



Die attraktive Pizzeria wurde mit einer Terrasse ergänzt.

Umbau Trockener Steg erfolgreich abgeschlossen

ERFOLGSGESCHICHTE: ICE – BUFFET BAR PIZZERIA, TROCKENER STEG

BE In auch für Zermatter Verhältnisse kurzer Bauphase wurde der Betrieb Trockener Steg von April bis Oktober 2009 in Rekordzeit komplett umgebaut und planmässig am 2. November 2009 unter dem neuen Namen «Ice – Buffet Bar Pizzeria» wiedereröffnet. Der Trockener Steg wird durch den Umbau wieder zum unbestrittenen Zentrum im Gletscher-Skigebiet von Zermatt mit modernem Selbstbedienungsrestaurant, gemütlicher Pizzeria, kinderfreundlicher «Wolli»-Spielecke und neuem Shop.

Nach einer sechsmonatigen intensiven Bauphase wurde im Rahmen eines Soft-Openings am 2. November 2009 der «Trockener Steg» unter dem neuen Namen «Ice – Buffet Bar Pizzeria» erfolgreich wiedereröffnet. Durch einen neuen Anbau mit Terrasse im Süden des Gebäudes, der im Rahmen des Baues der neuen Gondelbahn Schwarzsee–Furgg–Trockener Steg gleichzeitig realisiert wurde, wurden diejenigen Aussensitzplätze geschaffen, die für die zusätzliche Fläche des gastfreundlichen Selbstbedienungsmarktes notwendig sind. Die Pizzeria hat auf dem 1. OG einen neuen Platz ganz im Norden des Gebäudes erhalten, zudem wurde die Pizzeria um eine attraktive neue Terrasse ergänzt. Den Gästen stehen neu innen 564, Bar 27, aussen 562, total 1153 Sitzplätze zur Verfügung. Abgerundet wird das Angebot auf dem Trockener Steg mit einem «Ice Shop» im Durchgangs- und Eingangsbereich im EG des Gebäudes.

Hohe Investitionskosten – verbesserte Ökobilanz

Die harte, hochalpine Umgebung hat dem Betongebäude auf Trockener Steg stark zuge-setzt. Teilweise sind die Terrassen nicht mehr dicht und gerade im Selbstbedienungsrestaurant kam es zu Wassereintrüben. Die Investitionskosten beliefen sich gemäss Kostenvoranschlag auf CHF 11 Mio., welche zu zwei Dritteln aus eigenen Mitteln und zu einem Drittel mit Fremdkapital finanziert wurden. Die völlig veralteten Versorgungsleitungen (Wasser, Strom) und auch die Küchen wurden komplett ersetzt und den neuen Bedürfnissen angepasst. Mit der Sanierung der Fenster und besserer Isolation konnten auch die Betriebskosten massiv gesenkt werden. Dies führt zu einer für hochalpine Gebäude vorbildlichen Ökobilanz.

Der Start ist geglückt

Trotz Vorsaison hat das Team um Gastgeber Michael Peterhans bereits alle Hände voll zu tun und auch schon ein paar intensive Wochenenden erlebt. Das neue Konzept, bei welchem die Pizzeria und das Selbstbedienungsrestaurant auf einem Niveau im 1. OG eingerichtet sind und das 2. OG als Erweiterung des Selbstbedienungsrestaurants an frequenzstarken Tagen genutzt wird, hat sich bewährt. Bis zum grossen Ansturm an Weihnachten bleibt nun noch ausreichend Zeit, Optimierungen vorzunehmen, um die Gäste noch besser und effizienter bedienen zu können.



Grosszügige Räumlichkeiten im Selbstbedienungsrestaurant «Ice – Buffet Bar Pizzeria».



Der neue Shop ist übersichtlich eingerichtet.



Einladend präsentiert sich der Buffetbereich.