

GTW Summit: Was wird 2025 sein?



Veranstalter, Vor-Denker und treue Aussteller des GTW Summit
(von links nach rechts): Klaus P. Wunsch (Streetfood Convention),
Eckhard Kowalewski (Victorinox), Jan-Patrick Timmer (Zukunft
Gastronomie), PK-Gastgeber Christoph Wlotzki (FrischeParadies),

**Eine Pressekonferenz am 1. Oktober, Schauplatz: das FrischeParadies in Essen. Es ging
darum, das Programm der anstehenden Veranstaltung GTW Summit vorzustellen und zu
erläutern ? jenes Kongresses also, der statt der ursprünglich geplanten Messe**

GastroTageWest in Essen stattfindet. Von Peter Erik Hillenbach

Eine herkömmliche Ausstellungs- und Verkaufsmesse in herkömmlichen Messehallen sei im
Laufe des Corona-Krisenjahrs nicht mehr vorstellbar gewesen, sagte Veranstalter Henning
Königke von der AFAG Nürnberg. ?Nun geht es darum, Wissen zu vermitteln, eine
Aufbruchstimmung zu erzeugen, Zukunft zu zeigen.? 70 Aussteller werden nun am 11. und
12. Oktober in der Grand Hall des Weltkulturerbes Zeche Zollverein vor Ort sein, 480
Besucher sind pro Tag zugelassen.

Mit viel Herzblut stellten Ulf Tassilo Münch und Jan-Patrick Timmer das Programm des
Summit-Kernstücks vor, nämlich den Unternehmerkongress ?Zukunft Gastronomie?.
Gastronomie und Kultur seien nicht die Muskeln oder das Hirn, wohl aber das Herz der
Gesellschaft, umso wichtiger sei auf dieser ersten Live-Gastroveranstaltung seit der
Intergastra im Februar das Vor- statt des Nachdenkens. Vorausdenken, was in fünf Jahren
sein wird, Impulse auch aus Gastro-fremden Branchen aufnehmen, auf Qualität in
ökologischer, ökonomischer und sozialer Hinsicht achten. Gerade die vertiefenden Formate
wie ?Deep Dive? und ?Think Tank? sollen im kleinen Workshop-Rahmen die Thesen der
Bühnenvorträge in handfeste Lösungsansätze umwandeln.

Praktische Hilfe versprach auch Klaus Peter Wunsch, Vater der Street Food Convention, die

ebenfalls Teil des GTW Summit sein wird. Ob Start-ups unterstützt werden oder man darüber nachdenkt, was das Arbeiten im Home Office im Speckgürtel der Städte für die Zukunft der Foodtrucks bedeuten kann ? aus all diesen Überlegungen lassen sich Empfehlungen für das Geschäft von Gastronomen, Fachhändlern und Herstellern ableiten. Carsten Wille vom Lüftungstechnikhersteller InoxAir im nahen Gelsenkirchen und Eckhard Kowalewski vom Messerfabrikanten Victorinox schließlich schilderten ihre Teilnahme am Summit mit eingängigen Argumenten: In Krisenzeiten müsse der Stärkere vorangehen und Flagge zeigen, spätestens die Absage der Internorga sei der ?Startschuss zum Nachdenken? gewesen. Beide Branchenprofis betonten die großen Chancen, die sich aus den massiven Umwälzungen unter anderem in der Arbeitswelt für die Gastronomie ergäben.