

LEADER SHIP

Hotel Innovations-Tag

Mutig führen, motiviert gestalten – stark in die Zukunft
15. Oktober 2024, Verkehrshaus Luzern

Hotel Innovations-Tag

Die inspirierende Impulstagung für innovative Hoteliären und Hoteliers seit 2008. Impulsgebend, praxisorientiert und umsetzbar.

Lassen Sie uns gemeinsam mutige Schritte gehen, um die Zukunft unserer Unternehmen stark und nachhaltig zu gestalten! Gleichzeitig fördern wir die Motivation und Gesundheit unserer Mitarbeitenden. Das diesjährige Programm steht ganz im Zeichen praxisnaher Beispiele und inspirierender Ansätze. Unsere Speaker sind Expertinnen und Experten auf ihrem Gebiet und freuen sich darauf, ihre Erfahrungen und Erkenntnisse mit Ihnen zu teilen.

15. Oktober 2024

Durchführungsort: **Verkehrshaus Luzern**, Lidostrasse 5, 6006 Luzern

Für GastroSuisse-Mitglieder und für durch GastroSuisse klassifizierte Hotels ist die **Teilnahme kostenlos** (regulärer Preis CHF 390.– / Kennenlernpreis CHF 150.–).

kostenlos für
GastroSuisse-
Mitglieder

Programm

8.30

Willkommen am Hotel Innovations-Tag 2024

Begrüßungskaffee

9.00

Offizielle Eröffnung des Hotel Innovations-Tages 2024

Beat Imhof, Präsident GastroSuisse



Beat Imhof eröffnet den Hotel Innovations-Tag 2024 unter dem Motto «Mutig führen, motiviert gestalten – stark in die Zukunft».

9.15

Employer Branding – mehr als nur eine Inszenierung auf Social Media

Daniel Hünebeck, Daniel Hünebeck Digital GmbH



Daniel Hünebeck ist Keynote Speaker und Berater für Digitalisierung, Digitales Marketing und Innovationen. Mit fast 20 Jahren Erfahrung im Gepäck teilt er mit uns seine umfangreiche Expertise im Onlinemarketing und in der digitalen Transformation. In 2015 von IAB Switzerland zum «Digital Marketer of the Year» ausgezeichnet, erläutert uns Daniel Hünebeck wie wir mit dem Wandel vom Arbeitgeber- zum Arbeitnehmermarkt umgehen und warum Employer Branding so wichtig ist. **Key Takeaway:** Erfahren Sie praxisnah, wie Sie eine starke Arbeitgebermarke aufbauen, die besten Talente für Ihr Unternehmen gewinnen können und erhalten Sie effektive Tools für die Mitarbeitendenbindung.

10.10

Interview

Nadja Lang, CEO Genossenschaft ZFV-Unternehmungen



Beim ZFV wird eine Kultur des Vertrauens gepflegt, in der Unternehmertum und Eigenverantwortung als zentrale Erfolgsfaktoren gelten.

Nadja Langs umfangreiche Erfahrung in den Bereichen Unternehmensumwandlung, Nachhaltigkeit sowie Krisen- und Stakeholder-Management prägt sowohl ihre operativen als auch strategischen Aktivitäten massgeblich.

Key Takeaway: Lassen Sie sich von der Führungsphilosophie von Nadja Lang inspirieren. Sie ist überzeugt, dass Diversität in den Teams stark dazu beiträgt, verschiedenste Sichtweisen in die Unternehmensentwicklung zu integrieren.

10.35

Kaffeepause

11.00

New Leadership und Selbstführung im Gastgewerbe

Prof. Dr. Nicole Bischof, IOL Institut für Organisation und Leadership



Die Professorin für Organisation und Leadership an der Ostschweizer Fachhochschule, **Nicole Bischof**, beschäftigt sich ausgiebig mit Forschungsprojekten und Publikationen zu diesen Themen. Ihre Kompetenzfelder umfassen unter anderem Teamarbeit, Gruppendynamik und Kommunikation. Nicole Bischof stellt ihre Kurzstudie zu Herausforderungen in der Gastronomie und Hotellerie vor und wirft die Frage «Kann New Leadership hier eine Hilfe bieten?» in den Raum. **Key Takeaway:** Erleben Sie anhand einer effektiven Übung, wie wichtig Self-Leadership (Selbstführung) ist und erhalten Sie einen Ausblick, wo die Entwicklung der Mitarbeitendenführung hingeht.

12.00

Verleihung des Hotel Innovations-Awards 2024 Teil I

Die besten Hotelkonzepte gesucht, gefördert, gefeiert.

HOTEL
INNOVATIONS
AWARD 2024

GastroSuisse und die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) sind, in Zusammenarbeit mit der Schweizer Berghilfe, auf der Suche nach vielversprechenden Innovationskonzepten kleiner und mittlerer Hotels. Diese Konzepte werden gefördert und prämiert. Wir stellen Ihnen die nominierten Projekte für den Hotel Innovations-Award 2024 vor.

Zur Unterstützung bei der Umsetzung des Konzepts erhält die Gewinnerin oder der Gewinner ein individuelles, professionelles Coaching im Wert von insgesamt CHF 15 000.– .

12.15

Lunch Break und Networking

13.45

Verleihung des Hotel Innovations-Awards 2024 Teil II

Die besten Hotelkonzepte gesucht, gefördert, gefeiert.

Seien Sie live dabei, wenn die Gewinnerin oder der Gewinner des Hotel Innovations-Awards 2024 verkündet wird.

14.10

Gesund im Betrieb: Ein Einstieg

Samuel De Monaco, Gesundheitsförderung Schweiz



Die Gesundheitsförderung Schweiz setzt sich dafür ein, dass sich die Arbeitgebenden wirksam für die psychische Gesundheit ihrer Mitarbeitenden engagieren. **Samuel De Monaco**, Key Account Manager Sensibilisierung & Verbreitung BGM, erläutert, was betriebliches Gesundheitsmanagement ist und warum Unternehmen es berücksichtigen sollten. **Key Takeaway:** Als gelernter Koch kennt Samuel De Monaco die Anforderungen der Branche und weiss, dass gesunde Mitarbeitende in einem dynamischem Arbeitsumfeld entscheidend für den Unternehmenserfolg sind.

14.40

Podiumsdiskussion

Marco Parpan-Zollinger, Gastgeber Kurhaus Lenzerheide

Nicoletta Müller, Innovation, Sales & Marketing GmbH

Sydney Karolewski und Timon Wolf,

Resortmanager Château de Raymontpierre

Raphael Herzog, Direktor Hotel Vitznauerhof



Key Takeaway: Profitieren Sie von den Outputs einer spannenden Diskussion, in der unsere Gäste ihre Strategien und Lösungen zu den aktuellen Themenbereichen der Tagung vorstellen und diskutieren werden.

15.15

Kreativität als Innovationstreiber im Gastgewerbe

Claudia Thali, MindTheMind



Ist Kreativität eine Notwendigkeit oder eine Spielerei? Und braucht es überhaupt Kreativität im Gastgewerbe? Ja, sagt die Neurowissenschaftlerin **Claudia Thali**. Denn laut dem WEF steht Kreativität an erster Stelle der wichtigsten Fähigkeiten, die man im Jahr 2025 besitzen sollte – unabhängig von der Branche. Claudia Thali gibt Einblicke in die Welt des Gehirns und das inspirierende sowie gesundheitsfördernde Thema der Kreativität. Ihre Firma, MindTheMind, ist spezialisiert auf neurowissenschaftsbasierte Persönlichkeits-, Führungs- und Kulturentwicklung.

Key Takeaway: Lernen Sie, was Kreativität ist, wie man sie definiert, misst und fördert. Verstehen Sie, was im Gehirn bei kreativen Prozessen passiert und wie man diese beeinflussen kann.

16.15

Apéro und Connect

Lassen Sie uns den Tag bei einem Drink von Lateltin gemütlich ausklingen und die Chance für Austausch und Networking mit anderen Teilnehmenden nutzen.

Anmeldung

GastroSuisse

Hotellerie & Tourismus
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Tel. 0848 377 111
hotellerie@gastrosuisse.ch
gastrosuisse.ch/hit

Jetzt
anmelden unter
gastrosuisse.ch/hit



Gold Sponsoren Hotel Innovations-Tag

 **GEBERIT**



Silber Sponsoren Hotel Innovations-Tag

 **nexi**

 **GASTROSOCIAL**

Gastroconsult 

Träger Hotel Innovations-Award



GASTROSUISSE
Für Hotellerie und Restauration

Partner Hotel Innovations-Award



Medienpartner


HOTEL INSIDE
Insights. Thinktank. Club.

GASTRO journal