**ISS GUT!**

**Fachmesse für Gastgewerbe**

**und Ernährungshandwerk**

**5. bis 7. November 2023**

Leipzig, 7. November 2023

**Abschlussbericht**

**ISS GUT! 2023 überzeugt mit sattem Besucherplus und vielfältigen Trends**

**Mit 9.200 Fachbesuchern und 251 Ausstellern aus neun Ländern war die ISS GUT! 2023 in Kombination mit der FOODSpecial ein voller Erfolg.**

**Geschmackvoll, jung, nachhaltig: Mit klarem Fokus auf gesunde Ernährung, Regionalität, innovativen Lösungen und den Branchennachwuchs konnte die ISS GUT! 2023 vom 5. bis 7. November das Publikum in Leipzig begeistern. Die Fachbesucher aus Gastronomie, Hotellerie, Catering sowie aus dem Bäcker- und Fleischergewerbe nutzten die Gelegenheit, sich über innovative Neuheiten der Branche zu informieren und allerhand auszuprobieren. „Mit über 250 Ausstellern aus neun Ländern war die Messe ein voller Erfolg und konnte mit einem deutlichen Besucherplus punkten. Inmitten herausfordernder Zeiten für die Branche hat sich die Messe als wichtige Plattform für neue Kontakte und das Testen neuer Produkte erwiesen“, resümiert Markus Geisenberger, Geschäftsführer der Leipziger Messe GmbH. „Auch die Partnerschaft mit FOODSpecial als Messe in der Messe ist ein echter Mehrwert für unsere Besucher. Wir freuen uns auf die Fortsetzung der Kooperation mit dem Service-Bund im Jahr 2025.“ Als führende Fachmesse im Osten Deutschlands habe die Messe viel positives Feedback seitens Industrie und Verbänden erhalten.**

„Dass es in Mitteldeutschland die ISS GUT! gibt, ist sehr wichtig. Als deutscher Hersteller ist es entscheidend, auf der Messe präsent zu sein und als kompetenter Ansprechpartner für die Kunden zur Verfügung zu stehen. Besonders relevant sind natürlich die Gespräche mit Entscheidern und Inhabern. Diese hochwertigen Gespräche konnten wir auf der ISS GUT! führen“, sagt Tobias Mühlenkamp, Vertriebsleiter, Cool Compact Kühlgeräte GmbH.

Erstmals widmete sich ein Areal auf der ISS GUT! ausschließlich der Zukunft der Gastronomie. Mit innovativen Kochsystemen, High Convenience, nachhaltigen Produkten, Gastro-Entertainment und Servicerobotern bis hin zu Ausbildungsangeboten wurden Lösungen geboten, um Personalmangel zu kompensieren und Energiekosten zu optimieren.

Als Entdeckermesse mit vielen Höhepunkten beschreibt Projektdirektorin Ulrike Lange die diesjährige Ausgabe der ISS GUT!. Sie sagt: „Insbesondere Regionalität und Nachhaltigkeit finden immer stärker Anklang auf der Messe. Wir freuen uns, dass wir gemeinsam mit unseren Partnern ein für die Branche repräsentatives Angebot aufstellen konnten. Vom TafelTurnier über den Marktplatz für regionale Produkte bis hin zum interaktiv gestalteten DEHOGA-Forum war die Vielfalt groß.“

**Fleischer-Wettbewerbe verzeichnen Rekordbeteiligung**

So erweisen sich unter anderen erneut die Landesstellen des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA), das Sächsische Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft (SMEKUL) sowie der Sächsische Fleischer-Innungs-Verband (SFIV) als starke Partner der Messe. Letzterer organisierte auf der FoodStage verschiedene spannende Wettkämpfe mit Rekordbeteiligung. Dazu zählten ein Schülercup mit insgesamt 55 Mädchen und Jungen sowie ein Qualitätswettbewerb mit 115 Wurst- und Fleischproben. Der 3. Mitteldeutsche Bratwurstcup begeisterte außerdem mit elf herzhaften Produkten. Als Gewinner profilierte sich die Wurst- und Fleischerwaren Bautzen GmbH mit ihrer Pfefferkuchen-Bratwurst.

Die Gemüseschnitzer vom Food Artistic Verein feierten 20 Jahre Zusammenarbeit mit der Leipziger Messe und präsentierten eindrucksvoll geschnitzte Riesenkürbisse. Auch die Besucher der Fachmesse konnten die Schnitzkunst in Workshops erlernen.

**FOODSpecial-Kooperation erneut großer Erfolg**

Bereits zum dritten Mal in Folge fand außerdem die FOODSpecial als „Messe in der Messe“ statt. Eine Kooperation, die sich auch in diesem Jahr als äußerst erfolgreich erwies. Neue Aussteller und Besucher konnten hinzugewonnen werden. Es wurde rege verkostet und vernetzt. Das Thema High Convenience in Kombination mit Nachhaltigkeit und Herkunft der Produkte stand hier im Fokus. Auch der Trend hin zu veganer und gesunder Ernährung war stark präsent. „Wir freuen uns immer auf Leipzig und sind auch 2025 wieder mit dabei“, sagt Johannes Fuchs, Geschäftsführender Gesellschafter Trias Food Einkaufs- & Vertriebs GmbH, Organisation der FOODSpecial.

**Die Branche im Dialog mit der Politik**

Vom Einfallsreichtum regionaler Lebensmittelhersteller und dem Engagement hiesiger Ausbildungsbetriebe überzeugten sich unter anderem Barbara Klepsch, Sächsische Staatsministerin für Kultur und Tourismus sowie Gisela Reetz, Staatssekretärin im Sächsischen Ministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft.

Klepsch setzte ihren Schwerpunkt im Dialog mit dem Nachwuchs der Branche und probierte sich durch die Küchenkreationen der „Europa Miniköche“. Die Kinder bildeten mit ihrem Wettbewerb ein Highlight des gut besuchten DEHOGA-Forums. „Es hat mich begeistert, dass sich so viele Schulen und Ausbildungsbetriebe auf der ISS GUT präsentieren. Ohne Frage ist das Projekt rund um die Miniköche eine großartige Sache, um Kinder für das Kochen und gesunde Ernährung zu gewinnen“, sagte sie. Im DEHOGA-Forum endete auch der Rundgang von Staatssekretärin Reetz. Er führte sie durch den vielfältigen regionalen Bereich der Messe und gab kleineren Produzenten die Möglichkeit Hoffnungen und Herausforderungen zu kommunizieren. Anschließend überreichte die Staatssekretärin die ersten beiden Zertifikate nach der neuen Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHVV) gemeinsam mit der Gesellschaft für Ressourcenschutz (GFRS) an die sächsische Unternehmen „Grünes Wunder – Die Voll-Wert-Küche“ aus Dresden und das Rittergut Limbach.

**Diskussion um faire Verpflegung in Kita und Schule**

Bio und Regionales bildeten zudem wichtige Schwerpunkte der im Rahmen der ISS GUT! stattfindenden „Fachtagung Kita- und Schulverpflegung“. In ihrer dortigen Eröffnungsrede sagte Reetz: „Ich habe drei Kinder, die in Leipzig zur Schule gehen, das bedeutet, das Thema der gesunden Schulverpflegung hat mich immer auch selbst beschäftigt. Die Stärkung einer Versorgung mit Lebensmitteln aus den Bereichen ,bio‘ und ,regional‘ ist eine lohnende Aufgabe, der wir uns als Ministerium gern stellen.“ Die Gemeinschaftsverpflegung sei eine bedeutende Säule der Ernährung und lege vor allem bei Kindern einen wichtigen Baustein für nachhaltige und gesunde Esskultur. Ernährungswissenschaftlerin und Keynote-Speakerin Ulrike Arens-Azévedo (DGE) aus Hamburg ging in ihrem Vortrag insbesondere auf das große Thema einer fairen und angenehmen Ernährungsumgebung ein. „Wenn man eine hohe Qualität leisten will, dann braucht es gute Steuerungsimpulse. Diese bietet unter anderem die DGE. Eine faire Ernährungsumgebung in jungen Jahren prägt die Gesellschaft“, betonte sie.

**Hohe Zufriedenheit bei Besuchern und Ausstellern**

Laut einer Befragung durch die unabhängige Gelszus Messe-Marktforschung sagten neun von zehn Besuchern, dass sich die Messe für sie gelohnt hat. Am wichtigsten ist es den Besuchern, neue Lieferanten zu finden, sich dabei inspirieren zu lassen und Produkte auszutesten. Jeweils über 90 Prozent der Besucher wollen zur ISS GUT! 2025 wiederkommen und empfehlen die Veranstaltung weiter. Gute Noten erteilten auch die Aussteller. So lobten 90 Prozent die Qualifikation der Fachbesucher am Stand. 87 Prozent planen, sich 2025 wieder an der ISS GUT! zu beteiligen.

Die nächste ISS GUT! findet vom 2. bis 4. November 2025 statt.

Ansprechpartner für die Presse:

Anja Hummel, Pressesprecherin ISS GUT!

Tel.: 0341 678 6564

a.hummel@leipziger-messe.de

Im Internet:

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

[www.instagram.com/issgutleipzig](http://www.instagram.com/issgutleipzig)

**Über die ISS GUT!**

Als führende Messe-Plattform in Ostdeutschland 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.

**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, dem Congress Center Leipzig (CCL) und der KONGRESSHALLE am Zoo Leipzig bildet die Leipziger Messe als umfassender Dienstleister die gesamte Kette des Veranstaltungsgeschäfts ab. Dank dieses Angebots kürten Kunden und Besucher die Leipziger Messe – zum zehnten Mal in Folge – 2023 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 durchschnittlich 270 Veranstaltungen – Messen, Ausstellungen und Kongresse – statt. Als erste deutsche Messegesellschaft wurde Leipzig nach Green Globe Standards zertifiziert. Ein Leitmotiv des unternehmerischen Handelns der Leipziger Messe ist die Nachhaltigkeit.

**Stimmen von Ausstellern, Verbänden und aus der Politik**

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

„Zum mittlerweile dritten Mal gibt es die Kooperation zwischen ISS GUT! und FOODSpecial und die hat sich auch in diesem Jahr wieder als äußerst erfolgreich erwiesen. Wir haben neue Aussteller hinzugewonnen und einen erheblichen Besucherzuwachs zu verzeichnen. Die Stimmung ist hervorragend, es wurde rege verkostet und die Messe bot erneut eine gute Gelegenheit, sich mit Kollegen zu treffen und sein Netzwerk zu erweitern. Aufgrund von Personalmangel sind High Convenience-Produkte sowie das Thema Nachhaltigkeit und Herkunft der Produkte weiterhin stark gefragt. Auch der Trend zu veganer Ernährung und gesundem Essen setzt sich fort und gewinnt weiter an Bedeutung. Die Leipziger Messe überzeugt nicht nur durch ihr beeindruckendes Messegelände, sondern auch durch ihre partnerschaftliche Zusammenarbeit. Hier wird stets darauf geachtet, die Wünsche der Aussteller, Besucher und Partner zu erfüllen und eine erfolgreiche Messe durchzuführen. Wir freuen uns immer auf Leipzig. 2025 sind wir wieder dabei.“

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

„Die Investitionsbereitschaft ist wirklich sehr gut. Wir waren mit zahlreichen Gastronomen im Austausch, die nach Lösungen für ihren Betrieb gesucht haben. Vor allem nach Lösungen, die Personalkapazitäten entlasten. Wir haben Kunden an unserem Stand aus ganz Deutschland – von Flensburg über den Taunus bis nach Bayern - begrüßt. Für Mitteldeutschland ist es die entscheidenden Branchenmesse. Von der Organisation und Struktur ist es eine der besten Messen, auf denen wir präsent sind. Die Ergänzung mit der FOODSpecial ist genial. Wir werden 2025 auf jeden Fall wieder dabei sein.“

**Uwe-Jens Kurze, Gebietsleiter Vertrieb, Melitta Professional Coffee Solutions GmbH & Co KG:**

„Ich habe diese Messe nun schon über zehn Mal miterlebt und bin immer wieder gern dabei. Im Vergleich zur letzten Veranstaltung im Jahr nach Corona ist das Publikum wieder stark angewachsen und sehr divers. Außerdem sind viele junge Leute dabei, was toll ist.“

**Anke Talamini – Abteilungsleiterin Kundenmanagement Metro:**

„In diesem Jahr haben wir uns für einen etwas anderen Auftritt auf der ISS GUT entschieden und sind sehr zufrieden mit dem Ergebnis. Dabei wird gleichzeitig auf verschiedene Kooperationen aufmerksam gemacht, denn wir profitieren stark von der Zusammenarbeit mit unseren Partnern. Im Rahmen der Messe konnten wir gemeinsam mit ihnen gute Gespräche mit vorrangig regionalen Geschäftskunden führen und einige Abschlüsse machen. In Zukunft hoffen wir auf noch mehr Vernetzungsmöglichkeiten mit Lieferanten.“

**Klaus Völkner, Vertriebsleiter, Stölzle Lausitz GmbH:**

"Die ISS GUT! brachte zahlreiche Bestellungen und wertvolle Fachgespräche mit sich. Als sächsisches Unternehmen ist Leipzig für uns eine äußerst bedeutende regionale Messe, da unsere Heimatregion eine zentrale Rolle spielt. Insgesamt ist der deutsche Markt für uns von höchster Relevanz. Auf der ISS GUT! finden wir ein überwiegend gastronomisches Fachpublikum vor. Es ist uns wichtig, persönliche Beziehungen zu unseren Kunden aufzubauen. Die Messe bietet hierfür eine hervorragende Gelegenheit. Wir konnten auch vielversprechende Kontakte zu neuen Kunden knüpfen, die sich auf der Messe gut entwickeln lassen."

**Barbara Klepsch, Staatsministerin, Sächsisches Staatsministerium für Kultur und Tourismus:**

„Die ISS GUT 2023 bietet große Vielfalt und einen tollen Überblick über die Branche. Vor allem hat mich begeistert, dass sich so viele Schulen und Ausbildungsbetriebe präsentieren. Und ohne Frage ist das Projekt rund um die Europa Miniköche eine großartige Sache, um Kinder für das Kochen und gesunde Ernährung zu gewinnen. Sachsen ist ein wunderbares Bundesland und braucht Nachwuchs wie diesen.“

**Gisela Reetz, Staatssekretärin, Sächsisches Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft:**

„Die regionale Wertschöpfung im Bereich Lebensmittel schafft einen wirtschaftlichen, ökologischen und sozialen Mehrwert. In Kantinen, Hotellerie oder Restaurants gibt es noch viel Potenzial für Regionalität, aber auch für Bio-Produkte. Deshalb unterstützen wir die Akteurinnen und Akteure in der Außerhausverpflegung. Die Messe macht insgesamt einen sehr positiven Eindruck. Es freut mich zu sehen, dass sich die Aussteller insbesondere auch auf die Bedürfnisse junger Menschen eingestellt haben.“

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

„Die Rückmeldungen zur ISS GUT! waren durchweg positiv. Besonders geschätzt werden die familiäre Atmosphäre und eine Netzwerkpflege, die auf vielen anderen Messen in dieser Form nicht möglich ist. Nicht zuletzt der Branchenabend ist ein Beleg dafür. Das macht die ISS GUT! sehr attraktiv. Themen wie Nachhaltigkeit und Regionalität wurden in den Mittelpunkt gerückt, die Politik zum Dialog gebeten. Der DEHOGA wird auf der ISS GUT! auch weiterhin starke Impulse setzen. Es haben sich alle sehr wohl gefühlt.“

**Axel Klein, Hauptgeschäftsführer, DEHOGA Sachsen:**

„Wenn wir nachhaltiger wirtschaften wollen, werden die Kreisläufe zwischen den Landwirtschaftsbetrieben und der Gastronomie zukünftig eine sehr große Rolle spielen. Die ISS GUT! ist eine perfekte Gelegenheit, sich dazu zu vernetzen und dieses Anliegen zu besprechen. Innerhalb der Branche, aber vor allem auch mit der Politik. Wir haben das Thema ‚Regionale Produzenten‘ stark thematisiert und auf dem DEHOGA-Forum gezeigt, wie wichtig Wirtschaftskreisläufe sind. Nicht zuletzt ist auch der Tourismus ein wichtiger Faktor für die Vermarktung regionaler Produkte. Das Interesse dafür und für die vielen Aktionen mit der Jugend war sehr groß. Und natürlich spielte das Thema steuerliche Gleichbehandlung auf frisch zubereitetes Essen eine wichtige Rolle.“

**Manuela Hertel, Hauptgeschäftsführerin, DEHOGA Sachsen-Anhalt:**

„Die diesjährige ISS GUT war wirklich eine schöne einheitliche Messe mit guten Gesprächen. Das Tafelturnier ist mein besonderes Highlight, genauso wie die Cocktail Food Masters. In diesem Jahr hat man gemerkt, dass das Miteinander wieder gelebt wurde. Vor allem die vielen Fachbesucher sind ein Plus. Hier auf der ISS GUT! hat man als Austeller die Zeit und den Platz, gut miteinander ins Gespräch zu kommen. Auch die Berufsschulen, die wir eingeladen hatten, haben uns viel positives Feedback dagelassen.“

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

„Der Sächsische Fleischer-Innungs-Verband hat dank der professionellen FoodStage mit Videoleinwand und Moderation auf der diesjährigen ISS GUT! eine viel größere Sichtbarkeit beim Publikum erreichen können. Der Zuspruch ist groß. Sowohl von Besucher- als auch von Branchenseite. Die Beteiligung am Schülercup hat sich im Vergleich zu 2021 verdoppelt. Auch für den Qualitätstag wurden mehr Proben eingereicht. Nicht nur die Quantität, auch die Qualität ist angestiegen. Wir haben am Qualitätstag noch nie so viele Goldmedaillen verliehen. Ich bin begeistert. Für den Sächsischen Fleischer-Innungs-Verband gibt es keine bedeutendere Messe in der Region.“

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

„Auf der ISS GUT! wird deutlich, was es braucht, um die Branche nach vorne zu bringen. Junge motivierte Leute! Wo sonst gibt es Branchenwettbewerbe wie das TafelTurnier? In Leipzig gibt es die Fläche und die engagierten Menschen dafür. Auch auf dem DEHOGA-Forum gab es viel Bewegung und eine sehr gute Kommunikation. Die Erwartungen an die ISS GUT! wurden übertroffen.“