

MESSEN & EVENTS

Messe-Duo setzt das Thema Personal auf die Agenda



In den Hallen 6 und 7 findet vom 25. bis 26. Februar die Gastro Ivent statt und präsentiert Impulse und Lösungen für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung / Foto: M3B GmbH/Jan Rathke

Vom 25. bis 27. Februar 2024 geht auf dem Gelände der Messe Bremen ein starkes Duo an den Start: fish international und Gastro Ivent. Als Plattform für die nachhaltige Zukunft von Lebensmittel und Genuss verbinden die Fachmessen alle, die im Ökosystem Fischwirtschaft, Handel, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung aktiv sind. Erstmals auf der Programmbühne: das drängende Thema Personalmanagement.

Im Land Bremen bringen Traditionsunternehmen, kreative Start-ups und Netzwerke neue Produkte und nachhaltige Lösungen voran. Und hier öffnen vom 25. bis 27. Februar die fish international und Gastro Ivent gemeinsam ihre Tore. Zwei Veranstaltungen in einer einzigartigen Kombination? ein Konzept, das drei Hallen der Messe Bremen zu einem lebendigen Handelsplatz für nachhaltige Innovationen und wertvolle Kontakte macht.

„Mit unserem gemeinsamen Auftritt rücken wir drängende Herausforderungen und aktuelle Innovationsthemen enger zusammen. Und stärken außerdem den Wirtschaftsstandort Land Bremen“, sagt Marta Pasierbek, Projektleiterin der Gastro Ivent. Sabine Wedell, Projektleiterin der fish international, betont: „Mit gebündelter Power können wir allen Besuchenden einen umfassenden Blick über künftige Chancen und Potenziale bieten.“

Die Zukunft von People & Culture

Erstmals widmen beide Events jeweils einen ganzen Messetag dem Megatrend Zukunft der Arbeit. Unter dem Motto „Neues People & Culture Management“ zeigen agile Köpfe, wie sie im eigenen Unternehmen Arbeitswelt gestalten: kreativ, effizient und pragmatisch. Im Fokus steht die Frage, wie sich im schnellen, tiefgreifenden Wandel von Branchen und

Gesellschaft Menschen finden, gewinnen und halten lassen. ?Wir wollen ein Thema beleuchten, das alle Branchen und Besuchende bewegt: Wie schaffen wir es als Unternehmen, attraktiv für Kandidaten und Kandidatinnen und Mitarbeitende zu sein??. erklärt Pasierbek. Unterstützt wird das Format von Zukunft Personal, Europas Leitmesse rund um das Thema Personalmanagement.

Herausforderung Personal

Fachkräftemangel, der Wettbewerb um junge Talente, durch KI befeuerte

Lernanforderungen: Auf der Programmbühne der fish international werden am Dienstag (27. Februar) in Best-Practice-Sessions neue Herangehensweisen präsentiert ? immer mit Blick auf Übersetzbarkeit in die Fischwirtschaft. Über Transformation und den klugen Umgang mit heterogenen Teams aus Entwicklung, Produktion, Dienstleistung und Vertrieb diskutiert Jörg-Uwe Pfeiffer von der Sparkasse Bremen mit Dr. Thomas Jung von Vitakraft, beide HR-Verantwortliche in ihren Organisationen. Ina Claas, Deputy HR Manager bei Nordsee, präsentiert neue Strategien für die jüngeren Zielgruppen und neues Lernen als Mittel zur Performancesteigerung und Bindung.

Das Abschlusspanel dreht sich um den Generation Clash: Wie die Gen Z tickt und welche Do?s und Don?ts für Unternehmen daraus resultieren. Neben den Vorrednern mit dabei: Prof. Dr. Jens Eschenbächer von der Hochschule Bremen und Mariselle Eckert von Rari Food International, die die Diskussion mit Wissenschaft und echter Gen-Z-Perspektive komplettieren.

Auf der Gastro Ivent zeigen einen Tag vorher, am 26. Februar, mutmachende Beispiele, wie es geht: Marius Ries, Chef des Bremer Restaurants Canova, und einer seiner Mitarbeitenden geben Einblicke ? aus ihrer ganz eigenen Sicht. Von den inspirierenden Aktivitäten zur Personalbindung des Hotels Atlantic Sail City in Bremerhaven berichtet HR & Talent Manager Daria Mehrkens. Nordsee-HR-Managerin Ina Claas zeigt auf, wie modernes Recruiting in der Gastronomie funktioniert. Und Jörg-Uwe Pfeiffer von der Sparkasse Bremen kommt mit einem Kollegen, der den überraschenden Wechsel vom Koch zum Bankangestellten vollzogen hat.

fish international

Messe Bremen, Halle 5
Öffnungszeiten:
 25. und 26. Februar: 10.00 bis 18.00
Uhr
 27. Februar: 10.00 bis 17.00 Uhr

Gastro Ivent

Messe Bremen Halle 6 & 7
Öffnungszeiten:
 25. und 26. Februar: 10.00 bis 18.00
Uhr
 27. Februar: 10.00 bis 17.00 Uhr