



Dix ans de planification et de construction: avec l'inauguration du Stoos Lodge, un «New-Generation-Hotel» moderne s'intègre à un village de montagne traditionnel situé en plein cœur de l'idylle montagnarde de Suisse centrale.

«Tout simplement différent»: Stoos Lodge

# L'hôtel design situé en plein environnement alpin dans le canton de Schwyz

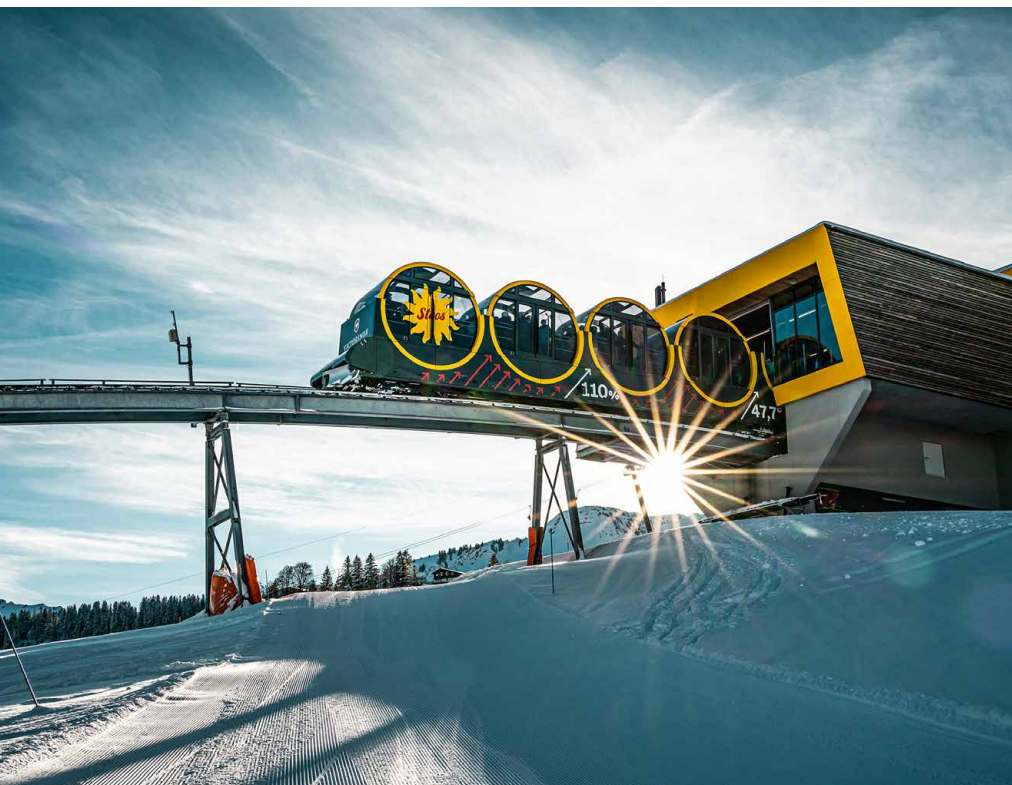
Stoos, à une altitude de 1300 mètres: ce village de montagne situé dans le canton de Schwyz s'est forgé une réputation en se dotant du téléphérique le plus raide du monde. Cinq années plus tard, cette destination très populaire fait à nouveau parler d'elle: en cause, l'inauguration de Stoos Lodge, un hôtel design moderne basé sur un concept unique en son genre. Afin de répondre aux différentes exigences culinaires des clients, les responsables de l'établissement ont misé, pour leurs infrastructures de cuisine, sur le savoir-faire de la maison Electrolux Professional AG.

Texte: Irene Infanger | Photos: Nicole Stadelmann und zVg

**M**i-janvier 2023: enfin, la neige tant attendue fait battre plus haut le cœur de tous les inconditionnels des sports d'hiver. Le soleil brille et la neige fraîche est tellement séduisante: le village de montagne de Stoos, situé juste au-dessous des sommets du Klingenstock et du Fronalpstock à une altitude de 1300 mètres se présente sous son plus merveilleux jour. Les fondeurs, les skieurs et les randonneurs à raquettes savourent tout ce que l'environnement hivernal de ce village de 150 habitants leur propose. Le voyage qui mène à Stoos est, en soit, déjà très impressionnant: il faut emprunter le téléphérique le plus raide du monde. Avec une longueur de 1740 mètres, le téléphérique Stoosbahn franchit en sept minutes une dénivellation de 744 mètres et transporte 1500 passagers par heure. Ces derniers ne remarquent en rien la pente vertigineuse qui peut atteindre 47,7 degrés. Grâce à une adaptation automatique du niveau des cabines, les passagers se trouvent toujours sur une surface parfaitement horizontale.

La reconstruction du téléphérique a permis à cette destination d'excursion de Suisse centrale de se repositionner un peu différemment sur le marché des lieux touristiques. Ce village de montagne sans voiture est ainsi devenu une destination d'excursions ou de vacances encore plus populaire auprès des familles, des randonneurs et des adeptes de ski. Cinq ans après

**Le téléphérique titulaire d'un record du monde offre une expérience très particulière en emmenant les passagers vers le village de Stoos situé à une altitude de 1300 mètres.**



l'inauguration du téléphérique-record, la destination s'est dotée d'une attraction touristique supplémentaire: le Designhotel Stoos Lodge. Avec la station de montagne du téléphérique, ce dernier forme le nouveau centre du village et élargit considérablement l'offre d'hébergement et de services. Environ dix ans de travaux de planification et de construction ont été investis pour la réalisation de cette impressionnante construction en bois dont l'inauguration remonte à la mi-décembre 2022. Avec ses deux étages hors terre et les deux étages semi-souterrains, le Stoos Lodge ne passe pas inaperçu. Sa façade entièrement en bois – plus de 80 pour cent du bois utilisé proviennent de forêts voisines situées dans le canton de Schwyz – s'intègre toutefois de manière optimale au paysage.

L'inauguration du Stoos Lodge a mis fin à l'ère de l'ancien Hôtel Klingenstock. Ce bâtiment vétuste aura, pour terminer, été utilisé comme logement pour le personnel et il était effectivement prévu de rénover l'ensemble. «Le nouveau téléphérique Stoosbahn, cependant, nous a ouvert de toutes nouvelles perspectives, raison pour laquelle nous avons entièrement retravaillé le concept d'exploitation d'origine afin de tenir compte également la demande très élevée de prestations de séminaires et de brefs séjours» explique le maître de l'ouvrage René Koch. C'est ainsi qu'est apparu un «New-Generation-Hotel» moderne comptant 101 chambres de diverses dimensions et, plus particulièrement, une suite spa, un secteur de sauna et de remise en forme, des locaux pour séminaires pouvant accueillir jusqu'à 250 personnes et un secteur gastronomique accessible tant aux clients de l'hôtel qu'aux visiteurs de passage.

«Le Lodge regorge de vie et il arrive souvent que ce soit carrément la fête» explique le propriétaire René Koch à Pot-au-Feu tout en soulignant le reste de l'assortiment de prestations de services de la société Stoos Hotels AG à laquelle appartient également le Wellness-Hotel situé à 600 mètres du Stoos Lodge. «C'est là que les clients profitent du calme et de détente tout en bénéficiant de prestations culinaires de pointe» explique Marcel Neuhäus, le directeur responsable des quatre établissements, alors que Dominik Lichtenhahn est responsable du Stoos Lodge. Le restaurant d'altitude Fronalpstock et le restaurant sur pistes Wellesch complètent l'assortiment.

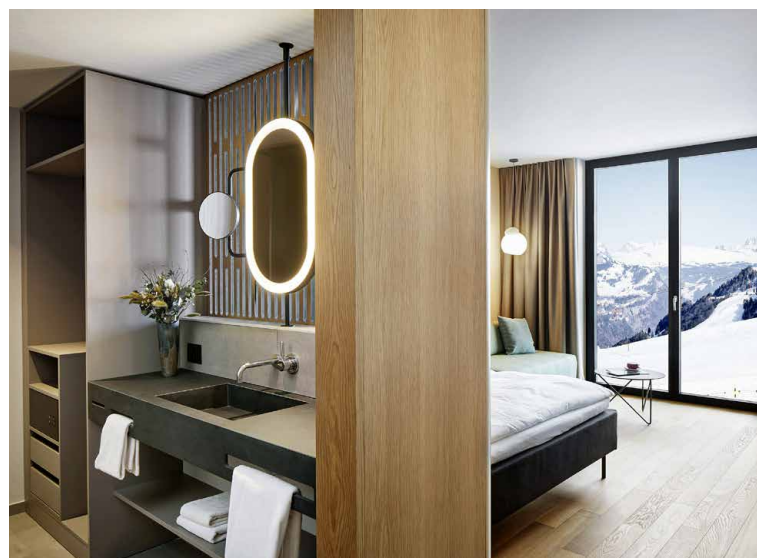
### **Un hôtel qui est tout simplement un petit peu différent des autres**

Le concept hôtelier du Stoos Lodge est unique en son genre: ici, les clients bénéficient de tout



La réception moderne conçue selon le modèle du «Self-Checkin» et «l'Info Point» se distinguent d'une réception conventionnelle dans la mesure où ce sont les clients de l'hôtel qui procèdent eux-mêmes aux formalités d'inscription et de départ. Le Lodge à Stoos comporte 101 chambres et permet aux clients non seulement de choisir individuellement la taille de leur chambre mais également de réserver des prestations complémentaires.

ce qu'ils souhaitent et ne paient que ce dont ils ont vraiment besoin. Qu'il s'agisse du petit déjeuner, du nettoyage de la chambre ou de la garde des enfants – chaque client peut organiser son séjour en fonction de ses besoins personnels. L'ensemble du séjour («Customer Journey») est fortement numérisé. De la réservation jusqu'à l'arrivée et au départ de l'hôtel, en passant par la clé numérique de la chambre déposée sur le smartphone, tout se fait sous forme numérique. Le téléphérique détenteur du record du monde garantit une expérience tout à fait particulière sur le plateau de Stoos situé à 1300 mètres d'altitude. Un point d'information remplace la réception d'hôtel classique et sert également de lieu de renseignement centralisé pour toute question relative au séjour. Le Lodge est également le lieu de rencontre des grands et des petits, des familles et des femmes et hommes d'affaires, d'un style de vie urbain et de la tradition suisse. Cet hôtel très récemment inauguré offre, sur une surface de 500 mètres carrés, la possibilité de se détendre dans le secteur sauna et remise en forme alors que le grand hall de séjour, très accueillant et comportant également un bar et un espace pour fumeurs, garantit de très agréables heures vespérales tout en offrant une vue époustouflante sur les sommets des Mythen et le reste du panorama alpin. Unique en son genre également, la place de jeu intérieure de 200 mètres carrés – depuis le restaurant, les enfants peuvent directement se laisser glisser sur un tobogan de 8 mètres de haut qui les mène vers ce merveilleux



## TECHNIQUE DE CUISINE (III)

univers des jeux. A l'avenir, la propre garderie d'enfants de l'établissement sera vouée à jouer un rôle tout à fait central. Cette garderie sera non seulement à la disposition des clients de l'hôtel mais aussi des habitants de Stoos et des collaborateurs des infrastructures touristiques.

«Tout simplement différent», voilà la devise du Stoos Lodge qui s'exprime également dans le secteur de la restauration. Le restaurant compte 230 places intérieures et 170 places sur la terrasse alors que le grand hall de séjour compte 120 places. «Outre les clients fréquentant les séminaires et les groupes, nous servons également des hôtes de passage ou des clients journaliers, raison pour laquelle il y règne en permanence un va et vient animé. Les besoins des différentes clientèles sont toutefois très différents» explique Marcel Neuhaus qui travaille depuis 2008 à Stoos – tout d'abord en tant que



**Les différents secteurs de restauration réservés aux clients fréquentant les séminaires et les clients journaliers ont été réalisés selon le concept de couleurs et de style tout à fait unique en son genre des architectes d'intérieurs IDA14.**



directeur du Wellness-Hotel puis, depuis l'automne dernier, en tant que directeur de la société Stoos Hotels AG. Bien que le Lodge sache tirer profit des avantages fournis par la numérisation – au restaurant, un robot aide le personnel de service à débarrasser les tables – les responsables vouent une grande importance à un contact direct entre les clients et les collaborateurs du service. Les fluctuations de la demande en régions de montagne constituent un véritable défi, comme l'explique René Koch: de «tout à la fois à rien du tout». «Ici, nous empruntons de toutes nouvelles voies» explique le propriétaire de la société Stoos Hotels AG.



### **Des besoins différents exigent des processus différents**

Un service partiel constitue la solution nécessaire et fonctionne de la manière suivante: une fois que les clients ont choisi leurs plats, le personnel de service vient à leur table pour prendre la commande avant de transmettre cette dernière à la cuisine. Dès que tous les composants d'un plat sont prêts, un appareil placé sur la table (appelé Ordercube) émet un signal pour que les clients sachent qu'ils peuvent aller chercher leur commande. Les clients vont également chercher leurs boissons sucrées au débit de boissons: dans ce dernier cas, ils ne paient qu'un seul montant mais peuvent ensuite venir se servir à discrétion. «Il nous tenait à cœur d'encadrer de manière

optimale nos clients afin qu'il soit possible de nouer un contact direct avec eux» précise Marcel Neuhaus. Ce nouveau système permet de répondre à cette exigence tout en maintenant le nombre de collaborateurs à un niveau raisonnable (ils sont 50 en tout).

La partie spéciale de ce système de service partiel a cependant exigé une conception spéciale du bâtiment. Une attention toute particulière a été vouée à la mise en œuvre de processus parfaitement fonctionnels sur la base des différents besoins des clients. «Nous nous sommes penchés sur un total d'environ dix versions avant de trouver finalement la meilleure solution pour notre concept» explique René Koch, ingénieur en construction de machines HTL de formation. Le maître de l'ouvrage vouait une grande attention au fait de trouver un partenaire pour la planification et la mise au point du concept qui soit en mesure de comprendre les exigences posées et de réagir avec toute la flexibilité nécessaire aux adaptations qui s'imposaient en cours de route. Alors que les responsables ont misé sur le bureau d'architectes d'intérieurs IDA 14 en matière de décoration d'intérieurs et de design, ils ont opté, pour les infrastructures de cuisine, pour un partenaire qu'ils connaissaient déjà

**Dans la cuisine de démonstration, on trouve, sur une longueur d'environ dix mètres, une station de service de pizzas et de pâtes ainsi qu'un gril à feu de bois. On y trouve par ailleurs de nombreux autres appareils tels qu'un cuiseur de pâtes électrique ainsi que des appareils de table flexibles comme le wok à induction ou encore des plaques de cuisson à induction d'Electrolux Professional.**



**«Pour les responsables, il était important que les processus d'exploitation n'interfèrent pas et que tout ne se passe pas à l'abri des regards. Nous avons conçu la cuisine de démonstration de façon à y produire autant que possible.»**

Andreas Schmid, responsable régional des ventes en technique de cuisines industrielles d'Electrolux Professional.





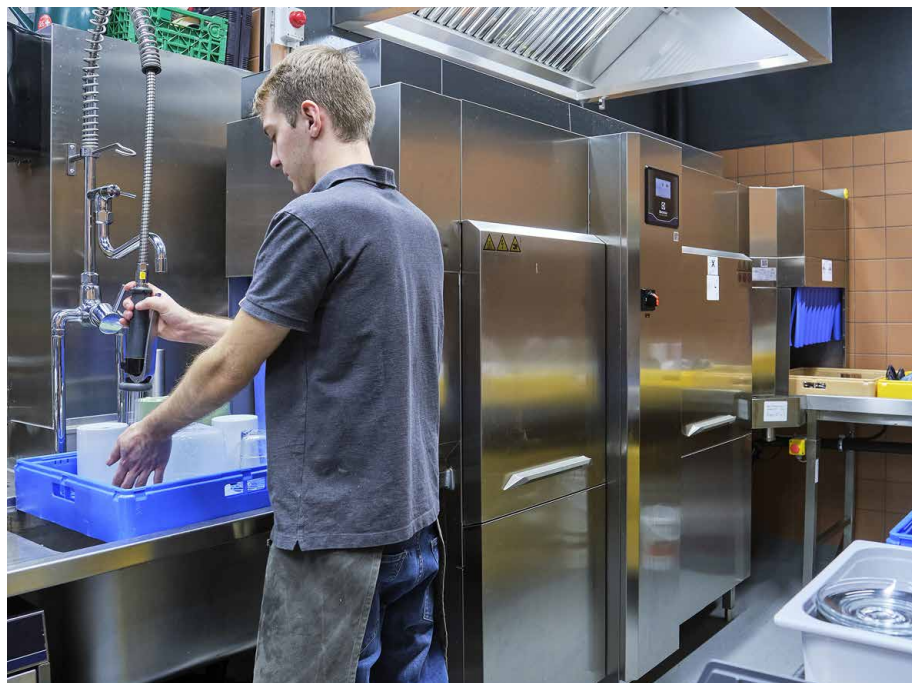
**Spécialiste à la fois des cuisines et des bars: Electrolux Professional a également conçu le bar situé dans le grand hall de séjour. Ce dernier comprend des stations de cocktails ainsi qu'une zone réservée au lave-vaisselle.**

de précédentes coopérations: la maison Electrolux Professional AG. «Nous avons déjà travaillé avec les spécialistes d'Electrolux Professional pour notre restaurant d'altitude et notre Wellness-Hotel, bénéficiant ainsi de leur savoir-faire spécialisé en matière de planification, et avons également installé des appareils correspondants. J'ai beaucoup apprécié la flexibilité

dont ils ont fait preuve lors des précédents mandats. A l'époque, tout comme aujourd'hui, ces spécialistes ont toujours tenu compte, en toute simplicité et dans toutes les règles de l'art, des souhaits d'adaptation que nous avons formulés» souligne René Koch pour Pot-au-Feu. Cette entreprise de Sursee est une spécialiste à la fois de la technique de blanchisserie, des solutions de débit de boissons et de la technique pour cuisines industrielles. Les pianos de cuisine réalisés sur mesure sont produits depuis 150 ans dans le canton de Lucerne et vont d'un appareil individuel jusqu'aux réalisations en acier chromé. Les clients sont encadrés par des spécialistes depuis la phase de conseil et de planification jusqu'à l'exécution et la mise en service des installations. «La très riche expérience d'Electrolux Professional nous a permis de trouver ici la solution qui était idéale pour l'établissement» se réjouit René Koch.

### **La cuisine de démonstration permet de nouer des contacts avec la clientèle**

Pour que l'exploitation fonctionne de manière optimale, il était déterminant que le travail en cuisine puisse se faire de deux côtés: dans la partie arrière se préparent les mets destinés aux groupes et aux clients des séminaires alors que les clients journaliers classiques sont servis depuis la cuisine de démonstration. «Pour les responsables, il était important que les processus d'exploitation



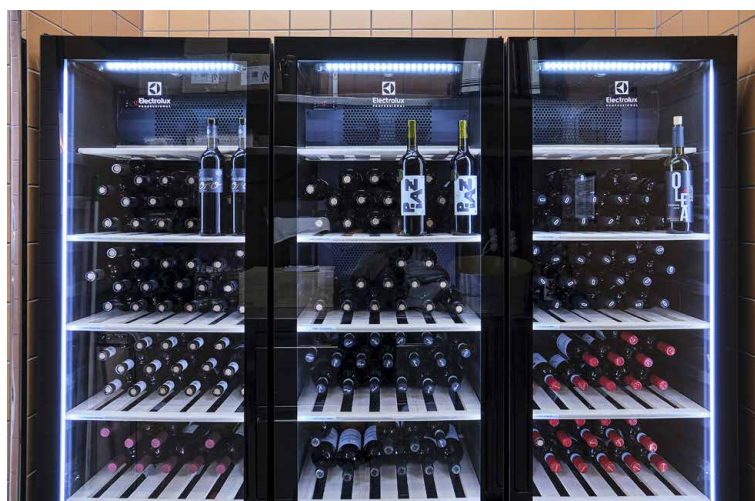
**Répond parfaitement aux importantes fluctuations du Lodge: le lave-vaisselle à corbeilles d'Electrolux Professional, y compris le tunnel de séchage et la table de triage. Le secteur correspondant est complété par un lave-vaisselle pour casseroles et un lave-vaisselle installé dans la partie inférieure du comptoir.**



Le piano de cuisine industrielle thermaline-90 M2M, conçu sur mesure par Electrolux Professional et équipé de divers meubles bas insérés et plusieurs surfaces de rangement, se trouve au cœur de la cuisine principale séparée en deux zones.

n'interfèrent pas et que tout ne se passe pas à l'abri des regards. Nous avons conçu la cuisine de démonstration de façon à y produire autant que possible» précise Andreas Schmid, responsable régional des ventes pour le secteur des cuisines industrielles auprès d'Electrolux Professional, résumant ainsi les exigences qui avaient été posées. La cuisine de démonstration est équipée d'une station de pizzas et de pâtes ainsi que d'un gril à feu de bois Jospier permettant la préparation de poissons, de viande et de légumes. Vis-à-vis du passe-plats de la cuisine se trouve en outre un buffet sur lequel sont présentés les mets végétariens et vegan produits de toute première fraîcheur par la cuisine.

Dans la cuisine de démonstration de l'hôtel Lodge, l'équipe de cuisine travaille avec un grand nombre d'appareils de cuisine d'Electrolux Professional. Ainsi, le secteur pâtes comprend deux bassins pour les cuiseurs de pâtes



En complément aux appareils de cuisine, Electrolux Professional a également conçu une armoire à vins aux généreuses dimensions.

## TECHNIQUE DE CUISINE (III)

de la gamme XP. Ce secteur est complété par deux appareils de table: un wok à induction et des plaques de cuisson à induction. Afin d'en permettre un accès optimal à tous les collaborateurs en cuisine, les concepteurs de cuisine de la maison Electrolux Professional ont placé un total de quatre armoires de réfrigération et de congélation ecostore-Premium entre les parties avant et arrière de la cuisine. Au centre de la partie arrière de la cuisine se trouve en outre un petit fourneau à induction de la marque thermaline M2M comportant une surface à induction et de grandes surfaces de dépôt et de rangement. «Nous n'avons qu'une petite cuisine mais elle est parfaitement conçue et équipée pour le travail quotidien. Grâce à ces appareils de toute première qualité, nous sommes en mesure de travailler de manière rationnelle sans avoir besoin de place supplémentaire» explique Michael Zboron, un chef de cuisine très satisfait. Selon lui, il est tout à fait réjouissant de voir comment les processus ont parfaitement fonctionné depuis le peu de temps qui a passé depuis l'inauguration.

### **La maison Electrolux Professional convainc également en ce qui concerne la conception du bar**

Des processus rapides et fluides ne sont cependant pas seulement nécessaires dans la production mais également dans le domaine de la technique de lave-vaisselle. «Le lave-vaisselle à corbeilles «Dual-Rinse» est le véritable cœur de notre cuisine de plonge: afin de pouvoir traiter la grande quantité de vaisselle à nettoyer, l'hôtel Lodge avait besoin d'un lave-vaisselle performant combiné à un lave-vaisselle pour casseroles et un lave-vaisselle pour les verres installés dans la partie inférieure des structures. L'hôtel Lodge est donc désormais parfaitement équipé» explique le spécialiste d'Electrolux Professional. Les experts des installations de pianos de cuisine et de lave-vaisselle ont par ailleurs montré au Stoos Lodge qu'ils sont également en mesure de convaincre en tant que concepteurs de bars en proposant des solutions individualisées. Dans le hall de séjour, Electrolux Professional a réalisé un corps de bar en acier chromé comprenant deux stations de cocktails et un réfrigérateur pour boissons. De l'autre côté se trouve un meuble arrière comprenant un lave-vaisselle intégré ainsi qu'une glissière pour corbeille. «Nous ne sommes pas des constructeurs de bars typiques. Cependant, nous réalisons très volontiers de tels projets sur demande et pouvons tenir compte des souhaits individualisés des clients

**«Comme nous avons déjà fait d'excellentes expériences avec Electrolux Professional dans nos autres établissements, il était évident que nous travaillerions à nouveau entièrement avec cette entreprise dans le contexte du projet du Lodge. Nous avons retrouvé, cette fois-ci à nouveau, la flexibilité élevée dont Electrolux Professional avait fait preuve les dernières fois.»**

**René Koch, maître de l'ouvrage et propriétaire du Stoos Lodge.**

grâce à notre capacité d'exécuter des réalisations sur mesure» souligne Andreas Schmid, responsable régional des ventes.

### **Reprise de projet en cours de planification**

Andreas Schmid a repris le projet Lodge de l'ancien responsable régional des ventes Werner Rubin, parti récemment à la retraite. «Reprendre un projet de cette taille en cours d'exécution aura représenté pour moi un sacré défi qui aura été riche en enseignements» explique Andreas Schmid à Pot-au-Feu. «Nous avons très bien mené à bien ce changement de générations» confirme René



**Très satisfaits de l'excellente collaboration au sein du projet Stoos Lodge (depuis la g.): l'hôtelier Dominik Lichtenhahn, le maître de l'ouvrage René Koch et le directeur des hôtels Stoos Marcel Neuhaus avec les experts d'Electrolux Professional Andreas Schmid et Andrea Bayoumi.**



Koch en se référant à son directeur Marcel Neuhaus. Tous deux se disent très satisfaits des résultats obtenus et des premiers paramètres relatifs à l'exploitation enregistrés depuis l'inauguration de l'hôtel Lodge. Le concept fonctionne et a été très bien accueilli par la clientèle. «Comme nous avons déjà fait d'excellentes expériences avec Electrolux Professional dans nos autres établissements, il était évident que nous travaillerions à nouveau entièrement avec cette entreprise dans le contexte du projet Lodge. Nous avons retrouvé, cette fois-ci à nouveau, la flexibilité élevée dont Electrolux Professional avait fait preuve les dernières fois» explique René Koch.

La maison Electrolux Professional AG se souviendra également tout particulièrement de cet important projet en raison des problèmes de transport très particuliers qu'il aura fallu résoudre. Comme lors de la construction de l'hôtel, il aura fallu transporter tous les appareils par téléphérique. Une bonne planification en partenariat avec la société de remontées mécaniques Stoosbahnen AG aura donc été indispensable, confirme Andrea Bayoumi. Elle travaille depuis plus de 30 ans auprès d'Electrolux Professional dans le département de la gestion des mandats et a accompagné le projet depuis le début. «Pour notre entreprise, un tel trajet de transport était assez inhabituel et d'autant plus intéressant.»



## Pour en savoir davantage

### Stoos Lodge

Stoosplatz 3  
6433 Stoos  
Tél. 041 817 99 99  
lodge@stoos-hotels.ch  
www.stoos-lodge.ch

### Electrolux Professional AG

Allmendstrasse 28  
6210 Sursee  
Tél. 041 926 81 81  
info.ch@electroluxprofessional.com  
www.electroluxprofessional.com/de-ch



Pour en savoir davantage



# Client un jour, client toujours

Nos concepts de pièce spécifiques pour la restauration et l'hôtellerie créent une atmosphère unique qui invite à s'y attarder.

Découvrez-les ici: [beck-konzept.ch/fr/](https://beck-konzept.ch/fr/)



beck  
konzept   
Räume in Form bringen