

NORD GASTRO & HOTEL 2025

MESSEJOURNAL



GEMEINSAM SCHMECKT'S

AM BESTEN!

AFTERSHOW PARTY AM MONTAG

Lichtshow, Happy-Hour und Feierprofis.
Aftershow Party in der Event-Arena für
Aussteller und Besucher.

NEU: WORKSHOP-DAY

Gastfreundschaft neu definiert:
Workshop-Programm für erstklassigen
Service.

HOTELLERIE-BEREICH IN HALLE 3

Mehr Präsenz für die Themen und
Ausstattungen, die Hoteliers bewegen.

Frischt auf.



BIER
BEWUSST
GENIEßEN.
DIE DEUTSCHEN BRAUER.

**NORD
GASTRO**
HOTEL
Halle 2
Stand 2D18

Dithmarscher

... frisch von der Küste!



dithmarscher.de

HERZLICH WILLKOMMEN ZUR NORD GASTRO & HOTEL 2025!

LIEBE GASTRONOMEN, LIEBE HOTELIERS, LIEBE GÄSTE,

wir freuen uns, Sie auch in diesem Jahr auf der Nord Gastro & Hotel für Ihren Saisonauftakt inspirieren zu können.

Es ist aktuell viel die Rede von Veränderungen in der Hotellerie und im Gastgewerbe: vom Wandel der Ansprüche von Übernachtungsgästen, von neuen Trends in der Food-&-Beverage-Branche – und immer wieder wird ein Blick in die Glaskugel gewagt. Wir bieten Ihnen auf dieser zweitägigen Fachmesse für Genuss und Gastlichkeit eine Grundlage für Ihre eigene Weichenstellung: Gemeinsam mit unseren Ausstellerinnen und Ausstellern sowie mit namhaften Fachreferentinnen und -referenten haben wir für Sie ein Paket geschnürt, das für die richtige Mischung aus Theorie und Praxis sorgt, aus Wissenstransfer und anschaulichen Beispielen.

Zu Ihrem persönlichen Erlebnis auf der Nord Gastro & Hotel tragen inzwischen ganze 276 ausstellende Unternehmen aus sechs Ländern bei. Diese stehen Ihnen auf rund 10.000 Quadratmetern Ausstellungsfläche mit regionalen Erzeugnissen, schmackhaften Kostproben, exklusiven Getränkeneuheiten, nachhaltigen Verpackungslösungen und maßgeschneidertem Mobiliar sowie mit innovativer Küchentechnik zur Verfügung.

Für den Hotelleriebedarf haben wir erstmals einen eigenen Bereich geschaffen. In Halle 3 greifen wir typische Anforderungen der Hotelbranche auf. Unsere dortigen Ausstellerinnen und Aussteller sind beispielsweise spezialisiert auf die Einrichtung und Ausstattung von Zimmern oder auf Lösungsvorschläge für komplexe Verwaltungsaufgaben im Hotelbetrieb.



In unserem Rahmenprogramm liefern Ihnen unterschiedliche Speaker – wie beispielsweise Julia von Klitzing-Peter vom Hotelkompetenzzentrum oder der Gastro-Experte Björn Grimm - Ausblicke und neue Ideen am Puls der Zeit. Eine Neuheit ist das umfangreiche Workshop-Angebot zu professioneller Gastfreundschaft, das am zweiten Messetag stattfindet. Hier gilt, wie auch für das gesamte Messeevent: Erfahrungsaustausch, neue Kontakte und Networking in lockerer Atmosphäre stehen bei uns im Mittelpunkt!

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine erfolgreiche Messe, tolle Gespräche und schöne Begegnungen.

Meike Kern

Geschäftsführerin Messe Husum & Congress GmbH & Co. KG

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, 10.02.2025 10:00 – 18:00 UHR

DIENSTAG, 11.02.2025 10:00 – 18:00 UHR

GELÄNDEPLAN

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



INHALT

3		VORWORT
10		PROGRAMM
13		FORTBILDUNG SERVICE-TRENDS
14		HALLENPLÄNE + AUSSTELLER
20		BRANCHENNEWS
27		AUSSTELLERNEWS
49		AKTUELLES
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

Verantwortlich für den Inhalt (i.S.d. § 55 Abs. 2 RStV):

Meike Kern als Geschäftsführerin der Messe Husum & Congress GmbH & Co. KG | Am Messeplatz 12 – 18 | 25813 Husum

Verlag und Gesamtherstellung (Druck):

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

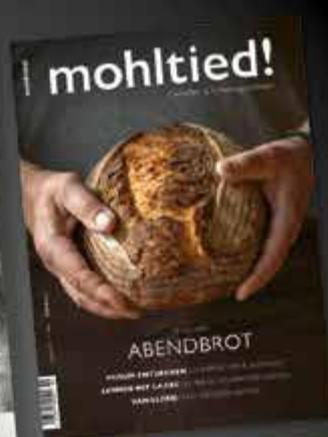
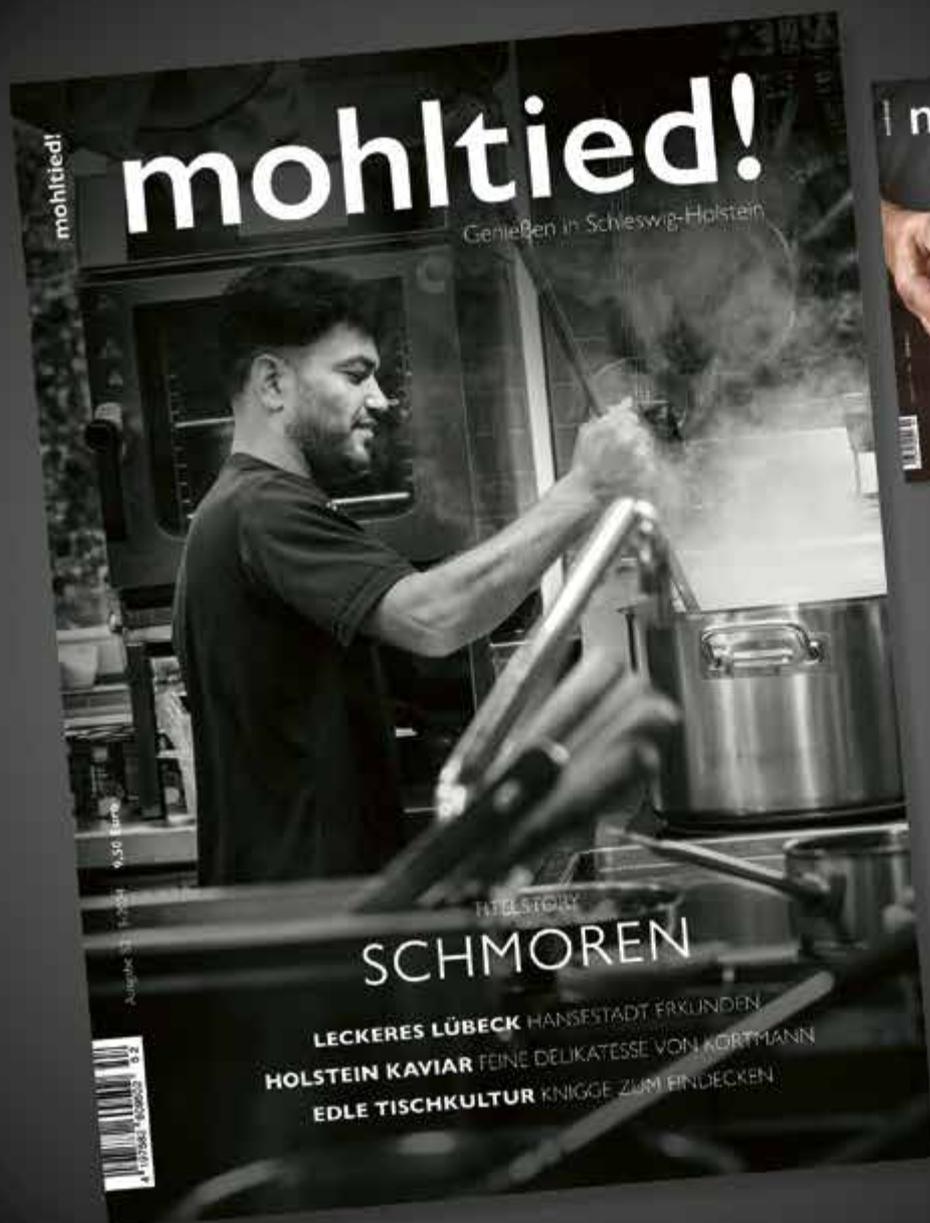
Tel.: 04551 1450 | www.vht.de | E-Mail: nordgastro@vht.de

Fotos: MHC, Holger Teegen

Erscheinungsort: Husum | Erscheinungsjahr: 2025

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 Verlagsanstalt 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.

SO SCHMECKT SCHLESWIG-HOLSTEIN



Besuchen Sie uns bei
der Nord Gastro & Hotel am
Stand 1A16a in Halle 1
Wir freuen uns auf Sie!

Entdecken Sie die neue mohltied! mit spannenden Hintergrundgeschichten,
Rezepten zum Nachkochen und jeder Menge Gastrotipps für Schleswig-Holstein –
3 x Jahr (März, Juli und November) auf mindestens 164 Seiten!

3 x mohltied! inkl. 2 x FEINHEIMISCH im Abo
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

VOM EINBAUSCHRANK BIS ZUR LADESÄULE

NEUER AUSSTELLUNGSBEREICH FÜR HOTELIERS

Die Schnittmenge zwischen Gastronomie und Hotellerie ist groß. Sie endet in der Regel aber dort, wo es für die Hotelbetreiber um Betten, Wäsche und Zimmerreinigung geht – oder um komplexe Buchungen und Abrechnungen von Aufenthalten. Auf der Nord Gastro & Hotel 2025 bekommen Themen, die insbesondere für Hoteliere relevant sind, erstmals ihren eigenen Ausstellungsbereich. In der neuen Themenwelt in Halle 3 geht es unter anderem um Mobiliar für den privat geführten Hotelbetrieb. Angeboten werden beispielsweise Modul-Systeme, die sich mit wenig Aufwand auf den jeweiligen Bedarf und die Fläche anpassen lassen. Wer maßgeschneiderte, individuelle Einzellösungen sucht, findet in diesem Ausstellungsbereich aber auch den passenden Tischler. Ob das Mieten von Wäsche und Berufskleidung eine Erleichterung für Deinen Geschäftsalltag darstellen könnte? Das lässt sich schnell herausfinden, im direkten Gespräch mit den Profis vor Ort. Und auch die Aussteller des „digitalen Zimmerverkäufers“ und anderer Management-Software kennen die täglichen Herausforderungen der Hotelbranche und freuen sich auf einen Austausch mit Dir.



Nachhaltigkeit mit Service am Gast verbinden

Wenn der Nachhaltigkeits- und der Servicegedanke Hand in Hand gehen, entsteht für Gäste ein doppelter Mehrwert. Bestes Beispiel hierfür ist ein Aussteller, der die professionelle Integration von Ladestationen anbietet und für klimafreundliche Elektromobilität im Gäste-Parkbereich sorgt. Und auch ein für den Deutschen Nachhaltigkeitspreis nominiertes Unternehmen weiß, wie man die Umwelt schont, während man den Gästen eine Freude

macht: Mit Drehtellern und Spielhäusern, Wippen oder Rutschen aus Recycling-Kunststoff lässt sich ein großer Anreiz für die kleinen Gäste schaffen.

Weitere Anregungen, speziell für Hoteliere, hält das Vortragsprogramm am ersten Messetag bereit. Hier werden zum einen Erwartungen unterschiedlicher Generationen an die Hotellerie unter die Lupe genommen, zum anderen geht es um ein besonderes Revenue Management, das bei Buchungs-Prognosen nicht allein auf digitale Kompetenz setzt.

Ofengold

Feinste Backwaren für Ihre Gastronomie

Stand 1B32

www.ofengold.de

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

FÜR GASTFREUNDSCHAFTS-GURUS UND AUSZEIT-ANBIETER

**DO
MI
ZIL**
SAVE THE DATE
HUSUM

Fachmesse für

FERIENVERMIETUNG

07.-09. NOV. 2025

ALLE WICHTIGEN INFORMATIONEN GIBT ES HIER:

 [domizilhusum](#)

 [domizil-husum.de](#)

 [domizilhusum](#)

 [DOMIZIL Husum](#)

Die DOMIZIL Husum ist eine breit aufgestellte Messe, die nicht nur für Ferienvermieter von Interesse ist, sondern auch für Gastronomen & Hoteliers einiges bereithält.

Vom 07. bis 09. November 2025 haben Gastgeber die Gelegenheit, sich umfassend darüber zu informieren, wie sie das Gästeeerlebnis weiter verbessern können. Auf einer Ausstellungsfläche von 5.000 Quadratmetern können Besucher einiges entdecken: von stilvollen und praktischen Raum- und Einrichtungslösungen über digitale Buchungstools und spezialisierte Dienstleistungen bis hin zu hochwertigen Küchen- und Sanitärprojekten.

Ein umfangreiches Rahmenprogramm mit Expertenvorträgen und interaktiven Workshops rundet die Veranstaltung ab. Kurze Wege und eine angenehme Atmosphäre tragen zu einem einladenden und familiären Messeerlebnis bei.

Die DOMIZIL Husum - ein Ausblick auf die Zukunft der Ferienvermietung, mit echtem Mehrwert und fundierter Expertise. Vom 07. bis 09. November 2025 in der Messe Husum & Congress. Termin jetzt schon vormerken!



PROGRAMM MONTAG, 10.02.2025

09:30 ERÖFFNUNGSFEIER DER NORD GASTRO & HOTEL

UHR BEGRÜSSUNG UND ERÖFFNUNG DER MESSE. ÖFFENTLICH FÜR ALLE BESUCHER

EINLASS AB 9:00 UHR

SPEAKER: MEIKE KERN – GESCHÄFTSFÜHRUNG MESSE HUSUM & CONGRESS, **JULIA CARSTENS** – STAATSEKRETÄRIN IM MINISTERIUM FÜR WIRTSCHAFT, VERKEHR, ARBEIT, TECHNOLOGIE UND TOURISMUS DES LANDES SCHLESWIG-HOLSTEIN, **DIRK MÜLLER** – BÖRSEN- UND WIRTSCHAFTSEXPERTE, INHABER DER WHISKYMARKE SHERISHÖR

11:00 #NEXTGEN MEETS HOSPITALITY: VOM BEDÜRFNIS ZUM ERLEBNIS

UHR JULIA VON KLITZING-PETER | HOTELKOMPETENZZENTRUM

Das Thema „Generation Y-Z“ wird viel polarisiert und es existieren eine Menge Klischees, die es vielen talentierten Berufseinsteigern schwer machen. Die Frage, die sich stellt, ist, ob diese Generationen sich wirklich so stark von ihren Vorgängern abheben und was sie in ihren Erwartungen an die Hotellerie unterscheidet. Ist es nicht eher so, dass sich alles um uns herum verändert und weniger die Generation an sich?

Selten war die Kluft zwischen den Generationen so groß wie aktuell. Luxus ist nicht mehr gleich Luxus, Ansprüche ändern sich - welche Rolle spielen zukünftig Design und Technisierung? Was sind die Grundansprüche an ein Hotelzimmer in 10 bis 15 Jahren?



12:00 GASTRO 2030 – WO GEHT DIE REISE HIN

UHR BJÖRN GRIMM | GRIMM CONSULTING

Wage mit Gastro-Experten Björn Grimm einen Ausblick auf die gesellschaftspolitischen Strömungen, die die Gastronomie erfassen wird. Wie verändert sich die Arbeitswelt und welche neuen Aufgaben kommen auf uns zu? Wie kann die Gastronomie in Zeiten des Arbeitskräftemangels überleben und was hat Digitalisierung und Nachhaltigkeit eigentlich mit „meinem Betrieb“ zu tun?



13:15 BIONIC REVENUE MANAGEMENT – DIE VERBINDUNG VON MENSCH UND MASCHINE

UHR SASCHA DALIG – HOTELPARTNER REVENUE MANAGEMENT

Mit einer klassischen Hotelfachausbildung hat er den Weg über verschiedene Individual- und Markenhotels von hoteloperativen Positionen bis zum strategischen Management der Hotelketten genommen. Er ist ausgebildeter Ausbilder, Trainer, Wirtschaftsfachwirt und Nachhaltigkeitsmanager.

Seine Expertise findet sich in den Schwerpunkten Hotel Operations vom Houskeeping bis Hotelmanagement, strategisches Management in Revenue und Distribution sowie Partner- und Franchisemanagement.

Meine Vision: „Technologie als Schlüssel zu einfachen und ganzheitlichen Reisen lässt Gastgeber wieder Gastgeber sein. Die Kommunikation zwischen Gästen und Teams wird weniger Prozess und mehr Austausch werden. Optionen werden geschaffen, um Gästen und Teams neue Möglichkeiten zu geben, und die menschliche Komponente wird gestärkt.“



14:15 WARUM DIE KÜCHE KEIN BERATUNGSFREIER RAUM SEIN DARF!

UHR BJÖRN GRIMM – GRIMM CONSULTING

Über Jahrzehnte hinweg lag der Schwerpunkt in Küchen vor allem auf Produkt-, Technik- und Hygieneschulungen. Angesichts wachsender Anforderungen und einer stetig steigenden Aufgabenfülle reicht das jedoch nicht mehr aus. Die „gefühlte Ohnmacht“ vieler Küchenmitarbeitenden und -Chefs zeigt deutlich, dass neben Fachwissen auch eine gezielte Unterstützung, Schulung und Begleitung der Teams notwendig ist.

Die Küche als Arbeits- und Lebensraum darf kein „beratungsfreier Raum“ sein. Hierfür soll in dem Impulsvortrag sensibilisiert werden.



18:00 AFTERSHOW-PARTY

UHR GEMEINSAM LASSEN WIR DEN ABEND AUSKLINGEN! ALLE AUSSTELLER UND BESUCHER SIND HERZLICH EINGELADEN IN DIE EVENT ARENA (HALLE 3).

Änderungen vorbehalten.



AFTERSHOW PARTY

**DIE NORD GASTRO & HOTEL HAT DAS REZEPT
FÜR EINEN PERFEKTEN PARTY-ABEND:
LICHTSHOW, HAPPY-HOUR UND FEIERPROFIS.**

Wir lassen die Korke knallen und laden ein! **Montag, 10. Februar 2025, ab 18 Uhr,** direkt im Anschluss der Messe, in der Event-Arena in Halle 3. In der ersten Stunde sorgt die Happy-Hour mit Freibier für ausgelassene Stimmung, die unser Musikact-Duo LAMAS nur noch weiter befeuern wird. Dabei sein und die Party zum Jahresauftakt erleben!

Eintritt mit einem Messticket oder Ausstellerausweis kostenlos. Ab 20 Uhr steht ein Busshuttle zwischen der Messe und dem Bahnhof bereit.

PROGRAMM DIENSTAG, 11.02.2025

GASTFREUNDSCHAFT NEU DEFINIERT: WORKSHOPPROGRAMM FÜR ERSTKLASSIGEN SERVICE

10:00 INTERKULTURELLES ONBOARDING IN HOTELLERIE & GASTRONOMIE

UHR STEPHANIE CHRIST | GASTRO CONCIERGE

In diesem praxisorientierten Workshop erfährst Du, wie du eine Willkommenskultur in Deinem Unternehmen gestalten kannst, um internationalen Mitarbeitenden den Einstieg zu erleichtern. Wir zeigen Dir bewährte Ansätze zur Einarbeitung neuer Teammitglieder und vermitteln Methoden zur Förderung kultureller Sensibilität im Betrieb.

HIGHLIGHTS DES WORKSHOPS:

Praktische Ansätze: Erfolgreiche Einarbeitung internationaler Mitarbeitender.

Kulturelle Sensibilität: Strategien zur Förderung eines offenen und respektvollen Betriebsklimas.

Praxisübung: Erstellung einer individuellen Willkommensmappe als Orientierungshilfe.

Gemeinsam mit anderen Teilnehmenden entwickelst Du eine maßgeschneiderte Vorlage, die den Einstieg für neue Mitarbeitende erleichtert und zur erfolgreichen Zusammenarbeit beiträgt.



12:30 SERVICE IM DIGITALEN ZEITALTER. DIGITAL ODER PERSÖNLICH?

UHR MYRIAM JOCHHEIM – FORWARDSERVICE

Entdecke, wie eine ausgeprägte Service-Haltung und gelebte Empathie Dein Unternehmen im digitalen Zeitalter unverwechselbar machen. In unserem interaktiven Workshop erlebst Du, wie Service als entscheidendes Differenzierungsmerkmal wirkt und wie Du es nachhaltig in Deine Unternehmenskultur integrieren kannst.

DAS ERWARTET DICH:

- **Inspiration & Motivation:** Lass Dich von praxisnahen Beispielen begeistern und erlebe, wie viel Freude exzellenter Service bereiten kann.
- **Service-Haltung verstehen:** Lerne, was Empathie und Service-Haltung wirklich bedeuten – und warum sie die wichtigsten menschlichen Fähigkeiten der Zukunft sind.
- **Konkrete Umsetzungsimpulse:** Erfahre, wie Du durch kleine Veränderungen große Wirkung erzielen kannst – vom Kundenerlebnis bis zum internen Miteinander.
- **Gemeinsam gestalten:** Mit der „WOW-Map“ schärfen wir Dein Verständnis für Service und entwickeln Wege, wie du Deine Service-Haltung aktiv leben kannst. Vom direkten Kundenkontakt bis in kundenferne Bereiche – jeder Mitarbeitende wird befähigt, die „Kundenbrille“ aufzusetzen und seinen persönlichen Beitrag zum Unternehmenserfolg zu leisten.



14:15 BARCAMP – ZUKUNFTSFORUM DER NORD GASTRO & HOTEL

UHR ROOMPRICEGENIE, MEWS, REGUEST, OPENSJLE

In diesem interaktiven Barcamp erlebst Du, wie smarte Technologien und gezieltes Marketing Dein Hotel erfolgreicher machen. Tausche Dich mit Branchenexperten und Gleichgesinnten aus und gestalte aktiv die Themen, die Dich interessieren.

UNSERE EXPERTEN VOR ORT:

Room Price Genie: Automatisierte Preisoptimierung für maximale Umsätze – einfach und effizient.

Mews: Modernes Property Management System für reibungslose Abläufe und unvergessliche Gästeelebnisse.

Re:Guest: Intelligente Gästekommunikation und CRM für mehr Direktbuchungen und stärkere Kundenbindung

Opensmjle: Maßgeschneidertes Hotemarketing, das Ihre Marke sichtbar macht und gezielte Kampagnen ermöglicht.



MEWS

RE:GUEST

opensmjle.

Änderungen vorbehalten.

GASTFREUNDSCHAFT NEU DEFINIERT

NEUER WORKSHOP TAG BIETET FORTBILDUNG ZU AKTUELLEN SERVICE-TRENDS

Aktuelle Trends und technologische Entwicklungen zu beobachten - das ist nur eine der vielfältigen Aufgaben von Gastronomen und Hoteliers - und ein guter Grund für den Besuch der Nord Gastro & Hotel 2025. Auf Husums zweitägiger Fachmesse für Genuss und Gastlichkeit liefern erfahrene Aussteller sowie namhafte Speaker wertvolle Informationen gleich im Bündel.

Von der geballten Fachkunde profitiert dabei nicht nur die Unternehmensleitung, sondern die gesamte Belegschaft. Mit dem Thema „Gastfreundschaft neu definiert“ bietet die Messe am zweiten Tag der Nord Gastro & Hotel erstmals ein besonderes Workshop-Programm für Mitarbeiter im Gastgewerbe an. „Wir haben ein Paket von drei praxisorientierten Workshops zu den Themen Service und Gastfreundschaft konzipiert, die sowohl für Inhaber oder Geschäftsführer interessant sind als auch für das ganze Team“, sagt Dennis Leuchtmann von der Messe Husum & Congress.

Gastfreundschaft mit neuen Facetten

Im Mittelpunkt des Workshop-Days steht die Förderung von Potenzial, das für den beruflichen Alltag entscheidend ist: Es geht um den Feinschliff praktischer Fertigkeiten und um die persönliche Weiterentwicklung. Der Workshop-Teil „Interkulturelles Onboarding“ widmet sich der Stärkung interkultureller Kompetenzen. Thema ist eine Will-

kommenskultur, die dazu dient, Barrieren im Umgang mit kulturellen Unterschieden abzubauen, um von einem besseren Miteinander zu profitieren. Darüber hinaus zielt der Workshop-Day darauf ab, auch im Kundenmanagement neue Perspektiven einzunehmen. Mit interaktiven Trainings und praxisnahen Modulen lernen Teilnehmer, wie sie leichter auf die individuellen Bedürfnisse ihrer Kunden eingehen und so eine langfristige Bindung schaffen. Auch smarte Technologien unterstützen bei den Herausforderungen in der Gästekommunikation und im Service. Was auf diesem Gebiet möglich und sinnvoll ist, wird zum Abschluss des Workshop-Days im interaktiven „Barcamp“ gemeinsam erarbeitet.

„Unser Ziel ist es, nicht nur Wissen zu vermitteln, sondern auch eine Plattform für Inspiration und Austausch zu schaffen“, sagt Leuchtmann. „Der Workshop-Tag soll Mitarbeiter motivieren, ihre Potenziale voll auszuschöpfen und mit frischem Enthusiasmus in ihren Berufsalltag zurückzukehren. Ein Tag voller Lernerlebnisse, der die gesamte Branche stärkt – von den Führungskräften bis hin zu den Azubis.“

Mit einem Tagesticket für die Nord Gastro & Hotel ist die Teilnahme an den Workshops kostenlos und beinhaltet auch Getränke und einen Mittagssnack. Anmeldung unter dennis.leuchtmann@messehusum.com

NORD GASTRO & HOTEL WORKSHOP-DAY

GASTFREUNDSCHAFT NEU DEFINIERT: DER WORKSHOP-DAY FÜR ERSTKLASSIGEN SERVICE

Beim innovativen Workshop-Day am 11.02.2025 vermitteln Branchenexperten Gastronomen, Hotellers und ihren Teams praxisnahes Wissen zu Service und Kundenorientierung.

Themen wie Service im digitalen Zeitalter, Empathie, Motivation und die Integration internationaler Teams stehen im Fokus. Mit der „WOW-Map“ lernst Du, durch die „Kundenbrille“ zu sehen und eine perfekte Service-Haltung zu entwickeln.

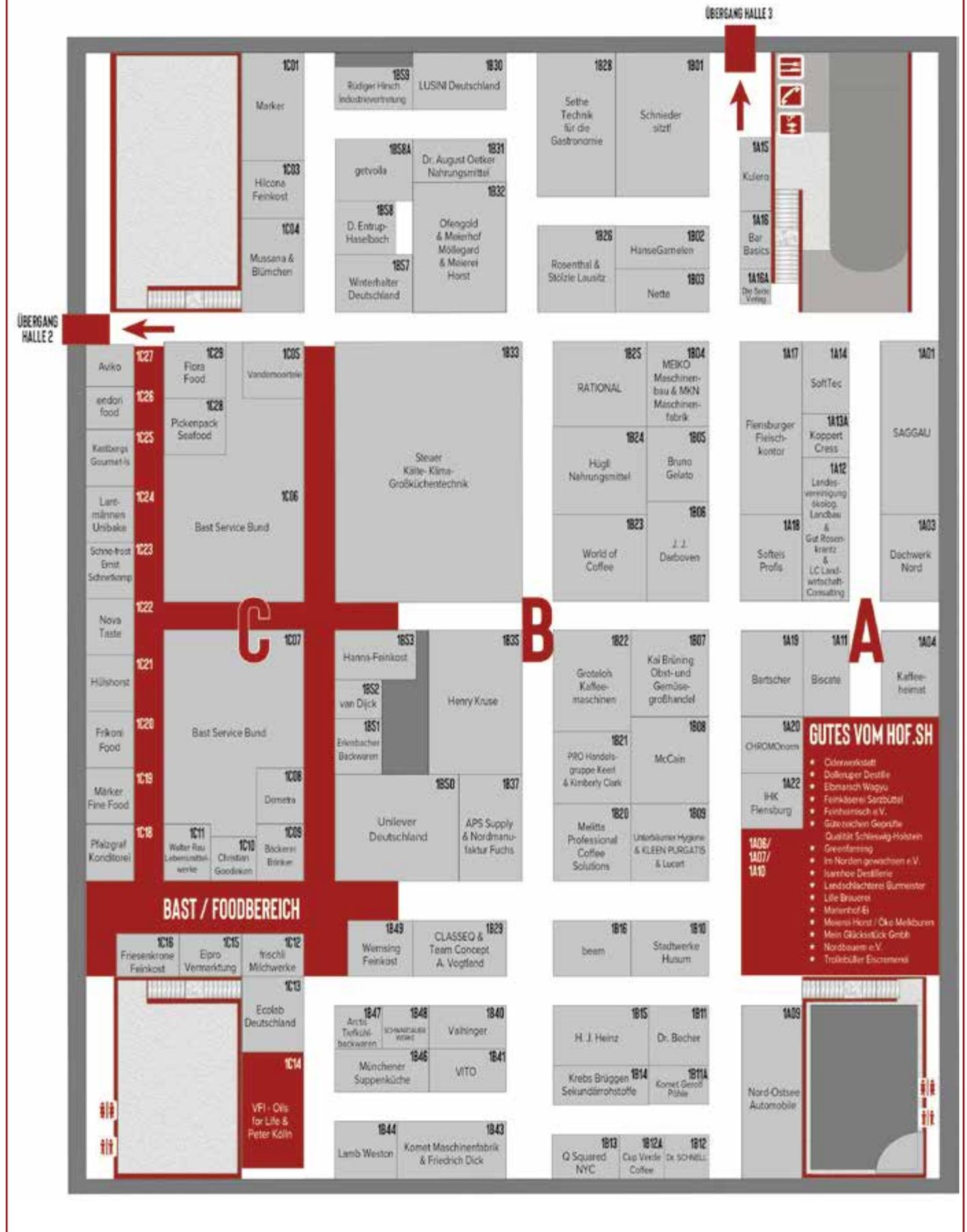
Im Zukunftsforum Nord Gastro & Hotel 2025, einem interaktiven Barcamp, erfährst Du außerdem, wie smarte Technologien und gezieltes Marketing Deinen Erfolg steigern können.

Die Teilnahme ist mit einem Tagesticket kostenlos – der perfekte Start ins Geschäftsjahr!

JETZT INFORMIEREN UND KOSTENLOS ANMELDEN!

11.02.2025, 10–18 Uhr
Event-Arena, Halle 3
Messe Husum & Congress

HUSUM



FIRMA

MESSESTAND

APS GmbH	1B37
Arctis Tiefkühlbackwaren GmbH	1B47
Aviko	1C27
Bäckerei Brinker GmbH	1C09
BarBasics - Cocktailmanufaktur	1A16
Bartscher GmbH	1A19



Bast GmbH & Co. KG	1C06 / 1C07
beam GmbH	1B16
Biscate	1A11
Blümchen GmbH	1C04
Bruno Gelato GmbH	1B05
Christian-Goedeken jr. GmbH	1C10
CHROMOnorm GmbH	1A20
Ciderwerkstatt GmbH	1A05 / 1A06 / 1A10
CLASSEQ Ltd.	1B29
Cup Verde Coffee GmbH	1B12a
D.Entrup-Haselbach GmbH & Co.KG	1B58
Dachwerk Nord	1A03
De Öko Melkburen GmbH	1A05 / 1A06 / 1A10
Demetra srl	1C08
DIE SEITE Verlag & Medien GmbH	1A16a
Die Trollebüller Eiscremerei	1A05 / 1A06 / 1A10
Dolleruper Destille	1A05 / 1A06 / 1A10
Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG	1B31
Dr. Becher GmbH	1B11
Dr. SCHNELL GmbH & Co.KG&A	1B12
Ecolab Deutschland GmbH	1C13
Eipro Vermarktung GmbH & Co. KG	1C15
Elbmarsch Wagyu	1A05 / 1A06 / 1A10
endori food GmbH & Co. KG	1C26
Erlenbacher Backwaren GmbH	1B51
Feinheimisch - Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.	1A05 / 1A06 / 1A10
Feinkäserei Sarzbüttel (Meiereigen.Sarzbüttel eG)	1A05 / 1A06 / 1A10
Flensburger Fleischkontor GmbH & Co.KG	1A17
Flora Food Group Germany GmbH	1C29
Friedr. Dick GmbH & Co. KG	1B43
Friesenkronen Feinkost Heinrich Schwarz & Sohn GmbH & Co. KG	1C16
Frikoni Food GmbH & Co. KG	1C20
frischli Milchwerke GmbH	1C12
getvoila	1B58a
Green Farming GmbH	1A05 / 1A06 / 1A10
Groteloh Kaffeemaschinen	1B22
H.J. Heinz GmbH	1B15
Handelsgesellschaft für Naturprodukte mbH Gut Rosenkrantz	1A12
Hanna-Feinkost AG	1B53
Hans Kratt GmbH, Mussana	1C04
HanseGarnelen AG	1B02
Henry Kruse GmbH & Co. KG	1B35
Hilcona Feinkost GmbH	1C03
Hügli Nahrungsmittel GmbH	1B24
Hülshorst GmbH	1C21
Industrie- und Handelskammer zu Flensburg	1A22
Isarnhoe Destillerie	1A05 / 1A06 / 1A10
J. J. Darboven GmbH & Co. KG	1B06
Kaffeeheimat GmbH	1A04
Kai Brüning Obst- und Gemüsegroßhandels GmbH	1B07
Kastbergs Gourmet- Is	1C25
Kimberly Clark GmbH	1B21
KLEEN PURGATIS GmbH	1B09
Komet Gerolf Pöhle & Co GmbH	1B11a
Komet Maschinenfabrik GmbH	1B43
Koppert Cress B.V.	1A13a
Krebs Brüggen Sekundärrohstoffe GmbH & Co. KG	1B14
Kulero GmbH	1A15

FIRMA

MESSESTAND

Lamb Weston	1B44
Landesverband Schleswig-Holstein	1A05 / 1A06 / 1A10
Landesvereinigung Ökologischer Landbau SH und Hamburg e.V. (LVÖ)	1A12
Landschlachtereier Burmeister GmbH & Co.KG	1A05 / 1A06 / 1A10



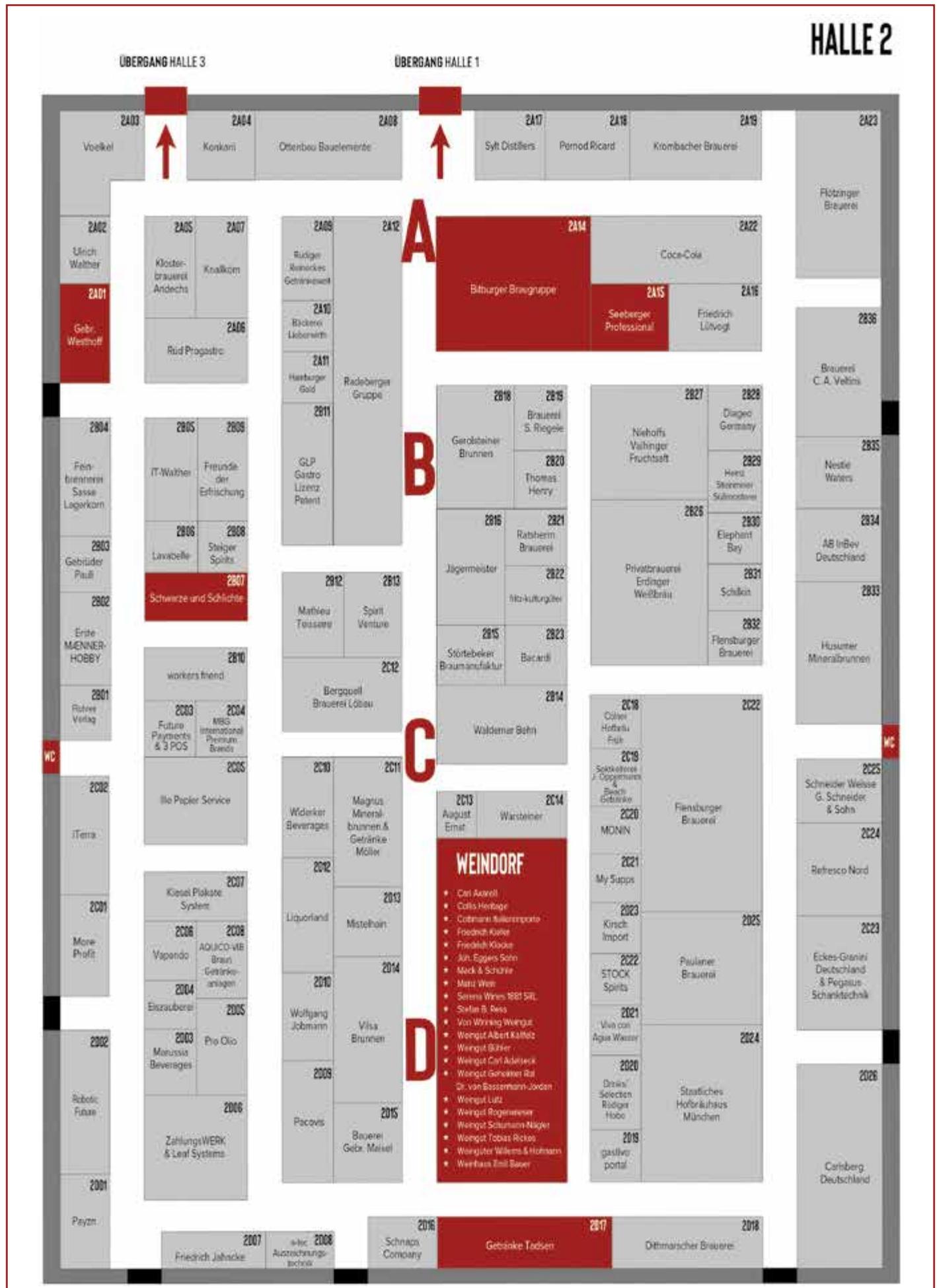
Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein - Gütezeichen S-H	1A05 / 1A06 / 1A10
Lantmännern Unibake Germany GmbH & Co. KG	1C24
LC Landwirtschaft-Consulting GmbH	1A12
Lillebräu GmbH	1A05 / 1A06 / 1A10
Lucart S.p.A.	1B09
LUSINI Deutschland GmbH	1B30
Marienhof-Ei Gbr	1A05 / 1A06 / 1A10
Märker Fine Food GmbH	1C19
Marker oHG - Unternehmen Frische	1C01
McCain GmbH	1B08
Meierei Horst eG	1B32
meierhof Möllgaard	1B32
MEIKO Deutschland GmbH	1B04
Mein-Glücksstück GmbH	1A05 / 1A06 / 1A10
Melitta Professional Coffee Solutions GmbH & Co.KG	1B20
MKN	1B04
Münchner Suppenküche Handels GmbH & Co. KG	1B46
Nette GmbH	1B03
Nordbauern e.V.	1A05 / 1A06 / 1A10
Nordmanufaktur Fuchs GmbH & Co. KG	1B37
Nord-Ostsee-Automobilie	1A09
NovaTaste Germany GmbH	1C22
Ofengold Gastroservice GmbH	1B32
Peter Kölln GmbH u. Co. KG&A	1C14
Pfalzgraf Konditorei GmbH	1C18
Pickenpack Seafoods GmbH	1C28
PRO Handelsgruppe, Keerl	1B21
Q Squared NYC GmbH & Co. KG	1B13
RATIONAL Deutschland GmbH	1B25
Rosenthal GmbH Hotel & Restaurant Service	1B26
Rüdiger Hirsch Industrievertretung	1B59
SAGGAU GmbH	1A01
Schne-frost Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG	1C23
SCHWARTAUER WERKE GmbH & Co. KG	1B48
Sethe Technik für die Gastronomie GmbH	1B28
Softeis Profis GmbH	1A18
SoftTec GmbH	1A14
Stadtwerke Husum GmbH	1B10



Steuer Kälte-Klima-Großküchentechnik GmbH	1B33
Stölzle Lausitz GmbH	1B26
Stuhlfabrik Schnieder GmbH	1B01
Team Concept A. Vogtland GmbH	1B29
Unilever Deutschland GmbH	1B50
Unterbäumer Hygiene GmbH	1B09
Vaihinger GmbH SANOMAT	1B40
van Dijck GmbH	1B52
Vandemoortele Deutschland GmbH	1C05



VFI Oils for Life GmbH	1C14
VITO AG	1B41
Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH	1C11
Wernsing Feinkost GmbH	1B49
Winterhalter Deutschland GmbH	1B57
World of Coffee GmbH	1B23



FIRMA	MESSESTAND
3POS GmbH	2C03
Anheuser-Busch InBev Deutschland GmbH & Co. KG	2B34
AQUICO-VIB Braun Getränkeanlagen	2C08
a-tec Auszeichnungstechnik	2D08
August Ernst GmbH & Co. KG	2C13
Bacardi GmbH	2B23
Bäckerei Lieberwirth	2A10
BEACH Getränke GmbH	2C19
Bergquell- Brauerei Löbau GmbH	2C12



Bitburger Braugruppe GmbH	2A14
Brauerei C. A. Veltins GmbH & Co. KG	2B36
Brauerei Gebr. Maisel GmbH & Co. KG	2D15
Brauerei S. Riegele	2B19
Carlsberg Deutschland GmbH	2D26
Coca-Cola Europacific Partners Deutschland GmbH	2A22
Cölner Hofbräu Früh GmbH & Co.KG	2C18
Diageo Germany GmbH	2B28
Die Schnaps Companie GmbH & Co. KG	2D16
Dithmarscher Brauerei	2D18
DRINKS//SELECTION Rüdiger Hobe	2D20
Eckes-Granini Deutschland GmbH	2C23
EIS-Zauberei W. Brasch e.K.	2D04
Elephant Bay GmbH	2B30
Erste Maennerhobby GmbH	2B02
Feinbrennerei Sasse Lagerkorn GmbH	2B04
Flensburger Brauerei Emil Petersen GmbH und Co. KG	2C18+2C22
Flötzinger Brauerei Franz Steegmüller GmbH & Co. KG	2A23
Fluhrer Verlag GmbH	2B01
Freunde der Erfrischung GmbH	2B09
Friedrich Jahncke GmbH & Co. KG	2D07
Friedrich Lütvoigt GmbH & Co. KG	2A16
fritz-kulturgüter GmbH	2B22
Future Payments GmbH	2C03
gastivo portal GmbH	2D19



Gebr. Westhoff GmbH & Co. KG	2A01
Gebrüder Pauli GmbH	2B03
Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG	2B18



Getränke Tadsen GmbH	2D17
GLP Gastro Lizenz Patent Beratung und Handel GmbH	2B11
Hamburger Gold	2A11
Heinz Steinmeier Süßmosterei GmbH & Co. KG	2B29
Husumer Mineralbrunnen	2B33
Ille Papier-Service GmbH	2C05
iTerra GmbH	2C02
IT-Walther	2B05
Kiesel Plakate System GmbH	2C07
Kirsch Import GmbH & Co. KG	2D23
Klosterbrauerei Andechs	2A05
Knallkörn	2A07
KONKANI Distillery GmbH	2A04
Krombacher Brauerei Bernhard Schadeberg GmbH & Co. KG	2A19

FIRMA	MESSESTAND
Lavabelle GmbH	2B06
Leaf Systems GmbH	2D06
Liquorland Cooperation	2D12
Magnus Mineralbrunnen GmbH & Co KG	2C11
Marussia Beverages Germany GmbH	2D03
Mast-Jägermeister Deutschland GmbH	2B16
Mathieu Teisseire	2B12
MBG International Premium Brands	2C04
Mistelhain GmbH & Co. KG	2D13
Möller Getränke GmbH & Co.KG	2C11
MONIN Deutschland GmbH	2C20
More Profit GmbH	2C01
My Supps GmbH & Co. KG	2C21
NESTLÉ WATERS Deutschland GmbH	2B35
Niehoff's Vaihinger Fruchtsaft GmbH	2B27
Otten Bauelemente GmbH	2A08
Pacovis Deutschland GmbH	2D09
Paulaner Brauerei Gruppe GmbH & Co. KGaA	2D25
PAYZN GmbH	2D01
Pegasus Schanktechnik GmbH	2C23
Pernod Ricard Deutschland GmbH	2A18
Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu	2B26
Pro Olio GmbH	2D05
Radeberger Gruppe KG	2A12
Ratsherrn Brauerei GmbH	2B21
Refresco Nord GmbH	2C24
Robotic Future GmbH	2D02
Rüd Progastro GmbH & Co. KG	2A06
Rüdiger Reineckes Getränke-Spezialitäten Vertrieb e.K.	2A09
SCHILKIN GmbH & Co KG BERLIN Spirituosenherstellung	2B31
Schneider Weisse G. Schneider & Sohn GmbH	2C25

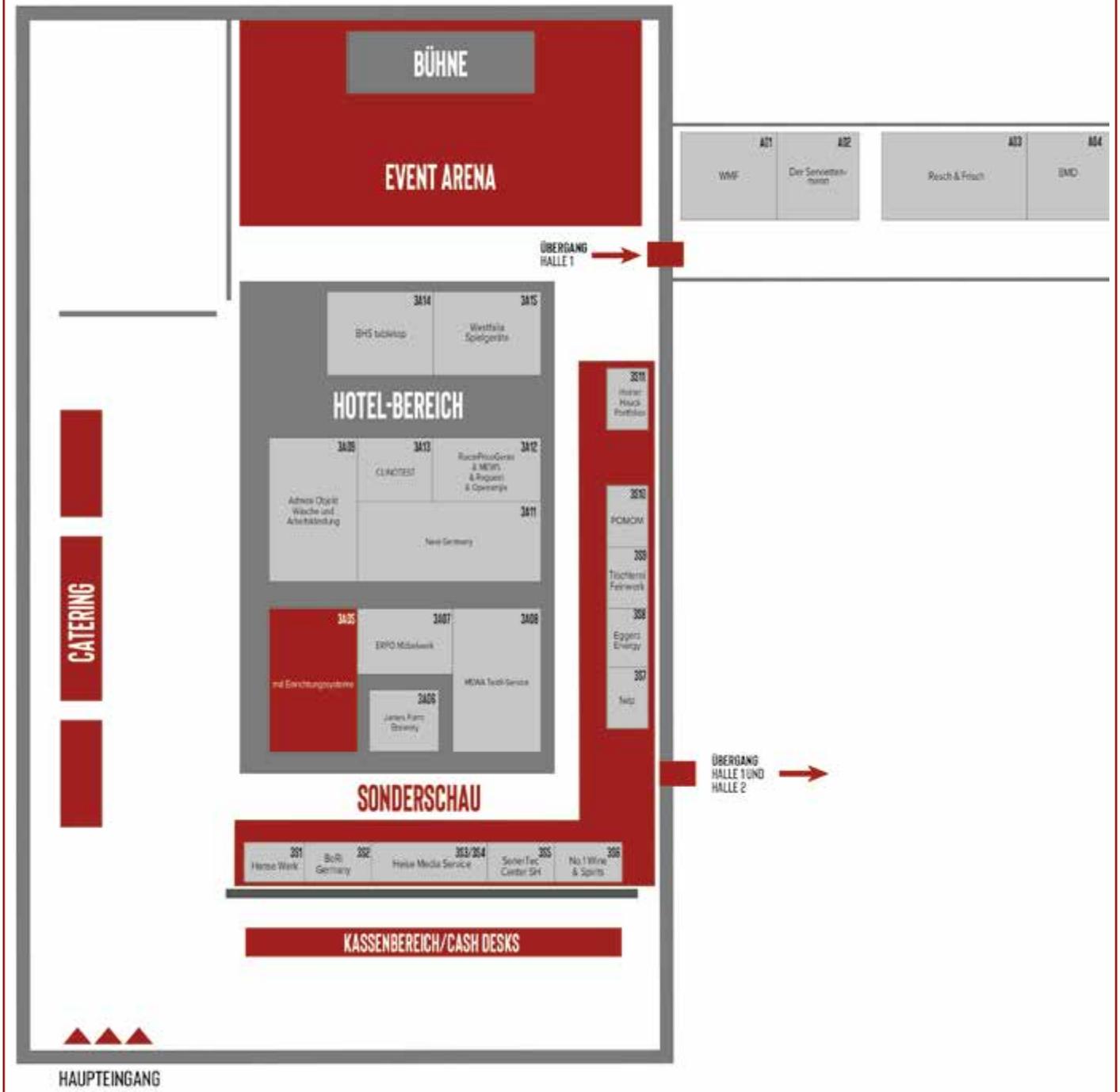


Schwarze und Schlichte GmbH & Co. KG	2B07
--------------------------------------	------



Seeberger Professional GmbH	2A15
Sektkellerei J. Oppmann AG	2C19
Spirit Venture GmbH	2B13
Staatliches Hofbräuhaus in München	2D24
Steiger Spirits GmbH	2B08
STOCK SPIRITS GmbH & Co.KG	2D22
Störtebeker Braumanufaktur GmbH	2B15
Sylt Distillers GmbH	2A17
Thomas Henry GmbH	2B20
Ulrich Walter GmbH	2A02
Vapando Mein Gin / Rum	2C06
VILSA-BRUNNEN Otto Rodekohl GmbH	2D14
Viva con Agua Wasser GmbH	2D21
Voelkel GmbH	2A03
Waldemar Behn GmbH	2B14
Warsteiner Brauerei Haus Cramer KG	2C14
Widerker Beverages GmbH	2C10
Wolfgang Jobmann GmbH	2D10
workers friend Reiner Prühs	2B10
ZahlungsWERK GmbH	2D06

**UNSERE AUSSTELLER AUS DEM WEINDORF
FINDEST DU AUF SEITE 19**



FIRMA	MESSESTAND	FIRMA	MESSESTAND
Admiral Objekt Wäsche und Arbeitskleidung GmbH	3A09	MEWA Textil-Service SE & Co. Management OHG	3A08
BeRi Germany GmbH	3S2	Mews Systems GmbH	3A12
BHS tabletop AG	3A14	Nexi Germany GmbH	3A11
CLINOTEST GmbH	3A13	No.1 Wine & Spirits GmbH	3S6
Eggers Energy GmbH	3S8	Opensmjle GmbH	3A12
Erpo Möbelwerk GmbH	3A07	POMOM	3S10
fwip GmbH	3S7	ReGuest AG	3A12
HanseWerk AG	3S1	RoomPriceGenie GmbH	3A12
Heiner Hauck Portfolios	3S11	SenerTec Center Schleswig-Holstein GmbH	3S5
Heise Media Service GmbH & Co. KG	3S3 / 3S4	Tischlerei Feinwerk GmbH & Co. KG	3S9
James Farm Brewery GmbH	3A06	Westfalia Spielgeräte GmbH	3A15
 1md EINRICHTUNGSSYSTEME		WMF GmbH	A01
md Einrichtungssysteme GmbH & Co. KG	3A05	Der Serviettenmann, Jan Spronk - Frank Thyssen GbR	A02
		Resch & Frisch Gastro GmbH	A03
		BMD GmbH	A04

DAS WEINDORF IN HALLE 2

<u>Weingut Tobias Rickes</u>	<u>W10</u>
<u>Weingut Bühler KG</u>	<u>W11</u>
<u>Manz Wein Gbr</u>	<u>W12</u>
<u>Weinhaus Emil Bauer</u>	<u>W13</u>
<u>Von Winning Weingut GmbH</u>	<u>W14</u>
<u>Friedrich Kiefer KG</u>	<u>W15</u>
<u>Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan GmbH</u>	<u>W16</u>
<u>Joh. Eggers Sohn GmbH</u>	<u>W17</u>
<u>Weingut Lütz</u>	<u>W18</u>
<u>Weingut Albert Kallfelz</u>	<u>W19</u>
<u>Serena Wines 1881 SRL</u>	<u>W2</u>
<u>Collis Heritage Spa</u>	<u>W20</u>
<u>Cottmann Italienimporte</u>	<u>W21</u>
<u>Weingut Carl Adelseck</u>	<u>W22</u>
<u>Weingut Schumann-Nägler GbR</u>	<u>W22</u>
<u>Mack & Schühle Ag</u>	<u>W3</u>
<u>Mack & Schühle Ag</u>	<u>W4</u>
<u>Can Axartell GmbH</u>	<u>W5</u>
<u>Stefan B. Ress KG</u>	<u>W6</u>
<u>Friedrich Klocke GmbH & Co.KG</u>	<u>W7</u>
<u>Weingut Rogenwieser</u>	<u>W8</u>
<u>Weingüter Willems & Hofmann</u>	<u>W9</u>

„BRANCHENTREFF DES NORDENS“

REGIONALE PRODUKTE ODER SPEZIALITÄTEN AUS DER GESAMTEN WELT

Liebe Messebesucherinnen und Messebesucher,

im Namen unserer Familie möchten wir Ihnen beginnend unser Dankeschön aussprechen, dass Sie sich auf den Weg Richtung Husum machen.

Es ist uns sehr bewusst, dass die tägliche Arbeit in Ihrem Betrieb einen Großteil Ihrer Zeit beansprucht. Daher sind wir umso dankbarer über Ihre Teilnahme.

Wir sind sehr glücklich darüber, für Sie im schönsten Bundesland unseres Landes arbeiten zu dürfen. Unser Schleswig-Holstein lebt vom Tourismus. Dieser macht unser Leben hier so besonders. Wir dürfen jedes Jahr wieder Gäste aus der gesamten Bundesrepublik empfangen, welche mit einer guten Kaufkraft ihre Urlaubszeit hier verbringen. Wenn wir gemeinsam auch in diesem Jahr wieder unsere Gäste begeistern, dann ist uns eine starke Zukunft gesichert. Wir wollen gerne mit Ihnen gemeinsam für unsere Gäste besondere Geschmackserlebnisse liefern. Hierzu haben wir viele tolle Partner, dessen Sortiment wir auf der Nord Gastro & Hotel in Husum präsentieren. Verschiedene Konzepte passend zu Ihrer Gastronomie, ob regionale Produkte oder Spezialitäten aus der gesamten Welt. Unser großes Vertriebsteam steht Ihnen bei der Beratung gerne zur Verfügung und gibt einen Einblick über unser 5.500 Artikel umfassendes Sortiment. Sicherlich finden wir somit auch für Sie Ihre individuelle Getränkekarte mit einigen Highlights – ganz nach Ihren Wünschen. Wir haben also viele Möglichkeiten, um eine gemeinsame Erfolgsgeschichte zu schreiben. Darin genau steckt unser Herzblut, die Zusammenarbeit mit unseren Partnern aus der Gastronomie und Hotellerie. Unsere Motivation für Sie und die Freude an unserer Dienstleistung, ein starker Lieferant für Ihr Haus sein zu dürfen.

Am 10. & 11. Februar öffnen sich nun wieder die Türen zum „Branchentreff des Nordens“. Unter Kolleginnen und Kollegen wird an zwei Messetagen wieder probiert, sich ausgetauscht und immer wieder



zu beobachten, auch eine Menge Spaß gehabt. Dieser soll in diesem Jahr bei uns besonders im Fokus stehen, denn es ist doch der Spaß an unserem Beruf, den auch die Gäste immer wieder spüren, die Ihre Gastronomie besuchen. Unsere Leidenschaft als Ihr Partner soll sich nicht nur auf die Belieferung mit Getränken beschränken. Wenn Sie es mögen, wollen wir Sie auch gerne im Tagesgeschäft begleiten, sei es mit Veranstaltungsideen oder in der Optimierung bei Abläufen. Unsere Türen stehen Ihnen immer offen, wir freuen uns über jeden Kontakt.

Nun lassen Sie uns die gemeinsame Zeit auf der NordGastro & Hotel feiern, ein paar nette Stunden verbringen und die Produkte unserer Industriepartner verkosten.

In diesem Sinne, auf das Treffen in unserer Getränkewelt zur Nord-Gastro & Hotel 2025!

Herzlichst Andreas & Henning Tadsen

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.



Wer sonst?

... bietet Spezialitäten
und Produkte aus der Region

&

... kauft Spitzenprodukte
weltweit persönlich als
Eigenmarke ein?



Food Service nach einem einfachen Rezept:
Immer da sein. Immer innovativ sein.
Für heute. Für morgen.

www.bast-servicebund.de

STEUER — KÄLTE-KLIMA-GROSSKÜCHENTECHNIK

Die Firma Steuer präsentiert sich auf der 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 infor-

mieren“, 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 kön-



nen. Viele Partner unterstützen das Konzept. Der Gastronom kann sich am Messestand über alle Liefer-Bereiche informieren.

„Wir sind bereit und freuen uns auf spannenden Gesprächen 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
- Edelstahlfertigung
- 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



DIE FANTASTISCHEN FÜNF

Jetzt probieren!



Kennt Ihr schon alle Lieblingsschorlen?
lieblingsschorlen.de

BAST - SERVICE-BUND

REGIONALE KOMPETENZ MIT NATIONALER STÄRKE

ALLES AUS EINER HAND!



Die Nord Gastro und Hotel 2025 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 25 Partnern und Foodausstellern einen Einblick in die kulinarischen und gastronomischen Neuheiten 2025 zu bieten. Vielfältige Möglichkeiten und das nötige Know-How, dem Gast ein persönliches Gastronomie-Erlebnis zu bereiten, erwarten die Besucher.

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 nimmt zu.

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.

Ebenso ist die Nachfrage nach regionalen und nachhaltigen Produkten weiter gestiegen und auch hier hat die Bast GmbH & Co. KG weitere regionale Lieferpartner und Produzenten gewinnen können und freut sich, diese am Stand zu präsentieren.

Der hochfunktionelle Webshop, der einfach zu bedienen ist und das Bestellen jederzeit und an jedem Ort ermöglicht rundet das Gesamtkonzept ab. Es stehen viele neue Funktionen zur Verfügung, die die Warenkalkulation und die Order erleichtern. Interessierte Kunden können sich am Stand informieren und persönlich beraten lassen.



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

Sterling Coffee for professionals

DER WAHRSCHEINLICH BESTE KAFFEE DER WELT
PROBABLY THE BEST COFFEE IN THE WORLD

gegründet 2006 in Flensburg
aus Liebe und Leidenschaft zu bestem Kaffee

founded in 2006 out of love and passion for the best coffee



Sterling Coffee for professionals · 0461/50508990 · 24955 Harrislee · info@sterlingcoffee.com



Auch als fairgehandelter
Biokaffee erhältlich.



Kennst Du schon unseren
Sterling Exclusive Store?

Unter www.sterlingexclusive.com
findest Du Bar- und Baristabedarf,
Spirituosen, Sirupe,
Chaipulver u.v.m.
Bitte frage Deine
GH-Preise direkt bei uns an.

NORD GASTRO & HOTEL

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 dieser Messeausgabe können sich die Fachbesucher auf brandneue Inspirationen für ihre Getränkekarten freuen: „Wir haben viele Neuanmeldungen von Unternehmen hinzubekommen“, sagt Kristin Hultzsich, 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

NORD GASTRO HOTEL

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 nordgastro-hotel.de Sonder-schau. Erstmals auf der Messe ist auch ein gefragter niederländischer Produzent innovativer Kresse-Züchtungen, die vielen Gerichten ein optisches und geschmackliches i-Tüpfelchen aufsetzen. Hultzsich: „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.“

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.“

Café Intención
DER FAIRTRADE-PIONIER

**WEIL DER KLIMAWANDEL
NICHT FAIR IST**

**1 PACKUNG =
1 SCHATTENBAUM**

Für jede verkaufte Packung Especial Bio Café Crème oder Espresso Intensivo pflanzen wir einen Schattenbaum im Ursprung. Fördern Sie gemeinsam mit dem Fairtrade-Pionier einen Konsumwandel hin zu mehr nachhaltigem & fairem Kaffeegenuss.
Jetzt bestellen!

FAIRTRADE
DE 010-005
Nicht-EE-Landherkunft

**NORD
GASTRO
HOTEL**
Stand 1806

J.J. DARBOVEN
SEIT 1866
Ihr Experte für Heißgetränke

Café Intención ist eine Marke der
J.J. Darboven GmbH & Co. KG Hamburg
Kundenservice: Tel. 040 / 733 35 288
www.professional.darboven.com

MEIN LIEBER SCHORLY

DIE SIND JA GANZ SCHÖN BELIEBT

Als Eigenmarke von Getränke Tadsen haben die Lieblingsschorlen mal klein angefangen. Stachel Berry – die Bio-Stachelbeer-Schorle war die erste Sorte, die sich eine treue Fangemeinde aufgebaut hat. Nicht nur durch den besonderen Geschmack, sondern auch, weil sie so schnuckelig aussieht. Nach und nach kamen vier ebenso leckere wie hübsche Geschwister dazu. Und jetzt haben wir eine Schorlen-Familie, die richtig was hermacht und die immer beliebter wird. Mit Apple Juicy, der naturtrüben Apfelsaftschorle und Rhabar Bert, der besonders aromatischen Rhabarberschorle sind zwei Sorten dabei, die jeder Gastrobetrieb haben muss. Dann kommt mit Stachel Berry die besondere erfrischend-saure Geschmacksvariante von Stachelbeere dazu. Und Grape Fruity hat als durstlöschende, isotonische Sport-Schorle noch einmal andere Stärken. Seit letztem Jahr ist auch noch Mara Cujaaaa dabei, die mit Ihrem Exotic-Kick wie ein lautes Jaaaa zum Leben schmeckt. Also für jeden Geschmack was dabei. Und weil es die ganze Familie bisher praktisch nur in der Gastronomie im hohen Norden gibt, sind unsere Schorlen für euch eine Chance, etwas Besonderes zu bieten. Auch für den Trend zu gesundheitsbewussten und alkoholfreien Getränken, die immer häufiger gewünscht werden. Wir freuen uns jedenfalls, dass sie so gut ankommen. Vielleicht ja auch bald bei euren Gästen? Ihr möchtet alle Sorten kennenlernen? Dann kommt an unserem Stand auf der Messe und probiert sie. Wir freuen uns auf euch!



Willkommen in Husum

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



Nord Gastro & Hotel in Husum
10.02. – 11.02.2025
Stand-Nr: 1B20

www.melitta-professional.de

*Registrierte Marke eines Unternehmens der Melitta Gruppe.

CAFFÈ
CORSINI
1950

Melitta®
PROFESSIONAL

UNSERE BRATSPEZIALITÄTEN NOCH INTENSIVER IM GESCHMACK!

BESUCHEN SIE UNS IN HALLE 1 STAND 1C16 (BEIM BAST FACHGROßHANDEL) UND ÜBERZEUGEN SIE SICH SELBST!

Friesenkronen Bratheringe, Bratfilets und Bratröllchen kommen jetzt mit einem noch intensiveren, leicht süß-würzigen Geschmack auf den Teller. Ihr Aufguss wurde mit ausgewählten Gewürzen und einer besonderen Röstzwiebelnote angereichert. Die zart-saftigen Brat-Klassiker machen auf jeder Speisekarte eine gute Figur. Kulinarisch passen sie zu Knollen in allen Variationen ebenso wie auf bunte Salate oder auf eine rustikale Stulle.



In der Friesenkronen-Manufaktur in Marne verwandeln sich Heringe aus dem Nordostatlantik in delikate Bratspezialitäten aus Norddeutschland. Sorgsam von Hand ausgewählt, werden nur erstklassige Heringe nach traditioneller Art hauchdünn bemehlt und behutsam bei niedrigen Temperaturen in frischem Öl goldbraun gebraten. Als krönender Abschluss werden die Bratspezialitäten mit der intensiven, besonders milden Marinade verfeinert.

Neu in der Friesenkronen Bratfamilie: Küstenbullar

Saftige Mini-Heringsfrikadellen für jeden Anlass. Ihr Kennzeichen: ein besonders saftiger Biss. Denn Küstenbullar bestehen aus feinem Hering und werden ohne Bemehlung goldbraun gebraten. Ob auf der Tellermitte als Hauptspeise, als Snack im Brötchen, Wraps oder Fladenbrot, auf dem Buffet oder als Topping auf einem knackigen Salat – die Mini-Heringsfrikadellen stillen herzhafte den Gäste-Appetit zu jeder Tageszeit. www.friesenkronen.de



Leicht süß-würzig im Geschmack und vielseitig einsetzbar: Bratspezialitäten von Friesenkronen.



Die neuen, saftigen Küstenbullar von Friesenkronen kommen mit besonderem Biss und süß-würziger Note daher.

AUSTERNFISCHER ROTWEIN NEU INTERPRETIERT

DAS WEINGUT EMIL BAUER STELLT ZUR MESSE DIE ZUKÜNFTIGE CUVÉE DES AUSTERNFISCHER ROTWEINS VOR

Warum eigentlich? So wie sich jedes Jahr die Mode ändert und sich immer wieder neu erfindet, so ist es auch ein wenig im Weinbereich... Unsere Austernfischer Serie ist ja für den leichten Genuss in der Gastronomie konzipiert worden und sowie wir unserem Austernfischer „weiß“ einen zweiten Weißwein an die Seite gestellt haben, so haben wir jetzt bei unserem Roten das Geschmacksprofil angepasst.

Ein Juwel aus der Pfalz: Austernfischer Rot begeistert mit Eleganz und Charakter

Die Pfalz hat sich längst als eines der führenden Weinbaugebiete Deutschlands etabliert, und das Weingut Emil Bauer beweist mit seinem neuesten Meisterwerk erneut, warum. Der „Austernfischer Rot“ vereint die Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Barbera zu einer harmonischen Cuvée, die Weinliebhaber mit ihrem besonderen Charakter und ihrer Vielseitigkeit begeistert.

Schon beim ersten Blick beeindruckt der Wein mit seiner tiefdunklen, rubinroten Farbe. Die

Nase wird von einem intensiven Bouquet aus dunklen Beeren, reifen Kirschen und einem Hauch von Vanille und Gewürzen verwöhnt. Am Gaumen zeigt sich der „Austernfischer Rot“ wunderbar ausgewogen: Die kraftvolle Struktur des Cabernet Sauvignon trifft auf die samtige Eleganz des Merlot, während der Barbera für eine feine Säure und Lebendigkeit sorgt.

Das Weingut Emil Bauer, bekannt für seine Innovationskraft und Leidenschaft, beweist mit diesem Rotwein einmal mehr sein Können. Der „Austernfischer Rot“ ist nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch eine Einladung, die Vielfalt der Pfälzer Weinkultur neu zu entdecken.

Wer auf der Suche nach einem Wein ist, der Eleganz, Charakter und eine kleine Überraschung vereint, wird beim „Austernfischer Rot“ fündig. Ein echter Geheimtipp für Genießer – und eine Bereicherung für jede Weinsammlung.



SHERISHÒR

PURE MALT WHISKY

BESUCHT
UNS IN
HALLE 2
STAND
2D17

DIE WHISKY SENSATION AUS ALTEN SHERRY-FÄSSERN

The rare cask company GmbH | sherishor.de

TADSEN EXKLUSIV

VON WINNING WEIßBURGUNDER

Das renommierte Weingut von Winning aus der Pfalz präsentiert einen Weißwein, der in seiner Exklusivität neue Maßstäbe setzt: einen eleganten Weißburgunder, der ausschließlich über Getränke Tadsen erhältlich ist. Dieses besondere Projekt verbindet die handwerkliche Perfektion des Weinguts mit der Expertise von Getränke Tadsen, um Weinkennern ein einzigartiges Geschmackserlebnis zu bieten.

Weißburgunder auf höchstem Niveau

Der Weißburgunder, der durch seine feine Mineralität und elegante Frucht besticht, stammt aus den besten Lagen des Weinguts von Winning. Mit einer sorgsamsten Handlese und schonender Verarbeitung wird sichergestellt, dass nur das Beste ins Glas kommt. Aromen von Birne, gelbem Apfel und einem Hauch von Zitrus verbinden sich mit einer harmonischen Säurestruktur, die den Wein zu einem vielseitigen Begleiter für die gehobene Küche macht.



„Dieser Weißburgunder ist ein Spiegel unserer Philosophie – kompromisslose Qualität, die das Terroir der Pfalz einfängt“, sagt Christian Dietz vom Vertrieb des Weinguts von Winning. „Wir freuen uns, diesen besonderen Wein in Zusammenarbeit mit Getränke Tadsen einem exklusiven Kreis von Genießern zugänglich zu machen.“

Nur bei Getränke Tadsen erhältlich

Getränke Tadsen, bekannt für seine Auswahl an hochwertigen Weinen und Spirituosen, ist stolz darauf, diesen limitierten Weißburgunder exklusiv in seinem Sortiment zu führen. „Die Zusammenarbeit mit einem Spitzenweingut wie von Winning ist für uns eine große Ehre.“

Dieser Weißburgunder ist ein Highlight für alle, die das Besondere suchen“, so Lars Günther von der Fa. Tadsen.



PROST!
AUF HELLE
AUSSICHTEN IM
NEUEN JAHR.

DAS HELLE FÜR ALLE

NORD GASTRO HOTEL STAND 2025

DAS VERTRIEBSTEAM VON TADSEN

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

REGIONALE VERBUNDENHEIT & NORDDEUTSCHE BACKTRADITION TRIFFT AUF FRISCHEN GENUSS

So lautet das Motto des diesjährigen OFENGOLD-Messestandes 1B32 in Teilbereichen. Während der Nord Gastro & Hotel am 10. & 11. Februar 2025 in Husum wird auf dem OFENGOLD-Messestand einiges für die Fachbesucher geboten; das Messteam erwartet Sie mit ofenfrischen Genüssen aus der Region; neben neuen Stangenbroten in vier Sorten gibt es ein Buchweizen-Dinkel-Sauerteigbrot aus handwerklicher Zubereitung. Für Ihr Frühstücksbuffet werden zudem kleine Buffet-Brötchen-Sorten oder Sauerteigbrötchen auf der Messe zum Probieren bereitstehen.

Sie benötigen ein herzhaftes Fingerfood für verschiedene Gelegenheiten?

Dann testen Sie gern den neuen Buffet-Snack-Mix mit vier verschiedenen Geschmacksrichtungen. In diesem Jahr gesellt sich ein erster Saison-Flammkuchen zur OFENGOLD-Familie dazu: In der Frühjahrs- und Sommersaison wartet der „Spargel-Champignon & Sauce Hollandaise“ darauf, auf Ihre Speisekarte aufgenommen zu werden.

Die süßen Leckermäuler kommen während der Messe voll auf ihre Kosten – neben den drei neuen LOTTAs Kuchenglück-Sorten „Käse“, „Schoko“ und „gedeckter Apfelku-

chen vegan“ wird Sie ein neuer „Butterkuchen“ zur Verkostung erwarten.

OFENGOLD freut sich sehr, erstmalig auf der Nord Gastro die perfekte Verbindung zwischen Brezel & Pizza dem Fachpublikum vorstellen zu dürfen: Die Original BRIZZA wird Ihnen von der Gründerin Jennifer Zeller persönlich vorgestellt – sie war bereits bei VOX in der Höhle der Löwen zu Gast; seitdem wird die BRIZZA auch im Norden immer beliebter.

Kennen Sie schon das

Holsteiner Frühstück? Die „Nordbauern“ stellen Produkte - direkt vom Erzeuger - auf dem OFENGOLD-Messestand vor. Geplant ist eine regionale Plattform für Gastronomen, die gern frische, regionale Produkte für ihr Frühstück anbieten möchten. Ob Käse, Quark, Joghurt, Wurstwaren und Backwaren – die Kooperation wächst stetig und wertet das regionale Angebot an Speisen in der Gastronomie durchweg auf und bringt Sternchen in die Bewertungen Ihrer Gäste.

Informieren Sie sich über das neue Konzept aus Schleswig-Holstein am Messestand 1B32. Das gesamte Messe-Team freut sich darauf, Sie mit Neuheiten & Klassikern aus der



Backstube, Käserei, Schlachtereie & Molkerei verwöhnen zu dürfen. www.ofengold.de
OFENGOLD-Gastroservice GmbH
25560 Schenefeld – 04892-999400



**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 10. oder 11.02.25 auf der Nord Gastro & Hotel in Husum.

DAS SCHATTENBAUMPROJEKT VON CAFÉ INTENCIÓN

WEIL NACHHALTIGKEIT FÜR UNS KEIN TREND IST

Als Fairtrade-Pionier setzt sich J.J. Darboven seit über 30 Jahren für fairen Handel und Nachhaltigkeit ein. Mit dem Schattenbaumprojekt von Café Intención geht das Hamburger Familienunternehmen deshalb einen wichtigen Schritt im Kampf gegen die Auswirkungen des Klimawandels auf den Kaffeeanbau.

Fair ist, wenn man dauerhaft von seiner Arbeit leben kann!

Die Herausforderung ist groß: Bereits heute ist die Existenzgrundlage der Kaffeeanbauenden bedroht und bis 2050 könnten nach einer Prognose von Fairtrade Deutschland 50 Prozent der heutigen Kaffee-Anbauflächen verloren gehen. Der Grund: Kaffee-pflanzen sind von Natur aus Schattengewächse und reagieren besonders empfindlich auf Extremwetter wie hohe Temperaturen, Dürre oder Erosion durch Starkregen.

Um dem entgegenzuwirken, hat J.J. Darboven gemeinsam mit ausgewählten Kaffee-Kooperativen das Schattenbaumprojekt ins Leben gerufen. In den Ursprungsländern Peru und Honduras werden bereits Schattenbäume gepflanzt, die die fragilen Kaffeepflanzen vor Umwelteinflüssen schützen. Die Vorteile sind vielfältig: Die Bäume federn u. a. Temperatur- und Feuchtigkeitsextreme ab, ihr Wurzelwerk festigt den Boden und beugt Erosion vor.

Drei Projektsäulen für ein festes Fundament

Das Projekt steht auf drei starken Säulen: Neben der Anpassung des Kaffeeanbaus an den Klimawandel durch die Pflanzung von Schattenbäumen ist die transparente Lieferkette ein zentraler Aspekt. Zudem wird bis Mitte 2025 die gesamte Rohware für alle Café Intención-Produkte von den beteiligten Kaffee-Kooperativen stammen. Die dritte Säule ermöglicht es Kunden, einen direkten Beitrag zu leisten: Für jede verkaufte 1000g-Packung Café Intención Café Crème oder Espresso Intensivo im Außer-Haus-Bereich wird ein schattenspendender Baum in den teilnehmenden Kooperativen gepflanzt.

Gemeinsam erreicht man mehr. Die Projektpartner

Im Vordergrund stand und steht für J.J. Darboven zu jeder Zeit eine Zusammenarbeit auf Augenhöhe. Gemeinsam mit den Kaffee-Kooperativen wird vor Ort entschieden, wo der Handlungsbedarf am höchsten ist. Das Projekt wird dabei von starken Partnern begleitet: Fairtrade überwacht die Umsetzung vor Ort, während die CLAC als traditionsreiches Fairtrade-Produzenten-Netzwerk die Steuerung übernimmt.



Konsumwandel hin zu nachhaltigerem und fairem Kaffeegenuss

Die Marke Café Intención steht für einen Konsumwandel hin zu mehr Nachhaltigkeit und möchte dazu animieren, Kaffee verantwortungsvoll zu genießen und bewusst auf die Herkunft der Rohwaren und entsprechende Zertifizierungen zu achten. Mit dem Schattenbaumprojekt setzt J.J. Darboven sein langjähriges Engagement für Nachhaltigkeit und fairen Handel konsequent fort – und ermöglicht es Kunden und Konsumenten, aktiv an dieser wichtigen Initiative mitzuwirken. Das Team von J.J. Darboven freut sich auf Ihren Besuch.

J.J. DARBOVEN
HALLE 1 STAND 1B06



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

NORD
GASTRO
HOTEL
Stand 1C04

BACKWARENVIELFALT, DIE ÜBERZEUGT

FÜR GASTRONOMEN, DIE AUF QUALITÄT SETZEN

Gastronomen, die ihren Gästen unvergessliche kulinarische Erlebnisse bieten und gleichzeitig ihre Margen steigern möchten, finden in Resch&Frisch einen zuverlässigen und innovativen Partner. Das Unternehmen bietet ein breites Sortiment an hochwertigen Backwaren, die speziell auf die unterschiedlichen Bedürfnisse von Hotels, Cafés, Restaurants und Wiederverkaufsbetrieben abgestimmt sind. Mit Resch&Frisch gelingt es, Vielfalt und Qualität in den gastronomischen Alltag zu integrieren und dabei sowohl Effizienz als auch Nachhaltigkeit in den Vordergrund zu stellen.

Für Hotels hält Resch&Frisch eine breite Auswahl an Backwaren bereit, die sich ideal für Frühstücksbuffets eignen. Besonders beliebt sind die Midi-Brötchen, die durch ihre kleinere Größe nicht nur Abwechslung, sondern auch eine Reduktion von Foodwaste ermöglichen. Neu im Sortiment bietet Resch&Frisch hier den Midi-Wachauer an. Ob für Seminare oder kurze Pausen – das Sortiment an Jour- und Midi-Gebäck bietet eine unkomplizierte und gleichzeitig hochwertige Lösung, die den Gästen Genussmomente ohne Kompromisse beschert. Auch für Cafés bietet Resch&Frisch vielfältige Optionen, die sich perfekt in moderne Frühstücks- und Snackkonzepte integrieren lassen. Superfood-Frühstücke und vegane Produkte treffen dabei den Puls der Zeit und erfüllen die Erwartungen einer zunehmend gesundheits- und umweltbewussten Zielgruppe.



RESCH & FRISCH
HALLE 1 STAND A03



In Restaurants setzen die Backwaren von Resch&Frisch besondere Akzente. Ob als Beilage zu Gerichten, als Highlight auf Käseplatten oder als elegante Ergänzung im Brotkorb – die Qualität und Vielseitigkeit der Produkte sind hier ein klarer Vorteil. Besonders die Jour-Buttercroissants erfreuen sich großer Beliebtheit und können sowohl beim Frühstück und Brunch als auch als Basis für Desserts eingesetzt werden. Für den Wiederverkauf bietet Resch&Frisch eine Vielzahl klassischer und moderner Backwaren, die sich flexibel einsetzen lassen – von einfach belegten Brötchen bis hin zu aufwendig gestalteten Kreationen. Diese Flexibilität erlaubt es Betrieben, schnell und effizient auf Kundenwünsche zu reagieren und dabei stets höchsten Qualitätsansprüchen zu genügen.

Ein besonderes Merkmal von Resch&Frisch ist die Unterstützung, die das Unternehmen Gastronomen über das reine Produktangebot hinaus bietet. Mit innovativen Konzepten hilft Resch&Frisch, neue Umsatzpotenziale zu erschließen. Frühstücks- oder Familienbundles kombinieren Gebäck, Kaffee und Getränke zu attraktiven Angeboten, die sowohl für die Gäste als auch für die Betreiber einen Mehrwert schaffen. Premiumprodukte wie der Superfood-Mix oder die Keimlingsweckerl sprechen gesundheitsbewusste Gäste an und ermöglichen gleichzeitig höhere Margen, da sie den Trend zu gesunder Ernährung ideal bedienen.

Darüber hinaus überzeugt Resch&Frisch durch ein nachhaltiges und effizientes Konzept. Die Backwaren zeichnen sich durch ihre lange Frische aus, was nicht nur den Arbeitsalltag erleichtert, sondern auch die Umwelt schont. Die schnelle und einfache Zubereitung spart wertvolle Zeit und reduziert den Stress im Küchenalltag. Dies ist ein entscheidender Vorteil in einer Branche, in der Effizienz und Qualität Hand in Hand gehen müssen.

Neben den Produkten legt Resch&Frisch großen Wert auf umfassenden Service. Gastronomen profitieren von Infomaterial, das dabei hilft, die Angebote optimal auf die Bedürfnisse der Gäste abzustimmen. Persönliche Beratung und maßgeschneiderte Lösungen sorgen dafür, dass jedes Konzept individuell unterstützt wird. Resch&Frisch versteht sich nicht nur als Anbieter von Backwaren, sondern als Partner, der Gastronomen mit Fachwissen und Leidenschaft begleitet. Mit Resch&Frisch entscheiden sich Gastronomen für ein Unternehmen, das hochwertige Produkte, innovative Konzepte und exzellenten Service bietet. So wird jedes gastronomische Angebot zu einem Erfolg – und jeder Gast zu einem begeisterten Stammkunden.

FÜR GASTRONOMEN, DIE AUF QUALITÄT SETZEN

BACKWARENVIELFALT, DIE ÜBERZEUGT

BESUCHEN
SIE UNS
HALLE 1,
STAND A03

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

Jetzt
entdecken



    | reschundfrisch

www.resch-frisch.com/gastronomie

— SEIT 1924 —
RESCH & FRISCH
AM LIEBSTEN IMMER

MOHLTIED! — MAHLZEIT — GUTEN APPETIT — GUT'N

Mohltied bietet mit jeder Ausgabe einen bunten Mix aus Genusssthemen, die immer fest mit der Region Schleswig-Holstein verankert sind. Neben zahlreichen Tipps zur Gastronomie finden sich auch Rezepte und interessante Produktvorstellungen im Magazin.

Vom Landgasthof bis zum Sternetempel, durch Restaurantreportagen erfährt der Leser viel Wissenswertes zu den Top-Adressen der Region. Exklusive Hintergrundberichte aus Landwirtschaft und Gastronomie schaffen zudem interessante Einblicke in die Branchen. Der Genussfaktor steigt mit Ratgeberartikeln zu Café's, Kuchen und Torten und natürlich finden die Leser im Magazin die besten Adressen zu Hofläden, Café's und Restaurants übersichtlich aufgeführt. Spannende Produktporträts zu Weinen, Spirituosen, Butter oder auch Ölen geben nützliche Orientierungshilfen bei der Suche nach regionalen Spezialitäten.

Abgerundet wird das redaktionelle Konzept mit einer Reihe von Rezepten, die von Profiköchen erprobt, zum Nachkochen einladen und auch hier gilt – typisch nordisch!



Mehr Infos zu Mohltied! und vielen weiteren regionalen Publikationen des Eckernförder DIE SEITE Verlags beantworten wir Ihnen gerne auf der Nord Gastro & Hotel. Sie finden uns in der Halle 1 am Stand 1A16a.

Aus der Branche - jeden Monat neu

schleswig-holstein-gastlich.de

BEHN

INNOVATIVE SPIRITUOSEN AUS TRADITION

Wir sind Behn, die Experten für einzigartige Spirituosen seit 1892. Gegründet von Waldemar Behn, hat sich unser Familienunternehmen über vier Generationen zu einem weltweit anerkannten Spirituosenhersteller entwickelt. Unsere Arbeit ist geprägt von Werten wie Unabhängigkeit, Kompetenz und Qualität. Täglich schaffen wir unvergleichliche Geschmackserlebnisse, die national und international begeistern. Wir pflegen Vertrauen und Integrität. Unsere Partner in aller Welt schätzen die Flexibilität und fairen Praktiken. Mit Handschlag-Mentalität und innovativem Unternehmerteil haben wir uns zu einem führenden unabhängigen Akteur in der internationalen Spirituosenbranche entwickelt. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie alle Kunden sind die Basis unserer Erfolgsgeschichte. Die fünfte Generation steht bereits in den Startlöchern und gestaltet das Unternehmen aktiv mit. Auf die Zukunft mit den einzigartigen Spirituosen von Behn.

BEHN
HALLE 2 STAND 2B14

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 kann somit vermieden werden. Dies schon die Umwelt. Darüber hinaus weisen

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.

saisonale Produkte häufig eine bessere CO₂-Bilanz auf.

Regionales und saisonales Gemüse und Obst schmecken häufig besser und sorgen für ein größeres Genusserebnis. 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.

FOODSERVICE. DAS FRISCHE-KONZEPT.

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

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!

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 2025 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 10. bis 11. Februar 2025 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 betriebenen Kühlsystem eignet sich vor allem für den emissionsfreien Verteilerverkehr in der Innenstadt. Das elektrische Kühlaggregat versorgt 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.

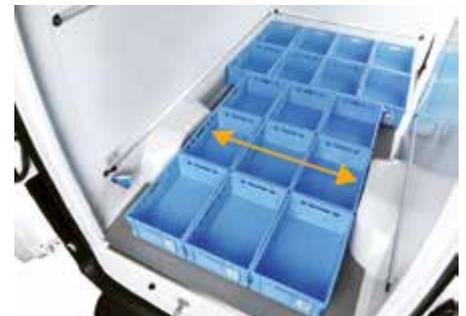
Entdecken Sie des Weiteren im Außengelände den Mercedes-Benz Sprinter mit Kühlausbau von Winter Fahrzeugtechnik GmbH. Diese Lösung erhalten Sie aus einer Hand direkt bei Ihrem Mercedes-Benz Partner. Im Rahmen der Mercedes-Benz VanSolution Partnerschaft ist der Sprinter Kastenwagen (3,5 t) im Radstand 3.665 mm mit Hochdach



smart & green: Elektrische Transportlösungen für Kühlfahrzeuge

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 ermöglicht eine Kühlung bis zu 0 °C.

Neben den geeigneten 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



Optimaler Platzbedarf



Mercedes-Benz Vito Heckansicht



Mercedes-Benz Sprinter VanSolution

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 A09 und im Außengelände am Haupteingang.

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 Kühlhausbau-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 aktuellen Qualitätsanforderungen entwickelt, designt,



Individuelle Ausstattung: höhenverstellbares Zwischenbodensystem für eine zweite Ladeebene



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

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 Zwischenbodensysteme, Kälteschutzvorhänge und vieles mehr.



Winter Kühlfahrzeuge®

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 Kühlhausbau-Systeme für den Transport von temperaturempfindlichen Produkten.

Das elektrisch betriebene Kühlaggregat versorgt 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.



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



Precision 633 Frittierpower im Dreierpack

- Für hochfrequentierte Standorte
- 3x 7,5kW
- 3 Körbe, 3 Becken
- 60-190 °C, elektronische Temperaturkontrolle
- Produktleistung
3 x 18kg Pommes - 7mm [gefroren]
- Optional mit automatischem Korbhebesystem und Öl-Pumpe

NORD GASTRO & HOTEL
Stand 1C04



www.bluemchen-ag.eu

Ihr Ansprechpartner
Andreas Hesse
0171 - 511 40 70
a.hesse@bluemchen-ag.eu

HANDELSVERTRETUNG ANDREAS HESSE

Bereits seit 35 Jahren vertritt die Handelsvertretung Andreas Hesse die Firma Hans Kratt GmbH in Mannheim, Produzent der „Mussana Sahne-Automaten“. Zusätzlich seit 2012 die Blümchen GmbH, Fritteusen-Zentrum-Deutschland.

Auf der Messe Nord Gastro & Hotel in Husum präsentieren wir Ihnen die Produkte beider Firmen auf unserem Gemeinschaftsstand in der Halle 1, Stand C04. Neben den bekannten, leistungsstarken Mussana Sahne-Automaten, zeigen wir einen Teil unseres Fritteusen Portfolios. Von der kleinen 230 V Tischfritteuse, bis hin zur Hochleistungsfritteuse inklusive Computersteuerung, Korbheber, Ölpumpe und Filtersystem. Auf der Messe frittieren wir für Sie in Verbindung mit der „Blümchen Front-Cooking-Station“, geruchsfreies Frittieren garantiert.

Sollten Sie nicht die Möglichkeit haben, uns auf der Messe zu besuchen, kontaktieren Sie uns gerne per Mail oder Telefon.

E-Mail: a.hesse@bluemchen-ag.eu oder info@mussana-nord.de

Handelsvertretung Andreas Hesse, Am Kielortplatz 126,
22850 Norderstedt, 0171 – 511 40 70



**Verpackung
Werbung
Papierverarbeitung**

Fahncke-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



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, auch 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.

Neu im Programm:
Schallschutz mit Moos



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



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

DER DIGITALE WANDEL IN DER GASTRONOMIE

FACHKRÄFTEMANGEL UND STEIGENDE GÄSTEERWARTUNGEN MEISTERN

Die Gastronomie steht vor großen Herausforderungen: Fachkräftemangel, steigende Kosten und wachsende Ansprüche der Gäste setzen Betriebe unter Druck. Chronische Unterbesetzung, hohe Arbeitsbelastung und lange Wartezeiten sorgen nicht nur für Stress im Team, sondern auch für unzufriedene Gäste und negative Bewertungen. Viele Gastronomen fragen sich: Wie kann ein Betrieb effizienter werden, ohne den persönlichen Service zu verlieren?



Digitalisierung als Lösung

Moderne Technologien bieten hier Antworten. Ein Beispiel: digitale Selfordering-Systeme. Gäste können Bestellungen per Kiosk oder Smartphone aufgeben, was Wartezeiten reduziert und das Restaurantenerlebnis entspannt. Besonders introvertierte Menschen schätzen es, ohne direkten Kontakt zu bestellen, was sie dazu motiviert, wiederkzukommen. Für Ihren Gastronomiebetrieb bedeutet das reduzierter Personal Aufwand und glücklichere Gäste.

Marcel Walther, Experte für Digitalisierung in der Gastronomie, hat über 500 Betriebe bei der Einführung solcher Systeme unterstützt. „Die Teams sind erleichtert, der Druck sinkt, und die Gäste sind zufriedener“, erklärt Walther. Zudem ermöglichen solche Systeme individuelle

Empfehlungen, die nicht nur das Kundenerlebnis verbessern, sondern auch den Umsatz steigern.

Erfolgreiche Beispiele

Ein Restaurant in Nordfriesland konnte seine Wartezeiten durch ein Selfordering-System um ein Drittel verkürzen und den Umsatz um 15 % steigern. Die Mitarbeitenden profitierten von einer deutlichen Entlastung, und die Fluktuation im Team ging zurück.

Zukunftssicher durch Digitalisierung

Digitale Lösungen, wie Selfordering-Systeme oder Küchenmonitore, sind weit mehr als Effizienztools sie entscheiden über die Wettbewerbsfähigkeit eines Betriebs. „In Zeiten des Fachkräftemangels ist es wichtig durch die Zuhilfenahme von digitalen Lösungen den Personalaufwand nachhaltig zu reduzieren.“, so Marcel Walther. Der Erfolg zeigt: Wer Digitalisierung strategisch nutzt, entlastet sein Team, steigert die Zufriedenheit der Gäste und wird zukunftsfähig.

**ITW - WALTHER KASSENSYSTEMHAUS
HALLE 2 STAND 2B05**

Lange Wartezeiten in der Stoßzeit?

**Verzögerungen führen zu weniger Gästen,
Bestellungen und kosten Sie Umsatz.**

Begeistern Sie Ihre Gäste mit einem digitalen Self-Order-System durch kinderleichte und blitzschnelle Bestellungen. Diese landen direkt in der Küche wodurch Sie lästige Wartezeiten sofort verkürzen und darüber hinaus sogar Ihr Personal entlasten. Eine Investition, die sich in kürzester Zeit vielfach auszahlt!

- > 26% Einsparpotential bei Personalkosten
- > 35% Steigerung der Kundenzufriedenheit
- > Doppelt so viele Weiterempfehlungen

Erlebe Sie Ihre Zukunft bei uns auf dem Stand!



**NORD
GASTRO
& HOTEL
Stand 2B05**

MARKER OHG – UNTERNEHMEN FRISCHE

WIR LIEFERN FRISCHEN GENUSS IN DEN NORDEN!

Willkommen in der Welt der Tomaten!

Dieses Jahr dreht sich bei uns alles um Tomaten und ihre unglaubliche Vielfalt. Entdecken Sie bei uns die aromatisch-süße Amela, die erfrischend-fruchtige Mirinda, die milde San Marzano oder die feinsäuerliche Kumato – und das ist nur eine kleine Auswahl. Wir geben Ihnen einen Einblick von sonnengereiften Klassikern bis zu seltenen Raritäten – unser Messestand bietet eine Auswahl, die Sie begeistern wird! Lassen Sie sich von uns entführen auf eine kulinarische Entdeckungsreise in die Welt der Tomaten!

Wer wir sind:

Wir sind das Unternehmen Frische, Ihr zuverlässiger Partner für Obst und Gemüse. Mit über 15.000 Produkten im Sortiment, von regionalen Apfel- und Kartoffelsorten bis hin zu exotischen Früchten aus Thailand, bieten wir eine beeindruckende Vielfalt. Unsere Leidenschaft gilt frischen Lebensmitteln, neben Obst und Gemüse ergänzen Molkerei-, Tiefkühl-, Back- und Trockenwaren, Feinkost und Convenience-Produkte unser Sortiment.



Unsere Philosophie:

Als Lebensmittel-Großhändler aus der Region für die Region handeln wir nachhaltig, transparent und fair. Regionale Produkte haben bei uns einen hohen Stellenwert, denn kurze Wege schonen die Umwelt und garantieren Frische – die Produkte, die heute bei unseren Kunden ankommen, standen gestern noch auf dem Feld.

Unsere Erfahrung:

Seit 40 Jahren beliefern wir die Gastronomie und Hotellerie von Sylt bis Hannover und von der Nordsee- bis zur Ostseeküste mit unseren Produkten. Im Verbund mit der CF Customized Foodservice sind wir ein zuverlässiger Lieferpartner der Systemgastronomie – sowohl bundesweit und gleichzeitig standortnah.

Marker oHG – Unternehmen Frische
Amandus-Stubbe-Straße 14a
22113 Hamburg
040 – 80 80 321 0
bestellung@unternehmen-frische.de

MARKER
HALLE 1 STAND 1C01



Lust auf mehr Frische?

Folge uns auf Instagram –
Aktuelle News, neue Produkte
& exklusive Einblicke!



Einfach. Frisch. marker.shop.

Bequem und schnell –
Bestellen, wann und
wo Sie wollen.



Besuchen Sie uns auf der NORD GASTRO & HOTEL in Husum: Stand 1C01

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 Sortiments. 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



SETHE GASTRONOMIETECHNIK
 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
 KÄLTE-TECHNIK

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
- Gastronomietechnik
- Hotel-/Gaststätteneinrichtung
- Lüftungstechnik
- Getränkeanlagen
- Imbissausstattungen
- Kälte-/Klimatechnik
- Ladenbau

Halle 1 Stand B28

Partnerschaft mit Langnese wird ein optimal abgestimmtes 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
Freizeit 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

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.

 GEBIETSMANAGER FÜR DIE GASTRONOMIE NORDSCHLESWIG-LAND NORD Heinz-Werner Bischoff 0162 - 1074997	 GEBIETSMANAGER FÜR DIE GASTRONOMIE NORDSCHLESWIG-LAND SÜD 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 temperaturregeführte Transporte

**NORD
GASTRO
HOTEL**

HALLE 1 · Stand 1A09



**Wir freuen uns
auf Ihren Besuch!**

www.winter-kuehlfahrzeuge.de

BARRIEREFREIHEITSTÄRKUNGSGESETZ

MUSTER FÜR EINE BARRIEREFREIHEITSERKLÄRUNG VERFÜGBAR

Aufgrund verschiedener Anfragen aus Mitgliederkreisen haben wir das Merkblatt zum Barrierefreiheitsstärkungsgesetz aktualisiert und ein Muster für eine Barrierefreiheitserklärung entworfen.

Die Barrierefreiheitserklärung muss von allen Betroffenen individuell erstellt und auf der Webseite veröffentlicht werden. Das Muster dient daher lediglich zur Vorlage für individuelle Erklärungen.

Mit dem Barrierefreiheitsstärkungsgesetz werden zum ersten Mal private Wirtschaftsakteure, also auch alle Gastronomen und Hoteliers, dazu verpflichtet, Barrierefreiheitsanforderungen einzuhalten, wenn ihre Produkte oder Dienstleistungen in den Anwendungsbereich des Gesetzes fallen.

Das Gesetz gilt grundsätzlich für Produkte, die nach dem 28. Juni 2025 in den Verkehr gebracht werden, sowie für Dienstleistungen, die für Verbraucherinnen und Verbraucher nach dem 28. Juni 2025 erbracht werden, sofern diese im Gesetz ausdrücklich genannt sind.



DER SMART-TV FÜR DIE HOTELLERIE

Unterwegs wie zu Hause fühlen!

- ✓ Video-Streaming wie zu Hause
- ✓ Alle Infos digital verfügbar
- ✓ Überall auf jedem Gerät optimal vernetzt

goingsoft

Hier scannen für mehr Infos!

www.goingsoft.com

Hotelstars Union

Gästeorientiert. Transparent. Sicher.

Europäisches System für Hotelklassifizierung

Ihre Vorteile:

- ★ Harmonisierter Standard
- ★ Dynamische Kriterien
- ★ Geprüfte Qualität

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 2B29

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

MERCEDES-BENZ VANS UND TRANSPORTER VON NORD-OSTSEE AUTOMOBILE

PERFEKT FÜR GASTRO & HOTEL

Nord-Ostsee Automobile hat mit seinem eSprinter einen wahren Alleskönner im Repertoire. Im Kern ist er das, was Sie schon von seinem Vorgänger kennen: die Benchmark im Segment der großen Transporter. Jetzt eben als Stromer auf besonders leisen, wirtschaftlichen und sauberen Sohlen. Sein Laderaumvolumen wird durch den Elektroantrieb in keiner Weise eingeschränkt. Die Nutzlast beträgt bis zu 1.001 kg bei der serienmäßigen bzw. bis zu 848 kg bei der optionalen Batteriekapazität. Wie stark er im wirklichen Leben abliefern, stellen Ihnen die Transporter & Vans Experten von Nord-Ostsee Automobile gerne unter Beweis. Willkommen beim Team mit Lust auf Leistung. Eine aufregende Modellpalette, Top-Service und außerordentlich zufriedene Kunden machen Nord-Ostsee Automobile deutschlandweit zu einem der attraktivsten Mobilitätspartner. Motor dieses Erfolgs ist das Team von mehr als 1.800 Mitarbeitenden in 38 Centern in Hamburg, Schleswig-Holstein, dem Land Brandenburg sowie der Region Hannover. Alle Menschen im Team verbindet die Lust auf Leistung und das gemeinsame Ziel, ihren Kunden immer eine Lösung zu bieten. Wer auf der Suche nach einem sofort verfügbaren Angebot ist, wird zwischen mehr als 1.500 Fahrzeugen der Marken Mercedes-Benz, AMG, Aston Martin, Hyundai, smart, Hymer und Tremonia garantiert fündig.

Sie haben die Aufgabe und Nord-Ostsee Automobile Ihre Lösung
Als Mercedes-Benz Partner bietet man Ihnen



dort für jede Anforderung das individuelle Gesamtpaket von Beratung und Verkauf sowie Service und Wartung. Kommen Sie zum Team mit Lust auf Leistung und sichern sich Ihre Mobilität mit Stern.

Erleben Sie die umfangreiche Fahrzeugausstellung in deren Showrooms. Ob Citan, T-Klasse, Vito, Sprinter, V-Klasse, V-Klasse Marco Polo oder die Range an Elektrofahrzeugen: Die Auswahl an sofort verfügbaren Fahrzeugen wird Sie begeistern.

Wo Umweltfreundlichkeit, Nutzlast, Ladevolumen, Reichweite und ein für Ihr Unternehmen repräsentatives Design gefragt sind, sind de-

ren elektrobetriebenen Fahrzeuge Ihre erste Wahl. Auf der Nord Gastro erleben Sie dies eindrucksvoll z.B. am eSprinter. Dort erfahren Sie auch, wie sehr der digitale Dienst Mercedes me Ihnen den Arbeitsalltag erleichtert und Ihnen entscheidende Vorteile verschafft. Namhafte Gastronomen wie der TV-Koch Steffen Henssler setzen bei der Besetzung ihres Fuhrparks auf Vans und Transporter von Nord-Ostsee Automobile. Und: auf deren erstklassigen Service – denn auch nach dem Kauf profitieren Sie von Werkstatt- und Dienstleistungen komplett aus einer Hand. Die meisten Nord-Ostsee Automobile Center verfügen über das Qualitätssiegel „Service mit Stern“ – für Sie die Garantie, mit Ihrem Fahrzeug in guten Händen zu sein. Sowohl technisch als auch handwerklich ist das Team Nord-Ostsee Automobile auf dem neuesten Stand und punktet mit attraktiven Angeboten und maximaler Kundenorientierung – zum Beispiel dank der komplett online durchführbaren Terminbuchung. Unabhängige Werkstatttests belegen dies regelmäßig und zeigen, dass Service gelebt wird. Sowohl der von Mercedes-Benz erhobene Kundenloyalitätsindex als auch Umfragen von AUTO BILD bescheinigen dem (uns) Händler regelmäßig eine außerordentliche Kundenzufriedenheit.

Ein Besuch bei Nord-Ostsee Automobile lohnt sich also in vielerlei Hinsicht. Alle Infos über Nord-Ostsee Automobile online auf www.nord-ostsee-automobile.de



HOTELSENDETARIF

NEUER GESAMTVETRAG MIT CORINT MEDIA

Die BVMV und der DEHOGA haben sich nach langen Verhandlungen mit der Verwertungsgesellschaft Corint Media auf einen neuen Gesamtvertrag geeinigt. Dieser regelt die Vergütung für die Weitersendung von privaten Fernseh- und Hörfunkprogrammen an bereitgestellte Empfangsgeräte und/oder die öffentliche Wiedergabe dieser Programme durch Zuführung von Sendesignalen an bereitgestellte Empfangsgeräte in Gastzimmern von Beherbergungsbetrieben ("Hotelsendetarif").

Der Gesamtvertrag schließt nahtlos an die bisherige Regelung an und hat eine Laufzeit vom 01. Januar 2025 bis 31. Dezember 2028. Die Verhandlungsergebnisse unterstreichen die zentrale Rolle der BVMV als starke Interessenvertretung für eine Vielzahl von Musiknutzern. Dank des Einsatzes der BVMV/DEHOGA bleiben die Kostensteigerungen für Mitglieder moderat.

Deutliche Reduzierung der ursprünglichen Forderungen

Seit 2020 hat der aktuelle Tarifsatz von 6,32 Euro (zzgl. USt.) pro Jahr und Zimmer ohne Erhöhung gegolten. Nunmehr standen wieder Tarifanpassungen an. Nach intensiven und konstruktiven Verhandlungen konnte die BVMV/DEHOGA die in diesem Jahr neu gestellte Forderung der Corint Media erheblich reduzieren und sich auf Vergütungsanpassungen in zwei Stufen über vier Jahre einigen:



Ab 01.01.2025: Die Vergütung beträgt für zwei Jahre unverändert 6,82 Euro (zzgl. USt.) pro Zimmer und Jahr.

Ab 01.01.2027: Die Vergütung wird dann auf 7,15 Euro (zzgl. USt.) pro Zimmer und Jahr angehoben und gilt ebenfalls unverändert für zwei Jahre.

**UNSER TEAM TRANSPORTER & VANS
BEI NORD-OSTSEE AUTOMOBILE**

Nord-Ostsee Automobile
Lust auf Leistung

Ulrich Peier Kröger und Dominik Hartfelder

LUST AUF VIELFALT

**Sie haben die Aufgabe,
wir Ihre Lösung.**

Bei Nord-Ostsee Automobile bieten wir Ihnen für jede Anforderung das individuelle Gesamtpaket. Gerade bei Transportern zählt die beste Beratung.

Hier geht's zu unseren Ansprechpartnern

Nord-Ostsee Automobile SE & Co. KG, Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service
 Tel. +49 40 725707-177, dialog@nord-ostsee-automobile.de, nord-ostsee-automobile.de/transporter
 @nord_ostsee_automobile f nordostseeautomobile

Nord-Ostsee Automobile
Lust auf Leistung

MITARBEITERWOHNEN

NEUE BROSCHÜRE MIT TIPPS

In vielen Regionen Deutschlands ist Wohnraum knapp. Arbeitskräfte und Auszubildende des Gastgewerbes sind aber auf bezahlbare Unterkünfte angewiesen. Immer mehr Hoteliers und Gastronomen unterstützen deshalb ihre Mitarbeitenden beim Thema Wohnen. Das kann durch Neubau, Umbau oder Modernisierung von Wohnungen erfolgen oder durch die Unterstützung einer Mitarbeiterwohngenossenschaft. Aber auch schon niedrighschwellige Angebote – wie eine Wohnungsbörse im Intranet – können hilfreich sein.



Für Unternehmen, die sich näher mit dem Thema Mitarbeiterwohnen auseinandersetzen wollen (bzw. müssen), kann eine neue Broschüre des Bundesministeriums für Wohnen, Stadtentwicklung



und Bauwesen Impulse liefern: In "Wohnen für Mitarbeitende – Ein Beitrag zur Fachkräftebindung und zur Wohnraumversorgung" finden sich gute Beispiele (auch aus dem Gastgewerbe) sowie Informationen zu Fördermöglichkeiten.

NEU

SENERTEC
Center Schleswig-Holstein

✓ **Individuelle Energieeinsparprognose:**
Wir zeigen Ihnen live, wie viel Energie und Kosten Sie mit unseren Wärmepumpen einsparen können.

✓ **Attraktive Fördermöglichkeiten:**
Erfahren Sie alles über aktuelle staatliche Förderprogramme, die Ihre Investition noch rentabler machen – maßgeschneidert für Ihr Projekt.

Nutzen Sie die Gelegenheit und sichern Sie sich Ihr individuelles Angebot direkt auf der Messe!

SenerTec Center Schleswig-Holstein GmbH
Blauer Lappen 16 Tel.: 0481 - 21 20 832
25746 Lohe-Rickelshof Mail: vertrieb@dachs-sh.de

Halle 3
Stand: 3S2

iNTELLiGENTE WÄRMEPUMPEN AUS ÖSTERREICH

IHRE ONLINE-VERSION:

WWW.NORDGASTRO-MESSEJOURNAL.DE

Großhandel Schulz GmbH

...seit 29 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

NORD
GASTRO
& HOTEL

FACHMESSE FÜR **GENUSS & GASTLICHKEIT**

EIN HOCH AUF DIE GASTFRFREUNDSCHAFT

02.+ 03.02.2026

Im Februar 2026 lädt die NORD GASTRO & HOTEL die Branche wieder zu anregenden Gesprächen, inspirativen Ideen und kulinarischen Hochgenüssen ein.

Wir sehen uns in Husum!

nordgastro-hotel.de

GASTGEWERBE-AUSBILDUNG

AUCH 2024 WEITER AUF DER ERFOLGSSPUR

Die Zahl der bis Ende September 2024 abgeschlossenen Ausbildungsverträge in den sieben gastgewerblichen Ausbildungsberufen ist das dritte Jahr in Folge gestiegen: Im Vergleich zum Vorjahr gab es 1,2 % mehr Neuverträge. Gegenüber dem Vorpandemiejahr 2019 lagen die Vertragszahlen sogar 3,0 % höher. Insgesamt wurden mehr als 24.000 Ausbildungsverträge abgeschlossen. Dies ist umso bemerkenswerter, als die zahlenmäßige Entwicklung der dualen Berufsausbildung insgesamt seit Jahren konstant rückläufig ist und der demografische Wandel mittlerweile deutlich durchschlägt.

Die einzelnen Ausbildungsberufe unterscheiden sich allerdings stark:

- Die beiden zweijährigen Berufe verzeichnen ein enormes Wachstum: Fachkraft Küche mit +22,7% und Fachkraft für Gastronomie mit +18,3 % gegenüber dem Vorjahr. Der neue Beruf Fachkraft Küche liegt damit im erst dritten Jahr des Bestehens schon bei fast 1.000 jährlichen Neuverträgen - ein starker Start. Das beweist, dass wir mit dem langjährigen und hartnäckigen Kampf für diese theoriereduzierten und nach oben voll durchlässigen Ausbildungsoptionen im Neuordnungsverfahren auf das richtige Pferd gesetzt haben. Bedauerlich nur, dass uns diese einfache Einstiegsmöglichkeit in den Hotelberufen versagt wurde.

- Sehr positiv ist in diesem Jahr auch die Entwicklung bei den Fachleuten für Systemgastronomie mit +39,1% im Vergleich zum Vorjahr. Das stellt die stärkste Steigerung aller dualen Ausbildungsberufe in diesem Jahr dar. Damit hat die Systemgastronomie-Ausbildung als letzter der gastgewerblichen Ausbildungsberufe endlich auch wieder das Niveau von 2019 erreicht. Hintergrund vermutlich auch, dass die ersten „Fachkräfte für Gastronomie mit Schwerpunkt Systemgastronomie“, die 2022 gestartet sind, in diesem Jahr damit begonnen haben, das dritte Ausbildungsjahr aufzusetzen.

- Die Köche verzeichnen gegenüber dem Vorjahr ein leichtes Plus von +1,3 %. Das Vor-Corona-Niveau ist damit zwar noch nicht ganz erreicht. Rechnet man aber die „Fachkräfte Küche“ dazu, liegt die Gesamtzahl der Neuverträge im Küchenbereich mit 8.634 sogar deutlich über 2019.

- Bei den Fachleuten für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie hat sich die enorme Steigerung der letzten beiden Jahre seit der Neuordnung etwas abgeschwächt (- 5,54 % gegenüber 2023). Mittelfristig stellen die neuen „ReVa's“ jedoch den am stärksten boomenden gastgewerblichen Beruf dar: Die Ausbildungsverträge 2024 liegen fast 50 % über dem Vorpandemiejahr 2019 und fast 100 % über den Vertragszahlen vor dem Neuordnungsverfahren (2021). Die Neukonzeption dieses Berufes – auch in Kombination mit den zweijährigen Fachkräften für Gastronomie - hat offensichtlich funktioniert.

- Sinkende Ausbildungszahlen verzeichnen dagegen die Hotelberufe. Hotelfachmann/-frau ist mit 6.606 Neuverträgen weiter der zweitgrößte Beruf, der Rückgang ist mit -9,5 % zum Vorjahr bzw. -22,4 % zu 2019 allerdings deutlich. Ursachen dürften der generelle Beschäftigungsrückgang in der Hotellerie aufgrund schlankerer Betriebsstrukturen sowie eine teilweise Ersetzung durch ReVa's in den Tagungs- und Veranstaltungsabteilungen der Hotels sein. Auch dürfte sich hier das Fehlen eines zweijährigen theoriereduzierten Ausbildungsberufs nachteilig bemerkbar machen, somit fehlt in Betrieben ohne starke F&B-Abteilung ein Angebot für eher praxisbegabte Jugendliche oder solche mit Sprachbarrieren.

Im kleinsten gastgewerblichen Beruf, Kaufmann/-frau für Hotelmanagement, gibt es zwar hohe Bewerberzahlen, jedoch wurden nur noch 249 Ausbildungsverträge abgeschlossen. Für die Betriebe ist die Ausbildung in diesem anspruchsvollen Beruf sehr aufwändig und die wachsende Zahl (dualer) Studiengänge erweist sich zunehmend als Konkurrenz.



DEUTSCHLANDTOURISMUS

4,8% MEHR ÜBERNACHTUNGEN IM NOVEMBER

Im November 2024 haben die Beherbergungsbetriebe in Deutschland 32,3 Millionen Übernachtungen in- und ausländischer Gäste gezählt. Laut Statistischem Bundesamt waren das 4,8 % mehr als im November 2023.

Zahl der Gäste aus dem In- und Ausland nimmt im Vorjahresvergleich zu.

Die Zahl der Übernachtungen von Gästen aus dem Ausland stieg im November 2024 gegenüber November 2023 um 4,2 % auf 5,7 Millionen. Die Zahl der Übernachtungen von Gästen aus dem Inland lag bei 26,6 Millionen und damit 4,9 % über dem Vorjahresmonat.

Im Zeitraum Januar bis November 2024 konnten die Beherbergungsbetriebe insgesamt 465,3 Millionen Übernachtungen verbuchen.

Damit lag die Übernachtungszahl 1,8 % höher als im Vorjahreszeitraum. Auch der bisherige Rekordwert für die ersten elf Monate eines Jahres, der mit 464,7 Millionen Übernachtungen von Januar bis November 2019 – also vor Beginn der Corona-Pandemie – verzeichnet worden war, wurde um 0,1 % übertroffen.

Die Zahl der Übernachtungen von Gästen aus dem Inland stieg gegenüber Januar bis November 2023 um 1,1 % auf 386,4 Millionen. Bei den Gästen aus dem Ausland stieg die Übernachtungszahl um 5,4 % auf 78,9 Millionen.

BEI ALLER FREUDE ÜBER REKORDZAHLEN BEI DEN ÜBERNACHTUNGEN BEDARF ES UNSERES ERACHTENS DAHER AUCH ZWINGEND EINER WIRTSCHAFTLICHEN EINORDNUNG.

Einordnung:

Diese Zahlen geben jedoch noch keine Auskunft darüber, welche Betriebstypen im Beherbergungsgewerbe gewonnen oder verloren haben. Nach den vorliegenden Detailzahlen des Statistischen Bundesamtes lag das Plus bei den Übernachtungen im Zeitraum Januar bis Oktober 2024 in Hotels bei 2,3%, in den Hotels garni bei 3,5% und in Ferienhäusern und Ferienwohnungen bei 2,9% gegenüber dem Vorjahreszeitraum. Die Gasthöfe verzeichneten dagegen ein Minus von 8,2% und die Pensionen von 5,9%. Das Bild ist also differenziert.

Und ganz wichtig: Steigende Übernachtungszahlen bestätigen zunächst einmal eine gute Nachfrage, aber geben keine Auskunft über die wirtschaftliche Lage bzw. die Ertragssituation. Die Kostenexplosionen fordern die Betriebe in besonderem Maße: Allein die Arbeitskosten im Gastgewerbe sind

laut Statistischem Bundesamt im 2. Quartal 2024 um 31,5% gegenüber dem 1. Quartal 2022 gestiegen. Auch die Preise für Energie lagen um +29,3% und für Nahrungsmittel um +25,9% höher als im Januar 2022 (jeweils Stand November 2024). Zudem wurde die Mehrwertsteuer auf Speisen zum 1. Januar 2024 auf 19 Prozent erhöht. Viele Kommunen erheben zudem Bettensteuern.

INFLATION 2024 BEI 2,2 PROZENT

Die Verbraucherpreise in Deutschland haben sich im Jahresdurchschnitt 2024 um 2,2 % gegenüber 2023 erhöht. Wie das Statistische Bundesamt mitteilte, fiel die Inflationsrate im Jahr 2024 damit geringer aus als in den drei vorangegangenen Jahren. Im Jahresdurchschnitt hatte sie 2023 bei +5,9 %, 2022 sogar bei +6,9 % und 2021 bei +3,1 % gelegen. Zuvor waren im Jahresdurchschnitt die 2 Prozent selten überschritten worden, zuletzt 2011 mit ebenfalls +2,2 %.

Die Preise für Dienstleistungen insgesamt stiegen 2024 im Vergleich zum Vorjahr 2023 mit +3,8 % überdurchschnittlich. Für Gaststättendienstleistungen verzeichnete das Statistische Bundesamt 6,8 %

höhere Preise. Aber auch andere Dienstleistungen wie Versicherungen (+13,2 %), Dienstleistungen sozialer Einrichtungen (+7,8 %), oder die Wartung und Reparatur von Fahrzeugen (+6,1 %) verzeichneten vergleichbare oder sogar stärkere Preissteigerungen.

Waren verteuerten sich im Jahresdurchschnitt 2024 gegenüber 2023 um insgesamt 1,0 % und damit deutlich geringer als die Dienstleistungen. Unter den Waren erhöhten sich die Preise für Verbrauchsgüter um 0,9 %, hierbei standen Preisrückgänge bei der Energie (-3,2 %) Preiserhöhungen bei den Nahrungsmitteln (+1,4 %) gegenüber.



Traumhaftes Café/Restaurant an der Lübecker Bucht

Genießen Sie den unvergleichlichen Meerblick und die idyllische Lage direkt am Brodtener Steilufer! Diese exklusive Immobilie bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihren Traum von einem eigenen Café oder Restaurant zu verwirklichen. Mit einem eigenen Parkplatz und der einzigartigen Aussicht auf die Ostsee ist dieses Angebot perfekt für Gastronomie-Enthusiasten. Die Immobilie wird ohne Betrieb veräußert und lässt Raum für Ihre individuellen Ideen.

Preis und Exposé auf Anfrage: info@timmermann-immobilien.de

Gastronomische Perle auf Helgoland

Restaurant mit Wohnung als Vollexistenz, Sitze: 57+18 Außen. VB/EUR 750.000,- incl. Inventar
Infos: helgolaender@magenta.de oder 0151/23046208

UNSER GASTHOF SUCHT EINEN KREATIVEN GASTRONOM

- Beste Lage
- Unterstützende Gemeinde im Hintergrund
- Kaum vergleichbare Saalbetriebe in der Region
- Guter Start durch bestehende Termine 2025
- Mitgestaltung beim Umbau



Interesse?
Ansprechpartner: Hauke Oeser
kontakt@eddelak.de
0151-7501 6192

Gemeinde Eddelak
25715 Eddelak
www.eddelak.de

Restaurant mit Ferienvermietung in Ockholm / Nordfriesland zu verpachten

Zu verpachten ist der renommierte Restaurant- und Beherbergungsbetrieb Dat Lütte Steak- & Burgerhus in 25842 Ockholm. Neben dem modern eingerichteten Gastraum nebst Tresen und Kassenanlage mit 60 Sitzplätzen inkl. hochwertigem Mobiliar besteht der Betrieb aus einer gut ausgestatteten Küche, Kühl-, Lager- und Personalräumen, einem gemütlichen Wintergarten sowie einem kleinen Saal mit 70 Plätzen, der über einen eigenen Zugang und eigene sanitäre Anlagen verfügt. Darüber hinaus gibt es 4 gut ausgestattete ensuite Doppelzimmer, 2 Ferien-Apartments von rund 50 qm und ein Ferienhaus mit 3 Schlafzimmern, welches ebenso gut in ein Betreiber-Wohnhaus umgenutzt werden könnte. Sämtliche Betriebseinrichtungen können vom Pächter übernommen werden. Im Außenbereich sind ausreichend Parkplätze vorhanden.

Kontakt und weitere Informationen unter Tel. 0171-4779332

Pension an der Ostsee zu verkaufen

Bürgerende-Rethwisch, 700 m zum Strand, 1.500.000,00 € modernisiert, voll ausgestattet, 9 Zimmer, Option auf 11 Z.
www.pension-ostsee-strand.de Mobil: 01522 336 20 53

NUTZWEDEL RESORT



800 Jahre Festung und Landwirtschaft - seit 3 Jahren auf dem Weg in die Zukunft - wir suchen für unser Hotel garni - 26 DZ

1 Hausdame alternativ mitarbeitendes Ehepaar zur Pacht - gesicherte Existenz

Für den großen Außenbereich und für Chillen mit Grillen (stark nachgefragt) unter transparenten Dachanlagen mit 4 Curlingbahnen, Eisbahn (Synthetik/ohne Energie) inkl. Einrichtung

1 Entertainer/Entertainerin zur Pacht

Existenzgründung bevorzugt und für unser tolles Café-Bistro ORANGERIE eingeführt mit Frühstück- und Cafe-Bistro-Angeboten

1 erfahrende Fachkraft zur selbständigen Führung oder auch als Existenzgründung zur Pacht

Die Integration unseres physiotherapeutischen Bereiches mit Sonnen- und Kältetherapien, KGG und Massagen bieten jetzt Chancen für auch Inhaber geförderte neue Existenzen.

Bewerbungen bitte zunächst per E-Mail efbaumer@t-online.de



Traumhaus sucht Pächter

Übertragen Sie unsere Mitglieder und Gäste mit Leidenschaft, Qualität und Ideen. Das 2018 modernisierte Clubhaus verfügt über geräumige Büros/Beizeiten für kleine und große Geschäftsleute mit insgesamt 120 Sitzplätzen sowie eine großzügige Terrasse.

Unser Golfclub liegt in der Metropolregion Hamburg, zwischen Wilmsen und Lüneburg, im Fedderhof St. Dionys und zählt zu den schönsten Golfclubs Deutschlands.

Wir bieten:

- sehr gute Pächteroptionen
- keine Investitionsrisiken
- keine Lieferzeiten & Reservierungen
- viel Raum für eigene Ideen
- ein- oder langfristige Mietverhältnisse

Wir suchen:

- Energie und Leidenschaft
- Erfahrung in der Selbstständigkeit
- Gastronomie mit eigenem Mann
- ab 1. Februar 2025 bzw. nach Vereinbarung

Kontakt: Golf-Club St. Dionys e.V.
Widukindweg, 21357 St. Dionys
Mail: info@gcstd.de ; Tel.: 04133 213311



Restaurant und Hotel zu verkaufen - Neukirchen, direkt vor Sylt -



2020 bis 2022 kernsaniert und renoviert, 9 Zimmer mit 22 Betten, 60 Innenplätze und 50 Außenplätze, 600 m² Gesamtfläche, 20 PKW-Stellplätze.

Photovoltaikanlage 30 kwp inkl. 2 Wallboxen, inkl. Betriebsleiterwohnung 89 m²

830.000€ + 3% Maklercourtage inkl. MwSt.

Tel. 0431 78020604, anfrage@homekey24.com



**SIE WOLLEN
AUCH MIT
BIO WERBEN?**

**DANN LASSEN SIE
SICH AUSZEICHNEN.**



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Auf Bio setzen lohnt sich. Lassen Sie sich auszeichnen und zeigen Sie Ihren Gästen mit dem neuen **Bio-AHV-Logo**, wie hoch der Bio-Anteil Ihres Angebots ist.



bio-ahv.de

Frischt auf.



BIER
BEWUSST
GENIESSEN.

DIE DEUTSCHEN BRAUER.

NORD
GASTRO
HOTEL

Halle 2
Stand 2D18

Dithmarscher

... frisch von der Küste!



dithmarscher.de