



Pressemitteilung

Erfolgreiche Premiere: 370GRAD begeistert die Hospitality-Branche

Hamburg, 19. März 2025 – Der Start ist gelungen: Die 370GRAD feierte vom 14. bis 17. März 2025 im Empire Riverside Hotel in Hamburg eine fulminante Premiere. Die neue Plattform für Hotellerie, Gastronomie und Catering wurde von Branchenexperten, Entscheidern und Vordenkern gut angenommen und überzeugte mit innovativen Konzepten, Vorstellungen neuer Produkte und einer einzigartigen und entspannten Networking-Atmosphäre.

Rund 125 Aussteller – von etablierten Großunternehmen über kreative Mittelständler bis hin zu visionären Start-ups – präsentierten auf der ersten 370GRAD ihre neuesten Technologien, Produkte und Lösungen.

"Wir freuen uns über die positive Resonanz auf die 370GRAD, ein super Start für unsere neue Veranstaltung. Unser Ziel war es, eine Plattform zu schaffen, auf der Unternehmen aller Größen gemeinsam Innovationen vorantreiben, sich austauschen, Kontakte knüpfen und die Zukunft der Hospitality gestalten können. Das tolle Feedback zeigt uns, dass wir unser Ziel erreicht haben", freut sich **Klaus Klische, Veranstalter der 370GRAD.**

Kiez Beats: Networking und Feiern auf der Großen Freiheit

Ein weiteres Highlight war die exklusive Branchenparty „Kiez Beats“, die am 16. März im Club HALO auf der Großen Freiheit stattfand. Hier feierte die Branche in ausgelassener Atmosphäre – bei erstklassiger Livemusik, köstlichen Drinks und spektakulären Showacts.

Zukunftsweisende Perspektiven

Die erfolgreiche Premiere legt den Grundstein für die langfristige Etablierung der Veranstaltung als innovativer Schmelztiegel für die Hospitality. Die nächste 370GRAD findet vom 13. bis 16. März 2026 statt.

Die Stimmen der Aussteller

Erwin Steinhauser, Chain & Key Account Lead Germany, Unilever Deutschland GmbH

„Die 370GRAD bringt für uns genau die richtige Zielgruppe zusammen – ein Ort für kulinarischen Austausch, Netzwerken und echte Begegnungen. Persönlich, inspirierend und voller Leidenschaft. Wir sind im nächsten Jahr wieder dabei.“



**Kai Bergander, National Key Account Manager Food Service,
Mutti Deutschland GmbH**

„Ich finde die 370GRAD im Vergleich zu größeren Veranstaltungen extrem effizient. Hier kommen wir sehr nah an die Kunden und die Entscheider heran und können ihnen die Qualität und die Werte von Mutti persönlich erläutern. Es ist ein schönes Zusammenspiel, das allen etwas bringt.“

**Karina Gettmann, Junior Channel Manager,
Eckes-Granini Deutschland GmbH**

„Die 370GRAD war für uns eine top Veranstaltung mit sehr guten Gesprächen und der Möglichkeit zum direkten Austausch mit zahlreichen Kunden und Partnern. Wir werden nächstes Jahr sicher wiederkommen!“

**Andreas Stark, Head of Key Account Management
Foodservice-Endverwender, Homann Feinkost GmbH**

„Die Stimmung ist perfekt! Wir sind sowohl auf der Internorga als auch auf der Premiere der 370GRAD. Die lockere Atmosphäre und die persönlichen Gespräche machen den Charme hier aus. Wir haben viele neue spannende Kontakte geschlossen. Ich freue mich auf nächstes Jahr!“

**Christian Schlepner, Prokurist & Teamleiter,
Profi-tabel Resultants GmbH & Co.KG**

„Es ist wirklich sehr cool! Ich bin begeistert von den Besuchern und Ausstellern. Der Austausch unter den Ausstellern ist spannend – man kommt schnell ins Gespräch, gibt Tipps und Empfehlungen und unterstützt sich gegenseitig. Die Veranstaltung ist zudem eine tolle Möglichkeit, neue Produkte und Start-ups kennenzulernen.“

Maximilian Heindl, Junior Account Manager, Media Carrier Solutions GmbH

„Ein supercooles Event mit tollen Leuten und einer Top-Organisation. Was diese Messe einzigartig macht, sind die offenen und sympathischen Menschen hier, mit denen man schnell persönlich ins Gespräch kommt.“

**Maximilian Grünbeck, Head of Key Account Management Hotel,
DAZN For Business**

„Unser Fazit: eine sehr erfolgreiche Veranstaltung. Es war einfach großartig – die Aussicht, viele gute Gespräche und neue Kontakte. Als Hamburger geht mir das Herz auf, wenn ich den Hafen sehe, es fühlt sich wie ein Heimspiel an. Eine sehr hochwertige Veranstaltung mit einer super Organisation.“



Julia Landauer, Prokuristin, Leitung Qualitätsmanagement, Dinghartinger Apfelstrudel Produktions- & Vertriebs GmbH

„Es war grandios – die Liebe zum Detail merkt man in der Organisation, der Kommunikation und in der Umsetzung vor Ort. Es ist familiär, man fühlt sich wohl, und die Messtage vergehen wie im Flug. Ich könnte noch weitermachen und freue mich schon auf nächstes Jahr.“

Eisberger GmbH & Co.KG, Peter Telgmann, Gründer & Eismacher

„Es ist wirklich schön, hier mit den Kunden ins Gespräch zu kommen – sei es mit kleineren Häusern oder größeren Ketten. Es macht Spaß, gemeinsam Ideen zu entwickeln und Lösungen zu finden, die wir beim Kunden integrieren können.“

Robert Frohnert, Vertriebsleitung KBS-Robotics, KBS Gastrotechnik GmbH

„Eine wirklich coole Veranstaltung für uns – viele gute Kontakte und genau die richtigen Leute. Es macht Spaß, und ich gehe davon aus, dass wir uns hier im nächsten Jahr wiedersehen!“

Ulrich Strünck, Commercial Director DACH, Redefine Meat

„Die 370GRAD hat uns als dynamische, strategische Plattform voll überzeugt. Wir hatten spannende Gespräche mit Top-Entscheidern aus Hotellerie, Gastronomie und Catering und unsere hochqualitativen New-Meat Convenience-Formate waren ein Magnet auf der Messe. Das zeigt deutlich, dass vielseitige, pflanzliche Fleischalternativen, die in Geschmack, Konsistenz und Kreativität tierischen Gerichten in nichts nachstehen, weiterhin ein Megatrend sind.“

Über die 370GRAD:

Die 370GRAD ist der exklusive Treffpunkt für Visionäre und Entscheider aus Hotellerie, Gastronomie und Catering. Die Veranstaltung bietet eine innovative Plattform, um die Zukunft der Hospitality aktiv mitzugestalten – durch den Austausch von Ideen, das Entdecken neuer Produkte und das Knüpfen wertvoller Geschäftskontakte. Veranstalter der 370GRAD ist Klaus Klische.

Weitere Informationen unter: www.370GRAD.vision

Bildmaterial unter: <https://www.370grad.vision/presse>

Pressekontakt 370GRAD:

Bianca Gellert

Telefon: +49 (0)151 64 62 33 96 / E-Mail: bg@370grad.vision