



Olma Messen  
St.Gallen

gastia

# Stellen Sie an der Gastia 2026 aus!

St.Gallen | 22. bis 24. März 2026

# Seien Sie live dabei

Die Gastia geht in die vierte Runde! Vom **22. bis 24. März 2026** findet die vierte Fach- und Erlebnismesse für Hotellerie und Gastronomie auf dem Gelände der Olma Messen St.Gallen statt. Der regionale Branchentreffpunkt bietet ein vielfältiges Angebot an Produkten, Dienstleistungen, Gesprächen und interaktiven Formaten für den Wissenstransfer in einem familiären und übersichtlichen Ambiente.

**Freuen Sie sich mit uns auf eine spannende und qualitativ hochstehende Boutique-Messe.**

## Vier Grundpfeiler der Gastia



### Fachmesse

Plattform für B2B-Produkte und -Dienstleistungen aus der Gastronomie und Hotellerie

### Forum & Interaktion

Wissenstransfer, Podiums- und Stammtischgespräche

### Netzwerk-Events

Apéro, Lounges, Kulinarik und Raum für Meetings und Kundengespräche

### Digitaler Layer

Unterstützt die Vernetzung der Teilnehmenden, ermöglicht eine effiziente Besuchsplanung und verlängert den Wissenstransfer weit über die Messe hinaus.

Welt des  
Kaffees und  
Tees

## Zahlen und Fakten der Gastia 2025

Total

**3**

Messtage

23. bis 25. März 2025

Insgesamt

**161**

nationale und internationale  
Ausstellende

Rund

**8'500**

Besucherinnen & Besucher

Starke Anziehungskraft

**89%**

Besuchende aus der Grossregion  
Ostschweiz, Zürich &  
Graubünden

# Das sagen unsere Besuchenden

Hohe Zufriedenheit

88%

Die Messe kommt sehr gut an!

Stimmung / Atmosphäre

94%

gefiel die Stimmung an der Gastia sehr



Informieren

80%

haben sich an der Gastia über Produkte / Dienstleistungen informiert und gekauft

Inspiration

90%

Das Angebot der Ausstellenden kommt sehr gut an!

Trendbarometer

67%

interessieren sich für innovative Food- und Ernährungstrends

Durchschnittsalter

52

Jahre

Gastia 2026

90%

werden wieder dabei sein

Erwartungen an die Messe

88%

wurden gut bis sehr gut erfüllt

# Perfektes Marketinginstrument für Ausstellende

Kundenbindung

**80%**

nutzten die Gastia erfolgreich zur  
Pflege ihrer Kundschaft

Kontaktpflege / Netzwerken

**88%**

nutzten die Gastia erfolgreich  
zum Netzwerken

Produkte / Neuheiten  
vorstellen

**73%**

Bewerten dieses Ziel als erfolgreich



Qualität Besucher:innen

**80%**

bewerten die Qualität der  
Besucher:innen als wertvoll

Messeteilnahme

**82%**

sind mit dem Gesamtergebnis der  
Messeteilnahme zufrieden bis sehr  
zufrieden

Gastia 2026

**81%**

werden an der Gastia 2026 wieder  
teilnehmen

# Stimmen unserer Ausstellenden

Wir können uns während den drei Tagen mit den Gästen austauschen, intensivere Gespräche führen und ihnen unsere Produkte zum Degustieren geben – das macht es aus. Als Start-up sind wir noch sehr klein und es ist aufwändig, mit vielen Partnerinnen und Partner sowie Gastronominnen und Gastronomen ins Gespräch zu kommen. Das ist an diesem Ort ideal.

**Nina Schaller**  
Co-Founderin  
Luya Foods

Für uns perfekt, da wir neue Kundinnen und Kunden gewinnen sowie neue Gastronominnen und Gastronomen kennenlernen können.

**Ruedi Gamper**  
Geschäftsführer  
9000 Spirits

Durch die Gastia konnten wir unsere Bekanntheit in der Ostschweiz steigern. Ich finde den After-Fair-Apéro am Abend, bei dem sich die Ausstellenden mit den Kundinnen und Kunden austauschen und das eine oder andere Geschäft vertiefen können, eine tolle Sache.

**Florian Stähli**  
Co-Gründer & Geschäftsführer  
Kalte Lust

Die Gastia ist regional, was sie zugänglicher macht. Hier findet ein guter Austausch mit den verschiedensten Lieferanten statt, wodurch gute Synergien entstehen. Für uns war die Gastia sehr wertvoll und wir konnten viele Erfahrungen sammeln. Schliesslich kam es so raus, wie wir es uns vorgestellt haben.

**Stefan Kälin**  
Inhaber & Geschäftsführer  
Müller Manufaktur

# Zahlreiche Vorteile für Sie als Aussteller:in

## Einzigartige Fachmesse

Die Gastia ist die einzigartige Fach- und Erlebnismesse für Hotellerie und Gastronomie in der Grossregion Ostschweiz, Zürich und Graubünden. Sie bietet die perfekte Plattform für den interaktiven Austausch, Begegnungen und Wissenstransfer mit Ihrer Zielgruppe.

## Der Branchentreffpunkt der Ostschweiz

Bleiben Sie am Puls der Branche, und entdecken Sie die Produkte sowie Neuheiten der anderen Ausstellenden.

## Erreichen Sie Ihre Zielgruppe

Die Gastia richtet sich gezielt an Hoteliers, Gastronom:innen, Top-Entscheider:innen und Fachpersonal. Erreichen Sie über 8'500 potenzielle Besucher:innen und nutzen Sie das persönliche Gespräch als Verkaufs- und Kundenbindungsinstrument.

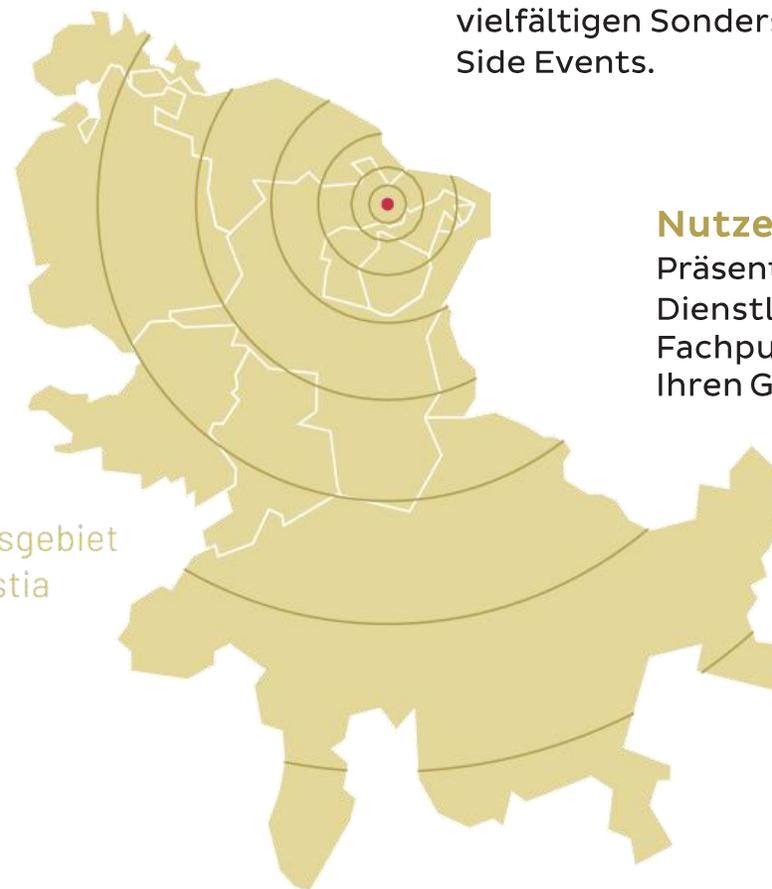
## Einzigartiges Rahmenprogramm

Die Gastia bietet für Ihre Besuchenden ein vielfältiges Rahmenprogramm mit After-Fair-Apéro, Koch- und Beverage-Shows, Stammtischgesprächen, vielfältigen Sonderschauen und diversen Side Events.

## Nutzen Sie die Live-Kommunikation

Präsentieren Sie Ihre Produkte und Dienstleistungen einem interessierten Fachpublikum. Tauschen Sie sich live mit Ihren Gästen aus.

Einzugsgebiet  
der Gastia



# Einzigartige Erlebnisse für Ihre Kund:innen

Entdecken Sie die Höhepunkte der Gastia 2026

## «Dine & Drink Studio»

Das Dine & Drink Studio ist eine Plattform, um die neuesten Entwicklungen der Koch- und Getränkewelt zu präsentieren, Wissen auszutauschen und gemeinsam die Leidenschaft für die kulinarische Kunst zu zelebrieren.

## Stammtische

An den Stammtischen findet der Austausch von Ideen, wertvollen Erfahrungen und Networking in entspannter Atmosphäre statt.

## Forum

Das Forum ist eine Plattform für Wissenstransfer und Austausch für die Besucher:innen. Es werden aktuelle und zukunftsweisende Themen aufgegriffen und durch Fachreferent:innen in Podiumsgesprächen vorgestellt.

## Sonderschauen

Eine Bereicherung des Messeerlebnisses: Erleben Sie innovative Trends, inspirierende Konzepte und fachliches Wissen mit Fokus auf Mehrwerte für Besuchende und Ausstellende.

## Side Events

Der After-Fair-Apéro fördert das Networking, neue Kontakte knüpfen und den informellen Austausch bei einem Drink nach der Messe.

## Tag des Nachwuchs

Der an der Gastia 2025 eingeführte «Tag des Nachwuchs» bietet den Lernenden und Studierenden in der Gastronomie und Hotellerie eine praxisnahe Plattform, um wertvolle Einblicke in die Branche zu gewinnen und sich weiterzuentwickeln.

# «Weinbau Schweiz»

## Weinanbieter im Spotlight

Als eines der Highlights der Gastia 2026 bietet die Sonderschau «Weinbau Schweiz» den Schweizer Winzerinnen und Winzern aus den verschiedenen Weinbauregionen eine interessante und finanziell attraktive Plattform für die Präsentation ihrer Produkte und den persönlichen Austausch.

Mit der Sonderschau «Weinbau Schweiz» bietet die Gastia 2026 auf rund 150m<sup>2</sup> eine exklusive Plattform.





# «Spirits & More»

## Spirituosenanbieter im Spotlight

Die Gastia 2026 bietet mit der Sonderschau «Spirits & More» auf rund 100 m<sup>2</sup> eine exklusive und attraktive Sonderschau. Als eines der Highlights der Gastia 2026 eröffnet dieses Format Spirituosenherstellern und -händlern aus unterschiedlichsten Regionen eine erstklassige und vorteilhafte Möglichkeit, ihre Produkte zu präsentieren und sich persönlich auszutauschen.

«Spirits & More» geht weit über die klassischen Spirituosen hinaus und lädt dazu ein, die Vielfalt und Innovation der Getränkeindustrie einem breiten Publikum näher zu bringen.

# Sonderschau «Fokus»

## «Sustainable Hospitality» neu gedacht

Die erfolgreiche Sonderschau «Sustainable Hospitality» trägt ab 2026 den neuen Namen Sonderschau «Fokus». Auch unter dem neuen Namen bleibt das bewährte Konzept erhalten – innovative Unternehmen präsentieren hier ihre zukunftsweisenden Lösungen. Um stets aktuelle Themen aufzugreifen und nah am Puls der Branche zu bleiben, wird das jeweilige Fokusthema der Sonderschau jeweils im Herbst des Vorjahres definiert und bekannt gegeben.

Den teilnehmenden Unternehmen steht eine Ausstellungsfläche von rund 100 m<sup>2</sup> zur Verfügung, auf der sie ihre Visionen und Angebote präsentieren können. Im Zentrum der Fläche lädt ein gemeinschaftlich nutzbarer Stammtisch zum Austausch und zu Diskussionen ein.





# Tag des Nachwuchses

Auf einer exklusiven Tour, geführt von Hotelfachschülern der EHL Schweizer Hotelfachschule Passugg, besuchen die Lernenden das Dine & Drink Studio, erleben das Forum, entdecken neue Produkte und nehmen an einem EHL-Workshop teil. Diese Plattform inspiriert den Nachwuchs für ihre zukünftige Karriere und zeigt die vielfältigen Möglichkeiten nach der Ausbildung auf.

# Der Treffpunkt der Hotel- und Gastronomiebranche

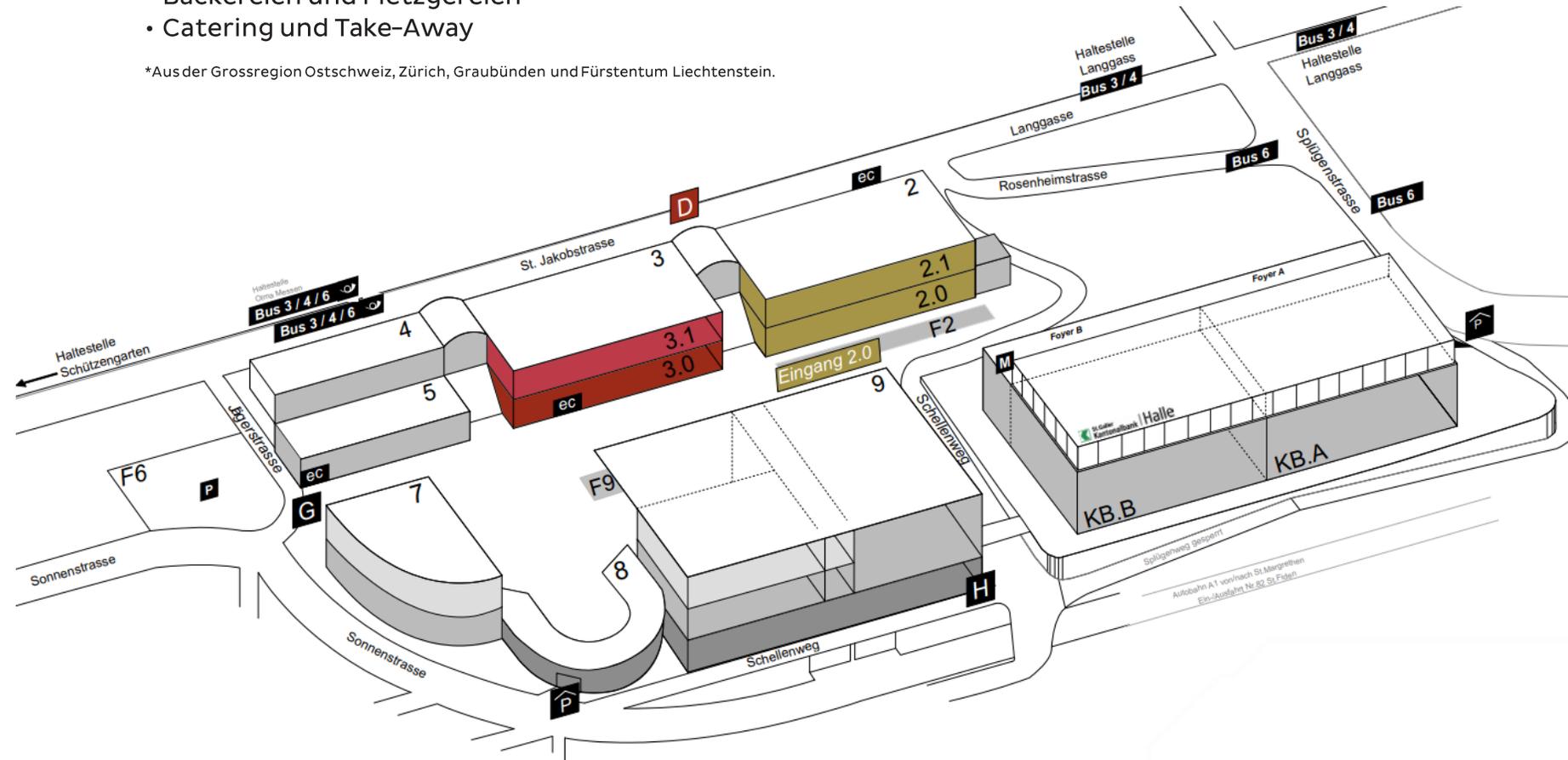
**10'000 erwartete Besuchende\*  
aus den Bereichen**

**170 erwartete Ausstellende  
aus den Bereichen**

- Gastronomie- und Hotelbedarf
- Lebensmittel und Rohstoffe
- Catering und Take-Away
- Küchentechnologie und -ausrüstung
- Digitale Systeme und IT
- Vending, Lebensmittel- und Getränkeautomaten
- Genussmittel
- Beratung, Verbände und Kommunikation
- Getränke
- Einrichtung und Architektur
- Aus- und Weiterbildung
- Hygiene, Reinigung, Spül- und Wäschereitechnik
- Textilien und Bekleidung

- Gastronomie
- Hotellerie
- Gemeinschafts- & Care-Gastronomie
- Bäckereien und Metzgereien
- Catering und Take-Away

\*Aus der Grossregion Ostschweiz, Zürich, Graubünden und Fürstentum Liechtenstein.



# Nutzen Sie die Gelegenheit

Die Gastia bietet Ihnen vielfältige Möglichkeiten für einen erfolgreichen Messe-Auftritt – ganz nach Ihren individuellen Anforderungen und Ihrem Budget.

## Flächenpreis in den Hallen 2 und 3

Flächenmiete unbebaut (9 bis 30 m<sup>2</sup>)

ab CHF 230.-/m<sup>2</sup>

ab CHF 210.-/m<sup>2</sup>

+ Kommunikationspaket à CHF 700\*

+ Entsorgungspauschale à CHF 145\*

Standpreis bebaut (6 bis 30 m<sup>2</sup>)

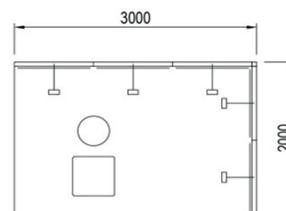
ab CHF 2'860.-

ab CHF 2'740.-

z. B. Fresh 6 m<sup>2</sup> (3 × 2 m) inklusive 1 Barkorpus und 1 Barhocker

+ Kommunikationspaket à CHF 700.- \*

+ Entsorgungspauschale à CHF 145.- \*



Frühbucherrabatt gültig  
bis 30. September 2025

\* obligatorisch

# Wir sind für Sie da!



**Viviane Stadler**

Messeleiterin Gastia

+41 71 242 02 21

[viviane.stadler@olma-messen.ch](mailto:viviane.stadler@olma-messen.ch)



**Stefanie Rimann**

Messekoordinatorin Gastia

+41 71 242 01 58

[stefanie.rimann@olma-messen.ch](mailto:stefanie.rimann@olma-messen.ch)



**Walo Dalhäuser**

Consultant

+41 79 785 49 87

[walo.dalhaeuser@bluewin.ch](mailto:walo.dalhaeuser@bluewin.ch)

„  
Das erfahrene Messteam der Gastia berät Sie professionell und steht Ihnen bei Fragen oder individuellen Wünschen zur Verfügung. Nehmen Sie jetzt mit uns Kontakt auf oder fordern Sie eine unverbindliche Offerte an und entdecken Sie die attraktiven Vorteile, die wir Ihnen bieten.“



**gastia**

Die Fach- und Erlebnismesse  
für Gastfreundschaft



Olma Messen St.Gallen  
+41 (0) 71 242 02 22  
[gastia@olma-messen.ch](mailto:gastia@olma-messen.ch)  
[www.gastia.ch](http://www.gastia.ch)