

25.06.2019 - 15:18 Uhr

## Le projet «Stay Kooook» remporte l'Hotel Innovations-Award 2019 / GastroSuisse et la Société suisse de crédit hôtelier encouragent des concepts hôteliers innovants



Zürich (ots) -

Cette année, l'Hotel Innovations-Award est décerné au projet «Stay Kooook». Ce nouveau concept combine les avantages de différents types de nuitée en une seule offre, et propose une expérience individuelle adaptée aux multiples besoins des clients. Grâce à une conception intelligente de l'espace, cette idée commerciale peut être mise en oeuvre dans différents types d'endroits. Le «Stay Kooook Live Bern» ouvrira ses portes en 2020.

GastroSuisse et la Société suisse de crédit hôtelier ont remis l'Hotel Innovations-Award lors de la Journée de l'innovation hôtelière, qui a eu lieu le 25 juin à Zurich. Daniel Borner, directeur de GastroSuisse, fait l'éloge du concept gagnant: «Stay Kooook convainc grâce à un concept novateur qui consiste à réunir sous un même toit les avantages des différents types de nuitée, que ce soit en hôtel, via Airbnb ou même encore des séjours longue durée. L'offre propose au client une expérience individuelle, adaptée à ses besoins tout en restant ancrée localement». L'Hotel Innovations-Award s'accompagne d'un coaching pour la mise en oeuvre d'une valeur de 15 000 francs suisses.

L'idée du concept Stay Kooook est de combiner l'atmosphère détendue d'Airbnb, le confort d'un long séjour et la fiabilité d'un hôtel. Ceci est notamment possible grâce aux offres de services proposées, à des espaces communautaires et aux hôtes locaux qui sont les interlocuteurs directs des clients. L'ancrage local constitue également un axe important du concept qui implique la coopération de prestataires régionaux. Grâce à un cadre optimal et à une gestion efficace de l'espace, le concept peut être mis en oeuvre de manière flexible dans des propriétés plus grandes mais aussi plus petites. Il peut donc également servir de modèle pour les hôtels de petite et moyenne taille. Derrière le projet «Stay Kooook» se cache le groupe SV, qui ouvrira le Stay Kooook Live Bern en 2020.

Plus de trente candidatures ont été soumises pour l'Hotel Innovations-Award. L'éventail des concepts présentés cette année était particulièrement large. Pour la première fois, les innovations ont également porté sur des solutions numériques. Le jury de l'Hotel Innovations-Award, composé d'experts réputés dans les domaines de l'hôtellerie et du tourisme, a sélectionné quatre finalistes: Bed & Breakfast Alte Gärtnerei, Härkingen (SO), Digitale Dorfstrasse, Adelboden (BE), HYPER Hideaways, Scoul (GR) et Stay Kooook, Berne (BE).

Le jury de l'Hotel Innovations-Award  
 Hans R. Amrein, rédacteur en chef de la revue «Hotelier»  
 Christian Laesser, professeur Université St-Gall  
 Nicoletta Müller, propriétaire du cabinet de conseil Innovation,  
 Sales & Marketing

Martin Nydegger, directeur Suisse Tourisme  
Philippe Pasche, directeur Société suisse de crédit hôtelier  
Casimir Platzter, hôtelier et président GastroSuisse  
Regula Straub, directrice de l'Aide suisse aux montagnards

Partenaire Hotel Innovations-Award  
Aide suisse aux montagnards, Hotelier, GastroJournal

GastroSuisse est la plus grande association patronale de l'hôtellerie-restauration avec près de 20 000 entreprises membres, organisées en 26 associations cantonales et quatre groupements sectoriels. L'hôtellerie-restauration suisse est l'un des plus grands employeurs du pays et forme environ 8000 apprentis.

Contact:

GastroSuisse, Communication, téléphone 044 377 53 53,  
communication@gastrosuisse.ch

#### Medieninhalte



*Le projet «Stay Kooook» remporte l'Hotel Innovations-Award 2019 de gauche à droite: Daniel Borner (directeur GastroSuisse), Kornell Otto, Beat Kuhn et Philipp Kanthack (SV Group), Philippe Pasche (directeur Société suisse de crédit hôtelier) L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: Aniela Lea Schafroth Texte complémentaire par ots et sur [www.presseportal.ch/fr/nr/100007695](http://www.presseportal.ch/fr/nr/100007695) / L'utilisation de cette image est pour des buts redactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/GastroSuisse/Aniela Lea Schafroth Photography"*

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100829578> abgerufen werden.