



Pressemitteilung

## **Gastro Vision Hamburg mit Leidenschaft und guten Konzepten**

Hamburg, den 30. Januar 2018 – Das Motto der Gastro Vision Hamburg vom 9. bis 13. März 2018 im Empire Riverside Hotel lautet **Leidenschaft**. Denn das ist das beste Rezept für Erfolg in Hotellerie und Gastronomie. Darüber hinaus setzt der exklusive Branchentreff dieses Jahr noch stärker auf Konzepte. Neu dabei ist das Format concepts, die innovativen Konzepte des Unternehmens Küchenpraxis sowie das Extraction Lab by Rancilio. Und auch bei den bekannten Ausstellungsbereichen Out of the Box und Inspiration Floor stehen ganzheitliche Lösungen im Mittelpunkt. Im Reeperbahn Talk wiederum geht es um die Zusammenhänge zwischen Tourismus und Gastronomie.

„Unsere Besucher und Aussteller nutzen die Gastro Vision vor allem, um sich innerhalb der Branche zu vernetzen und zu Konzepten und Ideen auszutauschen. Darum war es für uns ein logischer Schluss, hier einen Schwerpunkt zu setzen“, sagt Gastro Vision Veranstalter Klaus Klische.

### **Die Formate der Gastro Vision Hamburg im Überblick**

#### **Neu: concepts – Ideen, Konzepte, Lösungen**

Bio und Regionalität spielen eine immer größere Rolle in Gastronomie und Catering. Darum präsentieren die Aussteller in dem neuen Themenraum neben High-Convenience-Produkten in Bio-Qualität auch Konzepte und Lösungen für die Systemgastronomie und das Catering. Und an der neuen Cognitive Bar von Philosophiee aus Berlin mixt die Barmeisterin Alena Schön klassische Cocktails und Signature Drinks auf Basis von Koldbrew-Kaffee und -Tonic sowie Licor 43.

#### **Neu: Kitchen Club mit Konzepten by Küchenpraxis**

Als Erweiterung des Kitchen Clubs geht die Küchenpraxis an den Start. Die beiden Gründer Jörg Nöcker und Thorsten Behnk erläutern, wie Kochkonzepte erstellt, Abläufe und Situationen perfektioniert werden und worauf es bei der Planung und Vorbereitung von Eröffnungen oder Neupositionierungen ankommt. Natürlich stehen sie den Fachbesuchern darüber hinaus beratend zur Seite.

#### **Kitchen Club**

Der Kitchen Club mit seinem großen Kochblock ist auch dieses Jahr wieder der Meeting Point für alle Küchenverantwortlichen. Hier gibt es jede Menge Interaktion und alles zum Thema Küche, von der Ausstattung über Dienstleistungen bis hin zu neuen Produkten. Die Besucher schauen den Protagonisten direkt über die Schulter und lassen sich inspirieren.



### **Neu: The Extraction Lab by Rancilio**

Im Extraction Lab werden verschiedene Kaffeesorten mit Rancilio Kaffeemaschinen getestet, um darzustellen, wie entscheidend die richtige Brühtemperatur die Qualität eines Espresso, Cappuccino oder Café Crème beeinflusst, ohne dass dabei charakteristische Aromen verloren gehen. Durch die täglichen Verkostungen der Classe-11-Xcelsius-Maschinen führen die Experten von Rancilio.

### **Konzept-Lounge Out of the Box**

In der Konzept-Lounge Out of the Box präsentieren ausgewiesene Experten neueste Food & Beverage-Trends sowie digitale und innovative Lösungen. Einkauf-Pros, Bestseller-Autoren und Top-Controller erklären und beraten, wie das Optimierungspotenzial ausgeschöpft, mehr Freiräume geschaffen und der Umsatz gesteigert werden kann.

Im stündlichen Wechsel geht es bei Out of the Box an allen Tagen der Gastro Vision um die Themen **FOODure Trends** mit neusten F&B-Trends aus den wichtigsten Food-Metropolen & Hotspots dieser Erde. In **Bye, bye Papier** stehen neue digitale Systeme und Prozesslösungen für einfache und kostengünstige Automatisierung in Küche, F&B, Einkauf, Buchhaltung, Direktion & Geschäftsführung auf der Agenda. Und im **FREIraum** dreht sich alles um innovative Konzeptlösungen, die neue Freiräume schaffen. Jeden Tag ab ca. 19:10 Uhr stehen hier außerdem die Gewinner des Gastro Vision Förderpreises Rede und Antwort.

### **Inspiration Floor**

Der Inspiration Floor präsentiert Ideen zur Raum- und Tischgestaltung mit neuen Table-Top-Produkten und Mobiliar. Die Party Rent Group zeigt, wie man mit neuen und kreativen Ideen eine Veranstaltung perfekt inszenieren kann.

### **Community Table**

Der Markplatz der Zukunft ist eine Gesamtkomposition. Auf einem überdimensional großen Tisch stehen feine Olivenöle neben frischen Obstsalaten, Rohkost in Bio-Qualität und exotischen Gewürzen; knusprige Brote liegen Seite an Seite mit fruchtigen Konfitüren, hochwertigem Fleisch und Fischspezialitäten. Die Aussteller kooperieren und spiegeln so den Spirit der Gastro Vision wider.

### **Stage of Taste**

In der Showküche und -bar präsentieren namhafte Köche, Barkeeper und Pâtisseries die neuesten Food- und Beverage-Trends. Hier werden Cocktails mit und ohne Alkohol gemixt, vegane Desserts angerichtet und Steaks tätowiert.

Die Köche auf der **Stage of Taste** kennen keine kulinarischen Tabus. Für geschmackliche Überraschungen sorgen die Köche Heiko Antoniewicz und Ludwig Maurer, Stefan Marquard und Kapil Uppal, Ludger Helbig oder die Kochbox. Den richtigen Drink zur richtigen Zeit mixen die Barkeeper Peter Schütte und sein Kollege David Martin an der **Showbar**. Und gemeinsam mit den Hamburger Weinspezialisten



von Vineyard informieren verschiedene **Winzer** über Weine aus Deutschland und Südafrika. Für den krönenden Abschluss sorgen die **Dessertspezialisten** der Patisserie Walter, Frank Gabel und Torsten Schneider.

### **Beef Club**

Alles rund um zartes, saftiges Fleisch gibt es im Beef Club. Hier erfahren die Besucher der Gastro Vision, worauf beim Einkauf von hochwertigem Fleisch zu achten ist – und welches Ambiente, welche Technik und Thermik, welches Porzellan und welche Messer, sie benötigen, um ihre Gäste in Sachen Fleisch zufriedenzustellen.

### **Digital Corner**

Im Digital Corner präsentieren sich Unternehmen und Start-Ups, die die Digitalisierung von Hotellerie und Gastronomie mit neuen Produkten und Dienstleistungen voranbringen. IT Profis erklären den bestmöglichen Einsatz von neuen Technologien – unter anderem für digitale Gästemappen, vereinfachte Tischreservierungen oder Online-Shops zur Digitalisierung der Branche.

### **Super. Fancy. Cool.**

In dem Themenbereich Super. Fancy. Cool. werden außergewöhnliche Produkte und Innovationen vorgestellt, die in einem exklusiven Testmarkt bereits Anklang gefunden haben. Der Trend der Szene geht in Richtung Handcrafted, Artisan und Organic Food.

### **Verleihung des Gastro Vision Förderpreises**

#### **Freitag, 9. März, 14:30 Uhr / Stage of Taste**

Mit dem Förderpreis der Gastro Vision werden seit 16 Jahren aufstrebende junge Unternehmen und Start-ups für innovative Dienstleistungen und neue Produkte ausgezeichnet, die das Angebot von Hotellerie, Gastronomie und Catering verbessern. Der Förderpreis der Gastro Vision wird 2018 gleich zwei Mal vergeben. Der Preis für analoge Innovationen geht an Trauth Fabrikate für ihr zeitgemäßes Design von Arbeitskleidung in der Gastronomie. Den Preis im Bereich Digital erhält die Marketing-Plattform Freachly, auf der Influencer Angebote von Restaurants und Hotels finden, um ihre Erfahrungen damit in sozialen Netzwerken zu teilen.

### **Reeperbahn-Talk**

#### **Dienstag, 13. März, 17 Uhr / Stage of Taste**

Der Business Improvement District (BID), ein Interessenverband von Grundeigentümern und auf St. Pauli ansässiger Unternehmen und Betriebe, lädt zum Reeperbahn-Talk unter dem Thema: „Wachsende Tourismuszahlen für Hamburg – was bedeutet das für die Gastronomie?“ An der Talk-Runde nehmen Franca Cuneo (Restaurant Cuneo), Franz Klein (Präsident des Dehoga HH), Sascha Albertsen (Leiter Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit, Hamburg Tourismus GmbH) und der Pastor der St. Pauli-Kirche, Sieghard Wilm, teil. Moderation: Julia Staron und Lars Schütze (BID).



### **Kiez is Calling – die große Party der Gastro Vision**

**Montag, 12. März, ab 21 Uhr, Tickets unter [www.kiezcall.com](http://www.kiezcall.com)**

Im Rahmen der Gastro Vision findet die heißeste Party des Jahres auf der Hamburger Reeperbahn im Club moondoo statt – dabei sind wieder viele Top-Acts.

### **Öffnungszeiten der Gastro Vision Hamburg:**

täglich von 14 bis 21 Uhr

Fotomaterial finden Sie unter: [www.gastro-vision.com/presse/pressedownloads](http://www.gastro-vision.com/presse/pressedownloads)

### **Über die Gastro Vision**

Die Gastro Vision ist der jährlich stattfindende Branchentreff für Hotellerie, Gastronomie und Catering in der Hansestadt Hamburg. Seit 1999 bringt die Gastro-Messe Experten und Entscheider der Branche zusammen und gilt als Treffpunkt für innovative Ideen und neue Trends. Der jährlich vergebene Förderpreis der Gastro Vision wird von einer hochkarätigen Jury gekürt und fördert Innovationen aus der Branche. Die Gastro Vision wurde durch Klaus Klischee gegründet und hat sich als Einladungsveranstaltung für ein ausgewähltes Fachpublikum etabliert. 2018 geht die Gastro Vision zusätzlich auf der Intergastra im Süden Deutschlands an den Start. Mehr Informationen unter [www.gastro-vision.com](http://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](mailto:presse@gastro-vision.com)