

Prix SVC Espace Mittelland 2023

Samstag, 18. März 2023

Rang 1

Sanitized: weltweit führendes Unternehmen der Hygienebranche. **Seite 5**

Rang 2

MB-Microtec: Glimmlichter aus Tritium, die ohne Strom leuchten. **Seite 6**

Rang 3

Lanz: Die Familienmolkerei, die mit der Zeit geht. **Seite 7**

Diplomränge

Hugentobler Kochsysteme
Kästli Sonnenstoren
Thommen Medical
Seiten 10–12

**PRIX
SVC⁺**

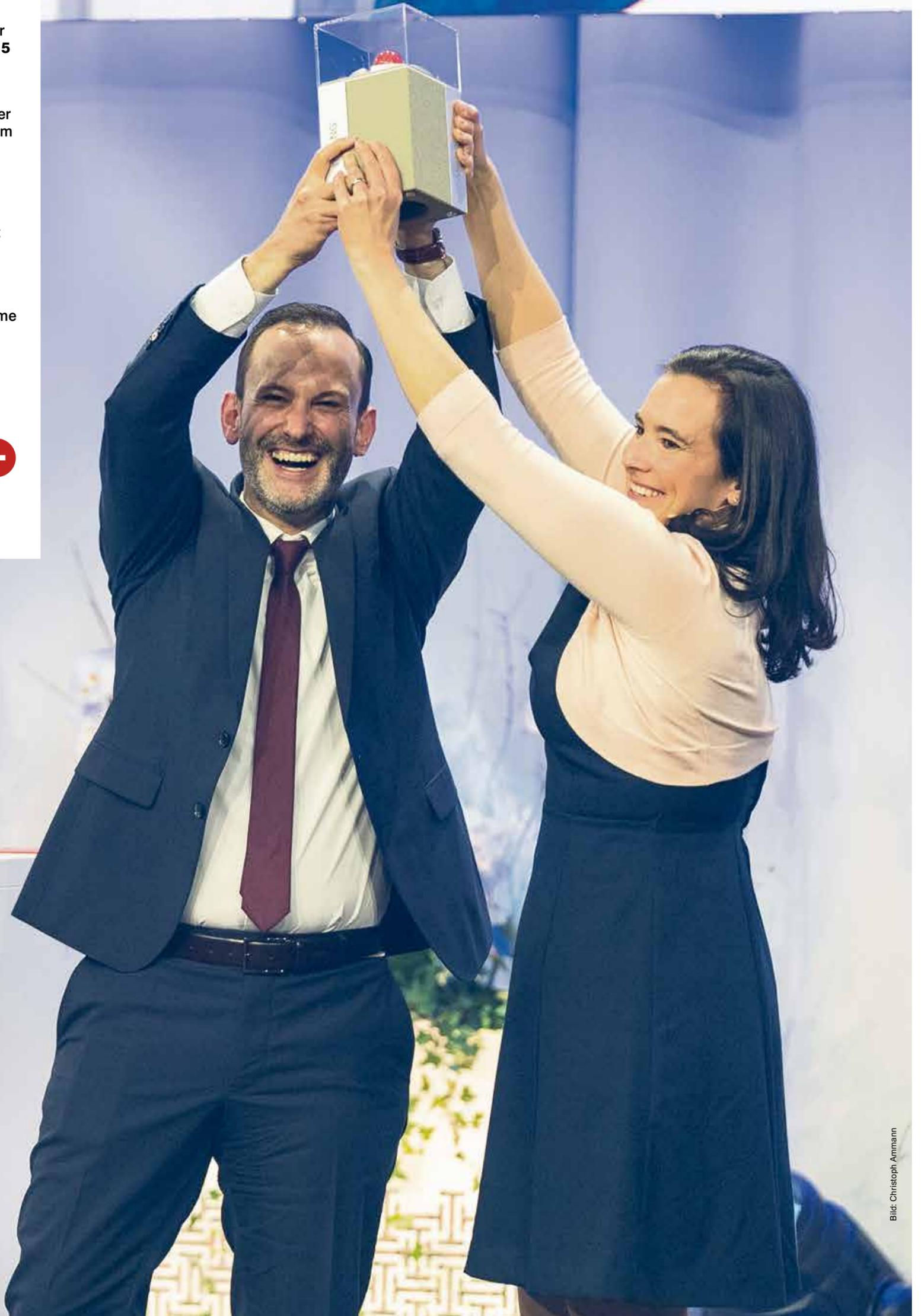


Bild: Christoph Ammann

Der Swiss Venture Club gratuliert



1. Rang
 SANITIZED AG
 Burgdorf
 Andrea & Michael Lüthi
 Mitinhaber / Geschäftsleitung



2. Rang
 mb-microtec ag
 Niederwangen
 Roger Siegenthaler
 CEO



3. Rang
 Molkerei Lanz AG
 Obergerlafingen
 Olivia & Gregor Lanz
 Geschäftsführung



Diplomrang
 Hugentobler Schweizer
 Kochsysteme AG
 Schönbüht
 Reto Hugentobler
 Geschäftsleitung / Inhaber



Diplomrang
 Kästli & Co. AG
 Belp
 Marc Kästli
 Geschäftsführer



Diplomrang
 Thommen Medical AG
 Grenchen
 Livio Marzo
 CEO



www.svc.swiss



Sponsoren und Partner



Filmpartner

Kommunikations- und Medienpartner



Thomas Grünig (Grünig & Partner AG), Thomas Wälti (Wälti AG) und Daniel Stoos (Mäder Stoos Architekten GmbH)



Fabrizio Laneve und Christian Jordi (beide die Mobiliar)



Vorjahressieger Milo Gasser, CEO (Asic Robotics AG)



Sieger des Prix SVC Espace Mittelland 2023: Andrea Lüthi, Mitinhaberin/Mitglied der Geschäftsleitung und Michael Lüthi, Mitinhaber/CEO (Sanitized AG)



Preisräger: Gregor und Olivia Lanz, Geschäftsführung (Molkerei Lanz AG)



Preisräger: Reto Hugentobler, Inhaber (Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG) und seine Frau Melanie Hugentobler

Swiss Venture Club

Der Swiss Venture Club (SVC) ist ein unabhängiger, non-profitorientierter Verein von Unternehmen für Unternehmen mit dem Ziel, KMU als treibende Kraft der Schweizer Wirtschaft zu unterstützen und zu fördern sowie zur Schaffung und der Erhaltung von Arbeitsplätzen in der Schweiz beizutragen. Der SVC schafft in acht Wirtschaftsregionen Kontakt- und Netzwerkmöglichkeiten für seine über 3500 Mitglieder und generiert unternehmerische Impulse für den Wirtschaftsstandort Schweiz.



Als Austauschplattform von Praktiker:innen für Praktiker:innen schafft der SVC den Nährboden für erfolgreiche Ideen und Geschäftsmöglichkeiten und bietet damit einen Mehrwert für KMU.

Wer Teil des inspirierendsten KMU-Netzwerks der Schweiz werden möchte, kann sich anmelden unter: www.svc.swiss. Es warten vielseitige und attraktive Mitgliederangebote.

Eine Feier für die region

Vor 1300 Zuschauerinnen und Zuschauern wurde der Prix SVC Espace Mittelland im Berner Kursaal an inspirierende Unternehmen vergeben. Der von Prominenz aus Wirtschaft, Politik und Sport besuchte Anlass stand im Zeichen von Innovation und Networking.

Endlich konnte der Prix SVC Espace Mittelland verliehen werden. Pandemiebedingt musste der Anlass zweimal verschoben werden. Umso grösser war die Freude, dass die Preisverleihung am 15. März vor 1300 Zuschauerinnen und Zuschauern im Kursaal stattfinden konnte. Der Preis, der bereits zum 14. Mal verliehen wurde, rückt vorbildliche Unter-

nehmen ins Rampenlicht. Als «Hidden Champions» bezeichnete sie Walter Steinlin, der Jurypräsident des Swiss Venture Club (SVC). Die Geschwister Michael und Andrea Lüthi waren die glücklichen Gewinner des diesjährigen Hauptpreises. Sie leiten die Hygiene-funktions-Firma Sanitized mit Sitz in Burgdorf.

Die launige Moderation von Patrick Rohr hielt die Spannung bis zur Preisübergabe aufrecht. Für Unterhaltung sorgten die «Yo-Yo-Jedis» innot!on.

Networking war sowohl am Speed-Networking wie auch am abschliessenden Apéro angesagt, wo sich die geladenen Gäste aus Politik, Wirtschaft und Sport rege austauschten. (sar)



Andres Gerber (FC Thun), Uli Forte (Fussballtrainer) mit seiner Frau Caroline Forte (Verwaltungsrat Bernapark), Stefan Krähenbühl, Executive Director (UBS Switzerland AG) und Christian Geelhaar, Mitinhaber und Partner (Geelhaar & Hofer Vermögensentwicklung AG)



André Lüthi, Verwaltungsratspräsident des Globetrotter Travel Service und CEO der Holding Globetrotter Group und Stefanie Kern (SVC)



Preisstifter 2. Platz: Matthias Kiener, Partner und Leiter Forensic (Mazars AG)



Preisräger: Marc Kästli, Geschäftsführer (Kästli & CO. AG)



Preisstifter 3. Platz: Lenny Lumetta, Mediamatiker im 3. Lehrjahr (Swisscom Schweiz AG)



Preisstifter Diplomarng: André Steiner, Geschäftsführer Autocenter Safenwil und Marianne Schumacher (Emil Frey AG)

Prix SVC Espace Mittelland



Patrizia Pesenti, Vizepräsidentin des Verwaltungsrates (Credit Suisse (Schweiz) AG), die glücklichen Sieger des Prix SVC Espace Mittelland 2023 Michael Lüthi, Mitinhaber/CEO und Andrea Lüthi, Mitinhaberin/Mitglied der Geschäftsleitung (Sanitized AG) und der Preisträger auf dem 2. Platz Roger Siegenthaler, CEO (mb-microtec ag) Bilder: Christoph Ammann

Finalen «Hidden Champions»



Preisträger: Vincenzo Grande, Chief Strategic Planning & Business Development Officer/ Mitglied der Geschäftsleitung (Thommen Medical AG)



Alec von Graffenried, Stadtpräsident Bern



Regierungsvertreterin: Astrid Bärtschi, Regierungsrätin/Finanzdirektorin Kanton Bern



Moderator Patrick Rohr (Journalist, Fotograf, Moderator, Kommunikationsberater und Buchautor)



Showact der Yo-Yo-Jedis: Ivo Studer und Jan Schmutz (inmotion)



SVC Präsident Andreas Gerber, Leiter Firmenkunden (Credit Suisse (Schweiz) AG) im Gespräch mit Patrick Rohr (Moderator)



Stabübergabe: SVC Regionenleiter Espace Mittelland und Jury-Mitglied Reto Portmann erhält den «Stab» von SVC Regionenleiter (2017–2022) Roland Schaller



Preisstifter Innovationspreis: Christian Jordi, Generalagent (die Mobiliar) und Sieger des Innovationspreis Thomas Grünig (Grünig & Partner AG)



Bühnenbild mit Finalisten-Unternehmen und SVC-Organisation

Prix SVC Espace Mittelland

Das kleine Geheimnis der Schweizer Restaurants

Diplomrang Wie kann ein Lokal ein Dutzend Gerichte anbieten? Das hat auch mit den Maschinen der Firma Hugentobler in Schönbühl zu tun.

Adrian Hopf-Sulc

«Hier, probieren Sie mal!», sagt Reto Hugentobler und streckt dem Besucher ein Tellerchen mit tiefgefrorenen Trauben hin. «Wenn Sie zu Hause eine Traube einfrieren, bilden sich grosse Eiskristalle. Dann haben Sie einen Eiswürfel – und nach dem Auftauen ist die Traube matschig.»

Doch die Traube von Hugentoblers Tellerchen ist anders, eiskalt zwar, aber in der Konsistenz unverletzt, sie lässt sich gar zerbeißen. Möglich ist das dank der Technik des Schockgefrierens: Die Schockfroster Frigojet der Firma Hugentobler kühlen Lebensmittel innert Minuten auf minus 40 Grad herunter. So entstehen keine grossen Eiskristalle – und es können ganze Früchtekuchen oder belegte Brötchen eingefroren und monatelang haltbar gemacht werden.

Vorbereiten, wenn es regnet

Damit nicht genug: Reto Hugentobler zeigt in der Showküche seines Unternehmens in Schönbühl auch tiefgefrorene Beutel mit Spaghetti carbonara, Thai-Curry mit Reis und al dente gekochtem Risotto. Pasta und Reis werden noch heiss eingefroren,



Diese belegten Brötchen waren tiefgefroren, doch man sieht und schmeckt es nicht: Reto Hugentobler, Chef der Hugentobler Schweizer Kochsysteme am Firmensitz in Schönbühl. Foto: Adrian Moser

was den Garprozess schlagartig stoppt.

Was der Laie hier sieht, kann desillusionierend wirken. Selbst grundlegende Gerichte können in den Restaurantküchen also vorgekocht werden, ohne dass es der Gast anhand von Geschmack oder Konsistenz merken würde. Hugentobler sieht das hingegen durchwegs positiv: «Wir beraten viele Alters- und Gesundheitseinrichtungen. Wir können sie davon überzeugen, dass sie dank unserer Techniken und Prozessen weiterhin selber kochen können, statt das Essen extern einzukaufen.» Mit Heimen und Spitälern erzielt

das Unternehmen rund die Hälfte seines Umsatzes, die andere Hälfte in der Gastronomie.

Bergrestaurants könnten dank dem Schockgefrieren mehr Selbstgemachtes anbieten. So könne die Küchenbrigade Schlechtwettertage etwa dafür nutzen, eine Bolognese zu kochen, Rösti zu raffeln, Schnitzel zu panieren und beides auch bereits anzubraten. «95 Prozent des Angebots eines Restaurants können mit der richtigen Technik vorproduziert und tiefgekühlt werden», sagt Hugentobler. «Wir koppeln die Produktion ab von den Servicezeiten, mit dem Vor-

teil, dass wir so weniger Personal in der Küche benötigen.»

Reto Hugentobler verweist auf den preisgekrönten Berner Pâtissier Rolf Mürner, der seine Pâtisserie für Grossanlässe ebenfalls schockgefriert und dann vor Ort bei Zimmertemperatur auftauen lässt. Mit solchen Beispielen will sich Hugentobler von der Convenience-Food-Industrie abgrenzen, die den Restaurants heutzutage die ganze Palette an vorgekochten und tiefgekühlten Gerichten verkauft.

Bestellung für Anton Mosimann

Die Firma Hugentobler beschäftigt 30 Köchinnen und Köche, die landauf, landab Restaurants, Hotels, Heime und Spitäler besuchen und sie im Umgang mit den haus-eigenen Küchengeräten beraten – und dabei aufzeigen, wie sie ihre Küchenrendite steigern können. Dabei geht es auch um das Starprodukt der Firma, den Hold-o-mat: ein Warmhalte- und Niedergargerät, das aufs Grad genau eingestellt werden kann und das die Speisen weder austrocknet noch zu feucht werden lässt.

«Der Hold-o-mat nimmt den Köchen den Stress weg und macht

die Speisen auch zarter, er ist wie ein Parkhaus fürs Essen.» Vom 1995 lancierten Gerät hat Hugentobler bisher 40 000 Maschinen verkauft – auch an Spitzenköche: «Anton Mosimann haben wir einst 20 Stück davon nach London geliefert», erzählt Hugentobler.

Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG wurde 1966 von Vater Fredy Hugentobler gegründet. Zuerst handelte er mit Gastroküchen, in den 80er-Jahren begann er, eigene Geräte zu entwickeln. 2010 übernahm Sohn Reto die Geschäftsleitung des Familienunternehmens.

Führen nach christlichen Werten

Der heute 44-Jährige führt die Firma wie bereits sein Vater nach christlichen Grundsätzen. Was bedeutet das im Alltag? «Es geht um Werte wie Ehrlichkeit, Liebe, Wertschätzung und Vertrauen.» Es bedeute etwa auch, dass man nicht hinter dem Rücken anderer schlecht über diese rede. Die Mehrheit der Angestellten seien wohl nicht gläubig, sagt Hugentobler. Im Firmengebäude hängt kein Kreuz, «aber Gottes Segen wünsche ich allen Mitarbeitenden an der Weihnachtsfeier».

Die Corona-Krise hat das Unternehmen mit seinen 120 Angestellten gut überstanden. Das vergangene Jahr sei eines der besten der Firmengeschichte gewesen. «Die Preise von Küchengeräten sind zwar unter Druck gekommen, aber da wir unseren Kunden zu höheren Renditen verhelfen, müssen wir uns nicht an jedem Preiskampf beteiligen», so Hugentobler. Die Firma bietet ihren Kunden auch eine Reihe von Dienstleistungen an: Neben dem Küchen-Coaching übernimmt Hugentobler auch Planung und Montage der Kücheneinrichtungen und vergibt den Lokalen beim Kauf der Geräte sogar selbst Kredite.

Die meisten seiner Produkte lässt Hugentobler bei anderen Schweizer Unternehmen fertigen. Selbst stellt die Firma in Schönbühl ihren Induktionsherd her: ein Koloss mit drei Lagen Stahl und Alu, damit sich in den 25 bis 30 Betriebsjahren nichts verbiegt. «Wir machen den Grossteil unseres Umsatzes in der Schweiz, doch unseren Herd verkaufen wir etwa auch nach Deutschland, zum Beispiel in den Hofbräukeller in München», sagt Reto Hugentobler stolz.

ANZEIGEN

WENGER PLATTNER

RECHTSANWÄLTE

BASEL | ZÜRICH | BERN

Erfahren.
Kompetent.
Lösungsorientiert.

Wirtschaftsrecht ist seit über 30 Jahren unsere Domäne. Kompetenz und Erfahrung sind unsere Argumente für Ihren Erfolg.
www.wenger-plattner.ch

Wir bieten spannende Perspektiven.

Bewirb dich jetzt bei uns.

Die Cendres+Métaux Gruppe, mit Hauptsitz in Biel, besteht seit über 135 Jahren und lebt von 500 Mitarbeitenden mit einem breiten Spektrum an Erfahrung und fundiertem Know-how. Unsere Kernkompetenzen sind die mikromechanische Herstellung von hochwertigen Halbzeugen und Fertigprodukten sowie das Recycling von Edelmetallen. Als ambitionierter Auftragsfertiger in den Bereichen Luxury+Industry und Medtech setzen wir uns gemeinsam mit unseren Partnern für passende Lösungen ein, die Mehrwert schaffen – mit Respekt und Achtsamkeit gegenüber unseren Mitmenschen und der Umwelt.

**CENDRES+
MÉTAUX**

Cendres+Métaux
Rue de Boujean 122
CH-2501 Biel/Bienne

Phone +41 58 360 24 77
www.cmsa.ch
hr@cmsa.ch

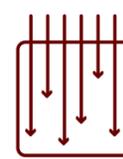
ICT System-Engineer

(w/m/d) 80–100%



Galvaniker

(w/m/d) 100%



CNC Mechaniker im Fräsbereich

(w/m/d) 100%



und viele andere auf cmsa.ch

