

14.10.2025 - 12:35 Uhr

Le "Waldhuus Bellary" remporte le prix Hotel Innovation Award / GastroSuisse et la Société suisse de crédit hôtelier encouragent les concepts hôteliers novateurs



Zurich (ots) -

Aujourd'hui, GastroSuisse a récompensé pour la 10e fois consécutive le concept hôtelier le plus innovant de l'année. Le prix de l'innovation hôtelière a été décerné au projet "Waldhuus Bellary - Back to the 70s" sis à Grindelwald (BE). "Gestion durable et économies intelligentes: stratégies gagnantes pour l'hôtellerie-restauration", tel était le mot d'ordre des intervenants de renom qui ont mis en lumière les tendances du secteur de l'hôtellerie-restauration dans le contexte des changements sociaux, lors de la Journée de l'innovation à Lucerne.

"Le Waldhuus est le résultat d'un concept audacieux et créatif combiné à un esprit stratégique" a déclaré Peter Gloor, directeur de la Société suisse de crédit hôtelier, lors de son discours prononcé devant quelque 250 invités au Musée des transports de Lucerne. "Le fait que nous décernions ce prix pour la dixième fois souligne la puissance novatrice et les talents d'adaptation de l'hôtellerie suisse", a ajouté P. Gloor. Le prix a été décerné dans le cadre de la Journée de l'innovation à laquelle GastroSuisse avait convié les participants. "Avec le projet *Back to the 70s*, le Waldhuus a réussi à transformer un établissement de tradition en hébergement de niche moderne et unique", a déclaré P. Gloor pour expliquer la décision du jury composé de sept membres. L'orientation sur les besoins de la jeune génération est particulièrement visible, tant du côté des clients que du personnel. La Groove Crew incarne une façon de travailler moderne: créative, numérique, participative et motivée.

Le premier prix est un coaching individuel d'une valeur de CHF 15 000. Il est décerné par GastroSuisse et la Société suisse de crédit hôtelier. Deux autres projets très intéressants "Appenberg" et "Hotel Jardin" avaient été nominés pour la finale. Ils ont également été présentés lors de la Journée de l'innovation au Musée Suisse des transports, devant un large public.

La Journée de l'innovation avait pour mot d'ordre "Gestion durable et économies intelligentes: stratégies gagnantes pour l'hôtellerie-restauration". Pour la première fois, des ateliers avaient été organisés, permettant aux participants de choisir deux des trois conférences passionnantes proposées. Nina Heim, professeure à la ZHAW, a parlé de l'art de fixer les bons prix dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. À l'aide d'exemples concrets, elle a montré comment la clientèle réagissait aux différentes stratégies de prix. Roland Zegg, président d'ibex fairstay, a

expliqué pourquoi la durabilité est également judicieuse sur le plan économique. Il a ensuite discuté avec des représentants du secteur sur des modèles de réussite concrets issus de la pratique. Nico Schefer, de la société Dr. Koch Consultancy, a quant à lui expliqué comment le *lean management* permettait d'accroître l'efficacité en entreprise.

Outre les ateliers, plusieurs intervenants de renom ont donné des conférences très intéressantes sur la manière dont la réussite économique peut aller de pair avec une action durable. Christine Schäfer, chercheuse senior au GDI, a présenté sa nouvelle étude "Decoding Food Culture: Wie Innovationen zu Traditionen werden". C. Schäfer décrypte la culture culinaire et met en évidence les différences régionales. Patrik Zbinden, journaliste gastronomique et expert en IA, a montré comment l'IA redéfinissait le quotidien dans la restauration et l'hôtellerie. Son intervention était axée sur le développement automatisé de recettes, la gestion prévisionnelle des stocks et les processus basés sur l'IA dans le service et la gestion des clients. Pour conclure, Nico Franzoni et Noah Bachofen ont raconté des anecdotes tirées de leur *Culinary Grand Tour* à travers la Suisse.

Après 17 ans d'existence, la Journée de l'innovation s'est tenue pour la dernière fois sous cette forme afin de faire place à de nouvelles idées. "Après le lancement réussi de la coopération avec HotellerieSuisse cette année, nous intensifierons notre partenariat lors du prochain congrès *Hospitality Summit 2026*" a déclaré Bruno Lustenberger, membre du Conseil de GastroSuisse.

Waldhuus Bellary | <https://www.bellary.ch>

Le projet gagnant Waldhuus Bellary à Grindelwald, avec son concept "Back to the 70s" est désormais un établissement tendance pour les clients jeunes et tous ceux qui le sont restés. 25 chambres dans le style des années 70, un bar-salon et un grand jardin sont garants d'une atmosphère détendue avec vue sur l'Eiger. Le mobilier et les équipements existants (tels que les carrelages des salles de bains) ont été soigneusement remis à neuf et intégrés dans le nouveau design rétro. Un engagement clair en faveur de la préservation des ressources. Le concept est complété par des services numériques: l'enregistrement, le paiement et l'accès à la chambre s'effectuent via le smartphone. D'où une offre qui allie design, technologie et expérience, tout en s'inscrivant dans la durabilité.

Le jury du prix "Hotel Innovation Award"

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

Margrith Blum, responsable Tourisme, Aide suisse à la montagne

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

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, Communication

Téléphone 044 377 53 53

communication@gastrosuisse.ch

Medieninhalte



La Groove Crew du Waldhuus Bellary célèbre le prix Hotel Innovation-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/100007695/100935883> abgerufen werden.