



Weitere Informationen für die Redaktionen:

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

GASTRO IVENT: Technik, Trends und Tools

Zum 7. Mal überzeugte die Fachmesse mit thematischer Bandbreite und Atmosphäre

Donnerstag, 25. Februar 2026 · Vom 22. bis 24. Februar war die MESSE BREMEN Treffpunkt für Branchenvertretende aus Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Lebensmitteleinzelhandel – aus dem Nordwesten und darüber hinaus. Parallel zur fish international setzte die GASTRO IVENT erneut auf ein Konzept, das in der Praxis zählt: kurze Wege, klare Themen und eine hohe Dichte an relevanten Kontakten.

Gemeinsam zogen die beiden Fachmessen in diesem Jahr 12.761 Branchenvertretende an. „Im Verbund mit der fish international entsteht eine Konstellation, die für viele Betriebe und Unternehmen besonders wertvoll ist – weil sich Themen und Zielgruppen sinnvoll ergänzen“, sagt Claudia Nötzelmann, Bereichsleiterin Fachmessen. Und Projektleiterin Marta Pasierbek ergänzt: „Für Ausstellende ist entscheidend, wen sie am Stand treffen. Die Rückmeldungen zeigen: Hier waren viele Entscheidende und Geschäftsführende unterwegs – und das macht die Fachmesse so effektiv.“

„Immer offen sein für Neues“

Gut 200 Ausstellende standen bereit, um das Fachpublikum unter anderem über aktuelle Food- und Getränketrends, neue (Küchen-)Technik und Digitalisierungslösungen zu informieren. Ergänzt wurde die Ausstellung durch Vorträge und Talks, die konkrete Impulse für den Betriebsalltag lieferten. Besonders groß war der Andrang bei Jan-Eike Reith, Geschäftsführer der Leichtsin media: In seinem Vortrag „Mit Social Media zu mehr Sichtbarkeit und Gästen“ gab er praxistaugliche Strategien für Reichweite, Content und Conversion.

Auch Gastronomieberater Björn Grimm zog viele Zuhörende ins Auditorium. Auf seine ungeschönte Analyse der aktuellen Rahmenbedingungen folgte ein klarer Blick nach vorn: Grimm machte Mut, Betriebe aktiv und vorausschauend zu gestalten, Prozesse zu optimieren – und konsequent offen zu bleiben für Neues.

Bremen im Zentrum der Kaffeewelt

Ein weiterer Höhepunkt waren die vier offiziellen Meisterschaften der Specialty Coffee Association Germany (SCA), die im Rahmen der GASTRO IVENT ausgetragen wurden: Latte Art, Barista sowie Coffee in Good Spirits und Cezve/Ibrik. Insgesamt traten über 40 Teilnehmende an. Als nationale Siegerinnen und Sieger setzten sich durch: Alyson Wong (Latte Art), Michael Rieker (Coffee in Good Spirits) und Felix Hohlmann (Barista). Ella Simon aus Hamburg gewann die Cezve/Ibrik-Meisterschaft und belegte zudem den zweiten Platz beim Barista-Wettbewerb. Für alle vier geht es nun zu internationalen Wettbewerben – unter anderem nach Brüssel, Panama City und Los Angeles.

**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 ist für uns ein gesetzter Termin“**

Die Stimmung auf der Fachmesse war an allen drei Tagen geschäftig und unaufgeregt – geprägt von Terminen, kurzen Abstimmungen und vielen Gesprächen am Stand. „Es geht hier deutlich entspannter zu als bei manch anderen Messen – und wir hatten schon nach zwei Tagen ein Ergebnis wie sonst nach drei Messtagen. Wir sind in jeder Hinsicht zufrieden“, sagt Michael Schillinger, Verkaufsleiter bei Rational.

Rundum positiv äußerte sich auch Marco de Jong, Produktentwickler bei Zandbergen World's Finest: „Ich habe es immerhin ins Regionalfernsehen geschafft“, sagt er grinsend und ergänzt: „Mit der Marke Beyond Meat, die wir exklusiv in Europa vertreiben, sind wir schon sehr gut im Markt verankert, aber wir konnten hier auch mit unseren Innovationen punkten. Das freut mich als Produktentwickler natürlich besonders.“

Wie herausfordernd es sein kann, neue Produkte im Markt zu etablieren, weiß auch der Bremer Florian Arreola, der Conchas – ein in Mexiko sehr verbreitetes, dekoratives Hefengebäck – in Deutschland bekannter machen will. Sein Unternehmen gehört zu den neun Bremer Start-ups, die sich auf der GASTRO IVENT präsentiert haben und die von Food Land Bremen unterstützt werden. „Wir haben hier genau die richtigen Menschen zur richtigen Zeit gesprochen. Es war super! Für Start-ups ist die GASTRO IVENT rundum zu empfehlen!“

Asim Arslan und Frank Altemeier, Gebietsleiter bei Melitta Professionell, hoben vor allem das Einzugsgebiet hervor: „Wir hatten hier Kunden aus Helmstedt, aus Minden und von den ostfriesischen Inseln. Die Leute sind 300 Kilometer und mehr gefahren. Das ist schon beachtlich“, sagt Altemeier. Arslan ergänzt: „Viele wollen sich den Stress der ganz großen Messen nicht antun – und auch wir schätzen die Atmosphäre hier in Bremen sehr: Es herrscht geschäftiges Treiben, aber niemand ist gestresst oder reizüberflutet.“

Dietrich Turner, Geschäftsführer der Mackenstedter Kornbrennerei, fand ebenfalls lobende Worte: „Der Messesonntag hat uns sehr positiv überrascht – und zwar nicht nur in Hinblick auf die schiere Menge der Besucher, sondern auch in puncto Gesprächsqualität. Die GASTRO IVENT ist für uns daher nicht ohne Grund seit Jahren ein gesetzter Termin.“

Die Statements spiegeln eine Beobachtung, die sich über alle Messtage hinweg bestätigte: Auf der GASTRO IVENT waren überwiegend Entscheidende und Geschäftsführende unterwegs – und damit genau die Gesprächspartner, auf die Ausstellende setzen. „Damit ist und bleibt die GASTRO IVENT der wichtigste Branchentreff im Nordwesten“, sagt Marta Pasierbek.

Weitere Infos: www.gastro-ivent.de

Fotos zum Download:

GASTRO IVENT [Logo](#)

**Weitere Informationen für die Redaktionen:**

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

Bild 1 © M3B GmbH / Victoria Müller: [Blick in Halle 6](#)

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

Bild 2 © M3B GmbH / Victoria Müller: [Blick in Halle 7](#)

BU: In entspannter Atmosphäre trafen rund 200 Ausstellende auf entscheidungsfreudiges Fachpublikum.

Bild 3 © M3B GmbH / Victoria Müller: [Start-up-Area in Halle 7](#)

BU: Auf der Start-up-Area in Halle 7 reichte das Angebot von mexikanischen Gebäckspezialitäten bis hin zur elaborierten Software-Komplettlösung für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Bild 4 © M3B GmbH / Victoria Müller: [Kaffeemeisterschaften](#)

BU: Auf der GASTRO IVENT wurden 2026 gleich vier nationale Kaffeemeisterschaften ausgetragen: Latte Art, Barista, Coffee in good Spirits und Cevze/Ibrik.

Bild 5 © M3B GmbH / Victoria Müller: [Ella Simon aus Hamburg](#)

BU: Ella Simon aus Hamburg gewann die Cevze/Ibrik-Meisterschaft und belegte zudem den zweiten Platz beim Barista-Wettbewerb.

Ein Motiv, das für beide Fachmessen steht, [finden Sie hier](#). © M3B GmbH / Sascha Wellenberg

BU: Parallele Genusswelten: Während auf der fish international Seafood im Fokus steht, laufen im Begleitprogramm der GASTRO IVENT vier nationale Kaffee-Meisterschaften.

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.