



One month to go: Entdecken Sie die Highlights der „Alles für den Gast“ 2024

Die „**Alles für den Gast**“ ist mehr als eine Fachmesse – sie ist der zentrale Treffpunkt für Gastronomie und Hotellerie im gesamten Donau-Alpen-Adria-Raum. Nach dem Erfolg der letzten Ausgabe, die 35.500 Besucher und über 680 Aussteller begeisterte, verspricht auch die diesjährige Messe vom **9. bis 13. November** eine unvergessliche Plattform für Neuheiten und kreative Ideen.

Gastro Circle Bühne: Die Bühne der Branche (Halle 3/5)

Die [Gastro Circle Bühne](#) wird zum Zentrum inspirierender Diskussionen und Vorträge. Unter der Moderation von Alexandra Gorsche stehen zukunftsweisende Themen wie „**Pfandpflicht 2025**“, „**Gastro-Trends 2025**“ und „**Roboter und Digitalisierung in der Gastronomie**“ im Fokus. Experten der Branche teilen ihr Wissen, während Auszeichnungen wie der „**Falstaff PROFI Arbeitgeber des Jahres 2024**“ und die „**Gault&Millau Umwelt-Haube**“ der Bühne zusätzlichen Glanz verleihen.

Großküchentechnik live erleben: Innovationen für Profis (salzburgarena)

In der salzburgarena erwartet Sie der [Großküchen-Kompetenzbereich](#), wo führende Marken ihre neuesten Lösungen präsentieren. Gerade in Zeiten steigender Energiepreise und Personalmangels sind Technologien gefragt, die professionelle Küchen effizienter und nachhaltiger machen. Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie praktische Ideen, die Ihren Gastronomiebetrieb nach vorne bringen.

Getränkewelt: Vielfalt, Genuss und spannende Wettbewerbe (Halle 4, täglich ab 12:00 Uhr)

In der [Getränkewelt](#) erwarten Sie die bekanntesten Marken aus der Welt der Spirituosen, Biere, Weine und alkoholfreien Getränke. Entdecken Sie die neue „[No & Low Alcohol](#)“-[Area](#), die die **World of Grapes**, **SOBAR** und **#beyondalternative** umfasst und kreative alkoholfreie und alkoholreduzierte Optionen präsentiert. Nehmen Sie an Verkostungen teil und lassen Sie sich von innovativen Trends inspirieren. Die [KALK&KEGEL Boost Workshops](#) bieten zusätzlich spannende Einblicke in die Branche. Weitere Höhepunkte bilden die Wettbewerbe um die Titel „[Jungbarkeeper:in des Jahres 2024](#)“ und den „[Austrian Bartender Award](#)“.



Startup-Area: Die Bühne für frische Ideen (Halle 3/5)

Die **Startup-Area** wird zum Hotspot für Innovationen und neue Lösungen. Eine perfekte Gelegenheit, um die Zukunft der Branche hautnah mitzuerleben und wertvolle Kontakte zu knüpfen. Auch 2024 präsentieren unsere Startups am letzten Messetag ihre kreativen Ideen auf der Gastro Circle Bühne.

Tourism Technology Festival: Die Zukunft gestalten

Das **Tourism Technology Festival** versammelt kreative Köpfe, die in nur 24 Stunden innovative Lösungen für die Gastronomie entwickeln. Freuen Sie sich auf spannende Herausforderungen und wertvolle Auszeichnungen, darunter der Data Visualisation Prize und der Virtual Reality Prize. Seien Sie dabei und gestalten Sie die Zukunft des Tourismus!

BIOWELT: Nachhaltigkeit zum Anfassen (Halle 10)

Die **BIOWELT**, präsentiert von BIOGAST und BIO AUSTRIA, widmet sich ganz der Nachhaltigkeit. Fachbesucher:innen erfahren, wie umweltfreundliche Praktiken in der Gastronomie und Hotellerie umgesetzt werden können. Außerdem wird gezeigt, wie biologische Produkte zur Schaffung einer besseren Zukunft für die Branche beitragen können.

E-Mobility Welt: Elektromobilität für Gastronomie und Tourismus (Halle 3/5)

Die Elektromobilität hält Einzug in die Branche und revolutioniert die Gastronomie und den Tourismus. In der neuen **E-Mobility Welt** informieren Sie sich über die neuesten Entwicklungen in der Elektromobilität und deren Vorteile für Hotels und Restaurants. Entdecken Sie zukunftsorientierte Lösungen, von Ladestationen bis hin zu Elektrofahrzeugen, die die Branche transformieren können.

Auszeichnung der besten Hoteliers: Schlummer Atlas Award: TOP50 Hoteliers Österreich (Gastro Circle Bühne)

Am 11. November um 14:00 Uhr werden auf der Gastro Circle Bühne die 50 besten Hoteliers Österreichs mit dem **Schlummer Atlas Award** ausgezeichnet. Diese Ehrung, organisiert von der Redaktion des Hotelführers Schlummer Atlas, würdigt herausragende Hoteliers, die durch Vorbildcharakter, Innovationskraft und regionale Bedeutung überzeugen.



Süße Kreationen im Wettbewerb: Compote Complot 2024 (salzburgarena)

Der neue Wettbewerb für Pâtisseries findet vom 9. bis 11. November in der salzburgarena statt und steht ganz im Zeichen von Qualität, Kreativität, Nachhaltigkeit und Handwerk. Die besten Pâtisseries der Branche treten im **Compote Complot** gegeneinander an, um ihre Fähigkeiten unter Beweis zu stellen. Das große Finale findet am Sonntag, 10. November, auf der Masterclass-Bühne statt. Der Hauptpreis? Eine Reise in ein Schokoladen-Ursprungsland sowie Workshops mit Pâtisserie-Meistern. Lassen Sie sich außerdem von inspirierenden Masterclasses und Diskussionen rund um die Pâtisserie begeistern!

Die „**Alles für den Gast 2024**“ bietet Gastronomen und Hoteliers vom **9. bis 13. November** im Messezentrum Salzburg eine einzigartige Gelegenheit, spannende Wettbewerbe, innovative Produkte und inspirierende Gespräche zu erleben.

Sichern Sie sich jetzt Ihre Tickets und seien Sie dabei, wenn die Zukunft der Branche gestaltet wird!

www.gastmesse.at

ENDE

Über „Alles für den Gast“

Weitere Informationen unter www.gastmesse.at

Credits/Copyright Bildmaterial

Abdruck im Rahmen Ihrer Berichterstattung honorarfrei (zeitlich unbeschränkt)

<https://flic.kr/s/aHBqjBLKml>

© Alles für den Gast / FRB Media

Rückfragehinweis Presseinformation

Fabian Mader

Messezentrum Salzburg GmbH

+43 662 2404 84

mader@mzs.at

www.gastmesse.at