



# Milestone – Excellence in Tourism: Die Nominationen 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 Luganer 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](http://montegeneroso.ch/) / Ferrovie 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 Cle-

verness 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 CO<sub>2</sub>-neutral.

[staubern.ch](http://staubern.ch) / Staubern AG, Daniel Lüchinger, Bergwirt

### Der kluge Einfall für weniger Abfall

## Entwicklung einer Branchenlösung

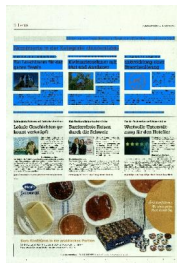


Das Jungunternehmen aus Bern reCIRCLE unterstützt Take-away-Betriebe sowie Konsumentinnen und Konsumenten dabei, Unmengen an Verpackungsmaterial zu sparen, indem es wiederverwendbare reBOXen anbietet.

### 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](http://recircle.ch) / reCicle AG, Jeannette Morath, Geschäftsleiterin



## 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 technologiegekoppelte 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](http://kitro.ch/) / KITRO, Anastasia Hofmann, Co-Founder

### «Raus aus der Komfortzone»

# Lernende werden zu Kleinunternehmern

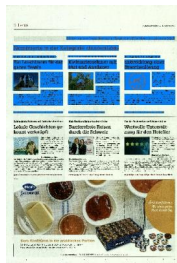


Bereits zum dritten Mal haben in diesem Jahr 30 Lernende unter der Leitung des TV-Kochs und Kochbuchautors René Schudel und zehn Coaches das Backstage Catering der Rockstars und VIPs des Greenfield Festivals in Interlaken übernommen.

### 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](http://reneschudel.ch/) / FunkySoulFood GmbH, René Schudel, Geschäftsführung



## Nominierte in der Kategorie «Nachwuchs»

**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-Restaurateur 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».



**Laura Stauffer und Sandro Bianchin / Teilhaber und Geschäftsführer**

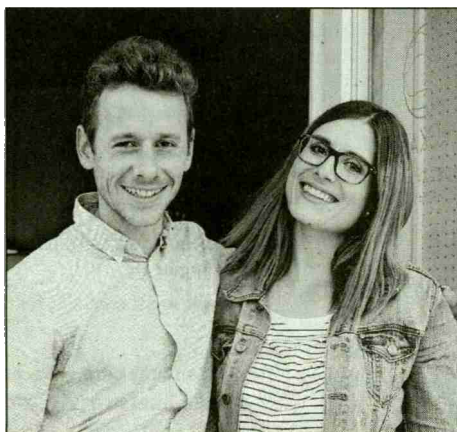
### Ein junges Powerteam, das viel Herzblut investiert

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.

lokal-biel.ch







## Stefan Furrer, Jasmina Iahrimanovic, 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 «Sapori & Dissapori», welche zur Bewertung von Restaurants im Tessin dient. [saporiedissapori.ch](http://saporiedissapori.ch)

### Begründung der Jury:

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

