

PROGRAMM

DIENSTAG

ZEIT	BÜHNE	
9:00	380° Zmorge	Begrüssung von 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	Sebotic Serviceroboter: Wie kann ein Roboter mein Team unterstützen Ein "Live" Beispiel	Thomas Holenstein, CEO Precom Group AG Live-Schaltung Thurau Raststätt
11:30 bis 12:00	Präventionsmanagement: Was können Unternehmen tun, um die Mitarbeitergesundheit zu fördern?	Alexander Gorte, Spezialist Präventionsmanagement bei SWICA , zeigt Möglichkeiten auf, wie man im Bereich des betrieblichen Gesundheitsmanagements Unternehmen begleitet, 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 Ko-Leiter des Competence Centers Agile Transformation am Institut für Wirtschaftsinformatik der Universität St.Gallen
Ab 15:15	Gastro Appenzell Auserroden GASTRO BINGO	