

Interview

«An der Gastia geht es um viel mehr als um Essen und Trinken»

St.Gallen, März 2023 – Das Publikum der Fach- und Erlebnismesse für Gastfreundschaft Gastia darf sich auf ein spannendes Programm freuen, verrät Messeleiterin Sandy Huber. Dass ihr als Gastgeberin Profis auf die Finger schauen, motiviere sie zu Höchstleistungen.

Sandy Huber, am Sonntag, 2. April 2023 startet in St.Gallen die erste Gastia. Was erwartet die Besucherinnen und Besucher?

Die Gastia bietet diverse Shows im Kochstudio von bekannten Köchinnen und Köchen wie Noémie Bernard und Rolf Caviezel sowie spannende Fachreferate zu Themen, die die Branche beschäftigen. Zudem gibt es für die Besucherinnen und Besucher Produktneuheiten und innovative Dienstleistungen der Ausstellenden zu entdecken. Und ganz wichtig: Die Gastia bietet viel Raum für den Wissensaustausch.

Es geht also vor allem um Essen und Trinken?

An der Gastia geht es um viel mehr. Die Gastia ist ein Branchentreffpunkt, eine Fachmesse an der sich Fachleute aus der Hotellerie und Gastronomie austauschen. Wir liefern Inspiration und neue Inputs rund um die Gästebetreuung, geben Denkanstösse und Einblicke in die verschiedenen Bereiche der Branche.

Welche konkreten Themen werden an der Messe behandelt?

Die Auswahl ist sehr vielfältig. Im Zentrum stehen Themen wie Digitalisierung und Nachhaltigkeit. So zeigt beispielsweise Daniel Plancic, Geschäftsführer der SHS Academy, die Chancen und Herausforderungen der Digitalisierung für Schweizer Hoteliere auf. Für die Vertreterinnen und Vertreter der Gastronomie wiederum präsentiert Hanni Rützler, die österreichische Foodtrendforscherin, wie sich unser Essalltag künftig verändert. Zudem vermitteln weitere Expertinnen und Experten täglich ihr Know-how rund um aktuelle Branchenthemen.

Als Messeleiterin der Gastia sind Sie die Gastgeberin von Gastgebern. Wie nervös macht es Sie, zu wissen, dass Ihnen Profis bei der Arbeit auf die Finger schauen?

Das macht mich überhaupt nicht nervös. Im Gegenteil: Ich finde das sogar sehr spannend. Unser Ziel ist es, einen guten Job zu machen. Und es gibt doch nichts Schöneres, als wenn gute Arbeit gesehen und geschätzt wird. Mein Team und ich kennen die Bedürfnisse unserer Gäste. Und so können wir aus den Vollen schöpfen und zeigen, was wir, die Branche, unsere Ausstellerinnen und Aussteller sowie Referierenden zu leisten im Stande sind.

Gastia

Die Fach- und Erlebnismesse für Gastfreundschaft
2. bis 4. April 2023



Sie und Ihr Team sind seit Wochen und Monaten im engen Kontakt mit verschiedenen Fachpersonen und Ausstellenden aus der Gastro- und Hotelleriebranche. Welche Reaktionen erhalten Sie auf die neue Messe?

Uns erreichen nahezu täglich sehr positive Rückmeldungen und wir spüren eine grosse Vorfreude auf die Messe. Da es die erste Gastia ist, ist die Stimmung angenehm aufgeregt. Wir merken, dass viele unserer Ausstellenden in der Vergangenheit zwar Erfahrungen mit Messen gesammelt haben, dennoch ist es die erste Gastia und somit für alle Beteiligten Neuland. Man merkt, dass sich alle viel Mühe geben, damit dem Publikum ein nachhaltiges Erlebnis geboten werden kann. Das hat eine sehr motivierende Wirkung.

Was gibt es bis zum Messestart noch zu tun?

In rund einem Monat geht's los. Das Messeteam ist quasi in der Schlussphase des «Mise en place» und die Tische an der Gastia sind schon fast gedeckt. Es laufen also die letzten Vorbereitungen und nachdem der Ticketverkauf Ende Februar gestartet ist, freuen wir uns riesig auf ein interessiertes Fachpublikum, einen regen Austausch unter allen Beteiligten und viele zufriedene Gesichter bei unseren Ausstellerinnen und Ausstellern.

Worauf freuen Sie sich am meisten?

Einen einzelnen Programmpunkt oder Ausstellenden hervorzuheben würde der Messe nicht gerecht werden. Ich freue mich auf die vielen Begegnungen an der Gastia und darauf, dass die Ostschweizer Branche eine Möglichkeit erhält, sich in einem angemessenen Rahmen auszutauschen. Nur so viel sei schon verraten: Unsere Kochshows werden genial!

Über die Gastia

An der Gastia treffen während drei Tagen nationale und internationale Anbieterinnen und Anbieter auf regionale Vertreterinnen und Vertreter aus dem Gastgewerbe und der Beherbergungswirtschaft. Die neue Fachmesse feiert vom 2. bis 4. April 2023 ihre Premiere und soll jährlich stattfinden. Die Olma Messen St.Gallen erwarten mittelfristig rund 150 Ausstellende und 20'000 Besucherinnen und Besucher – bestehend aus Entscheidungsträgerinnen und -trägern aus der Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsgastronomie, der Catering- und Care-Branche. Die Gastia setzt auf einen digitalen und drei analoge Schwerpunkte: eine Plattform für Produkte und Dienstleistungen, Foren für Fachreferate, Diskussionen und interaktiven Wissenstransfer, Gefässe für Networking sowie die digitale Branchenplattform Gastia 365, die der Ostschweizer Hospitality-Community auch über die Messetage hinaus die Möglichkeit bietet, Neuigkeiten und Angebote auszutauschen. Weitere Informationen zur Gastia unter: www.gastia.ch

Weitere Informationen

Genossenschaft Olma Messen St.Gallen
Unternehmenskommunikation
Petra Imhof
Splügenstrasse 12, 9008 St.Gallen

Telefon +41 71 242 01 45
medien@olma-messen.ch / petra.imhof@olma-messen.ch