

The Alpina gewinnt mit Partnern einen Socialstore Award

WIRTSCHAFT Das Hotel The Alpina in Gstaad erhielt gemeinsam mit der Stiftung Töpferhaus und der Bäckerei Jaisli einen Socialstore Award. Die Auszeichnungen werden für Produkte und Innovationen aus den Werkstätten sozialer Institutionen vergeben.

Pasta di Pane heisst das Produkt, welches Martin Göschel, Chefkoch im The

Alpina Gstaad, gemeinsam mit der Stiftung Töpferhaus produziert. Die

Stiftung ist Wohnheim, Werkstatt und Ort der Integration für Menschen mit psychischer Beeinträchtigung. Eines Tages wurde sie auf die Zero-Waste-Pasta von Göschel aufmerksam. Gemeinsam entwickelten sie eine Produktionsweise, die es möglich macht, die Teigwaren als Trockenpasta nach Göschels Rezept anzufertigen. Das Brot der nahe gelegenen Bäckerei Jaisli wird im Produkt wiederverwertet und in eigens entworfener Verpackung abgefüllt. Nun hat die Pasta di Pane den Socialstore Award in der Kategorie «Food, Genuss und Spezialitäten» gewonnen.

Die Socialstore Awards wurden 2022 zum dritten Mal vergeben. Sie sind eine Auszeichnung für Produkte und Innovationen aus den Werkstätten sozialer Institutionen der Schweiz, wie die Organisation schreibt. «Die Preise bringen Wertschätzung und Dankbarkeit zum Ausdruck für jene Menschen, die aufgrund ihrer Beeinträchtigung normalerweise nicht im Zentrum der Aufmerksamkeit stehen und rücken deren Fähigkeiten und Aktivitäten in den Fokus.» Die Preisvergabe steht unter dem Patronat von INSOS Schweiz, dem nationalen Branchenverband der Dienstleistungsanbieter für Menschen mit Behinderung.



Martin Göschel (links) vom The Alpina Gstaad und Daniel Aeberhard (Mitte), Geschäftsführer der Stiftung Töpferhaus, an der Preisverleihung der Socialstore Award.

FOTO: SOCIALSTORE AWARD

PD/JOCELYNE PAGE