





26.11.2025

SILVRETTA
Galtür
PAZNAUN-ISCHEL

ischgl

kappl
PAZNAUN-ISCHEL

see
PAZNAUN-ISCHEL

© Tourismusverband Paznaun – Ischgl

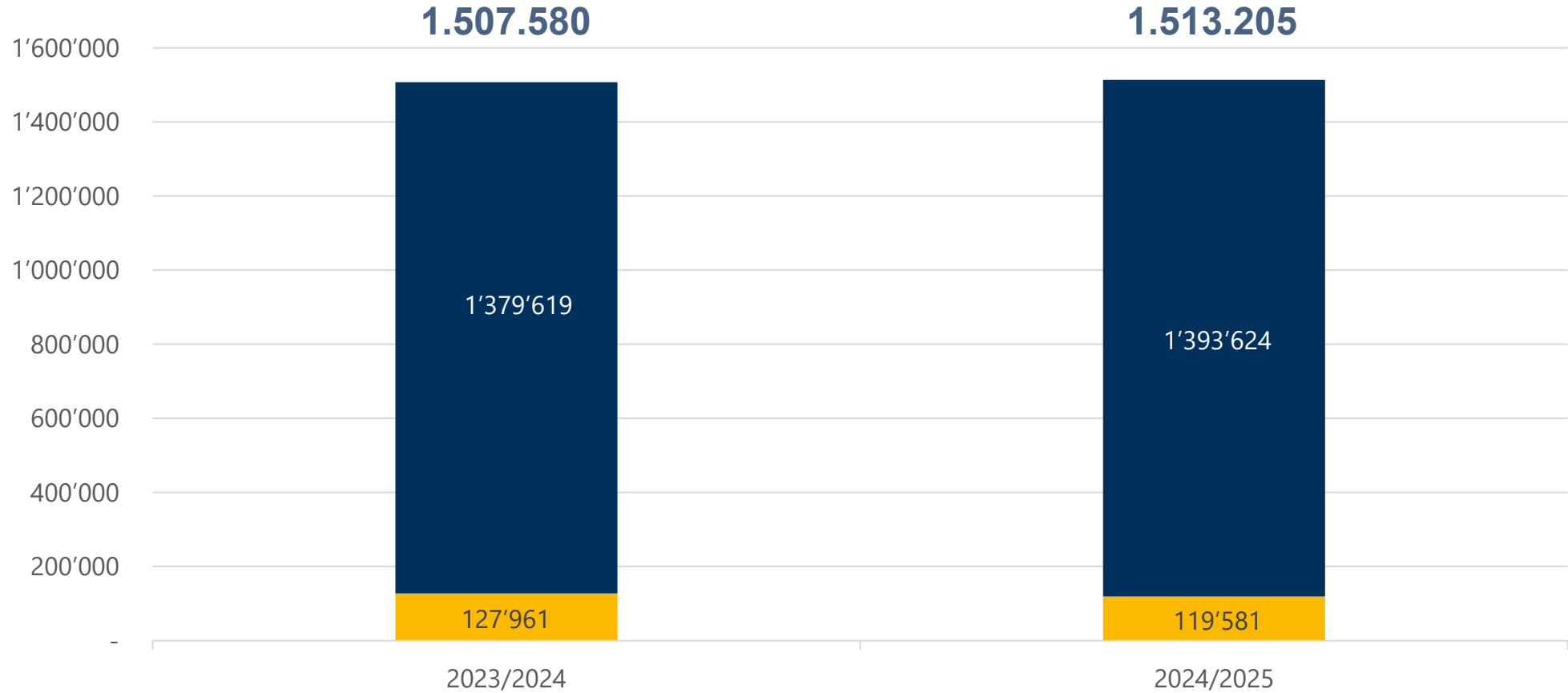
2 Orte 1 Skigebiet

SILVRETTA ARENA ISCHGL – SAMNAUN

- Grenzüberschreitendes Skigebiet Ischgl (AT) / Samnaun (CH)
- 239 km Pisten, 45 Lifte und Bahnen
- Freeride- und Skitourengebiet
- Zollfreies Einkaufsparadies Samnaun (CH)
- Nachtrodeln in Ischgl zweimal wöchentlich, 7 km Abfahrtspiste
- Skipasspreise von **€ 79,00** bis zu **€ 359,00**



Jahresvergleich Ischgl



AUFBAU WINTERKAMPANGE 2025/26

ALLE ORTE	Paradise Basiskampagne									
GALTÜR			Friend of Galtür 1+1			Tiefschnee Special		Sonnenskilauf		
ISCHGL	Ischgl Opening					Spring Blanc				
KAPPL		Skischaukel & Skipass Specials								
SEE										
	AUG.	SEP.	OKT.	NOV.	DEZ.	JAN.	FEB.	MRZ.	APR.	

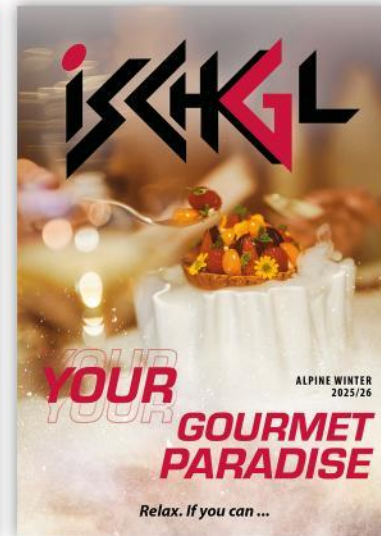
NEUE KAMPAGNE 2025/26

YOUR
YOUR
MEMORIES

YOUR
YOUR
PARADISE

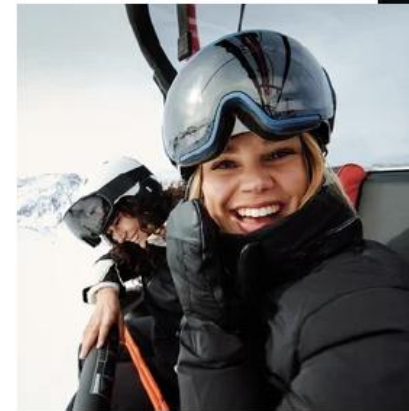


PARADISE "THEMEN" / ISCHGL



„Das Ergebnis ist eine Kampagne, die persönlich, emotional und unverkennbar mit der Region verbunden ist. „Wir haben nicht nur Bilder produziert, sondern Szenen kreiert, die das echte Lebensgefühl einfangen. Die Vielfalt der Protagonisten, die authentischen Begegnungen und die starke Bildsprache zeigen: Hier entstehen persönliche Momente, die weit über den Urlaub hinauswirken.“

Katja Salner – Teamleitung Brand & Partner

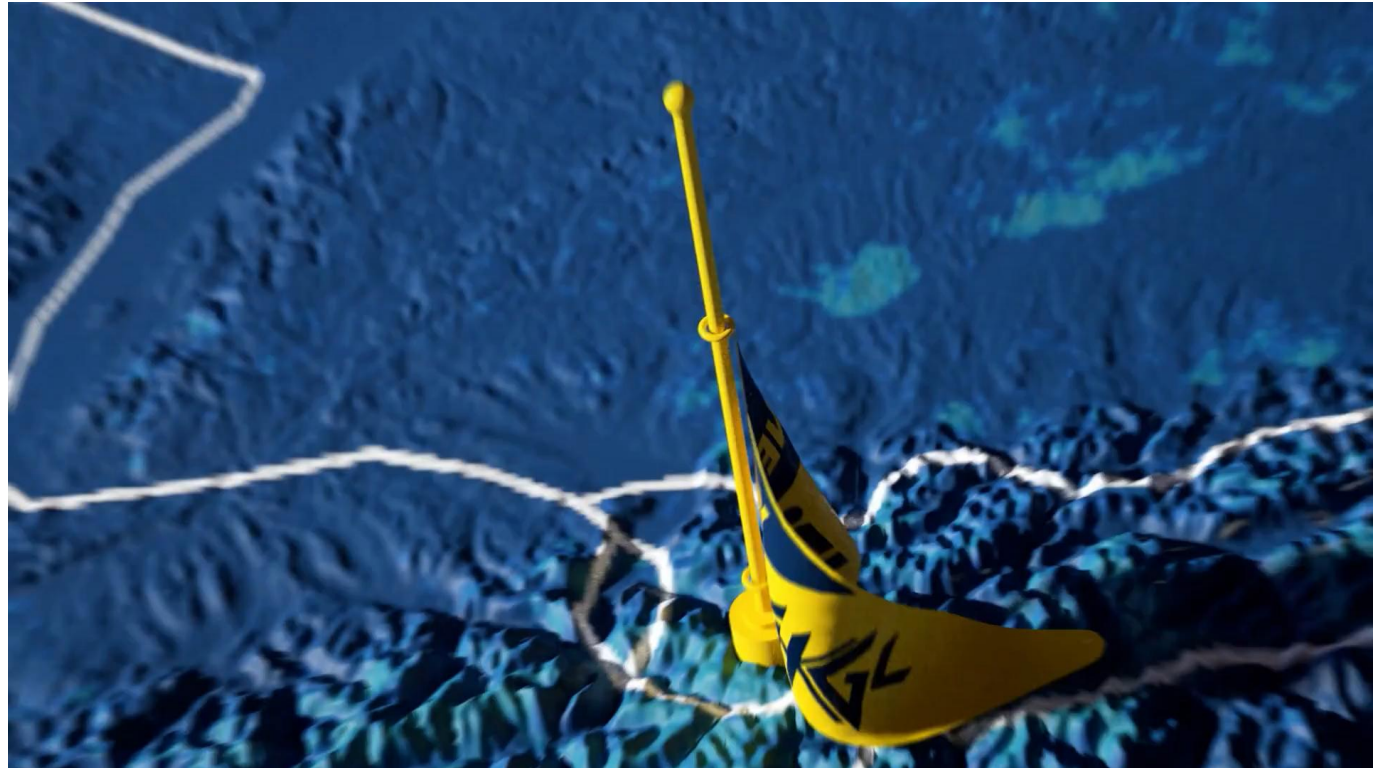


„Dank dieses Ansatzes lässt sich die Botschaft kanalübergreifend optimal und passgenau für unterschiedliche Zielgruppen inszenieren – von digitalen Plattformen wie Meta, YouTube, Special-Interest-Portalen und Programmatic Ads bis hin zu klassischen Medien wie Print, TV und aufmerksamkeitsstarken Out-of-Home-Kampagnen.“

Alexandra Sailer – Teamleitung Kommunikation

US Markt: IKON PASS

- Ab dem Winter 2025/26 ist Ischgl/Samnaun Mitglied beim Ikon Pass!
- Mit dem Ikon Pass haben Besitzer Zutritt zu Skigebieten in 60+ Wintersportdestinationen in Amerika, Europa, Australien, Neuseeland und Japan.

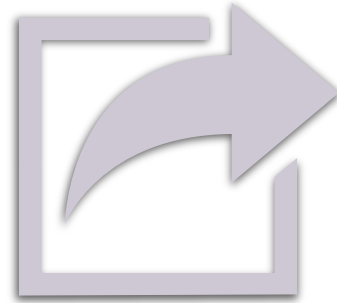


PRESSE & PR - Rückblick

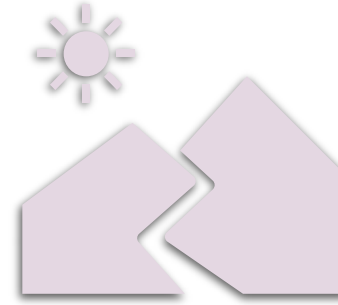


14 Märkte

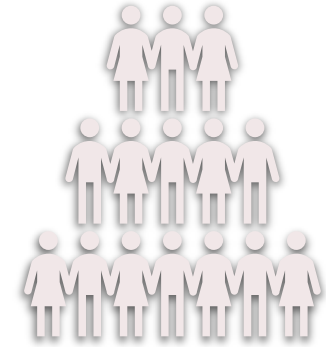
- DE, CH, AT, Belgien, Dänemark, Niederlande, UK, USA, CZE, Polen, Italien, Ungarn, Wales, Irland;



56 Presse-
aussendungen



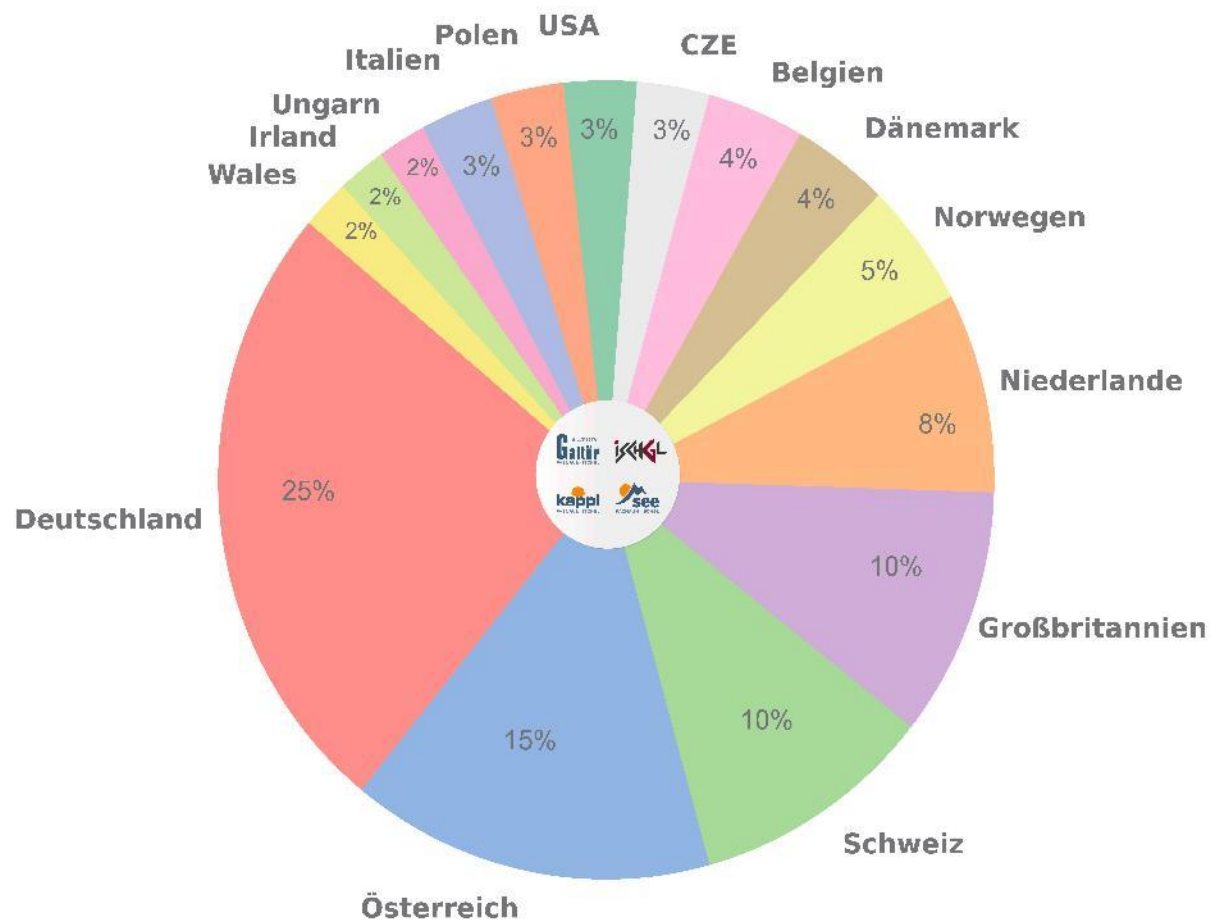
52 Pressereisen



13,8 Mrd.
Reichweite

TVB PRESSE | MARKT - REISEN / FACTS 2025

LÄNDER AUFTEILUNG JOURNALISTEN:



TVB PRESSE | MARKT REISEN:

JANUAR 2025 – BERLIN

Presseball Berlin

MÄRZ 2025 – LONDON

ÖW – 60 MEDIENVERTRETER

Motto Taste your Alps

APRIL 2025 – PARIS

ÖW – 40 MEDIENVERTRETER

Motto Presse- & Trade-Networking

OKTOBER 2025 – NEW YORK

IKONPASS - 60 DESTINATIONEN

40 MEDIENVERTRETER

MEDIEN / PRESSEREISEN IN ISCHGL 2025

- Aroma. Die Kunst des Würzens / Magazin
 - BBC / BBC World
 - Bergwelten / Bergwelten Magazin
 - Berlingske
 - Besser länger leben / Magazin
 - Blick (CH)
 - DSV Magazin
 - FAZ (Frankfurter Allgemeine Zeitung)
 - Falstaff
 - Food and Travel
 - Forbes Magazine UK
 - Fränkische Nachrichten
 - FrontRowSociety – The Magazine
 - Genussziele
 - Heilbronner Stimme (TP)
 - Hello
 - Irish Herald
 - Kurier
 - L'Officiel Austria & L'Officiel Monaco
 - Largest UK Ski SNOW Magazine
 - Merkur / tz
 - Niederösterreicherin
 - Oberösterreichische Nachrichten
 - Ohmylife.de
 - Outside USA
 - Ski and Snowboard Magazine
 - Skivisen Dänemark
 - We Love to Ski
 - Wired for Adventure
 - Skiresort / Skigebiete-Test
 - Sport Bild
 - SZ / Skimagazin
 - The Sun
 - 20 Minuten (CH)
 - Vogue Polska
 - WELT / WELT online
 - The Telegraph UK
- TV / RADIO / STREAMING:**
- Česká televize
 - ORF
 - Arte
 - Puls 4
 - RTL
 - ZDF
 - servusTV
 - NETFLIX
 - Ö3 / Radio Tirol
 - Life Radio
- ONLINE:**
- www.cicloweb.net
 - www.lifestyle-luxury.de
 - FAZ.net
 - www.rolf-majcen.com
 - ALpenrodler

SOCIAL MEDIA KANÄLE



Galtür:

- Instagram (NEU):
•4.475 Follower (+ **2.921**)
- Facebook:
•26.759 Follower (+ **703**)



Ischgl:

- Instagram:
•167.129 Follower (+ **27.619**)
- Facebook:
•202.657 Follower (+ **9.869**)
- TikTok:
•35.930 Follower (+**9.454**)



Kappl:

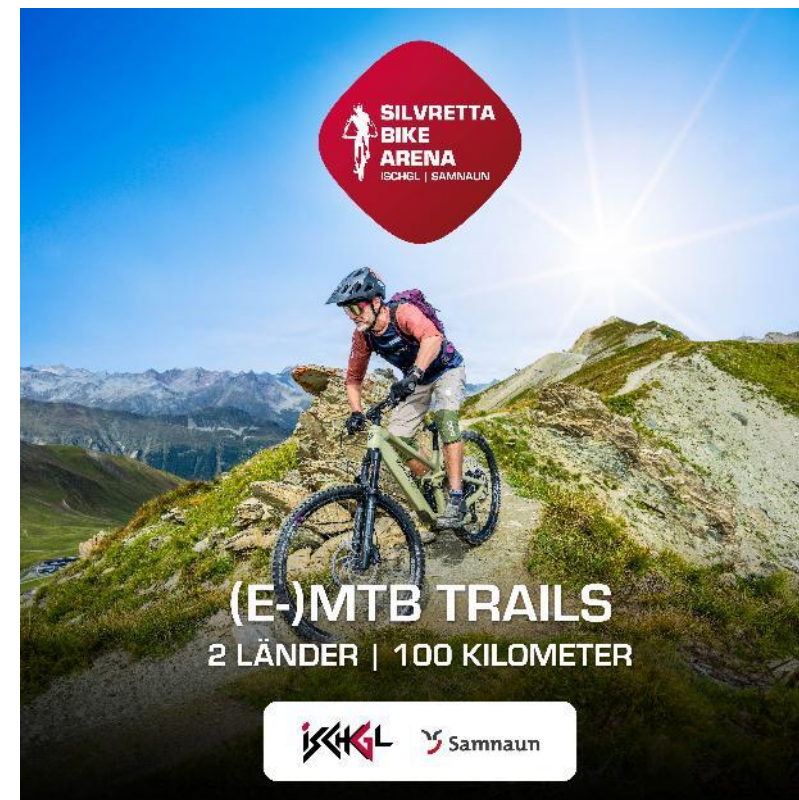
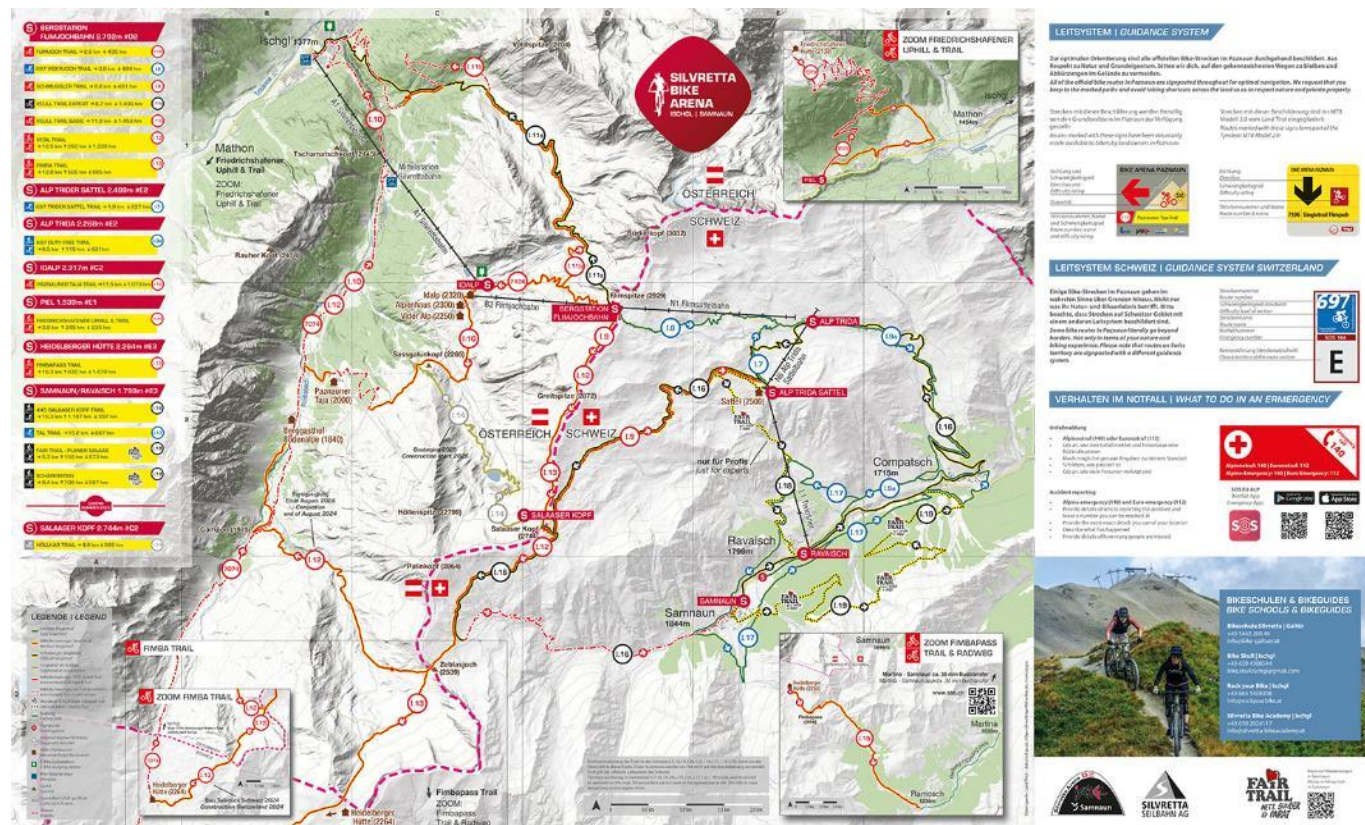
- Instagram:
•13.196 Follower (+ **4.241**)
- Facebook:
•17.716 Follower (+ **1.159**)



See:

- Instagram:
•9.732 Follower (+ **3.827**)
- Facebook:
•17.080 Follower (+ **653**)

AUSBAU SILVRETTE BIKE ARENA ISCHGL/SAMNAUN



WERBEMITTEL & KAMPAGNE 2025

- Gemeinsame Bewerbung der Silvretta Bike Arena Ischgl/Samnaun
- Ischgl investiert ca. € 28.000.- & Samnaun € 10.000.-
- Die Kampagne wird auch 2026 wiederum fortgesetzt



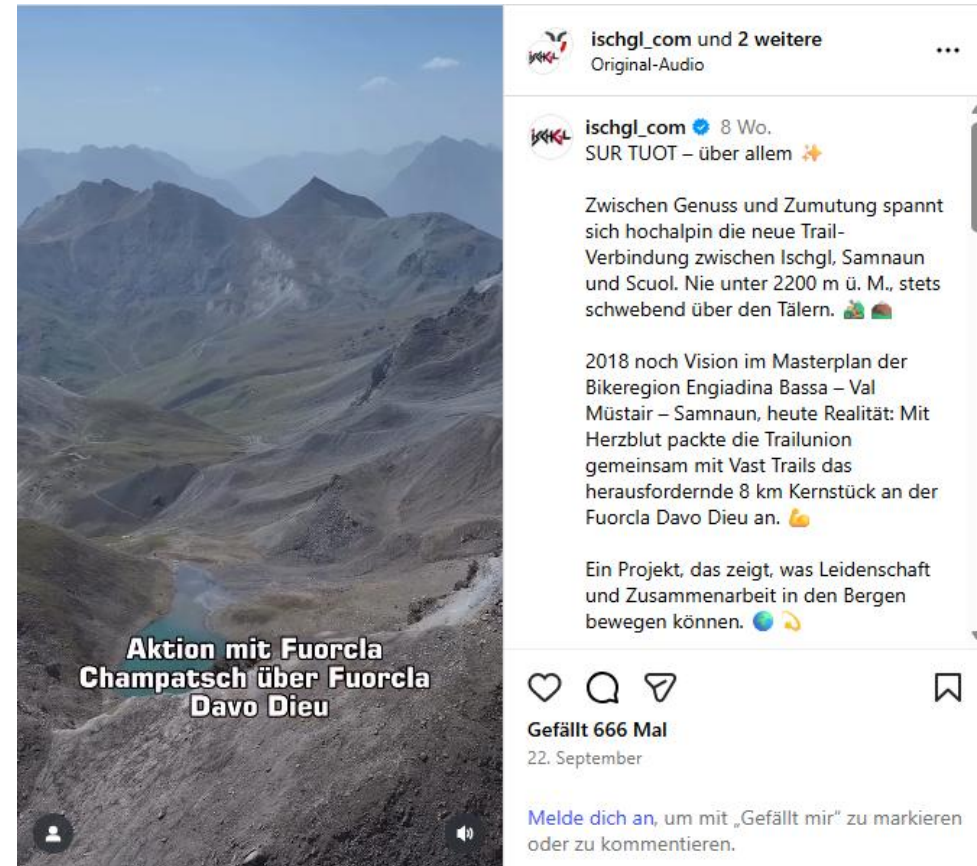
KAMPAGNE IM DETAIL

PLATTFORM	ZEITRAUM	MARKT	BUDGET
Onlinewerbung			€ 26 280,00
valantic			€ 12 280,00
Silvretta Bike Arena Ischgl/Samnaun		DACH	€ 12 280,00
Online Sonstiges			€ 14 000,00
BORN			€ 6 500,00
Trailpatrol: Ischgl mit Samnaun & Galtür	August	CH	
Interview Trails mit Thomas K.		CH	€ 6 500,00
Verlosung online: Bikeabenteuer 3 Nächte		CH	
Ride			€ 900,00
Online Advertorial	16.05.2025	CH	€ 600,00
Newsletterbanner	02.06.2025	CH	€ 300,00
bikeboard			€ -
Bewerbung Silvretta Bike Arena & Silva Trails	Mai & Juni	DACH	€ -
Bergstolz			€ -
Social Media Push 2-seitiger Bericht inkl. Gewinnspiel	26.05.2025	DACH	€ -
Superbanner	laufend	DACH	€ -
e-mtb / mtb-news			€ 5 000,00
Spotcheck Silvretta Bike Arena und Silva Trails	21.07. - 23.07.		
Social Media Premium Service (4-10 Posts + 3 Storys + POV Run auf YouTube)			€ 5 000,00
Newsletter (1x tägl. NL + 1x montl. NL)			
Veröffentlichung von 1 Pressemitteilung			
mountainbike.nl ÖW Niederlande			€ 1 600,00
Advertorial und Banner	01.01. - 30.06.2025	NL	€ 1 600,00

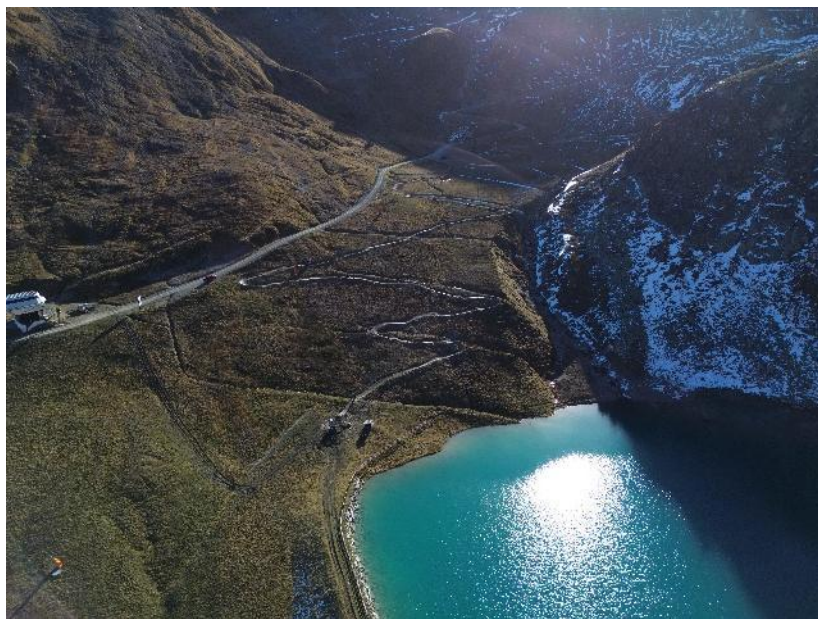
Radio- und TV Spots			€ 1 667,00
K19			€ 1 667,00
Österreich dreht am Rad		AT	€ 1 667,00
Inserate			€ 10 300,15
Born Produktvorstellung			€ -
Advertorial Bericht im Frühjahr 2026	Frühjahr 2026	CH	€ -
Ride			€ 4 202,65
Print 2/1	15.05.2025	CH	€ 4 202,65
Tourendatenbank + redaktioneller Besuch	laufend	CH	€ -
Bergstolz			€ 2 790,00
Bericht inkl. Gewinnspiel	23.06.2025		
Anzeige: 1/1 (1/4 SBA 1/4 Silva Trails 1/2 Event Highlights)	23.06.2025		€ 2 790,00
2/1 Advertorial (SBA und ST)	25.08.2025		€ -
2/1 Advertorial (Eigenrecherche) (SBA und ST)	01.04.2026		€ -
Ski Austria			€ 3 307,50
1/1 Seite	April	AT	€ 3 307,50
SUMME			€ 38 247,15

COLLAB POSTING: SUR TUOT

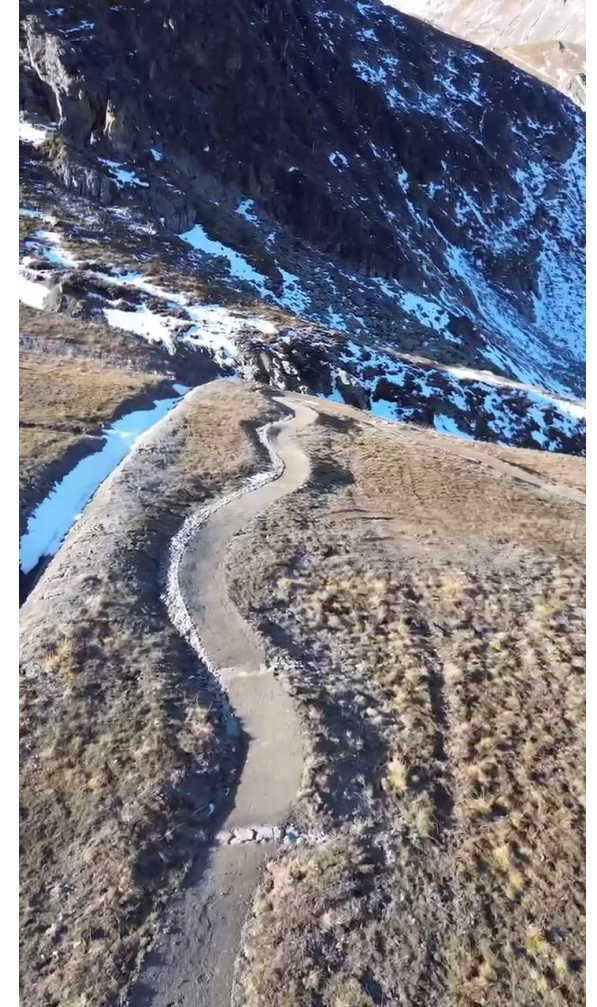
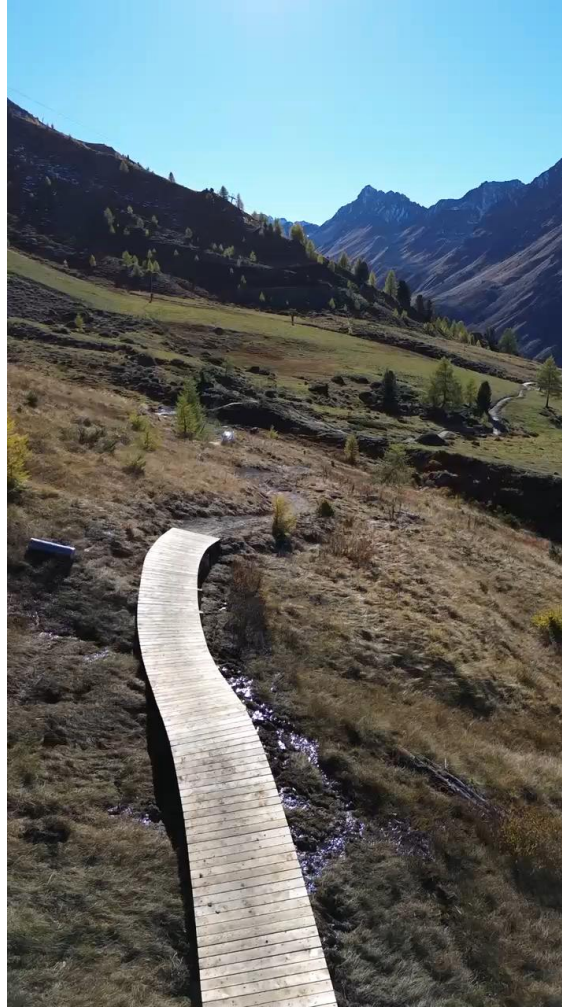
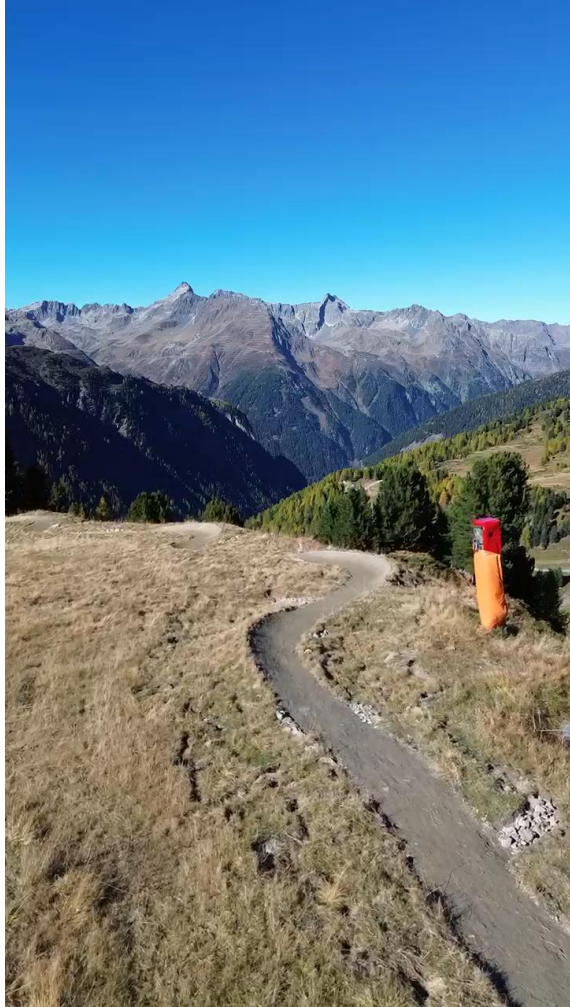
- Immer wieder werden gemeinsame Postings umgesetzt als "Collab Posting" für mehr Reichweite
- Hier als Beispiel das "SUR TUOT" Video mit Xaver Frieser



TRAIL AUSBAU



TRAIL AUSBAU



Einheitliche Beschilderung



GRAVITY CARD NEU in der Silvretta Bike Arena & Galtür



KLETTERSTEIG FLIMJOCH



Kulinarisches Paznaun - Hüttenfeste



Bernd Fabian & Gunther Döberl

GERICHT PANORAMA RESTAURANT SATTEL CAPUNS GRENZGENIAL – SCHWEIZ-ÖSTERREICH

CAPUNS

350 g Mehl
150 ml Wasser
100 g Magerquark
3 Eier
2 Salsiz
Petersilie, Schnittlauch,
krause Minze

KOCHFOND

1 Schalotte
1 TL Butter
150 ml Geflügelbouillon
Salz, Pfeffer

60 g geräucherter Tiroler
Speck in Streifen geschnitten
Lorbeerblatt
1 Zwiebel fein geschnitten

ZUBEREITUNG:

Capuns

Aus Mehl, Eiern, Magerquark, Wasser und Salz einen Teig rühren und mit der Holzkeule schlagen, bis er Blasen wirft. Eine Stunde ruhen lassen. Salsiz klein würfeln (ca. 3 mm), Petersilie, Schnittlauch und krause Minze fein schneiden und mit Salsizwürfeln unter den Teig mischen. Pochierte Mangoldblätter flach auslegen und je mit einem Teelöffel Teig belegen und satt aufrollen.

Fond

Für den Fond die Butter in einem Pfännchen aufschäumen lassen. Würfelig geschnittene Schalotten in der Butter andünsten, Tiroler Speck hinzufügen und mit Bouillon auffüllen. Das Ganze reduzieren lassen und mit Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt abschmecken. Die gerollten Capuns in die kräftige Bouillonreduktion legen und 8 bis 10 Minuten zugedeckt sanft köcheln lassen. Die Zwiebel in einer Pfanne goldgelb rösten, zum Schluss den Speck dazugeben und kurz mitrösten, so lange bis die Butter schön braun ist.

Die Capuns in einem flachen Teller anrichten, mit einem Teil des Kochfonds übergießen, mit den gerösteten Speck-Zwiebeln belegen, etwas gehobelten Almkäse darauf verteilen und mit fein geschnittenem Schnittlauch und der Nussbutter servieren.

Grenzenlosen Genuss wünschen Bernd Fabian & Gunther Döberl!

Paznaun - Alpine Moments



Thomas Sieberer
Hermann Zangerl

GERICHT FRIEDRICHSHAFENER HÜTTE GESCHMORTE ENTE MIT STEINPILZ-TOPINAMBUR-GRÖSTL

STEINPILZ-TOPINAMBUR-GRÖSTL

500 g Topinambur
1 Zwiebel
200 g Steinpilze
2 EL Öl zum Anbraten
1 Blatt Lorbeer
1 Zweig Majoran
Salz, Pfeffer

ENTENKEULE

4 Stk. Entenkeulen
1 TL Paprikapulver
Rosmarinzwig,
Majoranzweig
Wacholderbeeren, Lorbeer-
blatt, Pimentkörner, Nelken
Pfefferkörner, 1 TL Salz

1 Messerspitze Chilipulver geräuchert
1 Messerspitze Zimt
Öl und Butterschmalz
Wurzelgemüse
1 EL Tomatenmark
Portwein, Rotwein, Entenfond
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Steinpilz-Topinambur-Gröstl

Die Topinambur halbieren und in Salzwasser für ca. 20 Minuten kochen. Inzwischen die Zwiebel klein würfeln und die Pilze vierteln. Die gekochten Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. In eine mit Öl erhitze Bratpfanne geben und anbraten. Nach etwa 5 Minuten die Zwiebelstücke und nach weiteren 5 Minuten die Pilze dazugeben. Die Kräuter mit in die Pfanne geben und für weitere 5 – 10 Minuten braten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Entenkeule

Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Pimentkörner, Nelken, Pfefferkörner, Rosmarin- und Majoranzweig etwas kleiner mörsern und anschließend mit Paprikapulver, Salz, Chilipulver und Zimt vermischen. Die Entenkeulen am Tag vorher damit einreiben und in etwas Öl luftdicht ca. 24 Stunden marinieren lassen.

Die Keulen werden in etwas Butterschmalz erst auf der Hautseite angebraten, damit das Fett ausgelassen wird. Danach das kleingeschnittene Wurzelgemüse mit reichlich Röststoffen anbraten und tomatisieren. Nun mit Portwein und Rotwein ablöschen und den Entenfond aufgießen. Die Entenkeulen darauflegen und im Ofen bei 160 °C ca. 90 Minuten schmoren. Wenn die Keulen weich sind, diese herausnehmen und die Sauce passieren. Anschließend mit Maizena abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten das Gröstl auf einen Teller geben, die Entenkeule in die Mitte platzieren, mit der Sauce rundherum nappieren und mit frischen Kräutern ausgarnieren.

Gutes Gelingen wünschen Thomas Sieberer & Hermann Zangerl!

Paznaun - Alpine Moments



Patrick Raaß

GERICHT HEIDELBERGER HÜTTE KALBFLEISCHPFANZERL PÜREE UND MARINIERTEN ROTEN RADIESCHEN

KALBFLEISCHPFANZERL

250 g Kalbshackfleisch
250 g Schweinehackfleisch
100 ml Milch
1,5 Scheiben Toastbrot
½ Zwiebel
2 TL scharfer Senf
2 Eier
1 fein geriebene Knoblauchzehe
1 Msp frischer Ingwer
1 EL Petersilienblätter frisch
geschnitten

Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Mildes Chilisalz
Frisch geriebene Muskatnuss
abgeriebene Schale von ½
unbehandelten Zitrone
Getrockneter Majoran
100 g Weißbrotbrösel zum
Panieren
Öl zum Anbraten
etwas Zwiebeljus

KARTOFFEL-LAUCH- PÜREE

1 kg vorwiegend festkochende
Kartoffeln
1 – 1,5 l Gemüsebrühe,
ersatzweise Salzwasser
300 ml Milch
40 g kalte Butter
300 g Lauch – den grünen Teil
(blanchiert, fein geschnitten)
Salz

MARINIERTEN ROTEN RADIESCHEN

8 Stk. rote Radieschen
2 cl Chaudronay-Essig
2 cl Zitronenöl
2 cl Gemüsebrühe
Salz
Zucker

ZUBEREITUNG:

Kalbfleischpfanzerl

Das Toastbrot in Würfel schneiden und in einer Schüssel mit der Milch einweichen. Die Zwiebel schälen, in sehr kleine Würfel schneiden und mit 100 ml Wasser in einer Pfanne einige Minuten weich dünsten, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Die Eier mit dem Senf, etwas Salz und Pfeffer, Chilisalz, Muskatnuss und der Zitronenschale verquirlen. Beide Hackfleischsorten mit dem eingeweichten Brot, den verquirlten Eiern, den Zwiebelwürfeln, Knoblauch, Ingwer, Majoran und der Petersilie vermischen. Aus der Hackfleischmasse mit angefeuchteten Händen kleine Fleischpfanzerl formen, in Weißbrotbrösel wenden und in der Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl auf beiden Seiten goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kartoffel-Lauch-Püree

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in der Brühe etwa 40 Minuten weichkochen. Aus der Brühe nehmen, durch die Kartoffelpresse drücken oder mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen. Die Milch erhitzen und etwas salzen. Die heiße Milch nach und nach mit einem Kochlöffel in die passierten Kartoffeln rühren. Zuletzt die Butter dazugeben und im Püree schmelzen lassen. Mit Salz abschmecken und noch den geschnittenen Lauch unterheben.

Marinierte Rote Radieschen

Die Radieschen mit einer Reibe fein hobeln. Aus den restlichen Zutaten eine Vinaigrette herstellen und die Radieschen damit marinieren.

Zum Anrichten das Kartoffel-Lauch-Püree in die Mitte des Tellers geben. Das Kalbfleischpfanzerl in die Mitte setzen, mit den marinierten Radieschenscheiben garnieren und mit dem Zwiebeljus umgießen.

Tipp von Patrick Raaß:
Als Topping für das Gericht eignen sich Röstzwiebel oder marinierte Wildkräuter.

Paznaun - Alpine Moments

Schmugglertour mit den Ski

ERLEBNIS PROGRAMM



Dienstag



► SCHMUGGLERTOUR MIT SKI

Komm mit auf eine spannende Reise in die Nachkriegsjahre – auf den Spuren der Schmuggler! Begleite den Sohn eines Zeitzeugen auf Skiern entlang der geheimnisvollen Route zwischen Ischgl und Samnaun, die einst meist bei Nacht oder schlechter Sicht genutzt wurde. Samnaun, damals wie heute zollfreie Zone, war ein Hotspot für den grenzüberschreitenden Handel. Trotz aller Bemühungen der österreichischen Zöllner gelang es den Schmugglern dank ihrer hervorragenden Ortskenntnis meist, zu entkommen. Ein echtes Katz-und-Maus-Spiel in den Alpen!

- **Wann:** jeden Dienstag, 9:30 Uhr
- **Treffpunkt:** Talstation Fimbabahn, Ischgl
- **Kosten:** 25 Euro pro Person (inkl. Museumseintritt & 1 Getränk, excl. Skipass)
- **Voraussetzungen:** skifahrerisches Können
- **Dauer:** ca. 5-6 Stunden
- **Teilnehmeranzahl:** mind. 2 Personen
- **Anmeldung:** bis 17:00 Uhr am Vortag in den örtlichen Infobüros oder online

ERLEBNIS PROGRAMM



Tuesday



► SCHMUGGLERTOUR MIT SKI

Join an exciting journey back to the post-war years, following in the footsteps of smugglers. Accompany the son of an contemporary witness as you ski along the mysterious route between Ischgl and Samnaun, a path that was once mainly travelled at night or in poor visibility. Samnaun, then as now a duty-free zone, was a hotspot for duty-free trade. Although Austrian customs officers were determined to stop the smugglers, they often escaped thanks to their excellent knowledge of the terrain. A real cat-and-mouse game in the Alps!

- **When:** every Tuesday, 9:30 am
- **Meeting point:** Fimbabahn valley station, Ischgl
- **Cost:** 25 euros per person (incl. museum admission & 1 drink, excl. ski pass)
- **Requirements:** skiing skills
- **Duration:** 5-6 hours
- **Number of participants:** min. 2 persons
- **Registration:** by 5:00 pm the day before at the local Tourist Offices or online



Schmugglertour mit Seilbahn

ERLEBNIS PROGRAMM



MITTWOCH

► SCHMUGGLERTOUR MIT SEILBAHN

Auf den Spuren der Schmuggler zwischen Ischgl und Samnaun begibst du dich auf eine spannende Zeitreise in die Nachkriegsjahre mit der Seilbahn. Entlang der historischen Route erfährst du die Geschichte eines Zeitzeugen-Sohnes, der erzählt, wie Schmuggler einst die Grenze überquerten. Samnaun, damals wie heute zollfreie Zone, war ein Hotspot für den grenzüberschreitenden Handel. Trotz intensiver Kontrollen der Zöllner schafften es die Schmuggler mit List und Ortskenntnis immer wieder, unentdeckt zu bleiben.

- **Wann:** jeden Mittwoch, 9:30 Uhr
- **Treffpunkt:** Talstation Fimbabahn, Ischgl
- **Kosten:** 25 Euro pro Person (inkl. Museumseintritt & 1 Getränk, exkl. Fußgänger-Tageskarte)
- **Voraussetzungen:** winterfeste Schuhe und Kleidung
- **Dauer:** ca. 5-6 Stunden
- **Teilnehmeranzahl:** mind. 2 Personen
- **Anmeldung:** bis 17:00 Uhr am Vortag in den örtlichen Infobüros oder online

ERLEBNIS PROGRAMM



WEDNESDAY

► SMUGGLERS' TOUR BY CABLE CAR

On the trail of the smugglers between Ischgl and Samnaun, you set off on a fascinating journey back to the post-war years by cable car. Along the historic route, you will discover the story of a contemporary witness's son, who recounts how smugglers once crossed the border. Samnaun, then as now a duty-free zone, was a hotspot for cross-border trade. Despite intensive checks by the customs officers, the smugglers, with their cunning and local knowledge, repeatedly managed to remain undetected.

- **When:** every Wednesday, 9:30 am
- **Meeting point:** Fimbabahn valley station, Ischgl
- **Cost:** 25 euros per person (incl. museum admission & 1 drink, excl. day ticket for pedestrians)
- **Requirements:** winter-proof shoes and clothing
- **Duration:** 5-6 hours
- **Number of participants:** min. 2 persons
- **Registration:** by 5:00 pm the day before at the local Tourist Offices or online



SPRING BLANC 2026



grenzenlos.kulinarisch



T.O.M. KONZERTÜBERSICHT



ISCHGL

PIONEER OF MUSIC ACTS IN THE ALPS
THE ORIGINAL ISCHGL
EST. 1995

Rita Ora

29. NOV. 2025

TOP OF THE MOUNTAIN OPENING CONCERT
SILVRETTABAHN TALSTATION | 18:00 UHR

 Relax. If you can ... 



ISCHGL

PIONEER OF MUSIC ACTS IN THE ALPS
THE ORIGINAL ISCHGL
EST. 1995

ROBIN SCHULZ
SUPPORTED BY JOKER POPART CLUB

05. APRIL 2026

TOP OF THE MOUNTAIN EASTER CONCERT
ISCHGL STAGE IDALP | 13:00 UHR

 Relax. If you can ... 



ISCHGL

PIONEER OF MUSIC ACTS IN THE ALPS
THE ORIGINAL ISCHGL
EST. 1995

BEN ZUCKER

19. APRIL 2026

TOP OF THE MOUNTAIN SPRING CONCERT
ISCHGL STAGE IDALP | 13:00 UHR

 Relax. If you can ... 



ISCHGL

PIONEER OF MUSIC ACTS IN THE ALPS
THE ORIGINAL ISCHGL
EST. 1995

BEATRICE EGLI

25. APRIL 2026

36. INT. FRÜHLINGS-SCHNEEFEST-KONZERT
ALP TRIDA | 13:00 UHR

 Relax. If you can ... 



ISCHGL

PIONEER OF MUSIC ACTS IN THE ALPS
THE ORIGINAL ISCHGL
EST. 1995

CHRISTINA AGUILERA

02. MAI 2026

TOP OF THE MOUNTAIN CLOSING CONCERT
ISCHGL STAGE IDALP | 13:00 UHR

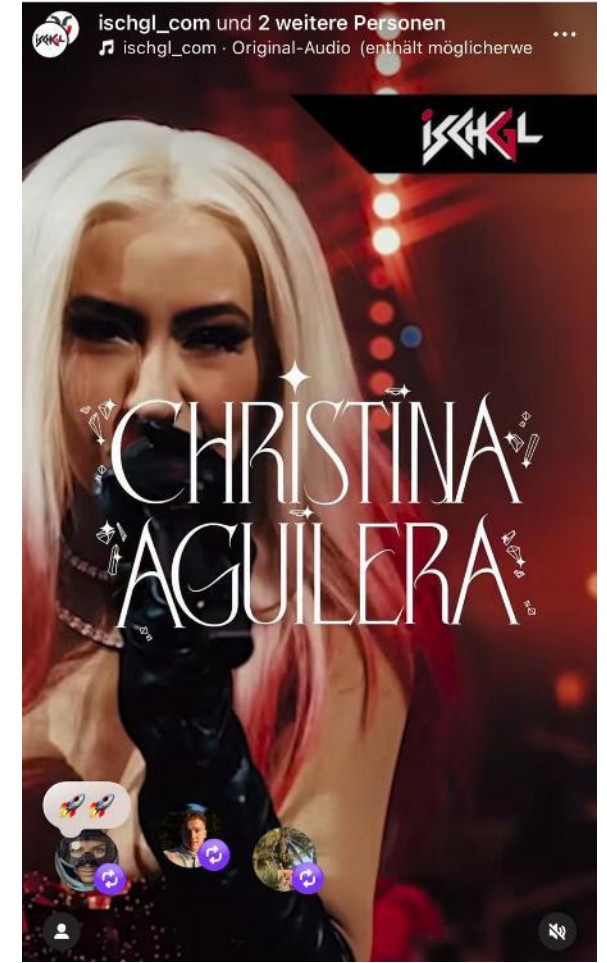
 Relax. If you can ... 

ISCHGL PARKINGLOUNGE



COLLAB POSTINGS

- Auch bei allen Konzerten die in der Silvretta Arena Ischgl/Samnaun stattfinden posten wir den Release als "Collab Posting" für mehr Reichweite
- Beatrice Egli: ca.188.000 Aufrufe
- Christina Aguilera: ca. 300.000 Aufrufe



GESAMTÜBERSICHT ALLER BESTEHENDEN PARTNERSCHAFTEN

PARTNER-PORTFOLIO TVB PAZNAUN – ISCHGL

PARTNER-KOOPERATIONEN:



SUPPLIER SPORT UND/ODER KULINARIK EVENTS:



LEGO® X ISCHGL 2025/26



ISCHGL X INSTA360 - Ischgl = Premium-Partner als erste Tourismusdestination in Europa von Insta360

1 JAHR MIT
VOLLER 360°
MOMENTE



BEWÄHRTE ANGEBOTE DER PAZNAUN – ISCHGL CREW

... um dem Fachkräftemangel entgegenzutreten


- Jobbörse
- 300+ Benefits
- Weiterbildungen in der Academy
- Digitale Community
- Freizeitaktivitäten



KI-CHATBOT FÜR OPTIMIERTE JOBSUCHE

Its a Match KI

KI-gestützt | Fehler möglich



Its a Match AI

Hallo! Ich bin Ihr KI-Assistent. Wie kann ich Ihnen heute bei der Jobsuche helfen?

Beschreibe deine Job-Präferenzen...

Rezeption | VollzeitVerkaufsberater | TeilzeitOberkellner | Vollzeit

CREW ACTIVITIES

Crew-Karte

Vorteile

Akademie

Aktivitäten

KI EINFACH ERKLÄRT

Teile deine Wünsche im Textfeld mit. Unsere KI analysiert deine Eingabe & antwortet dir innerhalb kürzester Zeit mit passenden Jobangeboten.

KI Job-Suchagent:

Lass' dich erinnern wenn wir einen passenden Job für dich haben. Einfach per Email.

Jetzt Suchagent anlegen

EN

DE

Seit Livegang über

- 800 Nutzer
- 70% passenden Jobvorschlag erhalten

→ Korrekte Eingabe der Jobs wichtig

ERFOLGSBILANZ DER PAZNAUN – ISCHGL CREW

- 170.000 Zugriffe auf CREW Jobbörse (Sept. 24 – Sept. 25)
- rund 12.000 Bewerbungen jährlich
- ca. 70 % aller Mitarbeiter verfügen über digitale CREW Card
- 52 Nationalitäten weltweit pro Wintersaison

