

Nord Gastro & Hotel in Husum: Mehr Genuss und Gastlichkeit für die Saison 2025

Husum, 29.01.2025 - Immer mehr Unternehmen entdecken die Nord Gastro & Hotel in Husum für sich. Auf rund 10.000 Quadratmetern Fläche präsentieren sich in diesem Jahr 276 Firmen aus sechs Ländern - ein Zuwachs von mehr als zehn Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Meike Kern, Geschäftsführerin der veranstaltenden Messe Husum & Congress: „Wir freuen uns sehr über diesen Zuwachs. Er zeigt, dass unsere Messe eine große Relevanz für das vielfältige Gastgewerbe besitzt. Gleichzeitig werden wir eine noch größere Angebotsvielfalt erleben.“ Als Gastgeberin wird Meike Kern die Ordermesse am 10. Februar um 09:30 Uhr eröffnen.

Julia Carstens, Staatssekretärin im Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Arbeit, Technologie und Tourismus des Landes Schleswig-Holstein, richtet im Anschluss ein Grußwort an die Teilnehmerinnen und Teilnehmer. Es folgt Keynote Speaker Dirk Müller, der sich als Börsen- und Wirtschaftsexperte einen Namen gemacht und als unabhängiger Spirituosen-Abfüller seine eigene Whiskymarke etabliert hat. Er läutet mit einem Blick auf die Herausforderungen und Chancen des Gastgewerbes den offiziellen Messerundgang durch die Ausstellungsbereiche ein.

Neu ist hier beispielsweise der für den Hotelleriebedarf geschaffene Bereich in Halle 3. In der ebenfalls dort platzierten Event-Arena gibt es eine weitere Neuheit: Für den branchenspezifischen Wissenstransfer stehen am ersten Tag wieder namhafte Speaker auf der Bühne. Am zweiten Messetag wird hier erstmals das breite Erfahrungsspektrum der Fachbesucherinnen und -besucher im Rahmen eines dreiteiligen Workshops einbezogen.

Starkes Zeichen für regionale Produkte

Regionale Produkte sind stark vertreten in Halle 1. So etwa am Stand von „Gutes vom Hof“, dem -Portal für Direktvermarkter aus Schleswig-Holstein. Gleichzeitig finden sich hier auch die Vereine und Initiativen wie „Feinheimisch – Genuss aus Schleswig-Holstein e. V.“, „Nordbauern e.V.“ oder die Landwirtschaftskammer mit dem grün-weiß-blauen Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“. Auch das Flensburger Fleischkontor bietet Regionales wie speziell gereiftes Husumer Rindfleisch. Die Palette der in Halle 1 angebotenen Produkte und Dienstleistungen geht jedoch noch weit drüber hinaus. Sie reicht von nachhaltigen Kaffeekapseln aus Maisstärke über vegane Sahnehäubchen bis hin zu digital gesteuerten Hochleistungsgeräten für die Großküche. Vom Spezialisten für Pizza bis zum gastronomischen Vollsortiment-Anbieter ist hier alles vertreten.

Größte Ordermesse der Branche an Schleswig-Holsteins Westküste

Halle 2 steht für alles, was in der Getränkewelt Rang und Namen hat – oder als Neuvorstellung auf dem besten Wege dazu ist. Das gilt für Wasser, Limonaden, Säfte oder Eistee ebenso wie für Biere, Weine, Mixgetränke und Hochprozentiges. Gezapft wird dabei längst nicht mehr nur von Hand, denn auch computergesteuerte Schanksysteme werden hier präsentiert.

Hotelbesitzer finden unterdessen in Halle 3 Beratung für ihre Einrichtungswünsche mit passgenauem Mobiliar. Zusätzlich werden Fitness-, und Spielgeräte aus Recycling-Kunststoff vorgestellt. Ein weiterer Aussteller bietet das Waschen, Lagern und Reparieren für Hotelkleidung wie z.B. Blazer, Bistrojackets und Westen an. Auch für die professionelle Optimierung der Hotel-Website können die Besucherinnen und Besucher hier Unterstützung finden.

Die von der Messe Husum & Congress veranstaltete und organisierte Nord Gastro & Hotel hat sich zur größten Ordermesse ihrer Art in Schleswig-Holstein entwickelt. An diesem Erfolg beteiligt sind wichtige regionale Partnerfirmen: Der Getränkefachgroßhandel Tadsen GmbH, der Lebensmittelgroßhändler Bast GmbH & Co. KG und die Steuer Kälte-Klima-Großküchentechnik GmbH. Rund 5.000 Gäste werden zu diesem Event erwartet. Tickets für Fachbesucherinnen und Fachbesucher gibt es auf nordgastro-hotel.de.

Zeichen: 3.800

Infokasten

Workshop-Day: „Gastfreundschaft neu definiert“

Interaktives Fortbildungsangebot auf der Nord Gastro & Hotel 2025

Wie kann man seinen Gästen das Gefühl besonderer Wertschätzung vermitteln, ausgezeichneten Service mit Leichtigkeit leben und sich dabei unter Kolleginnen und Kollegen gegenseitig unterstützen? Unter dem Titel „Gastfreundschaft neu definiert“ bietet die Nord Gastro & Hotel am zweiten Messetag erstmals ein Workshop-Programm für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Gastgewerbe an. Bei dem dreiteiligen „Workshop-Day“ handelt es sich um ein neues Format, das die Expertise und die Erfahrungen der Teilnehmer einbezieht. „Wir haben ein Paket von drei praxisorientierten Workshops zu den Themen Service und Gastfreundschaft konzipiert, die sowohl für die Geschäftsleitung interessant sind als auch für das ganze Team“, sagt Kristin Hultsch, Projektleiterin bei der Messe Husum & Congress, der Veranstalterin der Ordermesse.

Vielfalt, Motivation und Zukunftsausblick

Thematisch dreht sich beim Workshop-Day alles um die Förderung von Fähigkeiten, die für den beruflichen Alltag zunehmend wichtiger werden. Dazu gehören sowohl Fachkenntnisse als auch Soft Skills, die es zu nutzen und weiterzuentwickeln gilt. Ganzheitliche Kompetenzförderung ist somit Motto und Leitsatz dieses neuen Formats. Der erste Block hat ab 10:00 Uhr "Interkulturelles Onboarding in Hotellerie & Gastronomie" zum Thema. Gastro Concierge Stephanie Christ vermittelt praktische Ansätze bis hin zur Erstellung einer individuellen Willkommensmappe für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus anderen Ländern. Um 12:30 Uhr beginnt der interaktive Workshop-Teil „Service im Digitalen Zeitalter – Wie der Mensch den Unterschied macht“. Myriam Jochheim von „Forwardservice“ legt dabei Wert auf die Freude am exzellenten Service und gibt konkrete Umsetzungsimpulse. Um 14:15 Uhr geht es weiter mit dem Barcamp „Zukunftsforum Nord Gastro & Hotel“. Im Austausch mit Branchenexpertinnen und -experten werden die

erfolgreiche Nutzung smarterer Technologien und gezielte Marketingaktivitäten diskutiert.

Für die Teilnahme am kostenlosen Workshopprogramm sind ein Tagessticket und eine vorherige Anmeldung

Voraussetzung. Kontakt: dennis.leuchtmann@messehusum.com

Zeichen: 2.100

Alle Fotos unter [PM2-NGH-2025](#)

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