

## Medien-Information

### **Landhotel Hirschen in Erlinsbach gewinnt ersten Hotel Innovations-Award GastroSuisse zeichnet die neue Geschäftsidee „Weinhaus am Bach“ aus**

**Silvana und Albi von Felten, Besitzer und Geschäftsführer vom Landhotel Hirschen in Erlinsbach, gewinnen den ersten Hotel Innovations-Award. Mit ihrem innovativen Konzept „Weinhaus am Bach“ überzeugten sie die Jury, welche aus über zwanzig Bewerbungen die beste auswählte. Der Preis, ein individuelles Coaching im Wert von 15'000 CHF, ist heute im Rahmen des ersten Hotel Innovations-Tages im Verkehrshaus der Schweiz in Luzern verliehen worden. „Sich bewegen. Sich erfinden. Neu.“ war das Thema des Tages. Auf Einladung von GastroSuisse trafen sich über 200 Hotelières und Hoteliers.**

„Die Herausforderungen für unsere Branche sind grösser denn je. Wer bestehen will, braucht neue Ideen und Mut zur Innovation“, so Casimir Platzer, Präsident von GastroSuisse. Als Mitglied der Jury begründet er die Wahl: „Unsere Preisträger Silvana und Albi von Felten leben das Motto des heutigen Tages – sich bewegen, sich neu erfinden. Die Idee überzeugt durch ein schlüssiges Geschäftsmodell, bei dem Konzept, Kooperation und Kommunikation optimal ineinandergreifen. Wir wünschen den Gewinnern viel Erfolg für die Verwirklichung ihres Projektes.“

Das Konzept „Weinhaus am Bach“ soll die gelebte Philosophie des Landhotels Hirschen „Genuss und Schweiz“ weiter ausbauen sowie die Wein-Kompetenz stärken und erlebbar machen. Die Grundidee ist, dass Schweizer Winzer die Möglichkeit haben, ein Zimmer zu dekorieren und auszugestalten. Darüber hinaus sind eine Weinstube als Ort der Begegnung und des Genusses, eine Lobby, eine Fine-Dining-Location und Genuss-Workshops vorgesehen. Mit dem Angebot rund um das Thema Wein sollen Geschäftskunden während der Woche sowie Wein- und Genussliebhaber am Wochenende angesprochen werden.

Die Jury wählte die Preisträger aus über zwanzig Bewerbungen aus. Für das „Weinhaus am Bach“ sprachen vor allem die kohärente Geschäftsidee, welche sich in das bestehende Konzept des Hauses einfügt, die regionale Verankerung sowie der Kooperationsgedanke. „Geschickte überbetriebliche Konzepte können die Wettbewerbsfähigkeit deutlich steigern“, bestätigt GastroSuisse-Präsident Casimir Platzer das Geschäftsmodell. „Kooperationen helfen, die Kosten zu senken, den Ertrag zu steigern und Innovationen und neue Impulse zu fördern.“

Das von GastroSuisse veröffentlichte Arbeitsbuch „fit-together – Kooperationen und Innovationen in der Hotellerie“ unterstützt Betriebe bei der Zusammenarbeit. Zusammen mit dem Hotel Innovations-Tag und dem Hotel Innovations-Award bildet es eine Innovationskampagne, welche die Hotellerie in ihrer Weiterentwicklung fördern soll.

## **Hotel Innovations-Award**

Der Hotel Innovations-Award dient dazu, erfolgversprechende Konzepte zu fördern und den Zugang zu Fremdmitteln zu ermöglichen. Dazu suchen, prämiieren und fördern GastroSuisse und die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) die vielversprechendsten Innovationskonzepte kleiner und mittlerer Hotels. Die durch die Jury nominierten und besten Konzepte werden mit einer kostenlosen Unterstützung bei der Weiterentwicklung belohnt. Der Hauptgewinner wird bei der Umsetzung des Konzepts durch ein individuelles, professionelles Coaching im Wert von insgesamt CHF 15'000.- prämiert. 2016 wird der Award erstmals verliehen, künftig wird er einmal pro Jahr ausgeschrieben. In diesem Jahr gingen über zwanzig Bewerbungen ein.

### **Die nominierten Betriebe:**

Aparthotel Chesa Grischuna, Samnaun-Dorf  
BergGastHaus Bündner Rigi, Surcuolm  
Berghotel Alpina Pizol, Wangs  
Hotel de la Gare, Sugiez-Vully  
Hotel Engelberg, Engelberg  
Hotel Glocke, Reckingen  
Hotel Tobler, Ascona  
Jack's B&B und Blockhüttenlodge, Unterbäch  
Landgasthof Kreuz, Kappel  
Landgasthof Rösslipost, Unteriberg  
Landhotel Hirschen, Erlinsbach  
Medelina, Curaglia

### **Preisträger**

Silvana und Albi von Felten, Besitzer und Geschäftsführer vom Landhotel Hirschen in Erlinsbach

### **Die Jury:**

Nicoletta Müller, Inhaberin Beratungsfirma Innovation, Sales&Marketing, Christian Laesser, Professor Universität St. Gallen, Jürg Schmid, Direktor Schweiz Tourismus, Hans R. Amrein, Redaktionsleiter "Hotelier", Philippe Pasche, Direktor Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit, Casimir Platzer, Hotelier und Präsident GastroSuisse

GastroSuisse ist der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Die Organisation mit dem Gründungsjahr 1891 setzt sich seit 125 Jahren für die Interessen der Branche ein. GastroSuisse ist heute der grösste gastgewerbliche Arbeitgeberverband mit gegen 20'000 Mitgliederbetrieben (davon rund 2500 Hotels), organisiert in 26 Kantonalverbänden und vier Fachgruppen.

Zürich, 30. August 2016

---

**Kontakt:** GastroSuisse, Casimir Platzer, Präsident  
Telefon 044 377 53 53, [communication@gastrosuisse.ch](mailto:communication@gastrosuisse.ch)  
Bilder von der Preisverleihung am Hotel Innovations Tag sind zu finden unter:  
[www.gastrosuisse.ch/Veranstaltungen](http://www.gastrosuisse.ch/Veranstaltungen) oder [www.presseportal.ch](http://www.presseportal.ch)