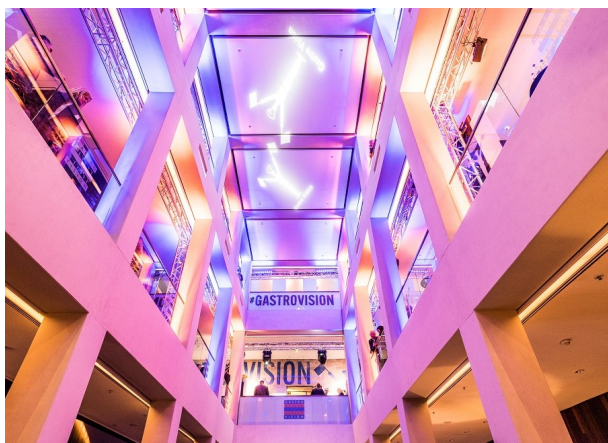


MESSEN & EVENTS

## Gastfreundschaft



Vom 8. bis 11. März 2024 findet wieder die Gastro Vision im Empire Riverside Hotel in Hamburg statt / Foto: Gastro Vision

Vom 8. bis 11. März 2024 öffnet die Gastro Vision unter dem Motto 'Gastfreundschaft' ihre Türen im Empire Riverside Hotel in Hamburg. Der Branchentreff verspricht wieder Innovationen, neue Produkte und Konzepte für Hotellerie, Gastronomie und Catering und bietet mit den Gastro Vision Talks sowie weiteren Vorträgen ein facettenreiches Programm für die Entscheider der Branche.

Die Vielfalt spiegelt die dynamische Entwicklung der Branche wider und bietet den Besuchern ein umfassendes Bild der Trends. In diesem Jahr sind rund 30 Prozent neue Aussteller dabei, darunter Unternehmen wie Deutsche See, NordCap, Metro oder die Paulaner Brauerei Gruppe und auch viele Startups. Neu sind zudem die zwei Ausstellungsbereiche 'Hospitalitech' und 'Startmeup'. Darüber hinaus stehen bei der Gastro Vision der Austausch und die Gespräche zwischen den Entscheidern der Branche in entspannter Atmosphäre im Mittelpunkt. Klaus Klische, Veranstalter der Gastro Vision: 'Die Hotellerie, Gastronomie und Catering Branche lebt von Kreativität, Austausch und neuen Impulsen. Die Gastro Vision bietet eine einzigartige Plattform, auf der Experten und Newcomer zusammenkommen, um die Zukunft unserer Branche zu gestalten. Wir freuen uns auf die Gastro Vision 2024!'

Die Gastro Vision im Überblick:

Neu: Hospitalitech

Eine moderne technische Infrastruktur ist für Hotels unerlässlich, um wettbewerbsfähig zu sein. Im neuen Themenbereich 'Hospitalitech' dreht sich daher alles um neue digitale und

technische Lösungen für die Hotellerie.

Neu: Startmeup

Im neuen Themenbereich ?Startmeup? stellen kleine Unternehmen mit großem Köpfchen der Branche ihre Startup-Ideen vor, mit der sie sich neu am Markt präsentieren. Trends und jede Menge Inspiration sind bei einem Besuch dieses Ausstellungsbereiches garantiert.

Kitchen Club

In diesem Jahr wieder mit von der Partie ist der Kitchen Club. Platziert um einen großen Kochblock präsentieren die Aussteller hier alles zum Thema Küche ? von der Ausstattung über Dienstleistungen bis hin zu neuen Produkten.

Community Table

In einer großen Gesamtkomposition zeigen Unternehmen auf dem überdimensional großen Tisch ihre hochwertigen Produkte und innovativen Zubereitungsideen. Die Aussteller spiegeln so den Spirit der Gastro Vision wider.

The Coworking Space

Im Coworking Space werden individuelle Planungen, maßgeschneiderte Lebensmittel, hochwertige Spirituosen und Weine sowie Konzepte für den expandierenden Außer-Haus-Markt vorgestellt. Durch die Art der Anordnung der verschiedenen Arbeitsbereiche ist die Zusammenarbeit der teilnehmenden Unternehmen Programm.

Deli ? Fast. Casual. Good.

Hoteliers, Gastronomen, Caterer und Retailer erhalten hier Anregungen und Ideen für maßgeschneiderte Kühl- und Techniklösungen im Zusammenspiel mit außergewöhnlichen Food-Produkten. Dieser Themenraum liefert Impulse, wie Gästen und Kunden bereits mit wenig Aufwand und ohne klassische Küche eine gastronomische Leistung angeboten werden kann.

Concepts ? Ideen, Konzepte, Lösungen

Der Themenraum Concepts geht mit neuen Ideen und Lösungen für die Systemgastronomie und das Catering an den Start. Die High-Convenience-Produkte, auch in Bio-Qualität, können schnell und umstandslos zubereitet werden, sind länger verkaufsfähig und damit ideal für den immer wichtigeren Außer-Haus-Verkauf.

Out of the Box

In diesem Themenraum trifft sich Hotellerie-Profi Marco Nussbaum an den ersten drei Veranstaltungstagen jeweils um 19 Uhr mit Branchenexperten zum Gespräch. Hier werden spannende Einblicke in die Zukunft der Branche gegeben und innovative Ideen diskutiert, die den Weg für neue Erfolge ebnen. Das Programm:

Tigran Manvelyan (Munich Ventures) ? Freitag, 8. März, 19 Uhr <br> ?AI-Lösungen für die Hotellerie ? Was können wir von anderen Branchen lernen??

Ingrid Hartges (DEHOGA Bundesverband) ? Samstag, 9. März, 19 Uhr <br> ?Lobby aktuell ? der exklusive Blick hinter die Kulissen?

Klemens Skibicki (Profski) ? Sonntag, 10. März, 19 Uhr <br> ?Digitale Transformation ? Wie weit ist die Hotellerie wirklich??

Zusätzlich neu auf dem Programm stehen außerdem an den ersten drei Veranstaltungstagen jeweils zwei Vorträge zu brandaktuellen Branchenthemen. Die Vorträge finden ebenfalls im Themenraum Out of the Box statt.

Neu ? Gastro Vision Vorträge:

Matthias Wirth & Jens Körner (Konen & Lorenzen) ? 8. - 10. März, jeweils 15 Uhr<br>  
?Catch me if you can. Oder: Let's talk about Money -&nbsp;Smartes Recruiting und Gehälter in der Hospitality?

Tim Koch & Benjamin Jürgens (Tellerrand Consulting) ? 8. - 10. März, jeweils 17 Uhr<br>  
?Der Faktor X bei der Gastro-Konzeption ? Am Beispiel Le big TamTam?

Gastro Vision Förderpreis

Live auf der Veranstaltung wird der Gewinner des Gastro Vision Förderpreises gekürt, mit dem jedes Jahr Startups für ihre neuen Ideen, kreativen und originellen Konzepte oder Produkte für Hotellerie, Gastronomie und Catering ausgezeichnet werden. Gewinner ist in diesem Jahr Mara Solutions, ein hervorragendes Beispiel für die stattfindende Digitalisierung in der Branche: Das junge Unternehmen unterstützt Hotels und Restaurants mit Hilfe eines KI-Antwort-Generators, möglichst effizient und trotzdem persönlich auf Gästebewertungen in Bewertungsportalen zu reagieren.

Die Gastro Vision Party ?Kiez is Calling? findet dieses Jahr wieder im Club moondoo auf der Hamburger Reeperbahn statt.