

Messe „Alles für den Gast“ : Dynamik, Wandel und Gastlichkeit

Die „Alles für den Gast“ zeigte auch 2025 ihre Stärke: 36.000 Fachbesucher:innen und 719 Aussteller sorgten vier Tage lang für volle Hallen, intensive Gespräche und klare Zukunftsimpulse.



Marmeladen und Saucen samt praktischem Gastro-Spender stellten Darbo-Außendienst-Mitarbeiter Anton Viertaler (l.) und Gebietsverkaufsleiter Stefan Wallerstorfer vor. © HaRo

Zum 55. Jubiläum bestätigte die Messe erneut ihre Rolle als wichtigster Branchentreffpunkt. Vier Tage lang pulsierte das Messezentrum Salzburg im Rhythmus der Gastronomie. Was die **„Alles für den Gast“** so besonders macht, sind die Menschen, die sie gestalten. 719 Aussteller und rund 36.000 Fachbesucher:innen machten die Messe auch 2025 erneut zum lebendigsten Treffpunkt der Branche im Alpen-Donau-Adria-Raum. Seit 55 Jahren steht die Veranstaltung für Innovation, Inspiration und den lebendigen Austausch zwischen

Jungunternehmer:innen und Branchenikonen. Was einst als kleine Fachmesse begann, hat sich im Laufe der Jahrzehnte zum bedeutendsten Treffpunkt für Gastronomie, Hotellerie und Genussskultur im gesamten Alpen-Donau-Adria-Raum entwickelt.



Das Toperczer-Team präsentierte unter anderem neueste Schneidemaschinen für den Kücheneinsatz (v. l.): Gerald Meierhofer, Thomas Farkalits-König, der geschäftsführende Gesellschafter Günter Zapletal und Dietmar Letonia. © HaRo

Unter dem Motto „Dynamik. Wandel. Gastlichkeit.“ präsentierte sich die Messe als inspirierender, vielseitiger und zukunftsorientierter Ort, an dem Innovation auf Leidenschaft trifft und Gastlichkeit unmittelbar erlebbar wird. Die Jubiläumsausgabe der größten B2B-Messe Österreichs zeigte eindrucksvoll, wie eng Tradition, Fortschritt und echtes Gastgeber:innentum zusammengehören.



Feinstes Eis und andere italienische Spezialitäten bot Fabbri-Deutschland-Österreich-Chef Johannes Reuner seinen Kunden an.. © HaRo



Personal- und Zeitmanagement-Lösungen stellte das Unternehmen rota aus Oberösterreich vor (v. l.): Marvin Andraschko, Geschäftsführer, und Fleischermeister Andreas Vogl sowie Salina Smajic. © HaRo



□□□□Schlagobersautomaten der neuesten Generation präsentierte Gebietsleiter Thomas Diesenbacher von Sanomat. © HaRo
□□□□

Die Branche in Bewegung

Wer durch die Hallen ging, spürte sofort: Hier ging es um weit mehr als Produkte. Es ging um Begegnung, um Ideen – und um den Stolz, Gastgeber:in zu sein. Von der **BIOWELT** über die Getränkewelt bis zur Startup-Area wurde probiert, diskutiert und engagiert präsentiert. Innovation traf auf Handwerk, Technologie auf Tradition – und genau diese Dynamik machte die Gastmesse auch im Jubiläumsjahr zu einem besonderen Erlebnis.



Würze in das Messe-Leben brachte Stay Spiced mit Geschäftsführer Lukas Walchhofer
 (l.) und Zaltech- Chef Helmut Gstöhl mit ihren zahlreichen Würzcreationen. © HaRo



□□□□Wiberg-Novataste-Marketingmanager Jakob Hirsch (r.) und Philipp Kohlweg vom Team Inspiration präsentierten dem Messepublikum unter anderem exquisite neue Öle, Essige und Gewürzmischungen. © HaRo

□□□□

Wie aus Branchenstimmen hervorging, hat die Messe für viele Unternehmen seit Jahrzehnten zentrale Bedeutung. Christoph und Mario Morandell von **Morandell International** etwa erinnerten daran, dass sie seit 1986 durchgehend dabei sind –

und die „Gast“ bis heute als wichtigste Branchenmesse schätzen, nicht nur wegen Größe und Qualität, sondern auch wegen Salzburg als bewährtem Standort.

Zahlreiche Betriebe feierten darüber hinaus erfolgreiche Jubiläen: B.PRO Austria (100 Jahre), Hügli (90 Jahre), Lohberger (100 Jahre), Nannerl (50 Jahre), Hogast (50 Jahre), hollu (120 Jahre), Wamsler (150 Jahre) und Casablanca Hotelsoftware (35 Jahre). Auch langjährige Partner wie Stieglbrauerei und Red Bull waren vertreten – ein Zeichen für die breite Verankerung der Veranstaltung in der Branche.



Bio-Brot und -Backwaren in höchster Qualität gab es beim Stand der Bäckerei Mauracher,

Impulse, Austausch, Begeisterung

Die Bühnen der Gastmesse waren Dreh- und Angelpunkt für Wissen, Praxisnähe und Inspiration. Auf der Gastro-Circle-Bühne standen zentrale Themen im Fokus: Nachhaltigkeit, Digitalisierung, Finanzierung und Strategien für eine zukunftsfähige Branche. Parallel dazu boten die Masterclass-Bühne und der Master Cube in der Getränkewelt handwerkliche Einblicke, etwa beim Patisserie-Wettbewerb „**Doux Heroes**“, wo Präzision, Kreativität und großes Können aufeinandertrafen.

Digitale Innovation war in nahezu allen Hallen zu sehen. Von intelligenten Buchungssystemen über Prozessoptimierung bis hin zu Anwendungen künstlicher Intelligenz zeigte sich, wie stark Technologie heute zur Entlastung von Teams beitragen kann. Der Kochroboter von **goodBytz** verdeutlichte beispielhaft, wie Automatisierung Abläufe erleichtern und den Fokus stärker auf Gäste und Servicequalität lenken kann.

Gleichzeitig wurde – wie auch in **ORF Online** zu lesen war – sichtbar, wie sehr die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen das Verhalten der Besucher:innen prägen. Viele Branchenvertreter:innen nutzen die Messe, um Neuheiten zu testen und sich einen Überblick über technologische Entwicklungen zu verschaffen. Großvolumige Direktabschlüsse sind seltener geworden; Investitionen erfolgen häufiger erst nach der Messe. Kurt Wankat (**B.PRO Austria**) verwies auf eine spürbare Kaufzurückhaltung aufgrund der gesamtwirtschaftlichen Situation in Österreich und Europa. Auch Markus Scheffknecht von **Xi Weinsysteme** berichtete, dass größere Projekte meist im Nachgang finalisiert werden, während kleinere Nachrüstungen weiterhin vor Ort abgeschlossen werden.



□□□□Carsan-Geschäftsführer Philipp Müller stellte unter anderem die neueste Eismaschinengeneration vor. © HaRo
□□□□



□□□□Dosiersysteme und Trennfett für die Gastronomie präsentierte Boyens Backservice (v. l.): Gerhard und Eduard Schmidt von der Menü- Catering GmbH sowie Key-Accounter Sven Tebbe und Gebietsverkaufsleiter Stefan Reiter. © HaRo

Zukunft braucht Menschen

Im Mittelpunkt der Gastmesse 2025 standen jene, die die Branche tragen: Gastgeber:innen, Unternehmer:innen, Fachkräfte, Lehrlinge. Wettbewerbe wie der Austrian Bartender Award, der Jungbarkeeper:innen-Wettbewerb oder die Ehrungen der TOP 50 Hoteliers Österreichs und TOP 50 Köch:innen Südtirols machten sichtbar, wie viel Engagement und Talent im gastronomischen Alltag steckt. Messeleiter Michael Reich betonte, dass trotz vorsichtiger Konsumstimmung eine hohe Investitionsbereitschaft besteht. Viele Betriebe denken langfristig, setzen auf Qualität und nachhaltige Verbesserungen. Die „Gast“ zeige Jahr für Jahr, wie lebendig, lernfähig und motiviert die Branche sei. Auch Alexander Kribus, Geschäftsführer des Messezentrums Salzburg, hob die Bedeutung persönlicher Begegnungen hervor: Entscheidungsträger:innen und Unternehmer:innen nutzen die Messe gezielt für Gespräche, Kooperationen und Weichenstellungen für ihre Projekte.







□□□□Messerscharf präsentierte sich die Firma Sick Werksvertretungen (v. l.): Hermann Sick, Geschäftsführer, Hermann Giesser und Emily Sick. © HaRo



□□□□Ein vielbeachtetes Comeback feierte das Importhaus Schenkel auf der Messe: Geschäftsführer Manuel Kaiser und seine Verkaufsmanagerin Brigitte Birkner-Huspek. © HaRo
□□□□

Branchentreffen am Abend

Auch abseits der Hallen spielte Austausch eine zentrale Rolle. Das Side-Event „Next Gastro“ bot am Abend einen entspannten Rahmen mit Formaten wie Team Vienna, einer Secret Bar und mehreren kulinarischen Stationen – ein Treffpunkt, der die Vernetzung der Branche auch nach Messeschluss weiterführte.

Nach vier intensiven Tagen voller Dialog, Ideen und Zukunftsimpulse steht fest: Die Gastronomie bleibt in Bewegung – und die „Alles für den Gast“ bleibt ihr wichtigster Treffpunkt.

Die nächste Ausgabe findet von 7. bis 10. November 2026 im Messezentrum Salzburg statt.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at