



© Harald Eisenberger



## Seminare und Tagungen JUFA Hotel Weiz\*\*\*s

Das JUFA Hotel Weiz\*\*\*s im „QuartierE“ erwartet Sie als moderner Seminarstandort in zentraler Lage, nur 15 Gehminuten von der Weizer Altstadt entfernt. Der Seminarbereich des Hotels wird seinem klingenden Namen „Einfalls-Reich“ mehr als gerecht: In den drei Seminar- und zwei Workshopräumen finden Sie optimale Rahmenbedingungen vor, um Kreativität auf höchstem Niveau mit Produktivität zu verbinden.

Nach intensiver Kopfarbeit steht Entspannung auf dem Programm: Im Rooftop-Wellness mit traumhaftem Ausblick auf die Stadt oder bei einer Partie auf der hoteleigenen Sportkegelbahn. Lust auf frische Luft? Vor dem Hotel erwartet Sie der Naturpark Almenland und die Teichalm!

### Seminar & Workshop

- 3 Seminarräume für bis zu 160 Personen
- Modernste technische Ausstattung

### Ausstattung

- 41 moderne Zimmer mit Du/WC, TV und Klimaanlage
- Sonnenterrasse, Café E und Lounge
- Veranstaltungshalle
- nahe gelegene Parkmöglichkeit
- 4 Turnier-Kegelbahnen
- kostenloses WLAN im gesamten Haus
- Wellnessbereich

### Verpflegung

- Verschiedene Verpflegungsvarianten: von der kleinen Kaffeepause und Snacks bis zur Vollpension mit reichhaltigem Frühstücks-, Mittags- und Abendbuffet

### Lage

- 15 Gehminuten ins Stadtzentrum
- nur 5 Gehminuten zur Schnellbahn-Station (Richtung Graz) und zum Regionalbusbahnhof

### Touristische Highlights

- Funenergy Park Weiz
- Raabklamm
- Almenland

### Kontakt:

Dr. Karl-Widdmann-Straße 46-48  
A-8160 Weiz  
Tel: +43 (0) 5/7083-158  
weiz@jufahotels.com  
jufahotels.com/weiz

Happy  
creative  
together

Mehr als 60 Mal in Europa.



### JUFA Seminar-Tipp

#### Herzhafte Genuss-Idee

Auf Wunsch zaubern wir für Ihr Team gerne ein klassisches „Backhendl“-Buffet oder eine steirische Brettljause - Genuss pur.



## Bestuhlungsmöglichkeiten

kombinierbar

Raum	U-Form	U-Form innen/außen	Blocktafel	Parlament	Kino
<b>Weitblick</b> 90 m <sup>2</sup> im EG fixe Multimediaanlage, Leinwand					
	28 Personen	50 Personen	40 Personen	30 Personen	60 Personen
<b>Durchblick</b> 60 m <sup>2</sup> im EG fixe Multimediaanlage, Leinwand					
	18 Personen	28 Personen	30 Personen	24 Personen	36 Personen
<b>Lichtblick</b> 90 m <sup>2</sup> im EG fixe Multimediaanlage, Leinwand					
	24 Personen	42 Personen	40 Personen	30 Personen	60 Personen
<b>Veranstaltungshalle</b> 360m <sup>2</sup> spezielle Medien-, Licht-, Beschallungstechnik, klimatisiert, direkt neben dem Hotel	auf Anfrage				

\* Alle Räume sind barrierefrei – Seminarräume sind ab einer bestimmten Personenanzahl buchbar. Raummieten sind ab einer bestimmten Personenanzahl in den Pauschalen inkludiert.



modernste Tagungstechnik

## Tagungstechnik

Flipchart, Pinnwand, Leinwand, Beamer, Moderationskoffer, Schreibblöcke, Kugelschreiber  
Cannyboard etc.

Kostenpflichtig und auf Anfrage: Kopien, Fax, weiteres Flipchartpapier etc.

## Seminarpauschalen

### Halbtagspauschale\*

- Raummiete inkl. Technik und Bestuhlung
- 2x Seminar Getränke
- 1x Kaffeepause mit Snack
- Mittagsbuffet/Abendbuffet inkl. 1x Getränk
- Seminarbetreuung

Preise auf Anfrage

### Standardtagespauschale

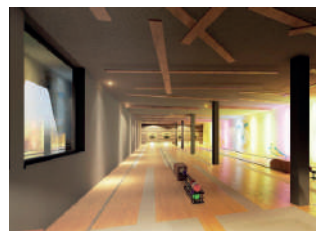
- Raummiete inkl. Technik und Bestuhlung
- 2x Seminar Getränke pro Halbttag
- 2x Kaffeepause mit Snack
- Mittagsbuffet inkl. 1x Getränk
- Seminarbetreuung

Preise auf Anfrage

\* Diese Pauschale ist bis zu 5 Stunden buchbar.



Machen Sie Ihr Seminar zu einem besonderen Erlebnis!



© Harald Eisenberger, Architekten ZT GmbH

### After-Work-Kegeln auf 4 Turnier-Kegelbahnen

Lassen Sie einen erfolgreichen Seminartag gemeinsam bei einer Runde Kegeln ausklingen und genießen Sie dazu Snacks und Getränke von unserer Bar.

## Zubuchbare Leistungen

### Backendl-Buffer

Auf Wunsch kredenzen wir Ihnen gerne ein Backendl-Buffer - hausgemacht.

### Brettljause - ein Genuss für Alle

Der Klassiker am Abend: eine herrliche, steirische Brettljause.

### Führungen in regionalen Betrieben

Auf Wunsch organisieren wir gerne eine Führung in der Kernothek der Steirerkraft, im Weingut „Michael“ oder im Schaustollen des Arzberger Stollenkäses.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Gerne erstellen wir Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot für Ihr Seminar (inkl. Verpflegung).

[groups@jufahotels.com](mailto:groups@jufahotels.com) | +43 (0) 5 7083 800