

einfach:  
kennenlernen.

vigilius  
mountain resort. einfach: sein.

# Open days

Am 26. und 27. April

Ihr seid die Zukunft, wir sind das Heute, treffen wir uns.

## Wer sind Sie? Und wer wollen Sie morgen sein?

Stephanie Reeb, von Petershagen Kommunikation aus Köln, ist überzeugt, dass die Identität die eigentliche Kraftquelle eines Unternehmens ist. Sie erzählt über Kommunikation und erläutert das neue Konzept des Hauses einfach: sein. .

## Eco not ego

Werft einen Blick hinter die Kulissen und lernt das erste Klimahaus A Hotel Italiens ganz persönlich kennen. Ein speziell auf Lage, Konstruktion und Materialität zugeschnittenes Niedrigenergiekonzept sucht seinesgleichen in der Hotelbranche und ist gleichzeitig zukunftsweisend für die Architektur des 21. Jahrhunderts.

## Mikro versus Makro

„Südtirol Marketing ist jeden Tag spannend. Es gibt kaum eine größere und spannendere Herausforderung, als am begehrtesten Lebensraum Europas zu arbeiten.“, so Tschurtschenthaler Andreas, Leiter PR und Content Manager bei IDM.

Die Berlinerin Susanne Meinel, seit mittlerweile 16 Jahren bei Design Hotels AG, erzählt über kreative Kooperationen und Entwicklung. Zu Design Hotels gehören 170 Mitgliedern in 43 Ländern, mit dabei das vigilius mountain resort.

## Forschung trifft Landwirtschaft

Man sieht es ihm nicht an, aber Harald Gasser mag, wenn er sich anstrengen muss. Der Barbianer ist Gemüsebauer und hat sich auf den Anbau alter und kaum noch bekannter Sorten spezialisiert.

Lex Barreveld, langjähriger Mitarbeiter der Dr. Schär und Sales Manager Food Service arbeitet im Verkauf der glutenfreien Produkte und akquiriert Neukunden für die Burgstaller Firma.

Zusammen erzählen sie in der Stube ida von Ernährung, Trends und werfen einen Blick in die Zukunft.

## street food = stress food? Wir denken anders

Was haltet ihr von diesem Trend? Hat er Zukunft?

Am besten schmeckt es, wenn es aus der Gegend kommt. Klingt einfach, und doch ist es alles andere als selbstverständlich. Die meisten Produkte, die zum Einsatz kommen, stammen von Landwirten und Lieferanten aus der Region. Und aus den Aromen der Umgebung zaubert unser Chefkoch Matteo Contiero kulinarische Hochgenüsse, so dass jedes Element in einem Gericht seine ganze Persönlichkeit entfalten kann: pur, unverfälscht, natürlich und rein.

Die Epannerin Hölzl Annamaria ist seit 5 Jahren begeisterte Apfelbäuerin. Ihre biozertifizierten und biodynamischen Äpfel liefert sie unter anderem auch ins vigilius. Sie freut sich euch von Ihrer Arbeit zu berichten.

Dialog schafft Zukunft. Wir freuen uns auf eure Meinungen und Erfahrungen.

Ihr vigilius Team