



Mit erweitertem Angebot, Inspirationen und kreativen Lösungen lädt die Fachmesse [ISS GUT!](#) Gastronomen, Hoteliers, Akteure aus der Gemeinschaftsverpflegung sowie Bäcker und Fleischer zum dritten Mal nach Leipzig ein. **Vom 3. bis 5. November 2019** erwartet die Fachbesucher ein breit gefächertes Angebot für den Außer-Haus-Markt – von Technik und Ausstattung über Nahrungsmittel und Getränke bis zu Dienst- und Beratungsleistungen. Rund 300 Aussteller werden zum Branchentreff in Leipzig ihre Produktneuheiten präsentieren. Erstmals wird die FOODSpecial-Messe im Rahmen der ISS GUT! vielfältige Produkte rund um den kulinarischen Genuss präsentieren.

„Als führende Gastgewerbe-Messe in den neuen Bundesländern bietet die ISS GUT! für alle, die Gäste und Kunden professionell beköstigen und beherbergen, wertvolle Impulse und Lösungen für das tägliche Geschäft“, erläutert **Markus Geisenberger**, Geschäftsführer der Leipziger Messe GmbH. „Besonders freue ich mich über die Kooperation mit der FOODSpecial-Messe, die unter dem Dach der ISS GUT! das Angebot im F&B-Bereich maßgeblich erweitert. Ob man die neuesten Entwicklungen auf dem Markt kennenlernen will, Investitionen plant, Hersteller und Kollegen treffen oder sich über aktuelle Branchenthemen informieren möchte – die ISS GUT! bietet all das in konzentrierter Form.“

## Messe in der Messe – ISS GUT & FOOD Special

Erstmals wird die Großhandelsgruppe Service-Bund, einer der größten Großhandelspartner für die Belieferung von Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland, mit dem außergewöhnlichen Messe-Konzept FOODSpecial zur ISS GUT! vertreten sein. Dabei stellen die geplanten 100 Aussteller Food-Trends und Innovationen, aber auch bewährte Produkte vor. Die konzentrierte Food-Kompetenz der FOODSpecial gastiert damit zum ersten Mal in der neuen Bundesländern.

### Regional ist Trend

Das spannende Fachprogramm der Messe schließt Tagungen, Vorträge und Seminare ebenso ein wie Kochshows, Sonderschauen oder Berufswettbewerbe. Einen besonderen Schwerpunkt bildet erneut der „Marktplatz Regionale Produkte“, auf dem hiesige Erzeuger ihre Produkte ausstellen. „Die Fachbesucher können hier neben dem Kennenlernen von regionalen Produkten und deren Verwendung ein interessantes Programm speziell zum Thema natürliche und regionale Ernährung erleben“, kündigt Projektdirektorin Ulrike Lange an. „Dafür steht zum einen das Küchenareal mit Vorführungen und Präsentationen bereit, zum anderen verspricht die eigens eingerichtete Werkstatt einzigartige Einblicke in die ‚Küche der Zukunft‘.“

### Gesund macht Schule

Die ausgewogene Ernährung von Kindern und Jugendlichen nimmt nach wie vor einen zentralen Platz im Tagungsprogramm der ISS GUT! ein. Die Fachtagung thematisiert wissenschaftliche Erkenntnisse, politische Rahmenbedingungen und praktische Erfahrungen, bietet Lösungsansätze für eine schmackhafte und gesunde Verpflegung der Jüngsten und ist damit wichtiges Expertenforum zur Kita- und Schulverpflegung im Rahmen der ISS GUT!

## **Fachfragen im Fokus**

Social Media, Unternehmensnachfolge, Finanzierung oder Kennzeichnungspflicht: Themen, die der Branche auf den Nägeln brennen, stehen im Fokus des DEHOGA-Forums. An allen Messetagen läuft von 10.00 bis 18.00 Uhr ein informatives Programm mit Vorträgen, Podiumsdiskussionen und Events. Unter der Überschrift „Qualität braucht Sterne“ werden hier auch die begehrten Sterneklassifizierungen für Hotels vergeben. Zudem gibt es Veranstaltungen für den Berufsnachwuchs.

## **Genuss für Gaumen und Auge**

Kulinarische Inspirationen finden die Fachbesucher in der SnackWelt, die Ideen und Trends für Bäcker, Fleischer und andere Imbiss-Anbieter präsentiert. Flüssige Genüsse offeriert der GetränkeSpot, darunter Craft Beer, Limonaden nach Hausrezept oder Spirituosen. Biersommeliers laden zu Vorführungen und Schulungen ein. Fürs Auge – das ja bekanntlich mitisst – bietet die Sonderschau TafelKultour trendige Inszenierungen von Porzellan und Glas zum Thema Frühstück & Brunch. Mit kreativ und originell gedeckten Tischen wetteifern Azubis um den Sieg im TafelTurnier.

## **Bratwurst und mehr**

Mit Wettbewerben rund um die Wurst demonstriert der Sächsische Fleischer Innungs Verband (SFIV) die Leistungskraft des Fleischerhandwerks. Neben dem Qualitätswurst- sowie dem Lehrlingswettbewerb wird zum zweiten Mal der mitteldeutsche Bratwurstcup ausgetragen.

Weitere Highlights im Programm der ISS GUT! 2019 sind unter anderem das Branchenfrühstück für Aussteller und Besucher (täglich 10.00 bis 11.00 Uhr), die Gastro-Trendtour durch Leipzig (3. November) oder die Branchenparty am 5. November.

*Die ISS GUT! findet vom 3. bis 5. November 2019 auf dem Leipziger Messegelände statt. Geöffnet ist täglich von 10.00 bis 18.00 Uhr. Zeitgleich lädt die Messe FOODSpecial ein. Die Tageskarte kostet 19 Euro, online 15 Euro, die Dauerkarte 30 Euro bzw. 25 Euro im Online-Vorverkauf. Alle Tickets berechtigen jeweils zum Besuch beider Veranstaltungen.*

Datum: 07.10.2019    Quelle: Leipziger Messe GmbH | Ort: Leipzig

Florian Harbeck / Gastroinfoportal