



Das Herz der Branche schlägt in Stuttgart

Die ganze Welt des Gäste-Business: Entdecken Sie Innovationen aus aller Welt und erleben Sie, wie ideenreich sich die HoReCa-Branche den Aufgaben der Zukunft stellt. Die neue Hallenaufteilung der INTERGASTRA ermöglicht dies schneller und besser als je zuvor. Über 1.300 Aussteller präsentieren Lösungskonzepte, Innovationen und Produkte. Sie schaffen damit neue Möglichkeiten für Ihr Business.



FOOD & KÜCHE

Halle 1, 3, 5, 7 | Ausstattung, IT/Warenwirtschaft, Produkte, Rohstoffe und Arbeitstechnik für Köche und Gastronomen



HOTEL & AMBIENTE

Halle 4, 6 | Tischkultur, Designtrends, Mobiliar und Gebäudetechnik – präsentiert von führenden Herstellern



KAFFEE

Halle 8, 10 | Alles rund um den Kaffee: Anbau, Verarbeitung, Maschinen, Zubehör, dazu Tee, Kakao, Konditorei



GETRÄNKE

Halle 9 | Von alkoholfrei über Bier und Wein zur Spirituose: Inspiration, Know-how und die neuesten Szenetrends



GELATISSIMO

Halle 10 | Die Messe rund um Zubereitung und Präsentation von handwerklichem Speiseeis, Ladenbau und Einrichtung

Ihr Kongress-Paket

Gesamtpaket: 98 Euro
Frühbucherrabatt bis 5.1.2018: 85 Euro
Exklusiver Vorteil: **VIP-Einlass, Messe-eintritt und Parkgebühr inklusive**

Alle Preise zzgl. 19 % MwSt. Die Teilnahmegebühr beinhaltet die Präsentationsunterlagen, Pausenversorgung, Intergastra-Tagesticket, Busshuttle, Abendevent und Parkgebühr am Messegelände.

Jetzt Ticket sichern!
intergastro-kongresse.de

Top-Lage, kurze Wege, beste Übersicht



Veranstaltungsort der INTERGASTRA

Landesmesse Stuttgart GmbH, Messeplazza 1, D-70629 Stuttgart

Öffnungszeiten der INTERGASTRA vom 3. bis 7.2.2018

Samstag bis Dienstag, 10–18 Uhr, und Mittwoch, 10–17 Uhr

Anreise einfach gemacht

	Berlin (TXL) – Stuttgart (STR)	1h 10 min
	Wien (VIE) – Stuttgart (STR)	1h 10 min
	Mailand (MXP) – Stuttgart (STR)	60 min
	Zürich (ZRH) – Stuttgart (STR)	40 min
	Köln – Stuttgart	2h 13 min
	München – Stuttgart	2h 12 min

Mehr Informationen unter: intergastro.de/anreise

Mitten im Markt

Messe Stuttgart



05.02.2018

INTERGASTRA
Fachkongress



5.2.2018
Messe
Stuttgart



Im Rahmen der:

INTERGASTRA
Die ganze Welt des Gäste-Business

intergastro.de
#intergastro18
 /INTERGASTRA



Das Programm: digitaler, individueller, mobiler

Ob Betriebsrestaurant, Krankenhaus, Groß- oder Profiküche: Auf der INTERGASTRA 2018 erleben Sie, wie Ihr Business von den neuesten GV-Trends und -Ideen optimal profitiert. Im Kongress-Fokus stehen die Chancen der Digitalisierung und zukunftsweisende Geschäftsmodelle. Wir kombinieren Fachwissen mit Events und Best Practices. So erfahren Sie von Experten und Innovatoren aus erster Hand, wohin sich Ihre Branche in den kommenden Jahren entwickeln wird.

Ablauf des Fachkongresses am 5.2.2018

Chancen für die Prozessoptimierung und Wirtschaftlichkeit in Profiküchen

Ort: Messegelände Stuttgart, ICS - Raum C4

9:30 VIP-Einlass ins Messegelände und Get-together

9:50 BEGRÜSSUNG:

Claudia Kirchner, Chefredakteurin GVmanager, Karl Haaf, Ehrenvorsitzender des Landesverbands der Köche Baden-Württemberg, Leiter Freier Arbeitskreis der Krankenhaus-Küchenleiter

10:00 DigiNet - Digitalisierung und Vernetzung als Rücken- oder Gegenwind für gastronomische Betriebe?

Dieter Mailänder, mailänder marketing Foodservice Fachagentur GmbH, Kirchheim/München

10:45 AUS DER PRAXIS 01:

Die digital vernetzte Produktionsküche am Beispiel speisewerk, Ludwigsburg: Was ist bereits umgesetzt, welche Potenziale gibt es, welche Stolpersteine?
Andreas Müller, Better Taste GmbH, speisewerk Ludwigsburg und Adler am Schloss Eventcatering

11:30 Pause mit Snacks und Getränken



12:00 AUS DER PRAXIS 02:

Visionär oder verrückt? Warum lässt sich eine Großküche per Live-Webcam in die Kessel schauen? Wird das Beispiel einer Manufaktur für individuelle Convenience Schule machen?
Stefan und Günther Lehmann, Geschäftsführer Lehmanns Gastronomie, Bonn

12:45 ZUKUNFTSVISION:

Vom Sternemenü im Taxi bis zur Kantine im Shuttlebus - individualisiert, hochwertig, ganzheitlich und intermodal. Profiküchen als Herzstück eines digitalen Food and Mobility Ökosystems.
Helmut Ramsauer, Spinpartners GmbH, Geisenhausen, Christiane Bausback, N+P Industrial Design GmbH, München

13:30 ZUSAMMENFASSUNG UND VERABSCHIEDUNG

Zeit zum Besuch der INTERGASTRA

Exklusive Partner



Best-Practice Backstage

Hinter den Kulissen der ersten digitalen Küche Europas
Ort: speisewerk/urbanharbor, Ludwigsburg

16:30 Bustransfer ab Messe Stuttgart nach Ludwigsburg

18:30 BEGRÜSSUNG:

Die digitale Organisation der Lebensmittel vom Acker zum Teller – was ist Vision, was Wirklichkeit?
Podiumsgespräch mit Max Maier, maxmaier urbandevelopment, Thilo Koslowski, CEO Porsche Digital, Dr. Ingo Hofacker, Senior Vice President T-Systems Digital Division, Hartmut Jenner, CEO Alfred Kärcher, Dr. Meinhard Forkert, Fachanwalt für Bau- & Architekten-recht, Lehrbeauftragter Hochschule Karlsruhe, Partner Kanzlei Forkert

19:30 DINNER-BUFFET

20:00 Besichtigung der digital vernetzten Produktionsküche speisewerk in Kleingruppen, Zeit zum Netzwerken und für Hintergrundgespräche

speisewerk Ludwigsburg

Im urbanharbor, im Werkzentrum Weststadt in Ludwigsburg, gibt Visionär Max Maier einen Vorgeschmack darauf, wie die Gastronorm die Digitalisierung in die Grossküche bringt und welche neuen Möglichkeiten der Wertschöpfung sich daraus für Gastronomen öffnen. Im speisewerk werden aktuell 5.300 Essen am Tag produziert.

