



Erste Top-Speaker bestätigt: FAFGA wird zur Zukunftsplattform

Ob eine Hommage an Bio-Weine oder Food-App für Köche: Mit ihrem neuen Slogan „FAFGA MEETS FUTURE“ rückt die FAFGA, Tirols Fachmesse für Hotel, Gastronomie und Design, vom 16. bis 18. September die Themen der Zukunft in den Mittelpunkt. In Keynotes, Panel Talks, Workshops oder Challenges beim neuen Schwerpunkt FAFGA FUTURE FEAST geben hochkarätige Speaker Inspirationen und Einblicke in ihre Erfolgsrezepte. Hoteliers, Gastronomen, Küchenchefs, Barprofis oder Marketingexperten erhalten exklusive Denkanstöße und Ansätze, die sich auch bei den Produktneuheiten und innovativen Dienstleitungen der Qualitätsaussteller der FAFGA wiederfinden lassen. Die ersten hochkarätigen Speaker wurden nun veröffentlicht.

Innsbruck, 29.08.2024. Was brauchen die Tiroler Gastronomen und Hoteliers, um ihre Betriebe zukunftsfit zu gestalten? Dieser Fragestellung widmet sich das Angebot der FAFGA 2024. Das in die Fachmesse eingebettete neue Format FAFGA FUTURE FEAST bringt dabei innovativ und mit jungem Spirit die Trendthemen der Zukunft auf die große Bühne. Erfolgsgeschichten und Best-Practice-Beispiele rund um KI, Influencer-Marketing, Bedürfnisse zukünftiger Gäste, E-Recruiting, No & Low – Getränkebegleitung mit wenig oder keinem Alkohol – oder Nachhaltigkeit in Hotel- und Gastronomiebetrieben stehen an allen drei Messetagen im Fokus der Zukunftsplattform. Mit der Gault&Millau Sommelière des Jahres 2024 Helena Jordan und dem App-Gründer Valentin Schütz wurden nun die ersten beiden hochkarätigen Speaker veröffentlicht.

Sommelière des Jahres: „Über Wein und Gefühle reden ist das Gleiche“

Helena Jordan wurde von Gault&Millau zur Sommelière des Jahres 2024 gekürt – trotz ihres unkonventionellen Werdegangs, wie der Restaurantführer schreibt. Nicht nur aufgrund der eindrucksvollen Stationen in ihrem Lebenslauf, sondern weil sie mit ihrem Café Capra in St. Valentin ein innovatives Gastro-Konzept auf die Beine gestellt hat. Dort serviert sie Mostviertler Dolce-Vita-Menüs, Kaffee von regionalen Independent-Röstern und biologische Natural-Weine: „Ich möchte meinen Gästen ein unkompliziertes und doch hochwertiges kulinarisches Erlebnis bieten. Bei uns ist für alle Platz. Vor allem für neugierige Feinschmeckerinnen, die etwas Neues kosten wollen, denn davon gibt es im Café Capra viel“, erklärt **Helena Jordan**. Auf dem FAFGA FUTURE FEAST führt die Sommelière in einer Keynote in ihre Welt des Weines ein – und bittet anschließend zur Verkostung. Welche Kostproben die Sommelière für die FAFGA im Gepäck hat, gilt es am Dienstag, 17. September, im Rahmen ihres Vortrags herauszufinden. Ein umfassendes Sortiment zum Thema Wein und zu Getränken im Allgemeinen bilden die zahlreichen nationalen wie internationalen Händler und Produzenten auf der FAFGA und auf der begleitenden WEDL-Messe (16.–17.9., FAFGA – Halle D) ab.

Über eine Million Nutzer: Weltweite App zum Markenaufbau für Köche

Die Creator-Industrie boomt. Um eine solche auch für professionelle Köche bieten zu können, hat Valentin Schütz 2016 sein Unternehmen Gronda gegründet. Seine Vision: Die größte Food&Beverage-Plattform der Welt zu etablieren. Aktuell nutzen die App 1,1 Millionen Nutzerinnen und Nutzer weltweit: für exklusive Rezepte, digitale Masterclasses, als Networking-Tool oder überhaupt als digitale Jobbörse. Auf dem FAFGA FUTURE FEAST tritt Schütz gemeinsam mit Starköchin Sandra Scheidl auf. In einem Panel Talk diskutieren die beiden am Mittwoch, 18. September, die Creator-Economy, neue Gastro-Konzepte und



darüber, wie sich die Berufswelt eines Kochs bzw. einer Köchin verändert hat. Dabei geht **Valentin Schütz** darauf ein, wie es dank des Creator-Programms von Gronda unzählige Profiköche schaffen, ihre Kreationen zu teilen, die eigene Marke aufzubauen und ihren Food-Content zu monetarisieren: „Über das Gronda Creator-Programm haben Köche Zugriff auf unsere über 2 Millionen App-Nutzer und massive Social-Media-Reichweite mit über 100 Millionen Views pro Jahr.“ Noch dazu fungiert die App als Networking- und E-Recruiting-Plattform: „Die Chef-Search ermöglicht Restaurants und Hotels den Zugriff auf die besten Köche weltweit und ist das effizienteste Tool, um neue Talente für das eigene Team zu gewinnen.“

Die FAFGA trifft auf die Zukunft: Innovationsplattform für Tiroler Hotel- und Gastronomiebetriebe

Die Innovationen der Branche bildet seit über 35 Jahren das Qualitätsangebot der renommierten Aussteller auf der FAFGA als Fachmesse für Gastronomie, Hotel und Design ab. Das FAFGA FUTURE FEAST ist die neue Zukunftsplattform im Rahmen der Messe: Die energiegeladene Showbühne wird zum Schauplatz inspirierender Keynotes, lebhafter Debatten und spannender Wettbewerbe. Die Zukunftsthemen finden genauso Eingang in das Angebot der Aussteller, die individuelle Lösungen für die Fachbesucher anbieten und diese fachkundig beraten. Die FAFGA ist als Qualitätsmesse für ihren umfassenden Branchenüberblick, als Investitionsplattform und Treffpunkt für den fachlichen Austausch in der stärksten Tourismusregion Österreichs etabliert. Als FAFGA MEETS FUTURE setzt sie zusätzlich einen dezidierten Zukunftsschwerpunkt – und schafft so die Kombination aus etablierter Fachmesse mit neuen, zukunftsweisenden Ideen.

Mehr Informationen zum Programm der FAFGA und zum FAFGA FUTURE FEAST finden Sie auf www.fafga.at

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

Julia Zachenhofer, BA

Communication & PR

congress messe innsbruck



Messe Innsbruck

Kapuzinergasse 11, 6020 Innsbruck, Austria

☎ +43 (0) 512 5383 2178

✉ j.zachenhofer@cmi.at

www.cmi.at