



Pressemitteilung

Gastro Vision 2023 begeistert Aussteller und Besucher!

Beste Kontakte zu den Entscheidern der Branche, die tolle Atmosphäre und super Fachgespräche machen die Gastro Vision zu einem einzigartigen Event-Highlight

Hamburg, den 14. März 2023 – Volltreffer für die Branche: Die Gastro Vision vom 10. bis 13. März 2023 im Empire Riverside Hotel war ein voller Erfolg. Aussteller und Besucher freuten sich, ihre Branchenkollegen nach der langen Durststrecke endlich wieder persönlich zu treffen. Sie zeigten sich begeistert von der guten Stimmung, der entspannten Atmosphäre und den hervorragenden Kontakten zu den Entscheidern aus Hotellerie, Gastronomie und Catering. Alle Ausstellungsbereiche waren während der gesamten Gastro Vision bestens besucht, die Aussteller trafen hier ihre Bestandskunden und konnten jede Menge neue Kontakte schließen. Am Sonntag feierte die Branche die legendäre Gastro Vision Party „Kiez is Calling“ in der trendigen Skyline Bar 20up. Nach vier Veranstaltungstagen voller Austausch, neuer Ideen und innovativer Produkte, Networking und Kooperationen kam die Gastro Vision zu einem fulminanten Abschluss.

Gut besucht war auch der neue Gastro Vision Talk im Think Tank „Out of the Box“, bei dem Hotellerie-Insider Marco Nussbaum Experten zum Gespräch traf. **Otto Lindner**, Vorstandsvorsitzender des Hotelverbands Deutschland (IHA), **Astrid Schulte**, Gesellschafterin der Berendsohn AG und **Simon Sack**, Founder und „Tech Punk“ von Neurologiq, diskutierten mit Nussbaum über Herausforderungen und Lösungen für die Hotellerie. Besonders gut besucht war der Talk mit Simon Sack, der einen Einblick in das Thema künstliche Intelligenz (KI) gab und seine Ideen und Zukunftsvisionen für die Hotellerie vorstellte.

„Ein unfassbar guter Restart! Der Spirit der Gastro Vision hat wieder einmal voll eingeschlagen. Die Branche ist motiviert und hatte richtig Bock, sich endlich wieder live zu treffen – der Enthusiasmus und die Lust auf Neues war deutlich zu spüren. Das größte Lob ist für uns die Begeisterung unserer Aussteller und Besucher. Wir sind mit dem Verlauf der Gastro Vision mehr als zufrieden“, freut sich Klaus Klische, Veranstalter der Gastro Vision.

Die Aussteller sind sich einig: Beste Kontakte zu den Entscheidern der Branche, hervorragende Fachgespräche und die tolle Atmosphäre machen die Gastro Vision zu einem einzigartigen Event-Highlight im Messekalender.



Stimmen der Aussteller (Auswahl):

Christian Wiese, Key Account Manager Germany, ADA Cosmetics International

„Als Marktführer im Bereich Hotelkosmetik sind wir schon seit vielen Jahren bei der Gastro Vision dabei – dieser Termin ist für uns jedes Jahr gesetzt. Durch die besondere Dynamik und die entspannte lockere Atmosphäre kommen wir auf der Gastro Vision super mit unseren Kunden ins Gespräch. Wir treffen hier vor allem unsere bestehenden Geschäftspartner, die großen Unternehmen sind besucherseitig alle vor Ort.“

Joachim Kühne, Trainer & Innovationsmanager, J. J. Darboven

„Wir wollten auf der Gastro Vision vor allem den persönlichen Kontakt wieder intensivieren, nach der schwierigen Covid Zeit. Wir konnten interessante Gespräche sowohl mit unseren Bestandskunden wie auch mit potenziellen Neukunden führen. Die Qualität der Gespräche und Kontakte war klasse. Jetzt freuen wir uns auf spannende Follow-ups und sind überzeugt, dass die Servicekompetenz und die Qualität unserer Heißgetränke sowie die neuesten Innovationen punkten werden.“

Stefan Göring, Inhaber, Heimat Wild

„Die Gastro Vision war für uns sehr erfolgreich, wir haben beste Gespräche in entspannter Atmosphäre geführt. Das große Interesse unserer Besucher hat uns gespiegelt, dass Rind, Schwein und Wild aus Freilandhaltung oder freier Natur ein zentrales Thema im Bereich Fleisch sind. Unsere Kunden und Gäste waren begeistert, wir haben sehr viel Lob bekommen. Und: Wir kommen wieder.“

Julia Stöver, Key Account Manager New Business D-A-CH, Kloster Kitchen

„Für uns war es mega, wir sind mehr als begeistert! Die Gastro Vision war die erste Gastro-Messe, auf der wir unsere Produkte vorgestellt haben. Die Gäste hatten großes Interesse an unserem Ingwer-Shot, der sich vor allem durch die geschnittenen Ingwerstückchen von anderen Shots unterscheidet. Die Qualität der Gäste war super, wir hatten tolle Fachgespräche auf Augenhöhe.“

Heiko Peuthert, B2B Commercial Manager, Nespresso Deutschland

„Die Gastro Vision 2023 ist für uns eine optimale Plattform, um im direkten und persönlichen Austausch mit wichtigen Ansprechpartnern aus Hotellerie und Gastronomie zu stehen. Wir hoffen, wir konnten viele Besucher mit der Qualität unserer Nespresso Professional Kaffees inspirieren, Kaffee-Leidenschaften wecken und an der ein oder anderen Stelle vielleicht sogar überraschen. In jedem Fall freuen wir uns, dass wir sehr viele interessante Gespräche führen konnten, bei einer Tasse Nespresso natürlich.“

Michael Grassmann, Gesamt-Vertriebsleiter, Fein-Brennerei Thomas Prinz

„Wir sind das erste Mal hier und sehr positiv überrascht von der hohen Dichte an qualitativ hochwertigen Kontakten. Die Gastro Vision ist die erste Messe, auf der wir wirklich genau mit den richtigen Ansprechpartnern sprechen und direkt zahlreiche Geschäfte abschließen können. Darüber hinaus ist das Networking unter den Ausstellern einzigartig.“



Markus Zipp, Gebietsverkaufsleitung, Resch&Frisch Gastro

„Das Einladungsmanagement der Gastro Vision sucht seinesgleichen. Die Besucher wurden sehr gut selektiert, wir haben hervorragende Gespräche mit den Entscheidern der Branche geführt und gute Kontakte geknüpft. Als Gastgeber an unserem Stand können wir uns keinen besseren Rahmen und kein besseres Ambiente vorstellen. Wir freuen uns auf das nächste Jahr.“

Theresa Werner, Sales & Partnermanagement, Rettergut

„Wir sind ohne große Erwartungen zur Gastro Vision gekommen – und sind wirklich happy, wie es gelaufen ist. Wir haben selten eine Messe erlebt, die so gut organisiert war. Das Interesse an unseren geretteten Produkten und den nachhaltigen Konzepten war sehr groß, wir haben viel positive Resonanz bekommen und jede Menge gute Gespräche geführt. Auf der Gastro Vision erzählt man seine Geschichte genau den richtigen Leuten.“

Robert Franke, Verkaufsleiter Nord, Schlumberger Vertriebsgesellschaft

„Wir haben im Vorwege viel von der Gastro Vision gehört und freuen uns, dass wir jetzt selbst einmal dabei waren. Wir haben tollen Kontakte geschlossen, die wir an anderer Stelle so nicht erreicht hätten, es ging bis hin zur Premiumgastronomie. Zudem ist der Service auf der gesamten Veranstaltung hervorragend. Wir ziehen ein sehr positives Resümee.“

Fabian Schramm, Bezirksleiter Baden-Württemberg, Teekanne

„Die Gastro Vision ist hervorragend für uns gelaufen. Wir haben hier unsere neue Marke ‚5 Cups and some leaves‘ exklusiv für die Premium-Gastronomie vorgestellt, bei der Bio, Design und Nachhaltigkeit im Fokus stehen. Die Besucher waren sehr interessiert daran, was Teekanne Spannendes auf den Markt gebracht hat. Die Qualität der Gespräche auf der Veranstaltung ist super.“

Nächster Stopp: Gastro Vision Roadshow

Im Herbst 2023 geht die Gastro Vision mit ihrer Roadshow wieder auf Tour durch Deutschland.

09.10.2023 – Classic Remise, Berlin

12.10.2023 – UNION Halle, Frankfurt

23.10.2023 – Alte Kongresshalle, München

08. bis 11. März 2024 - Gastro Vision Hamburg

Fotos 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. Die Gastro Vision wurde von Klaus Klischee gegründet und hat sich als Einladungsveranstaltung für ein ausgewähltes Fachpublikum etabliert. Mehr Informationen unter www.gastro-vision.com

Pressekontakt Gastro Vision:

Bianca Gellert

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

E-Mail: presse@gastro-vision.com