

GASTRO Journal

Nr. 24 | 14. Juni 2018
 Preis: CHF 4.30
www.gastrojournal.ch
 Abo-Service: Tel. +41 (0)44 377 53 05
 Auflage: 20 520 Ex., WEMF
 AZA 8046 Zürich
 Offizielle Wochenzeitung für Restauration,
 Hotellerie und Tourismus von GastroSuisse

Kreativer Nachwuchswettbewerb

Sie sind jung und talentiert: die Kandidaten der «marmite younger selection 2019». Nun stehen die Top 20 in den Kategorien Küche und Pâtisserie sowie die Top 10 in der Kategorie Service fest. Ein Überblick. **3**

Kreative Sterneköchin

Sie ist ehrgeizig und naturverbunden: Titti Qvarnström, die erste Frau in Skandinavien, die mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Eine Begegnung mit der talentierten Spitzenköchin in Zürich. **5**



Roger Seifritz

Seit 2011 amtiert Roger Seifritz als Direktor der Schweizerischen Reisekasse Reka – und hat einiges bewegt: von Reka-Geld 3.0 bis hin zu weiteren digitalen Massnahmen. **7**

TOURISMUS

Walliser gegen «Sion 2026»

Die Walliser Bevölkerung hat sich gegen die finanzielle Beteiligung von 100 Millionen Franken des Kantons am Projekt der Olympischen und Paralympischen Winterspiele «Sion 2026» ausgesprochen. Der Schweizer Tourismus-Verband, HotellerieSuisse, GastroSuisse, die Seilbahnen Schweiz und der Verband öffentlicher Verkehr sind enttäuscht über diesen Entscheid. **3**

RESTAURANT

Mario Garcia am Bocuse d'Or Europe

Der 27-jährige Mario Garcia ist zweifacher Juniorenkochweltmeister, ehemaliger Teamcaptain der Schweizer Kochnationalmannschaft und hat diese Woche die Schweiz am europäischen Finale des Bocuse d'Or vertreten. Ein Rückblick. **5**

TOURISMUS

Paul Dixon über Gästezufriedenheit

Der Trend-Experte Paul Dixon äussert sich zur aktuellen Tourismusindustrie und die «entscheidenden Kleinigkeiten», die Gäste glücklich machen. Ein Gespräch im Rahmen des Ferientages in Interlaken. **9**

KANTONE

Versammlungen in den Kantonen

Jährlich stehen schweizweit die Generalversammlungen an: Dieses Mal berichtet GastroJournal aus den Kantonen Waadt, Jura und Schaffhausen sowie von jener der «leckersten Währung der Schweiz». **17**



So sehen Sieger aus!

Christine Bachmann Nächste Woche wird in Zürich zum dritten Mal in Folge der Hotel Innovations-Award verliehen. Ein Preis, der die vielversprechendsten Innovationskonzepte kleiner und mittlerer Hotels würdigt – und vor allem eines zeigt: Die Betriebe bewegen sich, auch in diesem Segment.

«An rund einem Drittel der Schweizer Hotels haben wir weniger Freude», sagte kürzlich Schweiz Tourismus-Direktor Martin Nydegger in einem Interview – und stach damit in eine offene Wunde. Denn vielen, insbesondere kleinen und mittleren Hotelbetrieben, fehlt die Kraft, sich zu erneuern und sich den

heutigen Gästebedürfnissen anzupassen. Denn im Gegensatz zu den von Mäzenen und Investoren gesteuerten, grossen Leuchtturmbetrieben in der Schweiz, fehlt ihnen neben der finanziellen Grundlage oftmals auch die Zeit, «innovative» Ideen zu entwickeln, um etwas im Kleinen zu bewirken. Doch halt!

Nur nicht pauschalisieren. Denn auch kleine und mittlere Hotels können mit vielversprechenden Konzepten aufwarten. Das zeigen die über 30 eingegangenen Projekte für den diesjährigen Hotel Innovations-Award. Vier davon hat die Fach-Jury in die engere Auswahl genommen. Sie werden in dieser Ausgabe

ins Scheinwerferlicht gestellt, bevor nächste Woche dann das Siegerprojekt am Hotel Innovations-Tag gekürt wird. Egal, wer gewinnt: Sieger sind bereits alle Betriebe, die Konzepte eingereicht haben. Denn sie zeigen mit ihrem Engagement, dass sie eine Zukunft haben und nicht zum eingangs erwähnten Drittel gehören. **2**

ANZEIGE

Hotelwäsche Erwin Müller

TEXTILIEN FÜR GASTRONOMIE, HOTELLERIE & CATERING



Wir machen aus einem Aufenthalt eine Erinnerung.

WWW.ERWINMUELLER.CH

AMUSE-BOUCHE

Gästeorientierung schwer gemacht

Es klingelt. Es dauert. Es geht niemand ran bei der Destinationsmanagementorganisation. Kein kleines Büro, keine unbedeutende Destination: eine der ganz Grossen. Es klingelt, Freude herrscht: Es geht jemand ran: «Was kann ich für Sie tun?» «Aha, weiss nicht, frage mal nach.» Es dauert. «Danke fürs Warten, die zuständige Person ist nicht da. Wollen Sie später anrufen?» Später: «Einen Augenblick.» Bitte warten. «Die zuständige Person ist abwesend. Wer sind Sie überhaupt und was wollen Sie denn?» Als Gast möchte ich ernstgenommen und freundlich bedient werden, und als Fachjournalist verlange ich, dass die kleinen Dinge richtig getan werden. Plötzlich ein Anruf: «Es tut uns leid, das ist etwas harzig gelaufen.» Sie sei zwar krankgeschrieben und zuhause, habe sich nun aber doch melden wollen – die Sache läuft. Geht doch. Aber das Unbehagen bleibt: Denn die Gästeorientierung ist nicht systemisch, sondern zufällig. Geht gar nicht.

Peter Grunder

Attualmente in questa edizione:
Rapporti in italiano
 alle pagine 14 & 20



10.20 St
Züger Vorzugsbutter
 Stück 1000 g

Aktion gültig vom 18. bis 23. Mai 2018



EIN UNTERNEHMEN VON ALIGRO

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

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 Gastgewerbegesetz 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 Wirtepatents 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.

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. Hüster Nest Betten mit Arvenholz sorgen für einen gesunden Schlaf, die Griffe des Kleiderschranks werden mit unbehandelten Baumstämmen 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 weiter 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 Begrüssungsapéro 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 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 anderen Hotels zugänglich zu machen. Im Fokus stehen diese Kernbereiche, welche über die jetzige Projektphase hinausgehen.



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

Centro Sci Nordico Campra SA, Campra

Das Centro Sci Nordico di Campra liegt im Tessiner Bleniotal 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 Achttbett-, 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.

Hotel Innovation Award 2018: aperçu des entreprises nominées

Des projets phares suisses

Christine Bachmann Plus de trente projets ont été déposés pour l'Hotel Innovation Award 2018.

Le jury en a nommé quatre, et le premier prix sera annoncé lors de la journée Hotel Innovation qui aura lieu le 19 juin prochain à Zurich. Petite présentation des projets nominés.

Auf Deutsch

seite 2

Organe officiel de GastroSuisse et de ses sections cantonales

GASTROFRIBOURG

GASTROJURA

GASTRONEUCHÂTEL

GASTROTICINO

GASTROVALAIS

GASTROVAUD

Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève

Hotel Waldhaus, Bettmeralp

L'Hotel Waldhaus est une société unipersonnelle fondée par Ernest Berchtold dont la direction opérationnelle est assurée par sa fille, Daniela Berchtold. Celle-ci reprendra d'ailleurs la société en septembre 2019, lors du départ à la retraite de son père. Si cet hôtel familial, situé dans un environnement calme et paisible de la région d'Altsch, a toujours eu du mal à se démarquer sur le marché, le projet «Holz100» doit lui permettre de se repositionner grâce à un nouveau concept à forte identité. La famille Berchtold souhaite en effet transformer l'Hotel Waldhaus en véritable centre de ressourcement. Concrètement, les chambres existantes côté sud seront agrandies et réaménagées avec des éléments «Holz100», afin de créer six nouvelles chambres. Celles-ci seront constituées d'une chambre à coucher et de séjour faite de murs en bois massif ainsi que d'une salle de bain dont les parois seront en argile. L'aménagement intérieur des chambres mettra également l'accent sur l'énergie des arbres: des lits Hüslers Nest en bois d'arolle garantissant un sommeil sain, des poignées de garde-robottes conçues à partir de branches d'arbres non traitées et des persiennes en forme de troncs d'arbres décorant le plafond. Une image ainsi qu'une description de cet arbre rendront le visiteur réceptif aux forces spé-

cifiques à «son» arbre. Dans une petite «bibliothèque d'arbres», les curieux trouveront davantage d'informations au sujet des arbres et de l'écobiologie de la construction. Ce nouveau concept «Holz100» est accompagné par la cuisine régionale et biologique de l'Hotel Waldhaus, qui propose également des alternatives végétariennes et véganes. Massages, thérapies craniosacrales, shiatsu, sentier pieds nus, yoga et Qi Gong viennent compléter l'offre.

Ce nouveau positionnement devrait permettre d'accroître le taux d'occupation du Waldhaus de plus de 10%. L'originalité des chambres «Holz100» permettra par ailleurs d'augmenter leur prix moyen. Le montant des investissements liés à la réalisation de ce projet – obtenu entre autres par du crowdfunding (comme l'avait déjà écrit GJ) – se chiffre à 1,8 million de francs et devrait assurer un avenir radieux à l'Hotel Waldhaus.



Nestwood SA, Nax

Vivre, respirer et dormir au sommet d'un arbre: c'est le concept que souhaite offrir prochainement aux visiteurs du Val d'Hérens Bertrand Bitz, directeur de Héremence Tourisme et administrateur de Nestwood SA. Initié en juin 2006, le projet a dû faire face à plusieurs obstacles de taille au cours des premières années, notamment à la loi fédérale sur les forêts qui exigeait une zone à bâtir. Le projet n'a réellement pu démarrer qu'en 2015, avec le soutien de la population de Mont-Noble pour un changement de zone et l'obtention du permis de construire délivré par le canton du Valais en juin 2016. En outre, une étude financière finalisée en février 2018 a permis de confirmer la viabilité du projet. Si dorénavant la situation évoluera selon les plans, les visiteurs pourront passer leur première nuit perchés dans les arbres en mai 2019.

Le concept du Nestwood est destiné à une clientèle en quête d'un tourisme différent et plus respectueux. Concrètement, le concept prévoit huit cabanes construites dans les arbres, dont six «standard» pour couples et familles (24 lits), une cabine de luxe avec spa pour couples (deux places) ainsi qu'une cabane suite & spa pour couples ou familles. Celle-ci pourra également être aménagée de façon à pouvoir accueillir des séminaires

ou des groupes en installant des matelas à même le sol (huit lits). Selon le type de cabane, les prix varient entre 390 et 990 francs et incluent un apéritif de bienvenue ainsi qu'un panier pique-nique composé de produits du terroir que les clients pourront hisser à la cabane à l'aide d'une poulie. A noter également que toutes les cabanes seront démontables et réutilisables. Les visiteurs laisseront leur véhicule sur un parking situé en lisière de forêt et se rendront dans un pavillon à proximité immédiate des cabanes pour y effectuer les formalités d'enregistrement à leur arrivée et le règlement en fin du séjour.

Pour Bertrand Bitz, il est important que le projet puisse s'inscrire dans le contexte local en développant des synergies avec les structures et les activités existantes.



Coopération hôtelière Frutigland

En 2015, onze établissements hôteliers d'Adelboden, Frutigen et Kandersteg se sont regroupés sous le nom de «Coopération hôtelière Frutigland». Cette coopération est unique en Suisse par sa taille et parce qu'elle intègre tous les domaines de la gestion entrepreneuriale. Le partenariat n'a donc pas comme seul objectif de faire des économies, mais aussi et surtout de créer de la valeur ajoutée. La coopération est née de la nécessité de «résoudre ensemble et de manière professionnelle, proactive et durable les défis actuels». C'est tout particulièrement le cas des hôtels et restaurants situés dans les régions périphériques qui se trouvent dans une conjoncture difficile. En effet, en plus des changements structurels ou des processus de consolidation, la multiplication des règles, des lois, des réglementations et des contrôles conduits à surcharger les hôtes, qui peinent à faire l'essentiel

de leur corps de métier, soit l'accueil.

Les partenaires de cette coopération se sont préalablement préparés intensivement à ce projet dans le cadre d'ateliers accompagnés. Grâce à leur remarquable engagement, un plan d'action en 17 points a été élaboré au cours des deux dernières années et demie.

Les principaux objectifs de la coopération sont les suivants:

- L'accroissement de la rentabilité
- Le développement des compétences professionnelles
- Le recentrage sur la fonction d'accueil
- Le maintien de l'indépendance de chaque établissement
- La création, le développement et la direction de la coopération en tant que réseau touristique régional en coordination étroite avec d'autres prestataires de services et les organisations de la destination.

A partir de 2019, la coopération hôtelière Frutigland volera de ses propres ailes et sera prête à accueillir de nouveaux membres. L'objectif est de rendre accessibles les connaissances acquises, les avantages commerciaux et l'innovation. Une attention est portée à ces domaines clés qui ressortent de la phase actuelle du projet.



Centro Sci Nordico Campra SA, Campra

Le Centro Sci Nordico de Campra, situé dans le Val Blenio, au Tessin, est l'un des centres de ski nordique les mieux équipés des Alpes suisses. Or, le bâtiment actuel date des années 1970. Un réaménagement complet du site s'impose, d'une part en raison de l'âge de la construction, d'autre part pour répondre au mieux aux exigences croissantes de la clientèle d'aujourd'hui et de demain. De plus, grâce à des techniques de construction écologiques, le centre a pour ambition de s'intégrer davantage à son environnement naturel.

La capacité d'accueil restera sensiblement la même, mais la rénovation permettra une installation multifonctionnelle grâce à

des infrastructures adaptables et modulables, afin de répondre aux besoins différents de la clientèle estivale et hivernale. Ainsi, le centre proposera 80 lits d'hôtel en hiver contre 34 en été, mais l'offre estivale sera complétée par 70 lits en dortoirs, répartis en chambres de 8, 12 et 20 lits. Les nouvelles chambres seront en outre aménagées de façon à répondre aux besoins de personnes en situation de handicap. Le nouveau restaurant offrira en hiver 52 places en self-service et 72 en terrasse. En été, l'espace en terrasse pourra être agrandi pour proposer 124 places et 114 dans l'espace en self-service.

En outre, un projet d'amélioration énergétique (qui combine électricité, systèmes solaires thermiques, énergie géothermique et énergie à partir de gaz propane) doit être mis en œuvre conformément à la réglementation en vigueur pour les bâtiments bénéficiant de subventions publiques. Le coût du projet s'élève à 16,2 millions de francs. Afin de pouvoir réaliser la transformation et la modernisation du centre tout en assurant une structure financière solide pour l'avenir, une augmentation du capital par souscription d'actions par des particuliers et des organismes institutionnels a été engagée.



Votations: le peuple à l'écoute des restaurateurs

Les Suisses ont voté dans l'esprit des restaurateurs. La nouvelle loi sur les jeux apporte des améliorations pour notre branche. «L'audit est équilibré et prend en compte les besoins de l'industrie hôtelière», avait souligné Casimir Platzer, président de GastroSuisse, à l'approche du vote. Les restaurants et hôtels ont désormais le droit d'organiser de petits tournois de poker, ce qui apporte de nouveaux clients. Le deuxième objet, l'initiative «Monnaie pleine», avait pour but de changer radicalement le système bancaire suisse. Un projet, s'il avait été accepté, qui aurait rendu particulièrement difficile l'obtention de prêts. «Les hôtels et les restaurants ont déjà du mal à obtenir des prêts bancaires pour des investissements indispensables. Cette initiative aurait pénalisé notre branche», avait déclaré Daniel Borner, directeur de GastroSuisse.

Traverser la Suisse en autocar, c'est possible

Une nouvelle qui pourrait peut-être faire le bonheur des touristes voulant traverser notre pays... La compagnie allemande d'autobus FlixBus s'allie à la société suisse Eurobus pour desservir les axes St-Gall à Aéroport de Genève, Coire-Sion, Coire à Aéroport de Zurich et Bâle EuroAirport à Lugano. Les courses sont disponibles depuis dimanche. Un billet de bus coûte en moyenne deux fois moins cher que pour le train. Une aubaine certaine pour ceux qui ont moins de moyens et qui souhaiteraient néanmoins parcourir notre pays.

Passer une nuit dans un cadre qui sort de l'ordinaire



Dormir là où personne n'a jamais séjourné. C'est le nouveau concept lancé pour l'été par Suisse Tourisme (ST). Des hôtels éphémères ont été créés dans onze villes de Suisse. A Bâle, les cabanes de pêcheurs perchées sur les rives du Rhin ont été transformées en hôtels pour l'occasion. A Lucerne (photo), c'est un hangar à bateaux qui accueille les visiteurs. Chambres flottantes ou tour de prison font également partie des offres. Ces «pop-up hôtels» sont intégrés dans la campagne villes «Esprit urbain suisse». Une offre qui répond à un besoin. Selon ST, 25% des personnes interrogées dans le récent Moniteur Suisse du Tourisme souhaitent découvrir les «trésors cachés» des villes, près de 15% s'intéressent au domaine «cuisine et gastronomie» et quelque 10% veulent rencontrer des habitants.