

MESSEN & EVENTS

Mit Leidenschaft und Konzepten



Das Motto der Gastro Vision Hamburg vom 9. bis 13. März 2018 im Empire Riverside Hotel lautet Leidenschaft. Darüber hinaus setzt der Branchentreff dieses Jahr noch stärker auf Konzepte.

Neu dabei ist das Format concepts, die innovativen Konzepte des Unternehmens Küchenpraxis sowie das Extraction Lab by Rancilio. Und auch bei den bekannten Ausstellungsbereichen Out of the Box und Inspiration Floor stehen ganzheitliche Lösungen im Mittelpunkt. Im Reeperbahn Talk wiederum geht es um die Zusammenhänge zwischen Tourismus und Gastronomie.

„Unsere Besucher und Aussteller nutzen die Gastro Vision vor allem, um sich innerhalb der Branche zu vernetzen und zu Konzepten und Ideen auszutauschen. Darum war es für uns ein logischer Schluss, hier einen Schwerpunkt zu setzen“, sagt Gastro Vision Veranstalter Klaus Klische.

Die Formate der Gastro Vision Hamburg im Überblick:

Neu ist der Themenraum concepts ? Ideen, Konzepte, Lösungen: Bio und Regionalität spielen eine immer größere Rolle in Gastronomie und Catering. Darum präsentieren die Aussteller in dem neuen Themenraum neben High-Convenience-Produkten in Bio-Qualität auch Konzepte und Lösungen für die Systemgastronomie und das Catering. An der neuen Cognitive Bar von Philosooffee aus Berlin mixt die Barmeisterin Alena Schön klassische Cocktails und Signature Drinks auf Basis von Koldbrew-Kaffee und -Tonic sowie Licor 43. Als Erweiterung des Kitchen Clubs geht die Küchenpraxis an den Start. Die beiden Gründer Jörg Nöcker und Thorsten Behnk erläutern, wie Kochkonzepte erstellt, Abläufe und

Situationen perfektioniert werden und worauf es bei der Planung und Vorbereitung von Eröffnungen oder Neupositionierungen ankommt. Auch stehen sie den Fachbesuchern darüber hinaus beratend zur Seite.

Mit seinem großen Kochblock ist der Kitchen Club auch dieses Jahr der Treffpunkt für alle Küchenverantwortlichen. Hier gibt es jede Menge Interaktion und alles zum Thema Küche, von der Ausstattung über Dienstleistungen bis hin zu neuen Produkten. Die Besucher schauen den Protagonisten direkt über die Schulter und lassen sich inspirieren.

Im neuen The Extraction Lab by Rancilio werden verschiedene Kaffeesorten mit Rancilio Kaffeemaschinen getestet, um darzustellen, wie entscheidend die richtige Brühtemperatur die Qualität eines Espresso, Cappuccino oder Café Crème beeinflusst, ohne dass dabei charakteristische Aromen verloren gehen. Durch die täglichen Verkostungen der Classe-11-Xcelsius-Maschinen führen die Experten von Rancilio.

In der Konzept-Lounge Out of the Box präsentieren Experten neue Food & Beverage-Trends sowie digitale und innovative Lösungen. Einkauf-Pros, Bestseller-Autoren und Top-Controller erklären und beraten, wie das Optimierungspotenzial ausgeschöpft, mehr Freiräume geschaffen und der Umsatz gesteigert werden kann. Im stündlichen Wechsel geht es bei Out of the Box an allen Tagen der Gastro Vision um die Themen Foodure Trends mit F&B-Trends aus den wichtigsten Food-Metropolen und Hotspots dieser Erde. In Bye, bye Papier stehen neue digitale Systeme und Prozesslösungen für einfache und kostengünstige Automatisierung in Küche, F&B, Einkauf, Buchhaltung, Direktion & Geschäftsführung auf der Agenda. Und im Freiraum dreht sich alles um innovative Konzeptlösungen, die neue Freiräume schaffen. Jeden Tag ab zirka 19:10 Uhr stehen außerdem die Gewinner des Gastro Vision Förderpreises Rede und Antwort.

Der Inspiration Floor präsentiert Ideen zur Raum- und Tischgestaltung mit neuen Table-Top-Produkten und Mobiliar. Die Party Rent Group zeigt, wie man mit neuen und kreativen Ideen eine Veranstaltung perfekt inszenieren kann.

Der Markplatz der Zukunft ist eine Gesamtkomposition. Auf einem überdimensional großen Tisch stehen am Community Table feine Olivenöle neben frischen Obstsalaten, Rohkost in Bio-Qualität und exotischen Gewürzen; Brote liegen Seite an Seite mit Konfitüren, hochwertigem Fleisch und Fischspezialitäten. Die Aussteller kooperieren und spiegeln so den Spirit der Gastro Vision wider.

In der Showküche und -bar Stage of Taste präsentieren namhafte Köche, Barkeeper und Pâtisseries die Food und Beverage-Trends. Hier werden Cocktails mit und ohne Alkohol gemixt, vegane Desserts angerichtet und Steaks tätowiert. Die Köche auf der Stage of Taste kennen keine kulinarischen Tabus. Für geschmackliche Überraschungen sorgen die Köche Heiko Antoniewicz und Ludwig Maurer, Stefan Marquard und Kapil Uppal, Ludger Helbig oder die Kochbox. Den richtigen Drink zur richtigen Zeit mixen die Barkeeper Peter Schütte und sein Kollege David Martin an der Showbar. Und gemeinsam mit den Hamburger Weinspezialisten von Vineyard informieren verschiedene Winzer über Weine aus Deutschland und Südafrika. Für den krönenden Abschluss sorgen die Dessertspezialisten der Pâtisserie Walter, Frank Gabel und Torsten Schneider.

Alles rund um zartes, saftiges Fleisch gibt es im Beef Club. Hier erfahren die Besucher der Gastro Vision, worauf beim Einkauf von hochwertigem Fleisch zu achten ist ? und welches Ambiente, welche Technik und Thermik, welches Porzellan und welche Messer, sie

benötigen, um ihre Gäste in Sachen Fleisch zufriedenzustellen.

Im Digital Corner präsentieren sich Unternehmen und Start-Ups, die die Digitalisierung von Hotellerie und Gastronomie mit neuen Produkten und Dienstleistungen voranbringen.

IT-Profis erklären den bestmöglichen Einsatz von neuen Technologien ? unter anderem für digitale Gästemappen, vereinfachte Tischreservierungen oder Online-Shops zur Digitalisierung der Branche.

In dem Themenbereich Super. Fancy. Cool. werden außergewöhnliche Produkte und Innovationen vorgestellt, die in einem Testmarkt bereits Anklang gefunden haben. Der Trend der Szene geht in Richtung Handcrafted, Artisan und Organic Food.

Mit dem Förderpreis der Gastro Vision werden seit 16 Jahren aufstrebende junge Unternehmen und Start-ups für innovative Dienstleistungen und neue Produkte ausgezeichnet, die das Angebot von Hotellerie, Gastronomie und Catering verbessern. Der Förderpreis der Gastro Vision wird 2018 gleich zwei Mal vergeben. Der Preis für analoge Innovationen geht an Trauth Fabrikate für ihr zeitgemäßes Design von Arbeitskleidung in der Gastronomie. Den Preis im Bereich Digital erhält die Marketing-Plattform Freachly, auf der Influencer Angebote von Restaurants und Hotels finden, um ihre Erfahrungen damit in sozialen Netzwerken zu teilen. Freitag, 9. März, 14:30 Uhr / Stage of Taste

Der Business Improvement District (BID), ein Interessenverband von Grundeigentümern und auf St. Pauli ansässiger Unternehmen und Betriebe, lädt zum Reeperbahn-Talk unter dem Thema: ?Wachsende Tourismuszahlen für Hamburg ? was bedeutet das für die Gastronomie?? An der Talk-Runde nehmen Franca Cuneo (Restaurant Cuneo), Franz Klein (Präsident des DEHOGA Hamburg), Sascha Albertsen (Leiter Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit, Hamburg Tourismus) und der Pastor der St. Pauli-Kirche, Sieghard Wilm, teil. Moderation: Julia Staron und Lars Schütze (BID). Dienstag, 13. März, 17 Uhr / Stage of Taste

Im Rahmen der Gastro Vision findet die Party Kiez is Calling auf der Hamburger Reeperbahn im Club moondoo statt ? dabei sind wieder viele Top-Acts. Montag, 12. März, ab 21 Uhr, Tickets unter