

Vielfalt der Gastlichkeit



Zur diesjährigen Ausgabe der Alles für den Gast feierte das Kompetenzbereich Großküchentechnik erfolgreich Premiere / Foto: Alles für den Gast / FRB Media / Christoph Hönisch

Wie dynamisch und innovativ sich das Gastgewerbe im deutschsprachigen Alpen-Raum derzeit entwickelt, machte vom 11. bis 15. November die Alles für den Gast in Salzburg deutlich. Mit 35.451 Besuchern und mehr als 680 Ausstellern konnte die Messe ihre Bedeutung unterstreichen.

„Höhere Ansprüche der Gäste und die komplexeren Rahmenbedingungen für den Tourismus fordern innovative Produkte und kreative Konzepte. Die Alles für den Gast hat zu zahlreichen Themen die aktuell besten Lösungen präsentiert und die große Zuversicht der Branche deutlich gemacht. Das erneute Wachstum bei Ausstellern und Besuchern hat zudem bestätigt, dass die Messe ein unentbehrlicher Wegweiser in die Zukunft ist“, so Ivo Sklenitzka, CEO von RX Austria.

Fünf Tage lang bot die Messe im Ausstellungsbereich und auf den Vortragsbühnen einen umfassenden Überblick über die Trends und neuen Entwicklungen der Branche. „Wir hören der Branche sehr genau zu, um mit der Messe auf die Veränderungen im Tourismus einzugehen. Dass wir heuer die richtigen Themen abgebildet haben, zeigt die hohe Qualität der Besucher und der große Anteil von Entscheidern aus Gastronomie und Hotellerie“, ist Andreas Ott, Head of Operations beim Veranstalter RX, überzeugt.

Erfolgreiche Premiere des Großküchen-Kompetenzbereichs

Welche Bedeutung moderne Küchentechnik für die Gastronomie heute spielt, wurde im Kompetenzbereich Großküchentechnik deutlich, der in diesem Jahr seine Premiere feierte und damit das Gesamtangebot der Gastmesse zu den Themen Küchentechnik und

Einrichtung abrundete. Etwa 25 Marken, darunter unter anderem gastro total, Rational und Stoelner, präsentierten in der Salzburgarena ihre neuesten Produkte rund um die Profiküche.

Die Hotellerie sucht intensiv nach neuen, multifunktionalen Lösungen in der Küchentechnik. Das spüren wir ganz deutlich, sagt Velimir Sever, geschäftsführender Gesellschafter bei gastro total Austria. Wir sind von der Qualität der Besucher begeistert und blicken auf eine erfolgreiche Messe zurück. Auch Ingo Rainer, Geschäftsführer bei Rational Österreich, zeigte sich mit der Premiere des neuen Formates zufrieden:

Omnipräsente Themen der Branche sind natürlich der Fachkräftemangel und die hohen Kosten. Den Herausforderungen müssen wir mit der entsprechenden Technik, zum Beispiel im Großküchen-Bereich, entgegenwirken. Die richtige Küchentechnik kann Zeit, Energie und Wasser sparen und das Personal unterstützen, so dass in der Küche gleichbleibend hochwertig produziert werden kann, auch mit weniger Arbeitskräften.

Auf der Masterclass-Bühne der Themenwelt zauberten Köche unter Einsatz moderner Küchengeräte Köstlichkeiten. Haya Molcho (Neni), das Nationalteam des Verbands der Köche Österreichs, Sternekoch Anthony Sarpong und Drei-Hauben-Jungkoch Matthias Birnbach heizten auf der Bühne ein.

Themenwelten erfreuten sich großer Beliebtheit

Während 19 Jungunternehmen in der Startup-Area die Innovationskraft der Branche unter Beweis stellten, wurde dem rasant wachsenden Umsatz von Bio im Lebensmittelhandel erstmals mit der neuen Biowelt in Halle 10 Rechnung getragen. Diese wurde in Zusammenarbeit mit Bio Austria Marketing und Biogast veranstaltet. Zurzeit können sich Gastronomen und Tourismusbetriebe durch einen Fokus auf biologische Lebensmittel hervorheben und dies liegt auch bei den Gästen im Trend. Hier gibt es jedoch noch viel Potential, so Horst Moser, Geschäftsführer bei Biogast. Insgesamt 14 Aussteller aus dem österreichischen Bio-Segment unterstrichen mit ihrem Auftritt die große Vielfalt von Bio. Zwar nicht neu, aber noch sehr jung, konnte sich auf der diesjährigen Gastmesse erneut die Getränkewelt behaupten, die zum zweiten Mal in Halle vier ihren Platz fand. Die Besucher nutzten die Möglichkeit, sich im Rahmen der Masterclasses auf der Getränkewelt-Bühne oder bei einem der Sommelier-Workshops von Kalk&Kegel weiterzubilden. Und viele ließen ihren Messeabend gemütlich mit einem Getränk am Stand von einem der rund 20 Aussteller aus dem Beverage-Bereich ausklingen.

Eine Portion Optimismus

Auch das Programm der Gastro Circle Bühne, die vor allem Nahrung für den Kopf lieferte, überzeugte die Besucher. Hier waren Optimismus und Motivation die beherrschenden Themen und es wurde in zahlreichen Gesprächen aktiv an Lösungen für aktuelle Herausforderungen, wie den anhaltenden Fachkräftemangel, die Inflation, Digitalisierung und Nachhaltigkeit, gearbeitet. Schon beim offiziellen Eröffnungstalk mit dem Titel Quo Vadis Gastronomie und Hotellerie? betonte Michaela Kaniber, Bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus, die absolute Gunst-Situation, in der sich Österreich und Deutschland befinden. Die Menschen haben Sehnsucht, sich im Alpenraum zu bewegen. Und wir haben im Tourismus sehr viel zu bieten, deswegen bin ich der festen Überzeugung, wenn jemand als Sieger hervorgehen kann, dann sind das Bayern, Deutschland und Österreich.

Diesen Optimismus teilten auch die Aussteller: In der Branche wird leider vieles schlechter

geredet als es ist. Aber das Gegenteil ist der Fall, das hat auch die heurige 'Alles für den Gast' wieder bewiesen. Unsere Kunden und der Tourismus an sich sind sehr positiv gestimmt und versprühen ihren Optimismus auch in herausfordernden Zeiten, ist Thomas Gestaltmaier, Generalrepräsentant von Stiegl, überzeugt. Dem stimmt auch Sepp Altenberger, Geschäftsführer vom Hotel Krallerhof in Leogang zu: 'Wir müssen aufhören zu jammern, sondern positiv in die Zukunft schauen! Es gibt ein einfaches Rezept für viele Probleme der Branche: mehr Struktur. Denn nur ein Betrieb mit funktionierenden Strukturen kann beispielsweise seinen Mitarbeitern eine gute Work-Live-Balance bieten und damit das Problem des Fachkräftemangels verringern.'

Female Empowerment

Insbesondere im Bereich der Gastronomie und Hotellerie erbringen zahlreiche Frauen durch ihre Innovationsbereitschaft und ihren Mut einen außergewöhnlichen Beitrag. Umso wichtiger war es RX Austria & Germany, dem Veranstalter der 'Alles für den Gast', die Frauen der Branche ins Rampenlicht zu stellen. Deswegen wurde im Rahmen der Messe erstmals der RX Female Award, powered by Female Future Festival, von Schirmherrin Karoline Edtstadler, Bundesministerin für EU und Verfassung, an die drei glücklichen Gewinnerinnen überreicht. 'Frauen müssen eine ganz besondere Leistungsfähigkeit an den Tag legen, um gesehen und wertgeschätzt zu werden. Der RX Female Award gibt Frauen in der Gastronomie und Hotellerie die Anerkennung, die ihnen zusteht', so Edtstadler.

In der Kategorie 'Youngster' beeindruckte die 25-jährige Viktoria Fahringer die Jury. Mit 20 Jahren übernahm sie den elterlichen Betrieb und verwandelte den Tiroler Hof in 'Viktorias Home'. Bereits mit 21 Jahren erhielt sie ihre erste Haube von Gault&Millau und wurde damit zur jüngsten Haubenköchin Österreichs. In der Kategorie 'Role Model' hat sich die Jury aufgrund der Vielzahl an hoch qualifizierten Bewerbungen kurzerhand entschlossen, zwei Awards zu vergeben. Die ausgewählten Gewinnerinnen sind Elena Rameder, Leiterin des ÆLIUM in St. Pölten, Sommelière und derzeit in Ausbildung zum Master of Wine als erste Frau Österreichs sowie Birgit Reitbauer, Patronin des Zwei-Michelin-Sterne-Restaurants Steirereck im Wiener Stadtpark sowie des Steirereck am Pogusch.

Top-Hoteliere und Nachhaltigkeits-Sieger

Über die erstmals von Gault&Millau verliehene Grüne Haube konnte sich die Walserstuba, geführt von Jeremias und Bettina Riezler, freuen. Und auch der Busche Verlag nutzte den Rahmen der Alles für den Gast, um das erste Mal die 50 besten Hoteliere Österreichs mit dem Schlummer Atlas Award auszuzeichnen.

Aussteller, Partner und Besucher freuen sich bereits auf die Alles für den Gast 2024.

Bernhard Koler, Head of Marketing bei Metro Österreich: 'Österreich ist und war schon immer ein Gastgeberland. Gastgebertum bedeutet aber auch Kommunikation und Interaktion. Ich glaube, es ist wichtig, dass die Gastgeber selbst, nämlich die Gastronomen und Hoteliere, auch eine Plattform bekommen, auf der sie Gast sein und Netzwerken können. Diese Plattform wird ihnen auf der 'Alles für den Gast' geboten.'

Die nächste Alles für den Gast findet vom 9. bis 13. November 2024 statt.