

INTERGASTRA 2024: Die Leitmesse für Gastronomie und Hotellerie kehrt nach Stuttgart zurück

Die INTERGASTRA 2024, die führende Fachmesse für die Gastronomie und Hotellerie, wird wieder in Stuttgart stattfinden. Die Messe bietet eine breite Palette von Ausstellern und Themenschwerpunkten, darunter Küchentechnik, Food, Ambiente und Ausstattung. Ein besonderes Highlight ist die IKA/Olympiade der Köche, die hier zum 26. Mal ausgetragen wird. Die Veranstaltung bietet den Gästen die Möglichkeit, die neuesten Trends und Lösungen für die Branche zu erkunden.



Die bunte Mischung an Messeteilnehmenden macht die INTERGASTRA aus. Hier treffen sich Entscheiderinnen und Entscheider der Hotellerie und Gastronomie, Verbände, aber auch Studierende und Auszubildende, um voneinander zu lernen und miteinander zu wachsen. (@ Landesmesse Stuttgart GmbH)

Auf der INTERGASTRA erwartet die Besucherinnen und Besucher aus dem Hotel- und Gastgewerbe im Februar 2024 wieder die ganze Welt der Gastlichkeit. Die bunte Mischung an Messeteilnehmenden macht die

INTERGASTRA aus. Hier treffen sich Entscheiderinnen und Entscheider aus Hotellerie, Gastronomie und Außer-Haus-Markt, Verbände, aber auch Studierende und Auszubildende.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Vielfältige Themenbereiche auf der INTERGASTRA: Küchentechnik, Food und mehr**
- **Tickets für die INTERGASTRA 2024 ab sofort verfügbar**
- **INTERGASTRA als Plattform für innovative Lösungen und kulinarische Trends**
- **IKA/Olympiade der Köche: Internationales Gipfeltreffen der Kochelite**
- **Das Who-is-Who der Branche auf der DEHOGA-Bühne**
- **Workshop – „StartUP-Box“ und „Nachgefragt bei“**
- **Ernährung: Vom Trend zum Mainstream**
- **Süße Trends im Casino**
- **Coffee Summit mit Erlebnis-Kaffeeplantage**
- **Neuer Fokusbereich: Vending**
- **Umsatzbringer Getränkespezialitäten**
- **Outdoor.Ambiente.Living zeigt Lösungen für die Außengastronomie**
- **Über die INTERGASTRA**

Vielfältige Themenbereiche auf der INTERGASTRA: Küchentechnik, Food und mehr

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 teilnehmenden Unternehmen, können sich die Besuchenden auch wieder auf ein umfangreiches Rahmenprogramm mit spannenden Talkrunden, informativen Vorträgen und Seminaren sowie interaktiven Workshops und Sonderschauen freuen. Darüber hinaus laden die unterschiedlichsten Wettbewerbe zum Mitfiebern ein.

Tickets für die INTERGASTRA 2024 ab sofort verfügbar

Tickets für die INTERGASTRA sind ab sofort online verfügbar. Mit dem Messticket der INTERGASTRA ist auch der Besuch der GELATISSIMO, der größten Eisfachmesse nördlich der Alpen, und der IKA/Olympiade der Köche möglich.

INTERGASTRA als Plattform für innovative Lösungen und kulinarische Trends

„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. 2020 traten rund 1.800 Köchinnen und Köche aus aller Welt an und brachten den olympischen Geist in die Messehallen. Der Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD) richtet das größte internationale, kulinarische Kochevent im kommenden Jahr bereits zum 26. Mal aus.

IKA/Olympiade der Köche: Internationales Gipfeltreffen der Kochelite

Die **IKA/Olympiade der Köche** versammelt die internationale Kochelite beim weltweit größten, ältesten und buntesten Kochwettbewerb. Einzelnen oder im Team messen sich vom 2. bis 7. Februar 2024 bereits zum 26. Mal Profiköch:innen aus aller Welt. 2020 fand die IKA erstmals im Rahmen der Intergastra in Stuttgart statt. Rund 1.800 Köch:innen und Pâtisseries aus 67 Nationen traten gegeneinander an und zeigten ihre

Kochkreationen. Als Ausrichter der Veranstaltung gibt der Verband der Köche Deutschlands Talenten seit fast 125 Jahren eine Bühne und die

Gelegenheit, ihr Potenzial zu zeigen.

vom 2. bis 7. Februar 2024 wieder die IKA/Olympiade der Köche statt.(©IKA Culinary Olympics)

„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. Menütickets gibt es ab Oktober im Online-Shop.“

Das Who-is-Who der Branche auf der DEHOGA-Bühne

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“, betont Fritz Engelhardt, Vorsitzender des DEHOGA Baden-Württemberg.

Workshop – „StartUP-Box“ und „Nachgefragt bei“

Ein wichtiger Themenschwerpunkt wird laut Engelhardt die Nachwuchs- und Fachkräftegewinnung für die Branche sein, auch die Angebote für Gründerinnen und 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 Vertreterinnen und 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 Mitgliederinnen und Mitglieder zur Teilnahme an der Fachmesse ein.

Ernährung: Vom Trend zum Mainstream

In allen zehn Messehallen soll es Themen-Hubs zu verschiedenen Schwerpunktgebieten, 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 Gastgebenden eine transparente, nachvollziehbare und dabei sympathische Kommunikation gelingt, erklären die Fachleute im Bühnenprogramm der INTERGASTRA.

Der Digitalisierung widmet die INTERGASTRA 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.

Süße Trends im Casino

Gelatieri, Konditorinnen und Konditoren sowie hochkarätige Eisexpertinnen und -experten aus der Welt des Speiseeises treffen sich auf der GELATISSIMO in der Paul-Horn-Halle (Halle 10). Bei Wettbewerben wie dem Grand Prix GELATISSIMO fiebern sie mit den Teilnehmenden mit und folgen den Ausführungen der Eismeisterinnen

und -meistern in Workshops und Live-Shows. In der vielseitigen Produktausstellung findet das Fachpublikum außerdem alles, was das Herz der Speiseeisfans begehrt.

Interessante Vorführungen und neue Inspirationen für die süße Handwerkskunst erwarten die Besucherinnen und 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.

Coffee Summit mit Erlebnis-Kaffeeplantage

Für all jene, die sich über die neuen Angebote und Geschäftsmöglichkeiten rund um Kaffee informieren möchten, ist unter anderem der Stuttgart Coffee Summit genau der richtige Treffpunkt. Die Wilhelma und Coffee Consulate Mannheim präsentieren ein einzigartiges Ausstellungskonzept auf der INTERGASTRA 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.

Neuer Fokusbereich: Vending

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.

noch mehr Fachwissen auf die Bühne zu bringen als bisher. Deshalb wurde das Hallenkonzept der INTERGASTRA um verschiedene Themenbühnen ergänzt. (©Landesmesse Stuttgart GmbH)

Umsatzbringer Getränkesspezialitäten

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 Spielerinnen und 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 vom Feinsten, 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.

Outdoor.Ambiente.Living zeigt 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.

Die große Vielfalt der Stuttgarter Fachmesse macht die INTERGASTRA 2024 zum Pflichtprogramm für das Gastgewerbe. Tickets sind ab sofort

erhältlich. Zu den ausstellenden Unternehmen sowie den Details zum Rahmenprogramm informieren die Veranstaltenden über www.intergastra.de und die messeigenen Social-Media-Kanäle.

Wir haben für Sie umfangreiches Material von unseren Partnerverbänden DEHOGA Baden-Württemberg, BDV und VKD zusammengestellt. Dies finden Sie hier: intergastra.de/presse

Über die INTERGASTRA

Die INTERGASTRA (3. bis 7. Februar 2024) ist die Leitmesse für Hotellerie und Gastronomie – rund 1.500 nationale sowie internationale AusstellerInnen präsentierten 2020 auf dem Stuttgarter Messegelände ihr breites Angebotspektrum in den Bereichen Küchentechnik, Food, Ambiente und Ausstattung für Hotel und Gastronomie, IT und Dienstleistung, Getränke und Kaffee. Über 100.000 BesucherInnen aus mehr als 30.000 Betrieben und über 70 Ländern informierten sich auf 120.000 m² über neueste Produkte, Trends und zukunftsweisende Ideen. Die INTERGASTRA findet regelmäßig im Verbund mit der GELATISSIMO, der größten Fachmesse für die handwerkliche Herstellung von Speiseeis nördlich der Alpen, statt. Auch die IKA/Olympiade der Köche, einer der ältesten und größten internationalen Kochkunstwettbewerbe der Welt in Stuttgart, findet wieder parallel statt. Nationale und internationale Köchinnen, Köche und Pâtisseries treten hier in Wettbewerb und schaffen mit ihren Kochkreationen die Trends von morgen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at