

# Jetzt Online-Petition unterzeichnen!

**7% müssen  
bleiben, damit wir  
erhalten, was unser  
Land lebenswert  
und liebenswert  
macht.**



<https://kurzelinks.de/af1o>

# Gespräche für 7 Prozent MwSt.

In den vergangenen Wochen haben ehren- und hauptamtliche DEHOGA-Vertreter zahlreiche Gespräche mit Politikern auf Landes- und Bundesebene geführt.

Auch die Ansprache der Kommunalpolitiker vor Ort ist erfolgt. Einige Beispiele sehen Sie hier.

Machen auch Sie sich stark für 7 Prozent und suchen Sie das Gespräch mit Ihren Ansprechpartnern in der Politik!



Ministerpräsident Stephan Weil und DEHOGA-Präsident Detlef Schröder (r.).



Wirtschaftsminister Olaf Lies und DEHOGA-Hauptgeschäftsführer Rainer Balke (l.).



Frank Bsirske, MdB, und DEHOGA-Bezirksvorsitzender Florian Hary (r.).



Andreas Mattfeld, MdB und DEHOGA-Präsident Detlef Schröder (l.).



Christian Fühner, MdL, und DEHOGA-Vizepräsident Dirk Breuckmann (r.).



DEHOGA-Kreisvorsitzender Harz, Jens Lutz, und DEHOGA-Bezirksgeschäftsführer Mark-Alexander Krack im Gespräch mit Vertretern der Grünen bei deren Abgeordneten-Tourismstag.



## 7 PROZENT MWST. AUF SPEISEN

# Ein Unglück folgt dem nächsten



2020 und 2021 ist das Gastgewerbe durch das Corona-Virus in die Knie gezwungen worden. Der erhoffte Aufschwung in 2022 wurde durch den grausamen Ukraine Krieg mit der durch ihn ausgelösten Wirtschaftskrise torpediert. Die schmerzhaft Wahrheit im ersten Halbjahr 2023 ist, dass die Umsätze in unserer Branche inflationsbereinigt immer noch um mehr als 10 Prozent hinter dem Vorkrisenjahr 2019 zurückliegen.

In dieser Situation werden wir mit der Verweigerung von großen Teilen der Politik konfrontiert, die schwierige Lage, in der das Gastgewerbe national steckt, zu registrieren. Dies schmerzt umso mehr, als wir bislang annehmen durften, dass Bundeskanzler Scholz und Finanzminister Lindner sich für unser Anliegen, die 7 Prozent MwSt. auf Speisen über den 31. Dezember 2023 hinaus beizubehalten, vorbehaltlos stark machen.

Die Anhebung der 7 Prozent MwSt. auf 19 Prozent würde eine Branche treffen, die coronabedingt bis 2021 ca. 3.000 Unternehmen allein in Niedersachsen verloren hat und damit von ca. 20.500 auf 17.500 Unternehmen geschrumpft ist. Die letzte bundesweite Umfrage des DEHOGA zur wirtschaftlichen Situation des Gastgewerbes hat schonungslos Fakten ans Licht gefördert, die erschüttern.

Unsere Branchenumsatzrendite ist bedingt durch die Kostensteigerungen z.B. in den Bereichen Energie, Wareneinkauf und Personal von um die 10 Prozent auf unter 5 Prozent abgerutscht, weil die Abwälzung dieser Kostensteigerungen auf unsere Gäste nur zum Teil erfolgreich war.

Wenn wir nun auf den 1. Januar 2024 unsere Gäste bei den Restaurantumsätzen mit einer Kostensteigerung von 12 Prozent konfrontieren müssen, weil die Mehrwertsteuer auf Speisen wieder auf 19 Prozent ansteigt, dürften viele der Gäste mit weiterer Konsumverweigerung reagieren und zum Teil wohl auch müssen. Spätestens dann werden viele unserer KollegInnen die Entscheidung treffen müssen, die Branche aus Rentabilitätsgründen zu verlassen. Unsere letzte Umfrage geht davon aus, dass das in Niedersachsen allein weitere 1.000 Unternehmen betreffen könnte.

Wir brauchen die Unterstützung der Politik. Es ist eine Frage der Fairness und Wettbewerbsgleichheit die Besteuerung von Speisen in der Gastronomie bei 7 Prozent zu belassen, wenn 23 Staaten in Europa ebenfalls einen reduzierten Mehrwertsteuersatz auf Speisen erheben. Treten Sie an Ihre Politiker aber auch an Ihre Gäste heran und machen Sie deutlich, was die Änderung des Mehrwertsteuersatzes für sie bedeuten wird.

Eine Branche, die bis vor Kurzem eine Wachstumsbranche war, würde nachhaltig geschädigt.

Ihr  
Detlef Schröder  
Präsident des DEHOGA Niedersachsen

## Inhaltsverzeichnis

Tourismustag Niedersachsen	4	Fett-Klau	10	Zeiterfassung mit Gastromatic	15	Lüneburg	31
<b>JUNGER DEHOGA</b>		12 Tage. 12 Jobs.	11	<b>RECHT UND RAT</b>	16	Braunschweig	34
Herbst-Arbeitskreis	5	<b>ENERGIE</b>		Impressum	17	Osnabrück	36
		Energieeffizienz	12				
Robotik im Gastgewerbe	6	Mehr Bio	12	Freisprechungen	18	Märkte / Produkte / Immobilien	38
hogarente	7	Klimabewusst Zukunft gestalten	13	<b>BEZIRKSVERBÄNDE</b>			
Deutschland rettet Lebensmittel	8	CO2-Fußabdruck	13	Hildesheim	25	Branchentermine	
Kilian – die ChatGPT-Alternative	8	DEHOGA Umwelt-Check	14	Hannover	26	auf der Rückseite!	
ChatGPT im Gastgewerbe	9						

PERSÖNLICHER, NACHHALTIGER, INTELLIGENTER –  
PERSPEKTIVEN FÜR DEN TOURISMUS DER ZUKUNFT

# 20. Tourismustag Niedersachsen am 7. und 8. November auf Borkum

Die Tourismusbranche unterliegt einem stetigen Wandel. Gesellschaftliche Megatrends wie Neo-Ökologie, Silver Society, Individualisierung oder New Work haben dabei direkten Einfluss auf die Art, wie Menschen reisen. Sie bieten der Branche neue Chancen, stellen sie aber gleichzeitig vor enorme Herausforderungen. Wie kann die Branche mit dem zunehmenden Personalmangel im Tourismus umgehen? Wie gelingt Unternehmen und Destinationen der Wandel zu mehr Nachhaltigkeit? Wie kann künstliche Intelligenz für die touristische Entwicklung genutzt werden? Diese Fragen werden beim Tourismustag Niedersachsen am 7. und 8. November 2023 auf Borkum diskutiert. Unter dem Motto „Persönlicher, nachhaltiger, intelligenter – Perspektiven für den Tourismus der Zukunft“ treffen sich Touristiker, Unternehmer, Politiker und alle am Tourismus in Niedersachsen Interessierten zum mittlerweile 20. Tourismustag Niedersachsen in der Kulturinsel auf Borkum.

„Durch die Einschränkungen der Coronapandemie, die Energiekrise, die Inflation und außenpolitische Entwicklungen steht die

Tourismuswirtschaft heute vor großen Unsicherheiten. Es bleibt abzuwarten, wie sich Trends und Reiseverhalten weiterentwickeln und wie sich diese in Zukunft auf die Betriebe in Niedersachsen auswirken. Dass wir in diesem Jahr bereits den 20. Tourismustag durchführen, zeigt die große Bedeutung der Branche für Niedersachsen. Auch in diesem Jahr freuen wir uns, Wirtschaftsminister Olaf Lies bei der Veranstaltung zu begrüßen, der den Teilnehmern in einer Podiumsdiskussion zur aktuellen Lage des Tourismus Rede und Antwort stehen wird. Daneben gibt es spannende Vorträge und Foren rund um die aktuellen Trends in der Branche: KI, Personalmangel und Nachhaltigkeit sind dabei nur einige Schlagworte“, freut sich Kerstin Kontny, Tourismussprecherin der IHK Niedersachsen (IHKN) auf die Veranstaltung.

Am ersten Veranstaltungstag steht der politische Austausch im Vordergrund, bevor es beim Rahmenprogramm darum geht, Borkum zu entdecken und den Abend gemeinsam im Strandhotel Hohenzollern ausklingen zu lassen.

Der zweite Tag startet mit fachlichem Input. Dazu konnten die Organisatoren u.a. den Tourismusexperten Florian Bauhuber von Realizing Progress für eine Keynote zum Thema „Re-Thinking Tourism: Wir können auch anders!“ gewinnen. Anschließend wird Dr. Dirk Schmücker vom Institut für Tourismus- und Bäderforschung in Nordeuropa (NIT) zu den „Trends der Urlaubsnachfrage – alles wieder so wie früher?“ sprechen. In insgesamt sechs Foren haben die Teilnehmer außerdem die Möglichkeit, sich mit unterschiedlichen Themen vertiefend zu beschäftigen. Hier stehen die Themen „Personalmangel im Tourismus – wie können wir damit umgehen?“, „Gemeinwohl – ein Ansatz für die nachhaltige Destinationsentwicklung“, „Revolution KI – erfolgreiches Gastgeber-Marketing mit ChatGPT & Co!“, „New Work – neue Ansätze für neue Mitarbeitende“, „Nachhaltigkeit im Unternehmen – innovative Ideen aus der Praxis“ und „Smart Tourism – mit KI zu einem nachhaltigen Besuchermanagement“ zur Auswahl.

Neben politischen Diskussionen und fachlichem Input bleibt den Teilnehmern bei der zweitägigen Veranstaltung ausreichend Gelegenheit, sich untereinander auszutauschen und zu vernetzen. Ausführliche Informationen zum Tagungs- und Rahmenprogramm sowie die Möglichkeit zur Anmeldung sind unter [www.tourismustag-niedersachsen.de](http://www.tourismustag-niedersachsen.de) zu finden.

Der Tourismustag Niedersachsen wird alle zwei Jahre von der IHK Niedersachsen durchgeführt. Partner des 20. Tourismustags Niedersachsen sind der DEHOGA Niedersachsen, die TourismusMarketing Niedersachsen GmbH, der Heilbäderverband Niedersachsen und der Tourismusverband Niedersachsen sowie die kommunalen Spitzenverbände. ◀



HERBST-ARBEITSKREIS IN WARDENBURG

# Essentrends der Zukunft und Employer Branding

Wie sieht die Speisekarte der Zukunft aus? Regional oder Bio? Vegan oder Flexitarier? Insekten oder plant based? Diskutiert mit uns am 5. November während des Junioren-Herbstarbeitskreises über die Trends der Zukunft und über die gestiegenen Anforderungen in der Küche. Worauf müssen wir uns einstellen? Kann man das alles noch schaffen?

Am zweiten Tag des Arbeitskreises (6. November 2023) folgt ein ganztägiges Seminar zum Employer Branding. Es werden Grundlagen, Strategien, Methoden, Werkzeuge und Praxiserfahrungen für erfolgreiches Employer Branding aufgefrischt, erweitert und vertieft.

Ziel ist es, eigene Strategien zur Mitarbeiterbindung und Mitarbeitergewinnung zu entwickeln und erfolgreich umzusetzen. Dabei wird der geänderte Arbeitsmarkt durchleuchtet und erläutert, welche Arbeitszeitmodelle es gibt und wo sie umsetzbar sind. Die Teilnehmer diskutieren darüber, worauf es in den kommenden Jahren bei der Mitarbeiter- und Teamentwicklung ankommt.

Außerdem soll das Zusammenspiel von Hotel und Gastronomiemarke, Menschen im Unternehmen, Mitarbeitergewinnung, Mitarbeiterbindung, Suchmaschinenmarketing, Social Media und vieler weiterer Faktoren in der neuen Arbeitswelt erkannt werden. Die Teilnehmer werden sensibilisiert, wie sie die veränderten Marktbedingungen als Chance nutzen können.

Es werden Antworten gefunden auf die Fragen:

- Wie kann man mit pfiffigem und vernetztem Employer Branding immer wieder neue Bewerbungen erhalten und das Team auf ein ganz neues Niveau bringen?
- Wie kann man Mitarbeiter zu authentischen Werbebotschaftern machen und als Arbeitgebermarke Strahlkraft entwickeln?

Das Seminar ist wie immer praxisorientiert. Die erlernten Fähigkeiten, Instrumente und Methoden sind sofort im Unternehmen anwendbar. ◀



**EDNA QUALITÄT ist unsere MISSION**

**Laugenvielfalt**

Art. 1070\*  
**Laugenkonfekt, 4-fach sortiert**  
vorgegart

Art. 2682\*  
**BB-Brezel-Brioche Burger**  
fertig gebacken

Art. 1989\*  
**FF-Laugenbagel**  
fertig gebacken

Die **EDNA App**  
Mit schnell und einfach mit der EDNA App bestellen!

Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Großhändler, im C+C Markt oder direkt bei EDNA!

**EDNA.de GEBÜHRENFREI!**  
Tel. 0 800 722 722 4  
Fax 0 800 722 722 5

Info@edna.de

EDNA Immobilien & GmbH  
Lindemannstraße 10  
30854 Garbsen  
Tel. 05131 227 222 101  
www.edna.de

\* Weitere Informationen unter: www.edna.de  
Zur EDNA-App: www.edna.de/app  
© 2023 EDNA Immobilien & GmbH  
Alle Rechte vorbehalten. EDNA ist eine Marke der EDNA Immobilien & GmbH. EDNA ist ein eingetragenes Warenzeichen der EDNA Immobilien & GmbH. EDNA ist ein eingetragenes Warenzeichen der EDNA Immobilien & GmbH. EDNA ist ein eingetragenes Warenzeichen der EDNA Immobilien & GmbH.

# Modellprojekt TROIA

## TAKTILE ROBOTIK IM ARBEITSUMFELD

„Wann gehen wir endlich wieder in das Restaurant mit dem lustigen Roboter?“ So oder ähnlich dürften mittlerweile Kinder vielerorts in Niedersachsen klingen. Der Grund liegt darin, dass immer mehr Restaurants und Gaststättenbetriebe auf Roboterassistenten im Service- und Gastrobereich setzen und die „lustigen Gesellen“ mit einem fröhlichen Augenzwinkern und einem stets freundlichen „Guten Appetit!“ die Speisen direkt an die Tische der Gäste bringen. Die Zukunftstechnologien Robotik und Künstliche Intelligenz haben Einzug in Niedersachsens Hotel- und Gaststättengewerbe erhalten!

Doch was macht den „Kollegen Roboter“ aus? In seinem kontinuierlichen Einsatz zwischen Küche und Restaurant legt er an einem Tag unzählige Kilometer zurück, ohne dabei müde zu werden. Dabei entlastet er die Servicekräfte und ist neben den leckeren Speisen zudem ein echter Hingucker für Jung und Alt.



Ersetzen irgendwann die agilen Helfer den Menschen? „Nein, das wird nicht der Fall sein,“ so Leif Griga, Projektleiter bei der gemeinnützigen Robokind Stiftung mit Sitz in Hannover. „Roboter sind Assistenten des Menschen und unterstützen und schützen die Fachkräfte bei ihrer Arbeit; insbesondere bei sich wiederholenden und schwierigen Tätigkeiten; aber sie werden den Menschen nie ersetzen.“ Leif Griga kennt die Ängste und Vorbehalte in den Köpfen der Gesellschaft gegenüber den neuen Schlüsseltechnologien Robotik und KI aus seiner täglichen Projektstätigkeit. Mit seinem Team leistet er umfassende Aufklärungs- und Sensibilisierungsarbeit im Kontext der Fachkräftesicherung und -stärkung.

Die im Jahr 2018 gegründete gemeinnützige Robokind Stiftung verfolgt mit ihrem Stiftungsgedanken und ihren von der Region Hannover, dem niedersächsischen Sozialministerium und dem europäischen Sozialfonds geförderten Projekten eine nachhaltige und langfristige Fachkräftestrategie zur Stärkung der Region Hannover, des Fachkräftebündnisses Leine-Weser und des Landes Niedersachsen.

In ihrem laufenden ESF Modellprojekt TROIA – Taktile Robotik im Arbeitsumfeld richtet sich die Robokind Stiftung insbesondere auch an das niedersächsische Hotel- und Gastrobereich, um die Zukunftstechnologien Robotik und Künstliche Intelligenz direkt in die Unternehmen zu transportieren. Dem Fachkräftemangel soll somit proaktiv entgegen gewirkt und gleichzeitig die Attraktivität der (Ausbildungs-)betriebe gestärkt werden. Ein besonderer Schwerpunkt im Projekt liegt auf der Tandembildung durch Fachkraft und Azubi (Roboscouts).

Zusammen mit den Betrieben entwickeln die ExpertInnen der Robokind Stiftung anwendungsorientierte und praxisnahe Qualifizierungsprogramme. Dabei unterstützt Robokind, die jeweiligen Prozesse und Geschäftsfelder

auf die neuen Zukunftstechnologien anzupassen. So kann zum Beispiel ein kollaborativer Roboter auch bei der Zubereitung der Speisen (z.B. Portionieren), der Reinigung von Geschirr sowie bei der Müll- und Abfalltrennung und vielen weiteren sich wiederholenden und kräftezehrenden Tätigkeiten unterstützen.

In ihrem breiten Aktionsradius begleitet die Robokind Stiftung darüber hinaus Informationsabende und Netzwerkveranstaltungen mit Impulsvorträgen und live Demo-Vorführungen direkt am Roboter, um die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten von kollaborativer Robotik aufzuzeigen. Unterstützt wird die Robokind Stiftung bei ihren Events von ihrem „Barkeeper“, einem kollaborativen Roboter, der den Gästen ihre Cocktails mixt. ◀



### E-SERVICE

Das Projekt läuft bis Februar 2025. Interessierte Hotel- und Gastrobetriebe werden aktiv aufgerufen, sich direkt unter [www.roboscouts.de](http://www.roboscouts.de) anzumelden. Die Teilnahme an der Projektinitiative ist kostenfrei.

Weitere Informationen über die Projekt- und Stiftungsarbeit der Robokind Stiftung finden Sie unter: [www.robokind.de](http://www.robokind.de)

# Die Branchenlösung

## hogarente plus

### DAS GESAMTLÖSUNGSPAKET ZUR BETRIEBLICHEN ALTERSVERSORGUNG

Im Alter finanziell unabhängig sein und den gewohnten Lebensstandard halten – vor dem Hintergrund zunehmender Kürzungen in der gesetzlichen Rente gar nicht so einfach. Daher bedarf es auch für Ihre Branche einer zusätzlichen Absicherung für das Alter, um sich auch später noch alle Wünsche erfüllen zu können. Eine betriebliche Altersversorgung bietet hier zu eine hervorragende Ergänzung.

Die Tarifvertragsparteien DEHOGA und NGG haben gemeinsam mit der SIGNAL IDUNA die Branchenlösung „hogarenteplus“ umgesetzt. So ist Ihr Arbeitgeber in der Lage, für alle

Mitarbeitenden eine passgenaue betriebliche Altersversorgung einzurichten – und das alles einfach, schnell und online.

#### Ihre Vorteile

Die hogarenteplus ist ein spezielles Produkt für die Hotellerie und Gastronomie. Sie vereint Sicherheit durch umfassende Garantien mit den Chancen der Kapitalmärkte, sowie eine Altersrente und Leistungen für den Todesfall. Sie setzt sich aus drei Bestandteilen zusammen:

- Tariflich festgelegter Arbeitgeberbeitrag in Höhe von 240 Euro für Vollzeitbeschäftigte (Teilzeitbeschäftigte erhalten den Beitrag anteilig)
- Einer von Ihnen zusätzlichen, freiwilligen Entgeltumwandlung
- Zusätzlich 16 Prozent Arbeitgeberzuschuss auf Ihre freiwillig eingezahlten Beiträge

In dem digitalen Arbeitnehmer-Infoportal erhalten Sie einen schnellen Überblick über die persönliche Versorgungssituation. Mit wenigen Eingaben können Sie ganz einfach Ihre gesetzliche Rente ermittelt werden.

Zusätzlich zeigt der Rechner auf, welche weiteren Leistungen die hogarenteplus bieten kann. Denn die betriebliche Altersversorgung rechnet sich – ganz besonders bei Nutzung der zusätzlichen freiwilligen Entgeltumwandlung aus dem Bruttoeinkommen:

	Betrag, der in die zusätzliche Rente fließt	Reduzierter Aufwand
Arbeitgeberbeitrag	240,00 €	0 €
Freiwillige Entgeltumwandlung aus dem Bruttoeinkommen	600,00 €	600,00 €
Steuer- und Sozialabgabensparnis (40%) <sup>1)</sup>	—	-240,00 €
Zusätzlicher Arbeitgeberzuschuss von 16% zur Entgeltumwandlung	96,00 €	0 €
	<b>= 936,00 €</b>	<b>= 360,00 €</b>

<sup>1)</sup>Vollzeitbeschäftigte Person bei einem angenommen individuellen Steuersatz von 20% und Arbeitnehmerbeiträgen zur Sozialversicherung von rund 20%.

**SIGNAL IDUNA**   
füreinander da

## Ihre Altersvorsorge mit Spareffekt: die hogarenteplus.

Profitieren Sie von den vielen Vorteilen der hogarenteplus: Sie zahlen einfach einen Teil Ihres Gehaltes ein und sparen dadurch Steuern und Sozialabgaben.

Und es kommt noch besser! Ihr Arbeitgeber fördert Ihre hogarenteplus mit einem Zuschuss von 16% des von Ihnen gewählten Beitrages.



Einfach QR-Code scannen und informieren.



#### Persönliche und individuelle Beratung

Auf eine persönliche und individuelle Beratung muss trotz der digitalen Services aber nicht verzichtet werden. Qualifizierte Beraterinnen und Berater hogarenteplus beraten Sie gern.

Weitere Informationen finden Sie auf [www.hogarenteplus.de](http://www.hogarenteplus.de).

# Deutschland rettet Lebensmittel

VOM 29. SEPTEMBER BIS 6. OKTOBER FINDET UNTER DEM MOTTO „DEUTSCHLAND RETTET LEBENSMITTEL“ DIE VIERTE BUNDESWEITE AKTIONSWOCHE STATT.

Gemeinsam mit den Bundesländern und weiteren Partnern bietet das Forum United against Waste auch in diesem Jahr wieder eine Plattform für zahlreiche Aktionen rund um das Thema Lebensmittelverschwendung. Mit verschiedenen Vor-Ort-Aktionen und digitalen Formaten können sich alle Unternehmen aus Gastronomie und Hotellerie bundesweit für das Thema Lebensmittelwertschätzung stark machen.

**Schwerpunkt Portionsgrößen:  
Kochen und Essen nach Maß**



Der Schwerpunkt liegt 2023 auf „Kochen und Essen nach Maß“. Dabei soll gezeigt werden, wie mit passenden Portionsgrößen die Lebensmittelverschwendung

reduziert werden kann. Der zweitgrößte Grund für die Entstehung von Lebensmittelabfällen in Privathaushalten ist das Kochen zu großer Mengen: Häufig kochen

wir zu viel oder nehmen uns zu große Mengen auf den Teller. Gemeinsam mit Kantinen und Mensen der Gemeinschaftsverpflegung soll deshalb verstärkt auf passende Portionsgrößen aufmerksam gemacht werden. ◀

## E-SERVICE

Alle Infos und mitmachen auf: <https://www.zugutfuerdie-tonne.de/unsere-aktivitaeten/aktionswoche-deutschland-rettet-lebensmittel>

# Kennen Sie Kilian?

## DIE CHATGPT-ALTERNATIVE FÜR DAS GASTGEWERBE

Kilian ist der erste digitale Marketingassistent auf Basis Künstlicher Intelligenz, der speziell für die Hotellerie und Gastronomie entwickelt und trainiert wurde.

Ob Angebote, Bewertungsmanagement, Social Media, Website-Optimierung, Newsletter oder Recruiting – Kilian schreibt, übersetzt, analysiert, optimiert, ver-

gleicht und unterstützt bei vielen täglichen Aufgaben.

Den Nutzern von Kilian stehen über 200 praxistaugliche Vorlagen jederzeit zur Verfügung. In wenigen Sekunden erhalten sie maßgeschneiderte Texte, wertvolle Marketingstrategien und praxistaugliche Checklisten. Das Besondere dabei: Kilian berück-

sichtigt bei der Generierung von Texten die individuellen Unternehmensdaten und den Sprachstil – Nutzer erhalten also speziell auf ihr Hotel oder Restaurant trainierte Ausgaben.

Ein weiterer Mehrwert ist der „Impuls des Tages“. Dieser täglich variierende Marketing-Impuls liefert praxistaugliche Ideen, Tipps und Handlungsempfehlungen für die tägliche Arbeit im Betrieb.

Entwickelt wurde Kilian von der Marketingagentur creazwo – Partner des DEHOGA Niedersachsen, die mit ihrem 23-köpfigen Team auf das Gastgewerbe-Marketing spezialisiert ist. ◀

Kilian ist ein von der Marketingagentur Creazwo entwickelter digitaler Marketingassistent.

## INFO-SERVICE

Sie möchten Kilian kostenlos und unverbindlich ausprobieren?

Als DEHOGA Niedersachsen Mitglied erhalten Sie exklusiv einen 14-tägigen Testzeitraum mit einem Freikontingent von 10.000 Wörtern.

Nutzen Sie den **Gutscheincode „DEHOGA-NDS“** bei Ihrer Registrierung auf <https://app.kilian.ai/de/registration>, um dieses exklusive Angebot wahrzunehmen und Kilian kennenzulernen.

Weitere Infos zu Kilian unter [www.kilian.ai](http://www.kilian.ai)





# ChatGPT im Gastgewerbe

## GROSSES INTERESSE AM ONLINESEMINAR

In sechs gut besuchten Onlineschulungen konnten sich die DEHOGA-Mitglieder zum Thema Künstliche Intelligenz einen Eindruck von ChatGPT als fortschrittlicher KI-Textgenerator verschaffen. Referent Markus Michels vom DEHOGA-Partner creazwo aus Osnabrück begann seinen Vortrag mit Definition und Geschichte der künstlichen Intelligenz, die bereits 1956 begonnen hat. Die breite Öffentlichkeit ist erstmalig auf die künstliche Intelligenz aufmerksam geworden, als ein Schachcomputer den damaligen Schachweltmeister geschlagen hat. Für die Allgemeinheit selbst wurde mit dem Sprachassistenten Siri auf dem iPhone die Welt der künstlichen Intelligenz geöffnet. „Mit GPT-4 ist in 2023 die bei weitem leistungsfähigste KI entwickelt worden“, so Michels. „Um qualifizierte Texte zu erstellen, wurde die Software mit riesigen Mengen an Textdaten trainiert.“

Vor dem praktischen Einstieg wurde zunächst das Thema Datenschutz und Ethik beleuchtet, da die Firma Open AI in den USA sitzt und entsprechend nicht mit der Datenschutzgrundverordnung auf EU-Ebene abgestimmt ist. Auch das Thema Urheberrecht ist noch nicht geklärt.

„Die KI hilft und unterstützt Sie, wird aber niemals den Menschen ersetzen.“

Richtig spannend wurde es, als Markus Michels den Teilnehmern demonstrierte, wie man sich bei ChatGPT einloggt und dort Texte generiert. „Für das Erstellen von einfachen Texten oder Posts für Social Media eignet sich die kostenfreie Lösung“ so Michels. Im weiteren Verlauf ging Michels auf Nutzen und Risiken des Einsatzes einer künstlichen Intelligenz ein und wies auf unzureichendes Urteilsvermögen sowie Unzuverlässigkeit bei Fakten hin. „Sie müssen immer den Text le-

sen und niemals den Text 1:1 nutzen“, mahnte Michels. „Die KI hilft und unterstützt Sie, wird aber niemals den Menschen ersetzen.“

Im weiteren Verlauf nannte Markus Michels auch Alternativen zu ChatGPT, u. a. Bing Chat, der mit Hilfe der Bingsuche komplexe Fragen beantworten sowie Bilder und Videos anzeigen kann. Weitere Alternative wäre der Textgenerator Jasper, der sich auf Marketingtexte spezialisiert hat und der Google-eigene Chat Bard, der für vielfältige Unterhaltungen kreiert wurde. Als direkte Branchenlösung für Hotellerie und Gastronomie bietet sich Kilian an, der direkt mit Unternehmensdaten trainiert werden kann und auch für Einsteiger sofort nutzbar ist. Für die Bildgestaltung bieten sich die Tools aus Midjourney oder Blue Willow an, die basierend auf Textbeschreibungen beeindruckende Visualisierungen in verschiedensten Stilen anbieten. Hier können auch Fotografien von Speisen erstellt werden, die hochprofessionell aussehen.

Abschließend erläuterte Markus Michels anhand der Customer Journey die Berührungspunkte des Unternehmens mit den Gästen

während des gesamten Reiseprozesses und an welchen Stellen künstliche Intelligenz eingesetzt werden kann.

Aber auch mahnende Worte fand Markus Michels und fasste diese in kurzen Punkten zusammen:

- jeder Unternehmer benötigt eine Strategie für die Digitalisierung und den Einsatz künstlicher Intelligenz
- eine schrittweise Einführung digitaler oder KI basierter Prozesse oder Services ist sinnvoll
- bei der Umsetzung ist besonders auf die Integration in Arbeitsabläufe und die Akzeptanz bei Gästen und Mitarbeitenden zu achten

„Nutzen Sie die großartigen Möglichkeiten, die Ihnen die Digitalisierung und die aktuellen KI-Systeme schon heute bei der alltäglichen Arbeit bieten können“, beendete Michels seinen spannenden Vortrag. „Sehen Sie Digitalisierung und ihre künstliche Intelligenz als das, was sie sind: Unterstützung, nicht Ersatz des Menschen.“ ◀



# Fett-Klau führt zu finanziellen Einbußen

## TIPPS UND MASSNAHMEN

Unbemerkt und schleichend aber immer mehr greift eine neue Masche um sich. Es geht dabei um sogenannten „Fett-Klau“. Dabei handelt es sich offiziell bereits um organisierte Kriminalität, die dazu führt, mit altem Fett aus der Gastronomie Geld zu verdienen. Firmen transportieren Fett aus der Gastronomie ab, die Gastwirte erhalten dafür kein Geld. Die Firmen verkaufen das Fett allerdings weiter, sodass daraus unter anderem Bio-Öle hergestellt werden. Offensichtlich hat es sich herumgesprochen, dass damit viel Geld zu machen ist.

Jeden Gastwirt kann es treffen, daher werden folgende Maßnahmen empfohlen:

- Mitarbeiterschulung: Stellen Sie sicher, dass nur die Mitarbeiter Zugang haben, die wissen, mit welchen Firmen Sie Abholverträge haben.
- In Ihren Verträgen ist geregelt, wie viel Geld Sie für die Abholung von Altfetten erhalten, sodass Sie gut dokumentieren können, wenn Ihnen auf einmal Fette fehlen.
- Sichern Sie Ihren Fettabscheider oder Ihre Fetttonne so, dass nur berechnete Mitarbeiter Zugang dazu haben, um die Tonne zu entleeren.
- Sensibilisieren Sie Ihre Mitarbeiter über das Risiko von Fett-Klau und dass verdächtige Aktivitäten sofort zu melden sind.
- Sollten Sie einen Fett-Klau auch bei Ihnen feststellen, melden Sie den Vorfall umgehend der örtlichen Polizei, damit sich diese Masche nicht noch weiter ausbreitet. ◀

## Jetzt kommt die Winterlust!

Schon bald sinken die Temperaturen wieder und machen Lust auf Heißgetränke, besonders die fruchtig-würzigen.

Gastwirte können ihren Gästen die gemütliche Jahreszeit mit Nik, Claus, Rosi, Puk, Max und Zap versüßen. Klindworth Winterlust bietet Glühweine aus Weiß- und Rotwein oder neu auch aus Roséwein sowie winterlich-gewürzte Punsche ohne Alkohol. Im Gebinde-Mix aus 1,0 Liter Glas-Mehrweg, 10 Liter Bag-in-Box, 30 Liter KEG oder 1.000 Liter Tank findet jeder Gastwirt garantiert seine Lösung für Veranstaltungen.

Auch sollte man schon jetzt Ready-to-Drink Cocktails für Weihnachts- und Silvesterfeierlichkeiten planen. Denn nicht immer steht ein Profi-Barkeeper zur Verfügung. Die fertig gemixten Cocktails von Cocktail Plant sind



die superleckere und unkomplizierte Alternative. Gastwirte können ihre individuelle Cocktaillkarte aus 11 verschiedenen Drinks unter [www.cocktail-plant.de](http://www.cocktail-plant.de) zusammenstellen.

### Kontakt:

Niehoff's Vaihinger Fruchtsaft GmbH  
[info@nvf-marken.de](mailto:info@nvf-marken.de)  
 Tel. 06841 150-1500

# 12 Tage. 12 Jobs.

## TILMAN KUBAN WIRBT FÜR AUSBILDUNG

„12 Tage. 12 Jobs.“ Unter diesem Motto hat der CDU-Bundestagsabgeordnete Tilman Kuban kürzlich im Rahmen seiner gleichnamigen Job-Tour unter anderem für eine Ausbildung im Bereich der Hotellerie und Gastronomie geworben. „Wir spüren den Fachkräftemangel mittlerweile überall, deshalb ist es mein Ziel, mehr junge Menschen für die vielfältigen Ausbildungsmöglichkeiten zu begeistern. Es muss nicht immer ein Studium sein.“, betont der 36-jährige Parlamentarier. In 12 Tagen stellte er daher in 12 Städten seines Wahlkreises 12 Ausbildungsberufe vor und arbeitete aktiv im jeweiligen Job mit. So packte Herr Kuban etwa auch im Hotel Haase in Laatzten mit an.

In vielen Branchen wird händeringend nach Personal gesucht, und Kuban will junge Menschen begeistern, aber auch selbst sehen, wie der Arbeitsalltag aussieht. Der anstehende Ausbildungsstart sei deshalb der geeignete Zeitpunkt für die Tour gewesen. „Viele junge Menschen wollen etwas bewegen, suchen in diesem oder im nächsten Jahr noch nach einer geeigneten beruflichen Zukunft. Gleichzeitig bleiben viele Ausbildungsstellen unbesetzt. Hier müssen wir besser werden.“ ◀



Tilman Kuban, MdB, packt im Hotel Haase mit an und wirbt für die Ausbildung im Gastgewerbe.



**GRATIS Versand**

**OHNE Mindestbestellwert**

**Art. 35010\***  
**HUG Snack-Tartelettes, 7 cm**  
Maße: Ø 7,0 x H 2,0 cm  
Gewicht: 13,8 g, 140 St. / Kt.

**Art. 70165\***  
**Biskuitboden, hell**  
Maße: L 38,0 x B 56,0 x H 0,7 cm  
Gewicht: 380 g, 12 St. / Kt.

**Art. 95733\***  
**Pidy Quiche-Tartelettes, 11,0 cm**  
Maße: Ø 11,0 cm, H 2,5 cm  
Gewicht: 29 g, 48 St. / Kt.

**Art. 11271\***  
**Butter-Windbeutel, 9 cm**  
Maße: Ø 8,5 - 9,5 cm  
Gewicht: 12 g, 96 St. / Kt.

Die **EDNA** App

Jetzt schnell und einfach mit der EDNA App bestellen!

Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Großhändler, im C+C Markt oder direkt bei EDNA!

**EDNA.de**

**GEBÜHRENFREI**

Tel. 0 800 722 722 4  
Fax 0 800 722 722 5

EDNA International GmbH  
Collenhöferstraße 3 · 86441 Zusmarshausen  
E-Mail [info@edna.de](mailto:info@edna.de)

\* Versandkostenfrei & ohne Mindestbestellwert. Lieferung per Paketversand innerhalb von etwa 2 - 5 Werktagen.

Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter [www.edna.de](http://www.edna.de). Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken. Gerne steht Ihnen unsere kostenlose Service-Hotline 0800/7227224 für weitere Informationen zur Verfügung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler. Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servierbeispiele.

September 2023 DEHOGA Magazin 11

## BUNDESFÖRDERUNG

# Energie- und Ressourceneffizienz in der Wirtschaft

Das Förderangebot der „Bundesförderung für Energie- und Ressourceneffizienz in der Wirtschaft“ (EEW) in Form von Zuschüssen bzw. Krediten wurde zum 1. Mai 2023 novelliert und weiter ausgebaut: Mit dem neuen Modul 6 wird bei Kleinunternehmen (höchstens 50 Mitarbeiter und 10 Mio. Euro Jahresumsatz) der Austausch vorhandener Produktionsanlagen (z.B. Öfen), die mit Erdgas, Kohle oder Mineralöl betrieben werden, durch elekt-

risch oder mit erneuerbaren Energien betriebene Neuanlagen gefördert. Förderfähig ist auch die entsprechende Umrüstung von Bestandsanlagen.

Mit Modul 2 werden Maßnahmen zur Prozesswärmebereitstellung aus Wärmepumpen, Solarkollektoranlagen, Geothermie und Biomasse-Anlagen, gefördert, sofern sie erneuerbare Energiequellen nutzen. Gefördert werden alle Unternehmen, die mehr als

50% der mit der Anlage bereitgestellten Energie als Prozesswärme einsetzen. Gebäudebezogene Maßnahmen, wie beispielsweise Heizungs- oder Lüftungsanlagen, sind von der Förderung ausgeschlossen. Diese können über die Bundesförderung für effiziente Gebäude (BEG) gefördert werden.

Weitere Informationen zum EEW-Förderprogramm und zur Antragstellung finden Sie beim Bundesamt für Wirtschaft und

Ausfuhrkontrolle (BAFA): <https://kurzelinks.de/gzyk>

Eine kompakte Übersicht über alle Bundesförderprogramme für Unternehmen im Bereich Energie- und Ressourceneffizienz (inkl. EEW und BEG) finden Sie beim Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK) unter: <https://kurzelinks.de/0o1x> ◀

## Für mehr Bio in Restaurants, Kantinen und Mensen

### BMEL fördert die Beratung von Unternehmen in der Außer-Haus-Verpflegung zum Einsatz ökologisch erzeugter Lebensmittel

Die Bundesregierung hat sich zum Ziel gesetzt, den Anteil von Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung zu erhöhen. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) fördert daher ab sofort die Beratung von Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung, die ihr Speisenangebot nachhaltiger und gesünder gestalten wollen und dafür Bio-Lebensmittel in ihr Speisenangebot neu aufnehmen oder deren Anteil am Gesamtwareneinsatz ausweiten möchten.

Als Zielgruppe werden ausdrücklich auch Hotels, Restaurants und die Gemeinschaftsverpflegung genannt.

Unternehmen, die mit Bio in ihren Küchen starten oder den Öko-Anteil auf mindestens 30 Prozent des monetären Wareneinsatzes erhöhen wollen, können finanzielle Unterstützung bei der Beratung und Mitarbeiterschulung beantragen. Es können sowohl Unternehmen beraten werden, die bereits bio-zertifiziert sind, als auch solche, die eine Bio-Zertifizierung anstreben. Bezuschusst werden maximal 80 Prozent der Beratungskosten. Der Förderungsbetrag beläuft sich auf 35.000 Euro.

Projektanträge können bis zum 31.12.2027 bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung eingereicht werden. Die Anträge sind bis spätestens zwei Monate vor der ersten Beratung einzureichen. ◀

### E-SERVICE

Weitere Informationen und die Anträge finden Sie unter [www.bundesprogramm.de/beratungsfoerderung-ahv](http://www.bundesprogramm.de/beratungsfoerderung-ahv)



# Klimabewusst Zukunft gestalten

## ZUSAMMENARBEIT MIT DER TOURISMUSMARKETING NIEDERSACHSEN ZUM THEMA KLIMAPAKT VERSTÄRKT

Im Juli 2023 trafen sich Vertreter der Fachgruppe Gaststätten des DEHOGA Niedersachsen mit der TourismusMarketing Niedersachsen GmbH (TMN), die die Umsetzung der Ziele des „Klimapakt Niedersachsen“ forciert. Ziel des Gespräches war es, Möglichkeiten der weiteren Zusammenarbeit zu finden, um das Projekt „Klimabewusst Zukunft gestalten“ innerhalb des DEHOGA weiterzutragen und die niedersächsischen Tourismusträger zu informieren.

„Es ist wichtig, dass sich unsere Mitglieder die Bedeutung des Themas für ihren betrieblichen Erfolg bewusst machen und wir ihnen Hilfe-

stellung bei diesem komplexen Thema geben“, verdeutlicht der Vorsitzende der Fachgruppe Gaststätten, Roger Burkowski, die noch engere Zusammenarbeit. Die Herausforderungen an die Unternehmer seien schon heute sehr hoch, so dass das wichtige Thema Klimaschutz in den Hintergrund gedrängt wurde.

„Besonders der positive Ansatz, den die TMN für die Aufbereitung des Themas gefunden hat, ist beeindruckend“, so DEHOGA-Vizepräsident Dirk Breuckmann. Dieser positive Ansatz soll als Basis für die Information der DEHOGA-Mitglieder dienen, so dass diese dann auch tatsächlich einige Ideen und Anre-

gungen in ihren Betrieben umsetzen und so ihren Teil zum Klimaschutz beitragen.

Sowohl TMN-Vertreter als auch DEHOGA-Vertreter waren sich einig darüber, dass eine enge Zusammenarbeit enorme Impulse bringt, da die Werkzeuge und Möglichkeiten auf den Seiten der TMN sehr gut aufbereitet sind. Sie sollen für die DEHOGA-Mitglieder als „kleine Häppchen“ aufbereitet und kommuniziert werden. Dabei sollen die einzelnen Bausteine als Snack-Content aufgebaut werden. Auch kleine Erklärvideos sind in Vorbereitung. Best-Practice Beispiele für alle Varianten sollen gefunden werden und als Motivation für alle anderen Unternehmer dienen. ◀



v.l. Roger Burkowski, Renate Mitulla, Sarah Schulz, Thorsten Glaß, TMN, Lisa-Marie Braun, TMN, Nico Winkelmann, Dirk Breuckmann

## Unterstützung bei der Berechnung des CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks

Die Viabono GmbH, unterstützt durch den DEHOGA Bundesverband, bietet Betrieben aus Hotellerie und Gastronomie eine unkomplizierte Berechnung des betrieblichen CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks an.

Dazu werden die betrieblichen CO<sub>2</sub>-Emissionen in den Bereichen Mobilität, Gebäude, Food

& Beverage, Print, Reinigung/ Wäsche sowie Sonstiges ermittelt. Die Einordnung in eigens von Viabono entwickelte Klimaeffizienzklassen sowie die Darstellung der CO<sub>2</sub>-Emissionen pro Gast/Übernachtung ermöglicht den Vergleich mit anderen Betrieben. Darüber hinaus stellt Viabono eine Auswertung des

CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks nach Scopes, basierend auf dem greenhouse gas protocol (ghg), aus.

Mit dem DEHOGA Umweltcheck ausgezeichnete Betriebe zahlen für den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck 390 Euro zzgl. MwSt. Die reguläre Gebühr liegt bei 490 Euro zzgl. MwSt. ◀

### E-SERVICE

Mehr Informationen und weitere Tipps erhalten Sie unter

[www.energiekampagne-Gastgewerbe.de](http://www.energiekampagne-Gastgewerbe.de)

## DEHOGA UMWELT-CHECK

## Kastens Hotel Luisenhof ausgezeichnet

Als erstes Hotel in der Stadt Hannover wurde jetzt das Kastens Hotel Luisenhof mit dem DEHOGA Umwelt-Check ausgezeichnet. Hoteldirektor Michael Rupp konnte die Urkunde mit der offiziellen Auszeichnung in Silber von DEHOGA-Geschäftsführerin Renate Mitulla in Empfang nehmen. Zusammen mit dem Leiter der



Haustechnik, Detlef Gedeik, freut sich Michael Rupp über die Auszeichnung. „Mit der Teilnahme am DEHOGA Umwelt-Check haben wir jetzt eine detaillierte Auswertung unserer Kennziffern, die unser betriebliches Umweltsengagement zeigen und einen Vergleich mit anderen, gleichartigen Betrieben ermöglichen“, so Rupp.

Hoteldirektor Michael Rupp (Mitte) und Detlef Gedeik, Leiter Haustechnik, nehmen die Urkunde für den Umwelt-Check von DEHOGA-Geschäftsführerin Renate Mitulla entgegen.

Darüber hinaus erhält der Betrieb Tipps und Hinweise zur weiteren Optimierung seiner umweltbewussten Betriebsführung und zur Ausschöpfung von Einsparpotenzialen.

Der „DEHOGA Umweltcheck“ wird durchgeführt von den unabhängigen, anerkannten Fachorganisationen adelphi gGmbH und Viabono GmbH mit Unterstützung des Bundesministeriums für Umwelt. Die Auszeichnung hat eine Gültigkeit von zwei Jahren. ◀

## Ihre Energieberater in Niedersachsen

## OSNABRÜCK-EMSLAND / GRAFSCHAFT BENTHEIM / WESER-EMS / OSTFRIESLAND



Carsten Mücke  
Mücke Energieberatung

Eschenweg 36b  
49088 Osnabrück  
Telefon 0541 91194115

[info@muecke-energieberatung.de](mailto:info@muecke-energieberatung.de)  
[www.muecke-energieberatung.de](http://www.muecke-energieberatung.de)

## LÜNEBURG / STADE / BRAUNSCHWEIG / NÖRDLICHER BV LAND BRAUNSCHWEIG-HARZ



Torsten Merker  
blueContec GmbH

Gretchenstr. 40  
30161 Hannover  
Mobil 0157 76131998

[t.merker@bluecontec.de](mailto:t.merker@bluecontec.de)  
[www.bluecontec.de](http://www.bluecontec.de)

# Kluge Zeiterfassung mit Gastromatic

## ARBEITSZEITEN DIGITAL UND RECHTSKONFORM ERFASSEN

Seit dem Urteil des BAG zur Arbeitszeiterfassungspflicht stellen sich viele Gastronomen die Frage, wie sie künftig die Arbeitszeiten ihres Teams erfassen sollen, um die rechtlichen Anforderungen zu erfüllen.

Bei der Zeiterfassung sollten, neben der Einhaltung der rechtlichen Vorschriften, auch die Bedürfnisse der Arbeitnehmenden berücksichtigt werden. Deshalb empfiehlt sich die Nutzung eines digitalen Zeiterfassungssystems, wie z. B. gastromatic.



Mit gastromatic werden die Zeiten der Mitarbeitenden digital erfasst sowie Überstunden und Zuschläge automatisch berechnet. Durch die digitale Stempeluhr und die Mitarbeiter-App erhält das Team Einsicht in geleistete Stunden, Pausenzeiten und Urlaubstage.

Doch gastromatic ist nicht nur ein reines Zeiterfassungssystem, denn die Arbeitszeiten lassen sich nicht nur erfassen, sondern auch vorab planen. Über die App können geplante Arbeitseinsätze

und Abwesenheiten einfach mit den Mitarbeitenden geteilt werden, was die Kommunikation im Arbeitsalltag deutlich erleichtert. Um die Dienstplanung weiter zu digitalisieren und für alle im Team zu vereinfachen, können Schichten untereinander getauscht und Urlaubsanträge digital eingereicht und genehmigt werden.

Außerdem bietet gastromatic durch die digitale Personalakte die Möglichkeit, Daten und Dokumente zentral und sicher zu verwalten.

Integrierte Schnittstellen zu gängigen Property-Management-Systemen, Kassensystemen oder Lohnrechnungsanbietern ermöglichen den fließenden Übergang der Daten zwischen den verschiedenen Systemen. Auf Wunsch übernimmt gastromatic den kompletten Lohnabrechnungsprozess und bietet somit eine ganzheitliche Lösung zur Digitalisierung der gesamten HR-Prozesse. ◀

**DEHOGA-Mitglieder erhalten 5% Rabatt auf ihre gastromatic-Lizenz.**

Jetzt Kontakt aufnehmen:



gastromatic: Kasinostr. 60  
64293 Darmstadt  
+49 6151 / 7877 744

[durchstarten@gastromatic.com](mailto:durchstarten@gastromatic.com)  
[www.gastromatic.com](http://www.gastromatic.com)

**MOBIL-CLEAN**  
Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

05173 - 9 21 88  
[www.mobil-clean.de](http://www.mobil-clean.de)

Anzeigenannahme:  
Telefon 04551/1450 E-Mail: [ni@vht.de](mailto:ni@vht.de)

**HAGOLA**

**WILLKOMMEN**  
in der Produktdatenbank von HAGOLA

- unbegrenzte Informationen zu allen Artikeln unserer Filialitäten
- direkte 3D-Modell-, PDF-Dateien und Ausschneisegeräte
- zusätzlich für Fachhändler: CAD-Daten und Datenreize
- digitale Lagerhaltung, einfache und übersichtliche - funktionale - Lösungen und schneller Service
- unbegrenzte Support-Serviceleistungen

[www.hagola.de](http://www.hagola.de)

HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG  
Tel. 04242202-0 | [info@hagola.de](mailto:info@hagola.de) | [www.hagola.de](http://www.hagola.de)

# Das neue Hinweisgeberschutzgesetz

## GILT FÜR BETRIEBE AB 50 BESCHÄFTIGTEN

Das Hinweisgeberschutzgesetz, das am 2. Juli in Kraft getreten ist, verpflichtet größere Betriebe dazu, eine interne Meldestelle einzurichten. Dort können Beschäftigte Gesetzesverstöße melden, die mit ihrer beruflichen Tätigkeit zusammenhängen, ohne dabei Benachteiligungen befürchten zu müssen. Die wichtigsten Fragen und Antworten dazu im Überblick.

### Welcher Betrieb muss eine interne Meldestelle errichten?

Jeder Betrieb mit mindestens 50 Beschäftigten (kleinere Betriebe sind ausgenommen). Beschäftigte werden nach Köpfen gezählt, es zählen also alle Beschäftigten (auch Azubis), der Beschäftigungsumfang bleibt außen vor.

### Bis wann muss die Meldestelle errichtet sein?

Wer mehr als 249 Beschäftigte hat, für den gilt die Pflicht schon seit Inkrafttreten des Gesetzes am 2. Juli 2023. Wer zwischen 50-249 Beschäftigte hat, kann eine Übergangsfrist bis 17. Dezember 2023 in Anspruch nehmen.

### Wie muss eine Meldung möglich sein?

Das muss mündlich oder in Textform möglich sein.

### Welche Gesetzesverstöße sind gemeint?

Die Vorschrift ist sehr weit gefasst und umfasst strafbewährte Verstöße, genauso wie bußgeldbewährte Verstöße, soweit die verletzte Vorschrift dem Schutz von Leib, Leben, Gesundheit oder dem Schutz der Rechte der Beschäftigten dient und ebenso sonstige Verstöße gegen Landes- und Bundesrecht. Denkbar sind also Verstöße gegen Mindestlohn, Arbeitsschutzregelungen oder Datenschutz.

### Welche Pflichten muss ich beachten?

- Beschäftigte müssen über die eingerichtete Meldestelle informiert werden (zum Beispiel Rundschreiben, schwarzes Brett).
- Die Identität des Hinweisgebers muss vertraulich behandelt werden.
- Meldungen müssen dokumentiert werden.
- Der Erhalt der Meldung muss innerhalb von sieben Tagen bestätigt werden, eine Rückmeldung muss innerhalb von drei

Monaten erfolgen, der Vorgang muss nach Abschluss nach drei Jahren gelöscht werden.

- Der Hinweisgeber darf wegen der Meldung keinen Repressalien ausgesetzt werden, andernfalls kann er Schadensersatz verlangen, zu seinen Gunsten gilt eine Beweislastumkehr.
- Datenschutz beachten, vor allem die Informationspflicht nach Art. 13 DSGVO; ggf. ist eine Datenschutzfolgenabschätzung bei der Einrichtung der Meldestelle vorzunehmen. Wird ein Dienstleister beauftragt, ist eine Vereinbarung zur Auftragsverarbeitung abzuschließen.

### Wie installiere ich eine interne Meldestelle?

Das kann intern erfolgen, sofern der beauftragte Beschäftigte die notwendige Fachkunde hat (ggf. Schulung erforderlich) oder extern über einen Dienstleister, der die Meldungen (inkl. Fristüberwachung) administriert. Die inhaltliche Bewertung hat gleichwohl durch den Betrieb zu erfolgen. ◀

# Klimaschutzmaßnahmen in der Lieferkette

Seit 1. Januar 2023 gilt das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz (LkSG, siehe nebenstehender Bericht). Das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz greift aus drei internationalen Übereinkommen bestimmte umweltbezogene Pflichten auf, die Unternehmen einzuhalten haben (§2 Abs. 3 LkSG):

1. Verbot der Verwendung von Quecksilber bei Herstellungsprozessen (Übereinkommen von Minamata über Quecksilber)

2. Verbot der Produktion und Verwendung bestimmter persistenter organischer Schadstoffe (Stockholmer Übereinkommen über persistente organische Schadstoffe)
3. Verbot der grenzüberschreitenden Verbringung gefährlicher Abfälle und ihrer Entsorgung (Basler Übereinkommen)

Es werden grundsätzlich auch umweltbezogene Pflichten sanktioniert, wenn sie zu Menschenrechtsverletzungen führen (z. B. vergiftetes Wasser).

In Zukunft wird voraussichtlich die EU-Richtlinie über Sorgfaltspflichten in Unternehmen (CSDDD) in einigen Aspekten über das deutsche Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz hinausgehen. So könnten auch Klimaschutzmaßnahmen in der Lieferkette miteinbezogen werden. Die EU-Richtlinie soll noch dieses Jahr verabschiedet und innerhalb von zwei Jahren in nationales Recht umgesetzt werden. ◀



## LIEFERKETTENSORGFALTPFLICHTENGESETZ

# Bundesministerium aktualisiert FAQs

Das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz (LkSG) verpflichtet große Unternehmen, menschenrechtliche und umweltbezogene Sorgfaltspflichten in ihren Lieferketten zu beachten. Das LkSG ist seit 1. Januar 2023 für in Deutschland ansässige Unternehmen und Unternehmen mit einer Zweigniederlassung gemäß § 13 d HGB mit mindestens 3.000 Beschäftigten in Deutschland an-

wendbar. Ab 1. Januar 2024 sind Unternehmen mit mindestens 1.000 Beschäftigten in Deutschland erfasst.

Kleine und mittlere Unternehmen (KMU) sind zwar noch nicht betroffen, können mit den Anforderungen des Gesetzes aber dann in Berührung kommen, wenn es einem anderen Unternehmen Dienste leistet oder Produkte zuliefert,

das seinerseits den LkSG-Pflichten unterliegt. Denn das KMU gilt dann nach dem LkSG als unmittelbarer Zulieferer des verpflichteten Unternehmens. Das verpflichtete Unternehmen muss unmittelbare Zulieferer, bei denen es ein Risiko vermutet, in seine konkrete Risikoanalyse und ggf. in Präventions- und Abhilfemaßnahmen sowie in die Einrichtung seines Beschwerdeverfahrens einbeziehen.

Das Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) hat einen Leitfaden mit den wichtigsten Fragen und Antworten für KMU und Hinweise zur Zusammenarbeit in der Lieferkette veröffentlicht. Es ist aus unserer Sicht empfehlenswert, diese Informationen durchzugehen und die konkreten Handlungsempfehlungen anzuwenden. ◀



## Instagram-Videos

### ABMAHNUNGEN WEGEN VERWENDUNG GESCHÜTZTER MUSIK

Business Accounts und Profile von Influencern auf Instagram stehen momentan auf dem Prüfstand, denn viele User, die Beiträge mit gewerblichem Content veröffentlichen, nutzen die von der sozialen Plattform Instagram eigens für private Zwecke angebotene Musik zur Unterlegung der Werbebotschaft in den Videos. Dazu

gehören neben Storys auch Beiträge in Form von Reels.

Musikstücke genießen als „Werke der Tonkunst“ urheberrechtlichen Schutz. Urheber sowie etwaige Lizenznehmer können gegen Dritte, die Musik ohne Lizenz verwenden, vorgehen. So kommt es aktuell vermehrt zu Abmahnungen

mit hohen Geldbußen. Als rechtssichere Alternative bietet es sich an, auf die Anwendung lizenzfreier Musik wie bspw. Facebook's „Sound Collection“ zurückzugreifen. Auch bereits veröffentlichte Beiträge sollten geprüft und ggf. gelöscht werden, um einer möglichen Abmahnung aus dem Weg zu gehen. ◀

### IMPRESSUM

Herausgeber:  
DEHOGA Niedersachsen  
Förderungsgesellschaft des  
niedersächsischen Hotel- und  
Gaststättengewerbes mbH  
Yorckstr. 3, 30161 Hannover  
Tel. 0511 337 06-0  
Fax 0511 337 06-29  
Email [Landesverband@  
dehoga-niedersachsen.de](mailto:Landesverband@dehoga-niedersachsen.de)

Redaktion:  
Rainer Balke, Renate Mitulla,  
Sarah Schulz, Klaus Hilkmann  
Email [presse@  
dehoga-niedersachsen.de](mailto:presse@dehoga-niedersachsen.de)

Anzeigen:  
Verlagshaus Fachzeitungen  
Teegen GmbH, Holger Teegen,  
Tel. 04551 1450  
Email [info@vht.de](mailto:info@vht.de)  
[www.vht.de](http://www.vht.de)

Bildnachweis:  
Adobe Stock Seite 9, 12, 17

Gestaltung: Karena Unger

Druck:  
Beisner Druck GmbH & Co. KG  
[www.beisner-druck.de](http://www.beisner-druck.de)

Die Ausgabe 5/2023 des  
DEHOGA Magazins erscheint  
am 1. November 2023.

# Neue Fachkräfte für das Gastgewerbe

## BRAUNSCHWEIG

Im Kongresssaal der Industrie- und Handelskammer Braunschweig veranstaltete der DEHOGA Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel e.V. zusammen mit der IHK Braunschweig die Freisprechungsfeier für die Absolventen der gastgewerblichen Ausbildungsberufe der Sommerprüfung 2023.

Für den Verband sprach der 1. Vorsitzende Bernd Weymann in seiner Festrede den Geprüften nicht nur Anerkennung für die gezeigten Leistungen aus, sondern machte deutlich, wie wichtig und vielseitig verwendbar die abgeschlossene Berufsausbildung gerade in Zeiten von Arbeits- und Fachkräftemangel - nicht

nur im Bereich von Hotellerie und Gastronomie - ist. Es seien „wilde Zeiten“ gewesen, in denen die Absolventinnen und Absolventen ihre Ausbildung in den Jahren zuvor absolviert hätten. Die Corona-Krise und die Auswirkungen der kriegerischen Auseinandersetzung in der Ukraine hätten den Ausbildungszeiten einen besonderen Stempel aufgedrückt. Umso stolzer könnten daher die Absolventinnen und Absolventen sein, dass sie ihre Prüfungen nunmehr absolviert hätten.

Für die IHK Braunschweig trat Frau Dr. Kirsten Anna von Elten an das Rednerpult und gratulierte ihrerseits den Geprüften zur absolvierten

Abschlussprüfung. Auch sie hob hervor, dass die Ausbildung ein besonderer Qualifikationsvorteil im Pool der Arbeitskräfte darstelle.

Anschließend wurden die einzelnen Absolventen vom DEHOGA-Geschäftsführer Mark Alexander Krack auf die Bühne gebeten, wo sie ihre Abschlusszeugnisse aus den Händen von Weymann und Dr. von Elten erhielten. Besonders gute Leistungen wurden darüber hinaus mit einem Präsent des Verbandes prämiert.



## GIFHORN

Die Freisprechungsfeier anlässlich der Abschlussprüfungen im Gastgewerbe an der BBS I in Gifhorn fand diesmal im Rittersaal des Gifhorner Schlosses statt und war einmal mehr ein würdiger Rahmen für alle Absolventen. Zu den 51 neuen Fachkräften im Gastgewerbe kamen weitere 100 Gäste, Lehrkräfte, Verwandte und Freunde auf Einladung der DEHOGA-Kreisverbände Gifhorn, Wolfsburg-Helmstedt, der IHK Lüneburg-Wolfburg und der BBS I des Landkreises Gifhorn in den Rittersaal, um

an den Feierlichkeiten teilzunehmen. Darunter die Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Region Wolfsburg Melanie Perricone, die stellvertretende Landrätin Inge Elvers, von der IHK Thomas Boehnke, die stellvertretende Schulleiterin der BBS I Heike Strauch und Vertreter der Sponsoren dieser Veranstaltung.

Der Ausbildungsbeauftragte des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn, Frederick Meyer begrüßte die Absolventen und Gäste und hielt

gleichzeitig eine Laudatio auf die neuen Fachkräfte. In ihren Gedanken zur Berufsschulzeit erinnerte die Abteilungsleiterin im Bereich Ernährung der BBS I, Silke Wilharm-Cottle, mit Türen zur Schule und den Klassenzimmern an den Beginn der Ausbildung, als sich die Schüler coronabedingt nur mit Masken kennenlernten. Trotzdem hätten am Ende alle ihre Türen aufgestoßen, viel gelernt und die Ausbildung mit Erfolg abgeschlossen.



Fachkräfte im Gastgewerbe



Fachleute für Systemgastronomie



Hotelfachleute



Köche



Restaurantfachfrauen



Fachkräfte im Gastgewerbe Schwerpunkt Systemgastronomie

## CELLE

Die festliche Freisprechungsfeier für insgesamt 19 Auszubildende aus dem Gastgewerbe des DEHOGA Kreisverbandes Celle fand im Hotel zur Heideblüte in Hambühren statt. Mit einer schwungvollen Einführung begrüßte die Vorsitzende Christine Reimer die Absolventen, Eltern, Freunde, Bekannte, Ausbilder/innen und Lehrkräfte. Herzliche Grußworte kamen von der Industrie- und Handelskammer (IHK) und

der Albrecht-Thaer-Schule Celle. Anschließend hielt der Vizepräsident des „DEHOGA Niedersachsen“ Dirk Breuckmann eine inspirierende Rede. Nach der offiziellen Zeugnisübergabe und der Ehrung der Jahrgangsbesten verwandelte ein DJ die Veranstaltung in eine mitreißende Party. Die Gäste genossen das ausgelassene Tanzvergnügen und feierten die erfolgreichen Absolventen gebührend.

Das neue Freisprechungskonzept erhielt von allen Anwesenden, darunter Lehrern, Hoteliers und Gastronomen, sowie insbesondere von den Freigesprochenen selbst viel Lob und Anerkennung. Das gelungene Zusammenspiel aus festlichem Rahmen, kulinarischen Genüssen und einer schwungvollen Party sorgte für eine außergewöhnliche Feierlichkeit.



## GRAFSCHAFT BENTHEIM

### „Check out“ für 13 gastronomische Auszubildende

13 gastronomische Auszubildende sind feierlich aus ihrer Ausbildung entlassen worden. Daniel

Heilemann, Vorsitzender des DEHOGA Grafschaft Bentheim, begrüßte die Gäste zur Losspre-

chung im Kurhaus Bad Bentheim. Als Vertreterin für die Lehrkräfte der Gewerblichen Berufsbildenden Schulen Landkreis Grafschaft Bentheim verglich Antje Slots die Zeit der Ausbildung mit einer Reise ins „Abenteuerland Ausbildung“. Eine bunt zusammengewürfelte Reisegruppe (= die Auszubildenden) absolvierten ihre dreijährige Tour mit Berg- und Talfahrten. Höhepunkt der Reise sicherlich die theoretischen und praktischen Prüfungen, die von den ehemaligen Auszubildenden in den letzten Wochen gemeistert wurden.

Daniel Heilemann gratulierte den Prüfungsbesten Chu Thi Hugen Tran, Sandra Fefer, Aneta Florek und Lea Veldhoff. Der DEHOGA Grafschaft Bentheim lädt die vier zu einer kulinarischen Reise zum Landgasthof Backers ein.



## HEIDEKREIS

Bei der Freisprechungsfeier des DEHOGA-Kreisverbands Heidekreis in Walsrode wurden 36 Absolventen gefeiert. Es hat schon einmal bessere Zeiten für das Hotel- und Gaststättengewerbe im Heidekreis gegeben. Darin waren sich alle Redner und offizielle Gratulanten bei der Freisprechungsfeier des DEHOGA Kreisverbands Heidekreis am Mittwoch, dem 5. Juli 2023 in der Walsroder Stadthalle einig. Die Zeiten hätten sich dramatisch verändert, auch in diesem, einem für den Landkreis wichtigsten Berufszweig fehlen immer mehr Fachleute. Darum war es umso erfreulicher, dass 36

junge Männer und Frauen den Sprung ins Berufsleben mit teilweise hervorragenden Leistungen schafften. „Bleiben Sie uns bitte erhalten“, sagte Landrat Jens Grote, der die Grüße des Heidekreises und der Stadt Walsrode überbrachte. Es sei aufgrund vielerlei Entwicklungen keine leichte Aufgabe, den Weg in die Gastronomie zu beschreiten.

Jens Asche, Vorsitzender des DEHOGA Kreisverbands Heidekreis machte Mut, rief zum Mitmachen und Zusammenhalten auf. Der Tourismus im Landkreis brauche guten Nachwuchs.

Positiv sei aufgefallen, dass zehn Köche ihre Prüfung erfolgreich ablegen konnten. Mittlerweile gebe es gerade in diesem Beruf eine leistungsgerechte Entlohnung, so Asche. Und in einer gut ausgestatteten Küche könne vieles hergestellt werden. Die Kochkunst habe gerade im Heidekreis einen guten Klang.

Auch der Vertreter der Industrie- und Handelskammer Lüneburg-Wolfsburg, Sönke Feldhusen, lobte die gute Leistung der jungen Leute. „Sie lieben die Arbeit am Gast, machen Sie auf dem Weg so weiter.“



DEHOGA-Vorsitzender Jens Asche, Landrat Jens Grote, Lutz Behrendt (BBS Soltau), Michael Sauerland und Sönke Feldhusen (beide IHK).



## LÜNEBURG

Der DEHOGA Bezirksverband Lüneburg lud die rund 60 Absolventen des Gastgewerbes aus Stadt und Landkreis Lüneburg sowie den Landkreisen Harburg, Winsen-Luhe, Uelzen und Lüchow-Dannenberg in das Best Western Premier Castanea Resort Hotel in Adendorf zu einer kleinen Feierstunde ein, in der die „frischgebackenen“ Junggastronomen offiziell in das Berufsleben entlassen wurden.

In der Begrüßung gratulierte Michael Schwarz, Vorsitzender des Berufsbildungsausschusses im DEHOGA Bezirksverband Lüneburg, den

jungen Fachkräften nicht nur zur bestandenen Prüfung, sondern auch zu der getroffenen Berufswahl: Das Gastgewerbe sei die schönste Branche und biete jedem Absolventen vielfältige berufliche Chancen.

Bevor sie ihre Zeugnisse erhielten, richtete der Landrat des Landkreises Lüneburg, Jens Böther, Grußworte an die neuen Fachkräfte und gratulierte zur bestandenen Prüfung. Der Landrat bekundete seinen Respekt, dass die jungen Menschen sich gerade für diesen Berufszweig entschieden haben. Einen Be-

ruf in einer attraktiven und zukunftssicheren Branche, die viel gibt, aber auch viel fordert. Ihnen, so Böther, stünde nun die Welt offen, sie werden überall als ausgebildete Fachkräfte im Gastgewerbe gesucht und haben auch international die besten Aussichten Karriere zu machen.

Er bedankte sich bei den Prüfern, den Lehrern sowie den Ausbildungsbetrieben für ihren Einsatz und die Unterstützung der neuen Fachkräfte.

Fotos: Foto Heidelberg



Freisprechungen Lüneburg Fachkräfte



Freisprechungen Lüneburg Hofa



Freisprechungen Lüneburg Refa



Freisprechungen Lüneburg Koch

## OSNABRÜCK

„Bleiben Sie der Branche erhalten. Die Betriebe können jede motivierte Fachkraft sehr gut gebrauchen“. Bei der Freisprechfeier für die Absolventen aus dem Gastgewerbe im Landgasthaus Hotel Kortlüke in Vehrte gratulierte die IHK-Sprecherin Dr. Maria Deuling mehr als 50 jungen Frauen und Männern, die ihre Ausbildung erfolgreich abgeschlossen haben.

„Heute ist ein Tag zum Feiern. Sie haben es sich verdient“. Cornelia Schwermann lobte die Absolventen, dass sie auch den mitunter be-

schwerlichen Weg in der Berufsschule letztlich mit Bravour gemeistert haben. Ganz besonders freute sich die BBS-Abteilungsleiterin für die gastronomischen Berufe, dass sie in diesem Jahrgang sechs Absolventen mit dem Berufsschul-Oskar für einen Notendurchschnitt von 1,9 oder besser auszeichnen konnte.

„Alles Gute für die Zukunft“ wünschte den Absolventen auch Nils Westerkamp aus der Osnabrücker Geschäftsführung des DEHOGA. „Sie haben in Ihrer Ausbildungszeit bewiesen,

dass sie qualifiziert und bereit sind Verantwortung zu übernehmen“. Die Gastronomie bietet eine Vielzahl interessanter Möglichkeiten im Beruf voranzukommen und Karriere zu machen, erklärte Nils Westerkamp.

Auch der DEHOGA-Kreisverband zeichnete die besten Absolventen mit einem schönen Präsent aus. Anschließend wurde in fröhlicher Runde mit einem Glas Sekt auf den Erfolg angestoßen.



**Sieben Wahrheiten zu 7% auf Speisen**

**Es steht viel auf dem Spiel!**

**7% müssen bleiben, damit wir erhalten, was unser Land lebenswert und liebenswert macht.**

## STADE

In einer Zeit geprägt von Unsicherheiten, Fachkräftemangel und den Auswirkungen der Corona-Lockdowns hat der DEHOGA Bezirksverband Stade im Kräuterhotel Heidejäger in Mulmshorn 15 Auszubildende erfolgreich freigesprochen.

Die Etappe zwischen den beiden Corona-Lockdowns erwies sich als herausfordernde Zeit für das gesamte Gastgewerbe. Unsicherheiten und wirtschaftliche Einbußen beeinträchtigten die Branche erheblich. Doch mit vereinten Kräften aller Beteiligten und einer hervorragenden Teamarbeit haben die Auszubildenden bewiesen, dass sie den Herausforderungen trotzen konnten. Nathalie Rübsteck,

Geschäftsführerin des DEHOGA Bezirksverbandes Stade, würdigte die Auszubildenden für ihre Entschlossenheit und ihren Mut, sich in dieser schwierigen Zeit für eine Ausbildung im Gastgewerbe zu entscheiden.

Die Auszubildenden selbst erinnerten sich an eine tolle Zeit in der Berufsschule und auch Prüfungsausschussvorsitzende Ute Siems sowie Schulleiterin Ina Fesel berichteten von unterhaltsamen Erlebnissen mit den jungen Fachkräften und lobten ihr Durchhaltevermögen während der schwierigen Phasen.

Als Prüfungsbester konnte sich in diesem Jahr Jan Moritz Reimann (Koch) aus dem Kino-Hotel

Harsefeld über eine besondere Auszeichnung freuen. Das Hotel Munte aus Bremen und der Handelshof Stade haben großzügige Preise für den besten Abschluss gestiftet, um die Leistungen der Auszubildenden angemessen zu würdigen - herzlichen Dank dafür. Ein weiterer Dank gilt auch Getränke Ahlers, die mit ihrer Unterstützung zur gelungenen Durchführung der Abschlussfeier beigetragen haben.





# Ehrung für 50 Jahre Mitgliedschaft

Ein besonderes Jubiläum konnte im Gasthaus Löschteich in Söhlde bei Hildesheim gefeiert werden. Elisabeth Hofmann erhielt durch die Vorstandsmitglieder Peter Aumann und Karin Hennies die Urkunde für 50 Jahre Mitgliedschaft im DEHOGA Niedersachsen.

„Es ist schon etwas ganz Besonderes 50 Jahre dabei zu sein“,



freut sich Elisabeth Hofmann über die Ehrung. Peter Aumann würdigte Elisabeth Hofmann als engagierte Unternehmerin. „Sie hat dem Verband über so lange Zeit die Treue gehalten und sich auch gern mit den Kollegen ausgetauscht“, so Aumann. „Das muss man doch feiern“. Und so ließ es sich die Jubilarin nicht nehmen, ihre Gäste zu einem kleinen Umtrunk mit Essen einzuladen. ◀

## BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

Geschäftsführerin  
Renate Mitulla  
Yorckstr. 3  
30161 Hannover  
Tel. 0511 33 706-25  
Fax 0511 33 706-29  
Email: mitulla@  
dehoga-niedersachsen.de



## 50 Jahre im DEHOGA

Der Vorstand vom DEHOGA-Kreisverband Hildesheim Stadt und Land ließ es sich nicht nehmen und erschien mit einer großen Abordnung in Duingen. Im Pöttjerkrug wurde Irmgard Sürig eine Urkunde für 50 Jahre Mitgliedschaft im DEHOGA verliehen. Sie war als Betreiberin des Traditions-Hotel-Restaurants schon am 1. Juni 1973 in den Verband eingetreten.

Aufmerksam folgten der Vorsitzende Stefan Krentz, die zweite Vorsitzende Astrid Stich-



Irmgard Sürig, Stefan Krentz, Karin Hennies, Ingo Sürig und Astrid Stichweh-Lange vor dem Pöttjerkrug.

weh-Lange und Beisitzerin Karin Hennies den Ausführungen und der ein oder anderen Anekdote von Irmgard Sürig über die letzten 50 bewegenden Jahre in der Gastronomie.

Während der Pandemie war der Kreisverband sogar etwas gewachsen, da der Vorstand beratend den Hotels und Gaststätten in schwieriger Zeit zur Seite gestanden hatte. ◀

**1-2-3... FLIEGENFREI**  
auch Stechmücken, Wespen, Mottfliegen, etc.

Mit dem tierfreundlichen, automatischen Zerstäuber wird Insektizid aus sämtlichen Räumen, auch Gastküchen, entfernt.

Das geruchlose Spray ist für alle Menschen völlig ungefährlich, ein Geruch wird bis 70 cm Höhe ab. Nach 24 Stunden ist der Raum insektenfrei, selbst bei geschlossenen Fenstern (und Türen).

Wir haben auch andere Systeme für Küche, Produktion und sehr große Räume am Lager.

**rued progastro**  
Weilsbergstr. 29-31  
D-78247 Hilzingen  
Tel: 07731-92 49 60  
Fax 07731-92 49 76  
info@rued.info  
www.rued.info

**8 Tage zur Probe**  
Verkäufer gesucht

 **GIESSER**  
MADE IN GERMANY

[www.giesser.de](http://www.giesser.de)

[www.gastroimmo24.de](http://www.gastroimmo24.de)



**Gastgewerbe-Immobilien**

**Kassensysteme  
WEDEMANN GMBH**

**Kassensysteme und Waagen  
für die Gastronomie**

Felix-Wankel-Straße 14  
26125 Oldenburg  
0441-936060



[www.wedemann.de](http://www.wedemann.de)

# Bezirksvorstand trifft sich präsent

## VORSTANDSMITGLIEDER TAGEN IM HOTEL KASTANIENHOF



Im Kastanienhof traf sich der Bezirksvorstand.



Bezirksvorstandstagung in Bad Münder.

Der 1. Vorsitzende, Gunnar Meier, konnte die Vorstandsmitglieder, zu denen auch die Kreisvorsitzenden gehören, in seinem Haus begrüßen. Alle waren der Einladung in den Kastanienhof Bad Münder mit Freude gefolgt. Breiten Raum nahmen aktuelle Themen wie die Einführung der verbandlichen Rechtsschutzversicherung sowie die Mehrwertsteuerkampagne ein.

Es stand außerdem die Vorbereitung der Bezirksdelegiertentagung im Oktober 2023 an.

Der Vorstand beschloss über die Tagesordnung, die Finanzen und den Ablauf. Zur Delegiertentagung werden erstmalig alle Mitglieder eingeladen, die Interesse haben. Vertreter der HDI-Versicherung werden die Vorteile der neuen Rechtsschutzversicherung erläutern.

Wie in jeder Vorstandssitzung kamen die Kreisvorsitzenden zu Wort, um über die Aktionen in den einzelnen Kreisen zu berichten. Die Tagung klang aus mit einem gemeinsamen Mittagessen bei

strahlendem Sonnenschein auf der Terrasse des Kastanienhofs.

Auch wenn alle Teilnehmenden die Präsenzsitzung sehr genossen haben, wird die nächste Sitzung im November wieder als Videokonferenz stattfinden. Eine Mischung von Präsenz und Online übers Jahr verteilt halten die Vorstandsmitglieder für praktikabel. Ein nächstes Wiedersehen wird es zur Bezirksdelegiertentagung am 10. Oktober 2023 in Sulingen geben und natürlich zum Landesverbandstag in Wilhelmshaven. ◀

### BEZIRKSVERBAND HANNOVER

Geschäftsführerin  
Kirsten Jordan  
Yorckstr. 3  
30161 Hannover  
Tel. 0511 33 706-31  
Fax 0511 33 706-30  
Email: jordan@  
dehoga-hannover.de



Der aktuelle Bezirksvorstand im Bezirk Hannover.



# Beherbergungssteuer in Hannover

## DEHOGA VERMISST TOURISMUSBEIRAT IM BESCHLUSS

Hannover führt zum 1. Januar 2024 eine Beherbergungssteuer ein. Dies ist bereits im Haushaltssicherungskonzept der Landeshauptstadt Hannover festgelegt worden. Nun wurde in der Ratsversammlung am 29. Juni 2023 die entsprechende Beherbergungssteuerersatzung beschlossen, wonach je nach Höhe des Übernachtungspreises, ein fester Euro-Betrag zu entrichten ist:

### Steuerpauschalsätze

Die Steuer beträgt je Gast und Übernachtung bei einem Bruttoentgelt

- von bis zu 10 Euro                    0,50 Euro
- über 10 Euro bis zu 25 Euro        1,50 Euro
- über 25 Euro bis zu 50 Euro        3,00 Euro
- über 50 Euro bis zu 100 Euro        4,00 Euro

Je weitere angefangene 50 Euro Bruttoentgelt erhöht sich die Steuer um jeweils einen Euro.

Der DEHOGA Kreisverband Region Hannover vermisst in der Beschlussdrucksache zur Einführung einer Beherbergungssteuer das aus Branchenleuten besetzte Begleitgremium in Form eines Tourismusbeirats. „Das ist schon sehr enttäuschend“, sagt Cord Kelle, Vorsit-

zender der Fachgruppe Hotellerie im Verband. Die Stadt berufe sich bei der Einführung des Modells ihrer Beherbergungssteuer auf Hamburg – aber auf das dort und in vielen anderen Städten übliche Gremium, das den Tourismus strukturell und strategisch nach vorne bringen soll, wird schlichtweg verzichtet. „So können die Kunden der Hotels zwar die Zeche zahlen, bekommen aber viel zu wenig zurück.“

Zwar habe man sich mittlerweile mit der Beherbergungssteuer in der Stadt Hannover einigermaßen abgefunden, auch, dass 30 Prozent der Einnahmen in die Tourismus- bzw. Standortförderung fließen sollen, sei ein guter Ansatz. Aber dass für die Verwendung dieses Geldes ein Tourismusbeirat einfach so übergangen worden ist, kann man nicht verstehen. Zumal der DEHOGA seine Bereitschaft zur Mitarbeit immer wieder signalisiert und auch schon in der Vergangenheit bewiesen hat. Grundlage der Mittelverwendung muss eine gemeinsam von Landeshauptstadt und der Tourismuswirtschaft entwickelte und getragene Destinationsstrategie mit klaren einvernehmlichen Zielen sein.

Cord Kelle weiß aus den Mitgliederkreisen: „Die Erwartungshaltung der Branche an ein professionelles Destinationsmanagement ist extrem hoch.“ Und auch die in der Drucksache angepeilten 2,5 Millionen Übernachtungen bis 2026 hält der Verband für unrealistisch. Schon für diesen Sommer sprechen die Zahlen eine andere Sprache, und ohne Begleitung durch ein Gremium mit Fachleuten wird das kaum zu erreichen sein, so der Verband weiter.

Der letzte STR-Vergleich zeigt, dass Hannover im ersten Halbjahr 2023 im Standortvergleich mit 18 Destinationen bei der Zimmerauslastung mit 56,3 Prozent auf dem vorletzten Platz landet. „Hannover hat großen Nachholbedarf. Wir brauchen eine klare Strategie mit überprüfbaren Zielen“, so Alexander Rüter vom Vorstand der Fachgruppe Hotellerie.

Derzeit versucht der DEHOGA, die Einzelheiten für die Umsetzung mit der Landeshauptstadt zu klären. Offene Fragen sind unter [region@dehoga-hannover.de](mailto:region@dehoga-hannover.de) erwünscht. ◀

## Delegiertentagung

### DEHOGA BEZIRKSVERBAND HANNOVER

Alle Mitglieder im DEHOGA Bezirksverbandes Hannover sind eingeladen zur Delegiertentagung

**WANN: Dienstag, den 10. Oktober 2023 um 10:30 Uhr  
ab 10 Uhr Begrüßungskaffee und Imbiss**

**WO: Restaurant Dahlskamp, Verdener Straße 18, 27232 Sulingen**

Wir dürfen uns freuen auf das Referat: „Die neue DEHOGA Rechtsschutzversicherung – Mehrwert für das Mitglied“, welches der Vertreter der HDI Versicherung AG, Christoph Möbus, für uns hält. Nutzen Sie die Chance, Fragen zu stellen, Ihren Außendienstmitarbeiter der HDI kennenzulernen und die Gespräche im Anschluss beim gemeinsamen Mittagessen zu vertiefen.

Einladung und Tagesordnung haben Sie bereits erhalten. Sollten Sie sich noch nicht bei Ihrer/Ihrem Kreisvorsitzenden zurückgemeldet haben, nehmen Sie gern Kontakt auf. Auch unter [region@dehoga-hannover.de](mailto:region@dehoga-hannover.de) oder Tel. 0511 337 06 31 freuen wir uns auf Ihre Anmeldung!

## Generalversammlung

### REGION HANNOVER

Alle Mitglieder im DEHOGA Region Hannover e.V. sind eingeladen zur Generalversammlung.

**WANN: Montag, 25. September 2023  
um 16 Uhr /Einlass ab 15:30 Uhr**

**WO: Courtyard by Marriott Hannover  
Maschsee, Arthur-Menge-Ufer 3,  
30169 Hannover**

Im Anschluss der Veranstaltung findet ein gemeinsames Grillen auf der Terrasse des Courtyard Hotels am Maschsee statt. Die Einladung und Tagesordnung haben Sie bereits erhalten. Sollten Sie sich noch nicht zurückgemeldet haben:

Unter [region@dehoga-hannover.de](mailto:region@dehoga-hannover.de) oder Tel. 0511 337 06 31 freuen wir uns auf Ihre Anmeldung!

# Wer kocht das beste Veggie-Gericht?

STERNEKOCH THOMAS WOHLFELD SCHAUT NACHWUCHS AUF DIE FINGER

Vegetarische Küche ist längst nicht mehr fad und einfallslos. Das haben die Nachwuchsköche im ersten Lehrjahr am 17. Juni 2023 bei Küchen-Staude in Hannover eindrucksvoll bewiesen. Fünf Gewinnerteams der Berufsbildenden Schule 2 kochten bei der 6. VeggieChallenge um die Wette: Das beste Veggie-Gericht wurde gekürt.

Im ersten Ausbildungsjahr bildet die vegetarische Küche einen Schwerpunkt in der Ausbildung. Bei der VeggieChallenge gilt es das Erlernte unter Zeitdruck und vor Publikum unter Beweis zu stellen: Im Frühjahr eines jeden Jahres beginnen die Vorbereitungen in der Berufsbildenden Schule. Alle Azubis der Köche Klassen werden in Gruppen eingeteilt. Jede Gruppe muss ein vegetarisches Gericht kreieren, kalkulieren und in einer Mappe präsentieren. Im nächsten Schritt wird bereits in der Berufsschule ein Wettkochen innerhalb der jeweiligen Klasse veranstaltet. Die beste Gruppe jeder Klasse tritt dann gegen die anderen Klassen-Gewinner im Küchen Center Staude an.

Dort bewerten dann 15 Jurymitglieder bestehend aus Küchenchefs, Hobbyköchen und Gästen die Gerichte bei der alljährlich stattfindenden VeggieChallenge. In jedem der fünf Juryteams sitzt mindestens ein Profi, um die Leistungen der Auszubildenden, die in 90 Minuten auf den Teller gebracht werden muss, zu benoten. Sowohl die Jury, als auch das Publikum erhalten Probierportionen, um das Gericht nicht nur visuell, sondern vor allem geschmacklich einordnen zu können. In diesem Jahr saß auch Wirtschafts- und Umweltdezer-



netin Anja Ritschel mit an einem Jury Tisch. Nach all den Jahren gibt es inzwischen richtige Jury-Fans, die auch in der Benotung immer gewiefter werden. So gab es eine Jurygruppe, die sich zwar zu jedem Team Notizen machte, aber um eine gerechtere Benotung vornehmen zu können, diese erst ganz zum Schluss benotete.

Auch in diesem Jahr lagen die Leistungen aller Teams wieder eng beieinander. Wobei das Gericht: Zweierlei vom Spargel – Sous vide gegarter Spargel – Sauce Hollandaise – Grünes Spargelpüree und Hasselbackkartoffeln insgesamt am besten bewertet wurde.

## Damit hießen die angehenden Köche\*innen des Gewinnerteams:

- Quang Huy Le (Schlossgastonomie Herrenhausen)
- Patric Meißner (Leonardo Hotel Hannover)
- Hoai Nam Nguyen (Cocino GmbH)
- Luca-Marie Oberlaender (Rathaus Gastronomie)
- Leon van Allen (Kastens Hotel Luisenhof)

„Es ist immer wieder eine Freude, auf welchem hohem Niveau schon die Azubis im 1. Lehrjahr kochen“ resümiert Nicole Rösler, Berufsbildungsbeauftragte des DEHOGA Region Hannover e.V. und Mitveranstalterin der „VeggieChallenge“. „Ich mache mir um die Qualität der Nachwuchsköche keine Sorgen. Alle sind mit Feuereifer dabei und voller Ehrgeiz.“

Sterne-Koch Thomas Wohlfeld vom Restaurant Handwerk gehört ebenfalls zum Fan der VeggieChallenge. Er war schon das zweite Mal im Juryteam und avisierte, auch das nächste Jahr wieder dabei zu sein.

## Weitere Jurymitglieder waren:

Thomas Mukrasch stellvertretender Leiter Gastronomie VW Nutzfahrzeuge, Carius Novák, Inhaber Novák Kantinenbetriebsgesellschaft, Frank Haase, Küchenchef Leonardo Hotel Hannover Tiergarten, Dennis Baxmann, Kochausbilder Courtyard by Marriott Hannover Maschsee



# 80.000 Mahlzeiten für Obdachlose

10 JAHRE KFO – KOCHEN FÜR OBdachLOSE HANNOVER E.V.

Ob Sommer oder Winter – die Hilfe des Vereins Kochen für Obdachlose wird permanent benötigt. Cord Kelle, Inhaber des Hotel-Restaurants Jägerhof in Langenhagen hat ihn im Spätsommer 2013 gegründet.

„Die ersten sieben Jahre habe ich zusammen mit meinem Freund und Kollegen Dick van Beuzekom, ehemaliger Maritim Airport Direktor und meinem langjährigen Freund und Küchenchef Kurt Kähler von November bis Ende März zweimal wöchentlich gekocht. Pro Saison haben wir teilweise mehr als 9.000 Mahlzeiten zubereitet und geliefert.“, so Cord Kelle senior.

Zusammenarbeit besteht mit der Heilsarmee und der Ökumenischen Essensausgabe, der Langenhagener Tafel und auch mit der Hannoverschen Tafel. Alle arbeiten daran, Bedürftigen täglich ganz unbürokratisch eine warme Mahlzeit zu spenden. Der Bedarf



Cord Kelle (links) rührt einen Topf mit 25 Kilo Nudeln um. Mit dem Verein „Kochen für Obdachlose“ kocht der Hotelinhaber aus Langenhagen von Dezember bis Mitte März ehrenamtlich für Obdachlose und Bedürftige.  
Foto: epd-bild/Harald Koch

ist so groß, dass die behelfsmäßige Essensausgabe im Foyer der Evangelisch-reformierten Kirche an der Lavesallee längst wieder zu klein geworden ist. Hier wünscht sich Kelle Hilfe von der Stadt.

„In der Coronazeit bin ich auch mit einem Bollerwagen und Eintopf mehrfach samstags am

Raschplatz gewesen und habe Suppe und Würstchen verteilt.“, berichtet Cord Kelle. Ansonsten ist sein Anspruch: Kochen, was mit Messer und Gabel zu essen ist. Er hat die Erfahrung gemacht, dass Suppen und Eintöpfe weitaus häufiger verteilt werden. Er möchte den Menschen eine Mahlzeit ermöglichen, die sie in Würde mit Messer und Gabel essen können.

So stehen Schnitzel, Currywurst, Braten oder Geschnetzeltes auf dem Speiseplan.

Selbstverständlich freut sich der Verein immer über Spenden. Denn wenn auch viel Ehrenamtliches geleistet wird, so entstehen doch Kosten für Energie und Transport und natürlich in erster Linie für die Lebensmittel. ◀

**LIST**  
VIELFALT IM HANDEL

- Hotellerie
- Gastronomie
- Großverbraucher
- Handel

Lebensmittel-Großhandel  
Mit C+C Großmarkt

Hannover · Goslar · Quedlinburg  
Lilienthalstraße 1

www.list-goslar.com

Beratung, Planung und Ausführung  
von Einrichtungen für Gaststätten,  
Bars, Bistros, Hotels, Cafés,  
Restaurants, Backshops und Eiscafés:

**Gastronomie  
design**

Gastronomie-design  
Jürgen Dannemann  
Uhlhorner Straße 28  
27801 Dötlingen  
Tel. 04432 912730  
Fax 04432 912737  
gastronomie-design.de

# Schokoladenwelt

## GASTRONOMEN LASSEN SICH VERFÜHREN

Auch in diesem Jahr organisierte der Vorsitzende des DEHOGA Altkreises Neustadt, Thomas Stolte, wieder eine zweitägige Busreise, zu der Gastronomen und Freunde des Verbandes, insgesamt 26 Personen, sich auf den Weg nach Nordrhein-Westfalen machten.

In der Weserscheune in Petershagen, natürlich an der Weser gelegen, war der erste Halt zum Frühstück, was wirklich keine Wünsche offen ließ. Alle Teilnehmer zeigten sich von dem angebotenen Buffet begeistert. Weiter ging die Fahrt zur Erlebnisbrennerei Sendenhorst. Dort angekommen wurden die Teil-

nehmer in gemütlicher Runde in die Geschichte des Hauses eingeführt und erfuhren allerhand Wissenswertes über das Brennen der Spirituosen in der Gegend. Bei der anschließenden Verköstigung lud der Chef dazu ein, aus seinem Sortiment acht verschiedene Sorten zu probieren.

Zur Übernachtung war das Hotel am Wall in Soest reserviert, hier gab es Zeit für alle zum Stadtbummel oder für andere Aktivitäten.

Am nächsten Tag ging es nach Lippstadt in Peters Schokowelt, ein Familienbetrieb, der sich aus einem kleinen Café entwickelt



26 Reiselustige waren mit dem DEHOGA Altkreis Neustadt unterwegs.

hatte, bevor der Seniorchef mit dem Herstellen von Pralinen begann. Dieses wurde durch die jetzige Chefin des Hauses bei einer Führung eindrucksvoll an die Gruppe weitergegeben, die sehr interessiert die Abläufe des Hauses hinterfragte. Natürlich durfte auch probiert werden, was am Ende dazu führte, das Einige noch in den Laden zum kurzweiligen Einkaufen gingen.

Nach so viel Süßem lockte das Mittagessen. Das Busunternehmen Block hatte die Dorf-Alm vor Ort empfohlen. Nach einer kurzen Stippvisite durch die Einkaufsstraßen von Lippstadt machte sich die Gruppe dann auf die nicht allzu lange Heimreise – mit neuen Eindrücken im Gedächtnis bis zur nächsten Fahrt in 2024. ◀

## Tour de Stuhr 2023

Seit fast 30 Jahren richtet der DEHOGA Ortsverband Stuhr des Kreisverbandes Grafschaft Hoya zeitlich parallel zur Tour de France eine Fahrradtour aus.

Wirte radeln mit ihren Gästen durch die heimische Gemeinde, lernen die verschiedenen Ortsteile aus einer völlig neuen Perspektive

kennen und haben viel Spaß. Den Startschuss gibt jedes Jahr der jeweilige Bürgermeister am Stuhrer Rathaus, der die Teilnehmer mit einer launigen Rede und einem ortstypischen Kräutergetränk auf eine ca. 30 Kilometer lange Strecke schickt.

Am 28. Juni dieses Jahres konnten

die Organisatoren Steffen Adam, Heiner Fangrat, Uwe Schmahl und Feodor Wiese 61 Radler begrüßen. Jeder Radler zahlt ein Startgeld von 18 Euro, das immer einem wohltätigen Zweck in der Gemeinde Stuhr zu Gute kommt. In diesem Jahr freute sich die Behindertenwohnheimat in Heiligenrode über eine stolze Summe.

Zahlreiche ortsansässige Betriebe unterstützen diese Aktion, indem sie den Teilnehmern bei einem Zwischenstopp ihre Unternehmen vorstellen, für Kaffee und Kuchen sorgen, Getränke und Speisen für das Abschlussessen bei einem Kollegen sponsern und sogar ein Begleitfahrzeug gut bestückt mit Erfrischungsgetränken auf der Tour bereit stellen.

Dieses Mal stand eine Führung bei der Harley Davidson Vertretung Börjes in Seckenhausen an, von der alle Radfahrer begeistert waren. Bei Katja Knoche im Weinhof in Groß Mackenstedt klang der Tag bei einem Grillbuffet aus. Alle Teilnehmer waren sich einig: „Es war ein toller Tag und nächstes Jahr sind wir wieder dabei“. ◀



## GASTRO-STARTER

# Neue Auszubildende im Celler Tor



Neue Azubis im Celler Tor (v.l.n.r.): Inhaberin Susanne Ostler, Lousia Jahn (ReVa), Alina Schmidt (Köchin), Ole Düttmann (Koch), Leonid Schumacher (Koch), Christine Ostler.

Kürzlich starteten vier junge Talente in die Ausbildung im Hotel Celler Tor. Am Begrüßungstag ging es endlich los mit einem ausführlichen Kennenlernen, Hausführung, Informationen zur digitalen Azubi-Web-Plattform und erster Service-Einführung. Anschließend hatte die Küchenbrigade zur Vorstellung und Probe der neuen aktuellen Speisekartenauswahl geladen.

Susanne und Christine Ostler sowie alle Abteilungsleiter begrüßten die drei Köche/-innen und eine Fachfrau für Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie (ReVa) ganz herzlich in ihrem Familienbetrieb. Mit den neuen Berufsbildern, die an die heutigen, vielfältigen Anforderungen angepasst wurden, hat Hotelbetriebswirtin Christine Ostler die Ausbildungsverantwortung

im 4-Sterne Haus übernommen. Sie hat an der Hotelfachschule Heidelberg ihren Ausbilderschein gemacht und ist seit zwei Jahren ehrenamtlich im IHK-Prüfungsausschuss für die Gastronomie tätig.

Insgesamt sind Digitalisierung und Nachhaltigkeit mehr in den Fokus gerückt, z.B. Angebote für diverse Ernährungsweisen und/oder Lebensmittel-unverträglichkeiten, nachhaltiges Planen von Personal, Optimierung von Abläufen und technische Unterstützung im Tagungs- und Veranstaltungsservice – auch mit Buchungssystemen. Das Celler Tor bietet allen Auszubildenden mit einer digitalen Gastro-Azubi-App sowohl Lernhilfen als auch das papierlose Berichtsheft. Die Abteilungsleiter/Ausbilder sehen so in Echtzeit, was gut verstan-

den wurde oder bei welchem Thema mehr individuelle Hilfe benötigt wird.

Mit den vielen Angeboten des Hauses, wie Restaurant & Gartenterrasse, 15 Tagungs- und Banketträumen, 73 Hotelzimmern von Classic bis Deluxe, großem Wellnessbereich, insbesondere dem kompetenten und netten Team sind in Celle/Groß Hehlen beste Voraussetzungen für eine erfolgreiche Ausbildung gegeben. Für viele junge Gastronomen ist hier in den letzten Jahrzehnten die Grundlage für eine internationale oder auch selbstständige Karriere gelegt worden. In welchem Beruf hat man schon die Chance, so abwechslungsreich anderen eine angenehme Zeit zu bereiten – und das auch mit genießen zu können? ◀



„In welchem Beruf hat man schon die Chance, so abwechslungsreich anderen eine angenehme Zeit zu bereiten – und das auch mit genießen zu können?“

## BEZIRKSVERBAND LÜNEBURG

Geschäftsführer  
RA Heinz-Georg Frieling  
Stadtkoppel 16  
21337 Lüneburg  
Tel. 04131 8 28 24  
Fax 04131 8 34 16  
Email: ehv-Lueneburg@  
einzelhandel.de



# Sommerfest im Biergarten

## NEUES KONZEPT IM STADTPALAIS BEGEISTERT

Am 13. Juni versammelten sich über 150 Gastgeber und Freunde des Gastgewerbes aus Celle und dem Umland im Biergarten des „Stadtpalais Celle“ zu einem unvergesslichen Sommerabend. Gastgeber Markus Wehmeier hatte eine großartige Feier vorbereitet, die bei allen Gästen auf Begeisterung stieß.

Die Veranstaltung wurde von Christine Reimer, der Vorsitzenden des DEHOGA Kreisverbandes Celle, eröffnet. Durch den Abend führte Roger Burkowski, Vorsitzender der Fachgruppe Gaststätten des DEHOGA Niedersachsen und zuständig für den Vergnügungsausschuss des Kreisverbandes Celle.

Die Gäste genossen den Start des Abends im Biergarten bei angenehmen Gesprächen und erfrischenden Getränken wie „Elephant GIN“,

„Lynchburg Lemonade“, Wein und leckerem Bier. Das Highlight des Grillbuffets war das frische Spanferkel, das perfekt zu dem lauen Sommerabend passte und bei allen für Gaumenfreuden sorgte.

Nach dem Essen begann das Event „Casino-Carree“ mit Spiel-Tischen für Roulette und „Black Jack“, das für eine lockere Atmosphäre und zusätzliche Unterhaltung sorgte. Bei der Tombola gab es großartige Preise zu gewinnen, darunter ein Goldener Ring, ein Übernachtungswochenende mit Verwöhnmenü für 2 Personen in München, ein Gutschein für einen Barista Workshop, Candlelight-Dinner-Gutscheine, eine Wochenendausfahrt im Ford e-Mustang und 30 weitere Präsente. Ein besonderer Dank wurde an die großzügigen Sponsoren ausgesprochen.

Später am Abend ging die Feier im Club des Stadtpalais weiter und dauerte bis in die frühen Morgenstunden an.

Das neue Konzept des Sommerfestes erhielt von allen Gästen viel Lob und Beifall, und es wurde einhellig beschlossen, dass es unbedingt wiederholt werden sollte. Ein herzliches Dankeschön ging an das Team vom Stadtpalais Celle und alle Mitwirkenden des DEHOGA Kreisverbandes Celle, die diesen gelungenen Abend möglich gemacht haben. ◀



Das „Casino-Carree“ fand großen Zuspruch.



Vorsitzende Christine Reimer und Roger Burkowski (Vergnügungsausschuss).

Fröhliche Stimmung beim Sommerfest im Biergarten.





# Mit 25 Jahren Küchenchefin

## JULIA SIEG ÜBERNIMMT MENSA DER IGS SASSENBURG MIT 13 ANGESTELLTEN VON STEFAN GERHARDT

Julia Sieg aus Osloß hat am 1. August 2023 von Stefan Gerhardt die Leitung der Mensa an der IGS Sassenburg übernommen. Die 25-jährige Küchenchefin hat 2015 ihren Realschulabschluss absolviert, danach ein Jahr die Berufsfachschule Hauswirtschaft durchlaufen und mit Erfolg ein schulisches Praktikum bei Stefan Gerhardt in der Mensa der IGS Sassenburg gemacht und 2016 dort auch die Ausbildung zur Köchin begonnen. 2019 hat sie die Ausbildung erfolgreich abgeschlossen, wurde übernommen und hat weiter als Köchin gearbeitet. Hier hat sie sich als Küchenchefin qualifiziert und im April auch die Ausbildereignungsprüfung vor der IHK Lüneburg-Wolfsburg mit Erfolg abgeschlossen. In Zukunft möchte sie jungen Leuten auch die Chance geben, in ihrem Betrieb eine Kochausbildung zu absolvieren.

Julia Sieg hat 13 Angestellte, davon acht Beschäftigte in der Küche. In der Woche werden hier täglich rund 700 Mahlzeiten in der Mensa und außer Haus herausgegeben. Die Frischküche zeichnet sich auch durch vegetarische und vegane Gerichte aus. „Die Schüler lieben die abwechslungsreichen Mahlzeiten“, so Sieg, die sich auf frischgekochte und zubereitete Speisen konzentriert, die allesamt biozertifiziert sind. Und so war es kein Sprung ins kalte Wasser, als sie die Geschäfte von Stefan Gerhardt übernahm, sofort Mitglied im DEHOGA wurde und sich auf

die Unterstützung ihres ehemaligen Chefs verlassen kann.

Als Stefan Gerhardt 1985 die Kochlehre im 3-Sterne-Restaurant Bareiss in Baiersbronn/Schwarzwald begonnen hatte, stand ihm eine große Karriere bevor. Aber er entschloss sich nach seiner erfolgreichen Ausbildung in die Heimat zurückzukehren und übernahm später das Restaurant im Golf Club Gifhorn, das er fünf Jahre mit seiner Ehefrau Marion führte. Es folgte die Kantine im Helmholtz-Zentrum in Braunschweig.

Vor 11 Jahren sattelten beide um auf Schulverpflegung. Zunächst in der Mensa in Braunschweig und seit 2014 zusätzlich in der Mensa der IGS Sassenburg. Da es sich um zwei große Betriebe handelt, die mit viel Liebe, Ehrgeiz und Erfolge betrieben wurden, blieben auch die Auszeichnungen nicht aus. 2014 wurden sie als beste Mensa Deutschlands ausgezeichnet, 2017 GV-Manager des Jahres, 2019/2020 nominiert für den Bundespreis „Zu gut für die Tonne“.

Stefan Gerhardt, der durch seine Arbeit in den Mensen Interessenten aus der ganzen Welt für seine Frischküche nach Braunschweig und in die Sassenburg lockte, möchte in Zukunft seine Kenntnisse als Berater für Küchen und Schulverpflegung weitergeben. Die Nachfrage ist da. Weil er aber gerade in dieser Zeit mit Julia Sieg eine geeignete Nachfolgerin für



Stefan Gerhardt, links, übergab die Küche der Mensa an der IGS Sassenburg an Julia Sieg, rechts. Fotos: Siegfried Glasow

den Betrieb in Sassenburg gefunden hat, die auch bereit war, die Herausforderung anzunehmen, übergab Gerhardt zum 1. August die Geschäfte an seine ehemalige Auszubildende.

„Wir können stolz auf unseren Nachwuchs sein, der sich nach erfolgreicher Ausbildung für eine Zukunft im Dienstleistungsgewerbe entscheidet!“

DEHOGA-Kreisvorsitzender Karlheinz Brunck, selbst Küchenchef im Hotel Diercks in Repke-Deledorf, zeigte sich begeistert von der Entscheidung der 25-jährigen Küchenchefin, den Schritt in die Selbstständigkeit zu wagen und sprach seinem neuen Mitglied und Kollegin Dank und Anerkennung aus. „Wir können stolz auf unseren Nachwuchs sein, der sich nach erfolgreicher Ausbildung für eine Zukunft im Dienstleistungsgewerbe entscheidet!“, so Brunck. ◀



Julia Sieg steht auch an der Essensausgabe der Mensa und präsentiert hier ein asiatisches Nudelgericht.

### KLASSIFIZIERTE BETRIEBE MAI BIS JULI 2023

#### 4 Sterne

Landhotel Schnuck,  
Schneverdingen

#### 3 Sterne Superior

Hotel-Restaurant Heidekönig,  
Celle

#### 3 Sterne

Hotel Celler Hof GmbH, Celle  
Hotel MyLord, Soltau  
InterCity Hotel Celle

# Romantischer Winkel begrüßt die neuen Auszubildenden

„Insgesamt stehen für uns während der Ausbildung Spaß und Zufriedenheit im Vordergrund.“

Silvana Eckermann-Ossig, Ausbildungsbeauftragte im Romantischen Winkel



Das renommierte Fünf-Sterne-Hotel Romantischer Winkel (RoWi) in Bad Sachsa geht mit den Auszubildenden in ein neues und spannendes erstes Lehrjahr. Aktuell lernen hier zwanzig Azubis und sieben Studenten in den unterschiedlichsten Berufszweigen. Mit dem 1. August sind es nun sieben weitere engagierte junge Menschen, die ihre Ausbildung begonnen haben und damit ab sofort Teil eines der Top-Wellnesshotels Deutschlands sind. Sie alle dürfen sich auf eine qualitativ hochwertige und abwechslungsreiche Ausbildung freuen.

Die Ausbildungsplätze in dem Fünf-Sterne-Hotel, das in über 45 Jahren bereits rund 540 Fachkräfte ausgebildet hat, sind stets sehr gefragt. Nachdem das Wellnesshotel erneut engagierte junge Menschen zum

Abschluss eines Ausbildungsvertrages motivieren konnte, sammeln diese nun die ersten Eindrücke in ihrem neuen Lebensabschnitt und entdecken die verschiedenen Bereiche des Hotels. „Wir heißen zwei angehende Hotelfachleute, zwei Hotelkaufleute, einen Sport- und Fitnesskaufmann sowie zwei Köche bei uns im Haus willkommen“, freut sich Hotelinhaberin Nora Oelkers.

Im Leben der neuen Mitarbeiter ist der Start in die Ausbildung ein großer Schritt in die persönliche Selbstständigkeit, das Erwachsenen-Leben und somit ein einschneidendes Erlebnis – ein neuer Lebensabschnitt beginnt. „Um den Einstieg so angenehm wie möglich zu gestalten, geben wir den Neulingen in unserer RoWi-Schule daher zwei Wochen Zeit, die neuen Kollegen und das Hotel gut kennenzulernen“, erklärt Matthias Reuter von der Hoteldirektion. Beschult werden die neuen Lehrlinge dabei von den Führungskräften des Hauses. Neben der theoretischen Einführung werden die Azubis immer wieder praktische Erfahrungen

sammeln. „Unter anderem üben wir in Rollenspielen den Umgang mit den Gästen, nach kurzer Zeit auch bereits in den einzelnen Abteilungen direkt am Gast“, so Reuter weiter. Am Ende dieser Einweisung führen die Ausbilder mit jedem ein persönliches Feedbackgespräch, bei dem die Jugendlichen noch offene Fragen klären und somit mehr Sicherheit gewinnen können.

Großen Wert legt der Romantische Winkel darauf, dass sich die neuen Kollegen wohl fühlen und Spaß an ihrer Arbeit haben. „Unsere derzeitigen Studentinnen, Jasmin Diedrich von der IUBH in Hannover und Michelle Memm von der IUBH in Erfurt, haben sich beispielsweise eine kleine Willkommensaktion überlegt und gemeinsam Schultüten für die neuen Lehrlinge gebastelt. Zudem findet in der zweiten Ausbildungswoche unser traditionelles Outdoor-Teamevent für alle neuen Azubis statt, das ein gegenseitiges Kennenlernen in schöner Atmosphäre ermöglicht und das Wir-Gefühl stärkt. Insgesamt stehen für uns während der Ausbildung Spaß und Zufriedenheit im Vordergrund. Das strahlen unsere Azubis dann automatisch auch Gästen gegenüber aus, und dies ist eines der offenen Geheimnisse, warum sich Gäste bei uns im Hotel so wohl fühlen“, verrät Silvana Eckermann-Ossig, Ausbildungsbeauftragte im Romantischen Winkel.

Die neuen Azubis können somit einer in jeder Hinsicht erfolgreichen Ausbildung im Romantischen Winkel entgegenblicken. Wer seine Karriere ebenfalls im RoWi formen und das Handwerk in den klassischen Ausbildungsberufen Hotelkaufleute, Hotelfachleute, Restaurantfachleute, Koch/Köchin sowie Sport- und Fitness-Kaufleute erlernen möchte, kann sich online unter [www.romantischer-winkel.de](http://www.romantischer-winkel.de) bewerben. Daneben bietet das Hotel in Zusammenarbeit mit der IUBH Erfurt auch das duale Studium Tourismuswirtschaft als Praxispartner, sowie mit der iba-Internationale Berufsakademie Kassel den Studiengang Tourismusmanagement über sieben Semester mit dem Abschluss Bachelor of Arts an. Der Romantische Winkel übernimmt nicht nur die Studiengebühren, sondern die Studenten erhalten jeden Monat auch ein kleines Taschengeld. ◀

## BEZIRKSVERBAND LAND BRAUNSCHWEIG-HARZ

Geschäftsführer  
Mark Alexander Krack  
Jasperallee 7  
38102 Braunschweig  
Tel. 0531 4 35 03  
Fax 0531 419 78  
Email: [info@dehoga-braunschweig-harz.de](mailto:info@dehoga-braunschweig-harz.de)



# Im Gespräch

## ABGEORDNETEN-TOURISMUSTAG

Am 11. Juli 2023 fand im Polsterberger Hubhaus mitten in der wunderschönen Natur des Nationalpark Harz der Abgeordneten-Tourismustag von Bündnis 90/Die Grünen statt.

Geladen waren hierzu als Verbandsvertreter Jens Lutz, Vorsitzender des DEHOGA Kreisverband Harz, und Mark Alexander Krack, Geschäftsführer des DEHOGA Bezirksverbandes Land Braun-

schweig-Harz, um sich mit den Abgeordneten Caroline Otte (MdB), Pippa Schneider, Sina Beckmann, Marie Kollenrott und Christian Schröder (alle MdL) sowie Vertretern des Harzer Tourismusverbandes und verschiedener Destinationen im Harz zu treffen und über die Herausforderungen und Möglichkeiten des Wirtschaftsbereichs auszutauschen.

Natürlich nutzten die DEHOGA-Vertreter diese Gelegenheit

auch, um den Abgeordneten die „7 Wahrheiten“-Broschüre auszuhändigen und darauf hinzuweisen, welche Negativauswirkungen es haben würde, wenn zum Jahreswechsel der Mehrwertersatz auf Speisen im Gastgewerbe wieder von 7 auf 19 Prozent erhöht werden würde. ◀



Jens Lutz und Mark Alexander Krack überreichen die „7 Wahrheiten“ an die Grünen-Politiker.

## Sieben Wahrheiten zu 7% Mehrwertsteuer auf Speisen

7% müssen bleiben, damit wir erhalten, was unser Land lebenswert und liebenswert macht.

### Reduzierung der Gasverbräuche!

**Energiesparsystem für Heizkessel mit Gebläseburner "Hochtemperatur-Wärmespeicher (HTS)".**

Ein speziell entwickelter Keramikwärmespeicher reduziert die Verbräuche von Öl und Gas durch:

- Optimierung der thermischen Strömung und Wärmeübertragung
- Speicherung und Langzeitabgabe der Flammenergie
- Reduzierung von Kesselverlusten

- Garantierte Verbrauchsreduzierung
- Kurze Amortisationszeiten
- Ab einer Kesselgröße von 300 kW

**BKB Energieeffizienz und Kostensenkung, Bernd Kaufmann, 05325-5214752**  
[info@bkb-energie.de](mailto:info@bkb-energie.de) [www.bkb-energie.de](http://www.bkb-energie.de)

Wir kennen den Markt, Der Markt kennt uns!  
 Sie suchen ein Unternehmen oder Sie möchten verkaufen/verpachten? Wir unterstützen Sie als Vermittler: [www.der-hotelvermittler.de](http://www.der-hotelvermittler.de)

NEU: von Unternehmer/in zu Unternehmer/in [www.unternehmen-vermittlungen.de](http://www.unternehmen-vermittlungen.de)  
 H.-Jürgen Korbmacher 04405-91 777 77

### gastroimmo24.de

Immobilien für die Gastronomie und Hotellerie

Hotelwäsche zum Wohlfühlen

Mietwäsche für die Hotellerie und die Gastronomie:  
 Tischwäsche | Bettwäsche | Frotteewäsche | Berufskleidung

## RU'ESS

Mietwäsche & Textilpflege

Ruess in Wolfsburg, Tel 0 53 08 / 95 33-0  
[www.ruess.de](http://www.ruess.de)

# „Würden es wieder versuchen“

## AUSZUBILDENDE MIT MIGRATIONS HinterGRUND KÖNNEN GEWINN SEIN

„Wir hatten auch in diesem Jahr einige Bewerber und konnten die freien Stellen besetzen“

Kerstin Hünenbein

„Die positiven Erfahrungen überwiegen“. Die beiden erfahrenen Ausbilder Kerstin Hünenbein und Klaus Niemann sind sich einig, dass die Einstellung junger Menschen mit Migrationshintergrund ein Beitrag zur Verminderung des Fachkräftemangels in der Gastronomie sein kann. Ein Problem sei häufig die gerade im Restaurant und Hotel wichtige Kommunikation. Viele Migranten kommen ohne Grundkenntnisse der deutschen Sprache ins Land und haben dann große Schwierigkeiten, sich angemessen mit den Gästen verständigen zu können.

Die vom Staat etwa für Sprachkurse gewährten Hilfen reichen oft nicht aus, erklärt Kerstin Hünenbein von Hünenbein's Posthotel in Schleddehausen: „Die Betriebe brauchen hier einfach mehr Unterstützung. Allein sind wir damit überfordert“. Als Negativfaktor habe sich auch die Corona-Pandemie für die Integration ausgewirkt. Die weitgehenden Beschränkungen hätten zu einer Kontaktreduzierung im Beruf und in der Freizeit geführt, was das Einleben und Lernen im Betrieb weiter erschwert habe.

Eine aus der Ukraine stammende junge Frau hat ihre Ausbildung in Hünenbein's Posthotel dessen ungeachtet letztlich mit Erfolg abgeschlossen – und sich später einen anderen Arbeitgeber gesucht. Derzeit beschäftigt der im Landkreis Osnabrück ansässige Betrieb drei Auszubildende, die in der nahen Umgebung geboren und aufgewachsen sind. „Wir hatten auch in diesem Jahr einige Bewerber und konnten die freien Stellen besetzen“, freut sich Kerstin Hünenbein. Gelungen sei das auch dank ihres persönlichen Einsatzes: „Ich bin regelmäßig in Schulen und auf Messen unterwegs, um jungen Leuten einen Einblick in unsere schöne Branche zu geben“.

Geeignete neue Auszubildende hat Klaus Niemann seit Corona-Beginn dagegen nicht wieder gefunden. „Wir haben zum Glück einen hoch motivierten und qualifizierten Mitarbeiterstamm, auf den man sich verlassen kann“, berichtet der Inhaber des Hotel-Restaurants Leckermühle im Wittlager Land. Ein absoluter Leistungsträger ist der gebürtige Afghane Rahimullah Habibi, der vor rund neun

Jahren vor den Kriegswirren aus Afghanistan nach Deutschland geflüchtet war.

„Er hat als Auszubildender zum Koch bei uns angefangen und hat in allen Bereichen unheimlich schnell dazu gelernt“, berichtet Klaus Niemann. Inzwischen ist der Mitarbeiter zum stellvertretenden Küchenchef aufgestiegen und auch sozial fest integriert. Weniger positive Erinnerungen hat der Leckermühle-Inhaber dagegen an einige Migranten aus Südosteuropa, die bei ihm eine Ausbildung in der Corona-Zeit begonnen hatten. „Die haben wieder aufgehört und sind in den Pflegebereich gewechselt“.

Alles in allem können sich Kerstin Hünenbein und Klaus Niemann trotz der damit verbundenen Schwierigkeiten „sehr gut vorstellen“ erneut junge Menschen mit einem Flüchtlingshintergrund einzustellen. Wie bei jedem anderen Interessenten sollte vorab genau geprüft werden, ob der Beruf und auch der Ausbildungsberuf wirklich passen. Eine gute Möglichkeit sei hier die Absolvierung eines Praktikums, betont Kerstin Hünenbein: „Wer das in unserem Betrieb absolviert hat, weiß danach in der Regel genau, ob eine Ausbildung im Gastgewerbe die richtige Wahl ist“. ◀



Kerstin Hünenbein ist mit ihren Auszubildenden sehr zufrieden.

### BEZIRKSVERBAND OSNABRÜCK-EMSLAND/ GRAFSCHAFT BENTHEIM

Geschäftsführer Dipl.-Kfm.  
Dieter M. F. Westerkamp  
Weberstraße 107  
49084 Osnabrück  
Tel. 0541 7 39 21  
0541 70 87 77  
Email: dieter.westerkamp@  
t-online.de



# Die lokalen Betriebe stärken

## IHK-INITIATIVE „HEIMAT SHOPPEN“ FINDET GROSSE RESONANZ

In der Region Osnabrück-Emsland/Grafschaft Bentheim beteiligen sich mehr als 1000 Unternehmen aus der Gastronomie, dem Einzelhandel und dem Dienstleistungsbereich an der IHK-Kampagne „Heimat shoppen“. Für das diesjährige Aktionswochenende am 8. und 9. September sowie an weiteren Terminen haben sich rund drei Dutzend Werbegemeinschaften und Kommunen angemeldet.

Die Industrie- und Handelskammer freut sich über die große Resonanz und unterstützt die Teilnehmer der Kampagne unter anderem mit Werbemitteln. Die IHK möchte dazu beitragen, die lokale Wirtschaft stärker sichtbar zu machen. Lokal zu kaufen und Produkte aus der Region zu konsumieren, bringe Leben und Umsatz in die Ortskerne. Das Ganze bedeute

auch kurze Wege für Kunden und Waren, betont Anke Schweda, IHK-Geschäftsbereichsleiterin für Standortentwicklung: „So kann jeder einen Beitrag zur Zukunftssicherung des Versorgungsangebots vor Ort leisten.“

Die Resonanz sei auch aus der Gastro-Branche erfreulich gut. „Dies ist eine interessante und sinnvolle Aktion, von der unsere Mitgliedsbetriebe profitieren können“, erklärt der Osnabrücker DEHOGA-Geschäftsführer Dieter Westerkamp. Entsprechend lang ist die Liste der teilnehmenden Werbe- und Wirtschaftsvereinigungen, in denen auch Hotels und Restaurants vertreten sind.

Die Teilnehmerliste umfasst in der Grafschaft Bentheim von der Bad Bentheimer Interessengemeinschaft und der Werbegemeinschaft

Gildehaus das VVV-Stadt- und Citymarketing Nordheim. Im Emsland sind unter anderem die Werbegemeinschaft Burgstraße und weitere Unternehmen in Lingen, das Stadt Meppen Marketing sowie die Handels- und Gewerbevereine in Surwold und Werlte dabei.

In Stadt und Landkreis Osnabrück beteiligen sich am „Heimat shoppen“ zum Beispiel die Osnabrücker Werbegemeinschaften Hase-Quartier, Kamp-Promenade und Redinger Straße sowie die Werbegemeinschaften freundliches Ankum, Melle-City, Bad Laer, Bohmte, Merzen und Menslage. Mit dabei sind zudem die Initiative Quakenbrück, das Stadtmarketing Bramsche und das Wir für Wallenhorst Marketing. ◀

# Kreatives Personalmarketing

## AWARD DER GASTFREUNDSCHAFT

„Kreatives Personalmarketing“ – unter diesem Motto stand der Award der Gastfreundschaft in diesem Jahr. „Wir freuen uns sehr, dass der 1. Platz in diesem Jahr in die Wingst geht, wo sich Claus Peter mit seinem Team ganz besonders für die Ausbildung auf dem Land einsetzt“, so DEHOGA-Bezirksgeschäftsführerin Natalie Rübsteck.

Mit Teamgeist und Ideenreichtum gewinnt das mittelständische Genusshotel Peter nicht nur Nachwuchskräfte für die Ausbildung auf dem Lande sondern bei dem Wettbewerb auch gleich noch den ersten Platz. Von Anfang an hat im „Peters“ jeder Azubi seinen Platz im Team und wird nicht nur zum Kartoffeln schälen abkommandiert. Werte, Tradition und Sozialkompetenz sind das Fundament, welches den Auszubildenden vermittelt wird, und das sicher nicht weniger spannend als im städtischen Umfeld. Dazu lässt Claus Peter seine Azubis in eigens dafür kreierten Pop-

up-Restaurants kochen, die an so ungewöhnlichen Orten wie einer Gärtnerei oder einem Friseursalon gastieren. Auch gibt es kreative Events wie Küchenparties, kulinarische Marktplätze und Gin-Tastings oder sogenannte Kitchen-Battles mit Arbeitstiteln wie „The next generation- Aus den Küchengalaxien der Republik“, wo ehemalige Auszubildende gegen den Inhaber kochen und beide von aktuellen Azubis unterstützt werden.

„Ausbildung ist Chefsache“, sagt Claus Peter, der mit Herz und Seele für die gute handwerkliche Ausbildung steht. Dabei zeigt er auch, dass diese Ausbildung keine Sackgasse ist, sondern einem danach die Welt offensteht. „In unserem kleinen Betrieb haben wir ganz andere Möglichkeiten auf die jungen Menschen zuzugehen. Wichtig ist aber, dass wir nicht nur die potentielle Arbeitskraft, sondern den Menschen sehen.“ Immer wieder ermuntert der Chef die Auszubildenden (oder auch frisch ausgelernten

Fachkräften) sich an Wettbewerben zu beteiligen, um so Erfahrungen zu sammeln. ◀



Claus Peter und sein Sohn Eike sind mächtig stolz auf den Award der Gastfreundschaft.



**Historischer Gasthof *Zur Alten Post***  
**sucht neue/n Pächter\*in** soziales & warmes  
 nördliches Münsterland, angrenzend Nieders.  
 Stützeerbau vorhanden  
 neue Küche, Spülstraße, Vorratsraum, Keller zum Lagern  
 - 5 Gasträume: 10-90m<sup>2</sup> (ges. 220m<sup>2</sup>)  
 - 150 Sitzplätze innen, 40 Sitzplätze außen  
 - großer Parkplatz direkt am Gasthof und 3 Garagen



Kontakt: m.kock@kock-sohn.de oder Tel. 01 73 / 7 28 64 20

## Campingplätze

**bundesweit Kauf/Pacht-Angebote  
mit/ohne Gastro, Wasserlage,  
vom Familienbetrieb bis Campingplatzgruppe,  
Suchanfragen willkommen!**

Fachmakler, CampConsult.de, Tel.: 0800-4882488

**Romantisch gelegenes Restaurant mit Biergarten direkt am See**



Grundstücksgröße: ca. 5.000 m<sup>2</sup>  
 Nutzfläche gesamt: ca. 870 m<sup>2</sup>  
 Sitzplätze: ca. 440 (erweiterbar)  
 Lage: 28876 Oyten (Stadtgrenze Bremen)  
 Monatspacht: 12.000 €

Nehmen Sie gerne Kontakt mit uns auf

brenncommercial@engelvoelkers.com  
 0421 / 9898490

**ENGELVÖLKERS**  
COMMERCIAL

**Angesagtes Restaurant in top Lage auch als Anlageimmobilie**



Nutzfläche gesamt: ca. 238m<sup>2</sup>  
 Gaströfliche Innenbereich: ca. 94 m<sup>2</sup>  
 Sitzplätze: ca. 94  
 Lage: 27476 Cuxhaven-Duhnen  
 Kaufpreis: 630.000 €

Nehmen Sie gerne Kontakt mit uns auf

brenncommercial@engelvoelkers.com  
 0421 / 9898490

**ENGELVÖLKERS**  
COMMERCIAL

## Traditions - Berggaststätte in Braunlage/Harz sucht neuen Pächter/in

**Wir wünschen uns:**

1. Erfahrung in der Gastronomie-Geschäftsführung.
2. Professionalität und Leidenschaft.
3. Ideen für eine zukunftsorientierte Mitgestaltung.
4. Bonitätsnachweis.

**Wir bieten:**

1. Einen vollausgestatteten Gastronomiebetrieb.
2. 200 Innenplätze, zwei große Außenterrassen (400 Plätze).
3. Einen überregional bekannten, exklusiven Standort.

**Weitere Infos: ka.lauber@t-online.de Handy 0160 - 2809988**

<b>Ammerland</b>	ca. 8.800 m <sup>2</sup>	1.350.000 €	☎ 8845778
Wiefelstede	Grundstück	Kaufpreis	



Hier feiern Generationen Traditionsgaststätte mit angeschlossenem Hotelbetrieb! Renommiert & etabliert. Gastronomiekomplex mit breitem Repertoire: Restaurant, Hotel, Saalbetrieb, Disco, Großveranstaltungen. B: 280 kWh F, BHKW, Bj. 1992. Käuferprov.: ± 95 %, KP 1.350.000 €

**Athing & Eilers OHG**  
☎ 04488/52959-0  
www.athing-eilers.de



**Gezinstes Wohnprojekt im Kauf (Garten) auch als Investition!**

Das Hotelgebäude mit einer Fläche von ca. 577,25 m<sup>2</sup> verfügt über 7 Doppelzimmer und drei Apartments, teilweise mit Balkon. Das anschließende Wohnhaus wird vom Betreiber genutzt und verfügt über ca. 109,8 m<sup>2</sup> Wfl. In KG der beiden Häuser sind jeweils eine Garage und weitere Nutzflächen in verschiedenen Kellerräumen gegeben.

Entgelt: 270.000 € (Bj. 1970/1980, Zustand 1973) Kaufpreis: 269.000 €  
 KP 269.000,00 €  
 Käuferprovision 5,95 % inkl. MwSt.  
 Wirtschaftliche Gaststätte mit 110m<sup>2</sup>  
 ImmobilienCenter Athing & Eilers  
 Telefon: 04422 606 300



# Nachfolge gesucht

**Etablierter Gastronomiebetrieb in privilegierter Lage an der Elbe zu verkaufen!**

Dieses Anwesen blickt nun auf eine langjährige Historie zurück und bietet viele Möglichkeiten, Ihre Visionen in einer ausgezeichneten Lage im Nord-Osten von Niedersachsen zu verwirklichen.

**Kaufpreis auf Anfrage** 2,25 % Käuferprovision incl. 19% Ust.  
 Energieausweis: Verb. auch mit warmen Wasser (102,3 kWh/m<sup>2</sup>a) Strom (62,8 kWh/m<sup>2</sup>a)

Besuchen Sie uns für mehr unter:  
[www.immobiliemakler-dennstedt.com](http://www.immobiliemakler-dennstedt.com)

**Rufen Sie uns an: 05862 7678**






Dennstedt Immobilien | Inh. Simone Dennstedt | Bauernstraße 7a | 29473 Gohrde | info@dennstedt-immobilien.de

**Gaststätte Schlosskrug im Herzen des Welterbes Quedlinburg zu vermieten**



Das Objekt befindet sich derzeit in einer Komplettrenovierung. Voraussichtlicher Abschluss der Sanierung Dezember 2021. Geplant ist der Abschluss eines Vorvertrages vor Mietvertragsabschluss. Die Mietfläche beträgt ca. 448 m². Terrassenfläche ca. 170 m². Der Mietzins beläuft sich auf € 42.507,00/pro Jahr zzgl. NK.

Nähere Informationen unter [www.quedlinburg.de/Rathaus/Bekanntmachungen/Ausschreibungen](http://www.quedlinburg.de/Rathaus/Bekanntmachungen/Ausschreibungen) oder per Mail [llegenschaften@quedlinburg.de](mailto:llegenschaften@quedlinburg.de) oder 03946-905770

**Frank Rosin und Alexander Kumptner suchen Nachfolger:in für charmante Gaststätte!**

Wenn Du die Gastro-lebist, von der Selbständigkeit träumst und eine neue Herausforderung suchst, dann bist Du bei uns genau richtig!

Frank Rosin und Alexander Kumptner suchen für eine besondere Gastro-Lokalität in Niedersachsen Pächter\*innen. Lass Dich von unseren Spitzenköchen auf dem Weg zum Gastronom in unsere neues TV-Projekt begleiten und coachen.

Nur! diese Chance und melde Dich am besten gleich auf [www.kabeleins.de/bewerben](http://www.kabeleins.de/bewerben)

**Gasthof im Raum Großenkneten (Kauf)**

**OT Sage-Haast**, Nähe der Autobahn A29, **sehr gepflegter Gasthof** mit ca. 800 m² NH, zuletzt modernisiert in 2021: Platz für bis zu 300 Personen mit gg. Feinsaal, Bar, Clubräumen, Kegelbahn, Biergarten, Gaststube, Büro usw., eigenem Parkplatz mit ca. 10 PKW-Stellplätzen u. Lagergebäude, **sep. Wohnung im DG** (ca. 110 m² Wfl.), insges. ca. 5.200 m² GrdSt., Energieausweis ist in Bearbeitung; **kurzfr. Übernahme ist möglich, der Kaufpreis ist VHS**

**ACO** Agrar 49632 Essen-Bevern  
Consulting Tel: 05434-9150-0  
GMBH www.aco-agrar.de

**TSV - Gaststätte (ca. 1000 Mitgl.) in SZ-Lebenstadt, Neißestraße 131 sucht neuen Pächter.**  
Info: 0171/5259620, [franz.kress@live.de](mailto:franz.kress@live.de)

**H.J.k.** Wir kennen den Markt. Der Markt kennt uns ! Sie suchen ein Unternehmen oder Sie möchten verkaufen/verpachten? Wir unterstützen Sie als Vermittler: [www.der-hotelvermittler.de](http://www.der-hotelvermittler.de)  
NEU: von Unternehmer/in zu Unternehmer/in [www.unternehmen-vermittlungen.de](http://www.unternehmen-vermittlungen.de)  
H.-Jürgen Korbmächer 04405-91 777 77



Für die Erweiterung unserer gastronomischen Aktivitäten in Emden suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt:

**Küchenmeister/Köche/Hauswirtschaftler (m/w/d)**

in Voll- oder Teilzeit

für das „Voltaire“ im Klub zum guten Endzweck. Idealerweise bringen Sie Interesse an nachhaltigen und regionalen Produkten sowie Erfahrungen in der anspruchsvollen Küche mit.

**Küchenmeister/Köche/Hauswirtschaftler (m/w/d)**

in Voll- oder Teilzeit

für die Gemeinschaftsverpflegung diverser Kindertagesstätten und Schulen.



Es erwarten Sie abwechslungsreiche und fachlich herausfordernde Tätigkeiten in einem multiprofessionellen Team mit spannenden Einsatz- und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Wie bieten zusätzlich:

die Möglichkeit zur flexiblen Arbeitszeitgestaltung zur Vereinbarkeit von Familie und Beruf, eine betriebliche Altersvorsorge, übergesetzlichen Urlaub sowie eine unbefristete Anstellung.

[www.agilio.de/wir-suchen-sie/stellenangebote](http://www.agilio.de/wir-suchen-sie/stellenangebote)

Bitte senden Sie Ihre vollständige und aussagekräftige Bewerbung unter Angabe Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins vorzugsweise per E-Mail an Herrn Gutt unter [bewerbung@agilio.de](mailto:bewerbung@agilio.de) oder senden Sie diese per Post an:

agilio gGmbH  
z.Hd. Hr. Gutt  
Am Delft 6/7  
26721 Emden

agilio gGmbH | Am Delft 6/7 | 26721 Emden | Tel.: 04921 820460

## SEPTEMBER

12.09.	<b>Erlebnistag E-Mobilität</b> Autostadt Wolfsburg
25.- 27.09.	<b>Herbstfahrt zum Münchner Oktoberfest</b> Kreisverband Grafschaft Hoya

## OKTOBER

11.10.	<b>Online-Marketing für Gastgeber: Vom Konzept zum Storytelling</b> Hannover
21.10. 28.10. 04.11. 08.11.	<b>Servierkurs im Gasthaus Dillertal</b> Kreisverband Grafschaft Hoya

## NOVEMBER

05.- 06.11.	<b>Herbst-Arbeitskreis</b> in Wardenburg
07.11.	<b>101 Ideen zum sofortigen Kostensparen</b> Hannover

## NOVEMBER

07.- 08.11.	<b>Tourismustag Niedersachsen</b> Borkum
14.11.	<b>Erlebnistag E-Mobilität</b> Autostadt Wolfsburg
19-21.11.	<b>DEHOGA-Landesverbandstag</b> Wilhelmshaven
20.11.	<b>Theorie-Kernkompetenzen im Housekeeping</b> Hannover
21.11.	<b>Mitarbeiterqualifizierung im Housekeeping</b> Hannover

## DEZEMBER

05.12.	<b>Die Speisekarte als besten Verkäufer nutzen,</b> Hannover
--------	--

## MÄRZ 2024

08.- 12.03.	<b>INTERNORGA</b> Hamburg
----------------	------------------------------



### ■ DEHOGA Termine

■ **Termine des Jungen DEHOGA**  
Anmeldung unter  
[www.junger-dehoga.de](http://www.junger-dehoga.de)

■ **Seminare der DEHOGA-Akademie**  
Preis: 270 Euro inkl. MwSt.  
für DEHOGA Mitglieder  
Ort: Hannover/Region Hannover  
Zeit: jeweils 9-17 Uhr,  
weitere Infos unter:  
[www.dehoga-niedersachsen.de/  
seminare-veranstaltungen/  
dehoga-seminare/](http://www.dehoga-niedersachsen.de/seminare-veranstaltungen/dehoga-seminare/)

