

09.11.2022 - 09:05 Uhr

L'économie circulaire remporte le prix Hotel Innovation-Award



Zurich, le 9 novembre 2022 (ots) -

Dans le cadre de la Journée de l'innovation hôtelière, GastroSuisse et la Société suisse de crédit hôtelier ont décerné hier pour la 6e fois le prix "Hotel Innovation Award" à un concept hôtelier visionnaire. La récompense est attribuée cette année au projet "Votre Cercle de Vie" à Château-d'OEx. Plusieurs intervenants de haut niveau ont en outre expliqué comment réussir la transition vers l'avenir malgré les nombreuses difficultés que cela implique.

"Ceux qui veulent réussir dans l'hôtellerie doivent tenir compte des mégatendances pour l'élaboration d'une stratégie à long terme", a déclaré Esther Friedli, membre du Conseil de GastroSuisse, lors de son discours de félicitations. Ce n'est donc pas un hasard si le projet gagnant est clairement axé sur les mégatendances déterminantes et qu'il les intègre résolument dans son modèle commercial. Hier, au Musée suisse des transports de Lucerne, un jury composé de sept membres a décerné le prix "Hotel Innovation Award" 2022 au Projet *Votre Cercle de Vie* à Château-d'OEx. "Le projet gagnant relie divers secteurs de l'économie" a expliqué Esther Friedli pour justifier la décision du jury. Il applique le principe de l'économie circulaire et remplit les exigences les plus élevées en matière de durabilité. "Le jury a été impressionné par l'approche environnementale globale du concept" a résumé Esther Friedli.

Esther Friedli a remis le prix avec Beatrice Zanella, cheffe de projets et de partenariats Aide suisse à la montagne et Peter Gloor, directeur de la Société suisse de crédit hôtelier. Le gagnant se voit offrir un coaching d'une valeur de CHF 15 000 pour la réalisation de son concept. Le prix est décerné par GastroSuisse et la Société suisse de crédit hôtelier. Deux autres projets très intéressants avaient été nominés pour la finale. Ils ont également été présentés lors de la Journée de l'innovation hôtelière au Musée Suisse des transports devant un large public.

Esther Friedli a insisté sur le fait que la branche devait être innovante et créative pour convaincre. "Nous traversons une période agitée et particulièrement exigeante" a-t-elle ajouté. Mais notre secteur a aussi démontré de manière impressionnante à quel point il était résilient, flexible et innovant. Il a prouvé qu'il savait résister aux situations difficiles et en tirer les enseignements, mais aussi identifier et exploiter les mégatendances. L'adversité nous renforce au lieu de nous abattre, ce qui représente une condition fondamentale pour relever les défis actuels et futurs. C'est aussi pourquoi le mot d'ordre de la Journée de l'innovation hôtelière était "**Les mégatendances nous guident vers l'avenir**".

Plusieurs intervenants de haut niveau ont présenté les mégatendances au public en donnant des exemples de bonnes pratiques pour montrer comment les exploiter au mieux. Le futurologue suisse de renom et co-président de swissfuture Georges Roos a présenté un tableau global des cinq grandes transformations qui vont modifier durablement le contexte commercial autour du tourisme. Il s'agit des transitions écologique, numérique, démographique, géopolitique et biologique. Georges Roos a indiqué comment les entrepreneuses et entrepreneurs pouvaient aborder les défis du futur et les résultats que l'on pouvait espérer en

fonction de son attitude personnelle.

Thomas Steiner, responsable du *Cyberlearn e-Learning Center* des hautes écoles spécialisées de Suisse occidentale et propriétaire de la société *imnotour sàrl* a expliqué ce que signifiaient "hype", "must" et "no code" dans l'univers des tendances numériques. Il a également précisé quelles questions fondamentales les hôteliers et les hôtelières devaient se poser avant de passer au numérique. Roland Zegg, fondateur de *grischconsulta SA* et président de *ibex fairstay* a parlé des tendances de la néo-écologie ainsi que de ses effets sur l'hôtellerie. À travers des exemples de bonnes pratiques, il a indiqué où et comment l'hôtellerie pouvait agir.

- Votre Cercle de Vie, Château-d'OEx VD | www.votre-cercldevie.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 jury de l'Hotel Innovation-Award

- Hans Amrein, sociétaire et rédacteur en chef de *Hotel Inside*
- Christian Laesser, professeur à l'Université de Saint-Gall
- Nicoletta Müller, propriétaire de la société de conseil *Innovation, Sales & Marketing*
- Martin Nydegger, directeur de Suisse Tourisme
- Peter Gloor, directeur de la Société suisse de crédit hôtelier
- Casimir Platzer, hôtelier et président de *GastroSuisse*
- Beatrice Zanella, cheffe de projets et de partenariats *Aide suisse à la montagne*

Responsables de l'Hotel Innovation-Award

Société suisse de crédit hôtelier, *GastroSuisse*

Partenaires de l'Hotel Innovation-Award

Aide suisse à la montagne, *Hotel Inside*

Contact:

Martin Abderhalden, responsable Hôtellerie et Tourisme
044 377 53 53, communication@gastrosuisse.ch

Medieninhalte



La récompense est attribuée cette année au projet "Votre Cercle de Vie" à Château-d'OEx. / Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100007695 / L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/GastroSuisse/Aniela Lea Schafroth"



Les gagnants: Esther et Nicolas Mottier. / Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100007695 / L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/GastroSuisse/Aniela Lea Schafroth"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100898080> abgerufen werden.