

## SEMINAR:

### HOTEL DER ZUKUNFT

Leitung:

**Harry Gatterer**, Trendforscher  
**Hanni Rützler**, Foodtrendexpertin

Trendtalk:

**Matthias Horx**

Sie erfahren:

Welche Trends die Hotellerie in der unmittelbaren Zukunft prägen

Wo die maßgeschneiderten, kulinarischen Esslösungen der Zukunft liegen

Warum bewusstes sinnliches Erleben und Soft-Health immer bedeutender werden

Welche Leistungen Ihr Hotel jenseits des „Übernachten“ bieten sollte

Welche Stilrichtungen sich im Hoteldesign durchsetzen

Wann und Wo:

25.11.2009 / 9:30 - 18:00 Uhr

im *futurefoodstudio*  
Brunnengasse 17, A-1160 Wien

Preis:

EUR 950,- zzgl. MwSt.  
Inkl. Future-Food  
Frühbucherpreis EUR 850,-  
gültig bis 14. Okt. 2009,

Anmeldung + Informationen:

<http://www.zukunftsinstitut.de/akademie/hotelzukunft>

AGB 's lt. Webseite

## Kontakt

Zukunftsinstitut GmbH  
Robert-Koch-Straße 116 E  
D - 65779 Kelkheim

Tel: +49 6174 96 13 - 0  
Fax: +49 6174 96 13 - 20

[www.zukunftsinstitut.de](http://www.zukunftsinstitut.de)



## Seminar Inhalt:

Kurztrips, Selfness, New Work; Forschungsreise, Online-Portale, Individualtouristen. Alles Schlagwörter einer neuen Reise-Generation. Motive, Inhalte und Bedürfnisse der Reisenden unterliegen gegenwärtig einem eklatanten Wandel. Deshalb gilt es gerade jetzt diese Veränderungen zu erkennen um frühzeitig darauf zu reagieren.

Das Hotel der Zukunft ist dabei kein Einweg-Konzept. Vielfalt und Individualität weisen den Weg in die Zukunft, wo jenseits des Gewöhnlichen neue Märkte entstehen. Eine starke Eigenpositionierung und authentische Angebote sind wichtige Maßnahmen für zukunftsträchtige Hotelkonzepte. Dieses Seminar versorgt Sie mit Information und Inspiration, um Ihr eigenes Hotel für die Zukunft fit zu machen.

Seminarablauf (Änderungen vorbehalten)

9:30 – 10:00

Welcome Comfort Food

10:00 – 10:45

Präsentation: Hoteltrends und der Gast als Destination ICH

10:45 – 12:00

Übung: Bedeutung, Verortung und Ausblick der Destination ICH  
sich kümmern, lernen, vernetzen, inszenieren  
mit thematischen Food-Variationen

12:00 – 12:30

Input Zukunfts-Raster: Love, Support und Basic

12:30 – 13:30

Yppenplatz Basic Food

Mittagessen am Brunnenmarkt

13:45 – 14:45

Input und Übung: Destination ICH und die Hotel-Trends

Verortung der sechs wichtigsten Trends als Inspirationsquelle für das eigene Hotel

14:45 – 15:15

Pause mit Love-Food

15:15 – 16:15

Gruppenübung: Trends nutzen

Übersetzen der wichtigsten Trends für das Hotelkonzept der Zukunft

16:15 – 16:45

Präsentation der Gruppenergebnisse & Diskussion

**17:00 – 18:00**

**Trend-Talk mit Matthias Horx**

Offene Fragen und Reflexion des Tages, bei kleinen Future-Snacks