

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

Leipzig, 9. November 2021



**Abschlussbericht**

**ISS GUT! Leipzig überzeugt mit starker Resonanz, positiver Stimmung  
und guten Geschäften**

**Führender ostdeutscher Branchentreff rückt Zukunft des Gastgewerbes  
in den Fokus**

Technologien für effizientes Arbeiten in Küche und Service, Netzwerke für mehr Nachhaltigkeit und Regionalität, Konzepte für eine vollwertige, schmackhafte Gemeinschaftsverpflegung: Brennende Fragen des Gastgewerbes und Ernährungshandwerks prägten die Fachmesse ISS GUT! vom 7. bis 9. November 2021 in Leipzig. Rund 6.100 Fachbesucher informierten sich bei den 214 Ausstellern aus sieben Ländern, die sich auf der ISS GUT! sowie der parallelen FOODSpecial präsentierten, über zukunftssträchtige Produkte und Leistungen für die Branche. „Mutig und verantwortungsvoll sind wir an die Sache herangegangen, und der Erfolg hat uns recht gegeben,“ resümiert Markus Geisenberger, Geschäftsführer der Leipziger Messe. „Unser Dank gilt den Partnern, Ausstellern und Besuchern, die ihr Vertrauen in uns gesetzt und mit uns gemeinsam an einem Strang gezogen haben. Messen bleiben unverzichtbar.“

„Ausstellern wie Besuchern war die Freude über die erfolgreiche Messe deutlich anzumerken“, sagt Ulrike Lange, Projektdirektorin der ISS GUT!. „Viele Aussteller berichteten von einer hohen Kompetenz und Investitionsbereitschaft der Fachbesucher. Vor dem Hintergrund des derzeitigen Fachkräftemangels im Gastgewerbe waren vor allem Lösungen gefragt, die es ermöglichen, mit weniger Aufwand eine optimale Qualität zu gewährleisten.“ Besonderes Augenmerk richtete die ISS GUT! auch auf den Berufsnachwuchs, der mit verschiedenen Veranstaltungen im Fachprogramm gezielt angesprochen wurde. So fanden unter anderem ein Azubi-Dinner, ein Lehrlingswettbewerb des Fleischerhandwerks oder ein Wettstreit um den kreativsten gedeckten Tisch statt.

Auch für Johannes Fuchs, der für die Organisation der FOODSpecial verantwortlich zeichnet, war die Messe ein voller Erfolg. „Der Start ins Ungewisse hat sich gelohnt“, meint er. „Unsere Erwartungen wurden übertroffen. Ein Pluspunkt war die Öffnung der FOODSpecial für alle Besucher der ISS GUT!, denn das hat zu einem großen Potenzial an Neukunden geführt. Sowohl Industrie als auch Kunden waren absolut glücklich, sich wieder treffen zu können. Die Kunden wollen Lebensmittel schmecken, kosten, Ideen finden.“

### **Branche zwischen Hightech und Regionalität**

Wie sich die Zukunft der Küche darstellt, war das zentrale Thema des neuen Kochwettbewerbs HighConCup, organisiert vom Internationalen Kochkunstverein zu Leipzig 1884 e.V. (IKL). Vier Teams bereiteten an den ersten beiden Messetagen ein selbst kreiertes Menü vor und konservierten es im Schockfroster. Am dritten Tag wurden die Gerichte finalisiert und serviert. Unter dem Motto „Die Zukunft ist jetzt!“ lud zudem der zweite Digital Day auf die ISS GUT! ein. Vorgestellt wurden digitale Lösungen beispielsweise zu den Themen Bestellsysteme, Einlassmanagement oder Datenschutz.

Parallel zu HighTech und Digitalisierung gewinnt die Nachhaltigkeit immer stärkere Bedeutung für das Gastgewerbe, was sich gleichfalls auf der ISS GUT! widerspiegelte. Auf dem „Marktplatz Regionale Produkte“ wurden Spezialitäten aus Mitteldeutschland präsentiert, die von nachhaltig wirtschaftenden Erzeugern produziert und auf kurzem Wege geliefert werden. Heimatgenuss und Akteure aus der Region waren in der Landhausküche zu erleben, und die Wirtschaftsförderung Sachsen stellte ein Vernetzungsportal für heimische Gastronomen und Produzenten vor. Auch in den Aktionen des Sächsischen Fleischer-Innungs-Verband (SFIV) stand Regionales im Vordergrund, etwa beim 1. Qualitätstag Fleisch und Wursterzeugnisse, für den 202 Proben – mehr als je zuvor – eingereicht wurden. Eine Rekordbeteiligung gab es auch beim 3. Mitteldeutschen Bratwurstcup mit 36 innovativen Kreationen, aus denen die Steinpilzbratwurst des Fleischmarkts Aschara (Bad Langensalza) siegreich hervorging.

Auch von Seiten der Politik fand die ISS GUT! starke Beachtung. So informierten sich die Sächsische Staatsministerin für Kultur und Tourismus, Barbara Klepsch, und der Staatsminister für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft, Wolfram Günther, auf der ISS GUT! bei Ausstellern und Verbänden über die Situation der Branche.

### **Nachhaltiger essen in Kita und Schule**

Wie können Essen und Trinken in Kindertagesstätte und Schule sowohl schmackhafter als auch nachhaltiger werden? Diese Frage stand im Zentrum der Fachtagung Kita-

und Schulverpflegung, die zum fünften Mal im Rahmen der ISS GUT! stattfand. Rund 150 Fachleute diskutierten unter dem Motto „Ernährung in Kita und Schule zukunftsfähig gestalten“ die Verantwortung der gesamten Gesellschaft für die Entwicklung nachhaltiger Konzepte in der Speiserversorgung. Besonderer Fokus galt der Frage, wie sich alle wesentlichen Akteure inklusive der Kinder und Jugendlichen einbinden lassen. Das Spektrum reichte von nachhaltiger Beschaffung über den klimafreundlichen Speiseplan und die Ernährungsbildung bis zum Vermeiden von Speiseabfällen sowie Werkzeugen zur Qualitätsentwicklung. Unter den Teilnehmenden waren Gäste aus dem Sächsischen Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft sowie dem Sächsischen Staatsministerium für Kultur, Vertreter kommunaler und staatlicher Träger, der Leitungsebene in Kitas und Schulen bis zu Speisenanbietern, Pädagogen, Eltern sowie Schülerinnen und Schüler.

### **Hohe Zufriedenheit bei Besuchern und Ausstellern**

Laut einer Befragung durch die unabhängige Gelszus Messe-Marktforschung sagten rund 86 Prozent der Besucher, dass sich die Messe für sie gelohnt hat. Als wichtigste Ziele wurden dabei das Testen von Produkten (70 Prozent), die Information über Neuheiten und Branchentrends (63 Prozent) sowie der Austausch von Erfahrungen und Informationen (60 Prozent) genannt. Rund 85 Prozent der Besucher wollen zur ISS GUT! 2023 wiederkommen; 84 Prozent möchten die Messe weiterempfehlen. Gute Noten erteilten auch die Aussteller. So lobten 97 Prozent die Qualifikation der Fachbesucher am Stand. 88 Prozent planen, sich 2023 wieder an der ISS GUT! zu beteiligen.

Termin für die nächste ISS GUT! ist der 5. bis 7. November 2023.

### **Ansprechpartner für die Presse:**

Ingrid Bednarsky

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

E-Mail: [i.bednarsky@leipziger-messe.de](mailto:i.bednarsky@leipziger-messe.de)

**Im Internet:** [www.iss-gut-leipzig.de](http://www.iss-gut-leipzig.de)

## **Stimmen von Ausstellern und Verbänden**

### **Manuela Hertel, Hauptgeschäftsführerin, DEHOGA Sachsen-Anhalt e.V.:**

„Wir sind begeistert, dass die Leipziger Messe den Mut hatte, unter Pandemie-Bedingungen eine so tolle Veranstaltung auf die Beine zu stellen! Dieser Mut wurde belohnt, die ISS GUT! wurde von der Branche und auch von unseren Mitgliedern super angenommen. Manche haben bis zuletzt gezögert und sich erst spät zur Teilnahme entschlossen – und sie haben es nicht bereut, waren absolut zufrieden. Die Messe fand großen Anklang, unser Stand war immer gut besucht. Nicht zuletzt waren die Fachtagung Kita- und Schulverpflegung und das FOODSpecial prima Ergänzungen. Die ISS GUT! ist sehr wichtig für uns und unsere Mitglieder. Eine Messe, die wächst – und wir sind froh, in Zukunft weiter dabei zu sein.“

### **Axel Hüpkes, Präsident, und Axel Klein, Hauptgeschäftsführer, DEHOGA Sachsen:**

„Wir freuen uns, dass wir trotz der schwierigen Situation, in der sich das Gastgewerbe und seine Zulieferer befinden, mit der ISS GUT! ein Zeichen setzen konnten. Es war eine erfolgreiche Messe für uns; schade für die, die nicht teilnehmen konnten. Wir sind mit neuen Partnern ins Gespräch gekommen, um ganz konkret und ‚zum Anfassen‘ wichtige Zukunftsthemen zu diskutieren. Dazu gehören beispielsweise Lösungen rund um Mehrweg und Digitalisierung, die das große Schlagwort ‚Nachhaltigkeit‘ mit realen Maßnahmen unterlegen.“

### **Olaf Lücke, Hauptgeschäftsführer, DEHOGA Brandenburg:**

„Die ISS GUT! war gerade in der jetzigen Zeit ein wichtiges Signal, dass Messen funktionieren, für die Branche wichtig sind und zur Normalität beitragen. Es war richtig, Kontinuität zu beweisen und an der ISS GUT! festzuhalten. Ich war positiv überrascht über die Zahl der Besucher und die große Zufriedenheit der Aussteller. Darauf gilt es in Zukunft aufzubauen, wobei man zweifellos auch hybride Möglichkeiten ausloten muss.“

### **Dirk Ellinger, Hauptgeschäftsführer, DEHOGA Thüringen:**

„Wir brauchen Perspektiven statt Pessimismus, Hoffnung statt Angst: Dieses Signal ging deutlich von der ISS GUT! aus. Die Zeichen stehen auf Aufbruch. Die Branche will und muss in zukunftsfähige Konzepte investieren, und dazu braucht es dringend Messen, nicht nur das Internet. Auch für den Berufsnachwuchs war die ISS GUT! eine wichtige Plattform, um die Motivation zu stärken.“

### **Uwe Uhlmann, Geschäftsführer, Sächsischer Fleischer-Innungs-Verband SFIV:**

„Zur ISS GUT! in diesem Jahr kann ich nur sagen: Top-Veranstaltung, Top-Resonanz. Das gilt auch für unsere Wettbewerbe und Veranstaltungen, die sehr positiv aufgenommen wurden: Wir hatten so viele Bewerbungen für den Mitteldeutschen

Bratwurstcup wie selten zuvor, und zum 1. Qualitätstag Fleisch- und Wursterzeugnisse wurden viel mehr Produktproben abgegeben, als wir erwartet hatten. Damit ist die Messe ein wichtiger Faktor, um unsere Fleischerhandwerksbetriebe und Direktvermarkter bekannter zu machen und neue Absatzmöglichkeiten zu schaffen.“

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

„Die 2. Ausgabe unserer Food-Messe FOODSpecial im Rahmen der ISS GUT! in Leipzig wurde unter extrem erschwerten Pandemie-Bedingungen geplant und realisiert. Der Gesellschafterkreis hat viel Geld in die Hand genommen – ohne zu wissen, ob das Konzept aufgehen wird. Doch der Start ins Ungewisse hat sich gelohnt! Unsere Erwartungen wurden übertroffen. So hatten wir am Sonntag 1.400 Besucher, das waren zwar rund 380 weniger als bei der Premiere 2019, aber in Anbetracht des Pandemie-Szenarios ein Riesenerfolg, mit dem wir nicht gerechnet haben. Auch danach ging es gut weiter. Ein Pluspunkt war ebenfalls die Öffnung der FOODSpecial für alle Besucher der ISS GUT!, denn das hat zu einem großen Potenzial an Neukunden für unsere rund 70 Firmen geführt. Sowohl Industrie als auch Kunden waren absolut glücklich, sich wieder treffen zu können. Das Netzwerk hat anderthalb Jahre gefehlt, das war so extrem nötig. Alle wollten wissen: Was gibt es Neues, wie geht es in Zukunft weiter, wo können wir investieren? Es ist uns gelungen, ein Zeichen zu setzen. Die Kunden wollen Lebensmittel schmecken, kosten, Ideen finden. In zwei Jahren kommen wir wieder.“

**Detlev Domingos Schlünder, Vertriebsleiter Deutschland, Bartscher GmbH:**

„Wir haben gewagt und gewonnen. Für uns war klar: Wenn die ISS GUT! stattfindet, nehmen wir teil. Wir haben Flagge gezeigt und das nicht bereut. Wir haben eine sehr gute Messe erlebt, mit toller Stimmung, sehr viel mehr Fachbesuchern als gedacht und sind sehr zufrieden. Endlich konnte sich die Branche wieder persönlich begegnen! Die Qualität der Besucher war hervorragend, wir haben eine große Zahl hochqualitativer Gespräche geführt und starkes Interesse für unsere Produkte gespürt. Wir haben direkt Aufträge geschrieben, Investitionsbereitschaft war in erfreulichem Ausmaß vorhanden. Eine sehr gelungene Veranstaltung! Wir kommen gern wieder.“

**Andrea Hofmann, Projektmanagerin Messe und Ausstellungen, AMG Agrarmarketingges. Sachsen-Anhalt mbH:**

„Wir haben uns zum zweiten Mal auf der ISS GUT! präsentiert. Das Vorhaben, sachsen-anhaltische Produkte in der Gastrobranche in ganz Mitteldeutschland bekannter zu machen sowie nachhaltige Kontakte zu knüpfen, ist wieder voll aufgegangen. 14 Unternehmen aus Sachsen-Anhalt waren an unserem Gemeinschaftsstand mit ihren Erzeugnissen vertreten, und wir haben nur zufriedene Gesichter gesehen. Besonders gefragt waren Hanfprodukte, Whisky und Fruchtsäfte.“

Die Stimmung war sehr positiv, es wurden viele intensive Gespräche mit Gastronomen und Fachhändlern aus der Region geführt.“

**André Lauterbach, Leitung Vertrieb, Porzellanmanufaktur Kahla/Thüringen GmbH:**

„Wir sind sehr zufrieden über die zahlreichen Anfragen von gastronomischen Betrieben, Hotelbetrieben bis hin zu Kaffeeröstereien sowie die vielen Kontakte, die wir auf der ISS GUT! knüpfen konnten. Die Veranstaltung hat sich erfolgreich etabliert und ist für uns eine wichtige Plattform, um unser Angebot für den Gastrobereich – welches wir aktuell ausweiten – zu präsentieren. Es hat sich gezeigt, dass etliche Unternehmen nach einer guten Sommersaison daran interessiert waren, sich mit Produkten neu einzudecken. Zudem waren alle froh, sich endlich wieder persönlich zu begegnen. In zwei Jahren sind wir wieder dabei.“

**Lutz Rothe, Geschäftsführer, MEGA Das Fach-Zentrum für die Fleischerei & Gastronomie GmbH:**

„Ausschließlich Gespräche mit Substanz, ausgewiesenes und interessiertes Fachpublikum mit sehr viel Potenzial – die ISS GUT! war für uns eine Punktlandung. Wir sind insgesamt sehr zufrieden und gehen von einem erfolgreichen Nachmessegeschäft aus. Aber auch auf der Messe selbst wurde bestellt, wir haben mehrere Verkaufsautomaten für Fleisch und Wurst direkt am Stand verkauft. Die Entscheider waren vor Ort, Aufbruchstimmung war spürbar. Besonders gefreut hat uns die Superresonanz der Gastrobranche auf eine von uns neu entwickelte Schweinerasse, die wir in Leipzig vorgestellt haben.“

**Olaf Reuß, Verkaufsleiter, Melitta Professional Coffee Solutions GmbH & Co. KG:**

„Wir waren außerordentlich positiv überrascht von der ISS GUT! – sowohl was die Quantität als auch die Qualität des Fachpublikums betraf und ebenso hinsichtlich der Investitionsabsichten. Und das in diesem besonderen Jahr! Wir haben eine sehr positive Atmosphäre erlebt und viele gute Gespräche geführt. Die ganze Branche hat sich gefreut, endlich wieder zusammenzukommen, Erfahrungen live auszutauschen. Auch wirtschaftlich sind wir im Hinblick auf Investitionen und den Absatz von Kaffeemaschinen in gutem Fahrwasser, was die Messe eindrucksvoll bestätigt hat. Wir bleiben der ISS GUT! weiterhin treu.“

**Pascal Pawellek, Vertriebsleiter Nord, HoReGa, MEIKO Deutschland GmbH:**

„Wir haben auf der ISS GUT! eine gute Frequenz erlebt. Investitionsbereitschaft war auf jeden Fall zu erkennen. Die Qualität der Anfragen war sehr gut – die Leute wissen, was sie wollen, und kamen mit einem relativ klaren Plan her. Die meisten Gespräche endeten mit konkreten Angeboten. Mein Fazit ist positiv.“

**Dirk Walther, Gewerbeaufsichtsdienst Pkw und Nutzfahrzeuge, KADEA Berlin GmbH/gemeinsame Präsentation mit Winter Kühlfahrzeuge:**

„Mein Fazit der ISS GUT!: Eine erfolgreiche Messe! Wir hatten sehr guten Zulauf, haben viele Gespräche geführt und konnten direkt auf der Messe mehrere Angebote abgeben. Der Kundenkontakt und die Resonanz auf das Thema E-Mobilität bei Opel-Nutzfahrzeugen waren sehr gut. Die Investitionsbereitschaft ist nach der Ausbremsung durch die Pandemie wieder auf einem Niveau angekommen, das ein gutes Geschäft ermöglicht. Wir sind glücklich, dass wieder Messen stattfinden – denn wir brauchen Präsenzveranstaltungen, damit das Geschäft läuft. Online kann man sich nicht in ein Auto hineinsetzen. Das Gefühl eines echten Events kann eine Online-Plattform nicht erzeugen.“