

Mister Cordon & Apart Hotel, Adelboden:

Digitale Entdeckungsreise trifft auf analoge Annehmlichkeiten

In Adelboden eröffnete Chris Rosser sein Apart Hotel mit 24 Ferienwohnungen. Das Konzept: Total digital und trotzdem sehr persönlich. Ebenfalls zum Konzept gehören die digitale Dorfstrasse, die Vogellisi Genusswelt und das erfolgversprechende Franchise-Konzept Mister Cordon. Mit ins Franchise-Boot holte Chris Rosser die Grapos Schweiz AG aus Worb, Marktführerin im Bereich des nachhaltigen Postmix-Getränkeausschanks.

Text: Belinda Juhasz | Bilder: Rolf Neeser und zVg.

Das zehn Millionen teure Apart Hotel am Dorfplatz von Adelboden: Es nutzt die Synergien zwischen den digitalen und analogen Elementen maximal aus, bietet Kooperationen mit dem lokalen Gewerbe und ist äusserst schlank aufgestellt.

Es ist spät im Herbst, als sich Mister Cordon auf den Weg nach Adelboden aufmacht. Im Koffer: geheime Cordon bleu-Rezepte, vererbt von seinem Ur-Ur-Ur-Grossvater. Im Schlepptau: Lady Bleu mit einem Blues. Denn ach, wie gerne wäre sie in der angenehmen Stadt geblieben. Doch Lady Bleu wittert das Geld: Die Vision von Mister Cordon klingt erfolgversprechend. Ihr Ziel: das Hotel Kreuz in Adelboden. Hier gilt es, das geniale Konzept von Mister Cordon zu verwirklichen. Beim Gedanken daran

lachen sich die Beiden ins Fäustchen und nehmen den beschwerlichen Fussmarsch hoch nach Adelboden, vorbei an stinkenden Schweinen und geheimnisvollen Alphütten, gerne in Angriff. Der Schock sitzt tief, als sie auf dem Dorfplatz eintreffen. Hier sollte doch das alte Kreuz stehen? Stattdessen glänzt da ein hochmoderner Hotelkomplex. «Apart Hotel», liest Mister Cordon laut und verständnislos vor. Lady Bleu hingegen scheint sich zu freuen. Als mondäne Dame hält sie sowieso nichts von alten Hütten. Mister Cordon will die Sache aufklären und poltert an die Eingangstür...

So beginnt der erste Teil der Comic-Geschichte von Mister Cordon und Lady Bleu. Auf einer «wahren» Geschichte soll sie beruhen. Für Chris Rosser ist der Comic vor allem ein cleveres Marketingkonzept. Wir sind schon alle gespannt, wie es rund um Mister Cordon und Lady Bleu weitergeht.

In der Zwischenzeit erzählt Ihnen GOURMET eine andere Geschichte – jene von Chris Rosser, seinem Apart Hotel und einem erfolgversprechenden Franchise-Konzept.

Die 10 Millionen Vision

Chris Rosser denkt gerne gross und macht aus Worten Taten. Was der Adelbodner Hotelier und





Gastronom auf die Beine stellt, ist oft gewagt, meist erfolgreich und sicher anders, als man es gewohnt ist. So auch sein neuestes, zehn Millionen schweres Hotel im Chaletstil. Hier, wo einst das Hotel Kreuz seiner Eltern stand, eröffnete der Hotelunternehmer Chris Rosser Ende 2021 ein Apart Hotel mit 144 Betten, die digitale Dorfstrasse, die erste Filiale des Restaurants Mister Cordon und das Verkaufsgeschäft «Vogellisi Genusswelt». Das vielleicht spektakulärste dabei: Den ganzen Betrieb stemmen operativ gerade mal acht Mitarbeitende. «Das gelingt durch selbstständiges Arbeiten mit viel Eigenverantwortung», betont Chris Rosser. Es gelingt aber vor allem dank einem bis ins letzte Detail durchdachten Konzept.

Das Apart Hotel

Das Apart Hotel ist, was der Name sagt: Es bietet Ferienwohnungen mit individuellem Hotel-service. Wer hier temporär in die Wohnung einzieht, hat keine zehn Bücher im Gepäck, sondern

will die Destination entdecken. Das Apart Hotel ist schon gar nichts für digitale Detoxer. Denn das Ein- und Aus-Checken erfolgt via QR-Code, die Zimmertür öffnet sich per Handy. Eine Reception sucht man vergebens. Stattdessen hat Chris Rosser die Lobby mit dem Restaurant Mister Cordon, dem Vogellisi-Laden und der Gelateria Fridas belebt. Die Ferienwohnungen für bis zu sechs Personen bieten Power für zehn mobile Endgeräte. Kostenloses highspeed W-LAN, Smartroom-TV mit Streamingmöglichkeit.



Den Mut fürs Risiko in den Genen: Unternehmer und Hotelier Chris Rosser

«Wer seine Visionen verwirklichen will, braucht viel Mut zum Risiko und die Einstellung, auch scheitern zu dürfen.»

Chris Rosser, Unternehmer und Hotelier

AUSSCHANKTECHNIK

Wohl fühlen sich hier Menschen, die das Unkomplizierte und die digitalen Möglichkeiten schätzen. Hier zieht ein, wer allein, mit Partner oder der ganzen Familie aktiv unterwegs ist und seine Ferienwohnung lediglich für die ersten und letzten Stunden des Tages nutzt. Das Apart Hotel von Chris Rosser verbindet alle Annehmlichkeiten einer Ferienwohnung mit den Dienstleistungen eines 4-Sterne-Hotels. Alles, was das Herz sonst begehrt, bestellt man via App aufs Zimmer: Rasierer, Zahnbürstli, Slippers und Adapter, Kaffeekapseln und Backpapier, das Bico Master Arve-Kissen, den Smoothie-Maker oder das Bräzeli-Eisen fürs Schlechtwetterprogramm. Ganz nach dem Motto «You choose – we organize». Die Services sind schier grenzenlos. Vom Hundezubehör über die Pizza- und Pasta-Party, vom Fondue-Spass über den Chinoise-Genuss, vom Brunch bis zum Lunch und den Wäscheservice obendrauf – alles bucht der Gast online über den Butler-Shop. Was immer man auch begehrt – hier wird nur das bezahlt, was man auch wirklich nutzt!

Das Mountain Loft Apartment ist gemütlich eingerichtet und beachtlich ausgestattet. Eine Chill-Ecke im Wohnbereich, ein grosses Hauptbett, ein Kajütenbett und ein Ausziehbett. In der Küche fühlt sich ein Sterne-Koch wohl: Sie bietet Abwaschmaschine, Mikrowelle, Backofen, Kaffeemaschine, Fondue- und Chinoise-Caquelon sowie Raclette-Ofen. Sogar eine Muskatreibe hängt griffbereit. Wie bringt man so viel auf so kleinem Raum rein, ohne an Geräumigkeit zu verlieren? «Ich habe mit Wohnwagenbauer zusammen



Gemeinsam mit Wohnwagenbauer entwickelt: Die geräumige Ferienwohnung für 6 Personen, in der es weder an Gemütlichkeit noch an voller Ausstattung fehlt.



gearbeitet. Camper bieten Maximales auf minimalem Raum, das hat mich schon immer beeindruckt. In unseren Apartments ist wirklich alles reduced to the max!», sagt Chris Rosser zu GOURMET.

Und wie sieht es eigentlich in Sachen Nachhaltigkeit aus? Bei der Realisierung des Hotels wurden ausschliesslich regionale Unternehmen berücksichtigt, die sehr viel Holz aus der Schweiz verbauten. Der Beton kommt aus Frutigen. Die Wärme kommt aus der Holzschnitzel-Heizung des Wärmeverbundes Adelboden, der Strom aus der Photovoltaikanlage auf dem Dach. Durch die «you choose – we organize»-Philosophie werden keine Dienstleistungen auf Vorrat zur Verfügung gestellt, sondern nach Bedarf. Ausserdem fördert Chris Rosser mit der digitalen Dorfstrasse und der Vogellisi Genusswelt regionale Lieferanten. Und im hauseigenen Restaurant setzt man auf «Zero Foodwaste».

Digitale Dorfstrasse und analoge Genusswelt

Die digitale Dorfstrasse ist ein Onlineshop mit 300 lokalen Produkten – vom Brot über Fondue, Kaffee und Fleisch bis hin zu Souvenirs. «Die Produkte stammen von den Läden hier bei uns an der Dorfstrasse. Somit sind wir keine Konkurrenz für die Läden und können sogar ihre Produkte noch nach Ladenschluss verkaufen.»

Die Idee hinter der digitalen Dorfstrasse: Hier können Touristen ihr Apero-Plättli oder das Fondue bereits bei der Anfahrt per Handy bestellen, vielleicht sogar auf der Piste oder gemütlich in der Gondel. «Wenn sie in Adelboden ankommen, ist das Znacht bereits zum Abholen bereit», freut sich Chris Rosser. Abholen kann man die Ware in der Pick-up-Box neben dem Hotel. Alle Produkte aus der digitalen Dorfstrasse sind auch analog im Hotelladen Vogelisi Genusswelt erhältlich.

Franchising-Restaurant «Mister Cordon»

Chris Rosser hat den Mut für eine klare Positionierung. Das beweist er mit dem digitalen Hotel. Und, vielleicht noch klarer mit dem «Mister



Das «Baby» von Chris Rosser: Die Pick-up-Box seiner digitalen Dorfstrasse. Diese macht Einkaufen nach Ladenschluss einfach und bequem.

Cordon». Auch im hoteleigenen Restaurant mit seinen 60 Sitzplätzen bestellt und bezahlt der Gast digital. Das Menu: Cordon bleu. Mit Fleisch vom Kalb oder Schwein. Aber auch vegetarische, vegane und laktosefreie. Die Cordons bleus werden in Langenthal mit Schweizer Zutaten produziert und in Mister Cordons Küche in einer eigens entwickelten Maschine in sechs Minuten auf den Punkt gebacken. Eine Person in der Küche reicht dafür aus. Eine zweite Person kümmert sich um den Service. Warum ausgerechnet Cordon bleu? «Weil es unglaublich vielfältig ist.



«Unpersönlich? Viele Einheimische sagen: «Komm wir gehen zu Sibylle essen.»

Sibylle Dänzer, Restaurationsleiterin



Viel Persönlichkeit: Sibylle Dänzer ist Restaurationsleiterin und ein bisschen die Lady Bleu von Mister Cordon.



Fleisch, Vegi oder Vegan: Jedes Cordon bleu stammt aus Schweizer Zutaten und ist in nur 6 Minuten auf den Punkt gebacken.



Für gesellige Runden mit Freunden und der Familie. Hier trifft man sich gerne auf ein Cordon bleu-Plättli.

Wer sagt, dass in einem Cordon bleu nur Fleisch sein muss? Und welche Form es haben soll?», gibt Chris Rosser die Frage zurück. Im Cordon bleu stecken aber auch ganz viele Zahlen. Und die sollten Gastronomen aufhorchen lassen. Das Mister Cordon kommt mit gerade mal siebzehn Prozent Lohnkosten aus, waren es im elterlichen Betrieb von Chris Rosser noch 43 Prozent. Für den Hotelbetrieb sind es übrigens lediglich fünf Prozent. Kann ein solches Konzept Erfolg haben, in einer Zeit der veganen Sushi Rolls und Poké Bowls? «Ein Anti-Trend hat noch immer funktioniert. Man muss nur wissen, wo er funktioniert», weiss Chris Rosser. So will er mit seinem Franchise-Konzept ganz und gar nicht in eine Stadt – in der Agglomeration und in ländlichen Gebieten, da ist Chris Rosser von seinem Erfolg überzeugt. Nicht nur er: Bereits ist er mit 14 Gastronomen in Verhandlung, die 2023 ein Mister Cordon eröffnen wollen. Die Expansion nach Deutschland ist programmiert. «Bei Mister Cordon ist man mit einem Startkapital von CHF 50 000.– dabei, bei lediglich zwei Prozent Franchisegebühr. Dafür sind wir am Erlös eines jeden verkauften Cordon bleu beteiligt. Läuft es dem Gastronomen mal nicht so gut, plagen ihn nicht die Sorgen von hohen Fixkosten», erklärt

Chris Rosser sein Konzept. Adelboden agiert aktuell noch als Pilot. Hier testet die Crew alles bis zur Schmerzgrenze. Immerhin: 80 Prozent läuft rund, an den restlichen 20 Prozent feilt das Team noch.

Das Grapos Ausschanksystem

Wo gegessen wird, spielen die Getränke eine wichtige Rolle. Auch hier hat sich Chris Rosser Spezielles ausgedacht. Die Gäste profitieren von einer Flatrate von lediglich CHF 5.– auf Softgetränken. Flüssiges können die Gäste im Refillbecher an der mobilen Grapos-Ausschankanlage selbst zapfen. Die Grapos Schweiz AG aus Worb vertreibt eine innovative Schanktechnik und nennt diese «Schankomat». Daraus sprudeln die frisch gemixten Softdrinks auf der Basis der Grapos-Aroma-Sirupe. «Der «Schankomat» gehört heute zu den höchst



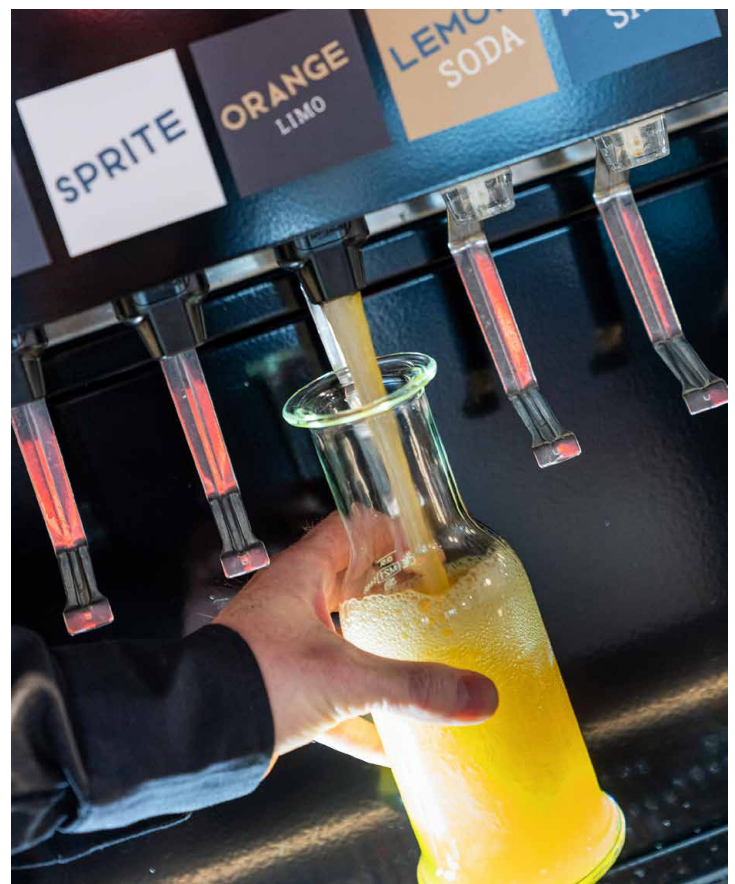
Hinten der «Cordon-bleu-Reife-schrank». Vorne die innovativen Aroma-Sirupe von Grapos. Die Kartonschachtel lässt sich recyceln.

«Der CO₂-Fussabdruck ist um 80 Prozent geringer gegenüber einer Petflasche.»

Toni Fankhauser, Mitinhaber der Grapos Schweiz AG



Das Grapos Ausschanksystem wurde speziell auf die Bedürfnisse von Mister Cordon angepasst und gebrandet. Gäste bedienen sich hier für nur CHF 5.– à discrétion.



AUSSCHANKTECHNIK

entwickelten Ausschanksystemen auf dem Markt», ist Toni Fankhauser, Geschäftsleiter der Grapos Schweiz AG, überzeugt. Was er aber gerne mit Nachdruck erwähnt: «Der ökologische Fussabdruck von Grapos Getränken ist um 80 Prozent kleiner gegenüber einem Getränk in der Petflasche.» Ein Argument, das sitzt. Doch nicht das Einzige, das für Grapos spricht. Chris Rosser überzeugte vor allem:

- die einfache Logistik dank dem Bag-in-Box-System
 - der geringe Platzbedarf im Keller: 20 Boxen finden Platz auf 2m² und ergeben 1200 Liter Fertiggetränke
 - die Auswahl von 92 Geschmacksrichtungen und die lange Haltbarkeit der Aroma-Sirupe
 - das unkomplizierte Auswechseln der Bag-in-Boxen
 - die Kombination mit Stille- und Sprudelwasser
 - die umweltfreundliche Verpackung der Einweg-Boxen, denn der Container aus Karton lässt sich rezyklieren
 - dass der Energieverbrauch gegenüber einem Kühlbuffet um 40 Prozent geringer ist
- Sein absolutes Highlight: Das eigene Branding. «Das Team der Grapos Schweiz AG war so flexibel und hat den mobilen «Schankomat» speziell auf meine Bedürfnisse konzipiert.» Ein weiterer, für Chris Rosser sehr wichtiger Faktor: Die Anlage



«Den mobilen «Schankomat» haben wir speziell auf die Bedürfnisse von Mister Cordon konzipiert.»

Rolf Dütsch, Mitinhaber der Grapos Schweiz AG

hat sich in kürzester Zeit amortisiert, und das, obwohl das Restaurant noch nicht im Vollbetrieb lief. Für den cleveren Rechner ist die Ausschankanlage von Grapos ein wichtiger Erfolgstreiber in der Geschichte seines Franchisekonzeptes. Apropos Geschichte: Wie geht es eigentlich mit der Story von Mister Cordon und Lady Bleu weiter? Sie werden es erfahren. Versprochen!



Verstehen sich: Sibylle Dänzer und Chris Rosser von Mister Cordon, Rolf Dütsch und Toni Fankhauser von Grapos (v.l.n.r.)



Mehr zum Thema:

Mister Cordon

Dorfstrasse 26
3715 Adelboden
info@mistercordon.ch
www.mistercordon.ch

Grapos Schweiz AG

Bollstrasse 61
3076 Worb
Tel. 031 838 74 74
info@grapos.ch
www.grapos.ch



Hier geht's
zu weiteren Infos
zum Thema