

A close-up, warm-toned photograph of a woman's face. She has light blue eyes, a gentle smile showing her teeth, and several freckles on her cheeks. Her dark, curly hair is visible on the left side of the frame. The background is softly blurred.

semplicemente:
conoscerci.

vigilius

mountain resort.

semplicemente: essere.

Open days

Il 26 e 27 Aprile

Voi siete il futuro, noi siamo il presente, incontriamoci.

Chi siete? E chi volete essere un domani?

Jens Petershagen, della Petershagen Kommunikation di Colonia, è convinto che l'identità sia la vera fonte di forza di un'azienda. Egli parlerà di comunicazione e spiegherà il nuovo concetto dell'albergo, semplicemente: essere. .

Eco not ego

Gettate uno sguardo dietro le quinte e venite a conoscere personalmente la prima casa clima A in Italia. Particolare per posizione, costruzione e materiali, la struttura si basa sul concetto del risparmio energetico che ha molta rilevanza nel settore alberghiero ed è la nuova tendenza per l'architettura del 21° secolo.

Micro e Macro possono coesistere?

"Fare marketing per l'Alto Adige rende interessante ogni giornata lavorativa. Anche perché non esistono sfide più grandi e avvincenti del voler diventare il posto più desiderato d'Europa". Così parla Andreas Tschurtschenthaler, responsabile PR e Content Manager di IDM.

La berlinese Susanne Meinel, presente da ben 16 anni in Design Hotels AG, parlerà di cooperazione creativa e di sviluppo. Membri di Design Hotels sono 170 strutture in 43 paesi e tra questi anche il vigilius mountain resort.

La ricerca incontra l'agricoltura

Non si direbbe a vederlo, per quanto è sorridente, ma ad Harald Gasser piace stancarsi. È un agricoltore di Barbiano e si è specializzato nella coltivazione di prodotti poco conosciuti e di antiche varietà.

Lex Barreveld, collaboratore Sales Manager Food Service della Dr. Schär già da lungo tempo, si occupa della vendita dei prodotti senza glutine e acquisisce nuovi clienti per l'azienda di Burgstall.

Insieme parleranno nella Stube ida di nutrizione, tendenze e getteranno uno sguardo al futuro.

Street food = stress food? C'è chi pensa diversamente

Che cosa ne pensate di questa tendenza? Credete che abbia un futuro?

Ha tutto un altro sapore se proviene dalla zona. Sembra semplice, ma è tutt'altro che scontato. La maggior parte dei prodotti che vengono utilizzati provengono dalla regione. E tutti gli aromi vengono miscelati con attenzione dal nostro chef Matteo Contiero, così che in ogni piatto ogni elemento esprima la propria personalità: puro, genuino, naturale e autentico.

Hölzl Annamaria è originaria di Appiano ed è un'appassionata coltivatrice di mele da ormai 5 anni. Fornisce anche il vigilius con le sue mele certificate bio e biodinamiche. Sarà lieta di raccontarvi il suo lavoro.

Il dialogo crea il futuro. Aspettiamo le vostre opinioni e siamo curiosi delle vostre esperienze.

Il vostro vigilius Team