**ISS GUT!**

**Fachmesse für Gastgewerbe und Ernährungshandwerk**

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

*Für Fachbesucher*

Leipzig, 30. Oktober 2023

**Genuss, Regionalität, Innovation:**

**ISS GUT! und FOODSpecial präsentieren Trends der Branche**

**Ab Sonntag, 5. November 2023, geht die Fachmesse für Gastgewerbe und Ernährungshandwerk für drei Tage in die nächste Runde. In Leipzig treffen Gastronomen, Hoteliers, Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung, Bäcker und Fleischer zum intensiven Austausch auf mehr als 250 Aussteller. Präsentiert wird ein umfangreiches Angebot an Technik, Einrichtung, Ausstattung und Nahrungs- und Genussmitteln. Im Fokus stehen unter anderem anhaltende Trends wie High Convenience, Robotik sowie Regionalität und Nachhaltigkeit. Ein Schwerpunkt der Messe ist die Fachtagung Kita- und Schulverpflegung am 7. November 2023. Auf dem Kongress werden Aspekte wie Ernährungsarmut und die faire Verteilung gesunder Nahrungsmittel in Deutschland thematisiert. Spannende neue Lösungsansätze sind garantiert.**

**GastroFuture – Entdecken Sie die Zukunft der Gastronomie!**

Innovative Technik, Fingerfood-Trends, pflanzliche Küche: Das GastroFuture-Areal zeigt die neuesten Trends und Technologien der Branche. Als besonderes Highlight wird am Sonntag, 5. November 2023, die Cocktail Food Meisterschaft ausgetragen. Wie schafft man es, Gästen mit großen Erwartungen und kleinem Hunger auch außerhalb der Küchenzeiten und mit wenig Personal ein kulinarisches Highlight zu bieten? Fünf Teams präsentieren ihre Lösungen und Kreationen aus Bar und Küche.

**FOODSpecial bringt doppelten Genuss nach Leipzig**

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 85 Ausstellern aus. Die Veranstaltung bietet ein abwechslungsreiches Programm, darunter Showcooking und Warenkunde mit bekannten Gastro-Profis, Trends, Neuheiten und bewährten Produkte aus allen Sortimentsbereichen.

**FoodStage präsentiert regionalen und nachhaltigen Genuss**

Auf der FoodStage gibt es die leckerste Bratwurst, den besten Knacker, spannende Schüler-Wettbewerbe und informative Best-Practice-Vorträge über regionale Lebensmittel in der Gastronomie und Bio-Essen im Krankenhaus. Das vielseitige Programm wird vom Sächsischen Fleischer-Innungs-Verband, dem Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie und dem Ministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft gestaltet.

**Wertvoller Branchentreff auf dem DEHOGA-Forum**

Für die Europa Miniköche in Sachsen dreht sich auf dem DEHOGA-Forum alles um "Gesunde Ernährung für Kinder". Der Nachwuchs zaubert gesunde Smoothies und leckeren Kartoffelsalat. Thematisiert wird auch, was es für Gastronomie und Hotellerie im Bereich Digitalisierung und Robotik zu entdecken gibt. Stilvolle Berufskleidung wird in einer Modenschau präsentiert und gemeinsames Kochen und Diskutieren stehen im "Talk über'n Kochtopf – Bio & Regional" auf dem Programm.

**Kongressthema Ernährungsarmut**

Einen zentralen Platz im Tagungsprogramm der ISS GUT! nimmt zum bereits sechsten Mal die Fachtagung Kita- und Schulverpflegung ein. Themenschwerpunkte sind wissenschaftliche Erkenntnisse und politische Rahmenbedingungen für eine ausgewogene Ernährung von Kindern und Jugendlichen.

Weitere Höhepunkte im Programm der ISS GUT! sind unter anderem der große Branchenabend am 6. November 2023 und das 20-jährige Messejubiläum der Food Artistic mit Riesen-Kürbis-Showschnitzen. Originell gedeckte Tische gibt es an allen drei Messetagen beim TafelTurnier zu entdecken. Besucher können für ihren Favoriten abstimmen.

Die ISS GUT! mit FOODSpecial findet vom 5. bis 7. November 2023 in Halle 2 auf dem Leipziger Messegelände statt. Geöffnet ist täglich von 10.00 bis 18.00 Uhr. Die Tageskarte kostet 19,00 Euro, die Dauerkarte 30,00 Euro.

Detaillierte Informationen zur Messe, zum Fachprogramm sowie zu Leistungen der Aussteller gibt es auf der Webseite unter [www.iss-gut-leipzig.de](http://www.iss-gut-leipzig.de).

**Diese Programm-Höhepunkte sollten Sie keinesfalls verpassen:**

**Themenhighlights:**

* GastroFuture: Vorträge, Produktpräsentationen (täglich 10 bis 18 Uhr, Halle 2, Stand D24)
* Cocktail-Food-Wettbewerb (5.11.2023, Halle 2, Stand D24)
* FoodStage: Programm rund um Ernährung, Nachhaltigkeit, Regionalität und Genuss (täglich 10 bis 17 Uhr, Halle 2, Stand C06)
* Bratwurstcup, (6.11.2023, Halle 2, Stand C06)
* TafelTurnier: Wettbewerb gedeckter Tisch (täglich 10 bis 18 Uhr, Halle 2)
* DEHOGA-Forum: Informationen zu aktuellen Themen der Branche (täglich 10 bis 18 Uhr, Halle 2, Stand A 22) + Bus der Miniköche
* Fachtagung Kita- und Schulverpflegung (7.11.2023, 10 bis 16 Uhr, CCL)
* Patrick Teichmann alias Möhrchen-Patrick bei der Food Artistik: Gemüseschnitzen, Schnitzkurse und Riesen-Kürbis-Showschnitzen (Dienstag ganztags, Halle 2, Stand D12)

**Vortragsredner/in, VIP-Besucher/in:**

* Staatssekretärin Gisela Reetz, Sächsisches Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft (6.11.2023, 10 bis 12 Uhr, Halle 2, Messerundgang)
* Frau Prof. Ulrike Arens-Azevedo, Fakultät Life Sciences, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (7.11.2023, Fachtagung Kita- und Schulverpflegung, CCL)
* Ludwig Maurer, Koch und Buchautor (FOODSpecial, täglich)
* Thüringer Wurstkönigin und Bratwurstkönig (6.11.2023, Halle 2, Stand C06)

**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 zehnten Mal in Folge – 2023 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.