GZ 02Z032927 M - P.b.b. Verlagspostamt 8020 Graz

auf GEDECKT

Für Mitglieder der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie

NR. 2, MÄRZ 2012

WKO TOURISMUS • FREIZEIT STEIERMARK

VITAL-BOTSCHAFTER
A LA CARTE SEITEN 4, 5

MIT MEHR GEWINN
IN EINE SICHERE ZUKUNFT SEITE 6

MEHR ALS NUR KAFFEE
BARISTA-WORKSHOPS SEITE 7

40 JAHRE 1972-2012

40 JAHRE GRÜNES HERZ

DAS ANGEBOT FÜR GASTRONOMIE UND HOTELLERIE
SEITE 2, 3, 8

ENTSCHÄRFUNG GELUNGEN!

Die im Zuge des Sparpaketes geplante Auflösungsabgabe bei der Beendigung von Dienstverhältnissen konnte noch entschärft werden. Für Ferial- und Berufspraktika sowie bei Dienstverhältnissen bis zu einem halben Jahr fällt die Auflösungsabgabe nicht an. Damit konnten wir vor allem für die Saisonbranchen eine wesentliche Erleichterung durchsetzen. So sehr uns diese Belastung trotzdem weh tut, man muss dennoch bedenken, dass es gelungen ist, die Wiedereinführung der Erbschafts- und Schenkungssteuer sowie die Einführung diverser Vermögenssteuern zu verhindern. Wir bekennen uns zu einer nachhaltigen und ausgewogenen Budgetsanierung, die eine vernünftige Steuer- und Abgabenpolitik beinhaltet. Eine weitere Erhöhung der Lohnkosten trägt aus unserer Sicht nicht zu einer gerechten Budgetsanierung bei.

Franz Perhab

Ihr

Franz Perhab
Fachgruppenobmann

DAS GRÜNE HERZ IST 40

- FEIERN SIE MIT!

1972 wurde das Grüne Herz als Symbol für die Steiermark kreiert. Seither pocht, jubiliert, wummert, hüpft und hämmert es, dass es nur so eine Freude ist. Und weil die Steirer selbst mit so viel Herz bei „ihrem“ Herz sind, wollen sie es teilen.
Denn: Man kann gar nie genug Herz haben.

Zum 40. Geburtstag gibt es viel Herziges und Herz-eigbares: von Herz-Urlaubsangeboten über das Steiermark-Fest in Wien und Linz bis zum Geburtstagswein. Hauptsache es herzelt.

Zu Herzen gehen auch unsere zwei Herzseiten mit Geschichten und Fotos: www.herzgeschichten.at und herz.steiermark.com

Vor allem aber soll das Grüne Herz in der Gastronomie und Hotellerie spürbar sein.

5 FRAGEN MIT HERZ AN GEORG BLIEM

GF STEIERMARK TOURISMUS

WIE IST DIE STEIERMARK ZUM HERZ GEKOMMEN?

Voller Freude und mit Glück. Vor mittlerweile 40 Jahren hatte der Grafiker Helmut Gross die Idee, die Stärken der Steiermark mittels dieses Herzes zu symbolisieren. In den 90er Jahren hat es dann ein bissel geschwächelt und den Pulsschlag verlangsamt, aber nur um so richtig tief Luft zu holen und seit 2004/05 wieder ganz kräftig zu pochen. Und deshalb würde ich es mir so wünschen, wenn die steirischen Tourismuspartner in Hotellerie und Gastronomie das Herz ganz stark aufgreifen und unser Angebot – siehe Seite 8 – annehmen würden.

WAS WÄRE DIE STEIERMARK OHNE IHR HERZ?

Die Steiermark wäre einfach unvollständig. Das Grüne Herz gehört zur Steiermark wie seine kantig-humorvollen Menschen, die waldreichen Landschaften, seine unendliche Vielfalt an kulinarischen Köstlichkeiten und natürlich das bunte Urlaubsangebot. Das Grüne Herz begleitet jeden Steirer durchs Leben und jeden Gast durch dessen Urlaub.

WARUM IST DEN STEIRERN DAS HERZ SO ANS HERZ GEWACHSEN?

Weil sie sich und das Land tatsächlich darin widergespiegelt sehen. Das Grüne Herz wurde damit Teil der Landesidentität. Je kälter und rauer uns der Wind des Alltags ins Gesicht bläst, desto wichtiger und wertvoller ist ein so sympathisches Markenzeichen wie das unsere. Für die Einheimischen wie die Gäste.

WARUM SETZT STEIERMARK TOURISMUS WEITERHIN VON GANZEM HERZEN AUFS HERZ?

Weil wir uns glücklich schätzen können, über ein so positives Symbol zu verfügen. Und weil die steirischen Gastgeber die besten Botschafter dieses Herzes sind. Das Grüne Herz steht für ein Leistungsversprechen gegenüber seinen mittlerweile 3,2 Mio. Gästen. Dieses unverwechselbare Symbol ist klar (wieder-) erkennbar, sympathisch und in der Markenkommunikation unglaublich wertvoll.

WIE WÜRDEN SIE DIESES LEISTUNGSVERSPRECHEN KURZ ZUSAMMENFASSEN?

Ich möchte diese Frage mit unserem Urlaubsrezept beantworten.
Man nehme… 1 Prise Landschaften, 1 Prise kulinarische Köstlichkeiten, 1 Prise Steirer als Gastgeber und 1 Prise Urlaubsangebote, vermische diese liebevoll, würze sie mit Humor und Selbstironie, lasse sie ruhig reifen und gelassen garen und kredenze sie sodann mit Herzlichkeit. Dann sollten einem unvergesslichen Urlaub alle Türen und Tore offen sein.

DAS GRÜNE HERZ IN DER GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

1972 wird aus Ceylon Sri Lanka, in Washington wird ins Watergate-Gebäude eingebrochen, die erste Folge von Raumschiff Enterprise wird im Deutschen Fernsehen gezeigt und die Firma Hewlett-Packard bringt mit dem HP-35 den ersten wissenschaftlichen Taschenrechner auf den Markt. In der Steiermark schlägt derweilen die Stunde des Grünen Herzes: Grafiker Helmut Gross, 1942 in Osijek in Kroatien geboren und zweisprachig aufgewachsen, überreicht dem damaligen Fremdenverkehrs-Landesrat Franz Wegart seinen Entwurf zum Grünen Herz Österreichs, der aus dem kantigeren Auftritt „Die Steiermark - Das Grüne Eck“ entstand. Seitdem ist die Steiermark „verherzt“. :-)

Rund 25 Maßnahmen gibt es im Jahr 2012, um diesen „Geburtstag“ zu feiern und das Herz noch stärker für die Steiermark als Urlaubsdestination sprechen zu lassen. Ein kurzer Auszug aus der 40-Jahr-Projektliste: Stammkundenmailing an 33.000 Gäste, zwei Herzseiten im Internet für herzliche Alltagsgeschichten und generell Begebenheiten rund ums Herz, Medienkooperationen, Steiermark-Frühling in Wien und Steirisch Anbandeln in Linz mit Herzprogrammpunkten, Steiermark Touristik mit Herz-Angeboten, die Herzgeschichte in allen Werbemitteln, Das Grüne Herz beim Blumenschmuckwettbewerb, Frühlingsfest in der Ramsau, Narzissenfest in Aussee und beim Winzerzug in Gamlitz, eine neue 10-Euro-Münze mit Herz, UND VOR ALLEM soll das Herz in der Gastronomie und Hotellerie noch stärker spürbar werden.

Hier einige Ideen vom Herz-Pin bis zur Steiermark-Herzbank: Herz-Pickerln, Herz-Pins, Servietten, Blumensteckherz, Bierdeckel in Herzform, Party-Zahnstocher mit Herz für Buffethäppchen, T-Shirts, Geburtstagswein Erzherzog Johann Wein, Zotter-Geburtstagsschoko, Steiermark-Weingläser, Herz-Torte Konditorei Ebner, Lebkuchenherzen von Pirker, Steiermark-Poster, Steiermark-Herzglocke klein und groß,… siehe Seite 8. Im Laufe des Sommers werden online noch weitere Herz-Produkte dazu kommen.

„Wir von Steiermark Tourismus stützen diesen Herzauftritt“, verstärkt Georg Bliem, GF von Steiermark Tourismus, dieses Angebot, „bitte nützen Sie gerade heuer diese Gelegenheit“.

So herzlich-steirisch kann ein Auftritt sein

Fotos: © Steiermark Tourismus.

GASTRONOMIE

VITAL-BOTSCHAFTER Á LA CARTE

RESTAURANTS IM VERANTWORTUNGSBEREICH VON "ESSEN FÜR ALLE BEDÜRFNISSE"

Eine 5-teilige Serie über Vollwertiges, Unverträgliches, Allergieträchtiges von Styria vitalis (Mag[a]. Sabine Hollomey und Mag[a]. Sabine Töscher)

TEIL 2 - LAKTOSEUNVERTRÄGLICHKEIT – DEM MILCHZUCKER AUF DER SPUR

Gastronomen mit Berufserfahrung in asiatischen Ländern kennen genau, was hierzulande zunehmend gesellschaftsfähig wird: Milchzucker als Verdauungshandikap. Das Phänomen ist genetisch bedingt und weltweit sehr unterschiedlich verteilt: je weiter östlich und südlich, desto häufiger tritt es auf, mitunter sind in Südostasien, Südafrika und Südamerika bis zu 100% der Bevölkerung betroffen.
In Österreich liegt die Häufigkeit bei etwa 20% der Erwachsenen. Die Gründe für die deutliche Nachfragesteigerung an laktosefreien bzw. laktosearmen Gerichten im Restaurant liegen teils in einem selbstverständlicheren Umgang mit diversen (Verdauungs-)Unpässlichkeiten, einer häufigeren klaren Diagnose mit entsprechenden Diätempfehlungen und einem gestiegenen Bewusstsein für Körper und Gesundheit. Dass nicht alle Diätwünsche von Gästen auch auf medizinisch definierten Diagnosen beruhen, sollte Gastronomen nicht davon abhalten, den Gast als König zu bewirten – er kommt wieder! Denn auch die Psyche isst mit!

KLEINE URSACHE – GROßE WIRKUNG

Auslöser für die Unverträglichkeit von Milchzucker (Laktose) in sämtlichen Tiermilchen (auch von Ziege und Schaf) und daraus hergestellten Produkten ist ein Mangel des Enzyms Laktase. Es wird in der Dünndarmschleimhaut gebildet und spaltet Milchzucker aus der Nahrung in seine Bestandteile, welche dann ins Blut geschleust und weiter verarbeitet werden.
Wird dieses Enzym jedoch in zu geringer Menge produziert, gelangt ein Teil des Milchzuckers unzerlegt in tiefere Darmabschnitte (Dickdarm) und verursacht dort Beschwerden wie Durchfälle, Blähungen oder Bauchschmerzen.
Eindeutige Symptome werden allerdings nicht von allen Betroffenen wahrgenommen – und so leiden viele oft auch jahrelang unter Müdigkeit, Abgeschlagenheit und Unwohlsein, bis die richtige Diagnose gestellt wird.
Laktoseintoleranz wird manchmal fälschlicherweise auch als „Milchallergie" bezeichnet. Bei einer (Kuh-)Milchallergie handelt es sich aber um eine Überreaktion des Immunsystems auf Kuhmilcheiweiß, sie zeigt sich vorwiegend als Haut- und Schleimhautirritationen, gelegentlich auch mit schwerwiegenderen Folgen (z.B. Kreislaufstillstand). Schaf- und Ziegenmilch werden meist besser oder prima vertragen.

LAKTOSEFREI – GENUSS OHNE VERDRUSS

Der Nachhaltigkeitssicherung des Spaßfaktors für Gäste mit besonderen Bedürfnissen sollte sich kein Wirt entziehen. Die Herausforderung gilt: laktosefreie Gerichte – frisch auf den Tisch! Hausgemacht, klare Kennzeichnung, gut geschultes Servicepersonal, das im Zweifelsfalle lieber in der Küche nachfragt, als falsche oder keine Antworten weiß. Sicherheit vermittelt Kompetenz – und umgekehrt! Schulungen gibt´s dazu (siehe Seite 5).

UMSETZUNGSTIPPS FÜR GASTRONOMEN – SO GELINGT'S

- Suppen und Saucen statt mit Sahne mit gekochtem Gemüse oder Erdäpfeln binden. Kleine Mengen Creme fraiche oder Sauerrahm werden meist gut vertragen.
- Verzicht auf Halbfertig- und Fertigprodukte wie Fertigkartoffelpüree, -knödeln, -suppen und sonstigen Konserven sowie auf fertige Salat- u. Grillsaucen oder fettreduzierte Mayonnaise – hier ist oft Laktose versteckt.
- Im Zweifelsfall auf Nummer sicher! Wenn nicht bekannt ist, was der Gast individuell verträgt, auf alle laktoseverdächtigen Produkte verzichten. Die Kennzeichnung laktosefrei gilt! Laktosefreier Milch wurde die Laktase bereits vor dem Abfüllen zugesetzt.

Frau Eva Terler, Diätologin im Krankenhaus der Barmherzigen Brüder Eggenberg und Landesleiterin der Österreichischen Arbeitsgemeinschaft Zöliakie gibt Antworten auf Fragen aus der Praxis.

1. Welche Beschwerden können bei einer Laktoseintoleranz (Milchzuckerunverträglichkeit) auftreten?

   Die meisten Menschen bekommen starke Blähungen, manche auch Durchfälle. Das kann sehr unangenehm sein, aber es kommt zu keinen bleibenden Schäden im Darmtrakt. Ob man an einer Laktoseunverträglichkeit leidet, kann der Arzt rasch mit einem einfachen Atemtest herausfinden.

2. Welche Lebensmittel enthalten Laktose (Milchzucker)?

   Milch (auch von Schaf, Ziege, Stute) enthält am meisten Laktose, auch in Molke und Sauermilchprodukten wie Joghurt, Buttermilch, Kefir und auch Topfen ist Laktose enthalten. Die meisten Käsesorten enthalten keine Laktose. Auch Butter enthält nur sehr geringe Spuren an Laktose und wird bei Laktoseintoleranz gut vertragen.

3. Welche Lebensmittel sind im Normalfall laktosefrei?

   Alle natürlichen Lebensmittel außer Milchprodukte: Getreideprodukte, Kartoffeln, Gemüse, Salate, Obst, Nüsse, Fleisch, Fisch, Eier, Öle, etc. Heute gibt es zu jedem herkömmlichen Milchprodukt auch ein laktosefreies Ersatzprodukt.

4. Warum ist Laktose teilweise in Produkten enthalten, in denen man eigentlich keine Milch vermutet?

   In manchen Fertigprodukten ist Laktose aus technologischen Gründen enthalten. Außerdem trägt es oftmals zur Verbesserung des Geschmacks bei. Das sind aber meist nur sehr geringe Mengen, die meist keine Beschwerden auslösen. Größere Mengen können in Fertigprodukten wie Puddings, Eis, Mehlspeisen, Süßigkeiten, etc. enthalten sein.
   Wenn Laktose (Milchzucker) enthalten ist, muss es auf der Verpackung angeführt sein.

5. Inwieweit sollen/können Ihrer Meinung nach Gastronomiebetriebe laktosefreie Gerichte anbieten?

   Sehr viele herkömmliche Speisen sind generell laktosefrei. Bei manchen Speisen ist es auch nicht unbedingt notwendig Milchprodukte zu verwenden, z.B. bei Suppen, Saucen.
   Es wäre wünschenswert, bei Suppen, Hauptspeisen und auch bei Desserts zumindest eine laktosefreie Alternative anzubieten. Die Gastronomie kann ohne größeren Aufwand die im Handel angebotenen laktosefreien Produkte einsetzen. Wichtig wäre aber eine Schulung der Gastronomiebetriebe, die von Ernährungsfachkräften durchgeführt werden soll.

Frühlingsmenü laktosefrei

Rohkostsalat mit Nussdressing

.....

Klare Gemüsesuppe mit Kräuter-Dinkelgrießnockerln
(Nockerlrezeptur möglichst ohne Fett wählen)

.....

Champignon-Spargel-Risotto mit gegrilltem Hühnerfilet ODER
Kräuter Polentaschnitten mit Ratatouillegemüse

.....

Gefüllte Beeren-Palatschinken
(für die Palatschinken statt Milch Sojamilch und/ oder Mineralwasser verwenden) ODER Glacierte Apfel und Birnenspalten mit Haselnussbaiser

UNTERSTÜTZUNG GIBT´S!
UND AUSZEICHNUNGEN GIBT´S!

Wenn Sie Unterstützung bei der Umstellung oder Erweiterung Ihres Angebotes mittels einer Schulung direkt in Ihrem Betrieb für sich selbst und Ihre MitarbeiterInnen wünschen, wenn Sie sich für Auszeichnungen wie Grüne Küche oder Grüne Haube interessieren: als Spezialisten darin seit mehr als 20 Jahren freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme. www.styriavitalis.at

MIT MEHR GEWINN
IN EINE SICHERE ZUKUNFT

Wir möchten nochmals auf unsere groß angelegten Wirtestammtischrunden in allen WK-Regionalstellen erinnern.

Schwerpunktthema dieser Stammtische ist die richtige Kalkulation in der Gastronomie bei ständig steigenden Kosten. Dr. Hermann Blach, ehem. Verkaufsdirektor der Brauunion, wird im Rahmen seines Seminars „Mehr Gewinn für eine sichere Zukunft“ seine langjährige Erfahrung zu diesem Thema den teilnehmenden Gastronomen vermitteln. Fachgruppenobmann Karl Wratschko ist an sämtlichen Seminaren persönlich anwesend, um im Anschluss an das Seminar in Form eines Wirtestammtisches für weitere aktuelle Themen Ansprechpartner zu sein. Zudem werden am jeweiligen Veranstaltungstag auch Betriebsbesuche in der betreffenden Region unternommen.

JETZT NOCH ANMELDEN!

Nützen Sie die Gelegenheit und melden Sie sich noch heute an. Die Kosten für das Seminar trägt die Fachgruppe.

ANMELDUNG unter Tel. 0316/601 458, Fax: 0316/601 1760,
E-Mail: gastronomie@wkstmk.at

0 Mo. 16. April 2012, Regionalstelle Bruck
0 Di, 17. April 2012, Regionalstelle Leibnitz
0 Mi, 18. April 2012, Regionalstelle Hartberg
0 Do, 19. April 2012, Wirtschaftskammer Graz
0 Do, 26. April 2012, Regionalstelle Deutschlandsberg
0 Mo, 30. April 2012, Wirtschaftskammer Graz
0 Mi, 2. Mai 2012, Regionalstelle Gröbming

Firmenbezeichnung: _____

Firmenstandort: _____

Anzahl der Teilnehmer: _____

Name des/der Teilnehmer/s: _____

Telefon u. E-Mail: _____

MEHR ALS NUR KAFFEE...

BARISTA-WORKSHOPS

Aufgrund der großen Nachfrage bei den Schulungen in Graz, startet die Fachgruppe Gastronomie Mitte April mit weiteren Workshops zum Thema „Kaffeezubereitung in der Gastronomie."

Hier vermitteln zertifizierte Kaffee-Spezialisten Ihren Servicemitarbeitern die Grundlagen über Kaffee und dessen Einsatzmöglichkeiten. Ziel der Fachgruppe Gastronomie ist es, mit dieser Schulungsmaßnahme die Qualität der Kaffeezubereitung in der steirischen Gastronomie weiter anzuheben und die Attraktivität der Servicearbeit zu steigern. Es ist auch angedacht, Vertiefungsschulungen bis hin zur Vorbereitung auf den Barista Level anzubieten.

Datum	Veranstaltungsort
Montag, 16. April 2012	Regionalstelle Voitsberg
Mittwoch, 18. April 2012	Restaurant Römerhof
Montag, 23. April 2012	Regionalstelle Weiz
Mittwoch, 25. April 2012	Regionalstelle Gröbming
Montag, 07. Mai 2012	Regionalstelle Hartberg
Montag, 14. Mai 2012	Regionalstelle Deutschlandsberg
Mittwoch, 23. Mai 2012	Regionalstelle Judenburg
Dienstag, 29. Mai 2012	Brücklwirt, Niklasdorf
Donnerstag, 31. Mai 2012	Regionalstelle Feldbach

Zeit: 9-13 Uhr, Kosten: 30,00 Euro

Als kleines Give-Away, gibt es eine Flasche Kaffeemaschinenreiniger der Firma Tarmann im Wert von 30,00 Euro für jeden Teilnehmer!

Achtung: Rasch anmelden, da nur eine begrenzte Teilnehmerzahl vorgesehen ist. (Maximal 2 Teilnehmer pro Betrieb!). Der Kurs richtet sich an Servicemitarbeiter in der Gastronomie, die an einer Siebträgermaschine tätig werden möchten!!

ANMELDUNG zum BARISTA-WORKSHOP
unter Tel. 0316/601 458, Fax: 0316/601 1760,
E-Mail: gastronomie@wkstmk.at

0 16. April 2012, Voitsberg
0 18. April 2012, Leibnitz
0 23. April 2012, Weiz
0 25. April 2012, Gröbming
0 07. Mai 2012, Hartberg
0 14. Mai 2012, Deutschlandsberg
0 23. Mai 2012, Judenburg
0 29. Mai 2012, Niklasdorf
0 31. Mai 2012, Feldbach

Firmenbezeichnung: _____

Firmenstandort: _____

Anzahl der Teilnehmer: _____

Name des/der Teilnehmer/s: _____

Telefon u. E-Mail: _____

BESTELLUNGEN MIT HERZ

Feiern Sie mit uns & lassen Sie Ihre Gäste viiiel Herz spüren!

Steiermark Tourismus Fax: 0316 4003-10 oder Email: karlfranz.weinhandl@steiermark.com

40 JAHRE GRÜNES HERZ
DAS GASTRO-PAKET FÜR MEHR HERZLICHKEIT

Feiern Sie mit uns & lassen Sie ihre Gäste viiiel Herz spüren!

Herz-Pickerl 10 cm	Pkg (100 Stk) à € 5,00 (inkl. 10 Stk gratis)	Pkg __
Herz-Pins	Pkg (20 Stk) à € 5,00 (inkl. 3 Stk gratis)	Pkg __
Servietten (weiß mit Grünem Herz)	Pkg (250 Stk) à € 4,50 (inkl. 50 Stk gratis)	Pkg __
Blumensteckherz	Pkg (20 Stk) à € 4,60	Pkg __
Bierdeckel in Herzform	Pkg (100 Stk) à € 9,50 (inkl. 5 Stk gratis)	Pkg __
Party-Zahnstocher für Häppchen	Pkg (500 Stk) à € 22,50 (inkl. 50 gratis)	Pkg __
Steiermark-Herzglocke klein	Stk à € 4,50	Stk __
Steiermark-Herzglocke groß	Stk à € 10,00	Stk __
Steiermark-Poster (Motiv-Auswahl)	1 Pkg (5 Stk) gratis. Jede weitere Pkg € 5,–	Pkg __
Lafer Kochbuch mit Lafer-Widmung	Stk à € 16,00	Stk __

Ein Markenhandbuch und den neuen Image-Folder gibt´s bei jeder Lieferung gratis dazu.

Angebote mit viel Herz von unseren Partnern:

T-shirt: I love Steiermark (Größen S, M, L, XL)	Stk à € 12,09	Stk __
Geburtstagswein Erzherzog Johann (Sauvignon Blanc Exklusiv 2011)	Fl. à € 6,75	Fl __
Zotter-Geburtstagsschoko	Stk à € 1,89, ab € 50,– versandkostenfrei	Stk __
Steiermark-Weingläser (FlaschenCenter Süd)	Stk à € 2,00	Stk __
Herz-Torte Konditorei Ebner (ca. O 16 cm .)	Stk à € 16,82	Stk __
Lebkuchenherz von Pirker (ca. 10 cm)	Stk à € 1,60	Stk __
Steiermark-Herzbank von Almholz	www.almholz.at	

(Detaillierte Produktinfos auf www.steiermark.com/gastro-paket)

Die Preise sind **netto** und **bis Juni 2012 gültig**, zuzüglich Versandkosten. Diese Aktion gilt nur für die steirische Gastronomie/Hotellerie. Selbstabholung nach Voranmeldung gerne möglich. Preise unserer Partner sind ohne Gewähr, Partner-Produkte werden direkt von diesen versandt. Bestellungen auch online auf der Homepage www.steiermark.com/gastro-paket möglich.

RECHNUNGSADRESSE

Unternehmen: _____ Ansprechpartner: _____

Land, PLZ, Ort: _____ Straße: _____

Telefon, Fax: _____ E-Mail: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

Wir danken Ihnen für Ihre Bestellung mit Herz! Ihre Herz-Botschafter von Steiermark Tourismus

IMPRESSUM:

HERAUSGEBER:
Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie der Wirtschaftskammer Steiermark
8021 Graz, Körblergasse 111-113
Tel. 0316/601-462, Fax. 0316/601-1760

LAYOUT:
www.it-graphics.at ... Werbung muss wirken ... nicht nur gefallen ...
Tanja Venier, 8072 Fernitz, Pflugweg 7A

DRUCK UND ENDFERTIGUNG:
Universal Druckerei Leoben, 8700 Leoben, Gösser Straße 11
Tel. 03842/44776-0, mail@unidruck.at, www.unidruck.at

Irrtümer und Übertragungsfehler vorbehalten