Gastia

Die Fach- und Erlebnismesse für Gastfreundschaft 24. bis 26. März 2024



<u>Medienmitteilung</u>

Start in einem halben Jahr: Die Gastia 2024 nimmt Gestalt an

St. Gallen, 26. September 2023 – Mit den gesammelten Erfahrungen der ersten Durchführung wird die Gastia 2024 geplant und weiterentwickelt. Konkrete Veränderungen darunter das neue «Dine & Drink Studio» und die Sonderschau «Spirits» sind bereits bekannt.

Nach der erfolgreichen ersten Durchführung im April 2023 laufen die Vorbereitungen für die Gastia 2024 auf Hochtouren. In rund einem halben Jahr, vom 24. bis 26. März 2024, findet die zweite Ausgabe der Fach- und Erlebnismesse statt. «Nach der Premiere haben wir die zahlreichen Feedbacks und Anregungen der Besucher:innen, Ausstellenden sowie Partner analysiert. Diverse Erkenntnisse daraus setzen wir an der Gastia 2024 bereits um und entwickeln die noch junge Fachmesse weiter. Im Fokus steht wie bis anhin der Grossraum Ostschweiz mit Graubünden und dem Fürstentum Liechtenstein», sagt Sandy Huber, Messeleiterin der Gastia. Bewährte Programmpunkte wie der After-Fair-Apéro oder die Referate im Forum bleiben bestehen.

Aus Kochstudio wird «Dine & Drink Studio»

Zu den Erweiterungen gehört beispielsweise das Verfeinern einzelner Programmpunkte. So kommt das letztjährige Kochstudio neu als «Dine & Drink Studio» daher. Während sich Ersteres weitgehend auf Shows von Köchinnen und Köchen beschränkte, berücksichtigt das neue Konzept auch den Beverage-Bereich. «Food und Beverage sind gleichwertige Bestandteile der Gastronomie- und Hotelleriebranche. Mit der Schärfung dieses Messeelements tragen wir den Interessen der Gastronominnen sowie Hoteliers Rechnung», führt Sandy Huber aus. Mehrere Köchinnen und Köche haben ihre Teilnahme im «Dine & Drink Studio» bereits angemeldet. Darunter die junge St. Galler Köchin und Marmite-Youngster-Patissière Larissa Wehrli. Die Gastia 2024 begeistert mit weiteren Neuerungen: Unter anderem mit der Sonderschau «Spirits». Dieses Format bietet Spirituosenherstellenden und -händlern eine Plattform, ihre Produkte einem qualitativen und fachkundigen Publikum aus verschiedenen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie zu präsentieren. «Als frisch etablierte Fachmesse ermöglicht die Gastia Spirituosenherstellenden der ganzen Schweiz sich im Business-to-Business zu präsentieren. Es freut mich sehr, dass sich damit neue Chancen für unsere Branche ergeben», betont der bekannte St.Galler Wirt und Barkeeper Ruedi Gamper, welcher das Messeteam der Gastia bei der Umsetzung der Sonderschau unterstützt. Weitere Details und Neuerungen zur zweiten Ausgabe der Gastia geben die Verantwortlichen im neuen Jahr bekannt.

Positive Resonanz hallt nach

Mehrere Ausstellende der ersten Durchführung haben sich gleich im Anschluss für die Gastia 2024 angemeldet. Dazu gehörte auch die St.Galler Kaffeerösterei Turm Kaffee AG. Jennifer Nydegger, Leiterin Verkaufsinnendienst, schwärmt: «Die Teilnahme an der ersten Gastia war für uns äusserst erfolgreich, und daher freuen wir uns, auch im Frühling 2024 wieder dabei zu sein. Die Resonanz nach unserer ersten Teilnahme war überwältigend – wir konnten eine Vielzahl von Kundinnen und Kunden sowie Interessenten aus der gesamten Region Ostschweiz und dem Bündnerland an unserem Stand begrüssen.» Anmeldungen für die Gastia 2024 sind weiterhin möglich. Der vorteilhafte Frühbuchungstarif ist noch bis Ende September gültig.

Die Gastia 2024 im Überblick

Datum Sonntag, 24. März, bis Dienstag, 26. März 2024

Öffnungszeiten täglich von 9.30 bis 17.30 Uhr

Ort Gelände der Olma Messen St. Gallen

Details unter <u>www.gastia.ch</u>

Bildmaterial der Gastia 2023 zum Download

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 / petra.imhof@olma-messen.ch