

Zeitgleich mit der:  
**HOTEL** UND **GAST**  
SALZBURG



**18. - 20. März 2012**  
Messezentrum Salzburg  
[www.fleischerforum.at](http://www.fleischerforum.at)



**Fleischer  
Forum**

Informations- und Orderplattform für das Fleischerhandwerk in Österreich und Bayern.

# NEUER NAME und NEUER MESSETERMIN.

DIE „L-TEC“ WIRD ZUM „FLEISCHERFORUM“! Nutzen Sie die Möglichkeit und präsentieren Sie Ihre Produkte vom 18. bis 20. März 2012 (Sonntag bis Dienstag) im Messezentrum Salzburg auf der führenden Informations- und Orderplattform für das Fleischerhandwerk in Österreich und Bayern - „das Fleischerforum“!

## NEUES KONZEPT UND SYNERGIE ZUR „HOTEL & GAST SALZBURG“!

Die Fachmesse richtet sich neben dem gewerblichen Fleischereibetrieb auch an handwerkliche Verarbeiter sowie die lebensmittelverarbeitende Industrie. Das „Fleischerforum“ vereint somit Zielgruppen wie Fleischereien, Metzgereien, Direktvermarkter, Caterer, die Hotellerie, Gastrobetriebe und den Lebensmittelhandel.

Zeitgleich zum „Fleischerforum“ findet im Messezentrum die „HOTEL & GAST Salzburg“ statt, die ebenfalls durch ein neues Konzept glänzt. Das neue Messekonzept der „Frühjahrs-Gast“ hebt sich durch spezielle Inhalte (Symposium, i-forum) klar von der „Alles für den Gast-Herbst“ Messe ab, welche jährlich im November in Salzburg stattfindet. Die „HOTEL & GAST“ feierte im April 2011 ihre Premiere in Wien.

Neben dem Konzept, verspricht auch der Messestandort Salzburg, mit seiner Dichte an Nahrungsmittelgewerbe, Haubengastronomie und Spitzenhotellerie im Einzugsgebiet eine hohe Fachbesucherqualität!



„Ein neuer Name, ein neuer Termin und ein gemeinsamer, einstimmiger Beschluss von Vertretern der Branche und Veranstalter Reed Exhibitions Messe Salzburg - das sind die Eckpfeiler des ‚Fleischerforum 2012‘. Der Termin der führenden Informations- und Orderplattform für das Fleischerhandwerk in Österreich und Bayern wurde mit 18. bis 20. März 2012 gewählt. Durch die Parallelität zur internationalen Hotellerie-, Gastronomie- und GV-Fachmesse ‚HOTEL & GAST Salzburg‘ können die Synergien perfekt genutzt

werden - denn beide Fachveranstaltungen wenden sich an gewerbliche Fleischer, Gastronomen, Hoteliers, Gemeinschaftsverpfleger, Bäcker und Konditoren“.

**DI Matthias Limbeck**  
**Geschäftsführer Marketing, New Business & CEE/SEE**  
**Reed Exhibitions Messe Salzburg**



## 2 FACHMESSEN - UNTER EINEM DACH!



**HOTEL UND GAST**  
SALZBURG

erhöhte Zielgruppe  
erhöhte Besucherfrequenz  
Top-Business Kontakte

### BESTE VORAUSSETZUNGEN FÜR IHREN GESCHÄFTSERFOLG!

Das „Fleischerforum“ findet parallel zur „HOTEL & GAST Salzburg“ - die österreichische Frühjahrs Fachmesse für Hoteliers, Gastronomen und Gemeinschaftsverpfleger - statt. Für die Aussteller des Fleischerforums bietet das Fachbesucherpotential eine optimale Basis und die ideale Plattform zur Gewinnung neuer Kunden, denn beide Fachmessen wenden sich an gewerbliche Fleischer, Gastronomen, Hoteliers, Gemeinschaftsverpfleger, aber auch an Bäcker und Konditoren.

Das neue Messekonzept der „HOTEL & GAST“ wurde im April 2011 das erste Mal in Wien präsentiert. Große Erfolge konnten erzielt werden:

- 12.500 Besucher, mehr als 200 Aussteller
- Laut Besucherbefragung fast 90% Zustimmung unter den Besuchern zur neuen Messe
- Ausstellerstimmen: „Hohe Besucherqualität, interessierte Kunden“



### STIMMEN DER BRANCHE:



„Wir, die Genossenschaft der Fleischer in Österreich, sehen dem bevorstehenden ‚Fleischerforum 2012‘ mit Spannung und ambitionierten Erwartungen entgegen. Für uns ist sie als Branchenplattform und führende interregionale Messe ein Fixpunkt in unseren Vertriebsaktivitäten für 2012. Die Fleischerverband e. Gen., ihre Mitglieder, Kunden und Partner freuen sich sehr die zahlreichen Besucher aus ganz Österreich und den benachbarten Ländern auf dem ‚Fleischerforum 2012‘ begrüßen zu dürfen“.

**Mag. Wolfgang Hartl**  
Geschäftsführer  
Fleischerverband e. Gen.



„Fleischerhandwerk und Fleischwarenindustrie brauchen auch in Österreich eine repräsentative Informationsplattform. Das geplante ‚Fleischerforum 2012‘ im Rahmen der ‚HOTEL & GAST Salzburg‘ bietet eine ideale Möglichkeit dafür“.

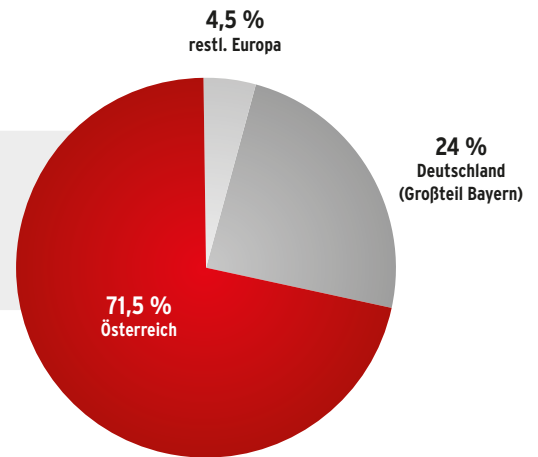
**Dkfm. Reinhard Burg**  
Geschäftsführer  
Johann Laska u. Söhne GmbH & Co. KG



## RÜCKBLICK AUF DIE „L-TEC“ 2008...

- 100 Unternehmen stellten 2008 aus
- Rund 15.000 Fachbesucher besuchten die Messe (inkl. „Alles für den Gast-AllMountain“ und „Vin Austria“)
- 71,5 % der Fachbesucher kamen aus Österreich, 24 % aus Deutschland (Großteil Bayern) und 4,5 % aus dem restlichen Europa
- Hohe Besucherqualität: 72 % der Fachbesucher sind Geschäftsführer, selbstständig oder im Einkauf tätig und 77 % der Fachbesucher wirken maßgeblich bei Investitionsentscheidungen im Unternehmen mit
- Hohe Zufriedenheit: 93 % der Fachbesucher empfehlen die Messe weiter

Rund **15.000 Fachbesucher** wurden 2008 gezählt (inkl. „Alles für den Gast-All Mountain“ und „Vin Austria“)



## DAMIT AUCH IHRE MESSETEILNAHME ERFOLGREICH IST...

...unterstützen wir Ihre Messe-Bewerbung durch folgende Aktivitäten:

- Direct-Mailing-Aktionen in Österreich, Süddeutschland und den angrenzenden Nachbarländern
- Medienpartnerschaften mit führenden Fachmedien
- Intensive Pressearbeit
- E-Marketing-Aktivitäten
- Kooperationen mit Verbänden, Innungen und Fachschulen

...nützen auch Sie unsere Werbemittel für die Bewerbung Ihrer Messteilnahme:

- Kostenlose Einladungskarten mit Ihrem Firmeneindruck zum ermäßigten Eintritt
- Eintrittskartengutscheine mit Gratis-Eintritt für Ihre Kunden (Spezialpreis für Aussteller)
- Kostenlose Klebmarken für Ihre tägliche Ausgangspost - informieren Sie laufend über Ihre Messteilnahme
- Logo & Banner: Machen Sie auf Ihrer Website und Inserate auf Ihre Messteilnahme aufmerksam. Nutzen Sie die Verlinkungsmöglichkeiten.

Bestellformulare & weitere Infos finden Sie unter: [www.fleischerforum.at/ausstellerservices](http://www.fleischerforum.at/ausstellerservices)



## **DIE PRODUKTBEREICHE - „FLEISCHERFORUM“:**

- Produktionstechnik
- Rohstoffe, Hilfsmittel und Halbfabrikate
- Gewürze und Gewürzmischungen
- Verpackungstechnik und -material
- Transport und Logistik
- Lager und -technik
- Einrichtung/Ladenbau
- EDV, Hard- und Software, Kassen
- Hygiene und Reinigung
- Berufsbekleidung
- Mess- und Wägetechnik
- Kälte- und Klimatechnik
- Feinkost und Spezialitäten

## **DIE PRODUKTBEREICHE - „HOTEL & GAST SALZBURG“ > NUTZEN SIE DIE SYNERGIEN!**

- Berufsbekleidung
- Bioprodukte
- Convenience
- Franchisesysteme
- Gast- & Wintergarten
- Gastrogroßhandel
- Gemeinschaftsverpflegung
- Getränke
- Großkücheneinrichtungen
- Hotelausstattung
- Innenausstattung
- Kinderspielplatzgeräte
- Nahrungs- & Genussmittel
- Öle & Fette
- Porzellan & Glas
- Regionale Spezialitäten
- Sanitär
- Tiefgekühlte Nahrungsmittel
- Unterhaltungs- & Szenegastronomie
- Wellness, SPA & Beauty

## **DIE BESUCHERZIELGRUPPEN:**

- Metzgereien und Fleischereien
- Schlachthöfe
- Fleischverarbeitende Industrie
- Lebensmittelgroß- und -einzelhandel
- Gastronomiebetriebe
- Nahrungs- und Genussmittelindustrie
- Tankstellen und Convenience Stores
- Großverpfleger und Catering
- Bäuerlicher Direktvermarkter
- Bäckereien und Konditoreien
- Brot- und Backwarenindustrie
- Käseerzeugung und Molkereien



## UNSER SERVICE FÜR IHRE MESSEPLANUNG!

Als Österreichs führender Messeveranstalter ist Reed Exhibitions der ideale Partner für einen gelungenen Messeauftritt. Gerne unterstützen wir Sie bei der Konzeption, Planung und Vermarktung Ihrer Messeteilnahme.

### Sie benötigen Hilfe bei der Standplanung bzw. beim Aufbau?

Unsere Partnerschaft mit der System Standbau GmbH gewährleistet höchste Professionalität und ein Top-Preis-Leistungsverhältnis. Infos unter: [www.systemstandbau.at](http://www.systemstandbau.at), Herr Christian Fasching, T: +43 (0)662/93040 - 5242, E: [christian.fasching@systemstandbau.at](mailto:christian.fasching@systemstandbau.at)

### Wir helfen bei der Organisation Ihres Aufenthaltes:

Buchen Sie Ihr Hotel über unser Besucher Service Center und profitieren Sie von den speziellen Angeboten unserer Partnerhotels. Frau Susanne Wiener ist Ihnen gerne behilflich, T: +43 (0) 662 / 44 77-2600, E: [bsc@reedexpo.at](mailto:bsc@reedexpo.at)



Arne Petersen  
Bereichsleitung Gastro-Messen  
Tel: +43 (0)662 4477 - 2205  
Fax: +43 (0)662 4477 - 2288  
Email: [fleischerforum@reedexpo.at](mailto:fleischerforum@reedexpo.at)



Andrea Zöchling  
Messeleitung  
Tel: +43 (0)662 4477 - 2244  
Fax: +43 (0)662 4477 - 2289  
Email: [fleischerforum@reedexpo.at](mailto:fleischerforum@reedexpo.at)



Petra Dürager  
Messekoordinatorin  
Tel: +43 (0)662 4477 - 2238  
Fax: +43 (0)662 4477 - 2289  
Email: [fleischerforum@reedexpo.at](mailto:fleischerforum@reedexpo.at)



Reed Messe Salzburg GmbH, Am Messezentrum 6, 5021 Salzburg

T: +43 (0)662 44 77-0, F: +43 (0)662 44 77-4809, E-Mail: [fleischerforum@reedexpo.at](mailto:fleischerforum@reedexpo.at), [www.fleischerforum.at](http://www.fleischerforum.at)

Fotos: @ Reed Messe Salzburg | Kolarik; Mauritius Images  
Druck- und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten.