

KURSPROGRAMM April bis Oktober 2024







## TALENT IS ONLY THE STARTING POINT.

Die Welt ist im Wandel. Und die Menschen verändern sich mit ihr mit. Gerne unterstützen wir Sie dabei mit ...

- unserer Erfahrung: Seit über 30 Jahren sind wir Ihre exklusiven Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner, wenn es um Weiterbildung im Hotelund Gastgewerbe geht. Es ist für uns selbstverständlich, dass wir Sieprofessionell und individuell beraten.
- unserem 360°-Blick: Die Themen unseres Weiterbildungsangebotes sind so vielseitig wie der Betrieb, in dem Sie tätig sind. Die Klassiker in Küche und Service dürfen dabei nicht fehlen, genauso wenig wie die neuesten Trends im Marketing- und Social-Media-Bereich. Wichtige Zahlen aus dem Management, und Kurse rund um Wellness sind ebenso in unserem Programm fix eingeplant. Unser breites Angebot richtet sich dabei an Führungskräfte und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Hotel- und Gastgewerbe.
- **unserer Expertise:** Wir arbeiten mit ausgewählten Referentinnen und Referenten aus dem In- und Ausland zusammen. Ihr Wissensvorsprung ist dadurch gesichert.
- unserer klaren Ausrichtung: Unser Angebot richtet sich an Menschen, die in der Hotellerie und Gastronomie t\u00e4tig sind. F\u00fcr Sie bedeutet dies, dass Sie bei jedem Kursbesuch auf Kolleginnen und Kollegen aus der Branche treffen. Networking ist dabei garantiert.
- einem hohen Praxisbezug: Egal welches Thema, egal welche Referentinnen und Referenten – nach dem Besuch eines Weiterbildungskurses werden Sie mit dem erworbenen Wissen etwas in Ihrem Betrieb zum Positiven verändern.
- unseren maßgeschneiderten Angeboten: Offene Kurse, Webinare, Inhouse-Trainings und Ortsgruppenkurse wir orientieren uns an Ihren Vorstellungen und Bedürfnissen.
- unserem Blick in die Zukunft: Jedes Jahr setzen wir den Fokus auf aktuelle Themen. In diesem Jahr sind dies Nachhaltigkeit, Innovation und Human Relations.

Wir haben Ihr Interesse geweckt? Dann blättern Sie sich durch das neue Weiterbildungsprogramm und wählen Sie den passenden Kurs für sich aus!

Alle Kursdaten und Anmeldung unter www.hgv.it

### IHRE STK-VERTRETUNG



"Die Hotellerie und Gastronomie sind Branchen, die einem stetigen Wandel unterzogen sind. Nur wer bereit ist, sich kontinuierlich weiterzuentwickeln, kann mit den sich wandelnden Ansprüchen und Trends Schritt halten und langfristig erfolgreich sein."

### **Ulrike Egger** Präsidentin der Südtiroler Tourismuskasse (STK)



"Die beste Investition, die man tätigen kann, ist die in sich selbst.

Gerade in der Hotellerie und Gastronomie sind Weiterbildungskurse der Schlüssel zum beruflichen Erfolg und persönlichen Wachstum. Investieren Sie daher in Ihre Weiterbildung und nutzen Sie das umfangreiche Angebot der STK/HGV-Weiterbildung."

#### **Gottfried Schgaguler**

Vizepräsident der Südtiroler Tourismuskasse (STK)

# IHR TEAM im Bereich Weiterbildung

#### Alexandra Silvestri

Leiterin der Abteilung People & Culture

#### Claudia Caumo

Leiterin des Bereiches Weiterbildung

#### **Kathrin Kofler**

Organisation, Koordination und Betreuung Weiterbildungskurse

#### **Evi Unterweger**

Information und Anmeldung Weiterbildungskurse

#### Ramona Weiss

Inhouse-Trainings und Fondo For.Te

Bereich Weiterbildung im HGV Schlachthofstraße 59 39100 Bozen

Tel. 0471 317 790

weiterbildung@hgv.it www.hgv.it

# INNOVATION & LEHRGÄNGE

Nachhaltigkeitslehrgang Tou	rismus – Wie mache ich meinen Betrieb z	ertifizierungsfit?	
29. Mai, 3., 4., 14., 19. und 20. Juni 2024	Fachexperten aus dem In- & Ausland	Bozen	Kursgebühr: 1.545 € STK-Gebühr: 635 €
Frühstückslehrgang – Step b	y step zum eigenen Profil		
12., 17., 23. und 30. April 2024	Fachexperten aus dem In- & Ausland	Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen	Kursgebühr: 929 € STK-Gebühr: 367 €
Lehrgang: Rezeptionsmanage	ement		
7., 8., 14., 15., 24., 28., 29. Mai und 5. Juni 2024	Fachexperten aus dem In- & Ausland	Parkhotel Laurin, Bozen	Kursgebühr: 1.425 € STK-Gebühr: 537 €
Familienbetriebe weiterentw	rickeln		
Dienstag, 9. April 2024	Alois Kronbichler, Kohl & Partner Hotel und Tourismus Consulting, Südtirol	Romantikhotel Oberwirt, Marling	Kursgebühr: 440 € STK-Gebühr: 157 €
Kann Reisen Sünde sein? – Na	achhaltigkeit im Tourismus der Zukunft		
Dienstag, 23. April 2024	Colin Fernando, Spezialist für Markenanalysen und strategische Markenprojekte, BrandTrust, Nürnberg	Hotel Haus am Hang, Kaltern	Kursgebühr: 452 € STK-Gebühr: 160 €
Künstliche Intelligenz und Ch	atGPT in der Hotellerie und im Gastgewe	rbe	
Montag, 6. Mai 2024	Tatjana Finger, Certified Senior Digital Marketing Manager der Firma econn, Meran	Schenna Resort, Schenna	Kursgebühr: 314 € STK-Gebühr: 119 €
Dieser Kurs wird von der Hotelie	ers- und Gastwirtejugend (HGJ) empfohlen.		
Preispsychologie und NeuroP	Pricing™ – Meisterstrategien für Ihre Spe	isekarte	
Mittwoch, 8. Mai 2024	Kai-Markus Müller, Unternehmer und Prof. an der HFU Business School, Aspach (D)	Parkhotel Mondschein, Bozen	Kursgebühr: 359 € STK-Gebühr: 132 €
Hilaritas, die Kunst der heiter	ren Gelassenheit		
Dienstag, 18. Juni 2024	Anke von Skerst, Hotelfachfrau, BA in Psychologie, Unterhaching (D)	Hotel My Arbor, St. Andrä/Brixen	Kursgebühr: 359 € STK-Gebühr: 132 €
Leadership-Training für Frau	en		
Montag, 30. September 2024	Christina Weigl, zertifizierte Ausbild- nerin, Leadership und Resilienz-Trainerin mit HeartMath®, Luzern (CH)	Schenna Resort, Schenna	Kursgebühr: 455 € STK-Gebühr: 159 €
Dieser Kurs wird von der Verein	igung Südtiroler Gastwirtinnen empfohlen.		
Resilienz und Widerstandskr	aft mit Herzintelligenz		
Dienstag, 1. Oktober 2024	Christina Weigl, zertifizierte Ausbildnerin, Leadership- und Resilienz-Trainerin mit HeartMath®, Luzern (CH)	Schenna Resort, Schenna	Kursgebühr: 455 € STK-Gebühr: 159 €
"Respektvolles Miteinander"	: ein Streben nach Veränderung, Wertsch	ätzung und Toleranz	
Dienstag, 22. Oktober 2024	Christian Heiss, Mentaltrainer, Barchef Kronenhalle, Zürich (CH)	Hotel My Arbor, St. Andrä/Brixen	Kursgebühr: 359 € STK-Gebühr: 132 €

# MANAGEMENT & LEADERSHIP

Workshop: Alles Chefsache	e oder delegiere ich richtig?		
Mittwoch, 24. April 2024	Dörte Mäder, Unternehmensberaterin, spezialisiert auf Marketing und Verkauf, Garmisch-Partenkirchen (D)	Hotel Haus am Hang, Kaltern	Kursgebühr: 344 € STK-Gebühr: 128 €
Dieser Kurs wird von der Hote	eliers- und Gastwirtejugend (HGJ) empfohlen.		
Führungscoaching für Tean	nleader		
Montag, 29. April 2024	Andrea Bertagnolli-Windstoßer, Restaurantmeisterin, zertifizierter Team- coach, Ausbilderin für Ausbilder, Meran	Hotel Santre - dolomythic home, St. Andrä/Brixen	Kursgebühr: 285 € STK-Gebühr: 107 €
Den Onboardingprozess er	folgreich gestalten – Gekommen, um zu blei	iben	
Donnerstag, 2. Mai 2024	Anke von Skerst, Hotelfachfrau, BA in Psychologie, Unterhaching (D)	Hotel Haus am Hang, Kaltern	Kursgebühr: 344 € STK-Gebühr: 128 €
Finanzielle Angelegenheite	n kompakt und praxisnah		
Freitag, 3. Mai 2024	Heinold Pider, selbstständiger Vermögensberater und Finanzcoach sowie Business- und Managementcoach, Bozen	Hotel Lodenwirt, Vintl	Kursgebühr: 309 € STK-Gebühr: 117 €
Dieser Kurs wird von der Vere	einigung Südtiroler Gastwirtinnen empfohlen.		
Produktivität steigern – un	produktive Zeiten eliminieren, statt Köpfe	reduzieren	
Dienstag, 28. Mai 2024	Erich Liegl, Kohl & Partner Hotel und Tourismus Consulting, Villach (A)	Hotel Millanderhof, Milland/Brixen	Kursgebühr: 344 € STK-Gebühr: 128 €
Erfolgreiche Führung mit K	ompetenz und innerer Stärke		
Montag, 3. und Dienstag, 4. Juni 2024	Annemarie Pircher Friedrich, Dozentin am MCI Innsbruck und Professorin an der Universität St. Gallen	Hotel Pfösl, Deutschnofen	Kursgebühr: 477 € STK-Gebühr: 192 €
Dieser Kurs wird von der Vere	einigung Südtiroler Gastwirtinnen empfohlen.		
WEBINAR "Gute Arbeit geh	nt durch den Magen" – 5 Dinge, die Mitarbeit	ter:innen wirklich wollen	
Dienstag, 11. Juni 2024, 9–13 Uhr	Jürgen Krenzer, Unternehmer und Experte für Begeisterung, Ehrenberg/ Rhön (D)		Kursgebühr: 89 € STK-Gebühr: 45 €
WEBINAR Zeit- und Selbstr	nanagement		
Donnerstag, 13. und Freitag, 14. Juni 2024, 9–12:30 Uhr	Anke von Skerst, Hotelfachfrau, BA in Psychologie, Unterhaching (D)		Kursgebühr: 80 € STK-Gebühr: 40 €
Coaching per teamleader			
Lunedì 23 settembre 2024	Paolo Biscuola, professionista per strategia, comunicazione, organizzazione e marketing, Vimercate (Lombardia)	Four Points by Sheraton, Bolzano	Quota d'iscrizione: 309 € Quota CTA: 117 €
Revenue Management – da	s flexible Preissystem für Ihren Hotelbetrie	b	
Dienstag, 8. Oktober 2024	Thomas Steiner, Kohl & Partner Hotel und Tourismus Consulting, Südtirol	Hotel Steiner, Leifers	Kursgebühr: 344 € STK-Gebühr: 128 €
Generationen verbinden: G verstehen und verbessern	en Z als Leader und Teil des Teams – Die Dy	namik zwischen den Gene	erationen
Montag, 14. Oktober 2024	Andrea Bertagnolli-Windstoßer, Restaurantmeisterin, zertifizierter Team- coach, Ausbilderin für Ausbilder, Meran	Schenna Resort, Schenna	Kursgebühr: 285 € STK-Gebühr: 107 €

# REZEPTION & KORRESPONDENZ

ASA HOTEL – Einführung			
Mittwoch, 17. und Donnerstag, 18. April 2024	Manuel Riva, EDV-Experte, Lana	Schulungsraum im HGV Bozen, Bozen	Kursgebühr: 334 € STK-Gebühr: 134 €
Souverän auftreten und siche	r präsentieren		
Dienstag, 7. Mai 2024	Pia Bussinger, Rhetoriktrainerin, Bamberg (D)	Hotel Castel Rundegg, Meran	Kursgebühr: 337 € STK-Gebühr: 126 €
Optimale Organisation an der	Rezeption		
Montag, 13. Mai 2024	Elisabeth Brenner, Trainerin, spezialisiert auf Rezeption und Verkauf, Oberösterreich	Hotel Lodenwirt, Vintl	Kursgebühr: 337 € STK-Gebühr: 126 €
WEBINAR ASA HOTEL – Einfü	hrung		
Dienstag, 14. Mai 2024, 9–12 Uhr	Manuel Riva, EDV-Experte, Lana		Kursgebühr: 80 € STK-Gebühr: 40 €
ASA HOTEL – Introduzione			
Martedì 21 e mercoledì 22 maggio 2024	Manuel Riva, esperto IT, Lana	Sala formazione, HGV Bolzano	Quota d'iscrizione: 334 € Quota CTA: 134 €
Telefontraining			
Dienstag, 4. Juni 2024	Elisabeth Brenner, Trainerin, spezialisiert auf Rezeption und Verkauf, Oberösterreich	Hotel Post, Bruneck	Kursgebühr: 337 € STK-Gebühr: 126 €
Speziell für Kleinbetriebe			
WEBINAR ASA HOTEL – Aufba	au		
Mittwoch, 12. Juni 2024, 9—12 Uhr	Manuel Riva, EDV-Experte, Lana		Kursgebühr: 80 € STK-Gebühr: 40 €
WEBINAR Aktiver Verkauf an	der Rezeption		
Montag, 1. Juli 2024, 9–12 Uhr	Elisabeth Brenner, Trainerin, spezialisiert auf Rezeption und Verkauf, Oberösterreich		Kursgebühr: 80 € STK-Gebühr: 40 €
WEBINAR ASA HOTEL – Neuig	gkeiten optimal nutzen		
Montag, 8. Juli 2024, 9–11 Uhr	Manuel Riva, EDV-Experte, Lana		Kursgebühr: 68 € STK-Gebühr: 34 €
WEBINAR Professionelles Bes	schwerdemanagement		
Montag, 15. Juli 2024, 9–12 Uhr	Ute Zischinsky, Trainerin der Firma conos, Wien		Kursgebühr: 80 € STK-Gebühr: 40 €
Die Rezeption: Den Gast optin	nal betreuen		
Montag, 23. September 2024	Renate Stolle, Trainerin der DEHOGA Akademie, Baden-Württemberg (D)	Hotel Haus am Hang, Kaltern	Kursgebühr: 337 € STK-Gebühr: 126 €
Speziell für Kleinbetriebe			

### **HOUSEKEEPING**

Organisation und Zeitmanage	ement im Housekeeping		
Dienstag, 23. April 2024	Anja Wilhelm und Stefanie Mrosek, Die Housekeeping Akademie, Lauchringen (D)	Bildungshaus Lichtenburg, Nals	Kursgebühr: 347 € STK-Gebühr: 129 €
Speziell für Kleinbetriebe	Ladellingen (D)		
Der Zimmercheck – schule de	in Adlerauge		
Mittwoch, 24. April 2024	Anja Wilhelm und Stefanie Mrosek, Die Housekeeping Akademie, Lauchringen (D)	Bildungshaus Lichtenburg, Nals	Kursgebühr: 347 € STK-Gebühr: 129 €
Training per addetti ai piani			
Martedì 21 e giovedì 23 maggio 2024, pomeriggio	Laura Lucchetta-Afra, docente della scuola professionale provinciale alberghiera "Cesare Ritz", Merano	Hotel Therme Merano, Merano	Quota d'iscrizione: 273 € Quota CTA: 92 €
Sommerliche DIY (Do it yours	self) - Dekorationen		
Dienstag, 28. Mai 2024	Maya Gruber, Meisterfloristin und Dekorateurin, MG Decoration Bozen, Montan	Hotel Giardino Marling, Marling	Kursgebühr: 337 € STK-Gebühr: 126 €
Speziell für Kleinbetriebe			
Housekeeping 4.0: effiziente	Reiningung mit Technologie und Automa	tisierung	
Montag, 9. September 2024	Marisol Osses, Trainerin und Interim Managerin Bereich Housekeeping, Meran	Hotel Lodenwirt, Vintl	Kursgebühr: 292 € STK-Gebühr: 112 €

### **SPRACHEN**

Come interagire con gli osp	iiti		
Martedì 21 maggio 2024,	Claudia Rossin, insegnante d'italiano,	Parkhotel Laurin,	Quota d'iscrizione: 141 €
pomeriggio	Bolzano	Bolzano	Quota CTA: 47 €
WEBINAR Mindful commun	ication with the English guest		
Dienstag, 9. Juli 2024,	Anke von Skerst, Hotelfachfrau, BA in		Kursgebühr: 80 €
14–17 Uhr	Psychologie, Unterhaching (D)		STK-Gebühr: 40 €

# MARKETING & KOMMUNIKATION

<b>WEBINAR Optimierung der</b>	Webseite: mehr Sichtbarkeit in Suchmaschinen	
Dienstag, 9. April 2024, 9–12 Uhr	Veronika Mair, Leiterin des Bereiches Advertising & Consulting, HGV-Abteilung Web Marketing, Bozen	Kursgebühr: 80 € STK-Gebühr: 40 €
Speziell für Kleinbetriebe		

#### Storytelling im Marketing: Auf die Botschaft kommt es an!

Montag, 15. April 2024 Doris Praher, Trainerin der Firma conos, Bozen Kursgebühr: 342 € Wien STK-Gebühr: 127 €

Werben mit Google Ads – A	ufbau		
Dienstag, 30. April 2024	Veronika Mair, Leiterin des Bereiches Advertising & Consulting, HGV-Abteilung Web Marketing, Bozen	Schulungsraum im HGV Bozen, Bozen	Kursgebühr: 277 € STK-Gebühr: 104 €
Social Media aber wie?			
Donnerstag, 2. Mai 2024	Tatjana Finger, Certified Senior Digital Marketing Manager der Firma econn, Meran	Schenna Resort, Schenna	Kursgebühr: 289€ STK-Gebühr: 108€
Speziell für Kleinbetriebe			
Erfolgreich online verkaufe	n: Wie Sie die eigene Website als Vertriebs	kanal stärken.	
Donnerstag, 30. Mai 2024	Veronika Mair, Leiterin des Bereiches Advertising & Consulting, HGV-Abteilung Web Marketing, Bozen	Schulungsraum im HGV Bozen, Bozen	Kursgebühr: 277 € STK-Gebühr: 104 €
Influencer Marketing mit Te	estimonials		
Montag, 10. Juni 2024	Tatjana Finger, Certified Senior Digital Marketing Manager der Firma econn, Meran	Hotel Santre - dolomythic home, St. Andrä/Brixen	Kursgebühr: 289 € STK-Gebühr: 108 €
Dieser Kurs wird von der Hote	liers- und Gastwirtejugend (HGJ) empfohlen.		
WEBINAR 6 von 6 Sternen?	Der richtige Umgang mit Bewertungen und	l Gästebeschwerden	
Montag, 17. Juni 2024, 9–12 Uhr	Julia Winkler, Kohl & Partner Hotel und Tourismus Consulting, Innsbruck (A)		Kursgebühr: 80 € STK-Gebühr: 40 €
WEBINAR Besser direkt – n	nehr Umsatz, weniger Kosten		
Mittwoch, 24. Juli 2024, 9–12 Uhr	Veronika Mair, Leiterin des Bereiches Advertising & Consulting, HGV-Abteilung Web Marketing, Bozen		Kursgebühr: 80 € STK-Gebühr: 40 €
Speziell für Kleinbetriebe			

# SERVICE & BEVERAGE

I Sommelieranwärterkurs			
Termine und Anmeldungen:	Experten der Südtiroler Sommelier-		Kursgebühr: 721 €
www.sommeliervereinigung.eu	vereinigung		STK-Gebühr: 421 €
II Sommelieranwärterkurs			
Termine und Anmeldungen:	Experten der Südtiroler Sommelier-		Kursgebühr: 803 €
www.sommeliervereinigung.eu	vereinigung		STK-Gebühr: 503 €
III Sommerlieranwärterkurs			
Termine und Anmeldungen:	Experten der Südtiroler Sommelier-		Kursgebühr: 967 €
www.sommeliervereinigung.eu	vereinigung		STK-Gebühr: 667 €
Der gekonnte Weinservice			
Montag, 29. April 2024	Christine Mayr, Sommelière und	Gustelier – Atelier für	Kursgebühr: 302 €
	Weinakademikerin, Bozen	Geschmackserfahrung, Bozen	STK-Gebühr: 110 €
		Bozen	
Crafting Cocktails – the art o	f making & shaking		
Dienstag, 14. Mai 2024	Mate Kende, Bar-und Cocktailprofi,	Gustelier – Atelier für	Kursgebühr: 334 €
	Trainer, Innsbruck (A)	Geschmackserfahrung, Bozen	STK-Gebühr: 121 €

Cocktail Lab			
Venerdì 31 maggio 2024	Stefano Urru, 3 volte tra i migliori Barman d'Italia e titolare del "Why not? Cocktail Lab", Merano	Gustelier – atelier del gusto, Bolzano	Quota d'iscrizione: 322 € Quota CTA: 121 €
Mocktails – alkoholfreie, erfr	ischende Drinks für den Sommer		
Montag, 27. Mai 2024 vormittags	Hannes Andergassen, Bar- und Cocktailprofi, Bozen	Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen	Kursgebühr: 182 € STK-Gebühr: 58 €
Speziell für Kleinbetriebe			
It's Gin o' Clock			
Mittwoch, 29. Mai 2024	Südtiroler Weinakademie	Tramin	Kursgebühr: 302 € STK-Gebühr: 110 €
Espresso, Cappuccino e Latte	Art		
Mercoledì 12 giugno 2024, mattina	Stefano Urru, 3 volte tra i migliori Barman d'Italia e titolare del "Why not? Cocktail Lab", Merano	Gustelier – atelier del gusto, Bolzano	Quota d'iscrizione: 315 € Quota CTA: 116 €
Specialmente per imprese picco	ole		
Der Weg zur Umsatz-Steigeru	ung: aktiv verkaufen im Service		
Dienstag, 25. Juni 2024	Martin Mayerhofer, Kohl & Partner Hotel und Tourismus Consulting, Villach (A)	Hotel My Arbor, St. Andrä/Brixen	Kursgebühr: 315 € STK-Gebühr: 116 €
Pimp your service			
Dienstag, 3. September 2024	Nele Schulz, Future Service Sells, München (D)	Hotel Giardino Marling, Marling	Kursgebühr: 315 € STK-Gebühr: 116 €

## **KULINARIK 360°**

Vegetarische und vegane Ki	iche – kreativ und schmackhaft		
Dienstag, 9. April 2024	Philipp Stohner, dipl. Küchenmeister, Dozent & Coach, Navis (A)	Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen	Kursgebühr: 325 € STK-Gebühr: 101 €
Pizza, focaccia e fritti dell'a	rte bianca		
Lunedì 15 aprile 2024	Salvatore Capasso, docente della scuola professionale provinciale alberghiera "Cesare Ritz", Merano	Gustelier – atelier del gusto, Bolzano	Quota d'iscrizione: 281 € Quota CTA: 84 €
Trendige Sommerküche für	heiße Tage		
Donnerstag, 18. April 2024	Reinhard Steger, Küchenmeister, dipl. Diätkoch und Buchautor, Mühlen in Taufers	Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen	Kursgebühr: 281 € STK-Gebühr: 84 €
Barbecue und Grillen: Event	küche open air		
Freitag, 19. April 2024	Myrko Leitner, Grillprofi, Männer im Glutrausch, Sand in Taufers	Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen	Kursgebühr: 281 € STK-Gebühr: 84 €
Gourmet Moments: Food-Fo	otografie mit dem Handy		
Montag, 22. April 2024	Kathrin Larcher, Social Media Managerin, Neumarkt	Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen	Kursgebühr: 325 € STK-Gebühr: 101 €
Speziell für Kleinbetriebe			

Revolution in der Küche – ko	chen ohne Pfannen und Töpfe		
Mittwoch, 24. April 2024	Lars Jungermann, Koch und Geschäftsführer Jungermann Gourmet, Kelkheim bei Frankfurt (D)	Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen	Kursgebühr: 325 € STK-Gebühr: 101 €
Fruchtaufstriche			
Freitag, 3. Mai 2024	Martina Gögele, Küchenmeisterin, Fachlehrerin und Schulleiterin an der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung, Haslach	Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen	Kursgebühr: 197€ STK-Gebühr: 63€
Speziell für Kleinbetriebe			
Bunt und leicht: vegetarisch			
Mittwoch, 8. Mai 2024	Parvin Razavi, Hauben-Köchin mit orientalischen Wurzeln, Wien (A)	Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen	Kursgebühr: 340 € STK-Gebühr: 106 €
Der verführerische Duft von	Brot – professionell Brot backen		
Montag, 13. Mai 2024	Mike Kofler, gelernter Bäcker und Konditor, Passeiertal	Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen	Kursgebühr: 266 € STK-Gebühr: 98 €
Speziell für Kleinbetriebe			
Leckere Sommerantipasti			
Mittwoch, 15. Mai 2024	Helmut Bachmann, Küchenmeister, Buchautor, ehemaliger Fachlehrer an der LBS "Emma Hellenstainer", Brixen	Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen	Kursgebühr: 275€ STK-Gebühr: 83€
Speziell für Kleinbetriebe			
L'arte della cucina vegana			
Giovedì 16 maggio 2024	Luca Sordi, Chef con molti anni di esperienza in diversi ristoranti vegeta- riani e vegani, attualmente chef de cusine La Vimea, l'unico hotel a 4 stelle in Alto Adige puramente vegano	Gustelier – atelier del gusto, Bolzano	Quota d'iscrizione: 283 € Quota CTA: 91 €
Dolci innovativi senza zucch	ero		
Mercoledì 22 maggio 2024	Manuel Marzari, docente in varie scuole professionali, consulente in pasticcerie, hotel e ristoranti, Verona	Gustelier – atelier del gusto, Bolzano	Quota d'iscrizione: 283 € Quota CTA: 91 €
Specialmente per imprese picc	ole		
Innovative und herzhafte Sn	acks für die Bar		
Montag, 27. Mai 2024, nachmittags	Christian Walder, Restaurantmeister, Lehrer und dipl. Diätkoch, Bozen	Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen	Kursgebühr: 182€ STK-Gebühr: 58€
Speziell für Kleinbetriebe		202011	
Innovative Sommerdesserts			
Mittwoch, 3. Juni 2024	Benjamin Sellemond, Konditor- weltmeister, Feldthurns	Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen	Kursgebühr: 281 € STK-Gebühr: 89 €
Hygiene & HACCP in der Küc	he		
Montag, 10. Juni 2024, vormittags	David Winkler, HGV-Rechtsabteilung, Bozen	Hotel Steiner, Leifers	Kursgebühr: 140 € STK-Gebühr: 47 €
Igiene & HACCP in cucina			
Mercoledì 2 ottobre 2024, mattina	Luigi Ottaiano, docente alla scuola professionale provinciale alberghiera "Cesare Ritz", Merano	Hotel Four Points by Sheraton, Bolzano	Quota d'iscrizione: 140 € Quota CTA: 47 €

# GESUNDHEIT & WELLNESS

spannend und vitalisierend mit Mehrwert G	Gesundheit	
Monika Engl, Kneipp Gesundheits-, Qi Gong- und Entspannungstrainerin, Natz-Schabs	Hotel Saalerwirt, St. Lorenzen	Kursgebühr: 285 € STK-Gebühr: 107 €
e-Marketing im SPA		
Karin Stefanie Niederer, Kohl & Partner Hotel und Tourismus Consulting, Villach (A)	Hotel Castel Rundegg, Meran	Kursgebühr: 315 € STK-Gebühr: 115 €
	Monika Engl, Kneipp Gesundheits-, Qi Gong- und Entspannungstrainerin, Natz-Schabs  Se-Marketing im SPA  Karin Stefanie Niederer, Kohl & Partner Hotel und Tourismus Consulting,	Qi Gong- und Entspannungstrainerin, Natz-Schabs  Se-Marketing im SPA  Karin Stefanie Niederer, Kohl & Hotel Castel Rundegg, Partner Hotel und Tourismus Consulting, Meran

# GESETZLICH VORGESCHRIEBENE KURSE

	rbeitgeber als Leiter der Dienststelle für		14
Dienstag, 16. und	Alex Ferrari, Experte für Arbeits-	Hotel Lodenwirt, Vintl	Kursgebühr: 242 €
Mittwoch, 17. April 2024	sicherheit der Firma Pronorm, Bozen		STK-Gebühr: 73 €
Mittwoch, 15. Mai und	Alex Ferrari, Experte für Arbeits-	Schenna Resort, Schenna	Kursgebühr: 242 €
Donnerstag, 16. Mai 2024	sicherheit der Firma Pronorm, Bozen		STK-Gebühr: 73 €
Mittwoch, 5. Juni und	Alex Ferrari, Experte für Arbeits-	Hotel Four Points by	Kursgebühr: 242 €
Donnerstag, 6. Juni 2024	sicherheit der Firma Pronorm, Bozen	Sheraton, Bozen	STK-Gebühr: 73 €
Montag, 16. Oktober und	Alex Ferrari, Experte für Arbeits-	Bildungshaus	Kursgebühr: 242 €
Dienstag, 17. Oktober 2024	sicherheit der Firma Pronorm, Bozen	Lichtenburg, Nals	STK-Gebühr: 73 €
Auffrischung: Arbeitssicherh	eit für Arbeitgeber als Leiter der Diensts	telle für Arbeitsschutz • 6	Std.
Donnerstag, 18. April 2024,	Alex Ferrari, Experte für Arbeits-	Schenna Resort, Schenna	Kursgebühr: 105 €
nachmittags	sicherheit der Firma Pronorm, Bozen		STK-Gebühr: 60 €
Montag, 6. Mai 2024,	Alex Ferrari, Experte für Arbeits-	Hotel Haus am Hang,	Kursgebühr: 105 €
nachmittags	sicherheit der Firma Pronorm, Bozen	Kaltern	STK-Gebühr: 60 €
Dienstag, 11. Juni 2024,	Alex Ferrari, Experte für Arbeits-	Hotel Lodenwirt, Vintl	Kursgebühr: 105 €
vormittags	sicherheit der Firma Pronorm, Bozen		STK-Gebühr: 60 €
Dienstag, 8. Oktober 2024,	Alex Ferrari, Experte für Arbeits-	Schloss Pienzenau, Meran	Kursgebühr: 105 €
nachmittags	sicherheit der Firma Pronorm, Bozen		STK-Gebühr: 60 €
Arbeitssicherheit für Arbeitr	nehmer • 8 Std.		
Dienstag, 28. Mai 2024	Alex Ferrari, Experte für Arbeits-	Bildungshaus Schloss	Kursgebühr: 132 €
	sicherheit der Firma Pronorm, Bozen	Goldrain, Goldrain	STK-Gebühr: 60 €
Sicurezza sul lavoro per dipe	ndenti • 8 ore		
Giovedì 20 giugno 2024	Alex Ferrari, esperto di sicurezza sul	Hotel Lodenwirt,	Quota d'iscrizione: 132 €
	lavoro presso l'azienda Pronorm, Bolzano	Vandoies	Quota CTA: 60 €

Aggiornamento: Sicurezza sul	lavoro per dipendenti • 6 ore		
Mercoledì 14 maggio 2024, mattina	Alex Ferrari, esperto di sicurezza sul lavoro presso l'azienda Pronorm, Bolzano	Hotel Millanderhof, Millan/Bressanone	Quota d'iscrizione: 105 € Quota CTA: 60 €
Auffrischung: Arbeitssicherhe	eit für Arbeitnehmer • 6 Std.		
Montag, 10. Juni 2024, nachmittags	Alex Ferrari, Experte für Arbeits- sicherheit der Firma Pronorm, Bozen	Hotel Millanderhof, Milland/Brixen	Kursgebühr: 105 € STK-Gebühr: 60 €
Erste-Hilfe-Kurs • 9 Std.			
Dienstag, 14. Mai 2024	Referent/in des Weißen Kreuzes	Sektionssitz des Weißen Kreuzes, Brixen	Kursgebühr: 133 € STK-Gebühr: 60 €
Mittwoch, 15. Mai 2024	Referent/in des Weißen Kreuzes	Sektionssitz des Weißen Kreuzes, Bruneck	Kursgebühr: 133 € STK-Gebühr: 60 €
Dienstag, 21. Mai 2024	Referent/in des Weißen Kreuzes	Sektionssitz des Weißen Kreuzes, Bozen	Kursgebühr: 133 € STK-Gebühr: 60 €
Donnerstag, 23. Mai 2024	Referent/in des Weißen Kreuzes	Sektionssitz des Weißen Kreuzes, Brixen	Kursgebühr: 133 € STK-Gebühr: 60 €
Montag, 27. Mai 2024	Referent/in des Weißen Kreuzes	Sektionssitz des Weißen Kreuzes, Lana	Kursgebühr: 133 € STK-Gebühr: 60 €
Montag, 10. Juni 2024	Referent/in des Weißen Kreuzes	Sektionssitz des Weißen Kreuzes, Bozen	Kursgebühr: 133 € STK-Gebühr: 60 €
Mittwoch, 3. Juli 2024	Referent/in des Weißen Kreuzes	Sektionssitz des Weißen Kreuzes, Bozen	Kursgebühr: 133 € STK-Gebühr: 60 €
Dienstag, 10. September 2024	Referent/in des Weißen Kreuzes	Sektionssitz des Weißen Kreuzes, Brixen	Kursgebühr: 133 € STK-Gebühr: 60 €
Mittwoch, 2. Oktober 2024	Referent/in des Weißen Kreuzes	Sektionssitz des Weißen Kreuzes, Lana	Kursgebühr: 133 € STK-Gebühr: 60 €
Auffrischung: Erste Hilfe Kurs	• 4 Std.		
Mittwoch, 22. Mai 2024, vormittags	Referent/in des Weißen Kreuzes	Sektionssitz des Weißen Kreuzes, Bruneck	Kursgebühr: 81 € STK-Gebühr: 30 €
Donnerstag, 30. Mai 2024, vormittags	Referent/in des Weißen Kreuzes	Sektionssitz des Weißen Kreuzes, Lana	Kursgebühr: 81 € STK-Gebühr: 30 €
Dienstag, 11. Juni 2024, nachmittags	Referent/in des Weißen Kreuzes	Sektionssitz des Weißen Kreuzes, Bozen	Kursgebühr: 81 € STK-Gebühr: 30 €
Donnerstag, 4. Juli 2024, nachmittags	Referent/in des Weißen Kreuzes	Sektionssitz des Weißen Kreuzes, Brixen	Kursgebühr: 81 € STK-Gebühr: 30 €
Mittwoch, 11. September 2024, nachmittags	Referent/in des Weißen Kreuzes	Sektionssitz des Weißen Kreuzes, Lana	Kursgebühr: 81 € STK-Gebühr: 30 €
Montag, 7. Oktober 2024, vormittags	Referent/in des Weißen Kreuzes	Sektionssitz des Weißen Kreuzes, Bozen	Kursgebühr: 81 € STK-Gebühr: 30 €
Brandschutzkurs – niederes B	randrisiko der Stufe 1 • 4 Std.		
Dienstag, 16. April 2024, vormittags	Hansjörg Elsler, Brandschutzexperte, Meran	Schloss Pienzenau, Meran	Kursgebühr: 90 € STK-Gebühr: 30 €
Donnerstag, 16. Mai 2024, vormittags	Hansjörg Elsler, Brandschutzexperte, Meran	Safety Park, Bozen	Kursgebühr: 90 € STK-Gebühr: 30 €
Montag, 30. September 2024, vormittags	Hansjörg Elsler, Brandschutzexperte, Meran	Fachschule Salern, Vahrn	Kursgebühr: 90 € STK-Gebühr: 30 €

Montag, 8. April 2024	Hansjörg Elsler,	Safety Park,	Kursgebühr: 120 €
	Brandschutzexperte, Meran	Pfatten/Bozen	STK-Gebühr: 60 €
Freitag, 12. April 2024	Hansjörg Elsler, Brandschutzexperte, Meran	Fachschule Salern, Vahrn	Kursgebühr: 120 € STK-Gebühr: 60 €
Mittwoch, 17. April 2024	Hansjörg Elsler, Brandschutzexperte, Meran	Schenna Resort, Schenna	Kursgebühr: 120 € STK-Gebühr: 60 €
Montag, 9. September 2024	Hansjörg Elsler, Brandschutzexperte, Meran	Fachschule Salern, Vahrn	Kursgebühr: 120 € STK-Gebühr: 60 €
	Brandrisiko der Stufe 2 • 8 Std. ur Erlangung des technischen Eignungs	szeugnisses	
Montag, 22. April 2024	Experte der Landesfeuerwehrschule	Landesfeuerwehrschule	Kursgebühr: 158 €
	Vilpian	Vilpian, Vilpian	STK-Gebühr: 60 €
Auffrischung: Brandschutzku	rs – niedriges Brandrisiko der Stufe 1 •	2 Std.	
Donnerstag, 11. April 2024,	Hansjörg Elsler,	Schloss Pienzenau, Meran	Kursgebühr: 70 €
vormittags	Brandschutzexperte, Meran		STK-Gebühr: 30 €
Donnerstag, 11. April 2024,	Hansjörg Elsler,	Schloss Pienzenau, Meran	Kursgebühr: 70 €
nachmittags	Brandschutzexperte, Meran		STK-Gebühr: 30 €
Donnerstag, 18. April 2024,	Experte der Landesfeuerwehrschule	Landesfeuerwehrschule	Kursgebühr: 70 €
vormittags	Vilpian	Vilpian, Vilpian	STK-Gebühr: 30 €
Freitag, 14. Juni 2024,	Hansjörg Elsler,	Safety Park, Bozen	Kursgebühr: 70 €
vormittags	Brandschutzexperte, Meran		STK-Gebühr: 30 €
Freitag, 14. Juni 2024,	Hansjörg Elsler,	Safety Park, Bozen	Kursgebühr: 70 €
nachmittags	Brandschutzexperte, Meran		STK-Gebühr: 30 €
Montag, 30. September 2024, nachmittags	Hansjörg Elsler, Brandschutzexperte, Meran	Fachschule Salern, Vahrn	Kursgebühr: 70 € STK-Gebühr: 30 €
Auffrischung: Brandschutzku	rs – mittleres Brandrisiko der Stufe 2 •	5 Std.	
Montag, 22. April 2024,	Hansjörg Elsler,	Fachschule Salern, Vahrn	Kursgebühr: 110 €
vormittags	Brandschutzexperte, Meran		STK-Gebühr: 33 €
Montag, 27. Mai 2024,	Hansjörg Elsler,	Basis Vinschgau,	Kursgebühr: 110 €
vormittags	Brandschutzexperte, Meran	Schlanders	STK-Gebühr: 33 €
Dienstag, 18. Juni 2024,	Hansjörg Elsler,	Safety Park, Bozen	Kursgebühr: 110 €
vormittags	Brandschutzexperte, Meran		STK-Gebühr: 33 €
Montag, 23. September 2024, vormittags	Hansjörg Elsler, Brandschutzexperte, Meran	Fachschule Salern, Vahrn	Kursgebühr: 110 € STK-Gebühr: 33 €
	rs – mittleres Brandrisiko der Stufe 2 • ur Erlangung des technischen Eignungs		
Dienstag, 16. April 2024,	Experte der Landesfeuerwehrschule	Landesfeuerwehrschule	Kursgebühr: 128 €
vormittags	Vilpian	Vilpian, Vilpian	STK-Gebühr: 38 €

### **E-Learning-Kurse**

Arbeitssicherheitskurse für Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer und Kurse zum Thema Hygiene im Lebensmittelbereich werden auch als Onlinekurse angeboten. Genaue Informationen unter www.hgv.it, Tel. 0471 317 760, elearning@hgv.it

Die Preise verstehen sich zuzüglich 22 % MwSt.

## ORTS-GRUPPEN-KURSE

## INHOUSE-TRAININGS

Auf Wunsch organisiert der Bereich Weiterbildung im HGV für **HGV-Ortsgruppen** Kurse vor Ort. Dadurch kann die interne Kommunikation der Gastwirtinnen und Gastwirte einer Ortsgruppe sowie deren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gefördert werden. Nachdem Termin und Thema festgelegt sind, informiert der Bereich Weiterbildung alle Mitglieder einer Ortsgruppe – und falls gewünscht, auch Mitglieder benachbarter Ortsgruppen – mit einem Rundschreiben. Damit der Kurs termingerecht durchgeführt werden kann, muss die Anfrage bei der HGV-Weiterbildung mindestens acht Wochen vor Beginn des Kurses eingehen.

**Themenbeispiele:** Kochkurse zur Jahreszeit, Dekorationskurse, Barservice, Restaurantservice

Für die Ortsgruppenkurse gelten die gleichen STK-Bestimmungen und HGV-Ermäßigungen speziell für kleine HGV-Mitgliedsbetriebe, wie bei den STK/HGV-Weiterbildungsveranstaltungen.

Mindestteilnehmerzahl: 10 Personen

Weitere Informationen: weiterbildung@hgv.it

Auf Wunsch organisiert der Bereich Weiterbildung im HGV speziell zugeschnittene Kurse vor Ort für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eines Betriebes unter Berücksichtigung interner Betriebsabläufe und Standards. Abgehalten werden diese Kurse in den betriebseigenen Räumen. Damit der Kurs termingerecht durchgeführt werden kann, muss die Anfrage bei der HGV-Weiterbildung mindestens sechs Wochen vor Beginn des Kurses eingehen.

**Themenbeispiele:** Teamtraining, Zimmerservicetraining, Servicetraining (Service und Weinkunde), Training für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an der Rezeption

Die STK bezuschusst die betriebsinternen Kurse (pro Kursthema) mit 70 Prozent bis zu einem Höchstbetrag von 500 Euro.

Mindestteilnehmerzahl: 5 Personen

Weitere Informationen: inhousetrainings@hgv.it

# KURSE FÜR LEHRLINGS-AUSBILDER:INNEN

#### Fit für die Lehrlingsausbildung!

Der HGV unterstützt im Rahmen des sogenannten "Lehrlingspaktes" die Förderung der traditionellen Lehre und zeichnet sich federführend verantwortlich für die Stärkung der Lehrlingsausbilderin bzw. des Lehrlingsausbilders im Betrieb. Diese fordern, fördern und unterstützen den Lehrling in seinem Ausbildungsprozess. Voraussetzung für die Ausübung der Rolle eines Ausbilders oder einer Ausbilderin ist der Besuch eines 16-stündigen spezifischen Kurses. Es geht dabei unter anderem um die Aufgaben von Ausbilderinnen und Ausbildern, darum, wie man Lehrlinge führt, begleitet und fördert, und wie die Zusammenarbeit im Betrieb, mit der Berufsschule und den Eltern positiv gestaltet werden kann. Die Landesverwaltung bietet dafür an den Berufsschulen den 16-stündigen Kurs "Lehrlinge erfolgreich ausbilden" an. Das Amt für Lehrlingswesen und Meisterausbildung, Bereich deutsche Berufsbildung, erkennt aber auch einzelne andere Ausbildungen zum Thema "Mitarbeiterführung" als gleichwertig an. HGV und STK bieten solche Kurse in diesem Programm bzw. auf Anfrage an.

Achtung: Die Mindestdauer beträgt 16 Stunden. Um die Voraussetzung zu erfüllen, können auch zwei achtstündige Kurse besucht werden.

# SÜDTIROLER TOURISMUSKASSE (STK)

Die Südtiroler Tourismuskasse (STK) ist eine bilaterale Körperschaft, die 1993 vom Hoteliers- und Gastwirteverband (HGV) und von den vier Fachgewerkschaften in Anwendung des Nationalen Kollektivvertrages gegründet worden ist. Die Körperschaft fördert die gemeinsamen Interessen von Arbeitgeberinnen und Arbeitgebern, sowie Arbeiternehmerinnen und Arbeitnehmern im Gastgewerbe.

Mitglieder der STK sind alle Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer, Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber jener Gastbetriebe, welche die Bestimmungen des Nationalen Kollektivvertrages für das Gastgewerbe anwenden und die darin vorgesehenen Beiträge regelmäßig und vollständig einzahlen.

Die STK hat ein weites Tätigkeitsfeld, auf dem sie die Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer, sowie Unternehmerinnen und Unternehmer im Gastgewerbe unterstützt. Die Säulen bilden dabei die Mitfinanzierung der beruflichen und persönlichen Weiterbildung, die teilweise Rückerstattung des Berufsschulgeldes, die hundertprozentige Rückerstattung des Krankengeldes von Lehrlingen, sowie die finanzielle Unterstützung bei betrieblichen Umstrukturierungsmaßnahmen. Neu hinzu kommt die Unterstützung für die Kinderbetreuung, sowie die Rückerstattung des Einkaufs für Schulmaterial.

### **KLEIN, ABER OHO!**

### Kleinbetriebe und deren Vorteile

Auch in diesem Weiterbildungsprogramm werden wieder einige Kurse angeboten, die ganz besonders für Betreiberinnen und Betreiber von Pensionen, Garnis, Bars und Cafés geeignet sind. Alle HGV-Mitgliedsbetriebe, die keine Mitarbeitenden beschäftigen, werden vom HGV finanziell unterstützt (siehe Finanzierungsmöglichkeiten).

## FINANZIERUNGS-MÖGLICHKEITEN

## Ermäßigung für Mitglieder der Südtiroler Tourismuskasse (STK)

Allen STK-Mitgliedern wird für die STK/HGV-Weiterbildungsveranstaltungen in Präsenz eine Ermäßigung von 70 Prozent des jeweiligen Kurspreises gewährt. Die Webinare bezuschusst die STK mit 50 Prozent. Wobei bei Präsenz-Veranstaltungen und Webinaren als Ganztagsveranstaltungen ein Mindestbeitrag von 60 Euro netto und bei Halbtageskursen ein Mindestbeitrag von 30 Euro netto der Teilnehmerin oder des Teilnehmers und eine maximale Bezuschussung vonseiten der STK bei Seminaren und Kursen von maximal 300 Euro netto pro Veranstaltung berücksichtigt werden müssen. Die Inhouse-Trainings bezuschusst die STK (pro Kursthema) mit 70 Prozent bis zu einem Höchstbetrag von 500 Euro netto. Die Kontrolle über die Einzahlung der Beiträge erfolgt durch die monatliche Liste, welche das NISF/INPS der STK übermittelt.

Informationen zu weiteren Aktivitäten der STK sowie zur Beitragsberechnung finden sich im Internet unter www.stk-cta.it.

### Ermäßigung speziell für Kleinbetriebe

Der HGV möchte all jene Mitgliedsbetriebe finanziell unterstützen, die aufgrund ihrer Betriebsgröße keine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigen bzw. reine Familienbetriebe sind und somit die Kursermäßigung der Südtiroler Tourismuskasse nicht in Anspruch nehmen können. Auch diese Betriebe kommen für alle Weiterbildungsveranstaltungen in den Genuss der ermäßigten Kurspreise (bis zu max. 70 Prozent), wobei ein Mindestbeitrag von 60 Euro netto bei Tageskursen sowie ein Mindestbeitrag von 30 Euro bei Halbtageskursen vonseiten der Teilnehmenden und eine maximale Bezuschussung bei Seminaren und Kursen von 300 Euro netto pro Veranstaltung berücksichtigt werden müssen. Für den Rest kommt der HGV auf. Mit der Kombination von speziell auf kleine Betriebe ausgerichteten Kursen und der Gewährung der Kursermäßigung wird somit allen HGV-Mitgliedsbetrieben die Möglichkeit zur fachlichen und persönlichen Weiterbildung geboten. Genaue Infos und Modalitäten zur Abwicklung erhalten Sie beim Bereich Weiterbildung im HGV unter Tel. 0471 317 790.

### Von den Finanzierungen ausgeschlossen

Kosten für Verpflegungsleistungen, Reisekosten, Unterkunftskosten, Weinreisen, verspätete oder unentschuldigte Kurs- und Seminarabwesenheiten sind nicht Gegenstand der unterschiedlichen Ermäßigungen (STK und "Kleinbetriebe").

### **TEILNAHMEBEDINGUNGEN**

### Anmeldung

Kursanmeldungen müssen schriftlich mittels Anmeldeformular oder über die Webseite erfolgen. Die Anzahl möglicher Teilnehmerinnen und Teilnehmer bei den angebotenen Kursen ist begrenzt. Anmeldeschluss ist, wenn nicht anders angegeben, zehn Tage vor Veranstaltungsbeginn. Sie erhalten nach getätigter Anmeldung eine schriftliche Anmeldebestätigung. Die Anmeldebestätigung gilt für beide Seiten als verbindlich.

Informationen und Anmeldung unter: Bereich Weiterbildung Tel. 0471 317 790 weiterbildung@hgv.it, www.hgv.it

### Absage

Bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl wird der Kurs abgesagt. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer werden darüber rechtzeitig informiert.

### Abmeldung

Bis zu zehn Tage vor Veranstaltungstermin bei Präsenzseminaren ist eine Abmeldung, wenn nicht anders angegeben, kostenfrei. Ausgenommen sind Studienreisen und Lehrgänge. Webinare können bis zu drei Tage vor Veranstaltungstermin kostenfrei storniert werden. Bei erfolgter späterer Abmeldung wird ein Betrag in Höhe von 50 Prozent der vollen Teilnahmegebühr ohne Berücksichtigung der STK-Ermäßigung in Rechnung gestellt. Bei unentschuldigter Abwesenheit während der Präsenzveranstaltung/des Webinars wird die volle Teilnahmegebühr ohne Berücksichtigung der STK-Ermäßigung in Rechnung gestellt. Dasselbe gilt bei der Ermäßigung für Kleinbetriebe. Die Ermäßigung gilt nur bei tatsächlichem Besuch der Weiterbildungsveranstaltungen.

### Teilnahmebedingungen Webinar

Für die Teilnahme am Webinar benötigen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer einen PC, Laptop oder Smartphone mit Kamera und Audiosystem sowie eine stabile Internetverbindung. Vor Kurstermin erhalten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer einen Zugangslink per E-Mail zugeschickt, welcher zehn Minuten vor Beginn aktiviert werden kann. Es wird empfohlen, die Umgebung so zu wählen, dass keine Unterbrechungen stattfinden.

### Rechnung

Nach dem Kursbesuch erhalten die Teilnehmenden eine Rechnung für den besuchten Kurs. Die Rechnung geht an die in der Anmeldebestätigung angeführten Adresse. Für Kundinnen und Kunden der Einkaufsgenossenschaft Hogast erfolgt die Verrechnung direkt über diese. Sollte mit dem HGV ein Dauerauftrag vereinbart sein, erfolgt die Abbuchung des Rechnungsbetrages automatisch über das Bankinstitut.

Bei Lehrgängen und Studienreisen wird vor Veranstaltungsbeginn eine Teilrechnung ausgestellt. Am Lehrgang bzw. der Studienreise kann nur nach erfolgter Bezahlung der Rechnung teilgenommen werden.

### Verpflegung

Für Ganztagesveranstaltungen sind eine Pause und ein Businesslunch vorgesehen und im Kurspreis inbegriffen. Bei Halbtagesveranstaltungen ist eine Pause vorgesehen und im Kurspreis inbegriffen. Bei gesetzlich vorgeschriebenen Pflichtkursen, Inhouse-Trainings und Ortsgruppenkursen ist die Verpflegung im Kurspreis nicht inbegriffen.

### Datenschutz

Alle Informationen über die Verarbeitung der personenbezogenen Daten im Sinne der Verordnung (EU) 2016/679 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. April 2016 sind unter www.hgv.it/weiterbildung angeführt. Die Datenschutzerklärung liegt zudem direkt beim Bereich Weiterbildung im HGV Bozen auf.

### **IMPRESSUM**

#### **HERAUSGEBER**

#### Südtiroler Tourismuskasse (STK)

Tel. 0471 317 700 Schlachthofstraße 59, Bozen

### **Hoteliers- und Gastwirteverband (HGV)**

Tel. 0471 317 700 Schlachthofstraße 59, Bozen

#### ASGB-Handel/Gastgewerbe

Tel. 0471 308 200 Bindergasse 30, Bozen

#### Lhfd-Filcams - Agb-Cgil

Tel. 0471 926 420 Romstraße 79, Bozen

#### **Fisascat SGBCISL**

Tel. 0471 568 432 Siemensstraße 23, Bozen

#### **UILTuCS Trentino Alto Adige Südtirol**

Tel. 0471 245 611 Ada-Buffolini-Straße 4, Bozen

#### Mit finanzieller Unterstützung:



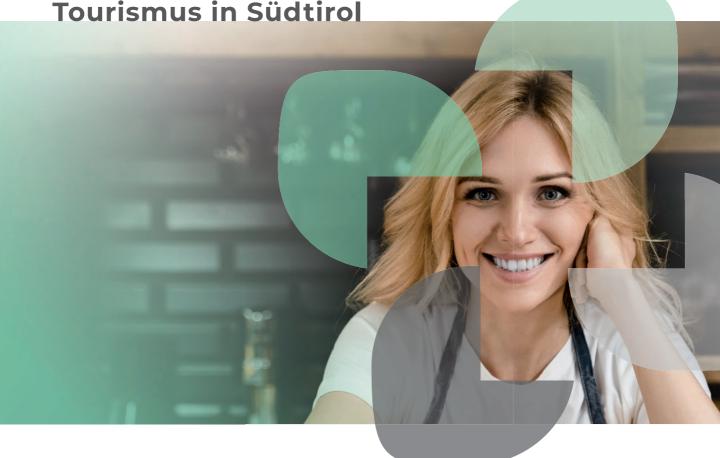
AUTONOME PROVINCIA AUTONOMA DI BOZEN DI BOLZANO SUDTIROL Deutsche Kultur Cultura tedesca

Trotz sorgfältiger Kontrolle der Inhalte können Fehler nicht ausgeschlossen werden. Für Hinweise sind wir dankbar.

Layout: succus. | www.succus.info Veröffentlichung: April 2024



Gesundheitsfonds für Beschäftigte im Tourismus in Südtirol



- ♣ Vorsorge
- ♣ Unterstützung
- + Leistungen



In Zusammenarbeit mit

Für mehr Lebensqualität





Bereich Weiterbildung im HGV Schlachthofstraße 59 39100 Bozen

Tel. 0471 317 790

weiterbildung@hgv.it www.hgv.it