

**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

Fachkräftemangel? Wir kümmern uns drum!

Auf der Fachmesse GASTRO IVENT geht es auch um die großen Herausforderungen

Donnerstag, 5. Januar 2023 · Es gibt Personalverantwortliche in der Branche, die nur noch widerwillig ans Telefon gehen oder Messenger checken. Bei jedem Klingeln, jedem Piepen können sie fast davon ausgehen: Jetzt kommt wieder eine Krankmeldung rein – oder Schlimmeres. Der Fachkräftemangel hat auch die Gastronomie und Hotellerie erfasst und ist daher ein wichtiges Thema auf der diesjährigen GASTRO IVENT in der MESSE BREMEN. Die regionale Fachmesse findet von Samstag bis Montag, 28. bis 30. Januar 2023, statt und bietet nicht nur einen guten Branchenüberblick, sie setzt sich auf vielerlei Art auch mit den aktuellen Herausforderungen auseinander.

Mit Service-Robotern gegen den Fachkräftemangel

„Wir gehen zum Beispiel der Frage nach, wie die Branche attraktiver für Mitarbeitende gestaltet werden könnte. Wir zeigen aber auch einen ganz anderen Weg aus dem Dilemma – Service-Roboter“, sagt Projektleiterin Marta Pasierbek. Gleich drei Anbieter präsentieren ihre digitalen Helferlein, die nicht nur putzig aussehen, sondern auch eine echte Hilfe bei der Bestellannahme und -auslieferung sein können.

„Kaffeisieren“ – gut fürs Geschäft (und das Seelenheil)

Ein Dauerbrenner der eher angenehmen Art ist das Thema Kaffee, dem die GASTRO IVENT mit einem großen „Coffee-Style-Bereich“ ebenfalls viel Aufmerksamkeit schenkt. „Bremen ist schließlich eine traditionelle Kaffeehandelsmetropole. Außerdem haben die Bremer sogar ein eigenes Wort fürs Kaffeetrinken erfunden. Hier geht man nämlich ‚kaffeisieren‘“, sagt Marta Pasierbek. Da passt es gut, dass auf der GASTRO IVENT auch die Deutsche Cuptasting Meisterschaft der Specialty Coffee Association Germany (SCA) ausgetragen wird. Dabei messen sich Baristi, Röster:innen und Rohkaffeeimporteure:innen und gesucht wird die Kaffeexperte beziehungsweise der Kaffeexperte mit der feinsten Sensorik.

Plattform für Trends und Newcomer

Die GASTRO IVENT ist auch der „Place to be“ für alle, die sich über die neuesten Trends informieren wollen. Die Bandbreite reicht von alkoholfreien Spirituosen, gesunden Limonaden und Bowls bis hin zu den übergeordneten Trends „Nachhaltigkeit“ und „veganer Lifestyle“. Und manches, was hier gezeigt wird, entwickelt sich vielleicht auch zum Trend von morgen. Darauf hoffen zumindest die neun ausgewählten Gründerinnen und Gründer, die sich – in Kooperation mit Bremen Startups – auf der eigens eingerichteten Startup Allee präsentieren. Sie stellen sich am Samstag im Rahmen einer „Pitch Night“ nicht nur einer fachkundigen Jury, sondern auch den Fachbesuchenden vor. Es geht um Ruhm und Ehre, aber auch um attraktive Preise.

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

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

Austausch auf Augenhöhe

Ein ganz besonderer Pluspunkt der GASTRO IVENT ist, dass hier tatsächlich Geschäftskontakte geknüpft und Abschlüsse getätigt werden. „Das spiegeln uns sowohl die Ausstellenden als auch die Besucherinnen und Besucher jedes Jahr wider“, sagt Pasierbek. „Statt Show und Chichi möchten wir lieber einen echten Mehrwert für alle Beteiligten bieten.“ Natürlich kommt aber auch der Spaß nicht zu kurz. Zahlreiche Chill-out-Areas laden zum Netzwerken, Fachsimpeln und Entspannen ein.

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.“

Mehr Infos: www.gastro-ivent.de

(3.663 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Bildmaterial zum Download finden Sie unter folgenden Links:

Bild 1: M3B GmbH/Jan Rathke: https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2021/11/RS53116_AI8A6508-copy-scaled.jpg

BU: Auf der GASTRO IVENT wird natürlich ausgiebig „kaffeisiert“.

Bild 2: M3B GmbH/Horst A.Friedrichs: <https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2023/01/GASTRO-IVENT-Cuptasting-Horst-A.-Friedrichs-scaled.jpeg>

BU: Die Specialty Coffee Association (SCA) Deutschland veranstaltet während der GASTRO IVENT die Deutsche Cuptasting Meisterschaft.

Bild 3: Pudu Robotics / Giobotics: <https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2023/01/GASTRO-IVENT-Giobotcs-Bellabot.jpg>

BU: Serviceroboter wie hier der „Bellabot“ erleichtern vor allem das Servieren und Abräumen.

Copyright Pressefotos:

Die Pressefotos dürfen nur für redaktionelle Zwecke in Zusammenhang mit Veranstaltungen der M3B GmbH verwendet werden. Die Urheberrechte liegen bei den jeweils genannten Fotograf:innen. 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.

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

MESSE BREMEN · M3B GmbH

Christina Witte T 0421 3505 - 455

christina.witte@m3b-bremen.dewww.messe-bremen.de**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 finden Sie 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.