



## Pressemitteilung

# Food & Beverage Trends satt: 20 Jahre Gastro Vision in Hamburg

Hamburg, den 12. März 2019 – Vom 15. bis 19. März 2019 feiert die Gastro Vision im Empire Riverside Hotel ihren 20ten Geburtstag. Was 1999 im benachbarten Hotel Hafen Hamburg mit nur 13 Ausstellern als reine Produktschau begann, hat sich bis heute zu einem der wichtigsten Branchentreffs für Hotellerie, Gastronomie und Catering entwickelt. Rund 150 Aussteller präsentieren sich mit ihren Produkten in einer Art Gesamtkunstwerk in verschiedenen Themenräumen. Dabei stehen Kooperationen und Austausch im Mittelpunkt – zwischen Ausstellern und Besuchern, aber auch zwischen den Ausstellern selbst. Dieser Spirit ist auf der Gastro Vision deutlich zu spüren.

### **Kochen ohne Tabus**

Auf dem Branchentreff gibt es jede Menge Action. Herzstück der Gastro Vision ist die „Stage of Taste“, auf der die „neue Generation der Köche“ innovative Food-Trends und die besten Gerichte aus aller Welt vorstellen – ganz ohne Tabus. Dabei sind Heiko Antoniewicz, der „Nationalheld 2018“, der Sterne-Punk Stefan Marquard, der Fleischpapst Lucki Maurer und der Geflügel-Weltmeister Wolfgang Müller, Heiko Schulz und Dirk Müller von der Kochbox sowie Philipp Kohlweg und Kolja Kleeberg.

### **Trend zu Creative, Handcrafted und Organic**

Im 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.

### **Gastronomie ganz leicht**

Neben der Digitalisierung, die in allen Bereichen der Branchen stattfindet, stehen dieses Jahr unkomplizierte Gastro-Konzepte im Mittelpunkt. So können Gastronomen beispielsweise im Themenraum „Out of the Box“ mit dem neuen „Gastro-Kit“ ihr eigenes Gastro-Konzept gestalten. Sie wählen zwischen fünf Konzepten und erhalten ein innovatives Gastro-Paket inklusive Logo, durchkalkulierter Speise- und Getränkekarte sowie Tipps für das passende Equipment und Mobiliar. Entwickelt von Markenprofis, Food-Scouts und Beschaffungsexperten.

Und im neuen Themenraum „Deli“ zeigt die Gastro Vision, wie auch Hotels und Retailer, die bislang auf eine Gastronomie verzichtet haben, ihren Gästen schon mit wenig Aufwand ein attraktives gastronomisches Angebot machen können. Dies spiegelt die aktuelle Entwicklung wider, dass Handel und Gastronomie heute nicht mehr voneinander zu trennen sind, und immer mehr Hotels und Retailer eine Gastrokompetenz aufbauen.



Die Gastro Vision ist eine Einladungsveranstaltung für Fachbesucher. Hier spricht der Chef mit dem Chef, Kontakte und Kooperationen werden vor Ort auf Entscheiderbene geschlossen.

**Öffnungszeiten der Gastro Vision Hamburg:**

Freitag bis Montag: 14 bis 21 Uhr, Dienstag: 14 bis 20 Uhr

Fotomaterial 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. 2018 ging die Gastro Vision erstmals parallel zur Intergastra in Stuttgart an den Start. 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 unter [www.gastro-vision.com](http://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](mailto:presse@gastro-vision.com)