

## FAFGA MEETS FUTURE

**Innsbruck, 18.09.2024.** Mit ihrem zukunftsgerichteten Angebot, den zahlreichen Neuheiten der 250 Aussteller und dem sehr innovativen und neuen Programm mit international renommierten Speakern haben die FAFGA MEETS FUTURE 2024 und die WEDL-Hausmesse ihre Schlüsselrolle für die Gastronomie- und Hotelbetriebe eindrucksvoll untermauert. Die Leitmesse für Gastronomie, Hotel und Design erwies sich als maßgebliche Investitions-, Informations- und Kommunikationsplattform für 12.200 Fachbesucher. Diese Fachmesse steht für sehr positive Impulse in der stärksten Tourismusregion Österreichs und direkt vor der für die Tourismusbetriebe so wichtigen Wintersaison.

### ***Hohe Investitionsbereitschaft und Besucherzufriedenheit***

Die hohe Qualität der Fachbesucher spiegelt sich in den Ausstellerstatements wider und wird bestätigt durch eine unabhängige Besucherbefragung, die im Rahmen der Messe durchgeführt wurde. Ein Blick auf die Zusammensetzung der Fachbesucher zeigt einen Anteil von Führungskräften und Entscheidern von rund 70 Prozent, im Segment Hotellerie knapp 80 Prozent. Die Befragung verdeutlicht das große Investitionsinteresse seitens der Fachbesucher: Über 70 Prozent führten Investitionsgespräche direkt auf der Messe und 80 Prozent planen Investitionen im Nachgang der Messe. Die Fachbesucher interessierten sich insbesondere für die Themenbereiche Ausstattung, Technik, Food & Beverage. So bewerteten zwischen 75 und 80 Prozent der Besucher die FAFGA 2024 mit Bestnoten. Das spiegelt sich auch in der Absicht der Besucher, die FAFGA weiterzuempfehlen, wider: Rund 80 Prozent der Fachbesucher haben dies vor. Sehr positiv wahrgenommen wurde die Ausrichtung der Fachmesse mit den relevanten Zukunftsthemen der Branche, den vielen Neuheiten und Trends, konkreten Produktinformationen, dem Marktüberblick und als Kommunikationsplattform. **Christian Mayerhofer**, Geschäftsführer der Congress Messe Innsbruck (CMI), berichtet: „Ich freue mich, dass die FAFGA 2024 durch die erstklassigen Ausstellerangebote und das in die Zukunft ausgerichtete Programm so gut angenommen wurde. Die Entwicklung hin zur FAFGA MEETS FUTURE ist gelungen und stellt gleichzeitig den Auftrag für die Weiterentwicklung der Messe dar. Ich bedanke mich sehr herzlich bei allen Ausstellern, Partnern, Sponsoren und Fachbesuchern der FAFGA 2024.“

### ***Trendsetter lieferten neue Impulse auf dem FAFGA FUTURE FEAST***

Das FAFGA FUTURE FEAST eröffnete den Fachbesuchern frische Ideen, neue Sichtweisen, bot den tragenden Themen der Zukunft eine große Bühne und flankierte das innovative Angebot der Aussteller bestens. Topaktuelle und richtungsweisende Themen wie etwa der Gast der Zukunft, Möglichkeiten der Künstlichen Intelligenz, neue Vermarktungskonzepte, das Thema Personal und Mitarbeiterbindung oder Nachhaltigkeit wurden auf der FAFGA 2024 präsentiert und diskutiert. Einige Beispiele für renommierte Speaker sind etwa die Gault & Millau Sommelière des Jahres 2024 Helena Jordan, der Gault & Millau Newcomer des Jahres 2024 Peter Fankhauser, die erfolgreichen Social-Media-Unternehmer Valentin Schütz, Gerhard Dragschitz und Philipp Martin, KI-Experte Alexander Gottschalk oder Starköchin Sandra Scheidl. Viele Neuheiten waren für die Fachbesucher auch bei den Internationalen & Nationalen Meisterschaften rund um Kaffee bei Goran Huber, beim Lebensmittelinnovationspreis, verliehen von der Agrarmarketing Tirol, oder bei den Tourismus Topics Tirol, in dessen Rahmen erstmalig der Mitarbeiter-Zufriedenheits-Barometer der Wirtschaftskammer Tirol präsentiert wurde, zu erfahren. Im Schulrestaurant der Villa Blanka stellten die Schülerinnen und Schüler ihr Können unter Beweis und verwöhnten die Fachbesucher kulinarisch. „Als wichtigster Branchentreffpunkt in Tirol hat sich die FAFGA 2024 erneut bestätigt. Die Schwerpunktsetzung auf die Zukunftsthemen und die neuen Impulse durch die nationalen wie internationalen

Trendsetter auf dem FAFGA FUTURE FEAST wurden von den Fachbesuchern sehr positiv aufgenommen. So schafft die FAFGA ein Forum für einen Diskurs in der Branche, der in dieser Form einzigartig in Tirol ist“, berichtet die Projektleiterin der FAFGA, **Karin Strobl**.

Die **FAFGA 2025** findet vom **15. bis 17. September 2025** statt.

### **AUSSTELLERSTATEMENTS:**

#### **Walter Rosina (hollu)**

„Für uns ist die FAFGA die zentrale Messe, um Kundenkontakte zu pflegen und neue Kontakte zu generieren. Unser Fazit zur FAFGA und zum neuen FAFGA FUTURE FEAST ist sehr positiv, wir konnten ausgezeichnete Gespräche führen und unsere Produktinnovationen einem interessierten Publikum präsentieren. Wir freuen uns schon darauf, nächstes Jahr wieder Teil der FAFGA zu sein.“

#### **Martin Lechner (Zillertal Bier)**

„Das stärkste Tourismusland in Österreich braucht eine starke Gastronomiemesse, umso mehr freut es mich, dass sich die FAFGA stetig weiterentwickelt, Trends aufgreift und Lösungen für die Zukunft bietet, was auch das spannende Rahmenprogramm auf dem FAFGA FUTURE FEAST zeigt. Die Zukunftsorientierung 2024 bewerte ich insgesamt als sehr positiv. Unser Messeauftritt war von Erfolg geprägt, wir sind sehr zufrieden. Die FAFGA zeichnet insbesondere das qualitative Fachpublikum aus. Selbstverständlich sind wir auf der FAFGA 2025 wieder vertreten.“

#### **Matthias Handl (Handl Tyrol)**

„Die FAFGA 2024 verlief für uns sehr erfolgreich. Die Besucherfrequenz war sehr gut, wir treffen hier alle wichtigen Kunden und konnten zahlreiche Neukunden erreichen. Das Fachpublikum zeichnet sich durch eine hohe Qualität aus, es sind sehr viele professionelle Gastronomen und Hoteliers da, vom kleinen Restaurant bis zum großen Hotel. Die FAFGA ist für uns rundum gelungen und wir freuen uns schon auf die FAFGA 2025.“

#### **Markus Ferrigato (WMF)**

„Die FAFGA 2024 hat uns durch die zahlreichen qualitativen Beratungsgespräche, die wir führen konnten, überzeugt. Wir sind sehr zufrieden mit dem Verlauf und erwarten uns ein erfolgreiches Nachmessegeschäft. Auf der FAFGA 2025 sind wir wieder vertreten.“

#### **Patrick Tanner (klumaier x tanner)**

„Für uns ist die FAFGA jedes Jahr ein Pflichttermin. Die FAFGA stellt für uns seit Jahren eine ausgezeichnete Kontaktplattform dar. Die Nähe zum Kunden und die erfolgreiche Resonanz unseres Kundenstamms ist für uns die Bestätigung, dass wir noch viele weitere Jahre auf die Messe kommen möchten.“

#### **Goran Huber (Kaffeeinstitut Goran Huber)**

„Die FAFGA 2024 ist sensationell verlaufen, ich freue mich über die vielen Fachbesucher und Interessenten und konnte zahlreiche qualitativ ausgezeichnete Gespräche führen. Die zahlreichen Teilnehmer bei den Tiroler & Internationalen Kaffeemeisterschaften bestätigen für mich dieses Format. Die Weiterentwicklung der S'COOLS Competition als praxisbezogener Bewerb war sehr gelungen, es freut mich, diesen Nachwuchsschwerpunkt bei den Meisterschaften zu ergänzen. Anhand der Resonanz von den Ausstellern und dem Fachpublikum kann ich sagen, dass wir uns in die richtige Richtung entwickeln.“

### **Dietmar Meraner (Weinkellerei Meraner)**

„36 Jahre FAFGA: Als Tiroler Unternehmen sehen wir es als Verpflichtung, uns im Tourismusland Nummer 1 auf der Leitmesse für Gastronomie und Hotellerie zu präsentieren. Wir nutzen die FAFGA seit jeher erfolgreich als Plattform, unseren Kundenstamm zu versammeln und Produktinnovationen vorzustellen. Die Qualität der Fachbesucher auf der diesjährigen Ausgabe war extrem hoch. Selbstverständlich ist die FAFGA 2025 für uns wieder ein Fixtermin.“

### **Christian Grothe (Tourismusschulen am Wilden Kaiser/mit Schülergruppe Teilnehmer Kaffeemeisterschaften)**

„Die FAFGA bildet eine innovative Plattform für die Ausbildung im Gastronomiebereich. Hier können die Schülerinnen und Schüler netzwerken, Trends entdecken, kommen direkt mit den Betrieben in Kontakt. Ich unterstütze das vollends, den Nachwuchs zu fördern und dafür einzustehen, dass unterschiedliche Schulen die Messe nutzen, um sich über die verschiedenen Berufsfelder zu informieren. Die Nachwuchsschwerpunkte auf der FAFGA liefern einen maßgeblichen Einblick in die Praxis, hier kommt die Branche zusammen und Ausbildner, Auszubildende, Betriebe und Fachleute treffen hier aufeinander.“

### **Alexander Ehrhart (Casablanca Hotelsoftware)**

„Für uns ist es als Tiroler Unternehmen ein Muss, auf der FAFGA auszustellen. Hier treffen wir alle unsere Kunden und können Neukunden bestmöglich ansprechen. Auf der FAFGA 2025 konnten wir unsere Produktinnovationen vorführen, was uns aufgrund des qualitativ hochwertigen Publikums sehr gut gelungen ist. Wir blicken auf eine erfolgreiche Messe zurück und sehen uns wieder im nächsten Jahr auf der FAFGA 2025!“

### **Petra Gidebratt Kaindl (IKEA)**

„Wir haben die FAFGA 2024 genutzt, um mit unseren potenziellen Businesskunden in Tirol in Kontakt zu kommen. Das Potenzial ist riesengroß, vor allem, da die FAFGA die größte Messe in diesem Kundensegment ist. Sie ist die einzige Messe, auf der wir seit Jahren ausstellen, da wir üblicherweise nicht so stark auf Messen vertreten sind. Somit hat es für uns einen großen Stellenwert, auf der FAFGA 2024 dabei zu sein.“

### **Peter Wolfram (Pancheri)**

„Wir sind stolz, als Tiroler Traditionsunternehmen von Beginn an bei der FAFGA dabei zu sein. Die FAFGA 2024 verlief für uns ausgesprochen erfolgreich, wir sind vollends zufrieden. Die Besucherqualität war in diesem Jahr extrem hoch, dadurch war es uns auch möglich, direkt auf der Messe zahlreiche Abschlüsse zu erzielen. 2025 sind wir auf jeden Fall wieder auf der FAFGA vertreten.“

### **Katharina und Patrick Birkl (K&P Hendlhof)**

„Als Erstaussteller fällt unser Fazit zur FAFGA 2024 sehr positiv aus, wir konnten die Messe als Kontakt- und Präsentationsplattform nutzen und sind mit zahlreichen potenziellen Kunden ins Gespräch gekommen. Es war für uns sehr wichtig, in unserem Zielmarkt und unserer Heimat Tirol auf der wichtigsten Gastronomiemesse präsent zu sein. Unsere Zielgruppe ist die gehobene Gastronomie, die auf der FAFGA 2024 sehr hochkarätig vertreten war. Wir freuen uns, wenn wir nächstes Jahr auf der FAFGA 2025 ebenfalls teilnehmen können.“

Für Rückfragen stehe ich gerne zur Verfügung. Wir freuen uns über Ihre Berichterstattung!

## PRESSEINFORMATION



### **Julia Zachenhofer, BA**

Communication & PR

### **congress messe innsbruck**



### **Messe Innsbruck**

Kapuzinergasse 11, 6020 Innsbruck, Austria

☎ +43 (0) 512 5383 2178

✉ [j.zachenhofer@cmi.at](mailto:j.zachenhofer@cmi.at)

[www.cmi.at](http://www.cmi.at)