



Weitere Informationen für die Redaktionen:

MESSE BREMEN · M3B GmbH

Christina Witte T 0421 3505 - 455

christina.witte@m3b-bremen.de

www.messe-bremen.de

Gastronomie zwischen Anspruch und Alltag

Die GASTRO IVENT zeigt Produkte, die sich rechnen, und Ideen, die umsetzbar sind

Montag, 22. Dezember 2025 · Die Gastronomie soll heute vieles zugleich sein: sozialer Treffpunkt, Wirtschaftsfaktor, Innovationsmotor und Retter der Innenstädte. Parallel stehen viele Betriebe vor einer Phase der Neujustierung: Steigende Kosten, veränderte Gästewünsche und eine spürbare Zurückhaltung bei Investitionen prägen den Alltag. Große Innovationssprünge bleiben da eher die Ausnahme.

Gefragt sind stattdessen Lösungen, die funktionieren und wirtschaftlich entlasten. Die GASTRO IVENT versteht sich daher in ihrer 7. Ausgabe einmal mehr als Ort der Konzentration auf das, was Gastronomie im Kern ausmacht: Menschen einen Raum geben, sie zusammenbringen und mit Herz und Handwerk genau die Atmosphäre schaffen, wegen der viele diesen Beruf trotz aller Widrigkeiten gewählt haben.

Food & Convenience: Entlastung im Küchenalltag

Im Mittelpunkt der GASTRO IVENT stehen daher Ausstellende, die Profis aus Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung im Tagesgeschäft konkret unterstützen – insbesondere dort, wo Personalmangel und Kostendruck auf den Wunsch nach gleichbleibend hoher Qualität treffen. Einen Schwerpunkt bilden Anbieter aus dem Bereich Food und Convenience, die kochtechnisch entlasten, ohne dass ihre Kundschaft auf kulinarische Vielfalt verzichten muss. Vertreten sind große Player mit breitem Sortiment wie Recker Feinkost, Feddersen und Prima-Food, aber auch viele Hersteller, die gezielt Produkte für unterschiedlichste Küchenstile und Anforderungen entwickeln: Backwaren, Eis, Desserts, verschiedene Länderspezialitäten oder vegane Produkte – das Angebot ist riesig und ausgesprochen vielfältig.

Getränkevielfalt mit Profil

Auch bei Getränken wird Vielfalt geboten. Die GASTRO IVENT präsentiert eine breite Auswahl an Säften, Schorlen, Limonaden, Bieren und Spirituosen. Regionale Vollsortimenter wie Getränke Ahlers, Beckröge oder Bier Harlos stehen dabei neben spezialisierten, kleineren Anbietern wie beispielsweise der Auricher Süßmost GmbH, die mit ihrem „Ostfriesen-Eistee“ belegen, dass Profil auch jenseits großer Budgets entstehen kann. Zum Thema Bier, das in Bremen traditionell ein großes ist, präsentieren sich insgesamt 15 Anbieter, darunter sieben Brauereien, ergänzt durch Spirituosenhersteller und Anbieter alkoholfreier Alternativen, die mit kreativen Produkten auf veränderte Konsumgewohnheiten reagieren.

Kaffeemeisterschaften: Bühne frei für Leidenschaft, Präzision und Show

Bremen kann aber nicht nur Bier, sondern auch Kaffee – und gilt als einer der bedeutendsten Kaffee-Standorte Deutschlands. Auf der GASTRO IVENT spiegelt sich das nicht nur im Angebot rund um Kaffeemaschinen und Röstereien wider, sondern auch in den vier Kaffee-Wettbewerben, die von der Specialty Coffee Association Germany (SCA) ausgerichtet werden: Barista, Latte Art

**Weitere Informationen für die Redaktionen:**

MESSE BREMEN · M3B GmbH

Christina Witte T 0421 3505 - 455

christina.witte@m3b-bremen.dewww.messe-bremen.de

und erstmals auch Coffee in Good Spirits und die Cezve/Ibrik-Meisterschaft, bei der die traditionelle Zubereitung im orientalischen Kännchen im Mittelpunkt steht.

Während auf der Bühne gezaubert wird, zeigen Ausstellende ringsum die Zukunft des Kaffees: Nachhaltige Lieferketten, sensorische Vielfalt, neue Röstprofile und alternative Brühverfahren sind die Themen, über die sich Fachleute austauschen werden. „Es ist großartig, dass wir mit der SCA erneut einen so starken Partner an Bord haben. Das zeigt, welche Rolle Bremen im Kaffeekosmos spielt – und dass unsere Messe auch für die Spezialitäten-Szene zur festen Größe geworden ist“, sagt Marta Pasierbek, Projektleiterin der GASTRO IVENT.

Technik, Möbel, Atmosphäre

Wenn Gastrokonzepte wirtschaftlich bleiben sollen, spielt natürlich auch die Ausstattung eine zentrale Rolle. Entsprechend präsent sind auf der GASTRO IVENT Ausstellende aus den Bereichen Küchentechnik, Großkücheneinrichtung und Gastronomie-Möblierung. Unternehmen wie Bartscher, Alker und Ommen oder Boettger Großkücheneinrichtung zeigen Lösungen, die auf Effizienz, Langlebigkeit und Alltagstauglichkeit ausgelegt sind.

Ergänzt wird das Angebot durch Möbel- und Ausstattungskonzepte – von funktionalem Gastro-Möbiliar bis hin zu charakterstarken Lösungen aus Holz und Recyclingmaterialien, die sofort Atmosphäre schaffen. Luca Schlesselmann aus Asendorf beispielsweise macht unter seinem Label Tammoe aus hochwertigen Paletten stylische Gastromöbel, mit denen er schon das große Demokratiefest in Berlin ausstatten durfte.

Food Land Bremen: gemeinsam Neues entwickeln

Mit Food Land Bremen ist auf der GASTRO IVENT ein Innovationshub präsent, der acht Start-ups und Gründer:innen präsentiert, aber ganz bewusst über klassische Start-up-Förderung hinausdenkt. „Ziel ist es, jungen Food-Unternehmen ebenso wie etablierten Betrieben Know-how, Vernetzung und Produktionsmöglichkeiten zu eröffnen – und damit Raum für gemeinsames Ausprobieren zu schaffen“, sagt Claudia Nötzelmann, Bereichsleiterin Fachmessen bei der M3B GmbH und gleichzeitig Geschäftsführerin von Food Land Bremen.

Ein gutes Beispiel dafür ist Entosus. Die Produkte des mittlerweile etablierten Start-ups aus Bremen werden aus Insekten hergestellt und sind eine nachhaltige Alternative zu konventionellen Fleischprodukten. Im Angebot sind beispielsweise diverse Snacks und Proteinriegel, aber auch verzehrfertige Gerichte wie „Chili Con Grilli“ oder „Grillognese“. Auf der ersten von Naturland zertifizierten Insektenfarm in Bremen-Hemelingen werden die Grillen gezüchtet, verarbeitet und in den Handel gebracht – und das ganz nach dem Prinzip der Kreislaufwirtschaft. Food Land Bremen hat die ersten Schritte begleitet.

Synergien mit der fish international

Die GASTRO IVENT findet erneut parallel zur fish international statt. Für Fachbesuchende aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ergeben sich dadurch zusätzliche Anknüpfungspunkte – insbesondere im Bereich Fisch, Seafood und nachhaltiger Proteinquellen, die auf beiden Messen eine Rolle spielen. Interessierte können sich im begleitenden Forum und Fischereihafenfunk aktiv in den Dialog einbringen. Bei letzterem wird es beispielsweise auch um

**Weitere Informationen für die Redaktionen:**

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

Algen gehen und wie sie der Gastronomie und Lebensmittelbranche neue Chancen bieten. Köchin und Ernährungsökonomin Antje de Vries wird Makro-Algen und spannende Zubereitungsideen vorstellen und von ihrem veganen Foodkonzept berichten, das sie in einem norwegischen Hotel etabliert hat.

Weitere Infos: www.gastro-ivent.de und www.fishinternational.de

Fotos zum Download:

GASTRO IVENT [Logo](#)

Bild 1 © M3B GmbH / Jan Rathke: [Blick von oben in die Halle](#)

BU: Die GASTRO IVENT vom 22. bis 24. Februar 2026 in der MESSE BREMEN ist DER Branchentreff für Gastronomen, Gemeinschaftsverpfleger und Hoteliers im Nordwesten.

Bild 2 © M3B GmbH / Jan Rathke: [Zwei Barista lachen sich an](#)

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

Bild 3 © M3B GmbH / Jan Rathke: [Kaffee wird frisch aufgebrüht](#)

BU: Die vier Kaffeewettbewerbe der SCA sind in der Kaffeestadt Bremen bestens lokalisiert.

Bild 4 © M3B GmbH / Jan Rathke: [Küchentechnik](#)

BU: Gute „Hardware“ ist auch in der Küche unverzichtbar. Auf der GASTRO IVENT sind daher gleich mehrere Anbieter vertreten.

Bild 5 © M3B GmbH / Jan Rathke: [Verpackung & Nachhaltigkeit](#)

BU: Nachhaltigkeit ist auch in der Gastrobranche das Gebot der Stunde.

Copyright Pressefotos:

Die Pressefotos dürfen nur für redaktionelle Zwecke in Zusammenhang mit Veranstaltungen der M3B GmbH verwendet werden. Die Urheberrechte liegen bei den in den Bilddaten genannten Fotografen. 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.

**Weitere Informationen für die Redaktionen:**

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

Die GASTRO IVENT im Überblick:

Datum: Sonntag bis Dienstag, 22. bis 24. Februar 2026

Ort: MESSE BREMEN, Hallen 6 & 7

Öffnungszeiten: **Sonntag und Montag** 10 - 18 Uhr, **Dienstag** 10 - 17 Uhr

Tickets und Infos: 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 handwerklich hergestellten Lebensmitteln und Getränken über technische Hilfsmittel bis hin zu Mobiliar, Accessoires und digitalen Tools. Rund 250 Ausstellende aus Deutschland und den Nachbarstaaten zeigen, wohin die Branche sich bewegt – und was sie antreibt. Die GASTRO IVENT findet alle zwei Jahre parallel zur fish international, Deutschlands einziger Fisch- und Seafood-Fachmesse, statt.