

**Gastro Vision Hamburg\***

## Mehr Profil für die Hotel-Gastronomie!

**S**einer Rolle als Impulsgeber & Ideenschmiede wurde der Branchentreff Gastro Vision Hamburg wieder gerecht. Die Aussteller lobten insbesondere die Besucherqualität – Top-Entscheider aus Gastronomie, Hotellerie, Catering und Industrie. Mehr als 45 Aussteller präsentierten in der Elbkuppel des *Hotel Hafen Hamburg* über fünf Tage rund 1800 Besuchern ihre Produkte und Dienstleistungen. Auch mit ihrem Rahmenprogramm setzte die Gastro Vision Akzente. Auf dem **2. Business Forum** zum Thema „Mit Hotel-Gastronomie Geld verdienen“ diskutierten Experten unter Leitung von Hans P.O. Breuer zentrale Faktoren für den Erfolg von Hotel-Gastronomie. Fazit:

Erfolgreiche Konzepte setzen auf Gastronomie und Hotellerie als eigenständige Profit-Center. Der Hotelier sollte sich auf die Aufgaben im Hotel konzentrieren und die Gastronomie kreativen Fachleuten übergeben, die ein eigenständiges, unverwechselbares Profil prägen. Die Optimierung der Dienstleistung am Kunden bewerteten die Experten dabei als unerlässlich. Welches Potenzial darin steckt, zeigte Christoph Strenger, Geschäftsführer *East Hotel Hamburg*, auf. „70 Prozent unseres Umsatzes kommt aus der Gastronomie.“

Das 2. Gastro Vision Business Forum war eine Kooperation zwischen Gastro Vision und LPV Lebensmittel Praxis Verlag, in Zusammenarbeit mit der FBMA und TopHotel.

Die Gastro Vision Hamburg war auch 2006 bestens besucht und setzte mit einer Expertendiskussion beim 2. Business Forum klare Akzente

