



**Weitere Informationen
für die Redaktionen:**

MESSE BREMEN · M3B GmbH
 Canan Sevil, T 0421 3505-323
canan.sevil@m3b-bremen.de
www.messe-bremen.de

fish international 2024: Zahlen, Daten & Fakten

19. Fischfachmesse für Fisch und Seafood

Datum:	Sonntag bis Dienstag, 25. bis 27. Februar 2024
Ort:	MESSE BREMEN: Halle 5
Eingang:	Halle 5
Öffnungszeiten:	Sonntag und Montag, 10.00 bis 18.00 Uhr Dienstag, 10.00 bis 17.00 Uhr
Ausstellerzahl:	320 aus 30 Ländern (2022: 321 aus 27 Ländern)
Besucherzahl:	2020: 10.302 Besucher gemeinsam mit der GASTRO IVENT
Eintrittspreise:	Nur für Fachbesucher – im online Verkauf: Tageskarte: € 29,00 Dauerkarte: € 49,00
Gesamtfläche Fischmesse:	10.300 Quadratmeter
Webseite:	www.fishinternational.de
Pressebüro:	Halle 5, Foyer
Presseakkreditierung:	Halle 4, Foyer
Veranstalter:	MESSE BREMEN/M3B GmbH

Programm-Highlights:

Sonntag, 25.02., 13.00 Uhr | Thema: KI und Energieeffizienz

Wie man mit Fisch und künstlicher Intelligenz Energie effizienter nutzen kann, erklärt Sören Eilenberger (Geschäftsführer Flexality GmbH). Anhand praktischer Beispiele zeigt er, wie tiefgefrorener Fisch als Speicher dient und dadurch Kosten und CO₂ eingespart werden können. (Halle 5 Forum)

Montag, 26.02., 15.00 Uhr | Thema: Nachhaltige Fischerei

Nachhaltige Fischerei ist von großer Bedeutung für die Versorgung der wachsenden Weltbevölkerung mit gesunden Lebensmitteln. Aber was heißt nachhaltige Fischerei eigentlich? Und welche Rollen spielen die verschiedenen Akteure wie Fischereien, Verarbeitung und Handel, die

**Weitere Informationen
für die Redaktionen:**

MESSE BREMEN · M3B GmbH
Canan Sevil, T 0421 3505-323

canan.sevil@m3b-bremen.de

www.messe-bremen.de

Wissenschaft und auch Verbraucher dabei? Diesen Fragen geht Götz Ahrens von der Nachhaltigkeits- und Zertifizierungsorganisation MSC (Marine Stewardship Council) mit zahlreichen Expert:innen nach. (Halle 5 Forum)

Dienstag, 27.02., 10.30 Uhr | Thema: People & Culture Management

NEU: Gemeinsam mit der GASTRO IVENT, die parallel zur fish international stattfindet, setzen die Messemacher aus Bremen erstmals das Thema Personal auf die Agenda. Unterstützt werden sie dabei vom Kooperationspartner Zukunft Personal, Europas größter Messe rund ums Personalmanagement. Unter dem Titel „New Work: das Gegenteil von Old Work?“ kommt beispielsweise Dr. Thomas Jung, internationaler Personalleiter bei Vitakraft, zu Wort. Er berichtet, was dabei herauskommt, wenn sich ein mittelständisch geprägtes Traditionsunternehmen konsequent in allen Bereichen neu ausrichtet, um mit flachen Hierarchien, modernen Prozessen und qualifizierten Beschäftigten erfolgreich in die Zukunft gehen zu können. (Halle 5 Forum)

Weitere spannende Vorträge zu interessanten Themen finden Sie im [Programm auf der Webseite](#).

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 rund 11.000 Fachbesuchende aus Fischindustrie, Fischgroßhandel, LEH und Gastronomie in die Hansestadt an. Über 300 Ausstellende aus aller Welt sind allein für die fish international vor Ort und bieten den Rahmen für Information, Austausch und Networking.