

Pressemitteilung vom 12.02.2024

Nord Gastro & Hotel 2024 – „Respekt vor der Arbeit, die Sie leisten“

Start der 23. Messeausgabe unter der Schirmherrschaft von Sternekoch Dirk Luther mit Schleswig-Holsteins Ministerpräsident Daniel Günther in Husum

Husum, 12.02.2024 – Der Startschuss zur Fachmesse Nord Gastro & Hotel 2024 ist gefallen: Meike Kern, Geschäftsführerin der Messe Husum & Congress, unterstrich heute früh in ihrer Eröffnungsrede vor rund 150 Gästen das Potenzial des Gastgewerbes im Norden. Dabei griff sie auch das Thema der Digitalisierung auf und wurde dabei von einem höflichen Serviceroboter auf der Bühne unterstützt. Kern, die Ihre Wurzeln selbst in der Hotellerie hat, betonte außerdem die Wichtigkeit, dem Fachkräftemangel etwas entgegenzusetzen. Dabei verwies sie auf die neue Jobmesse Nord Gastro & Hotel CAREER, die, u.a. mit Unterstützung der IHK-Flensburg, am zweiten Messetag stattfinden soll. Schleswig-Holsteins Ministerpräsident Daniel Günther stellte in seinem anschließenden Grußwort fest, dass KI zwar ein wichtiger Begleiter bleiben werde, jedoch könne sie „nicht die Freundlichkeit und hohe Servicequalität der Menschen in der Gastronomie ersetzen“. Günther griff ebenso das Thema der Bürokratie in Deutschland auf und erntete Applaus, als er beschrieb, welcher Eindruck dadurch innerhalb der besonders betroffenen Branchen entstehen muss: „Der Respekt vor der Arbeit, die Sie leisten, kommt ein bisschen zu kurz.“ Auf das Jahr 2024 wolle er jedoch bewusst optimistisch blicken. „Wir müssen alle miteinander anpacken. Wir in der Politik, Sie in der Gastronomie.“ Messe-Schirmherr Dirk Luther, Geschäftsführer und Küchendirektor des Vitalhotels Alter Meierhof in Glücksburg brach eine Lanze für die Arbeit im Gastgewerbe, für die Möglichkeiten, weltweit zu arbeiten und vor allem Spaß im Umgang mit Menschen zu haben. „Was unseren Beruf ausmacht, sind Menschen, Leidenschaft und Entwicklung“, fasste er zusammen. Zu einem späteren Zeitpunkt will der Sternekoch im Podcast-Interview mit Moderator Thore Ziebell dann noch einiges über zukünftige Küchentrends verraten.

Zum offiziellen Beginn der Messe füllten sich ab 10:00 Uhr dann auch die Gänge in den Hallen. Die Fachbesucher kommen nach eigenen Auskünften vielfach zum persönlichen Austausch mit Ihren Dienstleistern, Lieferanten und Kollegen. Die Aussteller betonen, dass sie gerade auf dieser Branchenmesse einen großen Teil ihrer regionalen Bestandskunden treffen und Ihnen auch neue Optionen und Entwicklungen zeigen wollen. Interessant für Aussteller wie für Besucher: Flankiert wird die Messe an beiden Tagen von einem Rahmenprogramm zu aktuellen Themen in der Event-Arena Der erste Messetag steht dabei nicht nur im Zeichen von digitalen Lösungen und KI – unter anderem mit Christoph Digwa, dem Experten für Gastro-Digitalisierung. Mit Speaker Nina Petersen, Co-Gründerin des HAPPA Restaurants, geht der

Blick über den norddeutschen Tellerrand hinaus nach Berlin-Kreuzberg, wobei hier die Themen Nachhaltigkeit und Food-Waste in der Gastronomie ins Visier genommen werden. Von der Ernährungsexpertin und Food-Mentorin Christin Röpert soll es dann noch Anregungen zur Verbindung von Norddeutscher Kulinarik und neuen Food-Trends geben.

Den zu jedem neuen Gericht passenden Wein präsentieren derweil die Aussteller in Halle 2 auf einer als Weindorf arrangierten Fläche. Und auch diejenigen, die ihren Gästen lieber ein kühles Bier servieren, können unter etlichen Brauereien zwischen Flensburg und München wählen. Zusammen mit den Ausstellern beliebter Limonaden-, Saft- und Wassermarken machen sie deutlich, was unter der der sprichwörtlich „größten Getränke-Area des Nordens“ zu verstehen ist. Anbieter von Payment-, digitalen Retail- und Logistik-Lösungen haben sich sowohl in diesem Umfeld also auch auf den Flächen der Nachbarhalle platziert. Hier werden neueste Küchentechnik und aktuelle Foodtrends erlebbar. So duftet es schon zur Eröffnung nach Gegartem und Gebackenem. Für Wochenmarktatmosphäre mit Käse-Verkaufsstand, bunten Topfblümchen und regionalen Produkten sorgt derweil der Ausstellungsbereich „Gutes vom Hof“ in Kooperation mit dem Ministerium für Landwirtschaft.

Die Nord Gastro & Hotel wird auch morgen wieder von 10:00 Uhr bis 18:00 Uhr für Fachbesucher geöffnet sein. Neu ist dann die separate Öffnung der Halle 3 für den Publikumsverkehr ab 12:00 Uhr. Dort findet erstmals die Karrieremesse Nord Gastro & Hotel CAREER statt. Wer sich die Welt der Hotellerie und Gastronomie als Arbeitsbereich vorstellen kann und wer an Vorträgen zu neuen Wegen im Mitarbeiterrecruiting interessiert ist, wird hier gut informiert.

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, Am Messeplatz 12 – 18 statt. Tickets für Fachbesucher gibt es vor Ort oder Online:
<https://nordgastro-hotel.de/ticketshop/>

Die Nord Gastro & Hotel CAREER findet am 13. Februar von 12:00 bis 18:00 Uhr auf dem Gelände der Messe Husum & Congress, exklusiv in der Event-Arena Halle 3 statt. Tickets sind kostenfrei vor Ort oder online unter nordgastro-hotel.de/ngh-career/ erhältlich.

Zeichen: 4.500

Bilder: Aktuelle Fotos stehen auf der Presseseite als Download unter „Bildmaterial“ bereit – oder direkt unter diesen Link (Zip-Datei)

Fotocredit: MESSE HUSUM & CONGRESS / Martin Ziemer

Über einen Abdruckbeleg (Link oder Hinweis) würden wir uns freuen.

Motive:

Die Geschäftsführerin der Messe Husum & Congress Maike Kern mit Daniel Günther, Ministerpräsident Schleswig-Holstein, und Sternekoch Dirk Luther, Schirmherr der diesjährigen Messe – gemeinsam haben sie die 23. Nord Gastro & Hotel eröffnet.

Schnell füllten sich die Gänge zwischen 250 Ausstellern auf 10.000 Quadratmetern

Presserundgang mit Daniel Günther, Ministerpräsident Schleswig-Holstein.

Pressekontakt:

Doris Rasch
PR-Referentin
Messe Husum & Congress GmbH & Co. KG
Am Messeplatz 12-18, 25813 Husum
+49 4841 902-459
E-Mail: pr@messehusum.com