

Medienmitteilung

Gastia 2026 bringt die Branche ins Gespräch – mit Fokus auf KI

St.Gallen, 23. Februar 2026 – Vom 22. bis 24. März 2026 wird das Gelände der Olma Messen St.Gallen zum Ort für Fachgespräche, neue Perspektiven und konkrete Lösungen für den Berufsalltag. Rund 160 Ausstellende präsentieren an der Gastia – Fach- und Erlebnismesse für Gastfreundschaft – innovative Produkte und Dienstleistungen für Gastronomie und Hotellerie. Erstmals rückt die Messe ein übergeordnetes Fokusthema ins Zentrum: Künstliche Intelligenz und ihre Bedeutung für die Branche.

Das Fokusthema zieht sich wie ein roter Faden durch die Fachmesse. Künstliche Intelligenz ist in der Gastronomie und Hotellerie längst angekommen – und bringt neben neuen Chancen auch grundlegende Fragen mit sich. Die neue Sonderschau «Fokus KI» widmet sich konkreten Anwendungen für den Betriebsalltag und zeigt praxisnah auf, wo intelligente Technologien bereits heute entlasten: etwa durch digitale Assistenten für administrative Aufgaben, KI-gestützte Dienstplanung, automatisiertes Bewertungsmanagement oder robotische Unterstützung an der Rezeption.

Auch im Forum greift die Gastia das Thema vertieft auf. In verschiedenen Podiumsgesprächen ordnen Gesprächsteilnehmende aktuelle Entwicklungen ein und diskutieren, wie sich der Einsatz von KI auf Betriebe, Mitarbeitende und Gäste auswirkt. Wer sich intensiver mit dem Thema auseinandersetzen möchte, findet am «KI Gastro Summit» an der Gastia Raum, um zentrale Fragen rund um den gezielten und verantwortungsvollen Einsatz von KI weiterzudenken.

Innovationen, die den Betrieb weiterbringen

Neben dem Fokusthema Künstliche Intelligenz zeigt die Gastia die Bandbreite dessen, was moderne Gastronomie- und Hotelbetriebe heute erfolgreich macht. Von hochwertigen Lebensmitteln und Getränkekonzepthen über professionelle Küchen- und Betriebstechnik bis hin zu digitalen Systemen präsentieren die Ausstellenden praxisbewährte Innovationen für einen effizienten und zukunftsorientierten Betriebsalltag. Auch in den Bereichen Innenausstattung, Textilien, Hygiene- und Energielösungen sowie Aus- und Weiterbildung erhalten Entscheidungsträger:innen konkrete Impulse für die Weiterentwicklung ihrer Betriebe. Die Gastia bietet damit einen kompakten Marktüberblick.

Namhafte Gäste im Forum

«Eines der zentralen Anliegen der Gastia ist es, relevante und aktuelle Themen zu setzen, die zur Diskussion anregen und unterschiedliche Perspektiven zusammenbringen», sagt Viviane Stadler, Messeleiterin der Gastia. Neben dem Fokusthema Künstliche Intelligenz werden im Forum auch der Fachkräftemangel sowie Frauen in der Hospitality-Branche thematisiert. Zu den Gästen zählen unter anderem die Zürcher Köchin und TV-Jurorin Elif Oskan, Beat Imhof, Präsident GastroSuisse, sowie Martin von Moos, Präsident HotellerieSuisse.

Nach der erfolgreichen Premiere im vergangenen Jahr geht der Tag des Nachwuchses an der Gastia 2026 in die nächste Runde. Getreu dem Motto «von Lernenden, für Lernende» wird er von Schüler:innen der EHL Hotelfachschule Passugg gestaltet. Willkommen sind Lernende sowie Oberstufenklassen in der Berufswahl, die einen Einblick in die Hospitality-Branche erhalten möchten. «Es ist uns ein wichtiges Anliegen, junge Talente früh zu vernetzen, für die Branche zu begeistern und sie langfristig in der Gastronomie und Hotellerie zu halten», sagt Viviane Stadler.

Gastia

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



Im Dine & Drink Studio, presented by Gastrofacts, lautet das Motto 2026 «Trends, Tech & Talent – die Zukunft der Gastronomie». Täglich liefern Live-Shows mit Köch:innen und Barprofis frische Impulse für den Berufsalltag. Neu in die Gastia integriert wird zudem der «regio-tag» des Trägervereins Culinarium – inklusive Wahl des Culinarium-Königs am Dienstag, 24. März 2026. Der Anlass bringt Produzent:innen regionaler Lebensmittel und Spezialitäten mit Entscheidungsträger:innen aus Gastronomie und Hotellerie zusammen.

Treffpunkt mit hoher Gesprächsqualität

In nur drei Ausgaben hat sich die Gastia als zentraler Branchentreffpunkt für die Gastronomie und Hotellerie in der Grossregion Ostschweiz und Graubünden etabliert. Hochwertige Fachgespräche und nachhaltiges Networking stehen im Mittelpunkt. Formate wie das Forum, die Stammtische und der After-Fair-Apéro fördern den Austausch auf Augenhöhe und sichern eine hohe Kontaktqualität.

Katrin Meyerhans, Leiterin Produkte bei den Olma Messen St.Gallen, sagt: «Die Gastia ist ein gutes Beispiel für unsere Strategie, gezielt neue Fachmessen zu entwickeln. Die starke Resonanz aus der Branche zeigt, dass sie ein echtes Branchenbedürfnis erfüllt. Darauf bauen wir konsequent auf.»

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 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.