

14. Februar 2020

Presseinformation

## GastroTageWest: Die Messe für Gastgeber und Hoteliers aus NRW

Die Messe GastroTageWest ist der Treffpunkt für alle Gastgeber der Region. Vom 11. bis zum 13. Oktober 2020 präsentiert sie Ausstattung, Lieferanten, Ideen und Konzepte für Küche, Restaurant, Imbissbetriebe und Hotels. In diesem Jahr gibt es verschiedene Themenbereiche zu entdecken.

**Essen** – An drei Tagen (11. bis 13. Oktober) sind die GTW GastroTageWest in der Messe Essen der Treffpunkt für die Gastro-Szene in Nordrhein-Westfalen. Das Angebot der rund 200 Aussteller teilt sich in die drei großen Bereiche **Nahrungsmittel und Getränke, Einrichtung, Ausstattung und IT-Organisation** sowie **Küchen-, Haus- und Betriebstechnik**. Die Besucher finden hier neue Produkte, können Kontakte zu Lieferanten und Dienstleistern knüpfen, sich unabhängig informieren und sich für die tägliche Arbeit im eigenen Betrieb inspirieren lassen. Darüber hinaus stehen verschiedene Trend-Themen im Fokus und erstmals findet die SFC Street Food Convention im Rahmen der GTW statt. Premiumpartner der GastroTageWest ist Metro Deutschland.

### Gastro-Trends entdecken

In der **BBQ-Lounge** stehen verschiedene Smoker und Grills im Fokus und die Frage, für welches Gastro-Konzept, welcher Grill der richtige ist. Neben der Zubereitung spielen die Herkunft des Fleisches sowie fleischlose Alternativen eine immer wichtigere Rolle. Unter dem Oberbegriff Nachhaltigkeit stehen die vegetarische und vegane Ernährung aber auch die Aufzucht, Beschaffung sowie die ganzheitliche Verarbeitung von Fleisch.

Das „**Cook and Chill Forum**“ by Coldline, Convotherm und Komet präsentiert bei Live-Vorführungen die passenden Geräte zum Kühlen, Schockfrostern, Gefrieren und schonenden Auftauen.

In einem eigenen Sonderbereich finden die Besucher alles für ihre **Außen-Gastronomie**, vom Sonnenschirm über Windschutz, Heizstrahler und wetterfestes Mobiliar. Bei immer milderen Wintern und langen warmen Sommern spielt der Außenbereich für viele Wirte eine zunehmende Bedeutung für die Umsatzgenerierung. Individuelle Gestaltungsideen und neue Konzepte zeigt die Messe GastroTageWest.

Neuheiten aus dem Beverage-Bereich und frische Ideen für die Bar gibt es in der **Liquid Area**. Im Angebot sind kreative Getränke, wie Limonaden, Mixgetränke, Craft-Biere und Gins.

Die **Kaffee-Rösterei** liefert alles, was man für die richtige Zubereitung und Vermarktung von Kaffee benötigt. Die Kaffee-Trends entwickeln sich dynamisch: Nach Filter-Kaffee kommt Cold Brewed Coffee, nach Cold Brewed Coffee kommt Nitro Coffee – verschiedene Experten, zum Beispiel von der Röster-Gilde oder von regionalen Röstereien, zeigen die Trends in Sachen Kaffee und informieren, wie Kaffee zu einem wichtigen Umsatzbringer in der Gastronomie wird.

Start-ups treffen sich im **GastroNovum** und präsentieren dort kreative Food-Trends und innovative Konzepte. Um dem Kneipensterben entgegen zu wirken, sucht die Messe GastroTageWest in einem Wettbewerb kreative, regionale und individuelle Gastro-Konzepte. Gesucht werden frische Gastronomie-Ideen, die die Szene im Ruhrpott beleben. Die beste Start-up-Idee mit Pott-Charme wird mit einer Grundausstattung für den Betrieb belohnt.

### **SFC Street Food Convention**

Die Foodtruck-Szene trifft sich zur **SFC Street Food Convention** bei den GastroTagenWest. Dadurch werden für beide Veranstaltungen neue Zielgruppen erschlossen. Die Besucher der GastroTageWest sind größtenteils Gastronomen, Hoteliers, Köche und Gemeinschaftsverpfleger. Sie finden auf der SFC Street Food Convention zusätzliche, spezielle Angebote und Food-Konzepte. Für die SFC-Besucher, Streetfood-Anbieter, Foodtrucker und interessierte Neueinsteiger, gibt es durch die Verknüpfung mit der Messe GastroTageWest ein vergrößertes Angebot an Lieferanten,

Dienstleistern, Ausstattung und ganzheitlichen Lösungen für kreative Gastronomie-Konzepte.

Neben den trendigen Foodtrucks ist die klassische Imbissbude immer noch beliebte Anlaufstelle und die Currywurst gilt bereits als Kulturgut. Die GastroTageWest suchen bei einem Wettbewerb die beste Currywurst des Potts.

Für weitere Informationen: [www.gastrotage-west.de](http://www.gastrotage-west.de)

**Veranstaltungsort:**

Messe Essen  
Halle 3, Eingang West  
Messeplatz 1 (Norbertstraße), 45131 Essen

**Pressekontakt:**

AFAG Messen und Ausstellungen GmbH,  
Unternehmenskommunikation  
Tel. +49 911 98833-535  
[presse@gastrotage-west.de](mailto:presse@gastrotage-west.de)