

CHESA ROSATSCH



Rahel Meyer: Neue Gastgeberin im Hotel Chesa Rosatsch

Celerina, 20. September 2023; Am 1. September hat mit Rahel Meyer eine junge Expertin als Gastgeberin im beliebten Hotel Chesa Rosatsch gestartet. Die 28-jährige war zuvor als Vizedirektorin im City Hotel Ochsen in Zug tätig. Ihr Handwerk hat sie an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern gelernt und das Diplom Hôtelière-Restauratrice erworben. Zudem ist sie mit einem Master in Digital Business Administration bestens ausgerüstet und darf bereits auf Erfahrungen in weiteren Hotelbetrieben zurückgreifen.

Rahel Meyer liebt es, Entscheidungen zu fällen, innovative Ideen zu entwickeln und diese umzusetzen. Diese Fähigkeiten konnte sie zum einen während ihrer Ausbildung lernen und zum anderen in folgenden Betrieben anwenden. Von 2018 bis 2021 wirkte sie unter anderem als General Manager im Apaliving Budgethotel. Corona hat dieses Engagement abrupt beendet. Nach einer kurzen Visite als Key Account und Project Manager bei Planitswiss SA in Moudon wirkte Rahel Meyer dann als Vizedirektorin im City Hotel Ochsen in Zug.

Alpine

Die Engadiner Bergwelt prägt die Chesa Rosatsch seit über 400 Jahren. Unsere Lage direkt am Inn, die charaktervolle Architektur und unsere Nähe zur kulturellen Vielfalt der Region machen unser Haus zum Sehnsuchtsort: für Genussmenschen und Outdoorfans.

Team

Rahel Meyer freut sich auf das Engadin und die junge Crew, die sie im Hotel Chesa Rosatsch angetroffen hat. Da sind Annelie Ward (30 Jahre), die sich um die Restaurants kümmert, Martina Pozzi (40 Jahre), für die Reception verantwortlich, Patrick Borm (40 Jahre), als Food Coach und der Küchenchef Dragisa Dimitrijevic (59 Jahre), der sage und schreibe seit 30 Jahren im Hotel Chesa Rosatsch wirkt.

Michael Stutz, der als Inhaber der Gastgeber 3.0 AG das Management des Hotel Chesa Rosatsch verantwortet, stellt fest, dass Management Teams heute extrem agil sein müssen. Die Anforderungen und Wünsche der Gäste wechseln konstant, dies durch den steten Wertewandel, was sich auf das Verhalten und die Bedürfnisse der Menschen auswirkt. Zum aktuellen disruptiven Umfeld sagt Michael Stutz: „Gästewünsche, Digitalisierung, Marktveränderungen, Fachkräftemangel, Mitarbeiterentwicklung fordern vom Management eine hohe Bereitschaft, sich anzupassen, neue Lösungen zu entwickeln und diese dann mit dem vorhandenen Team praktisch und erst noch gewinnbringend umzusetzen. Rahel Meyer bringt genau diese Skills und den Willen zum Erfolg mit.“



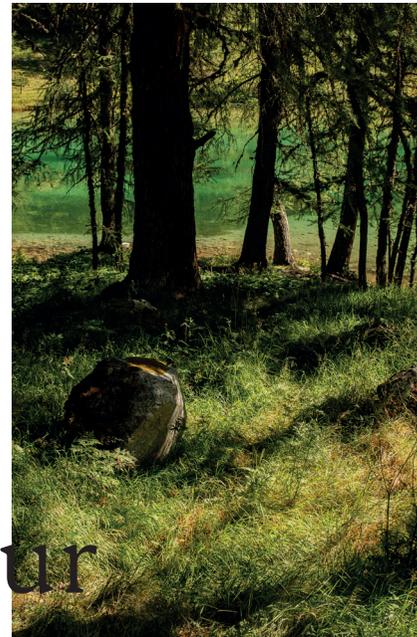
Dragisa Dimitrijevic & Annelie Ward



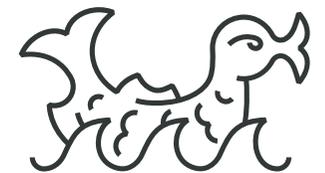
InnTerrasse

Stories

Der Blick ins weite Tal, die eindrucksvollen Lichtstimmungen und die Nähe zur Natur: All dies bildet die Kulisse für ganz persönliche Geschichten. Ob mit der Familie oder Freunden, zu zweit oder in der Gruppe: In der Chesa Rosatsch werden Erlebnisse zu bleibenden Erinnerungen.



Natur



Über das Hotel

Die Chesa Rosatsch in Celerina, Graubünden umfasst ein 4-Sterne-Hotel mit 36 Zimmern, drei Restaurants und eine Bar, die in vier historischen Häusern direkt am Inn untergebracht sind. Das älteste Gebäude ist fast 400 Jahre alt: Es stammt aus dem Jahr 1633.

Hotel Chesa Rosatsch
Via San Gian 7
7505 Celerina /Schlarigna

Zimmer ab: 220 CHF/ Nacht

coming soon: Redesign Website

Medienkontakt:

Fanny Eisl
info@fannyeisl.ch



Heimatli

In unserer «Dorfbeiz» stehen beliebte Schweizer Gerichte, eine grosse Auswahl an Bieren und – so wird gemunkelt – die besten Pizokels im ganzen Engadin auf der Karte.

Food

Wir lieben die Aromen und kulinarischen Traditionen des Engadins. Unsere Küche arbeitet dazu eng mit lokalen Kleinbetrieben zusammen. Talent, Ehrgeiz und die gegenseitige Inspiration ermöglichen uns, immer wieder aufregende Food-Erlebnisse zu kreieren.



Uondas

Im Uondas zelebrieren wir Produkte aus der Region. Mit unserem hausgereifte Engadiner madürà-Fleisch von Hatecke, Ziegenkäse von Vreni Cadurisch aus Maloja oder Misoher Lostallo-Lachs beziehen wir unsere Produkte von Kleinstproduzenten aus dem Alpenraum.



Hühnerei

Auch bekannt als der Ort, an dem verrückte und gebratene Hühner an einen Tisch kommen.