

Eine Tagung der besonderen Art –
direkt am Vierwaldstättersee im Hotel Vitznauerhof

24. Mai
2023



12 bis
22 Uhr
(inkl. Abendessen)

MENU FÜHRUNG

eine «kulinarische» Reise durch den Führungsalltag

Was ist Ihr Erfolgsmenu? Welche Zutaten nutzen Sie? Wann lassen Sie sich auf Neues, Überraschendes ein? Was steht auf Ihrem Speiseplan für Führungserfolg? Wie sieht Ihr Apéro, Ihre Vorspeise aus? Vielleicht mit einer kleinen kulinarischen Überraschung als Appetizer? Planen Sie eine Vorspeise und einen Hauptgang mit unerwarteten Zutaten. Wählen Sie das aus, was relevant, frisch, wohlschmeckend ist und zufrieden macht!

Das Leadershipforum «**Menu Führung**» bietet Ihnen portionsgerechte Möglichkeiten, um inspiriert durch Gastronomen und Ökonomen sowie im gemeinsamen Austausch herauszufinden, welche Zutaten Ihr Erfolgsmenü «Schulführung» ausmachen.

12:00	Eintreffen der Teilnehmenden
12:30	Eröffnung Prof. Dr. Cornelia Klossner und Prof. Dr. Caroline Lanz inkl. Intermezzo (Stephanie Gerteis)
13:00	Raphael Herzog, CEO Vitznauerhof Ein Hoteldirektor mit visionärem Drive
13:30	Diskussion und Verarbeitung an Gruppentischen.
14:00	Intermezzo Stephanie Gerteis & Pause
14:45	Prof. Dr. Serge Imboden, HES-SO VALAIS-WALLIS Ein Professor und Forscher mit inspirierenden Perspektiven
15:30	Diskussion und Verarbeitung an Gruppentischen.
16:00	Intermezzo Stephanie Gerteis
16:15	Jeroen Achtiens, Restaurant Sens, Vitznauerhof Ein Sternekoch und Aufsteiger des Jahres 2021 – 18 Gault Millau Punkte
17:00	Diskussion und Verarbeitung an Gruppentischen
17:30	Rückblick & Fazit Stephanie Gerteis und Übergang zum Aperitif mit anschliessendem Nachtessen



Sichern Sie sich Ihre Teilnahme.
Die Anmeldung ist ab sofort möglich.

Preis: CHF 250.– (inkl. Abendessen ohne Getränke)

PH LUZERN

Meinrad Leffin
T +41 (0)41 203 01 37
meinrad.leffin@phlu.ch

ph schwyz

Priska Hellmüller-Luthiger
T +41 (0)79 638 36 23
priska.hellmueller@phsz.ch