

FAFGA MEETS FUTURE 2025: Innovationen, Investitionen und Inspiration

Das Leitmotiv ist Programm – FAFGA MEETS FUTURE, Zukunftsplattform mit Strahlkraft: Drei Tage lang war die Messe Innsbruck der Treffpunkt für die Tiroler Hotellerie und Gastronomie. Mit sehr hochwertigen Ausstellerangeboten und persönlicher Beratung sowie einem erstklassigen Programm mit hochkarätigen Keynotes, Talks und Workshops hat die FAFGA 2025 ihre Rolle als Branchenplattform bestätigt, sowohl als Fachmesse für Investitionen, als auch als Dialogplattform, Innovationsschau und Impulsgeber für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Innsbruck, 17.09.2025. Mit ihrem klaren Zukunftsfokus, den zahlreichen Neuheiten der rund 250 Qualitätsaussteller und einem hochkarätigen Rahmenprogramm wurde die FAFGA 2025 auf der Messe Innsbruck zum Innovationshub für 9.850 Fachbesucher inklusive WEDL-Messe. **Christian Mayerhofer**, Geschäftsführer der Congress Messe Innsbruck (CMI), hebt hervor: „Die Transformation der FAFGA mit dem Leitgedanken FAFGA MEETS FUTURE spiegelt die Veränderungen der Hotellerie und Gastronomie bestens wider. Die FAFGA verbindet ein erstklassiges Ausstellerangebot und ein hochkarätiges Rahmenprogramm mit Zukunftsthemen, die die Betriebe von morgen bereits heute bewegen. Beim intensiven Austausch der Aussteller und Fachbesucher standen praxisnahe Lösungen, inspirierende Innovationen und der Blick in die Zukunft im Mittelpunkt. Damit setzte die FAFGA 2025 auf die wichtigen Themen für die Ausrichtung der Hotellerie- und Gastronomiebetriebe Tirols und im Alpenraum. Ich bedanke mich sehr herzlich bei allen Ausstellern, Partnern, Sponsoren und Referenten.“

Klare Investitionspläne

Die Bedeutung der FAFGA als zentrale Plattform für die touristischen Betriebe Tirols spiegelt sich auch in den Ergebnissen einer unabhängig durchgeführten Besucherbefragung wider: Rund 60 Prozent der Fachbesucher sind Führungskräfte und Entscheidungsträger. Über 60 Prozent führten konkrete Investitionsgespräche auf der Messe, und mehr als drei Viertel planen Investitionen im Nachgang. Besonders geschätzt wurde die Kombination aus Marktüberblick, Neuheiten und Trends, konkreten Produktinformationen und praxisnahen Zukunftsimpulsen. Die Top-Themen: Ausstattung, Einrichtung, Lebensmittel und Getränke sowie digitale Lösungen und Automatisierung für die Betriebe von morgen. 75 bis 80 Prozent der Fachbesucher bewerteten die FAFGA 2025 mit Bestnoten und empfehlen sie weiter.

FAFGA FUTURE FEAST als Bühne für Zukunftsthemen

Ein Highlight war erneut das FAFGA FUTURE FEAST, das Zukunft greifbar machte und hochaktuelle Fragen der Branche ins Zentrum rückte. Impulse rund um Leadership, Employer Branding, Digitalisierung, Markenentwicklung, Nachhaltigkeit oder KI-unterstützte Next-Level-Gastronomie wurden in Keynotes, Talks und Live-Formaten praxisnah beleuchtet. Besonders begeistert haben dabei Ralf Rangnick, Teamchef des Österreichischen Fußballnationalteams, der eindrucksvoll die Parallelen zwischen Spitzenfußball und touristischen Betrieben in puncto Motivation, Teamgeist und interkulturelles Management aufzeigte, sowie Sternekoch Frank Rosin, der gemeinsam mit

Thomas Penz im spektakulären „Duell der Spitzenköche“ eine Mischung aus Entertainment und Kulinarik bot. Rund 70 Prozent der Besucher waren am Programm interessiert und zeigten sich mit der Qualität sehr zufrieden. „Das FAFGA FUTURE FEAST ist die zentrale Bühne, auf der die Zukunft der Branche sichtbar wird. Die Beiträge der Top-Speaker lieferten konkrete Ansätze, die sofort umsetzbar sind, und machten deutlich, wie stark Innovation und Praxis ineinandergreifen. Diese Energie ist es, die die FAFGA einzigartig macht“, betont FAFGA-Projektleiterin **Karin Strobl**.

Wichtiger Investitionsmotor und Impulsgeber

Neuheiten und Inspirationen erwarteten die Fachbesucher auch bei den Tourismus Topics Tirol sowie bei weiteren Rahmenprogramm Punkten rund um Whiskyverkostungen und Kaffee-Workshops. Die Messe wurde zudem intensiv für Gespräche, Austausch und Networking genutzt, sowohl direkt am Messestand als auch beim abendlichen Get-together. Hoteliers, Gastronomen und Touristiker nutzten die Gelegenheit, Trends aufzuspüren, neue Kontakte zu knüpfen und über aktuelle Themen zu diskutieren. Somit bot die FAFGA nicht nur ein hochwertiges Produkt- und Dienstleistungsangebot, sondern zeigte sich insgesamt als wesentlicher Impulsgeber für Investitionen, Innovationen und Begegnungen in der stärksten Tourismusregion Österreichs.

Die FAFGA 2026 findet **vom 21. bis 23. September 2026** auf der Messe Innsbruck statt.

AUSSTELLERSTATEMENTS

Klaus Mantl (happyBytz):

„Für uns war die FAFGA 2025 die perfekte Bühne für unsere Messepremiere. Wir sind überwältigt von dem Zuspruch, den unser robotergestützter Küchenassistent erfahren hat. Allein am ersten Tag haben wir über 1.200 Kostproben ausgegeben, von Käsespätzle über asiatische Gerichte bis hin zu Trüffelravioli. Das Publikum ist unglaublich vielfältig, insbesondere bei Hoteliers, Gastronomen und Fachleuten aus Großbetrieben stoßen unsere innovativen Konzepte auf Begeisterung. Besonders freuen uns die vielen konkreten Anfragen und vereinbarten Folgetermine. Wir kommen 2026 gerne wieder auf die FAFGA und denken jetzt schon über neue Ideen nach.“

Philipp Huber (Huber Web Media):

„Für uns als Erstausssteller bot die FAFGA 2025 den idealen Rahmen, um unsere digitalen Lösungen für die Hotellerie zu präsentieren. Die Resonanz ist sehr positiv, wir konnten viele bestehende Kunden treffen, neue Kontakte knüpfen und uns intensiv mit Partnern austauschen. Die hohe Dichte an Entscheidungsträgern macht die Messe für uns besonders wertvoll. Deshalb steht für uns fest: Wir werden auch 2026 wieder auf der FAFGA dabei sein.“

Martin Lechner (Zillertal Bier):

„Für uns ist die FAFGA ein Fixpunkt, heuer noch dazu besonders, da wir unser 525-Jahr-Jubiläum feiern. Wir schätzen den Austausch mit unseren Stammkunden ebenso wie mit neuen Interessenten – vor allem, weil wir hier auf Fachpublikum und Entscheidungsträger aus Hotellerie, Gastronomie und Cafés treffen. Besonders begrüßen wir auch Initiativen

wie das FAFGA FUTURE FEAST, das mit seinem Programm wichtige Impulse für die Branche gibt. Selbstverständlich sind wir auch 2026 wieder mit dabei."

Thomas Markl (Miele):

„Für uns steht heuer das Thema digitales Maschinenmanagement im Fokus, was unseren Kunden ermöglicht, ihre Geräte per App oder Webanwendung im Blick zu behalten. Die FAFGA bietet hierfür ein optimales Umfeld, die Messe hat sich in den letzten Jahren für uns sehr gut entwickelt. Wir treffen hier auf investitionsberechtigtes Fachpublikum. Die Qualität der Kontakte ist hoch, wir konnten bereits gute Abschlüsse erzielen. Deshalb ist für uns klar: Auch 2026 sind wir selbstverständlich wieder dabei."

Alexander Ehrhart (Casablanca Hotelsoftware):

„Die FAFGA ist für uns als Tiroler Unternehmen und Marktführer in Tirol eine Fixveranstaltung. Heuer feiern wir unser 35-jähriges Jubiläum und haben mit unserer neuen KI-Sprachbuchung eine echte Innovation präsentiert. Das Interesse am Stand war sehr groß, wir haben zahlreiche konstruktive Gespräche geführt. Für uns war die Messe sehr erfolgreich, wir freuen uns schon auf die FAFGA 2026."

Lucia Figl (Asima Keramik):

„Als Erstaussteller kamen wir auf die FAFGA 2025, um unsere Großgefäße zu präsentieren. Nachdem die Nachfrage in diesem Segment kontinuierlich gestiegen ist, nutzen wir die Messe, um gezielt Hoteliers und Gastronomen als neue Zielgruppe anzusprechen, was uns absolut gelungen ist. Die Resonanz war sehr positiv, wir konnten großes Interesse an unseren Produkten verzeichnen. Für uns bot die Messe ein sehr gutes Umfeld mit wunderschönem Ambiente und wertvollen Gesprächen. Meine Empfehlung lautet, 2026 wieder auf die FAFGA zu kommen."

Dietmar Meraner (Weinkellerei Meraner):

„Wir sind seit 37 Jahren Aussteller auf der FAFGA und es ist für uns selbstverständlich, als Tiroler Unternehmen bei der wichtigsten Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie vertreten zu sein. Unser Schwerpunkt liegt auf Wein, ergänzt durch Bier und unser innovatives Wellwasser-Konzept. Besonders schätzen wir die hohe Qualität der Besucher, es kommen Hoteliers, Gastronomen und Entscheidungsträger, mit denen wir uns intensiv austauschen können. Für uns ist die FAFGA ein Fixpunkt, auf den wir stolz sind, und wir freuen uns schon jetzt auf viele weitere Jahre."

Helmut Senn (RIST):

„Wir präsentierten auf der FAFGA 2025 unsere neuesten Porzellanformen und Dekore. Das Interesse ist groß, unsere Neuheiten haben sehr positiven Anklang gefunden. Besonders wertvoll für uns sind die Gespräche mit Großbetrieben, wir freuen uns auch über zahlreiche neue Kontakte, die wir hier gewinnen konnten. Trotz der schwierigen Wirtschaftslage treffen wir auf ein innovationsfreudiges und aufgeschlossenes Fachpublikum. Für uns ist die FAFGA von Beginn an ein Fixtermin – und wir werden auch 2026 wieder dabei sein."

Tanja Kampel (Rala Hygiene):

„Nach mehreren Jahren Pause waren wir heuer zu unserem 70-jährigen Firmenjubiläum wieder auf der FAFGA vertreten, da Tirol für uns ein wichtiger Markt ist. Neben unseren bewährten Hygienelösungen zeigten wir Neuheiten im Bereich Hotelkosmetik. Wir haben viele konstruktive Gespräche geführt und zahlreiche neue Interessenten gewonnen."

Gerade in herausfordernden Zeiten setzen wir bewusst auf Präsenz und Austausch und sehen, dass die Branche weiterhin gezielt investiert."

Georg Falkner (MKS Gastroservice):

„Die FAFGA ist für uns ein Fixpunkt, wir freuen uns jedes Jahr aufs Neue auf den direkten Austausch mit Stammkunden und neuen Kontakten. 2025 haben wir wieder unsere gesamte Produktvielfalt präsentiert. Der Zuspruch am Stand war enorm, wir konnten viele gute Gespräche führen und auch Abschlüsse tätigen. Für uns steht fest: Auch 2026 sind wir selbstverständlich wieder dabei."

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

Julia Zachenhofer, BA
Communication & PR



Messe Innsbruck
Kapuzinergasse 11, 6020 Innsbruck, Austria
☎ +43 (0) 512 5383 2178
✉ j.zachenhofer@cmi.at
www.cmi.at