

Österreichs erfolgreichster Food-Influencer und weitere Trendsetter auf der FAFGA MEETS FUTURE 2024

Österreichs erfolgreichster Foodblogger auf Instagram Gerhard Dragschitz enthüllt auf der FAFGA, wie er seine Fangemeinde auf der Plattform im Laufe eines Jahres mehr als verdoppeln konnte. Warum alkoholfreie Getränkebegleitung boomt und Hotel-Marketing auf TikTok stattfindet, wissen Kira Huber und Philipp Martin als Gastro-Expertin und Agenturprofi. Die drei reißen sich in das Top-Speaker-Aufgebot auf der Hotel- und Gastronomie-Fachmesse FAFGA ein. Ihre Vorträge liefern Einblicke in innovative Konzepte für Gastronomie, Hotellerie und Marketing und inspirieren die Fachteilnehmer auf der FAFGA vom 16. bis 18. September dazu, neue Schritte zu wagen.

Innsbruck, 11.09.2024. Gerhard Dragschitz alias Motion Cooking ist aktuell Österreichs erfolgreichster Food-Influencer und begeistert mit seinen Rezeptvideos auf seinen Social-Media-Kanälen insgesamt knapp 800.000 Follower. Alltagstaugliche Rezepte zwischen österreichischer Hausmannskost und internationaler High-End-Küche mit persönlichem Twist und gepaart mit einer ordentlichen Portion Steirer Schmah: So kennen seine Follower Gerhard Dragschitz als Motion Cooking. Er begeistert auf seinen Kanälen ein Millionenpublikum: Sein meistgesehenes Reel auf Instagram mit der Anleitung zu butterartigem Paprikahendl weist 7,6 Millionen Zugriffe auf. Was sein Erfolgsrezept für Content-Erstellung im Food-Bereich ist, verrät er im Talk mit Sandra Scheidl (Culinary Arts) und Valentin Schütz (Gronda) am Mittwoch, 18. September, auf der FAFGA.

Best-Practice für den Tourismus der Zukunft: Influencer-Marketing

Influencer werden als Werbeträger für Tourismusbetriebe ohne Frage immer wichtiger. Philipp Martin vernetzt mit seiner Agentur Reachbird Unternehmen mit Content-Creators und will damit das Influencer-Marketing revolutionieren. Der Erfolg scheint ihm Recht zu geben: Mittlerweile gehört Reachbird zu den führenden Influencer-Marketing-Agenturen im DACH-Raum. Wie digitales Marketing im Tourismus gelingt, fasst der Unternehmer so zusammen: „Für erfolgreiches digitales Marketing müssen Gastronomie und Hotellerie verstehen, wie sie ihre Zielgruppen digital erreichen und begeistern können. Früher waren es Reiseführer und Sterne-Klassifizierungen, heute sind es Influencer, Social Content und Online-Bewertungen. Eine Entscheidung für eine Hotelbuchung findet auf Instagram und TikTok statt – hier muss man begeistern!“ Der Unternehmer betritt am Dienstag, 17. September, die Bühne des FAFGA FUTURE FEAST und diskutiert neue Möglichkeiten, wie Gastronomen und Hoteliers ihr Zielpublikum auf Social Media erreichen.

Trend „No&Low“: Genuss ohne Kompromisse

Im Food&Beverage-Bereich ist die alkoholfreie Weinbegleitung längst angekommen. Wie abseits von den klassischen Speisebegleitern Bier und Wein auch andere Getränkekombis in der Spitzengastronomie in den Einsatz kommen können, die noch dazu faszinierende Geschmackswelten eröffnen, weiß Kira Huber: Als Sommelière und erfahrene Restaurantleiterin in Haubenlokalen begeistert sie ihre Gäste nicht nur mit fachkundiger Weinbegleitung, sondern auch mit alkoholfreien Getränkekombis und fermentierten Drinks. Abseits ihres beruflichen Alltags macht sie sich in The Female Wine Collective mit anderen Spitzengastronominnen für Diversity im Gastrobetrieb stark. Ihr Ziel: Mehr Sichtbarkeit für FLINTA-Personen in der männerdominierten Szene schaffen, Stereotypen aufbrechen und Missstände aufzeigen. Auf dem FAFGA FUTURE FEAST führt die Expertin in den Trend „No & Low“ ein: „Die Entwicklung von alkoholfreien Begleitungen verbindet

für mich Produktwissen und Kreativität – und gibt mir die Möglichkeit, für Gäste ein inklusives und spielerisches Erlebnis zu schaffen.“ Gemeinsam mit Lucas Matthies von kein&low, dem ersten Fachhandel für alkoholfreie und -reduzierte Optionen, ist sie am Montag, 16. September, auf dem FAFGA FUTURE FEAST zu sehen.

Die FAFGA MEETS FUTURE 2024

Die FAFGA 2024 positioniert sich als innovativer Branchentreff für die touristischen Betriebe in Tirol: Hoteliers, Gastronomen, Küchenchefs, Serviceleiter, Barprofis, Personalverantwortliche und Marketingexperten der Branche erwarten neue Perspektiven und praktische Lösungsansätze. Mit einem breiten Angebot von rund 250 Ausstellern mit der parallel stattfindenden WEDL-Messe und ergänzt durch innovative Formate wie das FAFGA FUTURE FEAST, bietet die Fachmesse vom 16. bis 18. September auf der Messe Innsbruck einen zukunftsgerichteten Treffpunkt für die ganze Branche.

Mehr Informationen zum Programm der FAFGA finden Sie auf 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