

MESSEN & EVENTS

Innovation und Networking



Die 370Grad ist ein Treffpunkt für Visionäre und Entscheider aus Hotellerie, Gastronomie und Catering / Foto: 370Grad

Vom 13. bis 16. März 2026 wird Hamburg erneut zum Treffpunkt der Entscheider aus Hotellerie, Gastronomie und Catering. Die 370Grad lädt zum zweiten Mal ins Empire Riverside Hotel und will sich weiter als exklusive Business-Plattform für Qualität, Innovation und persönlichen Austausch innerhalb der Branche auf Augenhöhe etablieren. Rund 130 ausgewählte Aussteller präsentieren ihre Produkte, Konzepte und Lösungen für die Hospitality ? von Food & Beverage über Technik und Digitalisierung bis hin zu neuen Geschäftsmodellen und Lösungen für die Branche. Die Veranstaltung richtet sich bewusst an ein exklusives Fachpublikum und setzt auf Tiefe statt Masse: Zeit für Gespräche, Raum für Inspiration und echtes Networking.

?Die 370Grad lebt vom persönlichen Austausch. Hier begegnen sich Menschen, die die Branche gestalten ? offen, ehrlich und abseits des Messetrubels. Genau daraus entstehen Ideen, Kooperationen und neue Perspektiven für die Zukunft der Hospitality?, sagt Klaus Klische, Veranstalter der 370Grad.

Folgende Themenwelten sind vorgesehen:

Community Table: Marktstand der Zukunft

Das Herz der Veranstaltung: Große Marken, Mittelständler und Newcomer präsentieren sich gemeinsam in einer offenen, kulinarischen Inszenierung. Der Community Table steht für Vielfalt, Dialog und eine Präsentationsform, die Nähe schafft und Gespräche fördert.

Coworking Space: Zusammen gestalten

Individuelle Planung, maßgeschneiderte Produkte, hochwertige Spirituosen und Weine: Der

Coworking Space verbindet Beratung, Genuss und Konzeptentwicklung in entspannter Atmosphäre.

Market Place: Treffpunkt für Gespräche

Zentraler Treffpunkt und kommunikatives Zentrum der 370Grad. Hier kommen Aussteller und Besucher zusammen ? für Gespräche, neue Kontakte und den direkten Austausch.

Concepts: Neue Konzepte

Innovative Lösungen für Systemgastronomie und Catering stehen hier im Fokus. Von High-Convenience-Produkten in Bio-Qualität bis zu skalierbaren Konzepten für moderne Gastroformate.

Deli: Retail goes Gastro

Stationär oder to go: Das Deli zeigt, wie sich Handel und Gastronomie verbinden lassen ? mit frischen Ideen für flexible, zeitgemäße Genusskonzepte.

Kitchen Club: Meeting Point Kitchen

Treffpunkt der Küchenchefs: Spitzenköche geben Einblicke in ihre Arbeit, zeigen Techniken und liefern kulinarische Inspiration live und praxisnah.

Neue und erweiterte Themenbereiche 2026:

Digital: Effizienz durch Transformation

Tools, Software, Cloud-Lösungen und KI-Anwendungen, die Prozesse vereinfachen, Effizienz steigern und Betriebe nachhaltig stärken.

Start Me Up: klein und oho

Start-ups, Gründer und Newcomer präsentieren frische Ideen, neue Produkte und mutige Konzepte ? und treffen auf Entscheider, Investoren und Branchenexperten.

Meat Club: Meisterhandwerk

Premium-Fleisch im Fokus ? von Einkauf und Reifung bis zur perfekten Zubereitung. Handwerkskunst, Technik und Genuss vereinen sich zu einem eigenständigen Erlebnis für Profis.

Hospitality: Genuss trifft Technik

Der Bereich zeigt, wie moderne Technologien, Ausstattung und smarte Lösungen die Zukunft der Gastlichkeit prägen ? vom Service bis zum Management.

Kiez Beats ? wenn Business auf Beats trifft

Sonntag, 15. März 2026, ab 21 Uhr | Elbkuppel, Hotel Hafen Hamburg Mit neuem Konzept verbinden die Kiez Beats 2026 in der Elbkuppel des Hotels Hafen Hamburg Business und Party zu einem besonderen Abend. Tickets für Kiez Beats sind erhältlich unter