

WEITERBILDEN.

PROGRAMM 1/2026

WEBINARE | WIFI - KURSE | NETZWERKEN & AUSTAUSCH



**WIRTSCHAFTSKAMMER VORARLBERG
TOURISMUS · FREIZEIT**

TERMIN	TITEL	BESCHREIBUNG	
Lernstrecke jederzeit lt. Kurs	VIRTUELLES COCKTAIL MIXEN	In diesem Crashkurs lernen Sie die Standard Rezepturen der beliebtesten Cocktails per eLearning. Sie Erhalten Zugang zu einem digitalen Trainingsprogramm, in welchem Sie mit Hilfe von Lehrvideos die Rezepturen und die Zusammensetzung der einzelnen Cocktails gezeigt bekommen und im Anschluss sich selbst auf spielerische Art im Cocktailmischen beweisen können.	
Online		WIFI Weiterbildung Vortragende/r: divers	
99,00€			
19.02.2026 17:00-18:00 Uhr	WAS BRINGT 2026? SVS- NEUERUNGEN, PEINSON & STEUERLICHE VORTEI-	Wir informieren über die wichtigsten Neuerungen der SVS und was sich bei Pension, Vorsorge und Steuern ändert. Erfahren Sie worauf es ankommt und welche Vorteile Sie nutzen können.	
Online		WKV Sparte Information und Consulting Vortragende/r: Daniela Novak & Jürgen Haltmeier	
Gratis			
20.02.2026 lt. Kurs	LEHRGANG REISELEITER:IN	Begleitung von Gruppenreisen, verbessern Ihre Kommunikationsfähigkeiten und erleben eine spannende Übungsfahrt im Reisebus	
WIFI- Hohenems		WIFI Weiterbildung Vortragende: Karin Fetz	
870,00€			
22.02.2026 lt. Kurs	PASTA & RISOTTO, GENUSSWERKSTATT	Richtig italienisch kochen! Unser Experte Dominic Mayer zeigt Ihnen neue und alte Techniken sowie Produkte rund um die Pasta- und Risottoverarbeitung.	
Gasthof Hörlingen, Rankweil		WIFI Weiterbildung Vortragender: Dominic Mayer	
95,00€			

TERMIN	TITEL	BESCHREIBUNG	
23.02.2026 lt. Kurs Online 140,00€	HACCP - HYGIENE SCHULUNG	Gastronomiebetriebe sind rechtlich verpflichtet, ihren Gästen hygienisch einwandfreie Lebensmittel zu servieren. Um dies sicherzustellen, liefern wir Ihnen das Fachwissen in unserer HACCP Schulung für Ihren Betrieb. WIFI Weiterbildung Vortragender: Dr. Harald Siegl	
24.02.2026 10:00-11:00 Uhr Online Gratis	HOTELLERIE - KI AUFBAUWEBINAR	1. Teil: Die Zeitfresser an der Rezeption zähmen Wir zeigen Ihnen, wie Sie Bewertungsmanagement und Standard-E-Mails im Gästekontakt schnell und effizient bewältigen. Anhand praxisnaher Demos lernen Sie einfache KI-gestützte Basismethoden kennen, die sofort Zeit sparen. Live-Q&A und Ausblick auf weiterführende Automatisierung inklusive. SVS - Fachverband Hotellerie Vortragende/r: divers	
24.02.2026 lt. Kurs WIFI- Hohenems 285,00€	GÄSTE BEGEISTERN IN HOTELLERIE UND GASTRONOMIE	Dieser Kurs vermittelt Ihnen und Ihren Mitarbeiter:innen die Fähigkeiten, die Identität Ihres Hauses zu verkörpern und Gäste nachhaltig zu begeistern. WIFI Weiterbildung Vortragende: Mag. (FH) Sabrina Duelli	
25.02.2026 19:00 Uhr Online Gratis	WEBINAR FÜR VEREINE UND GASTRONOMISCHE TÄ- TIGKEITEN	Ob Vereinsfest, Kantinenbetrieb oder Ausschank bei Veranstaltungen - viele Vereine sind regelmäßig gastronomisch tätig. Doch welche Tätigkeiten sind erlaubt? Wann wird eine Gewerbeberechtigung benötigt? In diesem Webinar erhalten Vereinsverantwortliche einen Überblick über die rechtlichen Rahmenbedingungen gastronomischer Tätigkeiten im Vereinswesen. Fachgruppe Gastronomie Vortragender: Michael Osti	

TERMIN	TITEL	BESCHREIBUNG	
03.03.2026 lt. Kurs WIFI Hohenems 370,00€	KI IN DER HOTELLERIE	<p>In diesem Kurs erfahren Sie, wie Sie mithilfe von KI Ihre täglichen Abläufe optimieren und das Gästeerlebnis auf ein neues Level heben können. Sie lernen, wie Sie KI in Bereichen wie Buchungssystemen, Preisgestaltung und Eventmanagement effektiv einsetzen, um Ihre Wettbewerbsfähigkeit zu steigern und Ihre Prozesse zu optimieren.</p> <p>WIFI Weiterbildung Vortragender: Dejan Morawietz</p>	
04.03.2026 10:30 Uhr Online Gratis	ABLAUF LEBENSMITTELKONTROLLE	<p>Lebensmittelkontrolle - gut vorbereitet statt überrascht Wie läuft eine Lebensmittelkontrolle ab? Worauf wird besonders geachtet und wo passieren in der Praxis die häufigsten Fehler? Dieses Webinar erklärt den Ablauf, gibt konkrete Einblicke aus der Praxis und vermittelt Wissen, das Ihrem Betrieb Sicherheit gibt.</p> <p>SVS - Fachgruppe Gastronomie und Hotellerie Vortragende: Mag. (FH) Kerstin Biedermann-Smith und Kerstin Wirrer BA</p>	
04.03.2026 lt. Kurs WIFI- Hohenems 70,00€	ALLERGENE STOFFE - ALLERGEN - INFORMATIONSVOR- TRAG	<p>Mit der Teilnahme an diesem Seminar erwerben Sie sich das Fachwissen in Bezug auf die „Allergenen Stoffe“ und die entsprechende Kennzeichnungsverordnung - damit können Sie auch Ihre Mitarbeiter:innen schulen.</p> <p>WIFI Weiterbildung Vortragende: Christine Gemassmer</p>	
09.03.2026 lt. Kurs WIFI Hohenems 765,00€	BADEWART.IN FÜR GROSSBECKEN	<p>Sie erhalten kompetentes Wissen zur Führung und Leitung von Badeanlagen inklusive relevanter Bereiche der Hygiene, Technik und Sicherheit. Die Ausbildung findet nach der ÖNORM S 1150 statt.</p> <p>Fachgruppe Gastronomie Vortragende: Ewald Petritsch und Hans Hirschmann</p>	

TERMIN	TITEL	BESCHREIBUNG	
09.03.2026 lt. Kurs WIFI Hohenems	AUSBILDUNG ZUM/ZUR SAUNAWART:IN	Mit der „Ausbildung zur/zum Saunawart:in“ haben Sie die Möglichkeit, das nötige Know-how für die Leitung und Aufsicht von Saunen zu erlernen. Der Kurs findet laut ÖNORM S 1150 statt.	
565,00€		WIFI Weiterbildung Vortragende: Ewald Petritsch und Hans Hirschmann	
10.03.2026 14:30 Uhr Online	STEUERN - WO KANN ES PROBLEME GEBEN	Wo lauern rechtliche Risiken im Betriebsalltag? In diesem Webinar beleuchten wir zentrale Themen wie Überstunden, Durchrechnungszeiträume, Mitarbeiter-Verpflegung, Mitarbeiter-Wohnungen und weitere häufige Problemfelder.	
Gratis		Fachgruppe Hotellerie und Fachgruppe Gastronomie in Zusammenarbeit mit den Serviceabteilungen der WKV Vortragender: Jürgen Haltmeier	
10.03.2026 08:30 - 09:30 Uhr WIFI- Hohenems	ARBEITSUNFALL ALS UNTERNEHMER:IN - ABSICHERUNG VERSTEHUNG UND HANDELN	Als selbstständige:r Unternehmer:in erfahren Sie in diesem Webinar, wie Sie selbst bei einem Arbeitsunfall abgesichert sind: Was gilt als Arbeits- oder Wegeunfall, wann greift welche Versicherung und was ist im Ernstfall zu tun?	
Gratis		SVS - WIFI Vortragende. Daniela Novak	
11.03.2026 14:00 - 17:00 Uhr Lech Zürs - Lechwelten	GASTRONOMIE - UND HOTELLERIE STAMMTISCH	Der persönliche Austausch mit unseren Betrieben steht im Mittelpunkt. Was bewegt Sie im Betriebsalltag? Wo können die Fachgruppen gezielt unterstützen? Zusätzlich geben wir einen kurzen Überblick über aktuelle Themen der Fachgruppen sowie Anliegen, die wir auf Landes- und Bundesebene vertreten. Unkompliziert austauschen, Erfahrungen teilen und gemeinsam Lösungen entwickeln.	
Gratis		Austausch/Interessensvertretung - Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie Vortragende: KM Mike P. Pansi, Heike Ladurner-Strolz, Mag. (FH) Kerstin Biedermann-Smith	

TERMIN	TITEL	BESCHREIBUNG	
16.03.2026 lt. Kurs Online Gratis	ONLINE-SCHULUNGS- TOOL FÜR MITARBEITENDE FÜR BEHÖRDLICHE KONTROLLEN	HIG-PRO - digitale Mitarbeiterschulungen In diesem Webinar stellen wir HIG-PRO vor - die innovative Lösung für Mitarbeiterschulungen und Unterweisungen. Themen wie Arbeitsschutz, Sicherheit und Compliance effizient, nachvollziehbar und rechtssicher umsetzen. Wir zeigen den Einsatz und wie digitale Nachweise für maximale Entlastung sorgen. Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie Vortragende: Wolfgang Huber und Heike Fleisch	
17.03.2026 10:00 Uhr Online Gratis	HOTELLERIE - KI AUFBAUWEBINAR	2. Teil: Die Zeitfresser an der Rezeption zähmen Wir zeigen Ihnen, wie Sie Bewertungsmanagement und Standard-E-Mails im Gästekontakt schnell und effizient bewältigen. Anhand praxisnaher Demos lernen Sie einfache KI-gestützte Basismethoden kennen, die sofort Zeit sparen. Live-Q&A und Ausblick auf weiterführende Automatisierung inklusive. Fachverband Hotellerie Vortragende/r: divers	
17.03.2026 08:30 - 09:30 Uhr WIFI- Hohenems 285,00€	BESCHWERDEN IM TOURISMUS	Beschwerden sind keine lästigen Unterbrechungen des Alltags - sondern eine Chance für Ihr Unternehmen! Mit jeder Beschwerde erhalten Sie die Chance, Ihren Gast für Ihre Dienstleistung zu begeistern und ihn an Ihr Unternehmen zu binden. Darüber hinaus können Sie Ihr gesamtes Angebot verbessern und noch besser auf die Bedürfnisse Ihrer Gäste abstimmen. WIFI- Weiterbildung Vortragende: Mag. (FH) Sabrina Duelli	
18.03.2026 09:00 - 11:00 Uhr WIFI Hohenems Gratis	LEHRBETRIEBS- STAMMTISCHE Weitere Termine: 18.06; 15.09;	Austausch auf Augenhöhe: Nutzen Sie die Gelegenheit zum Austausch mit anderen Lehrbetrieben. Jeder Stammtisch widmet sich einem eigenen inhaltlichen Schwerpunkt rund um die Lehrausbildung. Profitieren Sie von praxisnahen Impulsen, teilen Sie Erfahrungen und erfahren Sie, wie Sie die Unterstützungsangebote der WKV optimal nutzen können. Gemeinsam besser ausbilden. Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie Vortragende: Simone Oberer	

TERMIN

TITEL

BESCHREIBUNG

23.03.2026

lt. Kurs

Hotel Alpenrose
Schruns

**NOSE TO TAIL VOM
WILD
GENUSSWERKSTATT**

Bei der „Nose to tail - Verarbeitung“ werden alle Teile eines Tieres verwendet. Das Jagdrevier hinter dem Hotel Alpenrose beherbergt eine Vielzahl an Wildtieren, diese werden artgerecht und schonungsvoll zu verschiedenen Speisen verarbeitet.



95,00€

WIFI Weiterbildung |
Vortragender: KM Michael Tschanun

24.03.2026

10:00 Uhr

Online

**ÜBERBLICK WIFI -
KURSANGEBOT UND
FÖRDERUNGEN**

Welche Weiterbildungen bringt das neue Jahr? Wir geben einen Überblick über das WIFI-Kursangebot. Erfahren Sie, welche Schulungen auf Ihr Unternehmen zugeschnitten werden können und welche Förderungen es für Ihre Weiterbildung gibt. Wissen, das sich rechnet - für Sie und Ihr Team!



Gratis

Fachgruppe Gastronomie und Fachgruppe Hotellerie |
Vortragender: Christoph Sutter

14.04.2026

14:30 Uhr

Online

**STEUERN UND
ABGABEN**

Klarheit im Steuerdschungel
In diesem Webinar beleuchten wir typische Problemfälle aus der Steuer-Praxis und häufige Fehler im Betriebsalltag. Unser Steuerrechtsexperte erklärt Zusammenhänge verständlich und zeigt, worauf Betriebe achten sollten. Mehr Sicherheit bei steuerlichen Entscheidungen.



Gratis

Fachgruppe Hotellerie und Fachgruppe Gastronomie in Zusammenarbeit mit den Serviceabteilungen der WKV |
Vortragender: Jürgen Haltmeier

20.04.2026

lt. Kurs

WIFI Hohenems

**SOMMELIÈRE/
SOMMELIER
ÖSTERREICH**

Der persönliche Austausch mit unseren Betrieben steht im Mittelpunkt. Was bewegt Sie im Betriebsalltag? Wo können die Fachgruppen gezielt unterstützen? Zusätzlich geben wir einen kurzen Überblick über aktuelle Themen der Fachgruppen sowie Anliegen, die wir auf Landes- und Bundesebene vertreten. Unkompliziert austauschen, Erfahrungen teilen und gemeinsam Lösungen entwickeln.



2.180,00€

WIFI - Weiterbildung |
Vortragender: Dipl. Sommelier Willi Hirsch

TERMIN

TITEL

BESCHREIBUNG

21.04.2026
14:30 Uhr

Online

**DIENSTVERTRAG
GESTALTEN/
KOLLEKTIVVERTRAG
MUSTER**

Mit jeder Beschwerde erhalten Sie die Chance, Ihren Gast für Ihre Dienstleistung zu begeistern und ihn an Ihr Unternehmen zu binden. Darüber hinaus können Sie Ihr gesamtes Angebot verbessern und noch besser auf die Bedürfnisse Ihrer Gäste abstimmen.



Gratis

WIFI Weiterbildung |
Vortragender: Markus Knecht

24.04.2026
12:30-13:30 Uhr

Online

SVS @ 12:30

Business & Gesundheit: Versicherungsleistungen bei Krankheit: Was Selbstständige wissen sollten. Wissen, das sich rechnet - für Sie und Ihr Team.



Gratis

Sparte Information und Consulting |
Vortragende: Daniela Novak

28.04.2026
lt. Kurs

WIFI Hohenems

**QUER-
EINSTEIGER:INNEN
REISEBÜRO**

Auch in der Reiseveranstalter- und Reisebürobranche werden Mitarbeiter:innen dringend gesucht. Jetzt ist die Chance den Sprung in die faszinierende Welt der Reisen auch für Quereinsteiger:innen zu schaffen besonders groß.



1.965,00€

WIFI Weiterbildung |
Vortragende/r: divers

05.05.2026
14:30 Uhr

Online

**NOTFALLPLÄNE -
BRAUCH ICH DAS?**

Sicherheitskonzepte und Notfallpläne im Tourismus
In diesem Webinar erfahren Sie, wie Sie mit Sicherheitskonzepten und Notfallplänen richtig handeln. Die Inhalte sind praxisnah für touristische Betriebe aufbereitet, um die Verantwortung zu reduzieren, Gästen Sicherheit zu vermitteln und den eigenen Betrieb sicher und vertrauenswürdig aufzustellen.



Gratis

Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie |
Vortragender: Stefan Rebenklauber

TERMIN	TITEL	BESCHREIBUNG	
<p>06.05.2026 14:00-17:00 Uhr</p> <p>Bodensee Vorarlberg</p> <p>Gratis</p>	<p>GASTRONOMIE UND HOTELLERIE STAMMTISCH</p>	<p>Der persönliche Austausch mit unseren Betrieben steht im Mittelpunkt. Was bewegt Sie im Betriebsalltag? Wo können die Fachgruppen gezielt unterstützen? Zusätzlich geben wir einen kurzen Überblick über aktuelle Themen der Fachgruppen sowie Anliegen, die wir auf Landes- und Bundesebene vertreten. Unkompliziert austauschen, Erfahrungen teilen und gemeinsam Lösungen entwickeln.</p> <p>Austausch/Interessensvertretung Vortragende: KM Mike P. Pansi, Heike Ladurner-Strolz, Mag. (FH) Kerstin Biedermann-Smith</p>	
<p>18.05.2026 lt. Kurs</p> <p>WIFI Hohenems</p> <p>850,00€</p>	<p>SPARKLING WINE CONNASSEUR:IN</p>	<p>Ob Sie bereits ein erfahrener Weinliebhaber sind oder gerade erst Ihre Reise in die Welt des Schaumweins beginnen, dieser Lehrgang bietet Ihnen die perfekte Gelegenheit, Ihre Kenntnisse auf das nächste Level zu heben.</p> <p>WIFI Weiterbildung Vortragende: Sibylle Kloboth, Weinakademikerin</p>	
<p>20.05.2026 lt. Kurs</p> <p>Online</p> <p>Gratis</p>	<p>GEWERBLICHE DO'S AND DON'TS</p>	<p>Auch in der Reiseveranstalter- und Reisebürobranche werden Mitarbeiter:innen dringend gesucht. Jetzt ist die Chance den Sprung in die faszinierende Welt der Reisen auch für Quereinsteiger:innen zu schaffen besonders groß.</p> <p>WIFI Weiterbildung Vortragende/r: divers</p>	
<p>21.05.2026 lt. Kurs</p> <p>WIFI Hohenems</p> <p>95,00€</p>	<p>NATUR IN DER KÜCHE GENUSSWERKSTATT</p>	<p>Alte Kochkunst neu interpretiert. Sie erfahren, was uns die Natur bietet und was mit Kräutern, Löwenzahn oder beispielsweise Tannenwipfeln gemacht werden kann.</p> <p>WIFI Weiterbildung Vortragender: Markus Knecht</p>	

TERMIN

TITEL

BESCHREIBUNG

02.06.2026
14.30 Uhr

Online

**GASTROGUIDE
VORARLBERG ISST
WIE PROFITIERT MEIN
BETRIEB**

Gastroguide vorarlberg-isst.at - sichtbar, aktuell, erfolgreich
Warum ist eine Präsenz auf vorarlberg-isst.at heute unverzichtbar? Wir zeigen, wie Sie mit aktuellen Daten neue Gäste erreichen, was hinter der V-Cloud steckt und wie Sie konkret von der Plattform profitieren. Mehr Sichtbarkeit. Mehr Reichweite. Mehr Gäste.



Gratis

Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie |
Vortragende: Laura Berchtold, Pearl Bell MSc., Kerstin Wirrer BA, Michael Ellensohn (VT)

02.06.2026
lt. Kurs

WIFI Hohenems

**JUNGSOMMELIÈRE/
JUNGSOMMELIER**

Ob Sie bereits ein erfahrener Weinliebhaber sind oder gerade erst Ihre Reise in die Welt des Schaumweins beginnen, dieser Lehrgang bietet Ihnen die perfekte Gelegenheit, Ihre Kenntnisse auf das nächste Level zu heben.



1.245,00€

WIFI Weiterbildung |
Vortragender: Dipl. Sommelier Willi Hirsch

16.06.2026
14:30 Uhr

Online

**STARCARD - WAS GIBT
ES NEUES**

Starcard - Mitarbeiterbindung, die wirkt
Die Starcard ist das Mitarbeiterbindungstool für Mitgliedsbetriebe. Erfahren Sie, wie Sie teilnehmen können, welche Vorteile Mitarbeitende und Arbeitgeber gleichermaßen haben und wie wir Sie bei der Umsetzung unterstützen. Ein starkes Plus im Wettbewerb um Mitarbeiter:innen.



Gratis

Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie |
Vortragende: Kerstin Wirrer BA

18.06.2026
09:00 - 11:00 Uhr

WIFI Hohenems

**LEHRBETRIEBS-
STAMMTISCHE**

Austausch auf Augenhöhe: Nutzen Sie die Gelegenheit zum Austausch mit anderen Lehrbetrieben. Jeder Stammtisch widmet sich einem eigenen inhaltlichen Schwerpunkt rund um die Lehrausbildung. Profitieren Sie von praxisnahen Impulsen, teilen Sie Erfahrungen und erfahren Sie, wie Sie die Unterstützungsangebote der WKV optimal nutzen können. Gemeinsam besser ausbilden.



Gratis

Weitere Termine:
15.09; 19.10

Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie |
Vortragende: Simone Oberer

TERMIN

TITEL

BESCHREIBUNG

30.06.2026

14:30 Uhr

Online

Gratis

**KI IM MARKETING & IN
DER KOMMUNIKATION**

KI verändert Marketing und Kommunikation grundlegend - auch im Tourismus. In diesem Webinar erfahren Sie, wie KI dabei hilft, Inhalte schneller zu erstellen, Zielgruppen gezielter anzusprechen und Kommunikationsprozesse effizienter zu gestalten. Anhand konkreter Praxisbeispiele wird gezeigt, wie sich KI sinnvoll in Marketing- und Kommunikationsaufgaben integrieren lässt.

WIFI Weiterbildung |
Vortragende: Helga Boss



WEITERBILDEN.

PROGRAMM 2/2026

WEBINARE | WIFI - KURSE | NETZWERKEN & AUSTAUSCH



**WIRTSCHAFTSKAMMER VORARLBERG
TOURISMUS · FREIZEIT**

TERMIN

TITEL

BESCHREIBUNG

01.07.2026
14:00 - 17:00 Uhr

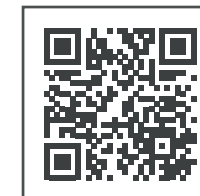
Kleinwalsertal

**GASTRONOMIE- UND
HOTELLERIE
STAMMTISCH**

Der persönliche Austausch mit unseren Betrieben steht im Mittelpunkt. Was bewegt Sie im Betriebsalltag? Wo können die Fachgruppen gezielt unterstützen? Zusätzlich geben wir einen kurzen Überblick über aktuelle Themen der Fachgruppen sowie Anliegen, die wir auf Landes- und Bundesebene vertreten. Unkompliziert austauschen, Erfahrungen teilen und gemeinsam Lösungen entwickeln.

Austausch/Interessensvertretung |
Vortragende: KM Mike P. Pansi, Heike Ladurner-Strolz, Mag. (FH) Kerstin Biedermann-Smith

Gratis



07.07.2026
14:30 Uhr

Online

**REICHWEITEN-
ERHÖHUNG
SOCIAL MEDIA FÜR
GASTRO UND
HOTELLERIE**

Social Media für Gastro & Hotellerie - mit der Multimediafabrik
Wie steigern Sie Ihre Reichweite auf Social Media - auch ohne großes Budget? Die Multimediafabrik, Partner der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie, gibt praxisnahe Einblicke: Was Sie selbst für Ihren Kanal tun können und wie Sie zusätzlich von gemeinsamen Social-Media-Aktionen profitieren. Aus der Praxis. Für die Praxis.

Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie |
Vortragende: Multimediafabrik

Gratis



13.07.2026
1t. Kurs

WIFI Hohenems

**GRUNDAUSBILDUNG
ZUM BARKEEPER,
BASISKURS**

Die Trinkkultur der Menschen in der Gegenwart hat sich sehr verändert. Weg von Alkopops, Bier und harten Drinks geht der Trend hin zu klassischen, exotischen, erfrischenden und kreativen Cocktails und Longdrinks. Um diesen Ansprüchen gerecht zu werden, bedarf es Training und Schulung.

WIFI-Weiterbildung |
Vortragender: Thomas Heiser

605,00€



08.09.2026
09:00 - 11:00 Uhr

WIFI Hohenems

**ÜBERBLICK WIFI-
KURSANGEBOT UND
FÖRDERUNGEN**

Welche Weiterbildungen bringt das neue Jahr? Wir geben einen Überblick über das WIFI-Kursangebot. Erfahren Sie, welche Schulungen auf Ihr Unternehmen zugeschnitten werden können und welche Förderungen es für Ihre Weiterbildung gibt. Wissen, das sich rechnet - für Sie und Ihr Team!

Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie |
Vortragender: Christoph Sutter

Gratis



TERMIN	TITEL	BESCHREIBUNG	
15.09.2026 14:30 Uhr Online Gratis	NEUROMARKETING	<p>Erlebnis. Service. Qualität. Neuromarketing als Geheimzutat. Gäste treffen zu 95 % ihrer Entscheidungen unbewusst. In diesem Webinar erfahren Sie, wie Erlebnis, Service und Qualität im Gehirn Ihrer Gäste wirken und wie Neuromarketing diese Prozesse gezielt aktiviert. So sprechen Sie Ihre Gäste effektiver, positiver und nachhaltiger an - vom ersten Eindruck bis zur Kaufentscheidung.</p> <p>Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie Vortragende: Jennifer Bitsche</p>	
16.09.2026 14:00 - 17:00 Uhr Bregenzerald Gratis	GASTRONOMIE- UND HOTELLERIE STAMMTISCH	<p>Der persönliche Austausch mit unseren Betrieben steht im Mittelpunkt. Was bewegt Sie im Betriebsalltag? Wo können die Fachgruppen gezielt unterstützen? Zusätzlich geben wir einen kurzen Überblick über aktuelle Themen der Fachgruppen sowie Anliegen, die wir auf Landes- und Bundesebene vertreten. Unkompliziert austauschen, Erfahrungen teilen und gemeinsam Lösungen entwickeln.</p> <p>Austausch/Interessensvertretung Vortragende: KM Mike P. Pansi, Heike Ladurner-Strolz, Mag. (FH) Kerstin Biedermann-Smith</p>	
21.09.2026 14:30 Uhr Online Gratis	ARBEITSRECHT RECHTLICHE STOLPER- STEINE - FRAGEN & ANTWORTEN	<p>Arbeitsrecht kompakt - typische Stolpersteine vermeiden Arbeitsrecht verständlich erklärt: In diesem Webinar beantworten wir häufige Fragen und zeigen rechtliche Stolpersteine auf - speziell zugeschnitten auf Gastronomie und Hotellerie. Sicherheit gewinnen, Risiken minimieren.</p> <p>Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie in Zusammenarbeit mit der Serviceabteilung der WKV Vortragende: Nadine Noventa</p>	
06.10.2026 14:30 Uhr Online Gratis	GASTRO- & HOTEL- CHECK; BETRIEBSAN- LAGENGENEHMIGUNG IST DAS WAS FÜR MICH?	<p>Ihr Betrieb auf dem Prüfstand Wie gut ist Ihr Betrieb in Sachen Brandschutz, Arbeitnehmerschutz und Betriebsanlage aufgestellt? Wir erklären den Ablauf des Gastro- und Hotel-Checks, was geprüft wird, was ein Betriebsanlagen-Coaching beinhaltet und wie Sie 50 % Förderung durch die Mitgliedschaft bei der WKV erhalten. Klarheit schaffen - bevor es teuer wird.</p> <p>Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie Vortragender: Wolfgang Huber</p>	

TERMIN	TITEL	BESCHREIBUNG	
14.10.2026 14:00 - 17:00 Uhr Alpenregion Bludenz	GASTRONOMIE- UND HOTELLERIE STAMMTISCH	<p>Der persönliche Austausch mit unseren Betrieben steht im Mittelpunkt. Was bewegt Sie im Betriebsalltag? Wo können die Fachgruppen gezielt unterstützen? Zusätzlich geben wir einen kurzen Überblick über aktuelle Themen der Fachgruppen sowie Anliegen, die wir auf Landes- und Bundesebene vertreten. Unkompliziert austauschen, Erfahrungen teilen und gemeinsam Lösungen entwickeln.</p> <p>Austausch/Interessensvertretung Vortragende: KM Mike P. Pansi, Heike Ladurner-Strolz, Mag. (FH) Kerstin Biedermann-Smith</p>	
20.10.2026 14:30 Uhr Online	STRUKTUREN & PROZESSE OPTIMIEREN MIT KI	<p>Effizienz beginnt bei klaren Strukturen. Dieses Webinar zeigt, wie KI im Tourismusalltag dabei hilft, Prozesse zu analysieren, zu vereinfachen und Zeitfresser zu reduzieren. Die Teilnehmenden lernen, wie wiederkehrende Aufgaben mit KI unterstützt werden können und wie dadurch mehr Freiraum für Qualität, Service und strategische Arbeit entsteht.</p> <p>Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie Vortragende: Helga Boss</p>	
03.11.2026 14:30 Uhr Online	VOM TAGESGESCHÄFT ZUR KLAREN VISION	<p>Viele Betriebe stecken im operativen Alltag fest - Zeit für strategische Weiterentwicklung bleibt kaum. Dieses Webinar unterstützt dabei, den Blick vom Tagesgeschäft zu lösen und Klarheit über Ziele, Prioritäten und die eigene Vision zu gewinnen. Mit praxisnahen Impulsen und einfachen Methoden wird gezeigt, wie Unternehmer:innen im Tourismus wieder bewusst steuern statt nur zu reagieren.</p> <p>Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie Vortragende: Helga Boss</p>	
01.12.2026 14:30 Uhr Online	KI ALS SPARRING PARTNER IM TOURISMUS	<p>KI kann mehr als automatisieren - sie kann mitdenken. In diesem Webinar lernen die Teilnehmenden, wie KI als Sparring Partner bei Entscheidungen, Ideenfindung, Angebotsentwicklung und Problemlösungen eingesetzt werden kann. Der Fokus liegt auf dem praktischen Einsatz im Tourismusalltag: reflektieren, strukturieren, bessere Entscheidungen treffen - mit KI als unterstützendem Denpartner.</p> <p>Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie Vortragender: Helga Boss</p>	

Wir sind offen für neue Ideen und Wünsche!

Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft

Wirtschaftskammer Vorarlberg
Wichnergasse 9, 6800 Feldkirch

T: +43 5522 305 92

E: tourismus@wkv.at



**WIRTSCHAFTSKAMMER VORARLBERG
TOURISMUS · FREIZEIT**