**ISS GUT!**

**Fachmesse für Gastgewerbe**

**und Ernährungshandwerk**

**(5. bis 7. November 2023)**

*Für Fachbesucher*

Leipzig, 11. Mai 2023

**ISS GUT! 2023:**

**Branche diskutiert über die Zukunft der Gastronomie**

***Führende Fachmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt in Ostdeutschland lädt zum fünften Mal nach Leipzig ein.***

**„ISS GUT!“ heißt es vom 5. bis 7. November 2023 in den Leipziger Messehallen. Mit einer Programmvielfalt 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 – von Technik und Ausstattung über Nahrungsmittel und Getränke bis zu Dienst- und Beratungsleistungen. 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 GmbH. „Besonders freue ich mich über die erneute Zusammenarbeit mit der FOODSpecial-Messe, die unter dem Dach der ISS GUT! das Angebot maßgeblich erweitert.“ 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.

**FOODSpecial – Messe in der Messe**

Zum dritten Mal richtet die Großhandelsgruppe Service-Bund – einer der größten Großhandelspartner für die Belieferung von Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland – parallel zur ISS GUT! die „Messe in der Messe“ FOODSpecial mit rund 100 Ausstellern 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 Materialien 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 4. Mitteldeutschen Bratwurstcup.

Geöffnet ist die ISS GUT! für Fachbesucher von Sonntag, 5. November, bis Dienstag, 7. November 2023, jeweils von 10 bis 18 Uhr.

**Ansprechpartner für die Presse:**

Anja Hummel

Tel.: 0341 678 6564

a.hummel@leipziger-messe.de

**Im Internet:**

www.iss-gut-leipzig.de

**Über die ISS GUT!**

Als führende Messe-Plattform in Ostdeutschland thematisiert die ISS GUT! den Wachstumsmarkt der Außer-Haus-Verpflegung. Zur Besucherzielgruppe der Fachmesse für das Gastgewerbe und Ernährungshandwerk zählen Gastronomen, Hoteliers und Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung, das Ernährungshandwerk mit Bäckern, Konditoren und Fleischern, Caterer, Handel und Großhandel sowie Planer und Imbiss-Anbieter. Die Fachmesse wurde 2015 erstmals veranstaltet und findet alle zwei Jahre statt. Zur letzten ISS GUT! im November 2021 informierten sich rund 6.100 Besucher bei den 214 Ausstellern sowie auf der zum zweiten Mal veranstalteten FOODSpecial über neue Produkte, Leistungen und Trends im Gastgewerbe. Im Corona-Jahr 2020 bot die ISS GUT! SPEZIAL eine einzigartige Austausch-Plattform für die Gastro- und Eventbranche.

**Über die Leipziger Messe**

Die Leipziger Messe gehört zu den zehn führenden deutschen Messegesellschaften und den Top 50 weltweit. Sie führt Veranstaltungen in Leipzig und an verschiedenen Standorten im In- und Ausland durch. Mit den fünf Tochtergesellschaften, dem Congress Center Leipzig (CCL) und der KONGRESSHALLE am Zoo Leipzig bildet die Leipziger Messe als umfassender Dienstleister die gesamte Kette des Veranstaltungsgeschäfts ab. Dank dieses Angebots kürten Kunden und Besucher die Leipziger Messe – zum neunten Mal in Folge – 2022 zum Service-Champion der Messebranche in Deutschlands größtem Service-Ranking. Der Messeplatz Leipzig umfasst eine Ausstellungsfläche von 111.900 m² und ein Freigelände von 70.000 m². Als erste deutsche Messegesellschaft wurde Leipzig nach Green Globe Standards zertifiziert. Ein Leitmotiv des unternehmerischen Handelns der Leipziger Messe ist die Nachhaltigkeit.