



6. September 2022

## Presseinformation

# Drei GASTRO SUMMITs stehen in den Startlöchern

**Neben Essen (16. + 17. Oktober 2022) sind Friedrichshafen (26. bis 28. Februar 2023) und Hannover (3. + 4. April 2023) die neuen Standorte der GASTRO SUMMITs. Bei dem Messeformat stehen die drängendsten Fragen für Hotels, Restaurants, Cafés und Cateringbetriebe im Fokus sowie aktuelle Entwicklungen, Trends, Inspirationen und Ideen für den eigenen Gastgewerbebetrieb.**

---

**Essen/Friedrichshafen/Hannover** – Bei den GASTRO SUMMITs präsentieren die ausstellenden Unternehmen Produkte, Lösungen und Trends für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung sowie für Food-Trucks, Imbiss- und Snackbetriebe. Dabei werden Software- und IT-Lösungen, Objekteinrichtung und Table-Top sowie Küchentechnik und Food & Beverage-Angebote präsentiert. Das Forum „Zukunft Gastronomie“ gibt den drängendsten Themen und aktuellen Trends an allen Standorten der GASTRO SUMMITs eine Bühne. Veranstalter der GASTRO SUMMITs ist der Nürnberger Messeveranstalter AFAG, der bereits seit über 70 Jahren die große Bayerische Gastgeber-Messe HOGA veranstaltet. Die Branchenevents werden in Zusammenarbeit mit regionalen Partnern veranstaltet und orientieren sich an den Bedürfnissen der jeweiligen Gastgeber-Region.

## **Essen – Auftakt der GASTRO SUMMIT-Saison**

Der GASTRO SUMMIT Essen und die FOODSpecial finden an zwei Tagen (16. + 17. Oktober 2022) in der Messe Essen statt. In der Halle 8 präsentieren rund 60 GASTRO SUMMIT-Aussteller

ihre Angebote für einen erfolgreichen Gastbetrieb. In der Halle 7 zeigt die FOODSpecial an rund 100 Ständen die geballte FOOD-Kompetenz und bietet Inspiration für eine facettenreiche Kochkunst. Darüber hinaus werden beim GASTRO SUMMIT aktuelle Trendthemen der Branche in den Fokus gerückt. Dazu zählt beispielsweise die Suche nach geeignetem Personal sowie ein effektiver Einsatz und Management des bestehenden Personals. Auf dem GASTRO SUMMIT Essen werden digitale Lösungen vorgestellt, die bei einer intuitiven Dienstplanung und Zeiterfassung helfen und die Mitarbeiterkommunikation im Gastgewerbe vereinfachen. Gleichzeitig gibt es vermehrt digitale Lösungen sowie Roboter, die das Personal entlasten können und ihre Praxistauglichkeit auf dem GASTRO SUMMIT Essen unter Beweis stellen.

### **Aktuelle Themen: Nachhaltigkeit und die Suche nach Personal**

Das Thema Nachhaltigkeit ist ein wichtiger Baustein einer zukunftsfähigen Gastronomie und wird daher auch auf den GASTRO SUMMITs thematisiert. So werden in Essen unter anderem effiziente Mehrwegkonzepte vorgestellt und auch im Forum „Zukunft Gastronomie“ stehen neben aktuellen Trends die Themen Nachhaltigkeit, Regionalität sowie die Umsetzbarkeit in der Praxis im Mittelpunkt.

Auf der Bühne und im Publikum stellen sich Gastronomen und Gastronominnen mit Expertise den Zukunftsfragen der Branche: „Wie gestaltet sich die kommende Zeit für all jene, die anderen Menschen kulinarische Freuden bereiten – insbesondere unter Betrachtung der großen und elementaren Säulen unserer Zeit: Ökologie, Ökonomie und Soziales, so Jan-Patrick Timmer, High-Food Hamburg und Organisator des gastronomischen Fachkongresses „Zukunft Gastronomie“

### **Individuelle Gastronomie-Fachevents aus einer Hand**

Der Nürnberger Messeveranstalter AFAG veranstaltet verschiedene Gastronomie-Fachmessen und pflegt intensive Kontakte in der Branche:

Nach dem **GASTRO SUMMIT Essen** bildet die Bayerische Gastgeber-Messe **HOGA Nürnberg** vom 15. bis 17. Januar 2023 in der Messe Nürnberg den Auftakt in das neue Jahr.

Von 26. bis 28. Februar 2023 findet der **GASTRO SUMMIT Friedrichshafen** statt, am 3. + 4. April 2023 folgt der **GASTRO SUMMIT Hannover**, der einen Schwerpunkt auf das Thema Nachhaltigkeit legt. Weitere Informationen unter [www.gastro-summit.de](http://www.gastro-summit.de)



**Pressekontakt:**

AFAG Messen und Ausstellungen GmbH  
Unternehmenskommunikation  
Telefon: +49 (0)911/98833-545  
[presse@gastro-summit.de](mailto:presse@gastro-summit.de)