

Der letzte Innovations-Tag – ein voller Erfolg

Rund 250 Gäste haben sich am 14. Oktober anlässlich des Innovations-Tages «Nachhaltig wirtschaften & clever sparen – Erfolgsstrategien für das Gastgewerbe» von GastroSuisse in Luzern eingefunden. Ein Tag voller wertvoller Inputs, spannender Gespräche und einer fulminanten Awardverleihung.

Text Oliver Borner und Nicole Steffen

Zum zehnten Mal hat GastroSuisse das innovativste Schweizer Hotelkonzept prämiert: Das Projekt «Waldhuus Bellary – back to the 70s» in Grindelwald BE wurde mit dem Hotel-Innovations-Award ausgezeichnet. «Das Waldhuus



Foto: Anke Lee Schaffner

Noah Bachofen und Nico Franzoni (rechts) von der Culinary Grand Tour durch die Schweiz plaudern aus dem Nähkästchen.

zeigt, was passiert, wenn man Mut, Kreativität und strategisches Denken miteinander verbindet», sagt Peter Gloor, Direktor der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit, in seiner Laudatio im Verkehrshaus Luzern.

Innovation trifft Kreativität

«Dass wir diesen Preis bereits zum zehnten Mal vergeben, unterstreicht die Innovationskraft und Wandlungsfähigkeit der Schweizer Hotellerie», fügt Gloor an. «Mit dem Projekt ist es dem Waldhuus gelungen, ein Traditionshaus in eine moderne, einzigartige Nischenunterkunft zu verwandeln», begründet er den Entscheid der siebenköpfigen Jury. «Wir freuen uns riesig, wir hätten nie mit diesem Preis gerechnet», sagt Philipp Hauser (37), Mitbesitzer des Waldhuus Bellary. Die Auszeichnung zeige, dass sie mit ihrem Konzept auf dem richtigen Weg



Anke Lee Schaffner

Die glücklichen Gewinner (v.l.n.r.): Philip Hauser (37, Mitbesitzer), Benjamin Schick (30, Direktor), Carole Hauser (34, Mitbesitzerin), Vanessa Rebelo (35, Gouvernante)

seien. Gleichzeitig sei sie ein grosses Privileg und eine Wertschätzung für die geleistete Arbeit. Das Siegerprojekt erhält ein Coaching im Wert von 15 000 Franken. Träger des Awards sind GastroSuisse und die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit. Anerkennung fanden auch die anderen beiden Projekte Appenberg im Emmental BE und Hotel Jardin Bern, die es ins Finale geschafft hatten und am Innovations-Tag im Verkehrshaus vor den zahlreichen Besuchern ihre Konzepte präsentieren durften.

Ein abwechslungsreiches Programm

Der Innovations-Tag stand unter dem Motto «Nachhaltig wirtschaften & clever sparen – Erfolgsstrategien für das Gastgewerbe». Zum ersten Mal fanden Breakoutsessions statt, und die Teilnehmenden hatten die Möglichkeit sich aus drei Vorträgen zwei auszusuchen. Dr. Nina

Heim, Dozentin an der ZHAW, sprach über die Kunst der richtigen Preisgestaltung im Gastgewerbe. Sie zeigte anhand realer Praxisbeispiele auf, wie Gäste auf unterschiedliche Preisstrategien reagieren. Dr. Roland Zegg, Präsident von ibex fairstay, klärte auf, weshalb Nachhaltigkeit auch wirtschaftlich Sinn macht, und diskutierte mit Branchenvertreterinnen über konkrete Erfolgsmodelle aus der Praxis. Nico Schefer, Dr. Koch Consultancy, indes erklärte, wie die Effizienz im Unternehmen mit Lean Management gesteigert werden kann.

Hochkarätige Referate und Inhalte

Neben den Breakoutsessions hielten zahlreiche Referenten Vorträge darüber, wie wirtschaftlicher Erfolg im Einklang mit nachhaltigem Handeln funktioniert. Christine Schäfer, Senior Researcherin am GDI, stellte die Studie «Decoding

Food Culture: Wie Innovationen zu Traditionen werden» vor. Darin entschlüsselte Schäfer die Esskultur und zeigt regionale Unterschiede auf. Mehr dazu kann auf gastrojournal.ch nachgelesen werden. Food-Journalist und KI-Experte Patrik Zbinden zeigte auf, welchen Impact KI im Alltag der Gastronomie und Hotellerie haben kann und Möglichkeiten, diese erfolgreich zu integrieren.

Auf dem Podium diskutierten Yves Latour, Managing Partner von Lunchgate, Christine Schäfer, Senior Researcherin am GDI, Samuel Vörös, Partner Schatz AG und Vorstandsmitglied von GastroSuisse, und Valentin Diem, Gastronom und Berater bei ValeFritz GmbH, Ansatzpunkte, welche Haltung die Betriebe bei leeren Tischen einnehmen sollen und wie sie darauf reagieren können. Alle waren sich einig. Heute darf und soll der Betreiber die nicht erschienenen Gäste in die Verantwortung nehmen und die entstandenen Aufwände klar kommunizieren – oder gar in Rechnung stellen. Zum Abschluss erzählten Nico Franzoni und Noah Bachofen Anekdoten aus ihrer Culinary Grand Tour durch die Schweiz und gewährten Einblicke hinter die Kulissen.

Ein Kapitel geht zu Ende

Der Innovations-Tag fand heute nach 17 Jahren zum letzten Mal in dieser Form statt. Es ist Zeit, Neues zu schaffen. «Nach dem erfolgreichen Start der Kooperation mit HotellerieSuisse in diesem Jahr intensivieren wir unsere Partnerschaft am kommenden Hospitality Summit 2026», erklärt Bruno Lustenberger, Vorstandsmitglied von GastroSuisse.



Zita Langenstein, Leiterin Weiterbildung bei GastroSuisse, wird für ihr langjähriges Engagement am Innovations-Tag geehrt.