

ISS
GUT!

PROGRAMM ISS GUT!

FoodStage Halle 2 | C06B

DIE GENUSS-MESSE
FÜR LEIDENSCHAFTLICHE
KÖCHE UND GASTRONOMEN



5. NOVEMBER 2023

10:00 – 18:00	Qualität is(s)t gut! Live-Verkostung sächsischer Fleisch- und Wurstwaren zur ISS GUT! 2023 Unterstützt durch das Sächsische Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft sowie das Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie <i>SFIV Sächsischer Fleischer-Innungs-Verband</i>
11:00 – 11:30	Regionale Lieferant:innen finden – mit Agil <i>Agil – Sächsische Agentur für Regionale Wertschöpfung</i>
11:30 – 12:00	Regionale Lebensmittel für Gastronomie und Kantine Einfach zu teuer für meine Kunden oder echte Chance für meinen Erfolg? <i>DenkwerkstattFood, Sächsischer Landesfischereiverband e. V.</i>
13:00 – 14:00	Schauerlegung „New Cuts“ Unterstützt durch die MEGA GmbH Chemnitz <i>SFIV Sächsischer Fleischer-Innungs-Verband</i>
14:00 – 14:30	WERTvolles Aktionsgericht 2023 mit Anerkennung der Küchen <i>Interkommunale Stabsstelle der Stadt Leipzig im Verbundprojekt WERTvoll Referat für Nachhaltige Entwicklung und Klimaschutz</i>
14:30 – 15:00	Regionale Lebensmittel für Gastronomie und Kantine Einfach zu teuer für meine Kunden oder echte Chance für meinen Erfolg? <i>DenkwerkstattFood, Sächsischer Landesfischereiverband e. V.</i>

6. NOVEMBER 2023

10:00 – 16:00	2. Leipziger Schülercup des sächsischen Fleischerhandwerks Snacks – entwickeln, herstellen & verkosten! <i>SFIV Sächsischer Fleischer-Innungs-Verband</i>
12:00 – 13:00	Schauerlegung „New Cuts“ Unterstützt durch die MEGA GmbH Chemnitz <i>SFIV Sächsischer Fleischer-Innungs-Verband</i>
13:00 – 14:30	Mitteldeutscher Bratwurstcup <i>SFIV Sächsischer Fleischer-Innungs-Verband</i>
15:30 – 16:00	Regionale Lieferant:innen finden – mit Agil <i>Agil – Sächsische Agentur für Regionale Wertschöpfung</i>
16:00 – 16:30	Bio-Lebensmittel im Fach-Krankenhaus Ein integratives Behandlungskonzept schließt auch die Ernährung ein <i>Diakoniewerk Zschadraß gemeinnützige GmbH</i>
16:30 – 17:00	Wie kommen mehr (bio-)regionale Produkte in die Gastronomie? Praxisgespräch mit dem MALA Leipzig und der Bio-Regio-Modellregion Leipzig-West Sachsen <i>Bio-Regio-Modellregion »Leipzig-West Sachsen«, Restaurant MALA Leipzig</i>
17:00 – 17:30	Regionale Lebensmittel für Gastronomie und Kantine Einfach zu teuer für meine Kunden oder echte Chance für meinen Erfolg? <i>DenkwerkstattFood, Sächsischer Landesfischereiverband e. V.</i>

7. NOVEMBER 2023

10:00 – 10:30	Regionale Lieferant:innen finden – mit Agil <i>Agil – Sächsische Agentur für Regionale Wertschöpfung</i>
10:00 – 16:30	Traditioneller Lehrlingswettbewerb des Sächsischen Fleischer-Innungs-Verbands <i>SFIV Sächsischer Fleischer-Innungs-Verband</i>
10:30 – 11:00	Regionale Lebensmittel für Gastronomie und Kantine Einfach zu teuer für meine Kunden oder echte Chance für meinen Erfolg? <i>DenkwerkstattFood, Sächsischer Landesfischereiverband e. V.</i>
11:00 – 11:30	100 % Bio – Das Bio-Refugium Schmilka Bio & Tourismus gehören zusammen <i>Sven Erik Hitzer, Albergo GmbH</i>
13:00 – 13:30	Regionale Lieferant:innen finden – mit Agil <i>Agil – Sächsische Agentur für Regionale Wertschöpfung</i>
13:30 – 14:00	Regionale Lebensmittel für Gastronomie und Kantine Einfach zu teuer für meine Kunden oder echte Chance für meinen Erfolg? <i>DenkwerkstattFood, Sächsischer Landesfischereiverband e. V.</i>
16:30 – 17:00	Regionale Lebensmittel für Gastronomie und Kantine Einfach zu teuer für meine Kunden oder echte Chance für meinen Erfolg? <i>DenkwerkstattFood, Sächsischer Landesfischereiverband e. V.</i>