



Pressemitteilung

Maßgeschneiderte Konzepte, Nachhaltigkeit und „So geht Hotel heute“ – das ist die Gastro Vision 2020

Hamburg, den 4. Februar 2020 – Es ist Gastro Vision-Zeit: Vom 13. bis 17. März 2020 dreht sich auf dem exklusiven Branchentreff im Hamburger Empire Riverside Hotel wieder einmal alles um die Trends und Innovationen für Hotellerie, Gastronomie und Catering. Unter dem Motto „Profession“ stellt die Gastro Vision dieses Jahr das Engagement der Mitarbeiter der Branche in den Mittelpunkt.

Neu dabei sind der „Coworking Space“ mit maßgeschneiderten Produkten und Konzepten für den Außer-Haus-Verzehr sowie die „Ecoistic Floor“, die von dem Start-up TUTAKA zum Thema nachhaltige Hotellerie gestaltet wird. Im Thinktank „Out of the Box“ geht zum ersten Mal die Live Podcast-Show „So geht Hotel heute“ an den Start. Darüber hinaus stehen wie gewohnt der intensive Austausch und das Networking zwischen Ausstellern und Fachbesucher auf Entscheidungsebene im Mittelpunkt.

Die Gastro Vision 2020 im Überblick

Neu: Coworking Space im Themenraum Community Table

Ein neuer Ausstellungsbereich erwartet die Fachbesucher im Themenraum „Community Table“. Der „Coworking Space“ präsentiert maßgeschneiderte Produkte und Konzepte für den expandierenden Außer-Haus-Markt. Exklusiv für größere Catering-Betriebe und Hotel-, Restaurant- und Bäckereiketten werden hier individuelle Lösungen von der Produktion bis zur Logistik vorgestellt. Am „Community Table“ selbst zeigen Unternehmen in einer großen Gesamtkomposition auf dem überdimensional großen Tisch ihre hochwertigen Produkte und innovativen Zubereitungsideen. Die Aussteller kooperieren und spiegeln so den Spirit der Gastro Vision wider.

Neu: Ecoistic Floor

Nachhaltigkeit im Fokus: Erstmals gestaltet das Start-up TUTAKA auf der Gastro Vision einen Ausstellungsbereich mit dem Fokus auf nachhaltiger Hotellerie, die „Ecoistic Floor“. Hier geht es um nachhaltige Produkte, die sowohl dem Gast, dem Gastgeber und als auch den Angestellten zu Gute kommen. Das Ergebnis ist ein spannender Mix aus verschiedenen Produkten und Services: darunter Kleiderbügel aus recyceltem Karton, diverse Trinkhalmalternativen, Gläser und Karaffen aus ausgedienten Weinflaschen, upgecycelte Yogamatten, Schürzen und Hotelclipper aus recycelten PET Flaschen oder Textilien wie Bettwäsche und Arbeitskleidung aus Bio-Baumwolle mit Fair-Trade Standard.

Neu: „So geht Hotel heute“ im Thinktank Out of the Box

Der Thinktank „Out of the Box“ wird erneut von progros & Friends präsentiert. Besonderes Highlight dieses Jahr: Täglich um 19 Uhr diskutieren in der neuen Live Podcast-Show „So geht Hotel heute“ Experten aus Hotellerie und Gastronomie über die



Themen der Branche – die Digitalisierung in der Hotellerie, Human Resources, Kundenbegeisterung, Gastronomiekonzepte, Marketingstrategien sowie das Beschaffungsmanagement. Darüber hinaus stehen an allen Tagen die Experten von progros, den Global F&B Heroes und weitere Branchen-Insider wie Marco Nussbaum, prizeotel, und Mario Pick, Partner bei der Von Bonin und Partner Personalberatung, für persönliche Gespräche bereit. Besucher der Gastro Vision können live bei der Podcast-Show dabei sein oder sich den Podcast danach im Internet unter www.so-geht-hotel-heute.com sowie auf den Webseiten der Gastro Vision oder progros anhören.

Deli – Fast. Casual. Good.

Hotels und Retailer, die über keine eigene Küche verfügen, müssen nicht länger darauf verzichten, ihre Gäste zu bewirten. Die Angebote im „Deli“ reichen von Gourmet-Häppchen der Sterneköche Stefan Marquard und Wolfgang Müller über ökologische Verpackungskonzepte bis hin zu „wertvollen Umgebungen“, zu denen auch der von der Konrad Knoblauch GmbH gestaltete Themenraum gehört. Hier gibt es jede Menge Inspirationen, wie Gästen und Kunden bereits mit wenig Aufwand und ohne klassische Küche eine gastronomische Leistung angeboten werden kann.

Stage of Taste

Das Herz der Gastro Vision schlägt auch in diesem Jahr auf der „Stage of Taste“. 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 dazu an, die Speisekarten um spannende Gerichte zu erweitern, die den Gast begeistern werden.

Concepts – Ideen, Konzepte, Lösungen

Der Themenraum „Concepts“ geht mit neuen Ideen und Lösungen für die Systemgastronomie und das Catering an den Start. Die High-Convenience-Produkte, auch in Bio-Qualität, können schnell und umstandslos zubereitet werden, sind länger verkaufsfähig und damit ideal für den immer wichtigeren Außer-Haus-Verkauf.

Super. Fancy. Cool

Im Themenraum „Super. Fancy. Cool“ zeigen Jungunternehmen ihre frischen Ideen für die Branche. Sie nutzen die Gastro Vision, um sich dem Markt vorzustellen, Kontakte zu knüpfen und sich zu vernetzen. Hier erwartet die Besucher die Inspiration der Gründerszene. Denn die Start-ups von heute sind die Stars von morgen.

Digital Corner

Die Digitalisierung der Gastronomie und Hotellerie schreitet voran und bietet immer neue Software-Lösungen für eine flexible Auftrags- und Personalvermittlung, die Zeiterfassung, intelligente Dienstpläne oder ein papierloses Hygiene- und Qualitätsmanagement. Die Aussteller in der „Digital Corner“ zeigen Produkte vom free mobile charging über den digitalen Reisebegleiter und Event-Konfigurator bis zum digitalen Wegbereiter für den Getränkegroßhandel.



Kitchen Club

Meeting Point aller Küchenverantwortlichen – der große Kochblock im „Kitchen Club“, mit jeder Menge Interaktion und allem zum Thema Küche, von der Ausstattung über Dienstleistungen bis hin zu neuen Produkten. Und wenn die 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.

Inspiration Lounge

Die Inspiration Lounge, powered by Party Rent Group, stellt Ideen für die kreative Raum- und Tischgestaltung vor. Im Mittelpunkt steht die perfekte Inszenierung von Veranstaltungen mit neuem Mobiliar, Table Top und High-Class-Produkten. Zudem ist die Riedel Kaffee und Spirituosen Bar dort der ideale Treffpunkt für Verkaufsgespräche.

Verleihung des Gastro Vision Förderpreises

Freitag, 13. März, 14:15 Uhr / Stage of Taste

Bereits zum 16. Mal zeichnet der „Gastro Vision Förderpreis“ junge Unternehmen und innovative Ideen aus. Der Förderpreis Analog 2020 geht an das Start-up Spootainable für seinen 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.

Kiez is Calling – die große Party der Gastro Vision

Montag, 16. März, ab 21 Uhr, Tickets unter www.kiezcall.com

Am Montagabend feiert die Branche auf der heißesten Party des Jahres. Im Club moondoo auf der Hamburger Reeperbahn heißt es in diesem Jahr: we will rock you!

Reeperbahn-Talk

Dienstag, 17. März, 17 Uhr / Stage of Taste

Die Gastro Vision ist eng mit der Hamburger Reeperbahn verbunden. Im „Reeperbahn-Talk“ geht es um die besonderen gastronomischen Fähigkeiten, die Gastronomen benötigen, um langfristig auf St. Pauli zu bestehen. Julia Staron und Lars Schütze von der IG St. Pauli und Hafenmeile e.V. gehen den spezifischen Herausforderungen und Erfolgsfaktoren auf den Grund und diskutieren gemeinsam mit den Gastronomen über die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen des Stadtteils, der zugleich Wohnquartier und Vergnügungsviertel ist.

Öffnungszeiten der Gastro Vision Hamburg:

Freitag bis Montag: 14 bis 21 Uhr, Dienstag: 14 bis 20 Uhr

Fotomaterial finden Sie unter: www.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 Oktober 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 Klische 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