

Mostviertel

NIEDERÖSTERREICH
HINEIN INS LEBEN.



Regionspartnerprogramm Mostviertel

in Vorbereitung auf die Niederösterreichische Landesausstellung 2015

Ausgabe 2013

SEI DABEI!



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäische Landwirtschaftsfonds
für die Entwicklung des ländlichen
Raums. Hier investieren wir in
die ländlichen Gebiete.



lebensministerium.at



LEADERREGION
MOSTVIERTEL
MITTE

Mostviertel

Sehr geehrte Damen und Herren! Liebe zukünftige Regionspartner!

Die Vorbereitungen für die Niederösterreichische Landesausstellung 2015 sind bereits in vollem Gange. In der gesamten Region rund um den Ötscher und entlang der Mariazellerbahn sind Kreativität, Tatendrang und Aufbruchsstimmung zu verspüren.

Die Region will den Gästen im Jahr 2015 Sehens-, Entdeckens- und Erfahrungswertes bieten. Die Zeit bis dahin wollen wir gemeinsam nutzen!

Mithilfe des Regionspartnerprogramms sollen sich jene Personen optimal auf die Niederösterreichische Landesausstellung 2015 vorbereiten, die in den Bereichen Tourismus, Dienstleistung und touristisches Gewerbe tätig sind.

Nehmen Sie am Regionspartnerprogramm teil, werden Sie Partner der Landesausstellung und zeigen Sie den Gästen im Jahr 2015 und darüber hinaus wofür das Mostviertel steht!

Wir haben ein abwechslungsreiches und interessantes Programm für Sie zusammengestellt, welches auf Informations- und Erfahrungsaustausch zu Themen wie regionale Werte, Geschichte der Region, regionale Produkte und Kulinarik aufbaut. Zahlreiche Exkursionen und Mostviertel-Runden werden Ihnen helfen Ihre eigene Region, Ihre Heimat ganz neu kennenzulernen und in einem neuen Licht zu sehen.

Mit Ihrer Teilnahme profitiert Ihr Betrieb optimal von der Niederösterreichischen Landesausstellung 2015 und Sie tragen gleichzeitig dazu bei, unsere Region den Gästen zu präsentieren.

Wir freuen uns auf Ihre engagierte Teilnahme!



Bgm. Ök.-Rat Anton Gonaus
Obmann LEADER-Region
Mostviertel-Mitte



Mag. Andreas Hanger
Obmann LEADER-Region
Kulturpark Eisenstraße

Wer kann am Regionspartnerprogramm teilnehmen?

Das Regionspartnerprogramm ist primär für alle touristischen Dienstleister in der Landesausstellungs-Region 2015 gedacht:

- > Gastronomie
- > Kaffeehäuser und Konditoreien
- > Gewerbliche Beherbergung (Hotels, Gasthöfe, Pensionen)
- > Privatzimmer
- > Urlaub am Bauernhof
- > Heurigenbetriebe
- > Hütten & Almen
- > Direktvermarkter (Ab-Hof-Verkauf)
- > Regional- und Bioläden
- > Ausflugsziele und Museen inkl. Schaubetriebe (Handwerk, Gewerbe)
- > Guides, Touristenführer und Kulturvermittler
- > Öffentlicher Verkehr und Transport: Taxis, Busse, Mariazellerbahn, Bummelzug
- > Gemeindebedienstete, Tourismus-Infostellen

Was bringt mir die Teilnahme am Regionspartnerprogramm?

- > Exklusiver Partner der Niederösterreichischen Landesausstellung 2015
- > Austausch und Vernetzung mit Kollegen und Institutionen rund um die Landesausstellung
- > Wissensvermittlung über die Region in Form von Exkursionen und Mostviertel-Runden
- > Qualifizierte Rückmeldung über meinen aktuellen betrieblichen Status
- > Zugang zu maßgeschneidertem Schulungsprogramm
- > Integration ins Marketing für die Landesausstellung 2015
- > Neue Gäste gewinnen (die bisher nicht in der Region waren) und Zusatzumsätze erzielen
- > Kennzeichnung als Mostviertler Qualitätspartner über das Jahr 2015 hinaus

Wie viel kostet mir die Teilnahme?

In der folgenden Tabelle sind die zu entrichtenden Eigenmittel für die Teilnahme am Regionspartnerprogramm je nach Voraussetzungen und Art des Betriebes aufgelistet:

Eigenmittel je Kategorie	Betrieb erfüllt NÖ Qualitätskriterien	Betrieb erfüllt NÖ Qualitätskriterien nicht (inkl. Erstberatung und Betriebs-Check)
Beherbergungsbetriebe (Hotels, Pensionen, Urlaub am Bauernhof, Gästezimmer)	Jahr 2013: € 240,- netto Jahr 2014: € 240,- netto	Erstberatung: € 185,- netto Jahr 2013: € 240,- netto Jahr 2014: € 240,- netto
Gastronomiebetriebe (Gasthäuser, Heurigenbetriebe, Hütten und Almen)	Jahr 2013: € 190,- netto Jahr 2014: € 190,- netto	Erstberatung: € 160,- netto Jahr 2013: € 190,- netto Jahr 2014: € 190,- netto
Sonstige touristische Betriebe und im Tourismus tätige Personen (Direktvermarkter, Regional- und Bioläden, Kaffeehäuser, Konditoreien, tour. Attraktionen, Touristenführer, Kulturvermittler, ÖV-Personal, Gemeindebedienstete)	Jahr 2013: € 130,- netto Jahr 2014: € 130,- netto	Erstberatung: € 160,- netto Jahr 2013: € 130,- netto Jahr 2014: € 130,- netto

Die Basisschulungen sind gesondert zu bezahlen. Die Kosten der Basisschulungen richten sich jeweils nach der Anzahl der besuchten Veranstaltungen und der Buchungen.

Wie läuft das Regionspartnerprogramm ab?

Um erfolgreich am Regionspartnerprogramm teilzunehmen, müssen folgende Punkte erfüllt werden:

Schritt 1	Verbindliche Anmeldung des Betriebes zur Teilnahme am Regionspartnerprogramm bis zum 30. September 2013!	
Aufteilung	Betrieb erfüllt bereits die Niederösterreichischen Qualitätskriterien durch bereits erworbene Zertifizierungen, Kooperationen und Qualitätssiegel (mehr Infos im Web, siehe Adressen unten).	Betrieb erfüllt die Niederösterreichischen Qualitätskriterien noch nicht
Schritt 2		Erstberatung und Betriebsbesichtigung durch ein erfahrenes und kompetentes Beratungsunternehmen, Zusammenstellung eines maßgeschneiderten Seminarangebotes
Schritt 3	Optional: Besuch von Basisschulungen	Besuch der entsprechenden Basisschulungen
Schritt 4	Besuch von Mostviertel-Runden und Exkursionen Parallel zu den Basisschulungen werden Mostviertel-Runden und Exkursionen besucht, in denen die Geschichte, die Kulturlandschaft, die Kulinarik etc. der Region vermittelt werden.	
Schritt 5	Erfüllung der Regionskriterien Diese sollen vor allem den regionalen Bezug und die Besonderheiten der Region in den Betrieben hervorheben und dem Gast vermitteln.	
Schritt 6	Mystery Check zur Kontrolle, ob alle geforderten Kriterien (NÖ Qualitätskriterien und Regionskriterien) erfüllt werden.	
Schritt 7	Verleihung der Zertifikate im Rahmen der Auszeichnungsgala nach erfolgreicher Absolvierung des Regionspartnerprogramms	

Die Teilnahme an den Mostviertel-Runden und Exkursionen steht prinzipiell allen Personen der LEADER-Regionen Mostviertel-Mitte und Kulturpark Eisenstraße offen.

Nähere Informationen unter:
www.mostviertel-mitte.at
www.eisenstrasse.info



Zu Gast im Land von Brot und Wein – Besuch der Landesausstellung 2013

Ein Besuch der Niederösterreichischen Landesausstellung 2013 zum Thema „Brot & Wein“ in Asparn an der Zaya und Poysdorf bildet den Auftakt zum Regionspartnerprogramm.

Am Ausstellungsstandort „Brot“ in Asparn an der Zaya bekommen wir Hintergrundinformationen zum Ausstellungskonzept von Vertretern des Urgeschichtemuseums, wir besuchen die Backstube der Initiative „Weinviertler Brot“ und machen einen Rundgang durch den Freibereich zum Thema „Experimentelle Archäologie“.

Am Nachmittag wird der Ausstellungsstandort Poysdorf mit dem Thema „Wein“ besucht. Es werden die Genusswerkstatt und der Weinmarkt besichtigt, wo eine Verkostung von Weinviertler Brot und Wein vorgenommen wird. Bei einer anschließenden Traktorfahrt durch die Landschaft mit einer Kellergassenführung lernen wir das Weinviertel authentisch kennen.

Bei der Heimfahrt legen wir noch einen Zwischenstopp in einem Weingut ein, um ein letztes Mal Kraft zu tanken.

Der Geschäftsführer der Schallaburg Betriebs GmbH und gewissermaßen „Chef der Landesausstellung“, Kurt Farasin, begleitet Sie und steht gerne während der gesamten Exkursion für Fragen zur Verfügung.

TERMIN

Montag, 16. September 2013

Abfahrt: siehe unten
Rückkunft: circa 19.30 Uhr

TREFFPUNKT

Haltestellen des Busses:

- 6.30 Uhr:** Gresten, Tankstelle Stuckenberger
- 6.45 Uhr:** Neubruck bei Scheibbs, Parkplatz Bahnhof
- 7.00 Uhr:** Frankenfels, Parkplatz Nixhöhle
- 7.15 Uhr:** Tradigist, Parkplatz Bahnhof Steinschal-Tradigist
- 7.30 Uhr:** Ober-Grafendorf, Gemeindeamt

MAXIMALE TEILNEHMERANZAHL 50 Personen

Mittagessen und weitere Konsumationen sind von den Teilnehmern selbst zu bezahlen.



Die Welt des Eisens und der Schmiede

Viele von uns meinen, die unmittelbare Heimat wie die eigene Westentasche zu kennen. Doch ist das wirklich so?

Wissen Sie schon über die neue Bierwelt und das „Erzbräu“ am Grubberg Bescheid? Haben Sie jemals die Magie des Schmiedens im Schmiedezentrum Ybbsitz hautnah miterlebt? Kennen Sie die neuesten Angebote am Hollensteiner Königberg? Oder haben Sie Waidhofen/Ybbs, die „Stadt der Türme“, schon einmal vom Stadtturm aus betrachtet, die exzellenten Produkte der Schmiedmostbauern verkostet und beim Eisenstraße-Wirt Schmankerl aus der Heimat genossen?

Jetzt haben Sie die Chance dazu! Geführt werden Sie dabei von den Mostviertler Reisebegleitern, den sogenannten „SEPPen“, die für einmaliges „Service & Erlebnis mit Profil und Persönlichkeit“ stehen. Aus erster Hand erfahren Sie von den kundigen „SEPPen“ sowie einer lokalen Historikerin alles über die Geschichte der Region, über die Verflechtungen und die fünf Elemente (Feuer, Wasser, Erde, Holz und Metall), die seit jeher den Kulturpark Eisenstraße prägen.

TERMIN

Montag,
28. Oktober 2013
Abfahrt: 7.30 Uhr
Rückkunft: 19 Uhr

TREFFPUNKT

Haltestelle des Busses:
Bahnhof Scheibbs

REFERENT

Mag. Eva Zankl

MAXIMALE

TEILNEHMERANZAHL
50 Personen



Altes Handwerk neu erlebt

Kreative Handwerksbetriebe, die aus der Tradition heraus Neues schaffen, machen das Mostviertel zu einer großen, pulsierenden Werkstatt. Doch was verleiht diesen Betrieben ihre ganz persönliche Note und wieso entstehen die besten Produkte oft im Verborgenen?

Gemeinsam möchten wir die Natur spüren, wenn aus geformter Urwüchsigkeit ein Wildholzmöbel-Unikat entsteht. Wir schauen einem Meister der Sgraffito- und Illusionsmalerei über die Schultern. Wir erfahren, warum die in Waidhofen/Ybbs produzierten Barriquefässer aus handgespaltenen Eichenhölzern bei Weinproduzenten in Frankreich hoch im Kurs stehen und wir besuchen eine Kunstbuchbinderei, in der Design und traditionelles Handwerk zu Unikaten verschmelzen. Spannend und anziehend anders ist auch das Ergebnis, wenn Tracht neu interpretiert wird. Oder, wenn junge Männer Wetzsteine besonderer Qualität herstellen, so wie sie es von ihren Großvätern gelernt haben.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Tauchen Sie ein in die Welt der Kreativen und melden Sie sich rasch an!

TERMIN

Montag,
11. November 2013
Abfahrt: 7.30 Uhr
Rückkunft: 19 Uhr

TREFFPUNKT

Haltestelle des Busses:
Bahnhof Scheibbs

MAXIMALE

TEILNEHMERANZAHL
50 Personen

Mittagessen und weitere Konsumationen sind von den Teilnehmern selbst zu bezahlen.



I Das Mostviertel in aller Munde ...

Das Mostviertel ist Niederösterreichs Viertel der Verführungen. Der reizvolle Kontrast zwischen dem milden, fruchtbaren Land im Norden und der wild-romantischen alpinen Bergwelt im Süden verführt zu abwechslungsreichen kulinarischen Abenteuern.

Das Mostviertel, wie der Name schon sagt, wurde schon seit jeher durch den Most geprägt. Die Genussgeschichte reicht lange zurück, so stellten bereits die Kelten Most her. Diese lange Tradition der Mostherstellung wird auch heute noch aktiv betrieben und gelebt.

Das Mostviertel hat neben dem Most noch weitere kulinarische Genüsse zu bieten. In zahlreichen Genuss-Regionen werden traditionelle, regionale Produkte auf höchstem Niveau hergestellt und veredelt. Die Pielachtaler Dirndln, der Mostviertler Bio-Hanf, das Lilienfelder Voralpenwild, der Traisentaler Hofkas, der Mostviertler Schofkas und die Ybbstalforelle sind ausgezeichnete Beispiele für die erfolgreiche Vermarktung regionaler Produkte.

Im Rahmen dieser Mostviertel-Runde erleben wir einen kurzen Vortrag zur Geschichte des Mostes und eine sensorische Mostverkostung. Im Anschluss folgt für die Teilnehmer der spannendste Teil: Sie begeben sich, unterstützt durch die Referenten, auf die Suche nach der besten Kombination zwischen Mostviertler Most und Genuss-Regions-Produkten. Prost und Mahlzeit!

TERMIN
Dienstag,
15. Oktober 2013
 15 - 19 Uhr

TREFFPUNKT
Gasthof Voralpenhof
 Rosenbühelrotte 43
 3213 Frankenfels

REFERENT
OStR Mag. Dr. Heimo Cerny
 ehemaliger Professor am
 BG Amstetten, Autor
 zahlreicher Publikationen
 zur Kulturgeschichte des
 Mostviertels

Ing. Andreas Ennsner,
 Referent für Obstbau bei
 der LK NÖ, ausgebildeter
 Mostsommelier

Vertreter der
Genuss-Regionen
 Pielachtaler Dirndl, Most-
 viertler Biohanf, Lilienfelder
 Voralpenwild, Traisentaler
 Hofkas, Mostviertler
 Schofkas, Ybbstalforelle

MAXIMALE
TEILNEHMERANZAHL
30 Personen



Was macht das alpine Mostviertel aus?

Das Mostviertel ist groß – 5.500 km². Der Ötscher, mit seinen 1.893 m der höchste Berg des Mostviertels, ist das Wahrzeichen der gesamten Region und das Herzstück der wild-romantischen alpinen Bergwelt.

Doch was macht diese Bergwelt so speziell? Sind es die Ötschergräben, die mit ihrer atemberaubenden Kulisse jährlich tausende Wanderer anziehen? Sind es die Pilgerwege, die seit Jahrhunderten Gläubige von weit her in das benachbarte Mariazell führen? Ist es die Mariazellerbahn, die vor über 100 Jahren als technische Meisterleistung erstanden wurde, um Mariazell mit dem Bahnnetz der Monarchie zu verbinden? Ist es die reichhaltige Tradition und Geschichte in der Eisenverarbeitung, die die Region Jahrhunderte hindurch geformt und bestimmt hat und auch heute noch spürbar ist? Oder ist die Region nur ein weiteres alpines Gebiet, das die Zeichen der Zeit zu spät erkannt hat und nun dem demografischen Wandel ausgesetzt ist?

Herlinde Moosbrugger, Geschäftsführerin der Bregenzerwald-Tourismus GmbH, schildert in einem Vortrag den Umgang Ihrer Region mit diesen zentralen Themen. Gemeinsam mit DI Reinhard Weitzer versuchen wir diesen Fragen im Alpenhotel Gösing auf den Grund zu gehen, denn auch eine an Geschichte, unberührter Natur und Traditionen reiche Region muss sich zuerst selbst im Klaren sein, wofür sie steht, bevor sie es anderen gegenüber vermitteln kann.

TERMIN
Montag,
4. November 2013
 17 - 21 Uhr

TREFFPUNKT
Alpenhotel Gösing
 Gösing 4, 3221 Gösing an
 der Mariazellerbahn
 www.goesing.at

REFERENT
Herlinde Moosbrugger
 Geschäftsführerin Bregen-
 zerwald-Tourismus GmbH
 Der Bregenzerwald ist von drei
 Wirtschaftsbereichen geprägt –
 Tourismus, Landwirtschaft und
 Handwerk/Gewerbe. In diesem
 Umfeld muss sich der Tourismus
 als Teil dieses Lebensraums
 verstehen, will er einen Beitrag
 zu einer nachhaltigen, positiven
 Entwicklung der Region leisten.

Moderation durch
DI Reinhard Weitzer
 Regionalverband Nieder-
 österreich-Mitte

MAXIMALE
TEILNEHMERANZAHL
30 Personen



© weinfanz.at
© dphoto.at

Ein neues Dirndl für die Dirndl? – Inszenierung regionaler Produkte

Die Dirndl und das Pielachtal – das gehört einfach zusammen! Den Pielachtalern mangelt es nicht an Kreativität, im Laufe der Jahre wurden zahlreiche Dirndlprodukte kreiert – doch wie sieht die ideale Vermarktung dafür aus?

Die Nachfrage nach regionalen Produkten war noch nie so groß wie jetzt. Die „Zurück zur Natur“ – Bewegung und diverse Lebensmittel-Skandale bringen die Kunden wieder dazu sich zu fragen: „Woher stammen meine Lebensmittel und wie werden diese produziert?“ Durch die starke Nachfrage wird auch das Angebot immer größer. Der Kunde kann aus einer Vielzahl von Produkten wählen.

Durch kreative und zeitgerechte Vermarktung wird beim Kunden Aufmerksamkeit erregt, doch wie kann diese aussehen? Gemeinsam mit Erich Stekovics, Pionier und Paradeiser-Aficionado aus dem Burgenland, versuchen wir diese Frage aufzuarbeiten und auf das Leitprodukt des Pielachtals, die Dirndl sowie auf andere regionale Produkte anzuwenden.

Im Anschluss findet eine angeleitete sensorische Verkostung von Dirndlprodukten statt und auf der Dirndl-Meile werden exotische Dirndl-Produkte präsentiert.

Jeder Teilnehmer ist herzlich eingeladen, eigene Dirndl-Produkte mitzunehmen und in der Runde vorzustellen!

TERMIN
Montag,
18. November 2013
15 – 19 Uhr

TREFFPUNKT
Ab-Hof Laden Gatterer
Marktgasse 25
3200 Ober-Grafendorf

REFERENT
Erich Stekovics,
Paradeiser- und Chilliproduzent aus dem Burgenland
Der studierte Theologe hat sich mit 35 Jahren seinen Traum erfüllt und seinen eigenen Betrieb eröffnet. In seiner Arche sammelt und kultiviert er seltene und alte Obst- und Gemüsepflanzen.

Ing. Wolfgang Lukas,
Geschäftsführer des Landesobstbauverbandes f. NÖ,
Referent der LK NÖ

MAXIMALE
TEILNEHMERANZAHL
30 Personen



Regionale Identität in der Küche

Das Mostviertel ist reich an kulinarischer Tradition und hat neben dem Most viele weitere Genüsse zu bieten. Entlang der Eisenstraße gelten der Schmiedmost, der Mostviertler Schofokas, der hochwertige Honig, das zart zubereitete Wild und die Ybbstalforelle als ausgezeichnete Beispiele für die erfolgreiche Vermarktung regionaler Produkte. Wie kann man den Gästen diese traditionellen und veredelten Produkte mit möglichst großer Authentizität auf den Teller zaubern? Bei diesem Kochkurs werden, unterstützt von einem preisgekrönten Meister seines Faches, Regionalität und Saisonalität als Basiszutaten erfolgreicher Küche vermittelt.

Pfiffige Rezeptideen sollen entstehen und ein „Mostviertler Gruß“ soll gemeinsam gefunden werden. Das zentrale Thema dieser Mostviertel-Runde ist Kochen mit regionalen Produkten. Der Input des Vortragenden beinhaltet gemeinsames Experimentieren und Verkosten, Ideenfindung für regionale Kreationen und Diskussion. Spannende Begegnungen zwischen Herd und Gaststube sind garantiert. Machen Sie mit?

TERMIN
Montag,
25. November 2013
14 – 19 Uhr

TREFFPUNKT
Schlosswirt Andreas Plappert
3340 Waidhofen/Ybbs
Schlossplatz 1

REFERENT
Uwe Machreich – Restaurant Triad
2853 Krumbach,
Ödhöfen 25, Bad Schönau
(Bucklige Welt)
vom Restaurantführer Gault Millau mit zwei Hauben ausgezeichnet

MAXIMALE
TEILNEHMERANZAHL
25 Personen

Der Dirndlstrauch und die Marke Dirndltal

Jeder im Pielachtal kennt die Dirndl. Sie wollen Ihren Gästen aber Interessantes über die Dirndl und das Pielachtal erzählen, was über das Mainstream-Wissen hinausgeht? Dann sind Sie hier genau richtig!

Die Vortragende, DI Petra Scholze-Simmel, ist eine engagierte Pielachtalerin und seit Jahren stark in die Marken- und Angebotsentwicklung im Pielachtal involviert.

Inhalte:

- > Marke Dirndltal: Was macht die Dirndlmarke aus?
- > Kundenbindung durch Authentizität
- > Botanik und Ökologie des Dirndlstrauchs, Verbreitung und Nutzung
- > Die Geschichte der Dirndl
- > Zusätzliche Informationsquellen für Dirndlwissen
- > Konkrete Veranstaltungen rund um die Dirndl

TERMIN
Montag,
21. Oktober 2013
9 – 12 Uhr

TREFFPUNKT
Gasthof Kammerhof
Kammerhofstraße 1
3202 Hofstetten-Grünau
www.kammerhof.info

REFERENT
DI Petra Scholze-Simmel

TEILNEHMERANZAHL
mind. 8 Personen und
max. 30 Personen

*Kosten: max. € 27,- netto**

Angebote und Packages gestalten

Sie wollen Ihren Gästen Abwechslung und ein attraktives Rahmenangebot bieten? Dann sind Sie hier richtig! Kompakte Angebote – kreativ verpackt.

Inhalte:

- > Kreative Angebotsgestaltung im Marketing-Mix
- > Elemente der erfolgreichen Angebotsgestaltung
- > Kompakte Angebote – attraktiv verpackt
- > Regionale Produkte im Betrieb
- > Was brauchen und was möchten Ihre Zielgruppen
- > Inhalte eines guten Packages (pfißiger Titel, Basis-Inhalte, emotionelle Inhalte)
- > Aktuelle Marktentwicklungen und Trends im Tourismus und im Marketing

TERMIN
Mittwoch,
4. Dezember 2013
14 – 18 Uhr

TREFFPUNKT
Naturhotel Steinschaler Hof
Warth 20, 3203 Rabenstein
an der Pielach
www.steinschaler.at

REFERENT
Kohl und Partner
Tourismusberatung
Sonja Gombotz

TEILNEHMERANZAHL
mind. 8 Personen und
max. 16 Personen

*Kosten: max. € 36,- netto**

Der richtige Draht zum Gast

Tipps und Tricks, wie Sie professioneller, überzeugender und effektiver telefonieren sowie bessere Gestaltung und besseres Texten von E-Mails zur Steigerung Ihrer Buchungsquote.

Inhalte:

- > Der positive Telefon-Dialog, Anfragen und deren Chance
- > Die Bedeutung von Stimme, Sprache und Zuhören beim Telefonieren
- > Formulierungen, die Sie vermeiden sollten
- > Der Umgang mit Preiseinwänden
- > Training mit der Telefonsimulationsanlage
- > Allgemeine E-Mail-Gestaltung nach neuen, psychologischen Grundsätzen

TERMIN
Dienstag,
12. November 2013
10 – 17 Uhr

TREFFPUNKT
Bruckners Bierwelt
Grubberg 4a, 3292 Gaming
www.erzbräu.at

REFERENT
Kohl und Partner
Tourismusberatung
Sonja Gombotz

TEILNEHMERANZAHL
mind. 8 Personen und
max. 16 Personen

Das Mittagessen ist durch die Teilnehmer selbst zu bezahlen.

*Kosten: max. € 53,- netto**

Gästebeschwerden als Chance

Sie lernen im Seminar, wie Sie die Erwartungen Ihrer Gäste erfüllen und übertreffen, wie Sie mit den verschiedenen Gästetypen umgehen, wie Sie professionell auftreten und mit den Gästen kommunizieren.

Inhalte:

- > Wer sind unsere „wertvollsten“ Gäste?
- > Die Erwartungen unserer Gäste und wie wir diese übertreffen können
- > Modern Talking – „Sagen Sie es positiv“
- > Gästebeschwerden sind Chancen
- > Techniken der Reklamations-Behandlung

TERMIN
Dienstag,
10. Dezember 2013
10 – 17 Uhr

TREFFPUNKT
Bildungszentrum Gaming
Ötscherlandstraße 38
3292 Gaming
www.lfs-gaming.ac.at

REFERENT
Kohl und Partner
Tourismusberatung
Sonja Gombotz

TEILNEHMERANZAHL
mind. 8 Personen und
max. 16 Personen

Das Mittagessen ist durch die Teilnehmer selbst zu bezahlen.

*Kosten: max. € 53,- netto**

Nähere Informationen unter:
www.mostviertel-mitte.at
www.eisenstrasse.info

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Anmeldung Regionspartnerprogramm

- > Die Anmeldung zur Teilnahme am Regionspartnerprogramm hat schriftlich per Mail oder mittels Anmeldekarte zu erfolgen und ist verbindlich.
- > Rechtzeitig vor Beginn der Veranstaltungen erhalten Sie eine Anmeldebestätigung und eine Rechnung.
- > Alle angegebenen Preise verstehen sich als Netto-Preise.
- > Sollte eine Exkursion oder Mostviertel-Runde überbucht sein, wird jeweils eine Person pro Betrieb vorrangig behandelt.
- > Anmeldeschluss für das Regionspartnerprogramm ist der 30. September 2013.
- > Anmeldeschluss für die einzelnen Veranstaltungen ist 2 Wochen vor dem geplanten Termin.

Erfolgreiche Teilnahme

- > Um das Regionspartnerprogramm erfolgreich abzuschließen, müssen die Niederösterreichischen Qualitätskriterien erfüllt werden.
- > In den Jahren 2013 und 2014 müssen insgesamt mindestens 5 Veranstaltungen (Mostviertel-Runden oder Exkursionen) besucht werden. Bei mindestens 2 dieser Veranstaltungen muss es sich um Mostviertel-Runden handeln. Im Jahr 2013 müssen mindestens 2 Veranstaltungen besucht werden.
- > Die Regionskriterien müssen erfüllt werden.

Der finanzielle Beitrag zum Regionspartnerprogramm ist unabhängig von der Anzahl der besuchten Veranstaltungen. Es wird daher empfohlen, abseits des Pflichtprogrammes so viele Mostviertel-Runden und Exkursionen wie möglich zu besuchen.

Anmeldung zu den Basiskursen

- > Die Anmeldung zur Teilnahme an einer Basisschulung hat schriftlich per Mail oder mittels Anmeldekarte zu erfolgen und ist verbindlich.
- > Werden mit einer Anmeldekarte mehrere Personen für einen Kurs angemeldet, übernimmt die anmeldende Person die Haftung bezüglich Stornobedingungen für alle.
- > Rechtzeitig vor Seminarbeginn erhalten Sie eine Anmeldebestätigung und eine Rechnung.
- > Anmeldeschluss für alle Seminare ist 2 Wochen vor Seminarstart.
- > Sie erhalten für jede besuchte Veranstaltung eine Teilnahmebestätigung.

Storno und Änderungen

- > Die Stornobedingungen sollen das finanzielle Risiko zwischen uns und unseren Teilnehmern in fairer Weise regeln.
- > Bei Stornierung innerhalb von zwei Wochen vor der ersten Veranstaltung verrechnen wir 50% des Teilnahmebetrags, bei Nichtteilnahme ohne Ersatz 100%.
- > Stornierungen müssen im LEADER-Büro Region Mostviertel-Mitte schriftlich erfolgen. Die Stornobedingungen entfallen, wenn Sie einen Ersatzteilnehmer nennen.

IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich:
 DI Johannes Zeilinger, LEADER-Region Mostviertel-Mitte
 Tel. 0676/44 88 934, j.zeilinger@mostviertel-mitte.at
www.mostviertel-mitte.at

Anita Eybl, im Auftrag des Kulturpark Eisenstraße
 Tel. 0660/214 67 90, info@rent-a-sepp.at
www.eisenstrasse.info

Mostviertel Tourismus GesmbH
 Adalbert Stifter Straße 4, 3250 Wieselburg

Gestaltung, Konzeption, Producing:
www.diewerbetrommel.at

BITTE ANZAHL DER TEILNEHMER/INNEN EINTRAGEN:

- Exkursion: Zu Gast im Land von Brot und Wein - Besuch der Landesausstellung 2013**
 Mo, 16. September 2013
- Exkursion: Die Welt des Eisens und der Schmiede**
 Mo, 28. Oktober 2013
- Exkursion: Altes Handwerk neu erlebt**
 Mo, 11. November 2013
- Mostviertel-Runde: Das Mostviertel in aller Munde ...**
 Di, 15. Oktober 2013
- Mostviertel-Runde: Was macht das alpine Mostviertel aus?**
 Mo, 4. November 2013
- Mostviertel-Runde: Ein neues Dirndl für die Dirndl? - Inszenierung regionaler Produkte**
 Mo, 18. November 2013
- Mostviertel-Runde: Regionale Identität in der Küche**
 Mo, 25. November 2013

- Basisschulung: Der Dirndlstrauch und die Marke Dirndltal**
 Mo, 21. Oktober 2013, max. € 27,- netto* pro Person
- Basisschulung: Angebote und Packages gestalten**
 Mi, 4. Dezember 2013, max. € 36,- netto* pro Person
- Basisschulung: Der richtige Draht zum Gast**
 Di, 12. November 2013, max. € 53,- netto* pro Person
- Basisschulung: Gästebeschwerden als Chance**
 Di, 10. Dezember 2013, max. € 53,- netto* pro Person

*Preis bei Minimum-Teilnehmeranzahl, reduziert sich je nach Auslastung.

Betrieb:

Vor- und Zuname:

Tagsüber telefonisch erreichbar:

E-Mail:

Anschrift:

Datum:

Unterschrift:

Ich akzeptiere die allgemeinen Teilnahmebedingungen und melde meinen Betrieb zum Regionspartnerprogramm unter folgender Kategorie an:

Beherbergungsbetrieb Gastronomiebetrieb Sonstiger touristischer Betrieb

Die Überprüfung der angegebenen Kategorie erfolgt durch den Veranstalter.
Dieser behält sich Änderungen vor.

**Gerne können Sie die Anmeldekarte einscannen und per Mail schicken:
j.zeilinger@mostviertel-mitte.at**

Das Regionspartnerprogramm ist ein LEADER Projekt der Regionen Mostviertel-Mitte und Kulturpark Eisenstraße und wird aus Mitteln der Europäischen Union sowie des Landes NÖ unterstützt.



Bitte
ausreichend
frankieren!

LEADER Region Mostviertel-Mitte „Regionspartnerprogramm“

Schloßstraße 1
3204 Kirchberg an der Pielach