

# FRÜHSTÜCKSLEHRGANG „STEP BY STEP ZUM EIGENEN PROFIL“

Kompakt-Lehrgang  
mit Beginn am Freitag, 12. April 2024



Hoteliere- und Gastwirteverband

SÜDTIROLER TOURISMUSKASSE  
CASSA TURISTICA ALTO ADIGE

I-39100 BOZEN/BOLZANO Schlachthofstraße 59 Via Macello  
Tel. 0471 317 700 STK-CTA@HG.V.IT www.STK-CTA.IT



# FRÜHSTÜCKSANGEBOT ERFOLGREICH GESTALTEN

Das Frühstück zählt für viele Gäste zur wertvollsten Mahlzeit im Urlaub. Die Ansprüche sind allerdings vielfältiger geworden – an die Produktauswahl, die Präsentation, das Ambiente, den Service. Es gilt daher, das eigene Profil im Frühstücksangebot kritisch zu durchleuchten und zu schärfen.

Der Kompakt-Lehrgang lädt in 4 Tageseinheiten dazu ein, mit in- und ausländischen Referenten Trends, Gästeerwartungen und konkrete Umsetzungsbeispiele zu diskutieren und auf die Bedürfnisse des eigenen Betriebes umzumünzen.

Inklusive ist beim Besuch des Lehrganges auch 1 Mal Frühstück in einem Südtiroler Betrieb für einen persönlichen Lokalaugenschein.

Dieser Lehrgang wird vom Bereich Weiterbildung im HGV in Zusammenarbeit mit dem Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung angeboten.

In Zusammenarbeit mit:



GUSTELIER



KURSNUMMER: **102**

**Lehrgangsleitung:** Reinhard Steger, geprüf. Coach & zertif. Innovationsexperte, Küchenmeister und dipl. Diätkoch, Mühlen in Taufers

**Termine:** 12., 17., 23. und 30. April 2024

**Dauer:** jeweils von 10 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen

**Kursgebühr:** 929 Euro + 22 % MwSt.

**STK-Gebühr:** 367 Euro + 22 % MwSt.

**Information und Anmeldung:** Bereich Weiterbildung,  
HGV Bozen, Tel. 0471 317 790, [weiterbildung@hgv.it](mailto:weiterbildung@hgv.it) oder  
[www.hgv.it](http://www.hgv.it)



## Modul 1: Das Frühstücksangebot

TAG	DAUER	THEMA und REFERENT:INNEN	ORT
Fr. 12. April	10-17 Uhr	<p><b>Frühstück in seiner Vielfalt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Frühstück – Potenzial und Chancen</li> <li>• Unterschiedliche Frühstücksvarianten – Vor- und Nachteile</li> <li>• Eigenes Produktsortiment schnüren</li> <li>• Wirtschaftliche Aspekte berücksichtigen</li> </ul> <p><i>Reinhard Steger, Küchenmeister und dipl. Diätkoch, Mühlen in Taufers</i></p>	Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, HGV Bozen

## Modul 2: Die Kommunikation rund ums Frühstück

TAG	DAUER	THEMA und REFERENT:INNEN	ORT
Mi. 17. April	10-17 Uhr	<p><b>Frühstück gut kommunizieren</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verschiedene Gästetypen erkennen</li> <li>• Geschichten erzählen</li> <li>• Die eigene Identität finden</li> <li>• Mitarbeiter:innen schulen</li> </ul> <p><i>Andrea Bertagnolli-Windstoßer, Restaurantmeisterin, Hoteltrainerin und zertifizierter Teamcoach, Meran</i></p> <p><b>Der Auftritt in den sozialen Medien</b></p> <p><i>Veronika Mair, Leiterin des Bereiches Advertising &amp; Consulting, HGV-Abteilung Web Marketing</i></p>	Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, HGV Bozen

## Modul 3: Besondere Ernährungsbedürfnisse und Food-Trends

TAG	DAUER	THEMA und REFERENT:INNEN	ORT
Di. 23. April	10-17 Uhr	<p><b>Besondere Produkte für besondere Bedürfnisse</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Umgang mit besonderen Ernährungsbedürfnissen wie Unverträglichkeiten oder Allergien:</li> <li>• gänzlicher Verzicht auf tierische Produkte usw.</li> <li>• Food-Trends – was erwartet sich der Gast von morgen?</li> </ul> <p><i>Anna Weger, dipl. Köchin, Ernährungswissenschaftlerin und -therapeutin, Eppan, und Bettina Schmid, Ernährungswissenschaftlerin, Lebensmittelexpertin und Leitung Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen</i></p>	Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, HGV Bozen

## Modul 4: Das Ambiente beim Frühstück und Abschlussgespräch

TAG	DAUER	THEMA und REFERENT:INNEN	ORT
Di. 30. April	10-17 Uhr	<p><b>Besonderes Erlebnis schaffen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ambiente beim Frühstück analysieren</li> <li>• Einfache Deko- und Präsentationsideen für den Frühstücksbereich verstehen</li> </ul> <p><i>Maya Gruber, Meisterfloristin und Dekorateurin, MG Decoration Bozen, Montan</i></p> <p><b>Coaching zu den Konzeptideen</b></p> <p><i>Reinhard Steger, Küchenmeister und dipl. Diätkoch, Mühlen in Taufers</i></p>	Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, HGV Bozen

# DIE REFERENT:INNEN

**Reinhard Steger,**  
Lehrgangsführer,  
Sand in Taufers



**Kernkompetenz:** Innovationsberatung im Gastronomiebereich

**Anna Weger,**  
Eppan



**Kernkompetenz:** Ernährungstherapie und -beratung, Kochworkshops



**Andrea Bertagnoli-  
Windstoßer,** Meran

**Kernkompetenz:** Prozessoptimierung und werteorientierte Teamentwicklung



**Maya Gruber,**  
Montan

**Kernkompetenz:** Dekoration und Floristik für ein ganz besonderes Ambiente

**Veronika Mair,**  
Bozen



**Kernkompetenz:** Web Marketing mit Suchmaschinenwerbung (SEA), Suchmaschinenoptimierung (SEO) und Social-Media-Marketing

**Bettina Schmid,**  
Bozen



**Kernkompetenz:** Umsetzung regionaler Produktvielfalt und gesundheitsorientierter Angebote

## **Bereich Weiterbildung**

Schlachthofstraße 59

39100 Bozen

Tel. 0471 317 790

[weiterbildung@hgv.it](mailto:weiterbildung@hgv.it)

[www.hgv.it](http://www.hgv.it)