







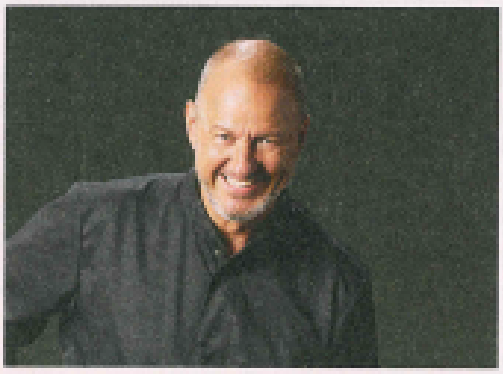


f-b-manager.com











Fotos: Jens Hartmann

Herzstück der FAFGA ist das FUTURE FEAST, bei dem zwei Top-Stars Impulse geben: Fußball-Teamchef Ralf Rangnick und Sternekoch Frank Rosin.

Wo Branchentrends Gestalt annehmen

Vom 15. bis 17. September 2025 wird die Messe Innsbruck erneut zur zentralen Bühne für Tirols Hotellerie und Gastronomie. Unter dem Motto „FAFGA MEETS FUTURE" bietet die Messe drei Tage voller Branchendialog, Innovation und praxisnaher Lösungen. Herzstück ist das FAFGA FUTURE FEAST, bei dem zwei Top-Stars Impulse geben: Fußball-Teamchef Ralf Rangnick und Sternekoch Frank Rosin.

Rangnick eröffnet am 15. September mit einer Keynote zu Motivation, Teamwork, interkultureller Führung und Leistung – und zeigt, wie seine Strategien für Spitzenteams auf Tourismusbetriebe übertragbar sind. Am 17. September bringt Rosin im „Duell der Spitzenköche" gegen Thomas Penz Kreativität, Tempo und kulinarisches Können auf die Bühne. Im anschließenden Gespräch spricht er über die Zukunft der Gastronomie, Qualität und Innovation im Küchenalltag.

Das FAFGA FUTURE FEAST widmet sich aktuellen Themen wie Digitalisierung, Employer Branding, Markenentwicklung, Teamführung und Food-Trends. Stefan Bletzacher (Coca-Cola HEC) zeigt, wie Marken Gastronomiebetriebe stärken, während Manfred Maierhofer (Amazon Web Services) das Potenzial generativer KI für Gästeansprache, Service und Marketing beleuchtet.

Neben dem Bühnenprogramm präsentieren Aussteller aus Gastronomie, Hotellerie und Tourismus neue Produkte, Services und Lösungen – von Lebensmitteln über Küchentechnik bis zu Marketing-Tools. Die FAFGA 2025 vernetzt Fach- und Führungskräfte, inspiriert und liefert konkrete Ansätze, um die Gastlichkeit von morgen zu gestalten.

www.fafga.at



Dieser Ausgabe von GASTRO liegt eine Beilage der Firma Edna bei.