



## **Handwerk trifft Gastlichkeit: Zukunft erleben auf der „Alles für den Gast“ 2024**

Die „**Alles für den Gast**“ in Salzburg hat vom 09. bis 13. November 2024 erneut eindrucksvoll bewiesen, wie innovativ und anpassungsfähig sich die Gastronomie und Hotellerie den aktuellen Herausforderungen stellt. Mit **711 Ausstellern** (2023: 629) und **35.972 Fachbesucher:innen** (2023: 35.451) verzeichnete die Leitmesse auch dieses Jahr einen großen Zuspruch und gab entscheidende Impulse für die zukunftsorientierte Entwicklung der Branche – vor allem in den Bereichen Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Nachwuchsgewinnung.

„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 **KommR Robert Seeber von der Wirtschaftskammer Österreich** hervor: „Tourismus ist heutzutage ein Fels in der Brandung“. Diese Aussage setzte den Tenor der gesamten Veranstaltung, bei der Optimismus und Motivation zentrale Themen waren.

Die Fachbesucher:innen konnten sich in **11 Messehallen** inklusive der salzburgarena auf vielfältige Konzepte, neueste Trends und StartUps sowie spannende Produktpremieren freuen, 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:innen konnten so wertvolle Impulse für ihre eigenen Betriebe mitnehmen und daraus konkrete Strategien entwickeln, um den zukünftigen Anforderungen des Gewerbes erfolgreich zu begegnen.



## **Nachhaltigkeit im Fokus auf der „Alles für den Gast“**

„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 Gastmesse. In der **BIOWELT** hatten Besucher:innen die Möglichkeit, nachhaltige Lebensmitteltrends und innovative Konzepte zu entdecken, die die Gastronomie und Hotellerie zukunftsfähig machen. In der neu geschaffenen **E-Mobility Welt** wurden umweltfreundliche Mobilitätslösungen vorgestellt, die auch in der Branche zunehmend an Bedeutung gewinnen. Besonders spannend waren die Expertentalks auf der Gastro Circle Bühne, die sich intensiv mit den Herausforderungen und Chancen der Nachhaltigkeit in der Gastronomie beschäftigten.

## **Erfolgreiche Premiere des Patisserie-Wettbewerbs „Compote Complot“**

Ein besonderes Highlight der salzburgarena war der erstmals ausgetragene Patisserie-Wettbewerb **„Compote Complot“**. Der neue Wettbewerb für Pâtisseries und Pâtisseries stellte das handwerkliche Können der Teilnehmer:innen in den Mittelpunkt. Im spannenden Finale setzte sich die 24-jährige Luise Grottenthaler aus dem 2-Sterne-Restaurant Söl’ring Hof auf Sylt durch. „Mit ‚Compote Complot‘ geben wir der modernen Patisserie eine große Bühne und rücken das meisterhafte Handwerk der Branche ins Rampenlicht,“ so **Michael Pöcheim-Pech, Herausgeber von KALK&KEGEL**.

## **Bewusster Genuss in der erweiterten Getränkewelt**

Die Getränkewelt bot in diesem Jahr erneut eine spannende Plattform für alle, die sich für innovative Getränketrends und hochwertige Marken interessieren. Die Fachbesucher:innen konnten sich bei verschiedenen Masterclasses und Workshops weiterbilden und inspirieren lassen. Als Höhepunkte stellten die Wettbewerbe **„Austrian Bartender Award“** sowie **„Jungbarkeeper:in des Jahres“** die Talente der Teilnehmer:innen in den Fokus.

Ein besonderes Highlight war die neue **„No & Low Alcohol“-Area**, die als voller Erfolg gefeiert wurde. „Genuss & Qualität frei von Alkohol ist gekommen, um zu bleiben“, so Frank Spängler, Initiator der Area. „Die innovativen Formate SOBAR und SOBER TABLEs setzten neue Maßstäbe für den alkoholfreien Genuss.“



Von technologischen Fortschritten über nachhaltige Lösungen bis hin zu kreativen kulinarischen Trends und Impulsen wurde auf der „Alles für den Gast“ 2024 alles geboten, was das Herz von Gastronomen und Hoteliers höherschlagen lässt.

„Einmal mehr hat sich die ‚Alles für den Gast‘ als unverzichtbares Branchentreffen für Gastronomie und Hotellerie etabliert“, so Michael Reich, Messeleiter der „Alles für den Gast“. „Die Messe bot nicht nur eine Plattform zum Austausch und zum Knüpfen wertvoller Kontakte, sondern auch die Möglichkeit, gemeinsam die Zukunft der Branche zu gestalten.“

**Save The Date:** Die „Alles für den Gast“ 2025 bietet Gastronomen und Hoteliers vom **08. bis 11. November 2025** im Messezentrum Salzburg wieder eine einzigartige Gelegenheit, spannende Wettbewerbe, innovative Produkte und inspirierende Gespräche zu erleben.

---

**### ENDE ###**

### **Über „Alles für den Gast“**

Weitere Informationen unter [www.gastmesse.at](http://www.gastmesse.at)

### **Credits/Copyright Bildmaterial**

Abdruck im Rahmen Ihrer Berichterstattung honorarfrei (zeitlich unbeschränkt)

„Alles für den Gast“ 2024: <https://flic.kr/s/aHBqjBPpgu>

© „Alles für den Gast“ / FRB Media

### **Rückfragehinweis Presseinformation**

Fabian Mader

Messezentrum Salzburg GmbH

+43 662 2404 84

[mader@mzs.at](mailto:mader@mzs.at)