

**Weitere Informationen für die Redaktionen:**

MESSE BREMEN · M3B GmbH

Canan Sevil, T 0421 3505-323

[canan.sevil@m3b-bremen.de](mailto:canan.sevil@m3b-bremen.de)

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)

# Märkte und Menschen – fish international und GASTRO IVENT bieten Orientierung

## Neu: Messe-Duo setzt das Thema Personal auf die Agenda

Mittwoch, 24. Januar 2024 · Vom 25. bis 27. Februar 2024 geht auf dem Gelände der MESSE BREMEN ein starkes Doppel an den Start: fish international und GASTRO IVENT. Als Plattform für die nachhaltige Zukunft von Lebensmittel und Genuss verbinden die Fachmessen alle, die im Ökosystem Fischwirtschaft, Handel, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung aktiv sind. Erstmals auf der Programmbühne: das drängende Thema Personalmanagement – mit praktischen Beispielen, persönlich und zum Mitreden.

Kaffee, Bier, Fisch – Gastro inklusive. Im Land Bremen bringen Traditionsunternehmen, kreative Start-ups und Netzwerke neue Produkte und nachhaltige Lösungen voran. Und hier öffnen vom 25. bis 27. Februar die fish international und GASTRO IVENT gemeinsam ihre Tore. Zwei Veranstaltungen in einer einzigartigen Kombination – ein Konzept, das die Hallen 5, 6 und 7 der MESSE BREMEN zu einem lebendigen Handelsplatz für nachhaltige Innovationen und wertvolle Kontakte macht.

„Mit unserem gemeinsamen Auftritt rücken wir drängende Herausforderungen und aktuelle Innovationsthemen enger zusammen. Und stärken außerdem den Wirtschaftsstandort Land Bremen“, sagt Marta Pasierbek, Projektleiterin der GASTRO IVENT. Sabine Wedell, Projektleiterin der fish international, betont: „Mit gebündelter Power können wir allen Besuchenden einen umfassenden Blick über künftige Chancen und Potenziale bieten.“

### Die Zukunft von People & Culture

Erstmals widmen beide Events jeweils einen ganzen Messetag dem Megatrend Zukunft der Arbeit. Unter dem Motto „Neues People & Culture Management“ zeigen agile Köpfe, wie sie im eigenen Unternehmen Arbeitswelt gestalten: kreativ, effizient und pragmatisch. Im Fokus steht die Frage, wie sich im schnellen, tiefgreifenden Wandel von Branchen und Gesellschaft Menschen finden, gewinnen und halten lassen. „Wir wollen ein Thema beleuchten, das alle Branchen und Besuchende bewegt: Wie schaffen wir es als Unternehmen, attraktiv für Kandidat:innen und Mitarbeitende zu sein?“, erklärt Marta Pasierbek. Unterstützt wird das Format von Zukunft Personal, Europas Leitmesse rund um das Thema Personalmanagement.

### Herausforderung Personal: fish international zeigt am Dienstag Wege auf

Fachkräftemangel, der Wettbewerb um junge Talente, durch KI befeuerte Lernanforderungen: Auf der Programmbühne der fish international werden in Best-Practice-Sessions neue Herangehensweisen präsentiert – immer mit Blick auf Übersetzbarkeit in die Fischwirtschaft. Über Transformation und den klugen Umgang mit heterogenen Teams aus Entwicklung, Produktion, Dienstleistung und Vertrieb diskutiert Jörg-Uwe Pfeiffer von der Sparkasse Bremen mit Dr. Thomas Jung von Vitakraft, beide HR-Verantwortliche in ihren Organisationen. Ina Claas, Deputy HR Manager bei der Nordsee GmbH, präsentiert neue

**Weitere Informationen für die Redaktionen:**

MESSE BREMEN · M3B GmbH  
Canan Sevil, T 0421 3505-323  
[canan.sevil@m3b-bremen.de](mailto:canan.sevil@m3b-bremen.de)

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)

Recruiting-Strategien für die jüngeren Zielgruppen und neues Lernen als Mittel zur Performancesteigerung und Bindung.

Das Abschlusspanel dreht sich um den Generation Clash: Wie die Gen Z tickt und welche Do's und Don'ts für Unternehmen daraus resultieren. Neben den Vorredner:innen mit dabei: Prof. Dr. Jens Eschenbächer von der Hochschule Bremen und Mariselle Eckert von Rari Food International, die die Diskussion mit Wissenschaft und echter Gen-Z-Perspektive komplettieren.

**Gegen den Fachkräftemangel: GASTRO IVENT bringt Lösungen am Montag auf die Bühne**

In schwierigen Zeiten Fachkräfte gewinnen und motivieren. Auf der GASTRO IVENT zeigen mutmachende Beispiele, wie es geht: Marius Ries, Chef des Bremer Restaurants Canova, und einer seiner Mitarbeitenden geben Einblicke – aus ihrer ganz eigenen Sicht. Von den inspirierenden Aktivitäten zur Personalbindung des Hotels ATLANTIC Sail City in Bremerhaven berichtet HR & Talent Manager Daria Mehrkens. Nordsee-HR-Managerin Ina Claas zeigt auf, wie modernes Recruiting in der Gastronomie funktioniert. Und Jörg-Uwe Pfeiffer von der Sparkasse Bremen kommt mit einem Kollegen, der den überraschenden Wechsel vom Koch zum Bankangestellten vollzogen hat.

**Kompetenzgarant Zukunft Personal**

Bei der Programmauswahl und Durchführung ihrer Thementage setzen die Bremer Foodmessen auf eine enge Zusammenarbeit mit der Zukunft Personal, der größten HR-Plattform im europäischen Raum. Dazu gehören die Leitmesse ZP Europe in Köln, zwei Community-Events in Stuttgart und Hamburg, digitale Veranstaltungen und ganzjährige Wissensvermittlung auf diversen Kanälen.

(4.348 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.de](mailto:info@fishinternational.de)

Internet: [www.fishinternational.de](http://www.fishinternational.de)

Ansprechpartnerin für Redaktionen:



Canan Sevil, T 0421 3505-323  
[canan.sevil@m3b-bremen.de](mailto:canan.sevil@m3b-bremen.de)

**Weitere Informationen für die Redaktionen:**

MESSE BREMEN · M3B GmbH  
Canan Sevil, T 0421 3505-323  
[canan.sevil@m3b-bremen.de](mailto:canan.sevil@m3b-bremen.de)

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)

**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.de](mailto:info@gastro-ivent.de)

Internet: [www.gastro-ivent.de](http://www.gastro-ivent.de)

Ansprechpartnerin für Redaktionen:

Christina Witte, T 0421 3505-455

[christina.witte@m3b-bremen.de](mailto: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.

**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.