03.10.2023 – 16:15 Uhr

# "Bergwelten Salwideli" gewinnt Hotel Innovations-Award

*Zürich (ots) -*

**Zum 7. Mal hat GastroSuisse heute das innovativste Hotelkonzept prämiert. Mit dem Hotel Innovations-Award ausgezeichnet wurde das Projekt "Bergwelten Salwideli" in Sörenberg. Unter dem Thema "New Work" zeigten am Hotel Innovations-Tag in Luzern mehrere Top-Referenten auf, welche Chancen und Herausforderungen auf die Hotellerie warten.**

"Innovationen und Traditionen schliessen sich keineswegs aus", sagte Ständerätin Andrea Gmür in ihrer Laudatio vor rund 250 Gästen im Verkehrshaus Luzern. "Denn das Siegerprojekt zeigt eindrücklich, dass digitale Prozesse das Gästeerlebnis verbessern und dass einheimische Materialien und regionalen Produkten vorbildlich verwendet werden", so Gmür. Und genau deshalb hat die siebenköpfige Jury anlässlich des Hotel Innovations-Tages das Projekt "Bergwelten Salwideli" aus Sörenberg LU mit dem Hotel Innovations-Award ausgezeichnet. Vergeben wurde dieser Preis anlässlich des Hotel Innovations-Tages, zu dem GastroSuisse geladen hatte. "Die Wiedereröffnung des Hotels nach anderthalb Jahren intensiver Bauzeit wird nicht nur die Wiedergeburt eines traditionsreichen Hotels markieren, sondern auch einen Moment, der uns allen zeigen wird, was durch grosses Engagement, Innovationsfreude und Unternehmertum erreicht werden kann", begründete Gmür den Jury-Entscheid abschliessend.

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 heute am Hotel-Innovations-Tag im Verkehrshaus vor den zahlreichen Besuchern ihre Konzepte präsentieren durften.

Der Hotel Innovations-Tag stand unter dem Motto "Die Arbeitswelt im Wandel - Chancen ergreifen, Potenziale entfalten". In seiner Begrüssungsrede ging Casimir Platzer auf das Schlagwort "New Work" ein. "New Work" bedeute für ihn nicht nur, neue Technologien zu implementieren, sondern auch eine neue Denkweise zu fördern, sagte der Präsident von GastroSuisse. "Es bedeutet, flexibler und agiler zu sein, um auf die sich ständig ändernden Bedürfnisse und Anforderungen unserer Branche reagieren zu können. Es ist ein wichtiger Ansatz, um die Attraktivität der Arbeitsplätze zu erhöhen und so dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken." Durch eine zeitgemässe und wertschätzende Arbeitskultur werden Ideen und Innovationen gefördert.

Mehrere Top-Referenten hielten inspirierende Vorträge über die zukünftige Arbeitswelt, die Chancen und Herausforderungen von New Work. Yannick Blättler, Gründer und Inhaber der Neoviso AG, verriet wie man erfolgreich die Gen Z rekrutiert und zu einem attraktiven Arbeitgeber für diese junge Generation wird. Darüber hinaus zeigte er auf, welches Angebot das Hotel bereitstellen muss, um die Gen Z als Hotelgast zu gewinnen. Heike Bauer hatte als Mitautorin und Initiatorin an der grossen Studie der FHNW zur Arbeitswelt-Zukunft mitgewirkt und erläuterte die Begriffe Arbeitswelt 4.0, digitale Transformation, 4-Tage-Woche, Remote Work sowie Workation. Sie stellte die neusten digitalen Tools vor und zeigt anhand von konkreten Beispielen auf, welche Voraussetzungen ein Hotel erfüllen muss, um Workation-Angebote offerieren zu können. Giuseppe Martinelli ist eidg. dipl. Hotelier-Restaurateur und ausgewiesener HR-Experte. Er präsentierte einen Einblick in die aktuelle Arbeitsmarktsituation und

stellte Lösungsansätze gegen den Fachkräftemangel vor. Zudem verdeutlichte er, wie Arbeitgeberinnen oder Arbeitgeber heutzutage Bewerbende abholen müssen, um talentierte Fachkräfte für sich zu gewinnen.

- Bergwelten Salwideli in Sörenberg LU | https://www.bergwelten-salwideli.ch/

Das altehrwürdige Hotel Salwideli in Sörenberg, mitten in der Kernzone der Unesco-Biosphäre Entlebuch, wird komplett renoviert und erhält einen modernen Anbau aus Holz mit 14 individuell gestalteten Zimmern. Das Hotel setzt auf Naturnähe und Nachhaltigkeit und wird auch das Karst- und Moorzentrum mit einem 3D-Relief der Biosphäre Entlebuch beherbergen. Für den Neubau werden nur einheimische Materialien verwendet. Das Angebot besteht aus regionalen Produkten, um die örtliche Wertschöpfung zu stärken. Digitalisierte Prozesse führen zu mehr Effizienz und verbesserten Gästeerfahrungen. Es wird ein Ort der Entspannung sowie der aktiven Erholung und durch enge Kooperationen mit örtlichen Leistungsträgern wird für die Gäste ein innovatives, individuelles und nachhaltiges Naturerlebnis geschaffen. Die Eröffnung ist auf den Dezember 2023 geplant.

**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:

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

Medieninhalte

*Casimir Platzer, Präsident GastroSuisse (links) und Andrea Gmür (rechts) freuen sich mit den Gewinnern des Hotel Innovations-Award Carolina Rüegg und Luzi Tischhauser. / Weiterer Text über ots und www.presseportal.ch/de/nr/100007695 / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.*

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/de/pm/100007695/100911970 abgerufen werden.