



Pressemitteilung

Die Trends im Blick: Gastro Vision 2017

- **Neu und voll im Trend: Die Themenbereiche Digital Corner, Kitchen Club und Spirits feiern Premiere.**
- **In die zweite Runde gehen der Beef Club und Super, fancy, cool.**

Hamburg, den 3. November 2016 – Die Gastro Vision macht sich für einen neuen großen Aufschlag im Empire Riverside Hotel bereit. Unter dem Motto „Die Trends im Blick“ dreht sich vom 17. bis 21. März 2017 auf Deutschlands führendem Branchentreff wieder einmal alles um die Trends in Gastronomie, Hotellerie und Catering. Mit den neuen Themenbereichen Digital Corner, Kitchen Club und Spirits gehen gleich drei Premieren an den Start. Erneut dabei sind die erfolgreichen „Newbies“ aus 2016: der Beef Club und Super, fancy, cool. Und natürlich dürfen sich Aussteller und Besucher auf die bekannten und beliebten Trendformate wie unter anderem die Stage of Taste, den Inspiration Floor, den Street Food Market und den Community Table freuen.

„Unser Ziel ist es, für unsere Aussteller und Besucher die wichtigen Trends und Entwicklungen der Branche auf der Gastro Vision abzubilden. Der Außer-Haus-Markt ist in Bewegung – und darum gibt es auf der nächsten Messe gleich drei neue Themenbereiche“, sagt Gastro Vision-Veranstalter Klaus Klische.

Digitalisierung und Ursprung im Blick

Die neuen topaktuellen Formate der Gastro Vision 2017 sind der Digital Corner, der Kitchen Club und Spirits. Dabei wird der Digital Corner ein Schwerpunktthema im kommenden Jahr. In Zusammenarbeit mit der HOGA Innovation Alliance präsentiert der neue Ausstellungsbereich Unternehmen, die die Digitalisierung der Hotellerie und Gastronomie voranbringen. Im Mittelpunkt stehen digitale Produkte und Dienstleistungen. Im Kitchen Club dreht sich alles um den Ursprung. Rund um einen großen Kochblock gibt es Interaktion und alles zum Thema Küche, von der Ausstattung über Dienstleistungen bis hin zu neuen Produkten zu sehen; präsentiert von namhaften Köchen und Küchenchefs. Direkt vom Produzenten – direkt vom Ursprung. Und im dritten Themenbereich Spirits zeigen Erzeuger, Produzenten und Importeure erlesene Spirituosen und Produkte der neuen Barkultur und laden zur Verkostung neuer Spirituosen, Destillate und Brände ein.

Erfolgreiche Premieren aus 2016 erneut am Start

In die nächste Runde gehen die Themenräume Beef Club und Super, fancy, cool. Im Beef Club dreht sich erneut alles um Fleisch der Spitzenklasse. Besucher erfahren, worauf sie beim Einkauf von hochwertigem Fleisch zu achten haben. Im Themenraum Super, fancy, cool zeigen kleine innovative Startups und Lieferanten ihre außergewöhnlichen Produkte.



Über die Gastro Vision

Die Gastro Vision ist ein jährlich stattfindender Branchentreff für Hotellerie, Gastronomie und Catering in der Hansestadt Hamburg. Seit 1999 bringt die Messe Experten und Entscheider der Branche zusammen und gilt als Treffpunkt für innovative Ideen und neue Trends. Der jährlich vergebene Förderpreis der Gastro Vision wird von einer hochkarätigen Jury gekürt und fördert Innovationen aus der Branche. Die Gastro Vision wurde durch Klaus Klischee gegründet und hat sich als Einladungsveranstaltung für ein ausgewähltes Fachpublikum etabliert. Mehr Informationen unter www.gastro-vision.com.

Fotomaterial finden Sie unter: www.gastro-vision.com/presse

Pressekontakt

Gastro Vision GmbH & Co. KG

Bianca Gellert

Telefon: +49 (0)151 64 62 33 96

E-Mail: presse@gastro-vision.com