

GASTRO VISION

Zu Besuch im Süden

GASTRO VISION GOES SOUTH!
GASTRO VISION STUTTGART
3.-7.2.2018, INTERGASTRA

Foto: Messe Stuttgart

Die Gastro Vision ist der seit 1999 jährlich stattfindende Branchentreff für Hotellerie, Gastronomie und Catering in der Hansestadt Hamburg. Erstmals kommt der Branchentreff für ausgewähltes Fachpublikum in den Süden und findet parallel zur Intergastra statt.

Die Messe bringt Experten und Entscheider der Branche zusammen und gilt als Treffpunkt für innovative Ideen und neue Trends. In den Räumlichkeiten im Eingang West bietet die Gastro Vision South in einem außergewöhnlichen Ambiente den Besuchern die Möglichkeit, sich zu informieren, mit Ausstellern ins Gespräch zu kommen und Geschäfte zu tätigen. „Die Gastro Vision bringt hochkarätige Experten sowie Entscheider im Außer-Haus-Markt zusammen und vermittelt in unterschiedlichen Formaten aktuelle Trends“, sagt Markus Tischberger, Projekt-

leiter der Intergastra bei der Messe Stuttgart.

„Das passt sehr gut zur Intergastra, die mit ihrem breiten Angebot eine wichtige europäische Plattform für Gastronomie und Hotellerie ist. Die Zusammenarbeit bietet Synergien und gemeinsam werden wir den Fachbesuchern in Stuttgart ein noch attraktiveres Angebot bieten.“

Einladung erforderlich

Das Programm ist bereits fixiert: Zum ersten Mal an den Start geht das Extraction Lab by Rancilio, in dem sich alles

um das Thema Kaffee dreht. Außerdem mit von der Partie sind die beliebten Formate Taste, Kitchen Club und Out of the Box.

„Wir präsentieren uns mit fast 60 Ausstellern auf der Intergastra und haben darüber hinaus ein ausgewähltes Extrakt der Gastro Vision im Gepäck. Ansonsten gilt für Stuttgart wie für Hamburg: Bei uns spricht der Chef mit dem Chef – darum erfolgt auch der Einlass zur Gastro Vision in Stuttgart nur auf persönliche Einladung“, sagt Gastro-Vision-Veranstalter Klaus Klische.

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 Vorführungen der Classe 11 Xcelsius Maschinen von Rancilio leiten verschiedene Röster.

Come together: Community Table

Der Marktstand der Zukunft ist eine Gesamtkomposition. Auf einem 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 treten nicht gegeneinander an, sondern kooperieren und spiegeln so die Idee der Gastro Vision wider.

Öffnungszeiten und Ort

3. bis 7. Februar 2018,
täglich von 12 bis 19 Uhr
(Mittwoch bis 17 Uhr)

Paul-Horn-Halle (Halle
10), Eingang West,
im 1. Stock

Anmeldung unter
www.gastro-vision.com

What's New? – Out of the Box

In dem multimedialen Themenraum dreht sich alles um die Zukunft der Gastronomie. Beispielsweise geht es in der Konzept-Session „FREIRAUM“ um innovative Lösungen, die individuell abgestimmt werden und neue Möglichkeiten für den Einkauf, das digitale Bestell- und Rechnungsmanagement und F&B-Konzepte eröffnen. In

der Food- und Trend-Session „FOODURE Trends“ erfahren Zuhörer alles über die neuesten F&B-Trends aus den wichtigsten Food-Metropolen und Hotspots der Welt. Was ist „hot“, was ist ein Trend und was nur ein „Trendchen“. Die Konzept-Lounge ist eine Kooperation von progros, all-invos, F&B Heroes, Frank's Taste und der Gastro Vision.

Food Porn vom Feinsten: Stage of Taste

In der Showküche und -bar präsentieren namhafte Köche, Barkeeper und Pâtisiers die neuesten Food- und Beverage-Trends.

Hier werden Cocktails mit und ohne Alkohol gemixt, vegane Desserts angerichtet und Steaks tätowiert.

Rock around the Block: Kitchen Club

Der Meeting Point für alle Küchenverantwortlichen. Rund um einen großen Kochblock gibt es jede Menge Interaktion und alles zum Thema Küche, von der Ausstattung über Dienstleistungen bis hin zu neuen Produkten. Direkt vom Produzenten – direkt vom Ursprung.