

15.10.2024 - 14:33 Uhr

"Château de Raymontpierre" gewinnt den Hotel Innovations-Award

Zürich (ots) -

Zum 9. Mal hat GastroSuisse heute das innovativste Hotelkonzept prämiert. Mit dem Hotel Innovations-Award ausgezeichnet wurde das Projekt "Château de Raymontpierre" in Vermes. Unter dem Thema "Leadership" zeigten am Hotel Innovations-Tag in Luzern mehrere Top-Referenten auf, welche Chancen und Herausforderungen auf die Hotellerie warten.

"Das Château schafft es, regionale Werte zu bewahren und gleichzeitig ein einzigartiges Erlebnis für seine Gäste zu bieten", sagte GastroSuisse Präsident Beat Imhof in seiner Laudatio vor rund 250 Gästen im Verkehrshaus Luzern. "Besonders beeindruckend ist der Fokus auf Kreislaufwirtschaft und regionale Produkte. Das Château setzt auf eine plastikfreie Umgebung, die Nutzung von Solarenergie und eine eigene Holzschnitzelanlage zur Wärmegewinnung. Zudem stammt das Bio-Fleisch direkt vom benachbarten Bauernhof", fügt Imhof hinzu. Aus diesem Grund hat die siebenköpfige Jury anlässlich des Hotel Innovations-Tages das Projekt "Château de Raymontpierre" aus Vermes JU mit dem Hotel Innovations-Award ausgezeichnet. Vergeben wurde dieser Preis anlässlich des Hotel Innovations-Tages, zu dem GastroSuisse geladen hatte. "Dieses einzigartige Projekt, eingebettet in die unberührte Natur des Schweizer Juras, ist ein herausragendes Beispiel dafür, wie Luxus und Nachhaltigkeit auf harmonische Weise miteinander verbunden werden können. Ganz im Sinne des Mottos "luxury fed by nature" wird hier die Verantwortung für die Umwelt und die Region grossgeschrieben", begründete Imhof den Jury-Entscheid abschliessend.

Das Siegerprojekt erhält ein Coaching 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 "Refugio Heiligkreuz" und "Zukunft Heidadorf Visperterminen", 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 "Mutig führen, motiviert gestalten - stark in die Zukunft". Mehrere Top-Referenten hielten inspirierende Vorträge über die zukünftige Arbeitswelt, die Chancen und Herausforderungen der Mitarbeitendenführung. Nicole Bischof, Professorin für Organisation und Leadership an der Ostschweizer Fachhochschule, stellte ihre Kurzstudie zu Herausforderungen in der Gastronomie und Hotellerie vor und wagte einen Ausblick, wo die Entwicklung der Mitarbeitendenführung hingehört. Der gelernte Koch Samuel De Monaco kennt die Branche und deren Herausforderungen, als Key Account Manager

Sensibilisierung & Verbreitung BMG, erklärte er was betriebliches Gesundheitsmanagement ist und warum Unternehmen es berücksichtigen sollten. Er setzt sich dafür ein, dass sich die Arbeitgebenden für die psychische Gesundheit ihrer Mitarbeitenden engagieren. Daniel Hünebeck, Berater für Digitalisierung, Digitales Marketing und Innovationen, erläuterte wie mit dem Wandel vom Arbeitgeber- zum Arbeitnehmermarkt umzugehen ist und warum Employer Branding so wichtig ist. Mit seiner umfangreichen Expertise im Onlinemarketing und in der digitalen Transformation verriet er, wie man eine starke Arbeitgebermarke aufbauen, die besten Talente für das Unternehmen gewinnen kann und zeigte effektive Tools für die Mitarbeitendenbindung. Die Neurowissenschaftlerin Claudia Thali ist davon überzeugt, dass es Kreativität im Gastgewerbe braucht. Ihre Firma, MindTheMind, ist spezialisiert auf neurowissenschaftsbasierte Persönlichkeits-, Führungs- und Kulturentwicklung. Sie gab Einblicke in die Welt des Gehirns, was im Gehirn bei kreativen Prozessen passiert und wie man diese beeinflussen kann.

Château de Raymontpierre | <https://chateauderaymontpierre.ch/de/>

Das Siegerprojekt Château de Raymontpierre by the Living Circle in Vermes ist ein exklusiver Rückzugsort inmitten der Natur, wo Eleganz und Naturbelassenheit auf einzigartige Weise harmonieren. Das Geschäftsmodell legt grossen Wert auf Nachhaltigkeit und Regionalität, von der Kreislaufwirtschaft in der Küche bis zur direkten Unterstützung lokaler Produzenten. Das Château bietet vielfältige Erlebnisse, darunter private Feiern, Tagungen und kulinarische Events, und ermöglicht den Gästen, in die Ruhe und Abgeschiedenheit der Natur einzutauchen. Durch enge Zusammenarbeit mit regionalen Partnern trägt das Château zur lokalen Wertschöpfung bei und bietet ein unvergleichliches Erlebnis in einer malerischen Umgebung.

Jury Hotel Innovations-Award

Hans R. Amrein, Gesellschafter & Chefredaktor Hotel Inside

Peter Gloor, Direktor Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit

Beat Imhof, Präsident GastroSuisse

Christian Laesser, Professor Universität St. Gallen

Nicoletta Müller, Inhaberin Beratungsfirma Innovation, Sales & Marketing GmbH

Martin Nydegger, Direktor Schweiz Tourismus

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, Kommunikation

Telefon 044 377 53 53

communication@gastrosuisse.ch

Medieninhalte



Sydney Karolewski und Timon Wolf gewinnen den Hotel Innovations-Award. GastroSuisse Präsident Beat Imhof hält die Laudatio für das junge Gastgeberpaar. / 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.



*Sydney Karolewski und Timon Wolf gewinnen den Hotel Innovations-Award. /
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/100007695/100924662> abgerufen werden.