



Februar 2018

hoga *AKTIV*

Das Mitgliederjournal des Hotel- und Gaststättenverbandes Berlin e. V.

BRENNPUNKT

Der Himmel über Berlin Nach der Air Berlin-Pleite

Seite 4

AKTUELL

Für ein sauberes Berlin

Seite 8

WIR IN BERLIN

2. MICE Summit in Berlin

Seite 12



GASTRO
VISION
HAMBURG

Leidenschaft

09. - 13. März 2018. Täglich ab 14 Uhr.
Im Empire Riverside Hotel Hamburg.



Deutschlands Businessforum für Entscheider aus Hotellerie, Gastronomie und Catering

www.gastro-vision.com

Der Place to be im März

Gastro Vision in Hamburg mit Leidenschaft und guten Konzepten

Vom 9. bis zum 13. März 2018 dreht sich auf der Gastro Vision im stylischen Empire Riverside Hotel in Hamburg wieder einmal alles um die Trends in Hotellerie, Gastronomie und Catering. Das Motto des exklusiven Branchentreffs lautet dieses Jahr Leidenschaft. Denn das ist bekanntermaßen das beste Rezept für den Erfolg. Darüber hinaus stehen Konzepte mehr denn je im Mittelpunkt. „Unsere Besucher und Aussteller nutzen die Gastro Vision vor allem, um sich innerhalb der Branche zu vernetzen und zu Konzepten und Ideen auszutauschen. Darum war es für uns ein logischer Schluss, hier einen Schwerpunkt zu setzen“, sagt Gastro Vision Veranstalter Klaus Klische.

Neu dabei gleich drei neue Ausstellungsbereiche:

concepts –

Ideen, Konzepte, Lösungen:

In dem neuen Themenraum zeigen die Aussteller neben High-Convenience-Produkten in Bio-Qualität auch Konzepte und Lösungen für die Systemgastronomie und das Catering. An der neuen „Cognitive Bar“ von *Philosoffee* mixt Barmeisterin Alena Schön klassische Cocktails und Signature Drinks auf Basis der beiden Produkte des Berliner Beverage-Startups, *Philosoffee Koldbrew* und *Koldbrew Tonic* sowie *Licor 43*.

Kitchen Club mit Konzepten by Küchenpraxis:

Eine neue Erweiterung des Kitchen Clubs ist die „Küchenpraxis“. Die beiden Gründer Jörg Nöcker und Thorsten Behnk erläutern, wie Kochkonzepte erstellt, Abläufe und Situationen perfektioniert werden und worauf es bei der Planung und Vorbereitung von Eröffnungen oder Neupositionierungen ankommt. Natürlich stehen sie den Fachbesuchern darüber hinaus beratend zur Seite.

The Extraction Lab by Rancilio:

Als drittes neu dabei ist das bereits auf der Gastro Vision Stuttgart im Februar 2018 erfolgreich lancierte Format „Extraction Lab by Rancilio“: Hier testen Experten von Rancilio verschiedene Kaffeesorten mit den Kaffeemaschinen der renommierten Marke, um den Fachgästen darzustellen, wie entscheidend die richtige Brühtemperatur die Qualität eines Espresso, Cappuccino oder Café Crème beeinflusst, ohne dass dabei charakteristische Aromen verloren gehen.



Heiß her geht es im Kitchen Club rund um einen großen Kochblock.

Gastro Vision 2018 – Action und Inspiration satt

Im Mittelpunkt stehen Konzepte und ganzheitliche Lösungen auch bei der Konzepte-Lounge „Out of the Box“ und dem „Inspiration Floor“. Und für jede Menge Action und Inspiration sorgen die erfolgreichen und beliebten Ausstellungsbereiche „Kitchen Club“, „Community Table“, „Stage of Taste“, „Beef Club“, „Digital Corner“ und „Super. Fancy. Cool.“



Der Community Table präsentiert alle Aussteller in einer Gesamtkomposition.



Jede Menge Koch-Action bringen die Köche auf der Stage of Taste.

Die Gastro Vision ist eine exklusive Einladungsveranstaltung. Interessierte Branchenvertreter*innen können über die Website www.gastro-vision.com eine Besucheranfrage stellen.