**Hotel 2022 schließt mit hervorragendem Ergebnis**

Die Fachmesse Hotel hat ihre Rolle als offene und lebendige Plattform für die Zukunftsfähigkeit und Innovationskraft des Tourismus erneut bestätigt und weiter gestärkt, auch und vor allem dank der Aufmerksamkeit, die dem Thema Nachhaltigkeit gewidmet wurde. Mit 18.000 Besuchern konnte die Rolle der Fachmesse Hotel als unersetzliche Branchenplattform bekräftigt werden. Ein spannendes Eventprogramm rundete das hervorragende Gesamterlebnis ab.

Bozen, 21. Oktober 2022 – Mit 18.000 Besuchern aus der gesamten Region und weit darüber hinaus konnte die Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie wieder nahtlos an vorpandemische Zeiten anknüpfen. Nach einer sehr guten touristischen Sommersaison war der Wunsch nach persönlichem Austausch und der Bedarf an neuen Inspirationsquellen überall spürbar.

„Die vier Messetage waren von einer auffallend anregenden Stimmung und fühlbarer Zuversicht in die Zukunft unter Ausstellern, Besuchern und Partnern geprägt. Ein großer Dank gebührt unseren Partnern, allen voran dem Hoteliers- und Gastwirteverband HGV, Südtiroler Köcheverband SKV und Handels- und Dienstleistungsverband Südtirol hds, der Architektur Stiftung Südtirol und KlimaHaus Agentur sowie IDM Südtirol, die das gesamte Rahmenprogramm, welches überwiegend im Zeichen der Nachhaltigkeit stand, maßgeblich mitgestaltet haben. Über die aktuellen Herausforderungen hinaus konnten damit konkrete Impulse für einen nachhaltigeren Tourismus in Südtirol vermittelt werden“, erklärte Messedirektor Thomas Mur.

Besucher der Hotel 2022 durften sich über die beeindruckende Schau der neuesten Produkte und der innovativsten Unternehmen freuen. Auf der Hotel Connects Stage, der zentralen Messebühne, wurden vier Tage lang die wichtigsten Themen der Branche präsentiert – unterteilt in vier Fokusthemen, eines pro Messetag: am Montag die Innovation, der Dienstag als Köchetag mit dem Thema Food, Mittwoch mit Hotelarchitektur sowie der Donnerstag zur allgegenwärtigen Digitalisierung.

Von der Rebe bis ins Glas

Die Vinea Tirolensis 2022 im Rahmen der Messe Hotel fand beim Publikum wieder guten Anklang: am Mittwoch die traditionelle Verkostung und Begegnung mit den Weinbauern, am Donnerstag mit der Weinbibliothek, wo eine Selektion der besten Weine von Sommeliers präsentiert wurden. Auffallend diesmal, dass besonders viele Besucher aus dem Trentino gekommen waren – erstmals hatten 15 Vertreter der Vignaioli Trentino einen Gastauftritt und sorgten somit für dieses grenzüberschreitende Interesse.

Die Gewinner des Hotel Sustainability Award 2022

Die Prämierung der Gewinner der vierten Auflage des Nachhaltigkeitspreises der Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie fand am ersten Messetag auf der Hotel Connects Stage statt. Den Sieg in der Kategorie Sustainable Food & Drinks​ teilte sich Gastrofresh aus Atzwang mit seinem Lieferanten, dem Jungunternehmen Solos für Salat und Kräuter in Bioqualität aus Aquaponik-Kultur​.

Der zweite Platz ging an das Unternehmen Rizzi Group aus Latsch für ihren Limestone Drink Organic by Drinkfabrik, der dritte an Menz & Gasser aus Novaledo im Trentino für ihre Konfitüre Bio-Fairtrade 28g.

In der Kategorie Circular Design​ gab es zwei Zweitplatzierte mit der Firma Simmons​ und ihren Matratzen aus recycelten Materialien der Linie Natural Heritage sowie Marseiler aus Bozen mit seinem Lieferanten Duni Group und den fossilfreien und kompostierbaren Premium-Servietten Duni Soft. Auf dem dritten Platz landete Andreas Mayr Kondrak aus Lajen mit seinen handwerklich hergestellten Möbeln aus einzelnen Baumstämmen, die durch ihre lokale Beschaffung und die lebenslange Garantie bestechen.

Den Preis für Sustainable Technology​ holte sich Digital Tourism aus Lana mit der virtuellen Rezeptionistin Eecho. ​Den zweiten Platz holte sich ENJO TAA aus Meran mit ihren HACCP-zertifizierten Reinigungstücher auf Basis der Enjotex-Faser als Alternative zur konventionellen Reinigung, auf Platz drei landete Hagleitner Hygiene International mit integral 4PURE/MIX, einem intelligenten Dosiergerät für Reinigungsmittel​, das den Transport- und Lageraufwand um bis zu 80 Prozent reduziert.

Als nachhaltigster Gast- und Beherbergungsbetrieb wurde das Naturhotel Pfösl in Deutschnofen ausgezeichnet, das sich damit den Sieg in der Kategorie Sustainable Tourism Pioneers powered by IDM holte und sich über ein Marketing-Paket im Wert von 10.000 € freuen darf. Der zweite Platz ging an das Alpin & Relax Hotel Das Gerstl in Mals, das durch seine Förderung der lokalen Kleinproduzenten lokale Wirtschaftskreisläufe stärkt und somit eine nachhaltige Entwicklung im strukturschwachen Obervinschgau ermöglicht. Den dritten Platz holte sich das Biohotel Steineggerhof in Steinegg, welches sich besonders hinsichtlich Ressourcenschonung, lokale Kreisläufe und Inklusion mit seinen Partnern, Mitarbeitern und Betrieben hervortut​.

Start-ups für die Zukunft der Gastlichkeit

Explodierende Kosten, Personalmangel, überbordende Bürokratie: der Bedarf an neuen Lösungen für die wichtigsten Herausforderungen für Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe ist groß. Der Hotel Future Hub 2022 bot wieder eine interessante Auswahl an innovativen Start-ups, die um den Hotel Startup Award konkurrierten. Den Sieg holte sich heuer EnExpert mit einem System zur Überwachung, Optimierung und Reduzierung des Energieverbrauchs, mit dem Unternehmen bis zu 20 Prozent an Energie- und Betriebskosten sparen können.

Das sagen die Aussteller

Stefan Dalsasso von Marseiler, einem der führenden Unternehmen im Hotel- und Gastronomiebedarf, erklärte: „Wir sind sehr zufrieden mit dieser Auflage der Messe und konnten wieder viel Fachpublikum am Stand begrüßen. Die Hotel ist insgesamt wieder die qualitativ hochwertige Messe und ein wichtiger Messestandort, wie wir das aus der Vergangenheit gewohnt waren. Auch die Erfahrung mit unserem langjährigen Partner Duni am Sustainability Award teilzunehmen und die Reaktionen auf das hervorragende Ergebnis waren außergewöhnlich.“

Auch Neuaussteller Simon Raffeiner von Season, dem Generalimporteur für Italien der österreichischen Gewürzmarke Stay Spiced!, zeigt sich überzeugt: „Wir sind als Aussteller das erste Mal auf der Messe und sind sehr zufrieden: die vier Tage war sehr gut besucht und das Feedback auf unser Produkt war hervorragend. Wir waren auf der Suche nach den richtigen Vertriebspartnern und Vertretern, aber auch nach Rückmeldungen von Gastronomen und Hoteliers. Die Stimmung unter den Besuchern war nach einer Super-Sommersaison sehr gut.“

Digital Tourism, ein Joint Venture vom Softwareentwickler Limendo aus Bozen und dem Tourismusberater tt-consulting aus Lana, hat den Sustainability Award 2022 in der Kategorie Sustainable Technology gewonnen. Lukas Weyh erklärt dazu: „Wir freuen uns sehr über die Auszeichnung und die gewaltige Resonanz darauf vonseiten der Medien und Kunden. Unser Auftritt auf der Messe war auch wichtig, weil wir damit konkret erlebbar und glaubhaft zeigen konnten, wie wichtig Digitalisierung inzwischen in allen Lebensbereichen geworden ist und vor allem wie sie zur Effizienzsteigerung und Arbeitserleichterung beitragen kann.“

Die nächste Auflage der Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie, findet vom 23. bis 26. Oktober 2023 in den Hallen der Messe Bozen statt.

Weitere Informationen und die Events der Hotel Connects Stage als Video on demand unter: [www.fieramesse.com/hotel](http://www.fieramesse.com/hotel)