

Einladung zur



Showtime für exzellente FOOD-Kompetenz

Leipziger Messe, Halle 2, O2. – O4. November 2025
Öffnungszeiten täglich 10 – 18 Uhr



in Kooperation mit der Messe
ISS GUT! in Leipzig

FACHMESSE FÜR GASTGEWERBE
UND ERNÄHRUNGSHANDWERK



2. – 4. NOVEMBER 2025

Das außergewöhnliche Messe-Erlebnis für gastronomische Gastgeber





Alle Informationen zur FOODSpecial erhalten Sie von Ihrem zuständigen Service-Bund Partner oder von:
 Trias Food GmbH, Johannes Fuchs, Telefon 0 91 23 – 99 99 700,
 trias@food-special.de, www.trias-food-special.de
 Anfahrtsplan zur Messe unter
<https://www.iss-gut-leipzig.de/de/aufenthalt/anfahrt-parken/>

Die FOODSpecial ist eine gemeinsame Initiative der Service-Bund Gesellschafter:



Lösen Sie den unten angegebenen Code ab sofort im Online-Ticketshop unter <https://tickets.leipziger-messe.de/issgut2025> für Ihre kostenlose Tageskarte ein, drucken diese aus und legen sie am Messe-Eingang vor oder speichern den QR-Code auf dem Smartphone ab.

NUR ONLINE EINLÖSBAR!

IGL25OMSO

bitte scannen!



Wir laden Sie herzlich zu einer kleinen Pause in unserem Messe-Restaurant ein. Andreas Scholz (Küchendirektor des Esperanto-Hotels, Fulda) und sein Team werden Sie genussvoll verwöhnen.



Neue Zugangsregelung zur Kundenbewirtung:
 Für den Zutritt zur Kundenbewirtung benötigt jede Person das unten abgebildete, **grüne Armband**. Erkundigen Sie sich bitte vorab bei Ihren Fachberatern.



Lassen Sie sich inspirieren von den Schwerpunkten am Service-Bund Eigenmarkenstand:



MyKitchenManager – Menüplanung und Warenwirtschaft für Großküchen und Caterer



Complett – Küche komplett – unser Non-Food Sortiment



Mermaid – Feelgood Seafood



Rodeo Ranch Quality – Mehr als nur Fleisch



Salva D'Or – Taste the Mediterranean



Sourcer – Nachhaltiger Heißgetränke-Genuss



ExpertPartnership – Innovation & Qualität: Von Köchen für Köche



Better Desserts – Dessert. Aber anders.



Aus der Region – Aus der Region, für die Region



Lucki Maurer (Fleischexperte, Autor, Musiker, Gastronom + Landwirt), Mathias „Smut“ Selbert (Showkoch + Grillmeister), Udo Michael Wischniewski (Koch, Fachberater + Gastronomieexperte), Maja Kirsch (Kulinarische Botschafterin & Moderatorin für Wandel, Führung und Umsetzungskultur), Sven-Uwe Kempe (Fischexperte), Santana Oliveira Graca (Barista), Thomas Schön (MyKitchenManager) und Rainer Kurz (Dessertexperte).