



Terra Chips-Brandmanagerin Michaela Jöhl mit Seedamm-Plaza-Küchenschef Heinz Brassel und F&B-Manager Magnasch Joos.

## «Etwas Neues bieten»

Die frittierten Kartoffelscheiben der Marke Terra Chips überraschen Hotelgäste und Barbesucher immer aufs Neue. Auch weil Terra Chips ihr Spezialitäten-Sortiment ständig erweitert und dem Gastronomen so sämtliche Trümpfe in die Hände spielt, wie das Beispiel im Kongresshotel Seedamm Plaza in Pfäffikon zeigt.

FOTOS: TONY BAGGENSTOS

«Seit heute», antwortet Magnasch Joos, F&B-Manager des Schwyzer Hotels Seedamm Plaza. Seit heute also, hat Joos das gesamte Chips-Angebot des Hotelbetriebs ausgewechselt. «Wir wollten unseren Gästen etwas Neues bieten.» Nach einigem Suchen hatte sich Joos für die junge Marke Terra Chips der Bischofszell Nahrungsmittel AG entschieden. «Das spezielle und saisonale Sortiment von Terra Chips entspricht der Philosophie unseres Betriebs», so Joos.

Nun ist das Seedamm Plaza nicht irgendein Kongress-Hotel am Zürichsee, sondern ein vielschichtiger, hochprofessionell geführter Betrieb. Neben 142 Zimmern und über 40 Kongressräumen machen vor allem das Gourmet-Restaurant Pur und der vorletztes Jahr erbaute «EventDome» von sich reden. Dabei geht fast vergessen, dass das Seedamm Plaza auch ein Casino, das italienische Restaurant Punto, das japanische Pendant Nippon Sun, einen Bankettservice,

einen Cateringbereich sowie die überaus beliebte «PULS» Lounge&Bar beheimatet.

Ein wichtiger Erfolgsfaktor im Seedamm Plaza sind die über 200 Mitarbeiter, welche wenn möglich aus der Region re-

### Terra Chips

Terra Chips ist ein Produkt der Bischofszell Nahrungsmittel AG. Die Kartoffel- und Gemüse-Chips werden in einem patentierten Vakuum-Verfahren hergestellt und enthalten circa 50 Prozent weniger Fett als herkömmliche Kartoffelscheiben. Die extradicken Terra-Kartoffel-Chips sind in den Geschmacksrichtungen Nature, Paprika, Wasabi, Blue und Zafferano erhältlich. Das Sortiment wird saisonal ergänzt mit Gemüse-Chips.

[www.terrachips.ch](http://www.terrachips.ch)



krutiert werden. Das zieht neben den internationalen Hotelgästen auch eine grosse regionale Klientel an. «Die Lounge ist an den Wochenenden gerammelt voll mit Gästen aus dem Kanton Schwyz», so Küchenchef Heinz Brassel. Das hatte niemand erwartet, denn bis die Schwyzer ihren Ausgang in einem Hotel geniessen, braucht es einiges.

Die Terra Chips gedenkt Brassel in fast allen Betriebsbereichen einzusetzen: «Die Chips passen perfekt zu den zahlreichen Apéros in der Lounge sowie zu den Anlässen im Seedamm Plaza und im «EventDome». Die Wasabi Chips können wir sogar als Garnitur zu Sushi gebrauchen.» Der einschlagende Erfolg in der Gastronomie und Hotellerie verdanken die Terra Chips neben der überzeugenden Qualität vor allem ihrer Geschmacksvielfalt und den saisonalen Spezialitäten. Natürlich kommt kein Chips-Sortiment um die Klassiker «Nature» und «Paprika» herum. In Bischofszell tüftelt man aber ständig an kreativen Neuheiten. Zurzeit stehen etwa zwanzig Geschmacksrichtungen in der engeren Auswahl. Zum Beispiel Chips mit Mojito-, Ziger- oder Thai-Green-Curry-Geschmack.

«Es ist klar, dass wir mit Spezialitäten wie etwa Blue Chips nicht ungeheure Mengen absetzen werden, das ist aber auch nicht das Ziel», sagt Bischofszell Marketing- und Verkaufsleiter Reto Gnos. Ziel ist es, den Hoteliers und Gastronomen ein attraktives Sortiment anzubieten, welches die Gäste überrascht und dem Betrieb einen Mehrwert bietet. Und ganz so klein sind die umgesetzten Mengen im Seedamm Plaza auch wieder nicht.

«Wir brauchen pro Jahr schätzungsweise eine Tonne Kartoffelchips», rechnet Magnasch Joos.

Da spielt auch der Einkaufspreis eine Rolle. «Natürlich gibt es billigere Alternativen zu den Terra Chips, die Qualität rechtfertigt den leicht höheren Einkaufspreis aber bei weitem», so Joos. Dank einem in Europa einzigartigen Frittierverfahren enthalten die Terra Chips circa fünfzig Prozent weniger Fett als herkömmliche Chips. Verkaufsfördernd ist zudem das moderne Erscheinungsbild der Verpackung, welche sich in Hotel- und Gastronomiebetrieben nicht nur ausgezeichnet präsentiert, sondern den Inhalt dank eines speziellen Verfahrens bis zu 120 Tage lang haltbar macht.

Die Terra Chips sind denn auch kein Massenprodukt, sondern etwas Spezielles, das sich entsprechend präsentieren und verkaufen lässt. «Wir suchen nicht den Massenmarkt, sondern Hotel- und Gastronomiebetriebe, welche die Terra Chips gezielt einsetzen können», sagt Reto Gnos. ■

#### **Seedamm Plaza**

Seedammstrasse 3  
8808 Pfäffikon SZ  
Tel. 055 417 17 17  
Fax 055 417 17 18  
[www.seedamm-plaza.ch](http://www.seedamm-plaza.ch)

