

Workshop-Programm

Sonntag, 20.09.26



11:00 Uhr | Saisonstart ohne Reibungsverluste

Wie werden Stammmitarbeitende und Saisonkräfte von Beginn an zu einem starken Team? Praxisnahe Impulse für klare Kommunikation, weniger Reibungsverluste und eine erfolgreiche Zusammenarbeit vom ersten Tag an.

Viktorija Zaggl

Expertin für Führung, Kommunikation & Teamentwicklung



13:00 Uhr & 15:00 Uhr | Cocktails digital & live mixen

Digital lernen, live shaken: Teste jederzeit unsere eLearning-Anwendung für Cocktails und mixe zu den Workshopzeiten den eigenen Cocktail unter professioneller Anleitung.

Mate Kende

Cocktail- & Spirituosenexperte mit über 20 Jahren Bar-Erfahrung



GANZTÄGIG MITMACHEN und Gewinnen | 17:00 UHR AUFLÖSUNG

Wie viele Korken sind drin?
Korken schätzen, Tipp abgeben & gewinnen! Der beste Tipp gewinnt.

WIFI Stand B1.15 im OG

Workshop-Programm



Montag, 21.09.26

11:00 Uhr | Einmal durch die Augen der Mitarbeiter

Warum kommen Fachkräfte – und warum bleiben sie? Wechsle die Perspektive und betrachte deinen Betrieb mit den Augen von Bewerber:innen und Mitarbeitenden. Entdecke die entscheidenden Momente, die einen Arbeitgeber attraktiv und empfehlenswert machen.

Judith Kastner

Strategin für Führung, Organisation & Talent mit internationaler C-Level-Erfahrung



12:30 Uhr | Vom Hype zum Werkzeug: Künstliche Intelligenz sinnvoll einsetzen

KI kann mehr als Texte schreiben: Entdecke, wie künstliche Intelligenz Prozesse automatisiert, Zeit spart und neue Möglichkeiten im Arbeitsalltag schafft. Konkrete Impulse für alle, die KI sinnvoll und gewinnbringend einsetzen möchten.

Karim Bousbia

KI-Berater & Experte für KI-Transformation und Automatisierung



14:00 & 15:30 Uhr | Sommelierwissen auf die Probe gestellt

10 Weinfragen, eine Blindverkostung und dein Können: Stelle dein Weinwissen unter Beweis! Auf die drei Bestplatzierten warten attraktive Preise des Tiroler Sommeliervereins und des WIFI Tirol.

Pascal Dinda

Diplom-Sommelier, Weinakademiker & Präsident des Tiroler Sommeliervereins



GANZTÄGIG MITMACHEN und Gewinnen | 17:00 UHR AUFLÖSUNG

Wie viele Korken sind drin?

Korken schätzen, Tipp abgeben & gewinnen! Der beste Tipp gewinnt.

WIFI Stand B1.15 im OG

Workshop-Programm

Dienstag, 22.09.26



11:00 Uhr | Einführung in die Welt des Kaffees

Was macht richtig guten Kaffee aus? Erlebe die Grundlagen professioneller Kaffeezubereitung – vom richtigen Einspannen des Siebträgers bis zur perfekten Extraktion. Inklusive Praxistipps für Café und Restaurant.

Cem Korkmaz – Coffeekult

Mehrfacher nationaler & internationaler Barista-Meister



13:00 Uhr | Familie und Betrieb – wie Zusammenarbeit über Generationen gelingt

Wenn Familie und Betrieb aufeinandertreffen, sind unterschiedliche Erwartungen oft vorprogrammiert. Erlebe anhand einer interaktiven Übung, wie Rollen und Kommunikation die Zusammenarbeit prägen – und wie mehr Klarheit zwischen den Generationen gelingt.

Barbara Vantsch

Mediatorin & Leadershipcoach für Familienunternehmen in Hotellerie und Gastronomie



15:00 Uhr | Österreichische Weinkultur erleben

Verkosten, vergleichen, entdecken: Erlebe österreichische Weine und erfahre mehr über Weinregionen, Rebsorten und Ausbauten- inklusive spannender Einblicke in Österreichs Weinkultur.

Fabian Neururer – Wein Neururer

Diplomsommelier, Weinproduzent & Absolvent der Weinbauschule Klosterneuburg



GANZTÄGIG MITMACHEN und Gewinnen | 17:00 UHR AUFLÖSUNG

Wie viele Korken sind drin?

Korken schätzen, Tipp abgeben & gewinnen! Der beste Tipp gewinnt.

WIFI Stand B1.15 im OG