



Profession

GASTRO VISION HAMBURG
13. - 17. März 2020, tägl. ab 14 Uhr
EMPIRE RIVERSIDE HOTEL



VIVA CON AGUA
SANKT PAULI



**DAS OFFIZIELLE MINERALWASSER
DER GASTRO VISION**

www.vivaconagua.org



Liebe Freunde und Besucher der Gastro Vision!

Kunst kommt von Können. Und Profit durch Profession. Wer sich dazu berufen fühlt, seinen Gästen einen unvergesslichen Abend im Restaurant und an der Bar oder eine traumhafte Übernachtung in einem Hotel zu bescheren, hat zu Recht diese wundervolle Branche gewählt.

Kaum jemand weiß das so gut wie das Team vom **moondoo**, dem Club auf der Reeperbahn, in dem wir nun schon seit 8 Jahren unsere legendären Kiez-is-calling-Partys zelebrieren. Wer wie die Barkeeper und Servicekräfte, die Türsteher und DJs, die Show-Tänzerinnen, Garderobieren und Reinigungskräfte an jedem Wochenende die Nacht zum Tag werden lässt, damit andere ausgelassen und beschwingt feiern können, muss zugleich professionell und besessen sein. Wir haben die Crew vom moondoo eine Nacht lang bei ihrem knochenharten Job beobachtet und hinter die Kulissen geblickt, wenn Getränke angeliefert und zubereitet werden, der DJ den Sound checkt oder Show-Girls sich schminken – und wenn sie nach getaner Arbeit zusammen an der Bar sitzen, noch einen Absacker nehmen und den vergangenen Abend reflektieren.

Mit dieser Broschüre erweisen wir ihnen unsere Reverenz – stellvertretend für alle Dienstleister und Nachtarbeiter, ob sie nun im Rampenlicht stehen oder im Hintergrund ihren Job machen. Aber stets so professionell wie möglich und so beseelt von ihrem Beruf wie das Team der Gastro Vision. In diesem Sinne heiße ich Sie herzlich willkommen zu Deutschlands Branchentreff für Hotellerie, Gastronomie und Catering.

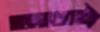
Ihr **Klaus Klische**



Jasmin
Empfang / Kasse



Kasse



Moon
800





Auf der **Stage of Taste** schlägt auch in diesem Jahr wieder das Herz der Gastro Vision. Kochkoryphäen wie der Sous-Vide-Spezialist Heiko Antoniewicz, der Fleischpapst Lucki Maurer, der Wurstkönig Wolfgang Müller oder die Sterneköche Stefan Marquard und Ludger Helbig regen dort unter der Regie der Kochbox nachhaltig dazu an, die Speisekarten um Gerichte zu erweitern, nach denen sich Ihre Gäste die Finger lecken.

Wenn unsere Showköche nicht gerade auf der Stage of Taste am Herd stehen, demonstrieren sie im **Kitchen Club** die hohe Schule der Kochkunst.

Hier wird im direkten Gespräch gefachsimpelt und sich über die Belange der Küchenverantwortlichen ausgetauscht. Über neueste Rohstoffe, Techniken und Personalthemen.

Soldia
Lounge Manager / Barmann

Was: *Live-Showküche*
Wann: *tägl. 14 – 21 Uhr*
Wo: *2. OG*

Was: *Live-Showküche*
Wann: *tägl. 14 – 21 Uhr*
Wo: *3. OG*



An unserem **Community Table** versammeln sich bereits zum fünften Mal die Apostel des guten Geschmacks und präsentieren auf einem sinnvollen Markt 5.0 Produkte von außergewöhnlicher Qualität. Besondere Präsentationsformen und innovative Ideen der Zubereitung stehen hier im Vordergrund.

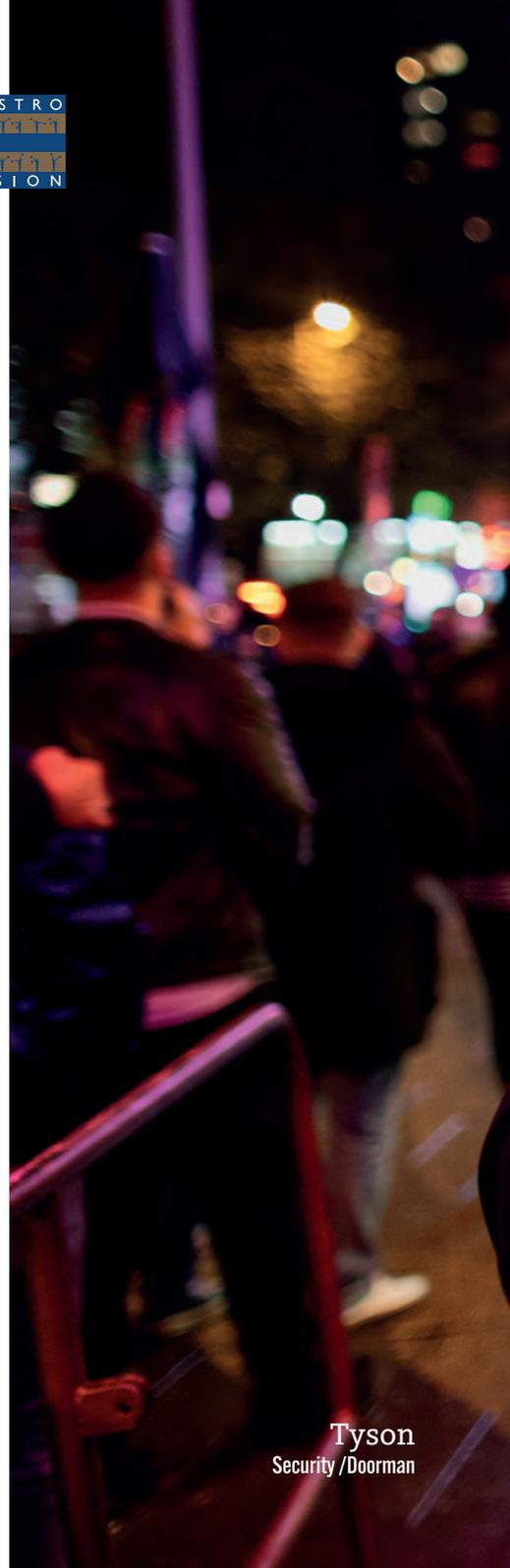
Was: Markt 5.0
Wann: tägl. 14 – 21 Uhr
Wo: Themenraum 2. OG



The Coworking Space ist ein neuer Ausstellungsbereich, der maßgeschneiderte Lebensmittel und Konzepte für den expandierenden Außer-Haus-Verzehr präsentiert.

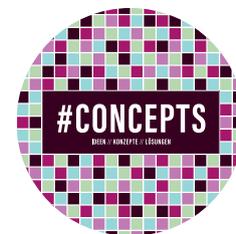
Exklusiv für größere Catering-Betriebe und Hotel-, Restaurant- und Bäckereiketten werden hier individuelle Lösungen von der Produktion bis zur Logistik aufgezeigt.

Was: Tailor-made Food
Wann: tägl. 14 – 21 Uhr
Wo: Themenraum 2. OG









Hotels und Retailer, die über keine Küche verfügen, müssen nicht länger darauf verzichten, ihre Gäste zu bewirten. Die Angebote in unserem **Deli** reichen von Gourmet-Häppchen unserer Sterneköche Stefan Marquard und Wolfgang Müller über ökologische Verpackungskonzepte bis zu „wertvollen Umgebungen“, zu denen auch dieser von der Firma Knoblauch gestaltete Themenraum gehört.

In unserem Themenraum **#Concepts** stellen wir neue Ideen und Lösungen für die Systemgastronomie und das Catering vor. Die High-Convenience-Produkte auch in Bio-Qualität können schnell und umstandslos zubereitet werden, sind länger verkaufsfähig und somit ideal für den immer wichtigeren Außer-Haus-Verkauf und z.B. Lieferdienste.

Andy
Logistik-Chef und Betriebsleitung

Was: *Konzepte für Hotels
und Retailer*
Wann: *tägl. 14 – 21 Uhr*
Wo: *Themenraum 2. OG*

Was: *High Convenience
auch in Bio-Qualität*
Wann: *tägl. 14 – 21 Uhr*
Wo: *Themenraum 2. OG*



Die Digitalisierung der Gastronomie und Hotellerie schreitet unaufhaltsam voran und bietet ständig neue Software-Lösungen für eine flexible Auftrags- und Personalvermittlung, die Zeiterfassung, intelligente Dienstpläne oder ein papierloses Hygiene- und Qualitätsmanagement. Unsere **Digital Corner** definiert die Digitalisierung der Branche neu und reicht vom free mobile charging über den digitalen Reisebegleiter und Event-Konfigurator bis zum digitalen Wegbereiter für den Getränkegroßhandel.

Was: *Digitale Dienstleistungen*
 Wann: *tägl. 14 – 21 Uhr*
 Wo: *3. OG*



Die Magazine Tophotel, HOTEL + TECHNIK und Mein Tophotel bieten in unserem **Bookstore** fundierte Fachinformationen und 360-Grad-Inspirationen für ein erfolgreiches Hotel-Business.

Auf der Gastro Vision vergibt der Freizeit-Verlag Landsberg, in dem die drei Magazine erscheinen, in diesem Jahr zudem den **Tophotel Newcomer Award** für die besten Hoteleröffnungen des vergangenen Jahres in den Kategorien City, Leisure und Re-opening sowie für die Hotelgastronomie in den Kategorien Konzern, Privathotels und Jury-Preis.

Was: *Bookstore*
 Wann: *tägl. 14 – 21 Uhr*
 Wo: *2. OG*

Meiko Burkert
 moondoo-Betreiber





Aisha & Bea
Pirouette-Showgirls





MARCO NUSSBAUM



JOCHEN OEHLER



SILKE SEEMANN



JEAN-GEORGES PLONER



JULIA DANNATH-SCHUH



NINA FIOLKA



MARIO PICK



ANDREAS KRÖKEL



CAROLINE VON KRETSCHMANN



WILFRIED DENK



DAVID DEPENAU



KATHARINA RITTINGER

Freitag, 13.03., 19 Uhr

Grand Hotellerie im neuen Jahrzehnt

CAROLINE VON KRETSCHMANN, geschäftsführende Gesellschafterin der Europäische Hof Hotel Europa Heidelberg GmbH, im Gespräch mit **JOCHEN OEHLER**, Vorstand Strategie & Supply Chain Management DEHAG Hospitality Group / Geschäftsführer prognos

Samstag, 14.03., 19 Uhr

Sterne- und Betriebsgastronomie aus einer Hand

WILFRIED DENK, Geschäftsleitung CANtine und Mitglied der Leitung des Hotels Traube Tonbach, zu Gast bei **JEAN-GEORGES PLONER**, dem Gründer des Global F&B Heroes netzwerks und Präsident des Leaders Club International

Sonntag, 15.03., 19 Uhr

Tophotel Newcomer Award 2019

NINA FIOLKA, Chefredakteurin von Tophotel & Hotel + Technik, und **JOCHEN OEHLER** präsentieren die Gewinner der Tophotel Newcomer Awards

Geladenen Gästen und Besuchern der Gastro Vision 2020 wird Vorrang gewährt. Je nach Platzverfügbarkeit und in Abstimmung mit prognos können aber auch Aussteller an dieser Podcast-Show teilnehmen, die täglich live aufgezeichnet wird.

Montag, 16.03., 19 Uhr

Arbeitgeber-Image Hotellerie - wie tickt die Branche wirklich?

MARCO NUSSBAUM, Gründer der prizeotels und Initiator des Podcasts „So geht Hotel heute“, empfängt **JULIA DANNATH-SCHUH**, Partner und Managing Director bei Manres, **SILKE SEEMANN**, Autorin und Business-Coach, **KATHARINA RITTINGER**, Entrepreneur, und **DAVID DEPENAU**, Geschäftsführer Weißenhäuser Strand

Dienstag, 17.03., 19 Uhr

Me and all Hotels

ANDREAS KRÖKEL, Chief Operating Officer von Lindner Hotels & Resort und Managing Director von me and all Hotels, zu Gast bei **MARIO PICK**, Partner der Personalberatung Von Bonin und Partner

täglich, 17 Uhr

Förderpreis der Gastro Vision

Täglich um 17:00 Uhr stellen **TOM AURAND** und **GABRIEL SCHWÄRZEL** die Gewinner des Förderpreises 2020 der Gastro Vision vor. Die Verleihung des Förderpreises findet am 13.03. um 14:15 Uhr vor der Stage of Taste statt.



Die Competence Lounge
„buy“ **prognos**
& friends

SO GEHT HOTEL HEUTE

prognos & friends präsentieren **täglich um 19 Uhr** im Themenraum **Out of the Box** in Kooperation mit „So geht Hotel heute“ eine **Podcast-Show von Praktikern für Praktiker**, in der über die Digitalisierung der Hotellerie, Human Resources, Kundenbegeisterung, Gastronomiekonzepte, Marketingstrategien und das Beschaffungsmangement diskutiert wird.

a||invos

VONBONIN + PARTNER
PERSONALBERATUNG

Tophotel

GLOBAL F&B HEROES
Passionate about Food, Drinks and Service



Was wäre unsere Branche ohne Start-ups, die sie mit neuen Produkten und Dienstleistungen immer wieder erfrischen und bereichern? Für viele Jungunternehmen ist die Gastro Vision ein Sprungbrett, das es ihnen ermöglicht, sich dem Markt vorzustellen, Kontakte zu knüpfen und sich zu vernetzen. Lassen Sie sich von dieser Gründer Szene, die wir im Themenraum **Super.Fancy.Cool** präsentieren, nachhaltig inspirieren. Denn die Start-ups von heute sind die Stars von morgen.

Was: *Start-ups*
 Wann: *tägl. 14 – 21 Uhr*
 Wo: *Themenraum 3. OG*



In der neugestalteten **Inspiration Lounge**, powered by Party Rent Group, können Sie sich nicht nur über die Angebote der dortigen Aussteller informieren, sondern auch einfach an der Kaffeebar oder in einem bequemen Sitzmöbel Platz nehmen, um Verkaufsgespräche zu führen, Kontakte zu knüpfen und Verträge abzuschließen. Hier gilt: Netzwerken vom Feinsten. Let's go!

Was: *Networking*
 Wann: *tägl. 14 – 21 Uhr*
 Wo: *Themenraum 3. OG*



Alex
 moondoo-Betreiber /
 Booking und Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Street Life

Luftzug

ends
up







Auf unserem **Ecoistic Floor** informiert der Online-Marktplatz Tutaka über Storytelling-Workshops, nachhaltige Produkte und Dienstleistungen für die Hotellerie – von wiederverwendbaren Slippers über Geschirr aus Weizenkleie bis zu Kochjacken aus Bio-Baumwolle oder ressourcenschonenden Kleiderbügel.



Der Themenbereich **Table Top** präsentiert alles, was die Gastronomie und Hotellerie braucht – vom Buffetsystem über Besteck, Gläser und Geschirr, Barzubehör und Küchenmöbeln bis zu Fingerfood-Schälchen, Profi-Mixern, Speisekarten und Spül-Boys. Mit der Edgar Fuchs GmbH aus Aschaffenburg finden Sie hier den kompetenten Ansprechpartner für alles, was Sie für professionelles Arbeiten benötigen.

Marcel
Betriebsleiter

Was: *Nachhaltigkeit*
Wann: *tägl. 14 – 21 Uhr*
Wo: *3. OG*

Was: *Gastro- und Hotelbedarf*
Wann: *tägl. 14 – 21 Uhr*
Wo: *Themenraum 3. OG*



DJ Dedl
DJ und Legende





REEPERBAHN TALK

Bereits zum 16. Mal zeichnen wir junge Unternehmen und innovative Ideen mit dem Gastro Vision Förderpreis aus.

Den **Förderpreis Analog 2020** erhält das Start-up Spootainable für seinen Löffel „Spoonie“, der aus Kakaoschale hergestellt wird und sogar verzehrt werden kann. Und für ihr bargeldloses Bezahlssystem mit automatischer F&B-Erkennung wird Support by Improvement (SBI) mit dem **Förderpreis Digital** ausgezeichnet.

Die Verleihung findet am 13.03. um 14:15 Uhr vor der Stage of Taste statt. Täglich um 17 Uhr erläutern die Förderpreisgewinner zudem im Themenraum Out of the Box ihre Erfindungen.

Unter der Woche ist St. Pauli ein Dorf, am Wochenende ist bei uns aber die ganze Welt zu Gast. Um als Gastronom langfristig auf St. Pauli zu bestehen, bedarf es deshalb besonderer unternehmerischer Fähigkeiten.

Julia Staron und Lars Schütze von der IG St. Pauli und Hafenmeile e.V. gehen den spezifischen Herausforderungen und Erfolgsfaktoren auf den Grund und laden zum **Reeperbahn-Talk** ein. Gemeinsam mit Gastronomen diskutieren sie die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen dieses Stadtteils, der zugleich Wohnquartier und Vergnügungsviertel ist.

Was: *Förderpreis-Gewinner*
Wann: *tägl. 17:00 – 17:15 Uhr*
Wo: *Out of the Box*

Was: *Reeperbahn-Talk*
Wann: *17.03. um 17 Uhr*
Wo: *Stage of Taste*





Edgar Fuchs GmbH

Mehr Ideen pro m².

Frische Ideen und innovative Konzepte. Wo sind sie wichtiger als in der Gastronomie? Mit Begeisterung, Kompetenz und einem festen Team aus erfahrenen Architekten, Handwerkern, Technikern und Gastronomen realisieren wir seit mehr als 50 Jahren gastronomische Projekte im In- und Ausland.

Nur ein Vorsprung an Ideen sichert den langfristigen Erfolg eines Projektes im Markt. Egal ob es um die Umsetzung einer einfachen Cafeteria, die perfekte Restaurantküche oder die Gestaltung der Küchen- und Barbereiche einer internationalen Hotelkette geht, mit Edgar Fuchs können Sie sicher sein, dass aus einem guten Projekt auch ein erfolgreiches Objekt wird.

Holen Sie sich das entscheidende Plus an Ideen für Ihr Projekt in puncto:

- Ausstattung
- Einrichtung
- Projektvisualisierung
- Projektplanung
- Energieeffizienz
- Engineering
- Arbeitsergonomie
- Nachhaltigkeit
- Servicekompetenz

8 Standorte. Immer die richtige Adresse.

Aschaffenburg: Firmenzentrale Edgar Fuchs GmbH
Offenbach: Edgar Fuchs OHG,
Cook Factory Berlin und Reutlingen: Edgar Fuchs GmbH
Hengersberg: Edgar Fuchs GmbH
München und Nürnberg: Edgar Fuchs München GmbH
Rottenschwil (CH): Edgar Fuchs Swiss GmbH

www.edgarfuchs.com



Radeberger Gruppe KG

Für Gastronomen bietet die Radeberger Gruppe das umfassendste Produktportfolio im deutschen Bier- und Getränkemarkt. Mit 15 Prozent Marktanteil sind wir Marktführer im deutschen Biermarkt – gesamt und im Außer-Haus-Geschäft.

Neben national vertriebenen Marken wie dem feinherben Radeberger Pilsner, friesisch-herbem Jever oder dem alkoholfreien Clausthaler, gehören auch regionale Traditionsmarken wie Berliner Pilsner aus der Hauptstadt, Sion Kölsch, Allgäuer Büble Bier oder Brinkhoff's No. 1 zum Portfolio. Erweitert wird diese Auswahl durch internationale Marken wie Guinness, Kilkenny und Sol die die Radeberger Gruppe exklusiv in Deutschland vertreibt. Das bekannte Premium-Mineralwasser Original Selters aus Selters an der Lahn und die Weltgröße Pepsi runden das breitgefächerte Angebot ab.

Wie kein anderes Getränkeunternehmen in Deutschland bietet die Radeberger Gruppe also das größte Portfolio an Bieren und alkoholfreien Getränken aus einer Hand. Doch wir können noch mehr: Sie profitieren von einer hohen Beratungskompetenz, die auf jahrelanger Erfahrung und einem fundierten Know-how über das gesamte Getränkesortiment im Außerhausmarkt fußt. Die individuellen Bedürfnisse eines jeden Partners sowie die stets passenden Lösungen für ihren Alltag, stehen dabei im Zentrum der Betreuung. Das überzeugt: Mehr als 60.000 Partnerunternehmen vertrauen auf den Marktführer an Ihrer Seite, denn Qualität ist das beste Rezept.

www.radeberger-gruppe.de

WFSWURST
FLEISCHWAREN
SERVICE**WFS Wurst - Fleischwaren – Service**

Mittelständischer Betrieb, Firmengründung im Jahr 1973, inhabergeführt durch Heide Baus und Helge Klein. Belieferung der Hotellerie, Gastronomie, Systemgastronomie, Catering- und Airline- Industrie und B2B Kunden.

Unser Kernsortiment umfasst Fleisch, Wurst und Schinken sowie Spezialitäten aus aller Welt. Qualität und Frische - individuelle, grammgenaue Portionierung / optimale Kalkulations- und Kostenkontrolle & der „WFS á la carte“-Bestellservice.

Sous-Vide-Manufaktur „Gut Waldfelden“ - Ideen, Lösungen und Produktion aus einer Hand. WFS-Lkw-Flotte im Rhein-Maingebiet, Köln und Berlin, deutschland- & europa-weite Belieferung durch Speditionen.

Telefonservice von Montag - Freitag 7.00 - 16.30, Sonntag von 14.00 - 16.00.

„Frische und Schnelligkeit sind für uns grundlegende Erfolgsfaktoren. So erhalten Sie ausschließlich Waren die bei Bestelleingang frisch für Sie produziert werden“

www.wfs.de

Die Partner der Gastro Vision**Freizeit-Verlag Landsberg GmbH**

Die Freizeit-Verlag Landsberg GmbH bietet mit den beiden Magazinen ‚Tophotel‘ und ‚HOTEL+TECHNIK‘ fundierte Fachinformationen und 360-Grad-Inspiration für erfolgreiches Hotel-Business.

www.tophotel.de

**Nöcker Behnk Küchenpraxis GbR**

nöckerbehnk ist auf die Beratung von Gastronomie- und Industriebetrieben, die Entwicklung von Speisekonzepten und Speiseplänen sowie deren systematische Rezeptierung spezialisiert.

www.noeckerbehnk.com

**Profi- tabel Resultants**

Schwerpunkt der Profi- tabel Resultants sind die Betriebsberatung sowie die Planung und die gesamtheitliche Realisierung gastronomischer Projekte. Profi- tabel plant, steuert und koordiniert die Abläufe aller Veranstaltungen der Gastro Vision.

www.profi-tabel.de



Ava
Bar



11er Nahrungsmittel GmbH

Als Kartoffelspezialist bringt 11er seit Jahrzehnten durch hausgemachte Rezepturen und regionale Zutaten feinsten Genuss aus Österreich in den Einzelhandel und die Gastronomie. Lassen Sie sich inspirieren und erleben Sie wahre Gaumenfreuden.

www.11er.at



Chef & Sommelier

Mit seinen eleganten Glas-, Besteck- und Porzellan-Serien steht Chef & Sommelier ganz im Zeichen des Savoir vivre. Chef & Sommelier repräsentiert so die Vielfältigkeit der französischen Leidenschaft für Wein und Gastronomie. Créateur d'Expériences.

www.chefsommelier.com



Bindi DEUTSCHLAND GmbH

Hochwertige italienische Kuchen-, Dessert- und Eisspezialitäten – made in Italy. Als einer der führenden Anbieter für TK-Convenience-Produkte in Premiumqualität ist Bindi der ideale Partner für anspruchsvolle Gastgeber aus Gastronomie und Hotellerie.

www.bindi.de



A.L. Hoogesteger Fresh Specialist BV

Hoogesteger produziert frischgepresste Säfte, Smoothies und Gemüsesäfte. Wir pasteurisieren nicht und verwenden keine Direktsäfte/Konzentrate oder Pürees. Für das perfekte Aroma und die hochwertige Konsistenz pressen wir nur frisches Obst und Gemüse.

www.hoogesteger.nl



Ahnert GmbH

Seit vielen Jahren der zuverlässige Liefer-Partner für Spezialitäten der gehobenen Gastronomie & Hotellerie. Der GH-Spezialist liefert täglich bundes- & europaweit qualitativ hochwertige Produkte. Vielseitig - schnell - preiswert - verbindlich.

www.ahnert-spezialitaeten.de



Bonnevit Feinbäckerei

Bonnevit zählt zu den TOP Premium Marken Österreichs und verwöhnt anspruchsvolle Gäste mit einfallreichen Backwaren-Kreationen. Traditionell steht „Handarbeit“ im Vordergrund. Unterstützt durch modernste Verfahren werden maßgeschneiderte Produkte kreiert.

www.bonnevit.com



Achenbach Delikatessen

Ideen voller Geschmack: Die Manufaktur entwickelt, fertigt und liefert weltweit innovative Food-Komponenten für eine kreative Küche in der Gastronomie, Hotellerie, Event- und Travel-Catering.

www.achenbach.com



ART OF OIL

Olivener Öl in Perfektion! Biologisch, reinsortig und jahgangsrein und in Feinsteinzeugflaschen. Ob als pures Olivenöl oder eine der 8 verschiedenen Geschmacksrichtungen, Art of Oil ist der perfekte Begleiter für die traditionelle und moderne Küche.

www.artofoil.com



Bunzl Deutschland

Deutschlands führender Lieferant für nachhaltige Mitnahme-Verpackungen, Hygiene-Lösungen sowie Amenities für die Gastronomie + Hotellerie

www.bunzl.de



Danish Crown Foods Germany GmbH

Ganzheitlich, nachhaltig und transparent – dafür steht die Marke Tulip Foodservice mit einem umfangreichen TK- und Frischesortiment. Als Premiumpartner für Convenience-Produkte bietet Danish Crown Foods Profiköchen vielfältige Inspirationen in erstklassiger Qualität.

www.tulipfoodservice.de



Aviko B.V.

Aviko, zuverlässiger Partner für alle Ihre Kartoffellösungen in Frische und Tiefkühl. Problemlöser für jeden Koch und jede Küche: von Systemlösungen bis zum Trend Konzepte. Bitte lassen Sie sich von uns zum Erfolg inspirieren. Mit freundlicher Unterstützung.

www.aviko.de



Beterspace GmbH

Während der gesamten Guest Journey begeistern unsere digitalen Lösungen sowohl Gast als auch Hotel. Die 360° Software für Gastkommunikation, Energiemanagement und Hotelnetzwerk vereinfacht die alltägliche Arbeit im Hotel und bietet Gästen mehr Service.

www.beterspace360.com



Der Keksbäcker

Handwerkliche Herstellung von Gebäck, frisch aus der Backstube. Spezialisiert als Lieferant für Confiiserie, Hotel, Büro, Cafés und Caterer.

www.der.keksbaecker-hamburg.de



Die Räucherei GmbH & Co. KG

Die Manufaktur verarbeitet eine Vielfalt an internationalen Fischspezialitäten und erlesenen Meeresfrüchten zu exquisiter Feinkost auf höchstem Niveau. Berühmt sind die Niedersachsen für ihre ausgefallenen Kreationen wie confierte Garnelen oder Fischpralinen.

www.die-raeucherei.com



ELKA-FRISCHE GmbH

ELKA-FRISCHE bietet ein vielfältiges Angebot an 100% kalt gepressten Säften & Smoothies unter der neuen Marke Grandmade, die das To-go-Sortiment aus 250-ml-Produkten und trendigen 60-ml-Shots einheitlich und aufmerksamkeitsstark präsentiert.

www.elka-frische.de



Frutarum Savory Solutions/Wiberg

„Wir bereiten den Menschen beim Essen höchste Genuss- und Geschmackserlebnisse“, so die WIBERG Vision. Seit mittlerweile über sechs Jahrzehnten handelt die Marke mit Gewürzen und bringt dadurch kulinarische Erlebnisse in Küchen und Lebensmittel.

www.wiberg.eu



Eckes-Granini Deutschland GmbH

Die Marke granini ist die Wunschmarke Nr. 1 bei Gästen. Sie steht für das Beste aus der Frucht und ist mit hochwertigen Produkten und unterschiedlichen Ausschanksystemen zuverlässiger Partner für Gastronomie, Hotellerie & Großverbraucher.

www.eckes-granini.com



FFS Fresh Food Services

Mit unserer hochwertigen Produktbreite bieten wir Ihnen schnelle, individuelle Lösungen und innovative Konzepte. Als Lebensmittel-Zustellfachgroßhändler mit einem zentralen Logistikzentrum, beliefern wir Sie national ganz flexibel nach Ihren Ansprüchen!

www.ffa-team.de



Gerolsteiner Brunnen

Gerolsteiner ist Deutschlands meist gekaufte Mineralwassermarken. In der Gastronomie werden Gerolsteiner Sprudel, Medium und Naturrell in Gourmet-Gebinden aus Glas angeboten (0,25l/ 0,5l/ 0,75l), im OOH in handlichen PET-Einwegflaschen (0,33l/ 0,5l/ 0,75l).

www.gerolsteiner.de



EGV|AG

Als Vollsortimenter mit hoher Frischekompetenz sind wir persönlich und vertrauensvoll für Sie da. Wir beliefern Kunden aus der Gemeinschaftsverpflegung im Gesundheits- und Sozialbereich, in der Bildung, Betriebsgastronomie sowie Hotellerie.

www.egv.de



FishMasters B.V.

Fishmasters ist ein traditionelles und doch modernes Unternehmen. Mit unseren hochwertigen Fischprodukten bieten wir innovative Konzepte für jede Küche und produzieren maximale Qualität von fettarm paniertem Fisch bis zum Thema „Ready to Eat“.

www.fishmasters.nl



Ice Cream United

Schon 1901 erschuf Luigi Gaier köstlichste Eiskreationen. Bis heute ist die Familie Gaier dieser Tradition verpflichtet. Neben der Qualität und der Cremigkeit des Produktes ist die einzigartige Verbindung mit dem Nationalspieler Lukas Podolski ganz besonders.

www.icecreamunited.de



Ein BISSchen Marquard

Anspruchsvolle Kreationen in kompaktem Format, entwickelt von den Sterneköchen Wolfgang Müller und Stefan Marquard: Ein BISSchen Marquard ist ein erprobtes Konzept von professionellen Küchen-Enthusiasten für exklusive Gourmet-Häppchen – die LeckerBISSchen.

www.ein-bisschen-marquard.de



Fresh Factory

Sie machen Ihren Job – wir schneiden das Obst! Seit über 20 Jahren setzen wir mit geschnittenen Früchten Maßstäbe im Bereich Fresh Cut für Hotellerie, Groß- und Endverbraucher. Täglich frisch und „made in Hamburg“.

www.freshfactory.com



Giovanni Rana Foodservice

Seit mehr als 50 Jahren steht der Name Giovanni Rana für frische Pasta. Mit der neuen Giovanni-Rana-TK-Pasta stellt Rana eine neue Produktlinie für die Gastronomie vor. Die perfekte Harmonie aus einzigartigem Teig und hochwertigsten Füllungen.

www.giovanrirana.de



Greenyard Frozen

Greenyard Frozen ist mit einer breiten Palette an innovativen und hochwertigen Tiefkühlprodukten ein weltweiter Marktführer. Unsere Produkte erfüllen die Bedürfnisse moderner Verbraucher, die gesunde und schmackhafte Lebensmittel mit minimaler Zubereitungszeit genießen möchten.

www.greenyardfrozen.com



Hilton Supply Management

Mit mehr als 8.000 Hotels unter der Supply-Management-Leitung von Hilton erzielen wir massive Größenvorteile und handeln wettbewerbsfähige Verträge mit führenden Lieferanten aus. Das bedeutet Einsparungen bei den Produkten, die Sie am häufigsten verwenden.

www.mysupplymanagement.com



Mario Dressel GmbH & Co. KG

Herstellung und Vertrieb hochwertiger Einrichtungen für Gastronomie, Hotellerie und Betriebsverpflegung. Fertigung in eigenen Werken in Thüringen und Sachsen.

www.dressel-einrichtungen.de



GROSSMANN - lebe dein lecker

Feinkost-Manufaktur aus Leidenschaft und das seit über 50 Jahren! Ein Sortiment für wahre Genießer: Ob Feinkostsalat, Fischspezialität oder mediterran-orientalische Leckerbissen, wir bieten über 450 frische, zeitgemäße & einfach immer leckere Produkte.

www.grossmann-feinkost.de



Kaffeexpert – SG-Service GmbH

Von der Grünen Kaffeebohne bis in die Tasse das „Shopröstsysteem“.

www.kaffeexpert.de



Marker – Unternehmen Frische

Frische, Vielfalt und beste Qualität – unsere Leidenschaft gehört dem Obst und Gemüse! Wir sind Wegbereiter für regionale Vielfalt und mit der Manufaktur Schnittrisch nun auch erster Ansprechpartner für individuelle Wünsche im Convenience-Bereich.

www.unternehmen-frische.de



Halton Foodservice GmbH

Küchenlüftungssysteme vom Weltmarktführer! Neben Funktion und Energieeffizienz jetzt auch im neuen Design! Mit Halton-Skyline den Arbeitsplatz Großküche attraktiv gestalten: Ihr Partner auch für Service und Wartung im täglichen Betrieb der Anlage.

www.halton.com

KNOBLAUCH

KNOBLAUCH – identity, hand-crafted.

Wir gestalten, planen und bauen wertvolle Umgebungen für Menschen und Marken aus Gastronomie, Hotellerie und Retail. Mit der Verbindung von Architektur, Design und Handwerk schaffen wir Räume, die eine einzigartige Ausstrahlung haben.

www.knoblauch.eu



MILRAM

MILRAM bietet als Marktführer und einziger Vollsortimenter im MolkereiprodukteSegment Produkte mit höchster Qualität für die Gemeinschafts- und Sozialverpflegung, Catering sowie Hotellerie und Gastronomie.

www.milram-food-service.de



Hilcona AG

Frische Pasta und Ideen für das vegetarische Angebot sind unsere Kompetenz. Wir bieten Konzepte und Produkte für alle Anforderungen und Bedürfnisse. Wertschöpfung durch Wertschätzung mit Pasta und vegetarischen Spezialitäten für Ihren Erfolg.

www.foodservice.hilcona.com



Lebensbaum – Bio seit 1979

Lebensbaum verbindet puren Genuss mit ökologischer Weitsicht und sozialer Verantwortung. Alle Tees, Kaffees und Gewürze stammen zu 100 % aus fairem und ökologischem Landbau. Auf Aromazusätze, Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe wird konsequent verzichtet.

www.lebensbaum.de



MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer

Ihr Spezialist für Groß- und Gewerbeküchen. In Deutschland und auf der ganzen Welt. Wo in der Küche Maßstäbe gesetzt werden, ist die MKN-Profi-Kochtechnik vom deutschen Marktführer zuhause. Absolut stimmig, qualitativ erstklassig und preisgekrönt.

www.mkn.com



Münchner Suppenküche

Wir bieten alles rund um hochwertige Speisen – von der Beratung über die Entwicklung bis hin zur Produktion. Tag für Tag arbeiten wir mit Erfahrung, starken Partnern, exzellenten Lieferanten und frischen Zutaten an der Herstellung schmackhafter Produkte. www.muenchner-suppenkueche.de



Patisserie Walter GmbH

Wir produzieren hochwertige Dessertprodukte in handwerklicher Fertigung. Die Belieferung der Top-Gastronomie und von Großveranstaltungen auf der ganzen Welt gehört ebenso zu unserem Tagesgeschäft, wie die individuelle Produktentwicklung für unsere Kunden. www.patisserie.de



qub media GmbH

qub media produziert seit 2006 gedrehten und animierten Video-Content für Getränke- und Lebensmittelhersteller, Kochbuchverlage, sowie Messeveranstalter, ist Experte für den gesamten Produktionsablauf und hat Referenzen von über 1500 realisierten Projekten. www.qub-media.com



Nektar Natura Deutschland

Partner der Hotellerie und Großverbraucher für Getränke-Komplettlösungen im Buffet, in der Bar und für Veranstaltungen. www.nektarnatura.com



Popp Feinkost GmbH

Feinkosthersteller mit Tradition: 100 Jahre Popp – seit 1920. Von klassischen Feinkost- und Beilagensalaten bis hin zu Kartoffel-convenience und Fischspezialitäten bietet der Popp FoodService alles für Hotellerie, Gastronomie und Catering. www.popp-feinkost.de



Royal Greenland Vertriebs GmbH

Wir stehen für erstklassige qualitativ hochwertige Seafood-Produkte aus dem Nordatlantik. Unsere Spezialität sind die Herstellung und der Handel mit Eismeer-Garnelen, Grönländischem Schwarzen Heilbutt, Kabeljau, Deutschem Kaviar, Schneekrabbe und Hummer. www.royalgreenland.de



PanoBake GmbH

Backen mit Leidenschaft – das ist unsere Unternehmensphilosophie! Als Hersteller von Tiefühlbackwaren bieten wir Ihnen ein hochwertiges und umfangreiches Sortiment in allen Fertigungsstufen für Gastronomie, Hotellerie und Caterer! www.panobake.de



Pro Gourmet GmbH

Seit 10 Jahren bringen wir Frische auf den Punkt. Wir sind ein Hersteller im High-Convenience-Bereich und fertigen für unsere Kunden innovative Lösungen, Konzepte sowie individuelle Rezepturen. www.pro-gourmet.de



Schne-frost

Tiefgekühlte Kartoffel-Spezialitäten für den Foodservice – höchste Qualität für Gastronomie und Großverbraucher www.schne-frost.de



Party Rent Group

Als Dienstleister für Rauminzenierung stattet Party Rent Veranstaltungen in sämtlichen Größen und Formaten aus. Mit einem umfassenden Produktsortiment und viel Liebe zum Detail stehen wir Ihnen in jeder Leistungsphase zur Seite – an 24 Standorten in Europa. www.partyrent.com



prognos GmbH

Ihr Komplett-Anbieter für wirkungsvolles Einkaufsmanagement. Bessere Konditionen – Digitale Tools – Persönliche Beratung. Spezialisiert auf Privathotels, Hotelketten, Residenzen & Long-Stays. 4 Kompetenzbereiche. 1 Team. Alles drin. Mach's einfach! www.prognos.de



Seubert Feinkostmanufaktur

Handwerkliche Feinkostprodukte mit individuellem Charakter www.seubert-feinkost.de



Unilever Food Solutions

Mit bekannten Marken wie Knorr und Hellman's, unterstützt Unilever Food Solutions Köche weltweit und bietet neue Ideen & Konzepte.

www.ufs.com



Wernsing Feinkost GmbH

Genießen Sie unsere Vielfalt.

Ob Kartoffelprodukte, Antipasti, Brotaufstriche, Desserts, Dressings, Dips und Saucen, Marinaden, Pasta und Pikantes, Salate oder auch Suppen und Eintöpfe: Wernsing bietet Ihnen in vielen Kategorien eine feine Auswahl hochwertiger Lebensmittel.

www.wernsing.de



Willms Fleisch GmbH

Als mittelständisches Familienunternehmen in der zweiten Generation bieten wir mit unserer Sparte „kühl-frische und gegarte Convenience-Produkte“ optimale Lösungen für die moderne Gastronomie.

www.willms-fleisch.de



Winterhalter Deutschland GmbH

Winterhalter ist führender Anbieter und Spezialist für gewerbliche Spülsysteme. Mit Spülmaschinen, Spülchemie, Wasseraufbereitungsgeräten und Spülkörben liefert Winterhalter ein Gesamtsystem, das perfekte Spülergebnisse garantiert.

www.winterhalter.de



Victor
Gute Seele des Hauses und Toilettenpflege



Vanessa
Service



Amidori Food Company
 Hersteller von alternativen Lebensmitteln auf Pflanzenbasis
www.amidori.com



Churchill
 Over 220 years of innovation, passion and expertise
www.churchill1795.com



fusionchef by Julabo™
 Premium Sous Vide Collection für den anspruchsvollen Koch
www.fusionchef.de



Belurra – Hotelausstattung
 Belurra steht für nachhaltige Guest-Amenities und Naturkosmetik
www.belurra.com



Coperama Central Europe GmbH
 Int. Einkaufsplattform mit 1600 Mitgliedern. We buy together!
www.coperama-de.viavox.com



Crafting Food. Inspiring Change.

Fry Family Foods Europe GmbH
 Tiefgekühlte vegane Fleischalternativen – von unserer Küche für Ihre
www.fryfamilyfood.com



Bismarck Service
 Personaldienstleister für die Hotellerie und Gastronomie
www.bismarck-service.de



Duni GmbH
 Supplier of Goodfoodmood
www.duni.com



Läderach (Deutschland) GmbH
 Hersteller Schweizer Schokoladen- und Konfektspezialitäten
www.laderach.com



Blycolin Textile Services GmbH
 Sorgenfreies Wäschemanagement für Sie und Ihre Gäste
www.blycolin.com



Echt.Zeit
 Das wertvolle Cafe Konzept. Wir verbinden Retail mit Gastlichkeit.
www.echtzeit.cafe



Looye Kwekers
 Wir wollen die leckersten Tomaten kultivieren - gönne Dir den Geschmack!
www.looye.com



Bon Pastaio GmbH
 Pastaiodoro – Finest Pasta Dining
www.bonpastaio.de



FINEST LINEN GMBH
 Lieferant hochwertiger Textilien für die Hotellerie und Wäschereien
info@direct-business.net



Lutosa Deutschland
 Der Spezialist für Bio-Pommes frites und Kartoffelflocken
www.lutosa.com



Chroma Messer GmbH & Co. KG
 Wir können Messer! Deutschlands beliebteste Kochmesser bei Köchen.
www.chroma-messer.de



fwip - magische Eiskreationen
 Unsere hightech „Portobello“ - die kleinste Gelateria der Welt.
www.fwip.com



maxINtime GmbH
Check de Cuisine - das digitale Hygienemanagement der Zukunft
www.checkdecuisine.de



Sea Of Spa
Hotel Amenities collection - we bring the dead sea to your hotel
www.seaofspa.com



Viva con Agua
Projekte für Trinkwasserzugang und sanitäre Grundversorgung
www.vivaconagua.org

Mediadruckwerk

Mediadruckwerk Gruppe GmbH
Ihr Partner für perfekte Druckprodukte aller Art
www.mediadruckwerk.de



Servitex GmbH
Ihr starker Partner für Mietwäsche – in der DACH-Region
www.servitex.de



WEITBLICK
Wir bieten nachhaltige & stylische Koch- sowie Kellnerbekleidung.
www.weitblick.vision/blog/gastrovision



Medientechnik Keuk GmbH
Ihr Partner für innovative Technik mit Zukunft
www.keuk-medientechnik.com



Skechers Work Foot-Wear
Interessante Mitarbeiterprogramme. Komfortable leichte Berufsschuhe
www.skechers.de



Welbilt Deutschland GmbH
Vertriebs-, Beratungs- und Service-niederlassung des Welbilt Foodservices
www.welbiltde.com



Riedl Interior
International operating producer and general contractor.
www.riedl.com



Steelite Int. Deutschland GmbH
Profi-Porzellan & tolles Portfolio aus Melamin, Glas und Besteck
www.steelite.com



workers friend Reiner Prühs
Gastrobekleidung von Kentaur und Arbeitsschuhe von Shoes for Crews
www.workers-friend.de



robot coupe s.n.c.
Ihr Spezialist in der Nahrungsmittelvorbereitung
www.robot-coupe.com



Professionelle Hotelreinigung
Über 25-jährige Erfahrung in allen Bereichen des Housekeeping
www.standard-premium.services



Rungis express GmbH
Ultrafrische meets Mise-en-Place – Spitzenprodukte aus aller Welt
www.rungisexpress.com



SWISSFEEL Deutschland GmbH
Tauschen statt Zahlen - Hotel-Betten finanzieren mit Hotelgutscheinen
www.swissfeel.com



Alex
moondoo-Betreiber & Party-Legende



Murat
Bar



www.ada-international.com



www.blunck-berlin.de



www.rettergut.de



www.greenco.nl



akkut.
akku voll, alles gut

www.akkut.at



www.bockfieber-shop.de



www.dr-schnell.de



www.halm.co



www.alegria-seminare.de



www.carroux.de



www.fbma.de



www.hhportfolios.com



www.allivos.de



www.cent-online.de



www.furore.at



www.opushero.com



www.alprinks.at



CODE2ORDER
www.code2order.com



www.flowtify.de



Mit Sicherheit gut versorgt
www.igefa.de



www.bluestewo.de



www.dayyourway.com



www.grand-cru-konfekt.de



hotel networks
www.kaj-hotel-networks.de



Bestellen. Einfach. Online.

www.kollex.de



www.moser-wein.at



www.support-by-improvement.com

TUTAKA

www.tutaka.com



www.kuchenmeister.de



www.novo-food.biz

servicekontor

www.servicekontor24.de

VONBONIN®PARTNER

www.von-bonin.de



www.layla-feinkost.de



www.planday.de



www.smartchilli.de



www.weingut-hoefling.de



www.luchs-direkt.de



www.gineo.eu



www.spoonstainable.com

wisefood

www.wisefood.eu



www.mackmyra.com



www.rational-online.com



www.style-by-weil.de



www.wolffweine.de



www.mein-menueplan.de



www.ringer.de



www.testo.de



Anja
Reinigung



Veranstalter der Gastro Vision:

Gastro Vision GmbH & Co. KG
Hopfenstraße 23
20359 Hamburg

Tel. 0180 5 54 75 00*
Fax 0180 5 54 75 01*

info@gastro-vision.com
www.gastro-vision.com

*Bundeseinheitlicher Festnetzstarif 0,14 €/Minute,
Mobilfunk maximal 0,42 €/Minute.

Mit dem Besuch dieser Veranstaltung erklären Sie sich einverstanden, dass alle dort von Ihrer Person entstehenden Bildaufnahmen unwiderruflich zeitlich, räumlich sowie inhaltlich uneingeschränkt für Werbe- und PR-Zwecke im Zusammenhang mit der Veranstaltungsreihe genutzt werden dürfen.

Gastro Vision Hamburg 2020

- Wo:** Empire Riverside Hotel, Bernhard-Nocht-Straße 97, 20359 Hamburg
Wann: 13. bis 17. März 2020, täglich von 14 bis 21 Uhr (Dienstag bis 20 Uhr)
Einlass: Es handelt sich um eine Einladungsveranstaltung. Bitte melden Sie sich im Internet an. Ihren persönlichen Anmelde- und -code entnehmen Sie bitte Ihrem Einladungsschreiben.
Info: Shuttle-Service ab **Messeausgang Süd, Halle B6**

Aktuelle Neuigkeiten rund um die Gastro Vision und Informationen zum täglich wechselnden Showprogramm erhalten Sie auf www.gastro-vision.com und [facebook.com/gastrovision.net](https://www.facebook.com/gastrovision.net)



Für Ihre Zimmerbuchung direkt im Veranstaltungshotel gehen Sie auf unsere Website www.gastro-vision.com und klicken Sie den Button „Hotel buchen“ (vorbehaltlich der Verfügbarkeit).

Ihre Ansprechpartnerin für die Zimmerreservierung:

Nicole Dahlmann

Reservation Managerin des Empire Riverside Hotels und Hotel Hafen Hamburg

Telefon: 040 31 11 9 – 70 614

E-Mail: ndahlmann@hotel-hamburg.de



Impressum:

Herausgeber: Klaus Klische
Redaktion: Hollow Skai
Fotos: Dieter Roosen
Gestaltung: Stefan Schmitz
Druck: Mediadruckwerk



16.03.2020

AB 21 UHR

moondoö 

KIEZ IS CALLING

GET YOUR TICKETS NOW!

www.kiezcall.com



Pizza Hut
EXPRESS

moon
000

moon
000

ANGEBOT

10 Stück Pizza
Margherita

4,40 €



HALLE 2

SPIELHALLE