

PRESSEMITTEILUNG

prognos Einkaufsgesellschaft mbH

Nussbaum, Ploner, Pick und Sternkoch Faust bei prognos in Out of the Box

Gastro-Trends und digitale Erfolgslösungen: prognos präsentiert in „Out of the Box“ bei der diesjährigen Gastro Vision in Hamburg Experten und Meinungen zu innovativen Konzepten in Gastronomie und Hotellerie.

Eschborn, 27. Februar 2019. Innovative Gastrokonzepte und digitale Erfolgslösungen für die Gastronomie und Hotellerie – um diese Themen dreht sich der Thinktank „Out of the Box“ bei der Gastro Vision in Hamburg vom 15. bis 19. März 2019 im Empire Riverside Hotel. prognos veranstaltet damit im Rahmen des exklusiven Branchentreffs, der in diesem Jahr sein 20-jähriges Bestehen feiert, erneut sein erfolgreiches Innovations-Konzept mit hochkarätiger Besetzung. „Wir haben auch in diesem Jahr ausgesuchte Branchengrößen für fünf Tage unter ein „Konzeptdach“ zusammengebracht. Mit unserem täglichen Gastro-Talk ‚Beim Bier mit Dir‘ – übrigens dem kleinsten Gastro-Talk der Welt – begrüßen wir jeden Tag eine besondere Persönlichkeit aus der Hotel- und Gastroszene in ‚Out of the Box‘. Dabei interessiert uns der Mensch und seine Meinung, ganz hautnah“, sagt Jochen Oehler, Geschäftsführer der prognos. Für Meinung und Gesprächsstoff sorgt unter anderem Food-Scout Jean-Georges Ploner, der während des Gastro-Talks am 15. März über die „5 Schlüssel für den Gastro-Erfolg“ spricht. Am 16. März kommt Sterne- und TV-Koch Benedikt Faust zu Wort – sein Thema: „Wie Bodenständigkeit, Craziness & Sterneküche zusammenpassen“. Am 17. März berichtet Mario Pick, Partner bei von Bonin und Partner Personalberatung, über die Go’s und No-Go’s bei der Personal- oder Jobsuche im nächsten Jahrzehnt, während Prizeotels-Gründer Marco Nussbaum am 18. März den Abschluss mit „Quo vadis – wohin geht die Hospitality-Industrie? Mechanismen und Gewinner von morgen“ gibt.

Innovative Gastro-Kits und Komfortlösungen für Gastrokonzepte präsentieren die F&B Experten Jean-Georges Ploner und Tim Plasse von den „Global F&B Heroes“ sowie Küchenexperte und Sat.1-The Taste-Finalist Frank Pahlke („Franks Taste“) täglich in „Out of the Box“. „Gastro-Kit

ist eine Plattform für Gastronomen und die, die es werden wollen. Es werden Produkte und Service rund um die Gastronomie angeboten. Das durchdachte Angebot umfasst Deko, Tischwaren, Innenraumgestaltung, Corporate Design, F&B Konzepte und F&B Produkte – alles geordnet nach Themen, modular zusammenstellbar und personalisierbar“, resümiert Tim Plasse.

Zum großen Thema „digitale Revolution“ stehen während der gesamten Zeit die Einkaufs- und Digital-Profis der progros für Gespräche zur Verfügung. „Automatisierung und innovative Lösungen führen zu einer starken Vereinfachung von Einkaufsprozessen – vom Vertragsmanagement über die Bestellung und Warenwirtschaft bis hin zur Rechnungsstellung und Einkaufspreisverfolgung. Während der gesamten Gastro Vision werden wir unseren Partnern und Interessierten non-stop-daily alle Fragen beantworten und innovative Lösungen aufzeigen“, so progros-Geschäftsführer Oehler.

Gearbeitet und konzipiert wird in der Konzept- und Beratungs-Lounge „Out of the Box“ jeden Tag von Freitag, 15. März, bis Dienstag, 19. März 2019, zwischen 14 und 21 Uhr. Zudem werden in der Lounge täglich um 17.30 Uhr die Förderpreisgewinner 2019 der Gastro Vision, Scraegg und DayYourWay, zur Happy Hour mit Meet & Greet anwesend sein und ihre innovativen Konzepte vorstellen.

Die 1999 gegründete Gastro Vision feiert in diesem Jahr ihr 20-jähriges Bestehen. Sie steht für innovative Ideen und neue Trends und sieht sich als Deutschlands führender Branchentreff für Experten und Entscheider aus Hotellerie, Gastronomie und Catering. Rund 150 Aussteller und über 3.000 geladene Fachbesucher treffen sich jährlich in Hamburg. Alle Infos und Anmeldung unter www.gastro-vision.com.

progros

Hospitality Experts ④ Supply Chain Management

progros ist Komplett-Anbieter für ganzheitliches & erfolgreiches Einkaufsmanagement in acht Ländern Europas. Spezialisiert auf die führende Privat- und Markenhotellerie. Das 50-köpfige Expertenteam deckt die komplette Supply Chain ab: Von der Erst- und Komplettausstattung neuer Hotels (FF&E, OS&E), Sourcing, Verhandlungsführung, Volumenbündelung, Einkaufsberatung, Lieferantenmanagement bis hin zur barrierefreien Digitalisierung aller Order- und Invoice-Prozesse. progros arbeitet für 900 Hotels & Hotelketten. Das gemanagte Einkaufsvolumen beträgt 200 Millionen EUR. www.progros.de

Pressekontakt:

progros Einkaufsgesellschaft mbH, Eschborn

Anke Cimal, Tel.: + 49 (0) 61 96-50 17-0, Fax: + 49 (0) 61 96-50 17-890

E-Mail: presse@progros.de, Web: www.progros.de

Aktuelle Pressefotos und die neuesten Pressemeldungen stehen für Sie im Internet zum Download unter www.progros.de im Bereich [Presse](#) zur Verfügung.