

## **Gastia**

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



### Medienmitteilung

## **Premiere der Gastia: drei Tage im Zeichen der Gastfreundschaft**

**St.Gallen, 3. März 2023 – Die Ostschweiz hat einen neuen Treffpunkt für Fachpersonen, welche im Berufsalltag Gäste beherbergen, verpflegen und umsorgen. Vom 2. bis 4. April 2023 öffnet die Gastia, eine Neuentwicklung der Olma Messen St.Gallen, erstmals ihre Türen. Die Premiere der Fach- und Erlebnismesse für Gastfreundschaft startet mit einem vielfältigen Programm.**

In rund einem Monat beginnt die neue Fachmesse der Olma Messen St.Gallen. An der Gastia dreht sich alles um Gastfreundschaft. Dazu adressiert die Gastia Themen, welche die Branche heute und in Zukunft umtreiben werden. Für den Wissenstransfer unter Branchenvertreterinnen und -vertreter aus der Hotellerie und Gastronomie bietet die Fach- und Erlebnismesse für Gastfreundschaft Raum für Austausch, Netzwerkanlässe, Fachreferate sowie inspirierende Shows – dabei werden aktuelle Themen wie Fachkräftemangel, Veganismus oder Digitalisierung behandelt. Zudem sind rund 120 Ausstellende mit Produkten und Dienstleistungen aus der Gastronomie und Hotellerie Teil der B2B-Plattform, und sorgen für ein ausgewogenes Messeerlebnis.

### **Aktuelle Branchentrends und Herausforderungen**

«Mit der Gastia bringen wir die Ostschweizer Entscheidungsträgerinnen und Entscheidungsträger der Gastro- und Hotelbranche zusammen, diskutieren mit ihnen über Aktuelles und liefern ihnen Inputs für die tägliche Arbeit im Gasthaus, im 5-Sterne-Hotel oder im Care-Bereich», sagt Sandy Huber, Messeleiterin der Gastia. Dabei werden an der Gastia Vertreterinnen und Vertreter der Hotellerie sowie Gastronomie angesprochen. Sandy Huber ergänzt: «Wir kennen die Branche und die Bedürfnisse unserer Gäste. Das Programm bietet einen echten Mehrwert für alle Fachpersonen. Zusammen mit unseren Ausstellenden bieten wir auf unterschiedliche Weise Inspiration und Impulse rund um die Gästebetreuung, geben Denkanstösse und Einblicke in die verschiedenen Bereiche der Branche.»

### **Von «Future Hospitality» bis Kochen auf Social Media**

Am «Tag der Hotellerie», am Sonntag, 2. April 2023 kommen insbesondere Vertreterinnen und Vertreter der Hotelbranche voll auf ihre Kosten. So zeigt Daniel Plancic, Geschäftsführer der SHS Academy, die Chancen und Herausforderungen der Digitalisierung für Schweizer Hoteliers auf. Im Zentrum der Ausführungen steht dabei der Umgang mit Daten auf strategischer und operativer Ebene im Hotel. Wie HotellerieSuisse mit «Future Hospitality» Nachwuchs fördern und gegen den Fachkräftemangel vorgehen will, vermittelt Andreas Züllig, Präsident HotellerieSuisse. Zukunftsweisende Themen werden auch am zweiten Messetag, am «Tag der Gastronomie»,

behandelt. Was ist in Schweizer Küchen derzeit angesagt und was wird in 20 Jahren auf einer Menükarte zu finden sein? Antworten auf diese Fragen liefert beispielsweise die österreichische Foodtrendforscherin Hanni Rützler. Sie referiert am Montag, 3. April 2023 zum Thema «Was wir morgen essen». Dabei nimmt sie Bezug auf multiple Krisen, ihre Auswirkungen auf unseren Essalltag und behandelt Alternativen zum Fleischkonsum. «An diese Thematik knüpfen sich Ängste und Hoffnungen. Besonders in einem Land, in dem Fleisch, Milch und Käse die Esskultur seit langem prägen», so Hanni Rützler. Ausserdem stellt Casimir Platzer, Präsident Gastrosuisse, die Wichtigkeit der Gastfreundschaft in der Branche vor. Nebst diversen Fachreferaten an allen drei Messetagen bieten die täglichen «Stammtische» Besucherinnen und Besuchern die Möglichkeit, in lockerer Stammtisch-Atmosphäre über Themen wie Nachhaltigkeit, Kochen auf Social Media, Management oder Digitalisierung zu diskutieren.

### **Inspiration im Kochstudio**

Kochen ist integraler Bestandteil der Gastronomie- und Hotelleriebranche und nimmt auch an der Gastia eine tragende Rolle ein. «Bei unseren Kochshows geht es in erster Linie aber nicht um das Handwerk in der Küche. Vielmehr liefern unsere passionierten Köchinnen und Köche Inspiration und neue Ideen für den Arbeitsalltag von Fachpersonen», erläutert Sandy Huber. Rolf Caviezel kreiert zum Beispiel für Patientinnen und Patienten Essen im Stäuber, zaubert aus Erde einen Gin, verzichtet bei der Dekoration auf Rosmarin und serviert ihn als Parfüm. Bio-Jerseymilch statt Magermilchpulver, Vollrahm statt Kokosfett, Pistazien statt Bitteraroma, frische Zutaten statt künstliche Aromen – zwischen industriellen Glace-Herstellern und Manufakturen liegen Welten. Das zeigt das Oltner Unternehmen «Kalte Lust», das bei der Produktion von Glace auf Handarbeit und hochwertige Rohstoffe setzt. Geheimnisse rund um das Würzen von Fleisch bis hin zu veganen Speisen verrät Manfred Klein, Corporate Consultant und Certified Master Chef, des internationalen Gewürzhauses Wiberg an seinen täglichen Themenshows «Gewürze und Düfte». «Die vielfältige Verwendung von Gewürzen bedeutet mehr Kreativität und Entfaltungsmöglichkeiten auf dem Teller», so Manfred Klein.

### **Zentrale Player präsentieren sich**

«Die Gastia ist der ideale Ostschweizer Treffpunkt für die Gastronomie- und Hotelleriebranche. Sie bietet viel Raum für den regionalen Wissensaustausch, für Kreativität und Inspiration», betont Walter Tobler, Präsident von Gastro St.Gallen, Kantonalverband für Hotellerie und Restauration. Zusammen mit Ostschweizer Regionalverbänden und der Ostschweizer Gastronomiefachschule (OGFS) präsentiert sich Gastro St.Gallen mit der Ausstellung «380° Gastro & Hotel» an der Gastia. «Gemeinsam stärker: Das war unsere Vision seit der ersten Planungsstunde unserer Ausstellung. Zusammen mit unseren Partnern haben wir dies realisiert und freuen uns auf einen inspirierenden Austausch an der Gastia», ergänzt Tobler. «380° Gastro & Hotel» rückt mit Partnern wie der EHL Hotelfachschule Passugg oder der Universität St.Gallen Aus- und Weiterbildungsangebote sowie Produkte und Dienstleistungen für die Hotellerie und Gastronomie in den Fokus. «Wir freuen uns, dass die Gastia bald ihre Türen öffnet und sind überzeugt, dass die Fachmesse mit all ihren Highlights der ganzen Region einen grossen Mehrwert bringen wird», freut sich Walter Tobler. Weiter sind unter den Ausstellenden der Gastia zentrale Player der Branche wie Transgourmet/Prodega, Hiestand Schweiz AG, Dr. Oetker Professional, Franke

Kaffeemaschinen AG, Saviva AG, Brauerei Schützengarten sowie die Kaffeerösterei Turm Handels AG vertreten.

### **Die neue Fachmesse der Olma Messen St.Gallen**

Die Strategie31 der Olma Messen St.Gallen sieht die substanzielle Weiterentwicklung ihres Messegeschäfts vor. Die Verantwortlichen haben sich insbesondere das Ziel gesetzt, neue Fachmessen zu entwickeln und bis 2031 mindestens zwei neue B2B-Messen zu etablieren, welche einen wesentlichen Beitrag zum Umsatzwachstum beitragen werden. Als erste neue Fachmesse findet die Gastia ein Jahr früher als in der Strategie vorgesehen statt. «Mit der Gastia präsentieren wir eine neue Fachmesse in unserem Portfolio, welche absolut den Zeitgeist trifft und einem grossen Bedürfnis des Marktes nach Begegnung und Kooperation entspricht», sagt Katrin Meyerhans, Leiterin Bereich Messen, Olma Messen St.Gallen.

#### **Auf einen Blick**

<b>Datum</b>	Sonntag, 2. April, bis Dienstag, 4. April 2023
<b>Öffnungszeiten</b>	täglich von 9.00 bis 17.00 Uhr
<b>Ort</b>	Gelände der Olma Messen St.Gallen, Hallen 2 und 3
<b>Ausstellende</b>	rund 120
<b>Branchen der Ausstellenden</b>	Hotel- und Gastronomiebedarf Lebensmittel und Getränke Catering und Take-away Küchentechnologie und -ausrüstung IT und digitale Systeme Aus- und Weiterbildung Innen- und Ausseneinrichtung, Architektur
<b>Tickets</b>	<a href="http://www.gastia.ch/tickets">www.gastia.ch/tickets</a>
<b>Sonderschauen</b>	Unter <a href="http://www.gastia.ch/sonderschauen">www.gastia.ch/sonderschauen</a> sind die Sonderschauen unserer Partner zu finden.
<b>Programm</b>	Unter <a href="http://www.gastia.ch/programm">www.gastia.ch/programm</a> sind die Programmpunkte der Gastia 2023 zu finden. Das Programm wird laufend mit weiteren Highlights aktualisiert.

### **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 Messtage hinaus die Möglichkeit bietet, Neuigkeiten und Angebote auszutauschen. Weitere Informationen zur Gastia unter: [www.gastia.ch](http://www.gastia.ch)

### **Die Olma Messen St.Gallen**

Die Olma Messen St.Gallen sind der bedeutendste Begegnungsort der Ostschweiz. Rund 95 Mitarbeitende sorgen dafür, dass auf dem Messegelände jährlich rund 800'000 Menschen im Rahmen von Messen, Kongressen und Events zusammenfinden – sei es mit Eigen- oder Gastformaten. Die Genossenschaft zählt zu den grössten und wichtigsten Messeveranstalterinnen der Schweiz und ist gleichzeitig ein wichtiges Stück St.Galler Identität. Mit ihren zahlreichen Aussteller:innen, Veranstalter:innen und Besucher:innen sind die Olma Messen ein bedeutender Wirtschaftsfaktor für die Region. Gemeinsam generieren sie in der Ostschweiz (SG, AI, AR, TG) jährlich CHF 177 Mio. Franken Umsatz. Mit den Aktivitäten sind ebenfalls Beschäftigungseffekte von rund 1'350 Vollzeitstellen verbunden. Mit der neuen Halle 1 erweitern die Olma Messen ihr Gelände und ihr Angebot. Die neue Halle wird St.Gallen als Messe- und Eventstadt mit überregionaler Strahlkraft stärken. Die Eröffnung der neuen Halle 1 ist auf das erste Quartal 2024 vorgesehen (Teileröffnung OLMA 2023).

### **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](mailto:medien@olma-messen.ch) / [petra.imhof@olma-messen.ch](mailto:petra.imhof@olma-messen.ch)