

3. Juni 2022



Presseinformation

GASTRO SUMMIT Hannover Die Zukunftsmesse für die Gastgeberbranche

Am 3. und 4. April 2023 findet erstmals der GASTRO SUMMIT Hannover in der Messe Hannover statt und stellt Zukunftsthemen sowie aktuelle Herausforderungen der Branche in den Fokus. Rund 120 Aussteller präsentieren Angebote für eine nachhaltige, kundenorientierte und erfolgreiche Gastronomie.

Hannover – Ein umweltfreundlicher Umgang mit Ressourcen sowie das Thema Nachhaltigkeit in der Gastronomie stehen beim GASTRO SUMMIT Hannover im Fokus. Im Mittelpunkt stehen Inspirationen und Ideen sowie Hilfestellungen, um aktuelle Probleme der Branche zu bewältigen. Darüber hinaus ist die Messe der neue Live-Treffpunkt, um Kontakte zu Lieferanten, Dienstleistern und Kollegen zu knüpfen. Das Deutsche Netzwerk Schulverpflegung ist Partner des GASTRO SUMMITs Hannover und bringt mit einem Kongressprogramm Informationen rund um eine nachhaltige Schulverpflegung auf die Messe. Weitere Partner des GASTRO SUMMITs Hannover sind unter anderen Eurotoques Deutschland, Green Chefs und der GW-Verlag mit seinen Fachzeitschriften rund um die Themen Gastronomie, Hotellerie und Großküchentechnik.

Der GASTRO SUMMIT Hannover stellt Themen, wie Prozess- und Kostenoptimierung, Digitalisierung und Personalbeschaffung in den Fokus. Weitere wichtige Aspekte für ein nachhaltiges Geschäftsmodell in der Gastronomie sind Saisonalität und Regionalität, Zero Waste sowie die Schaffung regionaler Netzwerke.

Neben den Angeboten rund um die Themen Food & Beverage, Einrichtung & Ausstattung sowie Küchentechnik, IT und Organisation liefern zwei Foren den GASTRO SUMMIT-Besuchern Inspiration. Bei Frontcooking-Shows gibt es Tipps von erfahrenen Köchen. Unter dem Titel „Zukunft Gastronomie“ laden Workshops, Diskussionsrunden und Panels dazu ein, sich auszutauschen und neue Impulse für die eigene Arbeit mitzunehmen. Trend- und Innovationsforscher sowie Food- und Marketing-Experten sind mit dabei. In den Keynotes und Panels geht es darum, sich zu informieren, zu motivieren und gemeinsam neue Ideen zu entwickeln. Themen auf der Culinary Stage sind Regional & Saisonal, Veg & Vегgie, Wirtschaftlichkeit & Finanzen sowie Meat & Fire.

Die Messe GASTRO SUMMIT Hannover findet in der Halle 23 der Messe Hannover statt. Hier gibt es festinstallierte Fertigstände nach dem „Ready to use“-Messekonzept. Die Messestände können für verschiedene Veranstaltung wieder verwendet und bis zu 20 Mal genutzt werden. Dadurch spart die Messe Materialien, Ressourcen sowie Energie und für die Aussteller ist eine unkomplizierte Teilnahme möglich.

Veranstalter des GASTRO SUMMITs ist der private Messeveranstalter AFAG Messen und Ausstellungen, der bereits seit 1950 erfolgreich die große Bayerische Gastronomiefachmesse HOGA in Nürnberg veranstaltet und mit verschiedenen weiteren GASTRO SUMMITs deutschlandweit regionale Gastro-Fachevents organisiert.

Aktuelle Informationen zu den kommenden GASTRO SUMMITs gibt es unter www.gastro-summit.de

Pressekontakt:

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