

Frisch aufgetischt - Tipps und Tricks von Profis für Profis

Die GASTRONOMIA 09 geht von **1. bis 4. März** als erste österreichische Gastro-Fachmesse im Jahr 2009 in Szene. Der perfekte Zeitpunkt, um sich vor Saisonbeginn über **aktuelle Trends in der Gastronomie und Hotellerie** zu informieren.

Auf der GASTRONOMIA präsentieren Ihnen nationale und internationale Aussteller, was Sie in Zukunft unbedingt im Angebot – und Ihrem Kochtopf – haben sollten. Versäumen Sie auch nicht das spannende Rahmenprogramm, welches täglich am GASTRONOMIA-Menü-Plan steht.

Das würzige Angebot für Sie:

- ☉ Berufsbekleidung
- ☉ Betriebshygiene
- ☉ Gastgarten - Wintergarten
- ☉ Getränke
- ☉ Großkücheneinrichtungen
- ☉ Hotelorganisation, EDV
- ☉ Hoteltexilien
- ☉ Innenausstattung
- ☉ Kinderspielplatzgeräte
- ☉ Nahrungs- und Genussmittel
- ☉ Porzellan und Glas
- ☉ Sanitär
- ☉ Tiefgekühlte Nahrungsmittel
- ☉ Unterhaltungs- und Verkaufsautomaten
- ☉ Wellness



☉ Veranstalter / Ort

Messe Congress Graz Betriebsgesellschaft m.b.H.
A-8010 Graz, Messeplatz 1 / Messeturm
T. 0043 316 8088 - 0, F. DW - 249
E. messe.graz@mcg.at, www.mcg.at

☉ Öffnungszeiten

Sonntag, 1. bis Dienstag, 3. März 2009 von 10:00 – 18:00 Uhr
Mittwoch, 4. März 2009 von 10:00 – 17:00 Uhr

☉ Kontakt

Projektassistent: Mag. (FH) Michaela Strahwald-Just
T. 0043 316 8088 - 251, F. DW - 249
E. michaela.strahwald-just@mcg.at

☉ Übernachtungen

Graz-Tourismus: Almut Fuchs-Fehringner
T. 0043 316 8075 - 42, F. 0043 316 8075 - 55
E. af@graztourismus.at

☉ Eintrittspreise

Tageseintritt	€	11,-
Dauerkarte	€	20,-
Kollegen-Ticket* (für 2 Personen)	€	15,-
Online-Vorregistrierung	€	8,-
Schülereintritt**	€	8,- / Schüler

* nehmen Sie eine Kollegin/einen Kollegen aus Ihrem Unternehmen mit und sparen Sie € 3,50 pro Person! / ** nur in Gruppen mit Begleitung (Lehrperson frei)

messe **graz**

GASTRONOMIA
Fachmesse für professionelle Gastgeber
Mit Bundeslehrlingswettbewerb für Tourismusberufe

1. bis 4. März 09

täglich ab 10 Uhr
Stadthalle Graz



Neue Zutaten für Ihren Erfolg.

forum:
tourismus-
marketing mit
Top-Vorträgen
inklusive!

www.gastronomia.at

Holen Sie sich auf der GASTRONOMIA 09 die richtigen Zutaten für Ihr persönliches Erfolgsrezept.

- ☉ **Mehr als 120 Aussteller:** Auf der GASTRONOMIA, der Fachmesse für den professionellen Gastgeber, werden Ihnen die passenden „Rezepte“ für Ihren Unternehmenserfolg serviert.
- ☉ **Bunt gemischte Angebotsvielfalt:** Renommierte Aussteller für die Gastronomie und Hotellerie. Ein Angebot, das Sie sich nicht entgehen lassen sollten!
- ☉ **Delikates Rahmenprogramm:**
 - Österreichischer Bundeslehrlingswettbewerb für Tourismusberufe (täglich)
 - Top-Vorträge des forum: tourismusmarketing im Messeintritt inkludiert (Mo, 2. und Di, 3. März)
 - Innovationen: Internationale Erfolgsrezepte aus Gastronomie und Hotellerie
 - Show Bar Award mit den besten 8 Showbarkeepern Österreichs (Mo, 2. März)
 - Sonderpräsentation – steirischer Ölkürbis (Di, 3. März)
 - Präsentation der brandneuen Urlauberstudie 2009 (Mi, 4. März)



Tägliche Leckerbissen auf der GASTRONOMIA 09



45. Österreichischer Bundeslehrlingswettbewerb für Tourismusberufe

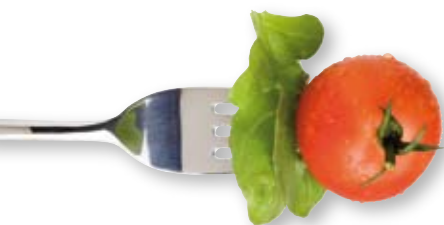
28. Februar – 4. März, Halle C

Österreichs beste Lehrlinge stellen sich als Köchinnen und Köche, Restaurantfachleute und Hotel- und Gastgewerbe-AssistentInnen den strengen Blicken einer Fachjury sowie dem interessierten Messe-Publikum. In den Vorauswahlen der neun Bundesländer haben sich insgesamt 117 Lehrlinge für das große Finale in Graz qualifiziert. **Mehr Infos:** www.blwb.at

Innovationspark: Internationale Erfolgsrezepte aus Gastronomie und Hotellerie

1. bis 4. März, Stadthalle

Hier treffen Sie auf **innovative Erfolgsbeispiele**. Unter anderen sind dies: der Gastronomiereport mit 13 – 14 Architekturmodellen zum Thema „Gastronomie und Gastgarten“; das „Bierbike“ – ein Fahrrad mit Bierzapfhahn, Pedalen und acht Barhockern; und viele weitere innovative, erfolgreiche und zum Teil skurrile Ideen aus der Branche ...



Spezialitäten am Menüplan der GASTRONOMIA 09:



Kostenvorteile durch Elektronischen Datenaustausch in der Gastronomiebranche

So, 1. März, Bühne Stadthalle, 15 Uhr

Ing. Mag. Gerd Marlovits
GS1 Projektgruppe zu Harmonisierung von Gastro-Schnittstellen, EDITEL Austria GmbH, Wien
Die entwickelten GS1 Standards für einheitliche Geschäftsprozesse zwischen Gastronomie-Betrieben und Lieferanten werden umgesetzt.

Show Bar Award – die etwas andere Meisterschaft im Showbarmixen

powered by ERISTOFF

Mo, 2. März, VISUAL LOUNGE Stadthalle, ab 17 Uhr

Die Bar Society Graz holt zum 2. Mal die **8 besten Showbarkeeper Österreichs** zum Wettbewerb nach Graz. Hier wird der Champion des Jahres in einer Vorrunde und in einem Finaldurchgang ermittelt. Der Wettbewerb ist eine spektakuläre Show und absolut sehenswert!
Mehr Infos: www.barsociety-graz.at

Sonderpräsentation – steirischer Ölkürbis

Di, 3. März, Foyer Nord, ab 16 Uhr

Steirisches Kürbiskernöl und mehr: Sonderpräsentation der steirischen Kürbiskernölproduzenten und Verkostung von steirischen Kürbiskernölen und Produkten rund um den steirischen Ölkürbis.

Die brandneue Urlauberstudie 2009

Mi, 4. März, Bühne Stadthalle, 14 Uhr

Mag. Claudia Brandstätter-Kobalt
bmm GmbH
Urlauben neu – das Jahr 2009 bringt touristisch gesehen viel Spannendes!
Fahren Österreicher auf Urlaub? Wenn Ja, wohin? Wofür sind sie bereit, Geld auszugeben? Welche Motive zählen? Wer wird Vorteile haben? Das sind nur einige ausgewählte Fragen, die Beantwortung finden!



Vortragsprogramm mit Top-Referenten – im Messeintritt inkludiert!

IDEEN + INNOVATIONEN = ERFOLG

forum:
tourismusmarketing

forum: tourismusmarketing 2009

Mo, 2. März und Di, 3. März Stadthalle

Hochkarätige Experten zeigen in Vorträgen und Podiumsdiskussionen, wie sich Innovationsgeist und unternehmerischer Weitblick in wirtschaftlichen Erfolg verwandeln lassen. Spannende Vorträge und lebhaft Diskussionen warten auf die Teilnehmer aus den Bereichen Tourismus, Hotellerie und Gastronomie. **Nähere Infos zu Top-Referenten und Vorträgen:** www.gastronomia.at

forum:
tourismusmarketing

Montag, 2. März

- 10:30-10:45 **Begrüßung**
- 10:45-12:00 **Lebenskraft hoch 10**
Slatco Sterzenbach
Lebenskraft, Gesundheitsexperte, Bestsellerautor, mehrfacher Ironman-Finisher (München)
- 13:30-15:00 **Weltweite Gastronomietrends und ihre Auswirkungen auf unseren Markt – Eine Konzeptreise durch Europa, Asien und USA**
Pierre Nierhaus
Gastronom, Berater, Trendexperte und Buchautor (Frankfurt)
- 16:00-17:00 **Die Vergissmeinnicht-Strategie Wie Sie Ihre Best Agers / Premiumkunden begeistern**
Wolfgang Ronzal
Spezialist und Praktiker für Servicequalität und Kundenbegeisterung (Wien)



forum:
tourismusmarketing

Dienstag, 3. März

- 10:30-10:45 **Begrüßung**
- 10:45-12:00 **Food Design - Warum Ess-thetik und Natural Winners den kulinarischen Markt von morgen bestimmen**
Mag. Hanni Rützler
Futurefoodstudio
Zukunftsexpertin für Genuss und gesunde Ernährung (Wien)
- 13:30-15:00 **Erfolg durch strategisch durchdachte Zielgruppenansprache**
Eva-Miriam Gerstner
Lifestyle-Unternehmerin und ehemalige Star-Hotelchefin (Berlin)