

18.09.2025 – 09:00 Uhr

Das sind die drei Finalisten für den Hotel Innovations-Award 2025



Zürich (ots) -

Zum 10. Mal verleihen GastroSuisse und die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit einem visionären Hotelkonzept den Hotel Innovations-Award. Drei vielversprechende Konzepte sind für diesen Award nominiert. Der Gewinner oder die Gewinnerin wird am 14. Oktober im Verkehrshaus in Luzern im Rahmen des Innovations-Tages 2025 bekannt gegeben. Der Sieger oder die Siegerin gewinnt ein individuelles Coaching im Wert von CHF 15'000.-.

Aus diversen Konzepten hat die siebenköpfige Jury drei Finalisten für die Jubiläumsausgabe des Hotel Innovations-Awards ausgewählt. "Auch dieses Jahr hatten wir eine spannende Auswahl an innovativen Konzepten. Wir freuen uns, drei davon am Innovations-Tag vorzustellen", sagt Kevin Abgottspon, Leiter Marketing.

- Appenberg | <https://www.appenberg.ch>

Der Appenberg im Emmental entwickelt sich zu einem innovativen Hoteldorf, das die klassische Seminarkultur hinterfragt. Statt standardisierter Räume entstehen flexible Arbeits- und Begegnungszonen, die digitale Technik mit analogen Rückzugsorten verbinden. Die 12 historischen Gebäude werden so gestaltet, dass sie Kreativität, Austausch und Konzentration fördern - vom Whiteboard im Seminarraum bis zum Meeting unter Apfelbäumen. Transparente Pauschalen und modulare Angebote sollen komplexe Preisstrukturen ersetzen. Ziel ist es, Teams produktiver und inspirierter arbeiten zu lassen als im Büro. Die Eröffnung ist für Herbst 2026 geplant.

- Hotel Jardin | <https://www.hotel-jardin.ch/de/saal>

Das Hotel Jardin Bern verwandelt seinen fast 100-jährigen Veranstaltungssaal in 15 zusätzliche Zimmer - ohne Neubau, sondern mit einem ressourcenschonenden Raum-im-Raum-Konzept. Die bestehende, historische Architektur des Saals bleibt sichtbar und wird Teil des Gästelerlebnisses. Zwei neue Zimmerkategorien sollen unterschiedliche Budgets ansprechen und erweitern das derzeitige Angebot. Das Projekt zeigt, wie Nachverdichtung im urbanen Raum kreativ und ressourcenschonend gelingen kann. Die Planungsphase ist abgeschlossen, die Bauarbeiten starten im Herbst 2025. Die Eröffnung ist für Frühling 2026 vorgesehen.

- Waldhuus Bellary | <https://www.bellary.ch>

Mit dem Konzept "Back to the 70s" wird das Waldhuus Bellary in Grindelwald zur trendigen Unterkunft für junge und junggebliebene Gäste. 25 Zimmer im 70er-Jahre-Stil, eine Bar & Lounge sowie ein grosser Garten schaffen eine entspannte Atmosphäre mit Blick auf den Eiger. Bestehende Möbel und Einbauten wie Fliesen in den Bädern werden sorgfältig aufgearbeitet und in das neue Retro-Design integriert - ein klares Bekenntnis zu Ressourcenschonung. Ergänzt wird das Konzept durch digitale Services: Check-in, Bezahlung und Zimmerzugang erfolgen mit dem Smartphone. So entsteht ein nachhaltiges Angebot, das Design, Technologie und Erlebnis verbindet.

Der Gewinner oder die Gewinnerin wird am Innovations-Tag gekürt, der unter dem Motto "Nachhaltig wirtschaften & clever sparen - Erfolgsstrategien für das Gastgewerbe" steht. Expertinnen und Experten wie Christine Schäfer vom GDI und Patrick Zbinden, Food-Journalist BR und KI-Experte, beleuchten Trends im Kontext des gesellschaftlichen Wandels und Themen wie Preisstrategie, nachhaltiges Wirtschaften, Lean Management und Vorteile von KI im Gastgewerbe. Der Anlass findet am 14. Oktober 2025 im Verkehrshaus Luzern statt.

(www.gastrosuisse.ch/de/events/impulstagungen/innovations-tag)

Jury Hotel Innovations-Award

Hans R. Amrein, Gesellschafter & Chefredaktor Hotel Inside

Margrith Blum, Leiterin Tourismus Schweizer Berghilfe

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

Trägerschaft Hotel Innovations-Award

Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit, GastroSuisse

Partner Hotel Innovations-Award

Schweizer Berghilfe, GastroJournal, Hotel Inside

Pressekontakt:

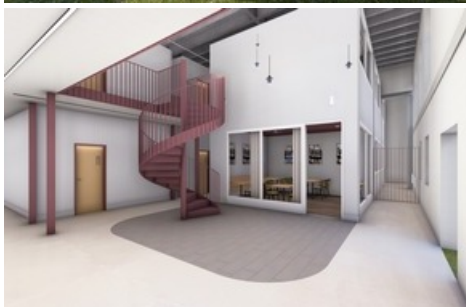
GastroSuisse, Patrik Hasler-Olbrych, Leiter Kommunikation

Telefon 044 377 53 53, communication@gastrosuisse.ch

Medieninhalte



Visualisierung Appenberg Architektur Visualisierung von DVDarchitecture GmbH / 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.



Visualisierung Atrium Hotel Jardin / 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.



Waldhuus Bellary / 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/100007695/100935211> abgerufen werden.