



Pressemitteilung

Netzwerken satt: Gastro Vision on the Road in München, Frankfurt, Köln und Berlin

Hamburg, 10. September 2018 – Es ist wieder soweit: Nach der Sommerpause geht die Gastro Vision „on Tour“ durch Deutschland und bietet ihren Besuchern die Möglichkeit, auch ohne längere Anreise ausgewählte Unternehmen geballt kennenzulernen. Vom 29. Oktober bis 1. November 2018 stoppt die Roadshow jeweils einen Tag in München, Frankfurt, Köln und Berlin. Rechtzeitig vor dem umsatzstarken Jahresendgeschäft präsentieren die rund 20 Aussteller ihre Produkte und Innovationen für Hotellerie, Gastronomie und Catering. Besondere Vorteile der Roadshow sind die entspannte Atmosphäre und viel Raum für intensive Gespräche. Im Fokus des exklusiven Branchentreffs stehen wie immer das Netzwerken sowie neue Kontakte und Kooperationen.

Dabei sind dieses Jahr folgende Aussteller:

Achenbach Delikatessen – Exklusive und trendige Ideen für Buffets.

ART OF OIL – Bekannt für sein biologisches Olivenöl in Perfektion.

Bismarck Service – Personaldienstleister für Hotellerie und Gastronomie.

BON PASTAIO – Pasta aus Leidenschaft.

CAN AXARTELL – Weine mit Fokus auf kompromissloser Qualität und Nachhaltigkeit.

Delta Fleisch – Richtig gutes Fleisch.

Die Räucherei – Berühmt für ihre confierten Garnelen und Fischpralinen.

Edgar Fuchs – Großküchentechnik und Objektausstattung.

FFS Fresh Food Service – Frische Produkte, kreative Ideen und ein Gespür für Food-Trends.

Fresh Factory – Höchste Maßstäbe bei geschnittenen Früchten im Bereich Fresh Cut.

FRUTAROM Savory Solutions: WIBERG – Gewürze aus aller Welt.

GROSSMANN - lebe dein lecker – Feinkost-Manufaktur aus Leidenschaft.

Münchner Suppenküche – Das Original vom Viktualienmarkt.

Natsu Foods – Sushi, Sandwiches, Wraps, Suppen, Lunch Pots, immer mit frischen Zutaten.

Planday – Mehr Zeit für das Wesentliche: Planday - der Intelligente Dienstplan.

Radeberger Gruppe – Marktführer auf dem deutschen Biermarkt.

Sea Of Spa – Hotel Amenities collection – Totes Meer Kosmetik aus Israel.

Theo der Essigbrauer - Balema – Das erste deutsche Essig-Brauhaus.

Tulip Food Company – Hochwertige Convenience-Produkte im Fleischbereich.

Viva con Agua – Mineralwasser mit Fokus auf Nachhaltigkeitsprojekten.

Willms Fleisch – Convenience-Produkte, SB-Fleisch, Wurst- und Schinkenwaren.

11er Nahrungsmittel – Das Beste aus der Kartoffel.



Die Termine und Locations der Roadshow im Einzelnen:

- 29. Oktober 2018 – München, Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski
- 30. Oktober 2018 – Frankfurt/Main, UNION Halle
- 31. Oktober 2018 – Köln, Dorint An der Messe Köln
- 01. November 2018 – Berlin, Vertretung der Freien und Hansestadt Hamburg beim Bund

Weitere Informationen: www.gastro-vision.com/roadshow-1

Über die Gastro Vision

Die Gastro Vision steht für innovative Ideen und neue Trends. Bereits seit 1999 bringt der exklusive Branchentreff Experten und Entscheider aus Hotellerie, Gastronomie und Catering in der Hansestadt Hamburg zusammen. Der jährlich vergebene Förderpreis der Gastro Vision wird von einer hochkarätigen Jury gekürt und fördert Innovationen aus der Branche. Unter dem Dach der Gastro Vision finden weitere Veranstaltungen statt: Jedes Jahr im Oktober präsentieren sich ausgewählte Aussteller auf einer Roadshow durch Deutschland. 2018 ging die Gastro Vision erstmals parallel zur Intergastra in Stuttgart an den Start. Und der Kitchen Club by Gastro Vision fördert den Austausch zwischen Hamburger Küchenchefs. Die Gastro Vision wurde durch Klaus Klische gegründet und hat sich als Einladungsveranstaltung für ein ausgewähltes Fachpublikum etabliert. 2019 feiert der exklusive Branchentreff seinen 20. Geburtstag.

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