

Mehr Aussteller im Olympiajahr



Fünf Monate vor Beginn der Intergastra sind die 115.000 Quadratmeter Hallenfläche in Stuttgart weitgehend gebucht. Für einige Themenhallen gibt es sogar schon Wartelisten. Ein erster Überblick.

Die außerordentlich gute Auslastung zu diesem frühen Zeitpunkt spiegelt die positive Stimmung und erfreuliche Konjunkturlage der Branche wider, erklärt Ulrich Kromer, Geschäftsführer der Messe Stuttgart. Kommendes Jahr rechnet die Messe vom 15. bis 19. Februar 2020 mit rund 1.400 Ausstellern und über 100.000 Besuchern. Die Intergastra erfreut sich einer noch stärkeren Nachfrage als bei der letzten Veranstaltung. Grund dafür sind unter anderem zahlreiche Neuaussteller sowie die IKA/Olympiade der Köche, die älteste internationale Kochkunstausstellung. Sie findet 2020 zum ersten Mal in Stuttgart und parallel zur Intergastra statt, so Kromer. Im Olympiajahr treten unter dem Messemotto #dabeiseinstalles mehr als 2.000 professionelle Köche aus über 70 Ländern gegeneinander an und feilen am perfekten Zusammenspiel von Zutaten, Zubereitung und der Speisen-Präsentation.

Erfolgsgaranten der Messe sind unter anderem die Ausrichtung auf innovative Themen, das facettenreiche Angebot und die thematische Hallenplanung. Fachbesucher schätzen die klare Aufteilung zwischen Küchentechnik, Food, Ambiente und Ausstattung für Hotel sowie Gastronomie, Dienstleistung, Getränke, Kaffee und der Gelatissimo, der größten Fachmesse für handwerklich hergestelltes Speiseeis nördlich der Alpen. Zudem profitieren die Besucher vom Rahmenprogramm wie der DEHOGA-Bühne mit Vorträgen, dem Fokus Hotel oder Stuttgarter Coffee Summit sowie den NewCome Areas.

Smarte Lösungen für die Hotels der Zukunft

Alles rund um die Hotelbranche erfahren Besucher im Ambiente des Themenparks Fokus Hotel in Halle 4. Neben Produktinnovationen und Lösungskonzepten für Hoteliers wartet die sechste Ausgabe exklusiv mit dem Mock-up-Zimmer einer neuen Hotelmarke auf, die in Stuttgart ein Hotel eröffnet. Darüber hinaus erwarten die Besucher Vorträge zu neuen Hotelrends und Best-Practice-Beispielen.

Treffpunkt für die Kaffee-Branche

Vorträge, interaktive Workshops und Verkostungen ? in Zusammenarbeit mit Coffee Consulate werden beim fünften Coffee Summit in der Alfred Kärcher Halle (Halle 8) und dem zweiten Coffee Symposium in dem Kongresszentrum West die aktuellen Entwicklungen der Branche erlebbar. Im internationalen Ambiente steht die Wertschöpfungskette von der Bohne bis in die Tasse im Fokus. Das Rösterdorf als Highlight und die Cuptastings fördern darüber hinaus den Austausch zu Kaffee-Trends und runden das Konzept des Stuttgarter Coffee Summits ab.

Volle Fahrt voraus auf der Straße der eGastronomie

Mit dem Themenpark ?Straße der eGastronomie? an Eingang Ost besetzt die Intergastra erstmalig das Thema E-Mobilität und verknüpft es mit den Bedürfnissen der Hotellerie und Gastronomie. In Zusammenarbeit mit eltefa, Fachmesse für Gebäudetechnik und Elektromobilität, liefert sie Möglichkeiten für Hoteliers und Gastronomen, um mit einer intelligenten Infrastruktur sowie Ladestationen einen Mehrwert für ausgewählte Zielgruppen zu schaffen.

Die Trends von morgen

Auch 2020 werden in Stuttgart in Wettbewerben und Sonderschauen die Trends von morgen gesetzt ? so auch auf der NewCome, der Sonderschau für Start-up-Gründer, Jungunternehmer und Innovatoren. Hier erfahren Besucher im L-Bank Forum (Halle 1) und Halle 7 kreative und neuartige Lösungen für das Gastronomie- oder Hotellerie-Business.

Innovativer Dreh- und Angelpunkt

Die DEHOGA-Bühne in Halle 7 ist während der Messe ein wichtiger Treffpunkt für die Fachwelt, denn hier präsentieren sich zahlreiche Stars der Branche: unter anderem Johann Lafer, Alexander Hermann, Roland Trettl und Cornelia Poletto. Darüber hinaus bietet der Branchenverband Vorträge zu aktuellen Fachthemen sowie Diskussionsrunden, Shows und Unterhaltung. Jungunternehmer haben indes beim Intergastra Innovationspreis und beim Elevator Pitch ? eine dreiminütige Konzeptpräsentation ? auf der DEHOGA-Bühne und vor einer Fachjury die Chance, ihre Expertise und die Einmaligkeit ihrer Konzepte zu beweisen. Der Innovationspreis wird von der Intergastra, der Allgemeinen Hotel- und Gastronomie-Zeitung sowie dem DEHOGA Baden-Württemberg für zukunftssträchtige Branchenideen verliehen. Gewinnentscheidend sind Faktoren wie Innovationspotential, Wirtschaftlichkeit, Design, Funktionalität und Praxisbedeutung des Konzeptes. Beim Elevator Pitch, also dem ?Fahrstuhlgespräch?, kommen weitere Faktoren zum Tragen: Die Geschäftsidee muss zum ersten Mal beim Elevator Pitch vorgestellt werden und das Unternehmen darf nicht länger als drei Jahre am Markt sein. Die Sieger treten anschließend in weiteren Wettbewerben gegeneinander an und der erste Preis ist im Landesfinale mit 3.000 Euro dotiert. Der Couvert d?Or ist indes ein Wettbewerb, bei dem sich alles um den stilvoll gedeckten Tisch dreht ? er wird vom Verband der Servicefachkräfte, Restaurant- und

Hotelmeister (VSR) Sektion Stuttgart in Halle 7 veranstaltet.

Outdoor. Living. Ambiente

Nach der erfolgreichen Premiere in 2018 heißt es Runde zwei für die Sonderschau Outdoor. Living. Ambiente! Aussteller der R+T, Messe für Rollläden, Tore und Sonnenschutz, präsentieren im Rothauspark auf dem Messegelände ihre Sonnen- und Wetterschutzsysteme. Ob Markisen, Sonnenschirme oder Terrassendächer mit Zubehör ? die Besucher können das Angebot unter realen Wetterbedingungen live testen und sich von den Produkten überzeugen. Die Outdoor. Living. Ambiente zeigt, wie Außenflächen zu jeder Jahreszeit und bei allen Wetterlagen genutzt werden können.

IKA/Olympiade der Köche

Vom 14. bis 19. Februar 2020 findet erstmals parallel zur Intergastra die IKA/Olympiade der Köche auf der Messe Stuttgart statt. Die älteste und größte Kochkunstausstellung der Welt wird vom Verband der Köche Deutschlands (VKD) ausgerichtet und setzt seit 100 Jahren kulinarische Trends. Intergastra-Besucher haben in den Hallen C1 und C2 die Möglichkeit, den Köche-Teams beim Live-Kochen über die Schulter zu schauen, sie beim Zubereiten der rund 8.000 internationalen Menüs anzufeuern und diese Gerichte selbst zu kosten.