

27.10.2022 - 08:00 Uhr

Drei Konzepte für Hotel Innovations-Award nominiert

Zürich (ots) -

Zum 6. Mal verleihen GastroSuisse und die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit einem visionären Hotelkonzept den Hotel Innovations-Award. Drei zukunftssträchtige Konzepte wurden für diesen Award nominiert. Der Gewinner oder die Gewinnerin wird anlässlich des Hotel Innovations-Tages am 8. November im Verkehrshaus in Luzern erkoren. Dem Sieger winkt ein Coaching zur Realisierung des Konzepts im Wert von CHF 15 000.-.

"Der Entscheid fiel uns nicht leicht", sagt Casimir Platzer, Präsident von GastroSuisse und Mitglied der siebenköpfigen Jury. 21 spannende und innovative Konzepte wurden in diesem Jahr eingereicht. Drei davon hat die Jury nun fürs Finale des 6. Hotel Innovations-Award nominiert.

- Bogentrakt Hostel in Chur | <https://bogentrakt.ch>

Der Sennhof, der ehemalige "härteste Knast" der Schweiz in der Churer Altstadt, wird zu einer weltoffenen und modernen Unterkunft. Der bogenförmige Zellenrakt, die Räume im anliegenden Turm sowie der Spazierhof werden in ein Hostel mit 25 Gästezimmern und 70 kapselartigen Betten, Arbeitsräumen, einer Gästeküche und einem Kräuter- und Gemüsegarten zum Verweilen ausgebaut. Die Gemeinschaftsräume stehen sowohl den Gästen als auch der Lokalbevölkerung zur Verfügung und sollen mit Anlässen die Interaktion zwischen Reisenden und den Einheimischen fördern. Ganz frei nach dem Motto: "Be a local, not a tourist". Zudem will das Hostel eine nachhaltige Philosophie verfolgen. In der Küche sollen regionale und biologische Produkte verwendet werden. Ein erklärtes Ziel ist ausserdem, dass die Gäste im Bogentrakt Hostel CO2-neutral übernachten.

- Habitat Lago Maggiore in Gambarogno

Am Hang in Gambarogno im Tessin entsteht ein in die Natur eingebettetes Siedlungskonzept mit fünf Wohnmodulen mit Aussenterrasse und Blick auf den Lago Maggiore. Die Module sind ökologisch nachhaltig, reversibel und energetisch fast vollständig autark. Ein Mehrzweck-Gemeinschaftsbereich, der als Frühstücks-, Tagungs-, Seminar- oder Massageraum genutzt werden kann, sowie ein Infinity-Pool und ein Conciergedienst runden das Angebot ab. Damit will das Projekt einen Beitrag an die wirtschaftliche Wiederbelebung von Dörfern in Randregionen leisten. Gleichzeitig soll dem aktuellen Trend des bewussten, naturnahen und qualitativ hochstehenden Tourismus mit nachhaltiger Philosophie nachgekommen werden. Dazu will auch die Gastgeberfamilie, die ebenfalls in der Siedlung lebt, ihren Teil beitragen.

- Votre Cercle de Vie in Château-d'Oex VD | www.votre-cerclidevie.ch

Das Projekt Cercle de Vie in Château-d'Oex VD vereint Landwirtschaft, Gesundheit, Bildung sowie Beherbergung und Gastronomie unter einem Dach. In einem Gebäude werden ein Bauernhof, ein pädagogisches Ökohotel mit unterschiedlichen Übernachtungsangeboten, ein Restaurant, Gewächshäuser, ein Gesundheits- und Wellnessbereich sowie mehrere Aktivitäts- und Seminarräume untergebracht. Dabei will das Projekt die höchsten Nachhaltigkeitsstandards erfüllen, indem es das Prinzip der Kreislaufwirtschaft umsetzt. So erzeugt das Hotel seine eigene Energie, verwendet das Biogas aus dem Stall zum Kochen oder bereitet das Abwasser für den eigenen Verbrauch auf. Die Küche ist biologisch, saisonal, lokal und wird unter anderem mit hofeigenen Produkten beliefert. Daneben betreibt das Haus einen Bioladen, der der Öffentlichkeit offensteht. Das Projekt will ein Begegnungsort schaffen, wo der Austausch und die Sensibilisierung über den ökologischen Wandel stattfinden soll.

Der Gewinner wird am Hotel Innovations-Tag gekürt, der unter dem Motto "Wege in die Zukunft - Megatrends als Orientierung" steht. Mehrere Persönlichkeiten wie etwa der Zukunftsforscher Georges T. Roos geben Einblick in die Welt der Megatrends mit Best-Practice-Beispielen. Der Anlass findet am 8. November 2022 im Verkehrshaus Luzern statt (www.gastrosuisse.ch).

Jury Hotel Innovations-Award

Hans R. Amrein, Gesellschafter & Chefredaktor Hotel Inside Christian Laesser, Professor Universität St. Gallen Nicoletta Müller, Inhaberin Beratungsfirma Innovation, Sales & Marketing Martin Nydegger, Direktor Schweiz Tourismus Peter Gloor, Direktor Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit Casimir Platzer, Hotelier und Präsident GastroSuisse Beatrice Zanella, Leiterin Projekte und Partnerschaften Schweizer Berghilfe

Trägerschaft Hotel Innovations-Award Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit, GastroSuisse

Partner Hotel Innovations-Award Schweizer Berghilfe, GastroJournal, Hotel Inside

GastroSuisse ist der grösste gastgewerbliche Arbeitgeberverband mit gegen 20'000 Mitgliederbetrieben, organisiert in 26 Kantonalverbänden und vier Fachgruppen. Das Schweizer Gastgewerbe gehört zu den grössten Arbeitgebern des Landes und bildet ungefähr 8000 Lernende aus.

Pressekontakt:

GastroSuisse, Patrik Hasler-Olbrych, Leiter Kommunikation Telefon 044 377 53 53, communication@gastrosuisse.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100007695/100897319> abgerufen werden.