

## Plattform für Wachstum und Wandel



Die Intergastra 2026 auf dem Gelände der Messe Stuttgart versammelte über 80.000 Fachbesucher und setzte mit klaren Fokusthemen neue Impulse für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung / Foto: Messe Stuttgart

Mit über 80.000 Fachbesuchern zeigte die Intergastra 2026 eindrucksvoll, welche starke Anziehungskraft sie innerhalb der Hospitality-Branche besitzt. Auch ohne die Olympiade der Köche, die erst wieder 2028 auf dem Stuttgarter Messegelände stattfindet, setzte die Messe gezielt auf Fokusthemen, die unterschiedliche Zielgruppen ansprachen und damit die notwendige Orientierung boten.&nbsp;

Die Intergastra 2026 zeigt, wie sich Messen wandeln müssen, um relevant zu bleiben: Wir schaffen thematische Milieus, die Orientierung bieten, Austausch fördern und konkrete Lösungen für die Praxis liefern, sagt Stefan Lohnert, Geschäftsführer der Messe Stuttgart. Unser Anspruch ist es, die Branche nicht nur abzubilden, sondern aktiv mitzugestalten.&nbsp;

Auch Dr. Hans-Ulrich Kauderer, Vorsitzender des DEHOGA Baden-Württemberg, betont die Bedeutung des Formats: Die starke Besucherresonanz und die sehr positive Stimmung auf der Intergastra haben gezeigt: Der Optimismus in unserer Branche wächst. Die Messe kam für die Betriebe genau zum richtigen Zeitpunkt, und das breite, innovative Angebot, das die Aussteller präsentiert haben, war perfekt für alle, die ihr Unternehmen erfolgreich weiterentwickeln wollen. Nach fünf erfolgreichen Messetagen in Stuttgart steht fest: In Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung rücken nach schwierigen Jahren jetzt wieder die Chancen in den Fokus. In dieser Hinsicht hat die Intergastra ein Ausrufezeichen gesetzt.&nbsp;

Besonders erfreulich war der deutliche Zuwachs an ausstellenden Firmen und

Fachbesuchern aus Bayern und Hessen, was die Bedeutung der Intergastra eindrucksvoll unterstreicht. Klaus Vollmer, Landesinnungsmeister des Konditorenverbandes Baden-Württemberg, zieht ein positives Fazit: ?Die Intergastra 2026 war für das Konditoreihandwerk erneut ein herausragendes Branchentreffen und hat unsere Erwartungen voll erfüllt. Die thematische Bündelung von Konditoreihandwerk, Kaffee und Vending hat sich weiter bewährt und bot den Fachbesuchern wertvolle Impulse.?

Gemeinschaftsverpflegung neu gedacht

Die Intergastra rückte 2026 erstmals die Gemeinschaftsverpflegung als neuen Schwerpunkt in den Mittelpunkt. Die entwickelte Sonderschau Klasse(n)essen ? LunchLab für Kita & Schulen reagiert auf den ab 2026 geltenden Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung und die damit verbundenen Herausforderungen für Kommunen, Schulen und Caterer. Stuttgart liegt mitten im Markt: In der Region sind strukturbedingt zahlreiche Betriebe, gastronomische Einrichtungen und Großküchen ansässig ? beste Voraussetzungen also, um neue Lösungen und Konzepte der Gemeinschaftsverpflegung praxisnah zu diskutieren und zu präsentieren.

Die Sonderschau kombinierte Bühnenprogramm, Ausstellungsfläche und Dialogformate und behandelte Themen wie Qualität und Standards, Nachhaltigkeit, Finanzierung, Digitalisierung, Fachkräftegewinnung und pädagogische Einbindung. Unter dem Motto ?Schule isst Teamwork ? Kooperation als Schlüssel für erfolgreiche Schulverpflegung mit Konzept? fand der Schulverpflegungskongress statt. Am 10. Februar wurde zudem in Zusammenarbeit mit dem Städtetag und dem DEHOGA Baden-Württemberg ein Kommunaltag für Vertreterinnen und Vertreter aus Städten und Gemeinden veranstaltet.

Inspiration, Austausch und Wettbewerbe

Der Food & Concept Court war während der Intergastra der zentrale Treffpunkt für Foodservice-Profis. Mit Food-Mall, Convention-Area und Meet & Greet-Lounge bot das Areal Raum für Austausch, Inspiration und Networking. Ein besonderes Highlight waren die Gastlandtage mit finnischen Unternehmen, die ihre landestypischen Spezialitäten präsentierten. Zudem wurde hier das Finale des Burger Battles ausgetragen. Den Sieg im Burger Battle sicherte sich Tobias Flohr von Foodtruck Catering Flohr mit dem falschen Smash.

Bühne für Innovationen

Mit Newfood x Now feierte eine neue Innovationsplattform Premiere auf der Messe. Gemeinsam mit dem Verband crowdfoods wurde die Intergastra zur Startup- und Innovationsmesse mit Konferenzcharakter. Rund 50 Start-ups präsentierten ihre Food-Innovationen für Gastronomie, Handel und Lebensmittelwirtschaft und zeigten, wie die Zukunft von Ernährung und Gastronomie gestaltet werden kann.

?Mit der Newfood x Now auf der Intergastra konnten wir als Verband erstmals unser breites Netzwerk an Innovatoren und Startups entlang der Lebensmittelwertkette mit den Vorteilen einer führenden Messe, einer Innovations- Konferenz sowie unserem Newfood X Magazin als mediale Plattform kombinieren?, so Mark Leinemann, Mitgründer und Präsident von crowdfoods.

?Dies bot Startups die Möglichkeit, sich der Gastronomie- und Lebensmittelbranche zu präsentieren und neue Geschäftskunden zu gewinnen. Gleichzeitig boten Startup-Expo und

Innovationkonferenz den Fachbesuchern frische Inspirationen, neue Lösungen und Produkte, um auch in Zukunft ihren Food- und Gastro-Alltag zu erfolgreich gestalten.?

Young Talents Camp

Mit dem Young Talents Camp setzte die Intergastra 2026 ein starkes Zeichen für die Zukunft der Branche. Auf einer lebendigen Erlebnisfläche kamen junge Menschen aus ganz Deutschland zusammen, um ihre Begeisterung für Gastfreundschaft, Genuss und Service zu teilen. Der direkte Austausch mit erfahrenen Profis aus Küche, Service, Rezeption, Management und Konzeptentwicklung machte das Camp zu einem zentralen Treffpunkt für die nächste Generation des Gastgewerbes.

Mehr kulturelle Verantwortung

Die freakstotable, ein Zusammenschluss von Unternehmen und Gastronomiebetrieben mit Fokus auf verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln, setzten unter dem Titel 'Zukunft Geschmack' neue Impulse. In einer eigens entwickelten Seminar- und Workshop-Reihe standen sensorische Erfahrung, Wissenstransfer und bewusste Auseinandersetzung mit Geschmack im Mittelpunkt. Das entwickelte Programm lud dazu ein, Genuss neu zu denken und einzuordnen.

Handwerk live erlebbar

Pizzaioli aus verschiedenen Ländern traten bei der Pizza Europa Liga 2026 in Kategorien wie Neapolitan Style, Baking Technology und Kreativ-Belag gegeneinander an. Die Wettbewerbe wurden live kommentiert und für das Publikum erlebbar gemacht. Begleitende Masterclasses, Präsentationen und Workshops rund um das Thema Pizza boten den idealen Rahmen für den Wettbewerb. Hier wurden auch neue Produkte, Techniken und innovative Ideen vorgestellt.

Erfolgreiches Messeduo

Traditionell findet parallel zur Intergastra die Gelatissimo statt. Viele Besucherinnen und Besucher nutzten die Synergien des Messeduos aus Eisfachmesse und Intergastra unter anderem, um Lösungen für die Saisonverlängerung ihrer Eiscafés und den Zielgruppenausbau zu finden.

Ausblick für 2028

Die nächste Intergastra findet vom 12. bis 16. Februar 2028 statt. Zum dritten Mal wird parallel dazu die IKA/Olympiade der Köche auf dem Gelände der Messe Stuttgart ausgetragen. Ausrichter der Veranstaltung ist der Verband der Köche Deutschlands (VKD).