Knowhow Transfer

walk the talk

Einladung

Benchmarking im Tourismus 27.5.2021 Zürich

Tourismusstrategien für eine Aging Society 7.9.2021 Luzern

Touring – der Gast kennt keine Grenzen 21.9.2021 Vevey

Baukultur: aus alt mach neu! 29.9.2021 Burgdorf

Digitales Erlebnis 8.11.2021 Bern

Baukultur: aus alt mach neu! Inwertsetzung der Zeitzeugen.

Die Ortsbilder in vielen Schweizer Dörfern und Städten bewahren ihre Attraktivität durch den Erhalt von historischen Bauten, geschichtsträchtigen Hotels oder bedeutungsvollen Industriebauten. Die touristische Nutzung und Inwertsetzung dieser Zeitzeugen ist herausfordernd. «walk the talk» beleuchtet Projekte, die nachhaltige Nutzungsformen anstreben.

- 13.00 Willkommen & Kaffee
- 13.20 Verstaubt ist cool

Dr. Nina Mekacher, Stv. Leiterin Sektion Baukultur, Bundesamt für Kultur

13.40 Innovationsprojekte

Projektziele, Errungenschaften, Partner-Involvement

«Industriekultour»

Esther von Ziegler, Präsidentin, Verein Industriekultour

«Schloss Burgdorf – Vom Herrschaftssitz zum Schloss für alle»

Dr. Markus Meyer, Präsident, Stiftung Schloss Burgdorf Urs Weber, Geschäftsführer, Stiftung Schloss Burgdorf

«Das kulinarische Erbe der Alpen – Kompetenzzentrum für Regionalkulinarik»

Peter Durrer, Gastgeber, Culinarium Alpinum

- 15.10 Kaffee, Walk & Talk
- 16.00 Podiumsdiskussion mit Projektpartnern (Nicht-) Erreichtes, Weiterentwicklung, Erkenntnisse
- 16.45 Kann man mit Baukultur Geld verdienen? Christof Steiner, Direktor, Kurhaus Bergün und Präsident, Swiss Historic Hotels
- 17.30 Apéro

Moderation: Jürg Schmid, Schmid Pelli & Partner AG

Dieser Anlass wird vom Staatssekretariat für Wirtschaft SECO im Rahmen der Innotour-Veranstaltungsreihe «walk the talk» durchgeführt. Das Ziel ist, das Knowhow aus Innotour-Projekten verstärkt zu transferieren, um die Effizienz künftiger Projekte zu erhöhen.

Mittwoch, 29. Sept. 2021, 13.00-17.30 Uhr anschliessend Apéro. Veranstaltungsort: Schloss Burgdorf, Burgdorf. Sprache: Deutsch.

Der Anlass ist kostenlos. Die Teilnehmerzahl ist auf 35 Personen beschränkt (max. 2 Personen pro Organisation). First come first serve! → zur Anmeldung

