

htr.ch



**#bettertogether**

Dossier: #bettertogether

## **Zusammen geht's besser**

Mit #bettertogether setzt HotellerieSuisse im 2021 gezielt Akzente, um die Community in der Branche nachhaltig zu stärken. Die htr begleitet die Kampagne mit spannenden Beiträgen in einer losen Serie.

Ganz im Zeichen der Gemeinsamkeit steht das Jahresmotto von HotellerieSuisse. Solidarität, Teamgeist und Zusammengehörigkeitsgefühl sind wichtige Eckpfeiler, um Wege aus der aktuellen Krise zu finden.

Die htr-Serie #bettertogether stellt Lösungsansätze, Best-Practice-Beispiele und Projekte aus der Branche vor, die Chancen wahrnehmen und Perspektiven aufzeigen.

Publiziert am Donnerstag, 11. Februar 2021

#bettertogether

# Ein zweites Leben für Hotelseifen

Die Non-Profit-Organisation Sapocycle sammelt gebrauchte Hotelseifen und recycelt sie. Die neuen Seifen werden an Menschen in Not verteilt - in der Schweiz und im Ausland.



Rund 55 verschiedene Seifen liefern die Hotels insgesamt an. Daraus entstehen neue Seifen.

Bild: zvg

«Was passiert eigentlich mit all diesen Seifen?» Das fragte sich Dorothée Schiesser vor rund sechs Jahren bei einem Hotelaufenthalt. Aus der Frage entstand damals eine Projektidee. Und bei diesem Projekt lag der Fokus ganz auf dem sozialen Gedanken. Die Gründerin von Sapocycle, die damals im Kunstbereich tätig war, wollte etwas Sinnstiftendes tun und gründete 2015 eine Non-Profit-Organisation, um angebrauchten Hotelseifen zu einem zweiten Leben zu verhelfen. Die Initiative zog über die Landesgrenze hinaus ihre Kreise und stiess auch bei der Hotelgruppe Accor auf Interesse. So gründete Dorothée Schiesser 2017 bereits einen Ableger in Frankreich.

## **Hotels schätzen die nachhaltige Dienstleistung**

Bei den 4- bis 5-Sterne-Hotels – feste Seifen werden mittlerweile fast nur noch in der Luxushotellerie eingesetzt – stiess ihre Idee von Anfang an auf Anklang. So ist etwa das «Fairmont Le Montreux Palace» seit den Anfängen im September 2015 dabei. «Es erfüllt unser Team im Housekeeping mit Stolz, dass wir bei dieser Aktion mitmachen und dazu beitragen können, dass Menschen in Not zu Seife kommen», sagt Sandra Corviello, Executive Housekeeper.

Auch das Luxushotel Baur au Lac in Zürich ist schon lange dabei. «Wir begrüßen es sehr, dass wir die Seifen nicht mehr wegwerfen müssen und gleichzeitig etwas Gutes tun können», sagt General Manager Wilhelm Luxem. Das Seifenrecycling sei vom Team sehr gut aufgenommen worden. Er schätzt das Containersystem, das Sapocycle seinen Premium Members zur Verfügung stellt: «Die Abläufe sind dank der Unterstützung von Planzer sehr gut eingespielt. Das Unternehmen sponsert den Transport der Seifencontainer von den Hotels zur Werkstatt.»

[IMG 2]

Die recycelten Seifen verteilt Sapocycle an Hilfswerke und Institutionen. «Wir achten darauf, dass wir 50 Prozent der Seifen in der Schweiz und in Frankreich verteilen und den Rest im Ausland», erläutert Dorothee Schiesser das Vorgehen. So etwa an die Schweizer Tafel und an Tischlein deck dich, an das Schweizerische Rote Kreuz in Bulgarien und Armenien und an den Verein «Basel hilft mit», welcher die Seifen in Flüchtlingslagern in Griechenland verteilt, sowie an die Stiftung Madagascare. Eric Voyame von der Stiftung Madagascare wurde bereits im 2015 auf Sapocycle aufmerksam und kontaktierte Dorothee Schiesser. Doch die recycelten Seifen sind bei Hilfswerken sehr begehrt, sodass sich Eric Voyame lange gedulden musste, bis er eine erste Lieferung an gespendeten Seifen erhielt. [IMG 3]

## **Jeder Arbeitsschritt verlangte viel Entwicklungsarbeit**

Produziert werden die Seifen in zwei Recyclingwerkstätten, eine in der Schweiz und eine in Frankreich. Die Pionierarbeit im Recyclingprozess hat die Werkstatt in der Schweiz – das Wohnwerk Basel – geleistet. Ganz von Anfang an dabei ist Kunstagogin und Teamleiterin Pia Tanner. «Als wir 2015 die Zusammenarbeit mit Dorothee Schiesser starteten, wussten wir nichts über das Recycling von Seifen. Gemeinsam haben wir erste mögliche Prozesse skizziert», erzählt Tanner. Unterstützung erhielten sie auch durch die Fachhochschule Nordwestschweiz. Zwei Studierende befassten sich in ihrer Bachelorarbeit mit den chemischen Prozessen bei den Rohstoffen. Denn Seife ist nicht gleich Seife. Insgesamt sind es 55 Seifensorten, die von den verschiedenen Hotels angeliefert werden. Jede Sorte hat ihr ganz eigenes Rezept in der Verarbeitung.

#bettertogether Ganz im Zeichen der Gemeinsamkeit steht das Jahresmotto von HotellerieSuisse. Solidarität, Teamgeist und Zusammengehörigkeitsgefühl sind wichtige Eckpfeiler, um Wege aus der aktuellen Krise zu finden. Die htr-Serie #bettertogether stellt Lösungsansätze, Best-Practice-Beispiele und Projekte aus der Branche vor, die Chancen wahrnehmen und Perspektiven aufzeigen. Mehr unter [htr.ch/bettertogether \(https://www.htr.ch//story/zusammen-gehts-besser-30375.html\)](https://www.htr.ch//story/zusammen-gehts-besser-30375.html)

## **Der Käsehobel - das perfekte Werkzeug**

Daneben tüftelten sie an den richtigen Geräten, um die Arbeitsschritte - vom Reinigen über das Zermahlen und Granulieren bis hin zum Pressen der neuen Seifen - möglichst sicher zu gestalten. Für die Reinigung der Seifen stellte sich ein Käsehobel als das perfekte Werkzeug heraus. «Wenn wir Führungen machen, schmunzeln die Besucherinnen und Besucher immer über den Hobel, aber das Gerät hat sich bewährt», so die Teamleiterin.

Pia Tanner betreut für Sapocycle abwechselnd zwei Teams à sechs Menschen mit Beeinträchtigung. «Die Teams können einen Arbeitsprozess vom Anfang bis zum Schluss durchlaufen. Zudem ist es problemlos, wenn ein Fehler passiert. Die Seife geht dann einfach wieder zurück in die Grundmasse», so Tanner. Was die Menschen mit Beeinträchtigung laut der Kunstagogin auch sehr schätzen, ist, dass sie etwas Gutes für Menschen tun. «Diese Arbeit steigert ihr Selbstbewusstsein.»

## **Wird vielleicht bald auch Flüssigseife recycelt?**

2019 war für Sapocycle ein sehr gutes Jahr. Rund vier Tonnen Seife konnten die beiden Recyclingwerkstätten weiterverarbeiten. Im 2020 brach die Menge um 50 Prozent ein. «Zum Glück hatten wir noch einiges an Seife an Lager. Denn die Nachfrage von Institutionen war gerade am Anfang der Pandemie riesig», erzählt Schiesser. Nun hofft die Gründerin der Non-Profit-Organisation, dass nach der Corona-Krise die Menge der Recyclingseifen wieder ansteigen wird.

Neben dem Tagesgeschäft beschäftigt sich Dorothee Schiesser aktuell mit dem Recyclingpotenzial von Flüssigseife, die vom hygienischen Standpunkt her viel heikler ist als die keimfreie feste Seife. Johnson & Johnson unterstützte sie dabei, eine mögliche Liefer- und Recyclingkette zu skizzieren. Und das Pharmaunternehmen Permamed finanziert eine Machbarkeitsstudie für das Recycling. «Vielleicht können wir nächstes Jahr bereits mit dem Sammeln beginnen.»

*In loser Folge berichtet die htr hotel revue über Projekte, die im Sinne von #bettertogether entstanden sind. [DOSSIER]*

---

### **Das Projekt**

Die Non-Profit-Organisation Sapocycle sammelt sowohl in der Schweiz als auch in Frankreich gebrauchte Hotelseifen. Recycelt werden die gebrauchten Seifen in zwei Institutionen, die Menschen mit Beeinträchtigung eine Beschäftigung bieten. Vertriebspartner von Sapocycle liefern die Recyclingseifen an bedürftige Menschen in der Schweiz, in Frankreich und in Entwicklungsländern wie beispielsweise Madagaskar. Die Nachfrage nach den Seifen ist durch Corona noch gestiegen, der Nachschub an Seifen zurzeit jedoch stark reduziert.

[sapocycle.org \(https://sapocycle.org/\)](https://sapocycle.org/)

Bernadette Bissig



Bernadette Bissig

Publiziert am Dienstag, 13. April 2021

#bettertogether

# **Auf den Spuren der Säumer von Brig bis Domodossola**

Am Simplon wird die Via Stockalper touristisch aufgewertet. Möglich macht es die grenzübergreifende Zusammenarbeit – und ein Schuss Pragmatismus.



Hängebrücke über die Diveria.

Bild: Jerun Vils

Die Handelsroute über den Simplonpass hat eine lange Tradition. In der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts baute der Briger Handelsherr Kaspar Stockalper den Weg aus und bot in einer politisch unruhigen Zeit eine sichere Handelsverbindung über die Alpen an. Die Ware wurde mit Maultieren über den Pass geführt – das sogenannte Säumen. Anfang des 19. Jahrhunderts erkannte Napoleon Bonaparte die strategische Bedeutung des Passes und ordnete den Bau einer Strasse an. Seine Truppen schickte er letztendlich nie über den Pass, trotzdem entstand so die erste fahrbare Passstrasse in den Westalpen. Ein Drama in jüngerer Zeit spielte sich kurz vor Ende des Zweiten Weltkriegs ab: Italienische Partisanen verhinderten, unterstützt vom Schweizer Nachrichtendienst, die Sprengung des Simplon-Südportals durch die sich zurückziehende Wehrmacht.

«Der Pfad und die Region haben eine hoch spannende Geschichte», sagt Jerun Vils, Tourismusexperte bei der Zürcher Agentur Gutundgut. Doch der Stockalper-Saumpfad geriet mit der Zeit in Vergessenheit. Erst in den 1990er-Jahren reaktivierte ihn die Stiftung Ecomuseum Simplon und machte ihn zum Rückgrat ihres Freiluftmuseums. Wanderinnen und Wanderer können ein spezielles Package erwerben, das in drei Tagen von Brig bis Gondo führt. Sogar der Gepäcktransport wird für sie organisiert. «Aber leider ist das nur die Hälfte des ursprünglichen Saumwegs», sagt Silvio Burgener, Geschäftsstellenleiter bei Brig-Simplon Tourismus. Beim Grenzort Gondo ist Schluss. Die Strecke durch das verwunschene Val Divedro bis hinunter nach Crèvoladossola und weiter nach Domodossola ist nur schlecht erschlossen und teilweise gar nicht begehbar.

## **Teure Knacknuss: Der alte Saumpfad hinter Gondo**

Ein auf drei Jahre angelegtes Interreg-Projekt ist nun dabei, dies zu ändern.

Zentrales Ziel: die Via Stockalper in ihrer ganzen Länge wiederherzustellen. Federführend auf Schweizer Seite ist die Bahngesellschaft BLS, welche die Strecke bis Domodossola seit 2017 bedient. «Wir hoffen auf eine Aufwertung der Bahnhöfe als Wander-Ein- und -Ausstiegspunkte auf italienischer

Seite», sagt Ilona Ott, Key-Account-Managerin Italien bei der BLS. Darüber hinaus werde die durchgehende Eröffnung des Saumpfads die Wertschöpfung in der ganzen Passregion erhöhen, glaubt Ott, die zweisprachig ist und über langjährige Erfahrung in der Zusammenarbeit mit italienischen Partnern verfügt.

#bettertogether Ganz im Zeichen der Gemeinsamkeit steht das Jahresmotto von HotellerieSuisse. Solidarität, Teamgeist und Zusammengehörigkeitsgefühl sind wichtige Eckpfeiler, um Wege aus der aktuellen Krise zu finden. Die htr-Serie #bettertogether stellt Lösungsansätze, Best-Practice-Beispiele und Projekte aus der Branche vor, die Chancen wahrnehmen und Perspektiven aufzeigen.

mehr unter

[htr.ch/bettertogether \(https://www.htr.ch//story/zusammen-gehts-besser-30375.html\)](https://www.htr.ch//story/zusammen-gehts-besser-30375.html)

Die gesamte Via Stockalper ist schon jetzt gut durch den öffentlichen Verkehr erschlossen. Nach Gondo – möglicher Ausgangspunkt für den Wegabschnitt Richtung Domodossola – fährt das Postauto. Auch mit dem Privatauto sind sämtliche Ausgangs- und Endpunkte rasch erreichbar. Wanderern steht es frei, lediglich einzelne Etappen zu begehen.

Zunächst müssen jedoch einzelne Wegabschnitte auf der italienischen Seite ausgebessert oder ganz neu angelegt werden. Der Abschnitt zwischen Varzo und Gondo stellt dabei die grösste Herausforderung dar. Der ursprüngliche Saumweg verlief im engen Talboden entlang des Flusses Diveria. Bergstürze, Hochwasser, aber auch der Bau der Verkehrsinfrastruktur haben grosse Teile des alten Weges zerstört. Diese sollen noch in diesem Frühjahr wiederhergestellt werden, bereits im Sommer soll die Strecke dann als Ganzes wieder begehbar sein.

Gänzlich neu ist die Idee indes nicht. Bereits 2012 war im Rahmen eines Interreg-Projekts eine Studie zur Wiederherstellung der Via Stockalper auf der italienischen Pässeite entstanden. Mehrere neue Brücken und Galerien sowie ein Museum hätten gebaut werden sollen. Die kalkulierten Kosten betragen rund 850 000 Euro – zu viel, wie sich im Nachhinein herausstellte. Denn während auf Schweizer Seite weiterhin in die Via Stockalper investiert wurde, verschwand das Projekt in Italien wieder in der Schublade.

## Ein Durchfahrtstal wird zum touristischen Ziel aufgewertet

Was ist heute anders als vor acht Jahren? Anstatt der ursprünglich geplanten «Luxusvariante» solle die Strecke im Val Divedro nur zum Teil unten im Talboden verlaufen. Das sei einiges kostengünstiger, erklärt Ilona Ott. Doch auch diese Routenführung sei interessant, folge sie doch streckenweise einem alten Schmugglerpfad, welcher früher genutzt wurde, um den Zoll zu umgehen. Domodossola und die anderen beteiligten italienischen Gemeinden erhalten für die Weginstandsetzung 110 000 Euro aus dem Interreg-Topf. «Das Geld fließt vollständig in das Projekt und nicht ins Management», betont Marco Volonta, der die Behörden in Domodossola berät.

[IMG 4]

Vils und Ott sehen einen weiteren Grund, warum jenseits der Grenze plötzlich Bewegung in die Sache gekommen ist. «Mit dem Weg durchs Val Divedro wird ein klassisches Durchfahrtstal zum Wandertal aufgewertet», so Ott. Gleichzeitig habe man erkannt, welche touristische Strahlkraft sich auf Schweizer Seite entwickelt habe, glaubt Vils. «Da wurden die Italiener hellhörig.»

Die Agentur Gutundgut wurde von der BLS für die Umsetzung des Projekts beauftragt, auch im italienischen Val Divedro. «Die haben einfach mal angefangen und nicht noch mehr Papier für die Schublade produziert», sagt Silvio Burgener anerkennend. Die Zusammenarbeit mit den verschiedenen Projektpartnern sei dennoch «speziell». Vor allem bei Interreg gehe es ziemlich bürokratisch zu und her. Auch mit den italienischen Partnern brauche es Geduld, «da immer alles zunächst nach Turin muss».

Ilona Ott bewertet die Zusammenarbeit grundsätzlich als «sehr positiv». Doch auch sie spricht von «Herausforderungen mit den unterschiedlichen Mentalitäten und Sprachen». Dazu komme der administrative Aufwand vor allem in Italien. «Aber das gehört bei Interreg dazu. Es werden Brücken geschlagen.»

*In loser Folge berichtet die htr hotel revue über Projekte, die im Sinne von #bettertogether entstanden sind. [DOSSIER]*

---

## Kulturwege Schweiz: Tourismus mit Bildungsauftrag

Die Via Stockalper gehört zum Netz der Kulturwege Schweiz, einem Projekt der Stiftung Via Storia, das Angebote aus Tourismus, Landwirtschaft, Langsamverkehr und Bildung verbindet. Die zwölf Haupttrouten führen durch die schönsten Kulturlandschaften der Schweiz. Andere Routen führen über die Landesgrenzen: Die Via Spluga, ein Saumweg von vergleichbarer Länge, verläuft von Thusis über den Splügenpass bis nach Chiavenna (IT). Deutlich länger ist die Via Cook, benannt nach dem Pauschalreise-Pionier Thomas Cook. Sie führt quer durch die Westschweiz und über die französischen Alpen südlich des Genfersees. Gar drei Länder verbindet die Via Valtellina: Von Schruns in Vorarlberg (AT) wandert man durch das Prättigau, Engadin und Puschlav bis nach Tirano im Veltlin (IT).

[viastoria.ch/kulturwege-schweiz](https://www.viastoria.ch/kulturwege-schweiz/) (<https://www.viastoria.ch/kulturwege-schweiz/>)

patrick timmann





Patrick Timmann  
Publiziert am Mittwoch, 17. März 2021

#bettertogether

# Ein Hotel Garni tischt auf

Was macht ein Garni bei einem Gastro-Lockdown? Es stellt innerhalb von fünf Tagen ein eigenes Restaurant auf die Beine. So geschehen im Hotel Arnica in Scuol.



Die Küchencrew unter Mathias Schendel (nicht im Bild) mit Lernendem (l.) und René Peukert.

Bild: Corinne Glanzmann

Irgendwann nach turbulenten Tagen, als der schweizweite Gastro-Lockdown durch den Bundesrat beschlossene Sache war, sassen Martina und Domenic Zogg in der Hotellobby und fragten sich: «Was nun, müssen wir unser Haus schliessen?» Für die beiden Geschwister war es bereits im Sommer zunehmend schwierig geworden, für ihre Hotelgäste einen Tisch zu finden bei einem ihrer Partnerbetriebe. Da das «Arnica» keine eigene Gastronomie betrieb, hatten Gäste die Möglichkeit, ein Dine-around-Package zu buchen, das Abendessen in täglich wechselnden Partnerrestaurants ermöglichte.

«Ab den Sommermonaten war jemand von uns praktisch den ganzen Tag damit beschäftigt, mit viel Aufwand Tische für unsere Gäste zu buchen», erzählt Martina Zogg. Aufgrund der Schutzbestimmungen wurden die Plätze in den Partnerbetrieben immer knapper. Die Partnerlokale sind ebenfalls Hotels, und so mussten diese zuerst für Plätze für ihre eigenen Gäste schauen.

### **Wie aus einer Frühstücksküche eine Gastroküche wird**

Bereits im Herbst hatten die Hotelinhaber mit Stammgästen über das Problem diskutiert. Gut, dass diese fest in der Gastronomie verankert sind. René Zimmermann führt in Zürich seit 25 Jahren die Wirtschaft Neumarkt, seine Tochter Anna Zimmermann wirtet mit ihrem Partner Ralf Weber im Restaurant Lotti in Zürich. Als sich die Situation im Dezember verschärfte, nahm die Idee, ein Pop-up-Restaurant auf die Beine zu stellen, schnell Gestalt an. Ein Anruf bei René Zimmermann, und die Maschinerie fing an zu laufen.

**#bettertogether** Ganz im Zeichen der Gemeinsamkeit steht das Jahresmotto von HotellerieSuisse. Solidarität, Teamgeist und Zusammengehörigkeitsgefühl sind wichtige Eckpfeiler, um Wege aus der aktuellen Krise zu finden. Die htr-Serie **#bettertogether** stellt Lösungsansätze, Best-Practice-Beispiele und Projekte aus der Branche vor, die Chancen wahrnehmen und Perspektiven aufzeigen. Mehr unter [htr.ch/bettertogether](https://htr.ch/bettertogether)

«Am Sonntag, 13. Dezember, kontaktierte mich René und fragte, ob ich mir vorstellen könnte, ein temporäres Restaurant in Scuol aufzubauen und für die Wintersaison in die Berge zu ziehen. «Überlege es dir», meinte er», erzählt die «Neumarkt»-Bankettleiterin Danielle Rechter. Überlegen musste sie es sich nicht lange: Bereits am darauffolgenden Montag war sie mit René Zimmermann und dem «Neumarkt»-Küchenchef Mathias Schendel in Scuol, um sich die Situation anzuschauen. Das Trio war sich rasch einig: Das ziehen wir durch. Also hiess es, an die Arbeit. Drei Tage später fuhren die Bankettleiterin und der Küchenchef mit einem Auto voll mit Pfannen, Küchenutensilien, Tellern, Gläsern und Wein von Zürich ins Unterengadin.

Und auch in Scuol ging es hoch zu und her. «Wir haben unsere Frühstücksküche in fünf Tagen zu einer improvisierten Gastroküche umgebaut», erzählt Domenic Zogg. Es brauchte Kühlschränke, Gefrieranlagen, einen Steamer, einen Holdomaten, einen Induktionsherd, ein Wärmerechaud. «Viele Geräte konnten wir in so kurzer Zeit gar nicht erwerben. Und so haben wir einiges ausgeliehen», erzählt Domenic Zogg. Zudem musste vieles improvisiert werden.

[IMG 2]

### **Eine Win-win-Situation für alle Beteiligten**

Von diesem Kraftakt, den das Team um René Zimmermann sowie Martina und Domenic Zogg in kürzester Zeit vollbracht haben, spürt der Gast nichts mehr. Der Frühstücksraum verwandelt sich nun abends in ein Pop-up-Restaurant by Wirtschaft Neumarkt. Hier serviert Danielle Rechter zusammen mit einem rotierenden Team des «Neumarkt», darunter immer auch Lernende, jeden Abend ein 3-Gang-Menü. Die Gäste können jeweils zwischen einem Fleischhauptgang und einer vegetarischen Variante wählen. Dabei stehen frische und naturbelassene Produkte aus der Region im Vordergrund. «Die Küche des Restaurant Neumarkt passt perfekt zu unserer Philosophie. Etwas Besseres hätten wir uns nicht vorstellen können», sagt Martina Zogg.

Zudem haben René Zimmermann und Danielle Rechter für das Pop-up den passenden Wein aus dem Weinkeller der Wirtschaft Neumarkt mitgebracht. Der Fokus liegt dabei auf Schweizer Weinen und ausgewählten italienischen Tropfen. «Wir haben in der kurzen Zeit enorm viel dazugelernt, was Gastronomie und Kulinarik anbelangt», erzählt Martina Zogg. «Für uns war dieser Bereich Neuland.»

Für die beiden leidenschaftlichen Hoteliers, die den Betrieb von ihren Eltern übernommen haben, bedeutet die Gastrolösung im Haus längere Präsenzzeiten. Und ihre Belegschaft hat sich praktisch von einem Tag auf den anderen verdoppelt. «Gleichzeitig hat das Pop-up viel Dynamik ins Haus gebracht. Es ist schön, so innovative und engagierte Leute hier zu haben», freut sich Domenic Zogg. Bankettleiterin Danielle Rechter schätzt im Gegenzug die Freiheit, die ihnen Martina und Domenic Zogg gelassen haben.

Eine Inhouse-Gastrolösung über die Wintersaison hinaus?

Nun denken die Zoggs über eine Fortsetzung der Inhouse-Gastrolösung über die Wintersaison hinaus nach. Eine Situation wie im Dezember wollen sie nicht noch mal erleben. Bereits bei der Teambesetzung haben sie vorgesorgt, indem sie einen lokalen Koch einstellten. «So können wir Konstanz sichern, wenn das «Neumarkt»-Team nach dem Gastro-Lockdown wieder in die Stadt ziehen wird», sagt Domenic Zogg. Denn es ist davon auszugehen, dass auch die kommende Sommersaison von Corona tangiert sein wird. Wer weiss, vielleicht wird dann aus dem Pop-up ein permanentes Restaurant.

---

### **Hotel Arnica, Scuol: Restauration inhouse anbieten**

Die Geschwister Martina und Domenic Zogg führen das 3-Sterne-Superior-Haus im Unterengadin seit Ende 2019 gemeinsam in zweiter Generation. Bereits im Sommer zeichnete sich ab, dass ihre Partnerrestaurants in Scuol abends keinen Platz mehr für ihre Gäste haben würden. Die Lösung: ein Pop-up im Haus.

[arnica-scuol.ch \(https://www.arnica-scuol.ch/\)](https://www.arnica-scuol.ch/)

---

## **Wirtschaft Neumarkt, Zürich: Küche in die Berge verlegen**

Wie so viele andere Gastronomen musste René Zimmermann, Pächter des traditionsreichen Restaurants im Zürcher Niederdorf, seine Mitarbeitenden zu Beginn des zweiten Gastro-Lockdown erneut ganz in Kurzarbeit schicken. Mit dem Pop-up im Hotel Arnica in Scuol verhilft der Gastronom dem Garni zu einer temporären Gastrolösung und acht Teammitgliedern zu Arbeit.

[wirtschaft-neumarkt.ch](http://wirtschaft-neumarkt.ch) (<http://wirtschaft-neumarkt.ch/>)

Bernadette Bissig



Bernadette Bissig

Publiziert am Donnerstag, 11. Februar 2021