

DEHOGA

MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 3 · Juli 2022

LANDTAGSWAHL AM 9. OKTOBER 2022

Was Hoteliers
und Gastronomen
von der Politik
erwarten





**Bewusst besser werden.
Steigern Sie die Service-Qualität.**

„Wir möchten das
gewöhnliche Reisen zu
echten Abenteuern
werden lassen!“

Sylvia van der Oest – Deputy General
Managerin Center Parcs Bispinger Heide

Wir vom **Center Parcs Bispinger Heide** sind ein Team
aus Wunsch-Erfüllern, Möglich-Machern, Unterhaltern
und manchmal auch aus Welt-Verbesserern.

In unserem Ferienpark Bispinger Heide stellen sich
rund 200 engagierte Mitarbeiter der Herausforderung
eines Urlaubsparadieses mit mehr als 600 Ferien-
häusern, einem Hotel- und Tagungsbereich sowie einem
Erlebniszentrum mit subtropischem Ambiente.
Hier bekommt man Abwechslung und Spaß am
Arbeitsplatz, mit Kinderlachen und Menschen, die sich
auf die schönste Zeit des Jahres freuen.

Es ist einfach nur schön, ein Teil von diesem tollen
Konzept eines Happy Family Makers zu sein.

Lassen auch Sie sich von ServiceQualität
Deutschland zertifizieren.



Informationen und Seminartermine:
TourismusMarketing Niedersachsen GmbH
Essener Str. 1, 30173 Hannover
T +49 (0) 511 270488-24
qualität@tourismuniedersachsen.de



ServiceQualität
DEUTSCHLAND

DTV 
Deutscher
Tourismusverband

TMN!
TOURISMUSMARKETING
NIEDERSACHSEN



Am 9. Oktober 2022 ist Wahltag in Niedersachsen!

Und wieder ist es so weit. Nach 5 Jahren wählt Niedersachsen am 9. Oktober einen neuen Landtag.

Interessant dürfte werden, ob die bisherige Regierungskoalition aus SPD und CDU sich nach der Wahl erneut zusammenfindet oder aber sich eine andere Parteienkonstellation für die Regierungsbildung formiert. Uns als Arbeitgeberverband des niedersächsischen Gastgewerbes interessiert dabei brennend, wie die sich zur Wahl stellenden Parteien es nach der Wahl mit unseren Kernproblemen halten, insbesondere ob sie bereit sind, uns bei der Lösung dieser Probleme zu unterstützen.

Zu diesem Zweck haben wir einen „Wahlcheck zur Landtagswahl 2022“ formuliert. Zur besseren Lesbarkeit haben wir uns in diesem Wahlcheck auf unsere wesentlichen Probleme beschränkt.

Wir brauchen den Bestand der abgesenkten Mehrwertsteuer über den 31.12.2022 hinaus und erhoffen uns dafür auch die Unterstützung unserer Landesregierung beim Bund. Ebenso muss die neue Landesregierung sich für Bundesregelungen einsetzen, die eine effektive Arbeitskräftemigration nach Deutschland zulassen, wollen wir und andere Branchen nicht Gefahr laufen, mangels Arbeitskräften leer zu laufen. Wichtig ist hier auch, dass unsere Arbeitskräfte flexibler arbeiten dürfen und dafür Bestimmungen des Arbeitszeitgesetzes endlich geändert werden.

In der Pandemie hat sich noch einmal gezeigt, wie fragil die betriebswirtschaftliche Situation des Kulturgutes „Gaststätte“ ist. Die Gaststätte muss in ihrem Bestand geschützt werden. Dafür bedarf es rechtlicher Bestimmungen, die von allen staatlichen Stellen umgesetzt werden. Auch eine verstetigte einzelbetriebliche Investitionsförderung, wie erstmalig im Jahre 2021 in Niedersachsen etabliert, muss aufrechterhalten werden.

Das Gastgewerbe ist energieintensiv. Kalkulierbare Energiekosten sind wichtige Voraussetzung für auskömmliche Betriebsergebnisse. Gastgewerbe als wesentlicher Teil des niedersächsischen Tourismus bedeutet, dass Förderung des Gastgewerbes gleichzeitig auch Förderung des Tourismus ist, der sich auch in Niedersachsen in den letzten Jahren zu einer Leitökonomie entwickelt hat.

Wir fordern alle Mitglieder auf, nutzen Sie unseren Wahlcheck, um mit den zur Wahl stehenden Kandidaten für den nächsten niedersächsischen Landtag ins Gespräch zu kommen. Wir hoffen darauf, dass wir auch in der nächsten Landesregierung Vertreter finden, die uns bei der Lösung unserer Probleme aktiv begleiten.

Ihr Detlef Schröder
Präsident DEHOGA Niedersachsen

Inhaltsverzeichnis

Info-Veranstaltung Fachgruppen	4	ENERGIE		BEZIRKSVERBÄNDE		Märkte / Produkte / Immobilien	34
Mehrwertsteuer	5	Erklärfilme	12	Hildesheim	18	Branchentermine	
TOP Ausbildungsbetrieb	6			Hannover	20	auf der Rückseite!	
Ausbildungsberufe	7	JUNGER DEHOGA	13	Lüneburg	23		
Hotelklassifizierung	8	Fachbeitrag	13	Stade	27		
Bettensteuer	8	Ländliche Gastronomie	14	Osnabrück	28		
Austausch mit der FDP / Inkasso	9	Corona	16	Braunschweig	32		
HGK	10			Weser-Ems / Stade	29		
Verpackungsgesetz / Mehrweg	11	RECHT UND RAT	17				

Die Rechnung kommt zum Schluss

INFORMATIONSVORANSTALTUNG DER FACHGRUPPEN IN BODENWERDER

Roger Burkowski, zweiter Vorsitzender der Fachgruppe Gaststätten freute sich über die große Teilnehmerzahl bei der Informationsveranstaltung der beiden Fachgruppen zum Thema „Die Rechnung kommt zum Schluss – Umgang mit staatlichen Mitteln“.

Die Mitglieder informierten sich umfassend über den korrekten Umgang mit staatlichen Förder-

geldern und Unterstützungen insbesondere im Rahmen der Corona-Krise und erfuhren, was es zu beachten gibt, um Rückzahlungen zu vermeiden. Die beiden Referenten Hendrick Hachenberg und Patrick Bradler schafften es, das Thema informativ und plakativ an die Teilnehmer heranzutragen.

Galt es doch im Wechselspiel die Themen Überbrückungsgelder, November- und Dezemberhilfen,

Antragstücken bei den Formulierungen zu durchleuchten und Tipps und Hilfen zu geben, wie eine Rückzahlung der Fördergelder vermieden werden kann. „Alle Förderungen basieren auf Ihrem individuellen Hygienekonzept“, so Rechtsanwalt Hendrik Hachenberg. „Das Konzept muss mit Ihren Anträgen übereinstimmen. Sonst laufen Sie Gefahr, dass Sie anteilig die Förderung zurückzahlen müssen“.

Weitere Tipps betrafen investive Maßnahmen, Digitalisierung, Hygienemaßnahmen, bauliche Maßnahmen zur Umsetzung von Hygienekonzepten, die Schlussabrechnung, Prüfung auf anteilige Rückzahlung, Nachzahlung durch Eigenkapitalzuschuss sowie die Handels- und steuerrechtliche Bilanzierung der Zuschüsse. ◀



Roger Burkowski mit den beiden Referenten Patrick Bradler und Hendrik Hachenberg (v.l.).



Hausherr Stephan Mittendorf begrüßte die Teilnehmer.

INFO-SERVICE

Die Präsentation der Veranstaltung können alle Interessierten unter <https://www.dehoga-niedersachsen.de/ueber-uns/rueckblick-veranstaltungen> als pdf herunterladen.



Gut besuchte Veranstaltung in Bodenwerder.

DEHOGA-Appell: Dauerhafte Geltung der 7 % Mehrwertsteuer im Bundesrat und Bundestag

Nach wie vor ist die dauerhafte Absenkung der 7 % Mehrwertsteuer auf Speisen im Gastgewerbe mit Einbezug der Getränke ein Hauptanliegen des DEHOGA. Die aktuelle Gesetzeslage für den reduzierten Mehrwertsteuersatz für Speisen läuft zum Jahresende aus. Der DEHOGA kämpft dafür, dass Bundestag und Bundesrat sich nun für einen dauerhaft abgesenkten Mehrwertsteuersatz entscheiden.



Mitarbeiter zurückzuholen und neue zugewinnen, wird mit erheblichen Mehrkosten verbunden sein.

7 % Mehrwertsteuer geben Spielräume für Investitionen und unterstützen eine nachhaltige Unternehmensführung. 9 Monate Lockdown sowie monatelange weitreichende und massive Einschränkungen haben tiefe Spuren hinterlassen.

Am 13. Mai 2022 hatte die CDU/CSU Bundestagsfraktion einen Antrag zur dauerhaften Geltung des ermäßigten Mehrwertsteuersatzes für Restaurant- und Verpflegungsdienstleistungen mit Ausnahme von Getränken in den Bundestag eingebracht. Nach der Debatte wurde der Antrag an die zuständigen Ausschüsse überwiesen. Dort bleibt das Thema auf der Agenda. Vielversprechend ist dabei der Umstand, dass der Antrag nicht direkt abgewiesen wurde, wie es erfahrungsgemäß bei Anträgen der Opposition üblich ist. Parallel wurde das Thema auch zur Beratung im Bundesrat angesetzt. Am 20. Mai 2022 ist auch hier der Antrag auf dauerhafte Geltung der 7 % Mehrwertsteuer auf Speisen unter Einbeziehung von Getränken zur Behandlung in die zuständigen Ausschüsse verwiesen worden.

Aus Sicht des DEHOGA kommt es jetzt darauf an, dass die politischen Mehrheiten für dieses wichtigste Branchenanliegen geformt werden. Sowohl Bundeskanzler Scholz als auch Bundesfinanzminister Lindner hatten sich bereits für die Beibehaltung der abgesenkten Mehrwertsteuer ausgesprochen. Der DEHOGA ap-

pelliert nun an alle Regierungsfractionen sich dieser Sicht anzuschließen, weil unsere Argumente für die Beibehaltung der 7 % Mehrwertsteuer stark sind.

7 % Mehrwertsteuer stärken die Wettbewerbsfähigkeit der heimischen Gastronomie. In Zeiten, in den der Lebensmitteleinzelhandel sowie Supermärkte und Tankstellen ihr verzehrfertiges Angebot „to go“ immer weiter ausbauen und damit klar in Konkurrenz zur klassischen Gastronomie treten, kommt es mehr denn je auf diesen fairen Wettbewerb an.

7 % Mehrwertsteuer fördert die frische Zubereitung, die regionale Küche und die gesunde Ernährung, auch und gerade in den Schulen und Kitas.

7 % Mehrwertsteuer sichern und schaffen Arbeitsplätze. Gastronomie ist unglaublich arbeitsintensiv, auf den gleichen Umsatz kommen in der Gastronomie sechsmal so viele Beschäftigte wie im Lebensmitteleinzelhandel. Die Pandemie hat in unserer Branche den Arbeitskräftemangel erheblich verschärft.

7 % Mehrwertsteuer können helfen, Kostensteigerungen abzumildern. Die Erhöhung des gesetzlichen Mindestlohns führt zu erheblichen Personalkostensteigerungen von bis zu 25 %. Steigende Energiekosten und Lebensmittelpreise kommen hinzu. Die Preissensibilität der Verbraucher setzt notwendigen Preisanpassungen auch Grenzen, die gegenwärtige Inflation wirkt sich auch zunehmend negativ auf den privaten Konsum aus.

Mit der dauerhaften Geltung von 7 % Mehrwertsteuer wird der Branche die Wertschätzung gezeigt, die sie in den meisten Ländern genießt. In 22 EU-Staaten wird aktuell steuerlich kein Unterschied gemacht zwischen dem Essen aus dem Supermarkt, der Lieferung von Essen, dem Essen im Gehen, im Stehen und dem Essen im Restaurant.

Zudem gilt es jetzt, durch die Einbeziehung der Getränke in den reduzierten Mehrwertsteuersatz auch in die Zukunftssicherung der getränk geprägten Gastronomie zu investieren. Das ist in Europa nichts Außergewöhnliches: 14 EU-Staaten wenden ihn an, wenn auch überwiegend nur auf nicht-alkoholische Getränke. ◀

Das Strandhotel Duhnen

ein Top-Ausbildungsbetrieb



Im Rahmen der DEHOGA-Initiative „Top-Ausbildungsbetrieb“ wurde das Strandhotel Duhnen kürzlich mit dem gleichnamigen bundes- und branchenweiten Ausbildungssiegel des DEHOGA ausgezeichnet.

Um als Top-Ausbildungsbetrieb zertifiziert zu werden, müssen sich Hotels und Restaurants auf zwölf Leitsätze verpflichten. Dazu zählen beispielsweise die Betreuung durch einen Paten, die Balance zwischen Arbeit und Privatleben und eine intensive Prüfungsvorbereitung. Erst wenn die eigenen Auszubildenden die detaillierten Angaben der Betriebe konkret bestätigt haben, wird das Siegel verliehen.

Im Zuge des stetigen Verbesserungsprozesses vereint das Strandhotel Duhnen künftig alles rund um HR-Strategie, Talent Management und Recruiting im Unternehmensbereich „People & Culture“. „Uns ist eine gute Ausbildung auf fachlich hohem Niveau wichtig, hierfür engagieren wir uns und sorgen dafür, dass unsere Auszubildenden optimale Voraussetzungen erhalten“, erklärt Annette Kamp, Head of People & Culture. Um diesen Worten Kraft zu verleihen, hat das Hotel ein Konzept zur Mitarbeiterbindung und -entwicklung erarbeitet.

Das „5+1-Konzept“, mit welchem sich der Betrieb auch für den dies-

jährigen „Hospitality HR-Award“ der Deutschen Hotelakademie bewerben wird, steht für ein mitarbeiterorientiertes Arbeitskonzept. Hier werden richtungweisende Schlagworte definiert und mit Leben gefüllt. Unter anderem geht es um Digitalisierung, Bildung, Lebensqualität und Mobilität. Die Werte überschneiden sich stark mit den Anforderungen der DEHOGA-Initiative. Beispielsweise wird durch die hausinterne „Kamp-Hotels-Akademie“ eine optimale Prüfungsvorbereitung sowie allgemeine Weiterbildung gewährleistet. Beim Baustein „Lebensqualität“ ist dem Strandhotel an zufriedenen Mitarbeitern gelegen, da insbesondere hierdurch

ein gutes betriebliches Miteinander und folglich das bestmögliche Gasterlebnis zu erzielen ist. Verlässliche Dienstpläne sowie eine ausgewogene Work-Life-Balance sind in diesem Bereich nur zwei Stichpunkte, auf welche das Hotel vermehrt den Fokus setzt.

Die Verantwortlichen fühlen sich mit dem neuen Ausbildungssiegel „Top Ausbildungsbetrieb“ und dem bestätigten Rückenwind der eigenen Auszubildenden in ihren fortwährenden Bemühungen erneut bestätigt. ◀

Die Auszubildenden des Strandhotels Duhnen – wichtiger Bestandteil der Unternehmenskultur.

„Uns ist eine gute Ausbildung auf fachlich hohem Niveau wichtig, hierfür engagieren wir uns und sorgen dafür, dass unsere Auszubildenden optimale Voraussetzungen erhalten.“

Annette Kamp, Head of People & Culture

E-SERVICE

Weitere Informationen finden Interessierte unter:

<https://kamp-hotels.de/karriere> und
<https://topausbildung.de/>



GUT ZU WISSEN:

Neuordnung der Ausbildungsberufe ab August

Zahlreiche Ausbilderinnen und Ausbilder nutzten die Chance, umfangreiche Informationen und Tipps zur Neuordnung der Ausbildungsberufe bei einer Online-Schulung des DEHOGA Niedersachsen zu erhalten.

Sandra Warden, Geschäftsführerin des Bundesberufsbildungsausschusses war von Anfang an bei der Erarbeitung der Neuordnung dabei. „Die Neuordnung basiert auf dem Grundgedanken, dass sich Metathemen wie Digitalisierung, Nachhaltigkeit und Wertschätzung sowohl des Gastes als auch des Teams und der Mitarbeiter im Laufe der letzten Jahre verändert haben“.



Entsprechend mussten die Ausbildungsberufe neu geordnet und auch an die neuen gesetzlichen Regelungen des Berufsbildungsgesetzes angepasst werden. „Mit der Einführung der 2-jährigen Gastroberufe bieten wir lernschwachen jungen Menschen die Chance, eine Ausbildung zu absolvieren und somit dem Arbeitsmarkt zur Verfügung zu stehen“, so Sandra Warden. Darüber wurde mit dem Berufsbild Kaufmann für Hotelmanagement dem Wunsch junger Menschen nachgekommen, ein duales Studium im Hotelbereich zu absolvieren.

Das Ziel, die Attraktivität der Ausbildungsberufe im Gastgewerbe zu steigern, wurde mit der Neuordnung erfüllt.

Eine wichtige Änderung ist die gestreckte Abschlussprüfung. Die 3-jährigen Ausbildungsberufe fallen bei den Abschlussprüfungen in 2 zeitlich auseinanderfallende Teile. Im 4. Ausbildungshalbjahr erfolgt der 1. Teil der Abschlussprüfung, der mit 25 % in die Endnote einfließt. Am Ende der Ausbildung erfolgt dann der 2. Teil der Abschlussprüfung. Damit ist gewährleistet, dass die Motivation sowohl der Auszubildenden als auch der Ausbildungsbetriebe sich vorzeitig auf die Prüfung vorzubereiten steigt. In den 2-jährigen Berufen bleibt es bei Zwischenprüfung und Abschlussprüfung. Anschließend ging Sandra Warden auf die neue Ausbildungsstruktur aller Berufe ein und erläuterte, dass es auch eine

Zusatzqualifikation Bar und Wein gibt, die zwar nicht im Rahmenlehrplan aufgeführt ist, aber individuell zwischen Auszubildenden und Betrieb vereinbart werden kann. Wichtig ist, hier Kontakt zu den Berufsbildenden Schulen aufzunehmen, um zu erfahren, wie diese Zusatzqualifikationen durch die Berufsbildende Schule begleitet wird.

„Passen Sie Ihre betrieblichen Ausbildungspläne an den neue Ausbildungsrahmenplan an“, forderte Warden die Teilnehmerinnen und Teilnehmer auf. „Schauen Sie sich auch alle Lernziele genau an, um die Ausbildung erfolgreich durchführen zu können.“ Zum Abschluss wies Sandra Warden darauf hin, dass der Beginn 1. August

problematisch ist, da es keine adäquate Begleitung in den Berufsbildenden Schulen gibt, falls ein Ausbildungsvertrag vor diesem Datum abgeschlossen wird. Daher sollte hier unbedingt Kontakt mit der IHK aufgenommen werden, um zu gewährleisten, dass diese Ausbildungsverträge dann umgeschrieben werden. ◀

INFO-SERVICE

Alle Informationen zur Neuordnung der Berufsbildung unter: www.dehoga-ausbildung.de
Fragen können per Mail an: neuordnung@dehoga.de gestellt werden

HOTELKLASSIFIZIERUNG

Bekanntheitsgrad online steigern

Mehr als 800 Betriebe haben sich in Niedersachsen für eine Klassifizierung entschieden. Entweder für die Deutsche Hotelklassifizierung oder „die kleine Schwester“ – die G-Klassifizierung für Gasthäuser, Gasthöfe und Pensionen.

Eines der wertvollsten Marketingtools ist das Widget, welches jedem klassifizierten Betrieb kostenfrei zur Verfügung steht. Sowohl Hotels als auch Pensionen,

Gasthöfe und Gasthäuser können das Widget per einfachem iframe auf ihrer Website einbinden. Dieses unkomplizierte Tool erhöht das Vertrauen der Gäste in das tatsächliche Vorliegen einer gültigen Klassifizierung und fördert zudem den Bekanntheitsgrad der „DEHOGA Deutsche Hotelklassifizierung“ als Marke der Sterneklassifizierung in Deutschland unter den Verbrauchern.

Der in der Datenschutzerklärung des Widgets erläuterte Datenaustausch beschränkt sich allein auf die erreichte Sternekategorie sowie das Ablaufdatum. Aus Datenschutzgründen wurde das Tracking auf dem Widgetlink entfernt. Der Link wird mit dem Anlegen eines Betriebes automatisch erstellt und kann so bequem jedem neu- oder folgeklassifizierten Betrieb zur Verfügung gestellt werden.

„Mit der Einbindung des Widgets werden die Betriebe noch sichtbarer“, so Lutz Feldtmann, Vorsitzender der Fachgruppe Hotels im DEHOGA Niedersachsen. „Sie zeigen damit dem Gast, dass sich das Haus strengen Kriterien unterworfen und den Betrieb im Sinne der Gäste immer weiterentwickelt hat.“ ◀



E-SERVICE

Weitere Informationen auch online unter

<https://www.hotelstars.eu/de/deutschland/service/widget/>

<https://www.g-klassifizierung.de/de/service/widget/>

BETTENSTEUERN

Entscheidung des Bundesverfassungsgerichts

Das Unverständnis des DEHOGA zur Entscheidung des Bundesverfassungsgerichts vom 17. Mai 2022 in Sachen Bettensteuern ist groß. Diejenigen, die darauf gebaut haben, dass die Karlsruher Richter dem kommunalen Steuerfindungsrecht Grenzen setzen, sind enttäuscht worden. Es ist damit zu rechnen, dass die Entscheidung des Bundesverfassungsgerichts nunmehr weitere

Kommunen im Bundesgebiet ermuntern wird, ebenfalls eine „Bettensteuer“ zu etablieren.

Ein weiteres Problem in der Entscheidung aus Karlsruhe ist die nun zusätzlich ermöglichte Erhebung von Bettensteuern auch dort, wo es um geschäftliche Übernachtungen geht. Bislang war durch ein Urteil des Bundesverwaltungsgerichts festgelegt,

dass Bettensteuern nur auf private Übernachtungen erhoben werden dürfen. Einige Kommunen in Niedersachsen hatten allein diesen Umstand in der Vergangenheit zum Anlass genommen, von der Erhebung von Übernachtungssteuern Abstand zu nehmen. Auch hier könnte sich die Einstellung zu zukünftigen Übernachtungssteuern grundlegend verändern.

Dem DEHOGA bleibt der Appell an die Kommunen, verantwortungsvoll mit dem Urteil des Bundesverfassungsgerichts umzugehen. In Anbetracht der aktuellen Umsatzrückgänge im Beherbergungsgewerbe sollte die Entscheidung nicht als Ermunterung verstanden werden, neue Bettensteuern einzuführen. ◀

Austausch mit dem FDP-Fraktionsvorstand

Auf Einladung der Fraktion trafen sich Präsident Detlef Schröder und Hauptgeschäftsführer Rainer Balke mit dem Fraktionsvorstand der FDP um ihren Vorsitzenden Dr. Stefan Birkner.

Präsident Schröder nutzte die Einladung, um die aktuelle Situation des niedersächsischen Gastgewerbes zu beschreiben. Insbesondere in den Tourismusgebieten Niedersachsen sei die betriebswirtschaftliche Situation des Gewerbes aussichtsreich, der Geschäftsreise-sektor habe aber noch Nachholbedarf. Auch in der ländlichen Gastronomie schwächele das Geschäft mit Veranstaltungen und müsse

sich weiterentwickeln.

Größter Hemmschuh einer weiteren Entwicklung sei der grassierende Mitarbeitermangel. Wichtig sei jetzt, dass in Anbetracht der derzeitigen Kostenbelastung aus steigenden Löhnen und kaum zu kalkulierende Waren- und Energiebezugskosten, keine zusätzlichen Kosten auf das Gastgewerbe abgewälzt werden.

Niedersachsen dürfe sich nicht der Tendenz hingeben Übernachtungssteuern einzuführen und es bedürfe auch einer eindeutigen Positionierung pro Beibehaltung der abgesenkten Mehrwertsteuer

auf Speisen im Gastgewerbe über den 31. Dezember 2022 hinaus.

Hinsichtlich des Mitarbeitermangels gebe es ein in der Vergangenheit im Gastgewerbe schon erprobtes Medium in Form der Saisonbeschäftigung für ausländische Arbeitskräfte. Hier sei der

Bund aufzufordern, dieses Instrument kurzfristig über die Landwirtschaft hinaus auch für das Gastgewerbe nutzbar zu machen.

FDP Fraktion und DEHOGA Niedersachsen vereinbarten, während des Landtagswahlkampfes im Gespräch miteinander zu bleiben. ◀



DEHOGA-Präsident Detlef Schröder (3.v.r.) und Hauptgeschäftsführer Rainer Balke (3.v.l.) im Austausch mit dem FDP-Fraktionsvorstand.

Gegen Zechprellerei

PROFESSIONELLES INKASSO UND FORDERUNGS-MANAGEMENT FÜR HOTELS UND GASTSTÄTTEN

Das Wohlbefinden des Gastes steht in der Gastronomie und Hotellerie im Mittelpunkt. Der tägliche Umgang mit Gästen wird dabei zum sensiblen Geschäft, wenn Geldforderungen offenstehen. Wer auf wiederkehrende, zufriedene Stammkundschaft angewiesen ist, tut sich naturgemäß schwer, offene Rechnungen mit letzter Konsequenz einzufordern. Schließlich geht es um wertvolles Kapital: den eigenen Ruf.

Damit der Balanceakt zwischen konsequenter Forderungsrealisierung und Erhalt des Gästeverhältnisses gelingt, kann es sinnvoll sein, frühzeitig einen externen Partner ins Boot zu holen. Denn es gilt vor allem, präventiv zu handeln. „Ein professionell durchge-

führtes Forderungsmanagement, das auch die Situation des Gastes berücksichtigt, kann zur nachträglichen Visitenkarte eines Hauses werden“, weiß Stefan Duncker, Geschäftsführer der Dr. Duve Inkasso GmbH. „Besonders ein – trotz allem – angenehmes und ausgewogenes Krisenmanagement bleibt vielen Gästen im Gedächtnis.“

Gastronomen und Hoteliers, die sich aktiv und professionell mit Forderungsausfällen befassen, werden von ihren Gästen auch dann noch als Servicedienstleister wahrgenommen, wenn es zu einem Zahlungsausfall gekommen ist. Als langjähriger und erfahrener Partner des DEHOGA bietet Dr. Duve Inkasso sowohl Hotels, Gaststätten als auch Veranstal-

tern seit über 30 Jahren maßgeschneiderte, branchenspezifische Inkasso-Lösungen. Dabei profitieren Mitglieder des DEHOGA Niedersachsen von Sonderkonditionen: Zum Beispiel entfällt für sie die übliche Inkassopauschale bei Nichterfolg. ◀

DR DUVE

Part of Collectia Group

INFO-SERVICE

Dr. Duve Inkasso GmbH,
Ansprechpartner:
Tobias Skalski
Tel. 0511 966220,
Mail: skalski@drduve-inkasso.de
[www.drduve-inkasso.de/
branchen/inkasso-gastro/](http://www.drduve-inkasso.de/branchen/inkasso-gastro/)



Foto: DEHOGA Bayern

HGK wird 40

MIT DER KRAFT DER GEMEINSCHAFT SEIT VIER JAHRZEHN- TEN IN ERFOLGREICHER MISSION FÜR DIE HOSPITALITY

Besser einkaufen, Prozesse beschleunigen und Branchen-Herausforderungen erfolgreich die Stirn bieten, dafür steht Deutschlands führende Einkaufs- und Dienstleistungskooperation heute mehr denn je. Seit ihrer Gründung am 13. Mai 1982 (damals noch unter dem Namen Nihogast) unterstützt die HGK mittlerweile 40 Jahre lang Hotels, Restaurants und Cateringbetriebe dabei, sich noch wettbewerbsfähiger aufzustellen. In dieser Zeit hat sie ihr Leistungsspektrum sukzessive erweitert.

„40 Jahre Erfolgsgeschichte für und mit unseren Mitgliedern haben uns zu dem gemacht, was wir heute sind“, so der Vorstandsvorsitzende der HGK, Dr. Urban Uttenweiler.

„Wir verhelfen den angeschlossenen Betrieben nicht allein zu vorteilhafteren Einkaufskonditionen, sondern haben uns zu einer Einkaufs- und

Dienstleistungskooperation entwickelt: Mit unseren digitalen Lösungen, Interieurleistungen und Marketing & Services werden Prozesse schneller und einfacher und Häuser deutlich effizienter. In allen diesen Neuentwicklungen steckt viel Know-how, ein reger Austausch und eine gehörige Portion Leidenschaft.“

So hat die HGK es geschafft, zum führenden Anbieter digitaler Lösungen für die Hospitality und mit mehr als 1.000 nutzenden Betrieben ihres Systems HGK-BackOffice zum Marktführer im Vertrieb von Kreditorenmanagement-Installationen zu wachsen. Der erfolgreiche Werdegang zeigt sich auch an der Bonusausschüttung pro Mitglied die – freilich bis zur Pandemie – jedes Jahr gestiegen ist. Insgesamt hat die HGK in den vergangenen vier Jahrzehnten über 50 Mio. Bonus an ihre Mitglieder ausgekehrt, die Hälfte davon in den letzten zehn Jahren. „Es ist schön, auf so eine Historie zurückzublicken, viel entscheidender ist für uns aber der Blick nach vorn, denn wir haben noch viel vor“, betont Uttenweiler.

Wie wichtig der Blick nach vorne ist, um in dem dynamischen Umfeld der Hospitality zu agieren statt dazu getrieben zu werden, sich immer weiterzuentwickeln, unterstreicht die HGK mit ihrem jungen Format „HGK-Future Day“, dieses Jahr zum dritten Mal in Folge in Ahaus: „Über den Einkauf hinaus entscheiden Grad der Digitalisierung, Human Resources, Nachhaltigkeit und nicht zuletzt ein gelungenes On- und Offline-Marketing über den Erfolg des Betriebes“, so Joachim Schütt, Leiter Marketing, PR und Online-Vermarktung bei der HGK. „In allen diesen Bereichen unterstützen wir unsere Mitglieder mit einem kompetenten Team sowie modernen und zukunftsfähigen Konzepten und Werkzeugen.“ So ließen sich selbst in der Pandemie zahlreiche neue Mit-

glieder gewinnen, die gerade in dieser herausfordernden Zeit den Wert der HGK als starken Partner erkennen, mit dem sie – getreu des Unternehmens-Slogans – „rechnen können“. Von dieser partnerschaftlichen Stärke profitierten auch die Unternehmen aus Industrie, Groß- und Fachhandel, denen HGK auch in den letzten zwei Jahren stets eine pünktliche Zahlungsabwicklung garantierte.

„Wir danken unseren rund 3.000 Mitgliedsbetrieben und den Lieferpartnern für das Vertrauen und ihre Treue. Ohne sie wäre eine solche Erfolgsgeschichte nicht möglich“, so Dr. Urban Uttenweiler. „Ein besonderer Dank gilt allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die engagiert und mit großer Branchenexpertise jeden Tag dazu beitragen, dass diese Geschichte erfolgreich weitergeschrieben wird“, betont der Vorstandsvorsitzende.

Die HGK ist die in Deutschland führende Einkaufs- und Dienstleistungskooperation für die Hospitality-Branche. Zu ihren Mitgliedern und Kunden zählen feine privat gemanagte Hotels, expandierende, innovative Hotelmarken, ausgezeichnete Ferienhotels von der Küste bis zu den Alpen, trendige Restaurantbetriebe, schnelle Freizeit- und Verkehrsgastronomie, namhafte Caterer und fortschrittliche karitative und soziale Einrichtungen. Rund 3.000 Mitgliedsbetriebe profitieren von attraktiven Einkaufskonditionen und umfassenden Serviceleistungen. ◀



HGK-Vorstandsvorsitzender Dr. Urban Uttenweiler

VERPACKUNGSGESETZ – EINTRAGUNG INS LUCID-REGISTER

Auch Händler und Gastronomen sind betroffen



Ab dem 1. Juli 2022 muss eine Registrierung im Verpackungsregister Lucid von allen gastgewerblichen Betrieben vorgenommen werden, die Speisen und Getränke für den Außer-Haus-Verzehr anbieten. Ziel der Registrierungspflicht ist die Reduzierung von Verpackungsabfällen.

Die Registrierungspflicht im Verpackungsregister Lucid, der Zentralen Stelle Verpackungsregister,

gilt für alle Verpackungen. Auch Letztverreiber von Serviceverpackungen – zu denen häufig auch Betriebe der Gastronomie gehören – sind hiervon betroffen. Typische Serviceverpackungen sind zum Beispiel Alu- und Frischhaltefolien, Pommes-Schalen, Pizzakartons, Klappboxen oder Einwegbecher für Heiß- und Kaltgetränke.

Auch wenn Speisen, die der Restaurantgast nicht mehr vor Ort

verzehrt, für das Essen zu Hause eingepackt werden, fällt dieses unter Serviceverpackungen.

Diese sind im Verpackungsregister Lucid zu registrieren. Ebenso muss eine Registrierung bei Nutzung von Mehrwegverpackungen vorgenommen werden. Die Regelung der Rücknahme von Mehrwegverpackungen wird in §15 Verpackungsgesetz geregelt. ◀

INFO-SERVICE

DEHOGA Mitglieder finden auf www.dehoga-niedersachsen.de unter „mein DEHOGA“ (Login mit Mitgliedsnummer und PLZ) unter „Verpackungsgesetz“ einen Link zum Erklärungsfilm für die Eintragung sowie die FAQs der Stiftung „Zentrale Stelle Verpackungsregister“.

DER MEHRWEG-DEAL DES JAHRES

Recup und Rebowl bis Jahresende kostenlos nutzen



Recup/Rebowl hat eine Promotionaktion für alle DEHOGA-Mitglieder ins Neben gerufen: anlässlich des „Sustainable Gastronomy Day“ am 18. Juni ruft Recup/Rebowl den Nachhaltigkeitsmonat aus und macht den Umstieg auf Mehrweg so attraktiv wie nie zuvor:

Alle Gastronomiebetreiber, die bis zum 17. Juli 2022 eine Recup/Rebowl-Partnerschaft abschließen (mind. 12 Monate) können Recup und Rebowl bis Ende des Jahres kostenlos nutzen!

Mit diesem Angebot wollen die Mehrwegpioniere allen Gastronomiebetreibenden auch schon sechs Monate vor der anstehen-

den Mehrwegangebotspflicht den Umstieg auf Mehrweg so einfach wie möglich machen und schon jetzt gemeinsam Einweg-

müll vermeiden.

Alle Infos und Anmeldung zur Partnerschaft unter www.recup.de/kostenlos-nutzen

Der Mehrweg-Deal des Jahres

Schon jetzt bereit für die Mehrwegpflicht 01/23

ENERGIE EFFIZIENT NUTZEN:

Erklärfilme geben Tipps und Ideen

Die steigenden Energiepreise lassen Unternehmen gar keine andere Wahl mehr, als sich mit den Themen Energiesparen, Energieeffizienz und Ressourcenschonung zu beschäftigen. Aber wo fängt man an? Wo bekommt man Informationen her? Welcher Unternehmer hat schon welche Maßnahmen umgesetzt?

In den Erklärfilmen auf der Internetseite www.energiekampagne-gastgewerbe.de/erklaerfilme werden diese und weitere Fragen anschaulich beantwortet. Praktische Beispiele aus dem Gastgewerbe zeigen Umsetzungsmöglichkeiten auf und geben wertvolle Tipps und Inspirationen aus der Praxis für die Praxis.

DIE THEMEN DER BISHERIGEN VIDEOS SIND:

- Energieeffiziente Beleuchtung
- Energieeinsparung durch Kochen mit Induktion im Gastgewerbe
- Raumluftqualität und effiziente Klimatisierung durch eine Lüftungsanlage
- Ressourcenschonender Einsatz von Wasser
- Photovoltaik und Elektromobilität im Gastgewerbe
- Effiziente Wärmenutzung durch Wärmerückgewinnung aus Kühlanlagen

Welche Maßnahmen für Ihren Betrieb optimal geeignet sind, besprechen Sie am besten mit einem unserer Energieberater.

Der DEHOGA Umwelt-Check gibt Überblick über die Effizienz eigener Maßnahmen

Die Themen Umwelt- und Klimaschutz haben auch im Gastgewerbe weiter an Bedeutung zugenommen. Verbraucher und Gäste sind kritischer und sensibler geworden. Kommunizierbares Umweltengagement ist längst mehr als ein positiver Imagefaktor. Nicht selten ist der transparente Nachweis des eigenen Umweltengagements inzwischen ein obligatorischer Bestandteil des Angebotes und ein Kriterium für die Auswahl eines Hotels oder eines gastronomischen Betriebes.

Mit einem praktikablen und finanzierbaren Umweltcheck unterstützt der DEHOGA die Branche bei der Erbringung dieses immer häufiger angefragten Nachweises im Bereich Umwelt- und Klimaschutz. ◀



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

SAVE THE DATE

Herbst-Arbeitskreis am 25. und 26. September



Die Planungen für den diesjährigen Herbst-Arbeitskreis, der am 25./26. September im Hotel Altes Zollhaus in Rastede stattfinden wird, laufen auf Hochtouren.

„Wir freuen uns, dass mittlerweile die Buchungen in unseren Betrieben so gut laufen, dass es

fast unmöglich ist einen geeigneten Termin zu finden“, so Nico Winkelmann, Sprecher Junger DEHOGA Niedersachsen. Daher bleibt nur zu hoffen, dass wir mit Ende September einen Termin gefunden haben, bei dem viele Junioren die Zeit für eine Teilnahme finden.

„Mit Uwe Ladwig (F&B Support) haben wir auf jeden Fall einen Referenten gefunden, der uns zeigen wird, wie wir auch in diesen schwierigen Zeiten Geld verdienen können“, freut sich Mareike Zägel, Sprecherin des Jungen DEHOGA.

„Wir brauchen aber auch Tipps und Unterstützung aus dem Kollegenkreis. Daher wünschen wir uns eine hohe Beteiligung für den Erfahrungsaustausch untereinander“.

Uwe Ladwig trainiert Gastrohelden erfolgreich bei der Umsetzung einer perfekten Preisgestaltung in ihrem Betrieb.



Das Seminar mit Herrn Ladwig während des Herbst-Arbeitskreises behandelt unter anderem folgende Themen:

- Definition der verschiedenen Kosten und Aufbau einer betriebswirtschaftlichen Auswertung (BWA) für Gastronomie und Hotel mit Gastronomie
- BWA Kennzahlen für die Kalkulation mit Deckungsbeitrag
- Grundlagen der Kalkulation für F&B und Hotel
- Berechnen des notwendigen Gewinns pro Zimmer in Euro und %
- Kennzahlen zur Kontrolle wie Revpar, Auslastung, Umsatz pro Zimmer etc.

Sobald die Details zum Programm feststehen, wird eine Einladung per Email an alle Junioren versendet. ◀

1-2-3.. FLIEGENFREI

auch Stechmücken, Wespen, Mostfliegen, etc.

Mit dem batteriebetriebenen automatischen Zerstäuber wird Ungeziefer aus sämtlichen Räumen, auch Gasträumen ferngehalten.



Das geruchslose Spray ist für den Menschen völlig ungefährlich. Ein Gerät deckt bis 70 qm Fläche ab. Nach 24 Stunden ist der Raum insektenfrei, selbst bei geöffneten Fenstern und Türen.

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

Rüd
progastro

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

8 Tage zur Probe

Verkäufer gesucht

GIESSER
MADE IN GERMANY

www.giesser.de

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

Zukunft der ländlichen Gastronomie

EIN GASTBEITRAG VON DR. HARTMUT HEINRICH MEYER

Fachhochschule für Ökonomie und Management (FOM)

Vorstandsmitglied und Fachgruppenvorsitzender Hotellerie und Gastronomie

Die KMU-Berater: Bundesverband freier Berater e.V.



„Die neue ländliche Bevölkerung wird ihre bisherigen urbanen Wertvorstellungen auf die lokale Gastronomie übertragen.“

Die Zukunft der ländlichen Gastronomie wird immer schnell mit der Fähigkeit der Unternehmen verbunden, den aktuellen Ernährungstrends auf der Speisekarte zu entsprechen. Auch wenn man dieser Forderung grundsätzlich zustimmen kann, führt dies dennoch zu einer Oberflächlichkeit und gibt vielen das Gefühl, dass die Zukunft der ländlichen Gastronomie ein einfaches Rezept ist. Betrachtet man aber das wirtschaftliche Umfeld der ländlichen Gastronomie genauer, so kommt man schnell zum Entschluss, dass es nicht ausreichen wird, die Räumlichkeiten dem Zeitgeist anzupassen bzw. die Speisekarte mit vegetarischen oder veganen Speisen zu ergänzen.

Die Zukunft der ländlichen Gastronomie wird vielmehr dadurch bestimmt, wie die Unternehmen mit den künftigen Herausforderungen der Digitalisierung, Ökologisierung und Technisierung in Verbindung mit den betriebswirtschaftlichen Anforderungen in Einklang gebracht werden. Besonders wird von einem zukünftigen Management eines Gasthauses auf dem Lande erwartet werden, dass sich die Unternehmensführung stärker professionalisiert. Die Überlebensfähigkeit und Zukunft der ländlichen Gastronomie wird von der Fähigkeit der Inhaber bestimmt, den fundamentalen Veränderungen im ländlichen Raum so zu entsprechen, dass daraus neue Wettbewerbsvorteile entwachsen.

Der Wandel der ländlichen Kultur fordert die Gastronomie auf, Geschäftsmodelle grundsätzlich neu zu überdenken. Die einst dominierende bäuerliche Kultur wird zunehmend ersetzt durch eine nachhaltig geprägte bürgerliche Kultur. Dies bedeutet, dass der Anspruch der Nachhaltigkeit mit post-modernen bürgerlichen Werten verknüpft werden muss. Dabei liegt die Herausforderung für die Gastronomie darin, die bisher gelebte Tradition mit

den Trends der Nachhaltigkeit wie z.B. Regionalität und Individualität zu verbinden. Die Gesellschaft auf dem Lande wird zukünftig stärker fragmentiert sein zwischen Einwohnern, die mit der dörflichen Kultur verhaftet sind und Einwohnern, die den ländlichen Raum als neuen Arbeits- und Rückzugsraum betrachten.

Schon jetzt lässt sich beobachten, dass das Vereinsleben auf dem Lande rückläufig ist. Weiterhin zeigt sich, dass sich traditionelle Bilder einer dörflichen Gemeinschaft verändert haben. Der Grund liegt einerseits darin, dass typische landwirtschaftliche Wertschöpfungsstrukturen durch Dienstleistungsstrukturen einschl. Tourismus ersetzt wurden. Diese Entwicklung ist besonders im ländlichen Bereich rund um die Metropolen wie Hamburg, Hannover oder auch München zu beobachten. Der Konzentrationsprozess in der Landwirtschaft hat diese Entwicklung eingeleitet und wird derzeit durch die Digitalisierung einhergehend mit dem zunehmenden Trend des mobilen Arbeitens bedingt durch öffentliche Investitionen zur Breitbandanbindung verstärkt. Die Beziehung Leben und Arbeiten ist durch die digitalen Möglichkeiten fließender geworden und aufgrund der noch günstigen Lebenshaltungskosten und Freiheiten ist der ländliche Raum im Trend für viele junge Familien. Dies zeigt sich allein schon in den stark gestiegenen Immobilienpreisen für diese Regionen, die eine gute Verkehrsinfrastruktur (inklusive Datenautobahnen, Kinderbetreuung, Freizeiteinrichtungen etc.) aufweisen können. Nur in Regionen mit einer geringen Dichte ist die Dominanz von landwirtschaftlichen Strukturen zu erkennen. Die neue ländliche Bevölkerung wird aber ihre bisherigen urbanen Wertvorstellungen auf die lokale Gastronomie übertragen. In der Konsequenz werden das Restaurantgeschäft, Hotellerie und Eigenver-

anstaltungen eher wachsen. Auf der anderen Seite ist aber zu erwarten, dass das Saalgeschäft zur Ausrichtung von persönlichen Lebensereignissen wie Hochzeiten oder Trauerfeiern eher rückläufig sein wird. Auf alle Fälle ist zu erwarten, dass die Gruppengrößen für Familienfeiern geringer werden wird.

Die nächste fundamentale Veränderung im Landleben ist, dass die Gäste in der ländlichen Gastronomie zunehmend reise- und gastronomiefreudiger sind und deren Erwartungshaltungen an Qualität und Professionalität stark gewachsen sind. In der Zukunft kann sich hier ein weiteres Spannungsfeld aufbauen. Auf der einen Seite erwarten die Gäste die Berücksichtigung von Ernährungstrends oder hohe Vielfalt in der Küche, auf der anderen Seite wünschen sie eine Stabilität und Kontinuität im Service als Gegenpol zur Arbeitswelt. Hier wird die Herausforderung darin liegen, traditionelle Bilder der ländlichen Küche und einer regional charakteristischen Kultur mit dem Zeitgeist zu verbinden. Dieses Spannungsverhältnis kann eine Chance sein, Gerichte neu zu interpretieren wie z.B. durch das Angebot eines vegetarischen Hochzeitsmenüs mit regionalem Gemüse oder eines Wildburgers. Im Gegenzug wird die Preissensibilität für solche Angebote zurückgehen und ein Qualität basierendes Preis-Leistungsverhältnis in den Vordergrund treten.

Die gesellschaftliche Struktur im ländlichen Bereich hat sich durch Migration, den Folgen der Landflucht und Überalterung gravierend verändert. Diesem Trend wird langsam durch die Rückkehr junger Familien begegnet. Dies hat zur Folge, dass die künftige Einkommensstruktur der ländlichen Bevölkerung eher bipolar ist. Die Konsumfähigkeit der ländlichen Bevölkerung wird sich teilen zwischen Bürgern mit gutem Einkommen und schwachen Einkommen. Dies kann für die ländliche Gastronomie eine Herausforderung darstellen, da der Markt grundsätzlich begrenzt ist und beide sozialen Gruppen Zielgruppen sind. Aus diesem Grunde sollten die Betreiber für beide Pole ein Angebot schaffen. Hier ist es wichtig, dass zwar die Leistungsunterschiede deutlich gemacht werden, aber dies darf nicht zu Qualitätsunterschieden führen.

Wie die gesamte Branche, muss auch die ländliche Gastronomie viele Anforderungen und Einflüssen aus dem wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Umfeld entsprechen, wie z.B. Mindestlohn, Fachkräftemangel oder höhere gewerbliche Auflagen einschl. Anforderungen durch die Fiskal- oder Umweltpolitik. Die damit einhergehenden Mehrkosten zum Erhalt der Betriebsbereitschaft, wird von den Unternehmen eine höhere Produktivität zur Fixkostenreduktion und eine zusätzliche Kreativität im Serviceangebot fordern. Die Veränderungen im Energiebereich werden eine Chance und Herausforderung für die ländliche Gastronomie sein. Aufgrund höherer Mobilitätskosten erleben regionale Angebote wieder eine höhere Aufmerksamkeit, jedoch ist es auch wichtig durch z.B. der Schaffung von E-Ladestationen zusätzlich die Attraktivität des Hauses im direkten Wettbewerb zu erhöhen. Zu guter Letzt ist zu beobachten, dass auch in der ländlichen Gastronomie ein Konzentrationsprozess stattfindet aufgrund des Ausscheidens von Unternehmen durch ungelöste Nachfolge oder eine mangelnde Wettbewerbsfähigkeit. Dies bedeutet im Umkehrschluss, dass die verbleibenden ländlichen gastronomischen Unternehmen einerseits auf monopolistische Strukturen zurückgreifen können, und andererseits ein breites Serviceportfolio anbieten müssen. Auch wenn zu erwarten ist, dass diese Betriebe auf ein positives und stabiles Wirtschaftsumfeld sowie einen stärker werdenden Binnentourismus zurückgreifen können, müssen sie hohe professionelle Anforderungen im Servicedesign mit Regionalität und der eigenen Tradition als Gastgeber verbinden.

**Die Gastronomie gilt als
das Salz im Binnentourismus und
gastfreundliche Leistungsträger
werden durch ihre Servicequalität
zum Botschafter der Region.**

Diese fundamentalen Veränderungen im ländlichen Raum und deren Implikationen für die Gastronomie waren auch schon vor der COVID-19 Pandemie zu beobachten. Die Pande-

mie hat diesen Trend nur beschleunigt. Die gegenwärtige politische und ökonomische Lage wird besonders jetzt ein weiteres intensives Kosten- und Liquiditätsmanagement fordern. Eine gute kostenorientierte Kalkulation und möglichst flexibles Vertragsmanagement können als Bausteine zu einer Resilienz der Unternehmen beitragen.

Das künftige Leitbild der ländlichen Gastronomie sollte nachhaltig auf regionale Gastlichkeit und Wertschöpfungsketten aufbauen. In der Zukunft werden Gäste noch stärker nach Orten der Stabilität und Speisen suchen, die den Wunsch nach Tradition mit dem Zeitgeist verbinden. Dies bedeutet z.B., dass einerseits die traditionelle regionale Küche weiterhin im Fokus steht unter Berücksichtigung der aktuellen Ernährungstrends und der wirtschaftlichen Kraft der Gäste. Dies wird zwangsläufig zu einer Neuinterpretation regionaler Speisen führen und ländliche Gastlichkeit neu definieren. Der Gastronom als professioneller Gastgeber hat hier eine zentrale Rolle einzunehmen.

Für die Zukunft der ländlichen Gastronomie ist es wichtig, dass die Beziehungskette: „Produktivität schafft Rentabilität und diese schafft Liquidität“ mit neuen Inhalten gefüllt wird. Den anstehenden Fachkräftemangel sowie den steigenden Personalkosten kann nur mit einer entschiedenen Produktivitätssteigerung entgegnet werden. Die Technisierung von Küchenprozessen wie z.B. durch Cook and Freeze erlaubt hier die Produktivität deutlich zu erhöhen. Dies wird zwangsläufig zu niedrigeren Personalkosten führen bzw. aufgrund der höheren Produktivität können leistungsgerechte Vergütungen gezahlt werden. Die Technisierung wird erlauben, dass Produktionsprozesse entzerrt, eigene Produkte in umsatzschwachen Zeiten vorproduziert werden einhergehend mit der Schaffung von attraktiven Arbeitsplätzen für die kommende Generation. Durch ein neues Verständnis im Kochen können nicht nur Kostensenkungspotenziale realisiert werden, sondern zusätzlich auch die Attraktivität der Speisekarte erhöht werden durch z.B. Speisen für Allergiker. In Verbindung mit einer stärkeren Digitalisierung in der Beschaffung oder im Reservierungs- und Bestellsystem können vorhandene Personal-

kapazitäten für den Service am Gast stärker genutzt werden.

Diese Kosteneinsparungspotenziale führen automatisch zu einer Steigerung der Rentabilität. Die Rentabilität kann noch weiter ausgebaut werden durch z.B. eine stärkere Standardisierung der Servicetiefe auf der Speisekarte. Das Landleben steht für Ursprünglichkeit und gilt als gesund. Dieses imageprägende Bild sollte sich auf der Speisekarte widerspiegeln. In der Zukunft ist jedoch zu erwarten, dass sich das Konsumverhalten aufgrund der gegenwärtigen politischen Veränderungen verändern wird. Dies kann dazu führen, dass die Gäste mit einer Konsumrückgang reagieren. Diese Konsumveränderung wird nicht durch eine geringere Präsenz in der Gastronomie zeigen, sondern eher in dem durchschnittlichen Umsatz pro Besuch. Somit wird es für die Wahrnehmung der ländlichen Gastronomie von großer Bedeutung sein, dass Angebote für jeden Geldbeutel schafft. Unter Berücksichtigung der gelebten Kochkunst und Wirtschaftlichkeit, sollte eine neue entdeckte Bürgerlichkeit wieder Eingang in die Speisekartengestaltung finden. Diese Empfehlung könnte z.B. zu einer Renaissance eines traditionellen Bauerfrühstücks, Kohlroulade etc. führen, die im Gesamtbild preisgünstig erscheinen können, ohne dabei auf die notwendigen Deckungsbeiträge zu verzichten.

Die Kommunikation mit den Gästen ist digital, über Social Media und weitere Foren.

Das SEO-Management wird von einer erheblichen Bedeutung für den Erfolg der Unternehmen sein. Besonders im ländlichen Raum, wo ein Gastronomiebesuch selten auf einen Impulsbesuch zurückgeht, ist in der Zukunft ein aktives Social-Media-Management einschl. Online-Buchbarkeit des nächsten Besuches ein Erfolgsfaktor. Für die Unternehmen ist es dabei von Bedeutung, das Erlebnis des Buches durch die Medien transparent zu machen. Besonders sollte vom Defizitmodell für ältere Gäste Abstand genommen werden. Auch diese Gruppe ist in der Zwischenzeit sehr erfahren mit den digitalen Medien, nicht zuletzt durch die eigene berufliche Tätigkeit.

Von der betriebswirtschaftlichen Seite her wird von den künftigen Unternehmen erwartet, dass die allermeisten standardisierten Prozesse und administrative Aufgaben in den digitalen Raum transformiert werden. Aufgaben im Rahmen der Beschaffungsprozesse bis hin zur Kalkulation, Gästekommunikation, Personaleinsatzplanung und das Rechnungswesen können digital erledigt werden, so dass der Inhaber sich wesentlich stärker auf

die Gastgeberrolle wahrnehmen kann. Genau diese neue mögliche Individualität durch die Herausbildung einer individuellen Inhaber-Personenmarke ist ein strategischer Vorteil im Wettbewerb.

„Wer nichts wird, wird Wirt“ ist sicherlich ein Satz, der in der gesamten Gastronomie lange ausgedient hat. Der Ausbildungsstand der Nachfolgeneration ist sehr hoch und der zunehmende Akademisierungsgrad für künftige Führungskräfte ist der Gastronomie schon längst angekommen.

Die Kapitalgeber der Gastronomie fordern ein hohes Kompetenzprofil und nicht selten sind Gastronomieunternehmen im ländlichen Raum einer der größten Arbeitgeber. Die aufgeführten fundamentalen Veränderungen im Landleben werden professionelle gastronomische Unternehmen bedingen, um im regionalen und nationalen Wettbewerb zu bestehen. Ein regionales Denken wird auch in der Zukunft existenziell sein, aber die Gäste werden ihre nationalen und internationalen Erfahrungen auf den Qualitätsanspruch übertragen. Nur die Unternehmen, die es schaffen Tradition, Nachhaltigkeit und die Moderne im gastronomischen Angebot miteinander zu verbinden, bleiben renditestark und dürfen sich auf eine attraktive Zukunft freuen. ◀

CORONA-ARBEITSSCHUTZVERORDNUNG AUSSER KRAFT

BGN berät weiter – Handlungshilfen im Internet

Seit Beginn der Pandemie müssen Betriebe den Schutz vor Infektionen mit dem Coronavirus am Arbeitsplatz in ihrer Gefährdungsbeurteilung berücksichtigen.

Den rechtlichen Rahmen hierfür bildeten bisher die SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung und die SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel. Am 25. Mai 2022 traten beide, Verordnung und Regel, außer Kraft. Nichtsdestotrotz bleibt es nach diesem Datum wichtig,

Maßnahmen des betrieblichen Infektionsschutzes zu prüfen und zu veranlassen. Die BGN wird ihre Mitgliedsbetriebe weiterhin darin unterstützen.

Entscheidungsspielraum verantwortungsvoll nutzen

Der Wegfall von Verordnung und Regel eröffnet den Arbeitgebern deutlich mehr Entscheidungsspielraum. Er entbindet sie nicht von der grundsätzlichen Pflicht, Ansteckungsrisiken im Arbeits-

schutz im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung zu berücksichtigen, auch im Hinblick auf Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit besonders schutzbedürftiger Beschäftigtengruppen.

Darüber hinaus kann sich die Notwendigkeit von Infektionsschutzmaßnahmen aus landes- oder bundesrechtlichen Regelungen für bestimmte Tätigkeiten oder Branchen ergeben.

Nicht unvorbereitet in den Herbst

Unterstützung bei der Integration des Infektionsschutzes in die Gefährdungsbeurteilung, bieten nach wie vor die branchenspezifischen Handlungshilfen und die Beratung durch die BGN (<https://www.bgn.de/corona>). Mit Blick auf die noch ungewisse Situation später im Jahr rät die Berufsgenossenschaft jedoch den Betrieben, sich auf eine mögliche neue Infektionswelle vorzubereiten. ◀



Neuberechnung der Grundsteuer

ERKLÄRUNG BIS 31. OKT. 2022 ABGEBEN

Bis Mitte Juni haben alle Grundstückseigentümerinnen und -eigentümer Informationen von ihrem zuständigen Finanzamt erhalten, die die Abgabe der Erklärung zur Grundsteuer erleichtern. Das Informationsschreiben enthielt neben Erläuterungen zur Grundsteuer das Aktenzeichen sowie die Grundstücksinformationen, die schon bei der Finanzverwaltung vorhanden sind. Im günstigsten Fall müssen die Steuerpflichtigen diese Informationen nur überprüfen und in die Steuererklärung übernehmen.

Hintergrund ist, dass die Grundsteuer ab 2025 neu berechnet wird. Notwendig wurde dies, weil das Bundesverfassungsgericht mit Urteil vom 10. April 2018 die bisherige Besteuerung für verfassungswidrig erklärt und eine gesetzliche Neuregelung gefordert hatte. Im November 2019 hat der Gesetzgeber auf Bundesebene ein komplexes Modell verabschiedet. Den Ländern wurde die Möglichkeit eingeräumt, ein eigenes Landesrecht für die Grundsteuer zu schaffen. Niedersachsen hat davon Gebrauch gemacht und sich für das Flächen-Lage-Modell entschieden.

Für die Umsetzung der neuen Grundsteuer ist eine Neubewertung aller Grundstücke notwendig. Vor diesem Hintergrund ist jede Eigentümerin und jeder

Eigentümer eines Grundstücks aufgefordert, eine Grundsteuererklärung gegenüber seinem Finanzamt abzugeben. Das gilt für Unternehmen, wie für Privatpersonen gleichermaßen.

Finanzminister Reinhard Hilbers möchte den Aufwand für die Steuerpflichtigen so weit wie möglich minimieren. Für das niedersächsische Flächen-Lage-Modell seien nur wenige Angaben notwendig, die in den meisten Fällen ohnehin vorlägen, wie die Adresse und die Flächengrößen des Grundstücks sowie die Wohn- und/oder Nutzflächen des Gebäudes. Diese seien üblicherweise in Mietverträgen, Kaufverträgen, Bauplänen und ähnlichen Dokumenten zu finden. Anders als beim Bundesmodell sei die Steuererklärung nur einmal abzugeben. „Und die Steuerverwaltung steht den Bürgerinnen und Bürgern unterstützend zur Seite“, betont der Finanzminister.

Auch der eigens eingerichtete Grundsteuer-Viewer gebe Hilfestellung. Dabei handelt es sich um eine Kartendarstellung, aus der die für die Grundsteuererklärung notwendigen Daten zum Grundstück/Flurstück online ersichtlich sind. Außerdem kann der Lagefaktor mit den dazugehörigen Bodenrichtwerten ermittelt werden. Der Grundsteuer-Viewer ist unter www.grundsteuer-viewer.niedersachsen.de zu finden.

Die Grundsteuererklärung ist zwischen dem 1. Juli und 31. Oktober 2022 elektronisch über das Portal „Mein ELSTER“ unter www.elster.de einzureichen. Im Anschluss wird ein Lage-Faktor von der Finanzverwaltung ermittelt und in die Berechnung einbezogen. Als Indikator dafür wird der Bodenrichtwert für das jeweilige Grundstück genutzt und mit dem Gemeindedurchschnitt verglichen. Hintergrund ist, dass eine Gemeinde dem Grundbesitzer typischerweise in guter Lage mehr und in mäßiger Lage weniger Nutzen bietet, zum Beispiel in Gestalt unterschiedlich langer oder kurzer Wege, der Erreichbarkeit kommunaler Dienste und der Nutzungs-/Lebensqualität. Diese Unterschiede sollen im niedersächsischen Flächen-Lage-Modell berücksichtigt werden.

Das Aufkommen aus der Grundsteuer soll nach Aussage des Finanzministeriums auch nach der Reform gleichbleiben. Gleichwohl werde es zu Belastungsverschiebungen für einzelne Steuerpflichtige kommen. Das könne sowohl ein Mehr als auch ein Weniger für den Einzelnen sein. Da die Aufkommensneutralität der Grundsteuer das erklärte Ziel ist, werde den niedersächsischen Gemeinden aufgegeben, neben dem tatsächlich festgesetzten Hebesatz den Hebesatz zu veröffentlichen, der aufkommensneutral wäre. ◀

IMPRESSUM

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

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

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

Bildnachweis:
AdobeStock: Titel, Seite 5, 11
Fotolia: S. 17

Gestaltung: Karena Unger

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

Die Ausgabe 4/2022 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 19. September 2022

Klares Votum für „Liebe die Gastro“

DEHOGA-KREISVERBAND HILDESHEIM STADT UND LAND TAGT IM INTERCITY

Über ein volles Haus freuten sich die beiden Vorsitzenden Heinrich Bruns und Stefan Krentz, die zur ersten Präsenzversammlung nach der Pandemie in das Intercity Hotel eingeladen hatten. „Wir haben die Pandemie genutzt, um politische Gespräche zu intensivieren und auszubauen“, so Stefan Krentz. „Die Beteiligung der Mitglieder an den einzelnen Aktionen des Kreisverbandes war gut und hat dazu geführt, dass trotz Lockdown der Kontakt zwischen den Kollegen und Kolleginnen beibehalten werden konnte“. Heinrich Bruns wies auf die durchgeführten Vorstandssitzungen hin, um die Arbeit des Verbandes auch in der Pandemie aufrecht zu erhalten: „Es war wichtig, dass wir die Gespräche weitergeführt und die Aktionen aus Hannover aktiv mitbegleitet haben“.

Hauptthema der Versammlung war die Kampagne „Liebe die Gastro“, die der Verein Unterneh-



#GASTROLIEBEHILDESHEIM

mer Hildesheim auf Vorschlag von Britta Polmann vom Hotel van der Valk zusammen mit der IHK Hildesheim und der Walter-Gropius-Schule initiiert hatte. Matthias Mehler und Mauritz Franzen stellten die Aktion vor und zeigten einen kleinen Video-Clip, der die Kampagne auf Tik Tok begleiten soll. Junge Menschen werden für eine Ausbildung in Gastronomie und Hotellerie begeistert. Aber auch Fachkräfte, die während der Pandemie der Gastronomie den Rücken gekehrt haben, sollen für die Branche zurückgewonnen werden. Einstimmig befürworteten die DEHOGA Mitglieder eine finanzielle Beteiligung des

Kreisverbandes an dieser Kampagne. „Wir müssen den Menschen wieder in Erinnerung rufen, wie toll es ist, in den gastronomischen Berufen zu arbeiten“, fasste Stefan Krentz das Anliegen zusammen. „Mit unserem

finanziellen Engagement zeigen die Mitglieder des Verbandes, wie wichtig die Darstellung der Berufe in den sozialen Medien ist und tragen dazu bei, das Gastgewerbe positiv nach außen zu bringen“.

Krentz erläuterte zusätzlich: „Wir haben mit der Neuordnung der gastgewerblichen Ausbildungsberufe viele Möglichkeiten geschaffen, jungen Menschen eine fundierte, zukunftsweisende Ausbildung zu bieten.“ Statt der 6 gibt es nun 7 Ausbildungsberufe, darunter zwei 2-jährige Ausbildungen mit Schwerpunkt auf dem praktischen Teil.

Im Anschluss informierte Geschäftsführerin Renate Mitulla die Mitglieder über die Neuordnung der gastgewerblichen Berufe und über Aktuelles aus der Verbandsarbeit zu den Themen neuer Entgelttarifvertrag, Auswirkungen Mindestlohn, Entfristung der abgesenkten Mehrwertsteuer über Dezember 2023 hinaus, den Wettbewerb Firmengärten sowie die verschiedenen Seminare des Bezirks- und des Landesverbandes. ◀



INFO-SERVICE

Kampagne „Liebe die Gastro“ am 1. Juni gestartet
Informationen zur Kampagne gibt es online unter <https://gastroliebehildesheim.de>

Interessierte Mitglieder können sich direkt in der DEHOGA Geschäftsstelle in Hannover für eine Beteiligung melden.



Die Initiatoren der Kampagne „Liebe die Gastro“ hoffen, zahlreiche junge Menschen für Ausbildung und Arbeit im Gastgewerbe begeistern zu können. Fotos: media.plus X

Die Speisekarte als besten Verkäufer nutzen

Mit einem Seminar im Hotel van der Valk gab Referent Andreas Pfeifer Mitgliedern des DEHOGA-Bezirksverbandes Hildesheim Tipps und Hilfestellung für eine neue Speisekarte nach der Corona Pandemie.

„Es ist wichtig, die Zeit zu nutzen, um die Karten umzustellen und somit auf die Preissteigerungen, aber auch die Reduzierung der Speisen aufgrund des Arbeitskräftemangels zu überarbeiten. „Das Angebot muss aktuell auch im Netz zu finden sein. Ansonsten sind die Gäste enttäuscht, die sich vorher über ihren Betrieb informiert ha-

ben“, erläuterte Pfeifer. Darüber hinaus sollte jeder versuchen, die Speisekarte auch für Zusatzverkäufen wie Dips, Wein, selbstgemachte Marmeladen, Catering oder auch Feierlichkeiten bekanntzumachen.

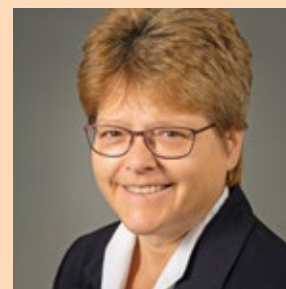
In Verlauf des Seminars ging Andreas Pfeifer auf die Gestaltung der Speisekarte ein. Anhand von Fotos zeigte er Beispiele innovativer Speisekarten aus anderen Betrieben. Zusätzliche wichtige Themenfelder stellten das Gesamterscheinungsbild, die Optimierung der Speisekarte hinsichtlich der Vermarktungsstrategie sowie die Überlegungen der eigenen

Positionierung des Betriebes in der Region dar.

Mit der Frage „Welche Lücke entsteht in meinem Ort, wenn ich meinen Betrieb schließe?“ regte Andreas Pfeifer auf die ersten Überlegungen zur Positionierung hin. Im Anschluss hatten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer Gelegenheit, ihre eigenen Speisekarten zu modifizieren und umzugestalten. „Mut zur Veränderung heißt nicht nur Flops gegen Tops austauschen, sondern die Speisekarte unter Umständen grundlegend neu zu gestalten“, lautete das Fazit von Andreas Pfeiffer. ◀

BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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



Spargel Spektakel unterstützt Ukraine Hilfe

Nach langer Pause sollte Ende April wieder eine rauschende Ballnacht für alle Mitglieder und Gäste des DEHOGA-Kreisverbandes Grafschaft Hoya bei Familie Meyer im Gasthaus Zur Post in Neubruchhausen stattfinden.

Aus Rücksichtnahme auf die vom Krieg in der Ukraine betroffenen Menschen wurden die Pläne zur diesjährigen Ballnacht verworfen. Der Vorstand verwandelte die Veranstaltung kurzfristig in ein „Spargel Spektakel“ mit musika-

lischer Untermalung durch den Pianisten Josef Barnickel.

Ulrike Adam-Wülfers und ihr Mann Steffen Adam servierten in ihrem frühlingshaft dekorierten Restaurant Wülfers in Groß Ippen-

ner 70 Gästen ein Spargelmenü mit korrespondierenden Getränken. Auch eine Cocktailbar ließ keine Wünsche offen. Für den kleinen Hunger zu vorgerückter Stunde gab es Currywurst. Traditionell hatte die Firma Vilsa Brunnen aus Bruchhausen-Vilsen für diesen Anlass einen Tombolapreis gesponsert. Dieses Jahr ein Fahrrad, das unter den Gästen verlost wurde. Die dabei eingewonnene Summe wurde durch den DEHOGA-Kreisverband Hoya an eine Ukraine Hilfsorganisation gespendet. ◀



Ein rundum gelungener Abend: DEHOGA-Kreisverband Grafschaft Hoya feiert Spargel-Spektakel und unterstützt die Ukraine-Hilfe.

Volles Haus in Sudwalde

Die Vorsitzenden des Kreisverbandes Diepholz-Sulingen freuten sich, Ende April ganz viele Mitglieder zur Jahreshauptversammlung in der Gaststätte Friedrichs in Sudwalde begrüßen zu können. Der Bedarf des persönlichen Austausches ist wohl doch sehr groß, da mehr Mitglieder zur Versammlung kamen, als sich angemeldet hatten. Entsprechend lebhaft war der Austausch zwischen den Kolleginnen und Kollegen.



Rudolf Runge wurde für 50 Jahre Mitgliedschaft im DEHOGA geehrt.

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



Der Vorstand im Kreisverband Diepholz.

Applaus verabschiedet. Auch er erhielt eine Urkunde und ein Präsent.

Nicht unberührt blieben die Mitglieder in ihrer Diskussion von den Auswirkungen und den schrecklichen Vorfällen in der Ukraine. Um hier helfen zu können, beschlossen die Mitglieder einstimmig, einen Scheck in Höhe von 500 Euro an die Aktion „Deutschland hilft“ zu spenden und beauftragten Schatzmeister Bosse dafür alles in die Wege zu leiten.

Geschäftsführerin Renate Mitulla informierte die Mitglieder über die abgeschlossenen Entgelttarifverhandlungen, deren Auswirkungen auf die Minijobber, die GEMA Problematik sowie alle für das Gastgewerbe relevanten Themen.

Mit einem gemeinsamen Abendessen wurde die Frühjahrsversammlung beendet. „Mein Dank gilt hier besonders Familie Wermke, die ein fantastisches Spargelessen zubereitet haben“, so Erhard Brand im Namen aller Mitglieder. „Regionale Produkte, hervorragende Kochkunst und Gastfreundschaft zeigt sich hier in der Gaststätte Friedrichs“. ◀

500 Euro Spende für die Ukraine-Hilfe.

Die Vorsitzenden Wilhelm Nordloh und Albert Wiedemann wiesen auf die problematischen letzten zwei Jahre hin und erklärten, dass es wichtig war, auch in den Jahren der Pandemie Kontakt untereinander gehalten zu haben und die Informationen des Verbandes nutzen zu können. Darüber hinaus haben Aktionen zu den politischen Forderungen stattgefunden, an denen viele Mitglieder teilgenommen haben. Wichtig ist nun, dass sich die Politik auf die Zeiten im Herbst und Winter vorbereitet, damit das Gewerbe nicht wieder vor der Gefahr eines Lockdowns steht. Die touristischen Angebote in der Region weiten sich aus, sodass Hoffnung besteht, hier noch mehr Touristen in die Region zu ziehen, von denen dann die gesamte Gastronomie profitieren kann.

Alle Mitglieder waren zur Wahl des neuen Vorstandes aufgerufen. „Es ist immer schwierig, Mitglieder für eine Position im Ehrenamt zu gewinnen“, so Wilhelm Nordloh. „Daher freue ich mich, dass sich Erhard Brand bereit erklärt hat, an die Spitze des Kreisverbandes zu kommen“. Damit die Arbeit auf mehrere Schultern verteilt werden kann, beschloss

die Versammlung eine Doppelspitze mit Erhard Brand und Wilhelm Nordloh, sowie Albert Wiedemann als 2. Vorsitzenden. „So ist gewährleistet, dass die Arbeit vorangetrieben werden kann, die politischen Forderungen gestellt werden können und für die Mitglieder immer ein Ansprechpartner bereit ist“, so Wahlleiter Horst Finke. Er rief die Mitglieder zu den weiteren Wahlen auf. Gewählt wurden Carsten Bosse als Schatzmeister mit Ingo Halfbrodt als seinem Stellvertreter, sowie Michael Maschmann als Schriftführer.

Erhard Brand konnte gleich in seiner neuen Funktion als Vorsitzender zwei Ehrungen vornehmen. So wurde Rudolf Runge mit einer goldenen Ehrennadel für 50 Jahre Mitglied im Verband und Gerd Walsemann mit einer silbernen Ehrennadel für 25 Jahre Mitgliedschaft im DEHOGA geehrt. Beide erhielten eine Urkunde und ein Präsent.

Für seine Tätigkeit als 2. Vorsitzender des Kreisverbandes wurde Heinfried Maschmann mit langem



Ausflug nach Sachsen-Anhalt

BUSREISE DES ALTKREISES NEUSTADT

Insgesamt machten sich 32 DEHOGA-Mitglieder aus dem Altkreis Neustadt auf eine zweitägige Busreise nach Sachsen-Anhalt auf, um verschiedene Städte zu erkunden. Auf der Hinreise wurde erst einmal Stopp in Hämelerwald gemacht, um im Hotel Fricke ein kräftiges Frühstück einzunehmen.

zu den Sehenswürdigkeiten der Altstadt erfolgte.

Die Reise ging im Anschluss weiter nach Merseburg, in das 4-Sterne-Hotel Radisson Blue. Hier klang dann der Tag bei einem genussreichen Essen vom Buffet und kühlen Getränken aus.

Danach ging die Reise weiter nach Bernburg, wo die Teilnehmer erst die Stadt auf eigene Faust erkunden konnten und im Anschluss noch eine fachkundige Führung

Der nächste Tag begann für Alle nach einem ausgiebigen Frühstück mit Freizeit, um ein wenig von der Stadt kennenzulernen. Dies war gut zu vereinbaren, da alle Sehens-



Führung durch die Halberstädter Wurstfabrik.

würdigkeiten wie auch die Altstadt fußläufig zu erreichen war.

Es folgte dann die Weiterfahrt zur

Wurstfabrik nach Halberstadt, wo eine Einführung, wie auch eine Vorführung der Geschichte des Hauses von 1883 den Anwesenden dargeboten wurde. Ein anschließender Einkauf von verschiedensten Waren aus dem großen Sortiment wurde von vielen wahrgenommen.

Auf der Heimreise gab es noch einen Stopp in Peine. Hier wurde in die Brauereigaststätte von Härke Bier eingekehrt, um mit einem gemeinsamen Abendessen diese Fahrt des DEHOGA Altkreises Neustadt abzuschließen. ◀

Die Teilnehmer der Busreise nach Sachsen-Anhalt.



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

Schüler machen Restaurant



Begrüßungscocktail serviert von Schüler Timm.

„Ich hätte nicht gedacht, dass der Abend so gut verlaufen wird“, äußert Timur (15 Jahre) bei den Aufräumarbeiten. Die Veranstaltung „Schüler machen Restaurant“ neigt sich dem Ende. Begonnen hatte sie an diesem Tag für 11 Schüler der Berufsorientierungsklasse (BOK) Bulterie um 14 Uhr. Große Anspannung lag in der Luft.

Auch den beteiligten Lehrern war die Aufregung anzumerken: Werden alle Vorbereitungen erledigt sein bis zum Eintreffen der rund 40 Gäste im Mercure Hotel Hannover Mitte? Wird das Essen für alle reichen? Was passiert, wenn mir ein volles Tablett aus

der Hand fällt? Zahlreiche Fragen führten bei manchem sogar zu wenig Schlaf in der Nacht zuvor.

Sechs Wochen beschäftigten sich die Schüler mit dem Berufsorientierungskonzept von Nicole Rösler (Berufsbildungsbeauftragte des DEHOGA Region Hannover). In dieser Zeit wurde gemeinsam mit den Schülern ein Motto für den Abend erarbeitet, Speisen und Getränke ausgewählt, besprochen, wer eingeladen wird und welcher Schüler welche Aufgabe übernimmt. Weiterhin wurde geübt, wie man fachgerecht Teller trägt/ aushebt, wie Servietten gebrochen werden, wie Tische

eingedeckt werden und worauf bei der Gastansprache zu achten ist. Der Servicepart brachte die größte Herausforderung mit sich, denn im Kochen ist die BOK geübt. Schulintern haben sie schon für manch Speise, Buffet oder Kuchen gesorgt.

Zusätzlich wurden von den Schülern Einladungsschreiben, Getränke- und Speisekarten erstellt. Eingeladen wurde zum „Lauen Sommerabend mit bunter Länderküche“, denn die meisten Schüler haben Verbindungen zu unterschiedlichen Nationalitäten. Entweder, weil die Jugendlichen selbst oder ihre Eltern/ Großeltern in einem anderen Land geboren wurden. Die Speisen waren vielfältig und wurden in Form eines Buffets präsentiert: Der absolute Hit waren die selbstgemachten Pommes Frites, die in Spitztüten direkt jedem Gast serviert wurden.

Zurück zum Ereignis: Tags zuvor hatten die Schüler in der Schulküche schon ordentliche Arbeit geleistet. Dennoch war von 14 bis 17 Uhr noch einiges zu erledigen. Es musste eingedeckt, die Blumendekoration organisiert und

draapiert sowie letzte Absprachen getroffen werden. Auch in der Küche gab es noch jede Menge zu tun bis die ersten Gäste eintrafen. Georg (13 Jahre) und Radin (16 Jahre) trauten sich, die persönliche Begrüßung zu übernehmen. Die Gäste erhielten den Aperitif „Bulterie Sprizz“ und wurden zum Platz geleitet. „Ganz schön schwer, die vollen Tablettts zu halten, bis alle Ankömmlinge da waren“, war eine Stimme zu vernehmen.

Der verantwortliche Lehrer Thomas Bagusat eröffnete den Abend mit einer kurzen Rede. Die stellvertretende Regionspräsidentin Petra Rudzuck war, neben anderen Politikern, erschienen und richtete ebenfalls einige Worte an die Schüler. Dann begrüßten Radin und Nico die Gäste und eröffneten das Buffet.

Die Schüler liefen zu ihrer Höchstform auf und beeindruckten ihre Gäste zutiefst, was viele Gespräche am Abend, immer wieder zum Ausdruck brachten. Zum Abschluss dankte Nicole Rösler allen Beteiligten, auch der Hoteldirektorin des Mercure Hotel Hannover Mitte, Anja Leisegang und ihrem Team herzlich. Denn ohne ein echtes Restaurant, wäre die Aktion nicht möglich gewesen. Ein langanhaltender Applaus und ein überaus gutes Trinkgeld motivierte zu den Aufräumarbeiten. Ach ja, ... ein Tablett ist nicht ins Wanken gekommen! ◀



Die Berufsorientierungsklasse (BOK) bei der Aktion „Schüler machen Restaurant“. Fotos: Tobias Wölki

DEHOGA LÜNEBURG TAGTE IN STEINHORST

Energie- und Lebensmittelkrise plagt das Gastgewerbe

Der DEHOGA-Kreisverband Gifhorn war im Mai Gastgeber der Lüneburger DEHOGA-Frühjahrstagung im Biergarten des Landhauses Räderloh bei Steinhorst/Landkreis Gifhorn. DEHOGA-Bezirksvorsitzender Frank Lehmann begrüßte die Delegierten aus den Kreisverbänden, Celle, Harburg, Lüneburg, Lüchow-Danenberg, Uelzen, Heidekreis und vom Gastgeber Gifhorn.

In seinem Bericht ging Lehmann noch einmal auf die Folgen der Corona-Pandemie ein, die dem Gastgewerbe in den letzten zwei Jahren erhebliche Umsatzeinbußen und Betriebsaufgaben einbrachte. Allerdings sei während der Pandemie die Mitgliederzahl konstant geblieben, da es trotz einiger Betriebsschließungen und -aufgaben gelungen sei, neue Mitglieder für den DEHOGA zu werben. Lehmann dankte hier besonders Heinrich Meyer-Hoppe für seine Arbeit.

Der Verband hat seine Mitglieder während der letzten zwei Jahre ständig mit den neuesten Meldungen und Vorschriften auf dem Laufenden gehalten.

„Nach der Krise ist vor der Krise“, so Lehmann, der nun auf die Energiekrise und Entwicklung auf dem Lebensmittelmarkt verwies, die dem Gastgewerbe zu schaffen machen. Strom, Gas, Öl und Benzin erhöhen sich täglich und durch knapper werdende Rohstoffe müssen die Gastronomen auch hier immer wieder ihre Preise neu kalkulieren. Dadurch ändern sich auch beinahe wöchentlich die Getränke- und Speisekarten. „Am Ende muss der Gast die Zeche bezahlen, die durch verschiedene Aspekte bis hin zum Krieg in der Ukraine entstanden sind“, so

Lehmann. So kann zum Beispiel ein Gastwirt auf dem Lande nur schwer eine Bierpreiserhöhung durchsetzen, obwohl auch die Brauereien mit hohen Logistik- und steigenden Rohstoffpreisen zu kämpfen haben. Ein großer Faktor sind auch die steigenden Lohnkosten von 20 bis 30 Prozent, die in die Kalkulation mit einfließen müssen. „Eine Lösung wäre die digitale Getränke- und Speisekarte, die man jederzeit der wirtschaftlichen Situation anpassen könnte, um Druckkosten zu sparen“, erklärte Lehmann. Es bestehe derzeit eine große Nachfrage nach Kalkulationsseminaren, die vom DEHOGA angeboten werden. „Die bis zum Ende des Jahres bestehende Mehrwertsteuerreduzierung auf Speisen von 19 auf 7 Prozent solle nach den Forderungen des Gastgewerbes auf jeden Fall verlängert bzw. beibehalten werden, um die Betriebe nicht noch mehr zu belasten“.

Ein Plädoyer für die Ausbildung hielt die Vorsitzende des Ausschusses für Berufsausbildung im DEHOGA-Niedersachsen, Nicole Rösler aus Hannover. Die erst auf dem letzten Landesverbandstag in Braunschweig gewählte ehemalige Restaurantbesitzerin und heutige Ausbilderin für schwer vermittelbare Jugendliche hat die sozialen Netzwerke ins Visier genommen, um an künftige Auszubildende im Gastgewerbe heranzukommen.

Neben Facebook und Instagram sollen über TikTok Videos mit Auszubildenden gedreht werden, die über ihre Arbeit in den Betrieben berichten und damit den Schulabschluss-Klassen die vielfältigen Berufe in Hotellerie und Gastronomie schmackhaft zu machen. „Vom Ferienjob zur Ausbildung“, zeigte Rösler einen weiteren Weg auf, das Gastgewerbe näher kennenzulernen,



Der DEHOGA-Bezirksverband Lüneburg tagte nach zwei Jahren Pause wieder in Präsenz und bei schönstem Frühlingwetter im Biergarten vom Landhaus Räderloh. Fotos: Glasow

v.l.n.r. Karlheinz Brunck, Roger Burkowski, Heinz-Georg Frieling, Gabriele Reins, Frank Lehmann, Rainer Kirk und Nicole Rösler.

denn gerade junge Menschen interessieren sich für solche Möglichkeiten, ohne gleich einen Vertrag zu unterschreiben.

Zur Integration ausländischer Azubis schlug Rösler vor, einen Tag in der Woche Deutschkurs, einen Tag Berufsschule, einen Tag im Betrieb und zwei Tage frei anzusetzen, damit die Belastung zu Beginn der Ausbildung nicht zu hoch angesetzt wird. Dafür werden die Ausbildungsvergütungen in den drei Jahren entsprechend angepasst. „Allerdings habe man hier die IHK und die Gewerkschaft

NGG noch nicht mit ins Boot bekommen“, so Rösler.

Der Gifhorer DEHOGA-Kreisvorsitzende Karlheinz Brunn berichtete hier auch über die erfolgreiche Integrationsarbeit im Landkreis Gifhorn, die zwar noch am Anfang steht, aber für die Zukunft wieder ausreichend Personal in die Gastronomie bringen könnte. „Deutschkurse seien das A und O der Integration“, so Brunn, der hier eine vereinfachte Bürokratie auf allen Ebenen forderte, um den Fachkräftemangel im Gastgewerbe zu bekämpfen.

Kreisgeschäftsführer Albert Harder berichtete über eine Diskussion mit Bundesarbeitsminister Hubertus Heil, der seiner Meinung nach die Probleme erkannt und Vorschläge zur Lösung der Probleme gemacht hat.

Anschließend referierte der Energieberater des DEHOGA-Landesverbandes Niedersachsen Torsten Merker über erneuerbare Energien, Blockheizkraftwerke, Nachhaltigkeit und Energieeffizienzmaßnahmen im Gastgewerbe, bevor die Tagung mit einem gemeinsamen Spargelesen beim

Kollegen Rainer Kirk im Landhaus Räderloh beendet wurde.

Auf der Frühjahrstagung wurde Michael Schwarz vom Parkhotel Bad Bevensen für weitere drei Jahre zum Vorsitzenden der Fachgruppe Hotels gewählt. Neue Schatzmeisterin wurde Gabriele Reins vom Residenza Hotel Grenadier in Munster. Sie folgte auf Tanja Ehlers, Mühlenwerk Lünzen, die nicht wieder zur Wahl antrat. ◀

Koch im Fleischereibetrieb

SIMEON VUKELIC BEENDET AUSBILDUNG

In Rahmen der Feierstunde im Hotel „The Ritz Carlton Wolfsburg“ erhielt der 21-jährige aus Brechtorf im Landkreis Gifhorn sein Abschlusszeugnis als Koch.

Das Besondere: Erstmals hat mit Simeon Vukelic ein Auszubildender aus dem Fleischerhandwerk die Abschlussprüfung als Koch mit Erfolg bestanden. Seine Lehrzeit absolvierte er in der Fleischerei Budnik in Tüla. Inhaber und Fleischermeister Olaf Müller bildete Simeon drei Jahre als Koch aus.

Denn im Fleischerhandwerk geht es längst nicht mehr nur um die klassischen Arbeiten rund um Fleisch- und Wurstwaren. Ein immer wichtiger werdendes Geschäftsfeld der Branche stellt das Catering und der Partyservice mit kulinarischen Spezialitäten für private Feiern, Empfänge oder betriebliche Veranstaltungen dar.

Auch Karlheinz Brunn, 1. Vorsitzender des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn, begrüßt die Ausbildung in diese Richtung: „Wir können nur jedem raten, der sich für eine Kochausbildung interessiert und nicht unbedingt in eine Restaurantküche gehen möchte, es auch einmal in einer Fleischerei zu versuchen.“

Köche sind auf dem Arbeitsmarkt gefragt, und auch sonst herrscht im Gastgewerbe durch Kurzarbeit und Arbeitsplatzwechsel ein starker Fachkräftemangel. „Viele Betriebe öffnen nur noch zu bestimmten Zeiten, weil ihnen die Fach- und Arbeitskräfte fehlen“, so Brunn.

Gemeinsam mit Kreisgeschäftsführer Albert Harder und Vorstandsmitglied Frederick Meyer gratulierte er Simeon Vukelic persönlich im Rahmen der Freisprechungsfeier. ◀

Vorstandsmitglied Frederick Meyer (l.) und DEHOGA-Kreisvorsitzender Karlheinz Brunn (r.) sprachen Simeon Vukelic die Glückwünsche zur erfolgreichen Kochausbildung aus. Foto: Glasow



Die Preise werden steigen

JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG IM HEIDEKREIS

Zur Jahreshauptversammlung lud der Kreisverband Heidekreis am 3. Mai 2022 in das Hotel Forellenhof nach Hünzingen ein. „Wir haben ein schwieriges Jahr 2021 letztendlich gut hinter uns bringen können“, stellte Jens Asche in seinen Begrüßungsworten fest. Ab Mai seien die Zahlen nach Wiederöffnung der Betriebe wieder gestiegen. „Auch wenn wir frühere Ergebnisse nicht erreicht haben“, so Asche weiter.

Für 2022 sehe es sogar etwas besser aus, auch wenn mit dem Ukraine-Krieg und damit drastisch gestiegenen Kosten für die Branche neue Probleme auftauchen würden. Die Heidekreis-Gastronomie sowie auch die Hotellerie kündigte in diesem Zusammenhang entsprechende Preissteigerungen an.

„Wir können nicht alle Kosten auffangen und werden sie an unsere Gäste zum Teil weitergeben müssen“, bedauerte Asche. Die Personalkosten, die die Erhöhung der Mindestlöhne mit sich bringt, steigende Energiekosten und drastisch erhöhte Kosten beim Wareneinkauf hätten zu dieser



Vorsitzender Jens Asche (Mitte) informierte die Mitglieder über aktuelle DEHOGA- und Branchenthemen.

Entscheidung geführt. Zwar sei es kein „Jahr der Insolvenzen“ für das niedersächsische Hotel- und Gaststättengewerbe geworden, so der Hauptgeschäftsführer in seinen Ausführungen, in denen er ein ganzes Paket von Problemen ansprach, die die Mitglieder zurzeit berühren. Aber der „stille Tod“ sei langsam gekommen und habe viele Unternehmen zum Aufhören gezwungen. Die Zahl der Mitgliedsbetriebe sank, die der Mitglieder ebenfalls. Probleme gebe es nach wie vor bei Fachkräften und bei neuen Auszubildenden. „hier laufen wir der allgemeinen Entwicklung einfach hinterher“, berichtete Jens Asche. Daher werde es ab Herbst ein neues Berufsbild „Koch“ geben. Eine Entscheidung, die von vielen

Mitgliedern mit Interesse aufgenommen wurde.

Rainer Balke sprach auch das Thema der Unterstützungsgelder für die Betriebe von Bund und Land während der Pandemie an. „Die haben uns letztlich den Kopf gerettet“, so Balke. „Die Mittel vom Bund müssen zurückbezahlt werden. Wir hoffen auf Teilzahlungen, um diese Summen dann auch wieder begleichen zu können“, unterstrich er.

„Wir stehen vor einer prekären Situation“, meinte der Kreisvorsitzende Jens Asche zu den anstehenden und unumkehrbaren Preiserhöhungen in der Branche. Auch hier müsse die Politik aktiv werden. „Und uns mit Zugeständnissen im Bereich der Mehrwertsteuer bei Speisen zu unterstützen. Damit wir gegenüber dem Kunden entsprechend reagieren können“, forderte er. Noch prägen gerade im Heidekreis zahlreiche gute Hotel- und Gaststättenbetriebe diese Region, werben mit regionalen Spezialitäten, und sind für zahlreiche Menschen ein Ziel geblieben. Darum hofft der Verband auf einen guten Konsens mit der Politik und auf aufklärende Gespräche.

Neben den Regularien stand auch die Wahl des 1. Vorsitzenden und die seines Stellvertreters auf der Tagesordnung. Der Vorsitzende Jens Asche und dessen Vertreter Klaus Anger wurden einstimmig wieder gewählt. ◀

Tief bewegt nehmen wir Abschied von unserem langjährigen Mitglied und ehemaligen Vorstandsmitglied

Margarete Baum

Wir werden ihr stets ein ehrendes Andenken bewahren.

Dehoga Bezirksverband Lüneburg e. V
Dehoga Kreisverband Heidekreis

KLASSIFIZIERTE BETRIEBE IM APRIL / MAI 2022

4 Sterne

Sonnenhotel Amtsheide,
Bad Bevensen

3 Sterne Superior

AKZENT Hotel Zur grünen
Eiche, Bispingen
Hotel Schnehagen,
Bad Fallingbostel

3 Sterne

Landhotel Helms, Bergen
Landhotel Michaelishof,
Bergen
CAREA Ferien- u. Reitsport
Hotel Brunnenhof, Suhlendorf
AKZENT Hotel Wassermühle
Heiligenthal, Heiligenhal

3 Sterne Garni

Hotel am Schlossplatz,
Winsen/Luhe
Hotel-Pension Marie-Luise,
Bad Bevensen

Mutmaßlicher Betrüger in Buxtehude gefasst

Aufmerksam sein, auf sein Bauchgefühl hören- das hat zu einem großen Fahndungserfolg in Buxtehude geführt. Raimund Schied, Hoteldirektor des 4 Sterne- „Hotel Navigare“, war am Pfingstmontag früh im Dienst. „Was war denn wohl gestern Abend im Restaurant so los?“, fragte er sich.

Eine Rechnung stach doch sehr ins Auge, der einzelne Gast hatte sehr zugeschlagen. Was normalerweise freut, sorgte hier jedoch für ein ungutes Gefühl. Der Gast hatte eine Kostenübernahmeerklärung. Die deckte zwar alles ab, aber gerade das verstärkte das Gefühl eher noch. Eigene Recherchen und Anrufe führten nicht zum Erfolg.

„Schließlich habe ich die Polizei angerufen“, sagt Raimund Schied. Dort war der Name auch bekannt und kurz darauf rückte die Polizei an. „Als die Polizei den Gast direkt fragte, ob er Waffen dabei habe, ist mir das Herz schon in die



Hose gerutscht“, gibt der Hoteldirektor zu. Seit drei Jahren schon soll der Verdächtige sich in Hotels deutschlandweit eingemietet haben. Er habe sogar eine Firma unter falschem Namen gegründet, um Vertrauen herzustellen. Ein Schaden im sechsstelligen Bereich wird vermutet, ob das alles ist, ist unklar.

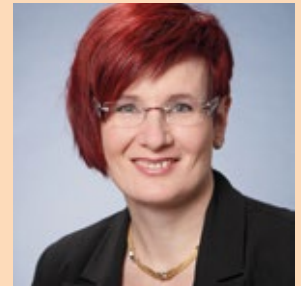
Jetzt genießt der Mann erst mal eine andere Art von Gastfreundlichkeit – Kost und Logis beim Staat.

Raimund Schied, Direktor des Hotels Navigare, überführte einen Betrüger.
Foto: Daniela Ponath

Raimund Schied: „Ich möchte mit dieser Erfahrung Kollegen Mut machen, auf ihr Bauchgefühl zu hören und auch im Zweifel die Polizei zu informieren.“ Vielleicht gibt es hier weitere Geschädigte, die bislang noch nicht zur Polizei gegangen sind. ◀

BEZIRKSVERBAND STADE

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



MOBIL-CLEAN

Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

05173 - 9 21 88

www.mobil-clean.de

gastroimmo24.de

Immobilien für die Gastronomie und Hotellerie

Hier finden Sie die Angebote wie Verkäufe, Vermietungen, Verpachtungen, Vermittlungen und Gelegenheiten aus unseren Fachzeitschriften für die Gastronomie und Hotellerie

OUTDOOR IST IN

Kühlen, Zapfen, Grillen, Spülen – einfach & mobil

- professionelle, hygienische Edelstahl-Outdoorküche mit individueller Produkt-Konfiguration:
- gekühlte und ungekühlte Module
- Einbaumodule für Profigrills / Kochfelder
- großzügige Arbeitsflächen mit Spülbecken
- Getränkeschankanlage
- mobile Eventtheke »YOURBAR« als kompaktes »All-in-one«-System mit umfangreichem Zubehör

www.hagola.de

HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG

Telefon 04444 201-0 | info@hagola.de

Anzeigenannahme:
Telefon 04551/1450 E-Mail: ni@vht.de

„Ja-Wort“ unter freiem Himmel

LANDGASTHAUS KORTLÜKE BIETET TRAUUNGEN IM GARTEN AN

„Ja, ich will“: Im schönen Garten des Landgasthauses Hotel Kortlüke in Vehrte können sich frisch Verliebte ab sofort in einer stillen Ambiente Trauungen lassen. Auf der großen Rasenfläche hat

Inhaber Christian Kortlüke-Bellin von einem heimischen Gartenbaufachtrieb schicke offene Holzpavillons für Hochzeitspaare und ihre Gäste aufbauen lassen. Bei angenehmem Sommerwetter kann man sich mitten im Grünen das „Ja-Wort“ geben und anschließend zusammen mit Freunden und Verwandten mit Speis und Trank vom Kortlüke-Team verwöhnen lassen.

Den genauen Ablauf kann man vorab in aller Ruhe mit den Service-Profis besprechen. Das Landgasthaus Kortlüke ist mit seinem gemütlichen Saal und Außenge-

lände seit vielen Jahren ein beliebter Gastgeber für Hochzeiten und andere Familienfeiern.

Die erste Trauung im Gartenpavillon ist für Juli 2022 bereits fest vereinbart. Auch der Termin für eine Silberhochzeitsfeier steht bereits fest. „Die Hochzeitspaare sind begeistert von dem Angebot und freuen sich schon total. Jetzt muss nur noch das Wetter mitmachen“. Selbst bei einem Regenschauer kann in einem ebenfalls bereitgestellten Zelt fröhlich gefeiert werden. „Unser erfahrenes Team ist auf alles vorbereitet“. ◀



Gemütliche Pavillons für Trauungen und Hochzeitsfeiern im Freien.

WIR WERDEN HIER SO VIEL WIE MÖGLICH PROBIEREN

Gastro-Meile „Melle tischt auf“

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



Traditionell ab dem Fronleichnamstag war die Meller Innenstadt wieder ein Treffpunkt der Genießer von nah und fern: Bei überwiegend bestem Frühlingwetter hatte die Werbegemeinschaft Melle City nach zwei Jahren Corona-Pause wieder zu der kulinarischen Flaniermeile „Melle tischt auf“ eingeladen. An vier Tagen nutzten tausende Besucher die Möglichkeiten, leckere Spezialitäten aus der heimischen Gastronomie zu genießen.

Ein geschmackvoll geschmückter Rathausplatz sorgte für ein angenehmes Ambiente und eine rundum entspannte Stimmung. „Wir

sind fast jedes Jahr hier“, berichtete eine am Westfalen-Feiertag gleich zum Auftakt aus dem nahen Borgholzhausen nach Melle gekommene Familie: „Uns gefällt es hier super. Wir werden so viel wie möglich probieren“.

Bei dem viertägigen Event konnten die Besucher an eigens aufgestellten Buden zwischen zahlreichen Leckereien wählen. Die frisch zubereiteten Gerichte sind stets allesamt für einen kleinen Preis zu haben. Dazu wurden erfrischende Getränke angeboten. Gut besucht waren auch die Weinstände und Cocktailbars. Überall waren sichtlich entspannte Besucher zu

sehen, die den Aufenthalt an einer Spezialitätenbude mit einem lockeren Gespräch mit Freunden und Bekannten verbanden.

Viele Besucher nutzten auch die Gelegenheit für einen Bummel durch die Geschäfte, die sich mit ihrer großen Vielfalt von ihrer besten Seite präsentierten. „Das hat sich gelohnt. Wir kommen nächstes Jahr wieder“, freute sich auch ein mit Großeltern und Kindern eigens aus Osnabrück angereistes Ehepaar. Nach der langen Zeit mit Corona-Beschränkungen tue es gut, eine derart schöne Veranstaltung mit der ganzen Familie besuchen zu können. ◀



Wolfgang Hackmann (Vorsitzender, vorne, 5.v.r.), Anke Schweda (IHK-Geschäftsbereichsleiterin, vorne, 4.v.r.) mit den Mitgliedern des IHK-Tourismusausschusses zu Gast bei Dr. Nils Kramer (hinten, 4.v.r.) im Tierpark Nordhorn.

IHK-TOURISMUSAUSSCHUSS

PERSONALMANGEL entschlossen entgegenzutreten

„Für das Gastgewerbe ist der Personalmangel das Geschäftsrisiko Nummer eins. Die Folgen der Corona-Pandemie haben ihn noch verstärkt. Mit Blick auf die Preissteigerungen für Energie und Lebensmittel entwickelt sich eine zunehmend existenzbedrohende Mixtur. Es müssen schnell neue Möglichkeiten gefunden werden, um Arbeitswillige unbürokratisch schneller in Arbeit zu bringen.“ Dies erklärte Wolfgang Hackmann, Vorsitzender des IHK-Fachausschusses Tourismus anlässlich der jüngsten Sitzung im Tierpark Nordhorn.

Die Ergebnisse der IHK-Saisonumfrage Tourismus vom April dieses Jahres bestätigen nach Darstellung des Ausschussvorsitzenden den Personalmangel: Jeweils

fast zwei Drittel der Befragten im IHK-Bezirk sowie in ganz Niedersachsen führten an, dass sie derzeit keine passenden Arbeitskräfte finden und offene Stellen nicht besetzt werden könnten. Die Folgen seien Mehrbelastung der vorhandenen Belegschaft, Einschränkung des Angebots sowie steigende Arbeitskosten um knappe Fachkräfte. Bettenwechsel könnten teilweise nicht erfolgen, da es an Reinigungskräften fehle, so Hackmann.

Besonderes Anliegen war den Ausschussmitgliedern der Austausch zur Neuordnung der Gastronomie- und Hotelberufe. Dazu wurden in den vergangenen Jahren vom zuständigen Fachverband und den Sozialpartnern erhebliche Veränderungen erarbeitet, die ab dem

Ausbildungsjahr 2022 verbindlich sind. Damit sind auch höhere Anforderungen an die Ausbildungsbetriebe verbunden.

„Nun erfolgt die Umsetzung der neu geordneten Ausbildungsberufe seitens der IHKs, die die Unternehmen dabei unterstützen“, so Juliane Hünefeld-Linkermann, IHK-Geschäftsbereichsleiterin Aus- und Weiterbildung. „Alle Ausbildungsbetriebe des Gastgewerbes müssen die Beratungsangebote unserer IHK in Anspruch nehmen, um nach der neuen Ausbildungsordnung ausbilden zu können“, so Hünefeld-Linkermann weiter.

Anke Schweda, IHK-Geschäftsbereichsleiterin Standortentwicklung, begrüßte zudem die

Aussagen aus der Politik zum Bürokratieabbau und zur Digitalisierung auf Bundesebene. So gebe es immer noch eine analoge Meldepflicht für Übernachtungen.

„Die bisher aufwändigen Papierformulare binden die ohnehin knappen Arbeitskräfte in den Betrieben und führen bei Kunden zu Verdruss“, so Schweda. Die Branche brauche daher dringend die digitale Meldepflicht. „Die Ziele des Koalitionsvertrags zur Digitalisierung müssen schnellstens umgesetzt werden,“ so Schweda abschließend.

Der aus ehrenamtlich tätigen Unternehmerinnen und Unternehmern bestehende Fachausschuss Tourismus tagte im Tierpark Nordhorn. Es war die erste Präsenzsitzung im Jahr 2022. ◀

Preishammer für Betriebe

STADTWERKE OSNABRÜCK KÜNDIGEN DRASTISCHE KOSTENERHÖHUNG AN

49 Prozent mehr für Strom und 117 Prozent mehr für Gas: Die Kunden der Osnabrücker Stadtwerke werden ab dem 1. August von einem nie gekannten Preishammer getroffen.

Ein Großteil der Stadtwerk-Kunden muss somit jeden Monat alles in allem fast das Doppelte für die Energieversorgung zahlen. Die drastische Preiserhöhung wird neben Privatverbrauchern vor allem auch kleine und mittelständische Betriebe zusätzlich belasten. „Das ist gerade für viele Unternehmen aus der Gastronomie ein Schock. Mit einem derart hohen Kostenanstieg hat wohl niemand gerechnet“, betont Dieter Westerkamp, DEHOGA-Geschäftsführer des Bezirksverbands Osnabrück/

Emsland/Grafschaft Bentheim.

Nach der langen Zeit mit Corona-Beschränkungen und Umsatzeinbußen würden die Berufskollegen besonders hart getroffen. Auch weil in Folge der dramatisch gestiegenen Energiepreise auch die Gäste weniger Geld fürs Essen gehen und Hotelübernachtungen in der Tasche haben werden, könne man die zusätzliche finanzielle Belastung nicht einfach über höhere Preise weitergeben, erklärt Dieter Westerkamp: „Wir können ein zuvor mit 12,90 Euro angebotenes Schnitzelgericht nicht plötzlich für 20 Euro und mehr anbieten. Das würde der Gast nicht akzeptieren“.

Etwas gegen die Preiserhöhung unternehmen kann man übrigens

nicht. Versorgungssperrungen säumiger Kunden sollen möglichst vermieden werden, seien aber auch nicht ausgeschlossen. Wenn nötig, sollen dann Vereinbarungen über Ratenzahlungen getroffen werden. Zudem werde man den Kunden mit Tipps und Beratungen zum Energiesparen zur Seite stehen – was natürlich auch von gastronomischen Unternehmen in Anspruch genommen werden könne.

Als Begründung für die Preiserhöhung verweist der Osnabrücker Energieversorger vor allem auf die negativen Auswirkungen der aktuellen Weltlage. „Alles hängt am Ukraine-Krieg“, erklärt der neue Stadtwerke-Vorstand Stefan Grützmaker. Beim Strom

gilt das allerdings nur bedingt. Die Gründe für die Preiserhöhung liegen hier nach Angaben der Stadtwerke „in erster Linie in gestiegenen Rohstoffpreisen für die Stromerzeugung sowie in gestiegenen Kosten für Co2-Zertifikate“, erklärt Unternehmenssprecher Sebastian Philipp. Als „weitere Kostentreiber“ verweist er auf einen nach dem Lockdown steigenden Bedarf an elektrischer Energie sowie den in Deutschland stockenden Ausbau der regenerativen Energien.

Ob in diesem Winter weitere Preissteigerungen erfolgen, ist noch offen. Die Stadtwerke Osnabrück möchten dazu wegen der unsicheren Versorgungslage noch keine Prognose abgeben. ◀

Schultag mal anders

GASTRONOMISCHE AUSZUBILDENDE ERKUNDEN DIE GRAFSCHAFT BENTHEIM

„Interessant“, „cool“ und „informativ“ – so lautete die Rückmeldung der gastronomischen Auszubildenden, die auf Erkundungstour durch den Landkreis Grafschaft Bentheim unterwegs waren.

Der DEHOGA-Kreisverband Grafschaft Bentheim, die Gewerbliche Berufsbildende Schule Grafschaft Bentheim und der Grafschaft Bentheim Tourismus (GBT) trafen im Vorfeld eine Auswahl regionaler Sehenswürdigkeiten, um dem gastronomischen Nachwuchs einen Einblick in das Tourismusangebot zu geben.

Besucht wurde die älteste Stadt des Landkreises-Schüttorf. Auf dem Programm stand sowohl das Schüttorfer Schulmuseum mit seinem authentischen Klassenzimmer wie auch ein Blick in das neue Trauzimmer im Alten Rathaus. Die Gästeführerin Frau Klewe berichtete über die Geschichte des Riesens von Schüttorf – so heißt der höchste Kirchturm des Landkreises, der von den Teilnehmern bestiegen wurde und einen tollen Blick auf die Grafschaft Bentheim bot.

Nächste Station war der Besuch der Burg Bentheim, dem Wahr-



Berufsschüler auf den Spuren von Gastgewerbe und Tourismus.

zeichen der Stadt Bad Bentheim und eine der schönsten Burganlagen Nordwestdeutschlands. Frau Klewe zeigte den Auszubildenden besondere Sehenswürdigkeiten wie das Burgverlies, das alchemistische Laboratorium und die historischen Prunkräume. Das geologische Freiluftmuseum in Gildehaus wurde als Picknickstätte genutzt. Abschließend endete die Bustour beim Bronzezeithof in Uelsen, wo lebendige Archäologie erlebt wurde.

Nicht nur die Auszubildenden, die nicht aus der Region kommen, sondern auch die Grafschafter Auszubildenden entdeckten viel Neues. Finanziell ermöglicht haben diese Tour der DEHOGA-Kreisverband Grafschaft Bentheim und der Grafschaft Bentheim Tourismus sowie das Fürstenhaus zu Bentheim-Steinfurt. ◀

OSNABRÜCK ISST GUT:

Dem Gaumen etwas Gutes tun

Leckere Cocktails, Weine und Bierspezialitäten sowie Köstlichkeiten aus der Küche der heimischen Gastronomie: Die Genuss- und Flaniermeile „Osnabrück isst gut“ war erneut ein bestens besuchtes kulinarisches Highlight.

Die Aussteller aus der Friedensstadt und der Nachbarschaft

sorgten auf dem historischen Osnabrücker Marktplatz mit ihrem weitreichenden Angebot für gute Laune und ausgelassene Stimmung. Mehrere tausend Besucher nutzten die Gelegenheit, ihrem Gaumen in netter Runde etwas Gutes zu tun. Mit eigens kreierten Köstlichkeiten beteiligt waren in diesem Jahr unter anderem das

Alando-Palais und die Steakmeisterei aus Osnabrück sowie das Restaurant Zum Dörenberg aus dem nahen Bad Iburg.

Besondere Highlights waren eine „Mittsommer Nacht“ mit einer Auswahl skandinavischer Fischspezialitäten und Hochprozentigem aus Schweden sowie eine

„Bottle Party“, bei der ausgesuchte Weine aus der Magnumflasche zu ausgefallenen Menüs gereicht wurden. An zwei Abenden während der insgesamt neun Event-Tage sorgte zudem eine eigens aus Hamburg engagierte Live-Band für heiße Rhythmen und jede Menge gute Laune. ◀

AB JETZT SUPERIOR!

4 Sterne für das Kurhotel Drei Birken

Ab sofort leuchten die Sterne in Bad Rothenfelde noch heller. Die Familie Büning wurde nach umfangreichen Renovierungs- und Umbaumaßnahmen durch den Zusatz „Superior“ mit der höchsten Hotelklassifizierung im Osnabrücker Land ausgezeichnet.

Die Bewertung durch den DEHOGA mit 4 Sternen Superior setzt den vorläufigen Höhepunkt in der Geschichte des Kurhotels Drei Birken, das sich über die Jahrzehnte zu einem Wellnesshotel von höchster Qualität und Ausstattung entwickelt hat. „Dies war nur mit der kontinuierlichen Unterstützung eines eingespielten Teams möglich“, lobt Rudolf Büning, Seniorchef des Hauses, seine Mitarbeiter*innen und gratuliert gleichzeitig drei von ihnen zu mehr als 30 Jahren Betriebszugehörigkeit.

Die Führung liegt seit 2014 in den Händen von Lisa Büning, die das Kurhotel Drei Birken in dritter Generation gemeinsam mit ihrem Mann Christian Albrecht über-

nommen hat. „Unser Anspruch war von Anfang an klar: Wir wollen das Erbe der Eltern würdigen und die Erfolgsgeschichte des Hauses in unserem eigenen Stil weiterschreiben“, erläutert Lisa Büning ihre Motivation.

Wie der eigene Stil aussieht, zeigt sich bei den umfangreichen Renovierungs- und Umbaumaßnahmen, die das Paar in den letzten Jahren umgesetzt hat. Unter anderem wurde ein komplettes Stockwerk mit 16 Zimmern in einem modernen, zeitlosen Ambiente konzipiert. Lisa Büning zeigt

sich selbst überrascht von der hohen Auszeichnung und sieht diese zugleich als Ansporn und großen Schritt nach vorn.

Bad Rothenfeldes Bürgermeister und Kurdirektor Klaus Rehkämper freut sich über so starke Partner: „Wenn in dritter Generation der Gedanke der echten, herzlichen Gastfreundschaft die Triebfeder für innovatives Denken ist, bestärkt dies mein Vertrauen in die Zukunft dieses Hauses und in die Entwicklung des Heilbades als ein Ort der Erholung für alle Sinne“.

Auch Petra Rosenbach, Geschäftsführerin der Tourismusgesellschaft Osnabrücker Land zollt der Familie Respekt: „Nach der Krisensituation der letzten zwei Jahre jetzt diesen Erfolg zu erzielen, ist beachtlich und zeugt von großem Engagement und hoher Professionalität. Das Kurhotel Drei Birken ist ein Aushängeschild für den Tourismus im Osnabrücker Land.“

Das Kurhotel Drei Birken wurde 1974 von Rudolf Büning sen. im Herzen von Bad Rothenfelde eröffnet. 1978 übernahm Rudolf Büning jun. gemeinsam mit seiner Frau Margret den Betrieb und steckte sich das ambitionierte Ziel, zu jeder Zeit den wachsenden Ansprüchen der Gäste gerecht zu werden. Inzwischen verfügt das Hotel über 64 Zimmer, 100 Plätze im Restaurant und einen Wellnessbereich mit insgesamt 2 Saunen, eigenem Schwimmbad und Massageräumen. ◀



Lisa Büning und Christian Albrecht präsentieren stolz die Urkunde der Hotelklassifizierung.

Ehemaliger VKD-Präsident Axel Rühmann verstorben

Im Alter von 71 Jahren ist Axel Rühmann, ehemaliger VKD-Präsident (2009-2010) und Vizepräsident (2001-2006) am 1. Mai 2022 verstorben. Geboren und aufgewachsen in Ölsburg/Peine nahe Hannover kam der Küchenmeister, Fachlehrer und Hotelbetriebswirt 1989 von Niedersachsen an den Bodensee, wo er mit seiner Frau Marie-Luise, genannt Mary, das Strandhotel Löchnerhaus auf der Insel Reichenau übernahm.

Zu dieser Zeit kochte er auch in der deutschen Köchenationalmannschaft (1986-1992) und feierte mit dem Team große Erfolge in den USA, Luxemburg und Singapur. Der Höhepunkt seiner internationalen Wettbewerbskarriere: ein Vize-Weltmeistertitel bei der IKA/Olympiade der Köche 1988 in Frankfurt. Nach der aktiven Zeit im Team war er auf vielen nationalen und internationalen Wettbewerben als Juror im Einsatz – unter anderem in Glasgow, Moskau, Dubai, Budapest und Singapur.



Einsatz für den Kochberuf

Auch über die Wettbewerbstätigkeit hinaus war Axel Rühmann ehrenamtlich engagiert. Er war Mitglied im Bodensee Kochverein sowie zehn Jahre lang (1998-2007) dessen erster Vorsitzender.

Anschließend wurde er zum Ehrevorsitzenden ernannt.

Von 2001 bis 2006 war er Vizepräsident des VKD, von 2009 bis 2010 schließlich Präsident des Verbands. Mit seinem streitbaren Geist hat er dabei die Verbandsarbeit im positiven Sinne beeinflusst. Für sein Engagement erhielt er zahlreiche hohe Ehrungen des VKD, darunter die Goldmedaille und die Präsidentennadel.

Nach Übergabe des Strandhotels an seinen Neffen Martin Baumgärtel zog es Axel Rühmann 2009 zurück in seinen früheren Wohnort Peine, wo er bis zuletzt lebte. Neben dem Kochen ging er hier auch seiner zweiten großen Leidenschaft, dem Jagen, nach und blieb weiterhin im Bodensee Kochverein und VKD aktiv.

Mit Axel Rühmann verliert die Branche einen engagierten Ehrenamtler, einen kompetenten Koch und geschätzten Kollegen.

Ausgezeichnet!

LANDHAUS AM KUNSTBERG ERHÄLT ZUSATZZERTIFIZIERUNG DES ADAC

Getreu dem Motto „Entweder richtig oder gar nicht“ nahm Familie Vock vom Landhaus am Kunstberg in Altenau stolz das ADAC Zertifikat „Motorradfreundlicher Betrieb“ entgegen. „Wir sind schon so lange bei der Klassifizierung dabei, dass wir uns kurz vor der Pandemie schon entschieden hatten, die Zusatzzertifizierung für unsere motorradfreundlichen Gäste zu beantragen“, erklärte Hotelier Vock. Nach einem Brand im Saunabereich wurde die Pandemiezeit genutzt, um den Betrieb von Grund auf zu sanieren und auch die Gästezimmer neu zu

gestalten. Die Zusatzkriterien für die Motorradfreundlichkeit wurden direkt mit Thomas Mohr vom ADAC abgesprochen.

Mit dem Landhaus am Kunstberg ist es nunmehr das 3. Hotel im Harz, das diese Auszeichnung erhält. „Wir freuen uns, dass sich wieder ein Mitglied für diese Zusatzzertifizierung entschieden hat“, so Renate Mitulla, Geschäftsführerin des DEHOGA Niedersachsen. Und Thomas Mohr vom ADAC ergänzte „mit Familie Vock haben wir wieder einen Betrieb gefunden, der für unsere



Ein Herz für Biker: Gemeinsam mit ihrem Sohn, der die Küche betreut, nahm das Ehepaar Vock die ADAC Zertifizierung als „Motorradfreundlicher Betrieb“ von Thomas Mohr und Renate Mitulla entgegen. Foto: Carolin Neumann/Goslarsche Zeitung

Motorradfahrer ein sicherer Anlauf auf ihrer Motorradtour ist“. An der Zertifizierung teilnehmen können Betriebe, die mit der Deutschen Hotelklassifizierung oder

G-Klassifizierung gültig ausgezeichnet sind. Insgesamt 37 Zusatzkriterien plus 6 fakultative Kriterien für die Bedürfnisse der Motorradfahrer sind zu erfüllen. ◀

Abschied von Karl-Heinz Herbst

Der DEHOGA Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel trauert um Karl-Heinz Herbst (1930-2022), der zu seiner aktiven Zeit nicht nur von 1972 bis 1981 1. Vorsitzender des DEHOGA Stadtverbandes Braunschweig gewesen ist, sondern auch von 1981 bis 1990 das Amt des Präsidenten des DEHOGA Landesverbandes Braunschweig innehatte, bevor er mit Ausscheiden aus diesem Amt zum Träger der Goldenen Ehrennadel und Ehrenpräsidenten des DEHOGA Landesverbandes Braunschweig ernannt wurde. Schon sein Großvater wie auch sein Vater betätigten sich aktiv im Verbandsleben. So war es auch für Karl-Heinz Herbst selbstverständlich, sich zum Wohle der Berufskolleginnen und -kollegen mit großer Tatkraft ehrenamtlich zu engagieren. Mitte der 50er Jahre war der gebürtige Braunschweiger in verschiedenen gastronomischen Positionen in London tätig, bevor ihn anschließend das Calton-Hotel in Cannes unter seine Fittiche nahm. Seine erste selbstständige Betätigung wurde 1960 das Flughafen-Restaurant in Braunschweig, bis er 1970 den Zuschlag bei der Verpachtung des Gewandhauskellers durch die Stadt Braunschweig erhielt. Wir werden Karl-Heinz Herbst stets in dankbarer und guter Erinnerung behalten und ihm ein ehrendes Andenken bewahren.



Kulinarik Wanderpass

Jeder Hotelier kennt das: Der Gast checkt ein und möchte – sofern im Haus selbst kein Restaurant vorhanden ist – Informationen über die einzelnen Restaurantbetriebe in der Nähe erhalten.

Der Vorstand des DEHOGA Stadtverband Bad Harzburg hat dies in Angriff genommen und sich gefragt „Wie können wir die Gäste in unsere DEHOGA-Partnerbetriebe lotsen und dazu noch einen Anreiz für den Gast schaffen?“

So entstand die Idee des „Kulinarik Wanderpass“ ähnlich eines Wanderpasses, bei dem Stempel an unterschiedlichen Orten gesammelt werden und am Ende erhält der Gast eine Belohnung für seine Mühe.

Den kulinarischen Wanderpass erhält man beim Check-In, darin enthalten sind zahlreiche Partnerbetriebe des DEHOGA. Der Gast erhält somit eine Übersicht der teilneh-

menden Restaurants, kann mit dem QR-Code gleich einen Tisch reservieren und sich bereits vorab die Speisekarte ansehen. Bei einem Mindestverzehr und drei gesammelten Stempeln bekommt der Gast dann beim Check-Out eine regionale Köstlichkeit seines Beherbergungsbetriebes. Der DEHOGA Stadtverband Bad Harzburg hat sich für Marmelade und Honig von hiesigen Erzeugern entschieden.

Das Projekt läuft bereits und die Rückmeldungen sind mehr als positiv. ◀



Freudige Aussichten

Im Mai hat der Gastronomie-Partner-Kreis e.V. seine diesjährige Mitgliederversammlung im Hotel & Restaurant Schönau in Peine durchgeführt. Vorsitzender Jürgen Herrde konnte neben den erschienenen Mitgliedern auch den 1. Vorsitzenden des DEHOGA Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel, Bernd Weymann, vor Ort begrüßen. Weymann nutzte die Gelegenheit, um sich noch einmal für die tatkräftige Unterstützung des GPK

beim Landesverbandstag 2021 in Braunschweig zu bedanken.

Freudig berichtete Herrde, dass der Vorstand – nachdem im vergangenen Jahr aufgrund der andauernden Corona-Pandemie keine Veranstaltungen stattgefunden hatten – für dieses Jahr noch einiges auf der Agenda stehen hat. Neben der Durchführung verschiedener Seminare steht im Herbst eine Erlebnistour zur Brauerei Maisel's nach Bayreuth an.

Im Rahmen der turnusmäßigen Wahlen zum Vorstand wurden neben Herrde die Herren Sascha Schnelle in der Funktion als stelle-

vertretender Vorsitzender und Jewgeni Michel als Schatzmeister jeweils einstimmig von den Mitgliedern bestätigt. ◀



Der Gastronomie-Partner-Kreis stellte auf der Versammlung die Pläne für das aktuelle Jahr vor.

Fliegenvertreibung

Mit dem automatischen Zerstäuber der Firma RÜD Progestro GmbH & CO. KG wird ein großes und auch sehr lästiges Sommerproblem gelöst.

Ungeziefer wie Fliegen, Stechmücken, Wespen und Mosfliegen werden aus sämtlichen Räumen, beispielsweise Verkaufsläden von Bäckereien und Gasträumen, fern gehalten. Im 15-Minuten-Takt gibt der batteriebetriebene Spender den Duft einer afrikanischen Chrysanthem-Art (Pyrethrum = gelbliches Pulver, aus den zermahlenden Blütenköpfen einiger Wucherblumen-Arten, das zur Vertreibung von Insekten dient) ab.

Nach ca. 24 Stunden ist der Raum insektenfrei, selbst bei



geöffneten Fenstern und Türen und verhindert ein Wiederbefallen auf Grund des Abstoßeffektes, den das Pyrethrum ausübt. Das Spray ist geruchlos und völlig unschädlich gegen Menschen und Haustiere.

Ein Gerät deckt bis 80 m² ab. Der Spender ist aus plastischem, stoßfestem Material. Mit seinen Abmessungen von 12x9x20 cm ist er überall in einer Höhe von 1,80 m unauffällig anzubringen. Da das Produkt in den letzten Jahren so erfolgreich verkauft wurde, stellt die Firma RÜD Progestro den Zerstäuber gerne auch Ihnen 8 Tage kostenlos und unverbindlich zur Probe.

RÜD Progestro GmbH & Co. KG, Heilsbergstr. 29-31, 78247 Hilzingen, Tel. 077319249-60, www.rued.info, E-Mail: info@rue.info

Traditionsreiches Landgasthaus

mit dt. Küche im Kreis Gifhorn an fachlich qualifizierte Bewerber zu verpachten. Gaststube, 2 Gesellschaftsräume und Saal bis zu 180 Personen, 5 Fremdenzimmer, Betreiberwohnung (125 m²), Grundstücksgröße 4.050 m², brauereifrei, guter Ruf in der Umgebung, Pächterwechsel zum 01.08.2022

Anfragen/Infos per E-Mail: thoelkegbr@yahoo.de
Mobil: 0160 - 277 84 70

Konzern sucht bundesweit Unterkünfte in den Großräumen:

Barsinghausen 40 Mitarbeiter
Lübbenau 150 Mitarbeiter
Dortmund 100 Mitarbeiter
Möckmühl 130 Mitarbeiter
Heiligenstedt 150 Mitarbeiter
Heilbronn 50 Mitarbeiter

Hotels/Pensionen etc., Kauf oder Miete

Schanze-Immobilien
Tel. 0176-26 15 76 40 | schanze@schanze-immobilien.de

Dorf-gasthaus mit Fremdenzimmern und Wirtewohnung

im Vorharz (Landkreis Goslar), zu vermieten.
Tel. 05383/1089

Italienisches Restaurant zu vermieten – Erstbezug!

Mitten im Herzen von Ganderkesee (30.753 Einwohner) liegt dieses schöne Restaurant. Nach zweijähriger umfangreicher Sanierung und Umbaumaßnahmen wurde aus dem ehemaligen Bankgebäude eine Spitzengastronomie geschaffen.



Im vorderen Bereich befindet sich ein bereits vermietetes und sehr gut laufendes Eiscafé. Gleich im Anschluss befindet sich dieses schöne Restaurant direkt am Marktplatz. In hochwertigster Ausstattung, befinden sich 60 Plätze im Innenbereich + ca. 60 Plätze im zum Teil über-

dachten Außenbereich. Für dieses Restaurant liegen bereits alle Genehmigungen vor. Alle Geräte (Küche, Tresen, Zu-/Abluft, Klimaanlage, Fettabscheider, Kühlungen, etc.) sind angeschlossen und sofort funktionsfähig. Die Höhe der monatlichen Kaltmiete ist für den Vermieter zweitrangig.

Ausschlaggebend für die Vergabe des Restaurants ist es, dass der Gastronom und sein Küchenteam ausreichend Erfahrung in der hochwertigen italienischen Küche nachweisen können.

VVV-LOGEMANN

info@vvv-logemann.de • ☎ 04223/ 38 19 086



Springe - Hotel-Restaurant + Wohnungen im Zentrum

Bj. 1917, saniert 2010, vermietbare Fläche 547 m², 10 Gästezimmer (197 m²), 200 m² Gastrofläche, 150 m² Wohnung(en), 120 m² Nutzfläche (Keller), Doppelgarage, kl. Kosmetikstudio im EG, moderne Gas-Brennwerttherme, E-Ausweis beantragt.

ca. 347 m² 350 m² 10 Gästez. 1.350.000 € 5,95% nett.Wert



MT-IMMOBILIEN

Berckhausenstraße 5, 30625 Hannover

Frank-Oliver Störmer

Dipl.-Kfm. (FH)

Immobilienfachwirt (IHK)

0511 - 8 06 86 02

stoermer@makler-team.com • www.makler-team.com



TOP saniert – Bar/Restaurant mit Kamin in Bleckede

Frequentierte Innenstadtlage,
70 Plätze Innen, 40 Aussen,
Parkplätze, alles komplett neu!
Pacht auf Anfrage
kontakt@breite-strasse.com

Eine Gastronomie mit Geschichte wartet darauf ins 21. Jh. geführt zu werden

ca. 875 m² Nutzflächen, GST: ca. 2.700 m²; ca. 140 Sitzmöglichkeiten;
120 Plätze Biergarten, 10 Fremdenzimmer; problemlose Erweiterungsmöglichkeiten; in Vollausstattung mit freundlichem/qualifiziertem Personal; Lage: Grenze Nordhessen/NRW/NDS; Kaufpreis auf Anfrage VB - Das Immobilienzentrum Bovenden,
Robert Fisse; 0176-63124871 info@robertfisse.de

gastroimmo24.de

Immobilien für die Gastronomie und Hotellerie

Hier finden Sie die Angebote wie Verkäufe, Vermittlungen, Verpachtungen, Vermittlungen und Gelegenheiten aus unseren Fachzeitschriften für die Gastronomie und Hotellerie



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

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

Gut laufende Gaststätte mit deutscher Küche aus gesundheitlichen Gründen in Göttingen ab sofort zu vermieten.

350 qm, voll ausgestattet, Parkplätze und Einliegerwohnung vorhanden.

1.100,- Euro brutto/monatlich/kalt, Gasheizung.

Infos bei U. Kretschmar, Tel. 0151-53939996

uwe1609@googlemail.com. Ansichten unter Google Maps

Nordsee/Dänemark Fischrestaurant mit Kerzenboutique und einer separaten Ferienwohnung.

Wohnhaus mit Einlieger/Ferienwohnung mit eigenem Eingang. (Alles voll eingerichtet und mit allem nötigen ausgestattet, kann sofort Geld verdient werden!) Aus Altersgründen nach 17 Jahren als Paket auf VB zu verkaufen. Roher Umsatz. 95 % deutsche Urlauber. 8 Monate arbeiten und 4 Monate frei. 100 %ige Finanzierung und Hilfestellung bei den Behörden möglich.

Lage: Der Fischerort Hvide Sande mit seinen vielen Häfen liegt zwischen Nymindegab und Søndervig, direkt an der Nordsee und dem Ringkøbing Fjord, ca. 170 km entfernt von Flensburg. Hvide Sande ist ein Hotspot für Surfer/Kitesurfer und ein Paradies für Angler.

In der Saison sind bis zu 45.000 Gäste/Besucher pro Woche in der Region Hvide Sande. Das Restaurant mit der Ferienwohnung liegt direkt an einer Hauptstraße, gegenüber von einem Bäcker. Das Wohnhaus mit der zweiten Ferienwohnung liegt nur wenige Gehminuten entfernt in einer ruhigen Nebenstraße.

Beide Ferienwohnungen sind neu renoviert und voll eingerichtet. Mit uns gibt es in Hvide Sande nur fünf Restaurants. Unser Restaurant liegt direkt an der Hauptstraße. Es wird mit Fernwärme beheizt und hat außerdem einen Kamin. Der mediterran eingerichtete Innenbereich bietet bis zu 70 Sitzplätze und die Außenterrasse bis 18 Sitzplätze. Die Küche hat ca. 50 qm und ist voll ausgestattet mit Geräten wie Tellerwärmeschrank, Kombidämpfer, Propangasherd, Grill, Mikrowellen, mehrere Kühlschränke, Gefriertruhen, Geschirr, Gläser usw. sind ebenfalls komplett vorhanden. Ferner verfügt die Küche über ein begehrtes Kühlhaus. Außerhalb der Küche befindet sich ein begehrtes Gefrierhaus und ein Materiallager mit einer Größe von ca. 45 qm. Unter dem Gebäude befinden sich einige Kellerräume mit Waschkeller inkl. Waschmaschine.

Die gesamte Grundstücksgröße beläuft sich auf ca. 1200 qm. Die nebenan liegende Ferienwohnung hat die Größe von ca. 45 qm. Sie ist renoviert, neu eingerichtet und verfügt über eine Garage für ein Auto. Das Wohnhaus mit der zweiten Ferienwohnung befindet sich wenige Gehminuten vom Restaurant entfernt. Im Wohnhaus finden sich Wohnzimmer mit Kamin und Gartenzugang über eine Terrasse, Schlafzimmer, Kinder/Gästezimmer, Flur, Diele, Badezimmer.

Außerdem finden sich am Haus eine Garage und ein großes Carport für zwei PKW. Die nebenan liegende zweite Ferienwohnung hat eine Größe von ca. 50 qm. Sie besteht aus zwei Schlafzimmern, einem Esszimmer, einer Küche und einem Bad. Sie ist ebenfalls neu renoviert und neu eingerichtet. **Infos erhalten Sie von Irena Thalmann, Tel.-Nr. 0045 - 21 31 4703, irena.thalmann@yahoo.de**

Anzeigenannahme:

Telefon 04551/1450, Telefax 04551/2504

E-Mail: ni@vht.de

**WIR SUCHEN SIE FÜR UNSERE GASTRONOMIE!****WENN SIE**

- VIEL HERZ FÜR EIN AKTIVES UND MITGLIEDERFREUNDLICHES CLUBLEBEN
- IDEEN FÜR EINE ZUKUNFTSORIENTIERTE AUSRICHTUNG UND LUST ZUR MITGESTALTUNG
- UND ERFAHRUNG IN DER GASTRONOMIE HABEN,

DANN SIND SIE AB SOFORT BEI UNS HERZLICH WILLKOMMEN.

WIR BIETEN

- EINE VOLL AUSGESTATTETE KÜCHE
- INNENGAUSTRUM MIT CA. 100 PLÄTZEN
- EINE GROßZÜGIGE SONNENTERRASSE MIT BLICK AUF UNSERE SCHÖNE GOLFLANLAGE
- AUSREICHEND PARKPLÄTZE
- FAIRE PACTHEDINGUNGEN

MELDEN SIE SICH GERN UNTER 05366-1223 ODER PER MAIL AN INFO@GC-WOB.DE. WIR FREUEN UNS AUF SIE!

GC WOLFSBURG/BOLDECKER LAND E.V. – OSLOBER WEG 20 – 38556 BOKENS DORF



AUGUST

29.08. **Jahreshauptversammlung um**
14.30 Uhr **Alte Stadtwache Peine**
DEHOGA Kreisverband Peine

SEPTEMBER

05.09.- **Q-Online-Seminar**
26.09. 4 Module an 4 Terminen
à 3,5 Stunden

12.09. **Sommerfahrt – Ausflug**
DEHOGA Kreisverband Peine

22.09. **Vom Mitarbeiter zur Führungskraft**
Persönliche Kompetenz

25./26.09. **Herbstarbeitskreis Junger DEHOGA**
Rastede

OKTOBER

04.10. **Reklamationen souverän meistern**
Persönliche Kompetenz

OKTOBER

10.10.- **Q-Online-Seminar**
27.10. 4 Module an 4 Terminen à 3,5 Std.

10.10. **Gastorientierter Empfang**
Persönliche Kompetenz

11.10. **Workshop Video: Als Gastgeber in Szene setzen**, Marketing, Öffentlichkeitsarbeit & Web 2.0

31.10. **Interkulturelle Sozialkompetenz**, Persönliche Kompetenz

NOVEMBER

07.11. **101 Ideen zum Kosten sparen**
Kostenoptimierung

13.-15.11. **DEHOGA-Landesverbandstag**
in Aurich

21.11. **Jahreshauptversammlung**
DEHOGA Kreisverband Northeim

22.11. **Nachhaltigkeit in der Küche – dem Wettbewerb immer einen Schritt voraus**
Kostenoptimierung



■ DEHOGA Termine

■ **Termine des Jungen DEHOGA**
Anmeldung unter www.junger-dehoga.de

■ **Seminare der DEHOGA-Akademie**
Preis: 280 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/)

■ **Ausbildung zum QualitätsCoach**
Preis: Präsenzseminar 415 Euro, Online-
Seminar 357 Euro, zzgl. MwSt. Aktuelle
Infos und Anmeldung unter:
www.q-deutschland.de/q-seminar/

Wer, wenn nicht wir?

„...DENN WIR STEHEN FÜR TOP-AUSBILDUNG –
VON UNSEREN AZUBIS SELBST BESTÄTIGT“



So geht Azubi-Marketing heute.

Das neue Qualitätssiegel "TOP-Ausbildungsbetrieb"
mit dem Win-Win-Faktor!

Mit der Initiative schafft der DEHOGA erstmals eine bundesweit einheitliche
Zertifizierung für einen hohen Ausbildungsstandard. Lassen Ihren Betrieb
zertifizieren und heben Sie sich mit dem Qualitätssiegel als attraktiver
Ausbildungsbetrieb hervor.

www.topausbildung.de/mitmachen

*Machen Sie mit!
Eine TOP-Ausbildung ist
ein Gewinn für alle!*

Haben Sie Fragen zum neuen Qualitätssiegel?
Rufen Sie uns gerne an unter **030. 318048 - 25** oder
senden Sie uns eine E-Mail an [info@topausbildung.de!](mailto:info@topausbildung.de)

Eine Initiative des
 **DEHOGA**