

«Ich habe ausnahmslos Gutes vernommen»

Die Fach- und Erlebnismesse für Gastfreundschaft Gastia fand vom 2. bis 4. April in den St. Galler Olma-Hallen statt. «Hotelière» sprach mit Walter Tobler, Präsident von Gastro St. Gallen, einem der wichtigsten Promoter der neuen Messe. Was hat ihn beeindruckt? Wie waren die Reaktionen zur Premiere in der Ostschweizer Hospitality-Community? Wie geht es weiter?

Interview Hilmar Gernet

Walter Tobler, wie erlebten Sie als Präsident von Gastro St. Gallen die Premiere der Fach- und Erlebnismesse für Gastfreundschaft Gastia in den ersten Apriltagen in den Hallen der Olma?

Für die Premiere haben die Aussteller keinen Aufwand gescheut. Es hat mich gefreut, zu sehen, wie grosszügig konzipiert die Standbauten waren. Sie sind alle hochwertig und attraktiv dahergekommen. Es hat mir gezeigt, wie wertvoll das persönliche Gespräch nach wie vor ist. Sich «face to face» zu begegnen, hat gerade in unserer digitalen Welt nicht an Bedeutung verloren.

Haben sich die neuen Ausstellungsformate bewährt?

Unser Stand auf 400 Quadratmetern hat zu Diskussionen, Performances, Referaten, persönlichen Gesprächen, aber auch zu Präsentationen von Robotern oder dem Biersommelier eingeladen. Wir konnten Neues zeigen, inspirieren und animieren, immer mit dem Fachkräftemangel im Fokus. So konnten wir einen breiten Fächer an Werkzeugen aufzeigen, die hier vertieft diskutiert werden konnten. Die Ostschweizer Kantone waren alle zu Besuch. Es ist uns gelungen, einen konstruktiven Aus-

tausch mit allen zu führen und den Besuchern eine einmalige Netzwerkplattform zu bieten. Es hat alles so funktioniert, wie wir es beabsichtigt hatten.

Welche Bedeutung hat die Gastia für den Verband Gastro St. Gallen?

Das Konzept für unseren Auftritt an der Gastia ist in gemeinsamer Arbeit entstanden. Das Resultat war die Sonderausstellung 380° Gastro & Hotel mit den sieben dazugehörigen Regionalverbänden, die den Partnern, Entscheidungsträgern und Besuchern Raum für Begegnung geben sollte. Im Fokus standen persönliche Gespräche, der Ideen- und Wissensaustausch und die Inspiration für das gemeinsame zukunftsweisende Wirken in der Branche. Für mich das grösste Kompliment waren die zahlreichen Kommentare, dass es da vorwärtsgeht und wir ein Verband zum «Anlangen» sind.

Wurden Ihre Erwartungen an die Fachmesse erfüllt bezüglich Besucher, Begegnungen, Aussteller?

Die erhoffte Besucheranzahl wurde mit rund 8000 Besuchern nicht ganz erreicht. Die Qualität jedoch schon. Die Gäste waren sehr interessiert. Die Aussteller waren

überaus zufrieden mit den Kontakten. Ich habe ausnahmslos Gutes vernommen. Gefreut haben mich die Zusagen von potenziellen Ausstellern, die dieses Jahr noch nicht dabei waren, sich jedoch für die nächste Gastia bereits angemeldet haben. Die Premiere war für uns alle sehr positiv. Wir müssen auch bereits wieder nach vorne schauen und beim nächsten Mal neue Lösungsansätze bieten. Schliesslich sind wir eine analoge Branche, weil essen, schmecken, austauschen und geniessen vorläufig und glücklicherweise nicht digital sein werden.

Geht es mit der Gastia weiter und wann?

Ja, die nächste Gastia findet von Sonntag, 24. März, bis Dienstag, 26. März 2024, statt. Wir von Gastro St. Gallen sind wohl wieder dabei, allerdings werden wir das Konzept etwas anpassen. Sprich weniger Referate, dafür trendigere und interaktive Formate. Als Beispiel der Biersommelier, bei dem Wissen und Praxis wunderbar ineinandergreifen. Den Auftritt 2024 werden wir im Vorstand, alle Mitglieder waren mindestens einen Tag lang an der Ausstellung, diskutieren. Ich bin motiviert, und wir werden für das Jahr 2024 rechtzeitig parat sein.



Walter Tobler,
Präsident Gastro
St. Gallen.