

FAFGA 2025: Tirols Zukunftsplattform für Hotellerie und Gastronomie

Trends, Talks, Transformationen: Die FAFGA bringt vom 15. bis 17. September die wichtigsten Themen der Hotellerie und Gastronomie auf den Punkt. Mit dem Leitgedanken „FAFGA MEETS FUTURE“ treffen sich auf der Messe Innsbruck Branchenprofis zu Neuheiten und zum intensiven Austausch über Top-Themen und Herausforderungen, die die zukunftsorientierten touristischen Betriebe von morgen bewegen. Für diese Betriebe präsentieren rund 250 Qualitätsaussteller inklusive Wedl-Messe innovative Lösungen flankiert von einem hochkarätigen FAFGA FUTURE FEAST mit wegweisenden Impulsen von Größen wie etwa Ralf Rangnick oder Frank Rosin.

Innsbruck, 12.09.2025. Vom 15. bis 17. September wird die FAFGA auf der Messe Innsbruck zur zentralen Plattform der Hotellerie und Gastronomie in Tirol. „Neuheiten, persönlicher Austausch, Denkanstöße und Begegnungen für zukunftsweisende Konzepte und Lösungen für Hotellerie und Gastronomie stehen bei der FAFGA mit dem Leitgedanken FAFGA MEETS FUTURE im Mittelpunkt“, berichtet **Christian Mayerhofer**, Geschäftsführer der Congress Messe Innsbruck (CMI) und ergänzt: „Die Transformation der FAFGA zu einem Innovationsformat mit hochwertiger Fachmesse, Keynotes, Case Studies, Talks & Stories, Workshops und Masterclasses spiegelt die Dynamik der Branche wider. So ist die FAFGA ein Ort, an dem das Praxiswissen auf die entscheidenden Fragen der Zukunft trifft.“

Impulse für die touristischen Betriebe

Tourismus- und Wirtschaftslandesrat Landesrat **Mario Gerber** betont die Innovationskraft der touristischen Betriebe und die FAFGA als Branchentreffpunkt: „Die FAFGA 2025 vereint die Tiroler Tourismusbranche und setzt wichtige Impulse für die Zukunft. Im Fokus der Messe stehen Innovation, Digitalisierung und nachhaltige Konzepte. Mit tatkräftiger Unterstützung engagierter Partner und neuen Formaten wie dem FAFGA FUTURE FEAST entstehen frische Ideen, Herausforderungen werden gemeinsam angepackt und das Netzwerk der Branche kontinuierlich erweitert. So wird die Entwicklung und Festigung des Tourismusstandorts Tirol nachhaltig gefördert.“

Für die Stadt Innsbruck betont Bürgermeister **Johannes Anzengruber**: „Die FAFGA ist Jahr für Jahr der herbstliche Leuchtturm, wo sich unsere alpin-urbane Tourismusbranche auf den Takt der nächsten Saisons einschwingt. Vollgepackt mit den neuesten Trends, Produkten und Lösungen profitiert die gesamte Tourismuswirtschaft von einer Netzwerkmöglichkeit, die ihresgleichen sucht.“

Die Messepräsidentin der Wirtschaftskammer Tirol **Sebiye Cara** ergänzt: „Zwei von drei Besucherinnen und Besuchern aus Hotellerie und Gastronomie kommen mit konkreten Beschaffungsvorhaben auf die Messe. Die FAFGA sorgt direkt für neue Impulse – und das gerade rechtzeitig zu Beginn der Wintersaison. Damit erweist sich der Tourismus für den Standort Tirol einmal mehr als Konjunkturmotor, der auch auf andere Branchen wie Gewerbe & Handwerk oder den Handel ausstrahlt.“

Mit den „Tourismus Topics Tirol“ veranstaltet die Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft der Wirtschaftskammer Tirol ihren jährlichen Treffpunkt auf der FAFGA. Die kommende Ausgabe steht ganz im Zeichen von „Zukunftssache“ und damit nachhaltiger und zukunftsfähiger Tourismusentwicklung in Tirol, wie Spartenobmann **Alois Rainer** erklärt: „Tirol ist und bleibt die führende Tourismusregion im Alpenbogen – die FAFGA ist ein Symbol dessen und untermauert diese Führungsposition. Eine Führungsposition, die von unseren vielen tausend Familienbetrieben aller Größen und aller Kategorien erarbeitet wurde. Wir sind Innovationsführer und Weltspitze in der Entwicklung von qualitätsvollen und nachhaltigen touristischen Angeboten. Es gibt nicht viele Bereiche, in denen wir eine globale Führungsposition einnehmen. Wenn es um Tourismus- und Freizeitwirtschaft geht, ist das aber nicht nur in relativen Zahlen, sondern auch faktisch der Fall. Um weiterhin Weltmeister in Sachen Gastfreundschaft zu bleiben, müssen Rahmenbedingungen geschaffen werden, die uns und unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern das Arbeiten ermöglichen.“

Fachausstellung & Innovationen hautnah

Das Herzstück der FAFGA bildet das innovative Angebot der Qualitätsaussteller, die ihre Produkte, Services und Lösungen für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus präsentieren. Von Küchenausstattung, Hoteleinrichtung, IT & Sicherheit, Facility Management & Hygiene, Berufsbekleidung, Accessoires, Food & Beverage bis zu nachhaltigen Konzepten und Automatisierung zeigen die Aussteller, was Betriebe stark für die Zukunft macht. Damit bietet die FAFGA einen umfassenden Überblick über die zentralen Trends und Lösungen der Hotellerie und Gastronomie von morgen, zugeschnitten auf die individuellen Bedürfnisse der Fachteilnehmer.

Ein besonderes Highlight der FAFGA 2025 ist die Messepremiere von „happyBytz“. Hinter dem neuen Tiroler Anbieter stehen der Lebensmittelgroßhändler Wedl und der Agrarbetrieb Giner. Technologischer Partner ist das Hamburger Tech-Startup goodBytz, das robotergestützte Küchenassistenten entwickelt. Für diese werden nun unter dem Namen „happyBytz“ neue kulinarische Konzepte für Tirol und ganz Österreich entwickelt. goodBytz liefert die Technologie, Wedl und Giner entwickeln eigens hierfür lizenzierte Rohzutaten sowie die Rezepte und befüllen die Küchenassistenten mit hochwertigen, zertifizierten Lebensmitteln – für frisch zubereitete, kalte und warme Speisen, rund um die Uhr.

FAFGA meets Ralf Rangnick und Frank Rosin

Das FAFGA FUTURE FEAST erweitert die Fachausstellung um einen Bereich, auf dem zentrale Zukunftsthemen erlebbar werden. Teamführung, Digitalisierung, Employer Branding, Markenentwicklung oder Kulinarik und KI-unterstützte Next-Level-Gastronomie stehen im Mittelpunkt mit Praxisnähe, Best-Practice und Live-Formate.

Den Startschuss gibt am Montag, 15. September, Ralf Rangnick, Teamchef der Österreichischen Fußballnationalmannschaft, mit seiner Keynote zum Thema Teamwork, Leadership und interkulturelles Management, also mit Themen, die in der Hotellerie und der Gastronomie genauso entscheidend sind wie auf dem Spielfeld. Am Dienstag spricht Stefan Bletzacher, Field Sales Director Coca-Cola HBC Österreich zu emotionale Markenwelten und Serving Value oder Manfred Maierhofer als Principal Partner Amazon Web Service zu den Potenzialen von Künstlicher Intelligenz. Am Mittwoch, 17. September, übernimmt Sternekoch Frank Rosin und der Tiroler „Junge Wilde“ und Weltmeister der

Jungköche Thomas Penz die Showcooking-Bühne im „Duell der Spitzenköche“ mit anschließendem Austausch zu zukunftsorientierten Kulinarik Konzepten.

Dass das FAFGA FUTURE FEAST neue Impulse und praxisnahe Denkanstöße liefert, erklärt Projektleiterin **Karin Strobl**: „Mit dem FAFGA FUTURE FEAST schaffen wir einen Ort, an dem die Zukunft der Branche sichtbar wird. Bei den Live-Formaten der Top-Speaker verbinden sich Inhalte, Persönlichkeiten, Entertainment mit Innovation und Praxis und liefern konkrete Ansätze, die Hoteliers und Gastronomen sofort mitnehmen und in ihren Betriebsalltag integrieren können.“ Ergänzt wird das Programm etwa mit interaktiven Highlights wie Whisky-Verkostungen und Kaffee-Workshops.

FAFGA 2025: zentraler Branchentreff und Zukunftsmotor

Die FAFGA versteht sich als Plattform, auf der Fachkompetenz und Zukunftsdenken ineinandergreifen. Ob im Gespräch mit Ausstellern, bei Fachvorträgen, an der FUTURE-FEAST-BAR oder beim abendlichen Get-together: überall steht der intensive Austausch im Vordergrund, Kontakte entstehen, Ideen wachsen, Kooperationen werden vereinbart. Direkt vor der Wintersaison bietet die FAFGA die ideale Gelegenheit, Trends zu entdecken, Investitionen zu planen und Strategien zu schärfen. Damit ist die Messe nicht nur Schaufenster für Neuheiten, sondern auch Impulsgeber vor der touristisch umsatzstärksten Saison für die Tourismusbranche.

Mehr Informationen zur FAFGA 2025 gibt es unter www.fafga.at

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