

Tagesmoderation: Kiki Maeder

Eröffnung Igeho Campus powered by HotellerieSuisse

Die Igeho für eine Branche im Wandel: Ein Ausblick auf die nächsten fünf Tage und eine Reise durch die Hospitality Trends 2019.

13.15 - 13.30 Uhr → «Eröffnung Campus 2019» -
Bernd Stadlwieser, CEO
MCH Group AG, und Claude Meier,
Direktor HotellerieSuisse

«Suchen und Finden»

Die Wahlkultur des 21. Jahrhunderts: Wie positioniere ich mich so, dass der Gast auf mich aufmerksam wird und sich tatsächlich für mich entscheidet?

13.35 - 13.40 Uhr → Warm-up mit Kiki Maeder

13.40 - 14.10 Uhr → «Der Umgang mit dem digitalen Gast» -
Maurice Sausse, Director Independent
Hotel Sales TrustYou

14.15 - 14.45 Uhr → «Hotelrating vs. Onlinebewertungen» -
Talk mit Karl Wild, Hotelrating Schweiz,
Thomas Allemann, HotellerieSuisse,
Maurice Sausse, TrustYou, und
Andri Bodmer, 25hours Hotels, Zürich

14.50 - 15.20 Uhr → «Instagram today» - Thomas Hutter, CEO
Hutter Consult

15.25 - 15.50 Uhr → «Smovie. Film aus der Hosentasche.
Storytelling leicht gemacht» - Stefan Klameth,
Gründer und Partner Smovie Film GmbH

15.55 - 16.25 Uhr → «Das ABC des Influencer-Marketings» -
Maria Wetzel, Social Media Manager
Schweiz Tourismus

16.30 - 16.35 Uhr → Wrap-up mit Kiki Maeder

Offizieller Partner

 HotellerieSuisse

Tagesmoderation: Marina Villa

«Optimieren, finanzieren, investieren»

Trotz Aufschwung steht die Branche unter Druck: Wie kann durch Gewinn- und Umsatzoptimierung sowie Finanzierungslösungen Spielraum für Investitionen geschaffen werden?

- 09.25 - 09.30 Uhr** → Warm-up mit Marina Villa

- 09.30 - 10.00 Uhr** → «Produktivität oder Frequenzen, wohin steuert der Schweizer Tourismus?» – Richard Kämpf, Leiter Tourismuspolitik Staatssekretariat für Wirtschaft SECO

- 10.05 - 10.35 Uhr** → «Kluge Investitionspolitik: Wie investiere ich möglichst nachhaltig und ertragswirksam?» – Kurt Baumgartner, Hotelier des Jahres 2018, Belvédère Hotels, Scuol

- 10.40 - 11.10 Uhr** → «Crowdfunding für die Hotellerie und Gastronomie» – Sebastian Früh, Projektleiter am Schweizerischen Institut für Entrepreneurship (SIFE)

- 11.15 - 11.45 Uhr** → «Umsatzoptimierung als Potenzial in der Branche» – Nicolas Meyer, Leitender Partner Lodging & Tourism Clients Group PwC Zürich

- 11.50 - 12.20 Uhr** → «Touristische Förderinstrumente als nachhaltiges Finanzierungsinstrument» – Philippe Pasche, Direktor, Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit SGH

- 12.20 - 12.25 Uhr** → Wrap-up mit Marina Villa

«Gemeinsam erfolgreich»

Uns alle vereint die touristische Wertschöpfungskette: Wo können wir Win-win-Situationen schaffen, voneinander lernen und gemeinsam ganzheitliche Gästeerlebnisse kreieren?

- 13.35 - 13.40 Uhr** → Warm-up mit Marina Villa

- 13.40 - 14.45 Uhr** → «Hotelkooperationen: Potenziale, Herausforderungen, Lösungen – ein Blick in die Praxiswerkstatt» - Chris Rosser, Präsident Hotelkooperation Frutigland, Direktor Hotel Schützen, Steffisburg, und Hotel Krone, Thun, sowie Urs Keiser, Delegierter des Verwaltungsrates conim ag

- 14.50 - 15.20 Uhr** → «Mitarbeiter-Austausch 2.0» – Katrin Schillo, Projektleiterin Verein Mitarbeiter-Sharing, Federico Haas, Manager & Owner, und Giada Mariana, Mitarbeiterin Hotel Delfino, Lugano

- 15.25 - 15.55 Uhr** → «Gezielte Innovationen durch Kooperationen im Bildungsbereich» – Dr. Ueli Schneider, Leiter Business Development Hotellerie-Suisse, Janine Rüfenacht, Projektleiterin «Laborhotel» Hotelfachschule Thun, und Zina Singer, Head of Innovation Pole EHL

- 16.00 - 16.30 Uhr** → «Im Team liegt die Kraft: Ein Blick über den Tellerrand» – Dr. Bernhard Heusler, Partner Heusler Werthmüller Heitz AG, Ehrenpräsident FC Basel 1893. Im Anschluss im Gespräch mit Claude Meier, Direktor HotellerieSuisse.

- 16.30 - 16.35 Uhr** → Wrap-up mit Marina Villa



Dr. Bernhard Heusler

Fussball als Mannschaftssport und der Berufsfussballclub als kommerzielles Unternehmen stellen hohe Anforderungen an Teamwork. Dr. Bernhard Heusler, Ehrenpräsident FC Basel 1893, zeigt auf, weshalb und wie Team-orientierte Führung zum wesentlichen Erfolgsfaktor werden kann.

Offizieller Partner

 HotellerieSuisse

SVG-Symposium & Preisverleihung Historisches Hotel / Restaurant des Jahres

Organisiert vom Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie und der Stiftung ICOMOS gemeinsam mit HotellerieSuisse, GastroSuisse und Schweiz Tourismus.

09.30 - 11.30 Uhr → «SVG-Symposium 2019: Leben zwischen Berg und Bild» – Robert Bösch, Fotograf, Bergsteiger und Geograf
Anmelden: bis 8. November 2019 auf svg.ch/anmelden

11.30 - 12.30 Uhr → ICOMOS Preisverleihung Historisches Hotel/Restaurant des Jahres 2020

Moderation: Nicoletta Müller

«Food-Trends: Mehrwert oder Notwendigkeit?»

Fast täglich neue Trends: Wo lohnt es sich genauer hinzusehen und das eigene Angebot danach auszurichten?

- 13.35 - 13.40 Uhr** → Warm-up mit Nicoletta Müller
- 13.40 - 14.10 Uhr** → «Internationales Trendscouting – Impulse aus aller Welt» – Karin Tischer, Trendforscherin und Food-Spezialistin food & more, Kaarst, Deutschland
- 14.15 - 14.45 Uhr** → «Niemand muss von null auf Hirn! Ein Talk über Nose to tail» – Nicole Hasler, Bloggerin und Innovationsberaterin Eingefleischt GmbH
- 14.50 - 15.20 Uhr** → «Was kommt, was bleibt? Trends in der Gastroszene. Ein Talk mit einem Spitzenkoch» – Moritz Stiefel, Küchenchef und Inhaber des Restaurants Stiefels Hopfenkranz, Luzern
- 15.25 - 15.55 Uhr** → «Food Delivery: Eine Chance für alle» – Dominic Millioud, Country Manager Eat.ch
- 16.00 - 16.30 Uhr** → «Der Gast will die Milchkuh beim Namen kennen!» – Daniel Borner, Direktor GastroSuisse. Im Anschluss Talkrunde mit Andreas Züllig, Präsident HotellerieSuisse und Gastgeber Hotel Schweizerhof, Lenzerheide, und Martin Rufer, Leiter Produktion, Märkte & Ökologie Schweizer Bauernverband
- 16.30 - 16.35 Uhr** → Wrap-up mit Nicoletta Müller



Moritz Stiefel

Braucht es noch weisse Tischtücher, Hummer und Kaviar? Ist Pop-up das neue Geheimrezept? Moritz Stiefel, Küchenchef und Inhaber des Restaurant Stiefels Hopfenkranz, Luzern, spricht am Campus über Trends in der Gastroszene.

Tagesmoderation: Ulli Kastner

«So geht Effizienz (morgen)»

Effiziente Abläufe: Welche Technologien, Tools und Massnahmen helfen bei der Umsetzung im Betrieb?

- 09.25 - 09.30 Uhr** → Warm-up mit Ulli Kastner
- 09.30 - 10.00 Uhr** → «FoodSave Management: Effizient durch Verhaltensveränderungen» - Markus Hurschler, Verein United Against Waste und Co-Geschäftsleiter Foodways Consulting GmbH
- 10.05 - 10.35 Uhr** → «In der Flexibilität liegt die Zukunft der Arbeit» - Viktor Calabrò, Gründer und Vorstandsvorsitzender Coople
- 10.40 - 11.10 Uhr** → «Neue PSD2-Richtlinie: Herausforderungen für die Hotellerie» - Christian Ess, Key Account Manager Schweiz Concardis
- 11.15 - 11.45 Uhr** → «Wie kann man den Digital Customer Journey für mehr Effizienz nutzen?» - Nils Kuypers, Senior Consultant SHS Swiss Hospitality Solutions
- 11.50 - 12.20 Uhr** → «Internet of Things im Smarten Hotel» - Julian Dömer, Head of IoT Swisscom. Im Anschluss Talkrunde «Mensch vs. Maschine» mit Michael Böhler, Direktor/General Manager Ambassador & Opera AG.
- 12.20 - 12.25 Uhr** → Wrap-up mit Ulli Kastner

«Der Gast von morgen und seine Bedürfnisse»

Demografischer Wandel, fortschreitende Technologien, neue Gästesegmente: Wie stillen wir die Gästebedürfnisse von morgen?

- 13.35 - 13.40 Uhr** → Warm-up mit Ulli Kastner
- 13.40 - 14.10 Uhr** → «Hotels in einer Welt von Diversität: Gedankenansätze für Konzepte der Zukunft» - Prof. Dr. Christian Laesser, Research Center for Tourism and Transport IMP-HSG
- 14.15 - 14.45 Uhr** → «Vision Schweiz Tourismus: Die Schweiz als Top Health Destination» - Letizia Elia, Head of Business Development Schweiz Tourismus
- 14.50 - 15.20 Uhr** → «Strategische Erlebnisszenierung in der Beherbergung - über Sehnsuchtsziele, Heimathäfen und Lustschlösser» - Matthias Imdorf, Erlebnisplan GmbH
- 15.25 - 15.55 Uhr** → «Mit Coworking-Space einen Schritt in die Zukunft. Am Beispiel des Alpen Boutique Hotel Zermatt» - Neil Beecroft, Gründer Puraworka, und Sandrine Julien, Hotelière
- 16.00 - 16.30 Uhr** → «Fit für die Fernmärkte: Fallbeispiel Indien» - Michael Maeder, CEO Switzerland Travel Centre
- 16.30 - 16.35 Uhr** → Wrap-up mit Ulli Kastner



Julian Dömer

Internet of Things hat in der jüngeren Vergangenheit durch eine breite Palette an konkreten Projekten deutlich an Realität gewonnen. Julian Dömer, Head of IoT bei Swisscom, zeigt am Campus die Chancen für die Hotellerie auf.

Tagesmoderation: Patric Schönberg

«Mitarbeitende als Kapital der Branche»

Bedürfnisse von Arbeitnehmenden verändern sich: Wie gelingt es, die Attraktivität der Branche zu vermitteln, Fachkräfte zu gewinnen und zum Verbleib in der Branche zu motivieren?

- 09.25 - 09.30 Uhr** → Warm-up mit Patric Schönberg
- 09.30 - 10.00 Uhr** → «Let's rock - Emotionen als Erfolgsturbo! Drei Geheimtipps für Ihr ultimatives Mega-Team» - Bettina von Massenbach, OYSTER hospitality management
- 10.05 - 10.35 Uhr** → «Culture eats strategy for breakfast - Erfolgsfaktor Kultur» - Bernhard Schweizer, MBA, businessrock.ch
- 10.40 - 11.10 Uhr** → «Future Hospitality für eine attraktive Branche: drei Entwicklungsfelder» - Dr. Ueli Schneider, Leiter Business Development HotellerieSuisse, Roland Gasche, Verantwortlicher Unternehmerbildung HotellerieSuisse, Gabriele Bryant, blumbryant gmbh, Digital Marketing für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus, Kurt Wodiczka, operativer Leiter Fred Tschanz AG und Raphael Pedroncelli, Vizedirektor Storchen, Zürich
- 11.15 - 11.45 Uhr** → «Eine gute Ausbildung schreibt die besten Werbetexte» - Thomas Rentsch, Top-Ausbildungsbetriebe
- 11.50 - 12.20 Uhr** → «Raus aus der Komfortzone: Erlebnisse als Motivation» - Talk mit Fernseh-Koch René Schudel, David Affentranger, Geschäftsführer SBKPV und Coach, sowie den Lernenden Debora Weiss, Yara Steiner, Ronja Schmidlin und Tim Hoffmann
- 12.20 - 12.25 Uhr** → Wrap-up mit Patric Schönberg

Offizieller Partner



«Unser Nachwuchs und seine Möglichkeiten»

Die Talente der Zukunft: Wie reagiert die Branche auf die - im Zuge der Digitalisierung und veränderter Werte - neuen Anforderungen an die Ausbildung?

- 14.05 - 14.10 Uhr** → Warm-up mit Patric Schönberg
- 14.10 - 14.25 Uhr** → «Was verlangen künftige Fachkräfte von einer Branche, die fit für die Zukunft ist?» - Roger Lütolf, Leiter Marketing Hotel & Gastro Union
- 14.25 - 14.50 Uhr** → «Lehrlingsbarometer 2019 - Interpretation und mögliche Chancen für die Zukunft der Branche» - Talkrunde mit Roger Lütolf, Nicole Brändle, Leiterin Arbeit, Bildung und Politik HotellerieSuisse, Clemens Hunziker, Hotelier Schweizerhof, Luzern, Pascal Schmutz, Koch/Food Entrepreneur, und Martina Wick, Weltmeisterin Service-Restaurations 2019
- 14.55 - 15.10 Uhr** → «Wie reagieren Hotelfachschulen auf die Herausforderungen?» - Kurzreferate von Stephan Marolf, Leiter 1. Semester Hotelfachschule Thun, und Simon Rindlisbacher, Director Hospitality Services SSTH
- 15.10 - 15.15 Uhr** → «Schlusswort zum Igeho Campus powered by HotellerieSuisse» - Patric Schönberg, Leiter Kommunikation HotellerieSuisse
- 15.15 - 15.30 Uhr** → Siegerehrung Housekeeper 2019 - moderiert durch Susanne Hueber
- 15.30 - 15.45 Uhr** → Siegerehrung Servicemeisterschaft 2019 - moderiert durch Susanne Hueber



Bettina von Massenbach

Mitarbeitende sind das neue Gold. Jeder träumt von engagierten und leidenschaftlichen Gastgebern mit Herzblut. Bettina von Massenbach erläutert am Campus, wie Menschlichkeit zum zentralen Schlüssel für Erfolg wird.