

Hotel Innovations-Award 2018: die nominierten Projekte in Kürze

Schweizer Leuchtturmprojekte

Christine Bachmann Die Jury hat aus über 30 eingegangenen Projekten vier für den Hotel Innovations-Award 2018 nominiert. Der Gewinner wird am 19. Juni am Hotel Innovations-Tag in Zürich verkündet. Was die einzelnen Projekte auszeichnet: ein Überblick.

En français

Page 11

Hotel Waldhaus, Bettmeralp

Das **Hotel Waldhaus** ist eine Einzelfirma von Ernest Berchtold. Geschäftsführerin ist seine Tochter Daniela Berchtold, die nach der Pensionierung ihres Vaters im September 2019 die Firma übernehmen wird. War die Positionierung des ruhig gelegenen, familiären Hotels in der Aletsch-Arena bislang eher schwierig, soll nun eine Neupositionierung Klarheit schaffen. Mit dem Projekt «Holz100» wollen Berchtolds aus dem Hotel Waldhaus eine Energie-tankstelle kreieren. Konkret sollen die bestehenden Südzimmer ausgehöhlt und mit «Holz100»-Elementen vergrössert werden – es entstehen dadurch sechs neue Südzimmer. Diese bestehen aus Schlaf- und Wohnbereich aus Vollholzwänden, der Nassbereich wird mit Lehmwänden ergänzt. Auch das Innenleben der Zimmer soll auf die Kraft der Bäume aufmerksam machen. Hüslers Nest Betten mit Arvenholz sorgen für einen gesunden Schlaf, die Griffe des Kleiderschranks werden mit unbehandelten Baumästen gestaltet, und über den Betten schmücken Fensterläden in Form von Stammbohlen das Zimmer. Ein Bild und Beschrieb dieses Baumes machen den Gast auf die spezielle Kraft «seines» Baumes aufmerksam. In einer kleinen «Baum-Bibliothek» findet er weitere Literatur über die Bäume und die «Holz100»-Baubio-

logie. Neben den «Holz100»-Zimmern bieten Berchtolds ihren Gästen auch eine regionale und biologische Küche mit vegetarischen und veganen Alternativen an. Das Wohlfühlangebot beinhaltet weitere Massagen, Cranio Sacral- und Shiatsu-Therapien, einen Barfussweg sowie Yoga und Qi-Gong-Angebote.

Mit der **Neupositionierung** wollen Berchtolds die Netto-Auslastung um über 10 Prozent erhöhen. Der durchschnittliche Zimmerpreis soll sich dank der Einzigartigkeit der «Holz100»-Zimmer ebenfalls steigern. Die Investitionssumme von 1,8 Millionen Franken – hierfür wurde unter anderem auf Crowdfunding zurückgegriffen (GJ hat berichtet) – verspricht dem Waldhaus eine nachhaltige Zukunft.



Nestwood SA, Nax

Leben, atmen und schlafen hoch oben in den Baumwipfeln. Das möchte Bertrand Bitz, Direktor von Hérémence Tourisme und Eigentümer der Nestwood SA, den Gästen im Val d'Hérens in naher Zukunft anbieten können. Das Projekt hat Bitz bislang einiges abverlangt: Bereits im Juni 2006 von ihm initiiert, stiess es in den ersten Jahren auf etliche Widerstände – unter anderem sah das Bundesforstgesetz für die Errichtung von solchen Baumhäusern eine Bauzone vor. Erst 2015 kam für das Projekt die Wende, nachdem die Bevölkerung von Mont-Noble einen Zonenwechsel unterstützte und im Juni 2016 der Kanton Wallis eine Genehmigung für den Bau solcher Häuser erteilte. Eine ökonomische Studie wies zudem



im Februar 2018 die Tragfähigkeit des Konzepts nach. Läuft nun alles weiterhin nach Plan, so werden die Gäste im Mai 2019 erstmals in luftiger Höhe übernachten können.

Das **Nestwood-Konzept** richtet sich an Gäste, die einen sanften und anderen Tourismus suchen. Konkret stehen 8 Baumhäuser zur Verfügung – 6 Standardhütten für Paare und Familien (24 Betten), 1 Deluxe Kabine & Spa exklusiv für Paare (2 Plätze) sowie 1 Suite & Spa-Hütte für Paare/Familien – sie kann auch als modulare Seminarhütte mit Matratzen auf dem Boden für Gruppen (8 Betten) genutzt werden. Kostenpunkt für die Gäste je nach Ausstattung: 390 bis 990 Franken. Im Grundpreis inbegriffen sind ein Begrüssungspapéro sowie ein regionaler Picknickkorb, den die Gäste mit einem Flaschenzug in die Hütten heraufziehen können. Alle Baumhütten sind übrigens komplett rückbaubar. Der Zugang erfolgt über einen Parkplatz am Fusse des Waldes. Ein- und auschecken können die Gäste im Empfangspavillon in unmittelbarer Nähe der acht Hütten. Hier erfolgt auch die ganze notwendige Logistik.

Wichtig ist Bertrand Bitz beim Projekt zudem, dass Synergien mit den bestehenden Strukturen der Gemeinde sowie Aktivitäten in der Region genutzt werden.

Hotelkooperation Frutigland

2015 haben sich 11 Hotelbetriebe aus Adelboden, Frutigen und Kandersteg zur Hotelkooperation Frutigland zusammengeschlossen. Die Kooperation ist in ihrer Grösse einzigartig in der Schweiz, allumfassend und integriert alle unternehmerischen Managementbereiche. Somit geht es nicht nur ums gemeinsame Sparen, sondern vor allem auch darum, gemeinsam Mehrumsätze zu generieren. Entstanden ist die Kooperation aus dem Bedürfnis heraus, «gemeinsam aktuelle Herausforderungen professionell, proaktiv, nachhaltig und zukunftsgerichtet zu lösen». Denn gerade Hotel- und Gastrobetriebe in den Randregionen haben einen schweren Stand. Neben Veränderungen wie Strukturwandel oder Konsolidierungsprozesse führt die immer grössere Flut an Regeln, Gesetzen, Bestimmungen und Kontrollen zu einer Überforderung der Gastgeber, die kaum noch Gastgeber sein können.

Die **Kooperations-Partner** haben sich vorgängig in begleiteten Workshops intensiv auf dieses Projekt vorbereitet. Erarbeitet wurde ein 17-Punkte-Plan, an dem in den letzten zweieinhalb Jahren mit viel Engagement gearbeitet wurde.

Hauptziele der Kooperation sind:

- Stärkung der Ertragskraft
- Die Erhöhung der Professionalität

- Die Konzentration auf die Gastgeberfunktion
- Die Wahrung der Individualität und Unabhängigkeit des Einzelnen
- Der Aufbau, die Entwicklung und die Führung der Kooperation als regionales Tourismusnetzwerk in enger Koordination mit anderen Leistungsträgern und Organisationen in der Destination.

Ab 2019 steht die Hotelkooperation Frutigland (zwischenzeitlich noch mit 9 Betrieben) nun auf eigenen Beinen in Form einer Genossenschaft – und ist bereit, neue Betriebe auf Basis eines Franchising-Vertrages aufzunehmen. Ziel ist es, das erarbeitete Wissen, die verhandelten Marktvorteile und die Innovationskraft anderer Hotels zugänglich zu machen. Im Fokus stehen diese Kernbereiche, welche über die jetzige Projektphase hinausgehen.



Centro Sci Nordico Campra SA, Campra

Das **Centro Sci Nordico** di Campra liegt im Tessiner Blenioal und ist eines der am besten ausgestatteten Langlauf-Skizentren der Schweizer Alpen. Da das heutige Gebäude jedoch aus den 70er-Jahren stammt, besteht Bedarf für eine komplette Neugestaltung – nicht nur wegen des Alters, sondern auch, um auf die steigenden Ansprüche der heutigen und zukünftigen Kundschaft zu reagieren. Zudem soll sich das Zentrum mittels ökologischer Bauweise noch mehr in die Natur und Umgebung integrieren.

Die **Modernisierung** der bestehenden Einrichtungen wird im Wesentlichen unter Beibehaltung der UnterkunftsKapazitäten durchgeführt. Jedoch wird die Infrastruktur mittels modularer und anpassungsfähiger Einrichtung multifunktional. Die Bedürf-

nisse für Kunden im Winter wie auch im Sommer können so individuell abgeholt werden. So stehen den Gästen im Winter 80 Hotelbetten zur Verfügung, im Sommer indes nur 34 Hotelbetten, dafür 70 Ferien-Koloniebetten, die sich in Schlafsäle mit Achtbett-, Zwölfbett- und Zwanzigbett-Zimmern befinden. Weiter richten die Initianten die neuen Zimmer auch auf die Bedürfnisse von Menschen mit einer Behinderung ein. In der Restauration stehen den Gästen im Winter im Selbstbedienungs-Restaurant 52 Plätze zur Verfügung, plus 72 auf der Terrasse. Im Sommer sind es 124 Plätze, plus 114 im Self-Service-Bereich.

Weiter soll unter anderem ein Energiekonzept (Kombination von Strom, thermische Solaranlagen, geothermische Energie und Energie aus Propangas) umgesetzt werden, das gemäss geltenden Vorschriften im Bereich der subventionierten Bauten verlangt wird. Kostenpunkt des Projektes: 16,2 Millionen Franken. Um die wichtige Umstrukturierung und Neuqualifizierung des Zentrums durchzuführen und auch in Zukunft eine solide Finanzstruktur zu gewährleisten, wurde eine Kapitalerhöhung durch Zeichnung von Aktien für Privatpersonen und institutionelle Einrichtungen durchgeführt.



Gegenvorschlag obsiegt: Sechseläutenplatz-Initiative



Marc Blickenstorfer, Vorstandsmitglied der Bar & Club Kommission Zürich sowie Mitglied der Allianz «Sechseläutenplatz: Vielfalt bewahren», ist überglücklich über die Annahme des «vernünftigen Gegenvorschlages» der bedrohlichen Sechseläutenplatz-Initiative. Denn diese hätte nicht nur die Existenzgrundlage für einzelne Mitglieder und Freunde der Bar & Club Kommission aufs Spiel gesetzt. «Ein Ja für die Initiative wäre auch ein Nein zur Kulturstadt Zürich gewesen», betont Blickenstorfer. Konkret hätte die extreme Verbot-Initiative zu einer Beschränkung der Veranstaltungen auf dem Sechseläutenplatz auf maximal 65 Tage pro Jahr geführt. Der nun angenommene Gegenvorschlag lässt indes weiterhin während maximal 180 Tagen im Jahr Veranstaltungen für die Bevölkerung zu und sorgt auch für genügend veranstaltungsfreie Zeiten.

Volk im Sinne der Gastronomen abgestimmt

Das Schweizer Stimmvolk hat am vergangenen Wochenende ganz im Sinne der Gastronomen abgestimmt. Das neue Geldspielgesetz bringt Verbesserungen für das Gastgewerbe. «Die Revision ist ausgewogen und berücksichtigt die Bedürfnisse des Gastgewerbes», betonte Casimir Platzer, Präsident von GastroSuisse, im Vorfeld der Abstimmung. Die heutige Regelung erlaubt es Restaurant- und Hotelbetrieben, kleine Pokerturniere zu veranstalten. Das bringt den Gastronomen neue Gäste. Die zweite Vorlage, die «Vollgeld»-Initiative, wollte das Schweizer Bankensystem radikal umkrempeln. Die Banken hätten neue Regeln bei der Kreditvergabe und bei den Spareinlagen beachten müssen. Dieses Vollgeld-Experiment hätte es vor allem erschwert, Kredite zu bekommen: «Hotels und Restaurants haben bereits heute Mühe, Bankkredite für dringend notwendige Investitionen zu erhalten. Mit der Annahme dieser Initiative hätte sich die Situation für das Gastgewerbe weiter zugespitzt», gab Daniel Borner, Direktor von GastroSuisse, vor der Abstimmung zu bedenken.

www.gastrouisse.ch

Prävention im besten Sinne

In Basel-Stadt soll das Gastgewerbe-gesetz teils revidiert werden (GJ berichtete). Unter anderem sieht die Regierung vor, den Fähigkeitsausweis zur Führung eines gastgewerblichen Betriebes abzuschaffen. Ein Vorhaben, das vom Wirtverband Basel-Stadt nicht goutiert wird: In einer aktuellen Stellungnahme spricht er sich klar gegen die Abschaffung des Wirtpatents aus. Der Fähigkeitsausweis sei «Prävention im besten Sinne» und stelle einen minimalen Qualitätsstandard in der Branche sicher. Der Schutz der Konsumenten und Arbeitnehmenden dürfe dabei nicht ausser Acht gelassen werden. Dennoch sieht der Wirtverband Basel-Stadt im aktuellen Gesetz Optimierungspotenzial und hält eine Teilrevision für grundsätzlich sinnvoll. So könnten zum Beispiel die Anforderungen für den Fähigkeitsausweis gesenkt werden, indem die Prüfungsfächer reduziert und die Direktzulassung zur Prüfung vereinfacht werde.