

MESSEN & EVENTS

## Großes Interesse an Intergastra digital



Bild: Messe Stuttgart

In zwei Wochen startet die Intergastra digital (8. bis 10. März 2021). Das digitale Live-Event für Gastronomie, Hotellerie und Außer-Haus-Markt erfreut sich wachsender Vorfreude. Laut der Messe Stuttgart haben sich bereits in den ersten Tagen seit Öffnung der Besucherregistrierung über 1.000 Teilnehmende für die Veranstaltung angemeldet. Unterdessen wächst auch das Rahmenprogramm rund um die Themen Küche und Food, Kaffee, Einrichtung und Hotellerie bis hin zu Management-Themen wie Mitarbeiterführung oder -motivation. Über 100 Fachvorträge, Talk-Runden, Trend-Touren und Live-Workshops sind aktuell geplant.

Hotellerie: Individual-Lösungen statt Sharing-Konzepte sind gefragt  
Foodsharing und Socialising zählten noch vor einem Jahr zu den Top-Trends der Branche ? in Zeiten der Kontaktbeschränkung undenkbar. Welche neuen Konzepte stattdessen gefragt sind und wie Innenarchitekten Hotels beim Thema Sicherheit und Hygiene unterstützen können, erklären Peter Joehnk von JOI-Design Innenarchitekten, Gesa Rohwedder von Drees & Sommer, Jens Sroka von den Heimathafen Hotels und Jörg Grede vom Waldhotel Stuttgart. Ein Trendthema, das insbesondere für Hoteliers von Bedeutung ist, sind voll ausgestattete Mikroapartments. Markus Elmer von Investment Advisory Team Cushman & Wakefield, Heinrich Böhm von JOI-Design Innenarchitekten, Benjamin Oeckl von BelForm und Richard Wörösch von der i Live Group präsentieren die neuesten Lösungen auf diesem Gebiet und zeigen, was selbst auf kleinstem Raum alles möglich ist.

Trends und Entwicklungen

Auch für Freizeitparks und ihre gastronomischen Angebote wird sich in der Post-Corona-Zeit einiges ändern. Welche Herausforderungen die Erlebnisgastronomie erwartet und welche Konzepte künftig funktionieren können, besprechen Thomas Mack, Geschäftsführender Gesellschafter Europa-Park Rust, und Trend & Change-Experte Pierre Nierhaus.

Mit Spannung wird der Gastro-Trendreport von Nierhaus erwartet. Der Branchenexperte ist überzeugt, dass sich die Gastronomie als Klebstoff der Gesellschaft behaupten wird, was sich am gesteigerten Verständnis der Gäste für die Situation der Gastronomen und einem stärkeren Bewusstsein für den Stellenwert von Restaurants, Cafés und Bars bereits zeige. Das Business komme wieder, sagt Nierhaus. Vor allem jene Gastronomen, die schon jetzt an zukunftsfähigen Konzepten arbeiteten, würden später zu den Gewinnern zählen. Dafür seien die Angebote zu vereinfachen und Prozesse, wo immer möglich, zu digitalisieren. Außerdem sollten Gastronomen ihre individuellen Gastgeberqualitäten herausstellen und echte, analoge Erlebnisse für ihre Gäste schaffen. Themen wie Mitarbeiterwertschätzung und Nachhaltigkeit behalten als Megatrends ihre Berechtigung und seien keinesfalls zu vernachlässigen.

Gastronomie: Angebote digitalisieren, Reichweite erhöhen

Neues für den Gaumen gibt es hingegen für die Teilnehmer der digitalen Weinprobe mit Konstantin Baum, Master of Wine und Geschäftsführer meinelese. Wer sich mit ihm durch die Weinwelt testen möchte, kann das Tasting Paket