



Pressemitteilung

Gastro Vision Roadshow kommt an: 50 Prozent mehr Aussteller mit auf Tour in München, Frankfurt und Berlin

Hamburg, 9. September 2019 – Ein tolles Ergebnis für die Gastro Vision Roadshow: In diesem Jahr gehen 30 Aussteller mit auf Tour – 50 Prozent mehr als im Vorjahr. Vom 28. bis 30. Oktober 2019 stoppt die Roadshow jeweils einen Tag in München, Frankfurt und Berlin. Dort präsentieren die Aussteller ihre Produkte und Innovationen für Hotellerie, Gastronomie und Catering. Die Roadshow bietet auch über die große Veranstaltung in Hamburg hinaus die Möglichkeit, ausgewählte Aussteller geballt kennenzulernen. Und das mit viel Raum für intensive Gespräche, denn Netzwerken, neue Kontakte und Kooperationen stehen wie immer im Mittelpunkt.

„Das Interesse an der Roadshow ist in den letzten Jahren kontinuierlich gestiegen. Dass wir zur fünften Roadshow mit 50 Prozent Zuwachs nun so einen Schub bekommen, zeigt das Interesse an alternativen Veranstaltungsformaten – zusätzlich zu den großen Messen und Kongressen“, sagt **Gastro Vision-Veranstalter Klaus Klische**.

Dabei sind dieses Jahr folgende Aussteller:

- **Achenbach Delikatessen** – Exklusive und trendige Ideen für Buffets.
- **Ahnert** – Feingebäck, Bar-Snack's, Müsli's und Süßes für den Frühstückstisch.
- **AKKUT** – Innovative Handy-Ladelösungen für Hotellerie und Gastronomie.
- **A.L. Hoogesteger Fresh Specialist** – Frischgepresste Säfte und Smoothies.
- **ART OF OIL** – Biologisches Olivenöl in Perfektion.
- **BON PASTAIO** – Pasta aus Leidenschaft.
- **CAN AXARTELL** – Weine mit Fokus auf kompromissloser Qualität und Nachhaltigkeit.
- **Churchill** – Britischer Hersteller von Tafelgeschirr.
- **Delikant Feinkost GmbH** – Aufstriche und Füllungen für Brotsnacks.
- **DayYourWay** – das perfekte Event, online konfiguriert.
- **Delta Fleisch** – Richtig gutes Fleisch.
- **Die Räucherei** – Berühmt für ihre confierten Garnelen und Fischpralinen.
- **FFS Fresh Food Service** – Frische Produkte, kreative Ideen und ein Gespür für Food-Trends.
- **Fresh Factory** – Höchste Maßstäbe bei geschnittenen Früchten im Bereich Fresh Cut.
- **Früchte Feldbrach** – Großhändler für Obst, Gemüse, Salate und Südfrüchte.
- **GROSSMANN - lebe dein lecker** – Feinkost-Manufaktur aus Leidenschaft.
- **Jobeline** – Berufsmode zum Wohlfühlen für Gastronomie, Hotellerie & Catering.
- **Lebensbaum - Bio seit 1979** – Alle Tees, Kaffees und Gewürze zu 100 % aus fairem und ökologischem Landbau.



- **Münchner Suppenküche** – Das Original vom Viktualienmarkt.
- **Natsu Foods** – Sushi, Sandwiches, Wraps, Suppen, Lunch Pots, immer mit frischen Zutaten.
- **Nektar Natura** – Maßgeschneiderte Getränkelösungen für modernste Ausschanksysteme.
- **Party Rent Group** – Europaweit agierender Eventausstatter.
- **Pâtisserie Walter** – Hochwertige Dessertprodukte in handwerklicher Fertigung.
- **Radeberger Gruppe** – Deutsche Bierkultur mit starken Marken und alkoholfreien Getränken.
- **Scraegg** – Innovatives Konzept zur sekundenschnellen Zubereitung leckerer Gerichte.
- **Viva con Agua** – Mineralwasser mit Fokus auf Nachhaltigkeitsprojekten.
- **Weingut Höfling** – Wein vom Gut aus Eussenheim, nordwestlich von Würzburg.
- **WIBERG - FRUTAROM Savory Solutions** – Gewürze aus aller Welt.
- **Willms Fleisch** – Convenience-Produkte, SB-Fleisch, Wurst- und Schinkenwaren.
- **11er Nahrungsmittel** – Das Beste aus der Kartoffel.

Die Termine und Locations der Roadshow im Einzelnen:

28. Oktober 2019 – München, Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski

29. Oktober 2019 – Frankfurt/Main, UNION Halle

30. Oktober 2019 – Berlin, Vertretung der Freien und Hansestadt Hamburg beim Bund

Weitere Informationen: www.gastro-vision.com/roadshow-1

Fotomaterial unter: www.gastro-vision.com/presse/pressedownloads

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 bietet eine Plattform für 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 GmbH & Co. KG

Bianca Gellert

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

E-Mail: presse@gastro-vision.com