

Medienmitteilung

## **Gastia 2024: Das Programm ist angerichtet**

**St.Gallen, 14. Februar 2024 (akt. 14.03.24) – Vom 24. bis 26. März 2024 tauchen Gastronominnen und Hoteliers an der zweiten Gastia in die Welt der Gastfreundschaft ein. Neben Produkten und Dienstleistungen bietet die Fachmesse ein vielfältiges Rahmenprogramm – von Kochshows bis hin zu Fachreferaten. Mit rund 150 Ausstellenden zählt die Messe einen Zuwachs von rund einem Viertel gegenüber der Premiere im Jahr 2023.**

An der Gastia treffen während drei Tagen rund 150 nationale und internationale Anbieterinnen und Anbieter auf regionale Vertreterinnen und Vertreter aus der Gastronomie und Hotellerie. Die junge Fach- und Erlebnismesse für Gastfreundschaft findet vom 24. bis 26. März 2024 zum zweiten Mal auf dem Gelände der Olma Messen St.Gallen statt. Viviane Fässler, Messeleiterin der Gastia, betont: «Wer an die Gastia kommt, ist über die Neuheiten der Branche informiert, wird inspiriert und betreibt eine gewinnbringende Netzwerkpflge. Ein Besuch lohnt sich definitiv.»

### **Reichhaltiges Programmbuffet**

Das Rahmenprogramm der Gastia 2024 wartet mit einigen Highlights auf. Dazu gehören die täglichen Shows im «Dine & Drink Studio», das neu auch den Beverage-Bereich berücksichtigt. Namhafte Köchinnen und Köche sowie Bartender präsentieren mehrmals täglich live ihr Können. Mit dabei sind unter anderem der renommierte Gourmetkoch Pascal Schmutz, die Marmite-Youngster-Pâtissière Larissa Wehrli und Lorenz Struchen, Gewinner des Swiss Bar Awards 2023. «An der Gastia setzen wir einen klaren Fokus auf Aktualität und bieten eine Plattform, um sich mit relevanten Themen auseinanderzusetzen», so Viviane Fässler. In Fachvorträgen werden Themen wie Gesundheit in der Gastrobranche, Food Waste oder Führung angesprochen. Letzteres beleuchtet Ernst «Aschi» Wyrtsch, Präsident von Hotellerie Suisse Graubünden. Als Coach und Berater in der Hotellerie weiss er, wie wichtig Leadership ist: «Eine werte- und motivationsorientierte Führung ist entscheidend, um die Motivation insbesondere der jüngeren Generationen zu fördern, die oft nicht unter einem veralteten Führungsstil arbeiten möchten. An der Gastia gehe ich darauf ein und präsentiere konkrete Rezepturen für die zeitgemässe Führung für Hotelbetriebe.»

### **Networking hoch im Kurs**

Das Konzept der Stammtische wurde nach der Premiere weiter verfeinert. An den Stammtischen stellen Ausstellende und Partner diverse Themen und Neuheiten aus der Branche vor und laden zur Diskussion ein. «Besucherinnen und Besucher sind herzlich willkommen, an den Stammtischen zu diskutieren, wertvolle Feedbacks direkt anzubringen und Kontakte zu knüpfen. Die Stammtische ähneln diesen im Wirtshaus und ermöglichen Gespräche in lockerer Atmosphäre», so Viviane Fässler. Vor dem Heimweg empfiehlt die Messeleiterin zudem den Besuch des beliebten After-Fair-Apéros, um Kontakte mit Gleichgesinnten zu knüpfen.

### **Inspiration für die Getränkekarte**

Neu präsentiert die Gastia zwei Sonderschauen im Beverage-Bereich: Weinbau Schweiz und Spirits. «Beide Sonderschauen schaffen eine Bühne für Winzerinnen und Winzer sowie Spirituosenherstellende und fördern den Austausch zwischen ihnen und der Gastronomie sowie Hotellerie», erklärt Viviane Fässler. Während sich an der Sonderschau Weinbau Schweiz elf nationale Winzerbetriebe präsentieren, sind an der Sonderschau Spirits sechs nationale Spirituosenherstellende vor Ort. «Dies ist eine einzigartige Chance für diverse Betriebe, sich im Business-to-Business zu präsentieren», freut sich Viviane Fässler. Das Messeteam wurde bei der Umsetzung der beiden Sonderschauen von Partnern aus der Branche unterstützt, unter anderem von der Weinakademikerin Christina Urhahn und dem St.Galler Wirt und Barkeeper Ruedi Gamper, St.Galler Wirt und Barkeeper.

### **Gastia im Einklang mit der Strategie**

Mit der Gastia 2024 setzen die Olma Messen ihre Strategie erfolgreich fort. Diese sieht eine Weiterentwicklung des Fachmessegeschäfts vor und damit die Etablierung neuer B2B-Messen. «Die Premiere der Gastia hat gezeigt, dass die junge Fachmesse einem Bedürfnis der Branche entspricht. Dass wir bereits bei der zweiten Ausgabe rund einen Viertel mehr Ausstellende haben, bestätigt dies», sagt Katrin Meyerhans, Leiterin Produkte, Olma Messen St.Gallen.

## **Gastia 2024 auf einen Blick**

<b>Datum</b>	Sonntag, 24. März, bis Dienstag, 26. März 2024
<b>Öffnungszeiten</b>	Sonntag, 24. März und Montag, 25. März, von 9.30 bis 17.30 Uhr Dienstag, 26. März, von 9.30 bis 17.00 Uhr
<b>Ort</b>	Gelände der Olma Messen St.Gallen, Hallen 2.0, 3.0 und 3.1
<b>Ausstellende</b>	rund 150
<b>Programm</b>	<a href="http://www.gastia.ch/programm">www.gastia.ch/programm</a>
<b>Tickets</b>	<a href="http://www.gastia.ch/tickets">www.gastia.ch/tickets</a>

Bildmaterial der Gastia 2023 zum [Download](#)

### **Weitere Informationen**

Olma Messen St.Gallen AG  
Petra Imhof  
Communication Managerin  
Splügenstrasse 12, 9008 St.Gallen

Telefon +41 71 242 01 45  
[medien@olma-messen.ch](mailto:medien@olma-messen.ch) / [petra.imhof@olma-messen.ch](mailto:petra.imhof@olma-messen.ch)