



Pressemitteilung

Die Gastro Vision ist wieder am Start!

Viele neue Aussteller, Innovation und Inspiration auf Deutschlands exklusivem Branchentreff

Hamburg, den 17. Januar 2023 – Nach zwei Jahren Corona-Pause ist die Gastro Vision mit frischer Power, vielen neuen Ausstellern und jeder Menge Innovationen und Inspirationen am Start. Vom 10. bis 13. März 2023 dreht sich auf dem exklusiven Branchentreff im Hamburger Empire Riverside Hotel wieder einmal alles um Austausch, Networking, Trends und neue Produkte für Hotellerie, Gastronomie und Catering. Neu dabei sind die Ausstellungsbereiche „Coworking Space“ mit maßgeschneiderten Produkten und Konzepten für den Außer-Haus-Verzehr und „ECOLOGICAL“ mit vielen Ideen für eine nachhaltige Gestaltung der Hotellerie. Im Themenraum „Out of the Box“ trifft Hotellerie-Insider Marco Nussbaum Branchenexperten zum Interview.

„Wir freuen uns, dass es endlich wieder los geht und wir unsere Aussteller und Besucher zur Gastro Vision 2023 in Hamburg begrüßen dürfen. Die Branche hat viele neue Produkte auf den Markt gebracht, unter anderem für den Convenience Bereich oder die Trendthemen Vegetarisch, Vegan und Plant Based. Aber auch bei Kaffee und hochwertigen Getränken und Spirituosen gibt es viel zu entdecken“, sagt Klaus Klische, Veranstalter der Gastro Vision.

Entsprechend sind dieses Jahr neben den bewährten Ausstellern mit ihren neuen Produkten auch viele neue Aussteller an Bord der Gastro Vision. Unter anderem dabei sind Unilever, J. J. Darboven, Melitta, GreenSign, Nespresso, Teekanne, Gastrofort, Carogusto, Fabbri 1905, Prinz Fein-Brennerei, Schlumberger, Safffabrik, Niehoffs Vaihinger Fruchtsaft, der TÜV, Hela mit der Theo Essigmanufaktur, Heimat Wild oder Recke Fleischwaren.

Die Gastro Vision 2023 im Überblick

Neu: Coworking Space

Ein neuer Ausstellungsbereich erwartet die Fachbesucher mit dem „Coworking Space“. Hier werden individuelle Planung, maßgeschneiderte Lebensmittel, hochwertige Spirituosen und Weine sowie Konzepte für den expandierenden Außer-Haus-Markt vorgestellt. Durch die Art der Anordnung der verschiedenen Arbeitsbereiche ist die Zusammenarbeit der teilnehmenden Unternehmen Programm.

Community Table

Am „Community Table“ zeigen Unternehmen in einer großen Gesamtkomposition auf dem überdimensional großen Tisch ihre hochwertigen Produkte und innovativen Zubereitungsideen. Die Aussteller spiegeln so den Spirit der Gastro Vision wider.



Neu: ECOLOGICAL

Immer mehr Hotels setzen auf nachhaltige Produkte. Darum präsentiert der Themenbereich ECOLOGICAL einen spannenden Mix aus nachhaltigen Produkten und Services für die Hotellerie, die begeistern und inspirieren.

Deli – Fast. Casual. Good.

Hotels und Retailer, die über keine eigene Küche verfügen, müssen nicht länger darauf verzichten, ihre Gäste zu bewirten. Dieser Themenraum präsentiert viele Ideen, wie Gästen und Kunden bereits mit wenig Aufwand und ohne klassische Küche eine gastronomische Leistung angeboten werden kann.

Super. Fancy. Cool.

Jungunternehmen zeigen 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.

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.

Out of the Box mit Gastro Vision Talk by Marco Nussbaum

„Out of the Box“ wird präsentiert von Nespresso und progros. Besonderes Highlight dieses Jahr ist der Gastro Vision Talk. Hier trifft sich Hotellerie-Profi Marco Nussbaum an den ersten drei Veranstaltungstagen jeweils um 19 Uhr mit Branchenexperten zum Interview.

Kiez is Calling – die Party der Gastro Vision

Sonntag, 12. März, ab 21 Uhr, Tickets unter www.kiezcall.com

Die legendäre Gastro Vision Party „Kiez is Calling“ findet dieses Jahr in der trendigen Skyline Bar 20up statt.

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