

14.10.2025 - 12:35 Uhr

## **"Waldhuus Bellary" gewinnt Hotel Innovations-Award / GastroSuisse und die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit fördern innovative Hotel-Konzepte**



Zürich (ots) -

**Zum 10. Mal hat GastroSuisse heute das innovativste Hotelkonzept prämiert. Mit dem Hotel Innovations-Award ausgezeichnet wurde das Projekt "Waldhuus Bellary - Back to the 70s" in Grindelwald BE. Unter dem Motto "Nachhaltig wirtschaften & clever sparen - Erfolgsstrategien für das Gastgewerbe" beleuchteten am Innovations-Tag in Luzern mehrere Top-Referenten Trends im Gastgewerbe im Kontext des gesellschaftlichen Wandels.**

"Das Waldhuus zeigt, was passiert, wenn man Mut, Kreativität und strategisches Denken miteinander verbindet", sagt Peter Gloor, Direktor Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit, in seiner Laudatio vor rund 250 Gästen im Verkehrshaus Luzern. "Dass wir diesen Preis bereits zum zehnten Mal vergeben, unterstreicht die Innovationskraft und Wandlungsfähigkeit der Schweizer Hotellerie", fügt Gloor an. Vergeben wurde der Preis anlässlich des Innovations-Tages, zu dem GastroSuisse geladen hatte. "Mit dem Projekt 'Back to the 70s' ist es dem Waldhuus gelungen, ein Traditionshaus in eine moderne, einzigartige Nischenunterkunft zu verwandeln", begründete Gloor den Entscheid der siebenköpfigen Jury. Besonders beeindruckend sei die klare Ausrichtung auf die Bedürfnisse der jungen Generation - sowohl auf der Gästeseite wie auch bei den Mitarbeitenden. Die Groove Crew lebe eine neue Art des Arbeitens vor: kreativ, digital, mitgestaltend und voller Freude an der Aufgabe.

Das Siegerprojekt erhält ein Coaching im Wert von CHF 15 000.-. Träger des Awards sind GastroSuisse und die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit. Anerkennung fanden auch die anderen beiden Projekte "Appenberg" und "Hotel Jardin", die es ins Finale geschafft hatten und heute am Innovations-Tag im Verkehrshaus vor den zahlreichen Besuchern ihre Konzepte präsentieren durften.

Der Innovations-Tag stand unter dem Motto "Nachhaltig wirtschaften & clever sparen - Erfolgsstrategien für das Gastgewerbe". Zum ersten Mal fanden Breakoutsessions statt, die Teilnehmenden hatten die Chance aus drei spannenden Vorträgen zwei auszusuchen. Dr. Nina Heim, Dozentin an der ZHAW, spricht über die Kunst der richtigen Preisgestaltung im Gastgewerbe. Sie zeigte anhand realer Praxisbeispiele auf, wie Gäste auf unterschiedliche Preisstrategien reagieren. Dr. Roland Zegg, Präsident ibex fairstay klärte auf, weshalb Nachhaltigkeit auch wirtschaftlich Sinn macht, und diskutierte mit Branchenvertretenden über konkrete

Erfolgsmodelle aus der Praxis. Nico Schefer, Dr. Koch Consultancy, indes erklärte, wie die Effizienz im Unternehmen mit Lean Managment gesteigert werden kann.

Neben den Breakoutsessions hielten mehrere Top-Referenten inspirierende Vorträge, wie wirtschaftlicher Erfolg im Einklang mit nachhaltigem Handeln funktioniert. Christine Schäfer, Senior Researcherin GDI, stellte ihre neue Studie "Decoding Food Culture: Wie Innovationen zu Traditionen werden" vor. Darin entschlüsselt Schäfer die Esskultur und zeigt regionale Unterschiede auf. Food-Journalist und KI-Experte Patrik Zbinden zeigte, wie KI den Alltag in der Gastronomie und Hotellerie neu gestaltet. Sein Fokus liegt dabei auf der automatisierten Rezeptentwicklung, die vorausschauende Lagerbewirtschaftung sowie KI-gestützte Abläufe im Service und Gästemanagement. Als Abschluss erzählten Nico Franzoni und Noah Bachofen Anekdoten aus ihrer Culinary Grand Tour durch die Schweiz.

Der Innovations-Tag fand heute nach 17 Jahren zum letzten Mal in dieser Form statt, um Raum für Neues zu schaffen. "Nach dem erfolgreichen Start der Kooperation mit HotellerieSuisse in diesem Jahr intensivieren wir unsere Partnerschaft am kommenden Hospitality Summit 2026", erklärt Bruno Lustenberger, Vorstandsmitglied GastroSuisse.

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

Das Siegerprojekt Waldhuus Bellary in Grindelwald wird mit dem Konzept "Back to the 70s" zur trendigen Unterkunft für junge und junggebliebene Gäste. 25 Zimmer im 70er-Jahre-Stil, eine Bar und 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.

#### **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, Kommunikation  
Telefon 044 377 53 53  
[communication@gastrosuisse.ch](mailto:communication@gastrosuisse.ch)

Medieninhalte



Die Groove Crew feiert den Gewinn des Hotel Innovations-Awards / Weiterer Text über ots und [www.presseportal.ch/de/nr/100007695](http://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/100007695/100935882> abgerufen werden.