

Projekte jetzt eingeben

Innovationspreis Berner Oberland / Die Auszeichnung wird im Januar 2017 verliehen.

SPIEZ Der Innovationspreis Berner Oberland wird in den Kategorien Tourismus und Berglandwirtschaft verliehen. Ziel der Ausschreibung ist es, Projekte auszuzeichnen, welche innovativ sind und damit die Ausstrahlung der Regionen verstärken.

Sparte Berglandwirtschaft

Gesucht sind Projekte aus dem Berner Oberland, welche:

- der Berglandwirtschaft neue Aussichten eröffnen
- die Berglandwirtschaft erhalten helfen
- die Zusammenarbeit mit Tourismus und Gewerbe fördern
- innovativen und unternehmerischen Inhalt haben
- eine nachhaltige Wirkung für das Berner Oberland haben

Sparte Tourismus

Gesucht sind Projekte aus dem Berner Oberland, welche:

- abweichen von der Allgemeinheit, überraschen, kreativ sind
- eine nachhaltige Wirkung für das Berner Oberland haben
- Nutzen und Bereicherung für die Region ausstrahlen
- innovativen und unternehmerischen Inhalt haben
- Qualitätsbewusstsein und Wertschöpfung aufzeigen

Vergabemodus

Das Projekt wird mit einer Dokumentation eingereicht, welche die folgenden Informationen beinhalten muss:

- Projektbeschreibung inklusive Begründung zu den einzelnen Bewertungskriterien
- Umsetzungszeitraum oder -zeitpunkt
- Auswirkung auf das Berner Oberland

- Involvierte Initianten
- Fotos und falls vorhanden Prospektmaterial und Presstexte

Die zwei bis vier besten Projekte werden durch eine Delegation der Jury vor Ort besichtigt. Die Beurteilung erfolgt durch eine unabhängige Jury. Diese besteht aus:

- Chantal Beck, Schweiz. Tourismusverband, Bern
- Adrian Bieri, Landwirt, Boltigen
- Ursula Flück, Hotel Freienhof, Thun
- Heinrich Gartentor, Künstler und Querdenker, Horrenbach
- Stefan Geissbühler, Chefredaktor «Thuner Tagblatt»
- Urs Graf, Gemeindepräsident, Interlaken
- Christine Kehrl-Moser, Hotel Rosenlauri, Rosenlauri
- Regi Wittwer, Tourismusfachfrau, Ringgenberg
- Werner Luginbühl, Ständerat Kanton Bern

Verleihung am 5. Januar

Die Preisverleihung am 5. Januar 2017 im Rahmen des Neujahrsapéros der Volkswirtschaft Berner Oberland übergeben. Die Innovationspreise sind mit je 3000 Franken dotiert. pd

Die Projekte sind bis zum

31. August einzureichen an Volkswirtschaft Berner Oberland, Thunstrasse 34, Postfach, 3700 Spiez, Tel. 033 828 37 37, E-Mail: irene.thali@volkswirtschaftbeo.ch

Die Details zu den Bewertungskriterien sind zu finden auf:

<http://www.volkswirtschaftbeo.ch/innovationspreis>



Die 30 Lernenden freuen sich über ihren erfolgreichen Abschluss. Die Steinhölzli Bildungswege ermöglichen den Lernenden, ihre Berufsneigungen mit Stärken und Schwächen zu erkennen sowie die Stärken unter Anleitung und Kontrolle zu entwickeln. (Bild zVg)

In die Zukunft starten

Steinhölzli Bildungswege / Lernende mit Lernbeeinträchtigung feierten ihren Ausbildungsabschluss.

LIEBEFELD-BERN Im Rahmen der Abschlussfeier konnte der Direktor der Steinhölzli Bildungswege in Liebefeld, Thomas Müller, insgesamt 30 Lernenden zum Ausbildungsabschluss gratulieren. Den frischgebackenen Berufsleuten konnte ein gerahmtes Bild mit einem persönlichen Fotoporträt und einem Cartoon des bekannten Berner Cartoo-

nisten Max Spring überreicht werden. Der Direktor würdigte auf besonders wertschätzende Weise die Stärken aller Lernenden. Die Rose, überreicht durch die Mitglieder der Geschäftsleitung, durfte auch dieses Jahr nicht fehlen.

Die 23 Frauen und sieben Männer können mit Stolz auf ihre abgeschlossene Ausbildung,

finanziert durch die IV, blicken. Rund 20 Lernende absolvierten die Ausbildung im Bereich Hauswirtschaft auf Praktiker INSOS- oder EBA-Niveau. Die weiteren Berufsabschlüsse sind in den Arbeitsbereichen Floristik, Gärtnerei, Pferdewartung, Bäckerei-Konditorei-Confiserie, Restaurationsküche, Restauration und der Wäscherei. Aus dem

Kanton Bern sind es 21 Absolventen. Aus den Kantonen Aargau, Basel, Freiburg, Solothurn und Wallis kommen die restlichen neun jungen Berufsleute.

Mit vielen guten Wünschen und dem erfolgreichen Abschluss in der Tasche schauen die jungen Berufsleute optimistisch in ihre berufliche Zukunft. pd

LESERGEDICHT

Zum nassen Sommer 2016

Ig wett im Grund gno

jo nid chlage

Doch dä Räge au die Tage

Schlot mir langsam uf e Mage.

Ohni dass es öppis choscht

Ha ig no e chline Troscht.

Statt Sunnebrüni gits

haut Roscht.

Res Zumstein, Oschwand

Kein Thema wird ausgelassen

Schulgeplauder / Die Hälfte der Ausbildung ist geschafft und der Zusammenhalt gross.

RIEDHOLZ Vor einem Jahr erhielten wir Post vom Wallierhof. Gespannt öffneten wir den Brief mit den Informationen der bäuerlich-hauswirtschaftlichen Fachschule. Noch interessierter studierten wir die Namen der Teilnehmerinnen. Etwas «kribbelig» blickten wir dem ersten Schultag entgegen, doch bereits beim «Begrüssungs-Kaffi» ver-

flog diese Nervosität. Die ersten Gespräche zeigten, dass wir alle einen gemeinsamen Nenner haben, nämlich die Liebe zur Natur und zur Landwirtschaft, obwohl wir uns aus unterschiedlichen Beweggründen für diese Schule entschieden haben.

Die Zeit vergeht schnell

Die Hälfte des zweijährigen Berufsbegleitenden Kurses ist bereits geschafft! Über Garten, Kochen, landwirtschaftliches Recht, Produktverwertung bis zur Wäscheversorgung lernten wir jeden Dienstag wieder etwas Neues dazu, gemeinsam haben wir auf die Prüfungen «gebüffelt», sprachen uns im «Wallierhof-Frouä-Whatsapp-Chat» Mut zu und freuten uns über die erreichten Etappenziele!

Besonders schätzen wir unseren Zusammenhalt und die angeregten Diskussionen während den Pausen und über den Mittag. Kein Thema wird ausgelassen, seien es Alltagsgeschichten aus unseren verschiedenen Berufen, die aktuelle Befindlichkeit unserer Schwangeren, Probleme im Hühnerstall oder die Ma-



Jasmin Bolliger (links) und Selina Erni geniessen die Zeit am Wallierhof und freuen sich an erreichten Etappenzielen. (Bilder zVg)

cke unserer Bauern, den Fernsehender DMAX zu schauen. Der Gesprächsstoff wird uns wohl nie ausgehen.

Mit voller Kraft voraus

Nach den Sommerferien nehmen wir den letzten Teil unserer Ausbildung in Angriff. Da uns bereits die ersten «Gspänli»

verlassen, kreierte wir ein Wallierhof-Jäggli, welches uns an die gemeinsame, tolle Zeit erinnern wird. Um den Kontakt zu behalten, haben wir geplant, uns abwechslungsweise auf jedem Hof zu Kaffee und Kuchen (natürlich à la Margrit gebacken) zu treffen.

Selina Erni und Jasmin Bolliger



Dieses Bild auf einem Jäckli erinnert an die tolle Zeit.