**MEDIENINFO**

**von Reed Exhibitions Messe Salzburg**

Nächstes Highlight bei der 50. Alles für den Gast Herbst:

**Startup-Area in Kooperation mit Startup Salzburg**

SALZBURG (5. September 2019). - Salzburg hat sich zu einem kleinen, fruchtbaren Öko-System für Startups etabliert. Gründerinnen und Gründern bietet sich ein lebendiges, innovatives und eng verwobenes Netzwerk, um aufblühen und gedeihen zu können. Und genau dieses gebaute Startup-Umfeld wird sich erstmalig bei der 50. [Alles für den Gast Herbst](https://www.gastmesse.at/de-at.html) präsentieren.

**Für branchenrelevante innovative Gründer/innen**

Reed Exhibitions realisiert diese Area in Kooperation mit Startup Salzburg. Mit der Initiative Startup Salzburg setzen Land, Wirtschaftskammer, ITG Innovations- und Technologietransfer Salzburg GmbH, Fachhochschule und Universität Salzburg sowie weitere Kooperationspartner seit über drei Jahren gemeinsam auf innovative Gründer/innen. Das Netzwerk bündelt Aktivitäten und schafft gemeinsam ideale Bedingungen, um innovative Gründer/innen in der Anfangsphase zu unterstützen. Ziel ist es, wissensintensive und technologieorientierte unternehmerische Vorhaben voran zu treiben. „Nicht nur Startups profitieren von den Erfahrungen und Herausforderungen der etablierten Unternehmen, auch umgekehrt gilt es bereits für am Markt erfolgreiche Unternehmen, sich dem Wandel der Zeit zu stellen und innovativ zu sein, um rentabel wirtschaften zu können“, so Katharina Lugstein, Startup-Coach bei Startup Salzburg.

Die Startup-Area der Alles für den Gast 2019 wird im Erdgeschoß des Foyers in Halle 10 angesiedelt sein. Hier bietet sich Gründerinnen und Gründern die Chance, in Kontakt mit potenziellen Kunden aus der enormen Anzahl von rund 46.000 erwarteten Fachbesuchern zu treten. Ebenso können die Aktivitäten der Startups für Unternehmen aus der Ausstellerschaft von Interesse sein. Dadurch können auch Erfolg versprechende Innovationen und Trends in die Alles für den Gast einfließen. Einem gegenseitigen Kennenlernen und Austausch steht somit nichts mehr im Wege!

**50. Alles für den Gast**

Die internationale Fachmesse für die gesamte Gastronomie und Hotellerie, Alles für den Gast, wird vom 9. bis 13. November 2019 im Messezentrum Salzburg stattfinden. Veranstalter Reed Exhibitions erwartet dazu wieder rund 750 Aussteller aus dem In- und Ausland, womit alle Hallen und die Salzburgarena restlos belegt sein werden. Die Alles für den Gast gilt seit Jahrzehnten als bedeutendster Event der Branche im Donau-Alpen-Adria-Raum und spielt in der Topliga der europäischen Gastronomie-Fachmessen mit. (+++)

Alle Infos zur Alles für den Gast Herbst gibt es unter [www.gastmesse.at](http://www.gastmesse.at).

Weitere Infos zur Initiative Startup Salzburg gibt es unter [www.startup-salzburg.at](http://www.startup-salzburg.at/).

**Rückfragehinweis:**

Mag. Paul Hammerl

Director Brand PR

Elisabeth Baumann-Rott, MSc

Senior PR Manager

Tanja Lettner

PR Manager

Tel. +43 (0)662 4477 2411

presse@reedexpo.at



**Reed Exhibitions Österreich**

Reed Exhibitions Österreich ist eine Tochter des in London ansässigen Reed Exhibitions Konzerns (RELX-Group), der als einer der weltweiten Marktführer im Messe- und Veranstaltungsgeschäft in mehr als 40 Ländern tätig ist. Zur österreichischen Firmengruppe gehören Reed Exhibitions Messe Salzburg, Reed Exhibitions Messe Wien, Exklusivbetreiber der Messe Wien, und STANDout, eines der Top 20 europäischer Messebau-Unternehmen. Reed Exhibitions Österreich ist mit ~370 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern an den Standorten Salzburg, Wien, Linz, Wels und Düsseldorf tätig.

Wir verbinden Menschen mit Kontakten, Wissen und Emotionen.

Reed Messe Salzburg GmbH Reed Messe Wien GmbH

Am Messezentrum 6, Postfach 285 Messeplatz 1, Postfach 277

A-5021 Salzburg A-1021 Wien

Tel: +43 (0)662 4477-2411 Tel: +43 (0)1 727 20-2420

[www.messe.at](http://click.email-reedexpo.com/?qs=a444690a57188b194755968beb606f335f6bb579229745f302521f4e0bc50c90f67f90de7e7965f70ee3507f63080115) - presse@messe.at [www.messe.at](http://click.email-reedexpo.com/?qs=a444690a57188b194755968beb606f335f6bb579229745f302521f4e0bc50c90f67f90de7e7965f70ee3507f63080115) - presse@messe.at