

# Hungry for success?



 **INTERGASTRA**

Leitmessen für Hotellerie & Gastronomie  
3.-7.2.2024 | Messe Stuttgart

Key to markets

Messe Stuttgart



**Show  
Time!**



**GELATISSIMO**

Die ganze Welt der Eiskultur  
3.-7.2.2024 | Messe Stuttgart



# Online-Seminar für Neuausstellende und Interessierte

28.06.2023

14 Uhr

via Zoom



# Agenda

Vorstellung Ablauf & Projektteam

Messen sind Multitalente

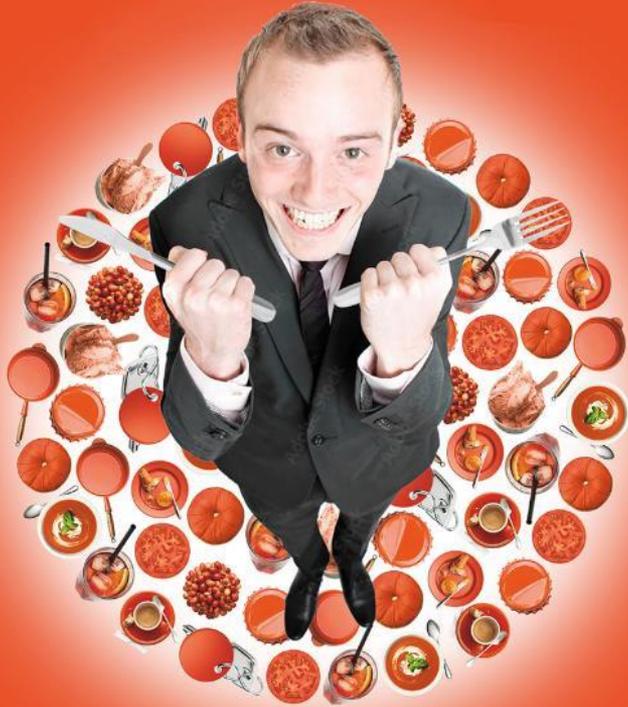
Was ist das Messe-Duo: INTERGASTRA/GELATISSIMO?

Gute Gründe für Stuttgart!

INTERGASTRA/GELATISSIMO 2024

Kommunikation

Termine & Preise



# Das Team

 **INTERGASTRA**



**Markus Tischberger**

Manager Messe- und Eventleitung  
**INTERGASTRA & GELATISSIMO**  
T +49 711 18560-2593  
markus.tischberger@messe-stuttgart.de



**Thomas Eberwein**

Manager Messe- und Eventkoordination  
**Food & IKA/Olympiade der Köche**  
T +49 711 18560-2697  
thomas.eberwein@messe-stuttgart.de



**Markus Goike**

Manager Messe- und Eventkoordination  
**Einrichtung, IT & Vending**  
T +49 711 18560-2236  
markus.goike@messe-stuttgart.de



**Stefanie Böpple**

Managerin Messe- und Eventleitung  
**Küchentechnik**  
T +49 711 18560-2552  
stefanie.boepple@messe-stuttgart.de



**Nicole Finior**

Managerin Messe- und Eventkoordination  
**Getränke**  
T +49 711 18560-2256  
nicole.finior@messe-stuttgart.de



**Ricarda Warth**

Managerin Messe- und Eventleitung  
**Kaffee & Konditorei**  
T +49 711 18560-2185  
ricarda.warth@messe-stuttgart.de

 **GELATISSIMO**



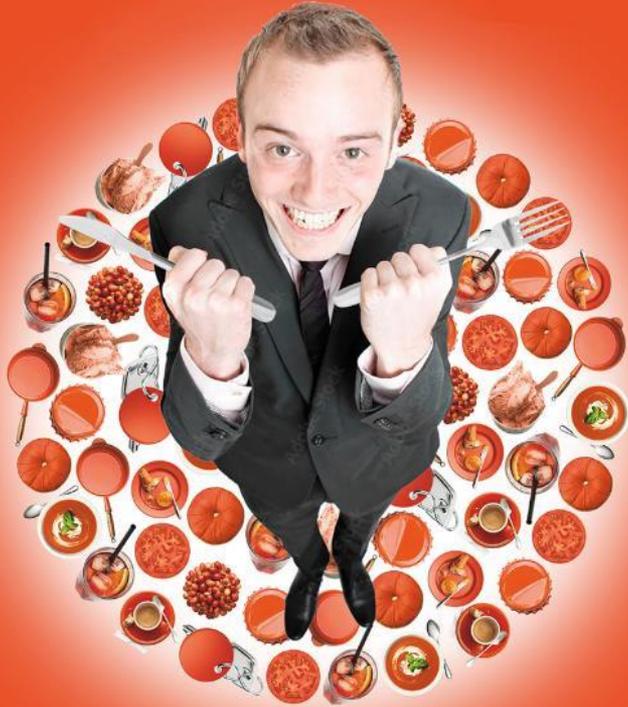
**Mirjam Müller**

Managerin Messe- und Eventkoordination  
**GELATISSIMO**  
T +49 711 18560-2538  
mirjam.mueller@messe-stuttgart.de



**INTERGASTRA/GELATISSIMO Hotline**

T +49 711 18560-2777  
info@intergastra.de



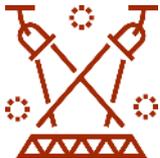
**„Messen sind  
Multitalente“**



- **Geschäfte** tätigen
- Vertrieb ankurbeln
- neue Produkte & Dienstleistungen vorstellen



- Neue Zielgruppen und Kooperationspartner erreichen
- **gezielt Kundschaft** erreichen



- **Präsenz** zeigen, Vertrauen aufbauen, Kunden binden
- **Live-Erlebnis**, abseits vom virtuellen Raum



- Stärke demonstrieren
- **Marktanteile & Reichweite gewinnen**



- Persönliches **Networking**
- Direktes **Feedback** auf eigene Produkte bekommen



- **Branchentrends** entdecken & am **Branchentreff** teilnehmen
- Messen als Kommunikationsanlässe nutzen & **Messeerlebnis** aufsaugen



# Was ist das Messe-Duo?



Ihr Systemlieferant  
für Großküchentechnik

**Stierlen**  
SEIT 1893

MultiRinse-Line

Flüssigspülmaschine umschaltbar  
für die Mehrfachspülung

winterhalter

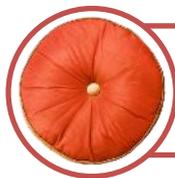


MARENO  
ENJOY YOUR LIFE

MARENO  
PROFESSIONAL EQUIPMENT

**GR**  
LADEN  
GASTRO

Acker  
respiration &  
transpiration



EINRICHTUNG & TISCHKULTUR



KAFFEE & KONDITOREI



KÜCHENTECHNIK



FOOD



GETRÄNKE



GELATO & ROHSTOFFE & MASCHINEN



OUTDOOR.AMBIENTE.LIVING



DIGITALE LÖSUNGEN

- Food
- Küchentechnik
- Einrichtung & Tischkultur, DEHOGA (7) & Karriere
- Digitale Lösungen, Kassensysteme & Dienstleistungen
- Kaffee, Konditorei & Vending
- Getränke
- GELATISSIMO: Speiseeis
- Outdoor. Ambiente. Living.





**Show  
Time!**

Was ist die  
**GELATISSIMO?**



TOPPINGS & WAFFELN



ROHSTOFFE



EISMASCHINEN UND EQUIPMENT FÜR DAS EISLABOR



BECHER & EISKARTEN



LADENBAU & EINRICHTUNG



ZUBEHÖR



KÜHLTHEKEN & VITRINEN



# Gute Gründe für Stuttgart!

TOP Entscheider der  
Branche

Branchentreff in **10** Hallen

# International wegweisend

Besuchende aus über **70** Ländern  
und rund **30.000** Betrieben

**120.000** m<sup>2</sup>  
Ausstellungsfläche!





IKA

**OLYMPIADE  
DER KÖCHE**

ME SSE STU TTGART  
2 - 7 Feb 2024

Welche  
Kochmannschaften  
gegeneinander  
antreten und weitere  
Informationen zur IKA  
finden Sie [hier](#):





Ihr Auftritt a la  
carte!

# Mitten in Europa



Ihr kurzer Weg  
zum Erfolg!

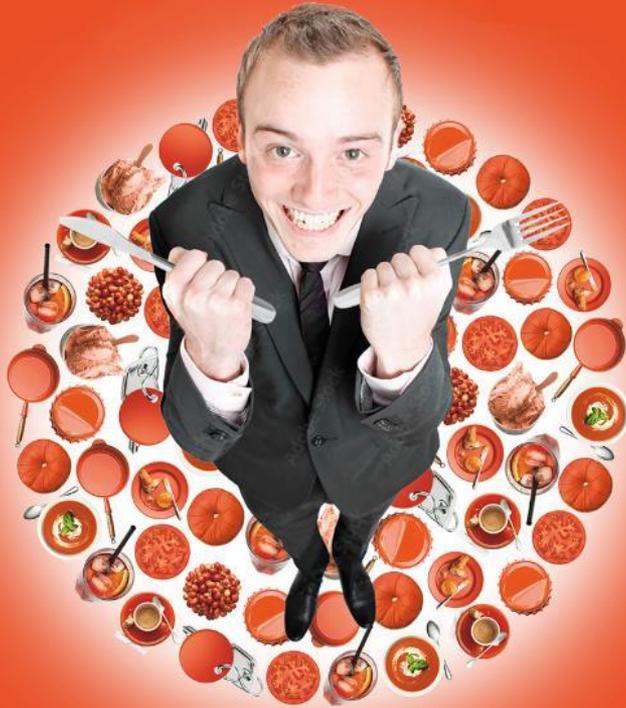


# Perfekte Logistik

Mitten im Markt

Messe Stuttgart





# INTERGASTRA/ GELATISSIMO 2024

Alles über die Messe

## Unsere Ideale TrägerInnen



LANDESINNUNGSVERBAND  
DES KONDITORENHANDWERKS  
BADEN-WÜRTTEMBERG



## Unsere PartnerInnen



Bundesverband  
der Deutschen Vending-  
Automatenwirtschaft e. V.



## Rahmenprogramm & Sonderschauen



GRAND PRIX GELATISSIMO



NEWCOME



OUTDOOR.AMBIENTE.LIVING.

**Vending is  
trending!**

**NEW**

FOKUS VENDING

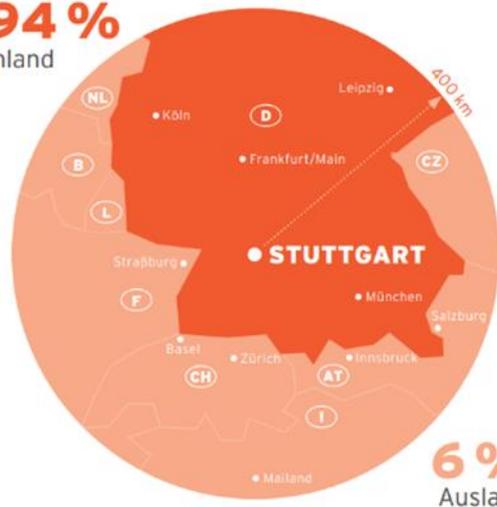
... und noch vieles mehr!

# Besucherstruktur INTERGASTRA

## Einzugsgebiet Besucher\*\*

(Quelle: Repräsentative Besucherbefragung 2020)

**94 %**  
Inland



Die Besucher  
geben der  
INTERGASTRA  
die Schulnote

**1,7**

## Besucherstruktur

(Quelle: Repräsentative Besucherbefragung 2020,  
Mehrfachnennung möglich)



**44 %**

Gastronomie, Restaurant,  
Hotelrestaurant



**19 %**

Hotellerie, Pension



**11 %**

Café, Coffeeshop



**9 %**

Gemeinschaftsverpflegung, Catering  
Heim- und Krankenhausverpflegung



**9 %**

Lebensmittel-, Getränkehandel,  
Handelskette, Großhandel



**7 %**

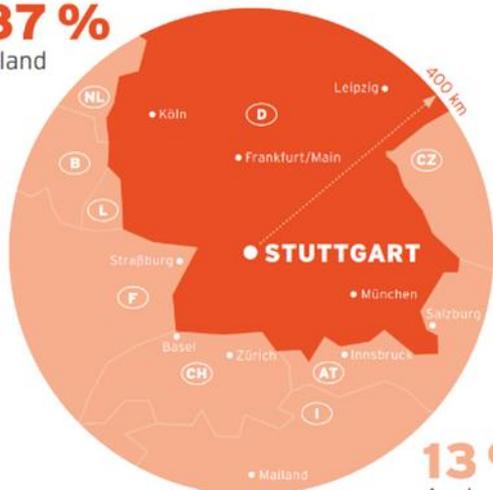
Bäckerei, Konditorei, Patisserie

# Besucherstruktur GELATISSIMO

## Einzugsgebiet Besucher\*\*

(Quelle: Repräsentative Besucherbefragung 2020)

**87 %**  
Inland



**13 %**  
Ausland



Die Besucher  
geben der  
GELATISSIMO  
die Schulnote

**1,8**

## Besucherstruktur

(Quelle: Repräsentative Besucherbefragung 2020,  
Mehrfachnennung möglich)



**50 %**

Eissalon, Eiscafé,  
Café, Coffeeshop



**18 %**

Gastronomie, Restaurant,  
Hotelrestaurant



**16 %**

Bäckerei, Konditorei, Patisserie



**7 %**

Hotellerie, Pension



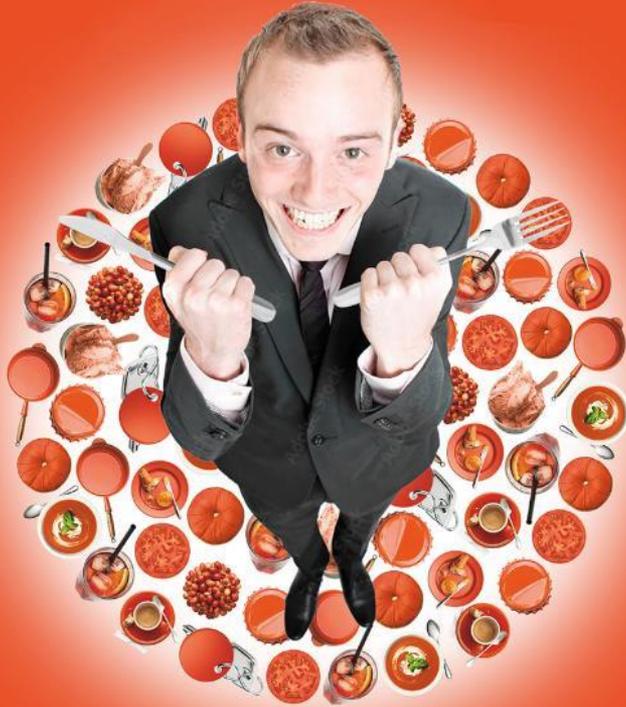
**8 %**

Lebensmittel-, Getränkehandel,  
Handelskette, Großhandel



**5 %**

Gemeinschaftsverpflegung, Catering  
Heim- und Krankenhausverpflegung

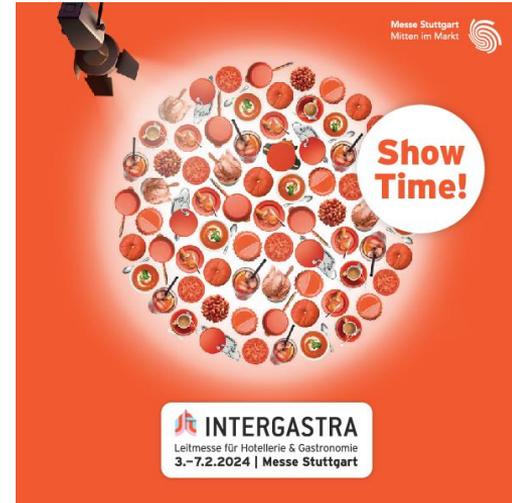


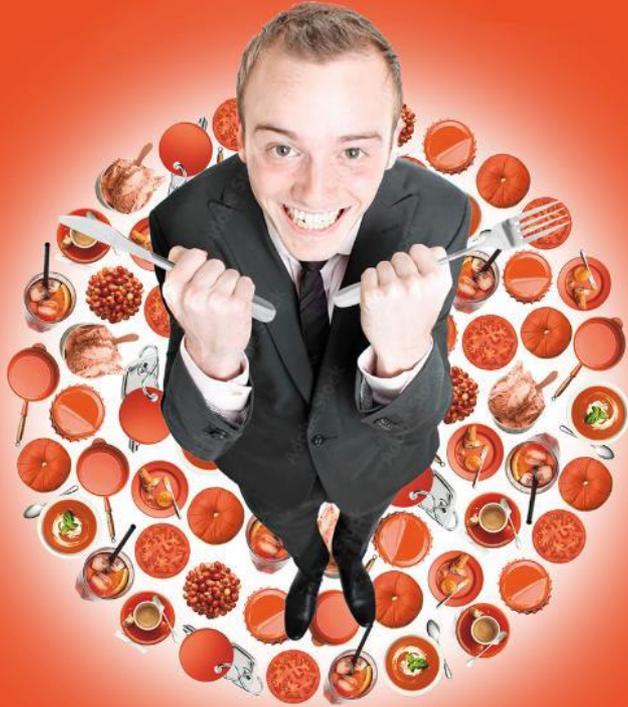
# Kommunikation

# Kostenfreie Werbemittel

- Eintrittscodes für Gratis-Tageskarten
- Logos
- Banner
- Bildmaterial
- Textbausteine
- Pressemitteilung
- Hallenplan
- Plakate

Jetzt vormerken: Wie Sie am besten für Ihren Messestand werben, erfahren Sie im Online-Seminar im **Herbst 2023**.





# Termine & Preise 2024

# In 3 Schritten zur INTERGASTRA

## 01 Anmeldung

Die Anmeldung ist im ersten Schritt **unverbindlich**.

---

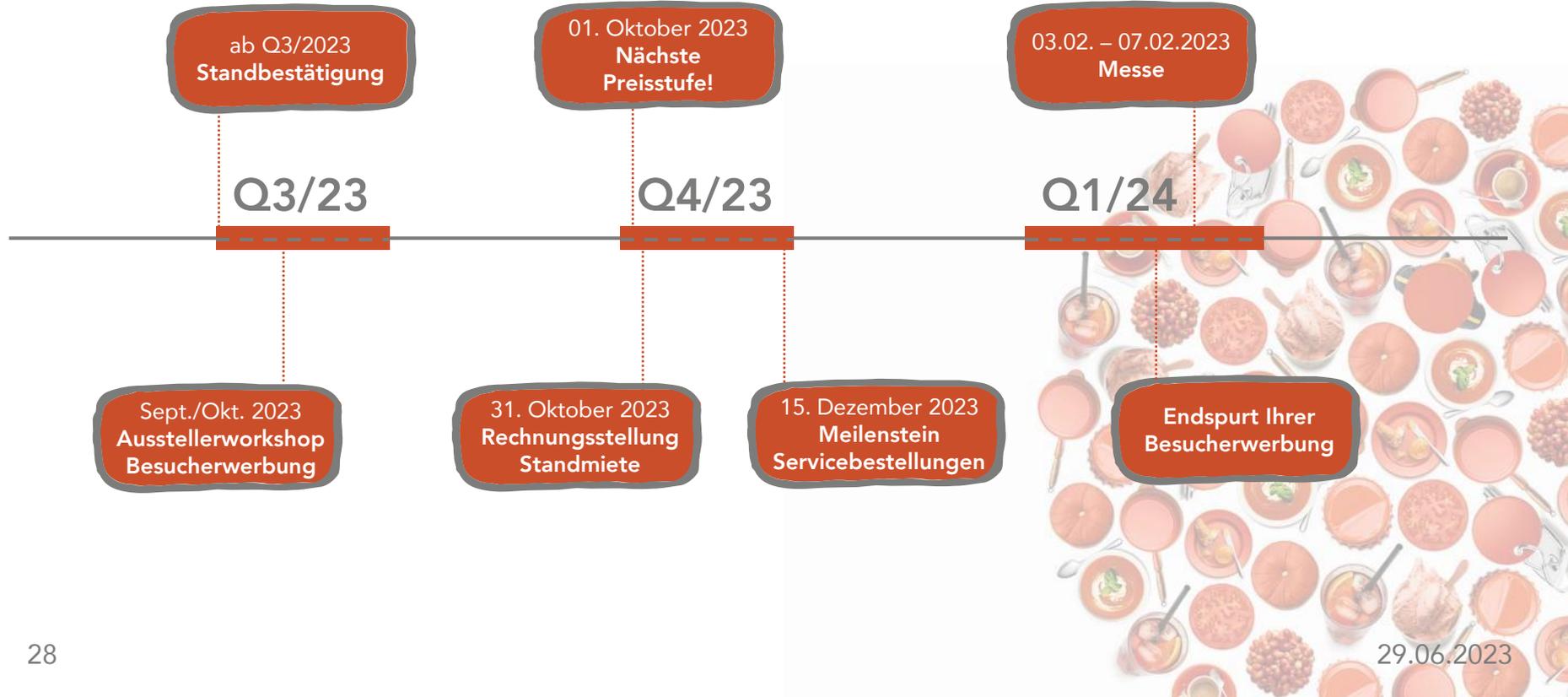
## 02 Platzierungsvorschlag

Ein verbindlicher Vertrag kommt erst zustande, wenn Sie unseren Platzierungsvorschlag erhalten und die **Entscheidung** bestätigen.

---

## 03 Standbestätigung

Anschließend erhalten Sie die Standbestätigung. Damit ist die Buchung **verbindlich**.



## Preise 2024 - Standmiete

**Ab 01.04.2023**   **Ab 01.10.2023**

Reihenstand (pro m <sup>2</sup> )	233 €	239 €
Eckstand (pro m <sup>2</sup> )	249 €	254 €
Kopfstand (pro m <sup>2</sup> )	259 €	264 €
Blockstand (pro m <sup>2</sup> )	268 €	274 €
Medienpauschale	450 €	450 €
MitAussteller (pro MitAussteller)	590 €	590 €

## Preise 2024 - Standpakete

<b>KLASSIK Special</b>	Basis	107 €
	Komplett	149 €

<b>CONCEPT LIGHT Special</b>	Basis	115 €
	Komplett	165 €

<b>MAXIMA 40 Special</b>	Basis	109 €
	Komplett	179 €

<b>LOOK Special</b>	Basis	239 €
	Komplett	289 €

<b>MAXIMA HIGH Special</b>	Komplett	231 €
--------------------------------	----------	-------



Ready to go?

Ready to go?

Just click here!



**INTERGASTRA**

Leitmesse für Hotellerie & Gastronomie  
3.-7.2.2024 | Messe Stuttgart



**GELATISSIMO**

Die ganze Welt der Eiskultur  
3.-7.2.2024 | Messe Stuttgart



**Wir freuen uns auf  
Ihre Fragen!**