

07. – 10. NOV
MESSEZENTRUM SALZBURG

ALLES FÜR DEN
GAST

2026



MESSE
ZENTRUM
SALZBURG

www.gastmesse.at

P R E S S E M A P P E

56. Internationale Fachmesse
für Gastronomie & Hotellerie.

@gastmesse
@Alles für den Gast



2026

Allgemeine Informationen

„56. Alles für den Gast“

Die „Alles für den Gast“ ist die größte Fachmesse für Gastronomie, Hotellerie und Lebensmittelproduktion 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: 07. – 10. November 2026

Gründungsjahr: 1970

Öffnungszeiten:

Sa – Mo: 09:00 – 18:00 Uhr

Di: 09:00 – 17:00 Uhr

URBANE GASTLICHKEIT, GETRÄNKEKULTUR, STARTUPS: ab 10:00 Uhr

Bühnen

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

Masterclass Bühne: Live-Genuss, Expertise & Culinary Craftsmanship

Areas

STARTUPS | BIO & NACHHALTIG | ÖKOSYSTEM EMOBILITY

KOMPETENZFLÄCHE | URBANE GASTLICHKEIT |

GROSSKÜCHEN & VERPFLEGUNG | GETRÄNKEKULTUR

Wettbewerbe

Austrian Bartender Award | Jungbarkeeper:in Wettbewerb |

DOUX HEROS – der Patisserie Wettbewerb |

Tourism Technology Festival 4.0

Ehrungen

TOP50 Skihütten Österreichs | TOP50 Köche Südtirols |

DOUX HEROS – 50 Best Pâtisseries



4
Tage



+ 700
Aussteller



+20
Ausstellernationen



11
bespielte Hallen
inkl. salzburgarena



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



45.000 m²
Brutto-Ausstellungs-
fläche

DIE NEUE GASTLICHKEIT KI & MENSCH

Die Gastronomie und Hotellerie stehen vor einem neuen Kapitel. Künstliche Intelligenz, Automatisierung und digitale Technologien verändern längst den beruflichen Alltag – von Warenwirtschaft und Menüplanung über Personalmanagement bis hin zu Gästekommunikation und Küchenprozessen.

Doch je mehr Aufgaben Technologie übernehmen kann, desto deutlicher wird auch, welchen Wert der Mensch für echte Gastlichkeit hat. Persönlichkeit, Intuition, Kreativität und die Fähigkeit, besondere Erlebnisse zu schaffen, lassen sich nicht automatisieren.

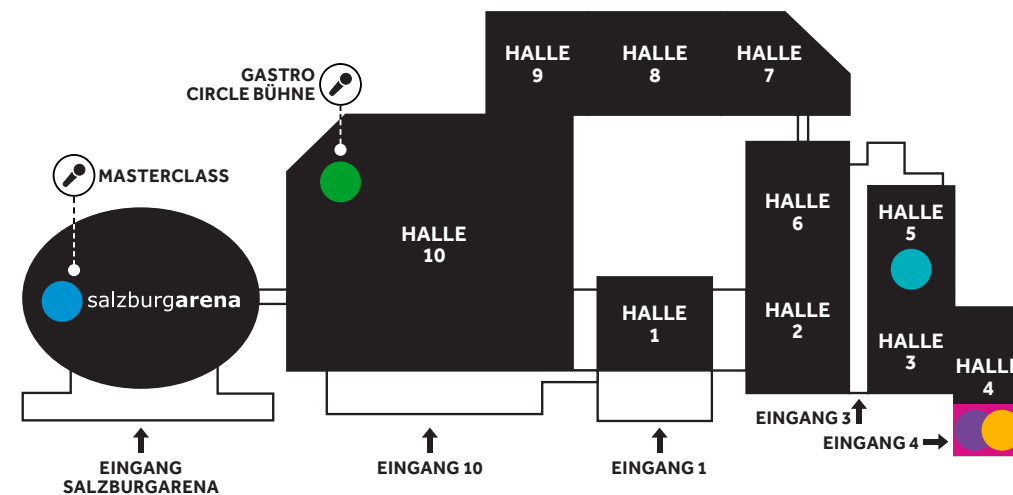
Unter dem Leitthema **„Die Neue Gastlichkeit – KI & Mensch“** stellt die „Alles für den Gast“ 2026 genau dieses Zusammenspiel in den Mittelpunkt. Dabei geht es nicht um Mensch gegen Maschine, sondern um die Frage, wie Technologie dort unterstützen kann, wo sie Abläufe verbessert, Zeit schafft und Betriebe entlastet.

Auf der Messe wird dieses Spannungsfeld in unterschiedlichsten Bereichen sichtbar und erlebbar: in der Küche, im Service, bei digitalen Lösungen, auf den Bühnen und im direkten Austausch mit der Branche.

Denn die Zukunft der Gastlichkeit entscheidet sich nicht zwischen KI oder Mensch. Sie entsteht dort, wo beide ihre Stärken sinnvoll verbinden.



HALLENÜBERSICHT



BIO & NACHHALTIGKEIT
Halle 10



STARTUPS
Halle 4



URBANE GASTLICHKEIT
Halle 4



GROSSKÜCHEN & VERPFLEGUNG
salzburgarena



GETRÄNKEKULTUR
Halle 4



ÖKOSYSTEM EMOBILITY KOMPETENZFLÄCHE
Halle 3/5

Shuttleservice



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

ERÖFFNUNG DER „ALLES FÜR DEN GAST“

Samstag, 07. November 2026 | 10:30 Uhr

Gastro Circle Bühne | Halle 10

Tourismus, Gastronomie und Hotellerie leben von Menschen, die mit Leidenschaft unvergessliche Erlebnisse schaffen. Gleichzeitig verändert sich die Branche spürbar: Neue Technologien, Künstliche Intelligenz und digitale Prozesse eröffnen neue Möglichkeiten – und stellen Betriebe vor neue Fragen.

Mit der feierlichen Eröffnung startet die „Alles für den Gast“ in vier Tage voller Innovation, persönlicher Begegnungen und neuer Perspektiven. Das diesjährige Leitthema **„Die Neue Gastlichkeit – KI & Mensch“** bildet dabei den inhaltlichen Rahmen der Messe.

Begrüßung:

DI (FH) Alexander Kribus, MBA,
Geschäftsführer Messezentrum Salzburg

Grußworte:

Bernhard Auinger,
Bürgermeister der Stadt Salzburg
Mag.a Karoline Edtstadler,
Landeshauptfrau von Salzburg

Offizielle Eröffnung:

Dr. Wolfgang Hattmannsdorfer,
Bundesminister

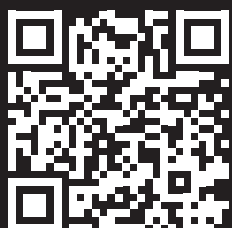
Moderation:

Alexandra Gorsche

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.



QR-Code
scannen & weitere
spannende Infos
erhalten!



BÜHNEN

Gastro Circle Bühne | Halle 10

Impulse, Dialoge und Perspektiven für die Branche

Die Gastro Circle Bühne ist der zentrale Treffpunkt für Wissen, Diskussion und neue Perspektiven auf der „Alles für den Gast“. Expert:innen, Unternehmer:innen und Persönlichkeiten der Branche sprechen über jene Entwicklungen, die Gastronomie und Hotellerie heute und morgen beschäftigen.

Von Künstlicher Intelligenz und Digitalisierung über wirtschaftliche Herausforderungen bis hin zu neuen Formen der Gastlichkeit stehen praxisnahe Inhalte ebenso im Mittelpunkt wie der Blick über den Tellerrand. Talks, Panels und Vorträge verbinden Fachwissen mit Erfahrung und schaffen Raum für echten Branchendialog.

Auch die feierliche Eröffnung der „Alles für den Gast“ findet am Samstag, 07. November 2026 um 10:30 Uhr, auf der Gastro Circle Bühne statt.

Masterclass Bühne | salzburgarena

Wissen trifft Praxis

Auf der Masterclass Bühne wird aus Theorie unmittelbares Erlebnis. Renommierete Expert:innen aus Gastronomie und Hotellerie teilen ihr Know-how in Live-Demonstrationen, Masterclasses und Produktpräsentationen.

Im Mittelpunkt stehen aktuelle Entwicklungen der Profiküche, neue Techniken und konkrete Lösungen für den Berufsalltag. Die integrierte Showküche macht Innovationen direkt erlebbar und bietet Fachbesucher:innen die Möglichkeit, Handwerk und Technologie aus nächster Nähe zu erleben.

Ein besonderes Highlight ist erneut DOUX HEROS, der Premium-Wettbewerb für Pâtissiers und Pâtissières, welcher am 09. November 2026 in der salzburgarena stattfindet.

EHRUNGEN

TOP50 Skihütten Österreichs

Gastlichkeit auf höchstem Niveau findet nicht nur in Hotels und Restaurants statt. Mit den **TOP50 Skihütten Österreichs** werden herausragende Betriebe gewürdigt, die Qualität, Atmosphäre und gelebte Gastfreundschaft miteinander verbinden. Die Auszeichnung macht sichtbar, wie vielfältig österreichische Hospitality ist – von der Küche bis zum Gesamterlebnis.

TOP50 Köche Südtirols

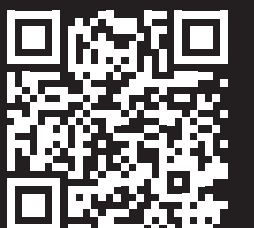
Die Ehrung der TOP50 Köche Südtirols bringt erneut herausragende Persönlichkeiten der Südtiroler Gastronomie nach Salzburg. Im Mittelpunkt stehen kulinarische Qualität, handwerkliche Präzision und jene Köch:innen, die ihre Region mit einer unverwechselbaren Handschrift prägen.

DOUX HEROS – 50 Best Pâtissiers

Hier trifft am 09. November 2026 handwerkliche Perfektion auf Kreativität und moderne Pâtisserie. Der Montag gibt herausragenden Pâtissiers und Pâtissières eine Bühne und würdigt jene Talente, die mit Präzision, Ästhetik und außergewöhnlichen Ideen begeistern.



QR-Code
scannen & weitere
spannende Infos
erhalten!



AREAS



URBANE GASTLICHKEIT

Halle 4 | ab 10:00 Uhr

Neue Restaurantkonzepte, kreative Food-Ideen, innovative Getränkeangebote und digitale Lösungen verändern die Art, wie Gäste Gastronomie erleben. Die **URBANE GASTLICHKEIT** bringt genau jene Menschen und Ideen zusammen, die diesen Wandel aktiv gestalten.

Junge Unternehmen, innovative Marken und kreative Köpfe treffen hier auf Gastronom:innen und Hoteliers, die neue Impulse für ihre Betriebe suchen. Talks, Workshops, Masterclasses und erlebnisorientierte Formate machen aktuelle Entwicklungen greifbar.

Mit **STARTUPS** und **GETRÄNKEKULTUR** vereint die **URBANE GASTLICHKEIT** zwei zentrale Themenbereiche unter einem Dach – von neuen Geschäftsmodellen und Technologien bis hin zu zeitgemäßer Bar- und Genussskultur.



GETRÄNKEKULTUR

Halle 4 | ab 10:00 Uhr

Getränke sind längst mehr als Begleitung zum Essen – sie sind Teil moderner Gastronomiekonzepte und prägen das Gästerlebnis entscheidend mit.

Die **GETRÄNKEKULTUR** vereint Spirituosen, Wein, Kaffee, No & Low Alcohol und professionelle Barkultur. Tastings, Wettbewerbe, Masterclasses und Workshops machen neue Trends direkt erlebbar.

Als Brand Ambassador begleitet der international erfolgreiche Barkeeper **Kenny Klein** die GETRÄNKEKULTUR. Ergänzt wird das Programm unter anderem durch die **No-&Low-Alcohol-Area**, die **KALK&KEGEL Boost Workshops** und zahlreiche Formate rund um moderne Getränkekultur.

STARTUPS

Halle 4 | ab 10:00 Uhr

Neue Perspektiven, Technologien und Geschäftsmodelle treffen bei **STARTUPS** auf die Praxis der Gastronomie und Hotellerie.

Junge Unternehmen präsentieren digitale Lösungen, innovative Produkte und Konzepte, die Betriebe effizienter, nachhaltiger oder zukunftsfähiger machen können. Gleichzeitig entsteht ein Ort für Networking und Austausch: Hier kommen Gründer:innen mit Gastronom:innen, Hoteliers und Entscheidungsträger:innen zusammen und aus einer Idee vielleicht schon der nächste Branchenstandard.

BIO & NACHHALTIG

Halle 10

Nachhaltigkeit ist längst zu einem zentralen Qualitätsfaktor in Gastronomie und Hotellerie geworden. Gäste interessieren sich zunehmend für Herkunft, Produktionsbedingungen und den verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen.

BIO & NACHHALTIG, konzipiert von **BIOGAST** und **BIO AUSTRIA**, zeigt die Vielfalt der Bio-Branche und verbindet Genuss mit praxisnahen Lösungen für Betriebe. Von biologisch produzierten Lebensmitteln über nachhaltige Lieferketten bis zu neuen Konzepten erhalten Fachbesucher:innen Inspiration für eine verantwortungsvolle und gleichzeitig wirtschaftliche Gastronomie.



AREAS



GROSSKÜCHEN & VERPFLEGUNG

salzburgarena

Professionelle Küchen müssen heute Qualität, Effizienz und Wirtschaftlichkeit miteinander verbinden. Gleichzeitig erhöhen Personalmangel und steigende Kosten den Druck auf Betriebe.

GROSSKÜCHEN & VERPFLEGUNG zeigt moderne Küchentechnik, Planungslösungen und Systeme für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Energieeffiziente Technologien, intelligente Prozesse und innovative Konzepte geben Fachbesucher:innen einen Einblick in die Profiküche von morgen.

Die Masterclass Bühne in der salzburgarena ergänzt die Produktausstellung mit praxisnahen Live-Formaten und macht neue Lösungen unmittelbar erlebbar.



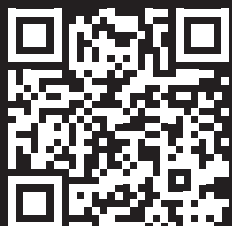
ÖKOSYSTEM EMOBILITY KOMPETENZFLÄCHE

Halle 5

Mobilität wird auch für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus zunehmend zum strategischen Thema. Wie reisen Gäste künftig an? Welche Infrastruktur erwarten sie? Und welche Lösungen können Betriebe sinnvoll integrieren?

ÖKOSYSTEM EMOBILITY KOMPETENZFLÄCHE widmet sich der E-Mobilität und neuen Mobilitätslösungen für die Branche. Der Bereich bietet Orientierung für Betriebe, die sich mit Ladeinfrastruktur, nachhaltiger Gästemobilität und neuen Mobilitätskonzepten beschäftigen.

QR-Code
scannen & weitere
spannende Infos
erhalten!



WETTBEWERBE

Austrian Bartender Award

Der **Austrian Bartender Award** bringt kreative Bartender:innen und moderne Barkultur auf die Bühne der Gastmesse. Bei Österreichs freiem Cocktail-Wettbewerb stehen Ideenreichtum, Handwerk und Persönlichkeit im Mittelpunkt.

Der Wettbewerb ist zugleich Treffpunkt der Barszene und zeigt, wie vielfältig sich moderne Getränkemkultur entwickelt.



Jungbarkeeper:innen Wettbewerb

Hier gehört die Bühne der nächsten Generation: Beim Wettbewerb Jungbarkeeper:in des Jahres zeigen Schüler:innen aus Tourismusschulen ihr Fachwissen, ihre Kreativität und ihr Können hinter der Bar.

Der Wettbewerb schafft einen professionellen Rahmen, in dem junge Talente Erfahrungen sammeln, sich mit Gleichgesinnten messen und Kontakte in die Branche knüpfen können. Nachwuchsförderung wird damit direkt auf der Messe erlebbar.



DOUX HEROS

Bei DOUX HEROS wird Patisserie zur Bühne für Präzision, Kreativität und außergewöhnliches Handwerk. Talente treten gegeneinander an und zeigen vor Fachpublikum, wie zeitgemäße Patisserie heute aussehen kann.

Der Premium-Wettbewerb verbindet technisches Können mit Ästhetik und neuen Ideen – und macht die hohe Kunst der Patisserie live erlebbar.



Tourism Technology Festival 4.0

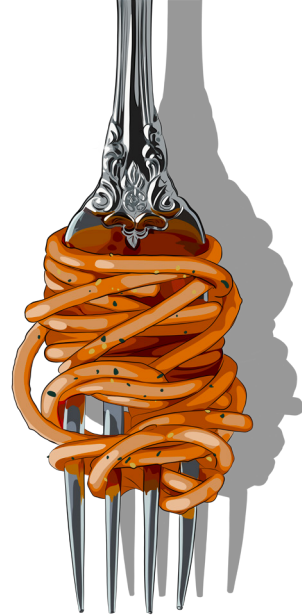
Wenn Technologie auf Tourismus und Hospitality trifft, entstehen neue Lösungen. Das Tourism Technology Festival 4.0 bringt kreative Köpfe zusammen, um aktuelle Herausforderungen der Branche mit digitalen Ideen und innovativen Ansätzen zu bearbeiten.

Das Format verbindet Experimentierfreude mit echtem Praxisbezug und zeigt, welches Potenzial Technologie für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus bietet.



NEXT GASTRO

09. November 2026 ab 17:00 Uhr
Handelzentrum16 | Bergheim



Wenn sich die Messtüre langsam schließen, ist der Tag für einen Teil der Branche noch lange nicht vorbei. **NEXT GASTRO** ist der exklusive Hospitality-Abend zur „Alles für den Gast“ – ein Treffpunkt für Gastronom:innen, Hoteliers, Bartender:innen, junge Talente, Branchenpersönlichkeiten, Aussteller:innen und Entscheidungsträger:innen.

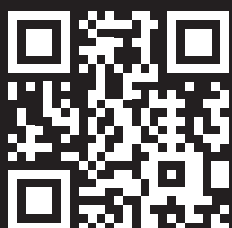
Die dritte Edition von NEXT GASTRO bringt wieder einzigartige Begegnungen mit Genuss und Inspiration an einen Ort und hat sich mittlerweile erfolgreich als fester Bestandteil der Messtage etabliert. Kuratierte Thementische bringen Menschen mit gemeinsamen Interessen zusammen, ausgewählte Partner präsentieren besondere Produkte und Konzepte in einem bewusst reduzierten Rahmen und außergewöhnliche Erlebnisstationen sorgen dafür, dass der Abend immer wieder überrascht.



ANREISE

Das Handelszentrum16 ist über die Ausfahrten Salzburg-Nord oder Salzburg-Bergheim bequem erreichbar und bietet ausreichend Parkplätze. Zwischen dem Messezentrum Salzburg (Vorplatz salzburgarena) und dem Handelszentrum16 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).

QR-Code
scannen & weitere
spannende Infos
erhalten!



DIE NÄCHSTE GENERATION KOCHT

Ein besonderer Schwerpunkt liegt 2026 auf jungen Kochtalenten. Gemeinsam mit **Lukas Pieler**, Initiator der Young Chefs Events, bringt NEXT GASTRO ausschließlich **Köch:innen unter 30 Jahren** an die Töpfe und auf die Bühne.

Talente aus Österreich, Deutschland und der Schweiz zeigen ihre kulinarische Handschrift und geben einen Ausblick darauf, wie die nächste Generation Gastronomie interpretiert: selbstbewusst, kreativ und mit großem Respekt vor echtem Handwerk.

Auch bekannte NEXT-GASTRO-Elemente werden weiterhin dabei bleiben. Die **Secret Bar** bleibt ihrem Namen treu und versteckt sich erneut an einem neuen Ort. Wer sie findet, entdeckt außergewöhnliche Signature Drinks und spannende Talente der Barszene.

Im Außenbereich entsteht außerdem eine neue winterliche Erlebniswelt mit ausgewählten Partner:innen, kulinarischen Angeboten und viel Raum für gute Gespräche.

NEXT GASTRO versteht sich damit als Ergänzung zur Fachmesse: Während die „Alles für den Gast“ Wissen, Innovationen, Produkte und Trends über vier Tage erlebbar macht, schafft NEXT GASTRO den Rahmen für jene Gespräche und Begegnungen, für die im Messealltag oft zu wenig Zeit bleibt.



ALLES FÜR DEN
GAST



QR-Code
scannen & weitere
spannende Infos
erhalten!





GASTRO CIRCUS

Bühne frei für eine neue Dimension der Hospitality

10. – 11. MAI 2027 | MARX HALLE Wien

Mit dem **GASTRO CIRCUS** erweitert die Messezentrum Salzburg GmbH ihr Hospitality-Portfolio um ein neues B2B-Format in Wien.

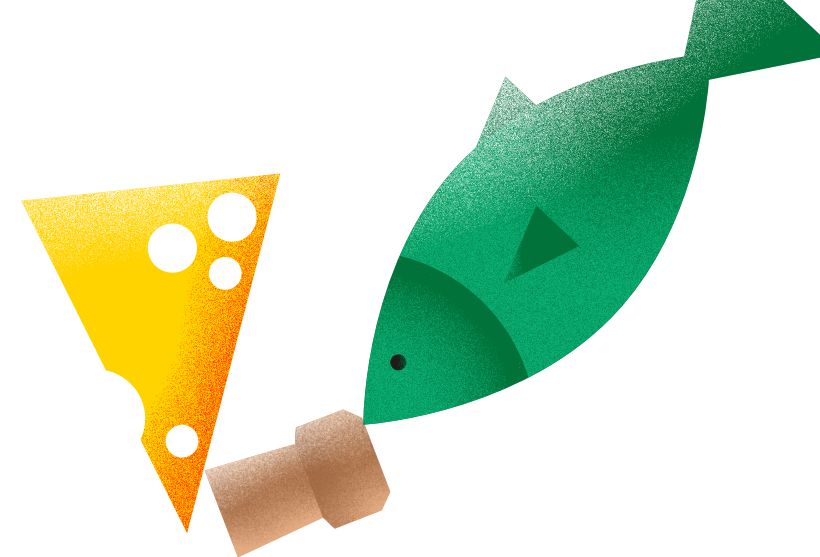


Das Konzept denkt Fachveranstaltung bewusst neu: **keine klassische Messe, kein Festival und keine Konferenz**, sondern eine kuratierte Plattform, auf der Innovation, neue Gastronomiekonzepte, Wissenstransfer und hochwertige Businesskontakte auf Erlebnis und Inszenierung treffen.

Im Mittelpunkt stehen Zukunftsthemen der Food- und Hospitality-Branche, innovative Produkte, Startups, neue Geschäftsmodelle und jene Menschen, die Veränderung aktiv vorantreiben. Statt möglichst viel Fläche zu bespielen, setzt der GASTRO CIRCUS auf Auswahl, Qualität und relevante Begegnungen.

Mit Formaten wie der **NEWFOOD X STARTUP-ARENA** erhalten Startups, Scale-ups und Innovator:innen aus Food, Hospitality, Handel, Technologie und Services eine eigene Bühne. Ziel ist es, Unternehmer:innen, Entscheider:innen, Einkäufer:innen und kreative Köpfe aus Österreich und den angrenzenden Märkten miteinander zu verbinden.

Der GASTRO CIRCUS ergänzt damit bewusst die „Alles für den Gast“ in Salzburg: Während die Gastmesse als etablierte Leitfachmesse die gesamte Vielfalt der Branche vereint, schafft das neue Wiener Format Raum für ausgewählte Zukunftsthemen, neue Formen des Austauschs und eine andere Art, B2B-Hospitality zu erleben.



Vom 10. – 11. Mai 2027 feiert der GASTRO CIRCUS in Wien **Premiere** und erweitert das Hospitality-Portfolio der Messezentrum Salzburg GmbH um eine neue Plattform für Austausch, Innovation und unternehmerische Begegnung.



QR-Code
scannen & weitere
spannende Infos
erhalten!



DANKE

Ein großes Danke an unsere Partner!

Die „Alles für den Gast“ lebt von starken Verbindungen – zu Menschen, Marken und Meinungen. Unser herzlicher Dank gilt allen Kooperationspartnern, die mit ihrem Engagement, ihrer Expertise und ihrer langjährigen Unterstützung zum Erfolg der Gastmesse beitragen.



QR-Code
scannen & weitere
spannende Infos
erhalten!



ALLES FÜR DEN
GAST

IHR PRESSEKONTAKT



Alexandra Schröckenfuchs

Marketing & Kommunikation

schroeckenfuchs@mzs.at

+43 662 2404 86

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