

Nord Gastro & Hotel 2025 – gute Gastgeber noch besser machen

Fachmesse für Genuss und Gastlichkeit vom 10. bis 11. Februar 2025 in Husum

Husum, 11.12.2024 - Mehr als 250 ausstellende Unternehmen präsentieren in der Messe Husum & Congress vom 10. bis 11. Februar 2025 neue Produkte und Ideen für den kommenden Saisonstart im Gastgewerbe. Erstmals bekommt auch der Hotellerie-Bereich eine eigene Ausstellungshalle. Ein begleitendes Rahmenprogramm zeigt, wie sich mit kleinen Extras bei den Gästen punkten lässt.

Die Anziehungskraft der Fachmesse Nord Gastro & Hotel wirkt weit über Schleswig-Holsteins Landesgrenzen hinaus. Zu den Aushängeschildern gehört die Getränke-Area: Brauereien wie Dithmarscher, Flensburger oder Radeberger sorgen zusammen mit kleineren Brauereien, internationalen Weinkellereien und Anbietern angesagter Limonaden, Wasser, Spirituosen oder Lifestyle-Getränke regelmäßig für eine beeindruckende Angebotsbreite. Auch in der kommenden Messeausgabe können sich die Fachbesucher auf brandneue Inspirationen für ihre Getränkekarten freuen: „Wir haben viele Neuansmeldungen von Unternehmen hinzubekommen“, sagt Kristin Hultzsch Projektleiterin der Nord Gastro & Hotel bei der Messe Husum & Congress. „Außerdem stellen einige Marken ihre Produktneuheiten erstmals auf unserer Messe vor.“

Über den Status quo hinausgehen

Auf den insgesamt 10.000 Quadratmetern der Nord Gastro & Hotel gibt es aktuelle Foodtrends, feine Häppchen zur Verkostung und professionelle Küchengeräte zu entdecken. Gezeigt werden auch umweltfreundliche Lebensmittelverpackungen, professionelle Bekleidung und verschiedene, auf die Branche spezialisierte Dienstleister. Unter dem Dach von „Gutes vom Hof“, finden sich regionale Produkte aus Schleswig-Holstein. Die Newcomer, Start-ups oder Kleinunternehmen präsentieren sich auf den Flächen der

Sonderschau. Erstmals auf der Messe ist auch ein gefragter niederländischer Produzent innovativer Kresse-Züchtungen, die vielen Gerichten ein optisches und geschmackliches i-Tüpfelchen aufsetzen. Hultsch: "Wir haben viele großartige Gastronomen in unserem Land. Auf der Nord Gastro & Hotel geben wir ihnen Anregungen, wie sie mit kleinen Verbesserungen über den Status quo hinaus gehen und sich von ihren Mitbewerbern abheben können."

Neuer Bereich für Hoteliers

Während Erfrischungen und edle Tropfen auf der Nord Gastro & Hotel schon in den Vorjahren in einer eigenen Halle präsentiert wurden, soll es im kommenden Jahr erstmals auch für den Hotelleriebedarf einen eigenen Ausstellungsbereich geben: In Halle 3 stehen die klassischen Themen der Hoteliers – angefangen bei der Einrichtung und Ausstattung von Zimmern bis hin zu Lösungsvorschlägen für umfangreiche Buchungs- und Verwaltungsaufgaben im Fokus. In der neuen Themenhalle werden beispielsweise modulartig konfektioniertes Mobiliar für den privat geführten Hotelbetrieb gezeigt, flexible Lösungen für mietbare Wäsche und Berufskleidung aber auch „digitale Zimmerverkäufer“ und weitere Management-Software. „Wir geben außerdem Anregungen, wie sich das Thema Nachhaltigkeit mit einem Plus an Service für den Gast verbinden lässt“, sagt Hultsch und macht das an zwei Ausstellern konkret: Der eine biete die professionelle Integration von Ladestationen für klimafreundliche Elektromobilität im Gäste-Parkbereich an. Der andere sei ein für den Deutschen Nachhaltigkeitspreis nominiertes Unternehmen für Spielgeräte aus Recycling-Kunststoff, das mit Spielhäusern, Drehtellern und Wippen einen großen Anreiz für die kleine Gäste schafft.

Service-Fortbildung im Rahmenprogramm

Das Rahmenprogramm wurde neu konzipiert. Am ersten Messetag werden vier informative Fachvorträge angeboten. Am zweiten Tag sind, im Rahmen von Workshops, auch die persönlichen Erfahrungen und Ideen der Besucher gefragt. Die drei Workshop-Einheiten für Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus Hotels und Gaststätten stehen unter der Überschrift von Gastfreundschaft und erstklassigem Service. Das Workshopangebot könne laut Veranstalterin auch als kostenlose Fortbildung verstanden werden.

Inhaltlich gehe es um ein erfolgreiches Miteinander in internationalen Teams, um intelligente Servicekonzepte, die sowohl Gästen als auch der Belegschaft zugutekommen sowie um digitale Hilfen bei der Preisgestaltung und in der Gästekommunikation.

Im Rahmen der zweitägigen „Fachmesse für Genuss und Gastlichkeit“ werden, wie in den Vorjahren, rund 5.000 Besucherinnen und Besucher erwartet. Zusammen mit ihren Partnern, der Getränke Tadsen GmbH, dem Lebensmittelgroßhändler Bast GmbH & Co. KG und der Steuer Kälte-Klima-Großküchentechnik GmbH, bietet die Messe Husum & Congress ein vielseitiges Komplettpaket für Gastronomie und Hotellerie. Hultzsich: „Das Herz der Veranstaltung bleiben jedoch unsere Besucher, das Networking untereinander und die persönliche Atmosphäre dieser Messe.“

Die Nord Gastro & Hotel findet vom Montag 10. bis Dienstag, 11. Februar von 10:00 bis 18:00 Uhr auf dem Gelände der Messe Husum & Congress, Am Messeplatz 12 – 18 statt. Weitere Infos und Tickets für Fachbesucher unter nordgastro-hotel.de

Zeichen: 4.900

Fotos unter: [PM1-NGH-2025](#)

5 Bildmotive: Eingangsplakat, Bäcker, Fleischzubereitung, Frau mit Kuchen, allgem. Messegesehen

Alle Fotos von: **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