



**Weitere Informationen**

**für die Redaktionen:**

MESSE BREMEN · M3B GmbH  
 Christina Witte T 0421 3505 - 455  
[christina.witte@m3b-bremen.de](mailto:christina.witte@m3b-bremen.de)  
[www.messe-bremen.de](http://www.messe-bremen.de)

## **6392 Fachbesuchende bei der GASTRO IVENT in Bremen**

### **Gastro-Fachmesse wurde bei Publikum und Ausstellenden begeistert angenommen**

Mittwoch, 1. Februar 2023 · Vom 28. bis 30. Januar war die MESSE BREMEN der Dreh- und Angelpunkt für alle, die im Nordwesten – und darüber hinaus – mit Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Handel zu tun haben. Die Fachmesse fand erstmalig abgekoppelt von der sonst parallel abgehaltenen fish international statt und hat die Erwartungen aller Beteiligten mehr als übertroffen.

6392 Besucherinnen und Besucher kamen zur GASTRO IVENT und informierten sich beispielsweise über aktuelle Foodtrends, neueste (Küchen-)Technik und über verschiedene Wege, dem Mangel an Fachpersonal zu begegnen. Neben der Ausstellung gab es ein umfangreiches Begleitprogramm mit Vorträgen, einer Pitch-Night für Bremer Start-ups und der offiziellen Deutschen Cuptasting-Meisterschaft. Bei der hat Aurore Ceretta aus Freiburg gewonnen und der junge Bremer Kaffee-Experte Vicente Ahlring den 2. Platz belegt.

Sowohl Ausstellende als auch Besuchende und Messeverantwortliche zeigten sich hochzufrieden mit dem Ablauf und dem Ergebnis. „Wir sind pandemiebedingt erstmalig ohne die fish international an den Start gegangen und hatten daher im Vorfeld schon ein bisschen Sorge, ob die GASTRO IVENT als Soloveranstaltung überzeugen kann. Aber angesichts der von uns niemals erwarteten Zahl von 6392 Besuchenden und den vielen positiven Rückmeldungen von allen Seiten sind wir jetzt einfach nur noch glücklich“, sagt Projektleiterin Marta Pasierbek. Und Claudia Nötzelmann, Bereichsleiterin Fachmessen, ergänzt: „Die Atmosphäre war an allen drei Tagen geschäftig und entspannt. Viele sprachen davon, dass die vergleichsweise kleine und konzentrierte Messe ihr Geschäft beflügelt habe. Und alle Ausstellenden lobten den überdurchschnittlich hohen Anteil an Entscheidern unter den Fachbesucherinnen und -besuchern, die übrigens nicht nur aus dem Nordwesten kamen, sondern auch aus Hannover, Rostock oder gar aus dem Frankfurter Raum.“

Insgesamt 175 ausstellende Unternehmen, darunter auch viele Start-ups aus den Bereichen Food, IT und Küchentechnik, sorgten dafür, dass sich die Besucherinnen und Besucher einen guten Branchenüberblick verschaffen konnten. Piero Interrante, Gebietsleiter des italienischen Lebensmittelspezialitäten-Herstellers Menù IT, war einer von ihnen. Er hat sich schon die Idealplatzierung für das kommende Jahr ausgeguckt und ist hochzufrieden mit dem Verlauf der GASTRO IVENT: „Wir mussten den Einlass auf unsere gar nicht mal so kleine ‚Messe-Trattoria‘ zwischendurch schließen, weil einfach alle Tische belegt waren. Wir kommen in jedem Fall wieder.“

Auch erklärungsbedürftigere Produkte wie Küchentechnik oder spezielle IT-Dienstleistungen stießen auf reges Interesse. Kein Wunder – schließlich suchen viele derzeit nach Lösungen zum Ausgleich des Fachpersonalmangels.

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

MESSE BREMEN · M3B GmbH  
Christina Witte T 0421 3505 - 455  
[christina.witte@m3b-bremen.de](mailto:christina.witte@m3b-bremen.de)  
[www.messe-bremen.de](http://www.messe-bremen.de)

Stramm zu tun hatte auch Gründer Amjad Abu Hamid, der mit acht weiteren Startups aus Bremen erstmalig auf der GASTRO IVENT vertreten war. Er hat im Akkord Falafel aus seinem ganz besonderen Rohteig gebacken und zu kleinen Probier-Burgern weiterverarbeitet. Er sagt: „Die Leute kommen ja immer, wenn es etwas umsonst gibt. Ich war deshalb fast schon erstaunt, dass viele nicht nur etwas essen wollten, sondern mit uns auch gleich in Verhandlungsgespräche gegangen sind.“

Das passt zu vielen weiteren Statements, die allesamt belegen, dass auf der GASTRO IVENT überwiegend Entscheider und Geschäftsführende unterwegs waren. „Damit ist und bleibt die GASTRO IVENT der wichtigste Branchentreff im Nordwesten“, sagt Marta Pasierbek – während sie die ersten Anmeldungen für 2024 schon in ihrem Posteingang sieht. Dann findet die GASTRO IVENT wieder im Verbund mit der fish international statt, und zwar vom 25. bis 27. Februar.

**Anmeldung und weitere Infos:** [www.gastro-ivent.de](http://www.gastro-ivent.de)

(3.750 Zeichen inkl. Leerzeichen)

**Hier eine kleine Bildauswahl:**

**Bild 1** (c) M3B GmbH / Jan Rathke: [https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2023/02/DSC\\_1942-scaled.jpg](https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2023/02/DSC_1942-scaled.jpg)

**BU:** Vom 28. bis 30. Januar war die GASTRO IVENT der Dreh- und Angelpunkt für alle, die im Nordwesten mit Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Handel zu tun haben.

**Bild 2** (c) M3B GmbH / Jan Rathke: <https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2023/01/Cuptasting-Meisterschaft-23-Siegerin-Aurore-Ceretta-Foto-Jan-Rathke.jpg>

**BU:** Zu den Highlights der GASTRO IVENT zählt die Austragung der Deutschen Cuptasting Meisterschaft der Specialty Coffee Association Germany (SCA). Hier ist Aurore Ceretta, die spätere Gewinnerin, „am Löffel“.

**Bild 3** (c) M3B GmbH / Jan Rathke: <https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2023/01/GASTRO-IVENT-2023-voller-Gang-Halle-7-Foto-Jan-Rathke-scaled.jpg>

**BU:** 6392 Fachbesuchende zählte die GASTRO IVENT an allen drei Messetagen. Damit unterstreicht sie ihre Bedeutung für die Branche im Nordwesten – und darüber hinaus.

**Bild 4** (c) M3B GmbH / Jan Rathke: <https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2023/01/GASTRO-IVENT-Boettger-Beratungssituation-Foto-Jan-Rathke.jpg>

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

MESSE BREMEN · M3B GmbH  
Christina Witte T 0421 3505 - 455  
[christina.witte@m3b-bremen.de](mailto:christina.witte@m3b-bremen.de)  
[www.messe-bremen.de](http://www.messe-bremen.de)

**BU:** Die 175 Ausstellenden der diesjährigen GASTRO IVENT kamen unter anderem aus den Bereichen Lebensmittel, Großhandel, Einrichtung und Ausstattung. Aufgrund des Fachkräftemangels hatten auch Anbieter von (Küchen-)Technik guten Zuspruch.

**Bild 5** (c) M3B GmbH / Jan Rathke: <https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2023/01/GASTRO-IVENT-schicke-Kafeemaschine-Foto-Jan-Rathke.jpg>

**BU:** Schätzchen wie diese Kaffeemaschine konnten die Besucherinnen und Besucher im Coffee-Style-Bereich der GASTRO IVENT zu Hauf bewundern.

**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.

**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 hat die GASTRO IVENT nach der Corona-bedingten Terminverschiebung im Januar 2023 als Special Edition alleine stattgefunden. Vom 25. bis 27. Februar 2024 gehen beide Messen wieder gemeinsam an den Start.