GastroSuisse

27.10.2022 – 08:00 Uhr

Trois concepts hôteliers nominés pour le prix "Hotel Innovation Award"

Zurich (ots) -

Dans le cadre de la Journée de l'innovation hôtelière, GastroSuisse et la Société suisse de crédit hôtelier décernent pour la 6e fois le prix "Hotel Innovation Award" à un concept hôtelier visionnaire. Trois concepts porteurs d'avenir ont été nominés. Le nom du gagnant ou de la gagnante sera annoncé lors de la "Journée de l'innovation hôtelière" qui se tiendra le 8 novembre au Musée Suisse des Transports de Lucerne. Le gagnant ou la gagnante se verra offrir un coaching d'une valeur de CHF 15 000 pour la réalisation de son concept.

"La décision n'a pas été facile à prendre" explique Casimir Platzer, président de GastroSuisse et membre d'un jury de sept personnes. 21 concepts aussi intéressants que novateurs nous sont parvenus cette année. Le jury en a sélectionné trois pour la finale du 6e "Hotel Innovation Award".

- Bogentrakt Hostel à Coire | https://bogentrakt.ch

Le Sennhof est une ancienne prison considérée comme la plus "dure" de Suisse. Les bâtiments sis dans la vieille ville de Coire seront transformés en hôtel moderne. Le quartier cellulaire en arc de cercle, les salles de la tour adjacente ainsi que la cour seront aménagés en hôtel comprenant 25 chambres et 70 lits capsule, des espaces de travail, une cuisine pour la clientèle, un jardin d'herbes aromatiques et un potager ouverts aux visiteurs. Les espaces communs seront mis à la disposition des clients et de la population locale. Le but est de favoriser l'interaction entre les voyageurs et les habitants de la région. Ici, le mot d'ordre sera le suivant: "Be a local, not a tourist". L'hôtel adoptera également une approche durable. La cuisine sera préparée à base de produits bio régionaux. L'établissement est en outre conçu de manière à ce que les nuitées dans l'ex-quartier cellulaire présentent un bilan carbone neutre.

- Habitat Lago Maggiore à Gambarogno

Un concept d'habitat intégré à la nature verra le jour sur un versant montagneux de Gambarogno au Tessin. Il comprendra cinq modules résidentiels avec terrasse et vue sur le Lac majeur. Les modules sont écologiques et durables, réversibles et pratiquement autosuffisants sur le plan énergétique. Un espace commun polyvalent pourra être utilisé en tant que salle de petit-déjeuner, de congrès, de séminaire ou de massage. Une piscine à débordement ainsi qu'un service de conciergerie sont aussi compris dans l'offre. Ce projet devrait contribuer à la revitalisation économique de villages situés en zones périphériques. Mais il se conforme également à la tendance actuelle qui privilégie un tourisme responsable, proche de la nature et de qualité supérieure avec une approche durable. La famille d'hôteliers-restaurateurs qui vit sur le site entend y contribuer activement.

- Votre Cercle de Vie à Château-d'Oex VD | www.votre-cercledevie.ch

Le projet Cercle de Vie à Château-d'Oex VD s'engage en faveur du développement durable dans l'agriculture, la santé, la formation, l'hébergement et la restauration tout à la fois. Un bâtiment abritera une ferme, un éco-hôtel à vocation pédagogique avec différentes offres de nuitées, un restaurant, des serres, un espace bien-être et santé ainsi que différentes zones d'activités et de séminaires. Le projet intègre les normes les plus strictes en matière de durabilité et repose sur le principe de l'économie circulaire. L'hôtel produit ainsi sa propre énergie, utilise le biogaz de l'étable pour la cuisine et assure la récupération ainsi que le traitement des eaux. La cuisine biologique est préparée avec des produits locaux de saison provenant pour une part de la ferme du site. L'établissement propose aussi un magasin bio ouvert au public. Ce projet veut créer le lien entre l'humain et la nature dans un lieu de rencontre et de sensibilisation à la transition écologique.

Le gagnant sera désigné lors de la Journée de l'innovation hôtelière qui a pour mot d'ordre "Les mégatendances nous guident vers l'avenir". Plusieurs personnalités, dont le futurologue Georges Roos, nous parleront des mégatendances en s'appuyant sur des exemples de bonnes pratiques. La manifestation se tiendra le 8 novembre 2022 au Musée Suisse des Transports de Lucerne (www.gastrosuisse.ch).

Le jury de l'"Hotel Innovation Award"

Hans Amrein, sociétaire et rédacteur en chef de Hotel InsideChristian Laesser, professeur à l'Université de Saint-GallNicoletta Müller, propriétaire de la société de conseil Innovation, Sales & MarketingMartin Nydegger, directeur de Suisse TourismePeter Gloor, directeur de la Société suisse de crédit hôtelierCasimir Platzer, hôtelier et président de GastroSuisseBeatrice Zanella, cheffe de projets et de partenariats Aide suisse à la montagne

Parrainages de l'"Hotel Innovation Award"Société suisse de crédit hôtelier, GastroSuisse

Partenaires de l'"Hotel Innovation Award"Aide Suisse aux Montagnards, GastroJournal, Hotel Inside

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

employeurs les plus importants du pays et forme environ 8000 apprentis.

Contact:

Patrik Hasler-Olbrych | Responsable Communication, 044 377 53 53, communication@gastrosuisse.ch

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100897320 abgerufen werden.