



FAFGA '19 ALPINE SUPERIOR

Fachmesse für
Gastronomie, Hotel & Design

16.-19.
SEPT.

2019

WIEDER ZUM
GEWOHNTEM TERMIN!

Messe Innsbruck

fafga.at

ECKDATEN

- Fachmesse für Gastronomie, Hotel & Design
- Fachbesucher-Zielgruppen: Hoteliers, Gastwirte, Restaurantbesitzer, Cafetiers, Hüttenwirte, Touristiker, Großküchenbetreiber, Barbetreiber, Diskothekenbetreiber, Take-away-Betreiber, Großhandel etc.
- Seit 1987 fixer Bestandteil der Tiroler Tourismusbranche
- Leitmesse in Tirol, dem Tourismusland Nr. 1, und bedeutendste Fachmesse für Gastronomie und Tourismus in Westösterreich
- Ein Drittel aller Übernachtungen österreichweit gehen auf das Tiroler Konto – über 47,6 Mio. Nächtigungen 2017 (in mehr als 22.000 Betrieben und 340.000 Betten)
- Umfassende Präsentation aller relevanten Produkte, Serviceangebote und Dienstleistungen
- Ideale Plattform zur Präsentation von Neuheiten und Innovationen
- Hochwertiges und vielfältiges Rahmenprogramm ergänzt das Ausstellungsangebot
- Seit 2012 in den neuen Hallen der Messe Innsbruck mit modernem Besucherleitsystem

RÜCKBLICK

2016:

- Aussteller: 370
- Besucher: rund 15.250

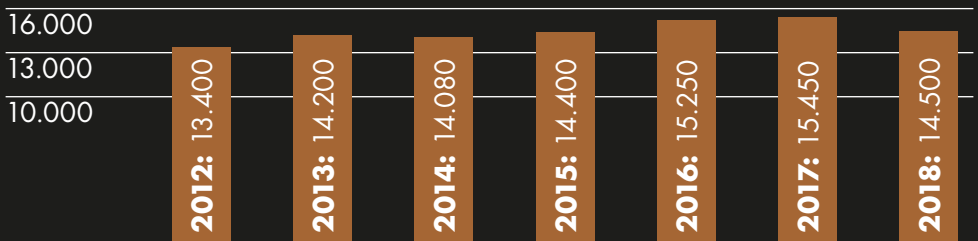
2017:

- Aussteller: 390
- Besucher: rund 15.450

2018:

- Aussteller: 400
- Besucher: rund 14.500

BESUCHERENTWICKLUNG NACH JAHREN



GUTE GRÜNDE FÜR EINE MESSETEILNAHME

- Rund 50 % der Besucher gaben an, keine andere Fachmesse im Angebotspektrum zu besuchen
- Aus der Kernzielgruppe Gastronomie, Hotellerie und Tourismus kamen rund 80 % mit konkreten Beschaffungsvorhaben und Investitionsplänen auf die FAFGA 2018
- Gewinnung von Neukunden
- Erweiterung der Netzwerke
- Präsentation von Innovationen
- Stammkunden- und Image-Pflege
- Rund 90 % der Besucher bewerten die FAFGA mit Bestnoten
- Über 80 % der Besucher 2018 planen auch die FAFGA 2019 zu besuchen
- Rund 70 % Stammbesucheranteil, 30 % Erstbesucher
- 60 % der Besucher aus der Hotellerie kommen aus dem 4–5 Sterne-Bereich
- Etwa 55 % der Besucher aus der Gastronomie verfügen über mehr als 80 Sitzplätze in ihrem Restaurant



SCHWERPUNKTE

- Nahrungsmittel/Convenienceprodukte
- Getränke
- Küchenausstattung/Baranlagen
- EDV/Hotelorganisation/Facility Management
- SHK/Elektro/Energie
- Werbung/Beschilderung/Drucksorten
- Gedeck/Textilien/Hygieneartikel
- Accessoires/Dekoration
- Hotelbau/-sanierung/Garten
- Finanzierung/Sicherheit/Beratung
- Hoteleinrichtung/-ausstattung
- Wellness/Entertainment
- Reinigung/Wäsche
- Personal/Dienstkleidung
- Services/Cross Selling

WIRTSCHAFTSZWEIGE DER BESUCHER

Hotellerie, Pension, Privatzimmervermietung	43 %
Restaurant/Gaststätte/Café, Berggastronomie, Diskothek, Bar, Nightclub	24 %
Tourismusverbände/Institutionen/Behörden/sonstige Wirtschaftszweige	14 %
Lebensmitteldetailhandel/Einzelhandel/Großhandel/Industrie	7 %
Systemgastronomie/Care/Catering	7 %
Sonstige Dienstleistungen	5 %



ERSTAUSSTELLERPAKET

Mit keinem anderen Marketinginstrument als der Messe erreichen Sie Ihre Zielkunden einfacher und kosteneffizienter. Als Erstausteller profitieren Sie von unseren speziellen Konditionen, um das Marketinginstrument Messe kennenzulernen.

Folgende Leistungen sind für Sie inkludiert:

15 % **Rabatt auf die Standfläche**
(max. 25 m²)

10 % **Rabatt auf die Standbauleistungen**

Fertigstand „Standard“ und **Mietmobiliar „Standard“** gemäß unserem Serviceheft, Verlinkung auf der Messe-Website

15 **kostenfreie Eintrittskarten zur Einladung Ihrer Kunden**
(pro m²)

RAHMENPROGRAMM

- Internationale und Tiroler Kaffeemeisterschaften:
Internationale und Tiroler Barista Meisterschaft
Internationale Latte Art Meisterschaft
Filter Coffee Challenge
Cafetier des Jahres
- Präsentationen des Verbands der Köche Österreichs
- Fachvorträge
- Tirol Lounge
- Schulrestaurant Tourismusschulen Villa Blanka
- Tischkultur vom Feinsten
- Side Events
- etc.



UNTERSTÜTZENDE WERBEMASS- NAHMEN FÜR AUSSTELLER

- Eintrittskartengutscheine
- Logo + Banner für die Homepage
- Eintrag im gedruckten Messekatalog
- Eintrag im Online-Verzeichnis
- Briefaufkleber
- Werbemittelverteiler
- etc.

BESUCHER- WERBUNG

- Direktmailings
- Social Media Kampagnen
- Inserate/Kampagnen in Fach- und Lokalmedien
- Außenwerbung
- FAFGA.TV
- Messezeitung

AUSSTELLERSTATEMENTS

Bernhard Weinbauer, Krösawang

„Nach längerer Abwesenheit haben wir heuer wieder an der FAFGA teilgenommen – und das mit Erfolg. Wir konnten vor allem viele neue qualitative Kontakte aus Tirol und Vorarlberg knüpfen und sind deshalb sehr zufrieden. Über die Qualität der Besucher lässt sich generell sagen, dass vorwiegend Entscheidungsträger wie beispielsweise Eigentümer oder Küchenchefs an unseren Stand kamen. Wir sind in Tirol stark am Wachsen und deshalb ist die FAFGA für uns eine wichtige Plattform.“

Sarah Huber, Greenstorm

„Wir waren zum ersten Mal auf der FAFGA und es kamen sehr viele interessierte Besucher an unseren Stand, die wissen wollten, was es Neues auf dem Markt gibt. Zudem konnten wir viele Kontakte zu anderen ausstellenden Firmen knüpfen und hervorragend networken. Wir geben an unsere Geschäftsführung deshalb auf jeden Fall die Empfehlung weiter, im nächsten Jahr wieder auf der FAFGA auszustellen.“

Martin Steiner, Brauerei Schloss Starkenberg

„Die FAFGA ist die einzige Messe, auf der wir präsent sind. Die Gründe? Das Publikum ist fachspezifisch und sehr interessiert, da auch zahlreiche Wirte auf diese Messe kommen. Die FAFGA ist somit für uns die perfekte Plattform, um unsere Kontakte zu pflegen. Das werden wir auch in den nächsten Jahren auf der FAFGA tun.“

Joe Zinganel, Vieider

„Als regionaler Betrieb und Stammaussteller ist die FAFGA für uns besonders bedeutend. Die FAFGA ist die ideale Plattform, um Kunden in angenehmer Atmosphäre zu treffen, Informationen auszutauschen und schlussendlich um zu verkaufen. Für uns ist vor allem das Nachfolgegeschäft entscheidend und erfahrungsgemäß sehr zufriedenstellend. Die positive Entwicklung der FAFGA in den letzten Jahren ist deutlich spürbar und wir sind natürlich nächstes Jahr wieder mit dabei.“

Hansjörg Wechselberger, Gruber Schanksysteme, Silberquelle

„Unser Hauptziel war es, uns als innovativer Partner der Tiroler Gastronomie zu präsentieren. Das ist uns gut gelungen, denn wir sind trotz des schönen Wetters überrascht gewesen, wie viele interessierte Bestands- und Neukunden an unseren Stand gekommen sind. Obwohl das Nachmessegeschäft für uns hauptsächlich entscheidend ist, wurden auch einige Kaufentschlüsse auf der Messe getroffen. Aller Voraussicht nach sind wir 2019 wieder auf der FAFGA.“

HALLENÜBERSICHT



ÖFFNUNGZEITEN FÜR BESUCHER

MONTAG-MITTWOCH, 16.-18. SEPT. 2019: 10:00–18:00 Uhr

DONNERSTAG, 19. SEPT. 2019: 10:00–16:00 Uhr

Reine Fachbesuchermesse: Der Eintritt ist ausschließlich dem Fachpublikum aus Gastronomie, Hotellerie, Tourismus und Lebensmittelhandel vorbehalten.

IHRE ANSPRECHPARTNER



STEFAN KLEINLERCHER

Projektleiter

t: +43 (0) 512 5383-2151

e: s.kleinlercher@cmi.at



KARIN STROBL

Junior Projektleiterin

t: +43 (0) 512 5383-2153

e: k.strobl@cmi.at



CHRISTOPH HEUSCHNEIDER

Projektassistent

t: +43 (0) 512 5383-2152

e: c.heuschneider@cmi.at

MIT DABEI 2019:



CONGRESS UND MESSE INNSBRUCK GMBH, Rennweg 3, 6020 Innsbruck, Austria
Standorte: Congress Innsbruck, Rennweg 3, 6020 Innsbruck |
Messe Innsbruck, Kapuzinergasse 11, 6020 Innsbruck |
congresspark igls, Eugenpromenade 2, 6080 Igls
FN 36779m, LG Innsbruck, UID ATU 31718503. Änderungen vorbehalten.