

MESSEN & EVENTS

Die Messe für Gastgeber aus NRW



Im Oktober ist die GTW wieder der Treffpunkt für Gastronomen in Nordrhein-Westfalen / Foto: GastroTageWest

Die Messe GastroTageWest ist der Treffpunkt für alle Gastgeber der Region. Vom 11. bis zum 13. Oktober 2020 präsentiert sie in Essen Ausstattung, Lieferanten, Ideen und Konzepte für Küche, Restaurant, Imbissbetriebe und Hotels. In diesem Jahr gibt es verschiedene Themenbereiche zu entdecken.

An drei Tagen sind die GastroTageWest (GTW) in der Messe Essen der Treffpunkt für die Gastro-Szene in Nordrhein-Westfalen. Das Angebot der rund 200 Aussteller teilt sich in die drei Bereiche Nahrungsmittel und Getränke, Einrichtung, Ausstattung und IT-Organisation sowie Küchen-, Haus- und Betriebstechnik. Die Besucher finden hier neue Produkte, können Kontakte zu Lieferanten und Dienstleistern knüpfen, sich informieren und für die tägliche Arbeit im eigenen Betrieb inspirieren lassen. Darüber hinaus stehen Trend-Themen im Fokus und erstmals findet die SFC Street Food Convention im Rahmen der GTW statt. Premiumpartner der Messe ist Metro Deutschland.

In der BBQ-Lounge stehen verschiedene Smoker und Grills im Fokus und die Frage, für welches Gastro-Konzept welcher Grill der richtige ist. Neben der Zubereitung spielen die Herkunft des Fleisches sowie fleischlose Alternativen eine immer wichtigere Rolle. Unter dem Oberbegriff Nachhaltigkeit stehen die vegetarische und vegane Ernährung aber auch die Aufzucht, Beschaffung sowie die ganzheitliche Verarbeitung von Fleisch im Fokus. Das ?Cook and Chill Forum? by Coldline, Convothem und Komet präsentiert in Live-Vorfürhungen die passenden Geräte zum Kühlen, Schockfrostern, Gefrieren und schonenden Auftauen.

In einem eigenen Sonderbereich finden die Besucher alles für ihre Außengastronomie, vom Sonnenschirm über Windschutz, Heizstrahler bis zum wetterfesten Mobiliar. Bei immer milderem Winter und langen warmen Sommern spielt der Außenbereich für viele Wirte eine zunehmende Bedeutung für die Umsatzgenerierung. Individuelle Gestaltungsideen und neue Konzepte zeigt die Messe.

Neuheiten aus dem Beverage-Bereich und frische Ideen für die Bar gibt es in der Liquid Area. Im Angebot sind Getränke wie Limonaden, Mixgetränke, Craft-Biere und Gins. Die Kaffee-Rösterei liefert alles, was man für die richtige Zubereitung und Vermarktung von Kaffee benötigt. Die Trends entwickeln sich dynamisch: Nach Filter-Kaffee kommt Cold Brewed Coffee, nach Cold Brewed Coffee kommt Nitro Coffee. Experten, zum Beispiel von der Röster-Gilde oder von regionalen Röstereien, zeigen die Trends und informieren, wie Kaffee zu einem wichtigen Umsatzbringer in der Gastronomie wird.

Start-ups treffen sich im GastroNovum und präsentieren dort Food-Trends und innovative Konzepte. Um dem Kneipensterben entgegen zu wirken, sucht die Messe GastroTageWest in einem Wettbewerb kreative, regionale und individuelle Gastro-Konzepte. Gesucht werden frische Ideen, die die Szene im Ruhrpott beleben. Die beste Start-up-Idee mit Pott-Charme wird mit einer Grundausrüstung für den Betrieb belohnt.

Die Foodtruck-Szene trifft sich zur SFC Street Food Convention bei den GastroTagenWest. Dadurch werden für beide Veranstaltungen neue Zielgruppen erschlossen. Messebesucher finden auf der SFC Street Food Convention zusätzliche, spezielle Angebote und Food-Konzepte. Für die SFC-Besucher, Streetfood-Anbieter, Foodtrucker und interessierte Neueinsteiger, gibt es durch die Verknüpfung mit der Messe GastroTageWest ein vergrößertes Angebot an Lieferanten, Dienstleistern, Ausstattung und ganzheitlichen Lösungen für kreative Gastronomie-Konzepte.

Neben den trendigen Foodtrucks ist die klassische Imbissbude immer noch beliebte Anlaufstelle und die Currywurst gilt bereits als Kulturgut. Die GastroTageWest suchen bei einem Wettbewerb die beste Currywurst des Potts.