09.11.2022 – 09:05 Uhr

Kreislaufwirtschaft gewinnt Hotel Innovations-Award

Zürich (ots) -

Bereits zum 6. Mal wurde gestern im Rahmen des Hotel Innovations-Tags von GastroSuisse der Hotel Innovations-Award an ein visionäres Hotelkonzept verliehen. Zum Gewinner gekürt wurde das Projekt "Votre Cercle de Vie" in Château-d'Oex. Mehrere Top-Referenten zeigten zudem auf, wie der schwierige Akt des Wandels gelingen kann.

"Wer in der Hotellerie erfolgreich sein will, muss bei der langfristigen Strategieentwicklung Megatrends berücksichtigen", sagte Esther Friedli, Vorstandsmitglied von GastroSuisse, in ihrer Laudatio. Es sei daher kein Zufall, dass sich das Siegerprojekt eingehend an wichtigen Megatrends orientiert und diese im Geschäftsmodell stark miteinbezogen habe. Die siebenköpfige Jury hat gestern im Verkehrshaus Luzern sodann das Projekt "Votre Cercle de Vie" aus Château-d'Oex mit dem diesjährigen Hotel Innovations-Award ausgezeichnet. Das Siegerprojekt verknüpfe unterschiedliche Wirtschaftszweige, begründete Friedli den Entscheid. Dadurch werde das Prinzip der Kreislaufwirtschaft umgesetzt und der höchste Nachhaltigkeitsstandard erfüllt. "Die Jury ist vom ganzheitlichen Nachhaltigkeits-Ansatz beeindruckt", brachte es Friedli auf den Punkt.

Zusammen mit Beatrice Zanella, Leiterin Projekte und Partnerschaften Schweizer Berghilfe, und Peter Gloor, Direktor Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit, überreichte Friedli den Preis. Das Siegerprojekt erhält ein Coaching zur Realisierung seines Konzepts im Wert von CHF 15'000.-. Träger des Awards sind GastroSuisse und die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit. Anerkennung fanden aber auch die anderen beiden Projekte, die es ins Finale geschafft hatten und gestern am Hotel-Innovations-Tag im Verkehrshaus vor den zahlreichen Besuchern ihre Konzepte präsentieren durften.

Zuvor machte Friedli deutlich, dass die Branche mit Innovation und Kreativität überzeugen muss. "Wir stehen in herausfordernden und turbulenten Zeiten", so Friedli. Doch unsere Branche hat auf eindrücklichste Weise bewiesen, wie unglaublich resilient, anpassungsfähig und innovativ sie sei. Diese Fähigkeit, sich an widrige Situationen anzupassen, aus ihnen zu lernen, Megatrends zu erkennen und zu nutzen und stärker aus einer schwierigen Lage hervorzugehen, ist die beste Voraussetzung, die aktuellen und bevorstehenden Herausforderungen zu meistern. Der Hotel Innovations-Tag stand daher unter dem Motto

"Wege in die Zukunft - Megatrends als Orientierung".

Mehrere Top-Referenten gaben einen Einblick in die Welt der Megatrends und zeigten mit hilfreichen Best-Practice-Beispielen auf, wie man sich diese Trends zu Nutze machen kann. Georges T. Roos, führender Zukunftsforscher der Schweiz und Co-Präsident von swissfuture, zeigte in einem übergeordneten Bild die fünf grossen Transformationen auf, welche das Geschäftsumfeld rund um den Tourismus nachhaltig verändern werden: Die ökologische Transformation, die digitale, die demografische, die geo-politische und die Bio-Transformation. Er verriet, wie Unternehmerinnen und Unternehmer den Herausforderungen der Zukunft begegnen können und was je nach der persönlichen Einstellung dabei herauskommt.

Thomas Steiner, Leiter des Cyberlearn e-Learning Center der Westschweizer Fachhochschulen und Inhaber der Firma immotour GmbH erläuterte, was "Hype" und was "Must" sowie was "No Code" in der Welt der digitalen Trends sind. Er zeigte ferner auf, welche Grundsatzfragen Hotelièren und Hoteliers sich stellen müssen, bevor sie anfangen zu digitalisieren. Roland Zegg, Gründer von grischconsulta AG und Präsident von ibex fairstay, sprach zu den Trends in der Neo-Ökologie sowie über deren Auswirkungen auf die Hotellerie. In Best-Practice-Beispielen stellte er dar, wie und wo die Hotellerie ansetzen kann.

- Votre Cercle de Vie in Château-d'Oex VD | www.votre-cercledevie.ch

Das Projekt Cercle de Vie in Château-d'Oex VD vereint Landwirtschaft, Gesundheit, Bildung sowie Beherbergung und Gastronomie unter einem Dach. In einem Gebäude werden ein Bauernhof, ein pädagogisches Ökohotel mit unterschiedlichen Übernachtungsangeboten, ein Restaurant, Gewächshäuser, ein Gesundheits- und Wellnessbereich sowie mehrere Aktivitäts- und Seminarräume untergebracht. Dabei will das Projekt die höchsten Nachhaltigkeitsstandards erfüllen, indem es das Prinzip der Kreislaufwirtschaft umsetzt. So erzeugt das Hotel seine eigene Energie, verwendet das Biogas aus dem Stall zum Kochen oder bereitet das Abwasser für den eigenen Verbrauch auf. Die Küche ist biologisch, saisonal, lokal und wird unter anderem mit hofeigenen Produkten beliefert. Daneben betreibt das Haus einen Bioladen, der der Öffentlichkeit offensteht. Das Projekt will ein Begegnungsort schaffen, wo der Austausch und die Sensibilisierung über den ökologischen Wandel stattfinden soll.

Jury Hotel Innovations-Award

- Hans R. Amrein, Gesellschafter & Chefredaktor Hotel Inside
- Christian Laesser, Professor Universität St. Gallen
- Nicoletta Müller, Inhaberin Beratungsfirma Innovation, Sales&Marketing
- Martin Nydegger, Direktor Schweiz Tourismus
- Peter Gloor, Direktor Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit
- Casimir Platzer, Hotelier und Präsident GastroSuisse
- Beatrice Zanella, Leiterin Projekte und Partnerschaften Schweizer Berghilfe

Trägerschaft Hotel Innovations-Award

Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit, GastroSuisse

Partner Hotel Innovations-Award

Schweizer Berghilfe, GastroJournal, Hotel Inside

Pressekontakt:

Martin Abderhalden, Leiter Hotellerie und Tourismus
Telefon 044 377 53 53, communication@gastrosuisse.ch

Medieninhalte

Die Gewinner des Hotel Innovations-Award. / Weiterer Text über ots und www.presseportal.ch/de/nr/100007695 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/GastroSuisse/Aniela Lea Schafroth"

Esther und Nicolas Mottier gewinnen den Hotel Innovations-Award. / Weiterer Text über ots und www.presseportal.ch/de/nr/100007695 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/GastroSuisse/Aniela Lea Schafroth"

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/de/pm/100007695/100898079 abgerufen werden.