

Anmeldung

Bitte schicken Sie Ihre Anmeldung
innerhalb 6. Dezember 2013 an das HGJ-Büro: Fax 0471 317 701.

Name

Vorname

Betrieb

Adresse

Ort

Ich melde Person/en zur Tagung an.

Unterschrift

Im Sinne vom Gesetz Nr. 196/2003 informieren wir Sie, dass Ihre Daten ausschließlich zur Bearbeitung Ihrer Teilnahme verwendet und gespeichert werden. In Bezug auf die Datenverarbeitung stehen Ihnen alle Rechte laut Artikel 7 vom Gesetz 196/2003 zu. Rechtsinhaber ist die HGJ. Ihre Unterschrift gilt als Einwilligung im Sinne von Artikel 23.

Die Teilnahmegebühr für die Fachtagung beläuft sich auf **111 Euro pro Person und 49 Euro für die Begleitperson vom selben Betrieb** inklusive Verpflegung und Tagungsunterlagen. Bitte überweisen Sie die Teilnahmegebühr bei Ihrer Anmeldung auf das K/K der Raiffeisenkasse Bozen, De Lai Str. 2, IBAN: IT 77 W 08081 11600 000300021903. Sie erhalten anschließend eine Steuerquittung.

Online Anmeldung unter www.hgj.it.

Eine Anmeldung ist aus organisatorischen Gründen unbedingt erforderlich!

Parkmöglichkeiten im Parkhaus „Bozen-Mitte“ (Mayr-Nusser-Straße).

Fachtagung der Hoteliers- und Gastwirtejugend (HGJ)
und des EURAC-Instituts für Regionalentwicklung
und Standortmanagement



Hoteliers- und Gastwirtejugend (HGJ)
Schlachthofstraße 59
39100 Bozen
Tel. 0471 317 999
Fax 0471 317 701
info@hgj.it
www.hgj.it



Europäische Akademie Bozen
Drususallee 1
39100 Bozen
Tel. 0471 055 055
Fax 0471 055 099
info@eurac.edu
www.eurac.edu

In Zusammenarbeit mit:

AUTONOME PROVINZ
BOZEN - SÜDTIROL



PROVINCIA AUTONOMA
DI BOLZANO - ALTO ADIGE



HOTELIERS- UND GASTWIRTEVERBAND

Die HGJ dankt ihren Partnern:



Beziehen Sie Position!

Innovative Strategien
für das Hotel- und Gastgewerbe



Montag, 9. Dezember 2013 – 9.30 Uhr
Europäische Akademie Bozen



Programm

- 09.30 Uhr Frühstück, zur Verfügung gestellt von der Firma „Gramm“
- 10 Uhr **Get together – Begrüßung der Teilnehmer**
Anton Dalvai, HGJ-Obmann
- Beziehen Sie Position – Wer nicht steuert, wird gesteuert!**
Harald Pechlaner, EURAC Bozen
- First Mover: Erfolg durch Themenführerschaft**
Andreas Reiter, Zukunftsforscher vom Zukunftsbüro ZTB Wien
- Ein Unternehmer bezieht Position**
Ein Hotelier berichtet aus der Praxis
- Klare Positionierung schafft unternehmerischen Vorsprung**
Wolfgang Fuchs, Studiengangsleiter Hotel- und Gastronomiemanagement, Duale Hochschule Baden-Württemberg Ravensburg
- 12.30 Uhr kleines Mittagessen im Foyer
- 13.30 Uhr **Statement**
Manfred Pinzger, HGV-Präsident
- Mit Innovationen Begehrlichkeit steigern**
Manfred Kohl, Geschäftsführer von „Kohl & Partner“
- Fallbeispiele: Heben Sie ab, ohne abzuheben**
Norbert Niederkofler, 2-Sternekoch im Hotel & Spa „Rosa Alpina“
Lukas Rungger und Stefan Rier, noa* network of architecture
Thomas Linkel, Reisejournalist und Fotograf
- Diskussionsrunde „Positionierung als Erfolgsfaktor für den Südtiroler Tourismus?“**
Manfred Kohl, Geschäftsführer „Kohl & Partner“, Norbert Niederkofler, 2-Sternekoch Hotel & Spa „Rosa Alpina“, Lukas Rungger und Stefan Rier, Architekten noa* studio, Thomas Linkel, Reisejournalist und Fotograf
- 16 Uhr Abschluss
- Moderation: Miriam Weiß, Europäische Akademie Bozen (EURAC)
Philip Ganthaler, Hoteliers- und Gastwirtejugend (HGJ)

orientieren-positionieren-differenzieren

Norbert Niederkofler, 2-Sternekoch im Hotel & Spa „Rosa Alpina“, St. Kassian



Norbert Niederkofler gehört zu den besten internationalen Spitzenköchen. Nach Auslandsaufenthalten in Amerika, Schweiz, Deutschland und Österreich ist er seit 1994 Chefkoch im Hotel & Spa „Rosa Alpina“. Mit 2 Sternen und 4 Hauben zählt Niederkofler zu den Top-Köchen in Südtirol. Seit 2012 arbeitet er an dem Projekt CTM (Cook the Mountain), das die lokalen Produkte und Produzenten in den Vordergrund stellt. „Ich möchte den einheimischen Produkten ein Gesicht geben, denn nur so können wir vergleichbar werden“, ist Niederkofler überzeugt.

Lukas Rungger & Stefan Rier, noa* network of architecture, Bozen



Lukas Rungger und Stefan Rier führen gemeinsam ein Architektur- und Design Studio in Bozen. Vor der Gründung lebten und arbeiteten beide in New York, London, Mailand und Graz, und ließen sich von fremden Kulturen und deren Gesellschaften nachhaltig inspirieren. Nach gemeinsamen Arbeiten mit Matteo Thun in Mailand kehrten sie 2011 in ihre Heimat zurück, um das noa*studio als junges und interdisziplinäres Studio zu etablieren. Nach dem letztjährigen Gewinn des „European Hotel Design Award“ mit dem Projekt Valentin Hof (Kastelruth) zählen noa* auch heuer wieder zu den Finalisten mit dem kürzlich fertiggestellten Hotel „Panorama“ in Kaltern. „Wir arbeiteten wie Archäologen, die kompromisslos Altes und Neues dynamisch verflechten“, so Rungger zum Projekt in Kaltern.

Thomas Linkel, Reisejournalist & Fotograf, München



Thomas Linkel arbeitet seit 1992 als selbständiger Fotograf und Autor im Bereich Reise, Architektur und Werbung. Für seine Produktionen hat er über 100 Länder bereist. Auftraggeber sind Magazine (u. a. Architektur und Wohnen, Travel Leisure, Sunday Times Travel, Die Zeit, abenteuer und reisen, DONNA, SWISS Magazine) sowie internationale Hotelketten und Institutionen (u. a. Jumeirah Hotels, The Peninsula Hotel Group, Ritz Carlton Hotels, Bayern Tourismus Marketing, TU München).

Referenten

Anton Dalvai

Obmann der Hoteliers- und Gastwirtejugend (HGJ)

„Eine klare Positionierung, kombiniert mit einer innovativen Strategie wird für uns Junggastwirte in Zukunft immer wichtiger. Dabei spielt das richtige Zusammenspiel dieser beiden Faktoren eine wesentliche Rolle!“



Harald Pechlaner

Leiter des EURAC-Instituts für Regionalentwicklung und Standortmanagement

„Die Entwicklung einer einzigartigen Positionierung bedeutet in zwei Richtungen zu denken. Man sollte die Bedürfnisse der Gäste kennen und zugleich die Anforderungen des Marktes verstehen. Voraussetzung dafür ist allerdings ein stimmiges Produkt.“



Andreas Reiter

Zukunftsforscher vom Zukunftsbüro ZTB Wien

„Eine Innovation bringt nur dann Erfolg, wenn sie markenzentriert ist (also die Werte des Unternehmens übersetzt) und dem Kunden einen außergewöhnlichen Mehrwert bietet.“



Wolfgang Fuchs

Studiengangsleiter Hotel- und Gastronomiemanagement, Duale Hochschule Baden-Württemberg Ravensburg

„Hotelprodukte gleichen sich immer mehr an. Mit Innovationen gewinnen Sie Profil.“



Manfred Kohl

Geschäftsführer von „Kohl & Partner“

„Ideen zu produzieren alleine ist zu wenig. Vom Erfolgskurs gut geführter Betriebe kann man lernen, dass Innovationen das Kreative und das Rechnende brauchen.“

