



## Pressemitteilung

### 20 Jahre Gastro Vision – 20 Jahre Trends und Innovationen

Hamburg, den 5. Februar 2019 – 20 Jahre Trends, Innovationen, Leidenschaft, Inspirationen und erstklassige Kontakte – das feiert die Gastro Vision vom 15. bis 19. März 2019 im Empire Riverside Hotel in Hamburg. Zum Geburtstag geht der exklusive Branchentreff mit rund 150 Ausstellern an den Start. Neu dabei ist der Themenraum „Deli“. Die „Stage of Taste“ und der „Community Table“ wurden weiterentwickelt oder komplett umgestaltet, und die Fachbesucher erwarten wie immer auf der Gastro Vision jede Menge innovative Konzepte und Ideen. Die 20. Gastro Vision wird ein Branchenevent der Extraklasse.

„20 Jahre harte Arbeit, tolle Aussteller und Besucher, viel Spaß und jede Menge gute Gespräche und neue Kontakte, die sich in zwei Jahrzehnten teils zu echten Freundschaften entwickelt haben. Wir freuen uns auf diese besondere Gastro Vision!“, sagt Klaus Klische, Veranstalter der Gastro Vision.

#### Erste Gastro Vision 1999 mit nur 13 Ausstellern

Erstmals ging die Gastro Vision 1999 im Hotel Hafen Hamburg mit 13 Ausstellern an den Start, und das in nur einem Raum, der Elbkuppel. Heute füllt der Branchentreff mit rund 150 Ausstellern und vielen Themenräumen zwei komplette Etagen im Empire Riverside Hotel. Dass die Gastro Vision so gut ankommt, liegt vor allem an der klaren Abgrenzung zu anderen Veranstaltungen. Hier spricht der Chef mit dem Chef, Kontakte und Kooperationen werden vor Ort auf Entscheidungsebene geschlossen.

#### Die Gastro Vision 2019 im Überblick

##### Neu: Deli – Fast. Casual. Good.

Handel und Gastronomie sind nicht mehr voneinander zu trennen, die Gastrokompetenz im Retail wird zunehmend größer. Und auch viele Budget-Hotels beschäftigen sich heute damit, ihren Gästen ein gastronomisches Angebot zu unterbreiten. Diese Entwicklung zeigt die Gastro Vision im neuen Themenraum „Deli“. Die Ausstellungsfläche bietet innovative Lösungen für Hotels und Retailer, die bislang noch auf eine Gastronomie verzichtet haben. Die Fachbesucher können sich bei den Ausstellern informieren und jede Menge Inspirationen mitnehmen, wie man Gästen und Kunden bereits mit wenig Aufwand und ohne klassische Küche eine gastronomische Leistung anbieten kann.

##### Neu: Stage of Taste

Nicht neu, aber doch ganz neu gestaltet – das ist in diesem Jahr die „Stage of Taste“, das Herz der Gastro Vision. In der Showküche und an den vier Bars präsentieren namhafte Köche und Barkeeper innovative Food- und Beverage-Trends. Namhafte Köche wie Heiko Antoniewicz, der „Nationalheld 2018“, der Sterne-Punk Stefan Marquard, der Fleischpapst Lucki Maurer und der Gefügel-Weltmeister Wolfgang Müller, Heiko Schulz und Dirk Müller von der Kochbox sowie Philipp Kohlweg und Kolja Kleeberg stellen im stündlichen Wechsel die



neuesten Food-Trends und die besten Gerichte aus aller Welt vor. Ganz ohne kulinarische Tabus.

### **Neu: Community Table**

Der Markplatz der Zukunft wurde zur Gastro Vision 2019 weiterentwickelt und zeigt die Aussteller noch mehr als bisher in einer Gesamtkomposition. Hier haben sich Firmen zusammengeschlossen, die für ihre hohe Produktqualität bekannt sind. Die gemeinsame kulinarische Inszenierung ist in puncto Präsentation einzigartig. 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.

### **Concepts – Ideen, Konzepte, Lösungen.**

Dem Außer-Haus-Verkauf und den Lieferdiensten kommt eine immer größere Bedeutung zu. Darum stellt die Gastro Vision im Themenraum „Concepts“ High-Convenience-Produkte in Bio-Qualität vor, die schnell und einfach zubereitet werden können und länger verkaufsfähig sind. Fachbesucher können sich über neue Ideen, Konzepte und Lösungen für die Systemgastronomie und das Catering informieren und erfahren, wie sie mithilfe eines Vorrats an authentischen regionalen Produkten auch einen plötzlichen Gästeandrang stemmen.

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

Im Thinktank „Out of the Box“ auf der Gastro Vision dreht sich alles um innovative Gastrokonzepte und digitale Erfolgslösungen für Gastronomie und Hotellerie. Dabei stehen die Experten von progros, den Global F&B Heroes sowie weitere Branchen-Insider wie Marco Nussbaum, Prizeotel, Sterne- und TV-Koch Benedikt Faust (Sterne-Restaurant KUNO 1408), Mario Pick, Partner bei der von Bonin und Partner Personalberatung, für persönliche Gespräche bereit. Mit dem neuen „Gastro-Kit“ präsentieren die Global F&B Heroes intelligente Komfortlösungen – Gastrokonzepte entwickelt von Markenprofis, Food-Scouts und Beschaffungsexperten. Außerdem haben Fachbesucher die Möglichkeit, sich umfangreich zu einer Vereinfachung von Einkaufsprozessen von den Digital- und Einkaufsprofis beraten zu lassen.

### **Jeden Tag um 19 Uhr: Beim Bier mit Dir – Der kleinste Gastro-Talk der Welt. Insights von Persönlichkeiten aus der Hotel- und Gastroszene**

- Freitag, 15. März 2019, Jean-Georges Ploner, Global F&B Heroes:  
„Verzaubert“ – Die 5 Schlüssel für den Gastro-Erfolg
- Samstag, 16. März 2019: Benedikt Faust, Sterne- und TV-Koch:  
„Verrückt“ – Wie Bodenständigkeit, Craziiness & Sterneküche zusammenpassen
- Sonntag, 17. März 2019, Mario Pick, von Bonin und Partner Personalberatung:  
„Volltreffer“ – Die Go´s und No-Go´s bei Personal- oder Jobsuche im nächsten Jahrzehnt
- Montag, 18. März 2019, Marco Nussbaum, Gründer der Prizeotels:  
„Quo vadis?“ - Wohin geht die Hospitality Industrie? Die Mechanismen & Gewinner von morgen



### **Jeden Tag um 17:45 Uhr: Vorstellung und Gespräch mit den Gewinnern des Gastro Vision Förderpreises**

- Das Unternehmen Scraegg überzeugte im Bereich analog mit seinem Zubereitungsgerät für ein schnelles und perfektes Rührei in der Gastronomie.
- Im Bereich digital setzte sich das Unternehmen DayYourWay mit einer webbasierten Software für die exakte Planung in Event oder Catering gegen die Konkurrenten durch.

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

**Freitag, 15. März, 14:15 Uhr / Stage of Taste**

Mit dem Gastro Vision Förderpreis werden bereits seit anderthalb Jahrzehnten aufstrebende junge Unternehmen und Start-ups für ihre innovativen Dienstleistungen und neuen Produkte für Hotellerie, Gastronomie und Catering ausgezeichnet. 2019 geht der Förderpreis im Bereich analog an das Unternehmen Scraegg mit seinem Zubereitungsgerät für ein schnelles und perfektes Rührei in der Gastronomie. Im Bereich digital gewinnt das Unternehmen DayYourWay mit einer webbasierten Software für die exakte Planung in Event oder Catering.

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

In dem Themenbereich „Super. Fancy. Cool“ werden außergewöhnliche Produkte und Innovationen vorgestellt, die in einem exklusiven Testmarkt bereits Anklang gefunden haben. Hier präsentieren Start-ups und kleinere Unternehmen „Knusbert, das Powerbrot“, Limonaden, Säfte, Cider und Teesorten, die den Trends zu Creative, Handcrafted und Organic Food entsprechen und das Angebot von Restaurants und Hotels qualitativ erweitern. Sie informieren über Design aus Holz, das System wiederverwendbarer Kaffeebecher und eine nachhaltige Gastronomie.

### **Digital Corner**

Die Digitalisierung spielt in Gastronomie und Hotellerie eine immer größere Rolle. Darum präsentieren sich im „Digital Corner“ Unternehmen und Start-Ups, die die Digitalisierung mit neuen Produkten und Dienstleistungen voranbringen. IT Profis erklären den bestmöglichen Einsatz neuer Technologien – von der digitalen Gästemappe bis zum Online-Hotelshop.

### **Kitchen Club**

Der „Kitchen Club“ mit seinem großen Kochblock ist erneut 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. Außerdem informiert das Team der Küchenpraxis, worauf es bei der Planung und Vorbereitung von Eröffnungen oder Neupositionierungen ankommt. Neu dabei im „Kitchen Club“ sind zwei Bereiche, die Innovationen rund um Breakfast und Table Top präsentieren.

### **Inspiration Lounge**

Die „Inspiration Lounge“ stellt neue Ideen internationaler Designer für die kreative Raum- und Tischgestaltung vor. Hier erfahren die Besucher, wie man mit neuem Mobiliar, Table Top- und High-Class-Produkten eine Veranstaltung perfekt inszeniert.



### **Recruiting Cube**

Im Foyer des Empire Riverside Hotels erwartet die Besucher der „Recruiting Cube“. Recruitment ist eine neue Form des Recruitments. Wie bei einem Escape Game befinden sich hier einige Bewerber in einem Raum und müssen gemeinsam eine Aufgabe lösen. Ziel ist es, unter anderem herauszufinden, ob sich Bewerber als Team-Player eigenen oder unter Zeitdruck erfolgreich agieren. Die Form des Escape Games ist darüber hinaus eine gute Teambuilding-Maßnahme. Der „Recruiting Cube“ wird von dem Magazin gastronomie & hotellerie gemeinsam mit dem Escape Game-Anbieter Exit Adventures umgesetzt.

### **Reeperbahn-Talk**

#### **Dienstag, 19. März, 17 Uhr / Stage of Taste**

Der Business Improvement District (BID) St. Pauli lädt zum Reeperbahn-Talk zu dem Thema „Public Private Partnership als Chance für die Hotellerie und Gastronomie“. Bei der Talk-Runde vor der „Stage of Taste“ sind dabei: Sabrina Hirche (SPD-Fraktion Hamburg-Mitte), Axel Strehlitz (Klubhaus St.Pauli), Thomas Stutzki (Betriebsleiter vom Hooters und vom Ahoi) und Marcus Troeder (Handelskammer Hamburg). Moderation: Lars Schütze (BID) und Til Bernstein (ASK Hamburg).

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

#### **Montag, 18. März, ab 21 Uhr, Tickets unter [www.kiezcall.com](http://www.kiezcall.com)**

Die heißeste Party des Jahres gibt es zur Gastro Vision auf der Hamburger Reeperbahn im Club moondoo – dabei sind wieder viele Top-Acts.

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

Freitag bis Montag: 14 bis 21 Uhr, Dienstag: 14 bis 20 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 steht für innovative Ideen und neue Trends. 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 fördert den Austausch zwischen Hamburger Küchenchefs. Die Gastro Vision wurde durch Klaus Klischee gegründet und hat sich als Einladungsveranstaltung für ein ausgewähltes Fachpublikum etabliert. 2019 feiert der exklusive Branchentreff seinen 20. Geburtstag. Mehr Informationen: [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)