

Frutigländer
3714 Frutigen
033/ 672 11 33
www.frutiglaender.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 3'979
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich



Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 5
Fläche: 48'763 mm²

TOURISMUS IM FOKUS

Jeweils in der ersten Ausgabe des Monats wirft der «Frutigländer» einen Blick über den Zaun. Dabei gibt er einen Einblick in auswärtige touristische Trends, die für unsere Region von Bedeutung sind. Zusammengestellt werden die Meldungen von unserem Kolumnisten Kurt Metz, Kommunikator für Tourismus und Mobilität.

Interkulturell kompetent

Aus Indien, China und den Golfstaaten finden immer mehr Gäste den Weg ins Berner Oberland. Wissen über ihre kulturellen Hintergründe und Lebensweisen und somit das Verständnis fördern für den Umgang mit ihnen bietet der interkulturelle, kostenlose Workshop von Interlaken Tourismus. Wertvolle Praxistipps helfen Missverständnisse vermeiden und den Aufenthalt für Gäste und Gastgeber angenehm zu gestalten. Der nächste Termin ist am 19. Mai 2016, von 16.15 bis 18 Uhr mit anschliessendem Apéro. Anmelden bis 5. Mai unter www.interlaken.ch/workshop.

Geschäfte für Bauern

Ein neues Handbuch fürs Aufbauen, Vernetzen und neu Positionieren des Agrotourismus mit anderen touristischen Angeboten und dem regionalen Gewerbe richtet sich an Landwirte und deren Familien. Die Planungsinstrumente des Handbuchs unterstützen konkret beim Umsetzen neuer Geschäftsmodelle. Es leitet zur administrativen Entlastung an. Aktuelle Trends aus dem In- und Aus-

land werden vorgestellt und die sich daraus ergebenden Erfolgsfaktoren präsentiert. Der Praxisleitfaden schlägt drei innovative Geschäftsmodelle vor. Das Handbuch kann kostenlos heruntergeladen werden: <http://bit.ly/1StZL9d>.

Anstandsresten geniessen

In der Schweiz werden jährlich 50 000 Tonnen «Anstandsresten» in Gastronomiebetrieben verschwendet. Um dem Vergeuden von Lebensmitteln entgegenzusteuern, gibt es seit April die faltbare Kartonschachtel «Genuss2» (Genuss hoch zwei). Die Box wurde erfolgreich in

Restaurants getestet. Der Gast kann sich seine Speiseresten einfüllen lassen, mitnehmen, später aufwärmen und geniessen. Dem Gastronomiebetrieb entstehen dadurch weniger Entsorgungskosten. Zugleich leisten Wirt und Gast gemeinsam einen ökologischen Beitrag. Die Initiative kommt vom 2013 gegründeten Verein United Against Waste, dem wichtige Verbände, die Nahrungsmittelindustrie, Handelsfirmen und Gastrounternehmen angehören. Boxen (noch) gratis bestellen: www.united-against-waste.ch/aktivitat/food-box.

Einheimisch essen

Traditionelle und innovative Schweizer «Choscht» in der Küche oder Stube, im Garten oder Tenn oder gar im Weinkeller von Bäuerinnen und Landfrauen geniessen hat sich Swiss Tavolata zum Ziel gesetzt. Im Frutigland ist Erika Hänni aus Reichenbach die erste Gastgeberin für Besucher aus der Schweiz und dem Ausland: www.swisstavolata.ch.

B&B gesucht

Die Zahl der Schweizer Bed-and-Breakfast-Betriebe ist 2015 von 1022 auf 911 zurückgegangen. Bei den verbliebenen Anbietern nahmen die Logiernächte indessen zu. In absoluten Zahlen verbuchten die Übernachtungs- und Frühstücksgastgeber im letzten Jahr 396 423 Logiernächte (-6,6 Prozent). Schweizer repräsentieren 51,5 Prozent der Bed-and-Breakfast-Gäste, gefolgt von 37,8 Prozent aus Europa und 5,6 Prozent aus Asien. Dem Mitgliederschwund will der B&B-Verband mit einer neuen Webseite mit Möglichkeit zur Direktbuchung begegnen und dank einer vereinfachten Anmeldung neue Mitglieder gewinnen. Im Frutigland liegt viel Potenzial brach: Erst die Pension Sonne und das Haus Alpengruss in Adelsboden machen mit. www.bnb.ch.

ZUSAMMENSTELLUNG UND FOTO: KURT METZ

Datum: 03.05.2016

FRUTIGLÄNDER

DIE ZEITUNG FÜR ADELBODEN, RESCHI, FRÜTIGEN, KANDERGRUND, KANDERSTEG, KRATTIGEN UND REICHENBACH



Frutigländer
3714 Frutigen
033/ 672 11 33
www.frutiglaender.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 3'979
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 5
Fläche: 48'763 mm²



Die Bed-and-Breakfast-Branche leidet unter Mitgliederschwund. Der B & B-Verband hat darum ein neues Direktbuchungsportal lanciert.

BILD ZVG