



Feliz **Qualidad**

Vernetzt und verantwortungsvoll ins Jahr 2023

12. Dezember 2022, 10 bis 15 Uhr

Online mit Zoom

Am 12. Dezember 2022 veranstaltet der Deutsche Tourismusverband mit seinen Qualitätsinitiativen eine „digitale Weihnachtsfeier“. Unter dem Motto „Feliz Qualidad“ möchten wir die Weihnachtszeit einläuten.

Seien Sie dabei – wir freuen uns auf Sie!

Ihre Qualitätsinitiativen beim DTV:



Der Fernsehkoch Sebastian Lege eröffnet als Keynote-Speaker unseren gemeinsamen Tag. Über den Tag verteilt finden spannende Workshops & Vorträge zu den Themen Digitalisierung und Nachhaltigkeit sowie praktische Tipps und Tricks bezüglich Vermietung, Umgang mit Gästen, Gästebewertungen u.v.m. statt.

Wählen Sie sich einfach über den Tag verteilt in die Sessions ein, die Sie interessieren. Die Veranstaltung findet online per zoom statt. Sie können sich schon heute für die Veranstaltung registrieren. Den Registrierungslink finden Sie unten. Natürlich ist die Teilnahme an „Feliz Qualidad“ für Sie kostenfrei möglich.



PROGRAMM 12.12.2022

Vormittag

-
- 10:00 Uhr** Begrüßung, Dieter Hütte, Vizepräsident Deutscher Tourismusverband
- Vorstellung des Programms, Norbert Kunz, Geschäftsführer Deutscher Tourismusverband
-
- 10:15 Uhr** Vorstellung des DTV-Teams für den Bereich Qualität und Nachhaltigkeit
-
- 10:30 Uhr** Keynote „Zuversichtlich in die Zukunft“: Sebastian Lege, Food-Experte, Koch und Entertainer
-
- 11:00 Uhr** Eröffnung und Einwahl in die Gruppenräume
- RAUM 1: *Nachhaltigkeit in Touristinformationen*** - erste einfache Schritte zur Umsetzung und Erarbeitung von Inhalten für einen Nachhaltigkeits-Leitfaden.
- RAUM 2: *Nachhaltigkeit in Ferienunterkünften*** – Gastgeberin Uta Janbeck (Janbecks FAIRhaus) berichtet von ihrem Nachhaltigkeitskonzept, insbesondere unter dem Aspekt der Einsparung von Energiekosten und wie die Gäste eingebunden werden können.
- RAUM 3: *Bewertungsportale richtig nutzen*** – Dominik Henze (TrustYou GmbH) erläutert das All-in-One-Produkt für Gasterlebnisse in der Hotellerie
-

Mittagspause

12:00 Uhr Backen Sie mit uns Ihre DTV-Weihnachtsplätzchen. Schauen Sie in einer Diashow dem DTV-Team beim Plätzchenbacken über die Schulter!



Nachmittag

13:00 Uhr Eröffnung und Einwahl in die Gruppenräume

RAUM 1: *Als Gastgeber Buchungsportale richtig nutzen* – wir informieren, wie Sie Ihre Sterne in den Buchungsportalen optimal darstellen können. Außerdem gibt unser Gast bestfowo, eine der größten Plattformen für Ferienwohnungen und -häuser in Deutschland, einen Einblick in die Welt der Buchungsportale.

RAUM 2: *Serviceketten unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit anschauen* – entdecken Sie Potentiale für mehr Nachhaltigkeit auch in Ihren Prozessen.

RAUM 3: *Große und kleine Krisen des Alltags* – Vorstellung der DTV-Checklisten zur Krisenbewältigung in Tourist-Informationen sowie in Gastronomie- und Unternehmenseinheiten.

RAUM 4: *Route 3.0 - Qualitätskriterien für digitale Routen* – diskutieren Sie mit Vertreterinnen und Vertretern unserer Arbeitsgruppe Qualität und Kundenorientierung über Angebotsmerkmale und Kriterien für zuverlässige, aktuelle und funktionierende Tourenvorschläge. Wenden Sie die Kriterien auch gleich in einem Praxischeck an – wir zeigen Ihnen wie es geht! (primär für Tourist-Informationen und Tourismusorganisationen).

14:00 Uhr Kaffeepause: Backen Sie mit uns Ihre DTV-Weihnachtsplätzchen. Schauen Sie in einer Diashow dem DTV-Team beim Plätzchenbacken über die Schulter!

14:15 Uhr Zusammenfassung – erhalten Sie eine Kurzübersicht und Zusammenfassung über alle Räume.

15.00 Uhr Ende

Und so einfach ist es: Registrierung und Technik

Die Veranstaltung findet über zoom statt. Melden Sie sich kostenlos zu Veranstaltung über folgenden Link an:

<https://zoom.us/meeting/register/tJ0scOGqTlrGdOqxtLXDczQ8X4NswxLXAjJ>

Während der Veranstaltung finden die Sessions in unterschiedlichen digitalen Arbeitsräumen statt. Wählen Sie sich in die Räume ein, die Sie interessieren. Wir wünschen Ihnen viele neue Erkenntnisse.

Keynote: Sebastian Lege

Sebastian Lege ist bekannt als Daniel Düsentrieb der Lebensmittelindustrie.

In seiner ZDF-Sendung „Die Tricks der Lebensmittelindustrie“ deckt er immer wieder Schummeleien der Lebensmittelindustrie auf.

Durch seine lockere, lustige, aber auch direkte Art, ist Sebastian ein Zugpferd des ZDF im Bereich Essen und Trinken, und das zur PrimeTime.

Des Weiteren begeistert er jede Woche auf dem YouTube Kanal „ZDF b/esser“ (besseresser) mit diversen Formaten.

Der ZDF b/esser Kanal hat bis dato 506.000 Abonnenten, wobei Sebastians Videos jede Woche mehr als über 300.000 Aufrufe haben



Sie haben noch Fragen?

Annik Bedey
bedey@deutschertourismusverband.de
030 / 856 215 - 0

Deutscher Tourismusverband
Schillstraße 9 · 10785 Berlin
www.deutschertourismusverband.de



Unser Rezept für Ihre DTV-Weihnachtsplätzchen

Zutaten:

- 250g Dinkelmehl, Typ 630
- 125g Butter, zimmerwarm
- 1 Ei
- 60 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- ½-1 geriebene Tonkabohne
- 1 Zitronenabrieb (optional)



Alle Zutaten miteinander vermengen und zu einem Mürbeteig verarbeiten. Teig mindestens 60 Min. kühl stellen.

Variante 1

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch mal durchkneten und anschließend ca. 6mm ausrollen. Mit den Förmchen Ihrer Wahl ausstechen und die Plätzchen auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit verquirltem Eigelb (+ 2 EL Milch) bestreichen und nach Gusto dekorieren mit z.B. Mandeln, Erdnüssen, Sesam, Schokostreuseln, Krokant. Bei 170 Grad (Umluft) alternativ 190 Grad Ober- und Unterhitze ca. 8-10 Min. backen.

Variante 2

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch mal durchkneten und anschließend ca. 6mm ausrollen. Mit den Förmchen Ihrer Wahl ausstechen und die Plätzchen auf ein Backblech mit Backpapier legen. Bei 170 Grad (Umluft) alternativ 190 Grad Ober- und Unterhitze ca. 8-10 Min. backen.

Die abgekühlten Plätzchen verzieren mit

- flüssiger Schokolade & Walnuss
- Puderzuckerguss (Puderzucker mit etwas Zitronensaft verrühren) mit Zitronenzesten
- Puderzuckerguss mit Orangenzenen
- Etc.

Variante 3

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch mal durchkneten und anschließend ca. 3mm ausrollen. Mit schlichten Förmchen (Kreis, Herz, Kringel, Stern) ausstechen und die Plätzchen auf ein Backblech mit Backpapier legen. Bei 170 Grad (Umluft) alternativ 190 Grad Ober- und Unterhitze ca. 6 Min. backen.

Marmelade Ihrer Wahl in einem Topf (gerne im Wasserbad) erhitzen. Jede zweite Plätzchenunterseite damit bestreichen und mit einem weiteren Plätzchen (auch mit der Unterseite) zusammenklappen. Varianten: das Oberplätzchen mit einer kleineren Form (oder Lochstecher) nochmal ausstechen. Wenn die Marmelade abgekühlt ist, mit Puderzucker oder auch Kakao bestäuben.