

PROGRAMM

SONNTAG

ZEIT	BÜHNE	
10:30 bis 11:00	Startschuss: So wird Innovation gelebt !	Walter Tobler, Präsident Gastro St. Gallen & Nicoletta Müller, Inhaberin Nicoletta Müller Innovation, Sales & Marketing GmbH
11:00 bis 11:30	MYBLUEPLANET: Employee Engagement im Bereich Klimaschutz	Daniel Lüscher Präsident MYBLUEPLANET
11:30 bis 12:00	Wetli Weine : Betriebsübernahme sowie Nachhaltiger Weinbau im Rheintal	Kaspar Wetli Junior, Wetli Weine
12:15 bis 12:45	Formation GastroSuisse: Lernen lernen - Wissen hält nicht länger als Fisch	Live Unterricht auf der Bühne mit Thomas Fahrni, Leiter Gastro-Unternehmensausbildung, dipl. Hotelier HF und MAS Ausbildungsmanagement. «da können wir alle etwas lernen»
13:00 bis 14:30	Gastro Glarnerland Hula-Hopp & Voltigieren hoch zu Kuh	Showtime
14:30 bis 15:00	Mit TOP-Ausbildungsbetriebe TOP-Lernende anziehen	Referat von Nina Müller, Leiterin Marketing & Kommunikation TOP- Ausbildungsbetriebe
Ab 15:15	Gastro Schaffhausen Die Vielfalt der Stimmen & der Natur	Showtime

PROGRAMM

MONTAG

ZEIT	BÜHNE	
9:00	380° Zmorge	Begrüssung durch Walter Tobler, Präsident Gastro St. Gallen
9:30 bis 10:15	Was bedeutet das Label TOP -Ausbildungsbetrieb und was bringt es Ihrem Betrieb?	Referat und Interviews mit Nina Müller, Leiterin Marketing & Kommunikation Top-Ausbildungsbetriebe und Marc Tischhauser, Geschäftsführer Gastro Graubünden und Stiftungsrat Top-Ausbildungsbetriebe
10:15 bis 10:30	Lunch-Check: Mehr Umsatz mit Lunch-Check	Eros Gioia, Kundenberatung Deutschweiz Lunch-Check
10:30 bis 11:00	Lehrbetriebs-Verbund Schreinermacher Ein Blick über den Tellerrand: Gemeinsam voraus im Verbund: Von der Nachwuchswerbung bis zur Arbeitsmarkteingliederung und Finanzierung	Referat von Christian Mettler, Geschäftsführer Lehrbetriebs-Verbund Schreinermacher
11:00 bis 12:30	Gastro Thurgau Thurgauer Produkte hautnah erleben	Showtime Moderation durch Reto Schärer
12:30 bis 13:00	St. Gallen Bodensee & Thurgau Tourismus: «Wie begegnet der Ostschweizer Tourismus der Zukunft?»	Perspektiven -Talk Chancen und gemeinsame Nenner im Ostschweizer Tourismus werden diskutiert sowie Standpunkte, die in Zukunft in gemeinsame Initiativen einfließen. · Andreas Deuber, Präsident SG Bodensee Tourismus · Werner Fritschi, Präsident Thurgau Tourismus · Max Nadig, Präsident Tourismusrat St. Gallen
13:30 bis 14:00	Formation GastroSuisse Bier Degustation oder genussvoll Lernen (Leeren) mit allen Sinnen	Live Unterricht auf der Bühne mit Marcel Riesen, Biersommelier
14:15 bis 14:45	Fachkräftemangel: Wie kann man mit TOP-Ausbildungsbetriebe bessere Lernende gewinnen	Thomas Rentsch, Geschäftsführer TOP-Ausbildungsbetriebe
14:45 bis 15:15	login Berufsbildung Lernenden Gewinnung: umkämpfter Markt, anspruchsvolle Zielgruppe, innovative Konkurrenz	Referat von Frau Gabriela Niggli, Leiterin Region Ostlogin Berufsbildung
Ab 15:15	Gastro Appenzell Innerrhoden Eine Welt in Musik und Bildern & Auftritt eines Ehrengastes	Showtime

PROGRAMM

DIENSTAG

ZEIT	BÜHNE	
9:00	380° Zmorge	Begrüssung durch Walter Tobler, Präsident Gastro St. Gallen
9:30 bis 10:00	Finanzierung in der Hotellerie und Gastronomie	Referat von Christoph Känel, Geschäftsinhaber bei KÄNEL. Analysen & Coaching in der Hotellerie & Gastronomie, präsentiert von der WIR Bank
10:30 bis 11:00	Blended Learning: ein wirksamer Ansatz in der Ausbildung – ganz besonders fürs Gastgewerbe	Referat von Daniel Thomet , CEO RE NOVIUM und Martin Schönbächler, VR Präsident MySimpleLog AG
11:00 bis 11:30	Sebotoc Serviceroboter: Wie kann ein Roboter mein Team unterstützen? Ein "Live" Beispiel	Thomas Holenstein, CEO Precom Group AG Live-Schaltung Thurau Raststätte
11:30 bis 12:00	Präventionsmanagement: Was können Unternehmen tun, um die Mitarbeitergesundheit zu fördern?	Alexander Gorte, Spezialist Präventionsmanagement SWICA . Wie begleitet man im Bereich des betrieblichen Gesundheitsmanagements Unternehmen, um die Mitarbeitergesundheit zu fördern.
12:00 bis 12:30	Was bedeutet das Label TOP-Ausbildungsbetriebe und was bringt es Ihrem Betrieb?	Referat und Interviews mit Thomas Rentsch Geschäftsführer TOP-Ausbildungsbetriebe & Marc Tischhauser, Stiftungsrat Top-Ausbildungsbetrieb und Geschäftsführer Gastro Graubünden.
12:30 bis 13:00	Berufslernverbund Thal-Mittelland Verbundausbildung Gemeinsam Lernen und gemeinsam Wachsen	Referat von Eva-Maria Stalder , Leiterin Geschäftsstelle und Christian Bohner , Leiter Bildungszentrum
13:00 bis 13:30	Affective Hospitality – Wie interpretiert man Gastfreundschaft neu?	Dr. Juliane Völker, Psychologin und Forscherin am Swiss Center for Affective Sciences an der Universität Genf im Bereich von Emotionaler Intelligenz für das Gastgewerbe. Beatrice Schweighauser, Schulleiterin der EHL SSTH Passugg .
14:00 bis 14:30	Formation GastroSuisse «Brain-Food» - Gut zu wissen Live Unterricht auf der Bühne	In dieser Mini-Lektion aus dem 1. Semester der Hotelfachschule geht es um moderne Ernährungsformen: Vegetarismus, Veganismus, Flexitarismus? Patrick Fischer, Fachdozent Küche, Hotelfachschule Zürich, ordnet ein.
14:45 bis 15:15	Universität St.Gallen Kundenzentrierung und Digitalisierung für die Mitarbeitende-Reise der Zukunft: ein Gestaltungsimpuls für die Gastronomie	Prof. Christoph Peters, Assistenzprofessor für Wirtschaftsinformatik und Co-Leiter des Competence Centers Agile Transformation am Institut für Wirtschaftsinformatik der Universität St.Gallen
Ab 15:15	Gastro Appenzell Auserrhoden GASTRO BINGO	Showtime