

SUPERIOR HOTEL

INTERGASTRA 2020

Für das Hotel der Zukunft



Hoteliere erfahren auf der Messe alles über die neuen Hotelrends, können Kontakte knüpfen und Erfahrungen austauschen / Foto: Messe Stuttgart

Von der Inneneinrichtung bis zur Haustechnik über Outdoor-Möblier bis hin zur Tischkultur präsentieren Hersteller und Dienstleister ihre neuen Konzepte, erfolgreiche Lösungen und Innovationen. Hoteliere aus ganz Europa erfahren auf der Intergastra alles über die neuesten Hotelrends, knüpfen Kontakte und tauschen Erfahrungen aus.

Auf der Intergastra sind zwei Hallen den Themen Hotel, Einrichtung und Ambiente gewidmet. „Halle 4 ist unsere „Hotel-Halle“, in der sich der Hotelverband Deutschland (IHA) und deren Partner am Gemeinschaftsstand präsentieren“, sagt Markus Tischberger, Projektleiter der Intergastra. Auch der angrenzende Themenpark „Fokus Hotel“ sei gänzlich auf die Ansprüche der Hotelbranche ausgerichtet. Neben einem vielfältigen Ausstellungsbereich für individuelle Designkonzepte und Lösungen feiert die neue Zimmerstudie der i Live Group, die im kommenden Jahr ein Haus mit short- sowie longstay-Apartments in Stuttgart eröffnen wird, seine Premiere. Hier werden moderne, vollmöblierte Serviced Apartments gezeigt, die den Gästen ein Wohnen auf hohem Qualitätsniveau ermöglichen. „Longstay-Apartments, wie sie die i Live Group vorstellt, liegen im Trend und bieten eine große Chance für die Hotellerie, insbesondere als Zusatzkonzept“, sagt Tischberger, „Gäste buchen diese meist für einen längeren Aufenthalt, nehmen allerdings zeitaufwendige Hotel-Dienstleistungen wie die tägliche Reinigung eher selten in Anspruch.“ Für Hoteliere bedeutet das Modell in erster Linie weniger Aufwand. Sie können ihre hauseigenen Zusatzleistungen wie den Wäscheservice, einen Fitnessraum oder den Wellnessbereich dennoch mit anbieten und so eine bessere Auslastung generieren.

Ein weiteres Highlight im Themenpark 'Fokus Hotel' ist die Materialagentur raumprobe: Ob objekttaugliche Bodenbeläge, Textilien oder Oberflächen ? hier ist für den Hotelausbau alles dabei. Die Messebesucher können sich von den Materialien für die Bereiche 'Bad und Wellness?', 'Restaurant und Bar?', 'Schlafen und Aufenthalt?' sowie 'Lounge und Konferenz?' selbst ein Bild machen.

Mit der Sonderschau Outdoor. Ambiente. Living. geht die Outdoor-Saison unter Realbedingungen in die Verlängerung und zeigt, wie die Anlagen der Außengastronomie dank Sonnen- und Wetterschutzsysteme bei jeder Wetterlage nutzbar sind. Im Rothaus Park des Stuttgarter Messegeländes können sich Messebesucher von den unterschiedlichen Überdachungs- und Beschattungsmöglichkeiten im Freien überzeugen.

Traditionell gelten ebenso die Fachwettbewerbe als Publikumsmagneten. Beim Couvert d'Or decken Teams aus jeweils zwei Personen unter einem selbst ausgedachten Motto einen Tisch für ein Fünf-Gänge-Menü ein. Eine unabhängige Jury bewertet diesen nach gastronomisch-fachlichen sowie gestalterischen Gesichtspunkten und kürt die Sieger. Geschäftsideen im Schnelldurchlauf stellen die Teilnehmer des 'Elevator Pitch'-DEHOGA Cup vor. Hier treten angehende Gründer und junge Unternehmer aus dem Gastgewerbe sowie der Zuliefererindustrie gegeneinander an. Ihre Konzepte bringen sie vor einer Jury und dem Publikum in nur drei Minuten auf den Punkt. Wer überzeugen kann, wird bei der Gründung ein Jahr lang vom IFEX unterstützt.

In Halle 7 bietet der Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Baden-Württemberg ein pralles Bühnenprogramm mit Fachinformationen und Diskussionsrunden. Als Träger der Intergastra sorgt der Verband nicht nur für ein Rahmenprogramm, sondern bietet Messebesuchern auch Informationen über das Leistungsangebot des Verbandes. 'Insbesondere der Dienstag, 18. Februar, kann dank spannender Vorträge gemeinsam mit der IHA und der Verleihung der Hotel-Klassifizierungen der Schwerpunkttag für die Hotellerie genannt werden', sagt Tischberger.

Zum Abend-Event, der Hotel Executive Night, laden der Hotelverband Deutschland (IHA), der DEHOGA Baden-Württemberg und die Intergastra rund 400 Gäste aus Hotellerie und Gastgewerbe an die lange Tafel der IKA-Nationalköche ein.