

## fafga 09 KLEIN- UND MITTEL- BETRIEBE IM FOKUS



Unkenrufe allerorts, der heimische Tourismus werde infolge der Konjunkturkrise Einbußen erleiden. Die fafga 09, Fachmesse für innovative Gastlichkeit, steuert mit handfesten Lösungen – vor allem für Klein- und Mittelbetriebe – entgegen. Vom 13. bis 16. September 2009 auf der Messe Innsbruck.

### INDIVIDUELLE ANGEBOTE

Ein Besuch der fafga lohnt sich nicht nur wegen des umfangreichen Warenangebots der 250 Aussteller – die fafga 09 präsentiert praxisnahe Lösungen speziell für Klein- und Mittelbetriebe in Hotellerie und Gastronomie. Dazu gehören Energiesparen, Haustechnik sowie Sanierung der Infrastruktur mit Schwerpunkt Sanitär. Wie man einfach und kostengünstig seine Position am Markt festigen kann, zeigt „Marketing leicht gemacht für Klein- und Mittelunternehmen“: Gestaltung von Getränkekarten, Marketing Aktivitäten, Homepagegestaltung, Kommunikationsmittel, etc. Experten bieten individuelle Lösungen.

### ERFOLGSFAKTOR MENSCH

„Erfolgsfaktor Mensch im Tiroler Tourismus – Qualitätsvorsprung durch motivierte Mitarbeiter“, so lautet der Titel des Symposiums auf der fafga 09, präsentiert vom Cluster Wellness Tirol. Namhafte Experten und Praktiker zeigen, wie motiviertes Personal zu einem Erfolgsfaktor wird.

### WIRTSCHAFTSPLATZ, HANDELSPLATZ UND BRANCHENTREFF

Ursprüngliche Befürchtungen, die Konjunkturkrise könnte die fafga 09 Aussteller kosten, haben sich nicht bewahrheitet – die Anzahl der ausstellenden Firmen konnte gehalten werden. Auf einer Gesamtfläche von 22.000 m<sup>2</sup> bieten 250 renommierte Aussteller eine umfangreiche Waren- und Produktpräsentation, die neueste Trends aufzeigt und die den Stellenwert der fafga als dynamische Gastrofachmesse unterstreicht. Vom Privatzimmervermieter bis hin zum Fünf-Sterne-Hotelier, vom einfachen Wirt bis hin zum Haubenkoch, die fafga Besucher finden ein bedarfsgerechtes Angebot und eine Vielzahl inspirierender Ideen für ihr Unternehmen.

### MEISTERHAFTER RATGEBER

Erstmals im deutschsprachigen Raum wird der spanische Schokoladewelkmeister Oriol Balaguer auf der fafga 09 als Ideenlieferant für die Gastronomie und Hotellerie auftreten. Mit dem prämierten Chef-Diplom-Kaffee-Sommelier und Barista Goran Huber bietet die fafga 09 einen weiteren Meister seines Fachs. In seinen Workshops zeigt Huber

alles zum Thema meisterhafte Kaffeezubereitung. Zudem veranstaltet er auf der fafga 09 die Erste Tiroler Barista Meisterschaft. Sechs „Baristi“ stellen sich nach den Regeln des WBC (World Barista Championship) einer internationalen Jury.

### BIER IN DER DEGUSTATIONSLOUNGE

Neu in der fafga Degustationslounge ist heuer das Thema Bier, dem ein ganzer Schwerpunkttag gewidmet ist. Aktuell zum Tiroler Andreas-Hofer-Gedenkjahr heißt es zudem „Wein & Bier nördlich und südlich des Brenners“. Insgesamt werden zwischen 250 und 300 verschiedene Sorten von Wein, Bier und Spirituosen zum Degustieren geboten.

### BIG COOKING CONTEST



28 internationale Koch-Jugend-Teams duellieren sich vom 14. bis 16. September auf der fafga 09, in der Halle 4a. Jedes Team besteht aus zwei Personen, die Teilnehmer werden von den Jugendnationalmannschaften weltweit entsandt. Bereits im Vorjahr hat der Big Cooking Contest Gissur Gudmundsson, den Präsidenten des Weltbundes der Köche, ebenso beeindruckt wie die fafga als Ganzes. Nicht zuletzt deshalb ist es gelungen, den jährlich stattfindenden World Association of Chefs Societies Kongress für 2010 nach Innsbruck zu holen. Es ist dies die größte europäische Veranstaltung des Weltbundes der Kochverbände.

### WEITERS IM PROGRAMM ...

... das Schulrestaurant der Tourismusfachschule Absam, der Tag der Tiroler Tourismuswirtschaft, der Dekorationswettbewerb Tischkultur vom Feinsten, die Wein & Spirits Lounge, die Sonderausstellung „Vom Kaffeesieder zur Espressomaschine“ sowie eine Sonderausstellung von Triumph Motorrädern mit dem hubraumstärksten Serienmotorrad der Welt, und natürlich die beliebten fafga Partys. Unter dem Titel „Kunst im Hotel“ präsentieren Künstler, die auf die Gestaltung in Hotels und Gastronomiebetrieben spezialisiert sind, eine Vielzahl von anregenden Objekten. Der Impulsnachmittag „Gastronomie am Berg“ vereint Architekturexperten und erfahrene Touristiker „Gissur Gudmundsson, der Präsident des Weltverbandes der Köche, war im Vorjahr alle vier Tage auf der fafga anwesend und im Anschluss meinte er, eine so qualitätsvolle Fachmesse ihrer Größenordnung wie die fafga habe er weltweit noch nie gesehen. Dieses unglaubliche Kompliment spornt uns auch 2009 zu neuen fafga-Höheleistungen an“, so Dir. Georg Lamp, Geschäftsführer von Congress und Messe Innsbruck.

[www.fafga.at](http://www.fafga.at)

### TIROL MILCH

### DER KOMPETENTE PARTNER DER GASTRONOMIE

Der Gast von heute ist anspruchsvoll. Neben freundlichem Service und einem angenehmen Ambiente steht die Qualität von Speisen und Getränken an erster Stelle. Tirol Milch-Produkte werden diesen Ansprüchen gerecht. Ausschließlich beste Tiroler Alpenmilch wird auf schonende und natürliche Weise zu verschiedensten, köstlichen Produkten veredelt. Als langjähriger Partner der Wirte und Hoteliers bietet Tirol Milch ein ständig wachsendes Sortiment an.

Besonders Milch und Käse spielen eine tragende Rolle. Neben Standardprodukten wie Tiroler Alpenkäse, Tiroler Toastkäse oder dem vielseitig verwendbaren Tiroler Tilsiter vertreibt Tirol Milch vielfach ausgezeichnete Premium-Produkte wie den Tiroler Felsenkeller Käse oder den Tiroler Adler. Die Käsepalette von Tirol Milch umfasst eine Auswahl an Hart-, Schnitt- und Weichkäsen. Handwerklich und traditionell, aber unter höchsten Qualitätsanforderungen verarbeiten Tirol Milch und einige kleine Tiroler Sennereien beste Tiroler Alpenmilch zu diesen Käsespezialitäten.

### PERFEKT FÜR DEN WIRT: DAS KÄSEQUARTETT.

Ein köstlicher Käseteller gehört heute auf eine gute Speisekarte. Milch liefert mit dem Käsequartett die Grundlage für einen zusätzlichen Hochgenuss zum Abschluss eines Menüs: Vier harmonisch aufeinander abgestimmte Käsespezialitäten unter dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ werden in einer praktischen Einheit angeboten:



- Tiroler Bergkäse: Dieser kräftig aromatische Hartkäse genießt den Ursprungsschutz der EU, wird aus Heumilch hergestellt und reift mind. 5 Monate.
- Kaiser Max: Der mild-pikante Schnittkäse reift mind. 6 Wochen.
- Milder Inntaler: Spezielle Käsereikulturen und die 4-wöchige Reifezeit verleihen diesem Schnittkäse sein mildes ausgewogenes Aroma.
- Contessa Paola: Der cremige, feinschnittige Teig und der fein herbe Geschmack sowie spezielle Edelschimmelpulturen verleihen diesem Weichkäse sein besonderes Aroma.

### IN DER HOTELKÜCHE.

Dem Gastronomen wird zudem die Gastro-Linie unter der Marke „Gastro Service“ angeboten. „Gastro Service“ deckt die klassische Produktpalette im Bereich der Molkereiprodukte ab – von Schlagrahm, Frischmilch, ESL-Milch Sauerrahm oder Topfen bis hin zu Natur- und Fruchtjoghurt.

[www.tirolmilch.at](http://www.tirolmilch.at)