

«Château de Raymontpierre» gewinnt den Hotel Innovations-Award

Zum 9. Mal hat GastroSuisse heute das innovativste Hotelkonzept prämiert. Mit dem Hotel Innovations-Award ausgezeichnet wurde das Projekt „Château de Raymontpierre“ in Vermes. Unter dem Thema „Leadership“ zeigten am Hotel Innovations-Tag in Luzern mehrere Top-Referenten auf, welche Chancen und Herausforderungen auf die Hotellerie warten.

„Das Château schafft es, regionale Werte zu bewahren und gleichzeitig ein einzigartiges Erlebnis für seine Gäste zu bieten“, sagte GastroSuisse Präsident Beat Imhof in seiner Laudatio vor rund 250 Gästen im Verkehrshaus Luzern. „Besonders beeindruckend ist der Fokus auf Kreislaufwirtschaft und regionale Produkte. Das Château setzt auf eine plastikfreie Umgebung, die Nutzung von Solarenergie und eine eigene Holzschnitzanlage zur Wärmegewinnung. Zudem stammt das Bio-Fleisch direkt vom benachbarten Bauernhof“, fügt Imhof hinzu. Aus diesem Grund hat die siebenköpfige Jury anlässlich des Hotel Innovations-Tages das Projekt „Château de Raymontpierre“ aus Vermes JU mit dem Hotel Innovations-Award ausgezeichnet. Vergeben wurde dieser Preis anlässlich des Hotel Innovations-Tages, zu dem Gastro-

Suisse geladen hatte. „Dieses einzigartige Projekt, eingebettet in die unberührte Natur des Schweizer Juras, ist ein herausragendes Beispiel dafür, wie Luxus und Nachhaltigkeit auf harmonische Weise miteinander verbunden werden können. Ganz im Sinne des Mottos „luxury fed by nature“ wird hier die Verantwortung für die Umwelt und die Region grossgeschrieben“, begründete Imhof den Jury-Entscheid abschliessend.

Das Siegerprojekt erhält ein Coaching im Wert von CHF 15 000.-. Träger des Awards sind GastroSuisse und die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit. Anerkennung fanden aber auch die anderen beiden Projekte „Refugio Heiligkreuz“ und „Zukunft Heidadorf Visperterminen“, die es ins Finale geschafft hatten und heute am Hotel Innovations-Tag im Verkehrshaus vor den zahlreichen Besuchern ihre



Sydney Karolewski und Timon Wolf gewinnen den Hotel Innovations-Award. www.presseportal.ch

Konzepte präsentieren durften.

Der Hotel Innovations-Tag stand unter dem Motto „Mutig führen, motiviert gestalten - stark in die Zukunft“. Mehrere Top-Referenten hielten inspirierende Vorträge über die zukünftige Arbeitswelt, die Chancen und

betreiber- zum Arbeitnehmermarkt umzugehen ist und warum Employer Branding so wichtig ist. Mit seiner umfangreichen Expertise im Onlinemarketing und in der digitalen Transformation verriet er, wie man eine starke Arbeitgebermarke aufbauen, die besten Talente für das Unternehmen gewinnen kann und zeigte effektive Tools für die Mitarbeitendenbindung. Die Neurowissenschaftlerin Claudia Thali ist davon überzeugt, dass es Kreativität im Gastgewerbe braucht. Ihre Firma, MindTheMind, ist spezialisiert auf neurowissenschaftsbasierte Persönlichkeits-, Führungs- und Kulturentwicklung. Sie gab Einblicke in die Welt des Gehirns, was im Gehirn bei kreativen Prozessen passiert und wie man diese beeinflussen kann.

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

Das Siegerprojekt Château de Raymontpierre by the Living Circle in Vermes 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 malerischen Umgebung.

www.gastro-suisse.ch