

18.09.2024 - 07:00 Uhr

Les finalistes de l'Hotel Innovation Award sont connus!



Zürich (ots) -

Pour la 9e fois, GastroSuisse et la Société suisse de crédit hôtelier décerneront l'"Hotel Innovation Award" à un projet hôtelier visionnaire. Trois concepts prometteurs ont été nominés pour recevoir cette distinction. Le nom du gagnant ou de la gagnante sera annoncé le 15 octobre au Musée des transports de Lucerne, dans le cadre de la Journée de l'Innovation hôtelière. Le premier prix est un coaching individuel d'une valeur totale de CHF 15 000.

Un jury de sept experts a nommé trois établissements finalistes parmi les divers concepts présentés pour la finale du 9e "Hotel Innovation Award". "Cette année encore, nous sommes heureux de pouvoir présenter et récompenser des projets innovants", déclare Milena Hofer, responsable Marketing.

- **Refugio Heiligkreuz** | <https://refugio-heiligkreuz.ch>

Le projet *Refugio Heiligkreuz* a pour objectif de transformer l'ancien hospice des capucins de Heiligkreuz en une maison d'hôtes dédiée au bien-être intégral. Elle offrira des possibilités de retraite pour le corps et l'esprit, en se basant sur les enseignements de Sebastian Kneipp. À partir de 2025, la maison d'hôtes proposera des semaines de remise en forme et des programmes sur mesure. L'établissement se distinguera également par une étroite collaboration avec des partenaires locaux et un réseau de coaches de santé. Sa situation unique dans la biosphère de l'Entlebuch classée au patrimoine de l'UNESCO et l'intégration prévue d'offres numériques à partir de 2026/27 font du projet *Refugio Heiligkreuz* un concept innovant, qui préserve à la fois l'attractivité touristique de la région et l'héritage culturel de l'hospice.

- **Château de Raymontpierre** | <https://chateauderaymontpierre.ch/fr/>

Le Château de Raymontpierre sis à Vermes est une retraite exclusive dans un écrin de verdure, où l'élégance et la nature s'harmonisent de manière unique. Le modèle de cette entreprise accorde une grande importance à la durabilité et à la régionalité, de l'économie circulaire en cuisine au soutien direct des producteurs locaux. Le Château propose des expériences variées. Il est notamment disponible pour des manifestations privées, des réunions ou des événements culinaires. Les clients peuvent s'immerger dans le calme d'une nature intacte, loin du stress quotidien. Grâce à une étroite collaboration avec des partenaires régionaux, le Château de Raymontpierre contribue à la création de valeurs locales et offre une expérience incomparable dans un environnement bucolique.

- **Avenir de Visperterminen, village de la Heida** | <https://www.zukunft-heidadorf.ch/>

Le village de montagne de Visperterminen en Valais a souffert d'une baisse de l'activité touristique ces dernières années. Un nouveau projet local devrait être propice à une revitalisation du lieu. L'objectif est de transformer des

hôtels et des restaurants vieillissants en établissements modernes et accueillants, en phase avec les exigences actuelles. Le regroupement et la réorientation des biens immobiliers permettront aussi de proposer une offre attrayante de boutiques qui mettront en avant l'authenticité et la culture régionale. Si le projet vise à renforcer le tourisme, il doit aussi apporter une valeur ajoutée locale en générant des revenus supplémentaires pour les remontées mécaniques et en donnant des incitations pour rénover les appartements de vacances.

L'établissement gagnant sera désigné lors de la Journée de l'innovation hôtelière qui a pour mot d'ordre cette année "Mutig führen, motiviert gestalten – stark in die Zukunft". Diverses personnalités, telles que Nicole Bischof, professeure Organisation & Leadership à la Haute école spécialisée de Suisse orientale ou Daniel Hünebeck, conférencier d'honneur et conseiller en numérisation, donneront un aperçu des concepts *Employer Branding* et *Leadership*. La manifestation se tiendra le 15 octobre 2024 au Musée Suisse des Transports de Lucerne. (www.gastrosuisse.ch/hit).

Le jury du prix "Hotel Innovation Award"

Hans Amrein, sociétaire et rédacteur en chef de *Hotel Inside*

Peter Gloor, directeur de la Société suisse de crédit hôtelier

Beat Imhof, président de GastroSuisse

Christian Laesser, professeur à l'Université de Saint-Gall

Nicoletta Müller, propriétaire de la société de conseil Innovation, Sales & Marketing sàrl

Martin Nydegger, directeur de Suisse Tourisme

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:

Patrik Hasler-Olbrych, responsable Communication GastroSuisse

044 377 53 53

communication@gastrosuisse.ch

Medieninhalte



Hotel Innovations-Award / 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/100007695/100923055> abgerufen werden.