

Intergastra vom 15. bis 19. Februar 2020 in Stuttgart



Wie schon 2018 wird zur Intergastra ein großer Besucherandrang erwartet – auch in den Hallen mit Schwerpunkt Großküchentechnik.

Weltneuheiten und Deutschlandpremierieren

Mitte Februar wird die Intergastra alle bisherigen Erwartungen an eine Außer-Haus-Markt-Messe übertreffen – vor allem durch die Ausrichtung der IKA/Olympiade der Köche. Dabei gibt es rund um den Außer-Haus-Markt auch für Fachhändler und Planer einiges zu sehen.

Im Rahmen der Intergastra gibt es ein neues Highlight: So findet die 25. IKA/Olympiade der Köche vom 14. bis 19. Februar erstmals auf dem Stuttgarter Messegelände statt – und startet also schon einen Tag vor Messebeginn. Damit erweitert die Messe Stuttgart das Angebot für die gastgewerbliche Fachwelt: Denn vier Tage lang kämpfen internationale Kochteams um den Sieg und bieten gleichzeitig den Besuchern die Möglichkeit, Gerichte aus aller Welt auf höchstem Niveau zu genießen.

„Die Intergastra bildet mit ihrer strukturierten Hallenaufteilung und der außerordentlichen Bandbreite an Ausstellern aus Hotellerie und Gastronomie die ganze Welt der Gastlichkeit ab. Die IKA/Olympiade der Köche profitiert von diesem Fundament und wir profitieren von ihrer Internationalität“, freut sich Ulrich Kromer von Baerle, Geschäftsführer der Messe Stuttgart. Mitte Februar treten rund 2.000 Köchinnen, Köche sowie Pâtisseries aus über 60 Nationen gegeneinander an und setzen von der Landeshauptstadt aus mit ihren Kochkreationen kulinarische Trends.

Kocholympiade 2020 ist Ecolab. Eingerichtet werden die Küchen vom Fachhändler Edgar Fuchs. „Es ist für uns großartig, wenn unsere Arbeit dazu beiträgt, dass an den Wettbewerbstagen herausragende und bewundernswerte Kochkunst stattfindet. Wir wünschen allen Beteiligten gutes Gelingen und viel Erfolg“, betonen Harald und Michael Fuchs. Im Mittelpunkt der Messe stehen für die meisten Fachhändler und Planer die vielen Aussteller, die ihre neuen Produkte und Konzepte aus den Bereichen Großküchentechnik, Ambiente, Hygiene, Küchenlogistik, Tabletop und Digitalisierung präsentieren. Dabei werden zahlreiche Produkte und Konzepte vorgestellt, für die sich auf jeden Fall ein Besuch in Stuttgart lohnt und die in dieser GastroSpiegel-Ausgabe bereits vorab vorgestellt werden (siehe Seiten 24-30).

wendern ihre Neuheiten präsentieren können. So stellt Cool Compact als Weltpremiere die neue Serie der Schnellkühler und Schockfroster vor. Die Serien Vintos und Vintos plus sind die ersten vollständig in Deutschland gefertigten Schnellkühler und Schockfroster und als Standardmodell in vier Größen sowie als Einfahrmodell in zwei Größen erhältlich. „Wir komplettieren und optimieren damit unsere Range für die zeitversetzte Speisenzubereitung, die Messebesucher erwartet eine innovative Topneuheit“, verspricht Andreas Lindauer, Geschäftsführer Vertrieb/Marketing bei Cool Compact. Ebenfalls eine Weltpremiere kündigt Pacojet an. „Im Februar dürfen unsere Messegäste und Standbesucher noch mehr gespannt sein. Denn in Stuttgart präsentieren wir eine Weltneuheit, die der kreativen Küche garantiert revolutionäre Dimensionen bei der Entwicklung ultimativer Genussbotschaften eröffnet“, teilt Anja Manz, CEO Pacojet, mit.

KOHLHOFF
HYGIENESCHLEUSEN



www.kohlhoff-hygiene.de

Sponsoring und Neuheiten-Präsentation

Unterstützt werden die Olympia-Teams im Bereich Großküchentechnik und Ambiente sowie Logistik und Tabletop unter anderem von MKN, RAK Porzellan, Metro, Blanco Professional, Cool Compact, AMT, Solex, Bohner, Rieber, Pacojet und Komet. Exklusiver Hygienepartner der

Große Vorfreude

Entsprechend groß ist die Vorfreude der Aussteller, dass sie den Handelspartnern und An-