

FÜR SIE GEDECKT - von PROFIS für PROFIS

Die GASTRONOMIA geht in die **2. Auflage** und Sie als professioneller Gastgeber profitieren vom Angebot im messecentergraz. Informieren Sie sich über die neuesten Trends in Sachen Hotellerie und Gastronomie!

Nutzen Sie die Möglichkeit, Tipps und Tricks „von Profis für Profis“ für Ihr persönliches Erfolgsrezept zu holen.

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**, das Ihnen täglich „aufgetischt“ wird.

Am Menüplan der GASTRONOMIA stehen:

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



Brandheiß serviert: Die neuesten Trends für Sie auf der **GASTRONOMIA 07**, die Fachmesse für den professionellen Gastgeber, 9. bis 12. September 2007 – messecentergraz



Veranstalter/Ort

messecentergraz Betriebsgesellschaft mbH & Co KG
A-8010 Graz | Messeturm | Messeplatz 1 | FN 224298a | LG Graz
Komplementär Betriebsgesellschaft m.b.H. | A-8010 Graz | Messeturm | Messeplatz 1 | FN 223376w | LG Graz
Kontakt: Sonia Gruber | Tel: +43/316/8088-251
E-Mail: gruber@messecentergraz.at

Übernachtungen

Graz Tourismus | Kontakt: Barbara Kollmann
Tel: +43/316/8075-49 | E-Mail: km@graztourismus.at

Öffnungszeiten

So bis Di (09. 09. 07 – 11. 09. 07): 10.00 – 18.00 Uhr
Mi (12. 09. 07): 10.00 – 17.00 Uhr

Eintrittspreise

Tageskarte	€ 15,00
Kollegen-Ticket*	€ 19,00
Dauerkarte	€ 26,00
Schülereintritt**	€ 8,00/Schüler
Online-Ticket	€ 11,00

Jetzt anmelden und Zeit & Geld sparen:

www.gastronomia.at



* nehmen Sie eine Kollegin/einen Kollegen aus Ihrem Unternehmen mit und sparen Sie € 5,50 pro Person | ** nur in Gruppen mit Begleitung (Lehrperson frei)



Die Fachmesse für den professionellen Gastgeber

9. bis 12. September 2007

im messecentergraz

www.gastronomia.at

Was die GASTRONOMIA in Graz besonders verführerisch macht:

- ⊙ **Mehr als 150 Aussteller:** Auf der GASTRONOMIA, der Fachmesse für den professionellen Gastgeber, werden Ihnen **die passenden „Rezepte“ für Ihren Unternehmenserfolg** serviert.
- ⊙ **Die Angebotsvielfalt:** Bunt gemischt! Sie finden vor Ort, **was in der Gastronomie und Hotellerie Rang und Namen hat.**
Lassen Sie sich die GASTRONOMIA 07 nicht entgehen!
- ⊙ **Schmackhaftes Rahmenprogramm:**
 - ⊙ DESTILLATA Tasting Lounge - Präsentation der Siegerbrände
 - ⊙ Die Kunst des Gemüseschnittens live
 - ⊙ ROLLING COOKS in der Rolling Pin Lounge
 - ⊙ Echt-Steirisch Club-Wirte-Kochen
 - ⊙ Austrian Show Bar Award (So, 09.09.07)
 - ⊙ Steirischer Gastwirtetag (Di, 11.09.07)
 - ⊙ Rookies of the Year 2007 (Mi, 12.09.07)



Tägliche Delikatessen auf der GASTRONOMIA: Das Rahmenprogramm.

- ☉ **Kochen & Kunst**
Das Auge isst mit. - Die hohe Kunst des Gemüse- und Obstschneidens präsentieren Ihnen die beiden mehrfachen Goldmedaillengewinner Angkana und Alex Neumayer. Auch eine kleine Einführung in Butter- und Eiscarving steht am Show-Programm.
(täglich Workshop um 11.00 und 15.00 Uhr in der Halle 10, Stand 500)
- ☉ **Gastro-Grill & Barbecue**
Anbraten will gelernt sein. - Die Profis der Austrian Barbecue Association (aba) zeigen Ihnen, wie es außen knusprig und innen schön zart wird.
(täglich im Messepark)
- ☉ **DESTILLATA Tasting Lounge**
Hier ist jeder Tropfen kostbar. Denn alle hier präsentierten Edelbrände wurden bei der DESTILLATA 07 mit Gold prämiert.
(täglich in der Halle 10, Stand 301)
- ☉ **Rolling Pin Lounge**
Das etwas andere Restaurant mit den „**ROLLING COOKS**“, welche sich mit Walter Mayer & Co aus ehemaligen Mitgliedern der österreichischen Kochnationalmannschaft zusammensetzen. Erleben Sie Kochen mit Käse und Bier und flippiges Fingerfood.
(Sonntag, 09.09. – Dienstag, 11.09.07 Stadthalle, Stand 201)
- ☉ **Echt Steirisch - Genuss Region Österreich**
Täglich kocht ein echt-steirisch Club-Wirt im Rahmen der österreichweiten Erdäpfelwochen die besten Kreationen seines Hauses: (präsentiert und kommentiert von Peter Lexe)
(9. 9. Landhauskeller Graz, 10.9. Schlosswirt Kornberg 11.9. Starcke Haus Graz, 12. 9. Steirerstubn Graz)

Menüplan der GASTRONOMIA - Jeden Tag ein anderer Leckerbissen.

Sonntag, 09. September 2007

- ☉ **Tee kennt keine Grenzen.**
Legende – Kultur – Genuss – entdecken Sie sein Geheimnis. Einen umfassenden Einblick in die Thematik erhalten Sie von Frau Konsul Edith Hornig.
14.00 Uhr, Stadthalle, Foyer Nord
- ☉ **Austrian Show Bar Award**
Die etwas andere Meisterschaft im Showbarmixen. Stehgreif-Mixen mit Publikumsjury organisiert von Rene Koch, Lucian Petracsu und vom Fachmagazin „Rolling Pin“.
15.00 Uhr, Halle 10, Stand 502

Montag, 10. September 2007

- ☉ **Gastrobuch – Was ist es !?!**
Die betriebliche Abrechnung leicht gemacht. Ein Workshop mit Erwin Lorenz
11.00 Uhr, Stadthalle, 1. OG, Saal 3
- ☉ **Tee kennt keine Grenzen.**
Legende – Kultur – Genuss – entdecken Sie sein Geheimnis. Einen umfassenden Einblick in die Thematik erhalten Sie von Frau Konsul Edith Hornig.
15.00 Uhr, Stadthalle, Foyer Nord
- ☉ **„new trends – new flavours“**
präsentiert von der Bar Society Graz
16.30 Uhr, Halle 10, Stand 502



Dienstag, 11. September 2007

- ☉ **Steirischer Gastwirtetag**
Wirtschaftskammer Steiermark, Sparte Tourismus
Ganztägig, Stadthalle, 1. OG, Plenarsaal
- ☉ **„Erfolg braucht Konzepte und Spielregeln. Nationales und Internationales Franchising.“**
Frau Mag. Waltraud Martius, Syncon Consulting GmbH
14.00 Uhr, Stadthalle, 1. OG, Saal 3
- ☉ **Tee kennt keine Grenzen.**
Legende – Kultur – Genuss – entdecken Sie sein Geheimnis. Einen umfassenden Einblick in die Thematik erhalten Sie von Frau Konsul Edith Hornig.
15.00 Uhr, Stadthalle, Foyer Nord
- ☉ **„new trends – new flavours“**
präsentiert von der Bar Society Graz
16.30 Uhr, Halle 10, Stand 502

Mittwoch, 12. September 2007

- ☉ **„Rookies of the Year 2007“**
Die vielversprechendsten NachwuchsköchInnen Europas werden gegeneinander antreten und vor einer Top-Jury um den Titel „Rookies of the Year“ sowie einen Praktikumsplatz beim Starkoch Johann Lafer ritteln. Nähere Informationen unter: www.rollingpin.eu
Ganztägig, Rolling Pin Lounge, Stadthalle, Stand 201
- ☉ **„new trends – new flavours“**
präsentiert von der Bar Society Graz
15.30 Uhr, Halle 10, Stand 502



Die Schmankerln der GASTRONOMIA 07

1. Obermurtaler Brauereigenossenschaft in Murau ☉ Alutechnik Matauschek ☉ American Wellness ☉ Anton Legenstein ☉ Anzeigen & Marketing Kleine Zeitung ☉ apro Plank & Pressel ☉ Bohnus Handels ☉ Brau Union Österreich AG Brauerei ☉ buchholzer + partner Elektroanlagenbau ☉ C&C Softwareschmiede Austria EDV-Boniersysteme & Funk & Schankanlagen ☉ Candol ☉ Carsan Kältetechnik Speiseeis-u. Kältemaschinen ☉ cg-veranstaltungstechnik ☉ Das Winzerhaus Martin Stelzl + Armin Kreiner ☉ DESTILLATA Organisationsbüro ☉ Destillerie Franz Bauer Spirituosenherzeugung ☉ Diesel ☉ Dinghartinger Apfelstrudel ☉ Dr. A. Schendl ☉ Edna Backwaren ☉ EDU-Gesundheitsprodukte Egon Dufour ☉ Ehgartner ☉ Erzherzog Johann Weine ☉ Europay Austria Zahlungsverkehrssysteme ☉ FOINOX ☉ Fotowerbung Rosenzopf ☉ freecomm Werbeagentur ☉ Fuchsbichler R. Lesezirkel am Kamin ☉ Galaxy Werbe- und Verlagsgesellschaft ☉ Gastrobuch Lorenz Erwin Karl ☉ GGL Großküchen Gastrogeräte Lorbeck ☉ GGS Großküchen und Gastronomie Service ☉ GO IN ☉ Grapos Postmixsirup ☉ Gsellmann Siegfried Familienweingut ☉ GTW-Gastronomietechnik Weilharter ☉ Gutes vom Bauernhof ☉ HAG Stromberger ☉ Haustechnik Zieserl GmbH ☉ Highlights ☉ Hildebrand Großkücheneinrichtungen ☉ Hobart GmbH ☉ HOEB Ing. Raimund Schierl ☉ Högl GmbH ☉ hotline hotelsoftware ☉ Hot Pot Mayrhofer Doris ☉ Hugin*Sweda Datensysteme ☉ Icepower ☉ Imesa Austria Professionelle Wäschereimaschinen August Eigenstuhler ☉ Ing. Martin Pemwieser ☉ inotec Umwelttechnik GmbH ☉ J. Hornig ☉ Job-Tex Berufsbekleidung Renate Eigner-Stöfelmayr ☉ Josef Hartl ☉ Kastner Großhandel ☉ Klinmam Austria ☉ Kochen und Kunst ☉ KSI ☉ Lederwaren Bradac ☉ Menu System Austria ☉ Mr. Würze Reinbacher Robert ☉ News & Trends Walter Hackl ☉ Open Ideas Oppenrieder Günther ☉ Österreichischer Wirtschaftsverband ÖGZ ☉ Paar Ferdinand Gastronomiebedarf ☉ Pachlinger Wilfried und sein Team ☉ PAGO ☉ Papst Walter, Ing. Motorgeräte ☉ Pellini Caffè Pichelbauer Karl ☉ Peterquelle-Mineralwasser ☉ Pizza Presto ☉ Premiere Fernsehen ☉ PROMotainment Multimedia ☉ QimiQ ☉ R. Rupp ☉ RAM Consulting - Österreichischer Franchiseverband ☉ Rational ☉ Reischl + Sohn ☉ Rist Theodor ☉ Rolladen Lipowec ☉ Rolling Cooks ☉ Schiefer Berufsmode ☉ Schlattner Hermann Gastro Top Card ☉ Schnepf Computerkassen ☉ Schnitzelmaster ☉ Schöller Lebensmittel ☉ Steirisches Kürbiskernöl ☉ Tanner Rudolf ☉ Telekom Austria AG Marketing Retail Graz ☉ Thennemayer Tischlerei ☉ TKK Tiefkühlkost ☉ Trauner Verlag + Buchservice ☉ unykat Gastronomie Design ☉ W.E. Blaschitz Computer-Dispensing-Systems-Drink-Equipment ☉ WILPA Paukowitz Joachim ☉ Wirtschaftskammer Steiermark Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft ☉ WMF ☉ Wögerer Hans Peter ☉ Zanussi - Kaier ☉ ZENTRAPAC Vakuumverpackungen