

Reges Interesse an frischen Ideen der Newcomer

Start-up-Area auf der Nord Gastro & Hotel gibt jungen Unternehmen eine gute Chance

Wer sich als kleines Unternehmen einem breiteren Publikum vorstellen möchte, hat es nicht immer leicht, sich ins rechte Licht zu rücken. Das ist bei der Nord Gastro & Hotel 2018 ganz anders. Bereits im letzten Jahr hatte das Messe-Team eine Newcomer-Area eingerichtet, auf der kleine, bunte Stände mit trendigen Exoten ihre Produkte vorstellen konnten. Viele davon hätten es verdient, schon bald auf so mancher Getränkekarte als Besonderheit zu stehen. Das Angebot wurde von den Messebesuchern bestens angenommen. Alle Newcomer-Aussteller waren mehr als zufrieden, sich in Husum erstmalig präsentieren zu können und glücklich über die interessanten Gespräche. Der Besuch hatte sich auf jeden Fall gelohnt, so die einhellige Meinung der jungen Unternehmer. Grund genug für die Projektleiterin der Nord Gastro & Hotel, Lisa-Linea Hansen, den Bereich in diesem Jahr noch weiter auszubauen. Zwölf junge, aufstrebende Unternehmen warten diesmal mit kreativen und teils ungewöhnlichen Kreationen auf. So stellt die Firma Kettenfett aus Köln ihren kräftigen und vollwertigen Lakritzlikör mit 25 Umdrehungen vor, der seine Kennzeichnung „Extra Stark“ definitiv verdient. Mit dabei ist auch die Moloko Beverage GmbH aus dem Großraum Stuttgart, die neben der Trendlimonade Moloko brandneu ihre Eistee-Marke HEY DUDE in vier angesagten Sorten vorstellt. Mit dem vieldeutigen Slogan „Lieber durchdrehen als sich im Kreis drehen!“ bringt ein Berliner Start-Up ihre Wostock-Brause an den Gast. In den trendigen Erfrischungsgetränken steckt viel Frucht kombiniert mit spannenden Zutaten und das unter komplettem Verzicht auf raffinierten Zucker. Ob Birne-Rosmarin, Pflaume-Kardamom oder einfach nur Tannenwald: Alle Geschmäcker tragen das Bio-Siegel.

Neben ausgefallenen Limonaden und Likören werden auf der Start-up-Area aber auch Produkte aus Holz präsentiert, die mit individuellem Branding oder einem Slogan versehen werden können. Oder auch der Ice Chiller, der als ultimatives Bar-Tool für vereiste Gläser und gleichzeitigen Showeffekt sorgt. *Text und Foto: Messe Husum & Congress*



Der Ice-°Chiller: Keimfreies und hygienisch einwandfreies Vereisen von Gläsern – das klingt schon mal gut. Eine komplette Vereisung von Gläsern in nur 1-5 Sekunden auf -38 Grad hört sich noch verlockender an. Geschmacklich gibt es keine Verwässerung und die Vereisung kann sogar das Logo der Location tragen. Genial! Messebesucher entdecken den Ice Chiller in der Newcomer-Area der Nord Gastro & Hotel.



Der Ice-°Chiller: Keimfreies und hygienisch einwandfreies Vereisen von Gläsern – das klingt schon mal gut. Eine komplette Vereisung von Gläsern in nur 1-5 Sekunden auf -38 Grad hört sich noch verlockender an. Geschmacklich gibt es keine Verwässerung und die Vereisung kann sogar das Logo der Location tragen. Das ist genial! Messebesucher entdecken den Ice-°Chiller in der Newcomer Area der Nord Gastro & Hotel.