



Pressemitteilung

Klein, exklusiv und endlich wieder on Tour: Die Branche trifft sich auf der Gastro Vision Roadshow im September und Oktober 2021

Hamburg, den 10. August 2021 – Kick-off für das Endjahresgeschäft in Hotellerie, Gastronomie und Catering: Im September und Oktober geht die Gastro Vision Roadshow auf Tour in Deutschland. Die Roadshow stoppt in **Hamburg** (15.09. / Empire Riverside Hotel), **Frankfurt am Main** (22. & 23.09. / UNION Halle), **Berlin** (29.09. / Landesvertretung Hamburg), **Köln** (4.10. / Hotel Dorint an der Messe) und **München** (25. & 26.10. / Alte Kongresshalle).

Mit den kleinen exklusiven Veranstaltungen schafft die Gastro Vision Roadshow für die Branche nach der langen Corona-Zwangspause und passend zu den aktuellen Einschränkungen endlich wieder eine Plattform für Produktvorstellungen, Austausch und gute Gespräche. Neben den gewohnten Ausstellern, die bereits dabei waren, nutzen in diesem Jahr auch einige neue Unternehmen die Möglichkeit, sich und ihre Produkte auf der Roadshow vorzustellen. Insgesamt laden rund 30 Unternehmen die Branchenbesucher zum persönlichen Gespräch.

„Wir freuen uns, dass es endlich wieder los geht und wir passend zur aktuellen Situation jetzt erst einmal mit der Gastro Vision Roadshow touren. Bevor wir dann im kommenden Jahr hoffentlich wieder im größeren Rahmen die Gastro Vision im Februar parallel zur Intergastra in Stuttgart sowie im März parallel zur Internorga in Hamburg durchführen können“, sagt Klaus Klische, Veranstalter der Gastro Vision sowie der Gastro Vision Roadshow.

Diese Aussteller sind bei der Gastro Vision Roadshow 2021 dabei:

- **11er Nahrungsmittel** – Das Beste aus der Kartoffel.
- **Aramark** – International tätiges Dienstleistungsunternehmen für Catering, Gastronomie und Servicemanagement.
- **Artland / Tönnies** – Qualitative, schmackhafte Fleisch- und Wurstprodukte.
- **ART OF OIL** – Biologisches Olivenöl in Perfektion.
- **Aviko** – Partner für alle Kartoffellösungen, frisch oder tiefgekühlt.
- **Block Menü** – Menüs für alle Anlässe mit Zutaten bester Qualität.
- **BON PASTAIO** – Pasta nach dem Leitmotiv „Convenience wie handgemacht“.
- **CF Gastro** – Zusammenschluss von Fruchthändlern, die ihre Frischeprodukte in der gesamten Bundesrepublik ausliefern.
- **Churchill China** – Britischer Hersteller von Tafelgeschirr.
- **EGV/AG** – Lebensmittelgroßhandel für Profi-Kunden aus der Gemeinschaftsverpflegung, Betriebsgastronomie und Hotellerie.
- **FFS Fresh Food Services** – Frische Produkte, kreative Ideen und ein Gespür für Food-Trends.



- **Fresh Factory** – Höchste Maßstäbe bei geschnittenen Früchten im Fresh Cut.
- **Gewinnblick** – Kassensysteme und -lösungen für Gastronomie und Hotellerie.
- **GROSSMANN - lebe dein lecker** – Feinkost-Manufaktur aus Leidenschaft.
- **Henning Broscheit** – Einer der führenden Lebensmittelgroßhändler in Nordrhein-Westfalen.
- **Hilcona** – Pasta und vegetarische Spezialitäten.
- **KAJ Hotel Networks** – Exklusives Netzwerk für Hoteliers und die Zulieferindustrie.
- **Kuchenmeister** – Deutschlands Marktführer bei Fertigmöhlen.
- **Laschinger Seafood** – Vielfalt im Fisch-Sortiment und Lachs in allen Variationen.
- **Lebensbaum** – Tees, Kaffees und Gewürze aus fairem und ökologischem Anbau.
- **Lindnerfood** – Frische- und Convenience-Produkte für das Rhein-Main-Gebiet.
- **Mario Dressel** – Herstellung und Vertrieb hochwertiger Einrichtungen für Gastronomie, Hotellerie und Betriebsverpflegung.
- **Marker Unternehmen Frische** – Frische, Vielfalt und beste Qualität bei schnittfrischem Obst- und Gemüse.
- **Nespresso Professional** – Kaffee & Maschinen für Restaurant & Café.
- **Radeberger Gruppe** – Deutsche Bierkultur mit starken Marken und alkoholfreien Getränken.
- **SBI** – Bargeldloses Bezahlssystem mit automatischer F&B-Erkennung.
- **servitex** – Der starke Partner für Mietwäsche – in der DACH-Region.
- **Spoontainable** – Plastikalternativen aus 100% natürlichen Zutaten.
- **Viva con Agua** – Mineralwasser mit Fokus auf Nachhaltigkeitsprojekten.
- **Weingut Höfling** – Wein vom Gut aus Eussenheim, nordwestlich von Würzburg.
- **WMF Coffeemachines** – Kaffeemaschinen für den perfekten Kaffeegenuss.

Verleihung des Gastro Vision Förderpreises, Hamburg, 15.09., 12:15 Uhr:

Bei dem Stopp in Hamburg erhalten nach der Corona-Pause jetzt endlich auch die Förderpreisträger ihre Auszeichnung. Der Förderpreis Analog 2020 geht an das Start-up Spoontainable für den plastikfreien Löffel „Spoonie“, der aus Kakaoschale hergestellt wird und sogar verzehrt werden kann. Den Förderpreis Digital erhält das Unternehmen Support by Improvement (SBI) für ihr bargeldloses Bezahlssystem mit automatischer F&B-Erkennung. Bereits zum 16. Mal zeichnet der Gastro Vision Förderpreis junge Unternehmen und innovative Ideen aus. Die Preisverleihung erfolgt live auf der Veranstaltung.

Die Gastro Vision Roadshow findet unter den aktuellen Sicherheits- und Hygienevorschriften statt. Für die Teilnahme gilt die 3-G-Regelung (Geimpft – Genesen – Getestet).

Gastro Vision 2022 in Stuttgart und Hamburg

Im Frühjahr 2022 folgen gleich zwei große Veranstaltungen der Gastro Vision. Im Februar öffnet der exklusive Branchentreff seine Türen parallel zur Intergastra in Stuttgart (5.-8.02.2022). Im März findet die Gastro Vision im gewohnten Setting im Hamburger Empire Riverside Hotel (18.-21.03.2022) statt.



Weitere Informationen zur Roadshow: <https://gastro-vision.com/roadshow-2021>

Foto zum Download: <https://gastro-vision.com/presse/>

Über die Gastro Vision

Die Gastro Vision steht für Trends und innovative Ideen. Bereits seit 1999 bringt der exklusive Branchentreff Experten und Entscheider aus Hotellerie, Gastronomie und Catering in der Hansestadt Hamburg zusammen. Der jährlich vergebene Förderpreis der Gastro Vision wird von einer hochkarätigen Jury gekürt und fördert Innovationen aus der Branche. Unter dem Dach der Gastro Vision finden weitere Veranstaltungen statt: Jedes Jahr im Herbst präsentieren sich ausgewählte Aussteller auf einer Roadshow durch Deutschland. Und der Kitchen Club by Gastro Vision fördert den Austausch zwischen Hamburger Küchenchefs. Die Gastro Vision wurde durch Klaus Klischee gegründet und hat sich als Einladungsveranstaltung für ein ausgewähltes Fachpublikum etabliert. Mehr Informationen unter www.gastro-vision.com

Pressekontakt Gastro Vision

Gastro Vision GmbH & Co. KG

Bianca Gellert

Telefon: +49 (0)151 64 62 33 96

E-Mail: presse@gastro-vision.com