



Pressemitteilung

Das ist die Gastro Vision 2017!

Hamburg, den 10. Februar 2017 – Die Vorbereitungen für die Gastro Vision laufen auf Hochtouren. Vom 17. bis 21. März 2017, in der Zeit von 14 bis 21 Uhr, dreht sich im Hamburger Empire Riverside Hotel unter dem Motto „Die Trends im Blick“ wieder einmal alles um Trends und Innovationen aus Hotellerie, Gastronomie und Catering. Rund 150 Aussteller präsentieren auf der exklusiven Veranstaltung den Entscheidern der Branche ihre Lösungen und neuen Produkte. Dieses Jahr gibt es gleich vier neue Themenbereiche: Digital Corner, den Kitchen Club, Out of the Box und das Creative Lab.

Alle Themenbereiche und Veranstaltungen der Gastro Vision im Überblick:

NEU: Digital Corner

Die Digital Corner ist ein Schwerpunktthema der Gastro Vision 2017. In Zusammenarbeit mit der HOGA Innovation Alliance präsentieren sich in dem Ausstellungsbereich Unternehmen und Start-Ups, die die Digitalisierung von Hotellerie und Gastronomie mit neuen Produkten und Dienstleistungen voranbringen.

NEU: Kitchen Club

Der Meeting Point für alle Küchenverantwortlichen. Rund um einen großen Kochblock gibt es jede Menge Interaktion und alles zum Thema Küche, von der Ausstattung über Dienstleistungen bis hin zu neuen Produkten. Direkt vom Produzenten – direkt vom Ursprung. Star-Köche wie Heiko Antoniewicz, Ludger Helbig, Philipp Kohlweg, Stefan Marquard, Dirk Müller und Heiko Schulz kochen gemeinsam mit den Besuchern und Gästen wie beispielsweise dem früheren Profi-Fußballer Uli Borowka.

NEU: Out of the Box

In dem multimedialen Themenraum dreht sich alles um die Zukunft der Gastronomie. Die Gastronomieberater und Konzeptentwickler Jean-Georges Ploner und Tim Plasse blicken zusammen mit den Referenten Lorenzo Bizzi, Frank Lottermann, Alan Odgen und Christina Wieser nach vorn und stellen Fragen, die die Branche bewegen, präsentieren neue Konzepte vor und verraten Tipps und Tricks.

Tägliches Programm:

15 Uhr	Back of House: Don't burn money in the kitchen!
16 Uhr	Digital Ingredients - Gastronomie mit digitalen Zutaten.
17 Uhr	Helvetica – medium rare? Grafikdesign im Restaurant.
18 Uhr	The Generations X, Y, Z: Mitarbeiter – was kommt auf uns zu?
19 Uhr	Social Media Communication: „You cannot not communicate“.
20 Uhr	Wh't's nxt? Berichte aus der Future Kitchen & Bar.



NEU: Creative Lab

In dem Kreativlabor zeigen Grafikdesign-Studenten der Alsterdamm School of Visual Arts ihre Projekte und bieten damit interessante und innovative Lösungsansätze für die Hotellerie. Die Konzepte umfassen das gesamte Branding und Packaging sowie die Präsentation von Produkten der fiktiven Hotelmarken. So geben sie den Fachbesuchern spannende Ideen für mehr Umsatz und bieten ihnen damit einen echten Mehrwert.

Beef Club

Zurück zum Fleisch: Bei dem Newby aus 2016 dreht sich zum zweiten Mal alles um Fleisch in Spitzenqualität. 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 zufriedenzustellen.

Super. Fancy. Cool.

In dem Themenraum Super. Fancy. Cool. werden außergewöhnliche Gourmet-Produkte und Innovationen vorgestellt, die in einem exklusiven Testmarkt bereits Anklang gefunden haben. Der neue Trend der Gourmet-Szene geht dabei eindeutig in Richtung Handcrafted, Artisan und Organic Food.

Competence Lounge buy progros

In der Gastro Vision Competence Lounge buy progros halten Experten Vorträge zu Trends und Branchenthemen und stehen für Austausch und Beratung der Besucher zur Verfügung.

Programm:

Freitag, 14:15 Uhr	Verleihung des Gastro Vision Förderpreises.
Freitag, 19:30 Uhr	Vorstellung des Buches „Macht Einkauf“.
Samstag, 19:30 Uhr	Bye, bye, Papier! Digitalisierung in Hotellerie und Gastronomie.
Sonntag, 19:30 Uhr	Auf den Löffel. The Taste-Gewinner und Teilnehmer Frank Pahlke und Boris Biggöör im Gespräch über Druck, Lieblingsrezepte und vieles mehr.
Montag, 19:30 Uhr	Stargast Til Schweiger spricht über seine Foundation, seine Ideen rund um das Barefood Deli in Hamburg und sein geplantes Barefood Hotel am Timmendorfer Strand.
Täglich, 18:30 Uhr	Vorstellung des Konzeptes „Farnes Cut“, dem Gewinner des Gastro Vision Förderpreises 2017.
Täglich, 19:00 Uhr	Hotspot und Szenetreff für Fachgespräche und Netzwerke.



Verleihung des Gastro Vision Förderpreises

Freitag, 17.03.2017, 14:15 Uhr / Competence Lounge

Der Förderpreis der Gastro Vision bietet Jungunternehmen und Start Ups eine Plattform für ihre Ideen und Visionen. Die Gewinner werden bei der Realisierung und beim Marketing ihres Projektes unterstützt. Dieses Jahr geht der Förderpreis an das Konzept „Farnes Cut“, das im Zentrum der Hamburger City Salat in vertikalen Gewächshäusern anbauen will, damit die Versorgung von Großstädtern und Gastronomiebetrieben auch in Zukunft gewährleistet ist.

Stage of Taste

Die Stage of Taste ist die Bühne, auf der Köche, Barkeeper, Pâtisseries und Baristas die neuesten Food- und Beverage-Trends vorstellen. In der Showküche präsentieren internationale Chef- und Starköche die besten Gerichte aus aller Welt. Dabei sind dieses Jahr Heiko Antoniewicz, Ludger Helbig, Kapil Uppal, Philipp Kohlweg, Boris Lauser, Stefan Marquard, Dirk Müller, Heiko Schulz und Haya Molcho.

In der dazugehörigen Showbar mixt Peter Schütte, Brand Ambassador des venezolanischen Premium-Rums Botucal Klassiker, Eigenkreationen und Signature-Drinks. Und in der Showpâtisserie vereinen Dessert-Künstler handwerkliche Fertigkeiten mit moderner Technologie und kreieren individuelle Desserts.

Inspiration Floor

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

Community Table

Der Marktstand der Zukunft: Ein völlig neues Erlebnis beschert der Community Table, zu dem sich Firmen zusammengeschlossen haben, die für ihre hohe Produktqualität bekannt sind. Die gemeinsame kulinarische Inszenierung ist in puncto Präsentation einzigartig.

Meet the Street

Der vom Street-Art-Künstler Rebelzer gestaltete Street Food Market stellt Konzepte und Produktideen aus den Innovationsmetropolen London und Berlin vor, die eine neue und moderne Käuferschicht anziehen. So „hot“ wie dieser Trend sind auch die dort präsentierten Produkte.

Kiez is Calling – die große Party der Gastro Vision

Montag, 20.03.2017

Im Rahmen der Gastro Vision findet die heißeste Party des Jahres auf der Hamburger Reeperbahn im Club moondoo statt – dabei sind unter anderem Top-Acts wie Della Miles, die Sinderellas, Charly Funk, DJ Dedl & Joe Fox.



Die Gastro Vision ist eine exklusive Einladungsveranstaltung, interessierte Branchenvertreter können über die Website www.gastrovision.com eine Besucheranfrage stellen.

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.

Pressekontakt Gastro Vision

Gastro Vision GmbH & Co. KG

Bianca Gellert

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

E-Mail: presse@gastro-vision.com