



EINLADUNG | Herz-Aktiv-Tage

im Rahmen des Interreg-Projektes Connect2Move – Wandern fürs Herz

Werfenweng | Dienstag, 24. Mai 2022 | 11:00 – 14:00 Uhr

Vorstellung der finalen innovativen Gesundheitsdienstleistung für Ihre Region/Ihren Betrieb

Highlights:

Testung und Auswertung der persönlichen BergFit-ness

Individuelle Einfärbung des Kartenmaterials auf Basis der zu erwartenden Anstrengung

Übertragung der Wege und Entwicklung potenzieller Business-Modelle für Ihre Region

Bitte um Anmeldung unter katja@alpine-pearls.com // Detailprogramm siehe nächste Seite

Detailprogramm **Werfenweng** | Dienstag, 24. Mai 2022 | 11:00 – 14:00 Uhr

10:50 Uhr	Ankunft Tourismusverband Werfenweng (Weng 42, 5453 Werfenweng)
11:00 Uhr	Begrüßung und Kurzvorstellung des Konzepts <ul style="list-style-type: none"> Birgit Böhm, Technische Universität München und Katja Hofbauer, Alpine Pearls
11:10 Uhr	Erklärung des Ablaufs und Absolvierung des innovativen BergFit-Tests durch Begehung* des 1km-Cardio Test-Trails <ul style="list-style-type: none"> Laura Eisenberger, Technische Universität München Barbara Mayr, SALK – Salzburger Landeskliniken Betriebsgesellschaft mbH <p>*Festes Schuhwerk empfohlen. Interessierte TeilnehmerInnen werden mit Oberarmgurten oder Uhren zur Herzfrequenzmessung ausgestattet. Mitnahme auch von eigenen Pulsmessgeräten erwünscht.</p>
12:15 Uhr	Ankunft im Gasthaus Tennenblick
12:20 Uhr	Auswertung der persönlichen BergFit-ness und Vorstellung der farblichen Visualisierung der zu erwartenden persönlichen Anstrengung auf den entwickelten Herzwegen in den Pilotregionen <ul style="list-style-type: none"> Laura Eisenberger, Technische Universität München und Katja Hofbauer, Alpine Pearls Birgit Böhm, Technische Universität München
12:35 Uhr	Präsentation des Leitfadens zur Installation der Wege und Entwicklung potenzieller Business Modelle in Ihrer Region <ul style="list-style-type: none"> Eva Hollauf, Salzburg Research Forschungsgesellschaft mbH Katja Hofbauer, Alpine Pearls
12:55 – 13:30 Uhr	Geselliger Austausch und Feedback mit regionalen Köstlichkeiten