

**Weitere Informationen für die Redaktionen:**

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

Lösungen statt Lamento

Auf der Bremer GASTRO IVENT stellen viele Besuchende die Weichen für die Zukunft

Die aktuellen Herausforderungen für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung sind enorm. Einfach so weiterzumachen wie bisher, wird für die allermeisten nicht funktionieren. „Veränderungen brauchen aber viel Zeit – oder besonders gute Ideen und positive Beispiele. Und die gibt es bei uns!“, sagt Marta Pasierbek, Projektleiterin der GASTRO IVENT, und möchte „alle nach Bremen einladen, die jetzt die Weichen für eine erfolgreiche Zukunft stellen wollen“. Die Fachmesse GASTRO IVENT findet von Sonntag bis Dienstag, 25. bis 27. Februar 2024, in der MESSE BREMEN statt – und zwar wieder parallel zu Deutschlands einziger Fischfachmesse, der fish international.

Drei Wettbewerbe der Specialty Coffee Association Germany (SCA)

Über 200 Aussteller:innen präsentieren auf der GASTRO IVENT in zwei Hallen eine große Bandbreite an Produkten und Dienstleistungen. Die Palette reicht von regionalen, vielfach handwerklich hergestellten Lebensmitteln und Getränken über innovative Convenience-Produkte und zukunftsweisende Küchentechnik bis hin zu digitalen Lösungen in Form von Apps oder Robotern. Daneben können sich die Besuchenden jede Menge Einrichtungs- und Ausstattungsideen holen. Ein Highlight auf der GASTRO IVENT wird zweifellos die Austragung von gleich drei nationalen Wettbewerben der Specialty Coffee Association Germany (SCA) sein: die **Barista-Meisterschaft**, der **Brewers Cup** und die **Latte-Art-Meisterschaft**. Außerdem zeigen zahlreiche Röstereien und Kaffeeprofis, welche Geschmacksvielfalt sie der edlen Bohne entlocken können. Damit ist Bremen im Februar der Dreh- und Angelpunkt der deutschen Kaffee-Szene.

Digitalisierung, Alkoholfreies und mehr

Neben etablierten großen Playern präsentieren sich auch etliche Newcomer. Mit dabei sind beispielsweise David Keuenhof und Gregor Pilz, die 2021 Ordio gegründet haben. Dahinter verbirgt sich eine umfangreiche Management-App, die unter anderem dafür sorgt, 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 auf der GASTRO IVENT vorstellen und verkosten.

Lösungen statt Lamento

Auf der GASTRO IVENT wird es auch 2024 wieder zahlreiche Impulsvorträge und Talks zu den unterschiedlichsten Themen geben. Das Motto lautet dabei immer „Lösungen statt Lamento“, denn wie düster es aktuell aussieht, ist ja hinreichend bekannt. Durch die national verorteten Ausstellenden und deren Input stärkt die GASTRO IVENT den Nordwesten Deutschlands und konzentriert sich dabei auf Produkte, Inhalte und praxisnahen Erfahrungsaustausch. So können alle Beteiligten gezielt ihren Geschäften nachgehen. „Auf der GASTRO IVENT sind überwiegend Entscheidende und Geschäftsführende unterwegs. Das wirkt sich natürlich auf die Atmosphäre und die Qualität der Gespräche aus“, sagt Claudia Nötzelmann, Bereichsleiterin Fachmessen.

**Weitere Informationen für die Redaktionen:**

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

Anmeldung und weitere Infos: www.gastro-ivent.de

(3.076 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Hier eine kleine Bildauswahl:**Das aktuelle Logo der GASTRO IVENT:**

https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2023/07/GI24_logo_datum_vertikal_RGB.jpg

Bild 1 (c) M3B GmbH / Jan Rathke: https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2022/11/RS54718_DSC_4631-lpr-Jan-Rathke.jpg

BU: Die GASTRO IVENT vom 25. bis 27. Februar 2024 in der MESSE BREMEN ist DER Branchentreff für Gastronomen, Gemeinschaftsverpfleger und Hoteliers im Nordwesten. Foto: Jan Rathke

Bild 2 (c) M3B GmbH / Jan Rathke: https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2022/11/RS38470_DSC_9839-lpr-Jan-Rathke.jpg

BU: Die über 200 Ausstellenden der diesjährigen GASTRO IVENT kommen unter anderem aus den Bereichen Lebensmittel, Großhandel, Einrichtung und Ausstattung. Foto: Jan Rathke

Bild 3 (c) M3B GmbH / Jan Rathke: https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2024/01/RS54695_DSC_4524-lpr.jpg

BU: Kaffeetrinken macht glücklich – Kaffeeherstellen auch. Vor allem dann, wenn man mit seiner (Handwerks-)Kunst einen deutschen Meistertitel erringt. Gleich drei Disziplinen trägt die Specialty Coffee Association Germany (SCA) auf der Bremer GASTRO IVENT 2024 aus. Foto: Jan Rathke

Bild 4 (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 können die Besucherinnen und Besucher im Coffee-Style-Bereich der GASTRO IVENT zu Hauf bewundern. Foto: Jan Rathke

Bild 5 (c) M3B GmbH / Jan Rathke: https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2024/01/RS66179_DSC_1703-lpr.jpg

BU: Die GASTRO IVENT ist ein Genuss für alle Sinne. Die Besuchenden können viel probieren, sich aber auch in Sachen Interieur und Ausstattung inspirieren lassen. Foto: Jan Rathke

Bild 6 (c) M3B GmbH / Jan Rathke: https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2024/01/RS66227_DSC_1523-lpr.jpg

BU: Auf der GASTRO IVENT können sich die Besuchenden mit „jungem Gemüse“ in jedweder Hinsicht beschäftigen: Neben allerlei Frischware gibt es nämlich auch wieder eine Start-up-Allee, wo diverse Newcomer ihre Produkte und Ideen zeigen.

**Weitere Informationen für die Redaktionen:**

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

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.

Die GASTRO IVENT im Überblick:

Datum: Sonntag bis Dienstag, 25. bis 27. Februar 2024
Öffnungszeiten: Sonntag und Montag jeweils von 10 bis 18 Uhr,
am Dienstag von 10 bis 17 Uhr.
Preise: Tageskarte online: 29€
Dauerkarte für alle drei Tage online: 49€

Die Online-Besucherregistrierung ist online möglich 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 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 über 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.