



FAFGA 2023: Qualität und Impulse sorgten für Investitionen und Inspiration

Die 35. Ausgabe der FAFGA alpine superior, Tirols Fachmesse für Gastronomie, Hotel und Design, hat mit Innovationen und Neuheiten bewiesen, dass die Tiroler Tourismusbranche investitionsfreudig ist und positiv in die Zukunft schaut: Über drei Viertel der Entscheider gaben an, Aufträge während der Messe oder im Nachgang zu erteilen. Zudem fanden viele erfolgreiche Premieren auf der FAFGA 2023 statt: Bei den neuen Formaten FAFGA FUTURE FEAST und Tourismus Topics Tirol gaben hochkarätige Speaker Einblicke in die Gastronomie und Hotellerie der Zukunft.

Innsbruck, 21.09.2023. Die 35. FAFGA alpine superior stand an den vergangenen vier Tagen für wichtige Impulse, insbesondere für die kommende Wintersaison: Rund 11.800 Fachbesucher nutzten das Angebot der rund 250 Aussteller, um sich über Neuheiten und Innovationen zu informieren, zu investieren und um vor Ort einzukaufen. Rund 50 Aussteller präsentierten sich dabei mit ihrem Großhandelssortiment bei der WEDL-Messe. Zusätzlich erreichten über 20 Start-up-Unternehmen in der neuen Start-up- und Innovations-Area eine Aufmerksamkeit von bereits knapp über der Hälfte der Besucher. Laut einer während der Messe durchgeführten unabhängigen Befragung kamen insgesamt rund 85 Prozent der Besucher aus Tirol. „Tourismussessen finden derzeit nicht unter den besten Bedingungen statt, deshalb freut es mich sehr, dass die hochkarätige Ausstellung der FAFGA alpine superior mit Rahmenprogramm so gut angenommen wurde. Die FAFGA steht für exzellente Qualität der Fachbesucher und es freut mich, dass auch so viele erfolgreiche Jungunternehmer und aufstrebende Fach- und Führungskräfte die FAFGA 2023 nutzten. Mehr als 75 Prozent der Fachbesucher bewerteten die FAFGA mit Bestnoten und wollen die FAFGA im nächsten Jahr definitiv wieder besuchen. Für uns ist das ein klarer Auftrag in die Zukunft. Mein großer Dank gilt allen ausstellenden Firmen und Partnern sowie den Fachbesuchern“, resümiert Direktor **Christian Mayerhofer**, Geschäftsführer der Congress Messe Innsbruck (CMI).

„Qualität vor Quantität“: Investitionen standen im Fokus

Für den erfolgreichen Verlauf der FAFGA 2023 spricht vor allem die hohe Qualität der Fachbesucher, wie die Besucherbefragung und die Ausstellerstimmen zeigen. So lag der Anteil der Entscheider bei rund 75 Prozent, wovon es sich bei rund 50 Prozent um Inhaber, Geschäftsleiter oder Direktoren handelte. Über 50 Prozent der Fachbesucher gaben zudem an, bereits während der Messe Aufträge erteilt zu haben. Etwa 75 Prozent der Entscheider wollen im Nachgang der Messe investieren. Der positive Trend und das wachsende Potenzial an Neukunden zeichneten sich bereits in der Besucherbefragung ab: So kamen etwa rund 4.000 Fachbesucher zum ersten Mal auf die FAFGA alpine superior. Über 90 Prozent der Fachbesucher werden die FAFGA in der Branche weiterempfehlen. Neben dem Einkauf und der Beschaffung lagen die Hauptinteressen der Besucher bei den Neuheiten und Innovationen und beim umfassenden Marktüberblick. Die FAFGA spricht laut Befragung auch immer mehr die junge Generation an: Mehr als 60 Prozent der Besucher konnten Unternehmern, Fach- oder Führungskräften im Alter zwischen 20 und 40 Jahren zugeordnet werden.

Premiere der Zukunftsplattform FAFGA FUTURE FEAST

Mit der Einführung des neuen Formates FAFGA FUTURE FEAST wurde eine neue Zukunftsplattform geschaffen, die in ihrer ersten Ausgabe unter dem Motto „Wohin geht die Reise?“ stand und aktuelle Herausforderungen in der Branche adressierte. Top Speaker und Branchenkenner haben den Fachbesuchern in den Bereichen Kulinarik, Marketing, Content, Design und Mitarbeiter exklusiv Trends, Ausblicke und Antworten vermittelt. Das Wiener Restaurant Jola gab beispielsweise Inspirationen bei der Zubereitung veganer Desserts. Die internationalen Spitzenköche Hans Neuner und Thomas Penz kamen speziell aus Portugal auf die FAFGA und brachten dem Fachpublikum die Feinheiten bei der Inszenierung in der Haute Cuisine mit



erstklassigen Praxisbeispielen näher. Talks griffen etwa die Fragestellung auf, wie eine Bar nachhaltiger werden kann. Bei täglichen Workshops und Masterclasses, wie etwa beim „Guest Shift“ bekannter lokaler Barkeeper oder beim Duell um den Titel „FAFGA FUTUTRE FEAST Pizzaiolo 2023“, konnten die Interessenten sich Insiderwissen und Tipps von den Talenten und kreativen Köpfen abholen. Die Besucherbefragung ergab, dass das Interesse der Fachbesucher am Rahmenprogramm mit über 65 Prozent sehr hoch lag. Rund 45 Prozent der Fachbesucher zeigten nicht nur Interesse am neuen FAFGA FUTURE FEAST, sondern nahmen daran auch aktiv Teil. Erfreulich ist auch die Gesamtbewertung des neuen Bereichs: Über 90 Prozent bekundeten ihre Zufriedenheit. „Es freut uns sehr, dass wir mit diesem neuen und dynamischen Format eine zukunftsorientierte Trendplattform schaffen konnten, die die Stars der Szene mit ihren Erfolgsrezepten vor den Vorhang holt und insbesondere jüngere Gastronomen und Touristiker anspricht“, berichtet FAFGA-Projektleiter **Stefan Kleinlercher**. „Unser Ziel ist es, das FAFGA FUTURE FEAST als zentrale Trend- und Zukunftsplattform der Branche weiter zu etablieren.“ Videos, Fotos und Nachberichte gibt es online unter www.fafgafuturefeast.at.

Zukunftsthemen auf der FAFGA

Als die aktuell bestimmenden Wettbewerbsfaktoren nannten die Besucher laut Befragung an erster Stelle die Verfügbarkeit und Qualifikation von Mitarbeitern, gefolgt von Nachhaltigkeit, Digitalisierung, Energiekosten und den hohen Preisdruck. Diese und weitere Themen wurden bei den Tourismus Topics Tirol, auf Einladung der Wirtschaftskammer, Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft, im Rahmen einer spannenden Weiterentwicklung des Tages der Tiroler Tourismuswirtschaft diskutiert. Neue Impulse und Ansätze standen im Vordergrund. „Das umfassende Angebot der FAFGA, einschließlich des speziell auf die Branche zugeschnittenen Rahmenprogramms, spielt eine entscheidende Rolle für die Fachbesucher und macht die Messe zu einer hervorragenden Branchenplattform in der stärksten Tourismusregion in Österreich und weltweit. Hochkarätige Vorträge und Workshops zu den aktuellen Herausforderungen und Chancen der Branche ergänzten das Produktangebot ideal. Aber auch neue Partnerschaften, wie etwa mit dem Tiroler Weinbauverband, haben gerade im Zusammenspiel von Tourismus und Landwirtschaft eine Zukunft“, erläutert **Kleinlercher**. Dass die FAFGA über die Grenzen Tirols in den gesamten Alpenraum hinausstrahlt, wurde auch bei den internationalen und nationalen Kaffeemeisterschaften deutlich, die in diesem Jahr als Vorbereitung auf die anstehenden Weltmeisterschaften stattfanden und auch zum ersten Mal einen Wettbewerb für Tourismusschüler veranstalteten. „Nun geht es darum, mit der FAFGA das Potenzial der Branche weiter Schritt für Schritt innovativ zu unterstützen und zu stärken“, berichtet der Projektleiter. Die 36. Ausgabe der FAFGA alpine superior mit dem 2. FAFGA FUTURE FEAST findet vom 16. bis 19. September 2024 statt. www.fafga.at

AUSSTELLERSTATEMENTS:

Patrick Tanner (Klumaier x Tanner):

„Seit unserer Premiere auf der FAFGA vor zwölf Jahren hat sich unser Messestand extrem weiterentwickelt. Mittlerweile ist daraus eine ganze Designshow geworden. Wir freuen uns mehr denn je, dass wir diese positive Stimmung auf der FAFGA 2023 miterleben durften, weil sich die Menschen endlich wieder trauten, sich zu begegnen. Nach unserem Empfinden waren zwischen 80 bis 85 Prozent der Fachbesucher reines Gastronomieklientel und Entscheidungsträger. Wir konnten noch nie einen so großen Geschäftsandrang mit Bestellwillen auf unserem Messestand verzeichnen. Wir freuen uns schon auf die FAFGA 2024!“

Michael Hollaus (Haubis):

„Die Firma Haubis ist in ganz Österreich vertreten und Tirol ist für uns aus touristischer Sicht natürlich eine besondere Herzensangelegenheit. Wir konnten auf der FAFGA zu unserem neuen Snackangebot informieren, Vertreter von hochklassiger Hotellerie oder von Restaurants antreffen und qualitative Kundengespräche führen. Wir sind mit der 35. FAFGA alpine superior sehr zufrieden und die FAFGA 2024 ist für uns ein Pflichttermin.“

**Thorsten Bulander (SAATMUNICH):**

„Als Company-Fashion-Anbieter mit Uniformbekleidungen für die Hotellerie und Gastronomie waren wir zum ersten Mal auf der FAFGA. Dabei haben uns die Stimmung und die Fachbesucher sehr überrascht: es kamen ausschließlich ausgewählte und qualitative Fachbesucher mit konkretem Interesse auf unseren Messestand. Wir konnten erfreulicherweise Anfragen generieren, die nun schon konkret in die Terminisierung gehen. Sehr gerne stellen wir nächstes Jahr wieder auf der FAFGA aus.“

Martin Lechner (Zillertal Bier):

„Unter Berücksichtigung der aktuellen Rahmenbedingungen wie Teuerung oder Energiekrise ist die Sommersaison im Tourismus erfolgreich verlaufen. Dementsprechend vorsichtig positiv war auch die Stimmung auf der FAFGA 2023 im Hinblick auf die Wintersaison. Für uns als Tiroler Firma mit über 500-jähriger Tradition ist es ein Selbstverständnis, auf der FAFGA vertreten zu sein und Gastronomen Ideen und Innovationen zu zeigen, wie man erfolgreich Getränke verkaufen kann. Das Sympathische und Erfolgreiche an der FAFGA ist, dass ein extrem hoher Anteil an Fachpublikum kommt, das bei anderen Branchenmessen bei Weitem nicht der Fall ist. Der Erfolg der Messe misst sich an der Qualität des Publikums – und diese war 2023 wieder bestens. Für uns ist die FAFGA 2024 ein Fixtermin.“

Wolfgang Szallai (Resch & Frisch):

„Wir nutzen die FAFGA, um uns zu präsentieren und qualitative Kundengespräche zu führen. Im Vergleich zu größeren Messen steht auf der FAFGA die familiäre Stimmung mit Ansprache des Zielpublikums im Fokus. Wir können deshalb über einen sehr positiven Zuspruch auf der FAFGA 2023 mit interessanten Gesprächen berichten. Es ist uns gelungen, Neukundenkontakte mit relevanten Adressen zu generieren. Aus diesem Grund zeichnet sich bereits ein erfolgreiches Nachmessegeschäft ab und wir stellen 2024 selbstverständlich wieder auf der FAFGA aus.“

Alexander Ehrhart (Casablanca Hotelsoftware):

„Wir haben mit dieser Ausgabe zum 30. Mal erfolgreich auf der FAFGA ausgestellt und somit ein Aussteller-Jubiläum gefeiert. Warum stellen wir seit drei Jahrzehnten auf der FAFGA aus? Als Tiroler Unternehmen mit vielen Kunden in der heimischen Hotellerie und Gastronomie ist die FAFGA für uns eine wichtige Plattform, um neue Produkte und Innovationen vorzustellen. Es kam wieder sehr qualitatives Publikum auf diese Messe, was für uns entscheidend ist, da wir ein hochwertiges Produkt verkaufen. Die FAFGA ist somit die ideale Plattform für uns und wir werden uns auf der FAFGA 2024 wieder präsentieren.“

Peter Zoller (Obmann des Tiroler Weinbauverbandes):

„Mit unserer erstmaligen Teilnahme an der FAFGA wollten wir die Aufmerksamkeit der Branche auf die Qualität der Tiroler Weine lenken und das ist uns sehr gut gelungen. Das Interesse des Publikums war sehr gut, da wirklich Zielpublikum aus der Gastronomie zu uns an den Stand kam und sich ganz gezielt Weine aussuchte. Wir erwarten uns, dass unsere Tiroler Winzer nun verstärkt konkrete Anfragen von lokalen Betrieben erhalten werden.“

Thomas Schneider (Gottardi & Partner):

„Die FAFGA ist für uns ein sehr wichtiger Branchentreff, um unser Sortiment und unsere neuen Weinsorten zu präsentieren. Das Publikum war 2023 sehr hochwertig, denn es kamen viele Entscheidungsträger an unseren Stand. Wir konnten die Kunden animieren, etwas Neues auszuprobieren und sich zu informieren. Wir kommen nächstes Jahr gerne wieder.“

Julian Schöpf (Brennpunkt/Unterberger Kaffee):

„Als Tiroler Unternehmen nicht auf der FAFGA auszustellen, käme für uns eigentlich nicht in Frage. Es ist die wichtigste Geschäftsplattform für unsere heimische Branche. Auf FAFGA 2023 haben wir uns getraut, uns erstmals ein bisschen größer zu präsentieren und können über sehr positives Feedback der Fachbesucher berichten. Wir wachsen und präsentieren uns über Qualität und damit passen wir mit unseren Produkten sehr gut zum FAFGA-Zusatz ‚alpine superior‘.“

**Roland Kröll (Miele):**

„Die Firma Miele stellt seit Jahrzehnten auf der FAFGA aus, da diese Messe für uns eine der wichtigsten Plattformen ist, um neue Maschinen den Tiroler Tourismusbetrieben zu präsentieren. Die Qualität der Fachbesucher war sehr gut, wir konnten Beratungsgespräche zu unseren neuen Innovationen im Bereich der Wäschereinigung und Energieeinsparung führen und Geräte direkt auf der Messe verkaufen. Wir sind auf jeden Fall im nächsten Jahr wieder auf der FAFGA.“

Georg Falkner (MKS Falkner):

„Als Stammaussteller sind wir seit dem Beginn der FAFGA auf dieser Brancheplattform vertreten. Zur Ausgabe 2023 ist zu sagen, dass wir aus unserer Sicht über eine sehr gute Besucherfrequenz und -qualität berichten können und erfolgreiche Gespräche führen durften. Wir erwarten uns nun erfahrungsgemäß konkrete Aufträge im Nachmessegeschäft und sehen uns nächstes Jahr bestimmt wieder.“

Für Rückfragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung und wir freuen uns über Ihre Berichterstattung.

Julian Bathelt, BSc

Head of Marketing & Communication

CONGRESS MESSE INNSBRUCK

Rennweg 3, 6020 Innsbruck, Austria

☎ +43 (0) 512 5383 2170

✉ j.bathelt@cmi.at

www.cmi.at