



## Pressemitteilung

### **Gastro Vision 2024 erfolgreich abgeschlossen:**

### **Trends, neue Produkte, Networking und beste Stimmung**

### **Branchentreff wird zunehmend zum Schmelztiegel für Innovationen**

Hamburg, 12. März 2024 – Der exklusive Branchentreff kam zu einem erfolgreichen Abschluss: Die Gastro Vision beeindruckte vom 8. bis 11. März mit einer Fülle an Innovationen, Trends und kreativen Lösungen und bot eine inspirierende Plattform für ihre Besucher. Im exklusiven Empire Riverside Hotel in Hamburg präsentierten sich gemäß dem integrierten Konzept der Veranstaltung große namhafte Unternehmen neben kleinen kreativen Startups. Viele der Themenräume wurden in diesem Jahr komplett neugestaltet und überzeugten mit klaren Linien und einem noch stylischeren Design – beste Voraussetzungen für die Vorstellung der innovativen Konzepte und Produktneuheiten. Die Gastro Vision Talks mit Marco Nussbaum und weitere neue Vorträge rundeten das Programm ab.

Im Mittelpunkt der Gastro Vision stand zudem wie gewohnt das Networking – mit den Besuchern, aber auch unter den Ausstellern selbst wurden neue Kontakte geschlossen, Synergien geknüpft und Kooperationen für die Zukunft geplant. Die Aussteller lobten die gute Organisation und zeigten sich begeistert, dass sie auf dem exklusiven Branchentreff direkt auf Entscheidungsebene mit den Unternehmensvertretern sprechen konnten.

„Die Gastro Vision 2024 war ein voller Erfolg und hat einmal mehr die Dynamik und Innovationskraft unserer Branche unter Beweis gestellt. Wir sind begeistert von der Vielfalt der präsentierten Konzepte und neuen Produkte und der Möglichkeit, gemeinsam an der Zukunft von Hotellerie, Gastronomie und Catering zu arbeiten“, so **Klaus Klische, Veranstalter der Gastro Vision**. „Insbesondere freuen wir uns darüber, dass die Gastro Vision zunehmend zu einem Schmelztiegel für Innovationen wird. Dies ist nicht zuletzt auf die zahlreichen Startups zurückzuführen, die unsere Veranstaltung nutzen, um sich der Branche vorzustellen. Darüber hinaus trägt der gute Austausch zwischen den Unternehmensvertretern während der Veranstaltung maßgeblich dazu bei, dass neue Kooperationen und Ideen entstehen.“

Die Gastro Vision 2024 war somit nicht nur ein bedeutender Treffpunkt für die Branche, sondern auch ein wichtiger Impulsgeber für zukünftige Entwicklungen und Innovationen in den Bereichen Hotellerie, Gastronomie und Catering.

#### **Stimmen der Aussteller (Auswahl):**

##### **Julia Schneider, Messe & Event Marketing, Deutsche See**

„Unsere erste Gastro Vision ist eine durchweg positive Erfahrung für uns. Wir haben unsere neusten Kreationen vorgestellt, wie zum Beispiel Sushi mit Fleisch oder fermentierte Salate. Besonders gut kam bei den Besuchern auch unser fischbasiertes Fingerfood meerrau an. Wir sind nächstes Jahr auf jeden Fall wieder dabei, eine tolle Veranstaltung!“



**Michael Düsterfeld, Head of Sales HoReCa & Foodservice EMEA, Hela Gewürzwerk**

„Als norddeutsches Familienunternehmen zeigen wir auf der Gastro Vision, was Hela alles drauf hat. Für uns ist es genau die richtige Veranstaltung, um den Besuchern unsere neuen Ideen und Innovationen zu präsentieren und gute Gespräche zu führen – und das Ganze in entspannter offener Atmosphäre.“

**Andreas Schäfer, Key Account Management International, IDEALAKE**

„Die Gastro Vision beeindruckt mit ihrer Leichtigkeit, entspannten Atmosphäre und gleichzeitig sprühenden Energie. Besonders gut hat uns darüber hinaus gefallen, wie sich große namhafte Unternehmen harmonisch neben kleinen kreativen Startups präsentieren. Die Themenwelten und das Matching von zusammenpassenden Produkten funktionieren hervorragend.“

**Tobias Roelen-Blasberg, Co-Founder & Managing Director, MARA Solutions  
Gewinner Gastro Vision Förderpreis 2024**

„Bisher haben wir uns stark auf die Hotellerie konzentriert. Die Gastro Vision ist für uns eine tolle Möglichkeit, auch mal über den Tellerrand zu schauen und mit Gastronomen zu sprechen. Wir knüpfen hier jede Menge interessante Kontakte – nicht nur zu den Besuchern, sondern auch zu den Ausstellern. Die Synergien, die hier entstehen, sind wirklich bemerkenswert.“

**Olivia Risse, Sales, Naturli, Dänemark**

„Ich bin das erste Mal dabei und wirklich begeistert von der Gastro Vision! Man ist sehr nah an den Besuchern, das ist ein deutlicher Unterschied zu anderen Messen. Ich hatte super Gespräche und kann schon jetzt sagen, dass wir nächstes Jahr wieder dabei sind.“

**Jochen Schmitz, National Sales Manager HoReCa, Nespresso Deutschland**

„Unsere Erwartungen an die Gastro Vision wurden voll erfüllt: Wertvolle Begegnungen – eine großartige Mischung aus Gastronomie, Hotellerie und Catering, herausragende Gespräche und eine lange Verweildauer. Alles bestens!“

**Finn Weber, Founder & CEO, NEW SPICE**

„Wir sind strategischer Matchmaker und bringen etablierte Unternehmen mit agilen Startups in der Hospitality Branche zusammen. Auf der Gastro Vision präsentieren wir insgesamt fünf Startups aus unserem Pool. Das Interesse an Innovationen im Markt ist riesig, wir haben richtig gute Gespräche geführt und jede Menge genetworkt – und zwar nicht nur mit Besuchern, sondern auch mit anderen Ausstellern, denn genau das ist der Spirit der Gastro Vision.“

**Ulrich Strünck, Commercial Director DACH, Redefine Meat**

„Pflanzliche Alternativen sind und bleiben ein Megatrend. Entsprechend groß war das Interesse an Redefine Meat und unseren hochwertigen Produkten. Positiv hervorzuheben sind zudem die hohe Qualität der Besucher und die sehr gute Frequenz auf der Gastro Vision. Wir hatten hervorragende Gespräche mit potenziellen Kunden und sind gespannt auf das Nachmessegeschäft.“

**Frank Lantz, Director of Taste, Uhhmami, Dänemark**

„Die Gastro Vision ist die beste Messe, auf der ich je war – alles hat hervorragend funktioniert, was es auf der Veranstaltung super einfach gemacht hat, eine tolle Organisation und ein tolles



Team. Die Auswahl der Besucher ist perfekt, sodass man hier definitiv keine Zeit verschwendet. Es war uns eine Freude, dabei zu sein!“

**Erwin Steinhauser, Lead Key Account, Unilever Foodsolutions & Langnese**

„Wir verstehen uns als Anbieter von Lösungen für Gastronomie, Hotellerie und Catering. Und genau diese Lösungen können wir auf der Gastro Vision breit präsentieren. Der Branchentreff ist der perfekte Ort für Trends und Inspirationen und die beste Plattform, um sich mit den Entscheidern der Branche auszutauschen.“

**Rainer Doppler, Chief Sales Officer, VeggieMeat, Österreich**

„Die Gastro Vision ist perfekt organisiert, die Qualität ist hochwertig, und es gibt einen hervorragenden Besucherfluss über die Veranstaltung. Und wir freuen uns natürlich, dass unser Produkt hier in der Branche viel Zuspruch bekommen hat, sowohl von Seiten der Besucher als auch der Aussteller.“

Weitere Informationen unter:

[www.gastro-vision.com](http://www.gastro-vision.com)

Fotomaterial unter:

[www.gastro-vision.com/presse](http://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. 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](http://www.gastro-vision.com)

**Pressekontakt Gastro Vision:**

Bianca Gellert

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

E-Mail: [presse@gastro-vision.com](mailto:presse@gastro-vision.com)