

FAFGA 2026 setzte mit Innovationen und Trendthemen starke Impulse für die Wintersaison

Drei Tage lang brachte die FAFGA – Fachmesse für Gastronomie, Hotel und Design – Entscheidungsträger und Qualitätsaussteller aus Gastronomie, Hotellerie und Tourismus auf der Messe Innsbruck zusammen. Konkrete Investitionsgespräche, großes Interesse an neuen Produkten und Lösungen sowie die starke Resonanz auf den erstmals gesetzten KI-Schwerpunkt unterstrichen die Rolle der FAFGA als zentrale Branchenplattform für die Tiroler Gastronomie und Hotellerie, wie eine unabhängige Besucherbefragung belegt.

Innsbruck, 22.09.2026. Vom 20. bis 22. September stand die Messe Innsbruck im Zeichen von Neuheiten, Trends, Fachinformationen, Inspiration und Gelegenheiten zum Netzwerken für die Hotel- und Gastronomiebranche in Westösterreich. 235 Aussteller präsentierten innovative Produkte, Dienstleistungen und Lösungen für unterschiedlichste Bereiche des betrieblichen Alltags, von Küchen- und Gastronometechnik sowie Hotel- und Gastronomieeinrichtung über Food & Beverage bis hin zu Software oder Digitalisierung. Insgesamt nutzten rund 9.900 Fachbesucher die Fachmesse, um sich zu Neuheiten zu informieren, Fachgespräche zu führen und Branchenkollegen zu treffen.

„Die FAFGA 2026 brachte Angebote und Nachfrage unmittelbar vor Beginn der Wintersaison zusammen. Fachbesucher konnten sich einen breiten Marktüberblick verschaffen, Produkte vergleichen und konkrete Lösungen für ihren Betrieb kennenlernen. Gleichzeitig entstanden im persönlichen Gespräch jene Kontakte, aus denen Investitionen und längerfristige Geschäftsbeziehungen hervorgehen können“, berichtet **Hansjörg Stern** von der interimistischen Geschäftsführung der Congress Messe Innsbruck (CMI). „Unser Dank gilt allen Ausstellern, Partnern, Referenten und allen, die zum positiven Verlauf der FAFGA 2026 beigetragen haben.“

Konkretes Investitionsinteresse von hohem Entscheider-Anteil unter den Fachbesuchern

Wie stark die FAFGA für konkrete betriebliche Entscheidungen genutzt wird, zeigen die Ergebnisse einer unabhängig durchgeführten Besucherbefragung. Über 60 Prozent der befragten Fachbesucher sind Führungskräfte bzw. Entscheidungsträger. Zwei Drittel der Fachbesucher führten während der FAFGA konkrete Investitionsgespräche oder planen im Nachgang der Messe Anschaffungen bzw. Investitionen. Aufgrund der vielen Neuheiten, dem breiten Marktüberblick sowie der praxisnahen Impulse bewerten drei Viertel der Fachbesucher die Messe mit Bestnoten. Besonders gefragt waren die Bereiche Hoteleinrichtung- und Ausstattung, Getränke & Nahrungsmittel, Küchenausstattung & Baranlagen sowie KI-Lösungen & Robotik.

KI-Schwerpunkt trifft auf großen Zuspruch

Auch der erstmals gesetzte KI-Schwerpunkt stieß bei den Fachbesuchern auf großes Interesse: Rund 78 Prozent der befragten Fachbesucher sehen KI als relevantes Thema für ihren Betrieb und interessieren sich für KI-Anwendungen. 10 Prozent der Aussteller präsentierten konkrete KI-Lösungen für den Betriebsalltag und berichten von einer großen Nachfrage, wie die Ausstellerstatements belegen. Darüber hinaus bot die FAFGA mit KI-

Journey, KI-Bühne und Buildathon zahlreiche inhaltliche Anknüpfungspunkte zum Thema vom ersten Überblick über konkrete Anwendungen bis hin zur Entwicklung funktionierender Prototypen. Insgesamt bewerteten über zwei Drittel der Besucher das KI-Angebot auf der FAFGA 2026 mit Bestnoten.

„Die große Resonanz auf den KI-Schwerpunkt zeigt, dass Künstliche Intelligenz für die touristischen Betriebe ein relevantes Thema ist und der Bedarf an Information, Orientierung und konkreten Anwendungen groß ist. Hierfür wurde die FAFGA als Plattform intensiv genutzt. Fachbesucher informierten sich über neue Möglichkeiten, lernten konkrete Lösungen kennen und kamen direkt mit den entsprechenden Anbietern und Experten ins Gespräch. Damit konnte die FAFGA ein attraktives Angebot zu den zentralen Zukunftsthemen der Branche bieten“, erklärt FAFGA-Projektleiter **Stefan Kleinlercher**.

Inspiration beim FAFGA FUTURE FEAST, exklusive Partys und persönliche Begegnung

Die FAFGA 2026 bot neben der Qualitätsausstellung zahlreiche Gelegenheiten für Wissen, Inspiration und persönliche Begegnung. Auf dem FAFGA FUTURE FEAST sprach Formel-1-Legende, Unternehmer, Hotelier und Winzer Ralf Schumacher über Teamarbeit, Entscheidungen und Veränderung, während KI-Pionier Thorsten Köhler die KI-Transformation und ihre Auswirkungen auf den Tourismus beleuchtete. Beim 3. Tiroler Lebensmittelinnovationspreis der Agrarmarketing Tirol standen neue Ideen aus heimischer Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion im Mittelpunkt und die Tourismus Topics Tirol der Wirtschaftskammer Tirol richteten den Blick auf die Arbeitswelt von morgen. Ergänzt wurde das Programm durch praxisnahe WIFI-Workshops oder hochwertige Whisky-Verkostungen. Eine stark limitierte und hochexklusive Zigarrenverkostung war bereits vor Messebeginn ausverkauft. Mit der ausgebuchten OUT OF OFFICE x FAFGA Party hielt zudem ein neues Abendformat erfolgreich Einzug ins FAFGA-Programm. Insgesamt wurde das Programm von den Fachbesuchern sehr gut angenommen, wie die Besucherbefragung belegt: Rund 75 Prozent zeigten Interesse an den begleitenden Formaten und zeigten sich sehr zufrieden mit der Qualität.

Die 39. FAFGA findet vom 19. bis 21. September 2027 statt.

Mehr Informationen zur FAFGA 2026 gibt es unter www.fafga.at

AUSSTELLERSTATEMENTS:

Martin Lechner (Zillertal Bier):

„Die FAFGA ist für uns ein wichtiger Treffpunkt, um bestehende Kundenkontakte zu pflegen und neue Interessenten von unserem Angebot zu überzeugen. Entscheidend ist für uns nicht allein die Menge, sondern vor allem die Qualität der Besucher, und die ist auf der FAFGA traditionell sehr hoch. Wir treffen hier Fachbesucher aus ganz Tirol und Betriebe, die weiterhin investieren, dabei aber sehr bewusst entscheiden. Genau diese Mischung aus persönlichem Austausch und konkreten Fachgesprächen macht die FAFGA für uns zu einer wichtigen Branchenplattform.“

Raphael Reithofer (Reithofer IT):

„Wir sind mittlerweile zum dritten Mal auf der FAFGA, und das nicht ohne Grund: Als niederösterreichisches Unternehmen konnten wir über unsere Präsenz in den vergangenen Jahren einen großen Kundenstock in Tirol aufbauen. Die FAFGA bietet uns die Möglichkeit, bestehende Kunden zu treffen, neue Leads zu generieren und konkrete Folgetermine anzubahnen. Gerade für unsere innovativen Robotiklösungen ist es besonders wertvoll, die Produkte live zu präsentieren und persönlich mit Interessenten ins Gespräch zu kommen. Deshalb steht für uns fest: Auch 2027 sind wir wieder auf der FAFGA dabei.“

Peter Neurauter (Neurauter frisch):

„Mit unserer Rückkehr auf die FAFGA haben wir uns bewusst dafür entschieden, wieder stärker auf den Markt und auf potenzielle Kunden zuzugehen. Ein wichtiges Ziel war für uns als Unternehmen aus dem Tiroler Oberland, neue Kontakte im Tiroler Unterland zu knüpfen. Das ist uns auf der FAFGA 2026 sehr gut gelungen. Die Besucherfrequenz hat uns positiv überrascht und wir konnten vielversprechende Gespräche führen. Für uns bestätigt sich damit der Stellenwert des persönlichen Kontakts: Das Geschäft menschtelt, und dafür bietet die FAFGA genau die richtige Plattform.“

Johannes Ehrhart (Casablanca Hotelsoftware):

„Die FAFGA ist für uns eine wichtige Plattform, um uns mit der Branche über aktuelle Entwicklungen und die Zukunft der Hotellerie auszutauschen. Wir treffen hier viele unserer Bestandskunden aus Tirol, pflegen unser Netzwerk und erfahren im direkten Gespräch, welche Themen die Betriebe aktuell beschäftigen. Diese Rückmeldungen fließen auch in die Weiterentwicklung unserer digitalen Lösungen ein. Der Austausch auf der FAFGA 2026 war für uns sehr positiv. Auf der FAFGA 2027 sind wir wieder dabei.“

Florian Kuenz (Frizzanti):

„Als Erstausssteller auf der FAFGA im Rahmen des Tiroler Lebensmittelinnovationspreises konnten wir viele interessante Kontakte knüpfen und sehr gute Gespräche mit Gastronomen und Hoteliers führen. Für unser neues Produkt ist die Messe eine ideale Plattform: Wir können es direkt präsentieren, verkosten lassen und unmittelbar mit unserer Zielgruppe ins Gespräch kommen. Das große Interesse zeigt uns, dass wir mit unserem Angebot einen aktuellen Trend treffen. Genau diese direkte Rückmeldung bekommt man in dieser Form nur auf einer Fachmesse.“

Werner Krenek (ecoturbino):

„Die FAFGA ist für uns ein Fixpunkt im Kalender. Wir treffen hier gezielt Hoteliers, bestehende Kunden und wichtige Partner und können neue Geschäftstermine vereinbaren. Über Kontakte auf der FAFGA haben wir bereits namhafte Referenzkunden gewonnen. Auch 2026 konnten wir wieder sehr gute Gespräche führen, neue Kontakte knüpfen und Ideen für die weitere Marktbearbeitung entwickeln. Unseren Standplatz für 2027 haben wir bereits reserviert.“

Harry Langreiter (LC Gastroservice):

„Als Erstausssteller auf der FAFGA 2026 konnten wir viele Interessenten aus ganz Tirol an unserem Stand begrüßen und gute Gespräche zu unseren Lösungen für Gastronomie und Großküche führen. Besonders positiv sehen wir, dass bei den Fachbesuchern Interesse an nachhaltigen und qualitativ hochwertigen Lösungen vorhanden ist und dafür auch Investitionsbereitschaft besteht. Die FAFGA bietet uns die Möglichkeit, unsere Zielgruppe

persönlich zu erreichen. Wir schmieden bereits Pläne, wie unser Messeauftritt auf der FAFGA 2027 aussehen könnte."

Georg Schadenbauer (ille):

„Seit knapp 15 Jahren nutzen wir die FAFGA, um unsere Produkte und Innovationen zu präsentieren und den westösterreichischen Markt gezielt anzusprechen. Auch 2026 konnten wir hervorragende Kontakte und qualitativ gute Gespräche mit Fachbesuchern aus Tirol und darüber hinaus verzeichnen. Wir erleben hier ein Publikum, das gezielt nach Innovationen sucht und bereit ist zu investieren. Die FAFGA ist für uns seit vielen Jahren ein Fixtermin. Meine Empfehlung lautet, auch 2027 auf die FAFGA zu kommen."

Patrick Tanner (klumaier x tanner):

„Die FAFGA ist für uns seit vielen Jahren ein Fixpunkt. Wir investieren bewusst in unseren Messeauftritt und erleben hier eine sehr hohe Dichte an Kunden und Fachbesuchern aus unterschiedlichsten Bereichen des Tourismus. Neben der Pflege bestehender Kontakte bietet uns die FAFGA auch die Möglichkeit, unser Unternehmen zu präsentieren und neue Mitarbeiter für uns zu begeistern. Gerade der persönliche Austausch macht die Messe für uns so wertvoll: Hier trifft sich die Branche, hier entstehen Beziehungen und daraus entwickelt sich Geschäft."

Klaus Pollhammer (PRC Digital):

„Für uns als Erstaussteller ist die FAFGA 2026 ausgezeichnet verlaufen. Wir trafen hier auf viel und qualitativ hochwertiges Fachpublikum und konnten intensive und konkrete Gespräche führen. Daraus sind bereits sehr gute Kontakte entstanden und wir konnten sogar erste Geschäfte direkt auf der Messe abschließen. Wir sind mit unserer ersten FAFGA sehr zufrieden und werden auch im nächsten Jahr gerne wieder dabei sein."

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