



02. und 03. Februar 2026 – Messe Husum & Congress

PROGRAMM

TAG 1 – 02. FEBRUAR 2026 – VORMITTAG (ERÖFFNUNG)

08:45 UHR – 09:15 UHR

Einlass und Networking (geladene Gäste) im Vorfeld des **Begrüßungsfrühstücks**.

09:15 UHR – 10:00 UH

Begrüßungsfrühstück und feierliche Eröffnung durch **Daniel Günther**, Ministerpräsident des Landes Schleswig-Holstein.

Talk mit ausgewählten Gastronom:innen, moderiert von **Alexandra Leibfried**.

10:00 UHR – 10:30 UHR

Messerumgang mit **Daniel Günther**, Ministerpräsident des Landes Schleswig-Holstein, politischen Vertreter:innen und der anwesenden Presse.



TAG 1 – 02. FEBRUAR 2026 – MITTAG / NACHMITTAG

12:00 UHR – 12:45 UHR

Keynote

Markus Wessel

(KI-Experte für Hospitality)

Thema:

Zukunft schmeckt digital – Mensch, KI und Nachhaltigkeit in der Hospitality von morgen

14:00 UHR – 14:45 UHR

Keynote

Jan-Patrick Timmer

(Geschäftsführer High Food, Agentur für angewandte Gastronomie)

Thema:

Zurück aus der Zukunft – Besuch aus 2050

15:00 UHR – 15:30 UHR

Keynote

Daniel Knoeppel

(Geschäftsführer #IAMPLASTICFREE)

Thema:

#IAMPLASTICFREE: Was taugen neue Plastikalternativen für die Gastronomie?



TAG 1 – 02. FEBRUAR 2026 – NACHMITTAG

15:00 UHR – 15:30 UHR

Keynote

Ole Schümann

(Sales Manager, P.O.S. The Instore Experience)

Thema:

The Sound of Gastro – Klang als unsichtbares Gestaltungselement

TAG 1 – 02. FEBRUAR 2026 – ABEND

AB 19:30 UHR

Aftershow Party

Erstmals in der Innenstadt:

In Husum. Für Husum. Mit Husum!

Fünf Locations – fünf Bands!

Feiern Sie mit uns bei **Benavente Restaurant & Tapas Bar**, im Restaurant **Compass**, im **Brauhaus**, im **Ratskeller** (jeweils ab 19:30 Uhr) und in der **Osteria bei Peci** (ab 21:30 Uhr).

Um Reservierung direkt in den Locations wird gebeten.

TAG 2 – 03. FEBRUAR 2026 – VORMITTAG / MITTAG

08:45 UHR – 09:15 UHR

Einlass und Networking (geladene Gäste) im Vorfeld des Begrüßungsfrühstücks.

09:15 UHR – 10:00 UHR

Begrüßungsfrühstück für geladene Gäste aus der Branche.

11:00 UHR – 12:00 UHR

Keynote

Sascha Dalig

(Director Commercial, Signo-Hospitality)

Thema:

Top Gun Leadership

12:15 UHR – 13:15 UHR

Panel Talk

Green Chefs

(Director Commercial, Signo-Hospitality)

Thema:

Ökonomie trifft Ökologie 2026 – mit den Green Chefs auf der Nord Gastro & Hotel



TAG 2 – 03. FEBRUAR 2026 – NACHMITTAG

13:30 UHR – 14:00 UHR

Keynote

Frank Berns

(Geschäftsführer, Konzept 17)

Thema:

**Das heutige Tagesmenü: Ihre Daten – warum
Hacker Gastronomie und Hotels lieben**

14:0 UHR – 14:30 UHR

Keynote

Franziska Läpple

(Account Executive, Gastromatic)

Thema:

**Die stille Krise: Warum nicht der
Personalmangel, sondern unsere Prozesse die
Gastro ausbremst**

14:45 UHR – 15:15 UHR

Keynote

Anja Steinort-Bialke

(Field Sales Representative, MEIKO Deutschland)

Thema:

MEIKO. Saubere Technik, clever kombiniert

15:45 UHR – 16:15 UHR

Verleihung der NordGast Awards

in den Kategorien:

- Innovator:in des Jahres
 - Grüne Gastfreundschaft
 - Kreativstes Pionierunternehmen
 - Aussteller:in des Jahres
- 