

**ISS GUT!
Fachmesse für Gastgewerbe
und Ernährungshandwerk
7. bis 9. November 2021**

Leipzig, 29. Juni 2021

ISS GUT! 2021 richtet Fokus auf Wachstumsmärkte

**Leipziger Fachmesse findet am geplanten Termin in Präsenz statt –
erneut in Kooperation mit FOODSpecial**

Digitalisierung, Nachhaltigkeit, Regionalität: Diese Schwerpunkte prägen die Leipziger Fachmesse ISS GUT!, die vom 7. bis 9. November 2021 wie geplant an den Start geht. „Bewusst richten wir den Fokus der ISS GUT! 2021 auf Themen, die sich als Erfolgsfaktoren für Gastgewerbe und Ernährungshandwerk erwiesen haben“, erläutert Markus Geisenberger, Geschäftsführer der Leipziger Messe GmbH. „Wir freuen uns sehr, dass mit der neuen Corona-Schutzverordnung der Weg für Präsenzmessen wieder freigemacht wurde. Die vergangenen Monate haben deutlich gezeigt, dass Messen als Marketinginstrument unverzichtbar sind. Digitale Formate können das persönliche Erleben nicht ersetzen.“

Zu den aufstrebenden Segmenten der Branche gehört unter anderem das Geschäft mit Snacks. Auf der ISS GUT! finden Gastronomen, Bäcker und Fleischer vielfältige Inspirationen, wie sie mit den schnellen Mahlzeiten punkten können. „Eine große Rolle wird dabei das Thema ‚High Convenience‘ spielen, das sich stark entwickelt hat“, kündigt Projektdirektorin Ulrike Lange an. „Vor dem Hintergrund des Fachkräftemangels muss die Gastronomie nach neuen, effizienten Wegen suchen. High Convenience umfasst qualitativ hochwertige Lösungen von der Vor- und Nachspeise übers Hauptgericht bis zum kompletten Büfett.“

Mit dem „Marktplatz Regionale Produkte“ bietet die ISS GUT! 2021 eine Plattform für die Erzeugnisse heimischer Produzenten. Kompetente Referenten und Ansprechpartner für Fragen, die der Branche auf den Nägeln brennen, sind im DEHOGA Forum anzutreffen. Als neuer Messe-Bereich ist die ISS GUT! Care in Planung; hier steht die Gemeinschaftsverpflegung in Schulen, Kitas, Pflegeeinrichtungen und Krankenhäusern im Mittelpunkt. „Vor allem für regionale Anbieter gewinnt dieses Thema zunehmend an Bedeutung“, erklärt Ulrike Lange.

„Mit ISS GUT! Care möchten wir den unmittelbaren Erfahrungsaustausch in der Branche fördern.“

Zum zweiten Mal nach 2019 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 aus. Hier präsentieren rund 100 Aussteller Food-Trends und Innovationen sowie bewährte Produkte.

Geöffnet ist die ISS GUT! für Fachbesucher von Sonntag, 7. November, bis Dienstag, 9. November 2021, jeweils 10.00 bis 18.00 Uhr. Tagestickets kosten 19,00 Euro, Dauerkarten 30,00 Euro. Für die Sicherheit von Besuchern, Ausstellern und Messteam sorgt das praxiserprobte und flexibel adaptierbare Hygienekonzept „Safe-Expo“.

Über die ISS GUT!

Als führende Messe-Plattform in den neuen Bundesländern 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 2019 informierten sich rund 10.200 Besucher bei den 300 Ausstellern sowie auf der erstmals veranstalteten FOODSpecial über neue Produkte, Leistungen und Trends im Gastgewerbe. Im Corona-Jahr 2020 bot die ISS GUT! SPEZIAL eine spezielle Plattform für die Gastro- und Eventbranche.

Ansprechpartner für die Presse:

Ingrid Bednarsky

Telefon: +49 (0)341 / 678 65 66

E-Mail: i.bednarsky@leipziger-messe.de

Im Internet: www.iss-gut-leipzig.de