03.10.2023 – 16:15 Uhr

"Bergwelten Salwideli" remporte le prix Hotel Innovation Award

Zurich (ots) -

Aujourd'hui, GastroSuisse a récompensé pour la 7e fois le concept hôtelier le plus innovant de l'année. Le projet "Bergwelten Salwideli" à Sörenberg a reçu le prix Hotel Innovation Award. Lors de la Journée de l'innovation hôtelière à Lucerne, plusieurs intervenants de haut niveau ont présenté les opportunités et les challenges de l'hôtellerie dans le cadre du thème "New Work".

"L'innovation et la tradition ne sont en aucun cas antinomiques", a déclaré la conseillère aux États Andrea Gmür lors du discours de félicitations qu'elle a prononcé devant quelque 250 invités au Musée des transports de Lucerne. "Le projet gagnant démontre de manière impressionnante que les processus numériques améliorent le séjour des clients, tout comme l'utilisation exemplaire de matériaux locaux et de produits régionaux", a ajouté Andrea Gmür. C'est aussi pour ces raisons que le jury composé de sept personnes a décerné le prix *Hotel Innovation Award* au projet "Bergwelten Salwideli" de Sörenberg LU. Le prix a été remis dans le cadre de la Journée de l'innovation hôtelière à laquelle GastroSuisse avait convié les participants. "La réouverture de l'hôtel après un an et demi de travaux marque le nouveau départ d'un établissement riche en traditions. Mais c'est aussi la preuve évidente que l'engagement, l'envie d'innover et l'esprit entrepreneurial peuvent être à l'origine de grandes réalisations", a conclu Andrea Gmür, confirmant ainsi la décision du jury.

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.

Cette année, la Journée de l'innovation hôtelière avait pour mot d'ordre "Le monde du travail en mutation: saisir les opportunités et développer les potentiels". Casimir Platzer a abordé le concept-clé du *New Work* lors de son allocution de bienvenue. "Le New Work ne signifie pas seulement implémenter de nouvelles technologies. C'est aussi promouvoir une nouvelle façon de penser", a déclaré le président de GastroSuisse. "Cela signifie être plus flexible et plus efficace pour savoir réagir aux besoins et aux exigences de notre secteur en constante évolution. C'est une approche importante pour augmenter l'attractivité des emplois et lutter contre la pénurie de personnel qualifié". Une culture du travail moderne et valorisante permet d'encourager les idées et les innovations.

Plusieurs intervenants de haut niveau ont présenté des exposés très intéressants sur le monde du travail de demain ainsi que les opportunités et les défis du New Work. Yannick Blättler, fondateur et propriétaire de Neoviso AG a expliqué comment recruter avec succès la "Gen Z" et devenir un employeur attractif pour les jeunes. Il a en outre parlé de ce que les hôtels doivent aujourd'hui proposer pour susciter l'intérêt des clients de la "Gen Z". Heike Bauer a participé à la grande étude de la FHNW sur l'avenir du monde du travail en tant que co-autrice et initiatrice. Elle a expliqué les concepts du monde du travail 4.0, de la transformation numérique, de la semaine de 4 jours, du télétravail ainsi que du *workation* (contraction des mots "work" et "vacation"). Elle a

également présenté les outils numériques les plus récents et a montré, à l'aide d'exemples concrets, quelles conditions un hôtel doit remplir pour proposer une offre de *workation*. Giuseppe Martinelli est titulaire d'un diplôme fédéral en hôtellerie-restauration et expert RH confirmé. Il a donné un aperçu de la situation actuelle sur le marché du travail et présenté des solutions pour lutter contre la pénurie de personnel qualifié. Il a également expliqué comment les employeurs doivent rechercher leur personnel actuellement s'ils veulent attirer des professionnels talentueux.

- Réouverture du *Salwideli* à Sörenberg LU | https://www.bergwelten-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 différemment. 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 permettent 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.

Jury du prix "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 du prix "Hotel Innovation Award"

Société suisse de crédit hôtelier, GastroSuisse

Partenaires du prix "Hotel Innovation Award"

Aide suisse à la montagne, GastroJournal, Hotel Inside

Contact:

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

Medieninhalte

Casimir Platzer, président de GastroSuisse (gauche) et Andrea Gmür (droite) se réjouissent avec les gagnants de l'Hotel Innovations-Award Carolina Rüegg et Luzi Tischhauser. / Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100007695 / L'utilisation de cette image à des fins éditoriales est autorisée et gratuite, pourvu que toutes les conditions d'utilisation soient respectées. La publication doit inclure le crédit de l'image.

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100911971 abgerufen werden.