



„Gäste bewegen und ins Staunen versetzen“ das ist der Leitsatz der **HOTEL 07**. Konkrete Ideen und Anregungen um bei den Gästen zu punkten, kann man sich vom 22. bis 25. Oktober in den Hallen von Messe Bozen einholen.

Sonderschau

„GastroART – kreative Ideen für Ihren Gast“

Sektor A, Gang 03

Einfache Dinge und alltägliche Gebrauchsgegenstände werden zu Kreationen, die an Kunstwerke erinnern, verwandelt und so inszeniert, dass die Gäste ins Staunen versetzt werden. Karl Heinz Steiner, kreativer Kopf der Sonderausstellung wird die Besucher auf der spannenden Entdeckungsreise begleiten.

Die Sonderschau findet in Zusammenarbeit mit dem Hotelier- und Gastwirteverbandes (HGV) statt.

Am Mittwoch, 24. Oktober findet im Kongresszentrum Messe-Sheraton die Fachtagung des Hoteliers- und Gastwirteverbandes (HGV) statt, mit dem Titel: „GastroART – Wenn Essen und Trinken zum Erlebnis wird“ (in dt. Sprache, auf Einladung).

AUTOCHTONA: Das Forum für autochthone Weine, dritte Ausgabe

*An 2 Tagen, Montag, 22. und Dienstag, 23. Oktober
11.00 – 22.00 Uhr*

In der Halle, Galerie Ebene „0“

80 sorgfältig ausgewählte Weinkellereien, 97 Rebsorten und 346 Weine zum Degustieren: so präsentiert sich **AUTOCHTONA**, das Forum für autochthone Weine. Ein mittlerweile wichtiger Treffpunkt für Hoteliers, Gastwirte und Besitzer von Weinbars.

AUTOCHTONA findet in der Messehalle, Galerie Ebene „0“ statt. Mit dem Ausstellerausweis der **HOTEL**, können auch Sie die Veranstaltung kostenlos besuchen.

Sonderschau „Extra Hall – die Empfangshalle der Gegenwart und der Zukunft“ des Architekten Simone Micheli

Sektor A, Gang 03

Eine imaginäre Empfangshalle eines 4-Sterne Hotels wird vom Stararchitekt Simone Micheli im Maßstab 1:1 in der Halle aufgebaut. Elegant und mit raffiniertem

„**Stupire ed emozionare l'ospite**“: è questo il messaggio che **HOTEL 07** lancia ai professionisti dell'accoglienza e della gastronomia. Idee concrete per avere successo con gli ospiti, saranno messe in scena ogni giorno dal 22 al 25 ottobre nei padiglioni di Fiera Bolzano.

Mostra speciale

„GastroART – Idee innovative per i Vostri ospiti“

Settore A, corsia 03

Una scenografia basata su oggetti semplici, di uso quotidiano, combinati in modo sorprendente: è questo il segreto per realizzare eventi indimenticabili. Karl Heinz Steiner, creativo a tutto tondo, guiderà i visitatori alla scoperta degli strumenti con cui affascinare gli ospiti. La mostra si svolge in collaborazione con l'Associazione albergatori e pubblici esercenti HGV, che mercoledì 24 ottobre presenterà presso il Centro Congressi Fiera-Sheraton un convegno dal titolo „GastroART – quando mangiare e bere diventano un evento“ (in lingua tedesca, su invito).

AUTOCHTONA: il Forum dei vini autoctoni, quarta edizione

*Nelle due giornate di lunedì 22 e martedì 23 ottobre
Dalle 11.00 alle 22.00*

Nel padiglione, galleria livello „0“

80 cantine altamente selezionate, 97 vitigni con una grande tradizione, 346 vini unici da degustare: tutto questo offre **AUTOCHTONA**, il Forum dei vini autoctoni, un appuntamento irrinunciabile per albergatori, ristoratori ed proprietari di wine bar. **AUTOCHTONA** si svolgerà nel padiglione espositivo, in galleria a livello „0“. La tessera espositori di **HOTEL** Vi consentirà di accedere gratuitamente alla manifestazione.

Mostra speciale „Extra Hall – la hall del presente futuro“ a cura dell'Architetto Simone Micheli

Settore A, corsia 03

Il celebre Architetto di Firenze Simone Micheli realizzerà in scala reale una hall immaginata per un hotel 4 stelle, all'insegna dell'eleganza e del design più



Design. Durch wenige, aber gezielt gesetzte Zeichen, wird zuerst ein Bild im Kopf erschaffen, danach folgt erst die Realität. Alle Sinne werden angesprochen.

Sonderschau „Suite 912 – Hotel & Design“

Sektor D, Gang 28 und 29

Der Aufenthalt eines imaginären Gastes kann von der Empfangshalle bis zum Schlafzimmer nach verfolgt werden. Studenten der Fakultät für Design und Künste der Freien Universität Bozen, haben den Doppelbegriff Hotel-Design tiefgreifend analysiert. Dabei sind sieben innovative und kreative Objekte entstanden.

Erstmals in Bozen: „Giropizza d’Europa“

Sektor B, Gang 06

Bozen wird für einen Tag zur Pizzahauptstadt: am Dienstag, den 23. Oktober findet auf der **HOTEL** die zweite Etappe des 4. Wettbewerbs „Giropizza d’Europa“ 2007/’08 statt. Gefördert und unterstützt wird er von der italienischen Pizzabäckerschule und der Zeitschrift „Pizza e Pasta italiana“. Jeder Teilnehmer bringt die Zutaten mit und bäckt die „leckerste Pizza des Hauses“. Die Jury bewertet die Pizzas je nach Geschmack und Teigkonsistenz. Die Gewinner klassifizieren sich für das Finale im Frühjahr 2008. Pizzaschule, Shows und Degustationen werden an den restlichen Messetagen von den Experten von „Pizza e Pasta Italiana“ organisiert. Informationen zur Anmeldung findet man unter www.pizzaepastaitaliana.it

Weiter Highlights

- HGV-issimo Restaurant, Sektor D, Gang 23
- Gemeinschaftsschau des Südtiroler Lebensmittelgewerbe, Sektor C, Gang 18 – Infopoint - Hygienebestimmungen im Betrieb
- SKV-Köchetreff, Sektor B, Gang 11 - Thema: „Eine Symbiose von Kulinarischer Tradition und Moderne“
- Deutsche und Ladinische Berufsbildung, Thema: „Kulinarische Reise durch Südtirol – Symbiose von Tourismus und heimischer Landwirtschaft“, Sektor C, Gang 18
- Hotelfachschule „Cesare Ritz“, Sektor B, Gang 11

raffinato. Pochi segni, essenziali e decisi, definiranno uno spazio mentale prima che reale, che punterà a stimolare tutti e cinque i sensi dei visitatori.

Mostra speciale „Suite 912 – Hotel & Design“

Settore D, corsie 28 e 29

Seguendo il percorso dell’ipotetico ospite di un albergo, dall’ingresso alla camera da letto, gli studenti della Facoltà di Design e Arti della Libera Università di Bolzano hanno inventato sette nuovi complementi d’arredo, mai visti prima d’ora. Un progetto all’insegna della creatività più autentica, che pone il binomio hotel-design sotto una luce completamente nuova.

Il „Giropizza d’Europa“ per la prima volta a Bolzano

Settore B, corsia 06

HOTEL capitale della pizza per un giorno: martedì 23 ottobre si terrà in fiera la seconda tappa del „Giropizza d’Europa“ 2007/’08, la quarta edizione del concorso itinerante per pizzaioli promosso dalla Scuola italiana pizzaioli e dalla rivista Pizza e Pasta Italiana. Ogni concorrente eseguirà in fiera la „Pizza più buona della casa“: una giuria di esperti stilerà una classifica valida per l’accesso alla finalissima, che si svolgerà nella primavera del 2008. Tutti i giorni inoltre scuola di pizza, show e assaggi con gli esperti di „Pizza e Pasta Italiana“.

Le informazioni per l’iscrizione sono disponibili sul sito www.pizzaepastaitaliana.it.

Altri eventi da non perdere

- Ristorante HGV-issimo, settore D, corsia 23
- Mostra collettiva dei produttori alimentari, settore C, corsia 18 – quest’anno verrà allestito un info point dedicato all’igiene in azienda
- Ritrovo dell’Associazione cuochi dell’Alto Adige SKV, settore B, corsia 11 – tema dell’anno „Simbiosi fra tradizione culinaria e modernità“
- La Formazione professionale in lingua tedesca e ladina, con il tema „Viaggio culinario attraverso l’Alto Adige – Una simbiosi fra turismo e agricoltura locale“, settore C/18
- la Scuola Professionale Alberghiera „Cesare Ritz“, settore B, corsia 11



Bars und Restaurants während der HOTEL

Im Dienstleistungszentrum:

- Self Service-Restaurant, Ebene „+1“
(warme Speisen von 11.30 bis 14.30 Uhr)
- Bar Forst, Ebene „0“

In der Halle:

- Bars in der Galerie, Ebene -1
- Forst Brauhaus im Sektor D, Gang 26
- Bistro Lemon im Sektor B, Ebene 0
- Messe-Restaurant (Eintritt durch das Freigelände, Sektor A)

Abbau

Wie im Service Heft erwähnt, muss der Abbau der Stände innerhalb Sonntag, 28. Oktober erfolgen: da am Montag 29.10. die Aufbauarbeiten für andere Veranstaltungen anfangen, wird Messe Bozen die Stände, die noch stehen, kostenpflichtig abbauen.

Warnung vor Construct Data (ex Fair Guide)

Construct Data (ehem. Fair Guide), ein Führer für Messen und Aussteller (www.fairguide.com, CD-Publishers-FAIR GUIDE Vösendorf, Austria), schickt Ausstellern italienischer und ausländischer Messen ein Formular mit Datenanfrage zu. Dieses Formular hat mit Messe Bozen und ihren Veranstaltungen nichts zu tun! Es ist eine Initiative der Construct Data. Wir empfehlen Ihnen, an dieser Initiative NICHT teilzunehmen! Den Ausstellern, die bereits teilgenommen haben, raten wir, sich mit uns unter der Nr. +39 0471 516013 (Frau Joanna Voss) in Verbindung zu setzen.

Die aktuellsten Informationen dazu finden Sie in der Newsletter, welche Ihnen gestern zugeschickt wurde: falls Sie diese nicht erhalten haben, können Sie sich gerne mit uns in Verbindung setzen.

Wir wünschen Ihnen gute Arbeit und bis bald!

Luca Bizzotto – Projektleiter – Tel. 0039 0471 516018 – E-Mail bizzotto@messebozen.it

Ingrid Pfitscher – Projektassistent – Tel. 0039 0471 516020 – E-Mail pfitscher@messebozen.it

Bar e ristoranti durante HOTEL

Nel Centro Servizi:

- Ristorante Self Service livello „+1“
(piatti caldi dalle ore 11.30 alle 14.30)
- Bar Forst, livello „0“

Nel padiglione:

- Bar nella galleria, livello „-1“
- Birreria Forst nel settore D, corsia 26
- Bistro Lemon nel settore B, livello 0
- Ristorante Fiera (ingresso dall'area scoperta, settore A)

Smontaggio

Come riportato nel Fascicolo Servizi, lo smontaggio degli stand dovrà avvenire entro domenica, 28 ottobre: da lunedì 29 ottobre, a causa dell'inizio dell'allestimento di altre manifestazioni, Fiera Bolzano sarà costretta alla rimozione degli stand, addebitandone i costi agli espositori.

Attenzione: Construct Data (ex Fair Guide)

Construct Data (ex-Fair Guide) una guida delle fiere e degli espositori (www.fairguide.com, CD-Publishers-FAIR GUIDE, Vösendorf, Austria), sta inviando agli espositori di tutte le fiere italiane ed estere un modulo da compilare con i Vostri dati. Questo modulo non ha nulla a che fare con Fiera Bolzano e le sue manifestazioni, ma è un'iniziativa della sola Construct Data. Consigliamo di NON ADERIRE alle proposte di Construct Data! Agli espositori che abbiano già aderito, consigliamo di contattarci al numero 0471 516013 (Signora Johanna Voss).

Le informazioni più aggiornate su questa vicenda le trovate in una newsletter specifica, che avete ricevuto nella giornata di ieri: se non l'avete ricevuta, potete mettervi in contatto con noi per richiederla.

Auguriamo un buon lavoro a tutti e a presto!

Luca Bizzotto – project manager – 0471 516018 – e-mail bizzotto@fierabolzano.it

Ingrid Pfitscher – project assistant – 0471 516020 - e-mail pfitscher@fierabolzano.it