

DEHOGA

MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 6 · Januar 2024

VERABSCHIEDUNG VON DETLEF SCHRÖDER MIT STANDING OVATIONS

Florian Hary ist neuer DEHOGA-Präsident



INTER NORGA

08. – 12.03.2024



Alle
zusammen.



INTERNATIONALE LEITMESSE FÜR DEN
GESAMTEN AUSSER-HAUS-MARKT

internorga.com

Forderung nach Entfristung von **7%** auf Speisen in der Gastronomie



Liebe Kolleginnen und Kollegen,

zu allererst bedanke ich mich bei Ihnen zu meiner Wahl als Präsident des DEHOGA Niedersachsen und für die Fairness, mit der Sie in Ihren Bezirksverbänden meinem Mitbewerber Dirk Breuckmann und mir die Gelegenheit gegeben haben, uns im Rahmen Ihrer Bezirksversammlungen vorzustellen.

Diese Fairness und Bereitschaft uns zuzuhören, hat sich bis in unsere Delegiertenversammlung am 21.11.23 in Wilhelmshaven verlängert. Dort bin ich mit der denkbar knappsten Mehrheit von 1 Stimme als neuer Präsident gewählt worden. Dirk Breuckmann danke ich ebenfalls für einen gemeinsam absolvierten „Wahlkampf“, der immer mehr ein Miteinander als ein Gegeneinander war. Ich freue mich nun darauf, gemeinsam mit unserem Präsidium und dem Gr. Vorstand neue Zukunftsakzente für den DEHOGA Niedersachsen setzen zu können.

Unser Ehrenpräsident Detlef Schröder hat das Ruder in schwierigen Zeit an mich übergeben. Ich habe ihm und uns allen so gegönnt, dass er in Wilhelmshaven vor den Delegierten hätte verkünden können, dass unser gemeinsamer Kampf für die Entfristung der 7 % Regelung auf Speisen erfolgreich war. Wir waren so kurz davor, den Erfolg für unsere beachtenswerte Kampagne pro 7 % nach Hause zu bringen. Noch am Vortag zur Entscheidung des Bundesverfassungsgerichts in der Frage der Rechtmäßigkeit des Klima- und Transformationsfonds der Bundesregierung, war uns von den Spitzen der Ampelkoalition versichert

worden, dass die 7 % auf Speisen in der Gastronomie auch für 2024 gelten würden. Das Haushaltsloch, das sich am Folgetag mit ca. 60 Milliarden Euro auftut, hat unsere Situation radikal und abrupt verändert. Doch wir haben nicht aufgegeben zu kämpfen. Zwar hat der Bundesrat die von einigen Bundesländern in unserem Sinne gestellten Entschliebungsanträge pro 7 % auf Speisen mehrheitlich abgelehnt, doch wir sind durch das Bundesland Bayern parallel dazu in die Lage versetzt worden, dass unsere Forderung auf dauerhafte 7 % noch einmal eine Chance bekommt, im Vermittlungsausschuss aus Bundesrat und Bundestag beschlossen zu werden. Ja, richtig ist, dass diese Chance minimal ist. Aber wir werden nicht aufgeben zu intervenieren. So viele Parteivertreter haben uns Hoffnung gemacht, dass es mit einer Bundesregierung in anderer Zusammensetzung hinsichtlich unserer Forderung besser laufen wird. Wenn wir dieses Mal nicht erfolgreich sein sollten, so werden wir auf jeden Fall im nächsten Bundestagswahlkampf erneut Druck entfachen.

Es ist ein Gebot wettbewerblicher Fairness in Europa, dass auch wir einen abgesenkten Mehrwertsteuersatz auf Speisen in der Gastronomie haben wie 23 andere EU-Mitgliedsstaaten auch.

Ich freue mich auf Ihre Unterstützung

Ihr Florian Hary
Präsident DEHOGA Niedersachsen

Inhaltsverzeichnis

| | | | | | | | |
|--------------------------------|----|----------------------------|----|------------------------------|----|--------------------------------|----|
| Landesverbandstag | 4 | JUNGER DEHOGA | 16 | Hinweisgeberschutzgesetz | 21 | Osnabrück | 30 |
| DEHOGA Bundes-Präsidium | 6 | ChatGPT | 17 | Cyberangriffe | 22 | Lüneburg | 32 |
| 7% Mehrwertsteuer | 7 | Hotelklassifizierung | 17 | Getränkeschankanlagen | 22 | Hannover | 35 |
| INTERNORGA | 8 | ENERGIE | | Telefonische Krankschreibung | 23 | Hildesheim | 38 |
| Klimabewusst | | Bio-Außer-Haus-Verpflegung | 18 | Impressum | 22 | Märkte / Produkte / Immobilien | 39 |
| Zukunft gestalten | 10 | Nachhaltigkeit | 19 | BEZIRKSVERBÄNDE | | | |
| Deutsche Jugendmeisterschaften | 12 | #hospitalityhero | 20 | Braunschweig | 24 | Branchentermine | |
| Tourismustag Niedersachsen | 14 | RECHT UND RAT | | Stade | 28 | auf der Rückseite! | |

Florian Hary ist neuer DEHOGA-Präsident

VERABSCHIEDUNG VON DETLEF SCHRÖDER MIT STANDING OVATIONS

Rund 250 Delegierte aus ganz Niedersachsen diskutierten vom 19. bis 21. November 2023 in Wilhelmshaven auf ihrem zentralen Landesverbandstag über aktuelle Branchenthemen und verbandsinterne Fragen.

„Ich danke den Delegierten für das in mich gesetzte Vertrauen. Es ist mir eine Ehre, dieses Amt übernehmen zu dürfen.“

Florian Hary

Neuer Präsident des DEHOGA Niedersachsen ist Florian Hary (38) aus Helmstedt, so das Ergebnis der Wahlen. „Ich danke den Delegierten für das in mich gesetzte Vertrauen. Es ist mir eine Ehre, dieses Amt übernehmen zu dürfen“, sagte Hotelfachmann Hary, der in Helmstedt und Um-

gebung zwei Hotels und mehrere Gastronomie-Unternehmen betreibt. „In den uns bevorstehenden stürmischen Zeiten möchte ich mein großes Netzwerk für den Verband nutzen und diesen als junges Gesicht mit Geschlossenheit und Stärke führen. Ich werde weiter für 7% Mehrwertsteuer auf Speisen kämpfen und möchte das große Potential möglicher neuer Mitglieder für den Verband heben“, so Hary weiter.

Seinem bisherigen Präsidenten Detlef Schröder (54) aus Groß Meckelsen dankt der DEHOGA für seinen außerordentlichen Einsatz für die Branche. Nach mehr als 30 Jahren Vorstandsarbeit im DEHOGA kandidierte er nicht wieder. Schröder wurde von den Delegierten einstimmig zum Ehrenmitglied des DEHOGA Niedersachsen ernannt und mit der Goldenen Ehrennadel des Verbandes ausgezeichnet. Mit Standing Ovations

verabschiedeten die Mitglieder ihren bisherigen Präsidenten, der sein Amt mit Leidenschaft und Herzblut ausgefüllt hat. Nach Vorstandsarbeit im Jungen DEHOGA und in den Fachgruppen war er von 2010 bis 2017 Vizepräsident des DEHOGA Niedersachsen, bevor er 2017 das Amt des Präsidenten übernahm. Über seine gesamte Amtszeit hinweg begleitete ihn die Forderung nach 7% Mehrwertsteuer auf Speisen, für die er unermüdlich gekämpft hat. Die Jahre 2020 bis 2022 waren geprägt von der Coronapandemie und den daraus resultierenden Herausforderungen für Gastronomie und Hotellerie.

In ihren Ämtern bestätigt wurden Dirk Breuckmann aus Hannover (Vorsitzender des Ausschusses für Arbeitsmarkt und Tarifpolitik) sowie Nicole Rösler aus Hannover (Vorsitzende des Ausschusses für Berufsbildung).

Die Partnerausstellung bereicherte wieder das Informationsangebot für die Teilnehmer. Von Ausstellungsständen zur Betriebsberatung (Grimm Consulting) und Qualitätssicherung (ConsultiiQ) über Marketingunterstützung (Holst & Partner, CreaWerbeagentur) und Hotelsoftware (TourOnline, HS/3 Hotel-Software) bis zu Unterstützung im Energiekostenmanagement (Ampere) reichte die Angebotspalette. Erstmals präsentierte HDI / Roland die Leistungen der

verbandlichen Rechtsschutzversicherung, von der alle DEHOGA-Mitglieder ab 2024 profitieren. Getränke Ahlers, Niehoffs Vaihinger und die HGK unterstützen den Landesverbandstag wieder in bewährter Form. In der Newcomers Area präsentierten innovative Anbieter ihre Leistungen rund um Hotellerie und Gastronomie.

Der vor Ort zuständige DEHOGA Kreisverband Wilhelmshaven hat unter der Leitung von Olaf Stammen einen einzigartigen Landesverbandstag in Wilhelmshaven organisiert. Dass die Teilnehmer begeistert waren, bestätigt deren Befragung, die im Anschluss durchgeführt wurde.

Der Landesverbandstag 2024 wird vom 27.-29. Oktober 2024 in Verden stattfinden. ◀

E-SERVICE

Eindrücke des Landesverbandstages erhalten alle Teilnehmer und weitere Interessierte in der umfangreichen Bildergalerie: <https://www.picdrop.com/dehoganiedersachsen/W7mNHNkTNb>



Präsident Florian Hary (rechts), Vorgänger Detlef Schröder (links).



in ihren Ämtern bestätigt: Tarifausschuss-Vorsitzender Dirk Breuckmann und Berufsbildungsausschuss-Vorsitzende Nicole Rösler.



Wilhelmshavens Bürgermeister Carsten Feist, Sientje Möller, MdB, ehemaliger DEHOGA-Präsident Detlef Schröder und DEHOGA-Bezirksvorsitzender Olaf Stamsen (von links).



Von Herzen Danke an den ehemaligen Präsidenten Detlef Schröder.



Goldene Ehrennadel für Detlef Schröder.



Von links: Schatzmeister Christian Stöver, Vizepräsident Dirk Breuckmann, ehemaliger Präsident Detlef Schröder, Vizepräsidentin Birgit Kolb-Binder, Präsident Florian Hary.



Von Herzen Danke! Fachgruppenvorsitzender Lutz Feldtmann, Bezirksvorsitzender der Stade Olaf Wurm, ehemaliger Präsident Detlef Schröder, von links.



Florian Hary ins Präsidium des DEHOGA Bundesverbandes gewählt

Auf der Agenda der Delegiertenversammlung des DEHOGA Bundesverbandes standen im November die Nachwahlen zweier Präsidiumsmitglieder.

In das Präsidium des Bundesverbandes wählten die Mitglieder der DEHOGA-Delegiertenversammlung Florian Hary. Der frisch gewählte Präsident des DEHOGA Niedersachsen ist Geschäftsführer der Hary Hotelbetriebs GmbH in Helmstedt. Neu in das Präsidium gewählt wurde zudem Robert Mangold. Der Geschäftsführende Gesellschafter der Tiger & Palmen Gruppe in Frankfurt am Main ist seit September Präsident des DEHOGA Hessen.

Satzungsgemäß nötig geworden waren die Nachwahlen durch die Beendigung der Amtsperioden der bisherigen Präsidiumsmitglieder Gerald Kink als Präsident des DEHOGA Hessen und Detlef Schröder als Präsident des

DEHOGA Niedersachsen. Die jeweilige Wahl gilt bis zum Ende der regulären Amtsperiode des DEHOGA-Präsidiums im kommenden Jahr 2024.

DEHOGA-Präsident Guido Zöllick dankte den bisherigen langjährigen Mitgliedern des Präsidiums Gerald Kink und Detlef Schröder für ihren engagierten und erfolgreichen Einsatz für die Branche der Gastlichkeit.

Zugleich freut sich Zöllick auf die Zusammenarbeit mit den neu gewählten Präsidiumsmitgliedern Robert Mangold und Florian Hary. „Mehr denn je kommt es in diesen Zeiten gewaltiger Herausforderungen auf eine gut aufgestellte und schlagkräftige Interessenvertretung an“, sagte Zöllick.

Gemeinsames Anliegen des neuen Präsidiums sei es, die Weichen für eine erfolgreiche Ver-

bandsarbeit zu stellen, um die Anliegen der Mitglieder wirkungsvoll zu formulieren. „Zusammen machen wir uns stark für eine Politik, die die Leistungskraft und große wirtschaftliche wie gesellschaftliche Bedeutung des Gastgewerbes anerkennt, wertschätzt und danach handelt“, so Zöllick. ◀



Zusammen stark für das Gastgewerbe in Deutschland: DEHOGA-Präsident Guido Zöllick (Mitte) mit den zwei neu gewählten Präsidiumsmitgliedern Florian Hary (rechts) und Robert Mangold.

DAS NEUE PRÄSIDIUM DES DEHOGA BUNDESVERBANDES BESTEHT NUN AUS FOLGENDEN MITGLIEDERN:

Guido Zöllick, Präsident
Hotel NEPTUN (Rostock/Warnemünde)

Fritz Engelhardt, Stellv. Präsident
Vorsitzender des DEHOGA Baden-Württemberg (Stuttgart)

Stephan von Bülow, Stellv. Präsident
Block Gruppe (Hamburg),
Vorsitzender der FA Systemgastronomie

Otto Lindner, Stellv. Präsident
Lindner Hotels AG (Düsseldorf),
Vorsitzender des Hotelverbandes Deutschland (IHA)

Gereon Haumann, Schatzmeister
Familien-Hotel Hochwald (Horath/Hunsrück),
Präsident des DEHOGA Rheinland-Pfalz

Angela Inselkammer, Präsidiumsmitglied
Brauereigasthof Hotel Aying (Aying),
Präsidentin des DEHOGA Bayern

Robert Mangold, Präsidiumsmitglied
Tiger & Palmen Gruppe (Frankfurt am Main),
Präsident des DEHOGA Hessen

Detlef Pauls, Präsidiumsmitglied
Hotel Munte am Stadtwald und 7 THINGS
hotel & apartment (Bremen),
Präsident des DEHOGA Bremen

Patrick Rothkopf, Präsidiumsmitglied
Hotel Restaurant Rothkopf (Euskirchen),
Präsident des DEHOGA Nordrhein-Westfalen

Florian Hary, Präsidiumsmitglied
Hary Hotelbetriebs GmbH (Helmstedt),
Präsident des DEHOGA Niedersachsen

Fachbereich Gastronomie:

Knut Walsleben, Präsidiumsmitglied
Fun-Parc (Trittau), Präsident des Bundesverbandes deutscher Discotheken und Tanzbetriebe im DEHOGA (BDT)

Michael Steiger, Präsidiumsmitglied
Fürstenberg's Irish-Pub (Tuttlingen),
Vorsitzender des Beirats Gastronomie

Fachbereich Hotellerie:

Dr. Monika Gommolla, Präsidiumsmitglied
Maritim Hotelgesellschaft mbH (Bad Salzuflen), 1. Stellv. Vorsitzende des Hotelverbandes Deutschland (IHA)

Marco Nussbaum, Präsidiumsmitglied
Gründer der Hotelmarke „prizeotel“ (Hamburg), Unternehmer, Entwickler und Vermarkter verschiedener Privathotels, Vorstandsmitglied des Hotelverbandes Deutschland (IHA)

19% statt 7% auf Speisen: Ampel beschließt Steuererhöhung



Die Entscheidung der Ampel-Bundesregierung, die Mehrwertsteuer auf Speisen in der Gastronomie zum Jahreswechsel von 7 auf 19 Prozent zu erhöhen, sorgt im deutschen Gastgewerbe für Empörung und wird weitreichende Folgen für die gesamte Tourismuswirtschaft im Land haben. DEHOGA-Präsident Florian Hary kündigt an: „Das Thema ist nicht abgehakt.“ Spätestens nach der nächsten Bundestagswahl, die für 2025 terminiert ist, gelte es, die krasse Fehlentscheidung zu korrigieren.

Lange hatte alles nach einer Beibehaltung der 7% MwSt. auf Speisen ausgesehen: Aus den Reihen der Ampel-Parteien kamen deutliche Signale, wonach sich die Koalitionsspitzen schon auf die Beibehaltung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes für mindestens ein Jahr geeinigt hatten. In den letzten Monaten war es dem DEHOGA gelungen, zahlreiche Abgeordnete der Regierungsparteien mit guten Argumenten zu überzeugen.

Verfassungsgerichts-Urteil ändert alles

Doch ein Urteil des Bundesverfassungsgerichtes zur Schuldenbremse änderte alles: Weil im Bundeshaushalt plötzlich 60 Milliarden Euro fehlten, spielten Argumente offenbar keine Rolle mehr. Schon am Donnerstag kursierten Medienberichte, wonach sich die Ampel-Parteien SPD, FDP und Grüne auf die MwSt.-Er-

höhung der Gastronomie zum Jahreswechsel verständigt haben.

DEHOGA-Präsident Florian Hary kommentiert: „Die Entscheidung ist für das mittelständische Gastgewerbe ein Tiefschlag, der weitreichende Folgen haben wird: Wir rechnen als direkte Folge mit erheblichen Preiserhöhungen in der Gastronomie sowie kurz- und mittelfristig mit zahlreichen weiteren Betriebsschließungen in Niedersachsen.“

Dank an engagierte Mitglieder

Der DEHOGA dankt an dieser Stelle allen Mitgliedern und Ehrenamtsträgern, die in den letzten Monaten großem Engagement für die Beibehaltung der 7%-MwSt. gekämpft haben. Angefangen mit der DEHOGA-Petition über Politikergespräche – unterstützt mit 7%-Shirts und -Fahnen – und Schreiben an die Landes- und Bundesregierung bis hin zum landesweiten Aktionstag am 2. September brachten engagierte Mitglieder ihre Argumente auf den Punkt.

Bis zuletzt hat der DEHOGA Hoffnung in die Beratungen im Vermittlungsausschuss zum Wachstumschancengesetz gesetzt. Teil dessen wäre ein Antrag Bayerns gewesen, der die Beibehaltung der 7 % beinhaltete. Nachdem sich die Bundesregierung in Sachen Haushalt 2024 nicht einigen konnte, konnte unter an-

derem auch das Wachstumschancengesetz im Dezember nicht mehr auf den Weg gebracht werden.

„Wir dürfen mit Stolz feststellen, dass die von unseren Mitgliedern getragene Kampagne im Jahre 2023 auf die volle Aufmerksamkeit von Politik und Öffentlichkeit gestoßen ist. Wir hatten die Zusage der Koalitionsspitzen, die befristete Absenkung auf 7 % um ein weiteres Jahr verlängert zu bekommen“, so DEHOGA-Präsident Hary. Die rechtswidrige Finanzierung des Klima- und Transformationsfonds hat dann letztendlich der Planung ein Ende gesetzt und uns zurückgeworfen.

„Alle von uns vorgetragenen Argumente für die dauerhafte Entfristung von 7 % auf Speisen in der Gastronomie haben nach wie vor ihre Gültigkeit.“

Politik darf sicher sein, dass dieses so existenzielle Thema für den DEHOGA und alle seine Mitglieder mit Blick auf die nächste Bundestagswahl erneut eine bedeutende Rolle spielen wird. Die Branche hat von vielen Seiten aus der Politik Unterstützung zugesichert bekommen, die sie im kommenden Wahlkampf einfordern wird. ◀

Pizza-Fans erfahren bei der Pizza-Experience alles über die hohe Kunst des Pizzabackens, bekommen Tipps für Verarbeitungstechniken und andere kreative Anregungen.
© Hamburg Messe und Congress / Nicolas Maack



Rahmenprogramm der INTERNORGA verspricht für 2024 Großes

Bald ist es so weit: Die INTERNORGA präsentiert vom 8. bis 12. März 2024 eine Vielzahl nationaler und internationaler Ausstellende sowie ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm. Namhafte Speaker von Unternehmen wie McDonalds oder dem Legoland, spannende Workshops und Masterclasses u. a. rund um den beliebtesten Teigfladen der Welt, internationale Kongresse der Spitzenklasse sowie renommierte Awards für den Nachwuchs erwarten die Besuchenden schon jetzt und machen Hamburg erneut zum Place-to-be für den Außer-Haus-Markt.

Traditionell beginnen die fünf spannenden Messetage in Hamburg mit dem Internationalen

Foodservice-Forum, das bereits zum 42. Mal am Vortag der INTERNORGA im Congress Center Hamburg stattfindet und gemeinsam mit der Fachzeitschrift foodservice veranstaltet wird. Es gilt als Europas größter Kongress für professionelle Gastronomie. Für den 07. März 2024 haben sich wieder hochkarätige Rednerinnen und Redner angekündigt: Gamze Cizreli, Gründerin der erfolgreichen türkischen Restaurantkette BigChefs, der McWin-Mitgründer Henry McGovern, Manuela Stone, Geschäftsführerin Legoland Deutschland, sowie Mario Federico, Vorstandsvorsitzender von McDonald's Deutschland. Zum Branchenkongress der Spitzenklasse werden mehr als 2.000 Top-Entscheiderinnen und -Ent-

scheider aus allen Segmenten des Außer-Haus-Marktes erwartet.

Die ganze Welt der Pizza an einem Ort: Die Pizza-Experience

Benvenuti all'Italia! Bei der Pizza-Experience am Stand B6.348 steht der berühmteste Teigfladen der Welt im Mittelpunkt. Pizza-Fans erfahren alles über die hohe Kunst des Pizzabackens, bekommen Tipps für Verarbeitungstechniken und andere kreative Anregungen. Die Pizza-Masterclasses, die vom 08. bis 10. März von der Berliner Pizza-Schule unter der Leitung von Umberto Napolitano und Morello Forni präsentiert werden, sorgen für Unterhaltung. Qualität steht dabei ganz oben auf der Zutatenliste: Alle Master-

classes sind von der „Associazione Vera Pizza Napolitana“ (AVPN) zertifiziert. Der Verband setzt sich für den weltweiten Schutz und die Förderung der echten neapolitanischen Pizza ein, die seit 2017 zum UNESCO-Weltkulturerbe gehört. Eine große Portion Nervenkitzel liefern die 11. Deutsche Meisterschaft der Pizzabäcker und die 2nd European Pizza Excellence Germany, bei der die Teilnehmenden ihre Kreativität und ihr Können unter Beweis stellen.

Good Vibes only! Die INTERNORGA Afterwork Lounge OFF THE RECORD

9.000 Besuchende haben 2023 an drei Tagen die Afterwork Lounge besucht und zum entspannten Networking und Feiern genutzt.

So soll es auch 2024 wieder werden. Zahlreiche Hotspots sorgen für eine stylische Atmosphäre, in der Gäste nach einem aufregenden Messetag in den Abend gleiten und sich dabei ganz ungezwungen und abseits des Business austauschen können.

Weitere Highlights, die das bunte INTERNORGA Rahmenprogramm bietet, sind das AI CENTER mit spannenden Start-ups zum Thema Künstliche Intelligenz, die beliebte Newcomers Area, die Skywalk Tafel, die die heißesten Trends aus dem Bereich Table Top zeigt, oder What The Food! by foodlab. In insgesamt zehn Hallen erhalten Besuche eine umfassende Überblick und gleichzeitig Gelegenheit zum Austausch, Wissenstransfer und Networking. Dazu laden u. a. auch die Treffpunkte Café Future live und der DEHOGA Club ein.

Messebesuch jetzt planen!

Der frühe Vogel...sichert sich schon jetzt sein Ticket! Interessierte sollten bereits jetzt ihre Messeteilnahme planen. Messetickets können bequem online bestellt und auf dem Smartphone gespeichert werden: <https://www.internorga.com/info/besucher/tickets>

„Nutzen Sie den Messebesuch auch für Ihre Verbandsarbeit! Machen Sie sich doch gemeinsam mit Ihren Kollegen aus dem Kreisverband auf den Weg und organisieren eine Fahrt oder führen Sie eine Versammlung auf der Messe durch“, rät DEHOGA-Hauptgeschäftsführer Rainer Balke. „Räumlichkeiten stehen im DEHOGA-Club auf dem Messegelände zur Verfügung, auch zum gemeinsamen Frühstück begrüßen wir Sie dort gern. Für organisierte Busfahrten gibt es sogar einen Zuschuss“, so Balke weiter.

Alle Infos dazu gibt es im Verbandshaus bei Frau Bittaye unter Tel. 0511-3370620 oder Email bittaye@dehoga-niedersachsen.de

Alle News zur INTERNORGA auf einen Blick

Wissen, was die Branche bewegt: Alle Neuigkeiten rund um die Leitmesse des Außer-Haus-Marktes erhalten Interessierte im INTERNORGA-Newsletter.

Außerdem informiert dieser über aktuelle Trends, spannende Insights und interessante Branchenstimmen.

[Anmeldung unter https://www.internorga.com/info/besucher/newsletter](https://www.internorga.com/info/besucher/newsletter)



Good Vibes only! Die INTERNORGA Afterwork Lounge OFF THE RECORD lädt zum Messeausklang am Abend ein. © Hamburg Messe und Congress / Nicolas Maack

QUALITÄT
ist unsere
MISSION

Praktische
Mischkisten

Art. 5295*
Better Life
Vollkornbrötchen-Mix, 3-fach sortiert
☑ vorgebacken

Art. 1160*
FF-Party
Burger Mischkiste, 4-fach sortiert
☑ fertig gebacken

Art. 270*
FF-Vegane Mini
Blätterteig-Mischkiste, 3-fach
☑ fertig gebacken

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!

GEBÜHRENFREI

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

E-Mail info@edna.de

EDNA International GmbH
Collenhoferstraße 3
86441 Zusmarshausen

☑ Lieferung per Tiefkühl-LKW.

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter 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.

Klimabewusst Zukunft gestalten

Die drei „Vs“ der Klimawandelanpassung



Wer sich jetzt auf den Weg in eine klimabewusste Zukunft macht, verschafft sich einen Wettbewerbsvorteil und muss später keine großen Anpassungen vornehmen.

Foto: CC BY-NC-SA 3.0 DE Alex K. Media

TMN!
TOURISMUSMARKETING
NIEDERSACHSEN

Mit dem Klimawandel kommen unterschiedlichste Veränderungen auf Niedersachsen zu, die sich direkt oder indirekt auf den Tourismus auswirken. Teilweise bieten sie Chancen, jedoch bergen sie auch Risiken. In vielen Fällen lässt sich nicht genau vorhersagen, welche Veränderungen wann eintreffen werden – gerade dies stellt die Betroffenen vor große Herausforderungen und erfordert von ihnen ein hohes Maß an Flexibilität.

Im Sommer 2022 hat die TourismusMarketing Niedersachsen GmbH (TMN) gemeinsam mit dem Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Bauen und Digitalisierung und unter Einbindung der niedersächsischen Reise-Regionen das Projekt „Klimawandel anpacken – Anpassungsstrategien für den Tourismus in Niedersachsen“ umgesetzt. Entstanden ist eine fachlich fundierte Wissensbasis zu künftigen klimatischen Veränderungen und ihren Auswirkungen auf den Tourismus im Land. Dabei wurden Handlungsfelder und Maßnahmen identifiziert, die dazu geeignet sind, Risiken möglichst gut aufzufangen und Chancen zu nutzen.

Die Ansatzpunkte zum Handeln können in drei Bereiche gegliedert werden – die drei „Vs“ der Klimawandelanpassung:

VORSORGE TREFFEN

Die Veränderungen durch den Klimawandel bringen Risiken, beispielsweise durch Extremwetterereignisse, ermöglichen jedoch auch Chancen wie Saisonverlängerungen durch wärmere Temperaturen in der Nebensaison. Es kommt also drauf an, sich so rasch wie möglich auf die zu erwartenden Veränderungen einzustellen und vorzubereiten. Denn nur so können sowohl Chancen am besten genutzt als auch Risiken am effektivsten aufgefangen werden – rechtzeitige Vorsorge ist kostengünstiger als Nachbessern und Reparieren. Touristiker in Niedersachsen sind daher gut beraten, ihr touristisches Angebot und ihre Infrastruktur auf deren Belastbarkeit gegenüber den klimatischen Veränderungen zu prüfen und zu ermitteln, ob diese auch unter veränderten Bedingungen noch für Gäste attraktiv und somit zukunftsfähig sind. Stehen ohnehin Modernisierungen oder Veränderungen an, sollte die Chance genutzt werden, die Anpassung an die Herausforderungen des Klimawandels gleich mitzudenken und beispielsweise beim Neubau einer Terrasse schon jetzt ausreichende Schattenflächen einzuplanen. Um durch unerwartete Anforder-

ungen und Kosten nicht schnell in ernste ökonomische Schwierigkeiten zu geraten, gilt es vor auszudenken und beispielsweise Versicherungen zu überdenken, Stornoregeln zu überprüfen und gegebenenfalls ein umfassendes betriebliches Risikomanagement einzuführen.

VERANTWORTUNG WAHRNEHMEN

Im Prozess der klimatischen Änderungen trägt die Reisebranche in dreifacher Hinsicht Verantwortung. Zum einen als Teil einer Wirtschaft, die den Klimawandel nicht weiter vorantreibt und Klimaschutz als Zukunftsaufgabe für die gesamte Gesellschaft versteht. Zum anderen gegenüber den Gästen, die sich für einen Urlaub in Niedersachsen entscheiden. Und schließlich auch für die eigenen Mitarbeiter, deren Arbeitsplätze erhalten werden müssen. Verantwortung wahrnehmen heißt hier, sich für den Klimaschutz zu engagieren, beispielsweise mit der Bereitstellung von betriebseigenen Fahrrädern oder E-Bikes, die Gästen erlauben, nicht auf das Auto angewiesen zu sein. Immer mehr Hotels in Niedersachsen agieren zudem klimaneutral, versuchen also ihre Emissionen zu verringern und gleichen unvermeidbare über Klimaschutzprojekte aus. Auch gilt es, vorausschauend Fürsorge für Gäste und Mitarbeiter zu leisten, ebenfalls in Extremwet-



Foto: TMN

tersituationen. Verantwortliches Handeln in diesem Sinne braucht Kompetenz. Daraus erwächst für touristische Akteure die zusätzliche Verantwortung sich aus- und fortzubilden, um mit den künftigen Anforderungen und Unsicherheiten sachgerecht umgehen zu können. Im ersten Schritt ist insbesondere auch eine Sensibilisierung der Mitarbeiter wichtig, denn ein besseres Verständnis für das Thema fördert die Motivation und Eigeninitiative. Gleiches gilt für die Information der Gäste, bei welchen zunehmend ein gesteigerter Informationsbedarf für die Themen Klimawandel und Nachhaltigkeit zu bemerken ist.

VERNETZUNG OPTIMIEREN

Die Anpassungen an die Folgen des Klimawandels können und müssen die touristischen Akteure in Niedersachsen nicht allein bewältigen. Klimawandelanpassung ist eine gesamtgesellschaftliche

Wer regional und saisonal einkauft, stärkt die heimische Wirtschaft und reduziert Transportwege – das ist gut fürs Klima.

Aufgabe und kann auch nur gemeinsam gelingen. Damit kommen der Kommunikation und Kooperation eine große Bedeutung zu. Es gilt daher Anpassungsallianzen zu bilden, sich mit anderen Beteiligten zu vernetzen oder schon vorhandenen Netzwerken beizutreten z.B. Energieeffizienz-Netzwerke oder Partnernetzwerke der Großschutzgebiete.

In vielen Regionen gibt es ein aktives Klimaschutzmanagement. Diese bieten oft kostenfreie Erstgespräche oder geförderte Energieberatungen an. Zudem sollten die richtigen Ansprechpartner in Krisensituationen, wie Extremwetterereignissen, bekannt sein, denn gerade dann spielt die richtige Kommunikation im Umgang mit den Gästen eine wichtige Rolle. ◀



Alle relevanten Dokumente, Werkzeuge und Ergebnisse aus dem Projekt „Klimawandel anpacken – Anpassungsstrategien für den Tourismus in Niedersachsen“ hier:

www.klimawandel-niedersachsen.de

TMN!
TOURISMUSMARKETING
NIEDERSACHSEN

Rauf auf den Petersberg

Zum 41. Mal wurden die Deutschen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe durchgeführt. Niedersachsen klettert in der Mannschaftswertung auf den 4. Platz – mit nicht einmal einem Punkt Unterschied zum Mannschaftsdritten.

Schon bei der Anfahrt in Serpentina zum Steigenberger Grandhotel & SPA auf den Petersberg dürfte die Anspannung der meisten Teilnehmenden deutlich gestiegen sein. Die Ausstrahlung der historischen Mauern, die gediegenen Materialien und der Hauch von Nostalgie lassen einen ehrwürdig durch das großzügige Hotel schreiten. Immerhin haben hier zahlreiche Zusammenkünfte wichtiger Staatsoberhäupter stattgefunden. Also genau der richtige Ort für die Deutschen Jugendmeisterschaften.

Hoch über dem Rhein waren die Teilnehmer aufgerufen, ihr theoretisches Wissen als auch ihr praktisches Können unter Beweis zu stellen. Neben den schriftlichen Arbeiten und der Warenerkennung gehörten zu den Wettkampfaufgaben je nach Ausbildungsberuf das Zubereiten von Speisen, das Mixen von Cock-

tails, das Gestalten von Speisekarten, das Eindecken von Tafeln oder das Führen von Rezeptions- und Verkaufsgesprächen. Das festliche Abendessen am Sonntag bildete den Höhepunkt des Wettbewerbs. Jeder Koch musste aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Viergang-Menü für zehn Personen kreieren. Die Restaurant- und Hotelfachleute begleiteten die Gäste durch den Abend und servierten gekonnt Speisen und Getränke.

Begleitet wurden die niedersächsischen Azubis von den Lehrkräften Thomas Falkowski und Rebecca Menne. Beide gehören zum 10-köpfigen Schulungsteam der BBS2 in Hannover, die ein 10-tägiges Intensivtraining für die besten Azubis auf die Beine stellen. Während der gesamten Veranstaltung unterstützen sie die Azubis unermüdlich, um ihr Können im richtigen Moment unter Beweis zu stellen und die Spitzenleistung abzurufen. Ein enormer Einsatz!

Ein erstklassiges Menü brachte Sophia Harmening, angehende Köchin aus dem APEX Trinken und Essen in Göttingen, am Sonntagabend auf die Teller. Den ebenso bemerkens-

werten Service begleiteten Franziska Barnieck aus dem Ausbildungsbetrieb Privathotel & Restaurant Alte Mühle, Weyhausen als Hotelfachfrau und Madlen Meyer aus dem Hotel & Restaurant Weender Hof in Göttingen als Restaurantfachfrau. Gekocht und serviert wurde:

Dreierlei vom Saibling
Feldsalatmousse
Kirschtomate
gebackener Dill

Emmerkorn-Risotto
Friskäsecreme
Hokkaidokürbis
gepickelte rote Zwiebeln

Rosa gebratenes Roastbeef und Roulade
„Strindberg Art“
Schmorsauce
glasierter Romanesco
Schwarzwurzelpüree
Kartoffelplätzchen

Quark-Schmand-Eis
Birnenstücke
Karamellschokoladenblondie



Die Zukunft der Branche auf dem Gipfel der Gastlichkeit: Das strahlende niedersächsische Team mit Begleitern von der Berufsschule BBS 2 Hannover und vom DEHOGA.



Die Goldmedaille der Köche ging an den Bahnhof (hier mit Dirk Breuckmann von der Berufsschule besucht, zählt ihr Erfolg).

41. Deutsche Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe

Am Montagvormittag fand dann die Siegerehrung statt. Mit dem Erklängen der Nationalhymne und dem Einmarsch der 51 besten Azubis aus ganz Deutschland war die feierliche Siegerehrung eröffnet.

„Kein Nachwuchswettbewerb der Branche hat eine solche Bedeutung wie die Jugendmeisterschaften“, sagte Guido Zöllick, Präsident des DEHOGA Bundesverbands, bei seiner Rede, am Montag, 30. Oktober 2023 vor 350 geladenen Gästen. „Seit mehr als 40 Jahren setzen die Deutschen Jugendmeisterschaften Maßstäbe und machen Lust auf Leistung. Was für ein Glück wieder zusammenzukommen und die Zukunft unserer Branche zu feiern.“ Durch Corona waren die Jugendmeisterschaften seit 2019 ausgesetzt.

„Sie sind die Besten der Besten.
Wer es auf den Petersberg geschafft
hat, wird es überall schaffen.“

Die Teilnehmenden seien erstklassige, hochmotivierte Botschafter für die Branche der

Gastlichkeit und für die Berufsausbildung in unserem Land. Den jungen Köchinnen und Köchen, Restaurant- und Hotelfachleuten gratulierte Zöllick mit den Worten: „Sie sind die Besten der Besten. Wer es auf den Petersberg geschafft hat, wird es überall schaffen.“

Alle Teilnehmer könnten zu Recht stolz auf ihre Leistung sein. Vor allem betonte Guido Zöllick, dass es auf dem Petersberg nur noch um Nuancen ging und dass Jede/r bereits Sieger sei. Weiterhin dankte er den Eltern der Teilnehmenden für die Wegbegleitung ihrer Kinder und den Ausbildungsbetrieben für ihr vorbildhaftes Engagement. „Nachwuchsgewinnung und -bindung heißt Zukunftssicherung! Mehr denn je kommt es heute darauf an, dass die duale Ausbildung eine nachhaltige Stärkung erfährt.“

Niedersachsen konnte gleich mehrere Erfolge bei den Deutschen Jugendmeisterschaften nach Hause bringen:

- **Sophia Harmening**, Köchin aus dem APEX Trinken und Essen in Göttingen, hat bei den Deutschen Jugendmeisterschaften auf dem Bonner Petersberg Bronze geholt.

- In der **Teamwertung** erreichte die niedersächsische Mannschaft einen tollen 4. Platz. Nur ganz knapp mit nicht einmal einem Punkt Unterschied verpasste das Team aus Niedersachsen die Bronzemedaille.

- Die Goldmedaille der Köche ging an **Merle Erythropel** vom Restaurant Worpweder Bahnhof im niedersächsischen Worpwede. Da sie in Bremen die Berufsschule besuchte, zählt ihr Erfolg in der offiziellen Wertung zum Team Bremen.

- Restaurantfachfrau **Madlen Meyer** vom Hotel & Restaurant Weender Hof aus Göttingen hat in der Praxiswertung den 2. Platz gemacht.

Träger der Deutschen Jugendmeisterschaften sind neben dem DEHOGA Bundesverband der Verband der Köche Deutschlands (VKD), der Verband der Servicefachkräfte, Restaurant- und Hotelmeister (VSR) sowie die FBMA-Stiftung. ◀



Merle Erythropel vom Restaurant Worpweder (links) und Nicole Rösler vom DEHOGA (rechts). Da sie in Bremen die Berufsschule besuchte, zählt ihr Erfolg in der offiziellen Wertung zum Team Bremen.



Glückliches Team Niedersachsen: Hotelfachfrau Franziska Barnieck, Köchin und Bronze-Trägerin Sophia Harmening sowie Restaurantfachfrau Madlen Meyer.

Persönlicher, nachhaltiger, intelligenter –



„Persönlicher, nachhaltiger, intelligenter – Perspektiven für den Tourismus der Zukunft“ – unter diesem Motto trafen sich am 7. und 8. November 2023 rund 170 Teilnehmende aus der Hotel- und Gaststättenbranche, von Tourismusorganisationen sowie aus Politik und Verwaltung beim 20. Tourismustag Niedersachsen auf Borkum. Bei der zweitägigen Veranstaltung, die von der IHK Niedersachsen (IHKN) organisiert wurde, drehte sich in diesem Jahr alles um die Frage, wie die Branche mit den vielfältigen aktuellen Herausforderungen umgehen kann.

„Die niedersächsische Wirtschaft wird aktuell mit vielen Problemen konfrontiert. Hohe Energiepreise, fehlende Arbeitskräfte und eine lähmende Bürokratie bremsen die Unternehmen in Niedersachsen. Dies gilt auch für die Tourismuswirtschaft“, fasste IHKN-Präsident Dr. Bernhard Brons die aktuelle Lage zusammen. Um dem Personalmangel zu begegnen,

müssten kluge Anreize gesetzt werden. Mehr systematische Berufsorientierung an den Schulen nannte Brons einen „Schritt in die richtige Richtung“. „Nicht zuletzt müssen wir die gezielte Zuwanderung von Auszubildenden sowie Fach- und Arbeitskräften aus Nicht-EU-Ländern verbessern. Die Mitarbeitergewinnung darf nicht an behördlichen Formalismen scheitern“, so Brons weiter.

„Die seit Jahren wachsenden Belastungen durch unnötige Bürokratie wiegen angesichts des Personalmangels besonders schwer und sind ein echtes Hemmnis im Betriebsalltag. Hier muss die Politik auf allen Ebenen – Kommune, Land, Bund und auch Europa – schnell handeln, damit die Unternehmerinnen und Unternehmer wieder mehr Zeit für ihre Kernaufgaben haben“, appelliert Brons an die Politik.

„Die Bilanz des Tourismus in Niedersachsen für die ersten acht Monate dieses Jahres ist positiv.

Es freut mich sehr, dass sich der Tourismus als bedeutsamer Wirtschaftsfaktor für Niedersachsen nach den starken Einbrüchen in Folge der Corona-Pandemie weiter erholt und nun wieder auf einem guten Kurs ist. Gleichzeitig bewegen wir uns nach wie vor in einem herausfordernden Marktumfeld mit anhaltenden Krisen, Inflation, hohen Energiekosten und großem Arbeitskräftemangel. Ein entscheidender Schlüssel für den weiteren Erfolg wird in der Transformation des Tourismus, in Digitalisierung und Nachhaltigkeit liegen. Dazu gehören das Anwenden von KI-Technologien und das konsequente Verfolgen eines klimaschonenden Tourismus“, so Wirtschaftsminister Lies bei der Veranstaltung.

„Es geht nur gemeinsam“ – so lautet die Antwort von IHKN-Tourismussprecherin Kerstin van der Toorn auf die Frage, wie die Branche auf die Herausforderungen reagieren soll. Zum 20. Tourismustag schlug sie den Bogen zum

Der Tourismustag Niedersachsen hat am 7. und 8. November 2023 auf Borkum stattgefunden.

Beginn der Veranstaltungsreihe. „Kooperation und Aufgabenverständnis – das war das Thema des ersten Fremdenverkehrstags 1985 in Bad Bevensen, und das ist auch heute das Thema. Wir müssen im Tourismus in Niedersachsen noch enger zusammenarbeiten – über alle Ebenen hinweg – um den Tourismus in Niedersachsen gemeinsam besser aufzustellen. Als Reiseziel in Deutschland, in Europa und in der Welt. Denn: dem Personalmangel begegnen geht nur gemeinsam, Digitalisierung geht nur gemeinsam und den Tourismus nachhaltig weiterentwickeln geht auch nur gemeinsam“, so van der Toorn.

Die Branche stehe auch nach Corona vor großen Herausforderungen. Laut einer aktuellen Umfrage der IHKN, an der sich rund 400 Betriebe aus dem Gastgewerbe beteiligten, werden die Energie-,

Perspektiven für den Tourismus der Zukunft



Rohstoff- und Lebensmittelpreise, Arbeitskosten, Personalmangel und wirtschaftspolitische Rahmenbedingungen als größte Risiken für die Geschäftstätigkeit gesehen, so van der Toorn.

Rückblick auf den Tourismustag

Zu Beginn des diesjährigen Tourismustages vertiefte Minister Lies die Themen mit Vertreterinnen und Vertretern der Wirtschaft. IHKN-Präsident Dr. Bernhard Brons, Prof. Dr. Enno Schmall von der Jade Hochschule sowie Göran Sell von der Nordseeheilbad Borkum GmbH diskutierten die aktuellen Herausforderungen und gaben konkrete Beispiele, an welchen Schrauben die Landespolitik drehen müsse. Im Anschluss stellten sich Holger Heymann vom Tourismusverband Niedersachsen, Meike Zumbrock vom TourismusMarketing Niedersachsen, Rainer Balke vom DEHOGA Niedersachsen und Wilhelm Loth vom Heilbäderverband Niedersachsen in einer Talkrunde der Frage, wo die Reise hingehet, und

gaben einen Überblick über aktuelle Trends und Entwicklungen in den nächsten Jahren.

Der zweite Tag startete mit fachlichem Input. Dazu konnten die Organisatoren u.a. den Tourismusexperten Florian Bauhuber von Realizing Progress für eine Keynote zum Thema „ReThinking Tourism: Wir können auch anders!“ gewinnen. Anschließend sprach Dr. Dirk Schmücker vom Institut für Tourismus- und Bäderforschung in Nordeuropa (NIT) zu den „Trends der Urlaubsnachfrage – alles wieder so wie früher?“. In insgesamt sechs Foren hatten die Teilnehmenden danach die Möglichkeit, sich mit unterschiedlichen Themen vertiefend zu beschäftigen: „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“ standen zur Auswahl.

Neben politischen Diskussionen und fachlichem Input blieb den Teilnehmenden bei der zweitägigen Veranstaltung ausreichend Gelegenheit, sich untereinander auszutauschen und Borkum als touristische Destination kennenzulernen.

Der Tourismustag Niedersachsen wird alle zwei Jahre von der IHK Niedersachsen durchgeführt. Partner des 20. Tourismustags

Wo geht die Reise hin? Talkrunde mit Meike Zumbrock von der TourismusMarketing Niedersachsen, Rainer Balke vom DEHOGA Niedersachsen, Holger Heymann vom Tourismusverband Niedersachsen und Wilhelm Loth vom Heilbäderverband Niedersachsen (von links).

Niedersachsen sind der DEHOGA Niedersachsen, die TourismusMarketing Niedersachsen GmbH, der Heilbäderverband Niedersachsen und der Tourismusverband Niedersachsen sowie die kommunalen Spitzenverbände. Die Nordseeheilbad Borkum GmbH lud gemeinsam mit der Stadt Borkum zum touristischen Rahmenprogramm und der Abendveranstaltung ein. ◀

MOBIL-CLEAN

Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

05173 - 9 21 88

www.mobil-clean.de

Wie werde ich eine starke Arbeitgebermarke?



ERFOLGREICHER HERBSTARBEITSKREIS DES JUNGEN DEHOGA NIEDERSACHSEN IN WARDENBURG

Volles Haus vermeldeten die Sprecher des Junger DEHOGA Niedersachsen Mareike Zägel und Nico Winkelmann für den Herbstarbeitskreis am 5. und 6. November im Hotel Wardenburger Hof in Wardenburg. In diesem Jahr diskutierten die Junioren mit Referent Martin Schmitz über Mitarbeitergewinnung und -bindung.

Bevor der theoretische Teil im Seminar begonnen hatte, wurde am Vorabend noch kräftig Sport getrieben. Mit der neu gebauten Bowlingbahn im Hotel Wardenburger Hof stellten sich die Teilnehmer der Challenge „Wer gewinnt gegen Christian?“ Hierbei stand neben dem sportlichen Ehrgeiz natürlich auch der Austausch und die Erweiterung des Netzwerkes im Vordergrund. An diesem Abend zeigten sich besonders die Vorteile des Junger DEHOGA Niedersachsen, da sich hier Jungunternehmer treffen, die ähnlich gelagerte Betriebe haben und somit auf gleicher Augenhöhe miteinander diskutieren, Lösungen austauschen und sich gegenseitig unterstützen. „Wir hoffen, dass auch bei den nächsten Veranstaltungen wieder viele neue Jungunternehmer zu uns stoßen“, so Mareike Zägel und Nico Winkelmann unisono.

Am nächsten Tag ging es pünktlich in den theoretischen Teil, der aber auch viele praktische Ansätze umfasste, die die Junioren

mit in die Betriebe nehmen können. Nach einem Blick auf die Änderungen des Arbeitsmarktes und Hinweise auf die Gallup Studien zum Arbeitsmarkt wurde es ernst. Referent Martin Schmitz diskutierte mit den Junioren, was Unternehmer auszeichnet, wie Führung eigentlich aussehen muss und wie man eine starke Arbeitgebermarke werden kann. „Es braucht eine Krise, um wachsen zu können“, so Schmitz. In der Krise zeigt sich, welches Entwicklungspotential der Betrieb hat, welche Richtungsänderungen möglich sind und wie sich ein Betrieb neu aufstellen kann. Um Mitarbeiter für den Betrieb zu begeistern, braucht es das ständige Gespräch und natürlich auch Entwicklungsgespräche zwischen Führungskraft und Mitarbeiter. Hier müssen klare Ziele gesetzt und konsequent Punkte aufgezeigt werden, die zukunftsorientiert und mit einer Zielvereinbarung verbunden sind. Dabei steht die strategische Ausrichtung deutlich im Vordergrund und muss so kommuniziert werden, dass sie einfach umzusetzen, überprüfbar und realistisch ist.

Anschließend wurden in praktischer Umsetzung verschiedene Werkzeuge dargestellt und die Fragestellungen formuliert, die beantwortet werden müssen, um bei potentiellen Mitarbeitern auch wahrgenommen zu werden.

Nach dem Blick ins Innere, wer der Unternehmer eigentlich ist und welche Ziele verfolgt werden, kam der Blick nach außen. Hier wurden die Ziel- und Stil-Gruppen definiert und Möglichkeiten aufgezeigt, wie auf der eigenen Internetseite die Mitarbeiter dargestellt werden können und wie die Internetseite für freie Stellen genutzt werden kann. Die Junioren zeigten sich begeistert von den gezeigten Internetauftritten verschiedener Betriebe, die als Vorbildfunktion dienen können. In dem abschließenden Feedback-Gespräch bestätigten die Jungunternehmer, dass das hervorragende Seminar wirkliche Tipps und Lösungen für die Umsetzung im Betrieb gegeben hat. ◀

SAVE THE DATE:

25. & 26. Februar Junioren-Meeting bei Jan Opitz

Herausfordernde Zeiten benötigen neue Ideen: Automatisierte Küchentechnik im Fokus

Das Junioren-Frühjahrs-Meeting steht vor der Tür. Diesmal treffen sich die Junioren am 25./26. Februar bei dem Kollegen Jan Opitz im Kluster Hof in Basdahl. Jan hat seine Küche mit intelligenten Gargeräte ausgestattet. Ziel war zum einen die Abläufe zu verbessern und zum anderen die Qualität des Angebotes aufrecht zu erhalten, auch wenn nicht ausreichend viele Fachkräfte in der Küche sind.

Die Teilnehmer werden sich genau informieren, was er da gemacht und wieviel er investiert hat. Natürlich werden alle Geräte in Echtzeit ausprobiert.

Wer dabei sein möchte, merkt sich den Termin schon vor. Die Plätze sind begrenzt!



Zwei Tage Austausch zur Arbeitgebermarke – Junioren-Herbstarbeitskreis.

ChatGPT in Hotellerie und Gastronomie anwenden

Eine große Spannweite galt es beim Präsenzseminar ChatGPT am 2. November 2023 im Fora Hotel in Hannover zu bedienen. „Ich freue mich, so viele Teilnehmer zu haben, die unterschiedliche Kenntnisse haben“, so Referent Markus Michels. Dies stellte eine große Herausforderung für das Seminar dar und zwar nicht nur für den Referenten, sondern auch für die Teilnehmer. Nach der Vorstellungsrunde, bei der die Teilnehmer auch ihre Ziele formuliert haben, ging es dann richtig los. Zunächst

gab es einen allgemeinen Überblick, um alle Teilnehmer abzuholen und auf den aktuellsten Stand zu bringen. Danach ging es schon in den praktischen Teil, für den die Teilnehmer ihre eigenen Laptops mitgebracht hatten, um alles gleich ausprobieren zu können, was sie in diesem Seminar lernten.

Anhand unterschiedlicher Themen erläuterte Markus Michels, wie man eine Struktur innerhalb von ChatGPT anlegen kann und wo

die Übersicht bisheriger Themen zu finden ist, die der Unternehmer schon angelegt hat. „Ich nutze ChatGPT vor allem für Antworten auf Bewertungen in den sozialen Medien“, so eine Teilnehmerin. „Die Zeitersparnis ist enorm!“. Ein weiterer Teilnehmer erklärte, dass er sich vorher noch gar nicht so wirklich mit diesem Thema beschäftigt hat und nunmehr froh ist, dass er gleich anhand praktischer Beispiele lernen kann, wie er dies für seinen Betrieb zukünftig einsetzen wird. Alle Teilnehmer gingen mit dem guten Gefühl nach Hause, die gewonnenen Erkenntnisse in ihren Betrieben umzusetzen und somit nicht nur für sich, sondern auch für die Mitarbeiter, eine wirkliche Unterstützung durch künstliche Intelligenz erhalten zu haben. ◀

Die Teilnehmer lernten allerhand Neues zur praktischen Anwendung von ChatGPT im Betriebsalltag.



Hotelstars Union zukunftsorientiert aufgestellt

FORTSCHREIBUNG DER KRITERIEN ZUR HOTELKLASSIFIZIERUNG SORGT FÜR WEITERE FLEXIBILISIERUNG

Anlässlich ihrer 6. Generalversammlung im Oktober haben die Mitglieder der Hotelstars Union in Brüssel wichtige Entscheidungen zum Ausbau der gemeinsamen Hotelklassifizierung in Europa getroffen. Neu aufgenommen in den Kreis der Mitgliedsländer der Hotelstars Union wurde Armenien. Seit Mai des vergangenen Jahres hatte das Land den Beobachterstatus inne und wurde nun nach nur sechs Monaten zum assoziierten Mitglied der Hotelstars Union erklärt. „Mit Armenien heißen wir nun ein weiteres Land aus dem Kaukasus in unserer Sternefamilie willkommen. Wir haben einen wichtigen touristischen Partner hinzugewonnen“, begrüßt HSU-Präsident Luthé Armenien als 21. Mitglied der HSU.

Bei der Gremiumssitzung in der belgischen Hauptstadt wurde zudem ein vorläufiger Kriterienkatalog 2025 – 2030 als gemeinsame Basis für die Vergabe der Hotelsterne in den Mitgliedsländern verabschiedet. „Die zukünftigen Bewertungskriterien stehen neben der Digitalisierung jetzt noch stärker im Lichte der Nachhaltigkeit sowie der Ressourcenschonung im Personalbereich“, erklärt HSU-Präsident Luthé die neuen Maßstäbe. „Der überarbeitete Kriterienkatalog bietet zudem eine erhöhte Flexibilität, Transparenz und Anwendungssicherheit bei der Hotelklassifizierung. Darüber hinaus haben wir eine noch klarere Unterscheidung zur Privatvermietung herausgearbeitet.“



Alle fünf Jahre stellen die Mitglieder der Hotelstars Union den Kriterienkatalog auf den Prüfstand, damit die Hotelklassifizierung am Markt nicht an Attraktivität und Aussagekraft verliert. Die aktuelle Fortschreibung des Kriterienkataloges soll in 2024 abgeschlossen werden. Ab 2025 sind die neuen Kriterien für alle nunmehr 21 Mitgliedsländer der Hotelstars Union verpflichtend und gelten bis 2030.

„Unser harmonisiertes Hotelklassifizierungssystem ist und bleibt damit am Puls der Zeit und bietet auch zukünftig Orientierung, Transparenz und eine hohe Qualität für Gäste und Hoteliers“, betont HSU-Präsident Luthé. ◀

Bio-Außer-Haus-Verpflegung

NEUE VERORDNUNG SOLL KENNZEICHNUNG ERLEICHTERN

Bei der Kennzeichnung und Auslobung von Bio-Zutaten und Erzeugnissen sind strenge gesetzliche Vorgaben zu beachten. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat hierzu für die Außer-Haus-Verpflegung eine neue Verordnung erarbeitet. Sie soll die Kennzeichnung und Auslobung von „Bio“ für die Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung gegenüber den früheren Regelungen vereinfachen. Insbesondere sieht die Verordnung ein neues Bio-Logo in Bronze, Silber und Gold vor (AHV-Kennzeichen).

Zertifizierung

Wie bisher ist eine vorherige Zertifizierung erforderlich, wenn ein Restaurant, eine Kantine, Mensa etc. mit „Bio“ werben möchte. Das BMEL teilt aktuell auf seiner Webseite mit, dass die Zertifizierungen möglich sind, sobald die Kontrollstellen zur Zertifizierung der Unternehmen für ihre Aufgaben zugelassen sind.

Zutatenkennzeichnung

Die neuen Bestimmungen erlauben den Betrieben, die von ihnen

eingesetzten Bio-Zutaten und Erzeugnisse zu kennzeichnen, z.B. jede einzelne Zutat (z.B. Bio-Möhren) oder zusammengefasst als Produktgruppe (z.B. Teigwaren). Sofern zutreffend darf ebenfalls angegeben werden: „Wir verwenden ausschließlich Zutaten in Bio-Qualität“. Die Werbung kann auf dem Speiseplan oder auf einem Tischaufsteller angebracht werden, aber auch an jeder anderen denkbaren Stelle.

Der Betrieb ist jedoch verpflichtet, eine Zutatenübersicht zu führen. In dieser sind entweder alle Zutaten und Erzeugnisse zu listen, die ausschließlich in Bio-Qualität verwendet werden. Alternativ besteht die Möglichkeit, eine Zutatenübersicht über die Lebensmittel in Nicht-Bio-Qualität zu führen. Die Übersicht ist für die Gäste leicht zugänglich bereitzuhalten.

Bio-Kennzeichen Gold-Silber-Bronze

Für die Außer-Haus-Verpflegung wurde neu ein Bio-Kennzeichen mit den Kategorien Bronze, Silber und Gold eingeführt. Ab ei-

nem Bio-Anteil von mindestens 20 Prozent kann ein Betrieb damit zusätzlich zur Zutatenkennzeichnung werben. So darf nach erfolgter Zertifizierung bei einem Bio-Anteil von 20 bis 49 Prozent mit dem Logo in Bronze geworben werden, bei 50 bis 89 Prozent mit Silber und bei 90 bis 100 Prozent mit Gold.

Die Prozentzahl und damit auch die Farbe des Logos bestimmt sich nach dem geldwerten Anteil der Bio-Lebensmittel am Gesamtwareneinkauf. Die Bio-Anteile auf den Logos bilden den Durchschnittswert an Bio-Zutaten im letzten Jahr ab, bei Erstzertifizierung den Durchschnittswert der letzten drei Monate.

Nutzung anderer Bio-Kennzeichen

Das bisher bekannte staatliche Bio-Siegel (Hexagon) darf nur noch mit direktem Bezug auf die Zutaten verwendet werden, etwa in der verpflichtenden Zutatenübersicht. Hintergrund ist, dass der Schriftzug auf dem Bio-Siegel auf das EU-Öko-Recht verweist, das für den Herstellungsprozess in der Außer-Haus-Verpflegung nicht gilt.

Sofern zutreffend dürfen Bio-Zutaten auch mit den Bio-Logos der Verbände und Länder gekennzeichnet werden, die ebenfalls für Werbung für die Einrichtung genutzt werden können.

Förderung von Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung

Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung, die Bio-Lebensmittel in ihre Speiseangebote aufnehmen oder ihre Bio-Angebote erweitern wollen, können Förderungen beantragen.

Förderfähig sind Beratungen einschließlich damit verbundener Mitarbeiterschulungen von AHV-Unternehmen oder deren Einrichtungen, die ihr Speisenangebot nachhaltiger und gesünder gestalten wollen und dafür Bio-Lebensmittel neu aufnehmen oder deren Anteil am Gesamtwareneinsatz ausweiten möchten. ◀

E-SERVICE

Die Förderrichtlinie und Einzelheiten zur Förderung sowie zur Antragstellung sind auf der Seite des BÖL unter folgendem Link abrufbar:

<https://www.bundesprogramm.de/beratungsfoerderung-ahv>

Link zum Verordnungstext:
https://www.recht.bund.de/eli/bund/BGBl_1/2023/265

Link zu den FAQs des BMEL:
<https://www.bmel.de/SharedDocs/FAQs/DE/faq-bio-ahv/FAQList.html>

Link zu den FAQs des Informationsportals Ökolandbau.de:
<https://www.oekolandbau.de/faq-bio-ahvv/>



GRÜNE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

Nachhaltigkeit in der Kommunikation

Wer eine Gaststätte oder ein Hotel betreibt weiß, dass gute Kommunikation unerlässlich ist, um eine Beziehung zu seinen Kunden aufrecht zu erhalten und sie an sich zu binden. Hier bildet auch das Thema Nachhaltigkeit keine Ausnahme, denn immer mehr Menschen legen mittlerweile in ihrem Alltag und auch beim Reisen gehobenen Wert auf ein nachhaltiges Angebot. So möchten laut einer aktuellen Studie der Buchungsplattform booking.com zwei Drittel der weltweit befragten Reisenden ihren Urlaub im Jahr 2023 in einer nachhaltigen Unterkunft verbringen.

Eine transparente und authentische Kommunikation darüber, wie und warum Ihr Betrieb nachhaltig handelt, kann dazu beitragen, diese Zielgruppe anzuziehen und an sich zu binden. Durch Energie- und Ressourceneffizienz sorgen Sie noch dazu für ökonomische Vorteile. Nicht zuletzt zeigt eine gelungene Kommunikation zu Ihren Nachhaltigkeitserfolgen, dass Sie Verantwortung für die Umwelt übernehmen und soziale Werte fördern, was sich positiv auf die Loyalität der Gäste und das Markenimage auswirken kann.

Dennoch fällt es nach wie vor vielen Unternehmen schwer, die richtige Kommunikationsstrategie zu finden oder das Thema überhaupt anzugehen. Dabei gibt es zahlreiche Stationen im Alltag, an denen die Kommunikation mit Kunden zum Thema Nachhaltigkeit aufgehängt werden kann. Das beginnt bereits vor dem Aufenthalt: Ihre erreichten Ziele im nachhaltigen Management können Gäste so eventuell zu einer Buchung Ihres Hotels überzeugen.

Auch vor Ort können Sie an verschiedenen Stationen Info-Tafeln, Schilder, Flyer und Karten auslegen, die über die Nachhaltigkeitsmaßnahmen in Ihrem Hotel informieren. Dazu gehören Ankunft und Check-In, die Zimmer, Wellness- und Fitnessbereich und auch der Check-Out. Indem Sie die verschiedenen Stationen und Räumlichkeiten Ihres Hotels miteinander verbinden, können Sie organisch über verschiedene Themen informieren wie zum Beispiel Ihren Energieverbrauch in den Zimmern und beim Wellness oder die nachhaltige Beschaffung der Lebensmittel für Ihre Gastronomie. Auch nach dem Aufenthalt sollten Sie über E-Mail oder Schriftver-



kehr mit Ihren Gästen, sofern gewünscht, in Kontakt bleiben und über Neuerungen informieren.

Bei der Erzählung Ihrer Erfolge ist die Methode des „Storytelling“ besonders wirkungsvoll. Es gilt dabei, die eigene Geschichte in den Vordergrund zu stellen, einen roten Faden zu finden, an dem entlang Ihr Engagement in Sachen Nachhaltigkeit und Energieeffizienz erzählt wird und mit dem sich Ihre Gäste identifizieren können. Eine wirksame Art, diese Geschichten zu vermitteln und sich als nachhaltiges Unternehmen zu positionieren, sind Zertifikate. Der DEHOGA Umweltcheck bietet eine niedrigschwellige und vergleichsweise kostengünstige Zertifizierung, mit der Sie Ihre Gäste von Ihrem Engagement für die Umwelt überzeugen können.

Wir haben auf der Seite unserer Energieeffizienzkampagne die wichtigsten Informationen zum Thema Umweltkommunikation in einem Energie-Sparblatt zusammengefasst. Zudem stellen wir Ihnen einen Leitfaden „Umweltkommunikation & Gästewirkung“ zur Verfügung, der den Einstieg und auch die konkrete Umsetzung von Maßnahmen erleichtern soll. ◀

E-SERVICE

Weitere Informationen:

DEHOGA Umweltcheck:
<https://www.dehoga-umwelt-check.de/>

Energie-Sparblatt:
<https://kurzelinks.de/3lpo>

Leitfaden Umweltkommunikation und Gästewirkung:
<https://kurzelinks.de/zg5d>

FÖRDERPROGRAMME IM BEREICH ENERGIE- UND RESSOURCENEFFIZIENZ

Haushaltssperre verhindert Förderzusagen

Die Bundesregierung prüft die Auswirkungen des Urteils vom Bundesverfassungsgericht vom 15. November. Das Bundesfinanzministerium hat im Dezember eine sofortige Haushaltssperre

verfügt, nach der aktuell keine neuen finanziellen Zusagen getätigt werden dürfen, die mit Zahlungen für die Jahre ab 2024 verbunden sind. Ausgenommen von der Sperre ist die Bundesförderung

für effiziente Gebäude (BEG). Hier können weiterhin Förderanträge gestellt und bewilligt werden.

Bereits zugesagte Förderdarlehen und Investitionszuschüsse sind

nicht betroffen und können wie geplant fortgeführt werden.

Die Energie-Berater des DEHOGA stehen gerne bei Fragen zur Verfügung. ◀

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
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
www.bluecontec.de

Jetzt bewerben und #hospitalityhero BY HGK 2024 werden

Der #hospitalityhero ist der Nachwuchspreis für besondere Fähigkeiten und Engagement in der Hospitality-Branche. Powered by HGK, offen für jeden.

Eine Ausbildung in der Hospitality-Branche öffnet viele Türen und bietet dabei abwechslungsreiche Möglichkeiten sich weiterzuentwickeln. Leidenschaft und die Freude, anderen ein unvergessliches Erlebnis in einem

wohlfühlenden Ambiente zu bereiten, stehen hierbei besonders im Vordergrund. Um dem Thema Nachwuchs eine wertvolle Unterstützung und ein Gesicht zu geben, haben die Gerhard Günnewig Stiftung und die HGK – Hotel- und Gastronomie-Kauf eG im Jahr 2016 einen Award ins Leben gerufen, um besondere Leistungen von Auszubildenden in der Hotellerie und Gastronomie zu würdigen.

Für den #hospitalityhero können sich Auszubildende bis zum 2. April 2024 in den fünf Kategorien

#masterofcuisine
#servicestar
#businesstalent
#feelgoodmanager
#allrounder

bewerben und mitteilen, was für sie Gastfreundschaft bedeutet.

Wie wird diese im Ausbildungsbetrieb umgesetzt und was zeichnet die Auszubildenden besonders aus?

Die die Gewinner des #hospitalityhero werden im feierlichen Rahmen anlässlich des jährlichen HGK-Branchenevents am 27. Mai 2024 in Münster ausgezeichnet und erhalten zudem tolle Preise. ◀

INFO-SERVICE

Alle Informationen für die Bewerbung sind direkt unter www.hospitalityhero.de zu finden.

Kontakt bei Fragen zur Bewerbung:
Jessica Schmucker,
Personalreferentin,
Tel. 0511 37422-230,
j.schmucker@h-g-k.de

#masterofcuisine
#servicestar
#businesstalent
#feelgoodmanager
#allrounder



HINWEISGEBERSCHUTZ

Nichteinrichtung einer internen Meldestelle kann teuer werden

Das Hinweisgeberschutzgesetz ist am 2. Juli 2023 in Kraft getreten und verpflichtet Unternehmen mit mehr als 250 Beschäftigten, ein internes Hinweisgebersystem einzurichten.

Die Nichteinrichtung einer internen Meldestelle trotz entsprechender Verpflichtung stellt eine Ordnungswidrigkeit dar, die mit einer Geldbuße bis zu 20.000 Euro geahndet werden kann. Diese Bußgeldvorschrift gilt nach dem Hinweisgeberschutzgesetz seit dem 1. Dezember 2023.

Unternehmen mit mehr als 250 Beschäftigten drohen also seit 1. Dezember 2023 Konsequenzen bei Nichteinhaltung.

Für Unternehmer von 50 bis 250 Beschäftigten wurde für die Umsetzung bzw. Einrichtung von internen Meldestellen eine „Schonfrist“ bis zum 17. Dezember 2023 gegeben. Seit diesem Zeitpunkt drohen ebenfalls Konsequenzen bei Nichteinhaltung. Die Zählung der Beschäftigten erfolgt als reine „Kopfzahl“. Teilzeitbeschäftigte (auch Minijobber) werden also nicht nur anteilig berücksichtigt, sondern jeweils voll gezählt.

Was gilt:

- Beschäftigte müssen ihrem Arbeitgeber Gesetzesverstöße melden können, die mit ihrer beruflichen Tätigkeit zusammenhän-

gen, ohne dabei Benachteiligungen befürchten zu müssen.

- Eine Meldung muss mündlich oder in Textform möglich sein.
- Meldefähige Verstöße sind 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 wie Verstöße gegen Mindestlohn, Arbeitsschutzregelungen oder Datenschutz.
- 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.
- Eine Meldestelle kann intern eingerichtet werden, sofern der beauftragte Beschäftigte die notwendige Fachkunde hat (ggf. Schulung erforderlich) oder extern über einen Dienstleister
- Entgegen vorherigen Regelungs-Entwürfen besteht ausdrücklich keine Verpflichtung

zur Einrichtung anonymer Meldekanäle. Das Gesetz enthält lediglich eine Soll-Bestimmung, nach der anonym eingehende Meldungen von internen Meldestellen auch bearbeitet werden sollen.

- Das Hinweisgeberschutzgesetz selbst schreibt keine bestimmte Vorgehensweise vor. Denn Sinn und Zweck des Gesetzes ist in erster Linie das Erleichtern von Meldungen und der Schutz des Hinweisgebers vor Repressalien. Ob und welche konkreten Folgemaßnahmen ergriffen werden, muss im Einzelfall abgewogen und entschieden werden.
- Ebenso macht es keine Vorgaben dazu, auf welchem Weg Meldungen zu erfolgen haben. Auch wenn eine interne Meldestelle eingerichtet ist, haben Hinweisgeber die freie Wahl, ob sie sich an die interne oder an eine externe Meldestelle wenden. Aus eigenem Interesse ist es aber sinnvoll, den Zugang zum internen Meldeweg einfach zu gestalten und die Beschäftigten hinreichend zu informieren, wie dieser Weg genutzt werden kann.

Das maximale Bußgeld bei Verstößen gegen das Hinweisgeberschutzgesetz kann bis zu 50.000 Euro betragen. ◀



AUFZUGSANLAGEN IN HOTELS

Schutz vor Cyberangriffen muss sein

Die im März 2023 vom Bundesministerium für Arbeit und Soziales neu veröffentlichte Technische Regel für Betriebssicherheit TRBS 1115 Teil 1 „Cybersicherheit für sicherheitsrelevante Mess-, Steuer- und Regeleinrichtungen“ fordert den Betreiber von überwachungsbedürftigen Anlagen auf, seine Anlagen vor Cyberangriffen zu schützen und gegebenenfalls Maßnahmen festzulegen.

Durch mögliche Cyberbedrohungen entstehen an Aufzugsanlagen neue Risiken und Eintrittswahrscheinlichkeiten für Gefährdungen. Somit sind alle Szenarien zu betrachten, die durch Cyberangriffe zu unsicheren Betriebszuständen führen können. Zu betrachten sind Komponenten mit Schnittstellen, die unter bestimmten Voraussetzungen angegriffen werden und damit zu unsicheren Zuständen führen können.

Bei Aufzugsanlagen zählen hierzu im Besonderen sicherheitsgerichtete Mess-, Steuer- und Regel-Einrichtungen der Aufzugssteuerung, aber auch Notruf- bzw. Zwei-Wege-Kommunikationssysteme in Aufzugsanlagen. Durch unberechtigte Zugriffe können unsichere Betriebszustände dadurch ausgelöst werden, dass z. B.:

- Personen eingeschlossen werden,
- Notrufsysteme nicht funktionieren,
- Steuerungen manipuliert werden,
- Aufzüge ausfallen.

Die Aufgabe der zugelassenen Überwachungsstelle (ZÜS) ist es, die sichere Verwendung der Aufzugsanlage unter den vorgegebenen Betriebsbedingungen im Rahmen einer wiederkehrenden Prüfung zu bewerten. Als Basis hierzu dienen die Anforderun-

gen der Technischen Regeln für Betriebssicherheit (u.a. die TRBS 1115 Teil 1).

In einem ersten Schritt wird durch die ZÜS geprüft, ob der Betreiber das Thema betrachtet und gegebenenfalls entsprechende Maßnahmen zur Cybersicherheit getroffen hat und diese plausibel und geeignet sind.

Die Form der Betrachtung des Betreibers und der daraus eventuell abzuleitenden Maßnahmen, ist z. Z. nicht festgelegt, dies kann zum Beispiel in einer Gefährdungsbeurteilung oder einem separaten Dokument erfolgen. ◀

E-SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie unter <https://kurzelinks.de/aol3>

IMPRESSUM

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

Redaktion:
Rainer Balke, Renate Mitulla,
Sarah Schulz, Klaus Hilkmann
Email presse@dehoga-niedersachsen.de

Anzeigen:
Verlagshaus Fachzeitungen
Teegen GmbH, Holger Teegen,
Tel. 04551 1450
Email info@vht.de
www.vht.de

Bildnachweis:
AdobeStock: Seite 18, 20, 21

Gestaltung: Karena Unger

Druck:
Beisner Druck GmbH & Co. KG
www.beisner-druck.de

Die Ausgabe 1/2024 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 6. März 2024.

Qualifizierung für Getränkeschankanlagen

Die DGUV (Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung) hat einen neuen Grundsatz zur „Qualifizierung von Personen und Anerkennung von Lehrgängen für die Reinigung und Desinfektion von Getränkeschankanlagen“ erarbeitet, beschlossen und nunmehr veröffentlicht. Damit werden einheitliche Anforderungen bezüglich Hygiene und Arbeitssicherheit sowie für die fachliche Qualifizierung von Personen geschaffen, die mit der

Reinigung und Desinfektion von Getränkeschankanlagen beauftragt werden.

Auch die entsprechende DIN-Norm (DIN 6650-11:2023-12 Getränkeschankanlagen – Teil 11: Durchführung der Reinigung und Desinfektion von Getränkeschankanlagen) wird angepasst. Die bekannten empfohlenen Reinigungs- und Desinfektionsintervalle gemäß DIN 6650-6 bleiben davon unberührt.

Unternehmen des Gastgewerbes, aber auch Hersteller von Getränkeschankanlagen, Servicedienste etc. haben nun die Möglichkeit, nach diesem Grundsatz qualifizierte Fachkräfte für die Reinigung von Getränkeschankanlagen zu beauftragen. Des Weiteren soll der Grundsatz als Handlungshilfe für Lehrgangsträger (z. B. Verbände Getränkeschankanlagen und Brauereien) dienen, um Personen für die Reinigung von

Getränkeschankanlagen fachgerecht zu qualifizieren.

Die BGN hat angekündigt, eine Datenbank einzurichten, aus der sich Unternehmen einen nach dem DGUV-Grundsatz qualifiziertes Fachunternehmen aussuchen können. Die Anwendung des Grundsatzes sowie die Auswahl einer Fachkraft aus der Datenbank sind jedoch freiwillig. ◀

Telefonische Krankschreibung dauerhaft ermöglicht

Der Gemeinsame Bundesausschuss der gesetzlichen Krankenversicherung hat gegen die Bedenken der Arbeitgeber beschlossen, dass unter bestimmten Voraussetzungen eine Arbeitsunfähigkeit auch telefonisch festgestellt werden kann.

Diese Möglichkeit war während der Corona-Pandemie für leichte Atemwegserkrankungen befristet geschaffen und mehrfach verlängert worden. Jetzt wird sie auf alle Beschwerden ohne schwere Symptome ausgeweitet und gilt dauerhaft. Begründet wird die telefonische Krankschreibung mit einer Entlastung der Arztpraxen und der Patienten. Die Arbeitgeber haben diese Entscheidung kritisiert, da die Unternehmen und Ärztekammern in der Pandemie die Erfahrung machen mussten, dass es auch zu unrechtmäßigen Angeboten von telefonisch ausgestellten Arbeitsunfähigkeitsbescheinigungen kam.

Die Ausstellung einer Arbeitsunfähigkeit nach telefonischer Feststellung ist nur unter bestimmten Voraussetzungen zulässig:

- Vorrang der Feststellung der Arbeitsunfähigkeit im Rahmen der ausschließlichen Fernbehandlung einer Videosprechstunde vor einer telefonischen Anamnese
- Ausstellung nur für persönlich in der Praxis bekannte Patientinnen und Patienten
- Ausstellung nur für Erkrankungen mit voraussichtlich kurzer Dauer und regelmäßig milderem Verlauf
- Ausstellung nur für einen Maximalzeitraum von 5 Tagen
- Ausschluss von Folgebescheinigungen

Für die Arbeitgeber und die Krankenkassen ist aus der AU-Bescheinigung nicht erkennbar, ob sie aufgrund einer persönlichen oder einer telefonischen Untersuchung ausgestellt wurde. Begründet wurde dies mit dem Datenschutz. ◀



EDNA
QUALITÄT
ist unsere
MISSION

Guten
Rutsch!

EDNA
Service
WELT
QUALITÄT
IST UNSERE MISSION

GRATIS
Versand

OHNE
Mindest-
bestellwert




Art. 34830*
HUG Dessert-Tartelettes
„Fillgrano“, Ø 8,3 cm
Maße: Ø 8,3 x H 2,0 cm
Gewicht: 26 g. 55 St. / Kt.




Art. 93696*
Pidy Quiche-Tartelettes, 8,5 cm
Maße: Ø 8,5 x H 2,1 cm
Gewicht: 18,2 g. 72 St. / Kt.




Art. 70253*
**Mini-Waffeln „Basic Line“,
neutral**
Maße: Ø 2,5 cm
Gewicht: 3,8 g. 286 St. / Kt.




Art. 67064*
**Marzipan-Schweinchen
im Eiswürfelbehälter**
Gewicht: 12 g. 40 St. / Kt.
Nur solange der Vorrat reicht!

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
Collenhofstraße 3 · 86441 Zusmarshausen
E-Mail 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. 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.



Tafelrunde der Wirtschaft in der Region Braunschweig-Wolfsburg.
Foto: Philipp Ziebart

Tafelrunde der Wirtschaft

REGION BRAUNSCHWEIG-WOLFSBURG

Wieder einmal fand in der Wirtschaftsregion Braunschweig-Wolfsbüttel die inzwischen schon traditionelle Gemeinschaftsveranstaltung namens „Tafelrunde der Wirtschaft in der Region Braunschweig-Wolfsburg“ statt.

Das in diesem Jahr von der IHK Braunschweig organisierte Event, brachte zahlreiche Verbände aus der Region mit verschiedenen Vertreterinnen und Vertretern aus der Politik im Tagungsbereich des ÜBERLAND im BraWoPark zusammen. Wulf Gallert (MdL in Sachsen-Anhalt, DIE LINKE), Konstantin Kuhle (MdB, FDP), Cindy Lutz (MdL, CDU), Sebastian Lechner (MdL, CDU), Anne Kura (MdL, B'90/Grüne), Julia Retzlaff (MdL, SPD) und Philipp Raulfs (MdL, SPD) waren der Einladung gefolgt, um ihre politischen Positionen mit

der lokalen Wirtschaft bei Tischgesprächen zu diskutieren.

Und zu besprechen gab es einiges. In der Abfolge einzelner Menügänge – bei denen die Politikerinnen und Politiker jeweils die Tische wechselten – wurde über das Milliardenloch im Bundeshaushalt und seine Folgewirkungen ebenso gesprochen wie über die Frage, ob sich das Gastro-Gewerbe noch Hoffnung auf einen reduzierten Mehrwertsteuersatz auf Speisen über den 31. Dezember 2023 hinaus machen darf oder nicht. Auch die Entwicklung von Innenstädten, der Arbeits- und Fachkräftemangel sowie die Probleme der Gastronomie in der Fläche der Wirtschaftsregion stellten wichtige Themen am Tisch dar, zu denen die politischen Akteure durchaus unterschiedliche Positionen vertraten.

Die Veranstaltung fand auf Einladung der folgenden Verbände und Kammern statt: Arbeitgeberverband Region Braunschweig, DEHOGA Bezirksverband Land Braunschweig-Harz, Großhandels- und Dienstleistungsverband Braunschweig, Handelsverband Harz-Heide, Handwerkskammer Braunschweig-Lüneburg-Stade, Industrie- und Handelskammer Braunschweig, Industrie- und Handelskammer Lüneburg-Wolfsburg sowie NiedersachsenMetall. Eine Wiederholung für 2024 ist vorgesehen. ◀

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



Hoher Besuch in Osterode am Harz

Im Oktober fand in Osterode am Harz die Mitgliederversammlung des DEHOGA Kreisverbandes Harz statt.

Neben den üblichen Regularien und dem Vorstandsbericht des Kreisverbandsvorsitzenden Jens Lutz, standen in diesem Jahr zwei besondere Tagesordnungspunkte auf der Agenda der Versammlung. Zum einen wurde den Mitgliedern die ab dem 1. Januar 2024 in der Mitgliedschaft im DEHOGA Landesverband Niedersachsen inkludierte Rechtsschutzversicherung mit ihren unterschiedlichen Möglichkeiten präsentiert. Hier

für war Jonas Engelking von der HDI-Versicherung angereist und stellte das deutlich verbreiterte Angebot für den Rechtsschutz der DEHOGA-Mitgliedsbetriebe vor. Natürlich bestand auch die Gelegenheit, Fragen zum Umfang der Versicherungsleistungen zu stellen, auf die Herr Engelking jeweils dezidiert einging.

Ein weiteres Highlight der Veranstaltung war der Umstand, dass sich die beiden um die Nachfolge des scheidenden Präsidenten des DEHOGA Landesverbandes Niedersachsen, Detlef Schröder, bewerbenden Kandidaten den

Mitgliedern im DEHOGA Kreisverband Harz vorstellten und ihre Ideen für die weitere Entwicklung des Berufsverbandes präsentierten. Dirk Breuckmann und Florian Hary schilderten engagiert, wie sie die vor dem Verband liegenden Aufgaben sehen und welche Schwerpunkte sie in der künftigen Arbeit als Präsident des DEHOGA Niedersachsen setzen würden. Auch bestand die Möglichkeit, an beide Kandidaten, die sich jeweils ohne Anwesenheit des Anderen im Sitzungssaal vorstellten, Fragen zu richten, die diese dann beantworteten. Davon machten die Vertreter aus den Harzer Mit-

gliedsbetrieben auch regen Gebrauch.

Für 50 Jahre Mitgliedschaft im DEHOGA sprach der Kreisverbandsvorsitzende Jens Lutz Dorothea Herzog und Karl-Heinz Makowsky seine Anerkennung und die des Berufs- und Wirtschaftsverbandes aus. Natürlich kam das Thema „7% auf Speisen“ beim Bericht des Vorsitzenden nicht zu kurz. Er appellierte daran, dass alle Mitgliedsbetriebe weiterhin den Druck auf die Politik hochhalten, um zu einem für die Branche guten Ergebnis zu kommen. ◀



Auch die Mitglieder des DEHOGA Harz fordern 7% Mehrwertsteuer auf Speisen.



Präsidenschaftskandidat Dirk Breuckmann.



Präsidenschaftskandidat Florian Hary.

Erfolg bei Deutschen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe

FRANZISKA BARNIECK MIT TEAM NIEDERSACHSEN AUF RANG VIER

Mit nicht einmal einem Punkt Unterschied verpasste das Team Niedersachsen mit Hotelfachfrau Franziska Barnieck (Privathotel & Restaurant „Alte Mühle“, Weyhausen), Köchin Sophia Harmening (APEX Trinken & Essen, Göttingen) und Restaurantfachfrau Madlen Meyer (Hotel & Restaurant Weender Hof, Göttingen) eine Bronzemedaille und landete hinter Bayern, Saarland, Baden-Württemberg auf dem vierten Platz. Dabei konnte sich Köchin Sophia Harmening in der Einzelwertung über die Bronzemedaille freuen.

Ende Oktober wetteiferten die besten 51 angehenden Köche, Restaurantfachleute und Hotelfachleute aus der gesamten Repu-

blik im Steigenberger Grandhotel & Spa Petersberg in Königswinter bei Bonn um die Goldmedaillen.

Franziska Barnieck wurde jetzt in der BBS I in Gifhorn mit Urkunde und Medaille mit großem Beifall empfangen und erhielt die Glückwünsche der DEHOGA-Vorsitzenden aus Gifhorn, durch Karlheinz Brunck, und Region Wolfsburg-Helmstedt, Melanie Perricone, sowie Schulleiterin Regina Ruge. Barnieck gewann 2022 die Jugendmeisterschaften auf Kreis- und Landesebene und hatte sich damit auch für die Deutschen Meisterschaften qualifiziert. Hier traf sie auf eine starke Konkurrenz aus allen Bundesländern, konnte sich aber mit ihrem Team nach

zwei anstrengenden Tagen bis an die Spitze hocharbeiten.

„Ich habe mich unter allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern sehr wohl gefühlt und Freundschaften geschlossen“

Unter den strengen Augen der Prüferinnen und Prüfer reichte es am Ende leider nicht für einen Platz auf dem Treppchen. Trotzdem war sie sehr zufrieden mit ihrem Ergebnis, zumal sie erstmalig in solch einem hochkarätigen Umfeld ihre Kenntnisse im Hotelfach unter Beweis stellen musste.

„Ich habe mich unter allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern sehr wohl gefühlt und Freundschaften geschlossen“, so Franziska, die ihre Karriere nunmehr im Privathotel „alte mühle“ in Weyhausen fortsetzt.

Die DEHOGA-Vorsitzenden Melanie Perricone und Karlheinz Brunck blickten nicht ohne stolz auf die erfolgreiche duale Ausbildung im Gastgewerbe zurück und lobten auch die Arbeit der Ausbildungsbetriebe und der Lehrerinnen und Lehrer an der BBS I. ◀

Glückwünsche an Franziska Barnieck, Bildmitte, für das tolle Ergebnis bei den Deutschen Jugendmeisterschaften, von links, Melanie Perricone, Regina Ruge und Karlheinz Brunck.

Foto: Siegfried Glasow



32. Jugendmeisterschaft Gifhorn-Wolfsburg

DENISE-LETICIA EVERTON, HANNES HENSEL UND ALESSIA LO GATTO POKALSIEGER

Kürzlich fand in der Cafeteria der Berufsbildenden Schulen I in Gifhorn die 32. Jugendmeisterschaft im Gastgewerbe statt. Unter dem Motto „Klassik Open Air“ gingen sechs Köchinnen und Köche, drei Restaurant- und sechs Hotelfachleute an den Start, um sich für die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften zu qualifizieren, die am 10. und 11. April 2024 im Berufsschulzentrum am Westerberg in Osnabrück stattfinden.

Gerade waren die Deutschen Jugendmeisterschaften im Luxus-Hotel Steigenberger Petersberg in Bonn-Königswinter beendet, da startete auch schon die 32. Jugendmeisterschaft der Region Gifhorn-Wolfsburg. Hier konnte die Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Region Wolfsburg-Helmstedt, Melanie Perricone, zahlreiche Gäste aus Politik, Wirtschaft und dem öffentlichen Leben begrüßen.

Darunter auch Landrat Tobias Heimann, Landtagsabgeordneter Philipp Raulfs, Athena van Renen von der IHK sowie Annette Due von der Niedersächsischen Landesschulbehörde Braunschweig. Für die neue Schulleiterin der BBS I Regina Ruge war es der erste öffentliche Auftritt bei einer Jugendmeisterschaft, und so zeigte sie sich schon zu Beginn begeistert von der Ausstattung und den gedeckten Tischen zu diesem Wettbewerb.

Nachdem Abteilungsleiterin Silke Wilharm Cottle die Tischeinteilung bekanntgeben konnte, stieg auch die Anspannung unter den Wettbewerbsteilnehmern.

Die Köche hatten Linsen und Datteln als Vorspeise zu verarbeiten, Kalbstafelspitz und zwei Gemüse zum Hauptgang und Mohn und Mascarpone als Dessert-Grundlage. Die Hotelfachleute mussten

ein Wochenendarrangement planen, Gästetische eindecken und Service am Gast durchführen. Die Restaurantfachleute sollte eine Veranstaltung planen, einen Schautisch eindecken und ebenfalls einen korrekten Service am Gast abliefern.

Nun, das Ergebnis konnte sich sehen lassen. Als Vorspeise wurde zum Beispiel Rote Linsen Falafel, Belugalinsensalat, Dattelchutney, Minz-Koreander-Joghurt und Petersilienschäum serviert. Als Hauptgericht: Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz, Portweinjus, Gebackener Hokkaidokürbis, tournierte lila Karotten und Kartoffel-Erbsenpüree und zum Dessert: Tonkabohnen, Mohn-Parfait, Schoko-Mascarpone-Creme und Cassis-Feigen.

Im Hintergrund ertönte klassische Musik, getreu dem Motto: „Klassik Open Air“. Keine leichte

Aufgabe für die Prüferinnen und Prüfer, die in der Küche und in der festlich dekorierten Cafeteria die Leistungen der Auszubildenden im dritten Lehrjahr zu bewerten hatten.

Am Ende nahmen Melanie Perricone, Karlheinz Brunck, Regina Ruge und Silke Wilharm-Cottle die Siegerehrung vor, die sich zuvor auch bei der Privatbrauerei Wittingen, dem Förderverein und weiteren Sponsoren für die Unterstützung bedankt haben.

Landrat Tobias Heimann und Annette Due sprachen den Wettbewerbsteilnehmern Dank und Anerkennung für die großartigen Leistungen aus und wünschte allen viel Erfolg auf dem weiteren beruflichen Werdegang. „Lernen Sie ruhig mal die Welt, die Ihnen offensteht, kennen, aber kommen Sie bitte wieder zurück in unsere Region“, so der Landrat. ◀

Die Gewinner der 32. Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Ausbildungsberufe Gifhorn-Wolfsburg:

KÖCHE:

1. Hannes Hensel (The Ritz Carlton Wolfsburg),
2. Jonas Köhler,
3. Sonnica Kercher (beide Volkswagen AG)

HOTELFACHLEUTE:

1. Denise-Leticia Everton (The Ritz Carlton Wolfsburg),
2. Lisa-Vanessa Günther (Isenbütteler Hof, Isenbüttel),
3. Joy Ottow (Courtyard by Marriott, Wolfsburg)

RESTAURANTFACHLEUTE:

1. Alessia Lo Gatto (Volkswagen AG),
2. Gaia Gullotta (Volkswagen AG),
3. Duc Ha My Nguyen (Creasian, Wolfsburg).



DIE SIEGER DER 32. JUGENDMEISTERSCHAFTEN



Interessiert verfolgten die Anwesenden die Vorträge und Berichte.

NEGATIVE GOOGLE BEWERTUNGEN LÖSCHEN LASSEN?

Tipps und Tricks auf der Herbstversammlung

Im November versammelten sich über 30 Mitglieder des DEHOGA Kreisverbandes Stade zu einer höchst informativen Versammlung, die der erste Vorsitzende Lutz Feldtmann im Hotel Altes Land in Jork eröffnen durfte.

Ein zentraler Schwerpunkt der Versammlung war der Vortrag von Dr. Danjel Newerla, Fachanwalt für IT-Recht aus Bremerhaven. Sein Thema „Negative Google Bewertungen löschen lassen? Tipps und Tricks rund um das Thema Google Bewertungen“ zog die Aufmerksamkeit der Mitglieder auf sich. Dr. Newerla präsentierte nicht nur die Herausforderungen, sondern auch wirkungsvolle Lösungsansätze für den Umgang mit negativen Google Bewertungen. Die praxisnahen Tipps fanden reges Interesse und boten den Teilnehmern konkrete Handlungsempfehlungen. Viele Nachfragen zeigen die Bedeutung dieses Themas für die Praxis.

Ein weiterer bedeutender Beitrag kam von Bastian Moritz vom HDI Team Vornhagen in Bremen, der den Mitgliedern zur Rechtsschutzversicherung Rede und Antwort stand. So haben die anwesenden Mitglieder nun auch ein Gesicht zu diesem wichtigen Thema.

Die Versammlung beinhaltete wichtige Informationen für die Mitglieder, unter anderem zu den Aktivitäten des Kreis-, Landes- und Bundesverbandes zur Beibehaltung der Mehrwertsteuer. Dass dies nun in weitere Ferne gerückt ist, bedeutet nicht, dass der Kampf nicht weiter gehe, so der erste Vorsitzende.

Im Anschluss folgten Berichte von Vorstand und Geschäftsführung, die einen umfassenden Einblick in aktuelle Entwicklungen im DEHOGA sowie Zahlen, Daten und Fakten im Gastgewerbe boten. Ein besonderer Erfolg waren wieder einmal die Sonderseiten

im Tageblatt. Diese geben dem Kreisverband die Gelegenheit, sich zu eigenen Themen zu positionieren. Die Verbindung mit einem Preisausschreiben hat sich bewährt, dieses Mal gab es über 400 Einsendungen.

Abgerundet wurde die Veranstaltung mit den Ehrungen für Wilhelm Stube und Hans Wilhelm Wiebusch für langjährige Mitgliedschaft.

Die Veranstaltung war ein voller Erfolg und zeigte die starke Gemeinschaft und das Interesse der DEHOGA-Mitglieder an aktuellen Themen und Entwicklungen in der Branche. Der ausführliche Vortrag über Google Bewertungen ermöglichte den Teilnehmern, sich gezielt mit diesem wichtigen Thema auseinanderzusetzen und ihre Kenntnisse in diesem Bereich zu vertiefen. Die Diskussionen zu diesem Thema wurden beim gemeinsamen Mittagessen noch vertieft. ◀

BEZIRKSVERBAND STADE

Geschäftsführerin
Nathalie Rübsteck
Schiffertorsstraße 45
21682 Stade
Tel. 04141 4 76 70
Fax 04141 79 68 294
Email: kontakt@
dehoga-stade.de



Beim Teetrinken spielt Zeit keine Rolle

FAHRT NACH OSTFRIESLAND

Die diesjährige Fahrt des DEHOGA Kreisverbandes Stade führte nach Ostfriesland. Nach einem erfrischenden Frühstück beim Kollegen Bernd Hellwege in Hagenah ging es im vollen Bus mit 40 Teilnehmern Richtung Emden. Nach einer Stadtführung stand anschließend eine besinnliche Teezeremonie auf dem Programm.

Übernachtet wurde mit Hafenvblick im Hotel Am Delft. Nach dem vielseitigen Abendessen im Restaurant Castos standen Kollegengespräche und die starke Gemeinschaft im Vordergrund. Natürlich war die Diskussion um 7% Mehrwertsteuer auf Speisen das Hauptthema.

Am folgenden Tag lernte die Reisegruppe Ostfriesland mit Greetiel, Carolinensiel, Harlesiel

und Krabbenbrötchen kennen. Am Schlusstag ging es nach der Besichtigung des VW-Werkes und Kaffeepause am Großen Meer wieder Richtung Heimat.

Es zeigte sich erneut, dass der DEHOGA-Kreisverband Stade eine starke Gemeinschaft bildet, und die Kollegen sich geschäftlich und privat sehr schätzen. ◀



Für 7% Mehrwertsteuer auf Speisen sind auch die Kollegen aus dem Kreisverband Stade.



GIESSER
MADE IN GERMANY

www.giesser.de

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

**INTER
NORGA**

08. – 12.03.2024

**Alle
zusammen.**

Jetzt
Tickets
sichern!

Das ist einfach lecker

GRÜNKOHL-SPEZIALITÄTEN VOM KOCH AUS ITALIEN: GUTE QUALITÄT MACHT APPETIT AUF MEHR

„Bei uns kann man sicher sein, dass beste Qualität verwendet wird“



Foto: Hilkmann

Auch bei Lingemann in Rulle hat in den Gaststätten des Osnabrücker Landes wieder die traditionelle Grünkohlsaison begonnen.

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



Er ist vollmundig und würzig, hat eine ebenso feine wie feste Konsistenz und schmeckt richtig gut: Eine erste Kostprobe zu Beginn der Grünkohl-Saison im Osnabrücker Land macht Appetit auf mehr. Im Ruller Hotel Lingemann wird die Palme des Nordens von dem italienischen Küchenchef Gaetano Scuderi zubereitet. Nach einem kleinen Probeessen mit Restaurant- und Hotel-Betreiber Paul Tausch war das Geschmacksurteil klar: Der Grünkohl ist auch in diesem Jahr richtig lecker.

Und was fast noch besser ist: Die Zutaten für die deftigen Grünkohl-Gerichte kommen im Restaurant Lingemann größtenteils frisch aus der Region auf den Teller. „Das kostet im Einkauf zwar etwas mehr, schmeckt aber ein-

fach besser“, betont Paul Tausch. Neben dem frischen Kohl aus dem benachbarten Süddoldenburg gehören zum Beispiel bewährte Zutaten wie die Osnabrücker Kinnisus-Kohlwürste und Kartoffeln aus dem Osnabrücker Land zu einer traditionellen Grünkohl-Mahlzeit.

Beim Kochen und Zubereiten bleibt die Lingemann-Küche dem seit Jahrzehnten beliebten und bewährten Grünkohl-Rezept treu: „Bei uns kann man sicher sein, dass beste Qualität verwendet wird“, betont Paul Tausch: „Wir haben wahrscheinlich den einzigen italienischen Koch, der genau weiß, wie selbst gemachter Grünkohl schmecken muss“. Dazu gehört neben der heimischen Kohlwurst natürlich auch Pinkel und gut gebratenes Kasseler.

Frische regionale Zutaten verwendet die Lingemann-Küche übrigens längst nicht nur bei den Grünkohl-Gerichten. Auch beim Fisch und anderen Angeboten von der Speisekarte nutzt die Küche viele Lebensmittel nahegelegener Erzeuger. Ein beliebter Renner ist bei den Gästen zum Beispiel die Forelle aus dem Nettetal, die noch wenige Stunden vor dem Servieren im sauberen Fluss-Wasser geschwommen hatte. Auch hier hat Paul Tausch gute Erfahrungen gemacht: „Mit guter Qualität zu einem angemessenen Preis macht man bei den Gästen auch während der Grünkohlzeit reichlich Pluspunkte“. ◀

Für Kompromisslösung bei der Mehrwertsteuer

DER KREISVORSITZENDE CHRISTIAN KÖRTLÜKE-BELLIN IST MIT DER AKTUELLEN GESCHÄFTSLAGE ZUFRIEDEN

Der 1. Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbands Melle-Osnabrück-Wittlage, Christian Kortlüke-Bellin, gibt die Hoffnung nicht auf, dass es letztlich bei einem ermäßigten Mehrwertsteuersatz auf Speisen und Getränke bleiben wird. Für den Fall, dass es dazu nicht kommen sollte, spricht er sich in dem folgenden Interview für eine Kompromisslösung aus:

Haben die Betriebe in der Region die Corona-Krise weitgehend überwunden?

Meine Wahrnehmung aus Gesprächen mit Berufskollegen ist hier überwiegend positiv. Die Gäste möchten wieder verreisen sowie gut essen und in einem angenehmen Umfeld feiern. Die meisten Betriebe sind derzeit gut ausgelastet. Die Geschäfte laufen gerade in der Vorweihnachtszeit größtenteils zufriedenstellend. Allerdings gibt es etwa mit Blick auf die steigenden Energiekosten und die schwierige weltpolitische Lage vielerorts auch Zukunftssorgen.

Wird der von der Bundesregierung geplante Wegfall der Mehrwertsteuerreduzierung viele Betriebe in Existenznot bringen?

Das erwarte ich in unserer Region eher nicht – auch, wenn das gerade für reine Restaurantbetrieben eine erhebliche finanzielle Mehrbelastung bedeuten wird. Als Reaktion wird vielen Betrieben nichts anderes übrig bleiben, die Mehrkosten über zumindest moderate Preiserhöhungen für Speisen und Getränke an die Kunden weiterzugeben.

Dabei muss man aber bedenken, dass dies nur begrenzt möglich sein wird, weil auch der Gast mit Mehrausgaben in vielen Berei-

chen leben muss und nur begrenzt bereit sein wird, mehr Geld für die Restaurantmahlzeit oder das Bier an der Theke auszugeben.

Dabei ist die Mehrwertsteuer ja nicht der einzige Kostentreiber...

Ja das ist so. Gerade in der Gastro-Branche müssen wir in Zukunft mit höheren Kosten etwa für die Energieversorgung rechnen. Dass auch die Lohnkosten deutlich ansteigen werden, ist aus meiner persönlichen Sicht in vielen Fällen gerechtfertigt und weniger problematisch. Gute Mitarbeiter müssen auch vernünftig bezahlt werden, wenn man sie in der Gastronomie halten und gute neue Leute hinzugewinnen möchte. Hier bin ich zuversichtlich, dass uns das wieder besser als in früheren Jahren gelingen kann. Eine Voraussetzung ist allerdings eine Reduzierung des Bürgergelds, damit Menschen die arbeiten gehen, deutlich mehr Geld in der Tasche haben als diejenigen, die dies nicht möchten.

Was wäre, wenn Sie einen Wunsch an die Politik frei hätten?

Dass die Bundesregierung ihren Haushalt in Ordnung bringt und dabei im Blick hat, dass der Wohlstand unserer Gesellschaft nur mit und nicht gegen die Leistungsträger aus der Wirtschaft sowie den dort aktiven Mitarbeitern erhalten werden kann. Für unsere Branche wünsche ich mir, dass der reduzierte Mehrwertsteuersatz von sieben Prozent noch für einige Jahre erhalten bleibt. Wenn dies nicht möglich ist, sollte man zumindest über eine Kompromisslösung sprechen. Ich persönlich könnte mir einen Mehrwertsteuersatz von zehn Prozent – dann aber auf Dauer – gut vorstellen. ◀



„Ich persönlich könnte mir einen Mehrwertsteuersatz von zehn Prozent – dann aber auf Dauer – gut vorstellen.“

Aufenthaltsqualität und Erreichbarkeit verbessern

IHK-HANDELSMONITOR SIEHT ENTWICKLUNG DER OSNABRÜCKER INNENSTADT MIT SORGE

Die Industrie- und Handelskammer Osnabrück blickt mit Besorgnis auf die Umsatzentwicklung in der knapp 170.000 Einwohner großen Hasestadt. „Die Umsatzrückgänge im Osnabrücker Stadtzentrum lagen zwischen 2018 und 2022 bei insgesamt 160 Millionen Euro“, heißt es in einem IHK-Schreiben zum Handelsmonitor 2023. Für das Jahr 2023 werde mit Hoffnung auf ein gutes Weihnachtsgeschäft wieder mit einem Zuwachs von 34 Millionen Euro gerechnet.

„Wir sorgen uns um die Entwicklung des Handelsstandorts Osnabrück. Denn die Handelszentralitäten nehmen seit Jahren kontinuierlich ab. Das ist ein Indikator dafür, dass Osnabrück an Attraktivität verliert“, betont die IHK weiter. Als Gegenmaßnahmen seien neben einer Verbesserung der Aufenthaltsqualität in der Innenstadt vor allem eine bessere Erreichbarkeit wichtig. In den letzten Jahren kommt es in Folge anhaltender Bauarbeiten

auf mehreren Zufahrtsstraßen immer wieder zu Verkehrsstaus mit langen Wartezeiten. Auch die Reduzierung und Verteuerung der Parkplätze durch die Grün-Rot geführte Osnabrücker Ratsmehrheit schreckt viele Umland-Bewohner von einem Shopping-Besuch in der Osnabrücker Innenstadt ab.

Als einen Hoffnungsschimmer nennt die IHK die vielerorts bereits gelungene oder bevorstehende

Wiederbelebung leerstehender Flächen. Aktuell würden sich die Leerstände gleichmäßig in der Innenstadt verteilen. Sie sollten schon wegen ihrer sensiblen Lage zügig beseitigt werden. „Erfreulicherweise gab es bereits mehrere erfolgreiche Nachnutzungen“, ist in dem aktuellen Handelsmonitor für Osnabrück zu lesen. Und was ebenfalls positiv ist: „Konkrete Pläne zur Wiederbelebung weiterer leerstehender Flächen liegen bereits vor“ ◀

20. Parlamentarischer Abend der Wirtschaft

Unternehmern verschiedener Branchen einen intensiven Austausch mit der Politik zu ermöglichen, ist das Ziel des Parlamentarischen Abends der Wirtschaft in der Region Lüneburg. Bereits zum zwanzigsten Mal wurde er am 2. November 2023 von den drei regionalen Verbänden DEHOGA Bezirksverband Lüneburg, Handelsverband Harz-Heide und Arbeitgeberverband sowie den beiden Kammern Handwerkskammer Braunschweig-Lüneburg-Stade und IHK Lüneburg-Wolfsburg durchgeführt.

Im Heidehotel Reinstorf diskutierten rund 40 Wirtschaftsvertreter ihre Anliegen mit den Bundestagsabgeordneten Anja Schulz (FDP) und Dr. Julia Verlinden (Bündnis 90/Die Grünen) und den

Landtagsabgeordneten Philipp Meyn (SPD) und Marcel Scharrelmann (CDU).

Naturgemäß wurden die im Moment drängendsten Probleme und Herausforderungen für die

Gastronomie erörtert. Es ging im Schwerpunkt um die Beibehaltung der 7 % Mehrwertsteuer auf Speisen sowie die Bewältigung der Energiekrise. Immer wieder wurde auch die Bürokratie angeführt, für die gerade in den klei-

nen und mittleren Betrieben viel Zeit verloren gehe, um nur einige der in den Tischgesprächen angesprochenen Themen zu erwähnen. ◀

Austausch von Politik und Wirtschaft beim Parlamentarischen Abend.



Gastronomie weiter unterstützen

Auf Initiative des Landtagsabgeordneten Karl-Ludwig von Danwitz und des CDU Kreisverbands Heidekreis lud Jens Asche, der erste Vorsitzende der DEHOGA Heidekreis und Hoteldirektor des Ringhotels Forellenhof, Gastronomen der Region in das Café-Restaurant Seeterrasse in Behringen ein. Bei dem Gespräch tauschten sie sich zum Fortbestand der reduzierten Mehrwertsteuer und weiteren Herausforderungen aus.

„7% auf Speisen müssen bleiben!“ – so war es auf den T-Shirts des DEHOGA zu lesen. Karl-Ludwig von Danwitz und die beiden stv. Kreisvorsitzenden der CDU Heidekreis, Steffy Bahr und Vivian Tauschwitz, stellen sich klar hinter die Forderung. „Wir müssen die Gastronomie weiter unterstützen! Der reduzierte Mehrwertsteuersatz muss auch ab dem 1. Januar 2024 weiter gelten – alles andere wäre für unsere Gastronomen untragbar und nach den schweren Jahren der Pandemie eine Katastrophe“, sind sich die Politiker einig.

Völlig unverständlich ist es für alle, den Steuersatz nun wieder zu erhöhen. Das bedeute in erster Linie höhere Preise für die Gäste. Jens Asche warnte davor, dass viele Restaurants und Hotels dichtmachen müssten, wenn der Mehrwertsteuersatz wieder angehoben werde. „Unsere Umsätze haben das Vor-Corona-Niveau knapp erreicht, trotzdem bleibt aufgrund hoher Einkaufspreise, explodierender Energiekosten und gestiegener Personalkosten am Monatsende nichts mehr übrig. Es gibt keine Möglichkeit, weitere Kostenstei-



Landtagsabgeordneter Karl-Ludwig von Danwitz und der CDU-Kreisverband Heidekreis unterstützen die Forderung der Gastronomie nach dauerhaft 7% Mehrwertsteuer auf Speisen.

gerungen ab 2024 aufzufangen. Die Kosten müssen dann 1:1 an die Gäste weitergegeben werden.“ Das würde die Preisspirale nach oben noch weiter verschärfen, was in der Umkehrung dazu führen werde, dass weniger Menschen die Gastronomie aufsuchen werden beziehungsweise aufsuchen können. „Wenn wir die Kosten nicht weitergeben, werden wir schleichend sterben“, brachte es Asche auf den Punkt. „Die Menschen werden sich wundern, wenn ihr Lieblingsitaliener plötzlich zumacht, obwohl das Restaurant immer gut besucht war.“ Zudem käme die Erhöhung zu einem denkbar ungünstigen Zeitpunkt, fügte Reimer Eisenberg, Inhaber des Erlebnisrestaurant Anders in Walsrode, hinzu: „Gerade laufen die Corona-Hilfen-Prüfungen. Viele müssen Geld zurückzahlen. Das wird schwer zu wuppen sein.“

Durch massive personelle Engpässe seien viele Betreiber seit längerem gezwungen, ihre Öffnungszeiten einzuschränken. „Das machen wir nicht, weil wir es nicht nötig haben, sondern

weil uns einfach keine andere Wahl bleibt“, machte Andreas Klotz, Inhaber der Seeterrasse, deutlich. Schon jetzt habe das anhaltende Gastronomiesterben negative Auswirkungen auf die touristische Infrastruktur, so Steffy Bahr: „Wenn ich als Tourist nach einer langen Wanderung kein Restaurant finden kann, das geöffnet hat, dann führt das nicht nur zu Enttäuschung bei den Gästen, sondern schmälert vor allem auch die Attraktivität des ländlichen Raumes.“ Die Gastronomen bemängelten, dass die ländliche Region bei den politischen Diskussionen in Berlin regelmäßig vergessen werde und zeigten sich frustriert: „Nur drei Staaten in der EU haben einen erhöhten Steuersatz in der Gastronomie. Was in allen anderen Mitgliedsstaaten möglich ist, muss auch in Deutschland zu schaffen sein.“

Zusätzlich belaste die Branche die zunehmende Bürokratie. Die unendliche Flut von Verordnungen habe ihren Höhepunkt erreicht. „Mehr Bürokratie geht nicht!“, war die einhellige Meinung der DEHOGA-Mitglieder.

Am Ende der Veranstaltung war klar: Karl-Ludwig von Danwitz und die CDU Heidekreis werden nicht aufhören, sich für eine Beibehaltung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes in der Gastronomie starkzumachen.

„Im unserem Gespräch wurde deutlich, dass diese Entlastung unbedingt weiter gebraucht wird. Bereits zwischen 2019 und 2022 hat sich die Zahl der Gastro-Betriebe reduziert. Wenn die Mehrwertsteuer jetzt angehoben wird, steht mindestens ein Viertel der Betriebe auf der Kippe. Das dürfen wir nicht zulassen!“, betonte von Danwitz. „Mit 7% Mehrwertsteuer auf Speisen können wir den Restaurantbetreibern und ihren Beschäftigten eine klare Perspektive geben. Und wir dürfen eins nicht vergessen: geschlossene Restaurants zahlen gar keine Mehrwertsteuer mehr!“ ◀

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



HONKY TONK KNEIPENFESTIVAL IN GIFHORN BEGEISTERTE DIE MUSIKFANS

Sechs Bands sorgen für Aufwind

Während der Corona-Pandemie haben insbesondere das Gastgewerbe und die Musikbranche unter den Einschränkungen bis hin zu Verboten von öffentlichen Veranstaltungen gelitten. Nun haben alle die fürchterlichen zwei Jahre überwunden und Gastronomie und Künstler finden auf verschiedensten Veranstaltungen wieder zusammen.

Mit dem Honky Tonk Kneipenfestival, das kürzlich mit sechs Bands in sechs Locations stattfand, feierten beide wieder einen fantastischen Neustart. Bereits vor der offiziellen Eröffnung füllten sich die Häuser, und die Gäste hatten die Qual der Wahl, welche der sechs Austragungsorte sie zuerst besuchen sollten. DEHOGA-



Sebastian Bühring, rechts, Chef vom Mr. Barman's in Gifhorn präsentierte „The Baltic Scots“.

Schotten-Rock im Schottenrock mit den Baltic Scots.

Im „Alt Gifhorn“ von Stefan Armbrrecht sorgte Rockröhre Stephanie von „Just Brill unplugged“ für Stimmung.

Ein Heimspiel hatte die Gifhorer Band „Moorkater“ in der Bier- und Rockbar H1 von Holger Hirsch.

Fotos: Siegfried Glasow

KLASSIFIZIERTE BETRIEBE AUGUST BIS NOVEMBER 2023

4 Sterne

Parkhotel, Bad Bevensen

Landhotel Schnuck,
Schneverdingen

La Vital Sport- u. Wellness-
Hotel, Wesendorf

3 Sterne Superior

Hotel-Restaurant Heidekönig,
Celle

3 Sterne

Landgasthof Rieger,
Lübbow-Dangendorf

Hotel Celler Hof, Celle

Hotel MyLord, Soltau

InterCity Hotel, Celle

La Vital Sport- u. Wellness-
Hotel –Gästehaus, Wesendorf

Mitglied Sebastian Bühring von „Mr. Barman's“ zeigte sich vom Andrang überrascht, denn schnell waren alle Tische besetzt, und die Begeisterung der Fans erreichte schon zu Beginn mit dem Auftritt der Baltic Scots, mit Schotten-Rock im Schottenrock ihren ersten Höhepunkt. „Diese Band passt genau in unseren Gastro-Stil der von Irish- und Scottish Folk und Guinness Bier geprägt ist. „Mr. Barman's“ ist seit vier Jahren dabei und will es auch in Zukunft sein, denn solche Veranstaltungen braucht die Stadt Gifhorn“, so der 45jährige Gastronom Bühring, der das Lokal seit sieben Jahren mit zwei Festangestellten und Aushilfen in Küche und Gastrobereich führt.

Für die Gifhorer Band „Moorkater“ war das praktisch ein Heim-

spiel, denn sie passten haargenau in die Bier- und Rockbar H1 von DEHOGA-Mitglied Holger Hirsch in der Fußgängerzone. Ihr Gitarren-Rock der 70er bis 90er Jahre ist auch bei den vielen Oldies beliebt, die sich an diesem Abend durch die Lokale bewegten. Überhaupt ist Hirsch dafür bekannt, dass er ein offenes Ohr für seine Gäste hat, und die Gifhorer Musikszene mit mehreren Bands im Jahr aufmischt.

Pickepackevoll war auch das Lokal Alt Gifhorn von Stefan Armbrrecht, in dem das Trio „Just Brill unplugged“ einen fantastischen Auftritt von Pop bis Soul hinlegte. Frontfrau und Sängerin Stephanie dominierte mit außergewöhnlich heißer Stimme und sorgte für einen kräftigen Getränkeumsatz.

Aber auch in den anderen drei Veranstaltungsorten Rock Bar Flax (Ollie Smalls), Brasserie Paula's (Biggs B Sonic) und Kaufhaus Schütte (Pretty in Pink) war die Stimmung großartig und sorgte für Begeisterung.

Für DEHOGA-Geschäftsführer Albert Harder der richtige Weg, wieder mehr Gäste in die Häuser zu locken. „Wir brauchen solche Veranstaltungen, die das Gastgewerbe beleben und die Gäste auffordern: „Runter vom Sofa, rein in die Kneipe!“ Schließlich nehmen unsere Mitglieder auch Geld in die Hand, um solche Gigs ihren Gästen anbieten zu können“, so Harder. Veranstalter war die Blues Agency-Veranstaltungs GmbH aus Leipzig, die mit dieser Veranstaltungsart deutschlandweit erfolgreich unterwegs ist. ◀

DELEGIERTENTAGUNG DES DEHOGA BEZIRKSVERBANDES HANNOVER

Mitglieder informieren sich über Rechtsschutzversicherung



Jörg Lange, Elmar Schulz, Gunnar Meier, Friedrich-Wilhelm Gallmeyer (v.l.n.r.)



Christoph Möbus von der HDI Generalvertretung erläutert die neue Rechtsschutzversicherung.

Die Bezirksdelegiertenversammlung am 10. Oktober 2023 fand im Restaurant Dahlskamp in Sulingen statt. Der 1. Vorsitzende Gunnar Meier konnte knapp 40 Teilnehmende begrüßen. Sie durften sich über ein Grußwort der stellvertretenden Bürgermeisterin, Birgit Dullin, freuen, die auf die Sorgen und Nöte der Betriebe einging. Sie dankte für die wertvolle Arbeit der Gastgewerbetreibenden und des DEHOGA.

Anwesend waren auch die Präsidentschaftskandidaten, Dirk

Breuckmann und Florian Hary, die sich der Versammlung vorstellten.

Der 1. Vorsitzende ging in seinem Bericht auf die prekäre Lage im Gastgewerbe ein. Nach dem Kampf durch die Coronakrise habe es die Betriebe nun durch Energiepreisexplosionen, steigende Lebensmittelpreise, Lieferengpässe und Fachkräftemangel enorm stark getroffen. Er berichtet über die Inhalte der Sitzung des Großen Vorstandes und der einzelnen Ausschüsse.

Zur Mitgliederentwicklung merkte er an, dass die Mitgliederverluste vorrangig auf Insolvenzen und Betriebsaufgaben zurückzuführen seien. Es bleibe Aufgabe aller Mitglieder, Betriebe für den DEHOGA zu gewinnen.

Geschäftsführerin Kirsten Jordan berichtete über die aktuellen Verbandsthemen und beantwortete zahlreiche Fragen. In ihren Ämtern als stellvertretende Vorsitzende des Bezirksverbandes Hannover wurden Jörg Lange und Elmar Schulz bestätigt.

Über das Referat von Christoph Möbus von der Generalvertretung der HDI Versicherung erhielten die Mitglieder einen Einblick in den Mehrwert, der ab 1. Januar 2024 eingeführten DEHOGA Rechtsschutzversicherung. Er und sein Kollege Nino Matranga standen den Teilnehmenden für weitere Fragen zu Verfügung. ◀

DEHOGA Altkreis Hannover-Land

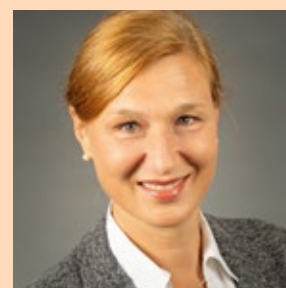
VOLLSTÄNDIGE INTEGRATION IN DEN DEHOGA REGION HANNOVER

Bereits in den Jahreshauptversammlungen der Jahre 2021 und 2022 hatten sich die Mitglieder des Altkreises dafür ausgesprochen, sich dem DEHOGA Region Hannover e.V. vollständig anzugliedern. Im Jahr 2005 wurde der DEHOGA Kreisverband Region Hannover e.V. gegründet, um die politische Ebene abzubilden. Danach hatten die Altkreise weiter auf ihren jeweiligen Gebieten agiert.

Der Altkreis Hannover-Land hat nun in seiner Mitgliederversammlung am 11. Oktober 2023 in der Bergschänke in Gehrden beschlossen, noch dichter an die Region heranzurücken und vollständig im DEHOGA Region Hannover aufzugehen. ◀

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



Mehr als 500 Radfahrbegeisterte

ERFOLGREICHE DEHOGA-RADWANDERTOUREN: GROSSE VERLOSUNG IN STEIMBKE

Mehr als 70 Radfahrbegeisterte kamen im Oktober in das „Hotel zur Post“ in Steimbke. Zum Abschluss der diesjährigen DEHOGA-Randwandertouren hatte der DEHOGA Kreisverband Nienburg zur großen Verlosung eingeladen. Zahlreiche unterschiedliche Gutscheine wurden unter den Teilnehmenden verlost.



Vorstandsmitglieder und Gewinner (von links): Sven Meier, Cord Rode, Michael Schröder (alle DEHOGA), Sabine Becker (500. Teilnehmerin), Friedrich Thies (Gewinner), Anke Meier (DEHOGA), Lutz Oehlschläger und Jürgen Gehrke (beide Gewinner).
Foto: DEHOGA-Kreisverband Nienburg/Duensing

DEHOGA-Vorsitzender Henrik Dreyer begrüßte die Gäste und unterstrich, dass nach Corona die Routen leicht verändert gestaltet wurden. Er kündigte an, dass es im kommenden Jahr kleine Korrekturen geben wird, beispielsweise bei der Beschilderung oder

bei der Länge der Touren. Das bestätigte der Radtouren-Beauftragte, Michael Schröder, zudem seien Verbesserungen bei der GPS-Technik möglich.

Vorstandsmitglied Cord Rode

und Michael Schröder sowie „Glücksfee“ Anke Meier führten nach den Grußworten eine stimmungsvolle Verlosung durch, bei der sich herausstellte, dass Teilnehmer aus dem gesamten Landkreis Nienburg und sogar

aus Neustadt, Petershagen oder Minden mitgeradelt sind. Die Hauptpreise gingen an Friedrich Thies aus Neustadt/Hagen (100-Euro-Restaurant-Gutschein), Lutz Oehlschläger aus Nienburg/Langendamm (100-Euro-Restaurant-Gutschein) sowie Jürgen Gehrke aus Steyerberg/Sehnsen (Nachwächtergruppenführung in Nienburg).

Einen besonderen Dank richtete der DEHOGA -Vorstand an den Allgemeinen Deutschen Fahrrad-Club (ADFC) Nienburg und die Mittelweser-Touristik für die wertvolle Unterstützung bei der Umsetzung der Touren. ◀

Ehrungen und Vorträge

HERBSTVERSAMMLUNG DES KREISVERBANDES DIEPHOLZ-SULINGEN

Die Herbstversammlung des DEHOGA Kreisverbandes Diepholz-Sulingen im Oktober wurde mit einem gemeinsamen Kaffeetrinken begonnen. Dann wurde dem langjährigen Vorstandsmitglied Heinfried Maschmann gedacht. Nach dem Verlesen des Halbjahresberichts durch den Vorsitzenden Erhard Brand ging es mit verschiedenen Vorträgen weiter.

Unternehmensberater Korf referierte unter anderem über eine Betriebsprüfung. Herr Riemekasten von Vilsa-Wasser stellte das Unternehmen vor. Vom SOVD stellten Frau Bartels-Kenne, Frau Lücke und Frau Gevers „Ist Luisa hier“ vor, eine Aktion, bei der Frauen Hilfe bekommen, falls Sie belästigt werden. Außerdem waren André Pilz von der Firma Lüt-

vogt und Gerd Walsemann von Barre Bräu anwesend.

Albert Wiedemann wurde für 25 Jahre und Horst Finke für 50 Jahre DEHOGA Mitgliedschaft geehrt.

Abends servierte das Team von Roshop ein sehr leckeres Menü. ◀



Glückwünsche für 50 Jahre DEHOGA-Mitgliedschaft an Horst Finke.



Albert Wiedemann wurde für 25 Jahre Mitgliedschaft ausgezeichnet.



Gut besucht war die Versammlung des DEHOGA Diepholz-Sulingen.

Auszeichnung für das Hotel Weserschlöbchen in Nienburg

DREI STERNE SUPERIOR

Durch die Klassifizierung von Hotels und Ferienwohnungen wird in der Mittelweser-Region ein Beitrag zur Angebots- und Serviceverbesserung geleistet. Sie eröffnet den Beherbergungsbetrieben durch eine deutlichere Produktpositionierung verbesserte Absatzchancen und garantiert dem Gast eine zusätzliche Angebotstransparenz. In- und ausländische Gäste verlangen eine verlässliche Übersicht. Unterschieden wird die Klassifizierung gewerblicher und privater Unterkünfte. Die Mittelweser-Touristik GmbH und der DEHOGA haben jetzt erneut das Hotel Weserschlöbchen in Nienburg mit drei Sternen S (Komfort, Superior) klassifiziert. Die Gültigkeit beträgt drei Jahre. Das innenstadtnahe Hotel verfügt über 50 Zimmer mit 92 Betten. Hinzu kommen ein Brückenrestaurant, eine großzügige Weserterrasse und vielfältige Tagungsmöglichkeiten. Weiterhin gibt es einen großen Saunabereich und ein Fitnesscenter. „Wir möchten dem Gast in Nienburg eine hohe Qualität bieten und haben deshalb in den vergangenen Jahren investiert und gut ausgestattete neue Hotelzimmer geschaffen,“ sagt Sascha Stuwe, Direktor des Hotels Weserschlöbchen.

Der DEHOGA bietet seit Herbst 1996 mit dem Markenprodukt „Deutsche Hotelklassifizie-



v.r.n.l. Martina Steimke, Bewertungskommission DEHOGA, Sascha Stuwe, Hoteldirektor Weserschlöbchen und Martin Fahrland, Geschäftsführer der Mittelweser-Touristik GmbH freuen sich über die drei Sterne Superior-Auszeichnung für das Hotel Weserschlöbchen in Nienburg.

„... durch eine deutlichere Produktpositionierung verbesserte Absatzchancen. In- und ausländi-

sche Gäste verlangen nach einer verlässlichen Hotelübersicht. Die Deutsche Hotelklassifizierung bringt zusätzliche Angebotstransparenz und Sicherheit, da der Gast bei einem klassifizierten Betrieb bereits vor seiner Ankunft weiß, welche objektiven Leistungen und Angebote das Hotel ihm bieten wird.

Weitere Informationen:

www.hotelstars.eu ◀

LIST
VIELFALT IM HANDEL

- Hotellerie
- Gastronomie
- Großverbraucher
- Handel

Lebensmittel-Großhandel
Mit C+C Großmarkt

Hannover · Goslar · Quedlinburg
Lilienthalstraße 1

seit 1830
www.list-goslar.com

The Partner vor Ort!
... zuverlässig, kompetent, flexibel

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 Döttingen
Tel. 04432 912730
Fax 04432 912737
gastronomie-design.de

Branchenthemen

KREISVERBAND NORTHEIM TAGTE IN USLAR-SCHÖNHAGEN

Kürzlich trafen sich die Mitglieder des DEHOGA Kreisverbandes Northeim zu ihrer Jahreshauptversammlung im Hotel Fröhlich-Höche in Uslar-Schönhagen. Vorsitzender Wilhelm Johanning gab einen Rückblick auf das vergangene Jahr. Die meisten Aktivitäten waren dem Thema Erhalt der 7 % Mehrwertsteuer auf Speisen gewidmet. „An der Open Petition des Bundesverbandes haben viele Mitglieder aktiv mitgewirkt und eifrig Unterschriften eingesammelt,“ bedankte sich Johanning. Es sei davon auszugehen, dass sich der Wunsch der Bundesregierung, durch die Erhöhung der Mehrwertsteuer 3,4 Milliarden Euro einzunehmen, aufgrund der

Konsumzurückhaltung der Gäste und Schließung von Betrieben nicht realisieren lässt.

Vorsitzender Alexander Pohl wies die Mitglieder auf die Aktion GastroStarter hin. Hier werden mit kurzen Videoclips durch junge Menschen, meistens Auszubildende selbst, die Ausbildungsberufe vorgestellt und dafür Werbung gemacht. „Wichtig ist, dass alle Mitglieder hier ihren Betrieb einstellen und somit den jungen Menschen zeigen, dass sie bereit sind, auszubilden“, so Pohl. Dies bedeutet auch ein kleiner Schritt zur Verringerung des Fachkräftemangels. Darüber hinaus hat der Kreisverband eine WhatsApp-Gruppe ins

Leben gerufen, zum Beispiel für Informationen aus dem Landesverband oder Termine. Er rief alle Mitglieder auf, sich der WhatsApp-Gruppe anzuschließen.

Jonas Engelking vom HDI informierte die Mitglieder über die Inhalte der vom Landesverband abgeschlossenen Rechtsschutzversicherung. Diese basiert auf 4 Säulen: Firmenrechtsschutz, Immobilienrechtsschutz, Strafrechtsschutz und kleiner Vertragsrechtsschutz. Er erläuterte die Inhalte im Einzelnen und erklärte, dass darüber hinaus optional der Rechtsschutz erweitert werden kann, z. B. für einen privaten Rechtsschutz, Verkehrsrechts-

schutz sowie den großen Vertragsrechtsschutz.

Geschäftsführerin Renate Mitulla berichtete aus der Arbeit der Geschäftsstelle. Sie erklärte, dass es viele Rückfragen insbesondere im Arbeitsrecht gegeben hat, sodass Probleme im Vorfeld eines Prozesses geklärt werden konnten. In diesem Jahr musste kein Arbeitsgerichtsprozess geführt werden.

Am 19. Februar 2024 ist über den Bezirksverband eine Besichtigung der Robokind Stiftung geplant. Hier kann man sich einen Eindruck darüber verschaffen, wie Roboter in Hotellerie und Gastronomie unterstützen können. ◀

RUNDER ABSCHLUSS DES ENERGIE-NETZWERKES

Fokus liegt auf Mitarbeitenden

BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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



Alle Unternehmer, die beim Treffen des Energie-Netzwerkes bis zum Ende durchgehalten haben, konnten noch einmal von den Tipps und Hilfestellungen des Energieberaters Andreas Koch profitieren. Diesmal stand die Einbindung und Motivation der Mitarbeiter im Vordergrund. Zunächst ging es aber wieder in die Katakomben des Hotels, um die Technik zu „bestaunen“. Es waren auch dieses Mal alle wieder sehr interessiert und stellten dem zuständigen Techniker Mario Goldmann vom Freizeit In Göttingen viele Fragen.

Spannend war die Vielfalt der Angebote, die Energie benötigen. Nicht nur Hotel, Restaurant und die mit verbundenen Abteilungen,

sondern der gesamte Wellness- und Sportbereich müssen abgedeckt werden. „Wir haben eine Vereinbarung mit einem Landwirt, der uns mit seiner Abwärme versorgt“, berichtete Goldmann. Hier ist eine echte Win-win-Situation entstanden.

Dann ging es wieder in den theoretischen Teil. „Die besten Maßnahmen nützen nichts, wenn die Mitarbeiter nicht mitgenommen werden und die Ideen umsetzen“, ruft Andreas Koch die Teilnehmer dazu auf, ihre Mitarbeiter zu schulen. Dazu können Beispiele helfen, die das bluecontec-Team während der vielen Jahre Beratung zu verschiedenen Kartenspielen zusammengefügt hat. Dabei werden alle

Bereiche in einem Unternehmen abgedeckt. Man kann das gesamte Team zusammenrufen oder auch nur abteilungsweise vorgehen. Die Unternehmer bekamen für die praktische Umsetzung ein Kartenspiel für den eigenen Betrieb geschenkt.

Als runden Abschluss vermittelte Andreas Koch den Unternehmern, wie ein Leitbild zur Nachhaltigkeit entwickelt wird. Von der „Geschichte“ über „Zusammenhang von Qualität und Nachhaltigkeit“, „warum das Thema wichtig ist“ bis hin zum „persönlichen Einsatz“. Anschließend mussten die Teilnehmer in die Rolle ihrer Mitarbeitenden schlüpfen und ein Leitbild für den Betrieb entwickeln. ◀

PÄCHTER GESUCHT!

Für das Restaurant am Flughafen Norderney suchen wir einen neuen Pächter, der Lust hat, seine Ideen für ein neues Konzept umzusetzen!

Der Flughafen Norderney gehört zu einem beliebten Ausflugsziel im Inselosten und das nicht nur für Sportflieger, sondern zahlreiche Wanderer, Spaziergänger sowie Fahrradfahrer nutzen diese Rastmöglichkeit mit dem perfekten Ausblick ins Wattenmeer.

Die Location am Flugplatz eignet sich zudem perfekt um Events und Feiern auszurichten. Wir suchen einen Pächter, der Lust auf eine langfristige Zusammenarbeit hat!

Weitere Informationen zum Pachtobjekt können gerne auf Anfrage zur Verfügung gestellt werden.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann können Sie Ihre Bewerbung mit Ihrem aussagekräftigem Betriebskonzept per E-Mail bis zum 31.01.2024 an: holger.schonemann@stadtwerke-norderney.de

Für Rückfragen steht Ihnen unser Geschäftsführer Herr Holger Schönemann gerne zur Verfügung.

FluhaNEY
Flughafen Norderney
GmbH



INTERNORGA 2024

Hamburg wird zum Erlebnis- Hotspot für Innovationen, Networking und Inspiration

Mit Newcomers Area, dem AI CENTER, What the Food – by foodlab und dem Trendbereich Packaging & Delivery bietet die INTERNORGA auch 2024 wieder interessante Einblicke in die aktuellsten Themen für den Außer-Haus-Markt. Darüber hinaus dürfen Sie sich auf spannende Themen auf der INTERNORGA Open Stage, außergewöhnliches Networking in der After-work-Lounge OFF THE RECORD, viele neue und alte Key-Player sowie Innovationen von den rund 1.000 Ausstellenden aus allen Branchen freuen.



Also, save the Date! Die INTERNORGA findet vom 08. bis 12. März 2024 auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress statt und begrüßt ganz nach dem Motto der internationalen Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien „Alle zusammen.“ den gesamten Außer-Haus-Markt.

Hotel gesucht: Hannover & Region

Betreiberin sucht Hotel ab 50 bis 200 Zimmer. Langjährige Berufserfahrung, Anfang 30 Jahre. anika.genat@gmx.de oder 0176-61157827

Top-Hotel zwischen Hannover und Harz

Aus Gründen des Alters wird das moderne und umsatzstarke Hotel mit ca. 40 Zimmer / 70 Betten, Seminarraum, Eigentümerwohnung in Autobahnnähe verkauft. KP € 1.300.000,- zzgl. Inventar VHB und 3,57 % Prov.



H.J.K. Hotelmanagement H.-Jürgen Korbmacher
www.der-hotelvermittler.de 04405-91 777 77

Gemütliches Harzhotel in Bad Grund sucht neuen Eigentümer!

Das Hotelgebäude mit einer Fläche von ca. 577,25 m² verfügt über 7 Doppelzimmer und drei Apartments, teilweise mit Balkon. Das anschließende Wohnhaus wird vom Betreiber genutzt und verfügt über ca. 109,8 m² Wfl. Im KG der beiden Häuser sind jeweils eine Garage und weitere Nutzflächen in verschiedenen Kellerräumen gegeben.



Energiebedarfsausweis, Bj. 1970/1989, Erdgas, 127,3 kWh/(m²·a), Effizienzkl. D.

KP 269.000,00 €, Käuferprovision 5,95 % inkl. MwSt.

Sparkasse Osterode am Harz, ImmobilienCenter, Andrea Wirth, [Telefon: 05522 969-250](tel:05522969250)

JANUAR

08.01. 11 Uhr **Neujahrsempfang**
DEHOGA Kreisverband
Braunschweig-Wolfenbüttel,
Dornse des Altstadtrathauses

15.01. 15 Uhr **Jahreshauptversammlung**
DEHOGA Heidekreis,
Café-Restaurant Seeterrasse,
Bispingen

23.01. **Wirteball 2024**
bei Familie Bomhoff
Restaurant Dillertal Dille 8,
27305 Bruchhausen-Vilsen

FEBRUAR 2024

05.02. 19 Uhr **Neujahrsempfang**
DEHOGA Kreisverband
Peine-Salzgitter,
Hotel & Restaurant Schönau-Peine

19.02. **Besichtigung
Robokind-Stiftung,**
Kreisverband Northeim

25./ 26.02. **Frühjahrsmeeting
Junger DEHOGA Niedersachsen,**
Hotel Klusterhof, Basdahl

MÄRZ 2024

08.- 12.03. **INTERNORGA**
Hamburg

APRIL

07.04. 18 Uhr **Kollegentreffen**
am Vorabend zum Forum
„Zukunft gestalten“,
Anders Hotel Walsrode

08.04. 10-16 Uhr **Forum „Zukunft gestalten“,**
DEHOGA Niedersachsen,
Anders Hotel Walsrode

10./ 11.04. **Niedersächsische
Jugendmeisterschaften 2024**
Osnabrück

NOVEMBER 2024

25.11. 11 Uhr **Jahreshauptversammlung**
Kreisverband Northeim



■ DEHOGA Termine

■ **Termine des Jungen DEHOGA**
Anmeldung unter
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/)

INTER NORGA

08. – 12.03.2024

Alle zusammen.

Die Zukunft wird das, was wir
gemeinsam daraus machen.

Jetzt Tickets
sichern!



internorga.com