14.09.2023 – 08:16 Uhr

Trois concepts hôteliers nominés pour le "Hotel Innovation Award"

Zurich (ots) -

Pour la 7e fois, GastroSuisse et la Société suisse de crédit hôtelier décerneront le "Hotel Innovation Award" à un concept hôtelier visionnaire. Trois projets porteurs d'avenir ont été nominés. Le gagnant ou la gagnante sera désigné/e lors de la Journée de l'innovation hôtelière, le 3 octobre au Musée des transports de Lucerne. Le lauréat se verra offrir un coaching d'une valeur de CHF 15 000 pour la réalisation de son concept.

Un jury de sept experts a nominé trois des 20 projets innovants présentés pour la finale du 7e "Hotel Innovation Award".

- **"Byounique - and do it Your Way"** | https://pontresina.sunstar.ch/

Il s'agit ici d'un projet partiel dans le cadre de la réouverture de l'hôtel Sunstar à Pontresina en décembre 2023. L'accent sera mis sur l'organisation du travail, la direction et la structure organisationnelle. À l'avenir, les collaborateurs bénéficieront d'une nouvelle organisation sans hiérarchies. L'auto-organisation et l'auto-responsabilité sont ici des points centraux. Ce système holocratique intègre également un recrutement sans mise au concours des postes et un système salarial transparent avec des modules de salaires. Le leadership sera complètement et systématiquement redéfini en ces temps de pénurie de personnel qualifié. Il n'y aura pas de modèle de direction hiérarchique. Tous les collaborateurs sont considérés comme des leaders et sont encouragés à prendre des responsabilités.

- **Réouverture du Salwideli à Sörenberg LU** | https://www.bauernhof-salwideli.ch/

Le vénérable hôtel Salwideli de Sörenberg est situé au coeur de la biosphère Unesco de l'Entlebuch. Il sera entièrement rénové et doté d'une extension moderne en bois comprenant 14 chambres aménagées individuellement. L'établissement mise sur la proximité de la nature et la durabilité. Il abritera également le "Centre du karst et des marais" avec une maquette en 3D de la biosphère de l'Entlebuch. Seuls des matériaux locaux seront utilisés pour la nouvelle construction. L'offre se compose de produits régionaux afin d'augmenter la valeur ajoutée au niveau local. Des processus numérisés permettront d'accroître l'efficacité et d'améliorer le séjour des clients. Il s'agira d'un lieu de détente et de "repos actif". Grâce à une étroite coopération avec les prestataires de services locaux, les clients bénéficieront d'une expérience de la nature innovante, individuelle et durable. L'ouverture est prévue pour décembre 2023.

- **Holznest.com, UnikStay AG**

En collaboration avec des exploitations agricoles, UnikStay propose des hébergements mobiles et exclusifs dans les plus beaux endroits de Suisse. L'individualité des exploitations agricoles ainsi que leur situation exclusive permettent d'offrir aux clients une expérience d'hébergement unique, proche de la nature et individuelle. UnikStay se charge d'évaluer les sites, des acquisitions, de clarifier les questions d'aménagement du territoire, mais aussi du marketing, du processus de réservation, de l'encaissement et de toutes les procédures d'arrière-plan. Les tiny houses individuelles seront construites en matériaux naturels. Les travaux de construction débuteront en novembre 2023. L'achèvement des sept premiers logements dans le canton des Grisons est prévu pour mars 2024. D'autres logements suivront ensuite dans toute la Suisse.

Le gagnant sera désigné lors de la Journée de l'innovation hôtelière qui a pour mot d'ordre "Le monde du travail en mutation: saisir les opportunités et développer les potentiels". Plusieurs personnalités, dont le spécialiste des tendance et futurologue Tristan Horx, nous parleront du "New Work" en s'appuyant sur des exemples de bonnes pratiques. La manifestation se tiendra le 3 octobre 2023 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 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, GastroJournal, Hotel Inside

Contact:

Patrik Hasler-Olbrych, responsable Communication GastroSuisse
044 377 53 53
communication@gastrosuisse.ch

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100911185 abgerufen werden.