

NORD GASTRO & HOTEL 2024

MESSEJOURNAL

DIE FACHMESSE FÜR GENUSS UND GASTLICHKEIT

250 Aussteller, über 5.000 Besucher aus dem Hotel- und Gastronomiebereich, neueste Trends im Food- und Nonfoodbereich, Top-Präsentationen und die legendäre familiäre Husumer Atmosphäre... Fehlen nur noch Sie für eine richtig gute gemeinsame Zeit. Herzlich willkommen auf der Nord Gastro & Hotel!

NORD GASTRO & HOTEL CAREER

NEUE KARRIEREMESSE DES GASTGEWERBES MIT
IHK UND FACHKRÄFTEINITIATIVE IN HUSUM

TASTING THE FUTURE

SPANNENDE PODIUMSDISKUSSION UND
IMPULSVORTRÄGE MIT KI-EXPERTEN

PROGRAMM

INTERAKTIVES FORUM FÜR
IDEENHUNGRIGE UND WISSBEGIERIGE

Plop Dich ans Meer.

NEU!

- KRÄFTIG WIE DER KÜSTENWIND.
- MILD WIE DAS SONNENLICHT.
- UNGEFILTERT WIE DER ECHE NORDEN.



BIER
BEWUSST
GENIESSEN.
THE DEUTSCHEN BRAUER.

Facebook icon Instagram icon FLENS

Jetzt probieren. Flensburger Strand-Lager.

DIE FACHMESSE FÜR GENUSS UND GASTLICHKEIT

LIEBE GASTRONOMEN, LIEBE HOTELIERS, LIEBE GÄSTE,

ein herzliches Willkommen zur Nord Gastro & Hotel 2024!

Ob Sie Branchennewcomer sind oder etablierter Profi im Außer-Haus-Markt: Auf unserer zweitägigen Fachmesse für Genuss und Gastlichkeit werden wir Sie begeistern: sei es mit neuen Trends im Getränke- und Foodbereich oder mit anwenderfreundlichen digitalen Lösungen für den modernen Gästeservice. Wir freuen uns auch über das Bekenntnis des Landes Schleswig-Holstein zu dieser Messe, das sich unter anderem in unserem regionalen Erzeugermarkt, „Gutes vom Hof“ widerspiegelt. 250 Aussteller zeigen Ihnen in drei Hallen außerdem köstliche Kreationen, praktische Verpackungslösungen sowie das passende Mobiliar für Ihr Business und beraten Sie zum State of the Art der Küchentechnologie.

Sie kommen nach Husum, um alte Kollegen zu treffen und neue Kontakte zu knüpfen? Dann nutzen Sie die Gelegenheit doch auch für einen gemeinsamen Blick in die Zukunft, mit unserem KI- und Digitalisierungs-Hub „Tasting the Future!“ Hier nehmen wir die Gastronomie 4.0, kochende Roboter und andere Technologien, die neue Effizienz versprechen, aus Sicht von Fachleuten und Anwendern für Sie unter die Lupe.

Last but not least stellen wir uns dem Thema Fachkräftemangel als einer der großen Herausforderung in der Gastronomie. Wir laden am Dienstag in unserer Event-Arena erstmals zur neuen Karriere-messe, Nord Gastro & Hotel CAREER, ein. Eingerahmt von Vorträgen zu zeitgemäßem Recruiting und Chancen durch Weiterbildung,

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN, LIEBE VERANSTALTER UND BESUCHER,

einen Tag auf der Nord Gastro & Hotel zu verbringen, ist für mich immer ein Erlebnis. Auf der Fachmesse für Genuss und Gastlichkeit kann auf über 10.000 m² gestöbert, gestaunt, gelernt und gelacht werden.

So viel darf ich verraten: die Leistungsschau wartet wieder mit einem großen Angebot von Speisen und Getränken, Lebensmittelverpackungen, professioneller Küchenausstattung und -bekleidung bis hin zu Software für den Gastronomiebereich auf. Profitieren Sie von der Begegnung auf Augenhöhe, tauschen Sie sich aus und kommen Sie ins Gespräch. Sie können vergleichen, anfassen und sich beraten lassen.

Ich freue mich sehr, dass die Nord Gastro & Hotel als größte Ordermesse in Schleswig-Holstein und Branchentreff des Nordens auch in diesem Jahr wieder stattfindet. Ich danke dem Organisations-Team für seinen Einsatz und wünsche allen Veranstaltern und Gästen tolle Begegnungen, aufschlussreiche Gespräche und zwei erlebnisreiche Tage in der schönen Hafenstadt Husum.

Dirk Luther



bringen wir, in Kooperation mit der Industrie- und Handelskammer, interessierte Talente in Kontakt mit suchenden Betrieben.

Wir freuen uns also auf viele positive Impulse für die kommende Saison und wünschen Ihnen eine erfolgreiche Messezeit in Husum.

Meike Kern
Geschäftsführerin Messe Husum & Congress



Großküchen planen und realisieren? Wir wissen, wie's geht!

Eine Großküche kommt nicht von der Stange. Sie muss genau zu Ihren Bedürfnissen passen. Alles muss stimmen: von der optimalen Raumplanung bis zum kleinsten Detail. Lassen Sie das unsere Sorge sein und freuen Sie sich auf ein erfahrenes Team von Spezialisten. Wir planen und realisieren Ihre Großküche. Holen Sie sich doch einfach schon mal Inspirationen und Ideen in unserer Ausstellung – wir stehen gerne mit Rat und Tat zur Seite. Herzlich willkommen!

Unser Sortiment gibt es auch online!
www.steuer-husum.de/shops



- Großküchentechnik
- Geschirr, Glaswaren und Küchenequipment
- Kälte- und Klimatechnik
- Lüftungsanlagen
- Edelstahlfertigung
- Schaltschrankbau

steuer  **er**
Kälte · Klima · Lüftung · Großküche

ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG, 12.02.2024 10:00 – 18:00 UHR

DIENSTAG, 13.02.2024 10:00 – 18:00 UHR

GELÄNDEPLAN

MESSE HUSUM & CONGRESS · AM MESSEPLATZ 12 - 18 · 25813 HUSUM



INHALT

| | | |
|----|--|----------------------------|
| 8 | | SCHIRMHERR |
| 10 | | NORD GASTRO & HOTEL CAREER |
| 12 | | PROGRAMM |
| 16 | | HALLENPLÄNE + AUSSTELLER |
| 22 | | NACHGEFRAGT |
| 28 | | BRANCHENNEWS |
| 36 | | AUSSTELLERNEWS |
| 54 | | IMMOBILIEN |

VERANSTALTER



PARTNER



NORD GASTRO & HOTEL MESSEJOURNAL

ONLINE-VERSION UNTER WWW.NORDGASTRO-MESSEJOURNAL.DE

Herausgeber: Messe Husum & Congress GmbH & Co. KG | Am Messeplatz 12 – 18 | 25813 Husum

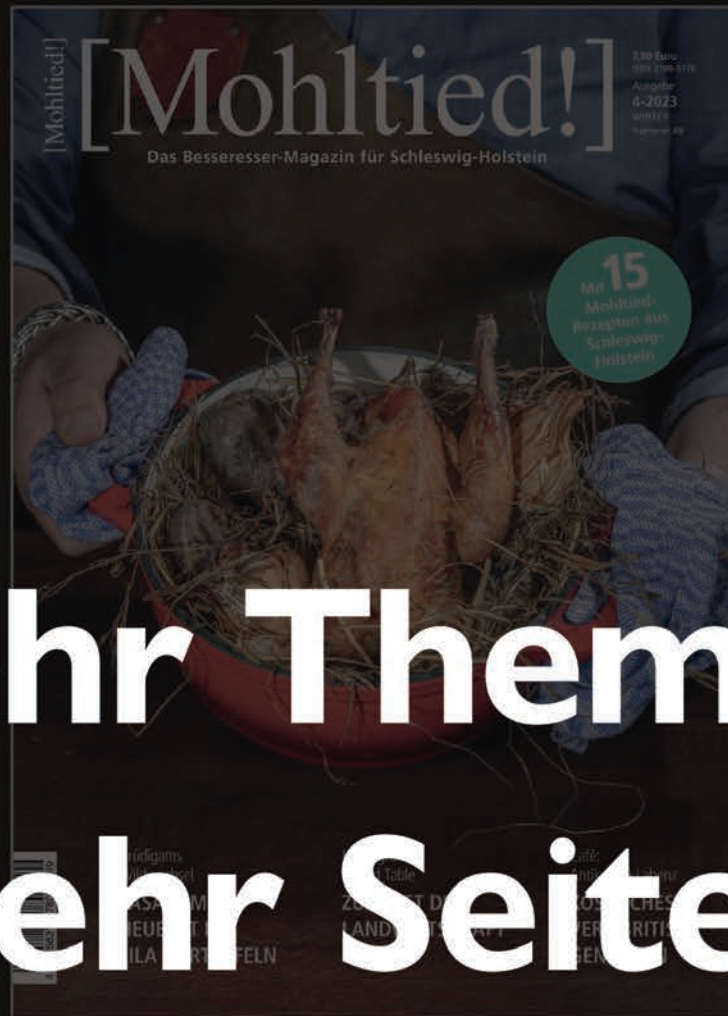
Verlag und Gesamtherstellung:

Verlagshaus Fachzeitschriften Teegen GmbH | Holger Teegen | Am Bornkamp 12 | 23795 Schackendorf/Bad Segeberg

Tel.: +49 4551 1450 | Fax: +49 4551 2504 | www.vht.de | E-Mail: nordgastro@vht.de

Fotos: MHC, Holger Teegen

Verlag und Herausgeber können trotz sorgfältiger Überprüfung der Inhalte durch die Redaktion keine Haftung für die Richtigkeit der Veröffentlichung übernehmen. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung der Verlages unzulässig und strafbar. Für unverlangt eingesandte Manuskripte wird keine Haftung übernommen. Mit Namen oder Zeichen des Verfassers gekennzeichnete Beiträge stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar. Im Übrigen gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Autorenbeiträge.



Mehr Themen! Mehr Seiten! Mehr Mohltied!

Nach 16 erfolgreichen Jahren ist es Zeit für einen Neuanfang. Neues Papier, neues Design, neues Logo, neue Inhalte – insgesamt also eine neue und bessere Mohltied! Seien Sie gespannt: Im Mai geht es los!

Als Abonnent der neuen Mohltied! kommen Sie dreimal im Jahr in den Genuss einer Ausgabe frei Haus – dazu zweimal im Jahr das neue FEINHEIMISCH-Magazin. Statt 37,50 Euro zum Vorzugspreis von 28,90 Euro (inkl. Versand in D) – auch als Geschenk-Abo!

Zu bestellen telefonisch unter 04351 - 666 05 11 oder unter shop.die-seite-verlag.de
DIE SEITE Verlag & Medien GmbH · Carlshöhe 27 · 24340 Eckernförde

**Wir sehen uns am 12. und
13. Februar in Husum!
Stand 1A10 in Halle 1
Wir freuen uns auf Sie!**

DIRK LUTHER IST SCHIRMHERR DER NORD GASTRO & HOTEL 2024

PROMINENTER STERNEKUCH UNTERSTREICHT MESSE-MOTTO VON GENUSS UND GASTLICHKEIT

Dirk Luther, Geschäftsführer und Küchendirektor im Vitalhotel Alter Meierhof in Glücksburg, hat die Schirmherrschaft für die diesjährige Messeausgabe der Nord Gastro & Hotel in Husum übernommen. „Ob Food Truck oder Gourmetrestaurant, ob Bed & Breakfast oder 5-Sterne-Hotel, unsere Branche bietet immer etwas ganz Wesentliches, nämlich den genussvollen Rahmen für ein geselliges Miteinander. Das zeichnet uns aus und das möchte ich mit der Übernahme der Schirmherrschaft hervorheben“, sagt Dirk Luther. Luthers von der französischen Küche inspirierte Kochkunst macht seine Location an der Flensburger Förde seit 2008 durchgängig zu einem mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Spitzenrestaurant. Der gebürtige Hamburger, der seit über 15 Jahren in Schleswig-Holstein lebt und arbeitet, ist zudem als norddeutscher Fernsehkoch im NDR bekannt.

Messe Husum & Congress als Branchentreffpunkt des Nordens

Die Nord Gastro & Hotel findet als „Fachmesse für Genuss und Gastlichkeit“ an zwei Tagen, vom 12. bis 13. Februar, auf dem Messegelände in Husum statt. Rund 250 Aussteller präsentieren hier ein breites Angebot, das sich von Speisen und Getränken über Lebensmittelverpackungen, professionelle Küchenausstattung und -bekleidung bis hin zu Software für den Gastronomiebereich erstreckt. Den Fachbesuchern werden sowohl im Food- als auch im Nonfoodbereich Produktneuheiten, Gastro-Trends sowie vielfältige Verkostungsmöglichkeiten geboten. Vertreten sind neben namhaften Brauereien und 30 Winzereien auch norddeutsche Limo-Spezialitäten und ausgefallene Lifestyle-Getränke. Start-ups in der Lebensmittelherstellung finden sich ebenso unter den Ausstellern, wie international erfolgreiche Firmen, z.B. aus dem Bereich der Würzsaucen. Für die erwartete Besucherzahl von etwa 5.000 Gästen soll jedoch nicht nur das vielseitige Ausstellerangebot sorgen. Als Fachmesse bietet das Event gute Vernetzungsmöglichkeiten unter Kollegen, Partnern und Branchen-Newcomern. Unterstützt wird der Austausch zu angesagten Themen und drängenden Fragen des Gastgewerbes, das u.a. mit steigenden Kosten und fehlendem Personal zu kämpfen hat, von Workshop-Angeboten und Vorträgen zu praxisnahen Themen. Dazu gehört auch ein KI-Panel. Hier sollen die Möglichkeiten des Einsatzes von Digitalisierung und künstlicher Intelligenz in der Außer-Haus-Branche aus verschiedenen Blickwinkeln diskutiert werden.

Live-Interview mit Dirk Luther in der Event-Arena

Neu ist auch die Einrichtung einer Event-Arena in Halle 3, die unter anderem als Bühne für die Eröffnungsveranstaltung sowie für ein Interview mit dem Schirmherrn dient, das einen Blick hinter die Kulissen seiner kreativen Küche und einen Ausblick auf aktuelle Trends im Gastgewerbe erlaubt. In dem Live-Talk mag auch das Thema Mitarbeiterbindung auf den Tisch kommen, denn nur durch Vertrauen, Ehrlichkeit und den offenen Austausch untereinander kann sich der Glücksburger Sternekoch eine gute Küche vorstellen: „Man kann auf Dauer nur gemeinsam gute Leistungen bringen, dafür ist der Zusammenhalt im Team unheimlich wichtig“, sagt Luther. Auch auf die regionalen Erzeuger unter den Messeausstellern wird Luther, selbst

insbesondere ein Fan von Fischgerichten, gut zu sprechen sein. „Ich habe hohe Ansprüche an Qualität und Frische und bin gern auch im direkten Kontakt mit den Erzeugern. So weiß ich ganz genau, was ich meinen Gästen serviere“, sagt der Sternekoch. „Und außerdem mag ich den persönlichen Austausch beim Einkauf um die Ecke und genieße einen Schnack auf dem Wochenmarkt.“

Die Nord Gastro & Hotel findet vom Montag, 12. bis Dienstag, 13. Februar von 10:00 bis 18:00 Uhr auf dem Gelände der Messe Husum & Congress, Am Messeplatz 12 – 18, statt. Tickets für Fachbesucher gibt es im Ticketshop: <https://nordgastro-hotel.de/ticketshop/>

Erstmals und passend zur aktuellen Personalsituation in der Branche wird der Branchentreff von der Jobmesse Nord Gastro & Hotel CAREER flankiert. Diese bietet suchenden Unternehmen eine Präsentationsplattform. Die Nord Gastro & Hotel CAREER findet am 13. Februar von 12:00 bis 18:00 Uhr auf dem Gelände der Messe Husum & Congress in der Event-Arena, Halle 3, statt. Kostenfreie Tickets für Jobsuchende gibt es unter nordgastro-hotel.de/ngh-career/.



DIRK LUTHER,
GESCHÄFTSFÜHRER UND KÜCHENDIREKTOR

Dirk Luther ist seit 2006 im Vitalhotel Alter Meierhof »an Bord« und seit 2014 Geschäftsführer. Das Restaurant Meierei erhielt unter seiner Leitung auf Anhieb einen Stern vom Guide Michelin, seit 2008 wird seine Leistung durchgängig mit zwei Sternen anerkannt.

In Hamburg geboren, zählen viele namhafte berufliche Stationen zu seinem Lebenslauf, u. a. der Anglo-German Club, das Hotel Louis C. Jacob in Hamburg und das Hotel La Côte Saint-Jacques im Burgund. Seinen Küchenstil, klassisch französische Küche mit modernen Akzenten, entwickelt er stets weiter fort und bleibt ihm doch treu. Bekannt ist er aus seiner Kochsendung im Schleswig-Holstein Magazin des NDR.

Frischt auf.



BIER
BEWUSST
GENIESSEN.
DIE DEUTSCHEN BRAUER.

**NORD
GASTRO**
HOTEL
Halle 2
Stand D18

Dithmarscher
... frisch von der Küste!



dithmarscher.de

„DIE JOBMESSEN AUS MEINER SCHULZEIT SIND NICHT MEHR ZEITGEMÄß“

NORD GASTRO & HOTEL CAREER ZEIGT NEUE WEGE FÜR RECRUITING IM GASTGEWERBE

Ob Köchin, Bäcker, Kellner, ob Hauswirtschafterin, Hotelfachfrau oder Hotel- und Tourismusmanager: Berufe in der Gastronomie sind vielseitig und richten sich an die unterschiedlichsten Talente. Um nach dem Corona-Knick wieder neue Mitarbeiter in ausreichender Zahl für diese Berufe zu begeistern, sind jedoch innovative Recruiting-Formate gefragt. Eines dieser Formate hat die Messe Husum & Congress jetzt entwickelt. Sie nutzt den Rückenwind der etablierten Messe Nord Gastro & Hotel und lädt begleitend, erstmals am 13. Februar 2024, zur Nord Gastro & Hotel CAREER ein. In der Event-Arena in Halle 3 findet dann ein Job Matching zwischen Betrieben und neuen Talenten statt. Ziel ist der persönliche Austausch in lockerer Atmosphäre. Lennart Haase ist Projektmanager der Karriere-messe und plant auch das Rahmenprogramm.

„Die altmodischen Jobmessen, die ich noch aus der Schulzeit kenne, sind einfach nicht mehr zeitgemäß“, sagt der 26-jährige gebürtige Husumer. „Wir brauchen eine spannende Plattform, die jeden anspricht.“ Schon bei der Vorreiter-Veranstaltung WINDCareer, der Jobmesse der HUSUM WIND, hat der Student den Spaß an neuen Wegen der Talentsuche entdeckt und unterstützt nun bei der Übertragung der Erfolgsfaktoren auf die Außer-Haus-Branche. „Wir wollen informativ sein, aber auch dynamisch. Vor allem soll den Jobsuchenden der erste Schritt leichtfallen.“

Weiterbildung für Quereinsteiger

So genügt ein kostenfreies Ticket, um auf der Nord Gastro & Hotel CAREER einen Einblick in die Chancen und Möglichkeiten der Welt des Gastgewerbes zu gewinnen. Fachkraftsuchende Betriebe stehen zum Gespräch für Fragen über die Aufgaben in Ihrem Unternehmen bereit oder präsentieren sich an den Job Walls per Aushang. Manche Besucher würden vermutlich schon erste Erfahrungen aus dem Gastro-Umfeld mitbringen, aber unsicher sein, wie es auf diesem Weg weitergehen könne, glaubt Haase. „Ich selbst habe als Schüler in der Gastronomie als Kellner gearbeitet, bei Events und Festivals ausgeholfen und später bei großen Veranstaltungen, wie



Lennart Haase, Projektmanager Nord Gastro & Hotel CAREER

Hochzeiten, auch schon mal die Leitung übernommen.“ Wer auf solchen Wegen bereits neugierig auf die Möglichkeiten der Branche geworden ist, der kann sich gleich vor Ort über den Quereinstieg oder über Möglichkeiten der Aus- und Weiterbildung informieren, z.B. bei den anwesenden Mitarbeitern der IHK Flensburg und der Wirtschaftsakademie Schleswig-Holstein.

Auch im Rahmenprogramm geht es unter anderem um Weiterbildung. Darunter fällt auch der aktuelle Aspekt der Nachhaltigkeit. So referiert Anja Eigen von der Deutschen Hotelakademie über die Vermittlung von Praxiswissen für ein Nachhaltigkeitsmanagement und den Lehrgang zum vegan geschulten Koch.

Neue Ideen für Arbeitgeber

Die anwesenden Arbeitgeber der Branche dürften ebenfalls neue Anregungen erhalten. So geht es im Programm in der Event-Arena um die Fragen, wie und auf welchen Kanälen neue Mitarbeiter erreicht werden oder was das Schlagwort von New Work übersetzt auf die Hotellerie und Gastronomie bedeuten kann. Haase, der parallel gerade für sein Masterstudium Business Management lernt, weiß, dass der Output einer solchen Veranstaltung für die Teilnehmer wichtig ist. „Wir greifen keine Themen für die Schublade auf, die fern der Praxis sind. Das braucht niemand. Unsere Besucher sollen auf der Karriere-messe einen Mehrwert erhalten.“

parallel gerade für sein Masterstudium Business Management lernt, weiß, dass der Output einer solchen Veranstaltung für die Teilnehmer wichtig ist. „Wir greifen keine Themen für die Schublade auf, die fern der Praxis sind. Das braucht niemand. Unsere Besucher sollen auf der Karriere-messe einen Mehrwert erhalten.“

Was: Die Nord Gastro & Hotel CAREER bietet Unternehmen aus dem Gastgewerbe eine Präsentationsplattform und ermöglicht Jobsuchenden einen einfachen Weg der Kontaktaufnahme.

Wann: 13. Februar 2024 von 12:00 bis 18:00 Uhr

Wo: Messe Husum & Congress, Event-Arena, Halle 3.

Mehr Infos zum Programm und kostenfreie Tickets unter nordgastro-hotel.de/ngh-career/

NORD GASTRO & HOTEL CAREER

DIE KARRIEREMESSE FÜR DEINEN TRAUMJOB
IM HOTEL- & GASTSTÄTTENGESWERBE

Du bist bereits Fachkraft in einem Hotel oder Gastronomiebetrieb und willst dich beruflich verändern? Du denkst über eine Ausbildung oder einen Quereinstieg nach?

Dann bist du auf der Jobmesse Nord Gastro & Hotel Career am 13. Februar 2024 genau richtig!

Es erwarten dich zahlreiche Unternehmen, Jobangebote und ein umfangreiches Programm. Und vielleicht dein nächster Job! Komm' vorbei!

JETZT KOSTENFREIES TICKET SICHERN!
13.02.2024, 12-18 Uhr
Event-Arena, Halle 3
Messe Husum & Congress



Alles aus einer Hand.
persönlich. regional. nah.



bast-servicebund.de



Bast GmbH & Co. KG
 Fachgroßhandel für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung
 Am Ziegelhof 2 25832 Tönning

PROGRAMM MONTAG, 12.02.2024

MONTAG, 12.02.2024

09:30
UHR

ERÖFFNUNGSFEIER DER NORD GASTRO & HOTEL

BEGRÜSSUNG UND ERÖFFNUNG DER MESSE. ÖFFENTLICH FÜR ALLE BESUCHER

EINLASS AB 9:00 UHR

SPEAKER: **MEIKE KERN** – GESCHÄFTSFÜHRUNG MESSE HUSUM & CONGRESS, **DANIEL GÜNTHER** – MINISTERPRÄSIDENT DES LANDES SCHLESWIG-HOLSTEIN, **DIRK LUTHER** – GESCHÄFTSFÜHRER UND KÜCHENDIREKTOR IM VITALHOTEL ALTER MEIERHOF IN GLÜCKSBURG

13:30
UHR



THORES TEA TIME!

LIVE-PODCAST MIT DIRK LUTHER, GESCHÄFTSFÜHRER & KÜCHENDIREKTOR IM VITALHOTEL ALTER MEIERHOF IN GLÜCKSBURG

Erleben Sie, wie Thore Ziebell gemeinsam mit Dirk Luther, dem Fernsehkoch aus dem NDR, auf der Bühne einen Podcast aufnimmt. Tauchen Sie ein in die (kulinarische) Welt des Sternekochs aus Norddeutschland und erfahren Sie mehr über den anstehenden Umbau seines Restaurants in Glücksburg, zukünftige Trends und seinen Umgang mit dem Fachkräftemangel.

14:15
UHR



DIGITALE OPTIMIERUNG STATT PREISERHÖHUNG:

DIE BESSERE LÖSUNG FÜR MEHRWERTSTEUER- UND MINDESTLOHNERHÖHUNG

DIRK SCHMIDT – SIMPLYDELIVERY GMBH

In diesem Vortrag diskutieren wir verschiedene Ansätze, wie die Gastronomiebranche mit digitaler Hilfe gerade in Zeiten wirtschaftlicher Herausforderungen gut bestehen kann. Geben Sie nicht Preise direkt an Gäste weiter, sondern beeinflussen Sie Ihr Betriebsergebnis positiv mit digitalen Optimierungen und angepasster Betriebsführung. Von der effizienten Nutzung digitaler Tools bis zur geschickten Strukturierung des Betriebs teilen wir Impulse mit Ihnen.

TASTING THE FUTURE! DER KI UND DIGITALISIERUNGS-HUB

14:55
UHR



IMPULSVORTRAG: KI IN DER GASTRO – DIE DIGITALE REVOLUTION

CHRISTOPH DIGWA - EXPERTE FÜR GASTRO-DIGITALISIERUNG

KI ist heute bereits ein zentraler Bestandteil moderner Betriebe und treibt die Revolution in der Gastronomiebranche voran. Sie beschränkt sich dabei nicht mehr nur auf die Analyse großer Datensätze – vielmehr sind KI-Systeme in der Lage zu sehen, zu hören, zu sprechen und zu gestalten. Sie besitzen das Potenzial, hervorragende Gastgeber zu sein.

15:10
UHR

KI IM GASTGEWERBE – DER TALK

PODIUMSDISKUSSION MODERIERT VON THORE ZIEBELL UND MIT

DIRK SCHRÖDTER – DIGITALISIERUNGSMINISTER UND CHEF DER STAATSKANZLEI DES LANDES SCHLESWIG-HOLSTEIN, **NIELS BATTENFELD** – GRÜNDER UND GESCHÄFTSFÜHRER LIEBLINGSPLATZ HOTELS, **CHRISTOPH DIGWA** – EXPERTE FÜR GASTRO-DIGITALISIERUNG, **OLGA HEUSER** – GRÜNDERIN UND GESCHÄFTSFÜHRERIN DIALOGSHIFT

Der Talk zwischen Technologieanbietern, -anwendern, Experten und der Politik geht der transformativen Kraft Künstlicher Intelligenz in der Gastgewerbebranche auf den Grund. Ein leerer Stuhl lädt Zuschauer ein, aktiv an der Diskussion teilzunehmen – Was wollten Sie schon immer von den KI-Experten wissen? Welche Bedenken oder Kritik haben Sie? Gibt es Erfahrungen, die Sie mit den Talk-Gästen und den Besuchern teilen möchten?



MONTAG, 12.02.2024
**16:45
UHR**

NACHHALTIGKEIT AUF DEM TELLER & LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG IN DER GASTRONOMIE
NINA PETERSEN – RESTAURANT HAPPA

Nina Petersen, Co-Gründerin des HAPPA Restaurants, referiert über Nachhaltigkeit und Food-Waste in der Gastronomie. Sie zeigt auf, wie ihr Low-Waste Konzept sowohl ökologisch als auch ökonomisch Nahrungsmittelverschwendung reduziert und eine klimafreundliche Esskultur fördert.

**16:45
UHR**

INTERNATIONALE FOOD-TRENDS UND NORDDEUTSCHE KULINARIK – EIN WIDERSPRUCH?
CHRISTIN RÖPERT

Wie passen traditionelle Gerichte der norddeutschen Esskultur in die Zeit von sich immer schneller ändernden Moden in der Gastronomie? Welche Trends werden langfristig bleiben? Wie können diese in die norddeutsche Kulinarik übertragen werden- als Gewinn für Gast und Gastronom?

**17:15
UHR**

DIE ZUKUNFT DER GASTRONOMIE
WIE MODERNE TECHNOLOGIEN DAS ESSVERHALTEN VERÄNDERN UND NEUE ANFORDERUNGEN AN DAS GASTGEWERBE STELLEN
HENDRIK HAASE – KEYNOTE SPEAKER & BERATER

Big Food Data, Künstliche Intelligenz und die „Smartphonisierung“ der Gesellschaft von der Rezept-App bis zum vernetzten Küchengerät, verändern nicht nur den Anbau und Handel von Lebensmitteln, sondern stellen auch Gastronomie und Gastgeber:innen der Hotellerie vor völlig neue Herausforderungen. Ungeahnte Marktteilnehmer wie Digital-Plattformen, Food-Startups oder Quereinsteiger*innen beeinflussen das Marktgefüge. Auch das Konsumentenverhalten verändert sich rapide unter dem Einfluss digitaler Technologie. Welche Chancen bieten diese Entwicklungen für eine nachhaltige und regionale Gastronomie? Wie erreicht man die Gäste in Zukunft und welche Botschaften verfangen noch? Kann das analoge Erlebnis zur neuen Stärke werden?

Anhand von zahlreichen Beispielen aus der gesamten Lebensmittelkette und der Startup Welt erklärt Hendrik Haase den Zuhörerinnen die Auswirkungen dieses Wandels zu einer digitalen Esskultur.

**18:00
UHR**

AFTERSHOW-PARTY SPONSORED BY HOFBRÄUHAUS MÜNCHEN
GEMEINSAM LASSEN WIR DEN ABEND AUSKLINGEN!
HAPPY HOUR VON 18-20 UHR MIT FIRMA TADSEN, BAST UND STEUER

Änderungen vorbehalten.

UNSER PROGRAMM FINDEN SIE AUCH
AUF DER WEBSITE UNTER:
[NORDGASTRO-HOTEL.DE/PROGRAMM](https://nordgastro-hotel.de/programm)



PROGRAMM DIENSTAG, 13.02.2024

DIENSTAG, 13.02.2024 NORD GASTRO & HOTEL CAREER

12:30
UHR



**KARRIERE IN SICHT!
INNOVATIVE AUSBILDUNGSWEGE MIT MEERZUKUNFT³ UND DEM NORDSEEKOLLEKTIV.
PANEL DISKUSSION MODERIERT VON THORE ZIEBELL UND MIT**

**DIANA-NADINE BRAMMANN - NORDSEEKOLLEKTIV
RÜDIGER MAGOWSKY - MEERZUKUNFT³
TIM OBERDIECK - MEERZUKUNFT³**



meerzukunft³ ist die Bremerhavener Verbundausbildung von ATLANTIC Hotel Sail City, THE LIBERTY und im-jaich Boardinghouse. In drei unterschiedlich ausgerichteten Betrieben erhalten zukünftige Gastgeber:innen die einmalige Chance, den gewählten Beruf aus verschiedenen Blickwinkeln kennenzulernen. Meer als ein Job! Das Nordsee Kollektiv gründet sich auf eine Kooperationsidee von 3 Hoteliers und Gastronomen in St. Peter-Ording und umfasst 7 Betriebe mit fast 300 Mitarbeitenden, die eine einzigartige Community bilden. Gemeinsam ist es unser innerstes Anliegen unsere Mitarbeitenden ganzheitlich zu begleiten, zu fördern und zu begeistern.

13:45
UHR



**RECRUITING UND INTEGRATION VON FACHKRÄFTEN AUS DEM AUSLAND
ÖZGÜR YURTERI – IHK FLENSBURG**

Fehlende Fachkräfte sind ein immer akuterer Problem für die deutsche Wirtschaft. Umso wichtiger ist der Blick ins Ausland, um dort potentielle Kandidaten für die Ausbildung und als Fachkräfte zu gewinnen. Doch wie funktioniert das Recruiting? Welche Voraussetzungen müssen die Bewerber aber auch der Betrieb erfüllen, damit ein nachhaltiger Einstieg in die Beschäftigung erfolgen kann? Wie kann das Visumverfahren beschleunigt werden? Welche Hilfen stehen bei der Gewinnung aber auch bei der Bindung zur Seite? In diesem Vortrag werden konkrete Unterstützungswege erläutert und praktische Tipps auf gezeigt.

14:20
UHR



**KOLLEGE KOMMT GLEICH!
MIT ZEITGEMÄSSEN RECRUITING GEGEN DEN FACHKRÄFTEMANGEL
YORK LANGE & TIMO KLASS – HOCHZWEI**

Der Fachkräfteengpass in Gastronomie und Hotellerie spitzt sich zu. Wer da beim Wettbewerb um Mitarbeiter noch auf Stellenaushang oder -anzeige setzt, hat bereits das Nachsehen. Denn die heutigen Kommunikationsgewohnheiten erfordern eine neue Ansprache von potenziellen Bewerbern. Wie das geht, dazu geben die Medienprofis Timo Klass und York Lange Tipps und Inspiration.

14:55
UHR



**WEITERBILDUNGSMÖGLICHKEITEN FÜR NACHHALTIGKEIT IN DER HOTELLERIE UND GASTRONOMIE
ANJA EIGEN – DEUTSCHE HOTELAKADEMIE**

Effektives nachhaltiges Handeln setzt Praxiswissen voraus. Die berufsbegleitende Weiterbildung Nachhaltigkeitsmanagement vermittelt relevante Qualifikationen für die Umsetzung nachhaltiger Strategien, während der Lehrgang Vegan geschulter Koch innovative Kochtechniken mit Plant Based-Food verbindet.

15:30
UHR



**NEW WORK IM GASTGEWERBE – TRENDS UND HERAUSFORDERUNGEN
DR. ANN-KATHRIN BARFUSS – WIRTSCHAFTSAKADEMIE SCHLESWIG-HOLSTEIN GMBH**

New Work ist in aller Munde und nicht zuletzt beschleunigt durch die Pandemie sowie den Fachkräftemangel sind die Unternehmen dabei, neue Arten des Zusammenarbeitens auszuprobieren und in ihren Unternehmensalltag zu implementieren. Während bspw. mobiles Arbeiten und flexible Arbeitszeiten in zahlreichen Bereichen Einzug gehalten haben, steht das Gastro- und Hotelgewerbe aufgrund seiner Nähe zum Gast vor besonderen Herausforderungen, die diese Art von New Work nur schwerlich zulassen. Zeitgleich rücken neue gesellschaftliche Themen wie Digitalisierung, Nachhaltigkeit und demographischer sowie kultureller Wandel in den Fokus, die es zusätzlich zu den Alltagsaufgaben zu bewältigen gilt. Dieser Kurzvortrag geht daher der Frage nach, wie New Work im Gast- und Hotelgewerbe aussehen kann, was bisher probiert wurde und warum zukünftig unter Umständen ein modifiziertes Verständnis von New Work nötig sein könnte.

DIENSTAG, 13.02.2024
NORD GASTRO & HOTEL CAREER

16:05
UHR



ZEITGEMÄSSES MITARBEITERRECRUITING
EINAR LEICHSENRING – PERRCON GMBH

Aus wissenschaftlicher Sicht wird beleuchtet, welche Motive Menschen antreiben. Es folgen Hintergründe/Verhalten der verschiedenen Generationen. Welche Vorarbeiten müssen Personalverantwortlichen für erfolgreiches Recruiting / Personalführung leisten? Schließlich die Konsequenzen: Arbeitsmarkt, Recruitingkanäle, Auswahlprozess.

18:00
UHR

VERANSTALTUNGSENDE

Änderungen vorbehalten.

Ofengold

Feinste Backwaren für Ihre Gastronomie

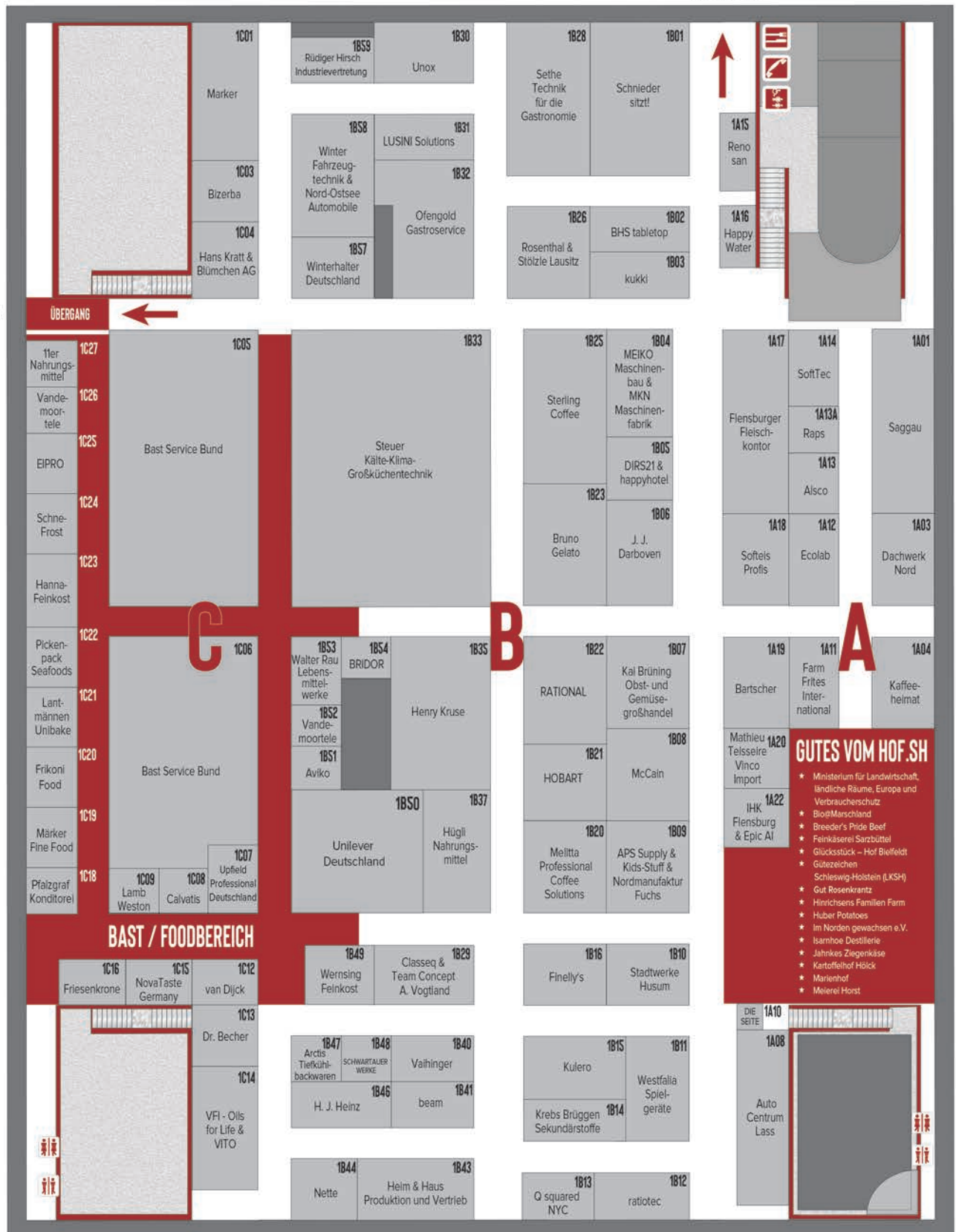
Stand 1B32

www.ofengold.de

Ofengold Gastroservice GmbH · 25560 Schenefeld · ☎ +49 (0) 4892 999 400 · ✉ info@ofengold.de

ÜBERGANG HALLE 3
UND EVENT-ARENA

HALLE 2



FIRMA

MESSESTAND

| | |
|-----------------------------------|------|
| 11er Nahrungsmittel GmbH | 1C27 |
| AlSCO Berufskleidung-Service GmbH | 1A13 |
| APS GmbH | 1B09 |
| Arctis Tiefkühlbackwaren GmbH | 1B47 |
| Auto Centrum Lass GmbH & Co. KG | 1A08 |
| Aviko | 1B51 |
| Bartscher GmbH | 1A19 |



| | |
|--|--------------------|
| Bast GmbH & Co. KG | 1C05 / 1C06 |
| beam GmbH | 1B41 |
| BHS tabletop AG | 1B02 |
| Bio@Marschland GmbH & Co. KG | 1A06 / 1A07 / 1A09 |
| Bizerba SE & Co. KG | 1C03 |
| Blümchen GmbH | 1C04 |
| Breeder's Pride Beef | 1A06 / 1A07 / 1A09 |
| BRIDOR | 1B54 |
| Bruno Gelato GmbH | 1B23 |
| Calvatis GmbH | 1C08 |
| CLASEQ Ltd. | 1B29 |
| Dachwerk Nord | 1A03 |
| DIE SEITE Verlag & Medien GmbH | 1A10 |
| DIRS21 by TourOnline AG | 1B05 |
| Dr. Becher GmbH | 1C13 |
| Ecolab Deutschland GmbH | 1A12 |
| Eipro Vermarktung GmbH & Co. KG | 1C25 |
| Epic AI GmbH | 1A22 |
| Farm Frites International B.V. | 1A11 |
| Feinkäserei Sarzbüttel (Meiereigenossenschaft Sarzbüttel eG) | 1A06 / 1A07 / 1A09 |



| | |
|---|--------------------|
| Finelly's GmbH | 1B16 |
| Flensburger Fleischkontor GmbH & Co. KG | 1A17 |
| Friesenkrone Feinkost Heinrich Schwarz & Sohn GmbH & Co. KG | 1C16 |
| Frikoni Food GmbH & Co. KG | 1C20 |
| Glücksstück – Hof Bielfeldt | 1A06 / 1A07 / 1A09 |
| Gütezeichen Schleswig-Holstein (LKSH) | 1A06 / 1A07 / 1A09 |
| Gut Rosenkrantz | 1A06 / 1A07 / 1A09 |
| H.J. Heinz GmbH | 1B46 |
| Hanna-Feinkost AG | 1C23 |
| Hans Kratt GmbH | 1C04 |
| Happy Water | 1A16 |
| happyhotel revenue cloud solutions GmbH | 1B05 |
| Heim & Haus Produktion und Vertrieb GmbH | 1B43 |
| Henry Kruse GmbH & Co. KG | 1B35 |
| Hinrichsens Farm | 1A06 / 1A07 / 1A09 |
| HOBART GmbH 1 | B21 |
| Huber Potatoes | 1A06 / 1A07 / 1A09 |
| Hügli Nahrungsmittel GmbH | 1B37 |
| Im Norden gewachsen e.V. | 1A06 / 1A07 / 1A09 |
| Industrie- und Handelskammer zu Flensburg | 1A22 |
| Isarnhoe Destillerie | 1A06 / 1A07 / 1A09 |
| J. J. Darboven GmbH & Co. KG | 1B06 |
| Jahnkes Ziegenkäse | 1A06 / 1A07 / 1A09 |
| Kaffeeheimat GmbH | 1A04 |
| Kai Brüning Obst & Gemüsegroßhandel GmbH | 1B07 |
| Kartoffelhof Hölck | 1A06 / 1A07 / 1A09 |

FIRMA

MESSESTAND

| | |
|---|--------------------|
| Kids-Stuff GmbH | 1B09 |
| Krebs Brüggen Sekundärrohstoffe GmbH & Co. KG | 1B14 |
| kukki GmbH | 1B03 |
| Kulero GmbH | 1B15 |
| Lamb Weston | 1C09 |
| Lantmännern Unibake Germany GmbH & Co. KG | 1C21 |
| LUSINI Deutschland GmbH | 1B31 |
| Marienhof | 1A06 / 1A07 / 1A09 |
| Märker Fine Food GmbH | 1C19 |
| Marker oHG - Unternehmen Frische | 1C01 |
| Mathieu Teisseire | 1A20 |
| McCain GmbH | 1B08 |
| Meierei Horst eG | 1A06 / 1A07 / 1A09 |
| MEIKO Deutschland GmbH | 1B04 |
| Melitta Professional Coffee Solutions | 1B20 |
| Ministerium für Landwirtschaft, ländliche Räume, Europa und Verbraucherschutz | 1A06 / 1A07 / 1A09 |
| MKN | 1B04 |
| Nette GmbH | 1B44 |
| Nordmanufaktur Fuchs GmbH & Co. KG | 1B09 |
| Nord-Ostsee Automobile GmbH & Co. KG | 1B58 |
| NovaTaste Germany GmbH | 1C15 |
| Ofengold Gastroservice GmbH | 1B32 |
| Pfalzgraf Konditorei GmbH | 1C18 |
| Pickenpack Seafoods GmbH | 1C22 |
| Q Squared NYC GmbH & Co. KG | 1B13 |
| Raps GmbH & Co. KG | 1A13a |
| RATIONAL Deutschland GmbH | 1B22 |
| ratiotec GmbH & Co. KG | 1B12 |
| Renosan Chemie & Technik GmbH | 1A15 |
| Rosenthal GmbH Hotel & Restaurant Service | 1B26 |
| Rüdiger Hirsch Industrievertretung | 1B59 |
| SAGGAU GmbH | 1A01 |
| Schne-frost Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG | 1C24 |
| Schnieder sitzt! | 1B01 |
| SCHWARTAUER WERKE GmbH & Co. KG | 1B48 |
| Sethe Technik für die Gastronomie GmbH | 1B28 |
| Softeis Profis GmbH | 1A18 |
| SoftTec GmbH | 1A14 |
| Stadtwerke Husum GmbH | 1B10 |
| Sterling Coffee Witte e.K | 1B25 |



| | |
|---|------|
| Steuer Kälte-Klima-Großküchentechnik GmbH | 1B33 |
| Stölzle Lausitz GmbH | 1B26 |
| Team Concept A. Vogtland GmbH | 1B29 |
| Unilever Deutschland GmbH | 1B50 |
| UNOX Deutschland GmbH | 1B30 |
| Upfield Professional Deutschland GmbH | 1C07 |
| Vaihinger GmbH SANOMAT | 1B40 |
| van Dijck GmbH | 1C12 |
| Vandemoortele Deutschland GmbH | 1B52 |
| Vandemoortele Deutschland GmbH | 1C26 |
| VFI Oils for Life GmbH | 1C14 |
| VITO AG | 1C14 |
| Walter Kristen Deichkind | 1A20 |
| Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH | 1B53 |
| Wernsing Feinkost GmbH | 1B49 |
| Westfalia Spielgeräte GmbH | 1B11 |
| Winter Fahrzeugtechnik GmbH | 1B58 |
| Winterhalter Deutschland GmbH | 1B57 |

ÜBERGANG HALLE 1 UND
HALLE 3, EVENT-ARENA



FIRMA

MESSESTAND

| | |
|---|------|
| Almdudler Deutschland GmbH | 2B20 |
| Almex GmbH | 2C01 |
| Anheuser-Busch InBev Deutschland GmbH & Co. KG | 2C23 |
| a-tec Auszeichnungstechnik | 2D08 |
| Balthasar Ress Weingut KG | 2W13 |
| Beach Getränke GmbH / Sektkellerei J. Oppermann AG | 2C18 |
| Bergquell- Brauerei Löbau GmbH | 2C12 |
| Bionade GmbH | 2A16 |
| Birgitta Rust Piekfeine Brände e.K. | 2W2 |
| Birkenhof-Brennerei GmbH | 2C19 |
| Bitburger Braugruppe GmbH | 2A14 |
| Bloody Water GmbH | 2C06 |
| Borco-Marken-Import | 2A11 |
| Bottoms Up Beer Germany GmbH | 2A01 |
| Brauerei C. A. Veltins GmbH & Co. KG | 2C17 |
| Brauerei Gebr. Maisel GmbH & Co. KG | 2B25 |
| Brauerei S. Riegele | 2B19 |
| Carlsberg Deutschland GmbH | 2D25 |
| Coca-Cola Europacific Partners Deutschland | 2A22 |
| Collis Heritage S.p.A | 2W12 |
| Diageo Germany GmbH | 2B13 |
| Die Schnaps Companie GmbH & Co. KG | 2D14 |
| Die Strandkorbprofis GmbH | 2C03 |
| Dithmarscher Brauerei | 2D18 |
| DRINKS//SELECTION Rüdiger Hobe | 2C20 |
| Eckes-Granini Deutschland GmbH | 2B35 |
| EIS-Zauberei W. Brasch e.K. | 2B01 |
| Elephant Bay GmbH | 2B30 |
| Flensburger Brauerei Emil Petersen GmbH und Co. KG | 2C16 |
| Flötzingen Brauerei Franz Steegmüller GmbH & Co. KG | 2A23 |
| Fonte Margherita 1845 | 2B12 |
| Freunde der Erfrischung GmbH | 2B09 |
| Friedrich Jahncke GmbH & Co. KG | 2D07 |
| Friedrich Kiefer KG | 2W11 |
| Friedrich Klocke GmbH | 2W6 |
| Friedrich Lütvoigt GmbH & Co. KG | 2B32 |
| fritz-kulturgüter GmbH | 2A15 |
| FRONERI Schöller GmbH | 2A08 |
| gastivo portal GmbH | 2D22 |
| Gebr. Westhoff GmbH & Co. KG | 2D01 |
| Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG | 2B16 |
| Getränke Möller GmbH & Co KG | 2C13 |



| | |
|--|------|
| Getränke Tadsen GmbH | 2D17 |
| Gutskomplizen Vertriebs GmbH | 2W4 |
| Hamburger Gold | 2B11 |
| Heinz Steinmeier Süßmosterei GmbH & Co. KG | 2C08 |
| heyOrder Germany GmbH | 2B27 |
| Husumer Mineralbrunnen | 2B34 |
| Ille Papier-Service GmbH | 2D04 |
| iTerra GmbH | 2D02 |
| IT-Walther | 2B05 |
| J's Finest Beverages GmbH | 2A06 |
| Joh. Eggers Sohn GmbH | 2W17 |

FIRMA

MESSESTAND

| | |
|---|------|
| just green GmbH | 2B10 |
| Kaffee&Automatenservice Martensen | 2B04 |
| Kiesel Plakate System GmbH | 2C07 |
| Knallkörn - Wat mutt, dat mutt! | 2A07 |
| Krombacher Brauerei Bernhard Schadeberg GmbH & Co. KG | 2A19 |
| Leaf Systems GmbH | 2D06 |
| Mack & Schühle Ag | 2W16 |
| Magnus Mineralbrunnen GmbH & Co KG | 2C13 |
| Mast-Jägermeister Deutschland GmbH | 2A18 |
| MAXXMORA Deutschland GmbH | 2A04 |
| MH Cocktail Entertainment GmbH | 2C05 |
| Mistelhain GmbH & Co. KG | 2D23 |
| Mointz GmbH | 2A06 |
| MONIN Deutschland GmbH | 2A10 |
| My Supps GmbH & Co. KG | 2B29 |
| NESTLÉ WATERS Deutschland GmbH | 2B15 |
| Niehoff's Vaihinger Fruchtsaft GmbH | 2B26 |
| NORK GmbH & Co. KG | 2A09 |
| Pacovis Deutschland GmbH | 2D13 |
| Paulaner Brauerei Gruppe GmbH & Co. KGaA | 2B07 |
| Pernod Ricard Deutschland GmbH | 2D12 |
| Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu | 2B36 |
| Radeberger Gruppe KG | 2A12 |
| Ratsherrn Brauerei GmbH | 2B21 |
| Refresco Nord GmbH | 2C22 |
| Reidemeister & Ulrichs GmbH | 2W14 |
| Robotic Future GmbH | 2C01 |
| Rüd Progestro GmbH & Co. KG | 2B03 |
| samova GmbH & Co. KG | 2B28 |
| Santa Margharita S.p.A | 2W5 |
| Schilkin GmbH & Co KG | |
| Berlin Spirituosenherstellung | 2B31 |
| Schloss Affaltrach, Dr. Reinhold Baumann KG | 2W19 |
| Schneider Weisse G. Schneider & Sohn GmbH | 2C21 |
| Seeberger Professional GmbH | 2B28 |
| Serena Wines 1881 SRL | 2W21 |
| Spirit Venture GmbH | 2A05 |
| Staatliches Hofbräuhaus München | 2D21 |
| Steiger Spirits GmbH | 2B08 |
| Steinbach Beverages GmbH | 2D24 |
| Sylt Distillers GmbH | 2A17 |
| Tagewerker GmbH | 2B11 |
| Thomas Henry GmbH | 2C05 |
| Ulrich Walter GmbH | 2A02 |
| VILSA-BRUNNEN Otto Rodekohl GmbH | 2C15 |
| Viva con Agua Wasser GmbH | 2C09 |
| Voelkel GmbH | 2A03 |
| Vorwerk Deutschland Stiftung & Co. KG | 2B06 |
| Waldemar Behn GmbH / Behn Getränke GmbH | 2B14 |
| Warsteiner Brauerei Haus Cramer KG | 2B27 |
| Wein & Sekt Wiesenmühle, Dr. Schilling GmbH & Co. KG | 2C10 |
| Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG | 2W3 |
| Weingut Albert Kalfelz | 2W22 |
| Weingut Becker - Sabrina Becker Weine | 2W15 |
| Weingut Bühler | 2W9 |
| Weingut Lütz | 2W7 |
| Weingut Manz | 2W10 |



| FIRMA | MESSESTAND |
|---|------------|
| Admiral Objekt Wäsche & Arbeitskleidung GmbH | A02 |
| BarBasics - Cocktailmanufaktur | 3N15 |
| Berghof | 3N7 |
| Confiserie Möhlenkamp OHG | 3N9 |
| Cosima GmbH | 3N12 |
| Edelkorn-Brennerei Jos.Rosche | 3N13 |
| Ezpeleta Division Comercial, S.L.U. | A04 |
| foboxy GmbH | 3N5 |
| Franke Coffee Systems GmbH | 3A02 |
| getgastro GmbH | 3N16 |
| GLP Gastro Lizenz Patent Beratung und Handel GmbH | 3N1+3N2 |

| FIRMA | MESSESTAND |
|--|------------|
| HALM Straws GmbH | 3N8 |
| HanseGarnelen AG | 3A04 |
| Kloster Kitchen - curameo AG | 3N17 |
| Königshappen | 3N0 |
| Leckerbock GmbH | 3N10 |
| Lucart Deutschland GmbH | 3A03 |
| Mobile Käserei Nordfriesland GmbH & Co. KG | 3N7 |
| NF Pro Audio Veranstaltungstechnik | 3N18 |
| Nordseekerl UG | 3N6 |
| Resch & Frisch Gastro GmbH | A03 |
| Sola Fide International GmbH | 3N14 |
| WMF GmbH | A01 |

UNSERE THEMENBEREICHE



DIGITALISIERUNG

EDV, Kassensysteme, Softwarelösungen



GETRÄNKEBEREICH

Alkoholische/alkoholfreie Getränke, Kaffee und Heißgetränke



FOOD

Lebensmittel, Backwaren und Convenience-Food



KÜCHENTECHNIK

(Groß-) Küchentechnik und -beratung



EINRICHTUNG

Hotel- & Gastronomieeinrichtung



DIENSTLEISTUNGEN

Service, Beratung oder Dienstleistungen



BEKLEIDUNG

Berufsbekleidung und -ausstattung



VERPACKUNG

Verpackungen und Außer-Haus-Lösungen

DER MINERALBRUNNEN VON NEBENAN - NACHHALTIGKEIT ALS UNTERNEHMENSWERT

Nachhaltigkeit in Zusammenhang mit Getränken bedeutet mehr als eine wiederverwendbare Glasflasche oder ein eigener Behälter für den Coffee-to-go. Welche Rolle kurze Wege und volle Sattelzüge spielen, erklärt Andreas Tadsen von der Getränke Tadsen GmbH - zuständig für die größte Getränke-Area des Nordens auf der Nord Gastro & Hotel.



Herr Tadsen, was fällt für Sie unter das Thema Nachhaltigkeit?

Die Integration von Nachhaltigkeit in unser Familienunternehmen beschäftigt uns schon seit geraumer Zeit. Das beginnt bereits mit einer langfristigen und vorausschauenden Planung. Als mittelständisches Familienunternehmen denken wir in Generationen und nicht in Quartalen. Die Unternehmensnachfolge wurde bereits 2017 geklärt und wird seitdem von Henning und mir im Sinne unserer Eltern fortgeführt. Das stärkt uns bei Veränderungen der Umwelt- und Marktbedingungen und gibt uns auch langfristig eine Stabilität. Hinzu kommt, dass unsere Mitarbeiter und alle Mitglieder der Familie die Unternehmenswerte in Bezug auf Nachhaltigkeit klar definieren und sicherstellen können. Das ist zugleich die Grundlage unserer Unternehmenskultur. Auch unsere Maßnahmen zur Energieeffizienz und einem effektiven Ressourcenmanagement dienen eben nicht nur dazu, Kosten zu sparen, sondern auch die Umweltbelastung zu reduzieren. Und nicht zuletzt gibt es ganz klar auch eine soziale Komponente der Nachhaltigkeit.

Gibt es Aspekte der Nachhaltigkeit in Ihrer Sortimentsgestaltung?

In der Produktempfehlung bei Kunden weisen wir immer auf die Regionalität einzelner Produkte hin. Ein Produkt mit logistisch kurzen Wegen steht eben für eine maßgeblich kleinere Belastung der Umwelt. Der Husumer Mineralbrunnen, als Beispiel, liegt nur 12 Kilometer von unserer Zentrale entfernt. So können wir versichern, dass

vom Produktionsstandort bis hin zum Gast die kürzesten Wege bestehen. Aber auch mit unseren Partnern im Ausland sind wir zur ständigen Verbesserung im Austausch. Den Prosecco aus dem Weingut Serena aus dem Veneto erhalten wir beispielsweise bewusst mit dem Güterverkehr, auf Schienen.

Ihr Unternehmenssitz ist in Oster-Ohrstedt, zwischen Husum und Schleswig. Sie beliefern aber auch die Nordseeinseln oder Destinationen an der Ostsee – wie kann man bei der Auslieferung und Routenplanung die Umwelt schonen?

Gerade diese Bündelung innerhalb der Zentrale mit unserem Sortiment aus 5.500 Artikeln ist umweltschonend. Denn sämtliche Waren werden in der Zentrale angeliefert und können dann mit unserer Logistik an die Niederlassungen verteilt werden. Unser Sattelzug wird bei jeder Tour voll ausgeschöpft. Besonders im Winter sind diese Touren von Vorteil, weil dadurch eine hundertprozentige Auslastung gesichert ist und nicht nur halbgefüllte LKWs fahren.

Gibt es auch Pläne, weniger Papier und mehr digitale Möglichkeiten in der Verwaltung zu nutzen – oder andere Ideen?

Wir planen beispielsweise, in naher Zukunft beleglos zu arbeiten. Das fängt bereits in der Auftragsannahme mit unserem digitalen Bestellportal GASTIVO an und hört bei der Versendung von Belegen per E-Mail auf.

Sie hatten eingangs das Thema der sozialen Nachhaltigkeit erwähnt, betrifft das auch Kunden und Partner?

Zum einen unterstützen wir verschiedene Projekte und Institutionen, wie z.B. die Seenotretter und die deutsche Wildtierstiftung. Dabei leisten wir nicht nur einen Beitrag zum Naturschutz, sondern können mit Stolz behaupten, die Nord- und Ostsee mit einer jährlichen Spende etwas sicherer zu machen, um Menschen, die in Seenot geraten sind zu helfen. Zum anderen kann ich sagen, dass der partnerschaftliche Umgang mit Kunden und Partnern im täglichen Handeln bei uns großgeschrieben wird. Die soziale Verantwortung unserer Unternehmung haben uns schon unsere Eltern stets gelehrt. Der enge Austausch, ein auf gegenseitigem Vertrauen und Respekt basierender Umgang mit Mitarbeitenden und Kunden, ist für uns der wichtigste Punkt auf unserem weiteren Weg.



DAS FEST FÜR FEIERPROFIS UND GENIESSER

AFTERSHOW PARTY IN DER EVENT-ARENA
FÜR AUSSTELLER UND BESUCHER

POWERED BY **HOFBRÄU**  **MÜNCHEN**

Auf der gut sortierten Karte einer Fachmesse für Genuss & Gastlichkeit darf das Feiern nicht fehlen.

Wir laden ein und lassen es richtig krachen! **Montag, 12. Februar 2024, 18 Uhr, Event-Arena, Halle 3.** Die Happy Hour von 18 bis 20 Uhr heizt uns ein und mit dem Vollgasorchester und einem gut aufgelegten DJ sorgen wir dafür, dass es auch so bleibt. Kommt ran!

Eintritt frei mit NGH-Messticket oder Ausstellerausweis.

IHR SCHNITZEL IST FERTIG! - WIE KÜCHEN VON DIGITALEN LÖSUNGEN PROFITIEREN

Heißluftdämpfer per Smartphone bedienen, Spülvorgänge an Hightech-Maschinen online buchen – inwieweit hält die Digitalisierung Einzug in die Profiküche?

Ein Interview mit Louis Solms, Geschäftsführer der Firma Steuer Kälte-Klima-Großküchentechnik GmbH aus Husum.

Herr Solms, die digitale Warenbestellung oder Personaleinsatzplanung haben in der Gastronomie ja bereits Fuß gefasst. Sind Internet- und Stromanschlüsse für die Tablet-Ladestation heute gängiger Standard bei der Küchenplanung?

Auf jeden Fall. Küchen werden heute schon deshalb netzwerkfähig geplant und ausgeführt, um einen Fernzugriff auf die Technologie zu ermöglichen. Wartungs- und Nutzungsdaten können so kontrolliert und in manchen Fällen ein teurer Serviceeinsatz gespart werden. Gleichzeitig können smarte Geräte schon vor Ankunft der Mitarbeitenden in Betrieb genommen werden, so dass sich teure Wartezeiten verringern. Grundsätzlich werden für Küchen inzwischen deutlich mehr Steckdosen und Netzanschlüsse eingeplant als noch vor einigen Jahren. Das hat aber auch mit der Umstellung von Gas auf Strom, bzw. Induktion zu tun.



auf das Thema Hygienemanagement ein. Die Einrichtung eines HACCP-Konzeptes ist ja Pflicht und die Überwachung der Produktqualität, die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit, wird durch eine zentrale Steuerung sehr erleichtert.

Für welche Einsatzbereiche würden Sie digitale Lösungen empfehlen?

Die drei top Einsatzbereiche sind die eben beschriebene Kontrolle von Reinigungsintervallen, außerdem das Auslesen der Nutzungsdaten, um die Auslastung im Blick zu behalten und auch die Fernwartung, die einen schnelleren und kostengünstigeren Wartungsservice ermöglicht.

Können digitale Produkte bei Personalmangel weiterhelfen – und welche Lösungen wären das?

Hier gibt es zwei wesentliche Bereiche. Zum einen können digitale Prozesse, zum Beispiel automatische Kochprogramme und Kochroboter, einen Mangel an Fachpersonal teilweise kompensieren. Und zum anderen kann durch die Auswertung von Nutzungsdaten die Personaleinsatzplanung verbessert werden.

Wenn Sie mit Ihren Kunden komplette Küchen für deren Restaurant oder Kantine planen, gibt es kundenseitig den Wunsch nach digital steuer- und vernetzbarem Equipment - oder eher Bedenken bei der Bestellung neuer Geräte, die bereits herstellereitig mit digitaler Technologie ausgerüstet sind?

Bedenken gibt es keine, aber jeder Kunde nutzt die Möglichkeiten anders. Generell kann man sagen, dass die Systemgastronomie den größten Nutzen aus den neuen Technologien zieht. Denken Sie an eine Tankstellenkette, mit mehreren hundert Standorten, bei der die Verantwortlichen per Fernzugriff genau sehen, an welchem Standort das Reinigungsprogramm des Backofens jeden Abend ordnungsgemäß gestartet wird - und an welchen Standorten diese Reinigung nicht stattfindet. Eventuell muss also eingegriffen, vielleicht Personal nachgeschult werden, um die Hygienestandards einzuhalten. Auch eine zentrale Temperaturüberwachung der Kühlregale zahlt

Wird die Profiküche künftig digitaler – oder gilt das erst ab einer bestimmten Küchengröße?

Die Größe der Küche ist nicht von Bedeutung, es kommt vielmehr darauf an, was dort produziert wird. Nehmen wir nochmal die Tankstellenkette, die als neues Produkt Schnitzel ins Sortiment nimmt. Das zugehörige Backprogramm wird zentral auf alle 500 Backöfen gespielt. Der Mitarbeiter steht morgens in der Filiale und muss auf dem Touchscreen nur den Punkt „Schnitzel“ wählen, schon meldet der Ofen, welche Schritte der Mitarbeiter zu tun hat und das Fleisch ist kurz darauf servierfähig. Dies ist nur eines von vielen Anwendungsbeispielen. Digitaler wird die Küche auf jeden Fall.

IHRE ONLINE-VERSION:

WWW.NORDGASTRO-MESSEJOURNAL.DE

Großhandel Schulz GmbH

...seit 20 Jahren Lieferant
für die Gastronomie



**Servietten, Tischdecken, Kerzen, Glas,
Porzellan, Besteck, Küchenkleininventar,
Einweg- und Verbrauchsartikel**

www.gastro-schulz.de

Tel. 0461-3107259, Fax 0461-3107229

Bereit für die Lieblingsschorlen?



Frisch. Frech. Und lecker. Jetzt probieren!

DIE KUNST DES LAGERNS: NEUN TEMPERATURZONEN FÜR FRISCHE VERPFLEGUNG

Das Unternehmen Bast GmbH & Co. KG aus Tönning bietet für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung ein umfassendes Food-Sortiment. Ob Fischpfanne oder Frühstücksbuffet – wie liefert man frische Ware für die Teller der Gäste? Ein Interview mit Firmeninhaber Tim Bast.

Gibt es in puncto Frische und Haltbarkeit einen Unterschied zwischen der Belieferung des Einzelhandels und des Gastgewerbes?

Der größte Unterschied liegt in dem Sortiment von frischem Obst und Gemüse. Hier sind für uns beispielsweise die RZG-Produkte, die „reif zum Genießen“ sind, die richtige Wahl. Diese Ware ist weniger ausgereift als Ware, die im Einzelhandel unter „essreif“, zum sofortigen Verzehr zuhause, angeboten wird und die häufig Flugware ist. Da aber das Obst bei unseren Kunden nicht gleich am ersten Tag verbraucht wird, greifen wir bei Früchten wie z. B. Avocado, Mango oder Ananas stattdessen auf vorgereifte Schiffsware zurück, damit unser Kunde die Ware mehrtägig und trotzdem in einem guten Reifegrad anbieten kann. Ein weiterer Unterschied ist im Sortiment der Tiefkühlware zu erkennen. Ein Bankett beispielsweise, muss vorproduziert werden, daher müssen die verwendeten Produkte Eigenschaften vorweisen, die möglichst lange Standzeiten garantieren, ohne dass die Qualität beeinträchtigt wird.

Von der Lagerung bis zur Anlieferung beim Kunden: Welche besonderen Herausforderungen gibt es für Haltbarkeit und Frische?

Die Besonderheiten beginnen direkt in unserem Lager in Tönning, das neun verschiedene Temperaturzonen bietet, um alle Produkte im richtigen Bereich zu lagern. Das geht vom ultrafrischen Produkt, das nur für drei Tage verweilt, bis zum Dosen- oder Tiefkühlprodukt, das bis zu einem Jahr lagern kann. Unser umfangreicher Tiefkühlbereich hat -21 °Celsius, hier arbeiten unsere Mitarbeiter nur mit spezieller Kälteschutzkleidung. Die Kunden bestellen am Vortag, über Nacht wird kommissioniert und da wir bei unserer Kundschaft den Vorzug der kurzen Wege haben, erreicht die Ware in der Regel nach maximal drei bis vier Stunden auf dem LKW ihr Ziel. Die Temperatur wird dabei durchgängig festgehalten und dokumentiert, so dass wir auch im Nachhinein die Einhaltung der Kühlkette überprüfen können.

Sie sind Mitglied in der Großhandelsgruppe Service-Bund, die wieder zu den Gewinnern der Analyse „Top Digitale Unternehmen 2023/2024“ zählt. Inwiefern unterstützen digitale Prozesse eine frische Anlieferung von Lebensmitteln?

Ohne EDV geht bei uns schon lange nichts mehr. Aber im Grad der Performance und der Digitalisierung entwickeln wir uns ständig weiter. Ende dieses Jahres werden wir unser Warenwirtschaftssystem durch ein neues ersetzen. Das wird die Nutzung weiterer neuer Systeme nach sich ziehen. So wollen wir im Bereich der Logistik erst die Warenannahme, dann die Lagerverwaltung und letztlich eine sprachgeführte Kommissionierung, Pick by Voice, an das Warenwirtschaftssystem anbinden. Die Mitarbeiter erhalten ihre Anweisungen dann in wählbaren Sprachen, per Kopfhörer, und können freihändig arbeiten. Solche massiven Veränderungen können wir jedoch nur vor und nach der Saison einführen, so dass sich ein solcher Prozess zeitlich strecken wird. Ein elektronischer Ablieferschein wäre dann der nächste Schritt. Konsequenterweise müssten wir uns dann mit einem digitalen Tourenplanungsprogramm befassen, allerdings sind die Kunden bei uns bekannt und die Touren sind Routine.



Gerade im Norden sind Fischgerichte in der Gastronomie sehr gefragt. Wie kommen Ihre Kunden an frischen Fisch?

Hier haben wir das Eigenmarkenkonzept ‚direkt.frisch‘ vom Service-Bund. Wir kooperieren dafür mit einem Betrieb in Bremerhaven, der den Fisch erst nach der Bestellung des Kunden anfasst und verarbeitet. Die Auslieferung erfolgt in einer bewährten Thermoverpackung auf Eis über den Paketdienst. Es vergehen maximal 48 Stunden von der Bestellung bis zur Auslieferung. Wir können ab acht Kilo Fisch in sehr guter Qualität sortiert liefern, z.B. Scholle, Lachs, Rotbarsch, Kabeljau. Aber nicht jeder Kunde hat Bedarf an frischem Nordseefisch, so hat auch Tiefkühlfleisch bei uns seine Daseinsberechtigung. Wichtig ist, dass die Verarbeitung des tiefgefrorenen Fisches gleich nach dem Fang auf See passiert und die Ware nur einmal gefroren wird. Mit dem Konzept ‚direkt.frisch‘ können wir unseren Kunden einen qualitativ hochwertigen frischen Fisch anbieten, der so in den wenigsten Fischgeschäften erhältlich ist.

WWW.NORDGASTRO-MESSEJOURNAL.DE

Sterling Coffee for professionals

gegründet 2006 in Flensburg
aus Liebe und Leidenschaft zu bestem Kaffee

Sterling Coffee for professionals
Telefon 0461 / 50 50 89 90 · Werkstr.10 · 24955 Harrislee
E-Mail: info@sterlingcoffee.com
www.sterlingcoffee.com



Probieren Sie unseren
fairgehandelten
Biokaffee FaBio



NORD
GASTRO
HOTEL
Stand
1B25

NEU!
BAR- und BARISTABEDARF
www.sterlingexclusive.com

DER DIREKTE WEG: GUTES VOM HOF.SH



Bereits zum zweiten Mal präsentieren sich direktvermarktende Betriebe der Landwirtschaft und des Ernährungshandwerks unter dem Dach GUTES VOM HOF.SH auf der Nord Gastro & Hotel.

Das gleichnamige Internetportal GUTES VOM HOF.SH führt zum nächsten landwirtschaftlichen Betrieb, handwerklichen Lebensmittelhersteller oder Gastronomiebetrieb, der regionale Produkte verarbeitet. Ziel der Gemeinschaftsmarke ist es zum einen, Verbrauchern den Weg zu regionalen

Betrieben und ihrem Angebot zu zeigen. Zum anderen dient das Portal der Vernetzung der Branchenteilnehmer untereinander. Weit über 300 Betriebe der Landwirtschaft, des Ernährungshandwerks und der Gastronomie sind Teil von GUTES VOM HOF.SH.

Der vom Ministerium für Landwirtschaft, ländliche Räume, Europa und Verbraucherschutz (MLLEV) in Auftrag gegebene Gemeinschaftsstand in Halle 1 präsentiert neben direktvermarktenden Gütezeichen-Produzenten auch die breiten Plattform „GUTES VOM HOF“. Staatssekretärin Anne Benett-Sturies sagte dazu: „Für viele landwirtschaft-

liche Familienbetriebe ist die Direktvermarktung ein wichtiges Betriebs-Standbein, sie ist aber auch ein Kernelement lebendiger ländlicher Räume. Die Vielfalt unserer regionalen Produkte macht Schleswig-Holstein als Tourismus-Land im wahrsten Sinne des Wortes

schmackhaft. Ich freue mich daher, dass wir als Land auch in diesem Jahr wieder mit einem attraktiven Messestand auf der Nord Gastro vertreten sind. Gerade die aktuellen Krisenzeiten – aber auch die jüngsten bundespolitischen Entscheidungen – haben gezeigt, wie wichtig es ist, die Bedeutung einer nachhaltigen, krisensicheren und zuverlässigen Versorgung mit Nahrungsmitteln aus dem eigenen Land in den Fokus zu rücken. Gemeinsam mit der Tourismusbranche möchte ich daher über Zukunftsperspektiven sowie innovative Projekte für den ländlichen Raum in den Austausch kommen. Hier können direkte



Mit nussigem Rapsöl aus eigener Produktion überzeugt Lasse Steensen (Bio Marschland) auch die Spitzengastronomie.

Absatzwege unmittelbar vor Ort erschlossen werden.“

Auf dem GUTES VOM HOF.SH-Stand präsentieren sich die verschiedensten Betriebe von Kartoffelproduktion, Getreideverarbeitung und feinen Fleischwaren bis zu hochwertigen Spirituosen und regionalen Zierpflanzen. Regionale Milchprodukte mit hohem Tierhaltungsstandard und das Sortiment der Käsestraße Schleswig-Holstein komplettieren das vielseitige Angebot der heimischen Betriebe.



Die Käsestraße Schleswig-Holstein präsentiert die Vielfalt der heimischen Betriebe und Sorten unter dem Dach von GUTES VOM HOF.SH



Gartenbotschafter John Langley freute sich bei der NordGastro 2023 stellvertretend für die 20 Gartenbaubetriebe „Im Norden gewachsen“ mit Kammerpräsidentin Ute Volquardsen und Staatssekretärin Anne Benett-Sturies über das Besucherinteresse an heimischen Zier- und Nutzpflanzen. (v.l.)

**GUTES VOM HOF
HALLE 1**

STEUER — KÄLTE-KLIMA-GROSSKÜCHENTECHNIK

Die Firma Steuer präsentiert sich auf der 24. Nord Gastro & Hotel wieder mit einem offenen Messestand. Zentral in Halle 1 gelegen bietet der Messestand erneut Raum für Fachgespräche und die Kommunikation miteinander. „Für jeden Betrieb haben wir die richtige Lösung an Bord“, so Geschäftsführer Louis Solms.

Trotz der angespannten Lage in der Gastronomie konnte die Firma Steuer wieder erfolgreich agieren. Ein kompetentes Team mit über 100 Mitarbeitern steht für die Kunden aus der Gastronomie und Hotellerie zur Verfügung.

In vielen Projekten wurden die Kunden begleitet, wie z.B. im Bereich Umbau, Ausbau oder Realisierung neuer Projekte.

„Wir freuen uns endlich wieder auf eine Messe. Die Nord Gastro & Hotel ist für unser Unternehmen ein echter Gewinn. Unsere Kunden und neue Interessenten können wir hier professionell durch unser Team über die neuesten Trends und Möglichkeiten informieren“, so Louis Solms, Geschäftsführer der

Firma Steuer.

Das Standkonzept hat sich bewährt und man kann wieder live präsentieren. Die gezeigten Geräte zeigen im Betrieb alles was sie



können. Viele Partner unterstützen das Konzept. Der Gastronom kann sich am Messestand über alle Liefer-Bereiche informieren. „Wir sind bereit und freuen uns auf spannende Gespräche mit unseren Kunden über die neuesten Trends im Bereich Digitalisierung, Energieoptimierung und Kostensenkung“, so Solms.

ALLES AUS EINER HAND

Die Firma Steuer – Kälte-Klima-Großküchentechnik ist seit 1946 in Husum positioniert und kompetenter Ansprechpartner für die gewerbliche Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Von der Planung bis zur Ausführung wird jeder angehende oder gestandene Gastronom und Hotelier mit dem versorgt, was er braucht. Im hauseigenen Fachmarkt findet sich alles von der modernen Großkücheneinrichtung bis hin zum passenden Equipment und zur Arbeitsbekleidung. „Ob kleines Bistro, gehobene Gastronomie oder die Klinik- oder Mensa-Küche – gemeinsam finden wir für jeden Lösungen nach Maß“, so Louis Solms. Ein Wartungsteam steht ebenso zur Verfügung wie ein Notfallteam, das schnell hilft, wenn die Technik mal Hilfe braucht.

STEUER
HALLE 1 STAND 1B33



Großküchen planen und realisieren? Wir wissen, wie's geht!

Eine Großküche kommt nicht von der Stange. Sie muss genau zu Ihren Bedürfnissen passen. Alles muss stimmen: von der optimalen Raumplanung bis zum kleinsten Detail. Lassen Sie das unsere Sorge sein und freuen Sie sich auf ein erfahrenes Team von Spezialisten. Wir planen und realisieren Ihre Großküche. Holen Sie sich doch einfach schon mal Inspirationen und Ideen in unserer Ausstellung – wir stehen gerne mit Rat und Tat zur Seite. Herzlich willkommen!

Unser Sortiment gibt es auch online!
www.steuer-husum.de/shops

- Grossküchentechnik
- Geschirr, Glaswaren und Küchenequipment
- Kälte- und Klimatechnik
- Lüftungsanlagen
- Edelfertigung
- Schaltschrankbau

Robert-Kochstraße 24 • 25831 Husum • Mo – Do 7:30 – 17:30 Uhr • Fr 7:30 – 17 Uhr
☎ +49 4841 90 00 • info@steuer-husum.de • www.steuer-husum.de

steuer
Kälte · Klima · Lüftung · Großküche

BAST — SERVICE-BUND

REGIONALE KOMPETENZ MIT NATIONALER STÄRKE | ALLES AUS EINER HAND!



Wir liefern die Zutaten für Ihren Erfolg,
zuverlässig, kompetent.

Die Nord Gastro und Hotel 2024 zeigt die neuesten Produkte und Innovationen aus der Branche und gibt Gelegenheit sich mit Kollegen und Experten zu vernetzen. Kurze Wege, direkte Kontakte und gute Gespräche machen diese Messe für Besucher und Aussteller besonders.

Die Bast GmbH & Co. KG aus Tönning als Mitinitiator und Partner der Nord Gastro und Hotel, freut sich darauf gemeinsam mit 22 Partnern und Foodausstellern einen Überblick in die kulinarischen und gastronomischen Neuheiten zu bieten. Vielfältige Möglichkeiten und das nötige Know-How, dem Gast ein persönliches Gastronomie-Erlebnis zu bereiten.

Gutes Essen und guter Service machen Gäste glücklich. Diese Erkenntnis ist für Gastronomen nicht neu. Gleichzeitig sind die Rahmenbedingungen für die Gastronomie weiterhin immer komplexer geworden. Die Nachfrage nach durchdachten Konzepten, die neben der Kulinarik zunehmend auch Erlebnis-Themen und Aspekte wie Gesundheit und Nachhaltigkeit beinhalten.

Das Bast-Team bietet mit dem Service-Bund das „Rund-um-Paket“ für Gastronomie und Hotellerie als regionaler Partner mit nationalem Hintergrund. Die kompletten und gut abgestimmten Food-Konzepte, getragen von den qualitativ hochwertigen Eigenmarken wie Servisa, Servisa Prime, Mermaid, Sourcer, Rodeo, Completa & Salva D'or bieten eine hervorragende Grundlage für stabile Kalkulationen, konstante Qualität und maximalen Erfolg. Kombiniert mit der Kompetenz des regionalen Lieferanten eine Win-Win-Situation für den Kunden.

Auch für die aktuellen Herausforderungen der Branche, wie Fachkräftemangel und Ablaufoptimierung bietet die Firma Bast auf ihrem Marktplatz neue Strategien und Produkte: Expert Partnership, das

gemeinsame Food-Konzept mit der Sander GourmetConvenience vereint das ganzheitliche Food- und Non-Food-Vollsortiment vom Service-Bund mit den hochwertigen Convenience-Produkten verschiedener Fertigungsstufen aus der Sander Frische-Manufaktur.

Der Notwendigkeit der Digitalisierung vieler Bereiche begegnet Bast mit einem hochfunktionellen Webshop, der das Bestellen jederzeit und an jedem Ort ermöglicht. Viele neue Funktionen stehen zur Verfügung, die die Warenkalkulation und die Order erleichtern. Kombiniert mit dem servicebund eigenen Warenwirtschafts- und Kassensystem Servisa POS sind alle Werkzeuge parat, die Gastronomen in Zukunft benötigen, um mit optimierten Abläufen und kosteneffizient zu arbeiten.

system Servisa POS sind alle Werkzeuge parat, die Gastronomen in Zukunft benötigen, um mit optimierten Abläufen und kosteneffizient zu arbeiten.



BAST GMBH & CO. KG
HALLE 1 STÄNDE 1C05 UND 1C06

gastroimmo24.de

Immobilien für die Gastronomie und Hotellerie

Hier finden Sie die Angebote wie Verkäufe, Vermietungen, Verpachtungen, Vermittlungen und Gelegenheiten aus unseren Fachzeitschriften für die Gastronomie und Hotellerie



NORD
GASTRO
& HOTEL
CAREER

DIE KARRIEREMESSE FÜR DEINEN TRAUMJOB

IM HOTEL- & GASTSTÄTTENGEWERBE

Du bist bereits Fachkraft in einem Hotel oder Gastronomiebetrieb und willst dich beruflich verändern? Du denkst über eine Ausbildung oder einen Quereinstieg nach?

Dann bist du auf der Jobmesse Nord Gastro & Hotel Career am 13. Februar 2024 genau richtig!

Es erwarten dich zahlreiche Unternehmen, Jobangebote und ein umfangreiches Programm. Und vielleicht dein nächster Job! Komm' vorbei!

JETZT KOSTENFREIES TICKET SICHERN!

13.02.2024, 12–18 Uhr
Event-Arena, Halle 3
Messe Husum & Congress



Partner



FI.SH Fachkräfte Initiative
Schleswig-Holstein

Veranstalter



Besuchen Sie uns in Husum

Entdecken Sie die Vielfalt unseres Kaffeesortiments, Kaffeemaschinen für jeden Bedarf, neue digitale Lösungen und attraktive Servicepakete.

Melitta[®]
PROFESSIONAL

Nord Gastro & Hotel
12. bis 13.02.2024
Stand-Nr: 1B20

* Registrierte Marke eines Unternehmens der Melitta Gruppe.

GETRÄNKE TADSEN - INNOVATIV WIE IMMER

Endlich geht es wieder los – die Nord Gastro & Hotel 2024 geht am 12. und 13. Februar wieder an den Start. Noch nie war der Andrang so groß. Im Bereich Getränke waren die Flächen von den Ausstellern schon nach wenigen Wochen ausverkauft. Auch die Fachbesucher haben sich bereits zahlreich im Ticketshop registriert, um die heißbegehrten Eintrittskarten für den Branchentreff zu erhalten.

Apropos Branchentreff – die Nord Gastro & Hotel ist so angesagt wie noch nie, die großen deutschen Brauereien sind allesamt vertreten. Neben den starken regionalen Partnern reisen Industriepartner auch aus dem Rest des Landes an.

So geht es auch den Herstellern von Limonaden, Säften und den alkoholfreien Getränken. Sie alle präsentieren ihre Sortimente und laden zum Verkosten ein. Hier werden feinste Drinks gemixt, vielleicht das Passende für die nächste Sommerkarte.

Eine neue Weinkarte gefällig?

An den zwei Messetagen reisen wieder Winzerinnen und Winzer an und sind im Weindorf vor Ort. Verschiedene Weinreisen laden zum Erfahren und Schmecken ein. Es gehört also zu einem guten Saisonstart dazu, sich im Februar auf den Weg nach Husum zu machen, um mit 5.000 erwarteten Fachbesucherinnen und Fachbesuchern die Branche zu feiern – denn sie begeistert ihre Gäste jeden Tag aufs Neue.



LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

wir freuen uns, Sie in diesem Jahr zur Nord Gastro & Hotel begrüßen zu dürfen. Die letzten Wochen waren wieder sehr spannend für uns, durften wir doch gemeinsam mit unseren Industriepartnern die Messe für Sie planen. In kürzester Zeit waren wieder sämtliche Ausstellungsflächen im Bereich der Getränke ausgebucht, so etwas ist in Deutschland einmalig. Verdanken haben wir aber diesen Andrang Ihnen. Denn ohne Ihren Besuch wäre diese Euphorie bei den Produzenten nicht vorhanden. Die Nord Gastro & Hotel ist ein wichtiger Wirtschaftsfaktor für die gesamte Region, ist sie doch das größte jährliche Event im Kalender der Messe Husum. Mit einem Fachbesucheranteil von 95 % ist das Netzwerk zwischen Ihnen und den Ausstellern in einer gemütlichen Atmosphäre gegeben. „Hier trifft man sich“ – lautet es gerne von beiden Seiten. Und auch in diesem Jahr wünschen wir uns wieder, Sie zu treffen. Lassen Sie uns ein paar schöne Stunden zusammen verbringen, verkosten Sie die tollen Produkte der Hersteller und nutzen Sie auch mal die Chance, mit den Ausstellern zu verhandeln, damit wir alle erfolgreich ins Jahr 2024 starten. Wir freuen uns auf Euch/Sie! Andreas & Henning Tadsen mit Team



AUSTERNFISCHER

DIE ERFOLGSSTORY GEHT WEITER

Richtig in der Gastronomie angekommen ist die Austernfischer-Familie. Der Wein erfreut sich größter Beliebtheit, und ist bei vielen Gästen bekannt. Bekannt? Ist Lars Günther doch stets bemüht eine individuelle Weinkarte für jeden einzelnen Gastronomen aus dem Sortiment mit über 600 verschiedenen Weinen zu erstellen, ist es beim Austernfischer anders. Dieser Wein wird gerne oft in die Empfehlung genommen. Denn mittlerweile darf er regional so bekannt sein, dass der Gast bei Bestellung genau weiß, welches Geschmackserlebnis er mit dem Austernfischer erhält.

Ähnlich wie beim Aperol Spritz, wo der Gast schon bei Bestellung weiß, dass ihm sein Produkt schmeckt. Auch die vierte Sorte, die Burgundercuvée, erhielt auf Anhieb zahlreiche Fans. Die Rebsorten aus Grauburgunder und Weißburgunder sind in einem frischen, spritzigen Verhältnis zur Cuvée zusammengeführt. Die Burgunderflasche reiht sich super in die Austernfischer-Familie ein. Gehören Sie auch schon zur Familie?

DIE SEENOTRETTER ERHALTEN SCHECK

Fleißig waren die Gastronomen auch in der vergangenen Periode wieder! Fleißig im Sinne der Unterstützung der Seenotretter. Denn jene Betriebe, welche die Deichlimo im Ausschank haben, tun Gutes. Von jeder verkauften Flasche Deichlimo gehen 1 Cent an die Seenotretter zur Rettung Schiffbrüchiger. Im Zuge der Eröffnung der Nord Gastro & Hotel werden Lars Günther und Henning Tadsen aus dem Hause Getränke Tadsen wieder einen großen Scheck überreichen dürfen! Insgesamt

gesamt sind 10.853,40 € zusammengekommen. „Eine so hohe Summe, ausschließlich durch die Unterstützung der regionalen Gastronomie – einfach phantastisch“, freut sich Lars Günther. Zur Scheckübergabe sind alle Besucher der Nord Gastro & Hotel herzlich eingeladen. Zur Eröffnungsfeier am Montag um 09.30 Uhr gemeinsam mit unserem Ministerpräsidenten Daniel Günther und Jörg Ahrend als Vertreter der Seenotretter. Seien auch Sie dabei!

NEUER WEIN- UND SPIRITUOSENKATALOG

Pünktlich zum Messebeginn liefert Tadsen seinen neuen Wein- und Spirituosenkatalog 2024. Lars Günther, Weinfachberater und verantwortlich für den gesamten Bereich bei Tadsen, ist stolz darauf, die Spitzenweingüter im Sortiment zu haben. Lars Günther führt jedes Jahr intensive Gespräche mit den Produzenten und trifft eine feine Auswahl, für das perfekte Genusserlebnis. Somit ist auch in diesem Jahr wieder eine besondere Mischung aus Preiseinstieg, bis hin zu den Großen Gewächsen herausgekommen. Und alle

Weine bietet Tadsen zu einem Top-Preis-Leistungsverhältnis an. So sind die einzelnen Preise im Katalog direkt übersichtlich am Produkt versehen, damit sich die Gastro sofort einen Überblick verschaffen kann. Abgerundet wird der Katalog durch das große Spirituosenortiment. Neben den Big-Playern Aperol, Lillet oder Havana Club, sind auch Spezialitäten wie die Brände von Birgitta Rust oder Marzadro abgebildet. Kleiner Tipp: Der Einsatz von Literflaschen ist wirtschaftlich am günstigsten und senkt den Wareneinkauf.

WIR FREUEN UNS AUF EUREN BESUCH AUF DER NORDGASTRO & HOTEL 2024



TADSEN
Getränke-Fachgroßhandel
Sekt- & Weinhandelskontor

www.tadsen.de

LIEBLINGSSCHORLEN

ERLEBNISSE AUS DER SCHORLEN WELT

Darf es spritzig für Ihre Gäste sein? Dann sind die Lieblingsschorlen wohl genau richtig! Die beliebtesten Sorten hat Tadsen in seine Eigenmarkenwelt aufgenommen. Herausgekommen sind Rhabar Bert, Apple Juicy, Grape Fruity und Stachel Berry. Rhabarber und Apfel sind die in der Gastro am meisten konsumierten Schorlen.

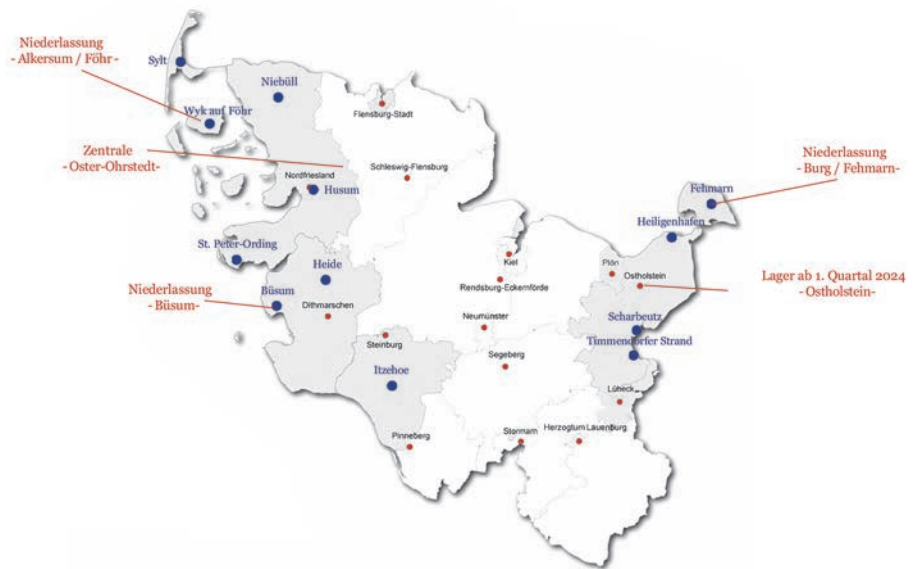
„Wir wollten ein Top-Produkt mit hohem Fruchtanteil und einem coolen Design unseren Kunden präsentieren“, sagt Henning Tadsen. Und so wurde ein Partner aus dem Bereich Fruchtsäfte gesucht, der

Top-Säfte lediglich mit Wasser und Kohlensäure versetzt. „Kein Konzentrat – Kein Fake – Pures Produkt“ so Tadsen weiter.

Mit dem Auricher Süßmost wurde der richtige Partner gefunden. Schon viele Gastronomen haben sich im letzten Jahr für das moderne Produkt entschieden und haben sehr viel Spaß daran. Besonders Grape Fruity, eine isotonische Grapefruitschorle, ist eine Besonderheit auf so mancher Getränkekarte. Christian Heinel und Anja Schaub stehen auch in diesem Jahr wieder auf Tadsens Hausstand und laden mit den Lieblingsschorlen zur Verkostung ein.

VERTRIEBSTEAM ERWEITERT SICH

Zum Anfang des Jahres 2024 hat sich Tadsen weiter verstärkt. Mit Sven Kieckhäfer konnte ein neuer Vertriebskollege im Team begrüßt werden. Zukünftig wird Kieckhäfer den Bereich Ostholstein Festland bis Lübeck betreuen. Insgesamt sind nun 7 Mitarbeitende bei Tadsen für die Kundenbetreuung zuständig. Hinzu kommen jeweils die Niederlassungsleiter und nicht zu vergessen das Team im Innendienst als Ansprechpartner.



winterhalter®

Nord Gastro & Hotel Husum
12.–13. Februar 2024
Halle 1, Stand 1B57



www.winterhalter.de/glaeserspuelen

The Home of Glasswashing

Perfekt gespülte Gläser. Sauber und brillant glänzend. Gläserspülen ist die Königsdisziplin des Spülens und hat bei Winterhalter eine lange Tradition. Bereits im Jahr 1969 entwickelten unsere Ingenieure eine erste Gläserspülmaschine. Seither wurde das Spülen von Gläsern immer weiter perfektioniert: bis hin zur heutigen Systemlösung aus Gläserspülmaschine mit variabler Spüldruckanpassung VarioPower, Wasseraufbereitung, Spülchemie und Korb.

Für Sie Da



Holger von Dohlen
Vertrieb Nordfriesland |
Dithmarschen
h.von-dohlen@tadsen.de
0157 – 72960100



Lars Günther
Weinfachberater
l.guenther@tadsen.de
0157 – 72960114



Henning Tadsen
Geschäftsführer
h.tadsen@tadsen.de
0174 – 9374181



Andreas Tadsen
Geschäftsführer
a.tadsen@tadsen.de
0171 – 6890209



Vanessa Albertsen
Vertrieb Innendienst
v.albertsen@tadsen.de
04847 – 80665-20



Jörg Behrmann
Vertrieb Dithmarschen |
Kreis Steinburg
j.behrmann@tadsen.de
0162 – 7439125



Matthias Loof
Vertrieb Nordfriesland |
Dithmarschen
m.loof@tadsen.de
0173/2492754



Sven Kieckhäfer
Vertrieb Ostholstein
sk@tadsen.de
0175/4116552



Mathis Keden
Niederlassungsleiter
Alkersum/Föhr
alkersum@tadsen.de
0162/7253099



Mario Detjens
Niederlassungsleiter Büsum
m.detjens@tadsen.de
04834 – 9627300



Michael Ehlers
Niederlassungsleiter Fehmarn
Vertrieb Fehmarn
m.ehlers@tadsen.de
0162/1377210



Annika Säger
Vertrieb Innendienst Fehmarn
a.saeger@tadsen.de
04371/50950

KNÄCKEGOLD — ECHT LAEKKER!

Ein besonderes Highlight erwartet die Besucher des OFENGOLD-Messestandes in diesem Jahr in Husum; das neue „Knäckegold“ nach dänischer Rezeptur hat Einzug in die Kollektion des exklusiven OFENGOLD-Sortiments gehalten.

Feine, blättrige Knäckebrot-Scheibchen in den Sorten „Gewürze & Meersalz“, „Rosmarin“ und „Sesam-Chia“ erfreuen den Gast mit herrlichen Geschmackserlebnissen. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt, denn das Knäckegold eignet sich hervorragend für den Frühstücksgast mit seinen herzhaften oder süßen Vorlieben. Aber auch für den Mittags- oder Abendbereich punkten die kleinen Suchtmacher mit einem Dipp oder fantasievollen Butterkreationen bei Ihren Feinschmeckern. Zum Wein oder Bier passt das Knäckegold ebenfalls hervorragend und kurbelt so Ihren Getränke-Umsatz an. Bei Seminaren, Empfängen oder Feierlichkeiten bietet sich das Knäckegold ideal als Fingerfood-Variante an. Ihre Gäste werden begeistert sein und nicht genug davon bekommen.



Zudem hat OFENGOLD noch weitere, schöne Highlights an Bord: das saftige **Premium Baguette „Hähnchen-Kebab“** sowie den **„BIO veganen Flammkuchen mit Zwiebel und geräuchertem Soja“**. Diese Spezialitäten lassen das Herz vieler Gastronomen höherschlagen, denn diese lassen sich im Handumdrehen einfach zubereiten und entlasten so Ihre Küche.

Für Naschkatzen hat OFENGOLD drei neue, kleine „Buffet-Muffins“ und auch deren große Brüder in neuen Geschmacksrichtungen eingepackt; es darf also fleißig probiert werden. Für Freunde des Blechkuchens punktet bestimmt die neue Variante **„Apfel-Butterstreusel-Karamell“** bei Ihren Kaffee-Gästen. Die beliebte Schokosünde hat ebenfalls Nachwuchs bekommen und geht nun als kleine **„Buffet-Schokosünde“** zusätzlich mit ins Rennen.

Baguette-Liebhaber kommen ebenfalls auf ihre Kosten, das beliebte Meersalz-Baguette ist wieder da und on Top hat sich noch das neue **„BIO-Roggenbaguette“** dazugesellt. So bieten Sie schöne Varianten für Ihren Gruß aus der Küche oder für Ihr Tischbrot am Mittag oder Abend.

Für das Frühstücksbuffet hat sich der neue **„Buffet-Frühstücks-Mix“** mit 3 Brötchensorten hinzugesellt und wird zukünftig die Auswahl im OFENGOLD-Sortiment um ein tolles Produkt erweitern.

Das OFENGOLD-Messteam freut sich auf Sie und hält frisch gebakene Köstlichkeiten am Stand 1B32 für Sie bereit.



**OFENGOLD
HALLE 1 STAND 1B32**

Mit sämtlichen, vorgebackenen OFENGOLD-Spezialbackwaren können Sie Ihren Gästen innerhalb kürzester Restbackzeiten oder durch das wirtschaftliche Auftauen ofenfrische & schmackhafte Backwaren in bester Qualität anbieten. Somit entlasten Sie Ihr Personal und schaffen mehr Planungssicherheit und Freude an der Arbeit. Das OFENGOLD-Messteam freut sich auf Ihren Besuch am 12. oder 13.02.24 auf der Nord Gastro & Hotel in Husum.

NEUER TANGENTIALRÖSTER

Mit einem der modernsten Röstverfahren verspricht J.J. Darboven nur das Beste für die Bohne

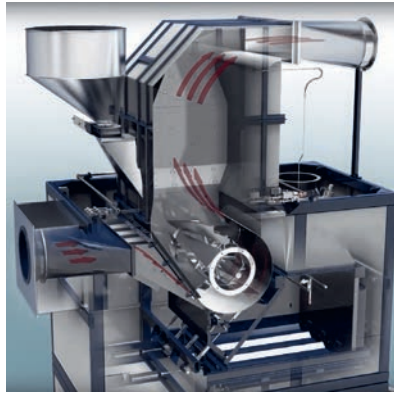
Eine Innovation für leidenschaftliche Röstkompetenz, eingebettet in einen neuen Turm von vierzig Metern Höhe: Als einer der ersten Kaffeeröster in Deutschland besitzt J.J. Darboven seit 2023 einen Tangentialröster. Die hochmoderne Anlage ermöglicht eines der sorgfältigsten und modernsten Röstverfahren – und bietet viele Vorteile, die auf den Qualitätsanspruch des Hamburger Familienunternehmens einzahlen.

Tangentialröstung:

Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

Nur eine sorgfältige Röstung und eine perfekt gewählte Verarbeitung sorgen für ein volles, rundes Aroma. Mit viel Fingerspitzengefühl veredeln die Röstmeister bei J.J. Darboven alle Kaffeesorten individuell. Dabei spielt das Röstverfahren eine entscheidende Rolle: „Die Tangentialröstung zeichnet sich durch das Zusammenspiel der tangential zugeführten Röstluft und den durch ein Schaufelwerk mechanisch bewegten Kaffeebohnen aus. Das bewirkt einen idealen Temperaturübergang zwischen Bohnenoberfläche und Bohnenkern und sichert eine hohe Farb- und Feuchtekonstanz“, erläutert Dr. Wenerios Tsagkalidis, Vorstand J.J. Darboven.

Ein weiterer großer Vorteil liegt im Bereich der Nachhaltigkeit: In der Anlage wird der Rohkaffee vorgewärmt. Das sorgt für eine Leistungssteigerung sowie eine Energieersparnis von bis zu 20 Prozent.



Zudem vermeidet eine schonende Zuführung und Verarbeitung der Rohware Bruch und die optimale Luftregulierung vermeidet Einbrand. „Somit erhalten wir ein schönes, gleichmäßiges Bohnenbild und besten Geschmack“, betont Dr. Tsagkalidis.

Aus Liebe zum Kaffee

Das Markenversprechen von J.J. Darboven ist erstklassiger Kaffeegenuss. „Dabei entwickeln wir uns natürlich stets weiter, denn die Verarbeitung spielt auf dem Weg zum Endprodukt eine entscheidende Rolle“, so Simone Müggenburg, Leiterin zentrales Marketing von J.J.

Darboven. „Daher fiel unsere Entscheidung auf eines der modernsten Röstverfahren auf dem Markt.“

Der Umsetzung ging ein langer Weg voraus: 2019 starteten die Planung und Koordination der komplexen Anlage. Erschwert wurde das Vorhaben durch die Pandemie. Die Planungen liefen überwiegend virtuell, was bei solch großen Projekten unüblich ist. Und groß ist das Projekt durchaus, denn es beschränkt sich nicht auf die Röstanlage selbst: Im ersten Schritt wurde eine Sole benötigt, die dem Gewicht des massiven Rösters standhält. Darauf steht nun der neue Röstturm, der mittlerweile unübersehbar das Firmengelände prägt. Das Team von J.J. Darboven freut sich auf Ihren Besuch auf der Nord Gastro & Hotel in Halle 1 Stand B06.



J.J. DARBOVEN
SEIT 1866

CLASSICS

**UNSERE KAFFEE-
Klassiker**



NORD
GASTRO
HOTEL

Stand
1B06



www.professional.darboven.com

Unsere Klassiker neu interpretiert.

Seit 1866 stehen wir für erstklassige Rohkaffees und höchste Qualität. Mit unserem Wissen und unserer Röst Erfahrung schaffen wir Kaffeeerlebnisse für Genießer. Entdecken Sie jetzt unser erweitertes Sortiment bestehend aus feinsten Espresso, Café Crème und Filterkaffees.

FRÜHSTÜCK DAS MEHR KANN

Bewusste und gesunde Ernährung, der Fokus auf Regionalität und sich wandelnde Essgewohnheiten der Gäste sind entscheidende Faktoren für ein erfolgreiches Frühstückskonzept. Als renommierter Backwarenspezialist bietet Resch&Frisch nicht nur sein einzigartiges System für mehr Frische, Planbarkeit und Entlastung, sondern auch fortlaufende Inspiration durch regelmäßige Ideen und Trends. Vielseitigkeit, Genuss und Flexibilität sind die Leitprinzipien für ein Frühstück, das neue Maßstäbe setzt.

Frühstückstrend & Erfolgskonzepte

Egal, ob Buffet, à la Carte oder To Go – Resch&Frisch präsentiert eine umfangreiche Auswahl an hochwertigen Backwaren und erstklassigen Service. Der renommierte Backwarenprofi unterstützt Gastronomen dabei, die Gäste zu verwöhnen und sicherzustellen, dass diese gerne wieder kommen. Das Herzstück des Erfolgs ist das bewährte Resch&Frisch System, das nicht nur auf mehr Flexibilität und Effizienz im Gastronomiebetrieb abzielt, sondern auch stets Raum für innovative Produkte, Ideen und Konzepte bietet, um das eigene Frühstücksangebot kontinuierlich weiterzuentwickeln.



Von klassisch herzhaft, bis süß und ausgefallen, die Backwarenpalette deckt jeden Gästewunsch ab. Besonders vorteilhaft sind die praktischen Mischkartons. Der Superfood-Mix von Resch&Frisch beinhaltet eine Auswahl von vier besonders beliebten Backwaren aus der Superfood-Reihe. Mit der geballten Ladung an österreichischen Superfood-Rohstoffen ist der

Mix nicht nur für das Buffet, sondern auch für die Erweiterung der kleinen Frühstückskarte optimal geeignet. Als süße Option punktet der Bäckerprofi aktuell mit einem süßen Neuprodukt im praktischen Duo. Das Landkuchen Duo Apfel- und Kirsch, beinhaltet jeweils 3 Streifen der beiden Sorten und ist vor allem als Frühstückskuchen eine gelungene Alternative zu süßen Aufstrichen, Brioche und Co.

Beste Backwaren unkompliziert eingesetzt

Beste Backwaren unkompliziert eingesetzt

Der anhaltende Trend zu handlichen, jedoch gesunden Frühstücksoptionen für unterwegs bleibt ungebrochen. Neben den geeigneten Produkten sind eine durchdachte Planung und die Abstimmung auf die Bedürfnisse der Gäste entscheidende Faktoren für ein erfolgreiches To Go-Angebot. Schnelle Verfügbarkeit und praktische Verpackung sind wichtig, aber vor allem zählt die Möglichkeit einer ausgewogenen und schmackhaften Option für die mobile Mahlzeit. Dies muss nicht kompliziert sein. Ein vollwertiges Gebäckstück, gefüllt mit frischem Gemüse und herzhaftem Belag wie Käse oder Wurst, sind zeitlose Klassiker. Besonders als nahrhafte Alternative zu Weiß-



gebäck erfreut sich das Roggenkrusterl von Resch&Frisch großer Beliebtheit. Die Optik erinnert an einen Brotlaib im Miniformat, und mit hochwertigen Zutaten belegt, hat das Mini-Brot definitives Trendpotenzial, um zum Liebling aller Geschmäcker zu werden.



Regionalität & Nachhaltigkeit als Erfolgstreiber

Das Bewusstsein für einen gesunden Lebensstil, das wachsende Umweltbewusstsein und somit die steigende Nachfrage nach nachhaltigen Ernährungsoptionen prägt zunehmend die Ansprüche der Gäste in der Gastronomie. In dieser Entwicklung nehmen Regionalität, die Herkunft der Zutaten und Lebensmittel eine zentrale Rolle ein. Mit dem #EHRENWORT, ist dieser Mehrwert in der Unternehmenskultur fest verankert, denn die herausragende Produktqualität ist nicht zuletzt den sorgfältig ausgewählten Rohstoffen aus Österreich geschuldet. Eigene Vertragslandwirte, und regelmäßige Kontrollen, durch die die hohen Qualitätsstandards erhalten werden sollen, sind die Basis der Resch&Frisch Auswahl. Gastronomen und deren Gäste können sich also zu 100 % darauf verlassen, dass die Backwaren am Frühstückstisch nicht nur köstlich, sondern auch höchsten Standards im Bezug auf Regionalität und Nachhaltigkeit entsprechen.







RESCH & FRISCH
HALLE 2 STAND 2A03

FRÜHSTÜCK

DAS MEHR KANN

BESUCHEN
SIE UNS
HALLE 1,
STAND A 03

- ✓ SCHNELL AUF AUSLASTUNG REAGIEREN
- ✓ KEIN FACHPERSONAL NOTWENDIG
- ✓ ANGEBOT ERWEITERN UND ZUSATZUMSATZ SICHERN

    | reschundfrisch

www.resch-frisch.com



Jetzt
entdecken

— SEIT 1924 —
RESCH & FRISCH

AM LIEBSTEN IMMER

FREITAGS FÜR HERING

AKTION MIT STERNEKÖCHIN UND NORWEGISCHEM HERING

Gelebte Tradition ist zeitgemäß: Freitags Fisch zu genießen, ist nicht nur lecker, sondern ausgesprochen gut für die Gesundheit. Friesenkronen lässt deshalb unter dem Motto „Freitags für Hering“ die Tradition, freitags Hering auf die Karte zu setzen, wieder innovativ aufleben. Als Heringsbotschafterin wandelte Sterneköchin Julia Komp auf einer Norwegenreise auf den Spuren des norwegischen Herings. Wo kommt unser Hering eigentlich her und wer steckt alles so dahinter? Worauf wird geachtet bei Heringsfang und was macht Hering zu einem Superfood? Von ihren Erlebnissen im hohen Norden erzählt sie in einem abwechslungsreichen Video (<https://www.youtube.com/watch?v=J16-iBATOew>). Ihre Reise hat tiefe Eindrücke hinterlassen und sie restlos von dem gesunden nachhaltigen Naturprodukt überzeugt. Ihre Begeisterung für Hering schlägt sich auch in ihrer Küche nieder.



Modern, nachhaltig und bekömmlich: Friesenkronen Seidenmatjes, Sellerie, Gurke, Rettich – kredenzt von Julia Komp. Foto: Melanie Bauer Photodesign

der: Julia Komp kreiert frische, trendige Rezepturen für die Aktion „Freitags für Hering“, die auch dem jungen Publikum den Hering wieder näher bringen, wie etwa Friesenkronen Seidenmatjes, Sellerie, Gurke, Rettich. Gemeinsam mit seinen norwegischen Fischereipartnern rückt der Marner Fischfeinkostspezialist so norwegischen Hering als Beitrag zu einer verantwortlichen, zeitgemäßen und genussreichen Ernährung in den Fokus.

Norwegische Heringsbestände gesund und stabil

Dass Hering als vielseitiges und nachhaltiges Naturprodukt in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung punktet, liegt an seinen inneren Werten. Küchenchefs profilieren sich mit „Freitags für Hering“ als verantwortungsbewusste Gastgeber: Sie achten auf Nachhaltigkeit, denn die Bestände des norwegischen Herings sind gesund und stabil. Und sie haben die Gesundheit ihrer Gäste im Blick: Omega-3-Fettsäuren zählen zu den gesunden Fetten und sind essenziell für Körper und Geist.



Hering aus Norwegen: Sterneköchin Julia Komp war dem nachhaltigen Naturprodukt auf der Spur.

Warum norwegischer Hering nachhaltig ist

- Die norwegischen Exporte stammen aus Fischbeständen, die vom Internationalen Rat für Meeresforschung (ICES) als nachhaltig lebensfähig eingestuft werden.
- Die Nachhaltigkeit der norwegischen Fischerei ist gesetzlich festgeschrieben.
- Schonende Fangmethoden schützen kleine Fische, bedrohte Arten und Umwelt.
- Norwegen hat Rückwürfe bereits 1987 verboten, über 30 Jahre vor der EU.
- Die norwegische Küstenwache wendet rund 70 Prozent ihrer Ressourcen auf, um die Einhaltung der Vorschriften in der Fischereiflotte sicherzustellen.



Informationen zur Friesenkronen-Aktion „Freitags für Hering“ finden sich auf Facebook und Instagram sowie unter www.friesenkronen.com/freitags-fuer-hering

Auf der Nord Gastro & Hotel Halle 1 Stand 1C16



Freitags für Hering – eine Aktion von Friesenkronen und seinen norwegischen Fischereipartnern.

BRÜNING

Nachhaltigkeit ist immer ein Thema

„Wir lieben es, Mensch und Natur wertzuschätzen. Deshalb gehen wir verantwortungsvoll mit den Ressourcen um! Wir orientieren uns an den Leitlinien aus den Bereichen Ökologie, Ökonomie und Soziales und überprüfen in Kooperation mit unseren Partnern regelmäßig die Betriebe und Prozesse, um nachhaltige Lösungen zu etablieren,“ erklärt Kai Brüning, Geschäftsführer der Kai Brüning Obst- und Gemüsegroßhandels GmbH in Nortorf.

Als Ihr Frischebotschafter legen wir besonderen Wert auf eine regionale Versorgung mit kurzen Wegen! Mit unseren fünf Standorten können wir die Regionen Schleswig-Holstein, die Nordfriesischen Inseln Amrum, Föhr und Sylt, Fehmarn, das südliche Dänemark, Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern mit den Gebieten Insel Poel, Kühlungsborn Rügen und Rostock sowie das nördliche und westliche Niedersachsen mit Bremen und Bremerhaven, besonders gut auch mit regionalen Produkten unserer langjährigen Partnerbetriebe versorgen. Das garantiert maximale Frische und natürlich schon es unsere Umwelt und stärkt die Region!

Wollen Sie sich und Ihre Gäste nachhaltig ernähren, sind frisches Gemüse und Obst aus der Region besonders zu empfehlen. Denn: Je kürzer die Wege der Lebensmittel, umso besser für die Umwelt. Für Produkte aus der Region fallen nicht nur weniger Transportkosten an, es wird meist auch weniger Verpackung benötigt. Aufwändiges Herstellen, Entsorgen und Recycling von Verpackungsmaterial



Unsere Leitlinien in Sachen Nachhaltigkeit

- Wir gehen verantwortungsvoll mit den Ressourcen um.
- Wir stehen für zuverlässige und kooperative Partnerschaft.
- Wir fördern Eigenverantwortung und Teamgeist.
- Wir pflegen einen fairen Umgang entlang der Wertschöpfungskette.

kann somit vermieden werden. Dies schont die Umwelt. Darüber hinaus weisen saisonale Produkte häufig eine bessere CO2-Bilanz auf. Regionales und saisonales Gemüse und Obst schmecken häufig besser und sorgen für ein größeres Genusserelebnis. Der Grund: Die Produkte aus der Gegend können voll ausreifen und müssen nicht grün und stabil auf eine lange Reise gehen. Weitere Informationen erhalten Sie bei der Firma Brüning online auch auf der Homepage www.bruening-nortorf.de

BRÜNING
HALLE 1 STAND 1B07



Aus Liebe zur Frische.



Regionale Verbundenheit.

Als Ihr Frischebotschafter legen wir besonderen Wert auf eine regionale Versorgung mit kurzen Wegen! Mit unseren fünf Standorten können wir die Regionen Schleswig-Holstein (mit Inseln), Hamburg und Mecklenburg-Vorpommern besonders gut auch mit regionalen Produkten unserer langjährigen Partnerbetriebe versorgen. Das garantiert maximale Frische und natürlich schon es unsere Umwelt und stärkt die Region!



Kai Brüning Obst- und Gemüsegroßhandels GmbH
Gnutzer Straße 15 · 24589 Nortorf
 Tel.: 04392 / 92486-0 · Fax: 04392 / 92486-93
 Mail: info@bruening-nortorf.de
www.bruening-nortorf.de

Besuchen Sie uns auf der NORD GASTRO & HOTEL in Husum: Stand 1B07

AUF DEN PUNKT TEMPERIERT

WINTER FAHRZEUGTECHNIK GMBH PRÄSENTIERT DIE KOMBINATION VON ELEKTROTRANSPORTER UND ELEKTROKÜHLUNG



Auf der Nord Gastro & Hotel 2024 in Husum informiert die Winter Fahrzeugtechnik GmbH aus dem hessischen Eichenzell das Fachpublikum unter anderem über Fahrzeugausbausysteme für Elektrotransporter mit Batterie-Management-System.

Die Kombination von Elektrotransporter und Elektrokühlung gewährleistet einen umweltfreundlichen Transport von Lebensmitteln und anderen empfindlichen Waren. Speziell für diese Anwendung hat Winter innovative Ausbausysteme entwickelt, die auf der Nord Gastro & Hotel vom 12. bis 13. Februar 2024 präsentiert werden.

In Kooperation mit Nord-Ostsee Automobile zeigt Winter einen Mercedes-Benz eVito mit maßgeschneidertem Winter-Kühlausbau. Der 100 Prozent batterieelektrische Kühltransporter mit autark und elektrisch betriebem Kühlsystem von WEBASTO eignet sich vor allem für den emissionsfreien Verteilerverkehr in der Innenstadt. Mit sogenannten Pufferbatterien versorgt das Kühlaggregat die empfindliche Ware zu jeder Zeit mit der richtigen Temperatur. Auch bei Stopps zum Be- und Entladen wird die geladene Ware auf den Punkt temperiert. Das Kühlsystem arbeitet autark und wirkt sich nicht auf Fahrleistung und Reichweite aus. Bei der Auswahl der Komponenten hat Winter auf das Zusammenspiel von Funktionalität und Service gesetzt.

Entdecken Sie des Weiteren im Außengelände den Mercedes-Benz Sprinter mit Kühlausbau von Winter Fahrzeugtechnik GmbH. Diese Lösung erhalten Sie aus einer Hand direkt bei Ihrem Mercedes-Benz Partner. Im Rahmen der Mercedes-Benz VanSolution Partnerschaft ist der Sprinter Kastenwagen



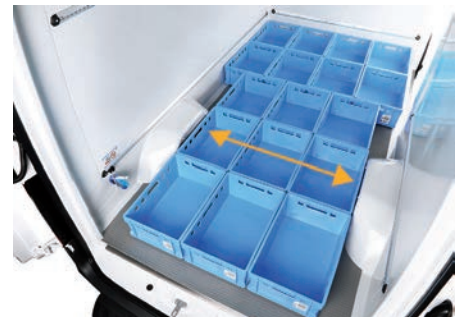
smart & green: Elektrische Transportlösungen für Kühlfahrzeuge

(3,5 t) im Radstand 3.665 mm mit Hochdach erhältlich. Der Sprinter mit Kühlausbau von Winter verzichtet nicht auf Komfort, dafür auf einen zusätzlichen Dachaufbau – dank der integrierten Kühlanlage. Das macht ihn besonders aerodynamisch und spart Kraftstoff. Die eingesetzte Kühlmaschine von WEBASTO ermöglicht eine Kühlung bis zu 0 °C.

Neben den gezeigten Fahrzeuglösungen beraten die Kühltransporter-Spezialisten von Winter die Fachbesucher auch im persönlichen Gespräch rund um das Thema Kühlfahrzeugausbau – und finden so gemeinsam mit den Kunden das optimale Ausbausystem. Dank individueller Ausstattungsoptionen

lässt sich das benötigte Fahrzeug so auf die jeweiligen Anforderungen exakt zuschneiden.

Interessenten finden die Ausbausysteme der Winter Fahrzeugtechnik GmbH auf dem Partner-Stand bei Nord-Ostsee Automobile GmbH & Co. KG in Halle 1, Stand B58 und im Außengelände am Haupteingang.



Optimaler Platzbedarf



Mercedes-Benz Vito Heckansicht



Mercedes-Benz Vito mit Webasto Kühlung



Mercedes-Benz Sprinter VanSolution

INNENAUSBAU MIT AUßENWIRKUNG

REINLICHKEIT, DESINFEKTION UND KÜHLKETTE

Wirft man einen Blick in den Laderaum eines Kühltransporters, erhält man auch einen Einblick in das liefernde Unternehmen. Die Hygiene ist dabei ein wichtiger Aspekt.

Insbesondere beim Transport von Lebensmitteln haben Reinlichkeit, Desinfektion und eine lückenlose Kühlkette höchste Priorität.

Um den strengen Auflagen beim Transport kritischer Güter gerecht zu werden, sind isolierte und hygienische Kühlausbau-Systeme unverzichtbar. Überlappend eingebaute und abgedichtete GFK-Formbauteile sowie eine einteilige Bodenwanne gewährleisten einen dichten Frachtraum, der leicht zu reinigen ist. Die glatte, porenfreie Oberfläche des Werkstoffs GFK (glasfaserverstärkter Kunststoff) sowie ein heller, ansprechender Farbton unterstützen die Aufrechterhaltung der erforderlichen Sauberkeit & Hygiene im temperaturgeregelten Kühlfahrzeug.

DER WINTER-AUSBAU - ÜBERZEUGT MIT QUALITÄT UND FLEXIBILITÄT IM LADERAUM

Jedes Fahrzeugmodell hat seine Besonderheiten, jeder Kunde hat spezifische Wünsche und Anforderungen. Aus diesem Grund ist der Bereich Entwicklung und Formenbau eine der Kernkompetenzen des Unternehmens. Die Ausbausysteme werden im eigenen Werk im hessischen Eichenzell nach ak-



Individuelle Ausstattung: höhenverstellbares Zwischenbodensystem für eine zweite Ladeebene



Optimale Raumnutzung: konzipiert für die Beladung von E2-Kisten und Paletten

tuellen Qualitätsanforderungen entwickelt, designt, produziert und montiert. Das Portfolio umfasst Ausbausysteme für nahezu alle auf dem europäischen Markt eingesetzten Kleintransporter und Kastenwagen. Der individuelle Ausbau sorgt für optimale Raumnutzung bei größtmöglicher Restnutzlast - das ist Perfektion bis ins Detail.

Der Laderaum kann ganz nach Kundenwunsch individuell konfiguriert werden. Je nach Bestellumfang und Empfindlichkeit der zu transportierenden Waren, sind beispielsweise verschieb-/herausnehmbare oder fest montierte Iso-Trennwände sowie der Einbau von Mehrkammersystemen möglich.

Darüber hinaus sind die Kühlfahrzeug-Profis aus dem hessischen Eichenzell auf Sonderausbauten spezialisiert. Ein vielfältiges Zubehör-Sortiment rundet das Programm ab. Zum Beispiel höhenverstellbare Zwischenbodensys-



teme, Kälteschutzvorhänge und vieles mehr. Die innovativen Ausbausysteme von Winter Fahrzeugtechnik GmbH entsprechen den Anforderungen des ATP, der DIN1815, der HACCP, der EU Richtlinie 93/43 EWG sowie der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV). Das Unternehmen ist seit 1997 zertifiziert nach DIN EN ISO 9001.

DER WINTER-AUSBAU - AUCH ALS ELEKTRISCHE TRANSPORTLÖSUNG

Mit individuell anpassbaren Batterielösungen bietet Winter Fahrzeugtechnik optimale und zuverlässige Kühl-Lösungen für den Transport von temperaturempfindlichen Produkten.

Über sogenannte Puffer-Batterien versorgt das elektrisch betriebene Kühlaggregat die empfindliche Ware zu jeder Zeit mit der richtigen Temperatur. Auch bei Stopps zum Be- und Entladen wird die geladene Ware auf den Punkt temperiert.

Zum Vorkühlen des Laderaums kann das Fahrzeug an eine herkömmliche 230V-Steckdose angeschlossen werden, über die auch gleichzeitig die Puffer-Batterie geladen wird.

Die Kombination von Elektro-Transporter



und Elektro-Kühlung gewährleistet einen möglichst nachhaltigen und umweltfreundlichen Transport von Lebensmitteln und anderen empfindlichen Waren.



KÜHLFAHRZEUG-AUSBAUTEN

hygienisch • temperaturgeführt • individuelle Raumaufteilung

Ihr Ansprechpartner: Manfred Spitzer • Telefon 030 56400670

Winter Fahrzeugtechnik GmbH • 36124 Eichenzell • Telefon 06659 96460

www.winter-kuehlfahrzeuge.de

MOHLTIED! — MAHLZEIT — GUTEN APPETIT — GUT'N

Mit unserem Genießermagazin aus und für Schleswig-Holstein bieten wir genussinteressierten Foodies, wissbegierigen Locals und nachhaltig lebenden Schleswig-Holstein-Fans eine wichtige Bühne und eine ebenso mit Leidenschaft kreierte Lektüre. Das Magazin erscheint ab sofort 3 x im Jahr (Mai, August, November) und startet mit einem großartigen Relaunch in die Saison. Mit nunmehr mindestens 164 Seiten, gedruckt auf neuem edlem Papier, mit frischem Design und einer neuen inhaltlichen Struktur ist die Mohltied! ein absolutes Must-have. Neu am Kiosk ist in diesem Jahr das Feinheimisch-Magazin, das 2 x im Jahr auch der Abo-Auflage der Mohltied! beiliegt. Im Zeitschriftenhandel sind die Magazine für 9,50 und 4,50 Euro erhältlich oder gemeinsam im Jahresabo für 28,90 Euro statt 37,50 Euro!

Beliebtes Tagesziel im September ist der jährlich stattfindende Mohltied! Green Market, der an der Hafensmeile in Eckernförde von 10 bis 18 Uhr ein Zeichen für regionalen Genuss setzt. Dieses Jahr findet der Markt am 15. September statt und wir freuen uns auf zahlreiche Besucher.



Mehr Infos zu Mohltied! und vielen weiteren regionalen Publikationen des Eckernförder DIE SEITE Verlags beantworten wir Ihnen gerne bei der Nord Gastro & Hotel 2024. Sie finden uns in der Halle 1 am Stand 1A10.

Aus der Branche - jeden Monat neu

schleswig-holstein-gastlich.de

DIE FLEDERMAUS

Das jüngste Produkt der Schnaps Companie geht verbessert in die neue Saison. Das Klebe-Etikett der „Fledermaus“ wurde durch ein



Sleeve - eine Schrumpffolie ersetzt. Der Verbraucher kann nun eine Flasche im Sleeve zum Öffnen hochschieben.

Danach folgt dann das einzigartige Geschmackserlebnis : Frucht und Lakritz zusammen im Mund - wie Fruchtgummi

mit Lakritz - nur flüssig. Die fruchtige Komponente der Fledermaus ist „Fieser Friese“, der bekannte Grenadine-Likör mit 16 % Vol.. Die Lakritznote liefert „Kritz“, der neue, nordische Lakritzlikör mit 15 % Vol..Die beiden Shots zusammen ergeben die „Fledermaus“. Diese wird in 15 x 4cl Trays verpackt, von denen jeweils 8 in einem Umkarton sind.

ART-KUSTIK SCHALLSCHLUCKPLATTEN

UNANGENEHME GERÄUSCHKULISSE IN IHRER GASTRONOMIE ?

Lärm wird von uns allen, egal wo und wann, als unangenehm empfunden. Durch den modernen Wohnstil mit glatten Bodenbelägen und immer weniger Gardinen und Teppich wird der Schall zur Belästigung und zum ständigen Begleiter. Denn ebenfalls am Arbeitsplatz geht der Trend, auch aus hygienischen Gründen, immer mehr zu harten Böden, Wänden und Decken. Ob Kindergarten, Schule, Besprechungsraum, zu laute Maschinen, oder in Gaststätten ist dies ein immer größer werdendes Thema.



Von Seiten des Gesetzgebers gibt es auch entsprechende Vorschriften und Regelungen, die die Menschen schützen sollen. So besagt die Arbeitsstättenverordnung beispielsweise, dass der Schallpegel

55 dB(A) nicht überschreiten darf. Unverhältnismäßige Kosten, die durch verschiedene Maßnahmen entstehen, wie beispielsweise komplette Umbauten oder Neubauten der Elektroversorgung incl. Lampen etc. entstehen bei den Schallabsorbern der Fa. Art-Kustik nicht. Mit den Schallabsorbern der Fa. Art Kustik kann nun schnell und unkompliziert Abhilfe geschaffen werden. Diese Platten, die in der Hauptsache aus Steinwolle bestehen, sind in nahezu allen Größen und Formen erhältlich, auch als mobile Wände. Die Oberfläche besteht aus einem Stoff, der in 62 Standardfarben erhältlich ist. Zusätzlich können die Platten auch bedruckt geliefert werden. Wie viele Platten nun für Decke oder Wand benötigt werden, können Ihnen die Fachleute gerne errechnen.

Lärm muss also nicht mehr ein Problem bleiben, weder am Arbeitsplatz, zu Hause oder in der Freizeit.

Kommen Sie auf den Stand der Fa. Dachwerk Nord, dort sind zwei Räume mit und ohne Platten für Sie aufgebaut. Hören und erleben Sie den Unterschied.

Wir freuen uns über Ihren Besuch auf unserem Messestand 1A03 in Halle 1



Gute Raumakustik für die Gastronomie

ART-KUSTIK Schallschluckplatten bieten höchste Schallabsorption und eine robuste Oberfläche



Je nach Bedarf werden die Größen und Farben der Absorber individuell Ihren Räumlichkeiten angeglichen, auch bedruckte Platten sind möglich.



Hören Sie den Unterschied auf der Nord Gastro & Hotel am Stand 1A03



DACHWERK NORD
Industrievertretung Dieter Demuth

Stettiner Str. 14 · 24960 Glücksburg
Telefon 04631 – 9429838 · Telefax 04631 – 4058505
info@dachwerk-nord.de · www.dachwerk-nord.de

FLENSBURGER STRAND-LAGER

**KRÄFTIG WIE DER KÜSTENWIND
MILD WIE DAS SONNENLICHT
UNGEFILTERT WIE DER ECHE NORDEN**



...Genau so schmeckt ein perfekter Tag am Strand – egal, wo man gerade ist. Flensburger Strand-Lager steht für puren Genuss aus feinen Hopfenaromen, einer einzigartigen Mischung aus drei verschiedenen Malzsorten und 6,2% vol. Alkohol. Für alle, die die Küste lieben – zu jeder Jahreszeit und bei jedem Wetter. Ab **März 2024** gehört das Flensburger Strand-Lager fest in das Sortiment der Flensburger Brauerei.

ENDLICH – DAS FLENS ZUM STRAND

Kräftig, mild und natürlich süffig. Das FLENS Strand-Lager ist ein Bier für Individualisten und Charaktertypen, genauso individuell und charakteristisch, wie das Bier selbst.

Benannt nach den FLENS StrandGut-Aktionen, wo nach getaner Arbeit immer ein FLENS getrunken wird. Ein großartiges, naturtrübes Lager, das auch die Hell-, Keller- und Landbierfreunde lieben werden. Es ist das besondere Bier für die besonderen FLENS Momente und passt mit dieser Aufstellung besonders gut zu der Marke FLENS.

WIR MACHEN ORDENTLICH WIND

Mit einer Einführungskampagne, deren Kraft und Reichweite in der FLENS Geschichte wohl einmalig ist, konzentriert sich das Marketing und der Vertrieb der Brauerei ab März 2024 voll und ganz auf die Distribution und Bewerbung der neuen Sorte Flensburger Strand-Lager in ganz Deutschland.



Alle Aktionen sind darauf ausgelegt, dass möglichst viel Aufmerksamkeit auf den FLENS Familienzuwachs fällt. Im Januar wurde das Produkt innerhalb der Jahrespressekonferenz den Medienvertreterinnen und -vertretern vorgestellt. Im Februar folgt dann die Vorstellung auf der Nord Gastro & Hotel in Husum, bei der sich das Strand-Lager den Gaumen der norddeutschen Gastronomen stellen muss. Ab März beginnt dann tosend die nationale Promotion im Handel, im TV & Radio, in Printanzeigen, auf Social Media Plattformen und auch bei Events – Strand-Lager: das heißt 360 Grad, rund um die Uhr. Das wird eine Launch-Kampagne in Orkanstärke.

Regionale Frische für:
Kreis SL-FL
Nordfriesland
Kreis RD-ECK

DIE LECKEREN
geschälten Kartoffeln
direkt vom Bauernhof

Huber Potatoes
04638-898415

**FLENSBURGER
HALLE 2 STAND 2C16**

**Verpackung
Werbung
Papierverarbeitung**

Jahncke-papier
Friedrich Jahncke GmbH & Co.KG
Borsigstraße 2 · 21465 Reinbek · Tel.040/650 601-0 · Fax 040/650 601-60
info@jahncke-papier.de · www.jahncke-papier.de
Auf der NORD GASTRO & HOTEL Stand 2D07

IHRE ONLINE-VERSION:
WWW.NORDGASTRO-MESSEJOURNAL.DE

Großhandel Schulz GmbH
...seit 20 Jahren Lieferant
für die Gastronomie

**Ihr Fachmarkt für
Gastronomiebedarf aus
dem Norden**

**Servietten, Tischdecken, Kerzen, Glas,
Porzellan, Besteck, Küchenkleininventar,
Einweg- und Verbrauchsartikel**

www.gastro-schulz.de
Tel. 0461-3107259, Fax 0461-3107229

GUT ANKOMMEN.

Im Urlaub.

GUT ANKOMMEN.

Bei Ihren Gästen.



**DO
MI
ZIL**
■ HUSUM

Fachmesse für

FERIENVERMIETUNG

8.-10. NOV 2024
MESSE HUSUM & CONGRESS



Blümchen

Fritteusen Zentrum Deutschland

Mussana

SAHNE - AUTOMATEN

Kompetenz
in
Schlagsahne



Beratung - Verkauf - Service · **Andreas Hesse**
Telefon 040 / 69 70 55 86 Mobil 0171/5114070

**NORD
GASTRO**
HOTEL

Stand 1C04

WENIGER PERSONALAUFWAND, MEHR ZUVERLÄSSIGKEIT

TAUSCHEN SIE MANUELLE ZETTELWIRTSCHAFT DURCH DIGITALE ZEITERFASSUNG VON TIMEMASTER.

Egal ob Küche, Kantine oder Hotel – die rechtskonforme Arbeitszeiterfassung der Beschäftigten ist durch das BAG-Urteil für alle Betriebe seit September 2022 Pflicht geworden.

Machen Sie aus der Pflicht eine Chance: Setzen Sie auf die modulare Systemlösung von timemaster!

Maßgeschneidert auf Ihren Bedarf:

Die Gastronomiebranche ist auf Flexibilität angewiesen – genau hier setzt timemaster an. Ob in der Küche, Kantine oder am Empfang – unsere modulare Systemlösung passt sich individuell an, sei es über ein stationäres Terminal, den PC oder mobil.

Ressourcen besser nutzen:

Durch digitale Zeiterfassung sparen Sie nicht nur wertvolle Arbeitszeit, sondern ermöglichen auch präzise Auswertungen, Dokumentationen und Abrechnungen. Die Software

von timemaster bewertet die gebuchten Zeiten nach vorgegebenen Parametern, wodurch der manuelle Aufwand reduziert wird und Ihre Mitarbeiter sich auf ihre Kernaufgaben konzentrieren können.

Rechtskonformität im Blick:

Vermeiden Sie Flüchtigkeitsfehler bei manueller Aufzeichnung der Arbeitszeiten. Mit der digitalen Zeiterfassung von timemaster gewährleisten Sie die präzise und rechtskonforme Arbeitszeitabrechnung und schützen sich vor möglichen rechtlichen Konsequenzen. Die Arbeitszeiten werden von den Mitarbeitern zuverlässig erfasst und gespeichert.

Wir, die Berater von **IT Walther Systemhaus aus Niebüll** und **timemaster Zeiterfassung** stehen Ihnen auf der Nord Gastro & Hotel am 12. und 13. Februar, Stand 2B05, persönlich zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



DITHMARSCHER BRAUEREI



Lange Geschichte kurz erzählt.

Dithmarschens Bierkultur ist älter als unsere Brauerei: Schon 1775 wurde in Marne Bier gebraut. Seit 1884 ist die Brauerei im Eigentum der Familie Hintz, die im Jahr 1903 die Braustätte am heutigen Standort errichtete.

Heute brauen wir hier in fünfter Generation nach überlieferten Rezepturen und füllen unsere Tradition jeden Tag mit neuem Leben. So bewahren wir unseren bodenständigen Charakter und sichern die Zukunft der einzigen Privatbrauerei an der Westküste Schleswig-Holsteins.

Geschmacksrichtung Norden.

Das Meer und der Wind, das Land und die Weite, der Himmel und das Gefühl von Freiheit – wie kaum eine andere Region hat Dithmarschen einen ganz eigenen Charakter. Das spürst du, wenn du mit den Menschen sprichst, die hier leben. Und das schmeckst du, wenn du das Bier genießt, das unsere Familie seit über 130 Jahren in der einzigen Privatbrauerei an der Westküste Schleswig-Holsteins braut.

Nach handwerklicher Tradition. Mit dem Mut im Herzen, der andere erobert. Und für alle, die uns schätzen, wie wir sind. Bodenständig, ehrlich und immer geradeaus. Eben frisch von der Küste.

Ansprechpartner
Unsere Gastronomie-Expertise hat zwei Namen.

| | |
|--|---|
|  Heinz-Werner Bischoff 0162 - 1074997 |  Stefan Hemmer 0162 - 1074995 |
|--|---|

**DITHMARSCHER
HALLE 2 STAND 2D18**

Die Linnauer
ACKER
FRÜCHTCHEN

Linnauer Ackerfrüchtchen GbR
Neue Straße 15a
24969 Lindewitt-Linnau
Tel. 04604-989311
www.linnauer.de



Winter Kühlfahrzeuge®

FAHRZEUG- AUSBAUTEN

für temperaturgeführte Transporte

**NORD
GASTRO
HOTEL**

Halle 1 - Stand 1B58



**Wir freuen uns
auf Ihren Besuch!**

www.winter-kuehlfahrzeuge.de

JAHNCKE PAPIER

LIEFERANT FÜR PAPIER UND VERPACKUNGEN

Vom Händler für Verpackungen sind wir zum Dienstleister des Handels geworden und sind darüber hinaus Spezialisten mit einem großen Sortiment für Lebensmittel- und werbende Verpackung. Unsere Produktpalette umfasst mehr als 15.000 Artikel, sowohl für den täglichen und regelmäßigen Bedarf als auch für spezielle Anforderungen. Darüber hinaus sind wir durch eigene Produktion und Logistik sowie ein gutes Netzwerk besonders flexibel. Für unsere Kunden mit individueller und kompetenter Beratung und Service persönlich vor Ort zu sein ist unser Anspruch – damit Sie sich um Ihren Verkauf kümmern können, übernehmen wir das „Drumherum“ für Sie.

Informieren Sie sich hier über besondere Angebote und Leistungen und über uns – Ihren Lieferanten für Papier und Verpackungen in Norddeutschland!

Außer-Haus Verpackungen, Tischambiente und Hygienesysteme – alles für die Gastronomie

Ob es um Verpackungslösungen für den Außer-Haus-Bereich oder um Tischkultur und Hygienesysteme geht – egal, ob Sie ein Restaurant, Hotel oder eine Systemgastronomie betreiben – wir sind Ihr richtiger Partner mit vielen innovativen und ökologischen Lösungen, saisonalen Angeboten und betriebsoptimierenden Systemen. Mit Ihnen gemeinsam entwickeln wir Ihre individuellen Verpackungslösungen und setzen Ihre Ideen und Wünsche optimal um. Profitieren Sie von unserer Erfahrung, wir freuen uns auf Ihre Anforderung! Auf der Nord Gastro & Hotel in Halle 2 Stand D07.

FLENSBURGER FLEISCHKONTOR

Das Flensburger FLEISCHKONTOR beliefert seine Kunden mit einer großen Auswahl hochwertiger Frischeprodukte. Hersteller und Erzeuger aus Schleswig-Holstein sind die Basis eines umfangreichen Sortimentes. Speziell gereiftes Husumer- und Pommern-Rindfleisch, Kalbs- und Schweinefleisch aus der Region sowie Geflügel und Fisch bilden

die Basis des Sortiments. Die Qualitätskontrolle der Ware unterliegt seit jeher allerhöchsten Anforderungen. Oberstes Gebot ist es, individuelle Kundenwünsche zur vollen Zufriedenheit auszuführen und beste Qualität zu fairen Preisen anzubieten. Dank flexiblem Einkauf und der Partnerschaft mit Langnese wird ein optimal abgestimmtes



SETHE GASTRONOMETECHNIK
 Sethe Technik für die Gastronomie GmbH
 Inh. Hartmut Sethe
 Otto-Hahn-Straße 11 | 25813 Husum
 Tel.: 04841 66 51 41 | Fax: 04841 66 51 67
 info@sethe-technik.de
 www.sethe-technik.de



GASTROTEC
 KÄLTETECHNIK

Gastrotec GmbH & Co. KG
 Inh. Hartmut Sethe
 Otto-Hahn-Straße 11 | 25813 Husum
 Tel.: 04841 70 03 | Fax: 04841 73 563
 info@gastrotec-husum.de
 www.gastrotec-husum.de

- Großküchenanlagen
- Gastronometechnik
- Hotel-/Gaststätteneinrichtung
- Lüftungstechnik
- Getränkechankanlagen
- Imbissausstattungen
- Kälte-/Klimatechnik
- Ladenbau

Halle 1 Stand B28

Produktsortiment angeboten, welches neben einer großen Auswahl altbewährter Artikel auch immer wieder innovative Neuheiten bietet. Und sollte einmal etwas nicht vorrätig sein, wird es den Kunden zeitnah besorgt. Stand: 1A17



Flensburger Fleischkontor
Frische aus der Region

Flensburger Fleischkontor GmbH & Co KG
 Batteriestr. 14 | 24939 Flensburg
 Tel.: 0461 / 49 30 30
 Fax: 0461 / 49 30 333

Husumer Steakware

Wir produzieren das Original mit extra langer Reifung

Immer frisch
 Rind, Schwein, Kalb, Lamm, Wild, Geflügel, Aufschnitt, Fisch, Molkereiprodukte, Kartoffeln, Saucen, Salate, Backwaren, Torten, Kuchen...

Aus der Region, für die Region

NORD GASTRO HOTEL

Halle 1 Stand A17

www.fleischkontor.de

SÜSSMOSTEREI STEINMEIER

SPITZENQUALITÄT AUS SCHLESWIG-HOLSTEIN

QUALITÄT AUS TRADITION

Seit über 70 Jahren steht die Süßmosterei Steinmeier für höchste Qualitätsansprüche und naturreinen Fruchtgenuss. Fruchtsaftkenner und -genießer schätzen diesen puren und originalen Geschmack, der vor allem auch in der Verwendung von regionalen Äpfeln aus Streuwiesenanbau seinen Ursprung hat.

REGIONAL

Regionalität bedeutet in unserem Unternehmen nicht nur kurze Transportwege und schnelle Lieferbereitschaft, sondern vor allem Spitzenqualität „Made in Schleswig-Holstein“.

Als starker regionaler Anbieter vertreibt die Süßmosterei Steinmeier ihre Qualitätsfruchtsäfte ausschließlich über den Getränkegroß- und Fachhandel in Schleswig-Holstein und Hamburg sowie über die Gastronomie in diesem Gebiet.

DAS FRUCHTSAFT-SORTIMENT FÜR SIE

Dass die Süßmosterei Steinmeier gern den Wünschen und Geschmacksrichtungen der Kunden nachkommt, versteht sich fast von selbst. Das Sortiment wird laufend erweitert, damit neue innovative Kreationen entstehen, die sich beim Endverbraucher im Fachhandel und in der Gastronomie großer Beliebtheit erfreuen.

DISTRIBUTION

Haben wir Ihr Interesse an regionalen Qualitätssäften aus Schleswig-Holstein geweckt? Dann nehmen Sie einfach Kontakt mit uns auf, wir stehen Ihnen gerne persönlich zur Seite.

MEHRWERT DURCH MEHRWEG

Für den Getränkefachhandel werden 28 verschiedene Säfte in 0,7-l-Mehrwegflaschen angeboten. Gastronomen stehen zusätzlich 7 Sorten dieser Spitzensäfte in 0,2-l-Flaschen für den Ausschank zur Auswahl.

Die Süßmosterei Steinmeier ist Deutschlands größte nördlichste Mosterei und produziert ausschließlich Säfte der Spitzenqualität. Das erstklassige Sortiment an verschiedensten hochwertigen Fruchtsäften und Nektaren besteht derzeit aus 28 Sorten. Seit mehr als 70 Jahren steht die Süßmosterei Steinmeier für höchste Qualitätsansprüche und Spitzenqualität aus Schleswig-Holstein.

SÜSSMOSTEREI STEINMEIER
HALLE 2 STAND 2C08

Ihr Fruchtsaftpartner. Natürlich. Regional. Nachhaltig.



Seit 1948 lautet unsere Philosophie:
Höchste Fruchtqualität für Genießer,
die „Natur pur“ zu schätzen wissen.
Die Vielfalt unserer Fruchtsaftspezialitäten
bietet Abwechslung für jeden Geschmack.
Erfrischend, lecker und gesund –
aus Tradition.

Perfekt für Sie in Hotellerie & Gastronomie:

- Steinmeier 0,7 l Flasche in 28 Sorten
- Steinmeier 0,2 l Flasche in 7 Sorten
- Steinmeier 5 l Bag-in-Box in 3 Sorten





Heinz Steinmeier Süßmosterei GmbH & Co. KG · Kaltoft 4 · 24392 Kiesby
 Telefon 04641 2301 · Fax 04641 7399 · www.suessmosterei-steinmeier.de
Auf der NORD GASTRO & HOTEL in Halle 2 Stand C08

KONTINUITÄT IM SPIRITUOSENBEREICH

WALDEMAR BEHN RECHNET 2024 MIT KONTINUITÄT IM SPIRITUOSENBEREICH FAMILIENUNTERNEHMEN AUS ECKERNFÖRDE VERBUCHT 2023 STABILE ABSATZMENGEN

2023 verlief für den Spirituosenexperten WALDEMAR BEHN aus dem Norden besser als geplant. Daher blickt Rüdiger Behn, Geschäftsführer des Spirituosenherstellers WALDEMAR BEHN, durchaus zufrieden auf das vergangene Jahr zurück. Umsichtige und realistische Planung sowie die intensive Pflege bestehender Marken, Highlights in Form von limitierten Editionen und eine Intensivierung des Exportgeschäfts waren die entscheidenden Leitgedanken, die das unternehmerische Handeln des Spirituosenexperten 2023 prägten. Eine Strategie, die für einen positiven und zufriedenstellenden Ausgang sorgte. Rüdiger Behn geht 2024 von einer Fortsetzung der aktuellen Trends aus. Lediglich die Absätze bei hochpreisigen Gins sieht er in Gefahr.

Rüdiger Behn, Geschäftsführer von WALDEMAR BEHN, zieht Anfang 2024 eine erste Zwischenbilanz, die seine vorsichtigen Erwartungen zu Jahresbeginn 2023 am Ende übertroffen hat: „2023 verlief für uns und unsere Kernmarken besser als geplant. Wir sind sehr vorsichtig in das Jahr gegangen,



denn der inflationsbedingte Margendruck musste uns noch kostenbewusster machen. Unsere taktische Vorgehensweise, alle Kräfte auf unsere A-Marken zu konzentrieren, ist aufgegangen und hat ihren positiven Beitrag für ein durchaus zufriedenstellendes Jahr geleistet. Aperitiva und Event-Spirituosen hatten deutschlandweit 2023 Rückenwind, mit dessen Hilfe wir mit unserer Aperitif-Marke ANDALÖ und unserer Eventmarke KLEINER FEIGLING erfolgreich durch das Jahr gesegelt sind. Man hat trotz bemerkbarem Konsumverzicht deutlich erkennen können, dass bei Verbraucherinnen und Verbrauchern ein Nachholbedarf und ein großer



Rüdiger Behn, Geschäftsführer des Spirituosenexperten WALDEMAR BEHN

Wunsch an geselligen Festen vorhanden ist. Das wird auch 2024 so weitergehen, davon sind wir bei WALDEMAR BEHN überzeugt.“ Die Prognose eines stabilen Marktes, die der Spirituosenexperte für 2023 aufgezeigt hat, ist eingetreten: Die Absatzmenge in Deutschland entsprach mit wenigen Ausnahmen dem Vorjahresniveau und Behn hat sich nicht nur behauptet, sondern konnte sich im Inland verbessern und zusätzliche Mengen im Export sichern. „Ich bin davon ausgegangen, dass hochpreisige Spirituosen ihre Käuferinnen und Käufer finden und verstärkt nachgefragt werden. Dies können wir mit Blick auf die diesjährigen Zahlen leider nicht bestätigen,“ ergänzt er.

Nach herausfordernden Jahren war 2023 in manchen Bereichen eine leider nur sehr leichte Entspannung bei der Rohstoffbeschaffung festzustellen. „Das bedeutet nicht, dass wir wie vor den Krisen-Szenarien aus dem Vollen schöpfen konnten. Die Preise sind immer noch hoch und viele Rohstoffe nur begrenzt verfügbar. Glas ist und bleibt ein sehr knappes Gut, eine komplexe Aufgabenstellung, die alle Hersteller in der Getränkebranche auch 2024 umtreiben wird“, erklärt Rüdiger Behn. Die branchenüber-

greifende Suche nach Arbeitskräften steht auch bei Behn als beständige Aufforderung auf der unternehmerischen Agenda. Nicht nur Fachkräfte sind schwerer zu finden als früher, sondern generell Mitarbeitende für alle im Unternehmen anfallenden Tätigkeiten. Behn ist es jedoch bisher gelungen, fast alle offenen Positionen qualifiziert zu besetzen, was unter anderem auf die Bekanntheit und Reputation des Hauses in der Region zurückzuführen ist. „Dennoch müssen auch wir am Ball und als Arbeitgeber mit unterschiedlichsten Angeboten attraktiv bleiben. Es ist eine Aufgabe, die nie erledigt ist und auch zukünftig eines gesteigerten Augenmerks bedarf. Wir können uns glücklich schätzen, dass sich der Großteil unserer Mitarbeiter mit großer Zufriedenheit als Teil der Behn-Familie sieht“, äußert sich Rüdiger Behn aufgrund der aktuellen Situation mit großer Dankbarkeit.

Spirituosenmarkt 2024: Was bleibt, was kommt, was geht?

„Wir haben in der jüngsten Vergangenheit deutlich erfahren müssen, dass man sich nicht auf Gegebenem ausruhen kann, sondern immer weiterdenken muss. Dennoch sehe ich für 2024 keine bahnbrechenden Umwälzungen oder absolut neue Entwicklungen und Trends. Wir müssen Verbraucherinnen und Verbraucher mit unseren Marken und Produkten Urlaub vom Alltag bescheren, kleine Genuss- und Glücksmomente aufzeigen, die man in geselliger Runde mit der Familie und Freunden teilen kann und Auszeiten auf Events bieten. Und genau das können viele unserer Marken erfüllen“, ist sich Rüdiger Behn sicher. Er lässt sich nicht direkt in die Karten blicken, aber sicher ist, dass man vom Spirituosenexperten auch 2024 wie gewohnt kreative und innovative Neuprodukte vor allem bei den bekannten Marken KLEINER FEIGLING und ANDALÖ erwarten kann. Lediglich dem Segment von hochpreisigem Gin spricht er eine immer weiter sinkende Bedeutung zu.

**BEHN GETRÄNKE
HALLE 2 STAND 2B14**



BRÜCKENTAGE 2024

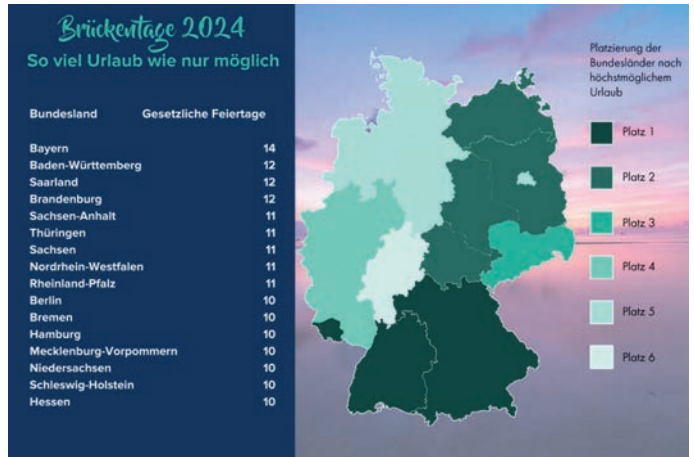
SO VIEL URLAUB WIE NUR MÖGLICH

Wie lässt sich der Jahresbeginn besser einläuten, als mit einem **verlängerten Wochenende**?

Der 1. Januar 2024 machte es möglich! Wer also denkt, dass es in 2023 mit nur drei Feiertagen am Wochenende bereits **besonders arbeiterfreundlich** zugeht, der darf sich in 2024 gleich noch mehr freuen.

Nur einer der regionalen Feiertage fällt in diesem Jahr auf einen Samstag (ausgenommen Oster- und Pfingstsonntag).

Im Vergleich zu den letzten Jahren können Reisefans 2024 also mit noch weniger Urlaubstagen **noch mehr Freizeit** erlangen. An welchen Tagen Urlaub eingereicht werden sollte und wie die Brückentage **am cleversten genutzt** werden können, verraten die Reiseexperten von Travelcircus.



Das Wichtigste in Kürze:

- In 2024 fällt nur ein deutscher Feiertag auf ein Wochenende
- In drei Bundesländern gibt es Feiertage zu Ehren der Frauen oder der Kinder
- Für die Monate Juni und Juli sieht es 2024 schlecht aus mit Brückentagen
- Mit 25 Urlaubstagen lassen sich in Bayern 61 freie Tage genießen
- Das Jahr 2024 wird mit einem langen Wochenende eingeläutet



GEMEINSAM SCHMECKT'S AM BESTEN!

10.+ 11.02.2025

nordgastro-hotel.de



Einzigartige Eventlocation mit Hotelbetrieb und Restaurant im wunderschönen Herzogtum Lauenburg

Baujahr: Haupthaus 1972, Gästehaus 1993, Areal: 8.199 m², Gewerbefläche 1.300 m², 40 Sitzpl. Restaurant, 120 Sitzpl. Gastraum, 20 Sitzpl. Gaststube, 20 Sitzpl. Kegelbahn, 70 Sitzpl. Terrasse, Haupthaus 5 Betten, Gästehaus 24 Betten, ausreichend PKW-Stellplätze
 EnEV: Verbrauchsausweis Wärme: 126,4 kWh/m²*a, Strom: 26,3 kWh/m²*a, Gas, 1983
Objekt-Nr. 105-3565
KP: € 2.150.000,-, zzgl. Inventar € 350.000,- zzgl. 2,98 % Courtage vom Käufer inkl. ges. MwSt.



Flourierende Gastronomie mit Saalbetrieb, Außengastronomie und Gästezimmern in der Samtgemeinde Lüchow-Dannenberg

Bj. 1956, letzte Modernisierung 2013, Gesamtgewerbefläche innen ca. 220 m², Außengastronomie ca. 90 m², Grundstück 1.808 m², mehrere Lagerräume, Restaurant, 14 Zimmer, inkl. gesamtes Inventar etc., EnEV: Verbrauchsausweis: Wärme 206,2 kWh/m²*a, Strom 156,1 kWh/m²*a, Öl, 1990
Objekt-Nr. 105-3516
KP: € 495.000 inkl. Inventar, zzgl. 2,98 % Courtage vom Käufer inkl. ges. MwSt.



Alteingesessene Gastronomie in Dithmarschen sucht Nachfolger

Baujahr: 1900, letzte Mod. 2019, Areal 1.639 m², Gesamtgewerbefläche 247 m², Wohnfläche 82,73 m², 150 Saalplätze, 60 Clubraumplätze, 30 Gaststubenplätze, 4 Fremdenzimmer, moderne Gastroküche, V 336 kWh/ m²*a, Öl, 1900, Kl. H
Objekt-Nr. 105-3223
KP: € 695.000 zzgl. 2,98 % Courtage vom Käufer inkl. ges. MwSt. Zukauf des Inventars möglich.



Etablierter Gastronomie- und Hotelbetrieb nahe der Ith-Sole-Therme im LK Hameln-Pyrmont – kein Denkmalschutz!

Baujahr: 1855, letzte Mod. 2023, Areal 870 m², Gesamtfläche ca. 1.200 m², 5 Zi., Betreiberwohnung, laufend renoviert, 2015 umfangreich saniert wg. Brandschaden, PV-Anlage, 3 Etg. + Keller + Spitzboden, Ausbaumöglichkeit von 972 m², Gaststube, Restaurant, Großküche m. Lastenaufzug, Saal, mod. Anbau, Dach kompl. erneuert, Kegelbahn, vielseitig nutzbar, EnEV liegt z. Besichtigung vor!
Objekt-Nr. 105-3579
KP: € 690.000 zzgl. € 250.000 Inventar, zzgl. 2,98 % Courtage vom Käufer inkl. ges. MwSt.



Investieren Sie in Sport-Immobilien

Unsere Gesundheit ist die wahrscheinlich nachhaltigste Geldanlage – Wir bieten hier Potential in Fitnessanlagen für überdurchschnittliches Wachstum gerade auch in schwierigen Zeiten.

Die Anlagen sind erstklassige Immobilien in Groß- und Kreisstädten und bieten sichere Kapitalerträge ohne Aufwand durch langjährige Verträge.

Energieausweise liegen vor

Kaufpreise: € 1,5 – 4,0 Mio., zzgl. 2,98 % Courtage vom Käufer inkl. ges. MwSt.



**Ärmel hochkrepeln und Geld verdienen !!
 Flourierendes, weitbekanntes Fischrestaurant mit angeschlossenem Hotelbetrieb (bei Bedarf mit eigener Fischerei)**

Areal: 1.532 m² + Parkplatzfläche, Bj. Altenteil 50iger Jahre, lfd. modernisiert, teilerschl. Baugrundst. 1.600 m², 250-300 Sitzplätze, 8 Doppelzimmer, Appartementhaus mit 2 Appartements, großer Saal, Wintergarten, moderne Gastronomieküche, 3 Veranstaltungsräume, mehrere Kühlräume u. Tiefkühlraum, Räucherei, Aquakultur, EnEV: liegt zur Besichtigung vor
Objekt-Nr. 105-3485
KP: € 1.990.000 zzgl. € 350.000 Inventar, zzgl. 2,98 % Courtage vom Käufer inkl. ges. MwSt.



LBS Immobilien GmbH · Gebietsleiter Ulrich Delfs
 Norderstraße 22 · 25813 Husum · www.lbsi-westkueste.de
 Tel. 04841 / 779925 · Mobil 0171 / 7716270 · info@lbsi-westkueste.de



My Business.
May Furniture.
Neuheiten 2024.



Modell: AIRY

**Informieren Sie sich jetzt
über unsere Neuheiten 2024.**

Fordern Sie unseren Katalog an.



[may-design.com](https://www.may-design.com)

may

Frischt auf.



BIER
BEWUSST
GENIESSEN.

DIE DEUTSCHEN BRAUER.

NORD
GASTRO
HOTEL
Halle 2
Stand D18

Dithmarscher

... frisch von der Küste!



dithmarscher.de