

Österreichs Nr. 1 bei Gastronomieküchen auf „Alles für den GAST“ Salzburg 2018

LOHBERGER setzt neue Maßstäbe

Das oberösterreichische Unternehmen ist die Nummer 1 bei Gastronomieküchen in Österreich. Auf der „Alles für den GAST“ zeigt LOHBERGER, was Marktführerschaft ausmacht:

- **Innovative Technologie** kreativ inszeniert (täglich am Messestand)
- Zukunftsweisende Themen im **LOHBERGER BUSINESS CLUB** (täglich)
- Netzwerken bei der „**3. Funky Bottle Night**“ (10.11.18 ab 19 Uhr am Messestand)
- **GastroPremiumNight** by LOHBERGER (Side Event in der Panzerhalle, 11.11.18)
- **Gastro Talks** mit **Martina und Karl Hohenlohe** (12.11.18 ab 13 Uhr am Messestand)

„Alles für den GAST“ findet von 10. bis 14. November 2018 in der Messe Salzburg statt, LOHBERGER findet man in der Halle 1.



- **Innovative Technologie** kreativ inszeniert

Spitzenköche sehen in ihm die Verwirklichung eines Traumes: der T1 von LOHBERGER. In diesem einzigartigen Herd, entwickelt mit Roland Trettl und Robert Blaschke, steckt vollendete Technik. Flankiert wird dieser Meilenstein der professionellen Gastronomie von zwei beeindruckenden Stationen aus dem Bereich Konzeptgastronomie. Zum einen wird das **POKE YOU by Karlheinz Hauser** präsentiert. Hier handelt es sich um „healthy hawaiianisches Power Food“, welches seinen Markteintritt schon in Hamburg realisiert hat und wo weitere Outlets folgen werden.

Zum anderen sorgen **AUMAERK** – das beste Fleisch der Welt – und LOHBERGER für eine Premiere und dokumentieren, wie man eine erfolgreiche Zusammenarbeit in eine neue Ebene bewegt. An beiden Stationen zeigt LOHBERGER, wie Top Konzepte zielorientiert umgesetzt und Begriffe wie Flächenrentabilität, höchste Effizienz, Skalierbarkeit und Investitionssicherheit für den Betreiber greifbar gemacht werden.



- Zukunftsweisende Themen im **LOHBERGER BUSINESS CLUB**

Rund um den T1 am Messestand finden täglich Präsentationen von Branchengrößen zu aktuellen und zukunftsweisenden Themen, welche die Gastronomie bewegen statt. (siehe Programm unter <https://www.lohberger.com/aktuelles/gast-salzburg-2018/>)

- Netzwerken bei der „3. Funky Bottle Night“

Die bewährte Kooperation mit dem **DÖLLERER Weinhandelshaus** sorgt für den hochwertigen Getränkeservice rund um den Messeauftritt und die „3. Funky Bottle Night“. In dieser steht Netzwerken und Connecten auf Top Niveau im Mittelpunkt. Dieser Event, **nur für geladene Gäste**, findet erstmals am Samstag, den 10.11.2018 ab 19:00 Uhr, direkt am LOHBERGER Messestand in Halle 1 statt.

LOHBERGER-FRIENDS, das einzigartige und hochwertigsten Netzwerk der Branche unter Leitung von LOHBERGER Repräsentant **MIKE SÜSSER** bringt einzigartigen Spirit auf die Messe. Alle Gäste können hier die Chance nutzen, mit den Besten der Besten ein Gespräch zu führen und sich Tipps zu holen.

- **GastroPremiumNight** by LOHBERGER

Am Sonntag, den 11.11.2018, startet die 8. Auflage der GastroPremiumNight in der Panzerhalle. Der seit vielen Jahren begehrteste und von LOHBERGER veranstaltete Side Event stellt wiederum alles auf den Kopf. Über 40 Top Partner, über 10.000 servierte Gerichte, Top Gewinner und Getränkehersteller, nahezu 1000 Gäste, ein Marktplatz par excellence, Top Acts wie die Live Band TNG und Axel Herrig alias Falco, sowie ein unique Networking Bereich im Loft sind die Mega Plattform der Gastro Szene. **ACHTUNG: Tickets sind nur über Partner erhältlich und nicht zu kaufen!**



• **Gastro Talks mit Martina und Karl Hohenlohe**

Eine Fortsetzung des „Gastro Talks“ unter Führung und Moderation der Gault&Millau Herausgeber Martina und Karl Hohenlohe wird am Montag, den 12.11.2018 um 13:00 Uhr am LOHBERGER Messestand wieder die Aufmerksamkeit der Branche auf sich ziehen.

Top Referenten und Gesprächspartner aus Gastronomie, Wirtschaft und Politik diskutieren über brisante Themen der Branche. Weiters sorgen LOHBERGER und REED MESSE in Zusammenarbeit mit Josef und Hannes Missethon (<http://talente-entwicklung.com/de/talents-for-europe>) für eine einzigartige Premiere: „2 Unternehmen, Leadership und eine klare Mission – wir stellen der Gastronomie Arbeitskräfte zur Verfügung.“



- Über **LOHBERGER**

Spezialist für Genuss und Behaglichkeit

Die Lohberger-Gruppe ist ein zu 100% österreichisches Unternehmen mit Sitz in Oberösterreich und zählt zu den Tochterfirmen der Austro Holding. Seit mehr als 90 Jahren produziert das Traditionsunternehmen Lohberger in Schalchen – im oberösterreichischen Innviertel – qualitativ hochwertige Herde, Kaminöfen, Heizkessel und Gastronomieküchen. Rund 300 qualifizierte MitarbeiterInnen, moderne Produktionssysteme und zuverlässige Geschäftspartner sorgen für einen reibungslosen Ablauf von der Planung, über die Fertigung bis hin zur Montage. Innovation in Verbindung mit persönlicher Betreuung stehen dabei an oberster Stelle. Unsere Produkte finden mittlerweile Fans in ganz Europa, die Marke Lohberger ist internationales Synonym für Top Produkte mit Top Qualität – Made in Austria.

Bildmaterial:



Alles für den GAST Salzburg 2018

Der Lohberger Messestand auf der Gast 2017

Fotocredit: Lohberger, Abdruck für Presse kostenfrei



Es ist, was es ist.

Manche Dinge sind so besonders, dass wir keine Worte für sie finden. Der T1 von Lohberger gehört zu dieser Spezies: Ist es ein Herdblock oder eine Skulptur? Küchenaltar oder Designerstück? Meilenstein oder einfach nur erstklassiges Werkzeug?

Fotocredit: Lohberger, Abdruck für Presse kostenfrei



Aus dem Feuer geboren.

Was beim T1 zuerst ins Auge springt, ist seine Oberfläche aus Bronze. Dieses faszinierende Material wird zum ersten Mal im Küchenbau verwendet. Es schimmert in jedem Licht anders, ja mehr noch: Kein Bauteil gleicht dem anderen.

Fotocredit: Lohberger, Abdruck für Presse kostenfrei

Bildmaterial:



Gastro Talk auf der „Alles für den GAST“

Gastro Talks 2017 u.a. mit Heinz Reitbauer sen. Von links nach rechts, Martina Hohenlohe Gault-Millau, Dir. Dipl.-Päd. Werner Sedlacek, Schulleiter Gastgewerbefachschule Judenplatz, Rudi Obauer, 4-Hauben-Koch und Hotelier, Petra Nocker-Schwarzenbacher, Obfrau Bundessparte Tourismus u. Freizeitwirtschaft WKÖ, Heinz Reitbauer sen., Gründer Restaurant Steirereck, Philip Rachinger, 3-Hauben-Koch Mühlhof, Karl Hohenlohe Gault-Millau

Fotocredit: Lohberger, Abdruck für Presse kostenfrei



GastroPremiumNight by Lohberger

Am Sonntag, den 11.11.2018, startet die 8. Auflage der GastroPremiumNight in der Panzerhalle. Der seit vielen Jahren begehrteste und von LOHBERGER veranstaltete Side Event stellt wiederum alles auf den Kopf.

Fotocredit: Lohberger, Abdruck für Presse kostenfrei

Für nähere Informationen kontaktieren Sie bitte:

Pressekontakt

Lohberger Küchen Competence Center GmbH
Ludwig Fuchs - Leitung Marketing
Landstraße 19
5231 Schalchen
Tel.: +43 (0)7742-42000
Fax: +43 (0)7742-42000 8310
ludwig.fuchs@lohberger.com