

**ESF | FSE**  
Europäischer Sozialfonds  
Fondo Sociale Europeo



AUTONOME  
PROVINZ  
BOZEN  
SÜDTIROL



PROVINCIA  
AUTONOMA  
DI BOLZANO  
ALTO ADIGE

**TITOLO PROGETTO:**

Formazione per l'innovazione nell'Hotel Tyrol

**CODICE PROGETTO:**

FSE30257

**IMPORTO PUBBLICO:**

**136.052,00**

**DESCRIZIONE SINTETICA:**

Das Projekt ist auf zwei grundlegende Bedürfnisse ausgerichtet: Unterstützung des Generationenwechsels und Einführung bedeutender Innovationen in der Hotellerie, mit der Diversifizierung des Angebots und Verfeinerung des Serviceangebots für die Kunden. Der Planung eines Projekt, das in sechs Module unterteilt ist, wird der Unterakunftsstruktur ermöglichen, zu verstehen, welche Faktoren notwendig sind, um es in eine "leistungsfähige" Struktur zu verwandeln. Zu diesem Zweck richtet sich das Projekt an alle Arten von Mitarbeitern und bezieht die festen Mitarbeiter des Hotels ein, die sowohl im Sommer als auch im Winter anwesend sind.

Das Projekt, das es ermöglichen wird, Unternehmens- und Ausbildungsziele zu erreichen, sieht die Fortbildung des Personals über 6 Ausbildungswege vor:

1. Innovation und Generationswechsel,
2. Innovation in der Küche,
3. Saal: Pflege von Details,
4. Pflege von Gemeinschaftsräumen,
5. die Kunst der Gastlichkeit,
6. Innovation im SPA.

Il progetto "Formazione per l'innovazione nell'Hotel Tyrol" si basa su due esigenze fondamentali: sostenere il passaggio generazionale e introdurre significative innovazioni nei servizi alberghieri, diversificando l'offerta e rendendo più accurato il servizio offerto alla clientela. La progettazione di un progetto articolato in sei moduli metterà la struttura ricettiva in condizione di comprendere quali sono i driver necessari per trasformarla in una struttura "performante". Il progetto, a tal fine, ha come destinatari tutte le tipologie degli addetti e coinvolge i lavoratori stabili dell'Hotel, presenti sia nella stagione estiva che in quella invernale.

Il progetto, che consentirà di raggiungere obiettivi aziendali e formativi, prevede l'aggiornamento del personale tramite 6 percorsi formativi:

1. Innovazione e passaggio generazionale,
2. Innovazione in Cucina,
3. Sala: la cura dei dettagli,
4. La cura degli spazi comuni,
5. L'arte dell'accoglienza,
6. Innovazione nella SPA.