

BILANZ 2016: 12.000 FACHBESUCHER AUF DER GAST KLAGENFURT

Gute Buchungslage „beflügelte“ Investitionsbereitschaft

(Klagenfurt, 15. März 2016) – Sympathisch, trendig und informativ. So zeigte sich dieses Jahr die Gastronomie- und Hotelleriefachmesse GAST KLAGENFURT mit der parallel stattgefundenen INTERVINO. Die mehr als 12.000 gezählten Fachbesucher interessierten sich vor allem für die Themen „Lebensmittel & Getränke“ (55 %), „Anlagen & Geräte“ (39 %), „Einrichtung & Ausstattung“ (28 %) und „Weine & Whiskey“ (28 %). Für Furore und Gesprächsstoff sorgte dieses Jahr u.a. die „Insektenverkostung“.

Die GAST KLAGENFURT als bedeutendster Branchentreffpunkt Südösterreichs und des Alpen-Adria-Raums, hat den im Vorjahr neu eingeschlagenen Weg, nämlich im Ausstellungsangebot Qualität vor Quantität zu stellen, erfolgreich fortgesetzt. 390 Aussteller aus 9 Nationen präsentierten vom 13. bis 15. März 2016 alles rund um „Einrichtung & Ausstattung“, „Lebensmittel & Getränke“ über „Gastro-Systeme“ bis hin zu „Werbung & Marketing“ und „Weine & Bar“.

Die heimischen Wirte und Hoteliers sehen heuer einer gut gebuchten Sommersaison entgegen. Und das wirkte „beflügelnd“ auf die Investitionsbereitschaft auf der Fachmesse. „Viele Betriebe nutzten die GAST KLAGENFURT, um ihr Angebot in Küche, Hotel oder Gastraum rechtzeitig vor Saisonbeginn aufzurüsten“, betonen Messepräsident Albert Gunzer und Messe-Geschäftsführer Erich Hallegger.

DAS INTERESSIERTE: DIE TOP-AUSSTELLUNGSBEREICHE DER GAST

Die BesucherInnen auf ihre Interessensgebiete abgefragt, nannten laut dem Klagenfurter Marktforschungsunternehmen „Der Ladler“ 55 % das Ausstellungssegment „Lebensmittel & Getränke“, weitere 39 % „Anlagen, Maschinen und Geräte“, gefolgt von den Bereichen „Einrichtung & Ausstattung“ (28 %), „Weine & Whiskey“ (28 %) sowie Kaffee (24 %).

GUTE BENOTUNG: ANGEBOT ENTSPRACH KLAR DEN ERWARTUNGEN

Die „KÄRNTNER MESSEN“ sind stets bestrebt, mit ihrem Angebot die Erwartungen der BesucherInnen zu erfüllen. Und gerade das neue Konzept der GAST KLAGENFURT wurde erneut von den FachbesucherInnen positiv bestätigt. 80 % gaben der Fachmesse ein „sehr

gut“ und „gut“. Laut einer Befragung gaben auch 72 % der sehr kompetenten Besucher klientel an, „ausschlaggebend“ und „mitentscheidend“ für Investitionen im Betrieb zu sein.

TOLLES MESSEPROGRAMM: GUT INFORMIEREND UND UNTERHALTSAM

Die GAST KLAGENFURT bietet ihren Besuchern stets ein bisschen mehr als andere Anbieter. So gehört ein umfangreiches und aktuelles Rahmenprogramm zum Inklusiv-Angebot dazu. Zu den Highlights 2016 zählten u.a. die „Backwerkstatt“, wo man den Bäckern bei der Ausübung ihres Handwerks über die Schulter schauen konnte und die „Insektenverkostung“, die schon im Vorfeld der Messe für Furore sorgte. Aber auch inhaltlich wurden viele Themen in Vorträgen und Schulungen angesprochen. So zeigte der „Tag der Hotellerie“ mit dem Statement des ehemaligen Cobra-Kommandant Wolfgang Bachler deutlich auf, dass Erfolg kein Zufall ist. Aber auch die Workshops der Wirtschaftskammer Kärnten rund um die „Registrierkassen“ wurden vom Publikum bestens angenommen. Wer hingegen Unterhaltung gepaart mit Information suchte, war im „GASTgarten“ der Firma Kandlhofer genau richtig.

SERVICE & KOCHKUNST. - Der „Klub der Köche Kärnten“ (KKK) wartete auch wieder mit zahlreichen Koch- und Restaurant-Highlights auf. Kreativität, Schnelligkeit und Präzision waren auch beim „Internationalen Kochduell der Jungköchinnen und Jungköche“ gefragt, an dem heuer 16 nationale und internationale Mannschaften teilnahmen. Als „Landesmeister der Jungköche 2016“ ging schlussendlich Abnoub Shenouda hervor.

SMOKED PULLED MEAT. - Mit einer ganz besonderen Produktneuheit hat KANERTA dieses Jahr anlässlich der GAST KLAGENFURT aufhorchen lassen: Erstmals konnten die Fachbesucher „Smoked Pulled Beef“ verkosten. Um perfektes Smoked Pulled Meat herzustellen, braucht es vor allem viel Zeit und Geduld. Bei KANERTA wird österreichisches Qualitätsfleisch über 10 Stunden bei niedriger Temperatur gegart und über Buchenholz geräuchert, wodurch ein würziger und rauchiger Geschmack entsteht.

INTERVINO: NEUES AMBIENTE UND PRÄMIERTE WEINE

Einen optischen Wandel gab es dieses Jahr auch für die INTERVINO, die die Weinliebhaber mit einer neugestalteten und gemütlichen Weinarena überraschte. 80 WinzerInnen und Weinhändler aus Österreich, Slowenien, Italien und Kroatien präsentierten ihre neuesten Weinkreationen. Viel Aufmerksamkeit erhielten auch die prämierten Weine. Bei den Weißweinen ging der 1. Platz an den „Weißburgunder Wolfsgraben“ vom „Winzerhof Ossberger“, bei den Rotweinen gewann der „Zweigelt Charisma“ vom „Weingut Hahnekamp-Sailer“ und bei den Schaumweinen konnte sich das neue „Trippelgut“ mit dem „Gelben Muskateller Premium Frizzante“ als Sieger freuen.

NÄCHSTE MESSE:

Nach der Messe ist bekanntlich vor der Messe. Deshalb wurde auch schon der Termin 2017 für die GAST KLAGENFURT und INTERVINO fixiert: Es ist der 12. bis 14. März 2017.



Medienkontakt

Kärntner Messen, Christian Wallner, Leitung Public Relations

T: +43 463 56800-24, F: +43 463 56800-48, E: wallner@kaerntnermessen.at

Weitere Presseinformationen und Pressefotos finden Sie auf www.kaerntnermessen.at