

Intergastra: Die Leitmesse für Hotellerie und Gastronomie ist endlich wieder da!

Die beliebte Veranstaltung findet vom 3. bis 7. Februar 2024 in den Messehallen Stuttgart statt.



2024 wird zum zweiten Mal die IKA/Olympiade der Köche auf dem Stuttgarter Messegelände parallel zur INTERGASTRA ausgetragen. ©IKA

Drei Monate vor Messestart verrät **Markus Tischberger**, Projektleiter der **INTERGASTRA** und **GELATISSIMO**, auf welche Highlights sich die Besucherinnen und Besucher besonders freuen dürfen und welche Schwerpunkte die Fachmesse aufgrund aktueller Branchenentwicklungen setzt.



Markus Tischberger, Projektleiter der INTERGASTRA im Interview. © Ulli Regenscheit / Intergastra

Wie ist die Stimmung im Team drei Monate vor Messebeginn?

Tischberger: Die INTERGASTRA 2024 ist in Sicht, die Stimmung ist sehr positiv. Sowohl von den ausstellenden Firmen als auch vom Branchenkollegium hören wir beinahe täglich das begeisterte "Endlich wieder INTERGASTRA!". Seit vier Jahren arbeiten wir im Team darauf hin, dass dieses Treffen in Stuttgart etwas Außergewöhnliches wird. Wir gehen jetzt in den Endspurt für die Vorbereitungen und die Vorfreude ist riesig.

Was erwartet die Besucherinnen und Besucher auf der INTERGASTRA 2024 im Vergleich zu den vorherigen Veranstaltungen?

Tischberger: In den letzten vier Jahren hat sich einiges getan. Wir haben die Messlatte höher gelegt. Die INTERGASTRA 2024 wird nicht nur schneller, digitaler und kompakter, wir setzen auch verstärkt auf Live-Erlebnisse und den persönlichen Austausch, außerdem soll es mehr Gelegenheit zum Netzwerken geben. Zusammen mit unseren Partnern wie dem **DEHOGA Baden-Württemberg**, dem **Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD)**, dem **Bundesverband für deutsche Vending-Automatenwirtschaft (BDV)** sowie vielen weiteren haben wir ein vielseitiges Rahmenprogramm entworfen. Mit spektakulären Bühnenshows, Wettbewerben und zahlreichen Meeting-Areas bieten wir den Besucherinnen und

Besuchern ein Messeerlebnis, das im Gedächtnis bleibt.

Vending ist eines der neuen Fokusthemen der Fachmesse, neben der Halle mit Schwerpunkt auf digitale Lösungen. Wie kam es dazu und welche Erwartungen haben Sie an diese Schwerpunkte?

Tischberger: **Automatisierung** und **Digitalisierung** bieten wesentliche Lösungen zur Effizienzsteigerung der Betriebe. Der neue FOKUS VENDING by vendcon ist eine bewusste Entscheidung gewesen. **Automaten** eröffnen der Gastronomie und Hotellerie, die gerade vor immensen Herausforderungen wie Personalmangel, ungewissem Gästeverhalten und der Diskussion um die Mehrwertsteuererhöhung stehen, lukrative Möglichkeiten, sowohl zur personellen Entlastung als auch für Zusatzgeschäft. Auf der INTERGASTRA wollen wir die Synergien für das Gastgewerbe und die Vending-Branche aufzeigen, Betriebe und Vending-Anbieter zusammenbringen und Konzepte für Gastronomie, Hotellerie und Außer-Haus-Markt vorstellen. So können Serviceleistungen künftig 24/7 charmant, effizient und weniger personalintensiv gestaltet werden. Mit dem Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft e.V. (BDV) haben wir dafür einen starken Partner an unserer Seite.

In der Halle für digitale Lösungen werden darüber hinaus Konzepte und Ideen präsentiert, um gastgewerbliche Betriebe jeder Größenordnung für die Zukunft zu rüsten. Unsere Ausstellerinnen und Aussteller haben viele Neuigkeiten im Gepäck, um noch effizienter zu werden, Prozesse schneller, nachhaltiger und digitaler zu gestalten und damit Abläufe zu verschlanken.

In Halle 7 ist traditionell der DEHOGA Baden-Württemberg mit einer großen Bühne und einem vielseitigen Programm vertreten. Können Sie bereits einen ersten Einblick geben?

Tischberger: Mit dem DEHOGA Baden-Württemberg verbindet uns eine langjährige, gute Zusammenarbeit. Daher überrascht es nicht, dass die DEHOGA-Bühne in Halle 7 in gewisser Weise den inhaltlichen Mittelpunkt der INTERGASTRA darstellt. Auf 2.400 Quadratmetern präsentieren sich zusammen mit dem Verband auch verschiedene andere Verbände, wie die Hospitality Sales & Marketing Association Deutschland e.V. (HSMA), der Verband der Servicefachkräfte, Restaurant- und

Hotelmeister e.V. (VSR), der Hotelverband Deutschland (IHA), die Deutsche Barkeeper-Union e.V. (DBU) und viele weitere. Auf diese Weise versammelt sich die gesamte HoReCa-Branche an einem zentralen Ort, um sich gegenseitig für die Zukunft zu stärken. Die Anzahl der MesseunterstützerInnen ist sogar noch gewachsen: Neben dem DEHOGA Baden-Württemberg, dem DEHOGA Hessen und dem DEHOGA Saarland lädt nun auch der DEHOGA Rheinland-Pfalz seine Mitglieder zur Teilnahme an der INTERGASTRA 2024 ein.

Das Rahmenprogramm für die beeindruckende DEHOGA-Bühne verspricht sowohl inhaltliche Tiefe als auch Unterhaltung. Ein Schwerpunktthema wird die Gewinnung von Nachwuchs- und **Fachkräften** für die Branche sein. Auch die Angebote für Gründerinnen und Gründer werden durch das neu geschaffene Workshop-Format "**StartUp-Box**" erheblich erweitert.

Ebenfalls in Halle 7 wird der „**Table ART“-Wettbewerb** des Verbands der Servicekräfte, Restaurant- und Hotelmeister e.V. (VSR) ausgetragen – nicht nur ein optisches Highlight auf der INTERGASTRA, sondern auch ein Pool an Kreativität und Inspiration. Beim Wettbewerb setzen die Teams der vier Landesberufsschulen für das Hotel- und Gaststättengewerbe in Baden-Württemberg je zwei thematisch variierende Tische in Szene. Die Herausforderung besteht darin, mit gekonnt gesetzten Akzenten ihrer festlich gedeckten Tafeln den kulinarischen Genuss über den Teller hinaus mit allen Sinnen erlebbar zu machen. Die Messebesucherinnen und -besucher können vom 5. bis 9. Februar die gedeckten Tische nicht nur bestaunen, sondern auch bewerten. Sie stimmen darüber ab, welcher der acht Tische den Zeitgeist von Tuch bis Tasse am besten trifft und welches Team sich damit den Publikumspreis sichert.

2024 wird zum zweiten Mal die IKA/Olympiade der Köche auf dem Stuttgarter Messegelände parallel zur INTERGASTRA ausgetragen. Was erwartet die Besucherinnen und Besucher dort?

Tischberger: Bei der **IKA/Olympiade der Köche**, die 2020 erstmalig im Rahmen der INTERGASTRA in Stuttgart stattfand, treten Teams aus über 60 Ländern an, um ihr herausragendes Können und ihre Leidenschaft für die Kochkunst in einem fairen Wettbewerb zu präsentieren. Veranstalter der IKA/Olympiade der Köche ist der Verband der Köche Deutschland e.V., mit dem uns eine langjährige Partnerschaft verbindet.

Die Kombination aus Stuttgarter Fachmesse und der IKA/Olympiade der Köche bietet den Besucherinnen und Besuchern die einzigartige Gelegenheit, innerhalb von fünf Tagen die internationalen Trends der Gastronomiebranche zu erkunden und sich mit Kolleginnen und Kollegen aus aller Welt intensiv auszutauschen. Der internationale Kochwettbewerb ist der älteste seiner Art. Es macht uns sehr stolz, dass er auf dem Gelände der Messe Stuttgart stattfindet.

Die Besucherinnen und Besucher haben übrigens die Möglichkeit, die exzellenten Gerichte von den besten Köchinnen und Köchen der Welt zu genießen, indem sie sich Mittags- und Abendmenüs buchen. Schnell sein lohnt sich, denn die Tickets sind begehrt und es gilt first come, first serve.

Was sind in diesem Jahr Ihre persönlichen Highlights auf der INTERGASTRA?

Tischberger: Das größte Highlight für mich ist, dass die INTERGASTRA nach vier Jahren endlich wieder stattfinden darf! Dieser Branchentreffpunkt hat wirklich gefehlt.

Darüber hinaus freue ich mich sehr auf die **Weinelf**, die Deutsche Fußball-Nationalmannschaft der Winzerinnen und Winzer, mit denen wir seit einem Jahr kooperieren. Auf der INTERGASTRA 2024 zeigen sie, was sie in Sachen Wein zu bieten haben. Außerdem wird es geführte **Verkostungen**, Silent Tastings mit spannenden Themenflights und eine coole Weinbar geben. Der Besuch in der Getränkehalle ist also allein deshalb ein Muss.

Immer wieder mitreißend ist auch der **Grand Prix GELATISSIMO** bei dem die besten Gelatieri ihr Können unter Beweis stellen. Live dabei zu sein, wenn neue Eissorten kreiert werden, ist einfach faszinierend.

Die große Vielfalt der Stuttgarter Fachmesse macht die INTERGASTRA 2024 zum Pflichtprogramm für das **Gastgewerbe**. Für Besucherinnen und Besucher, die nur einen Tag Zeit haben, empfehle ich eine sorgfältige Vorbereitung. Konzentrieren Sie sich auf Ihre dringendsten Anliegen: Wo drückt der Schuh? Welche Lösungen suche ich? Welche Anbieter mit Konzepten für meine aktuellen Herausforderungen kann ich in Stuttgart treffen? Lassen sich vor Ort fixe Termine vereinbaren? So kann es klappen, mit einem Tag INTERGASTRA hinzukommen. Es lohnt sich aber, mindestens zwei Tagen auf

der INTERGASTRA einzuplanen, um die volle Bandbreite der Fachmesse zu erleben. Tickets sind ab sofort erhältlich. Zu den ausstellenden Unternehmen sowie den Details zum Rahmenprogramm informieren wir über www.intergastra.de und unsere Social-Media-Kanäle.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at