**ISS GUT!**

**Fachmesse für Gastgewerbe und Ernährungshandwerk**

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

*Für Fachbesucher*

Leipzig, 04. Oktober 2023

**ISS GUT! 2023 diskutiert Ernährungsarmut in Deutschland**

**Leipzigs Fachmesse für Gastgewerbe und Ernährungshandwerk geht in diesem Jahr mit etwa 300 Ausstellern in die nächste Runde. Gewohnt schmackhaft und vielfältig geht es zu, wenn Gastronomen, Hoteliers, Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung, Bäcker und Fleischer aufeinandertreffen. Ein Schwerpunkt der Messe ist die Fachtagung Kita- und Schulverpflegung am 7. November 2023. Sie setzt die Bedeutung fair verteilter, gesunder und nachhaltiger Mahlzeiten für Kinder und Jugendliche auf die Tagesordnung.**

„Wir wollen einen Raum schaffen, um gesundheitliche Chancengleichheit im pädagogischen Umfeld stärker in den Fokus zu rücken“, sagt Manuela Sorg, die die Organisation der Fachtagung zu ihrem letzten großen Vorhaben als langjährige Projektleiterin der „Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen“ machte. Zukünftig wird sie die Vernetzungsstelle in Berlin leiten.

**Faire Ernährungsumgebung für gesundheitliche Chancengleichheit**

„Gesunde Ernährung für alle“ sieht sie als ein Thema, das den Nerv der Zeit trifft. Erwartet werden über 200 Tagungsgäste, die in Vorträgen, Podiumsdiskussionen und Foren mehr über Themen wie Ernährungsarmut, den bewussten Umgang mit Lebensmitteln und die finanzielle Stemmbarkeit entsprechender Konzepte hören werden. Referieren wird unter anderem Professor Ulrike Arens-Azevêdo. Die Ernährungswissenschaftlerin der Fakultät „Life Sciences“ an der Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg sprach bereits bei der ersten Auflage der Fachtagung 2013 und fungierte von 2016 bis 2019 als Präsidentin der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) mit Sitz in Bonn. „Seit Jahrzehnten beschäftigt sie sich mit Themen rund um Qualitätssicherung in der Schulverpflegung und hat zahlreiche Studien begleitet. Mit ihrem umfangreichen Fachwissen wird sie unsere Tagung sehr bereichern“, sagt Sorg.

Professor Arens-Azevêdo widmet sich in ihrem Vortrag den vielfältigen Herausforderungen einer fairen Ernährungsumgebung, doch hat mit Blick auf die vergangenen zehn Jahre auch Positives zu berichten. „Unsere langjährige Arbeit hat bereits Früchte getragen, was wir unter anderem der herausragenden Studienbeteiligung von Schülern und Schülerinnen zu verdanken haben. Die meisten Länder investieren heute stärker in ihre Mensen und Verpflegungsstrukturen. Dazu trug auch die Unterstützung des Bundes bei“, sagt sie. Ihr diesjähriges Vortragsthema umfasst sämtliche Umgebungsfaktoren, die das Bild von Ernährung prägen. Die Wirkung dieser Faktoren scheint vor allem in jungen Jahren beachtlich.

**Ernährungsarmut sorgt für eingeschränkte Handlungsmöglichkeiten**

Da nun ein höheres Maß an Sensibilisierung vorhanden sei, müsse trotz oder gerade wegen explodierender Kosten stärker darauf hingewiesen werden, dass jedes Kind Zugang zu gesunden, ansprechenden Mahlzeiten (DGE-Qualitätsstandards) in angenehmer Umgebung haben sollte, erklärt die Expertin und ergänzt: „Durch die Corona-Pandemie wurde in Deutschland erstmals intensiv über das Thema Ernährungsarmut diskutiert. Mit dem nächsten Ernährungsbericht 2024 wird die Deutsche Gesellschaft für Ernährung an dieses wichtige Feld anknüpfen. Kinder, denen der Zugang zu einer fairen Ernährungsumgebung verwehrt wird, leiden dauerhaft unter eingeschränkten Handlungsmöglichkeiten und einem schlechteren gesundheitlichen Allgemeinzustand. Das wiederum beeinflusst später viele Aspekte des persönlichen und beruflichen Alltages.“ Wie genau eine faire Ernährungsumgebung aussehen kann, orientiert sich auch an speziellen regionalen Wünschen und Vorlieben. Doch vor allem sollte sie zugänglich, bezahlbar, nachhaltig und lecker sein, bestätigt Arens-Azevêdo. Ihr Wunsch bleibt es, diese allen Kindern irgendwann einmal kostenfrei zur Verfügung stellen zu können.

Viele weitere Vertreter der Branche werden mit ihrem Erfahrungsschatz zu einer regen Diskussion rund um faire Kita- und Schulverpflegung beitragen. Damit zieht die ISS GUT! Leipzig mit ihrem Angebot an innovativer Technik, Nahrungs- und Genussmitteln neben Gastronomen auch Entscheider aus Kita und Schule an. Ihre Türen öffnet die Fachmesse vom 5. November bis 7. November jeweils von 10.00 bis 18.00 Uhr.

**Ansprechpartner für die Presse:**

Anja Hummel, Pressesprecherin ISS GUT!

Tel.: 0341 678 6564

a.hummel@leipziger-messe.de

**Im Internet:**

[www.iss-gut-leipzig.de](http://www.iss-gut-leipzig.de)

[www.instagram.com/issgutleipzig](http://www.instagram.com/issgutleipzig)

**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. Jährlich finden durchschnittlich 270 Veranstaltungen – Messen, Ausstellungen und Kongresse – statt. Als erste deutsche Messegesellschaft wurde Leipzig nach Green Globe Standards zertifiziert. Ein Leitmotiv des unternehmerischen Handelns der Leipziger Messe ist die Nachhaltigkeit.