

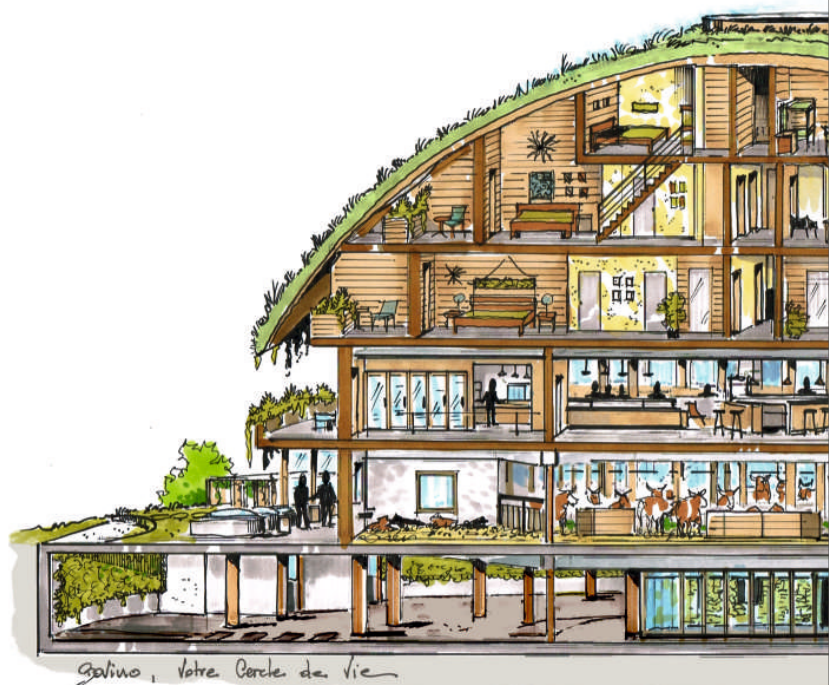


“I megatrend ci guidano

Il motto della Giornata dell'Innovazione Alberghiera

Come realizzare una transizione di successo verso il futuro, nonostante le numerose difficoltà che implica. Lo hanno spiegato a inizio novembre alcuni relatori di alto profilo intervenuti alla Giornata dell'innovazione alberghiera, durante la quale GastroSuisse e la Società svizzera di credito alberghiero hanno consegnato per la sesta volta il “Premio Innovazione Alberghiera” a un concetto alberghiero visionario. Quest'anno il premio va “Il vostro cerchio della vita” di Château-d'Ex. Tra i 21 concetti proposti alla giuria, ne erano stati scelti anche altri due per comporre il trio di finalisti: uno era il Bogentrakt Hostel à Coire (info su: bogentrakt.ch) e l'altro era ticinese, l'Habitat Lago Maggiore nel Gambarogno.

Una realtà che ha molte similitudini con il progetto premiato al Museo dei trasporti di Lucerna è quella del Naturhotel Leithof di San Candido (Alto Adige) che presentiamo nelle prossime pagine.



Sezione dell'edificio Bovino

GastroSuisse e la Società svizzera di credito alberghiero incoraggiano concetti alberghieri innovativi L'economia circolare vince il “Premio Innovazione Alberghiera”

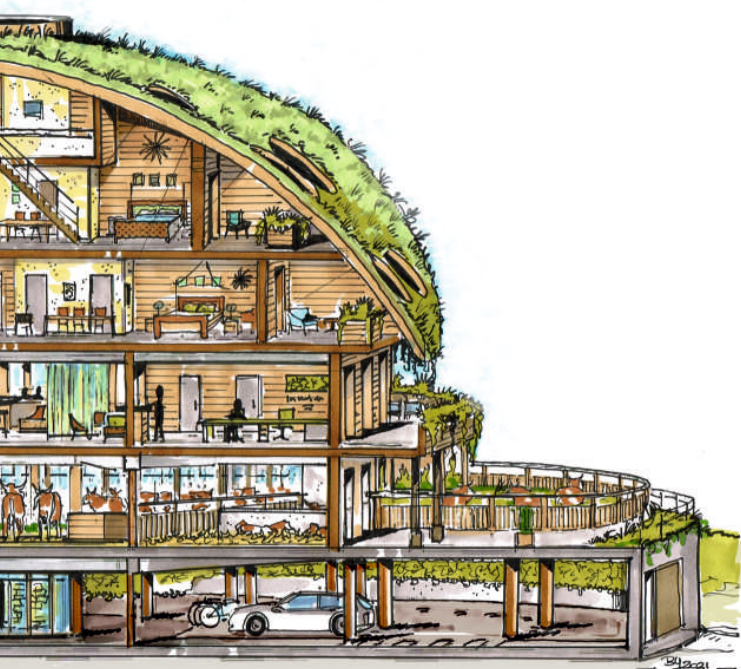
“Chiunque voglia avere successo nel settore alberghiero deve tenere conto dei megatrend nello sviluppo di una strategia a lungo termine”, ha dichiarato Esther Friedli, membro del consiglio di amministrazione di GastroSuisse, nel suo discorso di congratulazioni. Non è quindi un caso che il progetto vincitore sia chiaramente focalizzato sui megatrend chiave e li integri con decisione nel proprio modello di business.

Ieri, al Museo Svizzero dei Trasporti di Lucerna, una giuria di sette membri ha assegnato il “Premio Innovazione Alberghiera” 2022 al progetto Il vostro cerchio della vita di Château-d'Ex.

«Il progetto vincitore collega diversi settori dell'economia», ha spiegato Esther Friedli, motivando la decisione della giuria. Applica il principio dell'economia circolare e soddisfa i più elevati requisiti di sostenibilità. “La giuria è stata colpita dall'approccio ambientale complessivo del progetto”, ha riassunto Esther Friedli.

Esther Friedli ha consegnato il premio insieme a Beatrice Zanel-la, responsabile dei progetti e dei partenariati Aiuto svizzero alla montagna, e a Peter Gloor, direttore della Società svizzera di credito alberghiero. Il vincitore riceverà un percorso di coaching del valore di 15'000 chf. per la realizzazione della sua idea.

verso il futuro”



Il premio è assegnato da GastroSuisse e dalla Società svizzera di credito alberghiero. Davanti al folto pubblico della Giornata dell'Innovazione Alberghiera presso il Museo Svizzero dei Trasporti sono stati presentati anche gli altri due interessanti progetti candidati alla finale.

Esther Friedli ha sottolineato che il settore deve essere innovativo e creativo per essere convincente. "Questi sono tempi turbolenti e impegnativi", ha aggiunto. Ma il nostro settore ha anche dimostrato in modo impressionante quanto sia resiliente, flessibile e innovativo. Ha dimostrato di saper resistere e imparare da situazioni difficili, ma anche di saper identificare e sfruttare i megatrend. Le avversità ci rafforzano anziché indebolirci, condizione fondamentale per affrontare le sfide attuali e future. Anche per questo il motto della Giornata dell'Innovazione Alberghiera è stato "I megatrend ci guidano verso il futuro".

Diversi relatori di alto livello hanno presentato i megatrend al pubblico, fornendo esempi di buone pratiche per



I vincitori dell'Hotel Innovations Award
Esther et Nicolas Mottier
(foto Aniela Lea Schafroth)

mostrare come possono essere sfruttati al meglio.

Il famoso futurologo svizzero e co-presidente di swissfuture Georges Roos ha presentato un quadro globale delle cinque principali trasformazioni che segneranno in modo duraturo il contesto economico del turismo. Si tratta delle transizioni ecologica, digitale, demografica, geopolitica e biologica. Georges Roos ha indicato come gli imprenditori possono affrontare le sfide del futuro e i risultati che possono aspettarsi con il giusto atteggiamento personale.

Thomas Steiner, responsabile del Centro di e-learning Cyberlearn dell'Università di Scienze Applicate della Svizzera occidentale e proprietario di immotour GmbH, ha spiegato cosa significano "hype", "must" e "no code" nel mondo delle tendenze digitali. Ha inoltre spiegato quali sono le domande fondamentali che gli albergatori dovrebbero porsi prima di passare al digitale. Roland Zegg, fondatore di grischiconsulta AG e presidente di ibex fairstay, ha parlato delle tendenze della neo-ecologia e dei loro effetti sul settore alberghiero. Attraverso esempi di buone pratiche, ha mostrato dove e come il settore alberghiero può agire.

Il vostro cerchio della vita, Château-d'Œx VD

Il progetto Il vostro cerchio della vita a Château-d'Œx VD si impegna a favore di uno sviluppo sostenibile nei settori dell'agricoltura, della sanità, dell'istruzione, alberghiero e della ristorazione. Un edificio ospiterà una fattoria, un eco-albergo didattico con diverse formule di pernottamento, un ristorante, serre, un'area benessere e salute e varie aree per attività e seminari.



RÉSERVE TENDENZE



Votze Cercle de Vie



Gli edifici Planto e Bovino

Il progetto incorpora i più alti standard di sostenibilità e si basa sul principio dell'economia circolare.

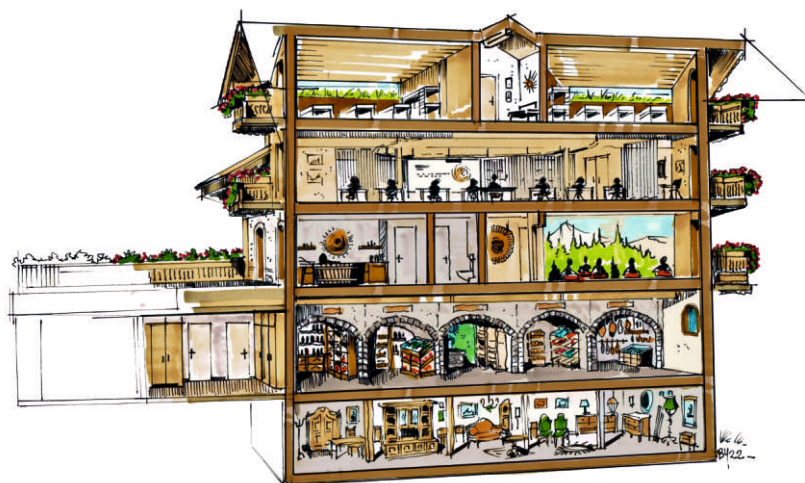
L'hotel produce la propria energia, utilizza il biogas della stalla per cucinare e assicura il recupero e il trattamento dell'acqua. La cucina biologica è preparata con prodotti locali e di stagione, alcuni dei quali provengono dalla fattoria in loco. La struttura offre anche un negozio biologico aperto al pubblico. Questo progetto mira a creare un legame tra l'uomo e la natura in un luogo di incontro e di consapevolezza della transizione ecologica. Info: votre-cercledevie.ch dove nella sezione "projet" troverete anche il video.

Il finalista ticinese: Habitat Lago Maggiore nel Gambarogno

Si tratta di un concetto di habitat integrato con la natura che vedrà la luce su un versante montuoso del Gambarogno, ideato da Elia Frapolli e approfondito con gli architetti di Atelier ribo+ sa e Paolo Scoglio. Comprenderà cinque moduli residenziali con terrazza e vista sul Lago Maggiore: moduli ecologici e durevoli, reversibili e praticamente auto-sufficienti dal punto di vista energetico. Uno spazio comune polivalente sarà utilizzabile come sala colazioni, sala conferenze o seminari. La piscina con vista sul Lago Maggiore e il verde circostante completano l'offerta. Questo progetto dovrebbe contribuire alla rivitalizzazione economica dei villaggi situati in aree periferiche. Ma si conforma anche



Gabarogno - Habitat Frapolli



L'edificio Planto

all'attuale tendenza a favore del turismo responsabile, vicino alla natura e di alta qualità con un approccio sostenibile.

La giuria del "Premio Innovazione Alberghiera"

Era composta da: Hans Amrein, membro del consiglio di amministrazione e caporedattore di Hotel Inside; Christian Laesser, professore all'Università di San Gallo; Nicoletta Müller, titolare della società di consulenza Innovation, Sales & Marketing; Martin Nydegger, direttore di Svizzera Turismo; Peter Gloor, direttore della Società svizzera di credito alberghiero; Casimir Platzer, albergatore e presidente di GastroSuisse; Beatrice Zanella, responsabile Progetti e partenariati Aiuto svizzero alla montagna. Responsabili del "Premio Innovazione Alberghiera": Società svizzera di credito alberghiero, GastroSuisse. Partner del "Premio Innovazione Alberghiera": Aiuto svizzero alla montagna, Hotel Inside.