

Milestone – Excellence in Tourism: Die Nominierungen 2018

Nominierte in der Kategorie «Innovation»

«Fiore di pietra» auf dem Monte Generoso

Ein Leuchtturm für das ganze Tessin



Die «Fiore di pietra» ist ein architektonisches Meisterwerk des renommierten Schweizer Architekten Mario Botta auf dem Monte Generoso auf 1704 Metern Höhe mit zwei Restaurants und Konferenzräumen.

Begründung der Jury:

Die «Fiore di pietra» ist ein Leuchtturm für das Tessin. Mario Botta hat ein einmaliges Bauwerk an einem aussergewöhnlichen Ort erstellt, mit Aussicht auf den Lugarner See und den Alpenkamm bis nach Mailand. Der Bau hat über die Kantons- und Landesgrenze hinaus Wellen geschlagen und ist ein Magnet für die Region. Die steigenden Gäste- und Umsatzzahlen bestätigen, dass der eingeschlagene Weg richtig ist.

montegeneroso.ch / Ferrovia Monte Generoso SA, Lorenz Brügger, Direktor

Die erste batteriebetriebene Seilbahn der Welt

Kleinunternehmer mit Mut und Ausdauer



Seit April 2018 fährt eine mit Solarakku unterstützte Luftseilbahn auf den Staubern im Wandergebiet Alpstein Appenzell. Es ist die weltweit erste batteriebetriebene Seilbahn.

Begründung der Jury:

Ein Bergwirt und Kleinunternehmer hat mit Mut und Hartnäckigkeit, Ausdauer und Cleverness ein nicht einfach umzusetzendes Projekt verwirklicht und damit eine neue und interessante Attraktion für Touristen geschaffen. Er übernimmt in seiner unternehmerischen Tätigkeit Verantwortung und setzt mit der durch Solarakkus unterstützten Seilbahn seine Aktivitäten und die Grundphilosophie des nachhaltigen Wirtschaftens fort. Bereits vorher war das Gasthaus CO₂-neutral.

staubern.ch / Staubern AG, Daniel Lüchinger, Bergwirt

Der kluge Einfall für weniger Abfall

Entwicklung einer Branchenlösung



Das Jungunternehmen aus Bern reCIRCLE unterstützt Take-away-Betriebe sowie Konsumentinnen und Konsumenten dabei, Unmengen an Verpackungsmaterial zu sparen, indem es wiederverwendbare reBOXen anbietet.

Begründung der Jury:
Take-away ist ein anhaltend starker Trend; die Zahl derjenigen, die sich auswärts verpflegen, nimmt ständig zu. Mehrwegkonzepte kennt man von Grossveranstaltungen wie Open Airs. Für Gastrobetriebe im Tagesgeschäft gibt es noch nichts Vergleichbares. Nun geht reCIRCLE über den einzelnen Betrieb hinaus und bietet im Take-away-Business eine Branchenlösung an.

recircle.ch / reCIRCLE AG, Jeannette Morath, Geschäftsleiterin

Spielerlebnis Walensee mit Entdecker-Abenteuer

Lokale Geschichten gekonnt verknüpft



Spielerlebnis Walensee ist eine einzigartige Inszenierung, welche sechs Themen-spielplätze rund um den Walensee mit Hilfe der Walensee-Schiffahrt zu einem spannenden Entdecker-Abenteuer für die ganze Familie verknüpft.

Begründung der Jury:

Das Projekt schafft ein Erlebnis, basierend auf bereits existierenden lokalen Besonderheiten. Alle Orte werden mit seiner Geschichte in den Gesamtkontext gestellt und per Schiff miteinander verbunden. Familien sind begeistert, Kinder und Erwachsene erleben einen abwechslungsreichen Tag. Das Projekt, das starken Bezug auf die lokalen Gegebenheiten nimmt, könnte für andere Regionen adaptiert werden (Übertragungseffekt).

spielerlebnis-walensee.ch / Verein Spielerlebnis Walensee, Monika Heeb

ANZEIGE

Web-Plattform für barrierefreie Ferien

Barrierefreie Reisen durch die Schweiz



Claire & George lanciert die erste Web-Plattform für barrierefreie Ferien in der Schweiz. Neben der Vermittlung von barrierefreien Hotels und Hotel-Spitex-Leistungen werden barrierefreie Ausflugsziele und buchbare barrierefreie Touren entlang der Grand Tour of Switzerland angeboten.

Begründung der Jury:

Das Projekt bietet einer aufgrund des demografischen Wandels wachsenden Zielgruppe eine neue Dienstleistung. Neben der Vermittlung von barrierefreien Hotels werden auf der Web-Plattform diverse Services angeboten. Die Stiftung Claire & George kreiert für alle beteiligten Seiten eine Win-win-Situation und nutzt auf kluge Weise bereits existierende Strukturen.

claireundgeorge.ch / Claire & George Stiftung, Susanne Gäumann

Von der Reklamation zur Reklame-Aktion

Wertvolle Unterstützung für den Hotelier



Das Projekt unterstützt Betriebe beim aktiven Management von Online-Bewertungen. Einerseits werden alle Online-Bewertungen zusammenfassend, andererseits wird ein individueller Antwortservice geboten.

Begründung der Jury:
Die wachsende Zahl an Online-Reviews auf verschiedenen Kanälen stellt insbesondere kleinere Unternehmen vor neue Herausforderungen. Das Projekt zeigt dem Kunden auf einer Plattform eine Übersicht über alle Online-Bewertungen. Zudem werden individuelle Beantwortungen vorbereitet, die durch den Kunden geprüft und anschliessend freigegeben werden. Das Angebot des innovativen Start-ups besticht durch Convenience und ist einfach anwendbar.

respondelligent.com / re:spondelligent GmbH, Alexander Zaugg, Gründer

Hero Gastronomique

Hero Konfitüren - für einen guten Start in den Tag

Hero Konfitüren in der praktischen Portion

Ob Extra, Light, Maxi Fruit, Samt, SteVita, Roco oder Origine – Hero bietet für jedes Bedürfnis die passende Konfitüre.

Hero Gastronomique | Tel. 062 885 54 50 | gastro@hero.ch | www.gastro.hero.ch

Nominierte in der Kategorie «Nachwuchs»

Simplifying Food Waste Management

Mit Technologie gegen Food Waste



KITRO bietet Hotels, Restaurants und Kantinen eine innovative Lösung zur Reduzierung vermeidbarer Lebensmittelabfälle. Die Abfälle werden automatisch erfasst und können danach ausgewertet und analysiert werden.

Begründung der Jury:

KITRO ist ein junges Start-up mit Drive, das sich mit Food Waste einem enorm wichtigen Thema der Gastronomie annimmt. Das Unternehmen bietet eine technologiekoppelte Lösung, welche einfach installiert werden kann und das Personal bei der Arbeit nicht behindert. Die Software ermöglicht eine detaillierte Auswertung und hilft damit dem Unternehmen, Problembereiche zu erkennen und Kosten zu sparen.

kitro.ch / KITRO, Anastasia Hofmann, Co-Founder

«Raus aus der Komfortzone»

Lernende werden zu Kleinunternehmern



Bereits zum dritten Mal haben in diesem Jahr 30 Lernende unter der Leitung des TV-Kochs und Kochbuchautors René Schudel und zehn Coaches das Backstage Catering der Rockstars und VIPs des Greenfield Festivals in Interlaken übernommen.

Begründung der Jury:

Das spannende Praxisbeispiel zeigt auf, wie man junge Menschen für die Gastrobranche motivieren kann. Die Lernenden übernehmen Verantwortung und werden für einige Tage zu Kleinunternehmern, wie dies im Lehralltag nicht möglich wäre. Dies kann nur durch eine erfolgreiche Kooperation verschiedener Leistungsträger erreicht werden. Zudem wird das Volunteering an Grossevents aufgewertet.

reneschudel.ch / FunkySoulFood GmbH, René Schudel, Geschäftsführung

Patrick Eugster / Geschäftsführer Erlebnis Waldegg AG

Erneuerer in Zermatt und im Kanton Appenzell

Patrick Eugster, Jahrgang 1986, schloss 2016 an der HF Thun den Bildungslehrgang zum «dipl. Hôtelier-Restaureur HF» ab. Danach positionierte er das Hotel Matthiol in Zermatt neu und begleitete den gesamten Umbau. Im Frühjahr 2017 übernahm Patrick Eugster von seinen Paten den in der Region gut verankerten Gastrobetrieb «Erlebnis Waldegg» in Teufen, den er seitdem erfolgreich weiterentwickelt.

Begründung der Jury:

Patrick Eugster führt als Gastgeber die reichhaltige Erlebniswelt der «Waldegg» mit vier Gastronomie-Konzepten und immer neuen Aktivitäten. Man darf gespannt sein auf die kulinarische und touristische Weiterentwicklung im «Erlebnis Waldegg».

waldegg.ch



Laura Stauffer und Sandro Bianchin / Teilhaber und Geschäftsführer

Ein junges Powerteam, das viel Herzblut investiert

Die beiden Absolventen der HF Thun (Sandro Bianchin ist gelernter Koch, Laura Stauffer spezialisierte sich im Bereich Human Resources und arbeitete unter anderem im Hotel Victoria Jungfrau) haben in Biel ihren ersten Betrieb «Lokal» eröffnet.

Begründung der Jury:

Die beiden HF-Absolventen haben mit Mut

und Kreativität in Biel etwas bewegt. Ihre frischen Ideen verknüpfen sie mit einem soliden Restaurant/Bar-Konzept. Dabei mischen sie Trends aus der internationalen Gastronomie mit Regionalität, Kunst und Design. Laura Stauffer und Sandro Bianchin arbeiten mit viel Herzblut in ihrem Betrieb.



Stefan Furrer, Jasmina Kahrimanovic, Lisa Pomari und Nicolas Cerclé

Mit Unternehmergeist viel bewegt im Kanton Tessin

Die vier jungen Bewerber sind die Organisatoren des «Street Food Village» im Tessin sowie die Gründer der Internetseite «Saporì & Dissaporì», welche zur Bewertung von Restaurants im Tessin dient.

Begründung der Jury:

Vier junge Menschen haben das immense gastronomische Potenzial des Tessins erkannt, aber gleichzeitig festgestellt, dass die-

ses im Internet nicht entsprechend abgebildet wurde. Mit ihrer Plattform haben sie diesen Mangel nun behoben. Zudem sind sie Veranstalter des «Street Food Village», das seit Oktober 2016 sechsmal stattfand und insgesamt 25 000 Besucher anlockte. Mit diesen beiden Projekten haben die vier einen grossen Unternehmergeist bewiesen.

saporiedissapori.ch



Die 5 schlimmsten Fehler bei der Adresspflege

Veraltete Kundenadressen sind ein echter Geldfresser. Denn Rechnungen, Werbebriefe und andere wichtige Sendungen, die ihre Empfänger nicht erreichen, lösen unnötige Druck- und Portokosten aus. Heute ist es für Hotels und Restaurants einfacher denn je, Fehler bei der Adresspflege zu vermeiden.

Fehler 2: Adressen mehrfach ablegen

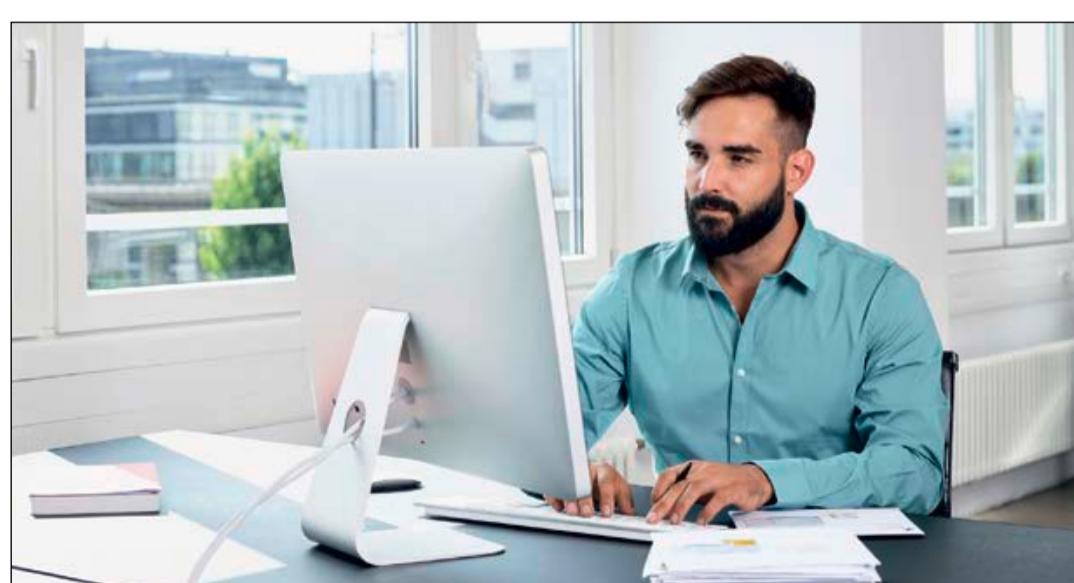
Oft nutzen Hotels und Restaurants verschiedene Datenquellen für ihre Adressdatenbanken und legen die Daten an mehreren Orten ab. Dies führt zu Doubletten und somit zu unnötigen Kosten durch Mehrfachversand. Der Onlinedienst «Adresspflege Online» schafft doppelt Abhilfe: Erstens überprüft er Adressdaten auf Doubletten. Zweitens können Gastrounternehmen ihre Adressdaten zentral speichern, sodass alle Mitarbeitenden auf die gleichen Daten zugreifen.

Fehler 3: Keine verantwortliche Person bestimmen

Für eine hohe Adressqualität empfiehlt es sich, einen Qualitätsprozess zu definieren, der die wichtigsten Fragen zur Adresspflege beantwortet: Wer aktualisiert wie häufig welche Adressen mit welchem Instrument? Nur wenn die zuständigen Mitarbeitenden klar bestimmt sind, nehmen sie sich die nötige Zeit für die Adresspflege, die im Arbeitsalltag sonst leicht untergeht.

Fehler 1: Adressen zu selten aktualisieren

Viele Gastrounternehmen überprüfen ihre Adressdaten nur unregelmässig. Stattdessen sollten sie die Adressen vor jedem grossen Versand aktualisieren. Besonders schnell erledigen sie das mit dem Onlinedienst «Adresspflege Online» der Schweizerischen Post (siehe Infobox).



Unnötiger Aufwand: Wenn Hotels und Restaurants ihre Adressen zu selten aktualisieren, müssen sie nach einem grösseren Versand meist viele Retouren verarbeiten.

Fehler 4: Mitarbeiterende ungenügend instruiert

Datenqualität ist eine Führungsaufgabe. Deshalb müssen Führungskräfte ihren Mitarbeitenden klär bestimmt sind, nehmen sie sich die nötige Zeit für die Adresspflege, die im Arbeitsalltag sonst leicht untergeht.

jeder im Team dazu beitragen kann.

Fehler 5: Retouren nicht verarbeiten

Selbst mit gut gepflegten Adressdaten lassen sich einzelne Retouren kaum vermeiden. Umso wichtiger ist es, sie rasch zu verarbeiten. Dabei hilft den Gastrounternehmen eine nützliche Funktion von «Adresspflege Online»: Hier lassen sich auch einzelne Adressen aktualisieren.

Adressen kostenlos überprüfen

Der Onlinedienst «Adresspflege Online» der Schweizerischen Post macht es Hotels und Restaurants besonders leicht, ihre Adressdaten regelmässig zu überprüfen und zu aktualisieren. Sie können bis 300 000 Adressen zur Kontrolle hochladen. Die Post meldet kostenlos zurück, wie viele davon nicht korrekt sind. Zusammen mit der Analyse erhalten die Nutzer eine Offerte für das Bereinigen aller fehlerhaften Adressen. Sind sie damit einverstanden, erteilen sie der Post per Mausklick den Aktualisierungsauftrag. Sie können ihre Adressdaten aber auch direkt online ablegen und fortlaufend aktualisieren lassen. Dabei werden die Adressen jede Nacht geprüft.

Weitere Informationen: www.post.ch/adresspflege-online

PUBLIREPORTAGE