

MESSEN & EVENTS

Auf nach Stuttgart



Anfang Februar startet die Intergastra und lädt die Welt der Gastlichkeit nach Stuttgart / Foto: Landesmesse Stuttgart GmbH

Auf der Intergastra erwartet die Besucher aus dem Hotel- und Gastgewerbe vom 3. bis zum 7. Februar 2024 wieder die ganze Welt der Gastlichkeit. Die bunte Mischung an Messeteilnehmern macht die Stuttgarter Messe aus.

Auf der Intergastra treffen sich Entscheider aus Hotellerie, Gastronomie und Außer-Haus-Markt, Verbände, aber auch Studierende und Auszubildende. Wie gewohnt ist die Fachmesse breit aufgestellt und lässt sich in Themenschwerpunkte wie Ambiente und Ausstattung, Dienstleistungen und IT, Getränke und Kaffee, Küchentechnik und Food zusammenfassen. Neu ist der Fokusbereich Vending powered by VendCon, bei dem Automatenlösungen für Gastronomie und Hotellerie vorgestellt und neue Vertriebsmöglichkeiten gemeinsam ergründet werden. Neben den Präsentationen der Unternehmen können sich die Besucher auch wieder auf ein umfangreiches Rahmenprogramm mit Talkrunden, Vorträgen und Seminaren sowie Workshops und Sonderschauen freuen. Darüber hinaus laden die unterschiedlichen Wettbewerbe zum Mitfeiern ein.

Kulinarische Welt trifft sich in Stuttgart

Parallel zur Intergastra findet zum zweiten Mal die IKA/Olympiade der Köche statt. Wir freuen uns, die ganze Welt der Gastlichkeit wieder in Stuttgart begrüßen zu dürfen, sagt Stefan Lohnert, Geschäftsführer der Messe Stuttgart. Im Jahr 2020 traten rund 1.800 Köche aus aller Welt an und brachten den olympischen Geist in die Messehallen. Der Verband der Köche Deutschlands (VKD) richtet das größte internationale, kulinarische Kochevent im

kommenden Jahr bereits zum 26. Mal aus.

„In unterschiedlichen Wettbewerben zeigen die Köche-Teams die kulinarische Vielfalt, die die Profiküche rund um die Welt zu bieten hat“, sagt VKD-Präsident Daniel Schade. „Sie bringen im Restaurant der Nationen Zutaten aus ihren jeweiligen Ländern, spannende Geschmackserlebnisse und echte Food-Trends auf die Teller. Bei allen Wettbewerben sollten die Gäste aufgeschlossen bleiben und bereit sein, sich überraschen zu lassen, denn sie werden Teil des einzigartigen, kocholympischen Geschehens.“ Ausgestattet werden die Wettbewerbsküchen von diversen Herstellern der Großküchentechnik.

Das Who-is-Who der Branche

Während bei der IKA/Olympiade der Köche die neuesten kulinarischen Trends aus aller Welt gezeigt werden, präsentieren die ausstellenden Firmen auf der Intergastra ihre Lösungen und Konzepte dazu. Neben namhaften Unternehmen stellen sich auch junge Start-ups vor. Abgerundet wird das Messeangebot durch ein gewohnt vielseitiges Bühnenprogramm zu verschiedenen Themenschwerpunkten.

Als Mitgestalter und ideeller Träger der Messe stellt beispielsweise der DEHOGA Baden-Württemberg für die Intergastra ein umfangreiches Fach- und Rahmenprogramm für die große Bühne in Halle 7 zusammen. „Unser Ziel ist es, fachliche Impulse zu setzen, Chancen aufzuzeigen und Mut zu machen für die Herausforderungen, vor denen unser Gewerbe steht“, so Fritz Engelhardt, Vorsitzender des DEHOGA Baden-Württemberg. Ein wichtiger Themenschwerpunkt wird laut Engelhardt die Nachwuchs- und Fachkräftegewinnung für die Branche sein, auch die Angebote für Gründer werden mit dem neu kreierten Workshop-Format „StartUp-Box“ deutlich ausgebaut. Beim unterhaltsam-informativen Talk-Format „Nachgefragt bei“ geben bekannte Größen aus der gastgewerblichen Branche Auskunft darüber, welche Lösungen sie für ihre beruflichen Herausforderungen gefunden haben. Ebenso werden Vertreter der Politik Stellung zu branchenwichtigen Fragen beziehen.

Der Unterstützerkreis der Intergastra wächst: So lädt neben dem DEHOGA Baden-Württemberg, dem DEHOGA Hessen und dem DEHOGA Saarland auch der DEHOGA Rheinland-Pfalz seine Mitglieder zur Teilnahme an der Fachmesse ein.

Vom Trend zum Mainstream

In allen zehn Messehallen soll es Themen-Hubs zu verschiedenen Schwerpunkten geben, unter anderem GV und Schulverpflegung. „Immer mehr Gäste wollen ganz genau wissen, woher die Lebensmittel auf ihrem Teller kommen. Köchinnen und Köche sind dabei nicht nur Veredler der Lebensmittel, sondern fungieren auch als Navigatoren der Gesellschaft für zukünftige Ernährung. In der Großverpflegung, speziell in Schulen, ist eine frühe Aufklärung und Bewusstseinsbildung möglich. Das macht die Ernährungswende langfristig einfacher“, führt Markus Tischberger, Projektleiter der Intergastra, aus. Wie den Gastgebern eine transparente, nachvollziehbare und dabei sympathische Kommunikation gelingt, erklären die Fachleute im Bühnenprogramm.

Der Digitalisierung widmet die Fachmesse ebenfalls eine eigene Themenhalle in der Mahle Halle (Halle 4). Hier werden verschiedene Systeme präsentiert, potenzielle Schnittstellen und Implementierungsmöglichkeiten aufgezeigt sowie praktische Erfahrungen ausgetauscht. Auf der Bühne zum Schwerpunkt Digitalisierung finden darüber hinaus Podiumsdiskussionen statt.

Süßes, Kaffee und Vending

Gelatieri, Konditoren sowie Eisexperten aus der Welt treffen sich auf der Gelatissimo in der Paul-Horn-Halle (Halle 10). Bei Wettbewerben wie dem Grand Prix Gelatissimo kann mit den Teilnehmern mitgefiebert werden. Zudem locken Ausführungen der Eismeister in Workshops und Live-Shows. In der Produktausstellung findet das Fachpublikum außerdem alles, was das Herz der Speiseeisfans begehrt.

Vorführungen und Inspirationen für die süße Handwerkskunst erwarten die Besucher der Intergastra auch im Konditorei-Trend-Forum. Im Rahmen der Messe wird außerdem der Robert-Widmann-Pokal vergeben. Bei dem Wettbewerb messen sich die Besten ihres Fachs darin, eine Schautorte passend zum Motto 'Casino' zu kreieren. Organisiert wird der Wettbewerb vom Landesinnungsverband des Konditorenhandwerks Baden-Württemberg. Für all jene, die sich über die neuen Angebote und Geschäftsmöglichkeiten rund um Kaffee informieren möchten, ist unter anderem der Stuttgart Coffee Summit der richtige Treffpunkt. Die Wilhelma und Coffee Consulate Mannheim präsentieren ein einzigartiges Ausstellungskonzept auf der Messeausgabe 2024: die Erlebnis-Kaffeeplantage. Die Sonderschau bietet die Möglichkeit, die biologische Vielfalt und Komplexität des Kaffees in einer realistischen Umgebung zu erleben und zu verkosten.

Kaffee und Snacks sind lange nicht mehr alles, was im Vending-Automat erhältlich ist. Frischeprodukte sowie vollwertige Mahlzeiten, welche über Automaten, Smart-Stores oder intelligente Kühlschränke ausgegeben werden, bieten die Chance auf Zusatzgeschäft. Thematisch und strategisch ist der neue Fokusbereich Vending powered by VendCon zusammen mit den Schwerpunkten Kaffee und Konditorei in der Alfred-Kärcher-Halle (Halle 8) und in direkter Nachbarschaft zur Speiseeis-Halle also bestens aufgehoben. 'Automatisierung gilt als eine der wichtigsten Lösungen, um den Gästen im Hotel und Restaurant trotz des Fachkräfte- und Personalmangels ein möglichst hohes Serviceniveau zu bieten', so Dr. Aris Kaschafi, Geschäftsführer des Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft (BDV). Der Verband unterstützt die Intergastra bei der Konzeption und Umsetzung der neuen Sonderfläche. Mit Fokus Vending soll eine eigene Plattform für den Austausch zwischen der Vending-Branche und dem Gastgewerbe entstehen und eine bessere Vernetzung untereinander gelingen.

Umsatzbringer Getränkespezialitäten

Vor knapp zwei Jahren ging die Intergastra eine Kooperation mit der 'Weinelf', der Deutschen Fußball-Nationalmannschaft der Winzerinnen und Winzer, ein. 'Wir meinen, Wein, Fußball und Kultur ergänzen sich hervorragend', betont Markus Tischberger. Die Spieler der Mannschaft sind neben ihrem sportlichen Engagement ambitionierte und leidenschaftliche Winzerinnen und Winzer. Ihre besten Weine stellen sie auf der Intergastra vor. Des Weiteren präsentiert sich eine Vielzahl an Betrieben aus den Weinanbauregionen Baden und Württemberg. 'Es wird geführte Verkostungen, Silent Tastings mit spannenden Themenflights und eine coole Weinbar geben', verrät Tischberger.

Wer statt Wein auf bewährte und ausgefallene Bierkreationen setzt, ist im Biergarten der regionalen Vielfalt bestens aufgehoben. Hier zeigen unter anderem private Brauereien regionale Braukunst, denn in der Paul-Horn-Halle (Halle 10) steht die traditionelle Bierbraukunst im Fokus. Viele individuelle 'Bier-Persönlichkeiten' stehen zur Verkostung bereit. Eine ganze Reihe davon ist national und international prämiert.

Lösungen für die Außengastronomie

Ein Highlight für Betriebe mit Terrassengeschäft ist die Sonderschau 'Outdoor. Ambiente. Living' im Rothaus Park. Hier zeigen die ausstellenden Unternehmen unter Realbedingungen innovative Lösungen rund um Sonnen- und Wetterschutz für die Außengastronomie. Mit durchdachten Outdoor-Lösungen wie Markisen, Sonnenschirmen und -segeln sowie Terrassen- und Lamellendächern lässt sich die Outdoor-Saison nach Belieben verlängern.