

Alles für die moderne Gastronomie

Die „Alles für den Gast“ 2024 hat eindrucksvoll bewiesen, wie sich Hotellerie, Tourismus und Gastronomie der Zukunft stellen. Mit 711 Ausstellern (2023: 629) und 35.972 Fachbesuchern (2023: 34.204) verzeichnete die Leitmesse einen hohen Zuspruch – und sie gab entscheidende Impulse für die zukunftsorientierte Entwicklung der Branche.



Scharfe Messer aus dem Haus Giesser präsentierten bei Gramiller (v. l.): der Gramiller-Teamleiter für Ladenausstattung Mihael Tomasevic sowie die beiden Giesser-Repräsentanten Corinna Weigl und Vertriebsleiter Sven Aderhold. © HaRo

Die ‚**Alles für den Gast**‘ wurde heuer zum ersten Mal vom **Messezentrum Salzburg** durchgeführt und stand ganz im Zeichen der Gastlichkeit“, so Alexander Kribus, Geschäftsführer der Messezentrum Salzburg GmbH. „Es ist uns gelungen, einen inspirierenden Raum zu schaffen, in dem sich die Gastronomie und Hotellerie mit frischen Ideen, nachhaltigen Konzepten und einem klaren Fokus auf die Zukunft weiterentwickeln konnten.“

Die diesjährige Gastmesse war für uns ein voller Erfolg und bestärkt uns bereits jetzt in der Planung der 55. Ausgabe, die wir mit neuen Ideen und viel Vorfreude gestalten werden.“

Wissenstransfer und neue Ideen

Die „Alles für den Gast“ hat sich über die Jahre hinweg zu einem zentralen Treffpunkt für Wissensaustausch und Networking entwickelt. Über 100 Talks, Workshops und Masterclasses mit rund 300 Expert:innen boten wertvolle Einblicke und inspirierten zu neuen Ideen und praxisnahen Lösungsansätzen. Bereits beim offiziellen Eröffnungstalk mit dem Titel „Handwerk in der Gastronomie und Hotellerie“ hob Robert Seeber von der **Wirtschaftskammer Österreich** hervor: „Tourismus ist heutzutage ein Fels in der Brandung.“



Gramiller-Geschäftsführer Gerhard Pockenauer (l.) und Peter Fischer von Komet vor einer handlichen Vakuumverpackungsmaschine. © HaRo

Diese Aussage setzte den Tenor der gesamten Veranstaltung, bei der Optimismus und Motivation zentrale Themen waren. Das Fachpublikum konnte sich in elf Messehallen inklusive der Salzburgarena über vielfältige Konzepte, neueste Trends und Start-ups sowie spannende Produktpremieren informieren, die das gesamte Portfolio und die Innovationskraft der Branche widerspiegeln. In zahlreichen Diskussionen und Gesprächen wurde aktiv an Lösungen für aktuelle und zukünftige

Herausforderungen gearbeitet. Die Besucher konnten so wertvolle Impulse für ihre eigenen Betriebe mitnehmen und daraus konkrete Strategien entwickeln, um zukünftigen Anforderungen des Gewerbes erfolgreich zu begegnen.



□□□□Fleischermeister Sepp Mayer verwöhnte die Messebesucher mit feinsten Schmankerln vom Pinzgauer Wagyu-Rind und vom Duroc-Schwein der Marke Schreckbauer. © HaRo

□□□□



□□□□ Stammgast auf der Gastromesse: der Geschäftsführer des Fleischerverbands, Wolfgang Hartl. © HaRo
□□□□

Nachhaltigkeit im Fokus

„Die Natur liefert uns unsere Lebensmittel, und daher ist es wichtig, sorgfältig mit ihr umzugehen“, betont **Paul Ivić**,

Gewinner der **Gault&Millau Umwelt-Haube 2024** und Küchenchef des **Tian**-Restaurants in Wien, auf der Gastro-Circle-Bühne. Nachhaltigkeit war eines der zentralen Themen der Messe. In der Biowelt hatten Besucher die Möglichkeit, nachhaltige Lebensmittelrends und innovative Konzepte zu entdecken, die die Gastronomie und Hotellerie zukunftsfähig machen. Besonders spannend waren die Expertentalks auf der Gastro-Circle-Bühne, bei denen die Herausforderungen und Chancen der Nachhaltigkeit in der Gastronomie intensiv diskutiert wurden.



□□□□Pflanzliche
Bio-Alternativen zu
Fleisch präsentierte
Oliver Schenkman
von Sunflower. © HaRo
□□□□



□□□□Wiberg-Novataste-Verkaufsleiter Alois Sailer präsentierte den Besucher:innen unter anderem die köstlichen neuen Saucen. © HaRo

□□□□



□□□□Bettina Stelzer-Wögerer beeindruckte das kundige Fachpublikum mit den exklusiven Einrichtungsideen aus dem Haus Wögerer. © HaRo

□□□□



□□□□ Würze in das Leben bringt Stay-Spiced-Geschäftsführer Lukas Walchhofer mit seinen unglaublich zahlreichen Würzcreationen. © HaRo

□□□□



□□□□ Die neuen Raps-Bio-Gewürzmischungen präsentierten Vanessa Oesterreich und Bernhard Winkler. © HaRo

□□□□



□□□□Trendige und nachhaltige Verpackungsideen stellte Marketingleiterin Jasmin Khashayari von Pacovis vor. © HaRo
□□□□



□□□□Mit Wildspezialitäten der Marke Wildviertel von Verena Diana Rosenkranz verwöhnte der Metro-Fleischverantwortliche Jürgen Hirnschall das Fachpublikum. © HaRo



□□□□ Messerle ist Spezialist für trendige und umweltverträgliche Take-away Verpackungen.
 Produktmanager Klaus Hagen informierte über das Angebot. © HaRo

□□□□



□□□□ Gramiller-Geschäftsführer Gerhard Pockenauer (Mitte) Fleischverantwortliche Jürgen
 Hirschall das Fachpublikum.
 mit Gebietsverkaufsleiter Thomas Resl (l.) und Vertriebsleiter
 Marcus Dech von Eloma. © HaRo

Die nächste „Alles für den Gast“ findet vom 8. bis 11. November

2025 in Salzburg statt.

Autor: HaRo

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at