

Zukunftsmesse in Hannover



Der Gastro Summit findet am 3. und 4. April erstmals in der Messe Hannover statt / Foto: Gastro Summit

Am 3. und 4. April 2023 findet erstmals der Gastro Summit Hannover in der Messe Hannover statt und stellt Zukunftsthemen sowie aktuelle Herausforderungen der Branche in den Fokus. Rund 120 Aussteller präsentieren Angebote für eine nachhaltige, kundenorientierte und erfolgreiche Gastronomie.

Ein umweltfreundlicher Umgang mit Ressourcen sowie das Thema Nachhaltigkeit in der Gastronomie stehen beim Gastro Summit Hannover im Fokus. Im Mittelpunkt stehen Inspirationen und Ideen sowie Hilfestellungen, um aktuelle Probleme der Branche zu bewältigen. Darüber hinaus ist die Messe der neue Live-Treffpunkt, um Kontakte zu Lieferanten, Dienstleistern und Kollegen zu knüpfen. Partner der Messe sind unter anderen Eurotoques Deutschland, Green Chefs und der GW-Verlag mit den Fachzeitschriften rund um die Themen Gastronomie, Hotellerie und Großküchentechnik.

Der Gastro Summit Hannover stellt Themen, wie Prozess- und Kostenoptimierung, Digitalisierung und Personalbeschaffung in den Fokus. Weitere wichtige Aspekte für ein nachhaltiges Geschäftsmodell in der Gastronomie sind Saisonalität und Regionalität, Zero Waste sowie die Schaffung regionaler Netzwerke.

Zukunft Gastronomie: mit Workshops, Diskussionsrunden und Panels

Neben den Angeboten rund um die Themen Food & Beverage, Einrichtung & Ausstattung sowie Küchentechnik, IT und Organisation liefern zwei Foren den Besuchern Inspiration. Bei Frontcooking-Shows gibt es Tipps von erfahrenen Köchen. Unter dem Titel Zukunft Gastronomie laden Workshops, Diskussionsrunden und Panels dazu ein, sich auszutauschen

und neue Impulse für die eigene Arbeit mitzunehmen. Trend- und Innovationsforscher sowie Food- und Marketing-Experten sind mit dabei. In den Keynotes und Panels geht es darum, sich zu informieren, zu motivieren und gemeinsam neue Ideen zu entwickeln. Themen auf der Culinary Stage sind Regional & Saisonal, Veg & Veggie, Wirtschaftlichkeit & Finanzen sowie Meat & Fire.

Die Messe findet in der Halle 23 der Messe Hannover statt. Hier gibt es festinstallierte Fertigstände nach dem Ready to use-Messekonzept. Die Messestände können für verschiedene Veranstaltung wiederverwendet und bis zu 20 Mal genutzt werden. Dadurch spart die Messe Materialien, Ressourcen sowie Energie und für die Aussteller ist eine unkomplizierte Teilnahme möglich.

Veranstalter des Gastro Summit ist der private Messeveranstalter AFAG Messen und Ausstellungen, der bereits seit 1950 erfolgreich die große Bayerische Gastronomiefachmesse HOGA in Nürnberg veranstaltet und mit verschiedenen weiteren Gastro Summit Messen deutschlandweit regionale Gastro-Fachevents organisiert.