

**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

Themen- und Termintipps

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

von Samstag bis Montag, 28. bis 30. Januar, präsentieren die rund 160 Aussteller:innen der GASTRO IVENT in zwei Hallen der MESSE BREMEN eine große Bandbreite an Produkten und Dienstleistungen für die Gastro-Branche. Wir haben uns vorab für Sie umgeschaut und Ihnen hier einige interessante Themen und Termintipps zusammengestellt:

Cocktails mixen wie die Profis

Ob Caipirinha, Margarita oder Tequila Sunrise – ein perfekt zubereiteter Cocktail ist das Aushängeschild einer jeden Bar. Doch im Zuge des Fachkräftemangels und ständig wechselndem Personal braucht es auch jemanden, der die gewünschte Qualität dauerhaft liefern kann. Hier verspricht [SmartMix](#), die elektronische Mixhilfe eines Bremer Start-ups, Abhilfe. Das Gerät führt leicht verständlich durch die Cocktailzubereitung und erfasst dabei jeden Milliliter an Ausschank. Das sorgt nicht nur für Präzision und gleichbleibende Qualität, sondern hilft auch bei der Inventur. (Halle 6, Startup Allee)

Lebensmittelkennzeichnung leicht gemacht

Allergene, Inhalts- und Zusatzstoffe schneller erkennen – das ist die Idee von [Scansy](#). Die Software-Anwendung soll Betroffenen helfen, sich mit Unterstützung des Smartphones schneller in Speisekarten zu orientieren und eine verträgliche Wahl zu treffen. Das Produkt befindet sich aktuell in der Entwicklung, wird aber auf der GASTRO IVENT schon einmal vorgestellt. (Halle 6, NordLand)

Smarte Servierhilfe soll Service revolutionieren

Klein, aber oho – [Swelper](#), eine unscheinbare Tragehilfe für Servicekräfte, verspricht in vielerlei Hinsicht Vorteile für den Service: eine schnellere Einarbeitung, gesundheitliche Entlastung, erhöhte Effizienz durch weniger Laufwege und Reduzierung der Wartezeit für die Gäste. Mit dem Produkt können auch Ungelernte in kürzester Zeit drei Teller gleichzeitig sicher zum Gast transportieren. Versuchen Sie es selbst! (Halle 6, Startup Allee)

Digitale Komplettlösung für Großhandel und Gastronomie

Schluss mit Schmierzetteln, Faxnachrichten und unzähligen Anrufen: Mit Hilfe der App „[Chefslist](#)“ können Gastronomiebetriebe digital das Angebot ihrer Großhändler einsehen und bestellen. Das spart nicht nur Zeit, sondern ermöglicht beiden Seiten eine schnelle Kostenübersicht sowie einen Echtzeitüberblick aller eingegangenen Bestellungen. (Halle 6, NordLand)

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

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

Mit Service-Robotern gegen den Fachkräftemangel

Um Personalengpässen zu begegnen, muss die Gastro-Branche aktiv werden. Ein Weg: Digitalisierung und Automatisierung von Abläufen, wo es möglich ist. Dazu könnte auch der Einsatz von Robotern im Service gehören. Auf der GASTRO IVENT zeigen gleich drei Anbieter ihre digitalen Helferlein: Giovanni L. (Halle 6, Stand 6A11), Eventfittery (Halle 7, Stand 7B15) und DigPanda (Halle 6, Stand 6E29).

Grillen – Made in Bremen

Lust auf eine Portion „Chili Con Grilli“ oder „Grillognose“? Die Produkte des jungen Start-ups [EntoSus](#) werden aus Insekten hergestellt und sind eine nachhaltige Alternative zu konventionellen Fleischprodukten. Auf der ersten von Naturland zertifizierten Insektenfarm in Bremen-Hemelingen werden die Grillen gezüchtet, verarbeitet und in den Handel gebracht – und das ganz nach dem Prinzip der Kreislaufwirtschaft. Eine Kostprobe der leckeren Grillengerichte aus Bremen und weitere Informationen zur Vision des Unternehmens gibt's in der Startup Allee in Halle 6.

Events & Termine:**Samstag, 28.01., 16 bis 20 Uhr: Pitch Night auf der Bremer Startup-Allee**

In Kooperation mit [Bremen Startups](#) stellen sich neun ausgewählte Bremer Newcomer nicht nur einer fachkundigen Jury, sondern auch den Fachbesuchenden. Es geht um Ruhm und Ehre, aber auch um attraktive Preise. (Halle 7, Coffee-Style-Bühne).

Sonntag, 29.01., 10 bis 18 Uhr: Deutsche Cuptasting Meisterschaft

Die [Specialty Coffee Association Germany](#) (SCA) trägt im Rahmen der GASTRO IVENT erneut die Deutsche Cuptasting Meisterschaft aus. Gesucht wird dabei die Kaffeexperte beziehungsweise der Kaffeexperte mit der feinsten Sensorik. Antreten dürfen Baristi, Röster:innen oder Rohkaffeimporteure:innen. (Halle 7, Coffee-Style-Bühne)

Samstag, 28.01., 10:30 Uhr und Montag, 30.01., 10:30 Uhr:**Erfolgreich mit Kaffee – praxisnahe Tipps zur Umsatzsteigerung**

Referent: Christian Klatt, Geschäftsführer Kaffeeplan im Gespräch mit Gastronomen (Halle 7, Coffee-Style-Bühne)

Samstag, 28.01., 11:30 Uhr

und Montag, 30.01., 11.30 Uhr: Food Trends im Außer-Haus-Markt Referent: Christian Holz, Inhaber culicons, Culinary Services | Food Consulting / Projektleiter HANSE KITCHEN Food Hub Bremen (Halle 7, Coffee-Style-Bühne)

Montag, 30.01., 13.30 Uhr: Bündnis für Mehrweg: Unternehmen gegen Plastikmüll – Bremer Mehrweggebot / Mehrwegsystem

Referent: Martin Schulze Geschäftsstelle Umwelt Unternehmen c/o RKW Bremen GmbH (Halle 7, Coffee-Style-Bühne)

Sollten Sie Ansprechpartner:innen, Bildmaterial oder weitere Informationen benötigen, erreichen Sie mich telefonisch unter 0421 – 35 05 455 oder per E-Mail an christina.witte@m3b-bremen.de.

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

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