



mit dem Innovationsforum fresh
Trends, Visionen und Innovationen für die Gastronomie, Hotellerie und Nahrungsmittelindustrie
11. – 14. April 2010
Messezentrum Salzburg

TERMINE FÜR DIE PRESSE

>Alles für den Gast – AllMountain<

vom 11. bis 14. April 2010 Messezentrum Salzburg

Rahmenprogramm „fresh“ Arena

Sonntag, 11. April 2010

Uhrzeit	Thema
10.30 Uhr	<p>Offizielle Eröffnung der Messe:</p> <p><u>Begrüßung:</u> Dir. Johann Jungreithmair, Vorsitzender der Geschäftsführung Reed Exhibitions Messe Salzburg</p> <p><u>Branchengespräch:</u> Christian Wieninger, Geschäftsführer Privatbrauerei M.C. Wieninger</p> <p>Ök.-Rat Dipl.-HLFL-Ing. Josef Pleil, Präsident des österr. Weinbauverbandes</p> <p><u>Offizielle Eröffnung:</u> Mag. David Brenner, Landeshauptmann Stellvertreter Salzburg</p>
13.00 Uhr	<p>Ecoporio - Europas erster Internet Shop für Umweltzeichen-Produkte - veranstaltet von Stifter, Leitner & Karg</p>
14.00 Uhr	<p>Innovationen in der Hotellerie Mag. Daniel Orasche <i>Kohl & Partner Tourismusberatung</i></p>

15.00 Uhr	Restaurant der Zukunft Willy Faber Gastronomie Report
16.00 Uhr	Wer zu spät kommt, den bestraft das Leben ...oder „Gast Live Gästefeedback“ als neue Chance Dr. Thomas Angerer <i>IRM – Institut für Relationship Marketing</i>

Montag, 12. April 2010

Uhrzeit	Thema
10.15 Uhr	Innovationen in der Hotellerie Mag. Daniel Orasche <i>Kohl & Partner Tourismusberatung</i>
11.00 Uhr	<u>ECOPORIO-Branchentalk:</u> „Nachhaltige Hotels als Strategie gegen die Klimakatastrophe“ <u>Moderation:</u> Dieter Koffler, Chefredakteur ÖGZ <u>Gesprächspartner:</u> LAbg. Mag. Hans Scharfetter: Salzburger Landtag Michaela Reitterer: Boutiquehotel Stadthalle Wien Beate Mondré: Hotel Garni Hubertus, Zell am See, Umweltvorreiter Ing. Erwin Bernsteiner: Umweltberater aus Salzburg Mag. Rainer Stifter: ECOPORIO
12.00 Uhr	Hotelsterne der Zukunft Mag. Matthias Koch WKO - Fachverband Hotellerie
13.00 Uhr	myindigo - oder wie werde ich das beste Gastro-Konzept Europas Heiner Raschofer indigo Gastronomie

13.45 Uhr	Erst war es eins, jetzt sind es 29 Lokale! Wie geht eine solche Multiplikation? Thomas Hirschberger Christoph Scheiring <i>Sausalitos Holding</i>
14.30 Uhr	Mit dem bekanntesten Wirtshaus der Welt in die Zukunft! Wolfgang Sperger <i>Hofbräuhaus München</i>
15.15 Uhr	Social Media – eine radikale Veränderung für alle Unternehmen oder kurzfristiger Hype? Andreas Steinbeißer <i>Sausalitos Holding</i>
16.00 Uhr	Mentaltraining für Gastronomen Manfred Ronge <i>ronge & partner – best culinary coaching</i>

Dienstag, 13. April 2010

Uhrzeit	Thema
11.00 Uhr	Mentaltraining für Gastronomen Manfred Ronge <i>ronge & partner – best culinary coaching</i>
12.00 Uhr	Wie etabliere ich erfolgreiche Gastro-Konzepte am Markt? Marc Uebelherr <i>ocui [open cuisine]</i>
13.00 Uhr	Veganer, Vegetarier und Fleisch/Fischesser unter einem Dach: Einblick in gastronomische Ernährungstrends und Konzepte der Zukunft Michi Kern <i>Künstlerhaus München</i>

14.00 Uhr	Museen, Theater, Konzerthäuser - schlafende Riesen für die Gastronomie? Ein unentdecktes Feld für zukunftsorientierte Gastronomen. Ingo Wessel <i>KONZEPTBÜRO -Entwicklungsgesellschaft für Gastronomie Kultur-Immobilien Destinationen</i>
15.00 Uhr	Restaurant der Zukunft Willy Faber Gastronomie Report

Mittwoch, 14. April 2010

Uhrzeit	Thema
10.30 Uhr	Q-Service Award: von der Qualität zur Innovation inkl. Präsentation des Gewinnerkonzeptes 2009 für Gästebegeisterung (Alpenresort Schwarz) Cornelia Lohninger <i>Lohninger & Partner</i>
13.00 Uhr	Restaurant der Zukunft Willy Faber Gastronomie Report

Galerie C (über Halle 1)

14.00 Uhr	Single Malt Whisky Tasting – Masterclass“ unter dem Motto „Eine Reise durch Schottland“. Sechs Sorten aus sechs verschiedenen Regionen Schottlands werden vorgestellt und verkostet. Näheres und Anmeldung auf www.vinaustria.at/whisky Robert Groger <i>Whiskyexperte und Whiskyconsultant</i>
-----------	--

Stand: 08. Apr. 2010 – Änderungen vorbehalten!