

## 5 Gründe mit dabei zu sein!

- ⊙ Erste Branchenveranstaltung im Jahr!
- ⊙ Das forum: tourismusmarketing und der Bundeslehrlingswettbewerb sowie die vergünstigten Eintrittspreise sorgen für weitere Fachbesucher vor Ort.
- ⊙ Sie treffen auf Entscheider und Mitentscheider mit hoher Investitionsbereitschaft!
- ⊙ Starke Partner – wie die Wirtschaftskammer – stehen hinter der GASTRONOMIA.
- ⊙ Sie profitieren vom attraktiven Einzugsgebiet und der Ausrichtung auf S-O-Europa.



### ⊙ Termine und Zeiten

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

Mittwoch, 4. März 2009  
von 10:00 – 17:00 Uhr

### ⊙ Veranstalter

Messe Congress Graz  
Betriebsgesellschaft m.b.H.

A-8010 Graz, Messeplatz 1 / Messeturm  
T. 0043 316 8088 - o, F. DW - 249  
messe.graz@mcg.at, www.mcg.at



### ⊙ Eintrittspreise

neu

Tageseintritt	€ 11,-
Dauerkarte	€ 20,-
Online-Vorregistrierung	€ 8,-
Kollegenticket (für 2 Personen)	€ 15,-

### ⊙ Kontakte

#### Projektleitung

Evelyn Straitz  
T. 0043 316 8088 - 221, F. DW - 249  
E. evelyn.straitz@mcg.at

#### Projektassistenz

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

#### Marketing- und PR-Koordination

MMag. Sonja Travnicek  
T. 0043 316 8088 - 213, F. DW - 233  
E. sonja.travnicek@mcg.at

# GASTRONOMIA

Fachmesse für professionelle Gastgeber

Mit Bundeslehrlingswettbewerb für Tourismusberufe

1. bis 4. März 09, Stadthalle



[www.gastronomia.at](http://www.gastronomia.at)

[www.gastronomia.at](http://www.gastronomia.at)

messe  graz



**Neue Zutaten für Ihren Erfolg.**

# GASTRONOMIA

Fachmesse für professionelle Gastgeber

Mit Bundeslehrlingswettbewerb für Tourismusberufe

**1. bis 4. März 09, Stadthalle**

**NEUER  
TERMIN!**

# GASTRONOMIA 09 – Optimaler Termin mit neuen Themen-Schwerpunkten und vielen Highlights

Die „Fachmesse für professionelle Gastgeber“ geht von **1. bis 4. März** als erste österreichische Gastro-Fachmesse im Jahr 2009 mit zusätzlichen Themen-Schwerpunkten und Highlights wie Bundeslehrlingswettbewerb, Forum Tourismusmarketing, Innovationspark und Showbar-mixen u.a.m. in Szene.

Der perfekte Zeitpunkt, um sich vor Saisonbeginn über aktuelle Trends in der Gastronomie und Hotellerie zu informieren.



## Das Angebot der GASTRONOMIA 09 - damit machen Sie die Fachbesucher scharf!

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



„Das steirische Gastgewerbe zählt mit seinen mehr als 10.000 Gastronomie- und Hotelleriebetrieben und 20.000 Beschäftigten zu den bedeutendsten Branchen im Lande. Der Tourismus erwirtschaftet etwa 9% des BIP, indirekt unter Einbeziehung der Freizeitwirtschaft sogar 16%, und unterstreicht somit seine Rolle als essentieller Wirtschaftsfaktor. Die Messe Graz würdigt diesen wichtigen Wirtschaftsbereich und bietet den steirischen Gastronomie- und Hotelleriebetrieben, aber auch den wichtigen Partnern aus den benachbarten Ländern Süd- und Südosteuropas, mit der GASTRONOMIA jene professionelle und innovative Plattform, welche für die wirtschaftliche Entwicklung unbedingt notwendig ist. Die GASTRONOMIA steht für Innovation durch auf Gastronomie und Hotellerie abgestimmte Produkte, Dienstleistungen und Verfahren.“

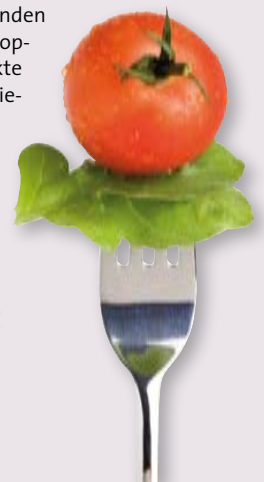
**KoR Johann Hofer**  
Spartenobmann Tourismus & Freizeitwirtschaft  
Wirtschaftskammer Steiermark

Wir freuen uns schon jetzt auf die GASTRONOMIA 09 und sehen diese Fachmesse als optimale Plattform, auf das richtige Fachpublikum zu treffen und Kundenbeziehungen herzustellen. Der Messestandort Graz mit dem Einzugsgebiet aus dem Osten und Süden Österreichs, aber auch den angrenzenden Ländern Slowenien und Kroatien, bietet uns optimale Rahmenbedingungen, um neue Märkte für die Gastronomie und Hotellerie zu erschließen.

**Mag. Thomas Jungreithmayr**  
Marketing/Verkauf  
Die Käsemacher



*Alle Leidenschaft dem  
feinen Geschmack*



## Der Österr. Bundeslehrlingswettbewerb für Tourismusberufe

Österreichs beste Lehrlinge stellen sich als Köchinnen und Köche, Restaurantfachleute und Hotel- und Gastgewerbe-AssistentInnen den strengen Blicken einer Fach-Jury sowie dem interessierten Messe-Publikum.

## Show Bar Award - Die etwas andere Meisterschaft im Showbarmixen

Die Bar Society Graz holt zum 2. Mal die 8 besten Showbarkeeper Österreichs zum Wettbewerb nach Graz auf die GASTRONOMIA. Eine Vorausscheidung und ein Finale werden über den Sieger von 1.000,- Euro in bar entscheiden. (Sieger 2007/2008: Kenny Klein aus Bad Ischl)

## Innovationspark mit Erfolgsrezepten

Im Innovationspark werden internationale Innovationen und Erfolgsrezepte aus Gastronomie und Hotellerie vorgestellt. Innovative Unternehmen nutzen die Gelegenheit, sich dem Fachpublikum zu präsentieren.

## forum: tourismusmarketing - Know How „frei Haus“

Das forum: tourismusmarketing fand bereits dreimal im Rahmen der impact – der Fachmesse für Marketing, Verkauf und Werbung statt. Nun wandert es näher zur eigentlichen Zielgruppe „Tourismus“, ergänzt somit optimal das Angebot der GASTRONOMIA und bringt weitere Fachbesucher zur Messe.



Hochkarätige Experten zeigen in Vorträgen und Podiumsdiskussionen, wie sich Innovationsgeist und unternehmerischer Weitblick in wirtschaftlichen Erfolg verwandeln lassen. Spannende Vorträge und lebhaftes Diskussionsmaterial warten auf die Teilnehmer aus den Bereichen Tourismus, Hotellerie und Gastronomie.

**forum:**  
tourismusmarketing

**IDEEN + INNOVATIONEN = ERFOLG**



Für Erfolg braucht es eine klare Zielgruppenansprache, ohne Wenn und Aber. Und außergewöhnliche Ideen. „Mehr als je zuvor muss man seinen Kunden heute einen Aha-Effekt bieten. Warum steht in den meisten Hotelzimmern aufgeschnittenes Obst bereit, wenn ich abends gerädert ankomme und mich eigentlich nach einem Fußbad sehne? Da erwarte ich mir ein Entspannungspaket“, meint Eva-Miriam Gerstner, bis vor kurzem prominente Hotelchefin des Berliner Q!, das unter ihrer Führung 2004 zum „besten Designhotel der Welt“ wurde. Seit wenigen Monaten rührt die Tourismusexpertin als Beraterin in der Tourismusbranche kräftig um. Eines ihrer ersten Projekte führt Gerstner nach Pörtschach, wo sie mit ihren Ideen das 400 Jahre alte Schlosshotel Leonstain für das 21. Jahrhundert aufmöbelt.

**Eva-Miriam Gerstner**  
Beraterin und ehemalige Star-Hotelchefin (Berlin)



Innovation, Strategie und Operative: Das sind drei Schlüsselfaktoren für den Unternehmenserfolg. Drei Bereiche, in denen Pierre Nierhaus zu den führenden Experten im deutschsprachigen Raum gezählt wird. Und der Tourismusberater weiß, wovon er spricht: In seiner zwanzigjährigen Laufbahn hat er fünfzehn Gastronomiebetriebe verschiedenster Größen geführt sowie fast hundert Konzepte entwickelt und umgesetzt. Dazu kommt sein sicherer Instinkt für erfolgreiche Trends, die Nierhaus zu einem der bedeutendsten Innovationsexperten in Deutschland gemacht haben. An Beispielen aus der Welt der internationalen Gastronomie demonstriert der Tourismusexperte die Regeln für das Neukonzept oder den Relaunch eines gastronomischen Konzeptes, die effektives Gastronomiemarketing mit guten Ideen statt großem Budget möglich machen.

**Pierre Nierhaus**  
Gastronom, Berater, Trendexperte und Buchautor (Frankfurt)