



## Tradition der Grandhotels

1856 wurde die Pension Victoria gebaut, der erste Teil des Namens des heutigen Grand Hotels. Der Kuppelbau, welcher 1899 erstellt wurde, verband dann die Pension Victoria mit dem Hotel Jungfrau. Und der Stil jener Zeit prägt das grosse Hotel mit 219 Zimmern heute in grossen Teilen.



## Aber ein modernes Spa

1991 wurde auf einer Fläche von 5'500 m<sup>2</sup> ein modernes Spa mit einer Schwimmhalle, mit Fitnessräumen, Behandlungsräumen und Pflegeangeboten gebaut.



Photo:Homepage Victoria Jungfrau

## Schlafen im Hotel

In einem Hotel wird immer umgebaut und erneuert, gerade wenn es sich am Markt behaupten will. Aber es wird dabei nicht einfach alles auf modern getrimmt, sondern wo passend, wird traditionelles erhalten. Der Blick in zwei sehr unterschiedliche Zimmer illustriert dies deutlich.



*Salon einer Maisonette-Suite*



*Blick zum Schlafräum de Maisonette-Suite*



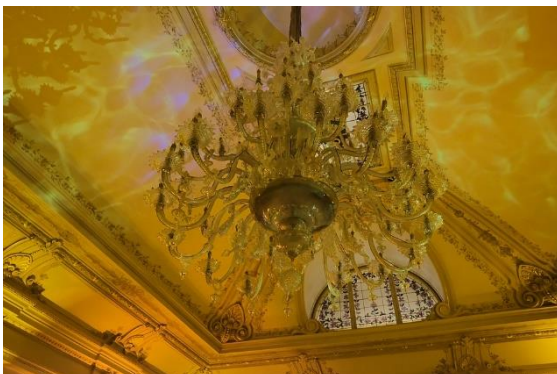
*Treppenhaus*

## Essen und Trinken

Mit Fitness und Bett kann kein 5\*-Hotel punkten, die Gäste werden auch gepflegt. In verschiedenen Restaurants und Bars werden die Gäste kulinarisch in vielfältiger Weise verwöhnt.



*Bankettsaal Versaille*



*Lüster im Bankettsaal aus Muranoglas*

## Was es dazu braucht

Ein solcher Betrieb braucht ein entsprechendes Facility Management. Und hier lag der Schwerpunkt der Führung durch Frau Rossi vom Victoria-Jungfrau. Sie zeigte uns nicht nur die Räume, welche die Gäste nutzen, sondern was dazu alles nötig ist. Hier einige der Dienstleister.

## Wäscherei

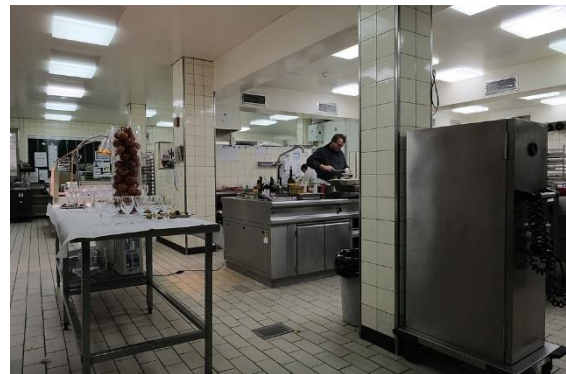
Täglich frische Badewäsche im Zimmer, im Spa immer ein sauberes Badetuch, Küchenwäsche, und vieles mehr. So kommen jeden Tag 25 Tonnen schmutzige Wäsche zusammen, welche mit dem Lastwagen geholt und sauber

zurückgebracht werden. In der Wäscherei wird für die Gastronomie zwischengelagert und die Zimmerwäsche auf die Etagen verteilt.



## Küche

Ein kleiner Blick in die Grossküche im Untergeschoss liess uns Frau Rossi gewähren.



Hier wird der Hauptteil der Bankette und für die einzelnen Restaurants produziert.

Allerdings für das Terrasse mit 16 Gault Millau Punkten wird in eigener Küche ein 6-Gang-Menü bereitgestellt.

Damit beim Transport zwischen Küche und den einzelnen Speiselokalen es zu keinen Zusammenstössen zwischen den eilenden Mitarbeitern kommt, gilt eine stricte Rechtsverkehr-Regelung.

## Weinkeller

Zu einem guten Essen gehört ein guter Tropfen. Der Blick in den Weinkeller liess uns überzeugen: Es fehlt an nichts.



Aber keine Angst, neben Spitzengewächsen finden sich auf der über 50-seitigen Weinkarte auch lokale Weine zu valablen Preisen.

## Technischer Dienst

So ein riesiges Gebäude braucht einen ständigen Unterhalt. Im Technischen Dienst sind Schreiner, Maler, Elektriker und Sanitär ständig damit beschäftigt, Reparaturen oder kleinere Renovationen durchzuführen.



Die spannende Führung mit Frau Rossi dauerte allerdings länger als geplant, zu viele Fragen waren zu beantworten, so dass in der Werkstatt gerade Feierabend war.

Aber auch wir hatten den Feierabend verdient, um die vielen Eindrücke aufzunehmen, welche Frau Rossi uns vermittelt hatte. Nach einem Apéro in der Victoria Bar ging's in's Sapori, wo wir uns stärkten.

## Schlusspunkt

Wieder ist es Jürg gelungen, ein spannendes Programm zusammenzustellen. Es begann mit dem traditionellen Startkaffee, in einem traditionellen Haus nächst dem Victoria-Jungfrau, dem Kaffee Schuh.



Dann die spannende Führung durch Frau Rossi und einem gemeinsamen Nachtessen für einen regen Austausch. Dem lebhaften Umfeld im Sapori ist geschuldet, dass Jürg seinen fachlichen Test unterlassen hat und unser Wissen nicht auf den Prüfstein gestellt hat.



«Klassenfoto»

Wir sind gespannt, wohin uns Jürg das nächste Mal entführt.

Ganz herzlichen Dank an Jürg!

*Photos (ausser Spa, Victoria-Jungfrau) und Bericht: Marcel Niederer*