



Weitere Informationen

für die Redaktionen:

MESSE BREMEN · M3B GmbH
 Christina Witte T 0421 3505 - 455
christina.witte@m3b-bremen.de
www.messe-bremen.de

GASTRO IVENT 2023: Trends und Zitronenlimo

Branche antwortet mit neuen Konzepten und Ideen auf ständig neue Herausforderungen

Donnerstag, 17. November 2022 · Wenn das Leben Dir Zitronen gibt, mach' Limonade draus! Dieses „Rezept“ beherrschen Menschen im Hotel- und Gastronomiebereich aus dem Effe. Sie sind es seit jeher gewohnt, kapriziöse Gäste oder widrige Umstände einfach wegzulächeln – und das Beste daraus zu machen. Angesichts von Corona-Pandemie, Energiekrise und dem allgegenwärtigen Personalmangel fällt das vielen aber zunehmend schwer.

Auf der GASTRO IVENT, die vom 28. bis 30. Januar 2023 in der MESSE BREMEN stattfindet, will Projektleiterin Marta Pasierbek daher „jede Menge ideale Zitronenlimonade“ ausschenken. „Gerade jetzt brauchen diese tatkräftigen, engagierten Menschen ein Forum für Austausch und Inspiration. Wir wollen den Akteuren der Branche auf der GASTRO IVENT den Rücken stärken und sie mit spannenden Trends und Ideen aus der Praxis beflügeln“, so Pasierbek. Dafür sorgen rund 150 Ausstellende, die unter anderem aus den Bereichen Lebensmittel, Großhandel, Einrichtung und Ausstattung zur GASTRO IVENT kommen. Hier finden Besucherinnen und Besucher aus der Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Hotellerie alles für ihr Business.

That's my Cup of Coffee!

Kaffee ist ein Top-Thema auf der GASTRO IVENT, dem die Organisator:innen einen eigenen, großen „Coffee-Style-Bereich“ widmen. Hier und auch in der Ausstellung können die Besucherinnen und Besucher unter anderem neue Röstungen und Kaffeespezialitäten kennenlernen. Als Highlight wird die „Deutsche Cuptasting Meisterschaft der Specialty Coffee Association Germany (SCA)“ im Rahmen der GASTRO IVENT ausgetragen. Gesucht wird dabei die Kaffeexpertin beziehungsweise der Kaffeexperte mit der feinsten Sensorik. Antreten dürfen übrigens nicht nur Baristi, sondern auch Röster:innen oder Rohkaffeeimporteure:innen.

Startup Allee: Bremer Newcomer stellen sich vor

Auf der kommenden GASTRO IVENT wird es erstmalig – in Kooperation mit Bremen Startups – eine Sonderfläche für Gründerinnen und Gründer aus Bremen mit einer Schnittstelle zur Gastronomie geben: die „Startup Allee“. Hier präsentieren sich neun ausgewählte Bremer Newcomer und stellen sich am Samstag im Rahmen einer „Pitch Night“ nicht nur einer fachkundigen Jury, sondern auch den Fachbesuchenden. Es geht um Ruhm und Ehre, aber auch um attraktive Preise.

Die Zukunft im Blick

Auf der GASTRO IVENT werden alle wichtigen Trendthemen gezeigt. Die Bandbreite reicht auf der Produktebene von alkoholfreien Spirituosen, gesunden Limonaden und Bowls bis hin zu den übergeordneten Trends Nachhaltigkeit und veganer Lifestyle. Auf betriebswirtschaftlicher Ebene setzen aktuelle Herausforderungen wie beispielsweise der Fachkräftemangel die wichtigsten Trends, nämlich Convenience-Produkte und Serviceroboter. Letztere könnten mit ihrem nimmermüden Einsatz eine Lösung für den Personalmangel sein – und gleichzeitig ein

**Weitere Informationen****für die Redaktionen:**

MESSE BREMEN · M3B GmbH
Christina Witte T 0421 3505 - 455
christina.witte@m3b-bremen.de
www.messe-bremen.de

technikaffines Publikum entzücken. Wer sich so einen „Little Helper“ einmal näher angucken möchte, hat dazu auf der GASTRO IVENT Gelegenheit.

Gesprächsrunden zu brennenden Themen am Messemontag

Am dritten Messetag sind zahlreiche Impulsvorträge und Diskussionsrunden geplant. Da geht es beispielsweise um Preisgestaltung, Fachkräftemangel, Digitalisierung und Mehrweggebot. Initiiert werden die praxisbezogenen Diskussionen von der Bremer Gastro Gemeinschaft und den unterschiedlichsten Akteuren der Gastroszene im Nordwesten, die damit die drängenden Themen voranbringen und Austausch und Vernetzung fördern wollen. Nähere Informationen zum Programm demnächst online unter www.gastro-ivent.de

GASTRO IVENT bleibt wichtigster Branchentreff

„Die GASTRO IVENT ist und bleibt die wichtigste Netzwerk-Plattform für Gastronomen, Gemeinschaftsverpfleger und Hoteliers im Nordwesten“, sagt Claudia Nötzelmann, die den Bereich Fachmessen bei der MESSE BREMEN verantwortet. „Sowohl für die Ausstellenden als auch für die Fachbesucherinnen und -besucher wird die GASTRO IVENT in diesen herausfordernden Zeiten genau der richtige Ort sein, um Anregungen, Informationen und starke Partnerinnen und Partner für die Zukunft zu gewinnen“, sagt Marta Pasierbek, die die GASTRO IVENT als Projektleiterin gestaltet.

Anmeldung und weitere Infos: www.gastro-ivent.de

(4.175 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Hier eine kleine Bildauswahl:

Bild 1 (c) M3B GmbH / Jan Rathke: https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2022/11/RS54718_DSC_4631-lpr-Jan-Rathke.jpg

BU: Die GASTRO IVENT vom 28. bis 30. Januar 2023 in der MESSE BREMEN ist DER Branchentreff für Gastronomen, Gemeinschaftsverpfleger und Hoteliers im Nordwesten.

Bild 2 (c) M3B GmbH / Jan Rathke: https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2022/11/RS54658_DSC_4438-lpr-Jan-Rathke-1.jpg

BU: Zu den Highlights der GASTRO IVENT zählt die Austragung der Deutschen Cuptasting Meisterschaft der Specialty Coffee Association Germany (SCA).

Bild 3 (c) M3B GmbH / Jan Rathke: https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2022/11/RS38470_DSC_9839-lpr-Jan-Rathke.jpg

BU: Die rund 150 Ausstellenden der diesjährigen GASTRO IVENT kommen unter anderem aus den Bereichen Lebensmittel, Großhandel, Einrichtung und Ausstattung.



Weitere Informationen

für die Redaktionen:

MESSE BREMEN · M3B GmbH
 Christina Witte T 0421 3505 - 455
christina.witte@m3b-bremen.de
www.messe-bremen.de

Bild 4 (c) M3B GmbH / Jan Rathke: https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2022/11/RS54691_DSC_5288-lpr-Jan-Rathke.jpg

BU: Wenn das Leben Dir Zitronen gibt... Die GASTRO IVENT in der MESSE BREMEN zeigt neue Trends, bietet Lösungen für verschiedene Herausforderungen, fördert den Austausch und steht damit für all das Positive, was die Branche zu bieten hat.

Copyright Pressefotos:

Die Pressefotos dürfen nur für redaktionelle Zwecke in Zusammenhang mit Veranstaltungen der M3B GmbH verwendet werden. Die Urheberrechte liegen bei Jan Rathke. Nutzungs- und Verwertungsrechte liegen bei der M3B GmbH. Pressefotos, die redaktionell verwendet werden, müssen mit der entsprechenden Quellenangabe versehen werden. Abdruck und Veröffentlichung der Pressefotos ist honorarfrei. Wir bitten Printmedien um ein Belegexemplar, elektronische Medien (Internet) um eine kurze Benachrichtigung. Für eine gewerbliche Nutzung der Pressefotos bedarf es der vorherigen schriftlichen Zustimmung.

Die GASTRO IVENT im Überblick:

Datum: Samstag bis Montag, 28. bis 30. Januar 2023
Öffnungszeiten: Samstag und Sonntag jeweils von 10 bis 18 Uhr, am Montag von 10 bis 17 Uhr.
Preise: Tageskarte online: 24€
 Dauerkarte für alle drei Tage online: 36€

Die Online-Besucherregistrierung startet am 1. Dezember 2022 unter www.gastro-ivent.de

Über die GASTRO IVENT

Die 2014 gegründete GASTRO IVENT ist der Branchentreffpunkt für Nordwestdeutschland. Sie bietet Impulse und Lösungen für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Das Ausstellungsspektrum reicht von oft handwerklich hergestellten Lebensmitteln, Getränken und Convenience-Produkten über vielfältige technische Hilfsmittel bis zu Mobiliar und Accessoires. Anfangs in einer Halle untergebracht, belegen die Ausstellenden aus Deutschland und den Nachbarstaaten inzwischen rund 9.000 Quadratmeter in zwei Hallen. Die GASTRO IVENT findet seit 2014 in den geraden Jahren statt – parallel zur fish international, der einzigen Fachmesse für Fisch und Seafood in Deutschland. Erstmals wird die GASTRO IVENT nach der Corona-bedingten Terminverschiebung im Januar 2023 als Special Edition alleine stattfinden. Ab 2024 gehen beide Messen wieder gemeinsam an den Start.