

30.08.2016 – 17:00 Uhr

EMBARGO: 30.08.2016, 17:00: Le Landhotel Hirschen à Erlinsbach remporte le premier Hotel Innovation Award / GastroSuisse récompense le nouveau concept d'entreprise «Weinhaus am Bach»

Zurich (ots) -

Silvana et Albi von Felten, propriétaires et gérants du Landhotel Hirschen à Erlinsbach, remportent le premier Hotel Innovation Award. Parmi la vingtaine de candidats, leur concept novateur «Weinhaus am Bach» (maison du vin au bord du ruisseau) a su convaincre le jury. Le prix, un coaching individuel d'une valeur de CHF 15 000,- leur a été remis aujourd'hui à l'occasion de la première Journée de l'innovation hôtelière dans le Musée Suisse des Transports à Lucerne. Le thème de la journée était «Sich bewegen. Sich erfinden. Neu» (Se bouger. S'inventer. A nouveau). GastroSuisse a convié plus de 200 hôtelières et hôteliers à cet événement.

«Les défis à relever pour notre branche sont plus grands que jamais. Pour continuer d'exister, les établissements doivent apporter de nouvelles idées et faire preuve de courage et d'innovation», souligne Casimir Platzer, président de GastroSuisse. En qualité de membre de jury, il justifie le choix effectué en ces termes: «Les gagnants, Silvana et Albi von Felten, vivent au quotidien la devise d'aujourd'hui: se bouger et s'inventer. Leur idée a convaincu grâce à un modèle commercial cohérent, dans lequel le concept, la coopération et la communication sont coordonnés de façon optimale. Nous souhaitons aux gagnants beaucoup de succès dans la réalisation de leur projet.»

Le concept «Weinhaus am Bach» tend à développer la philosophie «Plaisir en Suisse» du Landhotel Hirschen et à renforcer et faire vivre les compétences autour du vin. L'idée de base consiste à donner la possibilité aux viticulteurs suisses de décorer et aménager une chambre. En outre sont prévus un bar à vin comme lieu de rencontres et de plaisir, un hall d'entrée, une zone haute gastronomie et des ateliers «plaisir». Avec cette offre complète sur le thème du vin, la clientèle d'entreprise en semaine et les amateurs de vin et de plaisir en week-end devraient trouver leur bonheur.

Le jury a choisi le gagnant parmi plus de vingt dossiers de candidature. L'idée d'entreprise cohérente, s'intégrant dans le concept de la maison, l'ancrage régional ainsi que la philosophie de coopération ont été autant d'atouts qui ont fait le succès de «Weinhaus am Bach». «Des concepts interentreprises et bien pensés augmentent considérablement la compétitivité, confirme le président de GastroSuisse Casimir Platzer. Les coopérations contribuent à faire baisser les coûts, à augmenter le bénéfice et à encourager les innovations et les initiatives.»

Le manuel publié par GastroSuisse «fit-together - Kooperationen und Innovationen in der Hotellerie» (en allemand) soutient les entreprises lors d'une collaboration. Ce livre, la Journée d'innovation hôtelière et l'Hotel Innovation Award forment ensemble une belle campagne d'innovation pour encourager et soutenir l'hôtellerie dans son évolution. Hotel Innovation Award

L'Hotel Innovation Award a été imaginé dans le but d'encourager les concepts prometteurs et de les soutenir financièrement. Ainsi, GastroSuisse et la Société Suisse de Crédit Hôtelier (SCH) recherchent, encouragent et récompensent les concepts les plus prometteurs en matière d'innovation des petits et moyens hôtels. Les meilleurs concepts, sélectionnés par le jury, seront récompensés sous la forme d'un soutien gratuit au développement. Le vainqueur remportera un coaching individuel professionnel d'une valeur totale de CHF 15 000,- pour la mise en oeuvre du projet. Ce prix est décerné pour la première fois cette année et sera attribué à l'avenir une fois par an. Cette année, plus de vingt candidatures ont été reçues.

Les finalistes:

Aparthotel Chesa Grischuna, Samnaun-Dorf
BergGastHaus Bündner Rigi, Surcuolm
Berghotel Alpina Pizol, Wangs
Hotel de la Gare, Sugiez-Vully
Hotel Engelberg, Engelberg
Hotel Glocke, Reckingen
Hotel Tobler, Ascona

Jack's B&B und Blockhüttenlodge, Unterbäch
Landgasthof Kreuz, Kappel
Landgasthof Rösslipost, Unteriberg
Landhotel Hirschen, Erlinsbach Medelina, Curaglia

Les vainqueurs:

Silvana et Albi von Felten, propriétaires et gérants du Landhotel Hirschen à Erlinsbach

Le jury:

Nicoletta Müller, propriétaire de la société de conseil Innovation, Sales&Marketing, Christian Laesser, professeur à l'Université de St-Gall, Jürg Schmid, Directeur Suisse de Tourisme, Hans R. Amrein, rédacteur en chef du magazine «Hotelier», Philippe Pasche, directeur de la Société Suisse de Crédit Hôtelier, Casimir Platzer, hôtelier et président de GastroSuisse

GastroSuisse est la Fédération de l'hôtellerie et de la restauration en Suisse. L'organisation fondée en 1891 défend les intérêts de la branche depuis 125 ans. Avec ses quelque 20 000 membres (dont environ 2500 hôtels), organisés en 26 sections cantonales et quatre groupements sectoriels, GastroSuisse est la plus grande fédération patronale de l'hôtellerie-restauration.

Contact:

GastroSuisse, Casimir Platzer, président
Téléphone 044 377 53 53, communication@gastrosuisse.ch
Photos de la remise de prix lors de la Journée d'innovation hôtelière
sous: www.gastrosuisse.ch/Veranstaltungen ou presseportal.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100792067> abgerufen werden.