gastrotel

MESSEN & EVENTS

Neue Kontakte, frische Impulse

Steigende Aussteller- und Besucherzahlen sowie positives Feedback bestätigen das Konzept des Branchentreffs im Süden Deutschlands / Foto: Romanus Fuhrmann

Innovative Produkte und Lösungen kennenlernen, neue Kontakte knüpfen und Ideen für den eigenen Betrieb mitnehmen: Die zweite 370Grad Roadshow in München bot am Dienstag, 27. Oktober 2026, eine erfolgreiche Plattform für Austausch und Networking innerhalb der Branche.

In der Design Offices Macherei, dem neuen Veranstaltungsort der Roadshow, präsentierten 40 Unternehmen ihre Ideen und Lösungen für Hotellerie, Gastronomie und Catering. Eine entspannte Atmosphäre und intensive Gespräche prägten den Branchentreff. Mit einer gestiegenen Ausstellerzahl und rund 20 Prozent mehr Besuchern gegenüber dem Vorjahr verzeichnete die Roadshow ein deutliches Wachstum.

Vielfältige neue Ideen für Küche, Service und Gästeerlebnis

Die 40 Aussteller zeigten, was die Hospitality bewegt: von Food- und Getränkekonzepten über digitale Lösungen für Reservierung, Kasse und Organisation bis hin zu Ausstattung, Mobilität und Entertainment.

Im persönlichen Gespräch konnten die Besucher gezielt nachfragen und gemeinsam mit den Unternehmen ausloten, welche Produkte und Konzepte zum eigenen Betrieb passen. So verband die Roadshow Inspiration mit konkreten Gesprächen aus der Praxis der Hospitality.

Auch die Aussteller zeigten sich zufrieden mit dem Verlauf der Veranstaltung. Besonders die Qualität der Gespräche, das Interesse der Besucher und die angenehme Atmosphäre sorgten für positive Rückmeldungen.

Networking und persönliche Gespräche

Neben den Inhalten stand das Networking im Mittelpunkt. Geschäftsführer, Direktoren, Inhaber, Einkäufer, Küchenchefs, F&B-Verantwortliche und Betriebsleiter nutzten den Nachmittag, um neue Kontakte zu knüpfen, bestehende Beziehungen zu pflegen und sich mit Branchenkollegen auszutauschen.
Auch die neue Location bewährte sich: Die Design Offices Macherei überzeugte mit ihrer modernen Infrastruktur und bot den passenden Rahmen für die Veranstaltung.
 ?Für uns ist eine Roadshow dann erfolgreich, wenn Menschen miteinander ins Gespräch kommen und etwas für ihren Betrieb mitnehmen. Genau das haben wir in München erlebt: einen offenen Austausch, großes Interesse an den Angeboten unserer Aussteller und viele gute Begegnungen. Dass wir in diesem Jahr mehr Aussteller und Besucher begrüßen durften, freut uns natürlich sehr. Dazu kommen die vielen positiven Rückmeldungen, die uns zeigen, dass unser Format im Süden Deutschlands gut ankommt?, sagt Veranstalter Klaus Klische.
Die 370Grad Roadshow in München ergänzt als regionales Format das 370Grad Flaggschiff in Hamburg. Die nächste Hauptveranstaltung findet dort vom 12. bis 15. März 2027 im Empire Riverside Hotel statt.

Aussteller der 370Grad Roadshow München 2026 in der Übersicht:
AccorHotels, Alpenhain Käsespezialitäten, Andros Deutschland, Bad Heilbrunner Naturheilmittel, Black Pepper, Block Menü, Care4Coffee, DAZN DACH, Delta Fleisch Handels, Die Trüffelmanufaktur, EGV AG Lebensmittel für Großverbraucher, Eisberger, Fresh Factory, Früchte Feldbrach, Gastro Digital, Gastronovi, Genusstechniker, Gewinnblick, GO-fresh, Greenforce Future Food, Group GM France, Heinrich Kühlmann, Holzmann Feines vom Land, Intelligent Apps, Jura Gastro, Miesbacher Gastroservice, Münchener Suppenküche, Nektar Natura, NovaTaste Germany, OpenTable, proxima idea, Radeberger Gruppe, Rent.Group Munich, Reservision, Rosi, Saffer Wein, Servitex, Tchibo Coffee Service, Viva con Agua Wasser, Willms Fleisch