

Ein guter zweiter Schritt



Über 4.300 Fachbesucher kamen zur diesjährigen Fachmesse GastroTageWest nach Essen / Foto: AFAG

Nach der verhaltenen Premiere der Messe GastroTageWest 2016 in Essen freute sich Veranstalter AFAG Messen in diesem Jahr über 4.300 Fachbesucher, zehn Prozent mehr als vor zwei Jahren. Dennoch: Das erhoffte Potenzial wurde damit noch nicht voll ausgeschöpft. Die GastroTageWest schloss nach drei Messetagen Mitte Oktober mit einer zuversichtlichen Bilanz. Mit über 4.300 Fachbesuchern kamen über zehn Prozent mehr als bei der Vorveranstaltung 2016. Intensive Gespräche und Kontakte, zahlreiche Neuheiten, eine gute Auftragslage sowie eine hohe fachliche Kompetenz auf Aussteller- und Besucherseite sorgten, laut Veranstalter AFAG Messen, für gute Stimmung. Die dichte Angebotspalette rund um alle Bereiche des Gastgewerbes und das komprimierte Branchen-Know-how der 200 Aussteller seien von den Besuchern gut angenommen worden. Die Präsentation von Metro Deutschland, die Kaffee-Meisterschaften der SCA (Specialty Coffee Association) und der Angebotsschwerpunkt rund um das Thema Fleisch lagen dabei an der Spitze des Besucherinteresses. Aber auch in anderen Bereichen, wie Food & Beverage, IT- und Dienstleistung, Einrichtung und Ausstattung oder Küchentechnik überzeugten die Aussteller. AFAG Messen-Projektleiter Stephan Dovern zieht eine positive Bilanz zur diesjährigen Messe: „Rund zehn Prozent mehr Besucher als bei der Vorveranstaltung zeigen, dass das Konzept greift. Vor allem die Qualität der Besucher hat die Aussteller überzeugt. Wir sind sehr optimistisch, dass wir die positive Entwicklung bei der Angebotskompetenz der Aussteller und der Entscheidungskompetenz der Fachbesucher zur nächsten Veranstaltung noch steigern können, um die GastroTageWest als westdeutschen Branchentreffpunkt fest zu

etablieren. Wir sind bereits mit vielen Ausstellern und Partnern im Gespräch zur Vorbereitung der Messe 2020.?

In zwei Jahren öffnet die Messe GastroTageWest wieder ihre Tore. Vom 11. bis zum 13. Oktober 2020 ist die Fachwelt, darunter Gastronomen, Hoteliers und Großverbraucher, dazu eingeladen, die aktuellen Neuheiten und Trends zu sehen und zu testen sowie dabei Partner und Kollegen zu treffen.