

FUTURE HOSPITALITY

”
Menschen inspirieren,
Innovation entfalten,
Nachhaltigkeit leben

HGV-Fachtagung „Future Hospitality“

Mittwoch, 25. Oktober 2023,

ab 8.45 Uhr

im Ortler Saal des Four Points by Sheraton, Bozen

PROGRAMM

8.45 Uhr **BREAKFAST**

Damit der Tag gut beginnt: Einladung zum Frühstück, zubereitet von Küchenchefin Ingrid Mocatti, Gasthof Zum Hirschen, St. Felix/Unsere liebe Frau im Walde

9.30 Uhr **DESTINATION ZUKUNFT**

Einleitung durch HGV-Direktor **Thomas Gruber**
Statement von HGV-Vizepräsident **Klaus Berger**

09:45 Uhr **FUTURE TALK – VISION**

**Arbeiten – Leben – Urlauben. Zwischen Arbeitsgesellschaft und
Sinngesellschaft**

Richard David Precht, deutscher Philosoph und Bestseller-Autor

Er nimmt zu fast allen gesellschaftlich und politisch relevanten Themen unserer Zeit Stellung, so in seiner Philosophiesendung „Precht“ im ZDF oder dem wöchentlichen Podcast mit Markus Lanz. Für uns spricht Richard David Precht über die wandelnden Bedürfnisse von Gästen und Mitarbeitenden.

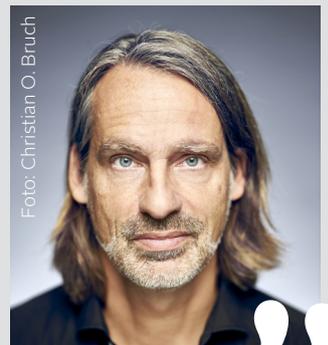


Foto: Christian O. Bruch

10:40 Uhr **FUTURE TALK – DEEPDIVE**

**Die Balagan-Mentalität: Unser Rezept für gastronomischen Erfolg
und Wachstum**

Ilan Molcho, CEO „NENI FOOD“

2019 eröffnet seine Mutter das erste Restaurant am Wiener Naschmarkt. Nun gibt es davon 13 in ganz Europa, diverse erfolgreiche Kochbücher und eine Produktlinie für den Lebensmitteleinzelhandel. Ilan Molcho spricht über die Erfolgsfaktoren und Herausforderungen in der Gastronomiewelt des Zwei-Generationen-Unternehmens „NENI FOOD“.



Danke an unsere Sponsoren:



SENONER



FUTUREHOSPITALITY

11:10 Uhr **LET'S CHAT**

Diskussionsrunde mit:

Klaus Pichler, Hotelier, Ganischg GmbH, Deutschnofen
Wie Betrieb und Mitarbeitende gemeinsam wachsen: Teamentwicklung in der Praxis.

Manuel Hofer, Gastwirt & Chefkoch, STOCHAS food & drinks, Steinhaus
Mehr als gut essen: Was es heißt, innovative Gastronomie im Ahrntal umzusetzen.

Lisa Resch, Juniorchefin, Hotel Steineggerhof, Steinegg
Die Umwelt im Auge: Wie ökologische Nachhaltigkeit in Küche und Hotel funktioniert.

Moderation: HGV-Direktor Thomas Gruber



” Klaus Pichler,
Ganischg GmbH,
Deutschnofen



” Manuel Hofer,
STOCHAS food & drinks,
Steinhaus



” Lisa Resch,
Hotel Steineggerhof,
Steinegg

11:40 Uhr **SNACK & CHAT**

Get-Together mit HGV-Expert:innen und Speakern

ANMELDUNG zur FACHTAGUNG:

Aufgrund der begrenzten Teilnehmerzahl wird empfohlen, sich rechtzeitig anzumelden. Dazu scannen Sie bitte den abgebildeten QR-Code.



Oder direkt **HIER** anmelden.

DRUCKFRISCH

Das neue *magazine* des HGV zum Thema „**Future Hospitality**“ analysiert die Zukunftsthemen **Human Relations, Innovation und Nachhaltigkeit**.

Alle Teilnehmer:innen der Fachtagung erhalten ein **Gratis-Exemplar** des neuen *magazine*.

