

Cooperazione di hotel «Die Lötschentaler», Blatten/VS

Gli albergatori di Blatten hanno dovuto farsi venire delle idee brillanti per attirare i turisti nella loro valle fuori mano. L'idea migliore è stata quella di associarsi e formare «Die Lötschentaler», quelli della Lötschental, ed affrontare assieme le sfide.

«Ognuno s'impegna là dove sono i suoi punti di forza», afferma Lukas Kalbermatten. «Ciò che conta non sono le ore che dedichiamo agli altri, bensì il valore aggiunto che scaturisce da questa cooperazione. Cerchiamo di realizzare una cooperazione dove tutti aiutano tutti. Non si tratta di vendersi reciprocamente delle prestazioni». Un alleggerimento per tutti gli hotel, ma anche una serie di vantaggi per gli ospiti. Lo avevano già capito le tre famiglie di albergatori di Blatten nella Lötschental, quando sette anni fa si unirono e fondarono appunto «Die Lötschentaler». Oggi la cooperazione è ben avviata: Esther Bellwald dell'albergo «Nest- und Bietschhorn» si occupa della comunicazione, ha creato il nuovo sito web e cura l'immagine e della comunicazione sui social media. Brigitte Lehner del «Breithorn» si occupa di molti lavori amministrativi e Lukas Kalbermatten dell'«Edelweiss» porta la sua esperienza e il suo sapere più che altro nelle decisioni strategiche, nella creazione di progetti e nella collaborazione con autorità ed organizzazioni. Tutti insieme «Die Lötschentaler» gestiscono anche il campeggio e la buvette sulla Fafleralp, in fondo alla valle. Al motto «semplicemente più ferie», questi tre diversi alberghi cercano di offrire ai propri clienti qualcosa di più, ma in modo semplice.

Una collaborazione per il futuro della Lötschental

Per gli ospiti dei tre alberghi la collaborazione porta molti vantaggi. Per esempio chi soggiorna in uno degli alberghi a mezza pensione, può cenare a scelta anche negli altri due. Gli ospiti del piccolo hotel «Breithorn» apprezzano di poter utilizzare la sauna dell'«Edelweiss», situato a pochi passi di distanza. Ed anche la colazione sul torrente, organizzata nei mesi estivi una volta la settimana dal «Nest- und Bietschhorn» è un'esperienza aperta agli ospiti dei tre alberghi.

Complessivamente i tre alberghi ed il campeggio danno lavoro a 39 persone. Nella remota Lötschental si tratta di un numero consistente. È davvero dubbio se questi posti di lavoro ci sarebbero ugualmente se ognuno dei tre hotel avesse continuato a lavorare da solo. Anche l'economia locale approfitta dei «Lötschentaler». Daniel Ritler per esempio è allevatore di pecore e rifornisce i tre alberghi di ottima carne di agnello locale. «Die «Lötschentaler» sono i miei migliori clienti», dice. Per loro è importante che lui tenga particolarmente bene i suoi animali. «Vogliono poter raccontare ai propri clienti una bella storia.»

Tutti e tre gli hotel hanno lavorato intensamente negli ultimi tempi. Dappertutto le camere degli ospiti sono state rinnovate, al «Nest- und Bietschhorn» è stata rinnovata anche la cucina, ormai vecchia. Alcuni di questi investimenti non sarebbero stati possibili senza cooperazione. «Da soli saremmo stati troppo piccoli per farcela a restaurare l'albergo», racconta Brigitte Lehner. «Come parte dei «Lötschentaler» è stato possibile.»

Sandra Weber, membro della giuria: «Il fatto che gli alberghi di una regione collaborino anziché farsi concorrenza è eccezionale. I «Lötschentaler» dimostrano in modo esemplare che la cooperazione porta un notevole valore aggiunto non solo per gli hotel ma anche per gli ospiti.»

Ritratto

Nome del progetto:	Cooperazione di hotel «Die Lötschentaler»
Luogo:	Blatten/VS
Responsabili del progetto:	Lukas Kalbermatten, hotel Edelweiss Esther Bellwald, hotel Nest- und Bietschhorn Brigitte Lehner-Hasler, hotel Breithorn
Inizio del progetto:	2011
Numero di dipendenti:	16 a tempo pieno, 23 part time (in tutti gli alberghi)
Prodotti:	hotel, gastronomia, camping, visite al paese
Ulteriori informazioni:	www.dielötschentaler.ch

La Conditoria, Sedrun/GR

Con l'invenzione della «più piccola torta di noci grigionese del mondo» Reto Schmid ha avuto un colpo di genio. Ed è incredibile che 5 milioni di torte passino ancora sul nastro trasportatore nei piccoli locali della Conditoria a Sedrun.

La fine del cantiere NEAT a Sedrun avrebbe potuto significare anche la fine della panetteria del paese che Reto Schmid aveva ereditato da suo padre nel 2004. Con la partenza degli operai e l'emigrazione generale dalla Val Tujetsch, i classici prodotti da forno avevano sempre meno smercio, visto anche che i maggiori acquirenti, come p.es. gli alberghi, usano sempre più prodotti surgelati. Prima anche Schmid provò a percorrere questa strada, ma quando la ditta si ridusse da 30 a solo 13 collaboratori dovette raccogliere tutte le forze per rimanere a galla. Allora si concentrò sul cartello fuori dalla Conditoria, la torta di noci grigionese. La gente gli diceva spesso che la sua era la migliore. Ma era troppo grande, aveva troppe calorie e una volta aperta si seccava rapidamente. Rifletté a lungo su queste informazioni, finché un giorno decise di produrre la torta di noci come singola porzione. Cominciò a riflettere e studiare come impostare la fabbricazione, per far sì che durante la cottura le tortine di 4 centimetri non colassero fuori dalla forma, né si seccassero troppo. Ci sono voluti quattro anni e innumerevoli notti passate a lavorare per trasformare questa idea in un prodotto maturo per il mercato.

Oggi ci sono otto diversi tipi di mini torta in diverse dimensioni e ce ne sono anche a base di prodotti biologici. Per quanto possibile Schmid si procura gli ingredienti da produttori locali. Tuttavia viste le quantità di cui ha bisogno e le esigenze di qualità è una cosa difficile. Ma di certo non gli mancano le idee: «Sto ancora cercando un contadino nella regione che si specializzi nella produzione di uova. Il fatturato sarebbe garantito».

Per poter soddisfare la richiesta di imballaggi personalizzati, collabora con una tipografia che offre soluzioni print-on-demand. In tal modo sia i grandi clienti che i privati possono ordinare i prodotti di Schmid in imballaggi personalizzati. Mentre le tortine appena cotte continuano ad essere impacchettate nella Conditoria, l'imballaggio di unità maggiori è stato trasferito nella ex mensa NEAT, a un centinaio di metri di distanza. E nel frattempo nelle due sedi sono occupate di nuovo trenta persone.

Da Sedrun nel mondo

Oggi la Conditoria produce circa cinque milioni di tortine ed esporta in dieci Paesi in tutto il mondo: i locali di produzione sono al limite della capacità produttiva. Per poter far fronte ad altre grandi ordinazioni, stanno progettando una nuova costruzione davanti alla Conditoria. Dovrebbe nascervi un forno nel quale trasferire l'intera produzione di tortine. Con la torta di noci grigionese Reto Schmid vuole offrire un'esperienza integrata attraendo così nuovamente più turisti a Sedrun.

Il membro della giuria Kurt Zraggen:

«Le regioni marginali hanno bisogno di persone creative come Reto Schmid. È riuscito a reinterpretare un classico grigionese e a diffonderlo nel mondo da Sedrun.»

Ritratto

Nome del progetto:	La Conditoria, SEDRUN-SWITZERLAND®
Luogo:	Sedrun/GR
Responsabile del progetto:	Reto Schmid
Inizio del progetto:	2014
Numero di dipendenti:	29 a tempo pieno, 2 part-time
Prodotti:	Mini Bündner Nusstörtli® Mini torta grigionese in diverse qualità e dimensioni Forno, caffè
Ulteriori informazioni:	www.conditoria.swiss

La Fromathèque, Martigny-Combe/VS

La Fromathèque di Martigny offre uno spazio multifunzionale a tutti gli appassionati di prodotti regionali di qualità. Il successo di questo stabilimento è tale che i fondatori sono attualmente alla ricerca di un nuovo locale per continuare il loro sviluppo.

La Fromathèque ha il vantaggio di riunire tre spazi complementari sotto uno stesso tetto. In primo luogo il caseificio, che rappresenta, in fondo, il cuore del progetto. Dotato di grandi vetrate per permettere ai visitatori di osservare il lavoro dei formaggiai, è il posto dove il latte di pecora, di mucca e di capra viene trasformato in tome, formaggi, sérac e diversi yogurt. Nello spazio attiguo questi prodotti, elaborati esclusivamente con latte di montagna, vengono venduti assieme ad altre specialità vallesane. Tra le derrate, consegnate da una cinquantina di fornitori, troviamo ovviamente del formaggio, ma anche dei salumi (carne secca, prosciutto crudo, pancetta secca, ecc.), prodotti di panetteria e tutta una gamma di confezioni artigianali. Per quanto riguarda le bevande, viene proposto un ampio ventaglio di vini, qualche birra e diversi succhi di frutta. «Il nostro scopo è prima di tutto offrire dei prodotti autentici con un tocco esclusivo», sottolinea Bertrand Gabioud, uno dei due proprietari di La Fromathèque. Per finire, nello stesso spazio è possibile gustare un caffè torrefatto a Martigny, assaggiare uno dei numerosi vini o condividere un antipasto composto da prodotti regionali.

Un luogo strategico

Ubicata all'uscita di Martigny, La Fromathèque è in una posizione ideale vicino alle assi che portano al Gran San Bernardo e alla stazione di Chamonix. «Questo posto rappresenta in altre parole un ponte tra la città e la montagna. Permette inoltre ai turisti e anche agli autoctoni di scoprire tutta la ricchezza del nostro territorio», aggiunge Yan Sutterlin, l'altro proprietario di La Fromathèque.

Una trentina di impiegati

Il progetto dei due appassionati ha permesso di assumere progressivamente sino a 35 collaboratori, ovvero l'equivalente di 20 posti di lavoro a tempo pieno. Inaugurata nel 2013 e visto il suo successo a La Fromathèque lo spazio sta già un po' stretto. I due soci stanno pertanto cercando dei nuovi locali per rispondere alla crescente domanda.

Membro della giuria Jean-Claude Biver: «Sono impressionato dal modo in cui Yan e Bertrand sono riusciti a creare un luogo d'incontro, mettendo in valore tutta una serie di prodotti del territorio vallesano.»

Scheda

Nome del progetto:	La Fromathèque SA
Luogo:	Martigny (VS)
Responsabili del progetto:	Yan Sutterlin e Bertrand Gabioud
Inizio del progetto:	settembre 2013
Numero dei posti di lavoro:	35 posti di lavoro, pari a 20 posti a tempo pieno
Maggiori informazioni:	www.lafromatheque.ch

QUADRIN, Savognin / GR

Quadrin è retoromancio e significa «piccolo, semplice cubo». Ma per la Uffer AG, Quadrin significa molto di più. Il sistema di costruzione modulare permette all'azienda di costruzioni in legno di reagire in modo flessibile alle esigenze dei clienti nonché di tener testa al lungo inverno in montagna.

In una regione in cui il settore edile è condizionato dai lunghi e freddi inverni e dal turismo stagionale, l'azienda di costruzioni in legno Uffer AG si è affermata da più di 120 anni ed è diventata uno dei più importanti datori di lavoro durante tutto l'anno della regione centrale dei Grigioni. Nell'edificio industriale, caratterizzato dalla complessa facciata di travi in legno, alla periferia del villaggio di Savognin, Enrico Uffer dirige l'azienda nella quarta generazione. In seguito all'attuazione dell'iniziativa sulle abitazioni secondarie e alla conseguente riduzione dei flussi turistici, servivano nuove idee per fare andare avanti l'impresa. L'azienda di costruzioni in legno, un tempo una convenzionale falegnameria, ha sviluppato un compatto modulo abitativo fabbricato per quanto possibile durante i mesi invernali in officina, per poi essere montato nel luogo d'impiego in poche ore. Ciò permette di sfruttare al meglio i mesi invernali e la breve stagione edile. «Con il passare del tempo le esigenze della clientela sono cambiate», spiega. «La domanda di costruzioni compatte ed efficienti dal punto di vista energetico per un uso temporaneo è aumentata.» Il modulo abitativo, in origine concepito come alloggio per gli atleti alle Olimpiadi, venne chiamato «QUADRIN mono» e nel 2013 fu pronto per la produzione in serie. L'idea venne ulteriormente sviluppata e la linea di prodotti ampliata a «QUADRIN modul» per le costruzioni a più piani e «QUADRIN event» per spazi temporanei.

L'intera produzione si svolge nei due capannoni della Uffer AG. L'ufficio, in cui vengono costruiti i moduli Quadrin, è separato dal reparto di produzione unicamente da un vetro. Lì è situato l'impianto di produzione lungo 54 metri, dotato di una macchina CNC completamente automatica con cui vengono tagliati e fresati i singoli elementi. Prima di lasciare i reparti di produzione a Savognin, nella sala di montaggio gli elementi vengono dotati degli allacciamenti elettrici e sanitari e caricati in container. Non appena inizia la stagione edile, gli elementi finiti sono trasportati in tutta la Svizzera per essere montati e avvitati sul cantiere in pochi giorni. «Il sistema modulare ci permette di occupare i circa 80 collaboratori durante tutto l'anno», sottolinea Andrea Uffer, contitolare e direttrice dell'azienda. Ne approfittano non solo la Uffer AG, ma anche i subappaltatori quali gli elettricisti e le aziende di impianti sanitari, che possono anch'essi lavorare ai moduli direttamente nelle sale di produzione.

L'efficienza energetica non viene solo venduta

L'azienda vanta un bilancio energetico eccellente. Il proprio riscaldamento a cippato utilizza i resti di legno della falegnameria. L'impianto fotovoltaico sul tetto dell'edificio produce più elettricità di quanta è necessaria per l'intera attività ed immette l'energia in eccesso direttamente nella rete pubblica. L'indipendenza energetica è un tema centrale anche nello sviluppo dei prodotti. Già in

autunno dovrebbe venire realizzato il primo prototipo di un Quadrin che dovrebbe funzionare senza essere connesso alla rete di distribuzione.

Membro della giuria Hans Rudolf Heinemann:

«QUADRIN è un prodotto high-tech al passo coi tempi. Può essere utilizzato temporaneamente, ma soddisfa ugualmente le esigenze qualitative di una costruzione permanente, è efficace sul piano energetico e offre grazie ai pregiati materiali locali un elevato confort abitativo.»

Scheda

Nome del progetto:	QUADRIN – il nuovo sistema modulare della Uffer AG
Luogo:	Savognin / GR
Responsabili del progetto:	Enrico e Andrea Uffer
Inizio del progetto:	2014
Numero di collaboratori:	80 a tempo pieno, 10 a tempo parziale
Prodotti:	QUADRIN mono, QUADRIN modul, QUADRIN event
Maggiori informazioni:	www.quadrin.swiss , www.uffer.swiss

Sportho GmbH, Bellwald/VS

Nel villaggio di montagna Bellwald viene costruito un dispositivo che permette alle persone affette da paralisi cerebrale di camminare. Il «Thomy-Walker» è un dispositivo sviluppato da Thomas Ruepp e dalla sua ditta Sportho.

Thomas Ruepp è un imprenditore nato. Ma uno a cui stanno a cuore le persone. Quando nel 1993 rilevò dal padre il negozio ortopedico a Basilea, mantenne il segmento di clientela «persone portatrici di handicap», nonostante si trattasse di un piccolo mercato. A lui non interessa infatti in primo luogo il profitto, ma molto di più il progresso. Progresso nel senso di procedere, avanzare: «Il nostro obiettivo è permettere alle persone affette da un disturbo locomotore cerebrale di camminare e di farle partecipare così in posizione eretta a ciò che accade intorno a loro. Uno dei risultati di questa ricerca è Thomy-Walker. Con questo dispositivo su ruote, le persone le cui capacità motorie sono teoricamente presenti, ma compromesse da un disturbo del sistema nervoso, hanno la possibilità di avanzare con naturalezza in posizione eretta. Ma come ha fatto Thomy-Walker ad arrivare nelle montagne vallesane?

Bellwald è da molti anni la seconda casa di Thomas Ruepp. Appassionato della montagna, trascorre qui i fine settimana e le vacanze. Conosce la gente del villaggio e la gente lo conosce. Ecco perché non ha avuto bisogno di riflettere a lungo quando nel 2008 si è trattato di trovare una sede per la produzione del Thomy-Walker. «Non importa se viene costruito a Basilea o in un villaggio di montagna», spiega Thomas Ruepp. «Le singole parti devono comunque essere trasportate dai nostri fornitori di Disentis e Niederwald.» Ma Thomas Ruepp non sarebbe un buon imprenditore se non considerasse anche i chiari vantaggi di Bellwald, quali i canoni d'affitto più bassi. Per lui è stato tuttavia decisivo un altro fattore: «Le persone qui sono operose, affidabili, si danno da fare, il che corrisponde esattamente alla filosofia della nostra ditta.»

Un passo alla volta per più movimento a Bellwald

Per Bellwald la ditta Sportho è un guadagno. «Quattro posti di lavoro possono sembrare pochi, ma per il nostro villaggio sono molto importanti», sottolinea il sindaco Marin Bittel. Anche i dipendenti di Sportho sono felici di non dover fare ogni giorno lunghi percorsi o di non essere costretti ad andarsene dal villaggio. «È una grossa fortuna poter esercitare la mia professione qui nel villaggio», racconta il costruttore Roland Wirthner.

Anche il turismo di Bellwald approfitta della ditta Sportho. Assieme alla Fondazione Cerebral, Thomas Ruepp ha lanciato a Bellwald il cosiddetto dualski. Si tratta di un seggiolino avvolgente su due sci da carving che permette alle persone disabili di vivere la magia dello sci accompagnati o da soli. Il noleggio dei dualski permette al villaggio di accogliere ogni anno cento ospiti disabili con le loro famiglie.

I dispositivi Thomy-Walker vengono forniti da Bellwald in tutta la Svizzera e in Germania. Solo in Svizzera vengono utilizzati 450 dispositivi. La visione di Thomas Ruepp è aiutare a camminare le persone a mobilità ridotta in tutto il mondo. Vuole in ogni caso mantenere la sede di Bellwald e prevede già di ampliare l'officina.

Peter Niederer:

«Thomy-Walker è un prodotto la cui produzione richiede lavoratori altamente qualificati. L'offerta di posti di lavoro di questo tipo nelle regioni periferiche crea automaticamente anche nuove prospettive per le giovani generazioni.»

Scheda

Nome del progetto:	Sportho GmbH
Luogo:	Bellwald/VS
Responsabile del progetto:	Thomas Ruepp Sportho GmbH, direttore
Inizio del progetto:	2008
Numero di collaboratori:	4 posti a tempo pieno
Prodotti:	Thomy-Walker, dualski, sedie a rotelle e altri dispositivi ortopedici
Maggiori informazioni:	www.sportho.ch

Circo Mugg, Betschwanden / GL

A 49 anni Urs Muggli decide di fare qualcosa di «giusto» e diventa clown di professione. Assieme ai figli dà vita al circo Mugg, una vera calamita di pubblico che attira oggi numerose famiglie nel Canton Glarona.

In fondo al comune di Linthal, il Tödi veglia come un gigante sul villaggio del circo Mugg. I carrozzoni e le tende colorate si susseguono sulla piazza che occupano tutto l'anno. Regna un'intensa attività e nel bel mezzo troviamo il fondatore. Nelle vene di Urs Muggli scorre sangue di intrattenitore. Sin da piccolo viaggiava con la giostra dei genitori, portando un pizzico di magia nei villaggi sperduti. La sua carriera professionale, racconta ammiccando, è tuttavia iniziata con un normale apprendistato come cuoco. Dopo una parentesi nella gastronomia zurighese, lo sport di competizione e la medicina naturale, i suoi passi lo hanno riportato nel mondo del varietà. Ciò che iniziò con esibizioni come clown Mugg sfociò qualche anno più tardi nella fondazione del suo circo. Le sue molteplici esperienze sono oggi molto preziose. Assieme ai suoi figli, Stephan e Michael, gestisce il villaggio del circo a Betschwanden, dove propone esperienze circensi di tutti i tipi. L'offerta spazia dal tradizionale varietà natalizio ai banchetti, workshop ed eventi con spettacolo per ditte o privati sino agli apprezzati campi di circo estivi. Intere classi provenienti da scuole di tutta la Svizzera tedesca possono per una volta sperimentare il circo da dietro le quinte. Durante una settimana si allenano come dei veri artisti e dormono nei carrozzoni restaurati con amore.

Per i suoi spettacoli, la famiglia Muggli utilizza in gran parte materiale di seconda mano che riporta a nuova vita nella propria officina. Ciò che non può essere realizzato in proprio viene fornito dagli artigiani locali. Il concetto della sostenibilità si riflette in tutta l'attività. In cucina vengono utilizzati unicamente prodotti biologici e regionali. Anche la regione turistica Braunwald Klausenpass approfitta tutto l'anno del circo Mugg. Il direttore turistico Fridolin Hösli si rallegra poiché spesso, chi viene ad assistere a uno spettacolo del circo, abbina la propria visita con un'escursione in montagna o una passeggiata e un pernottamento.

La famiglia circense entra nella terza generazione

Ciò che iniziò 13 anni fa con un tendone da un solo pilone e un paio di vecchi carrozzoni, è oggi diventato un vero villaggio del circo con 60 carrozzoni restaurati, 7 tendoni e un effettivo di tutto rispetto. A seconda della stagione, sulla pista del circo, nell'officina, in cucina o in ufficio lavorano tra le 14 e le 25 persone. Inoltre, il circo Mugg offre due posti di lavoro protetti e un posto di lavoro per richiedenti d'asilo. Per rendere accessibili i campi di circo estivi al maggior numero di bambini possibile, alcune fondazioni finanziano l'importo rimanente, per il resto il circo si autofinanzia in larga misura. Anche per tale motivo incontra un'ampia accettazione da parte della popolazione e del mondo politico. La strada per un futuro di successo del circo Mugg è quindi appianata per la prossima generazione di Muggli, che gironzola già per la città del circo con gli stivali di gomma.

Membro della giuria Jean-François Roth:

«Sono piacevolmente sorpreso di come il circo Mugg abbia capovolto il principio del circo. Invece di assumersi l'onere logistico della tournée, fa venire gli spettatori da lui. Oltretutto in una regione periferica come Glarona Sud. Tanto di cappello!»

Scheda

Nome del progetto:	Circo Mugg
Luogo:	Betschwanden / GL
Responsabile del progetto:	Urs Muggli, direttore
Inizio del progetto:	2005
Numero di collaboratori:	5 posti a tempo pieno, 6 a tempo parziale (in stagione sino a un totale di 25)
Prodotti:	spettacoli, campi estivi di circo, varietà natalizi, banchetti, eventi per team, soggiorni per gruppi.
Maggiori informazioni:	www.mugg.ch