



Pressemitteilung

Erster Kitchen Club by Gastro Vision erfolgreich gestartet

Hamburg, den 31. Januar 2017 – „Jochen, warum ist eigentlich der Lachs so teuer?“ – damit startete gestern Abend erfolgreich der erste Kitchen Club by Gastro Vision im Restaurant Schauermann in Hamburg. Die Frage beantwortete Hans-Joachim Kunkel, Geschäftsführer, Die Räuherei, und gab darüber hinaus spannende Einblicke in die Fischaufzucht, Qualitätsmerkmale und die Zukunft der Ressource Fisch. Am ersten Kitchen Club by Gastro Vision nahmen rund 30 Küchenchefs aus Sterneküche, Gemeinschaftsverpflegung, Restaurant- und Hotelküche teil und tauschten sich mit den Kollegen zu Branchenthemen wie Fachkräftemangel, Mitarbeiterbindung und Motivation junger Köche aus.

„Wir sind rundum zufrieden mit dem Auftakt unserer neuen Veranstaltungsreihe – eine gute Mischung an Teilnehmern aus unterschiedlichsten Bereichen, eine extrem entspannte Atmosphäre und gute Gespräche. Unser Ziel, den Küchenchefs eine Plattform für den Austausch zu bieten, ist gelungen“, freut sich **Klaus Klische, Gastro Vision-Gründer und Initiator des Kitchen Clubs**.

Statements einiger Teilnehmer:

Andreas Heymann, Regionalleiter Nord, Aramark GmbH

„Eine richtig gute Idee, die Küchenchefs mal an einen Tisch zu bringen, damit sie sich kennenlernen und besprechen können – der Kitchen Club ist eine klasse Kommunikationsplattform.“

Robert Hesse, Administrative Leitung Küche, Hotel Louis C. Jacob GmbH

„Eine tolle Bereicherung, so etwas hat es in Hamburg noch nicht gegeben. Besonders gut gefällt mir, dass Küchenchefs aus verschiedensten Bereichen dabei sind. Man merkt, dass die Veranstalter der Gastro Vision auch wirklich eine Vision verfolgen.“

René Bruno, Küchenchef Bankett, Empire Riverside Hotel

„Wir stehen alle vor den gleichen Herausforderungen, beispielsweise in Sachen Mitarbeiter. Da ist es wirklich sinnvoll, gemeinsam über Lösungen zu sprechen. Mir hat auch der Einblick in die Herausforderungen der Beschaffung der Räuherei sehr gut gefallen.“

Stefan Wilke, Küchendirektor The Fontenay Hotelgesellschaft mbH

„Der Austausch hier ist hervorragend. Wir haben uns bereits verabredet, mal einen Blick ‚hinter die Kulissen‘ der anderen Kollegen zu werfen.“

Der Kitchen Club by Gastro Vision geht als neue Veranstaltungsreihe drei- bis viermal im Jahr an den Start. Die ersten Veranstaltungen finden vorerst in Hamburg statt. Zusätzlich gibt es auf der Gastro Vision vom 17. bis 21. März 2017 einen gleichnamigen neuen Themenraum Kitchen Club, in dem sich ebenfalls alles um das Thema Küche dreht und der als Anlaufpunkt für alle Küchenentscheider fungieren wird.



Über die Gastro Vision

Die Gastro Vision ist der jährlich stattfindende Branchentreff für Hotellerie, Gastronomie und Catering in der Hansestadt Hamburg. Seit 1999 bringt die Gastro-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 Klische 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/pressedownloads

Pressekontakt

Gastro Vision GmbH & Co. KG

Bianca Gellert

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

E-Mail: presse@gastro-vision.com