Exposez au salon Gastia 2024 !

St.Gall | 24 au 26 Mars 2024

gastia
Die Fach- und Erlebnismesse
für Gastfreundschaft

Participez à cet évènement

Après le succès de sa première édition en avril 2023, Gastia, le salon professionnel et évènementiel de l'hôtellerie & de la gastronomie, fait son grand retour pour une deuxième édition qui aura lieu du **24 au 26 mars 2024**.

Gastia est le point de rencontre régional du secteur et propose une offre variée de produits, services, conférences, formats interactifs permettant un partage de connaissances dans une ambiance conviviale.

Nous nous réjouissons de vous compter parmi nous lors de ce salon pointu et à haute valeur ajoutée.

Les 4 piliers du salon Gastia

Salon de l'expérience
Plateforme pour les produits et services B2B de la restauration et de l'hôtellerie

Forum & Interactions
Transfert de connaissances, tables rondes et conférences spécialisées

Evènement de networking
Apéritif, salons, gastronomie, espaces de réunions et d'échanges

Plateforme en ligne
Une plateforme dédiée à la communauté du secteur de l'hospitalité, accessible toute l'année avec des témoignages passionnants de nos exposants

Le salon Gastia en 2023

3
Journées

Environ
8 000
Visiteurs

Forte attractivité
89%
De visiteurs de Suisse orientale*

*dont des visiteurs des cantons de Zürich, des Grisons et du Liechtenstein

Au total
121 exposants nationaux et internationaux

gastia

Les chiffres parlent d'eux-mêmes

Nos visiteurs

Une grande satisfaction

NPS* 50

*Net Promoter Score

Le salon reçoit un excellent accueil !

Attentes des visiteurs vis-à-vis du salon

90% des attentes

ont été bien ou très bien satisfaites

Baromètre des tendances

77% des visiteurs

s'intéressent aux tendances alimentaires et nutritionnelles

Gastia 2024

93% des visiteurs

seront de nouveau présents

*NPS est un indicateur qui évalue la satisfaction, la fidélité et l'engagement des clients et représente le taux de recommandation du salon. Avec 50, le NPS est excellent.

Marketing efficace pour les exposants

La qualité de notre visitorat:

81% de nos exposants se disent satisfaits avec la qualité de notre visitorat

Rapport coûts / bénéfices

73% des exposants

estiment le rapport coûts / bénéfices bon à très bon

Gastia 2024

80% des exposants

participeront à nouveau

Source : enquête auprès des visiteurs Gastia2023 | 1'106 participants
Source : enquête auprès des exposants Gastia2023 | 68 participants

Gastia 2023 a donné un signal clair en Suisse orientale. Les restaurateurs et hôteliers de la région s'y sont retrouvés ces derniers jours. Cette rencontre a été marquée par des échanges de qualité. Un autre point positif : grâce à notre exposition spéciale, nous avons pu nous présenter d'une nouvelle manière en tant qu'association cantonale. Nous nous réjouissons déjà de la prochaine édition.

Walter Tobler
Président Gastro St.Gallen, Association cantonale pour l'Hôtellerie et la Restauration

Qualité et régionalité : Gastia est pour nous l'incarnation de ces deux mots clés. Nous sommes ravis de ces trois derniers jours et des rencontres avec le public professionnel. C'est formidable que nous ayons ce salon de qualité à Saint-Gall.

Rolando Vidi
Directeur Marketing Hügli Nährmittel AG

Echanger des idées et dialoguer avec des clients existants et potentiels : tout cela est possible sur le salon Gastia. Nous constatons qu'il existe un grand besoin de rencontres personnelles, et Gastia est idéale pour cela. Nous sommes ravis de cette première édition.

Beat Schwarz
Directeur Marketing Steinfels Swiss

Quand nous avons entendu parler de Gastia, c'était tout de suite clair pour nous : il fallait être là. En tant qu'entreprise locale, c'était l'occasion idéale pour nous d'entrer en contact avec des professionnels, notamment du secteur hôtelier. Un salon de ce type, c'est exactement ce qu'il nous fallait ! Nous sommes absolument satisfaits et nous reviendrons sans aucun doute l'année prochaine !

Thomas Fehr
Directeur Général msb Schliess-Systeme

De nombreux avantages pour vous en tant qu'exposant

Un salon professionnel unique

Gastia est le salon professionnel et de découverte unique pour l'hôtellerie et la gastronomie dans la région de la Suisse orientale.* Il offre la plateforme idéale pour les échanges, les rencontres et le transfert de connaissances.

Le rendez-vous de la branche en Suisse orientale

Restez à l'écoute de l'industrie et découvrez les produits et innovations des autres exposants.

Utilisez la communication en direct

Présentez vos produits ou services à un public de professionnels intéressés. Echangez en direct avec eux.

Atteignez votre public cible

Gastia s'adresse spécifiquement aux hôteliers, restaurateurs, hauts décideurs et collaborateurs spécialisés de la Suisse orientale*. Atteignez plus de 8 000 visiteurs potentiels et utilisez ces échanges comme outil de vente et de fidélisation de la clientèle.

Un programme unique

Le salon Gastia propose à ses visiteurs un programme varié avec un apéritif après le salon, un show de cuisine et de boissons, des conférences spécialisées et des rencontres.

*Dont des visiteurs des cantons de Zürich, des Grisons et du Liechtenstein

gastia

Des expériences uniques pour vos clients

«Découvrez les temps forts de Gastia 2024»

Studio de cuisine «Dine & Drink Studio»

Le studio est une plateforme permettant de présenter les dernières nouveautés dans le monde de la cuisine et des boissons, d'échanger des connaissances et de célébrer ensemble la passion pour l'art culinaire.

Tables Rondes – «Stammtische»

Les tables rondes sont l'occasion d'échanger des idées, de partager de précieuses expériences et d'établir un réseau dans une atmosphère détendue.

Forum

Le forum est une plateforme de partage de connaissances et d'échanges pour les visiteurs. Des thèmes d'actualité et d'avenir y sont abordés et présentés par des intervenants spécialisés.

Expositions spcéciales

Un enrichissement de l'expérience du salon : découvrez des tendances innovantes, des concepts inspirants et des connaissances professionnelles axées sur la valeur ajoutée pour les visiteurs et les exposants.

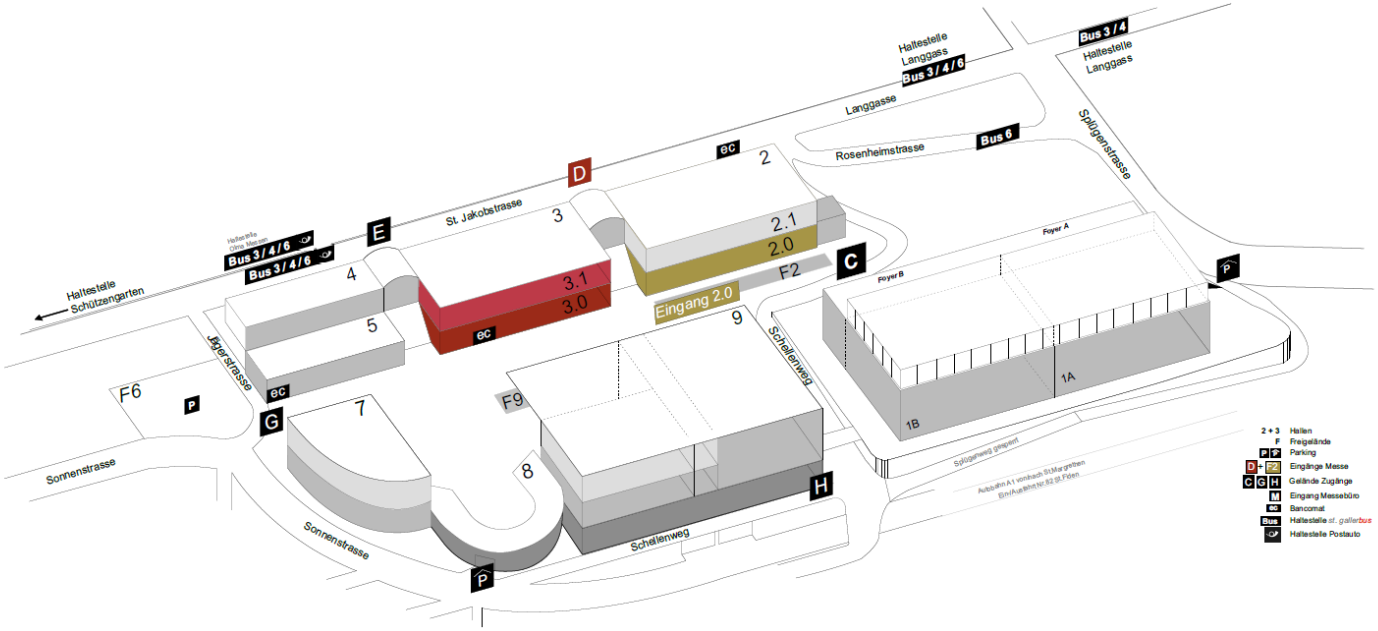
Autres évènements

L'After-Fair-Apéro favorise le networking, la création de nouveaux contacts et les échanges informels autour d'un verre après le salon.

Le point de rencontre du secteur de l’Hôtellerie et de la Restauration

Environ 150 exposants des domaines suivants :

- Fournitures pour la restauration et l‘hôtellerie
- Aliments et matières premières
- Traiteur et vente à emporter
- Technologie et équipement de cuisine
- Système numérique et IT
- Distributeurs automatiques d’aliments et de boissons
- Aliments de luxe
- Conseils, associations et communication
- Boissons
- Aménagement et architecture
- Education et formation
- Hygiène, nettoyage, technique de lavage et blanchisserie
- Textiles et habillement



Plus de 8 000 visiteurs attendus* dans les domaines suivants :

- Gastronomie
- Hôtellerie
- Restauration collective et de soins
- Boulangeries et boucheries
- Traiteur et vente à emporter

*De la grande région de la Suisse orientale, des Grisons, de Zürich et de la Principauté du Liechtenstein.

Personnes de contact

Sandy Huber
Directrice du salon Gastia
+41 71 242 02 21
sandy.huber@olma-messen.ch

Jolanda Zgraggen
Assistante du salon Gastia
+41 71 242 02 20
jolanda.zgraggen@olma-messen.ch

Nous sommes là pour vous aider !

L'équipe expérimentée du salon Gastia vous conseille et se tient à disposition pour répondre à vos questions ou demandes individuelles. Contactez-nous dès maintenant ou demandez une offre sans engagement et découvrez les avantages que nous vous proposons.

Walo Dalhäuser
Consultant
+41 79 785 49 87
walo.dalhaeuser@bluewin.ch

gastia
Die Fach- und Erlebnismesse für Gastfreundschaft

Olma Messen St.Gallen
+41 (0) 71 242 02 22
gastia@olma-messen.ch
www.gastia.ch

Saisissez l’opportunité

Gastia vous propose une large gamme de possibilités pour une participation réussie au salon – adaptées à vos besoins individuels et à votre budget.

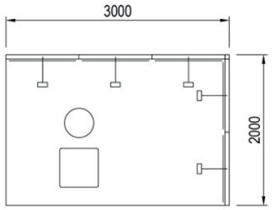
Prix de la surface dans les halls 2 et 3

Location de surface vierge (9 à 30 m²) **A partir de CHF 225.–/m²**

+ Kit de communication*
+ Service de nettoyage, de ramassage de déchets, de rangement*

Prix du stand aménagé (6 à 30 m²) **A partir de CHF 2’860.–/m²**
Tarif Early Bird à partir de CHF 2’740.–/m²

Par ex. Fresh 6 m² (3 × 2 m) y compris 1 corps de bar et 1 tabouret de bar



+ Kit de communication*
+ Service de nettoyage, de ramassage de déchets, de rangement*

* Obligatoire