

## 3. BRENNPUNKT INNOVATION INNOVATIONEN IN DER GASTRONOMIE & ZIPFER TOURISMUSPREIS 2019

Der Top-Innovationskongress für VorausdenkerInnen und InitiatorInnen im Tourismus

### ES DISKUTIEREN UND REFERIEREN



Hanni Rützler



Jean-George Ploner



Christian Skrodzki



Leo Bauernberger



Gerald Reisecker



Philippe Sommersperger



Vitus Winkler

Freuen Sie sich auf fundierte Antworten, neue Perspektiven, spannende Diskussionen und intensiven Austausch beim Kongress für VorausdenkerInnen.

**Die Teilnahme am Kongress ist kostenlos!**

**Anmeldung & Tickets auf:  
[WWW.BRENNPUNKT-INNOVATION.AT](http://WWW.BRENNPUNKT-INNOVATION.AT)**

### WAS SIE ERWARTET BEIM

#### 3. Brennpunkt Innovation 2019

- Von der Idee zum Markterfolg - wie Innovationen entstehen
- Neueste Erkenntnisse aus der Zukunftsforschung zur Gastronomie
- Foodtrends von morgen
- gastronomische Innovationen aus dem Bundesland Salzburg
- wie Genuss in der Gastronomie dank BürgerInnenengagement entsteht
- innovativer Eventcharakter dank neuer Technologien - lernen Sie den 3D Food-Drucker kennen!

### SPONSOREN UND PARTNER



Der Brennpunkt Innovation ist eine Transfermaßnahme des Projektes „Innovationsqualität Tourismus Salzburg“ und wird gefördert von:



### VERANSTALTUNGSORT:

**FH Salzburg**  
Urstein Süd 1  
5412 Puch

Aufgrund eingeschränkter und gebührenpflichtiger Parkplätze an der FH Salzburg wird eine Anreise via Fahrgemeinschaften bzw. die Nutzung öffentlicher Verkehrsmittel empfohlen.

Harter Wettbewerb zwingt die Tourismusbranche zur laufenden Anpassung und Erneuerung. Innovative Lösungen bei Geschäftsmodellen, Produktentwicklung oder im MitarbeiterInnenbereich sind gefragt.



# 3. BRENNPUNKT INNOVATION

## Innovationen in der Gastronomie mit Verleihung Zipfer Tourismuspreis 2019

Dienstag, 07. Mai 2019 12:00 - 19:00  
FH Salzburg

WLAN-Key  
Name: Brennpunkt2019  
Kennwort: !Innovation!



### 3. BRENNPUNKT INNOVATION

## INNOVATIONEN IN DER GASTRONOMIE & ZIPFER TOURISMUSPREIS 2019

**PROGRAMM:** 3. Brennpunkt Innovation 2019 // 07. Mai 2019 // 12-19 Uhr // FH Salzburg

ab 12:00 **EINTREFFEN DER TEILNEHMER/INNEN**  
**WELCOME SNACK**

Foyer

#### **ERÖFFNUNG DES KONGRESSES**

Moderation: Christina Sonntag

13:00-13:15 **GRUSSWORT & ERÖFFNUNG**

Audimax

**Gerhard Blechinger**, Rektor, FH Salzburg

**Eva Brucker**, Studiengangsleiterin Innovation & Management  
im Tourismus, FH Salzburg

**Leo Bauernberger**, Geschäftsführer, SalzburgerLand Tourismus GmbH

**AB 13:15 VERLEIHUNG ZIPFER TOURISMUSPREIS 2019**

Audimax

Moderation: Christina Sonntag, ORF

Begrüßung Landeshauptmann Dr. Wilfried Haslauer  
Vorstellung der prämierten Projekte  
Preisverleihung

14:00-15:00 **Was essen wir morgen?**

Hanni Rützler, Zukunftsinstitut Matthias Horx

15:00-16:00 **PAUSE & „MEET THE INNOVATION“**

Foyer

Probieren Sie sich in einer kulinarischen Reise durch die Gaue des Salzburger Lands und genießen sie dabei Salzburgs neueste Innovation!

**DIE ZUKUNFT DER GASTRONOMIE - Das Nachmittagsprogramm**

Audimax

**16:00-16:45 WHAT'S HOT IN HOSPITALITY 2019**

Jean-George Ploner

**16:45-17:30 Innovative Lösungen für Genuss- und Gastronomieprojekte dank Bürgerengagement**

Christian Skrodzki

**17:30-18:00 Die Innovation aus dem SalzburgerLand!****Hat Herkunft Zukunft?****Podiumsdiskussion mit Vorstellung einer Salzburger Innovation**

Leo Bauernberger, Geschäftsführer, SalzburgerLand Tourismus GmbH

Gerald Reisecker, Geschäftsführer, Salzburger Agrar Marketing

Philippe Sommersperger, Küchenchef, Gasthof Goldgasse

Vitus Winkler, 3-Haubenkoch und Inhaber vom Genießer- und Verwöhnhotel Sonnhof in Sankt Veit im Pongau

**AB 18:00 AUSKLANG & NETWORKING**

Foyer

Freuen Sie sich außerdem auf die neuesten Produktinnovationen von Zipfer, Gasteiner, Segafredo und lernen Sie exklusiv vor Ort den 3D Food-Drucker kennen!