



Das Hotel Europa liegt idyllisch am Dorfrand von Champfèr im Oberengadin in unmittelbarer Nähe von St. Moritz, direkt an der Langlaufloipe.

Hotel Europa, Champfèr:

Himmlicher Kaffeegenuss im Hochtal

Schöner könnte das Hotel Europa Champfèr kaum in der Engadiner Alpenwelt platziert sein. Direkt vor der Haustüre das Naturschutzgebiet, gegenüber der majestätische Corvatsch. Eine einzigartige Lage und nur wenige Minuten von der Alpenmetropole St. Moritz entfernt. Eine solche Exklusivität verpflichtet. Es erstaunt deshalb nicht weiter, dass das Hotel in Champfèr seine Gäste mit höchster Kaffequalität verwöhnt und darum auf die leistungsstarken Rex-Royal-Kaffeefullautomaten der Rex-Royal AG setzt.

Text: Maya Höneisen, Fotos: Rolf Canal und zVg.



Die warmen Farben und die stilvolle Einrichtung der Zimmer überzeugen und lassen Ferienräume wahr werden. Im Wellnessbereich können sich Gäste verwöhnen lassen. Der Seminarraum für 100 Gäste kann auch für private Anlässe gebucht werden und hat eine eigene Zufahrt.

Nach den letzten Kurven des Julierpasses offenbart sich: Die mächtigen Berge glitzern im Sonnenlicht. Im Talboden leuchtet der Silsersee, auf dem sich Kite-Surfer vom Wind über das Wasser treiben lassen. Eine Märchenlandschaft breitet sich vor den Augen aus. Schon seit dem 19. Jahrhundert zieht das Engadin die Menschen in seinen Bann. Zahlreiche berühmte Maler und Dichter konnten sich seinem Zauber nicht entziehen und schufen grosse Werke hier.

Mitten in dieser einzigartigen Landschaft, zwischen Silvaplana und St. Moritz, liegt das malerische Champfèr. Stattliche, mit Sgraffiti verzierte Engadinerhäuser säumen die Dorfstrasse. In den Gassen sprechen die Einheimischen das Oberengadiner Romanisch. Am Dorfrand fügt sich wie selbstverständlich das Hotel Europa ins Dorf und die Natur ein. Vor dem Haus lädt eine gemütliche Lounge ein, den Alltag hinter sich zu lassen und in der frischen Bergluft auf 1800 M.ü.M. durchzuatmen.

Wohlfühlen mit allem Komfort

Seit Ende 2017 steht das Haus unter der Führung von Luis Marques. Er stammt ursprünglich aus Portugal. Mit seiner Familie kam er als 13-jähriger in die Schweiz und war in seiner Laufbahn im Hotelfach in zahlreichen grossen Hotels in der ganzen Schweiz tätig. Nun

kümmert er sich als charmanter Gastgeber um die Gäste im Hotel Europa. Dass er sie mit einem strahlenden Lachen an der Reception persönlich empfängt, ist für ihn eine Selbstverständlichkeit.

Das tut er auch bei einem Besuch von GOURMET und führt gleich durch den Betrieb. In insgesamt 104 Zimmern in vier Kategorien können hier die Gäste entspannen. «Im Moment passen wir den Komfort laufend an», erklärt er. In den neu gestalteten Zimmern überraschen die warmen Farben und natürlichen Materialien, die den Charme des Arvenholzes unterstreichen. Gemütlich und heimelig, ohne dass dabei der Komfort vernachlässigt wird. Alle Zimmer sind mit TV, Telefon, Wifi, Safe und Minibar ausgestattet.

Das Beste aus der Region

Zum Hotelkomplex gehört auch ein Seminarraum für 100 Gäste, ausgerüstet mit neuester Infrastruktur. Die phänomenale Aussicht dürfte jeden Seminargast zu kreativen Höhenflügen inspirieren. Entspannen kann sich der Gast in der 700 Quadratmeter grossen Wellness-Oase. Das Wohlfühlangebot kann sich sehen lassen: Dampfbad, Sauna, Solarium, Schwallduschen, Tauchbecken und Kneippgüsse sorgen für Erholung pur für Körper und Seele. Das grosse Hallenschwimmbad mit Massagedüsen und der Whirlpool tun das ihrige, um

Hotellerie



Im rustikalen Ambiente der «Stüva Veglia» werden typisch schweizerische Spezialitäten serviert.

Der kleine, aber feine «Salon Rouge» mit nur sieben Tischen lädt zu romantischen Candle-Light-Dinners zu zweit ein.



Im Restaurant «La Vita» sorgt die S300 der Rex-Royal AG mit Zuverlässigkeit und hoher Leistung dafür, dass die Gäste rasch zu ihrem Frühstückskaffee kommen. Der einfach zu bedienende Touchscreen erlaubt Kaffee-, Frischmilch- und Mischgetränke.



sich rundum wohl zu fühlen. Nicht zu vergessen ist natürlich die herrliche Sonnenterrasse mit Strandkörben und Liegestühlen. Wer dann noch seine Muskeln auf Trab bringen will, kann das gerne im Fitnessatelier tun. Die Kinder vergnügen sich derweil im professionell betreuten Spielzimmer oder auf dem Spielplatz.

Die Hotelgastronomie

Ganz wichtig ist Luis Marques das kulinarische Angebot im Hotel. In drei Restaurants werden die Gäste verwöhnt:

- ▶ Im «Salon Rouge» kommen die Romantiker mit einer gehobenen Gourmetküche auf ihre Rechnung.
- ▶ Im rustikalen Ambiente der «Stüva Veglia» geniesst der Gast traditionelle Schweizer Gerichte.
- ▶ Eine Pizzeria mit hausgemachter Pasta und einer Auswahl an portugiesischen Spezialitäten ist ab kommenden Winter geöffnet.
- ▶ Die Halbpensionsgäste werden im lichtdurchfluteten Restaurant «La Vita» mit der vorgelagerten Terrasse bedient.

Frische Produkte aus der Region – darauf legt der Gastgeber besonders grossen Wert. Vieles, was auf den Tisch kommt, bezieht er im Tal. Geiss- und Bergkäse sogar aus dem Dorf Champfèr selbst, frische Forellen und Fleisch ebenfalls aus dem Tal, und den Käse für das Fondue in der «Stüva Veglia» stammt aus der Sennerei in Pontresina.

Der Rolls Royce unter den Kaffeeautomaten

Um das Qualitätsniveau hochzuhalten, sind für den Gastgeber Luis Marques langjährige Lieferantenpartnerschaften von grosser Bedeutung. Ein Unternehmen, mit welchem er schon in anderen Betrieben zusammengearbeitet hat, ist die Rex-Royal AG mit ihren Kaffeevollautomaten der Produktlinie Rex-Royal. Auch im Hotel Europa setzt deshalb Hoteldirektor Luis Marques auf die vertrauensvolle und kompetente Dienstleistung dieses Traditionsunternehmens für Kaffee-lösungen.

Im Moment sind die Kaffeevollautomaten Rex-Royal S300 und S500 in Betrieb. Besonders die Rex-Royal S500

Pedro Felicio, Restaurantleiter des Hotels Europa (L.), und Roman Büttiker, Verkaufsberater Schweiz der Rex Royal AG, sind ein ideales Gespann, wenn es um die Rex-Royal Kaffeeautomaten geht.



Effiziente Kaffeeauschank-Infrastruktur der Rex-Royal S500 der Rex-Royal AG: Der übersichtliche und grosse Touchscreen erlaubt ein einfaches Handling auch bei Kaffee/Milchgetränken.

hat es Luis Marques angetan. Sie steht in der Allegra-Bar, nebst der Kaminbar und der Vinothek ein unkomplizierter Treffpunkt für Gäste. Von der Rex-Royal S500 kann er nur schwärmen: «Vom Espresso über den geschichteten Latte Macchiato, den feinporigen Cappuccino, kalten oder warmen Milchschaum bis hin zur süssen Schokolade macht das Kraftpaket alles. Mit ihr gelingt alles auf einfachen Knopfdruck», weiss er. Nicht umsonst kann die Rex-Royal S500 bei Luis Marques punkten. Der Kaffeevollautomat zeichnet sich durch eine besonders nachhaltige und solide Bauweise aus. Bei der patentierten Metallbrühgruppe, die bis zu 23 Gramm Kaffeepulver fasst, ist eine gleichbleibende, hochwertige Extraktion für Einzel- und Doppelbezüge jederzeit gewährleistet. Die S500 operiert mit bis zu drei separaten Boilern für die Kaffeezubereitung, den Dampf- und Heisswasserbezug sowie für die Milcherwärmung. Somit ist ein gleichzeitiger Bezug von Teewasser, Kaffee und/oder Mischprodukten immer möglich. Auch vom Milchsystem ist Luis Marques begeistert. «Hier spielt die S500 ihre Trümpfe aus», erklärt er. «Auch bei hohen

Ausgabemengen bietet sie eine gleichbleibende Milchschaumqualität.»

Zuverlässig auch bei grossen Mengen

Wertvolle Dienste leistet im Hotel Europa neben der S500 die mobile S300 MCT beim Frühstücksbuffet im Selbstbedienungsbetrieb. «Rund 500 bis 600 Kaffees kommen schon einmal zusammen innerhalb von drei Stunden. Das braucht Hochleistung», erklärt Gastgeber Luis Marques. Auch die S300 gewährleistet eine exakte Extraktion für Einzel- und Doppelbezüge. Die eigens entwickelte Rex-Royal-Kaffeemühle mit Stahlmahl-scheiben gestattet einen gleichbleibenden Mahlgrad, der die hohe Aromafülle garantiert. Der leistungsstarke Boiler mit bis zu 35 Liter Heisswasser pro Stunde und der 7 Zoll-Touchscreen machen die Bedienung für den Gast einfach und unkompliziert.

Dank Doppelbezug können pro Gerät zwei Espresso, Kaffee oder Cappuccino gleichzeitig zubereitet werden. «Die Gäste haben keine Wartezeiten an der Kaffeemaschine, und auch Gourmet-Gaumen sind von der

Hotellerie

Kaffeequalität begeistert», erklärt Luis Marques. Zudem findet sie mit nur 35 Zentimeter Breite an jedem Ort Platz. Begeistert dürften auch die Mitarbeitenden sein. Die Reinigung der Kaffeefullautomaten ist innert kürzester Zeit erledigt.

Die Rex-Royal – ein zuverlässiger Partner

Es musste zügig vorangehen mit einer Kaffeelösung, als Luis Marques Ende 2017 seinen Posten im Hotel Europa antrat. Für sein Verständnis von Kaffeequalität war nichts vorhanden. Er nahm also schnellstmöglich Kontakt mit der Rex-Royal AG auf. Das weltweit tätige Unternehmen zeigte sich flexibel. Innert kürzester Zeit stellte es eine Lösung bereit. «Ich hätte nie gedacht, innerhalb von einer Woche und so kurz vor Weihnachten drei S300 im Betrieb zu haben», erinnert sich Luis Marques. Für Roman Büttiker, Verkaufsberater Schweiz, ist das eine Selbstverständlichkeit. «Wir sind jederzeit bereit, auf solche Situationen rasch zu reagieren», erklärt er. Gerade in Ferienregionen ist der Kundendienst sehr wichtig, betont er. Die Rex-Royal AG gewährleistet den Service für ihre Kaffeefullautomaten innerhalb von zwei bis drei Stunden. Allerdings: «Es gibt selten Störungen bei unseren Maschinen. Sie sind sehr zuverlässig und ausserdem äusserst langlebig.»

Hoteldirektor Luis Marques freut das. Im April dieses Jahres entschied er sich deshalb auch für die neue S500 in der Allegra-Bar. Als Gastgeber ist er angewiesen auf reibungslos funktionierende Kaffeefullautomaten. Und wenn er dank der Langlebigkeit der Maschinen erst in 10 Jahren wieder an eine Neuanschaffung denken muss, dann umso mehr...

Erfolgreiche Partnerschaft (v.l.n.r.): José Tunon, Leiter Marketing und Verkauf der Rex-Royal AG, Luis Marques, Geschäftsführer Hotel Europa, Roman Büttiker, Verkaufsberater Schweiz der Rex-Royal AG, und Pedro Felicio, Restaurantleiter Hotel Europa.



Schweizer Qualität hoch gehalten

Die HGZ Maschinenbau AG wurde im Jahr 1937 vom Grossvater des heutigen Managing Directors der Rex-Royal AG, Peter L. Sager, gegründet. Damals hatte das Unternehmen mit Kaffeemaschinen noch nichts zu tun. Erst später wurden die ersten Filtergeräte entwickelt. In den 60er-Jahren wurden unter dem Namen «Royal» die ersten mehrgruppigen Kolben- und Filterkaffeemaschinen für die Gastronomie produziert.

Durch die Übernahme des Vollautomatenherstellers «Rex» wurde 1969 das Sortiment erweitert. Dadurch entstand der heutige gültige Markenname «Rex-Royal». Das Unternehmen wuchs kontinuierlich. 1987 wurde der neu errichtete Firmensitz in Dällikon bei Zürich eingeweiht, der bis heute der Forschungs-, Entwicklungs- und Fabrikationsstandort der professionellen vollautomatischen Kaffeemaschinen ist. José Tunon, Leiter Marketing und Verkauf der Rex-Royal AG, ist überzeugt: «Um den hohen Qualitätsstandard zu sichern, sind Zuverlässigkeit, Sicherheit und technisches Knowhow unabdingbar. Das können wir auf hohem Niveau nur durch den Produktionsstandort Schweiz gewährleisten.»

Mehr zum Thema

Hotel Europa
Via Suot Chesas 9, 7512 Champfèr-St. Moritz
Tel. 081 839 55 55
info@hotel-europa.ch, www.hotel-europa.ch

Rex-Royal AG
Industriestrasse 34, 8108 Dällikon-Zürich
Tel. 044 847 57 57
info@rex-royal.ch, www.rex-royal.ch