



## Pressemitteilung

### **Gastro Vision 2020: Mehr nachhaltige Produkte und Konzepte in der Branche**

Hamburg, den 8. Januar 2020 – Nachhaltigkeit ist in Hotellerie, Gastronomie und Catering angekommen. Was vor einigen Jahren häufig noch als „schöne Idee“ abgetan wurde, ist heute für viele Hotels und Restaurants fester Bestandteil der Planung. Das spiegelt sich auch bei den Ausstellern der Gastro Vision wider, die vom 13. bis 17. März 2020 im Hamburger Empire Riverside Hotel stattfindet. Immer mehr Unternehmen bieten hier ihre nachhaltigen Produkte und Lösungen für die Branche an.

Erstmalig gestaltet das Start-up **TUTAKA** auf der Gastro Vision einen Ausstellungsbereich mit dem Fokus auf nachhaltiger Hotellerie. Bei der Auswahl der Produkte für ihren digitalen Marktplatz achten die Gründerinnen zum einen auf Nachhaltigkeitskriterien, zum anderen auf Mehrwerte, die dem Gast, dem Gastgeber und den Angestellten zu Gute kommen. Das Ergebnis ist ein spannender Mix aus verschiedenen Produkten und Services. Zu finden sind hier unter anderem Kleiderbügel aus recyceltem Karton, diverse Trinkhalmalternativen, Gläser und Karaffen aus ausgedienten Weinflaschen, upgecycelte Yogamatten, Schürzen und Hotel slipper aus recycelten PET Flaschen oder Textilien wie Bettwäsche und Arbeitskleidung aus Bio-Baumwolle mit Fair-Trade Standard.

#### **Nachhaltigkeit in allen Bereichen**

Ebenfalls nachhaltige Hotelausstattungen bietet **Belurra Hotelequipment**, die Guest Amenities bestehen ausschließlich aus nachhaltigen Materialien wie beispielsweise Bambus. **Blycolin Wäscheservice** liefert nicht nur Handtücher, Bettwäsche und Tischdecken, sondern recycelt zudem Jeans und stellt daraus Kissenbezüge und Läufer her. Das Unternehmen **Bunzl Verpackungen** zeigt ökologische Verpackungskonzepte. Und auch das nachhaltige Besteck von **Spoontainable** (Gewinner des Gastro Vision Förderpreises) besteht aus Nahrungsfasern und Reststoffen. Eine Alternative zu Plastiktrinkhalmen präsentieren gleich zwei Aussteller: Das Unternehmen **Halm** setzt auf extrem stabiles hochwertiges Glas, das immer wieder verwendet werden kann und dabei hygienisch und geschmacksneutral ist. Und für den Superhalm von **Wisefood** werden ausschließlich nachwachsende Rohstoffe eingesetzt, neben Getreide vor allem Apfeltrester, ein Nebenprodukt aus der Apfelsaftproduktion.

„Die Gastro Vision zeigt, wie das Thema Nachhaltigkeit in der Branche nicht nur wächst, sondern sich auch beständig weiterentwickelt. Neben Bio-Produkten spielen heute das Re- und Upcycling sowie die weitere Verwertung von Lebensmitteln eine zunehmend große Rolle in Hotellerie, Gastronomie und Catering“, sagt **Gastro Vision-Veranstalter Klaus Klische**.



Weiterhin im Fokus steht das Thema Bio: Das Unternehmen **Amidori** zeigt auf der Gastro Vision seine veganen und vegetarischen Produkte, **Art of Oil** präsentiert eine Auswahl an Bio-Olivenölen, **Blattfrisch** kreiert Bio-Mahlzeiten „to go,“ und die Drinks von **Tiger Thai Tea** werden mit biologisch angebautem Tee hergestellt. Neu dabei ist ein weiteres Trendprodukt der Lebensmittelindustrie, die Jackfrucht in Bio-Qualität von dem Unternehmen **Who's Jack**. Und gegen die Verschwendung von Lebensmitteln setzt sich das Berliner Start-up **Dörrwerk** ein. Auf der Gastro Vision präsentiert Dörrwerk unter anderem seine neue Mixschokolade, die aus „geretteter Schokolade“ hergestellt wird. Und seit vielen Jahren ist auch **Viva con Agua** Aussteller der Gastro Vision, die sich bereits seit langem für nachhaltige Projekte einsetzen.

Fotomaterial 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 Klischee gegründet und hat sich als Einladungsveranstaltung für ein ausgewähltes Fachpublikum etabliert. Mehr Informationen unter [www.gastro-vision.com](http://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](mailto:presse@gastro-vision.com)