



Pressemitteilung

## **Out of the Box: Innovative Gastrokonzepte und digitale Lösungen auf der Gastro Vision**

Hamburg, den 21. Januar 2019 – Im Thinktank „Out of the Box“ auf der Gastro Vision dreht sich dieses Jahr vom 15. bis 19. März alles um innovative Gastrokonzepte und digitale Erfolgslösungen für Gastronomie und Hotellerie. Dabei stehen die Experten von progros, den Global F&B Heroes sowie weitere Branchen-Insider wie Marco Nussbaum, Prizeotel, Sterne- und TV-Koch Benedikt Faust (Sterne-Restaurant KUNO 1408) und Mario Pick, Partner bei der von Bonin und Partner Personalberatung, für persönliche Gespräche bereit.

### **Innovative Gastro to go-Konzepte**

Mit dem neuen „Gastro-Kit“ präsentieren die Global F&B Heroes intelligente Komfortlösungen – Gastrokonzepte entwickelt von Markenprofis, Food-Scouts und Beschaffungsexperten. Hierbei wählen Gastronomen eins von fünf Konzepten aus und erhalten damit ein Komplett-Paket inklusive Logo, durchkalkulierter Speise- und Getränkekarte sowie Tipps für das passende Equipment und Mobiliar.

### **Digitale Lösungen für Gastronomie und Hotellerie**

Automatisierung und innovative Lösungen führen zu einer starken Vereinfachung von Einkaufsprozessen – vom Vertragsmanagement über die Bestellung und Warenwirtschaft bis hin zur Rechnungsstellung und Einkaufspreisverfolgung. Fachbesucher haben die Möglichkeit, sich umfangreich von den Digital- und Einkaufsprofis beraten zu lassen.

An allen Veranstaltungstagen gibt es in „Out of the Box“ außerdem ein spannendes Programm:

### **Jeden Tag um 19 Uhr: Beim Bier mit Dir – Der kleinste Gastro-Talk der Welt. Insights von Persönlichkeiten aus der Hotel- und Gastroszene**

- Freitag, 15. März 2019, Jean-Georges Ploner, Global F&B Heroes:  
„Verzaubert“ – Die 5 Schlüssel für den Gastro-Erfolg“
- Samstag, 16. März 2019: Benedikt Faust, Sterne- und TV-Koch:  
„Verrückt“ – Wie Bodenständigkeit, Craziness & Sterneküche zusammenpassen
- Sonntag, 17. März 2019, Mario Pick, von Bonin und Partner Personalberatung:  
„Volltreffer“ – Die Go´s und No-Go´s bei Personal- oder Jobsuche im nächsten Jahrzehnt
- Montag, 18. März 2019, Marco Nussbaum, Gründer der Prizeotels:  
„Quo vadis?“ - Wohin geht die Hospitality Industrie? Die Mechanismen & Gewinner von morgen



**Jeden Tag um 18:00 Uhr: Vorstellung der Gewinner des Gastro Vision Förderpreises**

- Das Unternehmen Scraegg überzeugte im Bereich analog mit seinem Zubereitungsgerät für ein schnelles und perfektes Rührei in der Gastronomie.
- Im Bereich digital setzte sich das Unternehmen DayYourWay mit einer webbasierten Software für die exakte Planung in Event oder Catering gegen die Konkurrenten durch.

Das aktuelle Programm gibt es unter: [www.gastro-vision.com](http://www.gastro-vision.com)

Fotomaterial finden Sie unter: [www.gastro-vision.com/presse/pressedownloads](http://www.gastro-vision.com/presse/pressedownloads)

**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. 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.

**Pressekontakt Gastro Vision**

Gastro Vision GmbH & Co. KG

Bianca Gellert

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

E-Mail: [presse@gastro-vision.com](mailto:presse@gastro-vision.com)