



Weitere Informationen für die Redaktionen:

MESSE BREMEN · M3B GmbH

Christina Witte T 0421 3505 - 455

christina.witte@m3b-bremen.de

www.messe-bremen.de

13.729 Fachleute kamen zum Messe-Duo

GASTRO IVENT und fish international zogen so viel Besuchende wie noch nie

Donnerstag, 29. Februar 2024 · Vom 25. bis 27. Februar war die MESSE BREMEN der Dreh- und Angelpunkt für alle, die im Nordwesten – und darüber hinaus – mit Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und LEH zu tun haben. Die GASTRO IVENT fand wieder parallel zur fish international statt und hat die Erwartungen aller Beteiligten mehr als übertroffen.

Gemeinsam zogen die beiden Fachmessen in diesem Jahr 13.729 Besuchende an. „Das sind 3427 mehr als 2020, als die Messen zuletzt parallel stattfanden. Damit haben wir einen neuen Rekord!“, sagt Claudia Nötzelmann, Bereichsleiterin Fachmessen. Und Projektleiterin Marta Pasierbek ergänzt: „Besonders glücklich sind wir darüber, dass der Zuwachs an Besuchenden nicht zu Lasten der Qualität der Gespräche ging. Auch in diesem Jahr zog es fast ausschließlich Entscheidende und Geschäftsführende auf die GASTRO IVENT.“

„Gutes Miteinander braucht gutes Zuhören“

250 Ausstellende standen parat, um das Fachpublikum beispielsweise über aktuelle Food- und Getränketrends, neueste (Küchen-)Technik oder innovative Digitalisierungstools zu informieren. Thematisch ergänzt und abgerundet wurde die Ausstellung durch zahlreiche Events, Workshops und Talks. Am Montag ging es zum Beispiel um die verschiedenen Wege, dem Mangel an Fachkräften zu begegnen. Unter dem Titel „Neues People & Culture Management“ stellten zahlreiche Akteure aus der Praxis ihre Ideen und Konzepte vor. Einer von ihnen war Marius Ries vom renommierten Bremer Restaurant Canova. Er hat vor zwei Jahren die 4-Tage-Woche eingeführt und berichtete von seinen Erfahrungen. Seine Kernthese: „Ein gutes Miteinander braucht vor allem gutes Zuhören – und Antworten auf die Frage: Was wollen meine Leute wirklich, was ist ihnen besonders wichtig?“ Das Programm entstand in enger Zusammenarbeit mit Zukunft Personal, der größten HR-Plattform im europäischen Raum.

Bremen im Zentrum der Kaffeewelt

Als weiteren Höhepunkt veranstaltete die Specialty Coffee Association Germany (SCA) gleich drei offizielle Meisterschaften im Rahmen der GASTRO IVENT: die Latte-Art-Meisterschaft, die Barista-Meisterschaft und den Brewers Cup. 40 Teilnehmende traten insgesamt an, gewonnen haben am Ende Daniel Gerlach (Latte-Art-Meisterschaft), Felix Hohlmann (Barista-Meisterschaft) und Luthfan Satrio Pradipto (Brewers Cup). Für die drei geht es jetzt zu den internationalen Ausscheidungen nach Kopenhagen, Südkorea und Chicago, wo sie hoffentlich genauso bejubelt werden wie bei der Siegerehrung auf der GASTRO IVENT in Bremen.

**Weitere Informationen für die Redaktionen:**

MESSE BREMEN · M3B GmbH

Christina Witte T 0421 3505 - 455

christina.witte@m3b-bremen.dewww.messe-bremen.de**„Die GASTRO IVENT wird immer wertiger“**

Die Stimmung auf der Fachmesse war an allen drei Tagen geschäftig und entspannt. „Wenn jede Messe so wäre, wären wir mehr als glücklich“, sagt beispielsweise Friederike von Dewitz, Geschäftsführerin der Winu Alkoholfrei GmbH, die zum ersten Mal auf der GASTRO IVENT ausgestellt hat. „Wir haben uns im Vorfeld gefragt, ob der Norden schon bereit ist für alkoholfreie Weine und Schaumweine. Die Bestellzahlen sprechen aber eine ganz deutliche Sprache. Die GASTRO IVENT war ein voller Erfolg für uns. Wir kommen wieder!“

Rundum positiv äußerte sich auch Kirsten Gräber, Marketingleiterin bei Prima-Food: „Wir sind sehr zufrieden mit den Gesprächen vor Ort und freuen uns vor allem über die Entscheidung, den Stand in diesem Jahr erheblich vergrößert zu haben. Sowohl optisch als auch atmosphärisch hat das unserem Messeauftritt sehr gutgetan.“ Thorsten Dannemann, Geschäftsführer von Scholer Gastronomietechnik, fand ebenfalls lobende Worte: „Wir sind überaus zufrieden und das liegt nicht nur an der guten Kaufstimmung, sondern sicher auch daran, dass die GASTRO IVENT immer wertiger wird.“

Das passt zu vielen weiteren Statements, die allesamt belegen, dass auf der GASTRO IVENT überwiegend Entscheidende und Geschäftsführende unterwegs waren. „Damit ist und bleibt die GASTRO IVENT der wichtigste Branchentreff im Nordwesten“, sagt Marta Pasierbek, bei der schon während der Messe die ersten Anmeldungen für 2026 eingingen. Dann findet die GASTRO IVENT vom 8. bis 10. Februar statt und zwar wie gewohnt im Verbund mit der fish international.

Weitere Infos: www.gastro-ivent.de

(4.137 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Pressebilder und weitere Informationen

Um Ihnen den Zugriff auf alle wichtigen Informationen zu erleichtern, finden Sie alle Pressemitteilungen und Fotos in unserer digitalen Pressemappe. Diese wird fortwährend aktualisiert. Ihre Zugangsdaten für die digitale Pressemappe lauten:

Link: <https://cloud.m3b-bremen.de/s/9XkCSfEriL73bGy>

Passwort: GASTRO IVENT_fish international 2024

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 250 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.