



Die Gastro Vision verlässt ihr angestammtes Terrain und wagt den Schritt in Deutschlands Süden. Auf der Intergastra präsentiert sich der seit 1999 in Hamburg stattfindende Branchentreff mit seinem bewährten Konzept in einem exklusiven Bereich. Zum ersten Mal überhaupt an den Start geht das Extraction Lab by Rancilio, in dem sich alles um das Thema Kaffee dreht. Außerdem mit von der Partie sind die Formate Community Table, Stage of Taste, Kitchen Club und Out of the Box, die regelmäßige Besucher der kleinen, aber feinen Schau bereits aus Hamburg kennen.

„Wir präsentieren uns auf der Intergastra mit fast 60 Ausstellern und haben darüber hinaus ausgewählte Highlights der Gastro Vision im Gepäck. Ansonsten gilt für Stuttgart wie für Hamburg: Bei uns spricht der Chef mit dem Chef“, so Gastro-Vision-Veranstalter Klaus Klische. Die Formate der Gastro Vision Stuttgart im Überblick:

The Extraction Lab by Rancilio: Hier werden verschiedene Kaffeesorten mit Rancilio-Kaffeemaschinen getestet, um darzustellen, wie entscheidend die richtige Brühtemperatur die Qualität eines Espresso, Cappuccino oder Café Crème beeinflusst. Verschiedene Röster leiten die täglichen Vorführungen. **Community Table:** Der Marktstand der Zukunft ist eine Gesamtkomposition. Auf einem großen

Tisch stehen feine Olivenöle neben frischen Obstsalaten, Rohkost in Bio-Qualität und exotischen Gewürzen. Knuspriges Brot liegt Seite an Seite mit fruchtigen Konfitüren, hochwertigem Fleisch und Fischspezialitäten. Die Aussteller treten nicht gegeneinander an, sondern

präsentieren gemeinschaftlich und spiegeln so die eigentliche Idee der Gastro Vision wider.

Stage of Taste: In der Showküche und -bar präsentieren namhafte Köche, Barkeeper und Patissiers die neuesten F&B-Trends. Hier werden Cocktails mit und ohne Alko-

hol gemixt, vegane Desserts angeordnet und Steaks vorbereitet.

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. Einen Schwerpunkt bilden dabei regionale Erzeugnisse.

Out of the Box: In dem multimediale Themenraum dreht sich alles um die Zukunft der Gastronomie. Beispielsweise geht es in der Konzept-Session ‚Frei-Raum‘ um innovative Lösungen, die individuell abgestimmt werden und neue Möglichkeiten für den Einkauf, das digitale Bestell- und Rechnungsmanagement und die Entwicklung von F&B-Konzepten eröffnen.

In der Food- und Trend-Session ‚Foodure Trends‘ erfahren Zuhörer alles über die neuesten Entwicklungen aus den Metropolen und Hotspots der Welt. Was ist hot, was ist Hype, was hat das Potenzial, zum Dauerbrenner mit langfristigen Umsatzchancen zu werden? Die Konzept-Lounge ist eine Kooperation von Prognos, Allinvos, F&B Heroes, Frank's Taste und der Gastro-Vision-Veranstalter.

Die Gastro Vision Stuttgart findet vom 3. bis 7. Februar statt. Geöffnet ist sie täglich von 12 bis 19 Uhr (Mittwoch 17 Uhr). Nur registrierte Besucher können die Schau besuchen. Interessenten können sich online unter <https://check-in.gastro-vision.com/gv/Contents/RegisterVisitor.aspx> akkreditieren. In Hamburg geht der Branchentreff dann vom 9. bis 13. März im Empire Riverside Hotel der Fraatz Bartels Gruppe in die nächste Runde. ai

➔ Halle 10, 1. Stock



Impressionen von der Gastro Vision: Food-Innovationen (oben links), Stage of Taste (oben rechts) und Kitchen Club (unten).

Expertentalk zum Thema Service

Digitalisierung und Technisierung sind Schlagwörter unserer Zeit. Gleichzeitig steigen die Ansprüche der Gäste ans gastronomische Erlebnis – und dies vor dem Hintergrund begrenzter finanzieller und personeller Ressourcen und wachsender Konkurrenz. Wie können Gastgeber die ‚Stellschraube Service‘ nutzen, um mehr Umsatz zu erreichen? Was begeistert die Gäste? Darum geht es beim AHGZ-FCSI-Expertentalk am 4. Februar. Mit dabei sind unter anderem Michael Braun (Braun Company, Stuttgart), Oliver Firla (Odins Haddeby, Busdorf), Theo Jost (Ochsen Post, Tiefenbronn), Jürgen Krenzer (Krenzers Rhön, Ehrenberg), Simone Waldenmaier (Hirsch, Manolzweiler) und Dieter Wetzel (Schwanen, Metzingen). Außerdem Hildegard Dorn-Petersen und Björn Grimm (FCSI) sowie Alexandra Leibfried und Christoph Aichele (AHGZ). Die Highlights der nicht-öffentlichen Veranstaltung gibt es in einer der nächsten AHGZ-Ausgaben zum Nachlesen. ai



Foto: Colourbox.de

360° Systemlösungen für Hotellerie und Gastronomie

Effiziente Lösungen aus einer Hand

- Wäschereimaschinen für universelle Textilpflege
- Spülsysteme für die Bar, Frühstücksraum und zentrale Spülküche
- Ausgezeichneter Kundendienst ganz in Ihrer Nähe
- Individuelle Finanzierungs-konzepte



Intergastra, Halle 3, Stand C55

0800 22 44 644 www.miele-professional.de

Miele
PROFESSIONAL