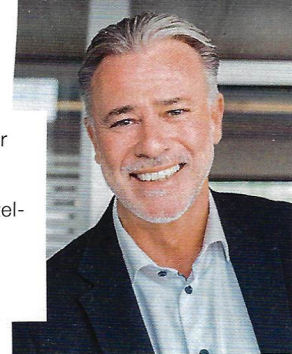




Peter Gloor, Direktor
Schweizerische
Gesellschaft für Hotel-
kredit SGH.



Hotel Innovations-Award 2022: Ein Projekt, das Tradition und Biodiversität verbindet

«Votre Cercle de Vie», ein Hotelprojekt in Château-d'Oex, gewinnt den Hotel Innovations-Award 2022. Das Siegerprojekt überzeugte die Jury mit der Verbindung von Tradition, Handwerk und Biodiversität sowie den ganzheitlichen Ausbildungskonzepten. Der Preis wurde am 8. November im Verkehrshaus der Schweiz zum sechsten Mal vergeben.

Peter Gloor

Zentrale Herausforderungen für die Schweizer Hotellerie sind die steigenden Erwartungen der Gäste, die Notwendigkeit zu Innovation und Differenzierung im Angebot sowie klarer Positionierung, der erhöhte Kostendruck und die rasante Entwicklung der Informations- und Kommunikationstechnologie. Diese Umstände erfordern hohe und wiederkehrende Investitionen: Es braucht neue, innovative Betriebskonzepte und Geschäftsmodelle.

Vor diesem Hintergrund haben die Initianten GastroSuisse und SGH 2016 einen jährlichen Unternehmerwettbewerb, den Hotel Innovations-Award (HIA), ins Leben gerufen. Dabei werden die vielversprechendsten eingereichten Geschäftsmodelle und Betriebskonzepte bestehender und operierender, kleiner und mittlerer Hotels (KMH) prämiert und bei der Weiterentwicklung ihrer Vorhaben unterstützt.

Angesprochen werden Betreiberinnen und Betreiber von KMH bzw. Beherbergungsbetrieben mit mindes-

tens zehn bis maximal 50 Zimmern (maximal 100 Betten). Die eingereichten Konzepte und Modelle dürfen zum Zeitpunkt der Bewerbung noch nicht in Betrieb sein. Die besten Projekte werden mit einem Workshop im Wert von CHF 800, der Teilnahme an Netzwerkveranstaltungen von GastroSuisse und der SGH sowie einer VIP-Einladung für den Hotel Innovations-Tag geehrt. Der Hauptgewinnende wird bei der Umsetzung seines Vorhabens durch ein individuelles, professionelles Coaching im Wert von insgesamt CHF 15 000 unterstützt.

Die Bewertungskriterien der Wettbewerbseingaben sind: die Originalität des Geschäftsmodells (Innovation oder Grad der Imitation bestehender Modelle), der Kundennutzen und Kundenmehrwert, die effektive und kurzfristige Realisierbarkeit des Projektes, das Potenzial zur Imitierung durch andere, die regionale Stärkung der Wertschöpfung durch das Geschäftsmodell und Kooperationen sowie die Wirtschaftlichkeit und Tragbarkeit.

SGH als Mitbegründerin des Awards in der Trägerschaft

Die SGH setzt als Kompetenzzentrum die Beherbergungsförderung als Teil der Tourismuspolitik des Bundes um. Sie gewährt subsidiäre Darlehen an Beherbergungsbetriebe in Fremdenverkehrsgebieten und Badekurorten. Zudem bietet sie Beherbergungsbetrieben, Tourismusunternehmen, Banken, der öffentlichen Hand sowie weiteren Institutionen in der ganzen Schweiz Beratungsdienste an.

Neben den beiden erwähnten Aufgaben rundet der Wissenstransfer zugunsten der Beherbergungsbranche das Tätigkeitsfeld der SGH ab. So engagieren sich die Mitarbeitenden als Dozierende an Fachhochschulen und helfen bei der Erarbeitung von Inhalten an Fachanlässen.

Das Mitwirken beim Hotel Innovations-Award deckt sich mit dem Förderauftrag der SGH. Mit der Auszeichnung werden innovative Projekte der Beherbergungsbranche bei der Umsetzung der Idee in die Praxis unterstützt. Die SGH ist bei der Ausrichtung der Workshops aktiv involviert und in der Jury für die Nominierung der Projekte vertreten. Zudem leistet sie einen finanziellen Beitrag an den Hauptpreis. Zusammen mit GastroSuisse unterstützt und fördert sie den Zugang zu Fremdmitteln für die Hotellerie, u. a. mit dem Erbringen von Beratungsleistungen zur Umsetzung.

Schweizer Berghilfe als Partnerin des Awards

Seit 1943 setzt sich die Schweizer Berghilfe für die Menschen in den Schweizer Bergen ein. Sie unterstützt Projekte, die Arbeitsplätze und Wertschöpfung im Berggebiet schaffen. Damit wirkt sie der Abwanderung entgegen und sorgt dafür, dass die Bergregionen auch in Zukunft lebendig bleiben. Die Finanzierung der Beiträge erfolgt ausschliesslich durch Spenden.

Im Bereich des Tourismus werden Projekte gefördert, die abseits touristischer Zentren liegen, sich anhand eines regional typischen Themas positionieren, regional gut verankert sind sowie Wertschöpfung für die Region generieren. Die Berghilfe ist damit eine passende Partnerin für den HIA und wirkt ebenfalls aktiv in der Jury mit.



Hoteliers brauchen Kraft, Ausdauer und gute Ideen

«Die Hotellerie ist einer der wichtigsten Wirtschaftspfeiler im Berggebiet und trägt massgeblich zur Wertschöpfung in diesem Wirtschafts- und Lebensraum bei. Um die Gäste und Arbeitnehmenden für sich zu gewinnen, benötigen die Hoteliers viel Kraft und Ausdauer, aber immer auch gute Ideen. Mit der Unterstützung des Hotel Innovations-Awards möchten wir einen Beitrag leisten, damit diese Ideen auch tatsächlich umgesetzt werden können.»

Beatrice Zanella, Leiterin Projekte und Partnerschaften, Berghilfe; Margrith Bertini, Projektleiterin Tourismus, Berghilfe

Was wurde aus den Ideen und Konzepten ehemaliger Gewinner?

Seit der Lancierung im Jahr 2016 wurde der HIA in diesem Jahr zum sechsten Mal vergeben. Pandemiebedingt fand die Preisverleihung 2020 nicht statt. Vier der fünf bisherigen Siegerkonzepte wurden erfolgreich umgesetzt und sind operativ im Markt tätig. Zeit für einen kurzen Rückblick mit der Frage, wie sich die bisher prämierten Projekte entwickelt haben. Nachfolgend stellvertretend zwei Projekte.

Weinhaus am Bach, Gewinner 2016

Silvana und Albi von Felten vom Landhotel Hirschen in Erlinsbach, haben 2016 den ersten Hotel Innovations-Award gewonnen. Die Jury wählte die Preistragenden aus über 20 Bewerbungen aus. Für das Weinhaus am Bach sprachen insbesondere die kohärente Geschäftsidee, die sich in das bestehende Konzept des Hauses einfügt, die regionale Verankerung sowie der Kooperationsgedanke. Wohldurchdachte überbetriebliche Konzepte können die Wettbewerbsfähigkeit deutlich steigern.

2017 wurde das Hotel eröffnet. Die Idee, die Zimmer mit persönlichen Utensilien und Aussagen von Winzerinnen und Winzer zu positionieren, kam sehr gut an.

Marc A. Trauffer
und Brigitte Trauffer, die
Gewinner 2021.

So sind aktuell 20 Zimmer von Schweizer Weinproduzierenden buchbar. Dazu kommen vier Zimmer von Prominenten, die edle Tropfen in unseren Nachbarländern herstellen. Grossen Anklang finden die zwei Juniorsuiten sowie zwei exklusive Weinsuiten, u. a. mit begehbaren Weinschränken.

Martin Abderhalden, Leiter Hotellerie und Tourismus bei GastroSuisse, sagte an der seinerzeitigen Eröffnungsfeier: «Das Weinhaus hat eine Vorbildfunktion. 08/15-Betriebe werden es künftig schwer haben; was zählt, ist das Erlebnis.» Michael Kauer, damaliger stellvertretender Direktor der SGH, erklärte reimend, weshalb die von Felten den Preis gewonnen haben: «S Konzept isch ganz us eim Guss / und passt zur Huus-Philosophie: em Gnuss / Bi höher Chochkunscht cha me fein diniere / Und nachher sanft gebettet au logiere / Und d Jury het natürli au vorusgeh / dass es ufgaht, au fürs Portemonee.»



«Ein wichtiger und toller Preis»

«Als wir ein Jahr nach dem Erhalt des Hotel Innovations-Awards unser Projekt «Hirschs Weinhaus am Bach» eröffneten, half uns diese Auszeichnung bei der Vermarktung unseres Weinhotels. Die Preissumme haben wir in das Marketing fliessen lassen. Heute noch werden wir von Gästen auf den Award angesprochen. Meine Frau und ich finden den Innovations-Award einen wichtigen und tollen Preis, der sich in der Branche etabliert hat. Wir finden es wichtig, dass er an Projekte vergeben wird, bei denen man weiss, dass sie innert zwei Jahren umgesetzt werden können.»

Albi von Felten, Preisträger des ersten Hotel Innovations-Awards 2016



Bretterhotel – Trauffer Erlebniswelt, Gewinner 2021

2021 hat die Jury das Konzept und Geschäftsmodell der Erlebniswelt von Marc A. und Brigitte Trauffer überzeugt. Die Umsetzung schafft ein neues und einzigartiges Angebot und Erlebnis für den Gast. Die Holzspielwarenfabrik Trauffer wird zu einer einzigartigen Erlebniswelt im Berner Oberland. Die bestehende Fabrik erweitert sich durch ein Bretterhotel mit 31 Zimmern (Highlights: mehrere Arvensauna-Zimmer und -Suiten, Erlebniszimmer mit Röhrenrutschbahn), einem Shop, einer Bäckerei mit Bistro, einem Dorfladen, der Post, einem À-la-carte-Restaurant sowie Event- und Kursräumen.

In Kombination mit geführten Fabriktouren, Erlebnisrundgängen, Holzschnitzkursen und vielen weiteren Attraktionen entsteht eine faszinierende Erlebniswelt rund um das Thema Holzspielwaren. Das Projekt generiert rund 40 neue Stellen, stärkt die regionale Entwicklung und steigert die touristische Attraktivität des Berner Oberlands.

Die Trauffer Erlebniswelt und das Bretterhotel wurden am 4. Juni 2022 eröffnet.

«Der Preis hat uns unglaublich motiviert»

«Dass wir bereits vor der Eröffnung einen Award gewinnen durften, hat uns während der intensiven Zeit der letzten Bauphase und während der Zeit nach der Eröffnung unglaublich motiviert. Es war grossartig zu wissen, dass wichtige Vertreterinnen und Vertreter der Branche an unser Projekt glauben. Wir können uns nur noch einmal von Herzen für diese wertvolle Auszeichnung bedanken.»

Marc A. und Brigitte Trauffer, Preisträger 2021



Gewinner 2022:
Votre Cercle de Vie soll
2024 eröffnet werden.

Gewinner 2022: Votre Cercle de Vie, Château-d'Oex

An der Verleihung vom 8. November 2022 im Verkehrshaus der Schweiz wurde das Familienunternehmen von Esther und Nicolas Mottier ausgezeichnet. Die Jury hat insbesondere die Verbindung von Tradition, Handwerk und Biodiversität überzeugt, aber auch der Umgang mit relevanten Themen wie Ökologie, ganzheitliche Ausbildungskonzepte und innovative Arbeitsplätze. Zudem werden durch das Projekt Landwirtschaft, Tourismus, Gesundheit und Bildung vereint, was für die Schweiz aktuell einzigartig ist. Die Eröffnung des Hotels mit 29 Zimmern, einige davon Mehrbettzimmer, ist auf Ende 2024 geplant.

Fazit der SGH zum Hotel Innovations-Award

Wir freuen uns, dass seit 2016 jährlich um die 20 Bewerbungsdossiers für den HIA eingereicht werden. Die Jury hatte bis anhin immer die Möglichkeit, die Nominationen aus einer Vielzahl von unterschiedlichen innovativen Konzepten und Modellen auszuwählen. Die Vielfalt der in Entwicklung stehenden Projekte empfinden wir als gross und beeindruckend.

Die der Wahl zugrundeliegenden Auswahlkriterien zeigen auf, dass es der Jury bisher gelungen ist, Konzepte zu prämiieren, die auch grossmehrheitlich umgesetzt werden und sich im Markt erfolgreich posi-

tionieren können. Dies auch ganz im Sinne des ersten Preisträgers aus dem Jahr 2016.

Bemerkenswert ist, dass eine Vielzahl der Dossiers nicht von Personen aus der klassischen Hotellerie eingereicht werden, sondern von Quereinsteigenden und -denkenden. So werden u. a. Geschäftsmodelle entwickelt, die Bestehendes mit der Beherbergung ergänzen und damit für den Gast einen echten Mehrwert und Erlebnisse schaffen.

Die SGH ist stolz, Teil dieses Awards zu sein und damit ihrem Förderauftrag zugunsten der Branche gerecht zu werden.

Quellen:

www.gastrosuisse.ch/de/service/branchenfoerderung/hotel-innovations-award/
www.berghilfe.ch
www.hirschen-erlinsbach.ch/hotel/haus-am-bach
www.trauffer.ch/bretterhotel
www.votre-cercledevie.ch/de