

Im Empire Riverside Hotel geht es rund: Gastro Vision wird 20

Was 1999 als kleine Veranstaltung in der Elbkuppel des Hotel Hafen Hamburg mit nur 13 Ausstellern begann, hat sich im Laufe der vergangenen Jahre zu einer festen Größe im Veranstaltungskalender für Hotellerie, Gastronomie und Catering entwickelt. Die Gastro Vision öffnet jedes Jahr im März ihre Türen, präsentiert die neuesten Trends und Innovationen aus der Branche und richtet sich an Experten und Entscheider. In diesem Jahr feiert der exklusive Branchentreff seinen 20. Geburtstag, dabei sind rund 150 Aussteller. Wie auch in den letzten zehn Jahren findet er im Empire Riverside Hotel statt, es werden 3.000 Fachbesucher erwartet.

„Wir freuen uns, dass wir mit der Gastro Vision bereits zum neunten Mal im Empire Riverside Hotel an den Start gehen. Der exklusive Rahmen des Hotels passt genau zu unserer Veranstaltung, die Zusammenarbeit mit dem Empire Riverside Hotel läuft mittlerweile fast wie von selbst“, sagt Klaus Klische, Gründer und Veranstalter der Gastro Vision. „Dabei wollten wir damals eigentlich mit unserem Unternehmen Fresh Factory auf die Internorga. Rückblickend kann man heute sagen, wie gut, dass es damals keinen Platz mehr für uns gab und wir die Gastro Vision ins Leben gerufen haben. “In diesem Jahr präsentiert sich der Branchentreff mit insgesamt neun Themenräumen über zwei Etagen in dem Design und Lifestyle Hotel an der Elbe. Die Vorbereitungen laufen bei der Gastro Vision bereits seit Anfang des Jahres auf Hochtouren. Und nun kurz vor der Veranstaltung geht es richtig zur Sache: Die Räumlichkeiten werden teilweise komplett umgebaut – die Banketträume bekommen neue Fußböden, Fenster werden beklebt, ganze Wände werden hochgezogen, um eine neue Raumaufteilung zu ermöglichen. Hinter dem Haus wird außerdem eine eigene Warenlieferung für die Gastro Vision aufgebaut. „Mit den Kollegen der Gastro Vision sind wir seit Jahren ein eingespieltes Team, auf das man sich verlassen kann. Es ist wie ein Familien- oder Klassentreffen mit vielen bekannten Köchen, Gastronomen und Lieferanten. Eine wunderbare Möglichkeit sich auszutauschen, das eigene Netzwerk zu erweitern und aktuelle Themen aus der Branche zu diskutieren“, so Michael Nemecek, Food & Beverage Manager des Empire Riverside Hotel.

Neben den Top-Playern der Branche, finden sich auf der Messe auch viele kleine Unternehmen mit ihrer besonderen Innovationskraft und präsentieren sich den Fachbesuchern. Außerdem werden mit dem Gastro Vision Förderpreis alljährlich frische Ideen und spannende neue Konzepte von Newcomern in den Kategorien „analog“ und „digital“ ausgezeichnet. Auch sie stellen sich auf der Gastro Vision vor und können so wichtige Kontakte für die Einführung ihrer Produkte knüpfen. „Wir haben mit dem Förderpreis schon viele Unternehmen unterstützen können, die mittlerweile einen hohen Bekanntheitsgrad genießen. Solche Preise sind für kleine innovative Unternehmen unbedingt notwendig“, so Klaus Klische.

Doch nicht nur die Gewinner des Förderpreises werden in jedem Jahr mit Spannung erwartet, hinter den Kulissen passiert ebenfalls so einiges. „Im vorletzten Jahr wurde ein ca. 5,5m² großer und 800kg schwerer Küchenblock



inklusive Ablüftung, welcher extra für die Gastro Vision gefertigt wurde, über das Nottreppenhaus bis in den dritten Stock getragen und dort wieder aufgebaut. Auch in diesem Jahr herrscht in den Veranstaltungsetagen und rund um das Hotel zwecks Anlieferung und Aufbau bereits eine Woche vor Veranstaltungsbeginn ein reges Treiben. Rund 120 interne und externe Mitarbeiter kümmern sich neben dem laufenden Hotelbetrieb Tag und Nacht um den Aufbau der Gastro Visions Welt⁴, berichtet Michael Nemecek.

Das Empire Riverside Hotel ist während der Messe stets ausgebucht und stellt sich jedes Jahr neuen logistischen und infrastrukturellen Herausforderungen. „Hunderte Aussteller und Gäste dürfen wir diesmal wieder bei uns begrüßen, das ist eine großartige Entwicklung, wenn man bedenkt, dass alles vor zwanzig Jahren noch recht überschaubar begann und Veranstaltungen dieser Art normalerweise auf ausgewiesenen Messegeländen stattfinden. Die Gastro Vision hat sich in all der Zeit stetig neu erfunden, ist gewachsen und überrascht jedes Jahr aufs Neue. Ich bin sehr froh, mit meinen Häusern ein Teil dieses Prozesses zu sein und freue mich auf viele weitere gemeinsame Jahre“, sagt Andreas Fraatz, Geschäftsführer des Hotel Hafens Hamburg und Empire Riverside Hotel.