**ISS GUT!**

**Fachmesse für Gastgewerbe und Ernährungshandwerk**

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

*Für Fachbesucher*

Leipzig, 24. August 2023

**ISS GUT! 2023 in Leipzig:**

**Fachmesse präsentiert innovative Live-Wettbewerbe für Gastronomie, Hotellerie und Fleischerhandwerk**

**Die ISS GUT! Fachmesse für Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäcker und Fleischer lädt vom 5. bis 7. November 2023 zu einer Veranstaltung voller Innovation und Wettbewerbsgeist ein. Fachleute und Auszubildende aus der gesamten Branche können sich den Herausforderungen verschiedener Live-Wettbewerbe stellen und ihre Kreativität und Fähigkeiten beweisen. Aktuell läuft die Bewerbungsphase.**

**Cocktail Food Masters - Kreativität trifft auf Genuss**

Ein Höhepunkt der diesjährigen Messe ist der erstmalig stattfindende Barkeeper-Contest namens Cocktail Food Masters. In diesem Wettbewerb präsentieren Barkeeper und Küchenchefs ihre innovativen Kreationen aus Cocktail und Snack, die den Ansprüchen von Gästen mit hohen Erwartungen und kleinem Hunger gerecht werden. Die Teilnehmer werden am Sonntag, den 05. November 2023, ihre Lösungen in einem Live-Event vorstellen. Den Gewinnern winken attraktive Preisgelder. Interessierte können sich bis zum 15. September 2023 bewerben. Die Cocktail Food Masters sind ein Projekt des Internationalen Kochkunstvereins zu Leipzig 1884. Alle Informationen gibt es unter <www.cofoma.de>.

**Wettbewerb um den originellsten gedeckten Tisch**

Der DEHOGA Landesverband Thüringen präsentiert den Wettbewerb "TafelTurnier", bei dem die Kunst des Eindeckens im Fokus steht. Die Gestaltung des Gastraums im Hotel- und Gastronomiegewerbe wird durch den gedeckten Tisch maßgeblich beeinflusst. Auszubildende aus Gastronomie und Hotellerie, interessierte gastgewerbliche Betriebe und Vereine haben die Chance, ihre individuellen Interpretationen des schönsten Esstischs zu präsentieren. Zu gewinnen gibt es Preisgelder zwischen 200 und 1000 Euro für die TafelTurnier-Teilnehmer sowie vier Reisegutscheine für Besucher, die bei der Abstimmung mitmachen. Das TafelTurnier findet direkt neben dem DEHOGA-Stand statt. Die Anmeldung ist bis 22. September 2023 bei Arlette Unger von der DEHOGA Thüringen möglich:

[arlette.unger@dehoga-thueringen.de](mailto:arlette.unger@dehoga-thueringen.de), Tel.: 0361 – 59078 14.

**Grillhelden gesucht: Die schmackhafteste Bratwurst wird prämiert**

Die ISS GUT! wird am Montag, den 6. November 2023, den "Mitteldeutschen Bratwurstcup" präsentieren, bei dem die kreativste Bratwurst durch eine Fachjury gekürt wird. Mit dabei: die thüringische Wurstkönigin und der amtierende Bratwurstkönig. Handwerkliche Betriebe aus Berlin, Brandenburg, Sachsen-Anhalt, Sachsen und Thüringen präsentieren ihre einzigartigen Kreationen. Interessierte Bratwurstspezialisten können sich an den Sächsischen Fleischer-Innungs-Verband wenden: [sfiv@sfiv.de](mailto:sfiv@sfiv.de), Tel.: 034291 – 269396.

**Für atemberaubende Buffet-Optik: Einzigartige Schnitzkunst erlernen**

Hier werden aus Möhren, Kürbissen und Melonen fliegende Schwäne und schwimmende Delfine. Das Team der Food Artistic verwandelt alltägliches Obst und Gemüse in einzigartige Kunstwerke. Auf der ISS GUT! gibt es nicht nur regelmäßige Vorführungen der Schnitzkunst. Fachbesucher können die Gelegenheit nutzen und von den Profis grundlegende Techniken des Schnitzens lernen – um künftig das Frühstücksbuffet zu verschönern oder das Drei-Gänge-Menü optisch aufzupeppen. Wer sein eigenes Kunstwerk schaffen möchte, kann sich während der Messe direkt am Stand der Food Artisten melden.

**Sächsisches Fleischerhandwerk: Wer gewinnt den Knacker-Pokal?**

Am Sonntag, den 5. November 2023, lädt der Sächsische Fleischer-Innungs-Verband zum Qualitätstag des Sächsischen Fleischerhandwerks ein. Handwerkliche Produzenten sowie Direktvermarkter aus allen Regionen Sachsen können ihre Produkte von einer Fachjury bewerten lassen – und Messebesucher dürfen sich zur Verkostung bereithalten. Die Produkte werden feierlich gekürt. Pokale gibt es für die innovativsten und traditionellsten Produkte aus den Produktfeldern „Brüh- und Kochwurst, Rohpökelware, Rohwurst und Kochpökelware. Zusätzlich wird der „Beste Sächsische Knacker“ gesucht. Wer sich dem Wettbewerb stellen möchte, meldet sich beim Sächsischen Fleischer-Innungs-Verband: [sfiv@sfiv.de](mailto:sfiv@sfiv.de), Tel.: 034291 – 269396.

**Junge Talente im Fingerfood-, Grill- und Snack-Wettkampf**

Am Montag, den 6. November 2023, haben Schülerinnen und Schüler aus Leipziger Oberschulen die Chance, praktische Einblicke in die Nahrungsmittelherstellung zu gewinnen. Unterstützt von Mitgliedern der deutschen Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks kreieren sie beim Leipziger Schülercup trendige Snacks, die von einer Fachjury bewertet werden. Für Fleischerlehrlinge geht es am Dienstag, den 7. November in den „Triathlon-Wettkampf“. Im traditionellen Lehrlingswettbewerb treten angehende Fleischfachverkäufer und Fleischer in Teams gegeneinander an. Sie präsentieren Dreierlei: Fingerfood-, Grill- und Snackplatten. Die Ergebnisse werden von einer Fachjury bewertet, und die Gewinner werden im Rahmen einer feierlichen Preisverleihung gekürt.

Weitere Informationen zu den Wettbewerben und zur Teilnahme finden Sie auf der offiziellen Website der Messe: [www.iss-gut-leipzig.de](http://www.iss-gut-leipzig.de)

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

Die Fachmesse lädt 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.

**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.