

**ISS GUT!
Fachmesse für Gastgewerbe
und Ernährungshandwerk
3. bis 5. November 2019**

Leipzig, 5. November 2019

Abschlussbericht

Voller Erfolg für die ISS GUT!

**Führender ostdeutscher Branchentreff legt beträchtlich zu:
Besucherzahl knackt die 10.000er-Marke**

Sie war ein voller Erfolg: Mit einem Besucherrekord ging am 5. November die ISS GUT! in Leipzig zu Ende. Rund 10.200 Besucher informierten sich bei den 300 Ausstellern der dreitägigen Fachmesse sowie der erstmals veranstalteten FOODSpecial über neue Produkte, Leistungen und Trends im Gastgewerbe. „Das Konzept hat hervorragend gegriffen“, resümiert Markus Geisenberger, Geschäftsführer der Leipziger Messe. „Der führende ostdeutsche Branchentreff konnte in seiner dritten Auflage beträchtlich zulegen. Sowohl die Aussteller- als auch die Besucherzahlen stiegen gegenüber 2017 um rund ein Drittel – ein hervorragendes Ergebnis!“

Das unterstreicht auch Johannes Fuchs, der für die Organisation der FOOD Special verantwortlich zeichnet. „Der große Erfolg hat unser gemeinsames Konzept voll bestätigt“, so der Geschäftsführende Gesellschafter von Trias Food. „Unsere rund 100 Food-Stände verzeichneten von der ersten Minute an einen großen Andrang. Das Fachpublikum war von der Symbiose der Segmente Food und Non-Food begeistert und hat die Möglichkeit geballter Informationen sehr gern und umfassend genutzt.“

Ulrike Lange, Projektdirektorin der Leipziger Messe, unterstreicht vor allem die gelungenen Kombination aus Marktführern sowie kleinen Unternehmen und Start-ups: „Die Messe bot auch individuellen Produkten eine Bühne, und die Besucher haben das maßgeschneiderte Angebot mit großem Interesse angenommen“, sagt sie. „Aktuelle Themen wie gesunde Kost, Nachhaltigkeit oder Ernährungsbildung wurden gut abgebildet, auch im Hinblick auf Technik zur schonenden Zubereitung, umweltfreundliche Verpackungen und ähnliches. Nicht zuletzt sind Foren wie die Landhausküche, der GetränkeSpot oder die neu konzipierte SnackWelt super beim Publikum angekommen“, so Ulrike Lange.

Hochkarätiges Podium fasst „heiße Eisen“ an

Wie lässt sich das öffentliche Bewusstsein für eine qualitativ hochwertige, gesunde Ernährung steigern? Welche Bedeutung kommt regionalen Produkten zu? Und mit



welchen Herausforderungen sieht sich das Gastgewerbe als Dienstleister und maßgeblicher Akteur in diesem Prozess konfrontiert? Diese Fragen standen im Mittelpunkt der hochkarätig besetzten Podiumsdiskussion „ISS GUT! – Gelaber oder Zukunft?“ am Messe-Montag der ISS GUT!. Unter den Gesprächsteilnehmern: Promi-Koch Johann Lafer, der ein zu geringes Wissen über die Herkunft und den Wert von Lebensmitteln monierte – und zugleich dazu aufrief, nicht alles mit Fragezeichen zu versehen. Vielmehr sollte man gute Beispiele unterstützen und ihnen eine Bühne geben, denn „Vorbilder erzeugen Nachahmer“, wie der aus TV-Sendungen und 70 Büchern bekannte Koch betonte. Mit Blick auf das Image der Gastro-Branche erklärte Lafer: „Küchenarbeit ist eine Dienstleistung, die darauf zielt, Gästen eine Freude zu machen – und das zu Zeiten, wo andere Menschen frei haben, etwa abends und am Wochenende. Dafür muss es Anerkennung, Wertschätzung und adäquate Bezahlung geben.“

Gerade einmal zehn Prozent ihres Einkommens geben die Deutschen für Lebensmittel aus, sagte Hans-Joachim Fuchtel, Parlamentarischer Staatssekretär bei der Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft. „Die Politik engagiert sich auf vielfältige Weise dafür, ein neues Lebensmittelbewusstsein auszuprägen und besonders die junge Generation für das Thema zu sensibilisieren. Dafür benötigen wir neue, zeitgemäße Methoden der öffentlichen Darstellung.“ Als Beispiele nannte der Staatssekretär die Bundes-Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung „IN FORM“, den „Ernährungsführerschein“ für Grundschulkindern, den Bundeswettbewerb „Zu gut für die Tonne!“ oder eine App zur Identifizierung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln. Zudem unterstützt das Ministerium Projekte wie das „Regionalfenster“ oder den „Saisonkalender“ des Bundeszentrums für Ernährung. „Es gilt, Szenarien und Events zu schaffen, die das Thema Ernährung wieder attraktiv machen und den Landwirten als Produzenten einen höheren Stellenwert einräumen“, so Fuchtel.

Alle an einem Tisch: 4. Fachtagung Kita- und Schulverpflegung

Die Verantwortung der gesamten Gesellschaft für ein gesundes, schmackhaftes und nachhaltiges Essen und Trinken in Kindertagesstätte und Schule stand im Zentrum der Fachtagung Kita- und Schulverpflegung, die erneut im Rahmen der ISS GUT! stattfand. Rund 200 Fachleute diskutierten unter dem Motto „Gemeinsam Kita- und Schulverpflegung gestalten“, wie sich alle wesentlichen Akteure einbinden lassen. Unter den Teilnehmern waren Gäste aus dem Sächsischen Staatsministerium für Soziales und Verbraucherschutz, Vertreter kommunaler und staatlicher Träger, der Leitungsebene in Kitas und Schulen bis hin zu Speisenanbietern, Pädagogen, Eltern sowie Schülerinnen und Schülern.

Damit erfolgreiche Beispiele Schule machen, stellte die Vernetzungsstelle eine neue, sachsenweite Good-Practice-Datenbank vor. „Mit der diesjährigen Fachtagung sind wir unserem Ziel, die gesellschaftliche Akzeptanz des Kita- und Schulesens zu verbessern, wieder ein Stück näher gekommen“, betonte Manuela Sorg, Projektleiterin der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in Sachsen bei der Sächsischen Landesvereinigung für Gesundheitsförderung e.V. (SLfG). Die Fachtagung wurde zum vierten Mal von der Vernetzungsstelle gemeinsam mit der Leipziger Messe organisiert.

Fleischerhandwerk mit Spitzenqualität

Mit einem spannenden Wettbewerbs-Programm wartete der Sächsische Fleischer-Innungs-Verband SFIV auf der ISS GUT! 2019 auf. Gestandene Fleischermeister stellten dabei ebenso ihr Können unter Beweis wie Lehrlinge. Zum 29. Qualitätswurstwettbewerb etwa gingen 138 Proben aus 16 Fleischereien in Sachsen und Brandenburg ein. „Die eingereichten Produkte überzeugten durch echte Spitzenqualität“, resümiert Landesinnungsmeister Thomas Keller. „Auffallend waren die zahlreichen Innovationen, wie zum Beispiel eine ‚3-in-1-Wurst‘ oder eine Leberwurst mit Spreewaldgurken.“ Höchste Qualität prägte auch den 23. Pokalwettbewerb um den „Besten Knacker, Ur-Knacker und Wild-Knacker“.

Kürbis-Chili, Bison, Steinpilze, Käse-Spinat, Fenchelsamen: Die Rezepturen für den 2. Mitteldeutschen Bratwurstcup waren allemal eine Überraschung wert. Neun Fleischereien aus Mitteldeutschland bewarben sich mit 14 verschiedenen Kreationen um den Pokal. Als Sieger ging Mathias Balk, Fleischerei und Partyservice in Rangsdorf, mit der Kürbis-Chili-Bratwurst hervor, gefolgt von der Bison-Bratwurst aus dem Schlachtbetrieb der Betonwerke Bad Lausick sowie der Mediterranen Roster von Oschatzer Fleischwaren.

Die nächste ISS GUT! findet vom 7. bis 9. November 2021 statt.

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 und dem Congress Center Leipzig (CCL) bildet die Leipziger Messe als umfassender Dienstleister die gesamte Kette des Veranstaltungsgeschäfts ab. Dank dieses Angebots kürten Kunden und Besucher die Leipziger Messe – zum sechsten Mal in Folge – 2019 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 mehr als 270 Veranstaltungen – Messen, Ausstellungen, Kongresse und Events – mit über 15.500 Ausstellern und über 1,2 Millionen Besuchern aus aller Welt statt. Als erste deutsche Messegesellschaft wurde Leipzig nach Green Globe Standards zertifiziert. Ein Leitmotiv des unternehmerischen Handelns der Leipziger Messe ist die Nachhaltigkeit.

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

Stimmen von Ausstellern und Verbänden zur ISS GUT! 2019

Axel Hüpkes, Präsident, DEHOGA Sachsen:

„Mit ihrer 2019er Veranstaltung hat die ISS GUT! einen deutlichen Schritt nach vorn getan. Die Aussteller überzeugten mit hoher Qualität, neue Anbieter waren vertreten, brisante Themen wurden auf den Tisch gepackt – wie die Wertschätzung und Sicherheit von Lebensmitteln, die Auswirkungen gesetzlicher Regelungen auf die Branche oder die aktuelle Situation der Branche, speziell im ländlichen Raum. Ein Highlight war zweifellos unsere Podiumsdiskussion mit Promi-Gast Johann Lafer, die überaus gute Resonanz fand. Wir als Verband werden weiterhin aktiv daran mitwirken, dass sich die positive Entwicklung der ISS GUT! fortsetzt und auch das Fachprogramm immer attraktiver wird.“

Mark A. Kühnelt, Präsident;

Dirk Ellinger, Hauptgeschäftsführer, DEHOGA Thüringen e.V.:

„Unser Fazit fällt rundum positiv aus. Sehr gute Besucherzahlen, großer Andrang an den Ständen, ein breites Ausstellerfeld, das unsere Branche widerspiegelt – was will man mehr! Die dritte Ausgabe der ISS GUT! hat in jeder Hinsicht zugelegt, das Wachstum bei Ausstellern und Besuchern zeigt: Die Veranstaltung ist auf dem richtigen Kurs. Wir haben unzählige Gespräche mit Fachkollegen geführt, viele unserer Mitglieder waren vor Ort und sehr angetan – nicht zuletzt vom neuen FOODSpecial. Wir kommen gerne wieder, denn die ISS GUT! ist eine Inspirationsquelle für die Branche und trägt wesentlich zur fachlichen Vernetzung bei. Wir freuen uns jedes Mal über die hervorragende Zusammenarbeit mit dem Messteam!“

Olaf Schöpe, Präsident, DEHOGA Brandenburg e.V.:

„Die ISS GUT! war wieder ein Top-Event! Die Entwicklung der Messe, sowohl was Ausstellerzahl als auch Besucherandrang betrifft, ist sehr positiv. Die attraktiven Stände, die tolle Atmosphäre in der Messehalle und das umfangreiche Fachprogramm bewiesen einmal mehr, dass unsere Branche eine ganze Menge zu bieten hat. Die neue Kombination mit der FOODSpecial hat noch mehr Fachpublikum angezogen. Das bot den ausstellenden Unternehmen beste Möglichkeiten für Geschäfte. Die Zukunft des Gastgewerbes wurde im DEHOGA-Forum diskutiert – Teilnehmer wie Starkoch Johann Lafer verliehen unseren politischen Forderungen zusätzliches Gewicht. Außerdem gewinnt der Erfahrungsaustausch unter Kollegen immer mehr Bedeutung, das wurde auf der ISS GUT! besonders deutlich. Die ISS GUT! ist aus unserem Kalender nicht mehr wegzudenken, schließlich ist sie ein Schwergewicht für die Identität des ostdeutschen Gastgewerbes.“

Michael Schmidt, Präsident, DEHOGA Sachsen-Anhalt:

„Die ISS GUT! hat sich zum Trendsetter für die Gastronomie und Hotellerie entwickelt. Die Branche ist im Aufbruch – und die Messe steht in diesem Prozess unterstützend zur Seite. Sie zeigt, wie sich Unternehmen aufstellen müssen, um die anstehenden Aufgaben zu lösen und erfolgreich in die Zukunft zu gehen. Das gilt übrigens auch für das wichtige Thema Kommunikation: Mit ihrer umfassenden Social Media-Präsenz hat die ISS GUT! einerseits für eine kontinuierliche visuelle Wahrnehmung im Gastgewerbe gesorgt und andererseits demonstriert, welche kommunikativen Wege heutzutage möglich und notwendig sind.“

Uwe Uhlmann, Geschäftsführer, Sächsischer Fleischer-Innungs-Verband:

„Ich bin rundum zufrieden mit der ISS GUT! Erstmals haben wir die Teams und das Geschehen während der Wettkämpfe moderiert, mit einer ‚fliegenden Kamera‘ gefilmt und auf eine große Videowand übertragen. Das war eine Superidee und hat viel mehr Zuschauer angezogen, die unseren Fleischern und Lehrlingen bei der Arbeit genau auf die Finger schauen wollten. Total überrascht hat mich die tolle Resonanz auf unseren ersten Schülercup: Zehn Teams aus Acht- und Neuntklässlern haben begeistert

Snacks hergestellt. Die haben richtig gekämpft um ihr Produkt. Wir hatten auch unsere Nationalmannschaft vor Ort. Die ISS GUT! hat uns wieder die Chance gegeben, unser Handwerk positiv darzustellen, jenseits von Klischees und Skandalen, und nicht zuletzt Nachwuchs anzusprechen. Das ist bestens gelungen.“

Johannes Fuchs, Geschäftsführender Gesellschafter Trias Food Einkaufs - & Vertriebs GmbH, Organisation der FOODSpecial im Rahmen der ISS GUT!:

„Der große Erfolg unserer ersten Foodmesse FOODSpecial im Rahmen der ISS GUT! in Leipzig hat unser gemeinsames Konzept voll bestätigt. Wir waren mit rund 100 Food-Ständen vor Ort und von der ersten Minute an sehr positiv überrascht vom Andrang der Besucher. Das Fachpublikum zeigte sich von der Symbiose der Segmente Food und Non-Food begeistert. Wir konnten den großen Wissensdurst nach neuen Produkten, Zubereitungsmöglichkeiten und Gastronomietrends hautnah erleben. Von unseren Industriepartnern haben wir ausschließlich sehr positives Feedback erhalten. Viele Bestandskunden waren der Einladung gefolgt und ließen sich Neuheiten präsentieren. Darüber hinaus konnten die Firmen zahlreiche Neukundenkontakte knüpfen. Alles in allem eine Superveranstaltung mit einer Superlocation und bester Anbindung, die ebenso Besucher von weiter her angezogen hat. Großes Lob auch für die perfekte Zusammenarbeit mit dem Team der Leipziger Messe.“

Heike Glathe, Geschäftsleiterin METRO Leipzig,

Kai Ritter, Regional Manager METRO Deutschland GmbH:

„Die ISS GUT! 2019 hat unsere Erwartungen voll erfüllt. Der Messe ist es erneut gelungen, sich zu steigern. Somit konnten wir uns über noch mehr Publikum freuen als vor zwei Jahren – und über eine noch bessere Fokussierung der Zielgruppen sowie eine Ausweitung des Einzugsgebiets. Es waren noch mehr Profis und Führungspersonal aus Hotel, Restaurant und Catering vor Ort. Nicht zuletzt konnten wir zahlreiche Gastronomen als Neukunden gewinnen. Wir erwarten ein erfolgreiches Nachmessegeschäft – und kommen auf jeden Fall wieder. Die ISS GUT! hat sich als wichtige Plattform und Inspiration für die Branche etabliert.“

Lutz Rothe, Betriebsleiter und Prokurist, MEGA Das Fach-Zentrum für die Fleischerei & Gastronomie GmbH:

„Ich bin sehr zufrieden mit unserer Präsentation auf der ISS GUT! Viele Kontakte mit Potenzial, mehr Fachpublikum, viele Entscheider – die Messe hat sich im Vergleich zur Vorveranstaltung vom ersten Tag an gesteigert. Die Gastronomen kamen aus dem Harz, Berlin, Potsdam ... das große Einzugsgebiet hat uns positiv überrascht. Dazu hat sicherlich auch die neue Parallelveranstaltung FOODSpecial beigetragen. Besonders gefreut hat uns die positive Resonanz auf unsere Highlights – eine Live-Zerlegung sowie unser neues Convenience-Angebot Menüplan. Um unser ganzes Spektrum zu zeigen, hatten wir unsere Standgröße fast verzehnfacht. Alle Zeichen für ein erfolgreiches Nachmessegeschäft stehen gut.“

Torben Sturhan, Vertrieb, ÜberQuell GmbH:

„Es war unsere erste ISS GUT! – und die hat richtig Spaß gemacht! Wir sind eine kleine Brauerei aus Hamburg und konnten viele Gastronomen neugierig machen. Der GetränkeSpot war genau der richtige Platz, wir haben uns unter den Kollegen aus den anderen Mikrobrauereien wohl gefühlt. Das Publikum war sehr offen für Neues und experimentierfreudig. Viele hatten Lust auf Craft Beer, nicht nur die Klassiker, auch gewagtere Bier-Frucht-Kombinationen kamen sehr gut an. Wir konnten Supergespräche führen, Kontakte knüpfen. Die Resonanz hat uns positiv überrascht.“

Hartmut Gutt, Niederlassungsleiter Ost, MEIKO Deutschland GmbH:

„Die ISS GUT! hat sich gelohnt. Eine echte Bereicherung war die neue FOODSpecial, die zusätzliches Publikum auf die Messe gezogen hat. Insgesamt hat uns die ISS GUT!

wieder sehr gute Chancen geboten, der Gastrobranche unsere Neuheiten vorzustellen und unsere Marke im Markt noch bekannter zu machen. Wir haben zahlreiche Fachgespräche geführt, konnten unsere Fachhändler begrüßen und sind ebenfalls mit Planern aus der gesamten Region ins Gespräch gekommen. Für uns hat die ISS GUT! auf jeden Fall Zukunft und ist eine wichtige regionale Plattform für Imagepflege.“

Petra Köhler, Gebietsverkaufsleiterin Region Ost, Bizerba SE & Co. KG:

„Wir haben auf der ISS GUT! ein sehr interessiertes Fachpublikum angetroffen, gute Gespräche geführt und einige gute Geschäfte angebahnt. Wir wollten vor allem Kunden aus der Metzgerei- bzw. Fleischereibranche sowie dem Lebensmitteleinzelhandel ansprechen – und das hat erfolgreich funktioniert. Für die Gastrobranche haben wir einen neuen Gemüseschneider vorgestellt, der sehr gut angekommen ist. Durch die FOODSpecial hat die Messe auf jeden Fall zusätzlich gewonnen, gerade auch hinsichtlich gewachsener Besucherzahlen. Die ISS GUT! ist für uns eine wichtige Messe für die Region Mitteldeutschland und Brandenburg, deshalb kommen wir gern wieder.“

Andrea Hofmann, Projektleiterin Messe und Ausstellungen, AMG Agrarmarketinges. Sachsen-Anhalt bmH:

„Wir waren zum ersten Mal auf der ISS GUT!, 13 Unternehmen aus Sachsen-Anhalt haben am Gemeinschaftsstand ihre Erzeugnisse präsentiert. Am Stand wurden gute Gespräche geführt mit Gastronomen aus der Region, Fachhändlern bis hin zum Konsum Leipzig. Die Fachbesucher nutzten die Gelegenheit, die Produkte kennenzulernen, zu probieren. Beeindruckend war das große Interesse der Gastrobranche an regionalen Produkten, die sehr detaillierten Fragen zu Inhaltsstoffen und Herkunft. Insgesamt hat uns die ISS GUT! positiv überrascht, unsere Firmen hoffen nun auf ein gutes Nachmessegeschäft – denn der Standort Leipzig ist aufgrund der regionalen Nähe für sie besonders interessant.“