

Medienmitteilung

## **Gastia 2024 trifft den Geschmack der Branche**

**St.Gallen, 26. März 2024 – Während den letzten drei Tagen bot die zweite Ausgabe der Gastia der Hotellerie- und Gastronomiebranche eine Plattform für Austausch und Inspiration. Auf dem Gelände der Olma Messen St.Gallen kamen Fachleute aus der Grossregion Ostschweiz und Graubünden zusammen. Mit einem Viertel mehr Ausstellenden und zufriedenen Besucher:innen ziehen die Verantwortlichen ein sehr positives Fazit.**

Es wurde diskutiert, gekocht und gemixt: Von Sonntag, 24. März bis Dienstag, 26. März trafen auf dem Gelände der Olma Messen St.Gallen Fachleute, branchenbekannte Köchinnen und Köche, Bartender und Ausstellende auf regionale Vertreterinnen und Vertreter der Gastronomie und Hotellerie. Die Ausstellenden präsentierten innovative Produkte und Dienstleistungen unter anderem aus den Bereichen Lebensmittel, Beverage, Gastronomie- und Hotelbedarf sowie Küchenausstattung. «Wir sind begeistert von den zahlreichen Ideen, Neuheiten und Inspirationen, die hier präsentiert wurden. Die Stimmung bei allen Beteiligten war gut und die Kontaktqualität hoch. Wir sind sehr zufrieden», sagt Viviane Fässler, Messeleiterin der Gastia. Die zweite Durchführung mit 150 Ausstellenden und drei Prozent mehr Besucherinnen und Besuchern schliesst an den Erfolg der Premiere im Frühjahr 2023 an.

### **Branche ist zufrieden: fünf von fünf Sternen**

Die Gastia 2024 zeigte mit einem Zuwachs von 25 Prozent mehr Ausstellenden, dass die Fachmesse in der Ostschweiz gefragt ist. Erstmals dabei war unter anderem das Aargauer Start-up BULLS Coffee GmbH – Raphaell Schär, Chief Marketing Officer, zeigte sich begeistert: «Die Gastia ist für uns ein 'Perfect Match'. Sie ermöglichte es, unsere Präsenz in der Ostschweiz zu stärken und unsere Produkte in der Gastronomie und Hotellerie bekannt zu machen.» Darüber hinaus schätzten weitere Ausstellende die hohe Qualität der Fachmesse. «Wir führten viele gute Gespräche und hatten einen sehr positiven Eindruck der Messe – insbesondere die hochwertigen Standauftritte kamen sowohl bei uns als auch bei den Besucherinnen und Besuchern sehr gut an», sagte Bettina Signer, Leiterin Marketing der Züger Frischkäse AG, welche ebenfalls erstmals als Ausstellerin teilnahm. Messeleiterin Viviane Fässler bilanziert: «In den Gesprächen mit den Ausstellenden während der Messe erhielten wir viele positive Feedbacks. Es freut uns, dass diverse Ausstellende eine Teilnahme an der Gastia 2025 bereits in Aussicht gestellt haben.» Auch die Besucherinnen und Besucher zeigten sich äusserst zufrieden mit dem Messeangebot. Von den vor Ort befragten Gästen gaben 92 Prozent an, dass ihre Erwartungen an die Fachmesse gut bis sehr gut erfüllt wurden. Über 92 Prozent der Befragten planen, die Gastia 2025 wieder zu besuchen.

*Weitere Stimmen von Ausstellenden und Partnern finden Sie auf Seite 3 dieser Mitteilung.*

### **Programmpunkte für jeden Geschmack**

Neben dem Austausch zwischen Besuchenden und Ausstellenden lag der Fokus der Fachmesse auf Diskussionen, Wissensaustausch und Networking. Viviane Fässler betont: «Die Gastia ist ein Ort der Begegnung, sie bietet Raum für Gespräche rund um aktuelle Branchenthemen und gleichzeitig Inspiration für den Berufsalltag.» So kochten im «Dine & Drink Studio» renommierte Köchinnen und Köche und neu wurde auch der Cocktailbecher geschüttelt. Pascal Schmutz, Chefkoch und Food Consultant, resümierte am Sonntag: «Meine Kochshow kam gut an. Das Publikum war bestens unterhalten, durfte diverse Menüs degustieren und hatte die Möglichkeit, mir beim Kochen live zuzusehen. Insgesamt kann ich sagen: Ziel erreicht.» Im Forum referierten Branchenkennerinnen und -kenner über

aktuelle Themen – darunter Persönlichkeiten wie Ernst «Aschi» Wyrsh, Präsident Hotellerie Suisse Graubünden, oder Esther Friedli, Politikerin und Gastronomin. Die Themen an den Stammtischen stiessen ebenfalls auf grosses Interesse. Hier trafen sich Besucherinnen und Besucher in lockerer Atmosphäre, um über Aktuelles aus der Branche zu diskutieren. Und auch nach Messeschluss bot die Gastia ein Highlight. «Der After-Fair-Apéro lud zum lockeren Austausch unter Ausstellenden und Besucher:innen ein und stiess erneut auf grosse Begeisterung», freut sich Viviane Fässler.

### **Fester Bestandteil im Messekalender**

Mit der Gastia haben die Olma Messen St.Gallen im April 2023 einen ersten Meilenstein ihrer Strategie erreicht und in diesem Jahr mit der zweiten Durchführung bereits weiterentwickelt. Katrin Meyerhans, Leiterin Bereich Produkte, zeigt sich zuversichtlich: «Die Gastia entspricht einem Bedürfnis der Branche und ihr Erfolg bestätigt, dass wir mit der Weiterentwicklung unseres Fachmessegeschäfts auf dem richtigen Weg sind.» Die Entwicklung der jungen Fach- und Erlebnismesse für Gastfreundschaft Gastia stärkt die überregionale Position der Olma Messen St.Gallen AG als führende Messeveranstalterin. «Ausserdem trägt die Gastia dazu bei, die ambitionierte Vision der Olma Messen zu erreichen», betont Katrin Meyerhans und zitiert die Vision: «Wir machen die besten Messen, Kongresse und Events für eine Million begeisterte Besucher:innen und für eine strahlende Ostschweiz.»

## Stimmen von Ausstellenden und Partnern

«Die Gastia ist für uns sozusagen ein Heimspiel – regional, nah an unseren Kundinnen und Kunden und eine angenehme Atmosphäre. Für die Ostschweizer Branche ist eine Fachmesse wie die Gastia sehr wichtig – sie bietet mit ihrer überschaubaren Grösse viel Platz für Gespräche sowohl mit den Gästen als auch mit anderen Ausstellenden.»

**Rolando Vidi, Leiter Marketing, Food Service Schweiz der Hügli Nahrungsmittel AG, Aussteller an der Gastia**

«Es bereitet mir grosse Freude, dass mit der Gastia eine neue Plattform in St.Gallen entsteht. Hier kommen Lieferanten, Produzentinnen und Gastronomen zusammen, um sich auszutauschen, zu vernetzen und gemeinsam weiterzuentwickeln. Ein solcher Treffpunkt ist von grosser Bedeutung für die Ostschweizer Branche.»

**Tobias Funke, Ostschweizer Sternekoch und Inhaber/Geschäftsführer Restaurant Multertor St.Gallen, als Gast an der Gastia getroffen**

«Für uns ist eine regionale Messe wie die Gastia sehr interessant. In unserer Branche besteht ein wachsendes Bedürfnis nach persönlichen Treffen in kleinerem Rahmen, und genau das bietet die Gastia. Nach unserer positiven Erfahrung im letzten Jahr stand einer erneuten Teilnahme an der Gastia 2024 nichts im Wege.»

**Maximilian Andres, Leitung Verkauf der Mérat AG, Aussteller an der Gastia**

«Wir haben an der Messe teilgenommen, um unsere Produkte einer anderen Zielgruppe wie bisher zu präsentieren. Wir konnten schon diverse Kontakte knüpfen und sind begeistert vom Austausch mit den anderen Ausstellenden und der angenehmen Stimmung.»

**Nadine Hämmerle, Head of Marketing and Sales bei Fasswerk Hämmerle, Ausstellerin an der Gastia**

### Die Gastia 2024 im Überblick

<b>Datum 2024</b>	Sonntag, 24. März, bis Dienstag, 26. März 2024
<b>Datum 2025</b>	Sonntag, 23. März bis Dienstag, 25. März 2025
<b>Anzahl Ausstellende</b>	150
<b>Anzahl Besucher:innen</b>	rund 8'300
<b>Bildmaterial Gastia 2024</b>	<a href="#">Download</a>

Für Statements stehen Ihnen die Verantwortlichen am Dienstag, 26. März 2024 bis 17.00 Uhr zur Verfügung.

### Weitere Informationen

Olma Messen St.Gallen AG  
Unternehmenskommunikation  
Petra Imhof  
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)