

Interview

Die Macherinnen der Gastia im Gespräch: «Wir verstehen uns als Impulsgeberinnen und Gastgeberinnen»

St.Gallen, 23. Februar 2026 – Vom 22. bis 24. März 2026 trifft sich die Hospitality-Branche in St.Gallen zur vierten Gastia – Fach- und Erlebnismesse für Gastfreundschaft. Messeleiterin Viviane Stadler und Messekoordinatorin Stefanie Rimann sprechen im Doppelinterview über die inhaltlichen Schwerpunkte, ihre Highlights – und darüber, weshalb die Gastia für die Branche heute wichtiger ist denn je.

Die Gastia geht in die vierte Ausgabe. Welche Schwerpunkte setzt ihr 2026?

Viviane Stadler: Die Gastia baut 2026 bewusst auf dem auf, was sich bewährt hat, setzt aber klare inhaltliche Akzente. Besonders im Fokus steht das Thema Künstliche Intelligenz. KI ist in der Hospitality längst kein abstraktes Zukunftsthema mehr, sondern ein konkretes Arbeitsinstrument. An der Gastia zeigen wir praxisnah und verständlich, wie Künstliche Intelligenz Prozesse vereinfacht, Betriebe entlastet und neue Möglichkeiten eröffnet.

Wie zeigt sich dieses Fokusthema konkret an der Messe?

Stefanie Rimann: Mit der neuen Sonderschau «Fokus KI», die Künstliche Intelligenz sicht- und erlebbar macht. Ausstellende präsentieren dort konkrete Anwendungen – von automatisierter Gästekommunikation über professionelles Bewertungsmanagement bis hin zu robotischen Lösungen für den Empfangs- und Servicebereich, etwa Rezeptionisten-Roboter oder autonome Unterstützungssysteme im Gästekontakt. Entscheidend ist der Hands-on-Charakter: Die Besuchenden können die Systeme vor Ort erleben, testen und direkt mit den Anbietenden ins Gespräch kommen.

Zu den Highlights der Gastia 2026 gehören auch die Gespräche im Forum. Worauf dürfen sich die Besuchenden freuen?

Viviane Stadler: Im Forum finden täglich Podiumsgespräche zu Themen statt, die die Branche aktuell bewegen – von KI über moderne Führungsansätze bis hin zum Fachkräftemangel. Besonders freue ich mich auf das Gespräch mit der Zürcher Köchin Elif Oskan. Sie steht für zeitgemässes Gastgeberium und eine klare Haltung. Solche Gespräche liefern nicht nur inhaltliche Impulse, sondern auch persönliche Inspiration.

Welche Rolle spielt das Rahmenprogramm für die Gastia?

Stefanie Rimann: Eine zentrale. Die Gastia ist bewusst mehr als eine klassische Fachmesse. Formate wie das Forum, die Stammtische, der After-Fair-Apéro oder das Dine & Drink Studio, presented by Gastrofacts, schaffen Raum für Austausch und Inspiration. Genau dort entstehen Gespräche, die für die Besuchenden auch über die Messtage hinaus Wirkung entfalten.

Die Gastia wirkt nach aussen kompakt und übersichtlich. Wie viel Planung steckt dahinter?

Stefanie Rimann: Sehr viel – und vor allem kontinuierliche Arbeit. Die nächste Gastia beginnt praktisch schon vor dem Start der aktuellen Ausgabe. Auf die Ausschreibung folgen Konzeption, Hallenplanung und die Detailorganisation. Dieser strukturierte Prozess ist entscheidend für Qualität, Verlässlichkeit und einen reibungslosen Ablauf.

Gastia

Die Fach- und Erlebnismesse für Gastfreundschaft
22. bis 24. März 2026



Wie würdet ihr eure Rolle im Messteam beschreiben?

Viviane Stadler: Wir verstehen uns als Impulsgeberinnen und Gastgeberinnen. Unsere Aufgabe ist es, relevante Themen zu setzen, Inhalte zusammenzuführen und die richtigen Menschen miteinander zu vernetzen.

Gleichzeitig koordinieren wir unterschiedliche Disziplinen – von Marketing über Administration bis zur Umsetzung vor Ort. Die Gastia entsteht im Team und lebt von dieser interdisziplinären Zusammenarbeit.

Was ist euer zentrales Anliegen mit der Gastia?

Viviane Stadler: Wir wollen der Branche Orientierung bieten. Die Gastia ist ein Ort, an dem man sich inspirieren lässt, Neues entdeckt und konkrete Impulse für den eigenen Betrieb mitnimmt. Gleichzeitig steht sie für hochwertige Gespräche und echte Begegnungen. Diese hohe Kontaktqualität zwischen Ausstellenden und Besuchenden ist einer der zentralen Erfolgsfaktoren der Gastia.

Die Gastia ist noch jung und dennoch bereits etabliert. Woran liegt das?

Stefanie Rimann: An der Nähe zur Branche. Wir sind sehr nah bei unseren Ausstellenden, kennen ihre Herausforderungen und gehen gezielt auf ihre Bedürfnisse ein. Diese persönliche Betreuung wird sehr geschätzt – und sie führt dazu, dass Gespräche auf Augenhöhe entstehen, die konkret weiterführen und Vertrauen schaffen.

Viviane Stadler: Diese Nähe zeigt sich auch in der inhaltlichen Ausrichtung der Messe. Die Gastia positioniert sich klar als Branchenanlass mit relevanten Themen und hoher Gesprächsqualität. Sie erfüllt ein echtes Bedürfnis nach Austausch, Wissenstransfer und Netzwerkpflege – und hat sich genau deshalb in kurzer Zeit als Branchentreffpunkt etabliert.

Wie ist eure Gefühlslage kurz vor Messestart?

Stefanie Rimann: Ein bisschen Nervosität gehört immer dazu. Je näher die Eröffnung rückt, desto spürbarer wird die Spannung.

Viviane Stadler: Und genau das zeigt auch, wie viel Herzblut in der Gastia steckt. Wenn sich die Hallen füllen und die Branche zusammenkommt, wird sichtbar, was diese Messe bewirkt – und genau das macht diese Arbeit so erfüllend.

Weitere Informationen

Olma Messen St.Gallen AG
Laurien Inauen
Senior Communication Managerin | Verantwortliche Medienarbeit
Splügenstrasse 12, 9008 St.Gallen
+41 71 242 01 88
medien@olma-messen.ch / www.olma-messen.ch

Weiterführende Links

- Bildmaterial der Gastia 2025 und von Messeleiterin Viviane Stadler zum [Download](#)
- Website Gastia: www.gastia.ch
- [Gastia auf LinkedIn](#)
- [Gastia auf Instagram](#)

Gastia

Die Fach- und Erlebnismesse für Gastfreundschaft
22. bis 24. März 2026

**Gastia 2026 auf einen Blick**

Datum	Sonntag, 22. März, bis Dienstag, 24. März 2026
Öffnungszeiten	Sonntag, 22. März und Montag, 23. März, von 9.30 bis 17.30 Uhr Dienstag, 24. März, von 9.30 bis 17.00 Uhr
Ort	Gelände der Olma Messen St.Gallen, Hallen 2.0, 2.1, 3.0 und 3.1
Ausstellende	rund 160
Programm	www.gastia.ch/programm
Tickets	www.gastia.ch/tickets

Über die Gastia

Die Gastia – Fach- und Erlebnismesse für Gastfreundschaft – hat sich in nur drei Ausgaben zum zentralen Branchentreffpunkt in der Grossregion Ostschweiz und Graubünden etabliert. Sie bringt Fachleute aus Gastronomie und Hotellerie zusammen und verbindet Fachmesse, praxisnahen Wissenstransfer und Networking. Rund 160 Ausstellende präsentieren ihre Produkte, Dienstleistungen und Trends und machen die Vielfalt der Branche erlebbar. In Sonderschauen, Podiumsgesprächen und im Dine & Drink Studio greift die Gastia branchenrelevante Themen auf und verknüpft sie mit Formaten wie den Stammtischen und dem After-Fair-Apéro, wo der persönliche Austausch im Mittelpunkt steht. Die Gastia, ein Format der Olma Messen St.Gallen, ist der jährliche Pflichttermin für Entscheidungsträger:innen der Hospitality-Branche – mit hoher Kontaktqualität und regionaler Verankerung. Die vierte Ausgabe findet vom 22. bis 24. März 2026 in St.Gallen statt.

Die Olma Messen St.Gallen AG

Die Olma Messen St.Gallen gehören zu den führenden Messe-, Kongress- und Eventstandorten der Schweiz. Jährlich bringen sie mehr als 600'000 Menschen zusammen und schaffen bleibende Begegnungen. Als einziger Schweizer Messestandort mit zwei grossen, erfolgreichen Publikumsmessen – OLMA und OFFA – und weiteren 130 vielfältigen Veranstaltungen spielen sie in der Top-Liga der Branche. Die Olma Messen St.Gallen stehen für starke Messen, innovative Eventformate, eine attraktive Infrastruktur und eine flexible Organisation mit rund 90 leistungsstarken Mitarbeitenden. Die positive Entwicklung des Unternehmens spiegelt sich im operativen Erfolg und in der spürbaren Begeisterung der Menschen.