



Interreg

Austria-Hungary

European Union – European Regional Development Fund



REGIONET Competitive

Einladung zu einer 2-tägigen Studienreise!

Innovative Betriebe kennelernen und die Chance, neue Absatzwege zu entdecken!

Erweitern Sie Ihren Wissensvorsprung!

Im Rahmen des Projektes Regionet findet für regionale Unternehmen eine 2-tägige Studienreise in Ungarn statt. Die Teilnehmer haben die Möglichkeit, innovative und erfolgreiche Betriebe kennenzulernen. Unter anderem werden Schaubetriebe aus der Lebensmittelindustrie, ein innovativer Autozulieferer und ein Forschungszentrum besucht.

Termin: 15.11 – 16.11.2018

Wo: Westungarn

Unterkunft: 4* Hotel Orchidea in Lipót

Die Einladung richtet sich an UnternehmerInnen und deren MitarbeiterInnen aus der Region Bucklige Welt – Wechselland.

Ziel und Nutzen der Reise:

Jedes Unternehmen verfolgt das Ziel, sich erfolgreich am Markt zu etablieren. Ist dieser Schritt erreicht, geht es nun darum die hart umkämpfte Marktposition zu halten. Langfristig erfolgreiche Unternehmen ruhen sich nicht auf bisherige Erfolge aus. Sich steht's weiterzuentwickeln um am Puls der Zeit zu bleiben bzw. das unternehmerische Wissensmanagement zu fördern, sind ein wesentlicher Faktor für regionale Betriebe.

Ziel der Studienreise ist es, Innovationen über Ländergrenzen hinaus kennenzulernen und soll dabei helfen neue Märkte zu entdecken. Bisher kaum beachtete ungarische Kundenpotentiale werden bei dieser Studienreise aufgezeigt. Tourismusexperten weisen darauf hin, das Potential von ungarischen Touristen nicht außer Acht zu lassen. In Zukunft werden sie eine immer wichtigere Rolle im ostösterreichischen Tourismus spielen.



Lépj át a határaidon, fedezz fel új lehetőségeket!
Grenzen überschreiten, neue Möglichkeiten entdecken!

www.regionetcompetitive.eu



Interreg

Austria-Hungary

European Union – European Regional Development Fund

REGIONET Competitive



Betriebe, die besucht werden:

➤ Konditorei und Schokoladenwerkstatt Harrer

Die Konditorei und Schokoladenwerkstatt Harrer arbeitet ausnahmslos mit qualitativen hochwertigen Zutaten. Die Produkte werden nach alten traditionellen Familienrezepten hergestellt.

<https://harrerchocolat.com/DE>



➤ Schaubäckerei Lipóti

Ein innovativer Betrieb, der in weiten Teilen Ungarns für die Verwendung traditioneller Rezepte in Verbindung mit einer traditionellen Herstellungsweise bekannt ist. Im Besucherzentrum in Lipót haben die Gäste bei frischem Gebäck und dampfenden Kaffee die Möglichkeit, die Herstellung von Bäckereiprodukten aus nächster Hand mitzuerleben.

<http://lipotipekseg.hu/ger/>



➤ Abtei Pannonhalma Kultur&Tourismus, Weinkeller, Natur- und Kosmetikprodukte

Die Erzabtei Pannonhalma ist ein tausendjähriges Benediktiner-Kloster und seit 1996 Weltkulturerbe. Die Führung durch das Kloster wurde um einige touristische Attraktionen erweitert, und konnte sich somit langfristig weiterentwickeln. Die von den Mönchen bewirtschafteten Weingärten, die in ganz Ungarn bekannte Produktion von qualitativ hochwertigen Abtei-Wein und die Herstellung von Klosterprodukten aus den selbstgeernteten Pflanzen des Klosters konnte sich das Kloster langfristig selbst vermarkten.

<https://www.kloesterreich.at/unsere-kloester/erzabtei-pannonhalma/erzabtei-pannonhalma/>





Interreg

Austria-Hungary

European Union – European Regional Development Fund

REGIONET Competitive



➤ SMR Mosonmagyaróvár

Die Firma SMR produziert Rückspiegel für die Automobilindustrie und ist in diesem Bereich eine der größten Manufakturen der Welt. Er gilt als Spezialist für Spiegel- und Kamertechnologie.

<http://www.smrauto.com/en/company>



➤ Universität für Westungarn & Forschungszentrum für natürliche Ressourcen

Als bedeutende Institution der europäischen Hochschulbildung ist die Universität ein wichtiger Schauplatz für die komplexen Aktivitäten von Forschung, Entwicklung, Innovation und Bildung.

Neben einem höheren Serviceniveau in unseren traditionellen Forschungsbereichen bietet das NRRC auch neue Möglichkeiten. Zu den wichtigen neuen Gebieten gehören die Nanotechnologie, die spezielle Materialprüfung, die Holzmodifikation, die alternative Energietechnik, die Robotertechnik, die Polymerverarbeitung, der Umweltschutz, die Geophysik, die Genetik, die Bodenkunde, die Geoinformatik, die Luft- und Pflanzenchemie.

<http://www.ligneum.hu/ligneum/> oder <http://nrcc.nyne.hu/en>



Programmänderungen vorbehalten!

Die Teilnehmerzahl ist mit 20 Personen begrenzt, daher bitten wir um eine rechtzeitige verbindliche Zusage bis 19. Oktober 2018.

Weitere Informationen (z.B.: Zeitablauf) erhalten sie nach der Anmeldung!

Inkludiert sind Busreisen, Nächtigung, Speisen und Getränke im Rahmen der Besichtigungen. Ausgenommen sind alkoholische Getränke und Getränke bei Abendveranstaltungen.

Für eine deutsch-ungarische Übersetzung ist gesorgt!



Interreg

Austria-Hungary

European Union – European Regional Development Fund



REGIONET Competitive

Anmeldeformular bitte senden an:

region@buckligewelt.at

Unternehmen: _____

Name der Teilnehmer: _____

Anschrift: _____

Telefonnummer: _____

Unterschrift: _____

Informationen zur Veranstaltung
Gemeinsame Region Bucklige Welt – Wechselland
Ransdorf 20
2813 Lichtenegg
Tel.: +43 2643 7010 16
region@buckligewelt.at

Eine Veranstaltung der Gemeinsamen Region Bucklige Welt-Wechselland & Wirtschaftsplattform
Bucklige Welt, finanziert aus Fördermittel im Interreg Österreich – Ungarn Programm.



Lépj át a határaidon, fedezz fel új lehetőségeket!
Grenzen überschreiten, neue Möglichkeiten entdecken!
www.regionetcompetitive.eu