



Voller Erfolg der KASTNER Genussmessen 2024

27.03.2024

© inShot / Daniel
Schalhas

Auf den KASTNER Genussmessen in Bad
Vöslau (26. und 27. Februar) und Bad
Gleichenberg (19. und 20. März), wurden
zahlreiche Innovationen und Leckerbissen aus
der Welt der Gastronomie präsentiert. Rund
1.250 KASTNER Kund:innen überzeugten sich
von dem vielfältigen Angebot.

Von exquisiten Genusskreationen über die neuesten Geschirrtrends bis hin zu selbstfahrenden Servicerobotern – auf den KASTNER Genussmessen wurden alle Besucher:innen, die nach den aktuellen Trends oder innovativsten Produkten Ausschau hielten, fündig. Der Besucherrekord des Vorjahres wurde erneut übertroffen. So folgten rund 1.250 KASTNER Kund:innen der Einladung nach Bad Vöslau (26. und 27. Februar) und Bad Gleichenberg (19. und 20. März). Mit Neuheiten, modernen Inspirationen und attraktiven Messekonditionen präsentierten die rund 80 Aussteller:innen je Messe ein breites Angebot für die vielen KASTNER Kunden.

MEHR WIE DAS



MESSEN

B
d
P.

22.03.2024



MESSEN

G
a
d.

19.03.2024

MESSEN

R
Ü
d.

13.03.2024





Im Bild v. l. n. r. Marcus Walter (Standortleiter KASTNER Krems), Prok. Alfred Hackl (Bereichsleiter KASTNER Abholmärkte und Gastrodienst), Prok. Ronald Tanczos (Standortleiter KASTNER Jennersdorf), Alexandra Leihls BA (Verkaufsleiterin KASTNER Abholmärkte), Christoph Thaler (Verkaufsleiter KASTNER Gastrodienst), Prok. Andreas Hackl (Standortleiter KASTNER Eisenstadt), Werner Semper (Standortleiter KASTNER Wien Süd) und KR Christof Kastner (Geschäftsführender Gesellschafter KASTNER Gruppe) mit den Schüler:innen der HLW Biedermannsdorf auf der KASTNER Genussmesse in Bad Vöslau. © inShot / Daniel Schalhas

Genuss für alle Sinne

Im Showcooking-Bereich erwartete die Messebesucher:innen das ideale kulinarische Umfeld, um persönliche Kontakte zu pflegen. In Bad Vöslau verwöhnte Gartner Catering die Gäste, während Konrad Catering in Bad Gleichenberg eine Vielzahl von Delikatessen servierte. Die verwendeten Produkte aus dem umfangreichen Angebot von KASTNER überzeugten die Besucher:innen davon, dass die KASTNER Genussmessen ihrem Namen gerecht werden.

© inShot / Daniel Schalhas



Ein wichtiger Bestandteil ist natürlich auch der erstklassige Service: In Bad Vöslau sorgten Schüler:innen der HLW Biedermannsdorf für zufriedene Gesichter und in Bad Gleichenberg wurden die Gäste von Schüler:innen der Tourismusschule Bad Gleichenberg bestens betreut.

© Werner Krug



Während Weinliebhaber:innen in unmittelbarer Nähe des Showcooking-Bereiches am KASTNER AllesWein Stand österreichische und internationale Schätze verkosteten, präsentierte das Team von KASTNER Geschirr&Co die neuesten Trends für Tisch- und Küchengeschirr. Das Angebot von KASTNER Feinspitz, KASTNER FischFisch und BIOGAST, rundete das gesamtheitliche kulinarische Genusserlebnis ab.

KASTNER Hybrid Messekonzept wurde erneut rege genutzt

Das nunmehr bewährte KASTNER Messekonzept vereint das persönliche Erlebnis vor Ort, mit der Bestellabwicklung über den KASTNER Messe-Shop, was die Vorteile von physischen und Online-Messen kombiniert. KASTNER Kund:innen hatten die Möglichkeit, entweder im Vorfeld der Messen über den KASTNER Messe-Shop zu bestellen, oder direkt an den Ständen der Lieferanten, Produkte zu ordern. Anstatt herkömmlicher Bestellformulare, wurden Tablets verwendet, die von KASTNER für die Aussteller:innen bereitgestellt und intensiv für die Bestellungen genutzt wurden. Das Team der KASTNER Softwareentwicklung gewährleistete die reibungslose technische Umsetzung vor Ort. Im Rahmen der KASTNER Nachhaltigkeitsinitiative „Aus gutem Grund“ wurde hier eine Reduktion des Papierverbrauchs erzielt.

www.kastner.at

Adlerstraße 2, Top 1
A-4600 Wels/Austria

T: +43(0)7242/329090
F: +43(0)7242/329090-85

Mail: office@amedien.at

[IMPRESSUM](#)

[DATENSCHUTZ](#)

[KONTAKT](#)

[TVAKTUELL HOTELE](#)

[TVAKTUELL HOSPITAL](#)

[AKTUELL](#)

[AUSSTATTUNG](#)

[KULINARIK](#)

[WIRTSCHAFT](#)

[MESSE RÜCKBLICK](#)

[AUSGABEN](#)

