

MESSEN & EVENTS

Sattes Besucherplus



Mit 9.200 Fachbesuchern und 251 Ausstellern aus neun Ländern war die Iss gut! 2023 in Kombination mit der FoodSpecial ein voller Erfolg / Foto: Iss gut! / Tom Schulze

Geschmackvoll, jung, nachhaltig: Mit klarem Fokus auf gesunde Ernährung, Regionalität, innovativen Lösungen und den Branchennachwuchs konnte die Iss gut! 2023 vom 5. bis 7. November das Publikum in Leipzig begeistern.

Mit 9.200 Fachbesuchern und 251 Ausstellern aus neun Ländern war die Iss gut! in Kombination mit der FoodSpecial ein voller Erfolg. Die Fachbesucher aus Gastronomie, Hotellerie, Catering sowie aus dem Bäcker- und Fleischerhandwerk nutzten die Gelegenheit, sich über innovative Neuheiten der Branche zu informieren und allerhand auszuprobieren. Mit über 250 Ausstellern aus neun Ländern war die Messe ein voller Erfolg und konnte mit einem deutlichen Besucherplus punkten. Inmitten herausfordernder Zeiten für die Branche hat sich die Messe als wichtige Plattform für neue Kontakte und das Testen neuer Produkte erwiesen, resümiert Markus Geisenberger, Geschäftsführer der Leipziger Messe. Auch die Partnerschaft mit FoodSpecial als Messe in der Messe ist ein echter Mehrwert für unsere Besucher. Wir freuen uns auf die Fortsetzung der Kooperation mit dem Service-Bund im Jahr 2025. Als führende Fachmesse im Osten Deutschlands habe die Messe viel positives Feedback seitens Industrie und Verbänden erhalten.

Das es in Mitteldeutschland die Iss gut! gibt, ist sehr wichtig. Als deutscher Hersteller ist es entscheidend, auf der Messe präsent zu sein und als kompetenter Ansprechpartner für die Kunden zur Verfügung zu stehen. Besonders relevant sind natürlich die Gespräche mit Entscheidern und Inhabern. Diese hochwertigen Gespräche konnten wir auf der Iss gut! führen, sagt Tobias Mühlenkamp, Vertriebsleiter bei Cool Compact.

Erstmals widmete sich ein Areal auf der Fachmesse ausschließlich der Zukunft der Gastronomie. Mit innovativen Kochsystemen, High Convenience, nachhaltigen Produkten, Gastro-Entertainment und Servicerobotern bis hin zu Ausbildungsangeboten wurden Lösungen geboten, um Personalmangel zu kompensieren und Energiekosten zu optimieren. Als Entdeckermesse mit vielen Höhepunkten beschreibt Projektdirektorin Ulrike Lange die diesjährige Ausgabe: „Insbesondere Regionalität und Nachhaltigkeit finden immer stärker Anklang auf der Messe. Wir freuen uns, dass wir gemeinsam mit unseren Partnern ein für die Branche repräsentatives Angebot aufstellen konnten. Vom TafelTurnier über den Marktplatz für regionale Produkte bis hin zum interaktiv gestalteten DEHOGA-Forum war die Vielfalt groß.“

Fleischer-Wettbewerbe mit Rekordbeteiligung

So erweisen sich unter anderen erneut die Landesstellen des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA), das Sächsische Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft (SMEKUL) sowie der Sächsische Fleischer-Innungs-Verband (SFIV) als starke Partner der Messe. Letzterer organisierte auf der FoodStage verschiedene Wettkämpfe mit Rekordbeteiligung. Dazu zählten ein Schülercup mit insgesamt 55 Mädchen und Jungen sowie ein Qualitätswettbewerb mit 115 Wurst- und Fleischproben. Der dritte Mitteldeutsche Bratwurstcup begeisterte außerdem mit elf herzhaften Produkten. Als Gewinner profilierte sich Wurst- und Fleischerwaren Bautzen mit ihrer Pfefferkuchen-Bratwurst.

Die Gemüseschnitzer vom Food Artistic Verein feierten 20 Jahre Zusammenarbeit mit der Leipziger Messe und präsentierten eindrucksvoll geschnitzte Riesenkürbisse. Auch die Besucher der Fachmesse konnten die Schnitzkunst in Workshops erlernen.

Kooperation erneut großer Erfolg

Zum dritten Mal in Folge fand außerdem die FoodSpecial als „Messe in der Messe“ statt. Eine Kooperation, die sich auch in diesem Jahr als äußerst erfolgreich erwies. Neue Aussteller und Besucher konnten hinzugewonnen werden. Es wurde rege verkostet und vernetzt. Das Thema High Convenience in Kombination mit Nachhaltigkeit und Herkunft der Produkte stand hier im Fokus. Auch der Trend hin zu veganer und gesunder Ernährung war präsent. „Wir freuen uns immer auf Leipzig und sind auch 2025 wieder mit dabei“, sagt Johannes Fuchs, Geschäftsführender Gesellschafter Trias Food Einkaufs- & Vertriebs, Organisation der FoodSpecial.

Die Branche im Dialog mit der Politik

Vom Einfallsreichtum regionaler Lebensmittelhersteller und dem Engagement hiesiger Ausbildungsbetriebe überzeugten sich unter anderem Barbara Klepsch, Sächsische Staatsministerin für Kultur und Tourismus sowie Gisela Reetz, Staatssekretärin im Sächsischen Ministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft. Klepsch setzte ihren Schwerpunkt im Dialog mit dem Nachwuchs der Branche und probierte sich durch die Küchenkreationen der „Europa Miniköche“. Die Kinder bildeten mit ihrem Wettbewerb ein Highlight des gut besuchten DEHOGA-Forums. „Es hat mich begeistert, dass sich so viele Schulen und Ausbildungsbetriebe auf der Iss gut! präsentieren. Ohne Frage ist das Projekt rund um die Miniköche eine großartige Sache, um Kinder für das Kochen und gesunde Ernährung zu gewinnen“, sagte sie. Im DEHOGA-Forum endete auch der Rundgang von Staatssekretärin Reetz. Er führte sie durch den vielfältigen regionalen Bereich

der Messe und gab kleineren Produzenten die Möglichkeit, Hoffnungen und Herausforderungen zu kommunizieren. Anschließend überreichte die Staatssekretärin die ersten beiden Zertifikate nach der neuen Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHVV) gemeinsam mit der Gesellschaft für Ressourcenschutz (GFRS) an die sächsischen Unternehmen ?Grünes Wunder ? Die Voll-Wert-Küche? aus Dresden und das Rittergut Limbach.

Diskussion um faire Verpflegung in Kita und Schule

Bio und Regionales bildeten zudem wichtige Schwerpunkte der ?Fachtagung Kita- und Schulverpflegung?. In ihrer dortigen Eröffnungsrede sagte Reetz: ?Ich habe drei Kinder, die in Leipzig zur Schule gehen, das bedeutet, das Thema der gesunden Schulverpflegung hat mich immer auch selbst beschäftigt. Die Stärkung einer Versorgung mit Lebensmitteln aus den Bereichen ,bio? und ,regional? ist eine lohnende Aufgabe, der wir uns als Ministerium gern stellen.? Die Gemeinschaftsverpflegung sei eine bedeutende Säule der Ernährung und lege vor allem bei Kindern einen wichtigen Baustein für nachhaltige und gesunde Esskultur. Ernährungswissenschaftlerin und Keynote-Speakerin Ulrike Arens-Azévedo (DGE) aus Hamburg ging in ihrem Vortrag insbesondere auf das Thema einer fairen und angenehmen Ernährungsumgebung ein. ?Wenn man eine hohe Qualität leisten will, dann braucht es gute Steuerungsimpulse. Diese bietet unter anderem die DGE. Eine faire Ernährungsumgebung in jungen Jahren prägt die Gesellschaft?, betonte sie.

Hohe Zufriedenheit bei Besuchern und Ausstellern

Laut einer Befragung durch die unabhängige Gelszus Messe-Marktforschung sagten neun von zehn Besuchern, dass sich die Messe für sie gelohnt hat. Am wichtigsten sei es den Besuchern gewesen, neue Lieferanten zu finden, sich dabei inspirieren zu lassen und Produkte auszutesten. Jeweils über 90 Prozent der Besucher wollen zur Iss gut! 2025 wiederkommen und empfehlen die Veranstaltung weiter. Gute Noten erteilten auch die Aussteller. So lobten 90 Prozent die Qualifikation der Fachbesucher am Stand. 87 Prozent planen, sich 2025 wieder an der Iss gut! zu beteiligen.

Die nächste Iss gut! findet vom 2. bis 4. November 2025 in Leipzig statt.