



**gastia**

Die Fach- und Erlebnismesse  
für Gastfreundschaft

# SONDERSCHAU

# «Hotel & Design»

Die Plattform für Hotelausstatter

23. bis 25. März 2025 | Messegelände Olma Messen St. Gallen





# ÜBER DIE GASTIA

An der Gastia treffen während drei Tagen nationale und internationale Anbieterinnen und Anbieter auf regionale Vertreterinnen und Vertreter aus der Gastronomie und Hotellerie. Die Gastia geht 2025 in die dritte Runde und versteht sich als qualitativ hochstehende Boutique-Messe für die Hotellerie- und Gastronomie Branche.

Wissenstransfer, Networking und Inspiration sind zentrale Elemente des Ostschweizer Branchentreffpunkts, der bereits über 8'300 Besuchende überzeugen konnte.

An der Gastia 2025 bieten wir mit der Sonderschau «Hotel & Design» ein innovatives Highlight, das Trends in der Hotellerie neu definiert und kreativen Raum für Austausch und Inspiration schafft.

# SONDERSCHAU «Hotel & Design»

Die Sonderschau «Hotel & Design» an der Gastia 2025 bietet Ihnen als Hotelausstatter und Einrichtungsspezialisten eine exklusive Bühne, um Ihre Designkompetenz in komplett eingerichteten Räumen zu präsentieren. Ob Hotelzimmer, Bad, Lounge, Lobby oder ein anderer Bereich eines Hotels – gestalten Sie auf 20 bis 30m<sup>2</sup> einen Raum, der Ihre Kompetenz widerspiegelt. Zeigen Sie, was Sie können und nutzen Sie die Gastia als einmalige Gelegenheit, um mit potentiellen Kundinnen und Kunden ins Gespräch zu kommen oder bestehende Kontakt zu pflegen.





# DAS ANGEBOT

Wir stellen Ihnen kostenlos eine unbebaute Fläche von 20 bis 30m<sup>2</sup>, die Sie kreativ gestalten können – ob als Hotelzimmer, Badezimmer, Lobby, Rezeption oder Lounge. Gestalten Sie einen Raum, der Ihre Handschrift trägt.

## Inklusiv:

- Fläche von 20–30m<sup>2</sup>
- Entsorgungspauschale
- 20 Eintrittstickets zur Einladung von Kunden
- 2 Ausstellerausweise

## Exklusiv:

- Obligatorisches Kommunikationspaket CHF 700.-
- Obligatorische Haftpflichtversicherung CHF 33.- (falls nicht vorhanden)
- Weitere Anschlüsse (Strom, Wasser etc.)



# RÜCKBLICK GASTIA 2024

3

Messtage

Rund

8'300

Besuchende

Starke Anziehungskraft

87%

Besuchende aus der Grossregion  
Ostschweiz und Graubünden\*

\*inklusive Zürich

Insgesamt

151 nationale und

internationale Ausstellende

Hinter  
einem guten  
Gastronomen  
verbirgen sich  
immer gute  
Produkte.



ALIGRO  
Mehr Qualität für alle.



30'000  
Artikel



2023  
ALIGRO



# DIE ZAHLEN SPRECHEN FÜR SICH



## Unsere Besuchenden

### Hohe Zufriedenheit

**92%**

Die Messe kommt exzellent an!

### Erwartungen der Besuchenden an die Messe

**92%** der Erwartungen

wurden gut bis sehr gut erfüllt

### Trendbarometer

**71%** der Besuchenden

interessieren sich für Food- und Ernährungstrends,  
Regionalität und Nachhaltigkeit

### Gastia 2025

**91%** der Besuchenden

werden wieder dabei sein



## Effektives Marketing für Ausstellende

### Qualität Besucher:innen

**78%** der Ausstellenden

bewerten die Qualität der  
Besucher:innen als wertvoll

### Kontaktpflege / Netzwerken

**83%** der Ausstellenden

nutzen die Gastia erfolgreich zum  
Netzwerken

### Gastia 2025

**77%** der Ausstellenden

werden wieder teilnehmen



## Warum Sie an der Gastia ausstellen sollen!

- An der Gastia gilt: Qualität vor Quantität.
- An der Gastia bleiben Sie am Puls der Branche.
- An der Gastia erwartet Sie mehr als ein Messetreiben. Die Gastia ist familiär, übersichtlich und rückt die Regionalität (Grossregion Ostschweiz und Graubünden) in den Fokus.
- An der Gastia können Sie Netzwerken: Beim beliebten After-Fair-Apéro, im Gespräch mit dem Gastia-Publikum oder an den Stammtischen.



# FACTS & FIGURES

Datum:	23. bis 25. März 2025 (Sonntag bis Dienstag)
Öffnungszeiten:	Sonntag und Montag, 9.30–17.30h Dienstag, 9.30–17.00h
After-Fair-Apéro:	Sonntag und Montag ab 17.30h
Ort:	Messegelände Olma Messen St. Gallen
Erwartete Besuchende:	10'000
Erwartete Ausstellende:	160
Zielgruppe:	Gastronomie & Hotellerie
Web:	<a href="http://www.gastia.ch">www.gastia.ch</a>
LinkedIn:	<a href="#">Gastia</a>
Facebook:	<a href="#">Gastia</a>





# KONTAKTIEREN SIE UNS!



**Viviane Fässler**

Messeleiterin Gastia

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

+41 71 242 02 21



**Walo Dalhäuser**

Consultant Olma Messen St. Gallen

Experte für Live-Marketing (B2B / B2C)

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

+41 79 785 49 87

