

Des aires de jeux au Walensee remporte le Milestone

L'Aventure-exploration au Walensee (SG/GL) remporte le premier prix du Milestone. La cérémonie de remise des prix s'est tenue hier soir au Kursaal de Berne.



Les lauréats du Milestone 2018, lors de la cérémonie de remise de prix, au Kursaal de Berne.

Bild: Olivier Geissbühler

La cérémonie de remise des prix du Milestone – prestigieuse distinction dans la branche du tourisme – s’est distinguée par des personnalités et des projets passionnants provenant des quatre coins de la Suisse. Près de 600 décideurs venant du tourisme, de l’économie et de la politique ont fêté au Kursaal à Berne les lauréats dans les catégories «Innovation», «Première», «Relève» et «Œuvre d’une vie». Le prix suisse du tourisme est décerné par l’htr hotel revue et hotelleriesuisse. La soirée était animée pour la première fois par Kiki Maeder.

1er prix «Innovation»: Aventure-exploration au Walensee – l’expérience de jeu
Représenté par : Association Spielerlebnis Walensee, Monika Heeb, présidente, et Rolf Blumer, directeur

L’Aventure-exploration au Walensee est une mise en scène unique qui s’articule autour de six aires de jeux à thème bordant le Walensee. Réalisée avec la collaboration de la compagnie de navigation du Walensee, elle fait vivre une formidable expérience de jeu à toute la famille. Le jury est unanime, le projet créé de l’émotion, en se basant sur des particularités locales existant déjà. Tous les lieux sont intégrés avec leur histoire dans le concept global et reliés entre eux par bateau. Les familles sont enthousiastes. Les enfants et les adultes vivent des moments magiques. Le projet qui fait largement référence aux spécificités locales a le potentiel d’être adapté dans d’autres régions.

2e prix «Innovation»: «Sortir de sa zone de confort»

Représenté par : FunkySoulFood GmbH, René Schudel, directeur

Pour la troisième fois déjà, trente apprentis placés sous la direction de René Schudel, cuisinier bien connu des téléspectateurs et auteur de livres de cuisine, et de dix coachs, ont pris les rênes du backstage catering des stars de rock et VIP’s du Greenfield Festival à Interlaken. «L’exemple pratique montre comment on peut motiver de jeunes gens à s’intéresser à la branche de la restauration» relève le jury. Les apprentis se voient confier des responsabilités et deviennent pour quelques jours de tout jeunes entrepreneurs. Une telle expérience ne serait pas possible durant leur formation au quotidien et elle ne peut être vécue que grâce à une coopération efficace entre différents prestataires. Elle valorise en plus le bénévolat lors de grands événements.

3e prix «Innovation»: Plateforme de vacances et de voyages sans barrière en Suisse

Représenté par: Fondation Claire & George, Susanne Gäumann, directrice

Claire & George lance la première plateforme de vacances sans barrière en Suisse. Outre des hôtels sans barrière et des prestations Spitex, la plateforme propose des buts d’excursions sans barrière et des voyages à réserver sur le parcours du Grand Tour de Suisse. Le jury estime que le projet offre une nouvelle prestation à un public cible en augmentation du fait de l’évolution démographique. La plateforme propose aussi divers services. «La Fondation Claire & George profite à toutes les parties concernées et elle exploite de façon intelligente les structures déjà en place», explique le jury.

Lauréat de la catégorie «Première»: Kitro – Simplifying Food Waste Management
Représenté par: Kitro SA, Anastasia Hofmann, direction

Kitro offre aux hôtels, restaurants et cantines une solution innovante pour réduire les déchets alimentaires qui peuvent être évités. Les déchets sont automatiquement recensés et peuvent ensuite être évalués, analysés. Le jury a été séduit par la jeune start-up Kitro, interpellée par un sujet extrêmement important dans la restauration, le gaspillage alimentaire. L'entreprise propose une solution s'appuyant sur la technologie, qui peut être installée aisément et qui ne dérange pas le personnel dans son travail. Le logiciel permet une évaluation détaillée des déchets alimentaires et aide ainsi l'établissement à identifier les domaines qui posent problème et à réduire les coûts. Le jury est convaincu que ce projet peut aider les établissements, quelle que soit leur taille, à réduire les déchets alimentaires.

Lauréats de la catégorie «Relève»: Laura Stauffer et Sandro Bianchin, associés et directeurs, Genussspecht GmbH et restaurant Lokal

Les deux diplômés de l'Ecole hôtelière de Thoune (Sandro Bianchin est cuisinier diplômé, Laura Stauffer s'est spécialisée dans les ressources humaines) ont ouvert leur premier établissement «Lokal» à Bienne, très prisé de la population. Le jury a été séduit par l'association d'idées pleines de fraîcheur des deux jeunes diplômés dans un solide concept restaurant/bar. Avec leurs mets et boissons du monde entier, ils parviennent à créer un lien entre les différentes cultures tout en accordant une grande importance aux mets et aux boissons de la région. Laura et Sandro sont deux personnalités attachantes, qui, avec leur courage et leur créativité, ont fait bouger les choses à Bienne et dans la région et qui s'investissent avec passion dans leur travail.

Lauréat de la catégorie «Œuvre d'une vie»: Reto Gurtner

Il dirige depuis plus de vingt ans le groupe Weisse Arena. Il a multiplié les innovations durant cette période et n'a jamais cessé de développer l'entreprise. Il a toujours regardé vers l'avenir et s'est intéressé au client de demain. Sous la conduite de Reto Gurtner, le groupe Weisse Arena est devenu l'une des entreprises les plus innovantes de la branche. Le jury Milestone récompense Reto Gurtner pour son engagement de longue date à Flims-Laax-Falera et sa recherche permanente de nouveautés. Il a introduit l'esprit de complexe touristique en Suisse et mis en œuvre avec succès de nombreuses innovations. (htr/aca)

Publiziert am Mittwoch, 14. November 2018