

# LAND & MEER

Das Event für Gastronomen und Genießer  
mit starken Partnern für den Norden



**GASTLAND  
ITALIEN**

**KULTUR  
WERFT  
GOLLAN**  
INTERNATIONALE  
KUNST, KULTUR UND EVENTS

**LÜBECK  
13. BIS 14.  
OKTOBER  
2025**

# MEHR ALS KULT DIESE LOCATION **GOLLAN-KULTURWERFT**



Attribute, die zur Kulturwerft Gollan und den Menschen passen, die dem historischen Industriekomplex neues Leben einhauchen. Die Gollanwerft blickt auf eine lange abwechslungsreiche Geschichte zurück. Mit ihrem mor-

biden Charme, verzaubert sie alle Besucher, der in Lübeck seinesgleichen sucht. Backsteinrote Hallen, Details aus Stahl und Eisen, Rost und zerbrochene Scheiben stehen in lebendigem Kontrast zu modernen Glas-

fronten. Die dem Verfall preisgegebenen Hallen wurden seit 2014 behutsam zu einem Ort weiterentwickelt, an dem Kultur und Begegnung im Fokus stehen.

# DIE 132 REGIONALEN MESSEN IM VERGLEICH ZU 2022



Die regionalen Messen in Deutschland haben die Corona-Krise überwunden. Rund 36.000 ausstellende Unternehmen beteiligten sich 2023 an den 132 regionalen Messen in Deutschland.

Das sind über 70 Prozent mehr als noch 2022. Sie belegten eine Standfläche von knapp 1,13

Millionen Quadratmetern (+ 61 Prozent) und zogen das Interesse von 3,9 Millionen Besucherinnen und Besuchern (+ 86 Prozent) an.

Zu erwähnen ist dabei, dass 2022 noch deutlich von Corona-Verboten geprägt war. So konnten 2022 nur 90 Messen durchgeführt werden.

Dies geht aus einer Untersuchung des Verbands der deutschen Messewirtschaft AUMA hervor, die jetzt abgeschlossen wurde.



**HIGHLIGHT**  
**BARTENDER-**  
**BATTLE**  
**AN ALLEN**  
**TAGEN!**

# DIE THEMENBEREICHE

## **GETRÄNKE & NAHRUNGSMITTEL**

**Neue Trends:** Getränke mit und ohne Alkohol, Nahrungsmittel, Nahrungsmittel aus dem 3D-Drucker, regionale Lebensmittel, Neuheiten in der Gastronomie

## **KÜCHENTECHNIK & -AUSSTATTUNG**

Neue Trends in der Küche und Ausnutzung möglicher Kostenersparnisse, Abfallvermeidung, intelligente Küchenlösungen

## **DIENSTLEISTUNGEN**

Beratung, Planung, Energieberatung, Versicherungen, Lieferdienste

## **DIGITALISIERUNG**

Kassen- & Abrechnungssysteme, Software, Personalplanung, Warenwirtschaft, Kostenrechnungsanalyse, Reinigungsmaschinen

## **EINRICHTUNG & AUSSTATTUNG**

Hotel, Gastronomie, Outdoormobiliar, Berufskleidung



# TIPPS FÜR IHR UNTERNEHMEN ZU DEN WICHTIGSTEN THEMEN

## ALLGEMEINE DIENSTLEISTUNGEN

- ✘ Speisen und Getränke
- ✘ Übernachtung
- ✘ wichtige Technologietrends im Gastgewerbe. Beispiele sind der Aufstieg von ChatGPT und die wachsende Rolle der Robotic
- ✘ Catering
- ✘ Hygiene (Personalhygiene, Lebensmittelhygiene und Küchenhygiene)
- ✘ Was zeichnet eine gute Servicekraft aus

## 9 TIPPS FÜR NACHHALTIGKEIT

- ✘ Energie sparen
- ✘ weniger Wasser
- ✘ Lebensmittelabfälle vermeiden
- ✘ Verpackungen reduzieren
- ✘ biologisch abbaubare Einwegprodukte
- ✘ Müll richtig trennen
- ✘ Gästewünsche berücksichtigen
- ✘ regionale Produzenten unterstützen

## DAS SOLLTEN SIE WISSEN !

- ✘ gutes Personal rekrutieren
- ✘ auf Qualität bei den Speisen achten
- ✘ regionale Produkte einsetzen
- ✘ Tischkultur überdenken
- ✘ gutes Betriebsklima
- ✘ employee retention (Mitarbeiterbindung)



# DIE GASTRONOMIE UNTERLIEGT EINEM STÄNDIGEN WANDEL. NUR, WER DIE ZUKUNFT VERSTEHT, HAT BESTE CHANCEN ERFOLGREICH ZU SEIN.

Die Voraussetzung für eine räumliche Transformation ist eine gedankliche Transformation. Um zu dynamischen, veränderbaren Orten zu werden, die den Bedürfnissen aller Menschen dienen, müssen Räume ihre gedankliche Statik verlieren.

Erst wenn wir erkennen, dass Räume nichts „Gegebenes“ sind, sondern das Resultat eines stetigen Neuverhandelns von Aktionen und Reaktionen, können wir auch die Potenziale erkennen, die in ihnen stecken.

## ZUKUNFT

- ✘ die Zukunft der Gastronomie liegt in der Transformation und Digitalisierung
- ✘ KI in der Gastronomie
- ✘ Reinigungsroboter und Robotik im Allgemeinen
- ✘ finden wir in Zukunft noch ausreichend Gastronomen?
- ✘ Service 4.0. So sieht der Erfolg in der Zukunft aus

- ✘ Zero Waste - weniger Müll bedeutet mehr Umsatz
- ✘ Rückkehr zum Regionalen und Saisonalen



# GASTLAND ITALIEN

## **WAS MACHT ITALIEN SO EINZIGARTIG?**

Einer der Alleinstellungsmerkmale sind die malerischen Landschaften – von den schneebedeckten Alpengipfeln im Norden bis zu den sonnenverwöhnten Küsten im Süden.

Aber auch in Sachen Gourmetküche sind Italiens Köche ganz vorne dabei – ist doch die Zahl der Sterne-Restaurants aktuell auf 378 gestiegen.

## **MISSION ITALY**

Spitzengastronomie sowohl italienisch als auch regional. Der Gourmet liebt gute und teure Lebensmittel, schließlich zelebriert er das Kochen. Der Weg ist das Ziel.

Italienische Weine sind so abwechslungsreich wie das Land. Entdecken Sie die vielfältigen Aromen Die Weinwelt bei uns zu Gast.

Unsere Gäste aus Italien ebenso wie unsere italienischen Freunde aus Schleswig-Holstein werden Ihnen an beiden Tagen Außergewöhnliches präsentieren.





VIELEN DANK  
FÜR IHRE  
AUFMERKSAMKEIT!



MESSE UND EVENT GMBH

Veranstalter:

M&E | Messe und Event GmbH | Spenglerstraße 43 | D-23556 Lübeck

Telefon: +49 (0)451 8104430 | E-Mail [info@messeundevent-gmbh.de](mailto:info@messeundevent-gmbh.de)

[www.messeundevent-gmbh.de](http://www.messeundevent-gmbh.de)