



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 30m² 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 30m², die Sie kreativ gestalten können – ob als Hotelzimmer, Badezimmer, Lobby, Rezeption oder Lounge. Gestalten Sie einen Raum, der Ihre Handschrift trägt.

Inklusiv:

- Fläche von 20–30m²
- 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:	www.gastia.ch
LinkedIn:	Gastia
Facebook:	Gastia





KONTAKTIEREN SIE UNS!



Viviane Fässler

Messeleiterin Gastia

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

+41 79 785 49 87

