

Die Finalisten für den Hotel Innovations-Award stehen fest

Zum 9. Mal verleihen GastroSuisse und die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit einem visionären Hotelkonzept den Hotel Innovations-Award. Drei vielversprechende Konzepte sind für diesen Award nominiert. Der Gewinner oder die Gewinnerin wird am 15. Oktober im Verkehrshaus in Luzern im Rahmen des Hotel Innovations-Tages bekannt gegeben. Der Sieger gewinnt ein Coaching im Wert von CHF 15 000.-.

Aus diversen spannenden Konzepten hat die siebenköpfige Jury drei Finalisten für den 9. Hotel Innovations-Award ausgewählt. „Es freut uns, dass wir auch dieses Jahr wieder innovative Konzepte vorstellen und auszeichnen können“, sagt Milena Hofer, Leiterin Marketing.

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

Das Projekt Refugio Heiligkreuz hat zum Ziel, das ehemalige Kapuzinerhospiz in Heiligkreuz in ein Gästehaus für ganzheitliches Wohlbefinden zu verwandeln. Es bietet Rückzugsmöglichkeiten, die Körper, Geist und Seele ansprechen, basierend auf den Lehren von Sebastian Kneipp. Das Gästehaus soll ab 2025 massgeschneiderte Gesundheits- und Erfahrungswochen anbieten und sich durch eine enge Zusammenarbeit mit lokalen Partnern und einem Netzwerk von Gesundheitscoaches auszeichnen. Die einzigartige Lage in der UNESCO Biosphäre Entlebuch und die geplante Integration von digitalen Angeboten ab 2026/27 machen das Refugio Heiligkreuz zu einem innovativen Projekt, das sowohl die touristische Attraktivität der Region als auch das kulturelle Erbe des Hospizes bewahrt.

Château de Raymontpierre <https://chateauderaymontpierre.ch/de/>

Das Château de Raymontpierre in Vermees ist ein exklusiver Rückzugsort inmitten der Natur, wo Eleganz und Naturbelassenheit auf einzigartige Weise harmonieren. Das Geschäftsmodell legt grossen Wert auf Nachhaltigkeit und Regionalität, von der Kreislaufwirtschaft in der Küche bis zur direkten Unterstützung lokaler Produzenten. Das Château bietet vielfältige Erlebnisse, darunter private Feiern, Tagungen und kulinarische Events, und ermöglicht den Gästen, in die Ruhe und Abgeschiedenheit der Natur einzutauchen. Durch enge Zusammenarbeit mit regionalen Partnern trägt das Château zur lokalen Wertschöpfung bei und bietet ein unvergleichliches Erlebnis in einer male- rischen Umgebung.

Zukunft Heidadorf Visperterminen <https://www.zukunft-heidadorf.ch/>

Das Bergdorf Visperterminen im Wallis, das bisher unter touristischem Rückgang leidet, soll durch ein neues, ganzheitliches Projekt revitalisiert werden. Ziel ist es, veraltete Hotels und Restaurants in moderne,

Fachhochschule, Nicole Bischof, oder der Keynote Speaker und Berater für Digitalisierung, Daniel Hünebeck, geben Einblicke ins Thema Employer Branding und Leadership. Der Anlass findet am 15. Oktober 2024 im Verkehrshaus Luzern statt. (www.gastro-suisse.ch/hit).



einladende Einrichtungen zu verwandeln, die den heutigen Anforderungen gerecht werden. Durch die Zusammenführung und Neuausrichtung der Immobilien entsteht ein attraktives, dezentral organisiertes Boutique-Angebot, das Authentizität und regionale Kultur in den Vordergrund stellt. Das Projekt soll nicht nur den Tourismus stärken, sondern auch den lokalen Mehrwert fördern, indem es zusätzliche Einnahmen für die Bergbahn generiert und Anreize für die Renovierung von Ferienwohnungen schafft.

Der Gewinner wird am Hotel Innovations-Tag gekürt, der unter dem Motto „Mutig führen, motiviert gestalten - stark in die Zukunft“ steht. Mehrere Persönlichkeiten wie etwa die Professorin für Organisation und Leadership an der Ostschweizer

Jury Hotel Innovations-Award

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