

Pressemeldung vom 16.02.2024

Nord Gastro & Hotel 2024 bringt Neuheiten auf die Getränkekarte

Optimismus bei Ausstellern und Veranstaltern nach Husumer Fachmesse für Gastronomen und Hoteliers

Husum, 16.02.2024 - Wo gerade noch vorgeführt und verkostet wurde, wird heute aufgeräumt. Die 250 Aussteller der Husumer Messe Nord Gastro & Hotel haben zusammengepackt und sind bis zu 1.000 Kilometer zurück an ihre Firmensitze gereist. Viele ziehen jetzt schon eine positive Bilanz: Sie haben bereits ihre Stände für das nächste Jahr gebucht.

Premieren und gute Gespräche

Die 23. Nord Gastro und Hotel stand am 12. und 13. Februar vor allem im Zeichen einer spürbar positiven Aufbruchsstimmung. Die kuratierte Auswahl und die ansprechenden Präsentationen vor 4.600 Fachbesuchern stießen auf großen Zuspruch. Dabei wurden auch das offene Miteinander und die nahezu freundschaftliche Messeatmosphäre gelobt.

„Hier kann man gute Gespräche über die Produkte führen“, freute sich die Mitarbeiterin eines Ausstellers. Sie war mit ihren Kollegen aus Süddeutschland angereist, um die Getränkekarte der Gastronomen im Norden mit Bier aus der Rosenheimer Privatbrauerei Flötzingen zu bereichern. Doch auch die norddeutschen Brauereien wollen dafür sorgen, dass Abwechslung ins Glas kommt. So „ploppen“ vielleicht schon bald die Verschlüsse eines süffigen Strand-Lagers in den Gaststätten. Das Bier aus der Flensburger Brauerei kommt am 1. März in den Verkauf und wurde auf der Nord Gastro & Hotel erstmals der Gastronomie zur Verkostung angeboten. Auch bei den Softgetränken gab es Neuheiten. Der Husumer Mineralbrunnen ließ seine Waterkant-Erfrischungsgetränke in den neuen Geschmacksrichtungen Maracuja-Limette und Herbe Zitrone verkosten.

Eine Weltpremiere für Whisky-Liebhaber könnte unterdessen bald schon die Hotelbars bereichern. Was es bedeutet, dass ein in Schottland destillierter Whisky ins spanische Andalusien transportiert wird um dort in originalen, bis zu 50 Jahre alten Sherry-Fässern im Solera-System zu reifen, liefert jedem Barkeeper schon eine tolle Geschichte. Noch dazu war von einer versteckten Goldmünze in einem der Korken die Rede. Hinter der Whisky-Neuheit Sherishör steckt u.a. der prominente Börsenprofi Dirk Müller, der sein Produkt selbst am Stand der Firma Tadsen präsentierte.

Prominenz und digitale Helfer

Applaus für seine Rede erhielt der Ministerpräsident von Schleswig-Holstein, Daniel Günther. Er nahm sich anschließend Zeit für einem Rundgang durch die Messehallen und trug mit seiner Aufgeschlossenheit viel zur positiven Stimmung auf der Husumer Messe bei. Auch der aktuelle Blick hinter die Kulissen des Geschäftsführers und Küchendirektors im Vitalhotel Alter Meierhof in Glücksburg, Dirk Luther, kam bei Ausstellern wie Besuchern sehr gut an. Die Nord Gastro und Hotel hatte unter der Schirmherrschaft des Sternekochs stattgefunden, der auf der Bühne von Moderator Thore Ziebell interviewt wurde.

Nicht jeder Messebesucher wird die essbaren Löffel entdeckt haben, die Spiel-Sets zur Kinderbeschäftigung während eines Restaurantbesuchs oder das aus alten Milchtüten recycelte Toilettenpapier. Unübersehbar waren hingegen die kleinen Serviceroboter, die unermüdlich durch die Gänge flitzten und sowohl Tablets transportierten als auch Fragen beantworten konnten. Im Bereich Digitalisierung wurden außerdem z.B. neueste Kassen-Software und digitale Lösungen für Hotels ausgestellt, Technik, die bei der Zimmerbuchung unterstützt oder als digitaler Check-In fungiert. Mit Epic AI stellte am Stand der IHK Flensburg auch ein Start-up zur Nutzung von KI aus. Das junge Unternehmen entwickelt Modelle für maschinelles Lernen. Mit ihrem Produkt ChatCaptain sind sie bereits am Markt aktiv und bieten eine interaktive Plattform zur Erstellung eines intelligenten Chatbots.

Landwirtschaftskammer und Gutes vom Hof

Auch die Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein zeigte Präsenz, nahm gemeinsam mit der Präsidentin Ute Volquardsen an einem Rundgang teil und besuchte bei der Gelegenheit ihre Mitglieder aus der Getränkewirtschaft, Waldemar Behn sowie den Mitgründer der Nord Gastro & Hotel, Getränke Tadsen. Dort gab es zum bewährten Likör auch neue Geschäftsideen. Gleichzeitig war die Kammer auch mit den Ausstellern von „Gutes vom Hof“ vertreten, wo es u.a. Käse, Kartoffeln, Schinken und Hochprozentiges aus der Region gab. Der Messerahmen wurde zudem vom Fachbereich Gütezeichen der Landwirtschaftskammer für eine Tagung genutzt, um über die streng geregelte Vergabe des Siegels „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ an zwei Produkte zu entscheiden.

Event-Arena im Mittelpunkt

Gut frequentiert und sehr positiv wahrgenommen wurde die neu geschaffene Event-Arena. Wie Food-Trends im Internet entstehen oder warum Arbeitnehmer eigentlich kündigen – solche Fragen beantworteten die Speaker hier auf einer modern gestalteten Rednerbühne. Gemeinsam mit Dirk Schrödter, Digitalisierungsminister des Landes Schleswig-Holstein,

diskutierten auf dieser Bühne auch die Teilnehmer des KI-Talks über Chancen und Möglichkeiten von künstlicher Intelligenz im Gastgewerbe. Die erstmals ins Leben gerufene Jobmesse Nord Gastro & Hotel CAREER fand ebenfalls im lockeren Ambiente der Event-Arena statt. An Ständen der IHK-Flensburg und der Fachkräfteinitiative sowie der Wirtschaftsakademie Schleswig-Holstein ging es um Personalmangel und Qualifizierung. „Die Nord Gastro & Hotel CAREER wurde in diesem Jahr aus der Taufe gehoben. Nun soll sie wachsen und in 2025 den nächsten Sprung machen“, sagt Meike Kern, Geschäftsführerin der Messe Husum & Congress. Ihr Eindruck von der ersten Nord Gastro & Hotel in ihrer Amtszeit: „Sehr positiv. Das gilt auch für die tollen Referenten und die fröhliche Stimmung bei der Aftershow-Party. Unsere Aussteller sind zufrieden - und auch unsere Besucher gehen hoffnungsvoll und optimistisch in die neue Saison.“

Die nächste Nord Gastro & Hotel ist bereits in Planung und wird vom 10. – 11. Februar 2025 stattfinden. Wer die Erinnerung an die vergangenen Tage noch einmal aufleben lassen möchte oder das Event verpasst hat, findet Impressionen auf Instagram und LinkedIn.

Zeichen: 5.800 Zeichen

Bilder: Impressionen von der Nord Gastro & Hotel und der Nord Gastro & Hotel CAREER stehen zum Download unter folgendem Link bereit

Motive u.a.: MP Daniel Günther beim Rundgang, Serviceroboter von ratiotec

Fotocredit: MESSE HUSUM & CONGRESS / Martin Ziemer

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