



55. INTERNATIONALE FACHMESSE FÜR
GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

08. – 11.
NOVEMBER

Messezentrum Salzburg

GASTMESSE.AT

2025



P R E S S E M A P P E



2025

Allgemeine Informationen

55. Jahre „Alles für den Gast“

Die „Alles für den Gast“ ist die größte Fachmesse für Gastronomie, Hotellerie und Lebensmittelindustrie im Alpen-Donau-Adria-Raum und dient nicht nur als Schaufenster, sondern auch als treibender Motor der Branche. Jedes Jahr kommen tausende Fachbesucher:innen, Gastgeber:innen, Distributor:innen, und Hersteller:innen aus über 20 Ländern zur Gastmesse nach Salzburg, um neue Kontakte zu knüpfen, sich über Produktinnovationen zu informieren und ihre eigenen Angebote zu präsentieren.

Datum: 08. – 11. November 2025

Gründungsjahr: 1970

Öffnungszeiten:

Sa – Mo: 09:00 – 18:00 Uhr

Di: 09:00 – 17:00 Uhr

Getränkewelt: ab 10:00 Uhr

Bühnen

Gastro Circle Bühne: Impulse, Dialoge & Perspektiven für die Branche

Masterclass Bühne: Live-Genuss, Expertise & Culinary Craftmanship

Areas

Biowelt | Getränkewelt | Startup-Area |

Kompetenzzentrum Großküchentechnik | E-Mobility Welt

Wettbewerbe

**Austrian Bartender Award | Jungbarkeeper:innen | DOUX HEROS |
Tourism Technology Festival**

Ehrungen

TOP50 Hoteliers Österreich | TOP50 Köche Südtirols | DOUX HEROS



4
Tage



+ 700
Aussteller



+20
Ausstellernationen



11
bespielte Hallen
inkl. salzburgarena



mehr als jede:r 7
Fachbesucher:in ist
Entscheider:in



45.000 m²
Brutto-Ausstellungs-
fläche

DYNAMIK. WANDEL. GASTLICHKEIT. 55 JAHRE

2025 feiert die „Alles für den Gast“ ein ganz besonderes Jubiläum: 55 Jahre Leidenschaft für Gastronomie, Hotellerie und Kulinarik. Seit mehr als einem halben Jahrhundert ist die Fachmesse in Salzburg der zentrale Treffpunkt für alle, die Gastgeber:in aus Überzeugung sind.

Was 1970 als kleine regionale Fachausstellung begann, hat sich längst zur führenden Branchenplattform im Alpen-Donau-Adria-Raum entwickelt. Jahr für Jahr zieht die Messe über 700 Aussteller:innen und rund 35.000 Fachbesucher:innen an – darunter Gastronomen, Hoteliers, Produzent:innen, Start-ups und internationale Entscheider:innen. Sie alle kommen, um Innovationen zu entdecken, Trends zu erleben und Kontakte zu knüpfen, die die Branche bewegen.

Über fünf Jahrzehnte hinweg hat die „Alles für den Gast“ nicht nur Entwicklungen begleitet, sondern selbst geprägt: von der Digitalisierung über nachhaltige Food-Konzepte bis zu neuen Erlebnisformen der Gastlichkeit. Gerade diese Kombination aus Tradition, Beständigkeit und Innovationsgeist macht sie zu einem Fixpunkt im Kalender der Branche.

Das Jubiläumsjahr steht im Zeichen des Wandels und der Zukunftsfähigkeit. Denn während sich Bedürfnisse, Werte und Rahmenbedingungen verändern, bleibt eines gleich: Die Leidenschaft, Gastgeber:in zu sein, Menschen zu verbinden und Qualität erlebbar zu machen. Die Messe zeigt, dass Gastfreundschaft heute weit über Kulinarik hinausgeht – sie steht für Haltung, Verantwortung und Kreativität.

Mit Themenbereichen wie der „No & Low Alcohol“-Area, nachhaltigen Food-Innovationen, digitalen Lösungen und Start-up-Formaten spiegelt die Messe den Zeitgeist wider und eröffnet Raum für neue Perspektiven. Ob Hotelkonzept, Küchentechnologie oder Getränketrend – die „Alles für den Gast“ bleibt Impulsgeberin und Plattform für alle, die Zukunft gestalten wollen.

INFO

EINLADUNG ZUM PRESSE-WEISSWURST FRÜHSTÜCK

Sonntag, 09. November 2025 | Presselounge

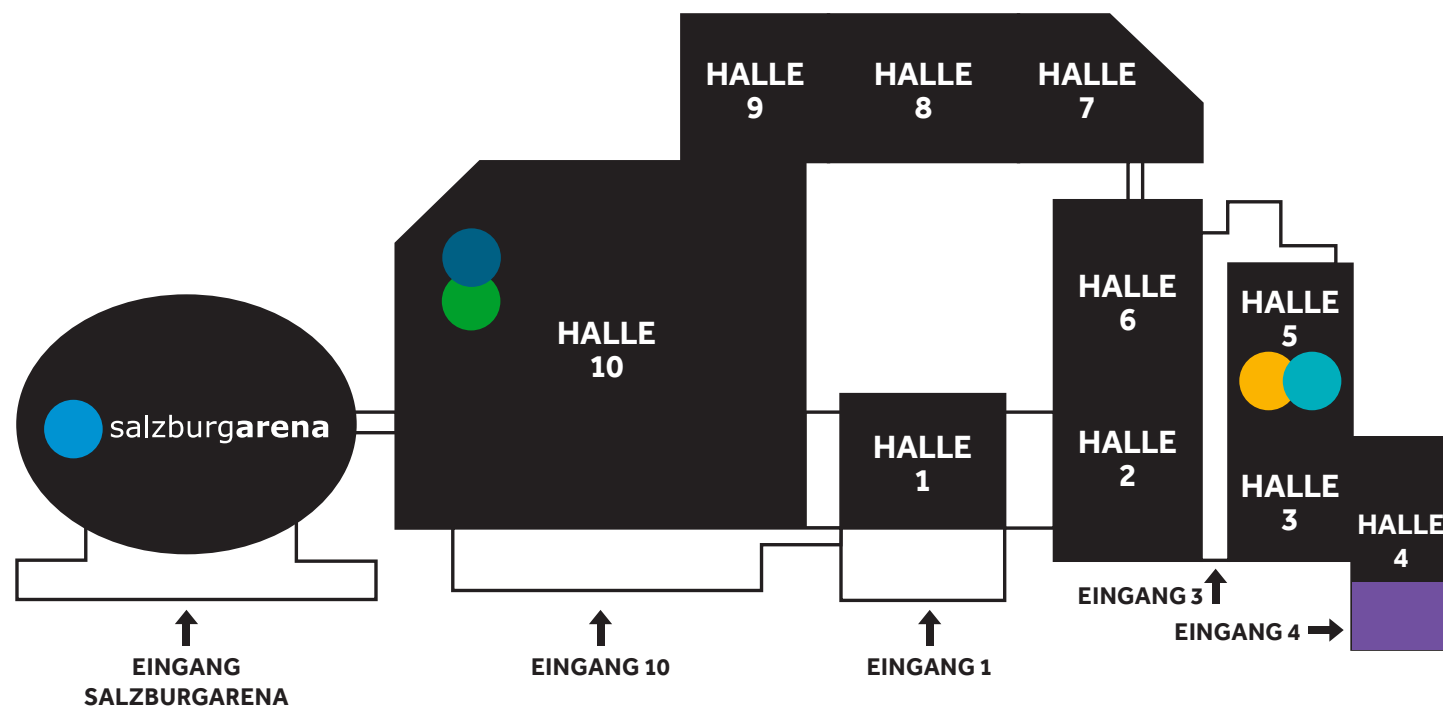
Anlässlich des 55-jährigen Jubiläums lädt das Team der „Alles für den Gast“ Journalist:innen und Medienvertreter:innen herzlich ein zum Presse-Weißwurstfrühstück am **Sonntag, 09. November 2025, um 11:30 Uhr** in der Presselounge.

In entspannter Atmosphäre bietet sich hier die Gelegenheit, mit der Messeleitung ins Gespräch zu kommen, Hintergründe zu erfahren und exklusive Einblicke in die Highlights der Messe zu gewinnen. Bei Weißwurst und Brezn feiern wir gemeinsam 55 Jahre Messegeschichte, blicken auf erfolgreiche Jahrzehnte zurück – und nach vorne.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen, auf spannende Gespräche und darauf, gemeinsam mit Ihnen ein Stück Messegeschichte zu schreiben.



HALLENÜBERSICHT



BIOWELT
Halle 10



GASTRO CIRCLE BÜHNE
Halle 10



GETRÄNKEWELT
Halle 4



**GROSSKÜCHENTECHNIK
MIT MASTERCLASSBÜHNE**
salzburgarena



STARTUP-AREA
Halle 3/5



E-MOBILITY WELT
Halle 3/5

Shuttleservice



Nutzen Sie unseren kostenlosen Shuttle-Service vom Parkplatz Stadion und Parkplatz Designer-Outlet Salzburg (Montag und Dienstag) zur Messe! Wir bieten Ihnen einen bequemen Transport von allen angegebenen Parkflächen direkt zu unserem Messegelände.

ERÖFFNUNG DER „ALLES FÜR DEN GAST“

Samstag, 08. November 2025 | 10:30 Uhr

Gastro Circle Bühne | Halle 10

Tourismus, Gastronomie & Hotellerie leben von Menschen, die mit Leidenschaft unvergessliche Erlebnisse schaffen. Für sie ist die Messe „Alles für den Gast“ eine jährliche Inspirationsquelle – ein Ort, an dem frische Ideen, innovative Produkte und wertvolle Begegnungen aufeinandertreffen. Vom 8. - 11. November 2025 öffnet die führende Fachmesse in Salzburg bereits zum 55. Mal ihre Tore – und setzt erneut neue Maßstäbe. Die feierliche Eröffnung ist der Auftakt zu vier inspirierenden Tagen voller Impulse, Austausch und Begeisterung. Seien Sie dabei – wir freuen uns auf Sie!

Begrüßung:

Alexander Kribus, MBA,
Geschäftsführer Messezentrum Salzburg

Rede:

Andrea Brandner,
Stadträtin Stadt Salzburg

Grußworte:

Mag.a Elisabeth Zehetner,
Staatssekretärin für Energie, Start-ups und
Tourismus im Bundesministerium für
Wirtschaft, Energie und Tourismus

Grußworte:

Michaela Kaniber, MdL,
Bayerische Staatsministerin für Ernährung,
Landwirtschaft, Forsten und Tourismus

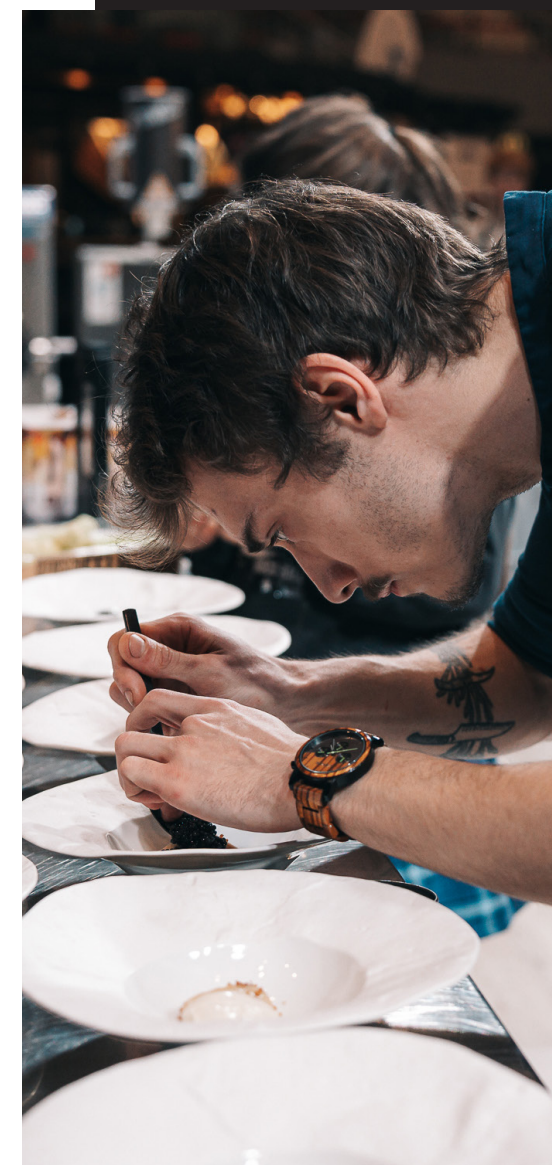
Offizielle Eröffnung:

Mag.a Karoline Edtstadler,
Landeshauptfrau von Salzburg

Branchentalk: „55 Jahre Gastlichkeit – 55 Jahre Zukunft: Wie wir gemeinsam neu denken müssen“. Im Rahmen der Eröffnung findet ein spannender Branchentalk statt, an dem folgende Expert:innen teilnehmen:

**Eckhart Hilgenstock | Staatssekretärin Elisabeth Zehetner |
Siegfried Schot | Alessandra Kiener | Roman Pichler**

Im Anschluss laden wir Sie herzlich zum Presserundgang ein, bei dem ausgewählte Aussteller:innen der Fachmesse vorgestellt werden. Den Abschluss bildet ein traditioneller Bieranstich zur Eröffnung der Gastmesse am Stand der Stieglbrauerei – ein beliebter Höhepunkt, der die Veranstaltung festlich umrahmt.



BÜHNEN

Gastro Circle Bühne | Halle 10

Impulse, Dialoge und Perspektiven für die Branche

Die Gastro Circle Bühne ist der zentrale Ort für Diskurs, Austausch und Inspiration auf der „Alles für den Gast“. Branchenexpert:innen, Unternehmer:innen und Vordenker:innen diskutieren hier aktuelle und zukunftsweisende Themen wie Fachkräftemangel, Finanzierung, Nachhaltigkeit, Digitalisierung und mehr.

Das Programm besteht aus hochkarätigen Talks, Panel-Diskussionen und Vorträgen, die neue Perspektiven eröffnen und Lösungsansätze aufzeigen. Ob es um smarte Branchen-Strategien, nachhaltige Wertschöpfungsketten oder digitale Tools im Gastgewerbe geht – hier erhalten Fachbesucher:innen konkrete Impulse für die Praxis.

Die **feierliche Eröffnung** findet am **08. November 2025** um 10:30 Uhr in Halle 10 statt. Die Bühne versteht sich als Netzwerk-Plattform für Entscheidungsträger:innen und Innovationsführer:innen der Branche – für all jene, die nicht nur Teil der Veränderung sein wollen, sondern diese aktiv gestalten.

Masterclass Bühne | salzburgarena

Live-Genuss, Expertise und Culinary Craftmanship

Auf der Masterclass Bühne erleben Besucher:innen die Praxis hautnah: Renommierte Köch:innen, Pâtissiers und Hotellerie-Profis teilen ihr Wissen in Live-Demonstrationen, Produktpräsentationen und Masterclasses.

Im Fokus stehen kreative Konzepte, innovative Küchentechniken und aktuelle Branchentrends – von Fine Dining bis nachhaltige Küche. Ein besonderes Highlight ist der Pâtisserie-Wettbewerb DOUX HEROS am **10. November 2025** in der salzburgarena, wo Talente ihr Können unter Beweis stellen.

Die Bühne schafft Raum für unmittelbaren Wissenstransfer, den Dialog mit Branchenikonen und die Begeisterung für höchste kulinarische Qualität. Besucher:innen erhalten Einblicke in neue Geschmackswelten und erleben, wie Präzision, Leidenschaft und Handwerk in der Gastronomie aufeinandertreffen. Die Masterclass Bühne ist somit der Ort, an dem Theorie und Praxis genussvoll verschmelzen – lehrreich, inspirierend und absolut live.



EHRUNGEN

TOP50 Hoteliers Österreich

Am **09. November 2025** werden die besten 50 österreichischen Hoteliers im Rahmen des Schlummer Atlas gefeiert – eine Bühne für herausragendes Gastgeben, innovative Konzepte und gelebte Qualität, die Impulse für die Zukunft der Branche setzt.

TOP50 Köche Südtirols

Am **10. November 2025** würdigt der Schlummer Atlas die 50 besten Südtiroler Köch:innen. Kreative Kulinarik und auf höchstem Niveau zubereitete Köstlichkeiten stehen im Mittelpunkt und zeugen von regionaler Spitzenleistung, handwerklichem Können und Innovationsgeist.

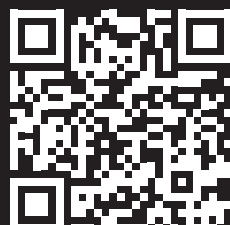
EHRUNGEN

DOUX HEROS

Am **10. November 2025** steht im DOUX HEROS Wettbewerb herausragende Pâtisserie-Leistung im Fokus. Kulinarische Kreativität, handwerkliches Können und innovative Techniken werden gewürdigt, während Fachjury und Publikum die Spitzenleistungen der talentierten Pâtissiers hautnah erleben.



QR-Code
scannen & weitere
spannende Infos
erhalten!



AREAS

Kompetenzbereich Großküchentechnik
salzburgarena

Im Mittelpunkt stehen Markenvielfalt, moderne Technik und energieeffiziente Lösungen, die durch spannende Masterclasses und inspirierende Produktpräsentationen für Großküchenausstatter ergänzt werden. Gemeinsam eröffnen sie wertvolle Einblicke in die Zukunft professioneller Küchenausstattung, zeigen praxisnahe Trends und Innovationen auf und liefern Anregungen, wie Effizienz, Nachhaltigkeit und höchste Qualität in modernen Küchen miteinander verbunden werden können.



QR-Code
scannen & weitere
spannende Infos
erhalten!



DOUX HEROS

doux-heros.com

Am **10. November 2025** fordern KALK&KEGEL gemeinsam mit Confis Express patissière Talente zu einem spannenden Wettstreit heraus: Kreative Desserts, geprägt von technischer Präzision und ästhetischer Raffinesse, stehen im Mittelpunkt. Publikum und Fachjury erleben moderne Patisserie auf höchstem Niveau, erhalten Einblicke in innovative Techniken und werden Zeugen, wie Leidenschaft, Kreativität und handwerkliches Können eindrucksvoll miteinander verschmelzen.





Getränkewelt | Halle 4

#beyondalternative

No & Low ist kein Nischentrend, sondern ein eigenständiges Segment mit Potenzial. Von alkoholfreien Spirituosen über entalkoholisierte (Schaum-)Weine bis hin zu Sparkling Teas, Kombucha oder Elixieren – die Getränkewelt zeigt: Genuss geht auch ohne Alkohol. In der Sonderschaufläche präsentieren sich die geschmacklichen und qualitativen Marktführer, inklusive zahlreicher Produktverkostungen und Beratung direkt durch die Hersteller.

The SOBaR

Vom **08. – 11. November 2025** kehrt „THE SOBaR“ auf die „Alles für den Gast“ in Salzburg zurück – als Österreichs erste Bar, die sich vollständig alkoholfreien und alkoholreduzierten Getränken widmet. Entwickelt von OneWORLD HEROES unter der Leitung von Frank P. Spängler, zeigt das innovative Konzept, wie Genuss, Gesundheit und Nachhaltigkeit perfekt zusammenspielen.

MASTER CUBE

Inmitten der No & Low Alcohol Area by OneWORLD HEROES erwartet euch ein stylischer Präsentationsraum, in dem Marken, Macher:innen und Expert:innen ihre Ideen, Produkte und Visionen in kompakten 25-Minuten-Sessions vorstellen.

Ob spannende Vorträge, kreative Tastings, überraschende Talks oder exklusive Masterclasses – der MASTER CUBE bietet euch die Möglichkeit, die neuesten Trends und Innovationen hautnah zu erleben.

KALK&KEGEL Boost Workshop

Vom **08. – 11. November** bringt KALK&KEGEL sechs spannende Workshops und neun Top-Sommeliers zur „Alles für den Gast“. Die Boost Workshops bieten kompaktes Fachwissen zu aktuellen Branchenthemen. Das Motto: Volle Power zu einem speziellen Thema, das die Branche bewegt.

Biowelt (BIOGAST & BIO AUSTRIA) | Halle 10

Eine abwechslungsreiche vegetarische und vegane Showküche mit Johann Ebner (Biochi) sowie eine einladende Bio-Bar mit erfrischenden regionalen Getränken bieten nicht nur nachhaltige Genussvielfalt, sondern auch kulinarische Inspiration und neue Ideen für eine bewusste Lebensweise.

Startup-Area | Halle 3/5

Ein innovativer Treffpunkt für junge Unternehmen, der vielfältige Möglichkeiten für Networking, Pitching und die Präsentation zukunftsweisender Ideen und Lösungen eröffnet – und damit nicht nur den Austausch fördert, sondern auch wertvolle Impulse für die Weiterentwicklung von Gastronomie und Hotellerie setzt.

E-Mobility Welt | Halle 2/5

Spannende Einblicke in die Auswirkungen der E-Mobilität auf Tourismus und Gastronomie – anschaulich präsentiert im Rahmen innovativer Initiativen wie jener von Henk Meiborg (ZAPe). Dabei werden nicht nur neue Perspektiven aufgezeigt, sondern auch praxisnahe Lösungen vorgestellt, die Unternehmen, Hoteliers und Gastronomen dabei unterstützen, die Chancen der Elektromobilität effektiv zu nutzen und nachhaltige Konzepte für die Zukunft zu entwickeln.



QR-Code
scannen & weitere
spannende Infos
erhalten!



WETTBEWERBE



Jungbarkeeper:in

www.jungbarkeeper.at

Am **11. November 2025** treten junge Talente im Rahmen des Vereins ‚Barkeeper/in an Schulen Österreichs‘ gegeneinander an. Nachwuchs bekommt hier ein professionelles Podium, um sein Können unter Beweis zu stellen – fachlich, kreativ und mit Innovationsgeist. Der Wettbewerb bietet den jungen Barkeeperinnen und Barkeepern die Chance, wertvolle Erfahrungen zu sammeln, ihre Fähigkeiten weiterzuentwickeln und Inspiration für die Zukunft der Branche zu gewinnen.



AUSTRIAN BARTENDER AWARD

www.austrianbartenderaward.com

Der Austrian Bartender Award, kurz ABA, ist DER freie Cocktail-Wettbewerb für talentierte österreichische Bartender:innen, die mit ihren Kreationen etwas Besonderes erschaffen.

QR-Code
scannen & weitere
spannende Infos
erhalten!



TOURISM TECHNOLOGY FESTIVAL 3.0

Hackathon | 08. – 09. November 2025 | Salzburg, Austria

www.tourism-technology.com

Das Tourism Technology Festival, unterstützt von Österreich Werbung, kommt zurück! Wenig Schlaf, aber viel Spaß und kreatives Schaffen: In nur 24 Stunden lösen die Teilnehmer:innen gastronomische Problemstellungen, um die Ergebnisse sogleich im Zuge der Gastmesse dem Fachpublikum zu präsentieren.

Die Präsentation und die Siegerehrung finden am **Sonntag, dem 11. November** auf der **1. OG Foyer, Halle 10** ab **16:00 Uhr** statt.



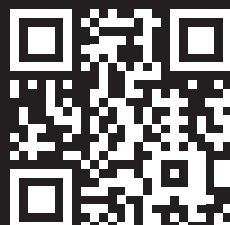
NEXT GASTRO

10. November 2025 ab 17:00 Uhr
Handelzentrum16 | Bergheim

Das einzigartige Event – in Ergänzung zur „Alles für den Gast“ – ist Treffpunkt für die Branche: Auf drei Etagen schaffen wir Raum zur Präsentation von innovativen Produkten und Erlebnisswelten, Möglichkeiten zum Netzwerken mit Top-Entscheidungsträger:innen und geben Ein- bzw. Ausblicke auf zukünftige Trends und Technologien. Das solltest du auf keinen Fall verpassen!



QR-Code
scannen & weitere
spannende Infos
erhalten!



HELD:INNEN

Unsere Held:innen der Gastroszene

Sisters in Spirits

Die Pop-up Bar zeigt die Stärke und Kreativität von Frauen in der Barkeeper:innen-Welt. Hier präsentieren Lisa Neubauer, Johanna Luger und Kate Schröder ihre einzigartigen Signature Drinks und laden Sie ein, die Vielfalt und das Können weiblicher Barkeeper zu entdecken.

Das Kuliktiv

Viktoria Fahringer, Helena Jordan, Jaimy Reisinger und Sandra Scheidl stellen als „Kuliktiv“ ihre Vision von vereinter Gastrokultur vor – ein kreatives und ambitioniertes Kollektiv.

Rosa&Marie – Erlebniskulinarik

Die Mission von Rosa&Marie ist es, Kulinarik für ihre Kunden und Kundinnen zu schaffen, wie sie sie selbst lieben. Vom Hochzeitscatering, über Private Dining bis zum Business Brunch.

Mit Fokus auf Qualität, leiwandem und persönlichen Service, Respekt gegenüber Tier, Mensch und Umwelt und am wichtigsten: Kompromisslosigkeit beim Geschmack.

ANREISE

Das Handelzentrum16 ist über die Ausfahrten Salzburg-Nord oder Salzburg-Bergheim bequem erreichbar und bietet ausreichend Parkplätze. Zwischen dem Messezentrum Salzburg (Vorplatz salzburgarena) und dem Handelzentrum16 verkehrt von 16:45 - 18:30 Uhr ein kostenloser Shuttleservice mit Bussen von albus und Fahrzeugen unseres Mobilitätspartners Audi. Nach dem Event bringen Sie – je nach Verfügbarkeit – Audi-Fahrzeuge oder albus-Busse kostenfrei in die Stadt Salzburg (Ausstieg: Balboa Salzburg).



www.gastmesse.at
www.nextgastro.at



@gastmesse



@gastmesse



@allesfürden Gast



@gastmesse

FOTOS & PRESSEINFORMATIONEN

Pressemitteilungen

www.gastmesse.at/de/presse/pressemitteilungen/

Branchennews

www.gastmesse.at/de/blog/

Fotos der „Alles für den Gast“ 2025



IHR PRESSEKONTAKT



Alexandra Schröckenfuchs

Marketing & Kommunikation

schroeckenfuchs@mzs.at
+43 662 240486

Nach erfolgreicher Akkreditierung haben Sie im Rahmen der „Alles für den Gast“ freien Zutritt zu unserer Presselounge in der Halle 1, 1. OG.
Wir freuen uns, Sie hier begrüßen zu dürfen!
Einen genauen Hallenplan erhalten Sie vor Ort.

PRESSELOUNGE SPONSOREN



**MESSE
ZENTRUM
SALZBURG**