



Aus Liebe zur Branche!

07. - 11.02.
2026
Messe
Stuttgart

Wir sind INTERGASTRA!	3
Zuhause im Süden	5
FOKUS FOOD	6
FOKUS GELATISSIMO	7
FOKUS GETRÄNKE	8
FOKUS VENDING	9
FOKUS KÜCHENTECHNIK	10
FOKUS COFFEE	11
FOKUS DIGITAL	12
FOKUS TABLETOP	13
FOKUS INTERIOR	14
Ideelle Träger und Partner	16
Alles auf einen Blick	18



 **INTERGASTRA**
Leitmessen für Hotellerie & Gastronomie
7.-11.2.2026 | Messe Stuttgart



Herzlich willkommen!

Dürfen wir uns vorstellen? Ihr Messe-Team für die INTERGASTRA, vom gelernten Koch bis zur Hotel- und Restaurantmanagerin mit Studienabschluss. Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Ihnen und auf eine wegweisende Messe!
V.l.n.r.: Markus Tischberger, Nicole Finior, Thomas Eberwein, Mirjam Müller, Markus Goike, Dennis Wieland.

Wir sind INTER GASTRA!

Unser Fokus: Erfolgsrezepte für die Branche, die wir lieben!

Die INTERGASTRA? Ein Herzensprojekt! Sie ist unser Baby, viel mehr als ein Job oder eine Messe. Sie ist die Heimat der Gastgeberinnen und Gastgeber aus Leidenschaft. Sie bewegt und belebt. Wir fiebern den fünf Feier-Tagen im Februar entgegen und suchen laufend neue Möglichkeiten, sie mit neuen Angeboten noch wertvoller für Ihr Unternehmen und das Fachpublikum zu machen.

Wir sind mittendrin, führen unzählige Gespräche und vor allem: Wir lieben die einmalige Atmosphäre, die Mischung aus Business und Freundestreffen, die alle zwei Jahre entsteht, wenn die große Branchen-Familie in Stuttgart zusammenkommt. In Engagement und Leidenschaft sehen wir ein Erfolgsrezept für die

seit 1967 erfolgreiche Messe ebenso wie für die Branche. Alle sind sich einig: Damit sich der tägliche Einsatz am Ende auszahlt, werden Angebote gesucht, die Kundinnen und Kunden begeistern. Wir arbeiten daran: Die INTERGASTRA 2026 wird eine Ideen-Messe, die der Branche Wege in die Zukunft weist.

Wir können es kaum erwarten, dass in den zehn Messehallen wieder die Luft brennt. Und das nicht nur bei Live-Shows und Wettbewerben. Nutzen Sie unsere mit Herzblut vorbereitete Messe, um Ihre Lösungen und Produkte zu präsentieren - und kontaktieren Sie uns jederzeit, falls wir Sie bei der Messeplanung unterstützen können.

 Finior  Müller  

*Wir
bringen
Sie hoch
hinaus!*



←
DIREKT
ANMELDEN!



INTERGASTRA

Leitmessen für Hotellerie & Gastronomie
7.-11.2.2026 | Messe Stuttgart

Zuhause im Süden

Die Messe Stuttgart, die Stadt und die Region:
Hier lebt und bebt die Gastro-Branche, hier
sorgen Leidenschaft und Können dafür, dass
Gästen unvergessliche Momente beschert
werden.

Willkommen zur INTERGASTRA!

Unser Wunsch: Fühlen Sie sich wie zu Hause!
Denn nirgendwo sonst verbindet sich die Liebe
zur Branche mit Chancen fürs Business wie hier.
In den zehn Messe-Hallen erwartet Sie eine

optimale, auf Nachhaltigkeit ausgerichtete
Infrastruktur, die Entscheiderinnen und Ent-
scheider auf kurzen Wegen zu Ihnen führt.

Mit Erfahrung, vollem Einsatz und ausgefeilter
Planung sorgen wir dafür, dass Genuss und
gute Geschäfte im Fokus stehen. Anders ge-
sagt: Wer in Stuttgart einmal dabei war, weiß,
warum die Messe begeistert. Herz, Bauch
und Kopf - hier stimmt die Mischung!

Wir freuen uns auf Sie!



FOKUSFOOD



Mit handwerklichem Können, Kreativität und Leidenschaft erfüllen Köchinnen und Köche ihre unverzichtbare gesellschaftliche Aufgabe. Die Ernährung in all ihren Facetten, ob Care, Betriebsverpflegung, Individualgastronomie, Schule oder Kita: die Entscheiderinnen und Entscheider kommen auf die INTERGASTRA und freuen sich darauf, was sie erwartet -

Vielfalt von Frische bis Tiefkühl, neue Angebote aus Convenience und Manufakturen, Innovationen, Trends und individuelle Angebote. Dazu gestalten wir ein Rahmenprogramm mit wertvollem Wissen, spektakulären Wettbewerben und Shows. Wir decken den Tisch für das Fachpublikum, damit Ihr Messeauftritt ein Erfolg wird - sind Sie dabei?

„Liebe geht durch die Messe!“

Thomas Eberwein
**Manager Messe-
 und Eventkoordination**

Thomas Eberwein ist ausgebildeter Koch mit weit über 20 Jahren Berufserfahrung in der gehobenen und Sterne-Gastronomie sowie als gastronomischer Leiter großer Events.

+49 (0) 711 18560-2697

thomas.eberwein@messe-stuttgart.de



Die Top-Themen im Bereich FOKUSFOOD im Überblick:

- ➔ **Nahrungsmittel**
- ➔ **Tiefkühlprodukte**
- ➔ **regionale Spezialitäten und internationale Delikatessen**
- ➔ **Convenience**
- ➔ **New Food**
- ➔ **Plant-based Food**
- ➔ **Food Innovationen**
- ➔ **Verkaufsfahrzeuge**

FOKUSGELATISSIMO

Mehr Vielfalt, neue Rezepte, wegweisende Konzepte: Der Eis-Markt ist schwer in Bewegung und richtig cool, denn handgefertigtes Speiseeis ist gefragt wie selten. Mit Ihrem Messeauftritt können Sie darauf ein Sahnehäubchen setzen.

Präsentieren Sie Ihre einzigartigen Geschmackskombinationen und begeistern Sie Gelatieri und Fachpublikum mit Ihren Angeboten und Produkten.

Ob Eismaschinen, neue Geschmacksvarianten oder Zubehör vom Becher bis zur Kühlvitrine: Die coolsten Trends und eine riesige Angebotspalette für alle, die ihre Gäste eiskalt überraschen wollen, gibt's in der Eishalle. Dazu begeistert die einzige echte Fachmesse für Eisprofis nördlich der Alpen mit Live-Workshops und den Wettbewerben der Gelatieri. Wir sind auf jeden Fall heiß auf Ihre Eis-Ideen!



Die Top-Themen vom FOKUSGELATISSIMO im Überblick:

- ➔ Rohstoffe
- ➔ Toppings und Waffeln
- ➔ Kühltheken und Vitrinen
- ➔ Eismaschinen und Equipment
- ➔ Eiskarten, Becher, Verpackung und Zubehör
- ➔ Ladenbau- und Einrichtung

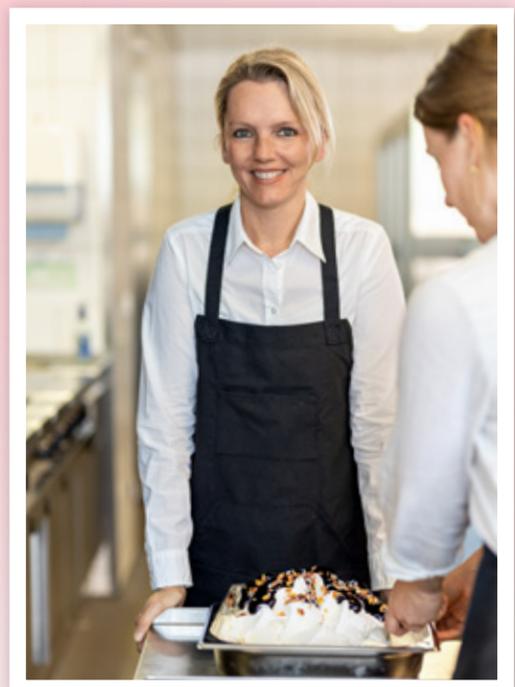
„Ice to meet you!“

Mirjam Müller
Managerin Messe- und Eventkoordination

Neben der Leidenschaft fürs Gelato begeistert sich Mirjam Müller für internationale Kulturen und Trends. Als Event-Profi mit langjähriger Auslandserfahrung legt sie Wert aufs Detail und auf Originalität.

 +49 (0) 711 18560-2538

 mirjam.mueller@messe-stuttgart.de



FOKUSGETRÄNKE



Getränke! Aus ihrer fließenden Vielfalt entsteht die Basis der Gastronomie, befeuert durch spritzige Innovationen.

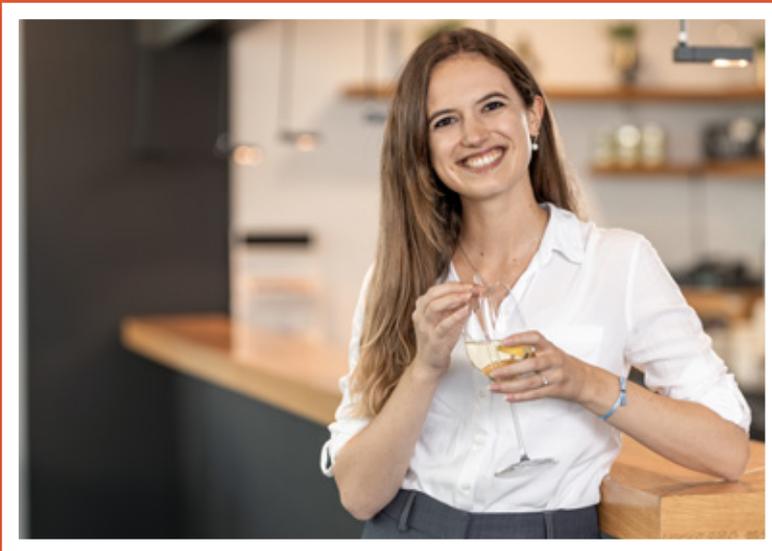
Ihre Ideen und Produkte präsentieren Sie auf der INTERGASTRA einem Fachpublikum, das jede Menge Kompetenz und Begeisterung mitbringt und spürt: Die Branche ist in Bewegung, vom raffinierten Mixgetränk bis zur Ausstattung fürs perfekte Bar-Ambiente.

Wir stoßen auf die Zukunft an und sagen: Willkommen, welche spritzigen Messe-Momente schaffen Sie?

Die Top-Themen im Bereich FOKUSGETRÄNKE:

- ➔ Bier und Biermixgetränke
- ➔ Wein
- ➔ Spirituosen
- ➔ Wasser
- ➔ Alkoholfreie Getränke
- ➔ Säfte und Smoothies
- ➔ Energy Drinks
- ➔ Ausschankanlagen und Fahrzeuge
- ➔ Barausstattung und -zubehör

„Getränke sind eine Herzenssache!“



Nicole Finior
Managerin Messe- und Eventkoordination

Die Hotel- und Restaurantmanagerin hat seit ihrem 15. Lebensjahr im Service gearbeitet. In die INTERGASTRA steckt sie ihre ganze Leidenschaft für das Gastgewerbe und fürs Event-Management.

☎ +49 (0) 711 18560-2256

✉ nicole.finior@messe-stuttgart.de



FOKUSVENDING

Powered by



Bundesverband
der Deutschen Vending-
Automatenwirtschaft e.V.



VendCon



Zahlen, ziehen und genießen: Das ist der einfache Weg zum Genuss, der aktuell die Nachfrage nach Vending-Angeboten in ungeahnte Höhen schnellen lässt. Sie bieten Vending-Konzepte und -Lösungen an? Dann können Sie sich auch auf der Messe über enormes Interesse freuen, das hat bereits die Vending-Premiere 2024 gezeigt.

Hotels, Betriebsgastronomie, Restaurants und öffentliche Einrichtungen sind investitionsfreudig und neugierig auf die vielfältige Vending-Welt. Daraus ergeben sich beste Aussichten für Sie, mit Ihren individuellen Konzepten, innovativen Automatenlösungen und Verkaufsstationen oder effizienten Bezahlssystemen zu überzeugen.

Die Top-Themen im Bereich FOKUSVENDING:

- ➔ **Smart Stores (Handel, GV, HoReCa)**
- ➔ **Operator-Lounge und Branchen-Abend**
- ➔ **Public Vending**
- ➔ **24/7-Verkaufsstationen**
- ➔ **Micro-Markets**
- ➔ **Automaten für Gastro & Hotel**
- ➔ **Bezahlssysteme**
- ➔ **Füllmaterial**
- ➔ **Heiß- und Kaltgetränke**
- ➔ **Office Coffee Service**



„Vending is trending!“



Markus Goike
Manager Messe-
und Eventkoordination

Essen, Trinken und Events: Markus Goike setzt mit jahrzehntelanger Management-Erfahrung wichtige Akzente beim Messe-Thema Vending.

☎ +49 (0) 711 18560-2536

✉ markus.goike@messe-stuttgart.de

FOKUSKÜCHENTECHNIK



Appetit auf Küchentechnik? Das gilt auf jeden Fall für Fachhandel und Planung sowie fachkundiges Publikum aus Bereichen wie Care und Betriebsverpflegung. Sie begeistern sich für schicke Designs, modernste Materialien und vernetzte Technik. Punkten Sie auf der Messe mit Ihren wegweisenden Lösungen, die Gastro-Betriebe effizienter und Gäste noch zu-

friedener machen. Wir sorgen für zusätzlichen Schwung durch ein umfangreiches Rahmenprogramm, das Zukunftsperspektiven eröffnet. Mehr Energieeffizienz, Automatisierung durch Robotik und der Einsatz Künstlicher Intelligenz: Das alles sind Themen, die bei Ihren potenziellen Kundinnen und Kunden auf enormes Interesse stoßen. Nutzen Sie die Messebühne!

„Die Zukunft der Küche – live!“

Thomas Eberwein
Manager Messe-
und Eventkoordination

„Kochen ist zugleich Wissenschaft, Kunst und Liebe - die Küchentechnik liefert die Wissenschaft, wir Köche die Liebe und die Kunst.“

+49 (0) 711 18560-2697

thomas.eberwein@messe-stuttgart.de



Die Top-Themen im Bereich FOKUSKÜCHENTECHNIK:

- ➔ Küchentechnik und -ausstattung
- ➔ Kühlen und Kältetechnik
- ➔ Lüftung
- ➔ Büffet- und Ausgabetechnik
- ➔ Spül- und Poliertechnik
- ➔ Vernetzte Küchentechnik
- ➔ Robotics
- ➔ KI-Lösungen
- ➔ Smart Devices wie Herde, Dämpfer und Öfen

FOKUSCOFFEE

Von der Bohne bis zur Tasse: Der Schwerpunktbereich Kaffee gehört dank Live-Tastings, internationalen Gästen und der Verbindung mit den Bereichen Konditorei, Patisserie und Chocolaterie zu den dauerhaften Highlights der INTERGASTRA.

Heißgetränke wie Kaffee, Tee oder Kakao liegen uns so am Herzen, dass wir für perfekte Wasserqualität auf der Messe sorgen. Mit uns erreichen Ihr Unternehmen, Ihre Lösungen und Produkte ein kaufkräftiges Fachpublikum, das ständig auf der Suche nach dem neuesten Trend ist. Nutzen Sie die Chance!



Die Top-Themen im Bereich FOKUSCOFFEE im Überblick:

- ➔ **Heißgetränke**
- ➔ **Kaffeemaschinen, Kaffeemühlen**
- ➔ **Verpacken und Zubehör**
- ➔ **Kaffeeanbau, -verarbeitung und -veredelung**
- ➔ **To-Go-Konzepte**

„But first coffee!“



Markus Goike Manager Messe- und Eventkoordination

Der Restaurantfachmann greift im Messesgeschehen auf über 30 Jahre operative und Management-Erfahrung in 5-Sterne und Luxushotels D-A-CH und den USA zurück.

☎ +49 (0) 711 18560-2536

✉ markus.goike@messe-stuttgart.de

FOKUSDIGITAL



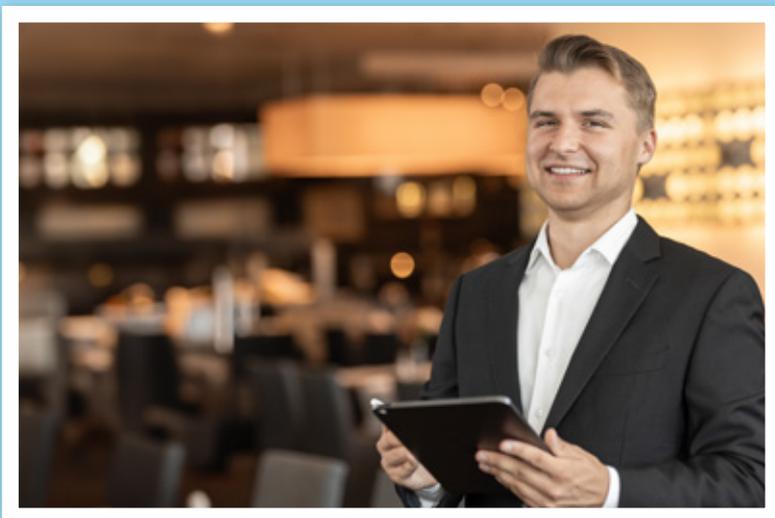
Wer täglich mit vollem Einsatz und Herzblut daran arbeitet, Gäste zu begeistern, braucht Rückendeckung! Der nötige Freiraum entsteht durch digitale Systeme, die Prozesse abkürzen oder übernehmen. Schneller abrechnen, effektiver buchen, Daten sinnvoll nutzen: Innovative Lösungen eröffnen Ideen und Möglichkeiten für zufriedenes Personal und glückliche Gäste.

Mit Ihren Angeboten setzen Sie auf der INTERGASTRA ein klares Zeichen: Gastronomie und Hotellerie haben Zukunft - wenn zur Leidenschaft die digitale Technik kommt!

Die Top-Themen im Bereich FOKUSDIGITAL im Überblick:

- ➔ **Kassen- und Abrechnungssysteme**
- ➔ **Cloud- und Internetdienste**
- ➔ **Travel Technology**
- ➔ **Frontend und Backend-Lösungen**
- ➔ **Digitales Marketing**
- ➔ **Warenwirtschaft**
- ➔ **Personalplanung**

„Digital?
Ja bitte!“



Dennis Wieland Manager Messe- und Eventkoordination

Nach dem Studium hat Dennis Wieland als Eventmanager in der gehobenen Gastronomie seine Leidenschaft für die Branche entdeckt. In der Digitalisierung sieht er enormes Potenzial.

+49 (0) 711 18560-2402

dennis.wieland@messe-stuttgart.de

FOKUSTABLETOP



Der Spruch ist alt, aber wahr: Das Auge isst mit. Mehr noch, ein schön gedeckter Tisch entscheidet oft über den Erfolg. Das Fachpublikum auf der INTERGASTRA weiß, Tischkultur schafft Identität und macht unverwechselbar. Also zeigen Sie, wie sich mit Liebe zum Detail und viel Kreativität die Gäste begeistern lassen.

Beim Dinner for Two ebenso wie in Betriebsrestaurants und Biergärten - wir freuen uns auf Ihre Designs!

Die Top-Themen im Bereich FOKUSTABLETOP im Überblick:

- ➔ **Geschirr**
- ➔ **Besteck**
- ➔ **Tischwäsche**
- ➔ **Textilien**
- ➔ **Design**

„Das Auge isst mit!“

Markus Goike
Manager Messe- und Eventkoordination

Hilton und Marriott, Kempinski und Petersberg - Markus Goike war überall zu Hause, wo Gästekultur auf höchstem Niveau gepflegt wird.

☎ +49 (0) 711 18560-2536

✉ markus.goike@messe-stuttgart.de





FOKUSINTERIOR



Das Ambiente spiegelt, was Gastro-Betriebe und Hotels im Innersten ausmacht. Darum macht die Wohlfühl-Atmosphäre den Unterschied und sorgt für Umsatz. Das Fachpublikum auf der INTERGASTRA können Sie mit Outdoor-Trends ebenso begeistern wie mit budgetgerechten Ideen für perfekte Raumgestaltung. Präsentieren Sie Ihre genialen Ausstattungsideen und -lösungen dort, wo es sich auszahlt!

Die Top-Themen im Bereich FOKUSINTERIOR:

- ➔ **Ambiente und Raumausstattung**
- ➔ **Innenarchitektur**
- ➔ **Gebäudetechnik**
- ➔ **Outdoor und Mobiliar**
- ➔ **Bad, Sanitär und Wellness**

*„Wer sich wohlfühlt,
kommt wieder!“*



Nicole Finior und Markus Goike Messe- und Eventkoordination

*„Schöne Räume wecken Träume,
das zeigen unsere Ausstellerinnen und
Aussteller aufs Schönste!“*

☎ +49 (0) 711 18560-2256

✉ nicole.finior@messe-stuttgart.de

☎ +49 (0) 711 18560-2536

✉ markus.goike@messe-stuttgart.de



Kooperationen - unverzichtbar für

Sprachrohr, Stimme und Anwalt der Branche:
Seit über 50 Jahren prägt der Hotel- und
Gaststättenverband DEHOGA Baden-Württem-
berg als ideeller Träger und Mitgestalter die
erfolgreiche Entwicklung der INTERGASTRA
maßgeblich mit. Der Stand des DEHOGA Baden-
Württemberg ist Heimat weiterer Landes- und

Fachverbände. Auf der Messe bietet das
DEHOGA-Team die perfekte Mischung für
Startups, Traditionsbetriebe und Branchen-
größen: Unterhaltung, Gesprächsrunden zu
heiß diskutierten Themen sowie spannende,
nützliche Fachinformationen für Profis aus
allen Bereichen des Gastgewerbes.



Fünf Tage volles Bühnenprogramm und
Branchenwettbewerbe - hier trifft man sich!



die INTERGASTRA!



Die Community der Hotelprofis: Nutzen Sie den IHA-Gemeinschaftsstand, um Ihre Produkte und Lösungen zu präsentieren.

Zur IHA gehören 1.300 führende Hotels aus Individual-, Kooperations- und Kettenhotellerie. Als dienstleistendes Unternehmen gewinnen Sie dadurch Reputation und Aufmerksamkeit.

Die INTERGASTRA ist seit 2017 exklusive Messepartnerin des IHA Deutschland.

LANDESINNUNGSVERBAND DES KONDITORENHANDWERKS BADEN - WÜRTTEMBERG

Um alles, was süß ist, kümmert sich der Landesinnungsverband des Konditorenhandwerks Baden-Württemberg.

Die Vorführungen und Wettbewerbe rund ums Konditoreihandwerk gehören stets zu den Messe-Highlights.

Dazu vermittelt der Verband die neuesten Trends und zeigt Wege auf, wie Betriebe ihre hohe Produktqualität trotz wachsender Anforderungen noch steigern können.



Alles auf eine

Ihr Erfolg in Zahlen

Besucherstruktur



44 %

Gastronomie, Restaurant, Hotelrestaurant



17 %

Hotellerie, Pension



13 %

Gemeinschaftsverpflegung, Catering, Heim- und Krankenhausverpflegung



10 %

Lebensmittel-, Getränkehandel, Handelskette, Großhandel



10 %

Café, Coffeeshop

Besuchierzahl



2024 hatte die INTERGASTA

89.497

Besucher aus über 99 Ländern

Besucherfeedback

91%

empfehlen die INTERGASTA weiter

82%

des Fachpublikums sind an Einkauf und Beschaffung beteiligt

>60%

sind in Fach- und Führungspositionen tätig

>50%

des Publikums erwarten, dass die Messe in Zukunft an Bedeutung gewinnt.

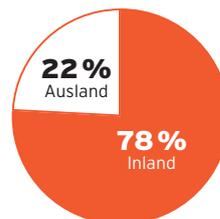


Das Publikum vergibt der INTERGASTA die Schulnote

★☆☆ **1,7** ★☆☆

Top Ausstellerländer

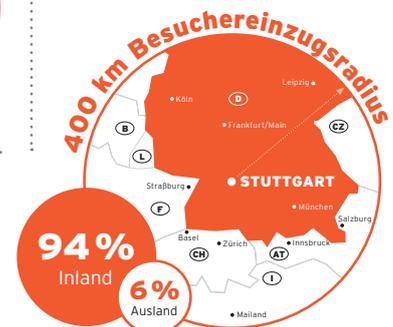
- 1 Deutschland
- 2 Italien
- 3 Österreich
- 4 Schweiz
- 5 Niederlande
- 6 Frankreich



Belegbare Fläche INTERGASTRA 2026:
119.800 m²



DIREKT ANMELDEN!



„Besonders wertvoll:
Netzwerken vor Ort!“



Elena Brodbeck
Managerin Communications Strategy

Caroline Bies
Managerin Communications Coordination

Markus Tischberger
seit 2007 Projektleiter der INTERGASTRA

Wir freuen uns auf Sie!

„Die INTERGASTRA ist ein Muss, weil sich hier die Branche trifft - investitionsfreudige Entscheiderinnen und Entscheider inklusive!“

n Blick!

Perfekte Infrastruktur



Direkt am Flughafen

Nur 300m vom Terminal zum Messeingang.



Direkt an der Autobahn

Anschluss an die A8 und mehrere Bundesstraßen.



Direkt in die City

Nur ca. 30 Min. mit U-Bahn oder S-Bahn zum Hauptbahnhof und in die Stuttgarter Innenstadt.



Reibungsloser Auf- und Abbau

Lkw-Anfahrt an jede Halle und ebenerdige Hallen mit großzügigen Logistikflächen.



Taxis und Busse

Mehrere Bushaltestellen und Taxistände in nächster Nähe.



Optimale Infrastruktur

Eines der technisch am besten ausgestatteten Messegelände Europas.



Direkt parken

15.000 Parkplätze rund um das Messegelände.



Vorfreude auf 2028: Anbindung Fernverkehr

Schnell und einfach mit dem ICE zur INTERGASTRA.

Jetzt unverbindlich anmelden und Standplatz sichern!

Nutzen Sie bis zum 31. März 2025 den Frühbuchervorteil, um sich rechtzeitig auf die INTERGASTRA 2026 vorzubereiten. Ihr Vorteil: Wir erfüllen ihre Sonderwünsche bei einer frühzeitigen Anmeldung.

Alle Preise und Informationen für Ihre Messeteilnahme:



www.intergastra.de/anmeldung



JETZT DIREKT ANMELDEN!

**Frühbucher-
vorteil bis
31.03.2025**

Wichtige Meilensteine 2025



Fragen? Wir unterstützen Sie gerne persönlich:

Kontakt Messe-Team

+49 711 18560-2777
info@intergastra.de
www.intergastra.de/kontakt

Auslandsvertretungen

www.messe-stuttgart.de/auslandsvertretung

Veranstalterin

Landesmesse Stuttgart GmbH, Messeplazza 1, D-70629 Stuttgart

Ideelle Träger



Preferred Partner



Jetzt folgen!
#intergastra2026
www.intergastra.de

Sie können einer werblichen Ansprache durch die Landesmesse Stuttgart GmbH jederzeit widersprechen (per E-Mail an 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/datenschutzkaerung

Landesmesse Stuttgart GmbH | Änderungen vorbehalten | Angaben ohne Gewähr | August 2024