

der Brau Union zur EM-Reife

ch am Messestand der Brau Union macht Österreichs Wirte
. Das sogenannte EMotions-Paket wird auch auf der Messe
lt: In diesem Paket finden Gastronomen umfangreiche Unter-
um während der TV-Übertragungen im Lokal ihre Gäste zu
n. Vom abgestimmten Werbemittelpaket für das Lokal bis
chanktechnik für den großen Ansturm und der kleinen, aber
ißballrunde. Z1 heißt das Profi-Schanksystem, mit dem Sie
bei größtem Fan-Ansturm kein Eigentor schießen. Es stellt
kette vom Fass bis in den Zapfhahn sicher, vermindert die
ildung und garantiert somit perfekt gezapftes Bier. Ein einfaches
echnen über ein Touch-Display oder über eine Schnittstelle
Kassensystem bietet optimale Kontrolle. Dank David wird
il – und die Wirte damit flexibel. Die optimale Schanklösung,
Übertragungen profitabel zu nutzen, die Fans beim stim-

mungsvollen Straßen-
fest zu bewirten oder
aus Fußballrunden
Stammgäste zu ma-
chen. Stellen Sie Ihren
Stammtischrunden
einfach einen David XD
mit einem 20-Liter-Fass zur Verfügung, selber zapfen macht Spaß.
Als Kunde der Brau Union haben Sie die besten Karten am Markt.
Denn das Online-Angebot an Getränke- und Speisekarten wurde opti-
mal erweitert. Während der EURO steht auch ein eigenes Kartenmotiv
für ihre besonderen Fußballangebote zur Verfügung.
Natürlich ist die Brau Union wieder mit ihrer gesamten Produktvielfalt
auf der Messe vertreten – und zwar in **Halle B, Stand B0720**.



hr Balance s Leben



Als Vorbote des Sommers präsentiert Vöslauer die neuen Rezepturen von Vöslauer Balance. Angepasst an die Wünsche der ÖsterreicherInnen, wurden die verschiedenen Sorten von Vöslauer Balance neu positioniert und enthalten keinen künstlichen Süßstoff. „Die Geschmäcker haben sich geändert, das Gesundheitsbewusstsein steigt. Themen wie Natürlichkeit und Ursprung rücken immer mehr ins Zentrum“, fasst Birgit Aichinger, Leitung des Gastronomieverkaufs bei Vöslauer, aktuelle Marktforschungsergebnisse zusammen. In der Gastronomie sind ab April die drei erfolgreichen Sorten Ananas-Grapefruit, Erdbeere-Pfeffer und Johannisbeere-Himbeere in der 0,33-Liter-Glasflasche mit den neuen Rezepturen erhältlich. Auch die Vöslauer Biolimo mit rein biologischen Zutaten entspricht dem steigenden Gesundheitsbewusstsein der Gäste. Seit September letzten Jahres findet sich das kalorienarme Erfrischungsgetränk in der 0,33-Liter-Glasflasche auf den Getränkekarten österreichischer Gastronomiebetriebe und bringt Genuss in den drei Sorten Orange, Zitrone und Himbeere. „Natür-

r Balance
nstlichen
stoff

ht es weiter mit der „Gut für mich“-Kooperation von Rauch
lauer: Speziell für die EM 2008 engagieren sich beide Markt-
ür den Mehrwert bei den Gastronomen. Der Folder „Gut für
cht Sie fit für den Anpfiff!“ zeigt Österreichs Gastronomie
elle Chancen auf, um die EM optimal nutzen zu können. Das
r- und Rauch-Team „Die Guten“ unterstützt die Gastronomen
ebots- und Umsatztipps und leistet Aufklärungsarbeit bei
ffenen Fragen wie z. B. Sponsoringregeln oder die Gastrono-
Public-Viewing-Bereich. **Halle B, Stand B1006**.

Micros Fidelio etabliert Inka-System

Micros Fidelio Austria ist die erste Kontaktadresse für das neue österreichische Inka-Händlernetz. Inka-Kassensysteme zählen zu den europaweit führenden Restaurantlösungen in klein- und mittelständischen Unternehmen. Für den Vertrieb der bereits bestens etablierten Inka-Kassensysteme werden regionale Vertriebspartner gesucht. Wer sich also als etablierter POS-Händler die Inka-Kassensysteme in sein Vertriebskonzept integrieren will, auf den warten attraktive Konditionen, fundierte Schulungen und gute Geschäfte. Bei Interesse richten Sie Ihre Anfragen an Claudia Unterweger unter cunterweger@micros.com oder rufen Sie: +43/1/610 99-0. Wir freuen uns auf ein Gespräch mit Ihnen. Am besten gleich auf der Messe in **Halle B, Stand B0116**.

Best Practice for you

Nur wer ausgezeichnete und gleichbleibend hohe Qualität bietet, hat in der Hotellerie Aussicht auf Erfolg. Um diesen Erfolg sicherzustellen, hat das erfahrene Beraterteam von W&D Consulting in Zusammenarbeit mit renommierten Hoteliers ein weltweit einzigartiges Produkt entwickelt, das zum ersten Mal auf der Gast in Wien vorgestellt wird. Unter dem Motto „Best Practice for you“ bietet Hotel Quality Management von W&D Consulting ein komplettes virtuelles Handbuch, das alle Instrumente zur Qualitätssicherung und -verbesserung beinhaltet. In den zehn Kapiteln, die sich mit allen Bereichen eines Hotels – von Housekeeping bis Küche, Organisation bis Wellness – beschäftigt, werden den Hoteliers aus der Praxis für die Praxis Tipps und Tricks, Dos and Don'ts anhand von visualisierten Checklisten, Lern-DVDs, Handbüchern oder Trainingsbeispielen gegeben. Wenn Sie sich persönlich von den Vorteilen des Produkts überzeugen wollen, besuchen Sie Barbara Wietasch und Julius Dem auf der Gast in Wien in **Halle B, Stand B0809**.