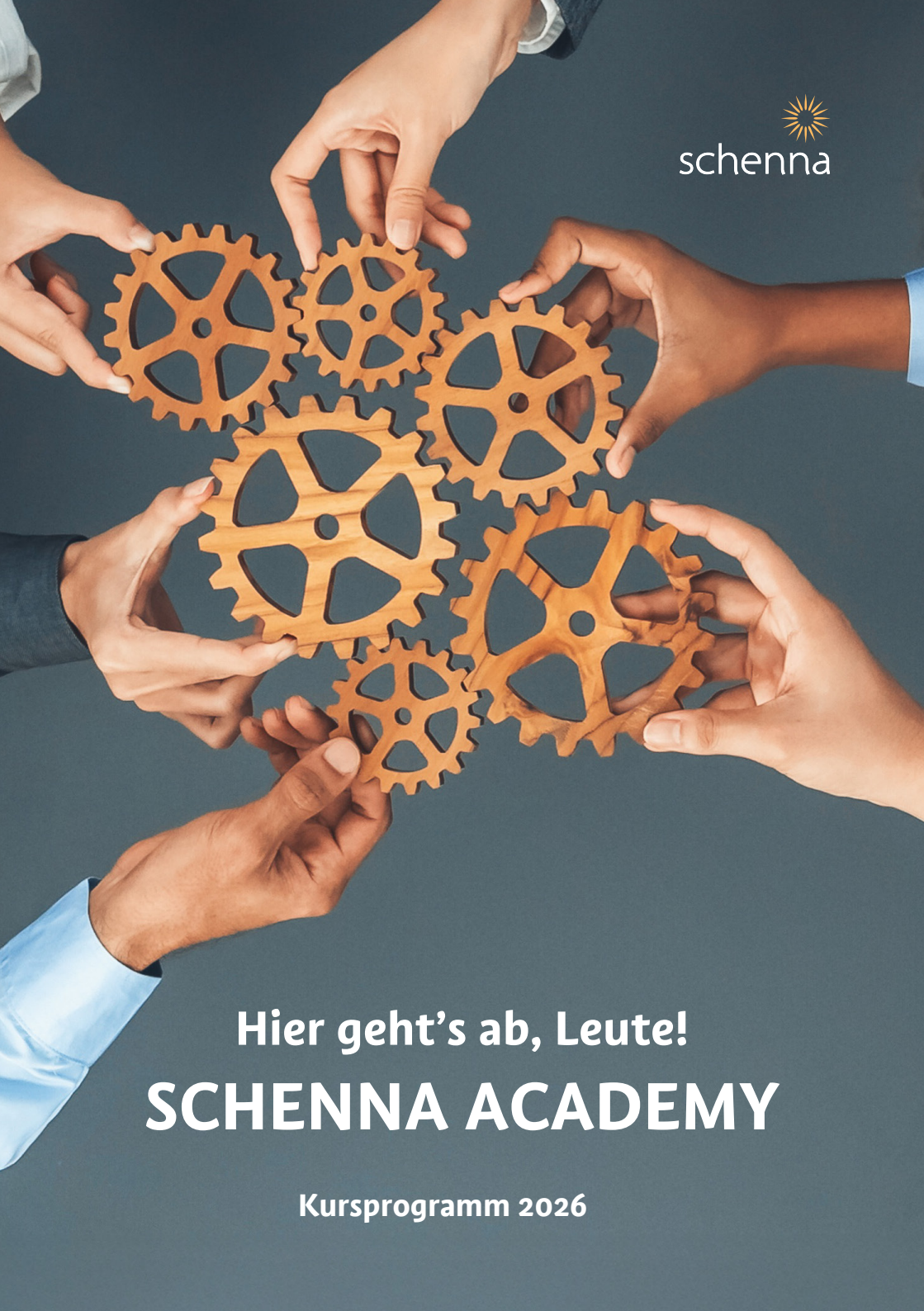




Hier geht's ab, Leute!

SCHENNA ACADEMY

Kursprogramm 2026

Schenna für Mitarbeiter:innen

Der Schlüssel zum Erfolg

Seien wir ehrlich: **Ohne engagierte Mitarbeiter:innen geht in Schenna nichts.** Sie sind die treibende Kraft hinter Qualität, Service und Begeisterung. Genau deshalb setzt der Tourismusverein Schenna auch 2026 konsequent auf Unterstützung für Gastgeber:innen und Mitglieder – mit frischen Impulsen, praxisnahem Wissen und starken Angeboten rund um Mitarbeitergewinnung, -entwicklung und -führung.

Unser Anspruch ist klar: Schenna soll ein Ort sein, an dem sich nicht nur Gäste willkommen fühlen, sondern auch jene Menschen, die Tag für Tag mit Einsatz, Kompetenz und Leidenschaft zum Erfolg unserer Urlaubsdestination beitragen.

Seit 2025 bieten wir ein neues Schulungs- und Weiterbildungsformat an – und 2026 entwickeln wir dieses gezielt weiter. Mit einem **modernen, vielseitigen Programm** richten wir uns an Mitarbeiter:innen, Vermieter:innen und Mitglieder, die Lust haben, sich weiterzuentwickeln und neue Perspektiven zu entdecken.

Was erwartet euch?

Ein Programm mit Biss. Praxisnah, zukunftsfit und ohne Blabla. Von Wein, Kaffee und Servicequalität über Social Media, Kommunikation und digitale Kampagnen bis hin zu KI, Nachhaltigkeit und Internationalisierung. Heuer neu: Sprachkurse in Italienisch, Englisch und Deutsch sowie das Schenna Mitglieder Forum – ein starkes Austauschformat für alle Betriebe. Kurz gesagt: Wissen draufpacken, Qualität hochfahren und Schenna nach vorne bringen.

Wir brauchen Leute, die nicht nur gut sind, sondern richtig krachen – **motiviert, mit Leidenschaft** und mit dem Ziel, unsere Gäste vom Hocker zu hauen!

Also, Leute, packen wir's an!

Schulungsrichtlinien

Die Schulungen finden statt, wenn wir **mindestens 6 Teilnehmer:innen** am Start haben.

Alle **Kurspreise** verstehen sich **zzgl. 22 % Mehrwertsteuer**.

Bei unseren Ganztagskursen könnt ihr euch für nur **25 € extra einen leckeren Lunch** gönnen.

Außerdem ist bei jeder **Kursbuchung** automatisch die **Schenna CrewCard im Preis enthalten (Wert: 20 €)**. Damit seid ihr sofort Teil der Crew und könnt von vielen exklusiven Vorteilen und Angeboten profitieren.

Nichtmitglieder des Tourismusvereins Schenna zahlen einen kleinen **Aufpreis von 20 € pro Kurs**.

Falls ihr doch nicht könnt, sagt uns bitte mindestens 5 Tage vorher Bescheid. Wenn ihr **zu spät absagt oder einfach nicht auftaucht**, flattern **100 % Stornogebühren** ins Haus – tut uns leid, aber Regeln sind Regeln.

Alle Kurse sind anmeldepflichtig.

Infos und Anmeldung im Tourismusverein Schenna
info@schenna.com | 0473 945 669



Social Media Workshop 1+2 – Fortgeschrittenenkurs

- Inhalt:** Dieser zweiteilige Workshop vermittelt praxisnahes Wissen für Instagram und Facebook. Teil 1 fokussiert operatives Social Media Management: Profiloptimierung, moderne Captions, KI fürs Texting, Planung und Community Management. Teil 2 dreht sich um Content Creation: Foto und Video mit dem Smartphone, Bearbeitung in CapCut, Instagram und Canva inklusive Reels und Vorlagen.
- Referenten:** Lisa Stragenegg & Verena Baumgartner
- Termin:** Di, 28.4. & 12.5. | 14.00 – 17.30 Uhr
- Ort:** Hotel Hohenwart
- Zielgruppe:** Gastgeber:innen & Mitarbeiter:innen
- Preis:** 150 € | 130 € mit Schenna CrewCard

Social Media Workshop 3 – Fortgeschrittenenkurs

- Inhalt:** Ideal als Ergänzung zu Teil 1 und Teil 2 oder für Teilnehmer:innen von 2025. Ihr lernt die Grundlagen der Meta Werbung, analysiert gemeinsam Mitbewerber, definiert Zielgruppen und arbeitet in der Meta Business Suite. Im praktischen Teil erstellt ihr im Werbeanzeigenmanager eine Anzeige von A bis Z und lernt, wie bestehende Beiträge sinnvoll beworben werden können.
- Referentin:** Tamara Folie
- Termin:** Mi, 27.5. | 14.00 – 17.30 Uhr
- Ort:** Hotel Hohenwart
- Zielgruppe:** Gastgeber:innen & Mitarbeiter:innen
- Preis:** 80 € | 60 € mit Schenna CrewCard



Touristmanager – Einsteigerkurs

Inhalt:	In diesem Kurs lernst du die grundlegenden Funktionen des Touristmanagers kennen. Dazu gehören die Nutzung des Kalenders, das Eintragen und Ändern von Reservierungen sowie die Durchführung von Check-in- und Check-out-Meldungen. Außerdem erfährst du, wie du die Pflichtmeldungen korrekt vornimmst.
Referentin:	Sophie Regele
Termin:	Termin individuell vereinbaren
Ort:	Tourismusbüro Schenna
Zielgruppe:	Gastgeber:innen & Mitarbeiter:innen
Preis:	kostenlos (nur für Mitglieder)

Touristmanager – Fortgeschrittenenkurs

Inhalt:	Dieser Kurs vertieft dein Wissen über den Touristmanager. Du lernst, wie du den Smart Check-in effektiv nutzt, Rechnungen ausstellst und Betriebsdaten anpasst. Der Kurs ist ideal für alle, die ihre Kenntnisse erweitern und effizienter arbeiten möchten.
Referent:	Sophie Regele
Termin:	Termin individuell vereinbaren
Ort:	Tourismusbüro Schenna
Zielgruppe:	Gastgeber:innen & Mitarbeiter:innen
Preis:	kostenlos (nur für Mitglieder)

TIC-Web Kurs für Kleinbetriebe

- Inhalt:** In diesem Kurs erfährst du, wie du deine Betriebsdaten im TIC-Web aktualisierst. Wir zeigen dir, wie du Werbetexte bearbeitest, Fotos hochlädst, Preise hinterlegst und Statistiken abrufst. Perfekt für kleine Betriebe, die ihre Präsenz im TIC-Web optimieren möchten.
- Referent:** Sophie Regele
- Termin:** Termin individuell vereinbaren
- Ort:** Tourismusbüro Schenna
- Zielgruppe:** Gastgeber:innen & Mitarbeiter:innen
- Preis:** kostenlos (nur für Mitglieder)



Kaffeeseminar

- Inhalt:** Entdecke die Welt des Kaffees – von Geschichte und Anbau bis zur perfekten Röstung und Zubereitung. In der Alps Coffee Schulung lernst du alles über Kaffeearten, Aufbereitung, Qualitätskontrolle und Lagerung. Zudem zeigen wir dir, wie du die Mühle einstellst, kreative Getränke kreierst und deine Maschine pflegst.
- Referent:** Patrick Linser
- Termin:** Fr, 17.4. | 9.00 – 11.30 Uhr
- Ort:** Kaffeerösterei Alps Coffee in Partschins (mit Bustransfer ab/nach Schenna)
- Zielgruppe:** Mitarbeiter:innen
- Preis:** 80 € | 60 € mit der Schenna CrewCard

Pasta Cooking Class & Gin Vibes

- Inhalt:** Du bereitest zwei Sorten frischer Pasta mit klassischen Saucen zu und erhältst wertvolle Profi-Tipps. Das Erlebnis wird zusätzlich durch besondere Aperitivi und erfrischende Cocktails abgerundet. Zum Abschluss genießt du gemeinsam mit den anderen Teilnehmer:innen deine Kreationen bei einem Glas Wein.
- Referenten:** Stefano Urru, Manuela Scutellà & Gerry Calabrese (Taste Academy)
- Termin:** Mo, 27.4. | 16.00 – 19.30 Uhr
- Ort:** Taste Academy in Meran, Plankensteinerstr. 10
- Zielgruppe:** Gastgeber:innen & Mitarbeiter:innen
- Preis:** 89 € | 80 € mit der Schenna CrewCard

Spritz Class: The perfect Aperitivo

- Inhalt:** Aperitivo ist ein Lebensgefühl – und weit mehr als nur Hugo oder Aperol Spritz. In diesem Kurs entdeckst du die Vielfalt der Aperitivo-Kultur: von klassischen Rezepturen über spannende Gin-Aperitivi bis hin zu innovativen Eigenkreationen. Lerne vom Profi, wie du mit den richtigen Zutaten, Techniken und Ideen stilvolle Drinks mixst, die begeistern.
- Referent:** Stefano Urru
- Termin:** Mi, 29.4. | 16.30 – 18.00 Uhr
- Ort:** Hotel Das Sonnenparadies
- Zielgruppe:** Gastgeber:innen & Mitarbeiter:innen
- Preis:** 35 € | 30 € mit der Schenna CrewCard

3 W's in der Welt der Weine: Weinwissen, Weinservice, Weinkultur

- Inhalt:** In diesem Seminar wirst du optimal auf den professionellen Weinservice vorbereitet. Du lernst grundlegendes Weinwissen und praxisorientierte Inhalte. Spannende Informationen zur Südtiroler Weinkultur und -geschichte geben dir Gesprächsstoff für einen gelungenen Smalltalk mit Gästen.
- Referenten:** Roland und Florian Thaler (ViniTirolis)
- Termin:** Di, 12.5. | 9.00 – 17.00 Uhr
- Ort:** Hotel SOLEA
- Zielgruppe:** Gastgeber:innen & Mitarbeiter:innen
- Preis:** 150 € | 130 € mit der Schenna CrewCard



SPRACHKURSE

Sprachkurse in Schenna für Gastronomie- und Hotelfachkräfte

Unsere Kurse richten sich an Mitarbeiter:innen von Hotels, Restaurants und anderen Servicebetrieben, die bereits Grundkenntnisse besitzen und ihre Sprachfähigkeiten auf ein leicht fortgeschrittenes Niveau bringen möchten.

Der Schwerpunkt liegt auf praxisnaher Kommunikation im Servicebereich: Du lernst, Gäste zu begrüßen, Bestellungen aufzunehmen, Empfehlungen zu geben und souverän auf Kundenwünsche zu reagieren.

Die Kurse finden in Schenna statt und werden in kleinen Gruppen durchgeführt, sodass du individuell üben kannst und direktes Feedback bekommst. So stärkst du deine Sprachkompetenz genau dort, wo du sie im Berufsalltag brauchst.

Englisch

Termin:	10 Termine Donnerstags ab 2.4. 14.30 – 16.30 Uhr
Ort:	Pfarrsaal Schenna
Zielgruppe:	Gastgeber:innen & Mitarbeiter:innen
Preis:	150 € (Betrieb) + 100 € (Teilnehmer) 140 € (Betrieb) + 90 € (Teilnehmer) mit der Schenna CrewCard
Anbieter:	Urania Meran

Deutsch

Termin:	10 Termine Dienstags ab 7.4. 14.30 – 16.30 Uhr (entfällt am 2.6.)
Ort:	Pfarrsaal Schenna
Zielgruppe:	Gastgeber:innen & Mitarbeiter:innen
Preis:	150 € (Betrieb) + 100 € (Teilnehmer) 140 € (Betrieb) + 90 € (Teilnehmer) mit der Schenna CrewCard
Anbieter:	Urania Meran

Italienisch

Termin:	15 Termine Montags + Mittwochs ab 13.4. 14.30 – 16.30 Uhr (entfällt am 25.5.)
Ort:	Pfarrsaal Schenna
Zielgruppe:	Gastgeber:innen & Mitarbeiter:innen
Preis:	150 € (Betrieb) + 100 € (Teilnehmer) 140 € (Betrieb) + 90 € (Teilnehmer) mit der Schenna CrewCard
Anbieter:	AlphaBeta

NEU 2026: SCHENNA ACADEMY MITGLIEDER FORUM

Du willst frische Ideen, praxisnahe Tipps und echte Impulse für deinen Hotel- oder Gastronomiebetrieb? Dann sei dabei beim Schenna Mitglieder Forum – ein Vormittag voller Wissen, Inspiration und cleverer Lösungen!

Referent:innen: Bettina Schmid, Joachim Messner, Thomas Kostner, Stefan Plaschke, Hannes Illmer, Günther Ennemoser und Marianne Viskanec

Termin: Di, 14.4. | 8.00 – 13.00 Uhr

Ort: Vereinshaus Schenna

Zielgruppe: Gastgeber:innen & Mitarbeiter:innen

Preis: kostenlos (nur für Mitglieder)

Hier geht's um die Themen, die dich wirklich weiterbringen:

Erfolgreich regional! Mehrwert für Gast und Betrieb schaffen

Inhalt: Viele Südtiroler Küchen möchten ihre Gäste mit regionalen Produkten begeistern, stehen dabei aber vor Herausforderungen wie Verfügbarkeit, Logistik und höheren Preisen. Die Beratungsleistung „Erfolgreich regional!“ unterstützt dich praxisnah dabei, regionale Produkte authentisch und genussvoll auf deiner Speisekarte zu präsentieren. Experten begleiten die Initiative. Nutze die Chance!

Die Zukunft der Küche

Inhalt: Wie kochen wir künftig mit immer weniger Fachkräften in der Gastro-Küche? Was erwartet der Gast von morgen auf dem Teller – und wie vermitteln wir ihm unser Restaurantkonzept überzeugend?

Internationalisierung: Neue Märkte, Gästegruppen und Chancen für deinen Betrieb

Inhalt: Die Abhängigkeit von wenigen Herkunftsmärkten birgt heute hohe Risiken. Gleichzeitig bieten sich für Südtiroler Hotels große Chancen durch die gezielte Ansprache internationaler Gäste. Anhand konkreter Marktbeobachtungen, vor allem aus östlichen Destinationen, zeigt der Vortrag, wie sich Gästestrukturen verschieben und Hotels durch strategische Diversifizierung Auslastung und Preise verbessern können.

Künstliche Intelligenz (KI): Praktische Anwendungen im Hotel- und Gastronomiebereich

Inhalt: „Künstliche Intelligenz im Hotel: Vom Hype zum echten Vorteil im Alltag“ zeigt, wie Hotels KI sinnvoll in Gästekommunikation, Marketing und Planung einsetzen können. Anhand praxisnaher Beispiele aus ChatGPT, Perplexity, Gemini & Co. erfahren Betriebe, wie sie Sichtbarkeit und Effizienz nachhaltig steigern.

Gut vorbereitet für alle Gäste - Barrierefreier Tourismus

Wie gestalten wir Südtirols Tourismus noch gastfreundlicher und barrierefrei?
Hier erfährst du, wie man die Bedürfnisse von Gästen mit Behinderungen, Senior:innen und Familien mit Kinderwagen berücksichtigt. Anhand konkreter Beispiele zu baulichen Maßnahmen, Service, Angebotsgestaltung, digitaler Barrierefreiheit und verständlicher Kommunikation erhältst du wertvolle Impulse für einen inklusiven Tourismus.



Nachhaltigkeitsstammtisch

- Inhalt:** Der Tourismusverein lädt zum Nachhaltigkeitsstammtisch ein! In drei spannenden Treffen zeigen Experten vom Terra Institut, wie Betriebe ihre aktuelle Nachhaltigkeitssituation analysieren und welche Schritte zur Zertifizierung auf Level 1 oder 2 nach Südtirol Standard nötig sind. Nutze deine Chance, um mit deinem Betrieb in eine nachhaltige Zukunft zu gehen.
- Referenten:** Terra Institut
- Termin:** 3 Termine im Februar, März und April
- Ort:** Hotel Hohenwart
- Zielgruppe:** Gastgeber:innen
- Preis:** 1.250 € (nur für Mitglieder)



Florian Thaler



Florian Thaler ist ausgebildeter Barkeeper, Servicefachmann und Weinsommelier. Durch seine Erfahrung in namhaften Hotels und Restaurants wurde ihm bereits mit 20 Jahren die Serviceleitung in einem 4-Sterne-Hotel übertragen, wo er für Weinservice, -einkauf und -verkauf verantwortlich ist.

Roland Thaler



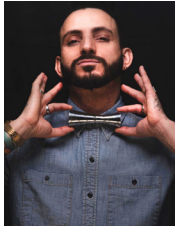
Roland Thaler bringt langjährige Erfahrung im Bankwesen sowie in Produktverkauf, Servicequalität, Organisation und Mitarbeiterführung mit. Als qualitätsbewusster Genießer ist er diplomierter Weinsommelier, Genussbotschafter für Südtirol und Experte für Südtiroler Speck.

Patrick Linser



Patrick Linser ist seit seinem 20. Lebensjahr in der Erwachsenenbildung tätig. Er leitet seit acht Jahren das Schulungszentrum der Südtiroler Kaffeerösterei Alps Coffee und verantwortet gemeinsam mit Peter Schreyögg die Produktion, Qualitätskontrolle sowie den Rohkaffeeimport.

Stefano Urru



Stefano Urru aus Meran ist ein renommierter Barkeeper, Mixologe und Flair Bartender sowie Gründer des Why Not? Cocktail Lab. Sein kreativer Ansatz verbindet Experimentierfreude, hohe Qualität und Unterhaltung in der Cocktailkunst. Er zählt zu den Top Bartendern Italiens und ist mehrfach ausgezeichnet.

Die Expertinnen von so.you



Verena Baumgartner (Mitgründerin), Lisa Stragenegg und Tamara Folie von so.you bringen fundiertes Praxiswissen aus der täglichen Arbeit mit Unternehmen in Südtirol mit. Ihre Social Media Marketing Agentur hilft Betrieben sich strategisch, authentisch und gewinnbringend in den sozialen Medien zu positionieren.

Sophie Regele



Sophie Regele ist seit März 2018 im Tourismusverein Schenna tätig. Sie ist eure direkte Ansprechpartnerin für den Touristmanager und TicWeb Anliegen. Sie unterstützt als Vermietercoach Gastgeber:innen mit Fachwissen zu digitalen Tools, IT und Vermieterfragen.

Bettina Schmid



Bettina Schmid studierte Ernährungswissenschaften und arbeitete im Ausland in der Lebensmittelindustrie und in der Wellness-Hotellerie. Zurück in Südtirol war sie in der Innovationsberatung und im Marketing tätig. Heute leitet sie das Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung im HGV in Bozen.

Joachim Messner und Thomas Kostner



Joachim Messner von IDM Südtirol, der Projekte zur Vernetzung von Landwirtschaft und Tourismus begleitet, und der Südtiroler Koch, Patissier und Foodstylist Thomas Kostner, ehemaliger Chef Patissier der Trenkerstube und heute selbstständig als Referent und Produktentwickler tätig, stellen gemeinsam das Projekt „Erfolgreich regional“ vor.

Günther Ennemoser und Marianne Viskanic



Günther Ennemoser und Marianne Viskanic von der Sozialgenossenschaft independent L. engagieren sich im Projekt „Südtirol für alle“ für Barrierefreiheit, Inklusion und transparente Zugänglichkeitsinformationen. Im Kurzreferat geben sie praxisnahe Einblicke in aktuelle Projekte und die Bedeutung barrierefreier Angebote.

Stefan Plaschke



Stefan Plaschke ist Online-Marketing-Experte, Unternehmer und Referent mit über 25 Jahren Erfahrung. Er gründete 2006 Plaschke Consulting, eine Beratungsagentur für Online-Marketing im Tourismus. Seine Schwerpunkte liegen in Strategie, digitaler Positionierung, Performance-Marketing, SEO und Künstlicher Intelligenz.

Hannes Illmer



Aufgewachsen im elterlichen Familienbetrieb, sammelte er ab 1993 internationale Erfahrung bei großen Hotelkonzernen. 2000 gründete er TT-Consulting, heute eines der führenden Hotelberatungsunternehmen Oberitaliens mit rund 60 Mitarbeitern. 2019 folgte die Gründung der SOLEA Boutique Hotels mit Partnern.

DAS DING ROCKT!

LEUTE, DAS IST DER KNALLER – DIE SCHENNA CREWCARD!

Mit dieser Vorteilskarte hast du alles am Start: Arbeit und Spaß perfekt kombiniert. Freizeitanbieter, Hütten, Restaurants, Seilbahnen und Shops in Schenna – die hauen für dich fette Rabatte und tolle Angebote raus.



Nr.: 0001

Schenna
CrewCard

JOB & FUN | YOUR place to work