

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

MESSE BREMEN · M3B GmbH

Canan Sevil, T 0421 3505-323

canan.sevil@m3b-bremen.dewww.messe-bremen.de

Innovationen für die Fisch- und Gastrobranche

19. fish international und 6. GASTRO IVENT 2024 in der MESSE BREMEN

Dienstag, 12. Dezember 2023 · Im Norden gehört Fisch zum täglichen Leben – und auf jede gute Speisekarte. Nicht umsonst ist die einzige deutsche Fischfachmesse, die fish international, seit 1988 in der MESSE BREMEN beheimatet. Da die Fischwirtschaft und deren Kundschaft in Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Handel seit jeher eng verbunden sind, findet seit 2014 parallel die Gastro-Fachmesse GASTRO IVENT statt. So sorgt man in der Hansestadt für regen Austausch, intensive Kontakte und wertvolle Synergien zwischen den wichtigsten Akteuren der beteiligten Branchen. Von Sonntag bis Dienstag, 25. bis 27. Februar 2024, trifft sich die Fachwelt in den Hallen 5, 6 und 7 der MESSE BREMEN.

„Wir freuen uns sehr, dass wir 2024 wieder gemeinsam an den Start gehen, denn als etabliertes und erprobtes Messe-Duo ergänzen wir uns sehr gut“, sagt Marta Pasierbek, Projektleiterin der GASTRO IVENT. Sabine Wedell, Projektleiterin der fish international, ergänzt: „Wir eröffnen unseren Fachbesuchenden beide Welten in einer sonst nicht zu findenden Breite und Tiefe. Und davon profitieren alle.“

fish international: Deutschlands einzige Fischfachmesse

„Alle zwei Jahre zeigt die fish international, was die Fischbranche im In- und Ausland bewegt“, sagt Wedell und ergänzt: „Produzenten und Händler präsentieren ihre Neuheiten, es wird diskutiert, genetzt und natürlich auch gutes Geschäft gemacht.“ Über 300 Ausstellende aus dem In- und Ausland sind 2024 dabei, darunter Branchengrößen wie Deutsche See und Transgourmet Seafood sowie Neuaussteller wie Freezco aus Polen und Familie Beaulieu aus der Bretagne. Freezco hat langjährige Erfahrung in der Fischverarbeitung und bietet frischen und gefrorenen Lachs höchster Qualität an. Familie Beaulieu aus der Bretagne kümmert sich mit Leidenschaft um Meeresfrüchte, vor allem um Miesmuscheln, Felsen- und Flachaustern. Letztere sind seit 2021 bio-zertifiziert.

Auch junge Unternehmen mit smarten Ideen sind unter dem Label „Young Innovators“ dabei, beispielsweise das Handels-Start-Up Ordinary Seafood aus Potsdam. Sie kommen gänzlich ohne Kutter und Meer aus: Das Unternehmen produziert vegane Lachs- und Thunfischalternativen auf Basis pflanzlicher Proteine, die nicht nur Veganer überzeugen. Flexality aus Bremen dagegen möchte die Energiewende in Kühlhäusern vorantreiben. Dazu hat das Team einen Algorithmus für Kühlhausprozesse entwickelt, der bis zu fünfzehn Prozent Stromkosten und bis zu vierzehn Prozent CO₂-Emissionen einsparen soll.

Die Besucher:innen aus Lebensmittel- und Fischhandel, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung können zudem viel Feinkost, natürlich Frischfisch, Meeresfrüchte und neue Produkte kennenlernen. So präsentiert Wechsler Feinfisch den ersten geräucherten Buntbarsch auf dem deutschen Markt. Pickenpack Seafoods zeigt ein neues Sortiment kleiner Portionsfilets in 100g-Portionen. „Die Nachfrage nach kompakten, flexibel einsetzbaren und optimaler kalkulierbaren Fischportionen wächst stetig“, so Wieland Jammer, Key Account Manager bei Pickenpack Seafoods. „Mit unseren neuen, kleinen Portionsfilets auf Basis von Alaska-Seelachsfilet mit der innovativen Röstzwiebel-, Kürbiskern- oder Pretzelpanade haben wir eine Produktrange entwickelt, die diesen Bedarf erfüllt.“

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

MESSE BREMEN · M3B GmbH

Canan Sevil, T 0421 3505-323

canan.sevil@m3b-bremen.dewww.messe-bremen.de

Royal Greenland stellt seine nordatlantischen Spezialitäten vor, darunter erstmals die frisch mit dem Seafood Star ausgezeichneten panierten grönländischen Eiswassergarnelen. Sie sind so entwickelt, dass sie – direkt aus dem Tiefkühlfach kommend – in wenigen Minuten im Ofen oder in der Heißluft-Fritteuse zubereitet werden können. „Ob als Snack, Vor- oder Hauptspeise: Mit der würzigen, leicht scharfen Panade bekommt das Produkt verschiedene Anwendungsmöglichkeiten, sowohl im Handel als auch in der Gastronomie“, sagt Geschäftsführer René Stahlhofen und stellt klar: „Die Garnele behält ihren saftigen Biss und ist auch als Topping für Suppen, Bowls und Salate geeignet.“

GASTRO IVENT: der Branchentreffpunkt für den Nordwesten

Die GASTRO IVENT ist die wichtigste Netzwerk-Plattform für Fachleute aus Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Hotellerie im Nordwesten. Sie bietet nicht nur einen guten Branchenüberblick, sondern zeigt auch alle wichtigen Trends und befasst sich lösungsorientiert mit den aktuellen Herausforderungen. „Wir wollen die Akteure der Branche mit spannenden Trends und Ideen aus der Praxis beflügeln“, so Projektleiterin Marta Pasierbek. Dafür sorgen an die 200 Ausstellende, die unter anderem aus den Bereichen Lebensmittel, Getränke, Großhandel, Einrichtung und Ausstattung zur GASTRO IVENT kommen.

Start-up-Allee: Digitalisierung, Alkoholfreies und opulente Teeblüten

Neben etablierten großen Playern präsentieren sich auch etliche Newcomer auf einer eigens eingerichteten Sonderfläche, der Start-up-Allee. Mit dabei sind beispielsweise David Keuenhof und Gregor Pilz, die 2021 Ordio gegründet haben. Dahinter verbirgt sich eine umfangreiche Management-App. Ordio sorgt unter anderem dafür, dass (nicht nur) Gastronomiebetriebe auf intelligente Art ihre Schichten planen können. Vergleichsweise neu auf dem Gastro-Markt sind auch Philip Kahnis und Alexander Poljaschenko. Die beiden Gründer haben unter dem Label „Polly“ alkoholfreie Alternativen zu Gin, Aperitif, Sekt und Rum entwickelt, die sie im Februar auf der GASTRO IVENT vorstellen und verkosten.

Und was ist mit Tee?

Joyce Veldman aus den Niederlanden vertritt das niederländische Start-up „Flora Tea“. Die Kunst der Gründer von „Flora Tea“ besteht darin, aus hochwertigen Grünteeblättern und Blüten wie Jasmin, Chrysantheme oder Rose opulente Teeblüten zu binden. Wenn diese mit heißem Wasser übergossen werden, entfalten sich die Blätter zu einer wunderschönen Blüte. Der fertig gezogene Tee hat ein fein abgestimmtes, wunderbares Aroma, das das optische Erlebnis geschmacklich abrundet.

Kaffee in seiner ganzen Vielfalt – und gleich drei Meisterschaften...

Kaffee ist in Deutschland das mit Abstand beliebteste Getränk – noch vor Mineralwasser und Bier. Knapp vier Tassen trinken wir pro Tag. Die Bedeutung von Kaffee für die Gastronomie kann daher gar nicht hoch genug eingeschätzt werden. Er ist Umsatzbringer, aber auch ein wichtiges Instrument zur Schärfung des Images. Auf der GASTRO IVENT spielt Kaffee daher eine wichtige Rolle. Zahlreiche Röstereien und Kaffeeprofis zeigen, welche Geschmacksvielfalt sie der edlen Bohne entlocken können. Passend dazu trägt die Specialty Coffee Association Germany (SCA) gleich drei nationale Wettbewerbe auf der kommenden GASTRO IVENT aus: die Barista-Meisterschaft, den Brewers Cup und die Latte-Art-Meisterschaft. Damit ist Bremen im kommenden Februar der Dreh- und Angelpunkt der deutschen Kaffee-Szene.

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

MESSE BREMEN · M3B GmbH

Canan Sevil, T 0421 3505-323

canan.sevil@m3b-bremen.dewww.messe-bremen.de

(6.671 inkl. Leerzeichen)

Fotos zur Veranstaltung finden Sie in unserer Cloud:**Link:** <https://cloud.m3b-bremen.de/s/9XkCSfEriL73bGy>**Passwort:** GASTRO IVENT_fish international 2024**Bitte nehmen Sie das Fachmesse-Duo in Ihren Veranstaltungskalender auf:****fish international**

Die Fischmesse in Deutschland

Sonntag bis Dienstag, 25. bis 27. Februar 2024

Öffnungszeiten:

Sonntag und Montag, 10.00 bis 18.00 Uhr

Dienstag, 10.00 bis 17.00 Uhr

MESSE BREMEN, Halle 5

E-Mail: info@fishinternational.deInternet: www.fishinternational.de

Ansprechpartnerin für Redaktionen:

Canan Sevil, T 0421 3505-323

canan.sevil@m3b-bremen.de**GASTRO IVENT**

Impulse und Lösungen für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung

Sonntag bis Dienstag, 25. bis 27. Februar 2024

Öffnungszeiten:

Sonntag und Montag, 10.00 bis 18.00 Uhr

Dienstag, 10.00 bis 17.00 Uhr

MESSE BREMEN, Halle 6 & 7

E-Mail: info@gastro-ivent.deInternet: www.gastro-ivent.de

Ansprechpartnerin für Redaktionen:

Christina Witte, T 0421 3505-455

christina.witte@m3b-bremen.de**Über die fish international**

Die 1988 gegründete fish international in der MESSE BREMEN ist die einzige deutsche Fachmesse für Fisch und Seafood. Sie findet im Zwei-Jahres-Rhythmus gemeinsam mit der Gastro-Fachmesse GASTRO IVENT statt und zieht über 10.000 Fachbesuchende aus Fischindustrie, Fischgroßhandel, LEH und Gastronomie in die Hansestadt an. Rund 300 Ausstellende aus aller Welt sind allein für die fish international vor Ort und bieten den Rahmen für Information, Austausch und Networking.

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

MESSE BREMEN · M3B GmbH

Canan Sevil, T 0421 3505-323

canan.sevil@m3b-bremen.dewww.messe-bremen.de**Über die GASTRO IVENT**

Die 2014 gegründete GASTRO IVENT ist der Branchentreffpunkt für Nordwestdeutschland. Sie bietet Impulse und Lösungen für Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und LEH. Das Ausstellungsspektrum reicht von oft handwerklich hergestellten Lebensmitteln, Getränken und Convenience-Produkten über vielfältige technische Hilfsmittel bis hin zu Mobiliar und Accessoires. Die rund 200 Ausstellenden aus Deutschland und den Nachbarstaaten spiegeln die gesamte Vielfalt der Branche wider: Hier stehen Start-ups neben etablierten Großunternehmen. Die GASTRO IVENT findet in den geraden Jahren statt – parallel zur fish international, der einzigen Fachmesse für Fisch und Seafood in Deutschland.