**ISS GUT!**

**Fachmesse für Gastgewerbe**

**und Ernährungshandwerk**

**2. bis 4. November 2025**

Leipzig, 19.05.2025

**Alles für den Außer-Haus-Markt: ISS GUT! 2025 lädt nach Leipzig ein**

**Ob Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung oder Ernährungs-handwerk: Die ISS GUT! 2025 ist der zentrale Treffpunkt für alle, die im Außer-Haus-Markt aktiv sind. Vom 2. bis 4. November lädt die Fachmesse nach Leipzig ein und bietet aktuelle Trends, Lösungen und Inspiration für den Arbeitsalltag.**

„Bereits in der frühen Planungsphase zeigt sich eine hohe Nachfrage. Viele Unternehmen haben ihre Beteiligung zugesagt, darunter langjährige Partner und neue Aussteller“, sagt Projektdirektorin Ulrike Lange. Die ISS GUT! bestätigt damit ihre Rolle als wichtiger Impulsgeber und Marktplatz für die Branche.

**Branchentreff mit Profil**

Als etablierte Fachmesse bündelt die ISS GUT! das Angebot für den gesamten Außer-Haus-Markt: Aussteller präsentieren moderne Technik, innovative Lebens-mittel, praxisnahe Dienstleistungen und maßgeschneiderte Konzepte für den betrieb-lichen Alltag. Entscheider aus Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung sowie dem Ernährungshandwerk nutzen die Plattform zum Austausch und zur Geschäftsanbahnung.

**GastroFuture: Die Gastronomie der Zukunft im Fokus**

Mit dem Sonderareal **GastroFuture** schafft die ISS GUT! eine Bühne für Innovationen: Ob nachhaltige Produkte, ressourcenschonende Technologien oder smarte digitale Bestell- und Bezahlsysteme – hier präsentieren Unternehmen zukunftsweisende Lösungen. Besucher erhalten exklusive Einblicke in die Trends von morgen und können aktiv Impulse für die Branche setzen.

**Marktplatz Regionale Produkte: Genuss trifft Regionalität**

Kurze, stabile Lieferketten und die Stärkung lokaler Wirtschaftskreisläufe stehen im Mittelpunkt des **Marktplatzes Regionale Produkte**. Hier treffen Gastronomie, Hotellerie und Produzenten direkt aufeinander. Frische, Qualität und Nachhaltigkeit stehen dabei ebenso im Fokus wie der intensive Austausch über neue Kooperationsmöglichkeiten.

**TafelTurnier: Die Kunst des Tischdeckens**

Ein weiteres Highlight bildet das **TafelTurnier**, organisiert vom DEHOGA Landesverband Thüringen. Nachwuchstalente aus Gastronomie und Hotellerie zeigen ihr Können und präsentieren die schönsten eingedeckten Tische. Der Wettbewerb rückt die Tischkultur als zentrales Element der Gastlichkeit in den Vordergrund.

**Fachtagung Kita- und Schulverpflegung: Digitalisierung als Chance und Herausforderung**

Am 4. November beleuchtet die **Fachtagung Kita- und Schulverpflegung** die Auswirkungen digitaler Technologien auf den Alltag in Kitas und Schulen. Im Fokus stehen Fragen wie: Welche Chancen bietet die Digitalisierung für gesunde und nachhaltige Verpflegung? Wie verändern sich Essgewohnheiten von Kindern und Jugendlichen? Die Veranstaltung bietet praxisnahe Impulse für Akteure aus Bildungseinrichtungen, Verbänden und Politik. Begleitet wird die Tagung von einer Ausstellung, auf der Anbieter ihre Produkte und Dienstleistungen präsentieren können.

### ****FOODSpecial & Themenvielfalt****

Ein Highlight bleibt die „Messe in der Messe“: Die **FOODSpecial** bringt frische Impulse rund um kulinarischen Genuss. Ergänzt wird das Angebot durch Themenflächen, Live-Präsentationen und praxisorientierte Fachforen – mit Fokus auf Regionalität, Zukunftstrends und innovative Lösungen.

### ****Alle Infos auf einen Klick****

Aktuelle Informationen, Aussteller- und Programmdetails finden Interessierte jederzeit online auf der [ISS GUT!-Webseite](http://www.iss-gut-leipzig.de).

**Ansprechpartner für die Presse:**

Anja Hummel, Pressesprecherin ISS GUT!

Tel.: 0341 678 6564

mailto:a.hummel@leipziger-messe.de

Im Internet:

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

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

[Über die ISS GUT!](https://www.iss-gut-leipzig.de/de/metaseiten/abbinder-pressemeldungen)

[Über die Leipziger Messe](https://www.leipziger-messe.de/de/medien/pressematerial/#anchor_747722)