

NEUER TERMIN UND VIELE HIGHLIGHTS ZUM JUBILÄUM

Gast Klagenfurt feiert 50. Geburtstag

(Klagenfurt, den 9. April 2018). – Österreichs erste und somit älteste Gastronomie- und Hotellerie-Fachmesse feiert dieses Jahr ihr 50-Jahr-Jubiläum. Und nicht wie bisher im März, sondern einen Monat später, nämlich vom 15. bis 17. April 2018 findet die GAST KLAGENFURT mit insgesamt 402 Ausstellern aus 8 Nationen statt. Mit dem neuen Termin will man den Betrieben von Winter- und Sommersaison einen Besuch der Fachmesse erleichtern. Zu den Highlights zählen neben der Sonderschau „E-Tourismus“, die Staatsmeisterschaft für Jungköche, die tägliche „Latte Art Show“ von Barista Staatsmeisterin Tamara Nadolph sowie die WEDL-Hausmesse, die erstmals im Zuge der GAST KLAGENFURT durchgeführt wird.

Innovativ, unverzichtbar und mit viel Tradition behaftet, so lässt sich die GAST KLAGENFURT, die Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie vom 15. bis 17. April 2018 am besten beschreiben. Und auch heuer ist der Branchentreffpunkt voll gespickt mit spannenden Themen und Programmen, welche die Tourismusbranche, sprich Gastronomie und Hotellerie, begeistern wird. Auch der neue Termin wird dazu entsprechend beitragen. „Auf vielfachen Wunsch hin haben wir die Messe um ein gutes Monat nach hinten gerückt, damit Inhaber sowohl von Winter- als auch Sommersaisonbetrieben in aller Ruhe und vor allem stressfrei die Messe besuchen können“, betonen Messepräsidentin Dr. Maria-Luise Mathiaschitz und Messe-Geschäftsführer Ing. Erich Hallegger. Überhaupt steht die heurige Jubiläums-GAST unter einem ganz besonders guten Stern: Erfreulicherweise gab es in Kärnten im vergangenen Jahr ein deutliches Nächtigungsplus, das sollte sich garantiert positiv auf die Investitionsbereitschaft der BesucherInnen auswirken.

NEU: E-Tourismus-Zone

Online zu mehr Gästen. Von Social Media bis zu Bewertungsportalen - der Gast von morgen informiert sich im Internet. Die Zahlen sind eindeutig: Acht von zehn Österreichern sind täglich online. Mehr als die Hälfte der Gäste buchen ihren Urlaub ausschließlich im Internet. Aus diesem Grund haben sich die KÄRNTNER MESSEN entschlossen, anlässlich der GAST KLAGENFURT eine eigene E-Tourismus-Zone zu schaffen. Ziel ist es, die heimische Gastronomie und Hotellerie e-fit für die Zukunft zu machen.

Forum E-Tourismus. – Am Dienstag, den 17. April 2018 laden um 10.00 Uhr FH Kärnten, Wirtschaftskammer Kärnten und Kärnten Werbung zum „Forum E-Tourismus“ ein. Als Key-Note-Speakerin konnte Silke Seemann von „Hallstatt Hideaway“ gewonnen werden, die zum Thema „Tourismus Digitalisierung und die Kluft zwischen Theorie und Praxis“ spricht.

Datenschutz-Vortrag. – Am 25. Mai 2018 ist es soweit. Die neue EU *Datenschutz-Verordnung* (DSGVO) tritt in Kraft. Aus diesem Grund lädt die Wirtschaftskammer Kärnten zu einem Trendvortrag am Dienstag, den 17. April 2018 um 12.30 Uhr ein. Mag. Johannes Gregori wird die Details zur neuen Verordnung vorstellen und Vorschläge zur optimalen Vorbereitung in den Unternehmen geben.

Tourismus-Cockpit. - Mithilfe einer speziellen Software muss kein Hotelier mehr verschiedenste Plattformen besuchen und analysieren oder auf fremde Aussagen vertrauen: Das Tourismus Cockpit liefert auf einen Blick die wichtigsten Kennzahlen rund um Nächtigungsstatistiken, Bewertungen, Social Media und Google Analytics. Und dass Hotelbewertungen heute fester Bestandteil für Buchungsentscheidungen geworden sind, ist auch längst kein Geheimnis mehr. Das Tourismus Cockpit hilft, neue Gästebewertungen so einfach und effizient wie möglich zu generieren.

Zentrale Steuerung des Hotelbetriebes. - Casablanca Hotelsoftware steht für hochwertige Softwarelösungen für die Hotellerie und Gastronomie. Herzstück des Unternehmens ist das eigens entwickelte Hotelverwaltungsprogramm zur einfachen, zentralen Steuerung des Hotelbetriebes in jedem Bereich (Verwaltung, Vertrieb, Datenpflege, usw.). Weiters wurde und wird die Hotelsoftware ständig mit Zusatzmodulen und Schnittstellen (Telefonanlagen, Kassensystemen, Zahlungsterminals) erweitert, um innovativ und mit dem Wandel der Zeit zu gehen. Zu ihren Onlinemodulen zählen beispielsweise das hauseigene Channel Management zur Wartung der Online-Kanäle, die Casablanca Homepagebuchung und der Anfragemanager. Der modulare Aufbau ermöglicht einfache bis höchst komplexe Anwendungen – die Casablanca Hotelsoftware kann dadurch auf jeden Betrieb perfekt adaptiert werden.

Virtueller Rundgang. - ViVis3D ist ein komplettes, maßstabgetreues und realistisches 3D-Modell eines realen Ortes und liefert zusätzlich automatisch generierte Grundrisse aller Stockwerke. Ein ViVis3D-Projekt besteht aus einer Vielzahl (bis zu 200) einzelner Aufnahmen und bietet dem Betrachter ein multimediales Erlebnis in 3D! Objekte wie Hotels, Pensionen oder Ferienwohnungen profitieren bereits davon, ebenso wie Hallen- und Thermalbäder, Veranstaltungsorte, Fitnessstudios, sogar Reisebusse. Auch geeignet für Immobilienobjekte, Burgen, Schlösser, Museen, Galerien, Büros, uvm.

Online Marketing. - Postings die vom Herzen kommen. Die Klagenfurter Werbeagentur „Krassgrün“ holt mit gezielten Kampagnen potentielle Kunden auf Ihre Webseite. Von Suchmaschinenmarketing bis hin zu Social Media - allen voran Platzhirsch Facebook. Weiters im Portfolio der Agentur: Erstellung von Webseiten und grafische Leistungen rund um diverse Kampagnen und Designs.

Hotelkit. - hotelkit digitalisiert und vereinfacht operative Prozesse in Hotels. Die Software unterstützt dabei, die interne Kommunikation zu optimieren, das Hotel-Wissen zu dokumentieren und tägliche Routinen effizienter zu gestalten. Inzwischen arbeiten 24.000 Mitarbeitern in über 500 Hotels weltweit täglich mit hotelkit. Darunter auch das Hotel Jungbrunn, das Weisse Rössl am Wolfgangsee, das Steigenberger Wien, das Mountain Resort Feuerberg, das Alpenresort Schwarz, sowie die 25hours Hotels.

Die Hotels profitieren von einer transparenten internen Kommunikation, dem einfachen Zugriff auf SOPs und wichtige Standards, sowie der strukturierten Abwicklung von Reparaturen, Checklisten, Aufgaben und Gästewünschen. Die Mitarbeiter können via PC, Tablet und Smartphone jederzeit auf für sie relevanten Informationen zugreifen und ihnen zugewiesene Aufträge abarbeiten. Für Hotelketten und -gruppen steht die Multi-Property-Lösung hotelkit Connect zur Verfügung welche eine standortübergreifende Kommunikation ermöglicht und zentrales Wissensmanagement ganz einfach macht.

Handelshaus Wedl erstmals mit eigener Hausmesse auf der Gast Klagenfurt

Auf der GAST KLAGENFURT wird zum ersten Mal eine eigene Halle dem Handelshaus WEDL gewidmet. Als verlässlicher Partner in den Regionen Kärnten und Osttirol präsentiert das Unternehmen mit der WEDL Messe aktuelle Trends und Neuigkeiten aus dem Sortiment mit abwechslungsreichem Rahmenprogramm.

Genusswelten entdecken. - Die Halle 5 der Klagenfurter Messe vereint die Welt von WEDL unter einem Dach. Mit rund 50 Ausstellern wird sie zum Hotspot für Kunden und Fachbesucher zugleich. Dabei präsentiert WEDL auf beeindruckende Weise seine Genusswelten und verstärkt den Austausch mit seinen Kunden. Neben Verkostungen und Produktpräsentationen der WEDL-Produkte wartet auf die Besucher ein interessantes Rahmenprogramm. So wird die WEDL Messe zur optimalen Plattform für bestehende und neue Kunden, um Ideen aufzugreifen, Innovationen zu entdecken und natürlich um Eindeckungsaufträge zu Top-Konditionen für Sommer 2018 zu schreiben. Beim Sommereindecker-Gewinnspiel gibt es außerdem die Möglichkeit, tolle Preise wie Reisegutscheine Schibauseminare oder Tablets zu gewinnen.

Edle Tropfen kosten. - Nicht nur das einzigartige Sortiment sorgt auf der WEDL Messe für Begeisterung – an allen drei Tagen wird den Besuchern ein spannendes Rahmenprogramm rund um die Welt der Gastronomie geboten. Am 15. und 16. April werden gemeinsam mit dem international renommierten Sommelier Suvad Zlatic in einem Workshop erfolgreiche Verkaufstechniken diskutiert oder bei den Masterclasses der Vinothek Wedl außergewöhnliche Rotweine und Champagner verkostet. Die Teilnehmerzahl ist aufgrund der Exklusivität der verkosteten Produkte begrenzt, daher ist für Interessenten eine Voranmeldung unbedingt notwendig. Die Vinothek Wedl hat aber noch mehr zu bieten: Im Ausstellungsbereich werden die Besucher mit kompetenter Beratung betreut, um für ein abgerundetes kulinarisches Erlebnis den perfekten Tropfen zu finden.

Kulinarische Reise in fremde Länder. - Am Montag, den 16. April dreht sich von 16 bis 20 Uhr alles um die mexikanische Küche. Unter dem Motto „Fiesta Mexicana – The Taste of Mexico“ wird zu einer kulinarischen Reise in ein Land voller außergewöhnlicher Geschmackserlebnisse geladen. Die Veranstaltung wird durch ein unterhaltsames Begleitprogramm abgerundet. Für ein weiteres Highlight sorgen dieses Jahr die Starköche Alexander Forbes, Stefan Lastin und Christopher Schreiber, die sich an allen drei Tagen um die perfekte Verpflegung der Kunden und Besucher kümmern.

Genusshandwerkliches von Koch, Konditor, Barista & Co

Zu einer einzigartigen Reise in die Vielfalt der Geschmäcker, Spezialitäten und regionaler Produkte lockt die Halle 4 mit dem Thema „Genuss-Handwerk“. Der Klub der Köche Kärnten wartet hier mit vielen Koch- und Restaurant-Highlights auf, Konditoren zeigen täglich ihr Handkunsterwerk! Es erwartet Sie eine innovative und spannende Leistungsschau der jungen Köche, Pâtissiers und den Restaurantfachleuten zu den Themen gedeckter Tisch, Barbewerb und Flambieren.

Staatsmeisterschaft. – Kochkunst auf Spitzenniveau zeigen junge Köchinnen und Köche anlässlich des „Duell der Jungköche“. An den ersten beiden Tagen (15. und 16. April) findet die Vorausscheidung statt, wo der „Landesmeister“ gekürt wird, und am 17. April steht das Finale am Programm, wo es um den Staatsmeister der Jungköche geht. Organisiert und durchgeführt wird das Duell der Jungköche vom „Klub der Köche Kärnten“ (KKK).

Kaffee-Lounge. - Gemeinsam mit der amtierenden Barista-Staatsmeisterin Tamara Nadolph und Larissa Barisic entführen wir sie in die Welt des Kaffees! Aromatisch, traditionell und handwerklich bringen wir den Kaffeegenuss auf die GAST Klagenfurt. Gezeigt wird die Vielfalt des Kaffees in seiner Zubereitung, des Geschmacks und seiner Präsentation. Gemeinsam mit der Kärntner Tourismus Schule zeigen ihnen Schüler ihr Talent und Können im Umgang mit Kaffee. Ein besonderer Programm-Höhepunkt ist die „Latte Art Show“, wo die Barista Staatsmeisterin Tamara Nadolph aus Villach täglich um 11.00 und 14.00 Uhr ihr Können unter Beweis stellt.

Service Master Cup. – Eine weitere spannende Leistungsschau stellen die Restaurantfachfrauen und -männer beim „Service Master Cup“ unter Beweis. Am Sonntag geht es um die innovativsten Tischgestalter, am Montag um den Alpen-Adria-Barmeister und am Dienstag wird die feinste Nase gesucht.

Genussland Kärnten IdeenKÜCHE. - Zum 100. Geburtstag der Republik Österreich werden unter dem Motto „Jahrhundertgenüsse“ Klassiker neu interpretiert und regionale Gerichte mit Pfiff gezaubert. Entdecken Sie traditionelle Kärntner Küche mit überraschend-kreativen Elementen - natürlich mit qualitätsgeprüften Genussland Kärnten Produkten. Zum Jubiläum wird das Hauptaugenmerk auf die heimischen Qualitätsprodukte Fisch, Gemüse und Rindfleisch gelegt. In der IdeenKÜCHE ist der Name Programm. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt und so entstehen Gerichte wie „Marco's Falsches Beuschel“ mit „Kärntner Reindling-Knöderln“ oder „Fisch-Safran Schmarren“. Lassen Sie sich täglich um 10.00, 12.30 und 15.00 Uhr von den vier Genuss-Wirten Christian Tasotti, Markus Tschernernig, Elisabeth Heiß und Marco Krainer inspirieren, schauen Sie ihnen bei ihrer Arbeit über die Schulter und genießen Sie die zubereiteten Kostproben.

Intervino: Edle Tropfen aus Österreich, Italien und Slowenien

Das Leben ist bekanntlich viel zu kurz um schlechten Wein zu trinken, sagte schon einst Wolfgang Goethe. Auf der INTERVINO, die parallel zur GAST KLAGENFURT stattfindet, präsentieren 80 Winzer über 1.500 erlesene Weine zum Verkosten und Kaufen. Zu den besonderen Highlights zählen die Weinbar des Kärntner Sommeliervereines, wo prämierte Weine verkostet werden können sowie einer Whiskeyausstellung mit über 40 verschiedenen

Sorten. Stark vertreten ist auf der INTERVINO auch der Kärntner Wein in Form des Kärntner Weinbauverbandes, so ganz nach dem Motto „Do woxt wos“.

Wein-Crashkurs. - Sie trinken gerne ein gutes Glas Wein und möchten zudem auch noch fachlich mehr über das Thema erfahren? In 45 Minuten beantwortet der Präsident des Kärntner Sommeliervereines Klaus Gürtler bei einem Wein Crash-Kurs die wichtigsten Fragen rund um die Themen „Das ABC der Weinetikette“, „Echte Trinkreife – Haltbarkeit und richtige Lagerung“, „Welches Glas zu welchen Wein“ und viele weitere mehr.

Zeit für mehr Bio in der Gastronomie

Die Speisekarte ist „das“ Aushängeschild eines Gastronomen und darin enthaltene Biolebensmittel erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Warum BIO mehr als ein Trend ist, wie BIO in der Gastronomie gut funktionieren kann, woher Biolebensmittel zu bekommen sind – vor allem auch unter dem Aspekt heimischer Herkunft - und Vieles mehr erfahren Sie am Bio-Stand in der Halle 1 auf der diesjährigen GAST in Klagenfurt.

Frühstücken wie ein Kaiser. - Hotelbetriebe kümmern sich liebend gerne um den guten Start in den Tag ihrer Gäste. Mit heimischem BIO punktet man besonders bei morgendlichen Feinschmeckern. Am Bio-Stand erfährt man viele Tipps über Zusammenstellung, Auslobung und Zertifizierung eines Bio-Frühstücks. Alles rund um Bio gibt es nicht nur trocken – Verkostungen von Produkten unserer Biobäuerinnen und –bauern sowie Partner sind inklusive solange der Vorrat reicht.

Kandlhofer-Halle: Produktinnovationen in anderer Form

Längst zur Fixeinrichtung geworden ist der GASTgarten der Firma Kandlhofer in der Messehalle 2: Auf unkonventionelle Art werden hier besondere Produktinnovationen gezeigt und Anbieter mit interessierten Gastronomen zusammengebracht. Daneben erwartet die BesucherInnen zahlreiche Liveprogramme, wie Modeschau, Weißwurst-Frühschoppen sowie Livemusik.

#messefakten2018

Die GAST KLAGENFURT und INTERVINO finden von Sonntag, 15. April bis Dienstag, 17. März 2018 am Messegelände Klagenfurt statt und hält von jeweils 09.00 bis 18.00 Uhr, am Dienstag von 09.00 bis 17.00 Uhr geöffnet. Alle weiteren Details gibt es auf www.kaerntnermessen.at oder auf facebook.com/kaerntnermessen

DIE GAST KLAGENFURT UND INTERVINO IM ÜBERBLICK

Aussteller: 402 aus 8 Nationen

Ausstellungsfläche: 30.000 Quadratmeter (brutto)

Besucher 2017: 12.000

Themen:

EINRICHTUNG & AUSSTATTUNG (Anlagen, Maschinen und Geräte für die Hotellerie und Gastronomie » (Groß)küchentechnik » Tischkultur (Glas, Besteck, Porzellan, Dekoration) » Hotel- und Gastronomietextilien » Möbeldesign » Klimatechnik/Heizungssysteme, Be- und Entlüftung » Zu- und Umbau sowie Ausbau und Renovierung » Innovative Abrechnungs- und Buchungssysteme » EDV, Software, Datenverwaltung » Outdoor-Gastronomie » Einrichtungen für Kinderspielfläche » Catering und Partyservice » Franchising » Berufsbekleidung » Personalschulungen » Event- und

Kongresstechnik » Internet » Hausprospekte/Ansichtskarten » Hygiene » Waschraumausstattung und Waschraumhygiene
LEBENSMITTEL & GETRÄNKE: » Lebensmittel » Feinkost/Bioproducte » Alkoholische & alkoholfreie Getränke » Wein, Most, Destillate » Spezialitäten aus Kärnten und dem Alpen-Adria-Raum » Intelligent food (Convenience, Tiefkühlprodukte, Fertiggerichte) » Weinprämierung » Alpen-Adria-Weinstraße » Jahrgangverkostungen » Edelbrände & Spirituosen » Essige & Öle » Bar Trends » Liquid Cooking » Kaffee » Kaffeemaschinen » Latte Art Shows,
WELLNESS & OUTDOOR » Das Bad im Hotel » Solarien, Saunen, Whirlpools » Schwimmbäder, Sanitär » Fitness, Massagen, Beauty-Einrichtungen » Kosmetik & Gesundheit

Die KÄRNTNER MESSEN sind der bedeutendste Veranstalter von Messen, Ausstellungen, Kongressen und Fachtagungen in Kärnten, der Zentralregion des Alpen-Adria-Raumes. Ihre Fachmessen sind internationale Branchenereignisse und machen weit über Österreichs Grenzen hinaus von sich reden. Am Messegelände Klagenfurt finden jährlich bis zu 10 Eigenmessen und weitere 200 Gastveranstaltungen statt. Die Eigentümer der „Kärntner Messen“ sind die Landeshauptstadt Klagenfurt mit 48 %, die Kärntner Landesholding und die Wirtschaftskammer Kärnten mit je 26 %.



RÜCKFRAGEN:

KÄRNTNER MESSEN, Public Relations, Messeplatz 1, 9021 Klagenfurt, Österreich

Christian Wallner, Telefon:0043(0)463-56800-24, E-Mail: wallner@kaerntnermessen.at

#ausstellerinformationen

Karnerta lädt zur Speckverkostung ein

Seit 1954 wird bei KARNERTA die Fleischermeistertradition bewahrt und gelebt. Besonders stolz sind wir daher auf unsere AMA zertifizierten Kärntner Speckspezialitäten, die nach alter Tradition mit natürlichen Gewürzen veredelt, von Hand gesalzen und über Buchenholz zart geräuchert werden. Wir laden Sie daher herzlich zur Speckverkostung an unseren Stand ein und jeden Tag wird ein KARNERTA Fleischmeister über die Besonderheiten von Speck und dessen Produktion erzählen.

KARNERTA wieder GASTlich. „slow cooked by KARNERTA“ ist die neue Produktlinie aus Eigenproduktion der KARNERTA. Die Rohstoffe sind von höchster Qualität und zu 100% aus Österreich und die Produkte überzeugen durch ihre Natürlichkeit, da auf jegliche Zusatzstoffe verzichtet wird. Das sogenannte Slow Cooking – das „langsame Garen“ – gilt als eine hohe Kunst des Kochens. Die schonende Zubereitung bei Niedertemperatur bietet daher besten Fleischgenuss und die Produkte sind besonders zart und saftig. Die schnelle, vielfältige sowie einfache Zubereitung spart unseren Kunden viel Zeit & Geld und die leichte Würzung lässt Platz zur Individualisierung. Im Rahmen der Gast präsentieren wir Kalbs Osso Bucco slow cooked – das neueste Produkt aus der Produktlinie. KARNERTA will wieder einmal zeigen, dass sich Tradition mit Innovation vereinen lässt. Besuchen Sie uns direkt in Halle 4 und überzeugen Sie sich von der Qualität gleich selbst, denn nur ein gutes Essen hält Leib und Seele zusammen.