

MESSEN & EVENTS

Zukunft der Gastronomie



Die Iss Gut! 2023 ist für Fachbesucher von Sonntag, 5. November, bis Dienstag, 7. November 2023, jeweils von zehn bis 18 Uhr geöffnet / Foto: Iss Gut!

„Iss Gut!“ heißt es vom 5. bis 7. November 2023 in den Leipziger Messehallen. Mit einer Programmviefalt zu Zukunftstrends, Innovationen und kreativen Lösungen lädt die Fachmesse Gastronomen, Hoteliers, Akteure aus der Gemeinschaftsverpflegung sowie Bäcker und Fleischer nach Leipzig ein. Die Branche darf sich auf ein breit gefächertes Angebot für den Außer-Haus-Markt freuen. Erwartet werden etwa 300 Aussteller, die ihre Produktneuheiten zeigen. Zum dritten Mal wird die FoodSpecial-Messe im Rahmen der Iss Gut! vielfältige Produkte rund um den kulinarischen Genuss präsentieren.

„Wir freuen uns, dass die Iss Gut! auch in den Corona-Jahren immer die Chance hatte, durchgeführt zu werden. Mit der Iss Gut! Spezial hat es auf Wunsch der Branche 2020 sogar eine zusätzliche Veranstaltung gegeben. Damit hat die Iss Gut! bewiesen, wie relevant regionale Fachmessen sind. Jetzt blicken wir nach vorne und planen als wichtigster Branchentreff im Osten Deutschlands wieder das volle Messeerlebnis“, sagt Markus Geisenberger, Geschäftsführer der Leipziger Messe.

„Besonders freue ich mich über die erneute Zusammenarbeit mit der FoodSpecial-Messe, die unter dem Dach der Iss Gut! das Angebot maßgeblich erweitert.“ Zum dritten Mal richtet der Service-Bund – einer der größten Großhandelspartner für die Belieferung von Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland – parallel zur Iss Gut! seine FoodSpecial aus. Rund 100 Aussteller werden erwartet.

Neben einem vielseitigen Rahmenprogramm mit Azubi-Wettbewerben, Bratwurstcup und Food Artistic werden auch die entscheidenden Themen der Branche diskutiert.

Zukunftstrends in der Gastronomie, Kita- und Schulverpflegung sowie Regionalität stehen dabei im Fokus.

Themenforum zur Gastronomie der Zukunft

Das Herzstück der Iss Gut! 2023 ist das interaktive Forum Gastronomie der Zukunft. Experten zeigen Trends und moderne Arbeitsmethoden, es finden Live-Kochvorführungen statt und erstmals wird es auf der Iss Gut! einen Barkeeper-Contest geben. Bei den Cocktail-Food-Masters zeichnet eine Jury das innovativste Menü aus Cocktail und Snack aus.

Fachtagung Kita- und Schulverpflegung

Parallel zur Iss Gut! wird am 7. November eine Fachtagung zum Thema Kita- und Schulverpflegung stattfinden. Experten zeigen, wie die erfolgreiche Umsetzung einer schmackhaften und gleichzeitig hochwertigen Ernährung in Gemeinschaftseinrichtungen gelingt. Die Besucher erwarten Fachvorträge, eine Sonderschau und Podiumsdiskussionen zum Thema.

Azubi-Wettbewerb, Bratwurstcup und Food Artistic

Das Rahmenprogramm der Iss Gut! hält für die Fachbesucher eine große Vielfalt parat: Wer deckt den kreativsten Tisch? Diese Frage beantworten Auszubildende beim traditionellen TafelTurnier. Präsentiert werden wieder außergewöhnliche Tafelinszenierungen. Einzigartig wird auch die Food Artistic, die in diesem Jahr 20-jähriges Messejubiläum feiert.

Kochartisten zaubern aus verschiedenen Lebensmitteln wie Obst, Gemüse, Käse und Schokolade künstlerische Objekte.

Auf dem DEHOGA-Forum können sich Fachbesucher über relevante Themen der Branche informieren. Die Verbände stehen für Fragen zur Verfügung und organisieren Expertenvorträge. Auf dem Marktplatz regionaler Produkte können Besucher frische und saisonale Produkte von Verarbeitern und Produzenten aus der Region entdecken. Und auch 2023 geht der Sächsische Fleischer-Innungs-Verband wieder auf die Suche nach der kreativsten Bratwurstvariation und präsentiert den vierten Mitteldeutschen Bratwurstcup.