



**Show  
Time!**



**GELATISSIMO**

Die ganze Welt der Eiskultur

**3.-7.2.2024 | Messe Stuttgart**



Ihre Show  
in Stuttgart:  
3.–7. Februar  
2024

## Die Bühne gehört Ihnen!

Die GELATISSIMO ist die größte Fachmesse für handwerklich hergestelltes Speiseeis nördlich der Alpen. Hohe Qualität der Besuchenden und Themenvielfalt machen sie zum unverzichtbaren Treffpunkt für Eis-Profis. Durch die Kombination mit der INTERGASTRA, Leitmesse für Hotellerie und Gastronomie, haben Sie die Chance, mit Ihren Angeboten neue KundInnen anzusprechen. Das lohnt sich. Denn HotelbetreiberInnen, Gaststätten- und Café-BesitzerInnen, BäckerInnen und KonditorInnen haben längst den Mehrwert eines attraktiven Eis-Angebots erkannt.

Das bringt Ihre KundInnen auf die Messe:

- ➔ **Grand Prix GELATISSIMO:** Der große Eiswaettbewerb der Gelatieri.
- ➔ **Stuttgart Coffee Summit:** Genuss und Vielfalt von der Bohne bis zur Tasse.
- ➔ **Live-Demonstrationen der Eisprofis:** Fachwissen live - und im persönlichen Austausch.
- ➔ **IKA/Olympiade der Köche:** Kochkunst aus aller Welt - der Hit bei BesucherInnen.



## Hochkarätiges Publikum

Endlich wieder live! Von der Produktpräsentation bis zum Tasting - die GELATISSIMO begeistert das Fachpublikum mit Angeboten für alle Sinne. Stark vertreten sind insbesondere die inhabergeführten Betriebe, deren Entscheidungswege besonders kurz sind.

Überzeugen Sie KundInnen und potenzielle GeschäftspartnerInnen mit Ihrem Auftritt und im persönlichen Gespräch von Ihren Angeboten - die Messe bietet dafür genau die richtige Bühne!

### Fachpublikum aus:

-  Eiscafé, Eissalon
-  Café, Coffeeshop
-  Bäckerei, Konditorei, Patisserie
-  Gastronomie, Restaurant
-  Hotellerie, Pension
-  Gemeinschaftsverpflegung, Catering, Heim- und Krankenhausverpflegung
-  Lebensmittel-, Getränkehandel, Handelskette, Großhandel



[www.gelatissimo.de](http://www.gelatissimo.de)



## Kurze Wege, filmreife Technik

Hier landen Ihre KundInnen direkt am Stand: Die GELATISSIMO macht Ihnen den erfolgreichen Messeauftritt leicht dank zentraler Lage, bester Logistik und kurzen Wegen auf dem Gelände. Mitten in Europa nutzen Sie einen echten Standortvorteil!

-  **Direkt am Flughafen**  
300m vom Terminal zum Messeingang.
-  **Direkt an der Autobahn**  
Anschluss an die A8 und mehrere Bundesstraßen.
-  **Reibungsloser Auf- und Abbau**  
Lkw-Anfahrt an jede Halle und ebenerdige Hallen mit großzügigen Logistikflächen.
-  **Direkt parken**  
15.000 Parkplätze rund um das Messegelände.
-  **Direkt in die City**  
30 Min. mit der S-Bahn und U-Bahn in die Innenstadt.
-  **Optimale Infrastruktur**  
Eines der technisch am besten ausgestatteten Messegelände Europas.

**Die Messe Stuttgart - gelebte Nachhaltigkeit**  
Wir gehen bei Klima- und Umweltschutz mit gutem Beispiel voran - von der Abfallvermeidung und -verwertung über die eigene Stromproduktion bis zur Wasseraufbereitung.

 [www.messe-stuttgart.de/das-unternehmen/nachhaltigkeit](http://www.messe-stuttgart.de/das-unternehmen/nachhaltigkeit)

## Genau die richtige Location!

Vom Eistrend bis zur Café-Einrichtung: Die Fachbesucher schätzen das Komplettangebot des Messe-Duos INTERGASTRA und GELATISSIMO. Ihre potenziellen KundInnen finden hier zielgerichtet durch die thematische Hallenaufteilung passende Produkte, Trends und Zukunftsthemen wie Automatisierung und Prozessoptimierung. Hier ist genau der richtige Platz für Ihre Lösungen!

 **FOOD**  
Nahrungsmittel, Tiefkühlprodukte, regionale Spezialitäten, internationale Delikatessen, Convenience.

 **KÜCHENTECHNIK**  
Küchentechnik und -ausstattung, Kühl- und Kältetechnik, Buffet- und Ausgabetechnik, Spül- und Poliertechnik.

 **EINRICHTUNG & TISCHKULTUR**  
Geschirr, Tischwäsche, Ambiente, Textilien, Mobiliar, Raumausstattung, Innenarchitektur, Design, Bad, Sanitär, Wellness, Gebäudetechnik, Outdoor.

 **KAFFEE & KONDITOREI**  
Heißgetränke (Kaffee, Tee, Kakao), Kaffeemaschinen, Mühlen und Zubehör, Kaffeeanbau und -verarbeitung, Bühne des Landesinnungsverbands des Konditorenhandwerks Baden-Württemberg.

 **GETRÄNKE**  
Bier, Biermixgetränke, Sekt, Wein, Spirituosen, Wasser, alkoholfreie Getränke, Säfte, Smoothies, Energy Drinks, Ausschankanlagen, Barausstattung und -zubehör.



 **Dienstleistungen & IT**  
Kassen- und Abrechnungssysteme, Hotelreservierungssysteme und Systeme für das Hotelmanagement, Browser- & appbasierte Lösungen für Hotellerie, Gastronomie und die direkte Gästekommunikation, Telefonie, Hardware, Energiedienstleistung, Verkaufsförderung und Berufsbekleidung.

 **GELATISSIMO**  
Die Fachmesse für die handwerkliche Herstellung von Speiseeis: Rohstoffe, Toppings, Waffeln, Eismaschinen, Kühltheken, Becher, Eiskarten, Zubehör, Ladenbau und -einrichtung.

 **OUTDOOR. AMBIENTE. LIVING.**  
Top-Hersteller präsentieren hochwertige Sonnen- und Wetterschutzsysteme für die Außengastronomie.

 **DEHOGA**  
DEHOGA-Bühnenprogramm: Prominente Gäste, spannende Fachvorträge, wertvolle Informationen und gute Unterhaltung an allen Messetagen.

 **IKA/OLYMPIADE DER KÖCHE**  
Das Highlight zur INTERGASTRA 2024: die 26. Auflage des größten internationalen Wettbewerbs der Kochkunst. Die IKA/Olympiade der Köche - wieder in Stuttgart!



## Vorhang auf für coole Eis-Duelle

Beim 5. Grand Prix GELATISSIMO stellen die Gelatieri ihr ganzes Können unter Beweis.

-  Spektakuläre Eiskunst der Gelatieri an allen Messetagen.
-  Wettbewerbe in drei Kategorien, Finale am vierten Messetag.
-  Zusätzlicher Wettbewerb „Intercoppa“ am letzten Messetag: Die aktuellen Finalisten treten jeweils gegen die 15 Besten der Vorjahre 2016 bis 2022 an.

**5<sup>o</sup> Grand Prix GELATISSIMO**



 [www.gelatissimo.de/grandprix](http://www.gelatissimo.de/grandprix)

# Buchen Sie jetzt Ihren Logenplatz!

Sichern Sie sich alle Vorteile des Top-Branchentreffs GELATISSIMO. Wir stehen Ihnen dabei mit Rat und Tat zur Seite. Alle Preise und Informationen für Ihre Messeteilnahme: [www.gelatissimo.de/anmeldung](http://www.gelatissimo.de/anmeldung)

## Das GELATISSIMO Messe-Team:



**Stefanie Böpple**  
Managerin Messe- und  
Eventleitung  
+49 711 18560-2552  
[stefanie.boepple@messe-stuttgart.de](mailto:stefanie.boepple@messe-stuttgart.de)



**Mirjam Müller**  
Managerin Messe- und  
Eventkoordination  
+49 711 18560-2538  
[mirjam.mueller@messe-stuttgart.de](mailto:mirjam.mueller@messe-stuttgart.de)



**Markus Tischberger**  
Manager Messe- und  
Eventleitung  
+49 711 18560-2593  
[markus.tischberger@messe-stuttgart.de](mailto:markus.tischberger@messe-stuttgart.de)

## Veranstalterin

Landesmesse Stuttgart GmbH, Messepiazza 1, D-70629 Stuttgart

## Ideelle Träger



LANDESINNVENVERBAND  
DES KONDITORENHANDWERKS  
BADEN - W Ü R T T E M B E R G

Sie können einer werblichen Ansprache durch die Landesmesse Stuttgart GmbH jederzeit widersprechen (per E-Mail an [widerspruch@messe-stuttgart.de](mailto:widerspruch@messe-stuttgart.de) oder an die genannte postalische Anschrift der Landesmesse Stuttgart GmbH). Für einen Widerspruch fallen keine anderen Kosten als die Übermittlungskosten nach den Basistarifen an. Informationen zur Nutzung Ihrer Daten finden Sie unter [www.messe-stuttgart.de/datenschutzklarung](http://www.messe-stuttgart.de/datenschutzklarung).

Landesmesse Stuttgart GmbH | Änderungen vorbehalten | Angaben ohne Gewähr | Januar 2023

[www.gelatissimo.de](http://www.gelatissimo.de)  
[#gelatissimo2024](https://twitter.com/gelatissimo2024)

 [linkedin.com/showcase/gelatissimo-stuttgart](https://www.linkedin.com/showcase/gelatissimo-stuttgart)  
 [facebook.com/GELATISSIMO.Stuttgart](https://facebook.com/GELATISSIMO.Stuttgart)  
 [instagram.com/gelatissimo\\_stuttgart](https://instagram.com/gelatissimo_stuttgart)