

Editorial.

Ein Drittel der Wertschöpfung in Tirol erarbeiten Gastronomie und Hotellerie. „Tausende Klein- und Mittelunternehmen bringen unserem Land anhaltend florierenden Wohlstand. Deshalb

legt unsere fafga im heurigen Jahr besonderes Augenmerk auf die KMU's und bietet eine Fülle von Themen zum Angreifen und Umsetzen: Energiesparen, Marketing-tipsps, Mitarbeitermotivation und vieles andere mehr. 250 Aussteller, darunter sämtliche Größen der Branche, bieten höchste Qualität und zeigen die neuesten Produktrends auf“, erklärt Messe- und Congress-Direktor Georg Lamp.

Dabei versteht es die neu konzipierte Fachmesse für „jene, die über den Teller- rand hinausschauen wollen“ auch heuer wieder mit verschiedenen Veranstaltungen zu überraschen. „Erstmals im deutschsprachigen Raum“, erklärt Lamp nicht ohne Stolz, „wird der spanische Schokoladeweltmeister Oriol Balaguer als Ideenlieferant für Gastronomen auftreten. Der preisgekrönte österreichische Kaffeesommelier Goran Huber veranstaltet die erste Tiroler Barista-Meisterschaft und zeigt in seinen Workshops, dass guter Kaffee keine Frage des Geldes, sondern des Könnens ist.“ Die im vergangenen Jahr bereits sehr erfolgreiche Wein- & Spirits-Degustationslounge bietet zwischen 13. und 16. September erstmals auch 40 Biersorten, womit es insgesamt 300 verschiedene Sorten von Wein, Bier und Spirituosen zum Degustieren gibt.

Der Big Cooking Contest für den Kochnachwuchs ist schließlich größer und internationaler als je zuvor. Dies und vieles andere mehr steht auf dem Programm. Dass Gissur Gudmundsson, der Präsident des Weltverbandes der Köche, die fafga auch heuer wieder beehrt, unterstreicht den Stellenwert der Messe.

Mag. Oliver Pohl, Herausgeber

