

MESSEN & EVENTS

Gastro Vision geht, 370Grad kommt



Klaus Klische, Veranstalter der 370Grad / Foto: Romanus Fuhrmann

Innovativ, inspirierend und zukunftsorientiert: Die 370Grad will vom 14. bis 17. März 2025 im Empire Riverside Hotel frischen Wind in die Hospitality Branche bringen und der neue Treffpunkt für die Top-Entscheider aus Hotellerie, Gastronomie und Catering werden. Die Gastro Vision wird nach 25 Jahren eingestellt.

Ob Start-up, mittelständisches Unternehmen oder großer Konzern ? Unternehmen verschiedener Größe stellen auf der 370Grad ihre innovativen Produkte und Lösungen vor und bieten einen umfassenden Einblick in die neuen Entwicklungen für die Hospitality Branche. Ein besonderer Fokus liegt auf der Innovationskraft der Startups, die hier ihre kreativen Ideen präsentieren und gemeinsam mit etablierten Unternehmen die Zukunft der Branche gestalten können.

„Die 370Grad ist komplett neu, und gleichzeitig die konsequente Weiterentwicklung unserer Veranstaltung. Sie greift die Veränderungen der letzten Jahre auf und rückt den gesamten Hospitality Bereich stärker in den Fokus ? mit einer klaren und gleichwertigen Ausrichtung auf Hotellerie, Gastronomie und Catering?“, sagt Veranstalter Klaus Klische. „Unser Ziel ist es, mit der neuen Veranstaltung eine frische und ganzheitliche Sicht zu geben auf alles, was die Hospitality Welt bewegt. Hier kommen die Besten der Branche zusammen, um gemeinsam neue Standards zu setzen und die Zukunft der Branche zu gestalten?“, erläutert Klische weiter.

Startups im Fokus

Die 370Grad will einen besonderen Fokus auf Startups setzen, die die Innovationskraft der

Branche weiter voranzutreiben. Entsprechend bietet ein vergrößerter Ausstellungsbereich Gründern, Jungunternehmen und Startups eine Bühne, ihre innovativen Ideen und Lösungsansätze aus den Bereichen Food, Software und Beratung vorzustellen. Kuratiert wird der Bereich in Partnerschaft mit New Spice, einem jungen Unternehmen für strategisches Matchmaking zwischen Start-ups, etablierten Unternehmen und Investoren. Zusätzlich bietet New Spice auf der Veranstaltung einen maßgeschneiderten Concierge-Service, der den Besuchern einen gezielten Dialog mit den Startups ermöglicht und sie unterstützt, Innovationspotenziale für ihr Unternehmen zu entdecken.

Gestaltung der Branche, Gespräche auf Augenhöhe

Auf der 370Grad spricht der Chef mit dem Chef ? persönlich und direkt ? von der obersten Entscheidungsebene im Unternehmen bis zum Key-Account Manager, vom Hotelier zum Spitzenkoch, vom Gastronomen bis zum Catering-Experten. Ob kreative Impulse, visionäre Konzepte oder konkrete Geschäftsabschlüsse, die 370Grad bietet eine Plattform für die Gestaltung der Branche. ?Wir wollen eine Atmosphäre schaffen, in der echte Gespräche in entspannter Atmosphäre stattfinden können und neue Ideen und Partnerschaften geboren werden?, so Klische.

Die 370Grad ist die exklusive Veranstaltung für die Top-Entscheider der Branche. Der Zugang ist limitiert und nur auf Einladung möglich, um einen fokussierten und zielführenden Austausch zu gewährleisten. Wo gearbeitet wird, wird auch gefeiert: Am Veranstaltungs-Sonntag, 16.03.2025, trifft sich die Hospitality Branche ab 21 Uhr auf der neuen Party ?Kiez Beats? im Molotow auf der Hamburger Reeperbahn.