

DEHOGA

MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 4 · September 2022

LANDTAGSWAHL AM 9. OKTOBER

Wählen gehen!
Du bestimmst,
wer hier regiert!

NIEDERSÄCHSISCHER LANDTAG

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 Sie Ihren Betrieb zertifizieren und heben Sie sich mit dem Qualitätssiegel als attraktiver Ausbildungsbetrieb hervor.

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

www.topausbildung.de/mitmachen



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!

Eine Initiative des
DEHOGA



» Und täglich grüßt das Murmeltier «

Eine verheerende Krise jagt die nächste. Hatten wir zu Beginn des Jahres 2022 noch darauf gehofft, unsere krisengeplagte Branche könnte sich von dem Corona-Fluch befreien, folgte die nächste Krise auf dem Fuße. Um keinen Zweifel aufkommen zu lassen, der Krieg, der sich in der Ukraine abspielt, ist schrecklich. Unser Mitgefühl ist bei den Ukrainerinnen und Ukrainern. Auch wir im Gastgewerbe helfen und öffnen unsere Betriebe. Wirtschaftlich sind die Folgen dieses Krieges auch für unsere Branche massiv. Wir sind mit massivsten Kostensteigerungen insbesondere für Energie, aber auch für Ware und Personal konfrontiert, wie wir sie seit Jahrzehnten nicht gekannt haben.

In seinen Auswirkungen droht die aktuelle Situation die Coronakrise noch zu übertreffen. Der Unterschied ist aber, dass es in der aktuellen Krise keine Unterstützung des Staates geben wird. Unsere angeschlagenen Betriebe, die schon coronabedingt ihre Rücklagen aufgebraucht haben, stehen nun allein da.

Dazu kommt die Ankündigung der Bundesregierung, im überarbeiteten Infektionsschutzgesetz, erneut mit der Maskenpflicht und dem Recht der Bundesländer unter bestimmten Voraussetzungen weiterführende Beschränkungen vorzunehmen, zu hantieren.

Auch wenn es die Zusicherung der Politik gibt, keine neuen Lockdowns zu verfügen, geschlossene Veranstaltungen mit beschränkter Teilnehmerzahl und der Pflicht Maske zu tragen, würden die selbe Konsequenz haben.

Aus meiner höchst persönlichen Sicht wird es Zeit, zumindest für weite Bereiche des öffentlichen Lebens, im Bereich Freizeit und Arbeit den Bürgerinnen und Bürgern die Verantwortung für ihre und die Gesundheit ihrer Mitmenschen zurück zu übertragen.

Die angekündigten Regierungsmaßnahmen sollten in der Schublade bleiben und erst herausgeholt werden, wenn die Situation ausgewoglos wird.

Die Sommer-Corona-Welle mit ihren massiven Inzidenzanstiegen ist von vielen unbemerkt über uns hinweggegangen.

Ich bin der großen Hoffnung, ja fast der Überzeugung, dass wir so auch durch den Herbst und Winter kommen werden.

Ein wirtschaftlicher Einbruch, wie wir ihn im Jahreswechsel 2021/2022 erlebt haben, wird das Gastgewerbe in Niedersachsen nicht erneut verkraften.

Ihr
Detlef Schröder

Präsident DEHOGA Niedersachsen

Inhaltsverzeichnis

Landtagswahl	4	ENERGIE	BEZIRKSVERBÄNDE	Märkte / Produkte /	
IdeenExpo	6	Fördermaßnahmen	14	Stade	23
Ausbildung	7	Zukunftsräume	15	Lüneburg	25
Kurzzeitvermietungen	9	Freisprechungen	16	Hannover	28
Fachbeitrag	10			Braunschweig	30
Palux / HGK	12	RECHT UND RAT	22	Hildesheim	32
Hotelsterne	13			Osnabrück	35
				Immobilien	38
				Branchentermine	
				auf der Rückseite!	

Landtagswahl in Niedersachsen

WISSENSWERTES

Spätestens alle fünf Jahre wählt Niedersachsen die mindestens 135 Abgeordneten des Niedersächsischen Landtages neu.

Die nächsten Landtagswahlen finden am Sonntag, den 9. Oktober 2022 statt. Mehr als sechs Millionen Menschen sind zur Stimmabgabe aufgerufen.

Bei den Landtagswahlen in 2017 konnte sich die SPD als stärkste Partei gefolgt von der CDU durchsetzen. Auf den Plätzen 3-5 folgten Bündnis 90/DIE GRÜNEN, die FDP und die AfD.

Die Wahlberechtigten können im Wahlvorgang eine Erststimme abgeben, mit der die jeweiligen Kandidaten in den 87 Wahlkreisen Niedersachsens direkt gewählt werden, soweit die meisten Stimmen im Wahlkreis auf sie entfallen sind. D. h., dass 87 Abgeordnete direkt von den Wählern bestimmt werden.



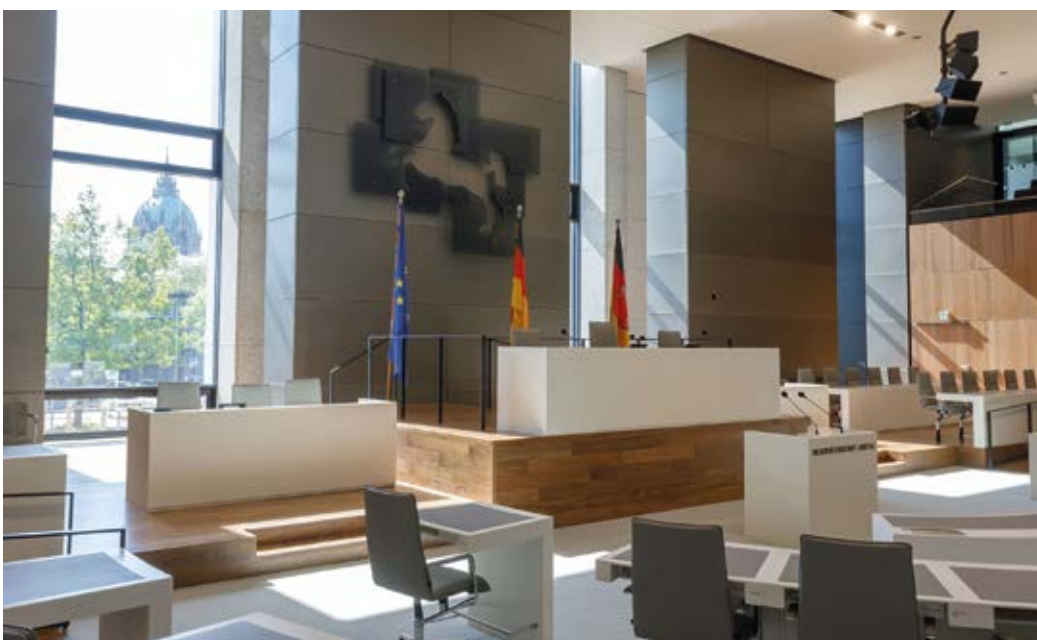
Die verbleibenden 48 Sitze werden über die von den Wahlberechtigten abzugebende Zweitstimme gewählt. Mit dieser Zweitstimme wählen die Wahlberechtigten eine Partei, genauer gesagt die Landesliste dieser Partei. Die Anzahl der auf eine Partei entfallenden Zweitstimmen entscheidet darüber, wie viele der Kandidaten der Partei in den Landtag einziehen.

Erhält eine Partei mehr Direktmandate, als ihr nach dem Zweitstimmenergebnis zustehen, entstehen sogenannte Überhangmandate. Damit die relative Stimmgewichtung unter den im Landtag vertretenen Parteien, die über die Zweitstimmen ermittelt wird, erhalten bleibt, kann der Anspruch auf Ausgleichsmandate entstehen.

Nur solche Parteien ziehen in den Niedersächsischen Landtag ein, die mehr als 5 % der abgegebenen Zweitstimmen erhalten haben, es sei denn, dass einer der Kandidaten solcher Parteien, die unter 5 % bleiben, ein Direktmandat erhält.

Der DEHOGA Niedersachsen wünscht Ihnen für Ihre Wahl eine gute Hand und erinnert daran, dass wir die wesentlichen, uns bewegenden Branchenthemen in Form eines Wahlchecks für Sie zusammengestellt haben.

Der DEHOGA Niedersachsen hat die Parteien Bündnis 90/DIE GRÜNEN, CDU, FDP und SPD angeschrieben und um ihr Statement zu den Wahlprüfsteinen des Gastgewerbes gegeben. Nachfolgend lesen Sie die Antworten von CDU, FDP und SPD. Von Bündnis 90/DIE GRÜNEN lag leider trotz Erinnerung bis zum Redaktionsschluss keine Antwort vor. ◀



Antworten der Parteien zum Wahlcheck 2022 des DEHOGA Niedersachsen

BÜNDNIS 90 / DIE GRÜNEN

Leider ist trotz Erinnerung bis zum Redaktionsschluss kein Statement eingegangen.

CDU

Der Tourismus ist für uns in Niedersachsen ein wichtiger Wirtschaftsfaktor und eine Schlüsselbranche: Die Wettbewerbspositionierung des Reiselandes Niedersachsen werden wir festigen und weiter verbessern. Hotellerie und Gastronomie nehmen dabei eine wichtige Position ein. Dabei prägen sie das Bild unseres Landes und tragen entscheidend zur Attraktivität unserer Städte und Gemeinden bei. Wir werden uns deshalb dafür einsetzen, die in der Coronazeit eingeführte abgesenkte Mehrwertsteuer für das Gastgewerbe zu verstetigen und somit auf Dauer beizubehalten.

Die massiven Preissteigerungen stellen für die Privathaushalte und die Wirtschaft – und somit auch für die Hotellerie und das Gastgewerbe – eine enorme Belastung dar. Die Politik der Bundesregierung droht dahin zu führen, dass Energiekosten zur neuen sozialen Frage werden. Unser Ziel ist eine verlässliche, sichere, diversifizierte und bezahlbare Energieversorgung für die Menschen und Betriebe in Niedersachsen. Unser Land bringt dafür alle notwendigen Voraussetzungen mit.

Die Corona-Pandemie hat die Menschen in Niedersachsen nachhaltig geprägt und belastet, besonders unser Gastgewerbe und unsere Hotellerie. Viele Betriebe mussten ihre Personaldecke reduzieren oder ihr Gewerbe für eine bestimmte Zeit schließen. Nun, nach Wiedereröffnung, fehlt in vielen Bereichen das Personal, um einen geeigneten Service anbieten zu können. Aus diesem Grund werden wir uns dafür einsetzen, dass das Hotel- und Gaststättengewerbe seinen Arbeitskräftebedarf auch von außerhalb der EU decken kann.

Gemeinsam mit den Menschen in Niedersachsen wollen wir unser Land nach vorne bringen. Deshalb haben wir zunächst in einem ebenso intensiven wie interaktiven Prozess, Ideen mit unseren Mitgliedern, mit Verbänden und den Bürgerinnen und Bürgern in Niedersachsen ausgetauscht. Dafür sind wir sehr dankbar. Am 9. Juli 2022 auf dem Landesparteitag in Lingen haben wir unser Regierungsprogramm abschließend beraten und beschlossen. Nun freuen wir uns, dass wir allen Niedersächsinen und Niedersachsen mit unserem Programm ein zukunftsgerichtetes und innovatives Angebot für die kommenden fünf Jahre machen können. Alles Gute für Sie und bleiben Sie gesund!

FDP

Niedersachsen ist ein attraktives und vielfältig aufgestelltes Reiseziel. Unser Bundesland bietet, von der Nordsee, über die Lüneburger Heide bis in den Harz eine einzigartige Kombination von reizvollen Landschaften und touristischen Höhepunkten. Neben dem Städte- und Kulturtourismus können bei uns auch vielfältige Freizeitaktivitäten wie Wandern,

Radfahren, zu Pferd oder auf dem Wasser ausgeübt werden.

Niedersachsen ist Tourismusland! Damit dies so bleibt und in Zukunft noch besser wird, werden wir uns für zahlreiche Erleichterungen und Förderungen für das Hotel- und Gastgewerbe einsetzen.

Der Tourismus wird bei uns wirtschaftspolitisch in den Mittelpunkt gerückt, denn er trägt zur Wirtschafts- und Standortpolitik und zur Lebensqualität in Niedersachsen bei. Konkret werden wir uns für die Fortführung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes für Speisen, für eine Flexibilisierung des Arbeitszeitgesetzes und eine erleichterte qualifizierte Einwanderung zur Abdeckung des Fachkräftebedarfs einsetzen. In der kommenden Legislaturperiode wollen wir uns zudem für die Beibehaltung der einzelbetrieblichen Förderung im Hotel- und Gaststättengewerbe und die Stärkung touristischer Infrastrukturen engagieren. Damit auch das Hotel- und Gaststättengewerbe eine betriebswirtschaftlich gesunde Basis behält, müssen wir uns um die verlässliche Verfügbarkeit und Bezahlbarkeit von Energie kümmern. Hier gilt es in erster Linie Denkverbote aufzuheben und die Energiewende realistisch, bezahlbar und versorgungssicher zu gestalten.

SPD

Der Tourismus bietet in Niedersachsen rund 290.000 Menschen Arbeitsplätze und ist ein wichtiger Wirtschaftsfaktor in unserem Land. Er leistet einen erheblichen Beitrag zur regionalen Wertschöpfung, sorgt für Lebensqualität und trägt maßgeblich zum Erhalt von Infrastruktur im ländlichen Raum bei. Gastronomie und das Hotelgewerbe tragen entscheidend zur Attraktivität unserer Innenstädte bei und halten sie lebendig.

Wir blicken auf den Tourismus in Niedersachsen als eine unserer Leitökonomien, in der wir die Zukunft sehen. So ist gerade während der Corona-Pandemie Urlaub in Deutschland wieder beliebter geworden. Und auch der Klimawandel führt zu einem Umdenken bei den Menschen. Diesen Trend werden wir nutzen und gemeinsam mit Verbänden und Kommunen Niedersachsen als wachsende Tourismusregion weiter fördern und ausbauen. Dazu setzen wir auch auf Innovationen, die die Digitalisierung für diese Branche verspricht – wie beispielsweise die Einführung des elektronischen Meldescheins bei touristischen Übernachtungen.

Trotzdem ist die Lage angespannt. Übergreifend von Hotellerie bis zur Gastronomie sind die Nachwirkungen der Corona-Krise spürbar. Mit dem Abbau bürokratischer Hürden wollen wir mehr Fachkräfte aus dem Ausland von einem Job in unserer Tourismusbranche bis hin zur Gastronomie überzeugen.

Jedoch stehen durch die steigenden Energiepreise jetzt erneut viele Betriebe und deren Angestellte vor großen Herausforderungen. Wir werden uns dafür einsetzen, dass diese Branche, die in den letzten Jahren schon große Einbußen erlitten hat, nicht wiederholt zurückfällt. ◀

IdeenExpo 2022: DEHOGA wirbt für Ausbildung

Mit knapp 7.200 Mitmachenden konnte das Standteam über 1.000 Besucher mehr auf der IdeenExpo auf unsere Berufe im Gastgewerbe aufmerksam machen, als in 2019. Auch aus diesem Grund war der Auftritt des DEHOGA Niedersachsen wieder ein voller Erfolg.

Das Konzept: Jung, frisch, auf Augenhöhe – alle neu geordneten Berufe werden vorgestellt. Die Grundidee: Ein Mitmachangebot für Schüler*innen von Azubis. Spaß und Mitmachen steht im Vordergrund.

Vom 2. bis 10. Juli hieß es auf dem hannoverschen Messegelände wieder „Mach doch einfach“ und die IdeenExpo öffnete zum 8. Mal ihre Tore. Der DEHOGA Niedersachsen nahm diese Aufforderung zum zweiten Mal an und erweiterte sein Mitmachkonzept für alle Interessierten. So konnte man 7 Aktionen am Stand CZ-05 in Halle 9 absolvieren:

- Beim Kräuter-Quiz sollten 10 verschiedene Gewächse erkannt werden. Riechen, schmecken, fühlen und ggf. raten war ausdrücklich erwünscht. Um die Kräuter erlebbar zu machen, stand ein kleines „Kräuterbeet“ zur Verfügung.
- Auf dem von COCO-MAT bereitgestellten Bett konnte man lernen, wie Kopfkissen fachgerecht bezogen werden. Manchmal wurden auch Kopfkissen um die Wette bezogen. Zusätzlich diente das Bett als Hintergrund für die von foboxy bereit-

stellte Fotobox. So entstanden alleine über 1.600 chillige bis kreative Fotos.

- Bewährt hatte sich 2019 das Shaken von Cocktails, die Zubereitung von Smoothies sowie das Herstellen von konventionellem Vanilleeis in der Eismaschine und zuckerfreiem Erdbeereis im Mixer.

Mit zahlreichen Workshops, Gesprächen und Vorführungen vergingen die neun Messetage wie im Flug.

Rund 210 konkrete und persönliche Beratungen rund um die Ausbildung im Gastgewerbe konnte das kernige Azubi-Team neben den 40 schulseitig gebuchten Workshops durchführen. Um diese ist ein wahrer Wettbewerb entstanden. Wer spricht mit den meisten Schüler*innen.

Wie viele Durchläufe mit Eis, Smoothies und Co insgesamt durchgeführt wurden, war nicht zählbar. Denn unsere Azubis im Gastgewerbe zeichnen sich durch den Dienstleistungsgedanken aus. Somit starteten sie häufig einen Workshop, außerhalb der halbstündlich angelegenen Zeiten.

Insgesamt haben 39 Azubis aus 26 Betrieben das Standleben auf der IdeenExpo unterstützt sowie 8 Ausbilder. Obgleich es einige kurzfristige Absagen gab, wurden alle Angebote an den 9 Messetagen gewährleistet.

IdeenExpo seitig wurden unsere Angebote täglich im Tagesprogramm als Tagestipp aufgeführt – in insgesamt 57.000 Programmheften, 2019 waren wir in 32.500 vertreten.

Zusätzlich konnte Nicole Rösler die Ausbildung bei Bühnenauftritten präsentieren:

- Zweimal mit dem Format DEHOGA Quiz (1-2oder3 trifft Wer wird Millionär) auf Bühne 7. Etwa 30 mitmachende Kinder und Jugendliche finden die richtigen Antworten auf 7 gastgewerbliche Fragen. Das Gewinnerteam erhält Preise.
- Zweimal auf der Karriere Bühne neben dem DEHOGA Stand fand das Format „Reim doch einfach“ statt. Hier wurde Nicole Rösler zu den gastgewerblichen Berufen interviewt. Währenddessen entstanden Poetry Slams über das Gesagte, die jeweils zum Abschluss vorgetragen wurden.

Aus diesem Auftritt entsteht ein Video für YouTube sowie ein zweites mit einem Zusammenschnitt des Standlebens.

„Es hat mir großen Spaß gemacht und ist noch toller, als ich es mir vorgestellt habe“, resümiert Paulina Olszewska, Auszubildende im Restaurant Lindenhof in Hoya.

Diese und vor allem Rückmeldungen von Azubis zu ihrer Ausbildung wurden schriftlich und bildlich eingefangen. Hieraus entsteht gerade eine Social Media Kampagne, um auf die Vorteile unserer Ausbildung aus Azubi-Sicht aufmerksam zu machen. ◀



Noch vielfältiger und hochwertiger:

AM 1. AUGUST SIND DIE NEUEN AUSBILDUNGEN GESTARTET

Am 1. August sind die neuen Ausbildungsordnungen für die nunmehr sieben gastgewerblichen Ausbildungsberufe in Kraft getreten. Für alle neuen Ausbildungsverträge gelten damit die modernisierten und neu strukturierten Rahmenpläne. Innovationen, Trends und veränderte Gästebedürfnisse sind dadurch fester Bestandteil der Ausbildungsrealität in der Branche. Einen starken Schub gibt es für Digitalisierung und Nachhaltigkeit in der Ausbildung für die zukünftigen Profi-Gastgeber.

Neue Inhalte, neue Namen und ein neuer Beruf

Alle Ausbildungsinhalte standen auf dem Prüfstand der Branchenexperten und wurden an die veränderten Anforderungen angepasst. Berufsprofile wurden geschärft und attraktiver gestaltet, alle Ausbildungsinhalte auf den neuesten Stand gebracht. Teilweise haben Berufe auch eine neue Ausrichtung und neue Namen bekommen. So gibt es jetzt Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sowie Kaufleute für Hotelmanagement. Ganz neu ist die zweijährige Ausbildung zur Fachkraft Küche. Insgesamt wird mehr Wert auf Digitales, Verbraucherschutz, Nachhaltigkeit, Ernährungstrends und Teamwork gelegt. Neu ausgerichtet wurde auch das Prüfungssystem. Wer einen zweijährigen Beruf lernt, bekommt Zeit und Prüfungsleistungen angerechnet, wenn er danach im dreijährigen Beruf weitermacht. So erhalten auch lernschwächere Jugendliche noch bessere Chancen zum Durchstarten und Aufsteigen.

DEHOGA-Infoportal zur Ausbildungsreform

Alles Wissenswerte zu den neuen Ausbildungen finden Ausbildungsbetriebe wie interessierte Nachwuchskräfte unter www.dehoga-ausbildung.de. Die Website informiert zudem über Voraussetzungen, Weiterbildungsmöglichkeiten und Aufstiegschancen in der Branche der Gastlichkeit.

Zum Ausbildungsstart: Online-Fragestunde für Ausbildungsbetriebe

In zahlreichen Veranstaltungen wurden – digital und in Präsenz – in den letzten Monaten Tausende Ausbilder über die neuen Ausbildungen ausführlich informiert. Pünktlich zum Start gab es ein weiteres Angebot des DEHOGA: Online-Fragestunden für alle Ausbildungsbetriebe. Denn manche Fragestellungen ergeben sich erst in der täglichen Praxis. Die Macher der neuen Berufe – allesamt erfahrene Praktiker aus Betrieben oder IHKn – stehen Unternehmen und Ausbildern Rede und Antwort und geben Tipps für die Umsetzung. Die Teilnahme an den Fragestunden war kostenfrei.

Termine und Hinweise zur Anmeldung unter www.dehoga-ausbildung.de

Gute Ausbildung wichtiger denn je

„Wir freuen uns sehr über die positive Resonanz der Ausbildungsbetriebe, aber auch der Schulen und Berufsberater auf unsere neu ausgerichteten Ausbildungsgänge. Das Gastgewerbe ist eine der abwechslungsreichsten, dyna-

mischsten und chancenreichsten Branchen. Versierte und motivierte Fachkräfte werden gebraucht. Mehr denn je ist es wichtig, in die Qualität der Ausbildung zu investieren“, betont Zöllick.

Offensive für die duale Ausbildung starten

Dabei erwartet Zöllick die Unterstützung durch die Politik. Angesichts der Entwicklung des Ausbildungsmarkts zu einem Bewerbermarkt müsse jetzt alles dafür getan werden, die Betriebe in ihrem Engagement zu unterstützen. „Das Gastgewerbe hat viel getan, um sich für den Nachwuchs attraktiver zu machen. So wurden Ausbildungsvergütungen deutlich erhöht.

Unter www.topausbildung.de finden Jugendliche und Eltern Betriebe, die durch eine Zertifizierung bewiesen haben, dass sie besonders gut und engagiert ausbilden. Längst überfällig ist eine echte Offensive für die duale Ausbildung durch Aufwertung und Ausweitung der beruflichen

Ausbildung und Investitionen in die Bildungseinrichtungen“, sagt Zöllick und macht zugleich Mut: „Wir sind uns sicher, dass unsere Branche wieder wachsen wird und wir Arbeits- und Ausbildungsplätze mit Zukunft anbieten können. Voraussetzung sind verlässliche Perspektiven für Betriebe wie Mitarbeiter und Auszubildende.“ ◀

EINE BRANCHE VOLLER CHANCEN

Das sind die sieben neuen gastgewerblichen Berufe:

- Hotelfachmann/Hotelfachfrau
- Kaufmann/Kauffrau für Hotelmanagement
- Fachkraft für Gastronomie (zweijährig – mit den Schwerpunkten Restaurantservice oder Systemgastronomie)
- Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie
- Koch/Köchin
- Fachkraft Küche (zweijährig)



Ausbildung macht VIELfalt!

DAS NEUE FÖRDERPROGRAMM FÜR AUSZUBILDENDE MIT MIGRATIONSGESCHICHTE

In Kooperation mit dem DEHOGA Bundesverband und mit Unterstützung von Coca-Cola Europacific Partners präsentiert die Deutschlandstiftung Integration (DSI) ihr neues Mentoringprogramm Ausbildung macht VIELfalt! für Auszubildende mit Migrationsgeschichte in Gastronomie und Hotellerie.

Mit 41.500 Auszubildenden ist die Hotel- und Gastronomiebranche eine der größten Ausbildungsbranchen in Deutschland. Junge Menschen mit Migrationsbiografie stellen dabei einen wichtigen Anteil von Auszubildenden und tragen wesentlich zur Vielfalt und Gastfreundschaft bei, für die die Branche steht. Gleichmaßen bieten Hotellerie und Gastronomie vielseitige Karrieremöglichkeiten und Entwicklungschancen. Dort anzusetzen und Auszubildende mit Migrationsgeschich-

ten in ihrem Berufsfeld ideell zu fördern, steht hinter Ausbildung macht VIELfalt!.

In dem Förderprogramm bekommen die ausgewählten Mentees strukturierte Einblicke in den Berufsalltag der Mentor:innen, die in wichtigen Positionen des Gastgewerbes arbeiten. Komplementär zur Ausbildung bietet Ausbildung macht VIELfalt! den Teilnehmenden ein umfangreiches Angebot aus Veranstaltungen, Austausch und Workshops, das sie dabei unterstützt, sich beruflich zu vernetzen und persönlich weiterzuentwickeln.

„Die DSI blickt bereits auf mehr als ein Jahrzehnt Erfahrung bei der Förderung von jungen Menschen mit Migrationsbiografien zurück und freut sich, zusammen mit Coca-Cola und unserem neuen Partner, dem DEHOGA Bun-

desverband, ein Förderprogramm zu starten, das die Diversität in der gastgewerblichen Ausbildung erhöht“, so Geschäftsführer der Deutschlandstiftung Integration Mikolaj Ciechanowicz. Und auch Axel Bachmann, Geschäftsleiter Nachhaltigkeit bei Coca-Cola Europacific Partners Deutschland verspricht sich viel von dem neuen Programm: „Vielfalt stärkt die Gesellschaft. Und gerade eine Branche, die der Gastfreundschaft gewidmet ist, kann hier Zeichen setzen. Deshalb haben wir von Coca-Cola mit unseren Partnern im Gastgewerbe und der Deutschlandstiftung Integration diese Initiative gestartet.“ Das Engagement des DEHOGA erklärt Sandra Warden, Arbeitsmarktexpertin und Geschäftsführerin im DEHOGA Bundesverband: „Vielfalt ist die Stärke des Gastgewerbes – das gilt mit Blick auf unsere Konzepte und kulinarischen Angebote genauso wie für unsere Beschäftigten und Auszubildenden. Wir leben Integration und freuen uns, dieses Potenzial zusammen mit der DSI und Coca-Cola weiter zu fördern.“

Ziel des Programms ist es, Eigeninitiative, Selbstvertrauen sowie die berufliche Vernetzung der Zielgruppe zu erhöhen. Ausbildung macht VIELfalt! ermöglicht es den Teilnehmenden, sich sowohl persönlich als auch beruflich weiterzuentwickeln. Interessierte können sich zwischen dem 1. September und dem 30. November 2022 für das Programm bewerben. Weitere Informationen finden Sie auf der Projektseite:

<https://www.deutschlandstiftung.net/projekte/default-title/ausbildung-macht-vielfalt>

Um zu zeigen, welche Potenziale es für Menschen mit Migrationsbiografien in der Gastronomie und Hotellerie gibt, hat die Deutschlandstiftung Integration (DSI) in Kooperation mit dem DEHOGA Bundesverband und CCEP einen Film produziert, der Ausbildung und Karriere in der Branche bewirbt. Das Video wurde von den „Datteltälern“ konzipiert und umgesetzt, einer Gruppe junger Medienschafter mit Migrationsgeschichten, die den Dialog zwischen migrantischen und nicht-migrantischen Communities auf humorvolle Weise fördert. Es soll die Idee des Programms sichtbar und öffentlich machen.

Das Video finden Sie hier:

<https://www.youtube.com/watch?v=MprCOGy2kmo> ◀



REGULIERUNG VON KURZZEITVERMIETUNGEN IN DER EU

HOTREC stellt neues Positionspapier vor

HOTREC, der Dachverband des europäischen Hotel- und Gaststättengewerbes, hat ein neues Positionspapier zu Kurzzeitvermietungen (Short-Term Rentals, STRs) veröffentlicht, das einen Blick auf die Entwicklung der Regulierungsdebatte wirft und klare Empfehlungen gibt, wie eine künftige EU-Verordnung wirksame Regeln und Maßnahmen zur Förderung gleicher und nachhaltiger Wettbewerbsbedingungen in der Branche festlegen kann.

HOTREC befasste sich erstmals 2014 in einem Positionspapier mit dem Thema Kurzzeitvermietung, das damals als „shadow economy“ bezeichnet wurde. Heute – acht Jahre später – befindet sich das Tourismus- und Gastgewerbe an einem kritischen Punkt bei der Entwicklung eines geeigneten Rechtsrahmens für Kurzzeitvermietung.

Bereits damals wies HOTREC auf mehrere Risiken hin, die mit dem exponentiellen Wachstum der Kurzzeitvermietungen verbunden sind: unlauterer Wettbewerb, Gefährdung der Verbraucher durch Sicherheitsrisiken, nicht gemeldete Steuereinnahmen und vor allem der zunehmende Druck der Anwohner auf den Zugang zu bezahlbarem Wohnraum. Diese Risiken sind heute aktueller denn je. Deshalb muss die Schaffung gleicher Wettbewerbsbedingungen im Beherbergungsbereich Priorität haben, denn nur so können Verbraucher, Anwohner, lokale Gemeinschaften – und das gesamte touristische Ökosystem der EU – geschützt und gefördert werden.

„Es ist ein sehr vielversprechender Schritt für den europäischen Tourismus und das Gastgewerbe, eine EU-Verordnung zu erlassen, die gemeinsame Lösungen für die Herausforderungen im Zusammenhang mit Kurzzeitvermietungen bieten wird. Die Regelung dieses Bereichs im Einklang mit den Bedürfnissen von Vermietern, Gästen, Destinationen und Einwohnern ist der erste Schritt zur Sicherung eines fairen, transparenten, wettbewerbsfähigen und nachhaltigen Tourismus.“, sagte Marie Audren, Generaldirektorin von HOTREC.

„Das Positionspapier von HOTREC enthält klare Empfehlungen, wie eine künftige EU-Verordnung wirksame Regeln und Maßnahmen festlegen kann, um die Schaffung gleicher Wettbewerbsbedingungen in der Branche sicherzustellen“, fügt Ramón Estalella, Vorsitzender der HOTREC-Arbeitsgruppe Kurzzeitvermietung hinzu.

„Die Initiative der Europäischen Kommission ist sehr zu begrüßen und wird voll von uns unterstützt, da eine europäische Regelung dazu beitragen kann, im Markt für Kurzzeitvermietungen Transparenz zu schaffen und einen funktionierenden Binnenmarkt sowie ein level playing field herzustellen.“ kommentiert Tobias Warnecke, Geschäftsführer des Hotelverbands Deutschland (IHA).



Das HOTREC-Positionspapier zur Kurzzeitvermietungen, das mit Unterstützung von TOPOSOPHY erstellt wurde, ist als Langversion unter <https://kurzelinks.de/xj5l> und als Kurzversion unter <https://kurzelinks.de/s63a> verfügbar. ◀



PORZELLAN MAASS
Gastronomie Equipment

Ihr Großhandel für

- Porzellan
- Bestecke
- Gläser
- Buffetartikel
- Küchenbedarf
- und noch viel mehr

Duisburger Str.11, 28199 Bremen, Tel. 0421 - 53 65 20
www.porzellan-maass.de verkauf@porzellan-maass.de

ZEITENWENDE

GASTBEITRAG VON BETRIEBSBERATER RAINER BENK TEIL 2

In Ausgabe 2/2022 haben Sie den ersten Teil des Fachbeitrags von Betriebsberater Rainer Benk gelesen. Steigen Sie jetzt wieder in den Fachbeitrag ein und lesen Sie mehr zu den Themen BWA, Preisgestaltung, Logis, Faire Löhne.

BWA

Checken Sie als erstes Ihre Jahresbilanz, Ihre monatlichen Auswertungen (SuSa & BWA). Wie sieht Ihre Belegungsvorausschau aus (Zimmerbelegung, Veranstaltungen)? Muss bei Umsätzen und Kosten nachjustiert werden, wie hoch ist das Betriebsergebnis? Der DEHOGA Niedersachsen steht mit seinem gesamten Team bereit, Sie aktiv bei diesen immens wichtigen Fragen zu unterstützen!

PREISGESTALTUNG

Viele Hotels und Restaurants, insbesondere Kollegen von kleineren und mittleren Betrieben legen Ihre Preise eher aus dem Bauch heraus fest. Wie stellt sich das Preisgefüge in der Region dar, welchen Preis hat mein direkter Mitbewerber, kann ich ihn vielleicht unterbieten? Im worst case werden die Verkaufspreise trotz Preiserhöhungen im Einkauf nicht angepasst, und der Ertrag sinkt permanent.

Den richtigen, kostendeckenden Preis kalkulieren immer noch zu wenig Kollegen. Und dabei ist eine Kalkulation, konzentriert

man sich im ersten Schritt nur auf die umsatzstärksten Angebote und Gerichte, schnell erledigt.

Zur Durchsetzung eines angemessenen Preises ist es von maßgeblicher Bedeutung, dass sich die gastronomische Branche ihres hohen sozialen Stellenwertes innerhalb der Gesellschaft bewußt ist. Oder anders ausgedrückt: Die Gastronomie tut der Seele gut

Ein angemessener Preis muss unsere hohe fachliche Kompetenz und Dienstleistungsbereitschaft widerspiegeln. Da wünsche ich mir deutlich mehr Mut und Zusammenhalt innerhalb unseres Berufsstandes.

Die bislang noch oft anzutreffende Realität, dass Preise, auf der nach unten offenen Richterskala, wie auf einem Basar gehandelt werden, schaden dem Image und der Überlebensfähigkeit der gesamten Branche. Ein angemessenes Preisgefüge kann aber nur erreicht werden, wenn alle an einem Strang ziehen! Leider gibt es immer den einen Kollegen, der glaubt, er müsse ein paar Prozentpunkte unter den Mitbewerbern liegen, um das Geschäft an sich zu ziehen und daraus einen vermeintlichen Vorteil erzielen. Er schadet damit aber nur nachhaltig der gesamten Branche und langfristig auch sich selbst. Die Geiz ist geil Mentalität sollte nun endlich hinter uns liegen.

LOGIS

Während der Pandemie brachen in der Hotellerie die Auslastungszahlen dramatisch ein. Bis zum heutigen Tag spüren wir die Folgen, die erst nach und nach behoben werden können. Geschäftsreisende wichen verstärkt auf Homeoffice und Online-Konferenzen aus. Tagungen, Kongresse fielen aus, bei privaten Buchungen wurde der Zugang auch durch unterschiedliche Handhabungen der Bundesländer erschwert.

Es gilt nun die Belegungszahlen wieder zu heben. Das Ziel kann allerdings nicht sein, jede Zimmeranfrage zum jedweden Preis anzunehmen (so ist übrigens die Preisfestsetzung von Yield-Management auch nicht gemeint). Das allgemeine Streben nach einer maximalen Auslastung in Verbindung mit regional häufig anzutreffenden Überkapazitäten führt zu einem teilweise ruinösen Wettbewerb, der bei gleichzeitig hohen Provisionszahlungen an Online Portale, kaum zu angemessenen Zimmererlösen führt.

Wie bei der F&B Kalkulation sind auch im Logisbereich die Kosten je Übernachtung möglichst konkret zu ermitteln. Dieser errechnete Wert stellt grundsätzlich die Untergrenze bei Preisverhandlungen dar. Über Online-Buchungssysteme können, neben dem lokalen Markt, zusätzliche Umsätze erwirtschaftet werden.



Eine Möglichkeit, die auch kleinere Hotelbetriebe unbedingt wahrnehmen sollten, da sie dadurch weltweit buchbar sind.

Ein zeitgemäßer Internetauftritt, kostenfreie Parkplätze, eine nette, freundliche Aufnahme beim Check Inn und Check Out, hyggelige Wohnatmosphäre der Zimmer, das sind doch die Faktoren, die neben einem fairen Preis, letztendlich den Ausschlag geben.

ZEITENWENDE

**FAIRE LÖHNE**

Die Gesetze des Marktes lehren uns, dass ein knappes Gut teuer ist. Auch der Arbeitsmarkt folgt diesen Gesetzen. Die knappe Arbeitskraft – und das ist symptomatisch für die Gastronomie – sollte und muss höher entlohnt werden.

Wir stehen im Wettbewerb zu den verschiedensten Branchen, die auf den ersten Blick mit besseren Arbeitszeiten, höheren Löhnen und Sozialleistungen aufwarten. Da geben wir bis jetzt kein attraktives Bild ab. Wollen wir dem Personalmangel entge-

genwirken, wollen wir – auch für junge Leute – wieder interessant werden, sollten wir hier schleunigst aktiv werden.

Die Arbeitszeiten – abends, an den Wochenenden, an Feiertagen können wir nur bedingt ändern, aber das Arbeitsumfeld können wir verbessern. Wir könnten z. B. weitest gehend auf Teildienste verzichten, wir können die Mitarbeiter durch Seminare, Schulungen, Incentives motivieren und weiterbilden. Wir können durch Teambuilding-Aktionen und die Vergabe von Verantwortlichkeiten die Mitarbeiter langfristig binden und durch einen zeitgemäßen, situativen Führungsstil dazu beitragen, dass sich die Mitarbeiter wohl fühlen! Sie werden zu einem festen Bestandteil des Hauses und stellen somit einen deutlichen Wettbewerbsvorteil dar.

Auch wenn es einen Großteil der Kollegen erschrecken wird, dass der Mindestlohn in naher Zukunft auf den ersten Blick in „ungeahnte“ Höhen schnell, so ist es doch gerade bei dem aktuellen Fachkräftemangel auch ein Chance, die Hotellerie und Gastronomie finanziell für Mitarbeiter wieder interessant zu machen. Wollen wir Mitarbeiter gewinnen bzw. zurückgewinnen, ist es mit dem regulären Mindestlohn bzw. Tariflohn allerdings noch nicht getan. Für unser Fachpersonal sollten wir noch eine ordentliche Schippe oben drauf legen! Sonst haben wir im Wettbewerb mit

den anderen Branchen noch gar nichts gewonnen. Eine angemessene Entlohnung ist, alleine für sich genommen, langfristig keine Motivation, sondern zu aller erst ein Zeichen der Wertschätzung gegenüber dem Mitarbeiter und somit die Grundvoraussetzung für einen langen Verbleib im Betrieb.

Jetzt ist die Chance, ein neues Team aufzubauen und neu durchzustarten. Sie haben Recht, das kostet Geld und will vom Gast bezahlt werden. Da muss auch bei einem Teil unserer Gäste ein Umdenkungsprozess stattfinden. Genau deswegen ist ein einheitliches Auftreten bei der Preisgestaltung und Durchsetzung – wie bereits ausgeführt – von immenser Bedeutung. Der Hotel- und auch Restaurantgast kommt doch in erster Linie nicht zu uns, weil wir besonders preiswert sind, sondern weil wir eine handwerklich, qualitativ und hochwertige Leistung anbieten. Seien Sie mutig und zuversichtlich!

Eine Alternative, den aktuellen Personalengpass kurzfristig zu mildern, ist das Outsourcen von betrieblichen Dienstleistungen. Insbesondere der Bereich „Pflege und Reinigung der Hotelzimmer und der Basisbereiche,“ sollte in diesem Zusammenhang nicht unerwähnt bleiben. Zwar sind die Kosten je Zimmer bei einer Fremdfirma auf den ersten Blick vergleichsweise teurer als bei Eigenleistung, andererseits ersparen wir uns die Kosten und Engpässe durch Urlaubsgewäh-

rung und Krankheit. Auch der Einsatz von küchenfertigen Produkten, die ihnen manuelle, kostenintensive Arbeiten abnehmen und die es auch in guter, nachhaltiger Qualität gibt, sollten nicht unerwähnt bleiben.

BE DIFFERENT

Die Möglichkeiten Ihren besonderen und einmaligen Betrieb aus den Krisen herauszuführen oder im besten Falle gar nicht erst in die Krise driften zu lassen, sind wie ausgeführt sehr vielfältig!

Trauen Sie sich, neue Wege zu gehen oder bekannte Wege konsequent umzusetzen. Versuchen Sie aus der breiten Masse des oft gleich gearteten Angebotes auszuscheren. Seien sie mutig und einfach „ANDERS“. ◀

Palux mit neuer Herdanlage

Smartes Design kombiniert mit einem Höchstmaß an Flexibilität in der Ausstattung und an Leistungsfähigkeit der Komponenten: Mit der Produktlinie X-Line bringt die PALUX AG eine nahtlose Herdanlage in modularer Bauweise auf den Markt, die in einer Vielzahl von Betrieben einsetzbar ist.

Von der inhaber- bzw. pächtergeführten Gastronomie über die System- und Verkehrsgastronomie bis hin zur Event- und Veranstaltungsgastronomie – individuelle Lösungen für verschiedene Gastronomiekonzepte sind gefragt denn je. Dabei ist neben den hochwertigen Features der

Kochtechnik zunehmend auch der optische Gesamteindruck der Herdanlage ein wichtiges Entscheidungskriterium für den Kaufinteressenten.

„Unsere Zielsetzung bei der Entwicklung dieser Produktlinie waren ein breites Einsatzspektrum und Preisattraktivität. Wir wollen mit der Flexibilität, den leistungsfähigen thermischen Komponenten und dem smarten Design der X-Line auch budgetorientierte Käufer und Start-ups im Gastrosegment ansprechen“, sagt Torsten Hehner, Mitglied des PALUX-Vorstands.

PALUX bietet als ein führender Hersteller für professionelle Kücheneinrichtungen Konzepte an, die passgenau auf die Anforderungen des jeweiligen Betriebes

zugeschnitten sind. Die Produktauswahl ist auch bei beengten Küchenraum einsetzbar und beginnt bereits bei nur 700 mm Gesamttiefe. Für beste Ergonomie stehen verschiedene Arbeitshöhen zur Wahl und auch im Unterbau der X-Line Herdanlage besteht fast uneingeschränkte Planungsfreiheit.

Die PALUX X-Line ist dabei nicht nur technisch und hinsichtlich Reinigungsfreundlichkeit und Arbeitsergonomie auf dem neuesten Stand, sondern auch zeitlos und modern im Design. Der Kunde entscheidet individuell selbst über die Optik seiner Herdanlage „made in Germany“.

Weitere Informationen unter www.palux.de ◀



Stylisch, budgetorientiert und funktional: Die PALUX X-Line.

Mit solidem Ergebnis ins Jubiläumsjahr

Nicht zuletzt ihrer guten Mitgliederstruktur hat es die HGK, Deutschlands größte Einkaufs- und Dienstleistungskooperation für die Hospitality zu verdanken, dass sie auch das zweite Coronajahr vergleichsweise glimpflich überstanden hat. Um trotz der angespannten Situation schwarze Zahlen zu schreiben, hat die HGK darüber hinaus auch 2021 gezielte Maßnahmen zur Kostensenkung umgesetzt. Zur Bewältigung der pandemiebedingten Herausforderungen trug außerdem eine umfassende Vorsorge im Risikomanagement bei, die bereits 2019 getroffen wurde. Der zentralregulierte Umsatz kratzte im 2. Coronajahr die 300 Mio. Euro-Marke,

das Jahresergebnis wuchs um 17 Prozent auf 1,3 Mio. Euro und die HGK schüttete 2,2 Mio. Euro Bonus an die Mitglieder aus. Trotz Corona und Lockdown startete die HGK mit 130 neuen Mitgliedern und rund 200 Betrieben gestärkt in ihr Jubiläumsjahr 2022.

„Der Druck auf alle Marktteilnehmer ist bereits groß und wird noch zunehmen“, so der Vorstandsvorsitzende der HGK, Dr. Urban Uttenweiler. „Forciert durch massiven Mitarbeitermangel, gestörte Lieferketten und Inflation sowie die immer erweiterten Kapazitäten durch mehr als 500 neue Hotelprojekte, die in den nächsten drei Jahren realisiert werden

sollen. Gute Gründe, sich einer starken Einkaufs- und Dienstleistungskooperation anzuschließen.

Auch oder gerade 2021 vertrauten viele Mitglieder, trotz Pandemie, auf ein Ausschreibungsmanagement durch die HGK und konnten so deutliche Preis- und Konditionsverbesserungen erzielen. Dementsprechend suchen stetig mehr Mitglieder Einkaufsleistungen an die HGK aus.

„40 Jahre Erfolgsgeschichte für und mit unseren Mitgliedern haben uns zu dem gemacht, was wir heute sind“, sagt Dr. Urban Uttenweiler. „Wir verhelfen den angeschlossenen Betrieben nicht

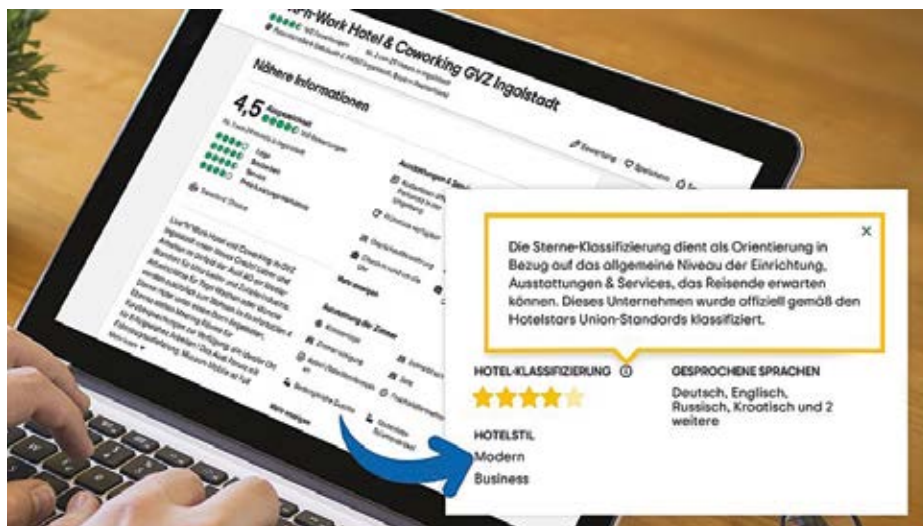
allein zu vorteilhafteren Einkaufskonditionen, sondern haben uns zu einer Einkaufs- und Dienstleistungskooperation mit drei weiteren mehrwertschaffenden Leistungsfeldern entwickelt. Mit unseren digitalen Lösungen, Interieurleistungen und Marketing & Services werden Prozesse schneller und einfacher und Häuser deutlich effizienter. In diesem Jahr freuen wir uns vor allem darauf, viele unserer Mitglieder bei der Generalversammlung mit Convention und Gala zu treffen, die zum 40-jährigen Jubiläum der HGK nach drei Jahren endlich wieder als Präsenzveranstaltung am 10. Oktober in Berlin stattfinden wird.“ ◀

Tripadvisor zeigt nur noch die echten Hotelsterne

Tripadvisor ist die weltweit größte und erste Online-Reiseberatungsplattform, die ausschließlich die offiziellen Sternebewertungen der Hotelstars Union für Beherbergungsbetriebe in allen 18 Mitgliedsländern, in denen die Organisation tätig ist, anzeigt.

„Dies ist ein großer Schritt nach vorne, um Reisenden eine transparente und fundierte Entscheidung bei der Wahl ihrer Unterkunft zu ermöglichen“, erklärte Markus Luthé, Präsident der Hotelstars Union. „Im Juni 2022 hat Tripadvisor begonnen, die aktuellen Klassifizierungsdaten täglich abzugleichen, so dass eine gültige Sternebewertung jederzeit gewährleistet ist. Dank der Projektleitung für die Hotelstars Union durch Christin Neumann können Reisende, die ihren nächsten Urlaub auf Tripadvisor planen, sicher sein, dass die angezeigten Beherbergungssterne von einer Organisation der Hotelstars Union nach einer Vor-Ort-Prüfung und unter Verwendung des einheitlichen Kriterienkatalogs vergeben wurden.“

Die Hotelstars Union ist ein europäischer Verbund, der sich für die Harmonisierung der Klassifizierung von Beherbergungsbetrieben nach gemeinsamen Kriterien und Verfahren einsetzt, um den Gästen bei der Reisepla-



nung und -buchung ein einheitliches Verständnis für die Reputation und die Qualität von Unterkünften zu vermitteln.

„Wir bei Tripadvisor sind bestrebt, Reisende zu unterstützen und ihnen echte Bewertungen und offizielle Informationen zur Verfügung zu stellen, damit sie fundierte Entscheidungen treffen können, um die bestmögliche Reiseerfahrung zu machen. Deshalb freuen wir uns, diese offiziellen Sternebewertungen auf unseren Unterkunftslisten quer durch Europa anzuzeigen“, sagte Scott Brooks, Vize-Präsident B2B-Produkte bei Tripadvisor. „Wir sind sehr stolz auf die Partnerschaft, die wir

mit der Hotelstars Union aufgebaut haben, und auf die gemeinsamen Anstrengungen, die wir unternommen haben, um die offiziellen Sternebewertungen für die 18 Länder, in denen die Hotelstars Union tätig ist, auf Tripadvisor anzeigen zu können.“

Für die PC- und Laptop-Darstellung ist dies europaweit bereits umgesetzt, die Darstellung auf den mobilen Geräten erfolgt aus technischen Gründen in wenigen Wochen. ◀

Energie: Fördermaßnahmen geändert

Das Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) hat die Förderung der BEG (Bundesförderung für effiziente Gebäude) Einzelmaßnahmen zum 15. August 2022 angepasst, um im Bereich der Sanierung einen noch stärkeren Klimaschutzeffekt zu erreichen und die Abhängigkeit von russischem Gas und Öl zu verringern.

DAS BEDEUTET SEIT DEM 15.08.2022:

- Die Förderfähigkeit von gasbetriebenen Heizungen (Gas-Brennwert, Gas-Hybrid und gasgetriebenen Wärmepumpen) wird aufgehoben.
- Es gibt ein erweitertes Austauschprogramm für fossile Heizungen (Heizungs-Tausch-Bonus) für Gasheizungen die über 20 Jahre laufen, Öl-, Kohle-, und Nachtspeicherheizungen, das mit 10 Prozentpunkten gefördert wird.
- Der Förderfokus liegt auf Wärmepumpen und Energieeffizienz-Hybridlösungen (z.B. Wärmepumpe mit Photovoltaik). Hier sind noch Fördersätze (inkl. Heizungs-Tausch-Bonus) von bis zu 40% möglich.
- Biomasseheizungen verlieren dagegen. Hier ist (inkl. Heizungs-Tausch-Bonus) nur noch max. eine Förderung von 20 Prozent möglich (vorher bis 45 Prozent).
- Fördersätze für Gebäudehülle, Anlagentechnik und Heizungsoptimierung bleiben im Wesentlichen gleich bei bis zu 20 Prozent.

Detaillierte Infos auf der Seite der BAFA:

<https://kurzelinks.de/ur8x>

Es ist immer aber immer sinnvoll auf erneuerbare Energien und einen hohen Autarkiegrad in der Energieversorgung zu setzen. Hier liegt definitiv die Zukunft. Und auch wenn die Förderungen gerade zum Teil reduziert werden, amortisieren sich neue Anlagen in der Regel umso schneller, je höher die Energiepreise sind.

WEITERE FÖRDERMASSNAHMEN:

- Es gibt eine neue Bundesförderung für effiziente Wärmenetze (BEW) in vier Modulen, die ab Mitte September anlaufen soll: <https://kurzelinks.de/efna>
- Der Umweltbonus für Batterieelektro- und Brennstoffzellenfahrzeuge bleibt bis Ende 2022 erhalten.
- Ab dem 01.01.2023 sollen die Fördersätze reduziert und Plug-In-Hybride nicht mehr förderfähig sein. Ab dem 01.09.2023 sollen voraussichtlich nur noch Privatpersonen antragsberechtigt sein. Ab 01.01.2024 soll u.a. der maximale Nettolistenpreis, bis zu dem Fahrzeuge förderfähig sind, auf 45.000 Euro abgesenkt und die Fördersätze vereinfacht werden. <https://kurzelinks.de/6kdm>
- Energieaudits/-Beratungen nach DIN EN 16247, wie der DEHOGA Niedersachsen sie mit seinen Energieberatern anbietet, bleiben unverändert zu 80 Prozent gefördert. ◀

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

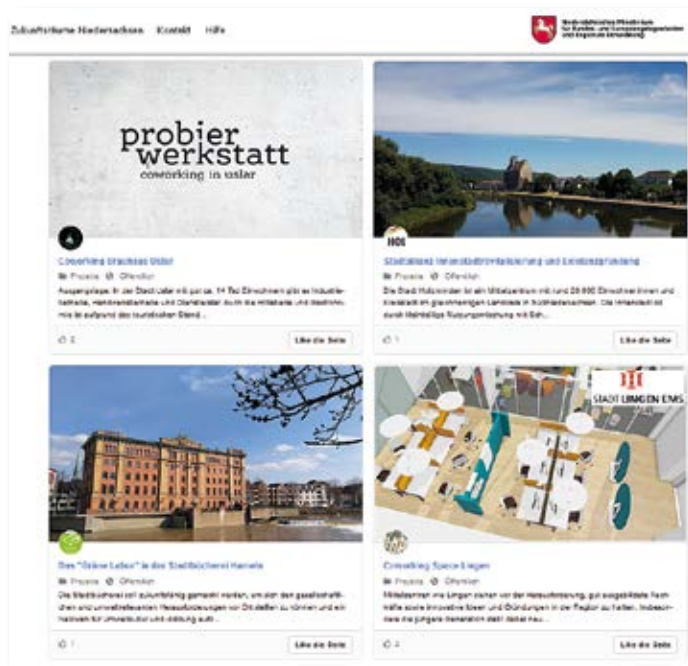
t.merker@bluecontec.de
www.bluecontec.de

Zukunftsräume Niedersachsen

VERNETZUNGSPLATTFORM GESTARTET

Neuerung im Förderprogramm „Zukunftsräume Niedersachsen“: Um den fachlichen Austausch und die Vernetzung auch abseits der jährlich stattfindenden Netzwerkkonferenzen zu intensivieren, hat das Niedersächsische Ministerium für Bundes- und Europaangelegenheiten und Regionale Entwicklung eine neue Vernetzungsplattform entwickelt: www.zukunftsräume-niedersachsen.de.

Genutzt werden kann die Vernetzungsplattform, um sich über aktuelle Entwicklungen im Rahmen des Programms „Zukunftsräume Niedersachsen“ zu informieren. Daneben stehen die Vernetzung mit relevanten Akteuren, der Austausch und die Vorstellung eigener Projekte im Fokus. In Interessensgruppen werden darüber hinaus sukzessive relevante Themen der Entwicklung von Klein- und Mittelstädten behandelt, zu denen wissenschaftliche Artikel, Studien und Dokumentarfilme geteilt werden und auch gerne mitdiskutiert werden darf. Die Vernetzungsplattform ergänzt bestehende Instrumente wie beispielsweise das Projektnetzwerk „Ländliche Räume“ (Sammlung von Best-Practices in Niedersachsen). ◀



Nachhaltigkeit und Energieeinsparung

PAYONE investiert jährlich viele Millionen Euro in Zukunftstechnologien: Konsolidierung, Systemerneuerung, Produkte und Services.

Doch wie nachhaltig sind diese Investitionen?

Das wurde jetzt erstmals errechnet: Mittels einer Scoring-Matrix wurde für alle Projekte evaluiert, inwiefern sie auf die Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen einzahlen.

Dabei wurde Folgendes hinterfragt:

- Bringt eine Investition gesellschaftlichen Nutzen?
- Welche sozialen Auswirkungen hat die Investition?

- Welchen Einfluss hat sie auf den ökologischen Fußabdruck?
- Wie beeinflusst sie Governance, Transparenz und Compliance?

Das Ergebnis: Im Jahr 2022 hat Payone bereits 9 Millionen Euro für nachhaltige Projekte auf den Weg gebracht. Zum Beispiel für die Modernisierung von gesamtgesellschaftlich relevanter Infrastruktur oder die Senkung des Energieverbrauchs. Damit gibt es erstmalig einen Richtwert zur Nachhaltigkeit der Investitionen von Payone. Dabei ist eins klar: Diese Zahl ist ein Anfang, aber noch lange nicht das Ende. ◀

MOBIL-CLEAN
Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

05173 - 9 21 88
www.mobil-clean.de

Gute Akustik - Ihre Gäste fühlen sich wohl!

Wir verringern die Schallausbreitung, reduzieren die Nachhallzeit und schaffen eine ruhige Atmosphäre für Ihre Gäste!

together03.
Sven Filla
Am Schützenplatz 2a
29690 Buchholz
sven-filla@web.de

Rufen Sie uns an **0171/5215789!**
raumakustik-schallschutz.de

HAGOLA

FRISCH GEZAPFT!
Das Plus für den perfekten Biergenuss – der Gläserdruckpüler

www.hagola.de

HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG
Tel.: 04444 201-0 | info@hagola.de

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

NEUE FACHKRÄFTE für das Gastgewerbe

EMSLAND

„Heute haben Sie allen Grund zum Feiern. Sie haben es sich verdient“. Bei der fröhlichen Freisprechungsfeier für die Absolventen im Gastgewerbe konnte sich der DEHOGA-Bezirksvorsitzende Wolfgang Hackmann über rund 40 Nachwuchskräfte freuen, die ihre Ausbildung in Betrieben im Emsland erfolgreich absolviert haben.

„Sie haben in einer schwierigen Zeit bewiesen, dass man sich auf

Sie verlassen kann“. Die Absolventen hätten während der Coronapandemie in der Schule und im Betrieb unter erschwerten Bedingungen diszipliniert gearbeitet, erklärte Peter Diekmann, Schulleiter der Berufsbildenden Schulen Meppen. Dass die jungen Frauen und Männer trotzdem gute Leistungen gezeigt und durchgehalten haben, verdiene höchsten Respekt, betonte auch DEHOGA-Geschäftsführer Nils Westerkamp.

Er ermunterte die Nachwuchskräfte „unserem schönen Beruf treu zu bleiben“. Gerade im Gastro-Bereich gebe es viele spannende und auch lukrative Möglichkeiten, die von der Arbeit in einem 5 Sterne-Hotel oder auf einem Kreuzfahrtschiff bis hin zur Gründung eines eigenen Betriebs reichen.

„Natürlich können wir Sie auch in den heimischen Betrieben sehr gut gebrauchen“, erklärte Tobias

Greive. Der 1. Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbands Meppen hofft, dass ein Großteil der Absolventen in einem Betrieb aus der Region verbleiben wird. ◀

Foto: Hilkmann





OSNABRÜCK

Blauer Himmel, strahlender Sonnenschein und rundum gute Laune: Bei der Freisprechungsfeier passte im Landgasthaus Hotel Kortlüke in Vehrte alles zusammen. Rund 40 frischgebackene Fachkräfte stießen mit einem kühlen Glas Sekt in fröhlicher Runde auf ihre Abschlusszeugnisse an.

„Heute ist für Sie ein Grund zum Feiern. Wir freuen uns sehr über Ihren Erfolg und hoffen, dass sie der Region als Fachkraft erhalten bleiben“. Der Osnabrücker DEHOGA-Geschäftsführer Nils Westerkamp gab den Absolventen „die besten Wünsche“ mit auf den Weg. „Qualifizierte motivierte

Nachwuchskräfte werden überall gesucht. Es liegt an Ihnen, das Beste daraus zu machen“.

Der DEHOGA-Bezirksvorsitzende Wolfgang Hackmann machte den Absolventen auch Mut für die Zukunft. Immerhin würden sie in einem Bereich arbeiten, der in

normalen Zeiten immer Konjunktur habe. „Sie haben sich für einen schönen Beruf entschieden, der ihnen auch persönlich viele Chancen und interessante Möglichkeiten bietet“. ◀

Foto: Hilkmann



BRAUNSCHWEIG

Im „Kongresssaal“ der Industrie- und Handelskammer (IHK) in Braunschweig haben 25 Junggastronom/innen jetzt ihr Abschlusszeugnis erhalten und wurden offiziell in das Berufsleben entlassen.

In seiner Begrüßungsansprache betonte der DEHOGA-Kreisvorsitzende Bernd Weymann, wie schwer die Corona-Pandemie für die Absolventinnen und Absolventen gewesen sei, viellebige Änderungen, starkes Außer-Haus-Geschäft und viele unglückliche Gäste. Umso mehr zeigte Weymann die Chancen und Entwicklungsmöglichkeiten auf, die sich jungen Menschen in Gastronomie und Hotellerie anbieten, wenn sie die Bereitschaft haben, sich einzubringen.

Uwe Heinze als Vertreter der Industrie- und Handelskammer Braunschweig gratulierte ebenfalls zur bestandenen Prüfung. Er hob hervor, wie wichtig kontinuierliche Weiterbildung sei, um beruflich voranzukommen und dass die IHK dabei ein guter Ansprechpartner sei. ◀

GIFHORN

Mit teilweise freundschaftlichen Umarmungen als Zeichen der Verbundenheit einer dreijährigen Berufsausbildung im Gastgewerbe ging in der Scheune der „Wildfrisch Gutsküche“ in Nordstemke die Freisprechungsfeier zu Ende. Hier konnte die Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Region Wolfsburg-Helmstedt, Melanie Perricone neben den Absolventen der Abschlussprüfungen auch die Eltern, Freunde, Familienangehörige, Ausbilder, Lehrer/innen der BBS I und Prüfungsausschüsse begrüßen. Für den verhinderten Oberbürgermeister Dennis Weilmann sprang der Geschäftsführer der Wolfsburg Wirtschaft und Marketing (WMG) Jens Hofschröder in die Bresche. Von der IHK Lüneburg-Wolfsburg überbrachte der Bereichsleiter „Menschen bilden“ und stellvertretender Hauptgeschäftsführer Sönke Feldhusen die besonderen Glückwünsche.

Die DEHOGA-Vorsitzende deutete auf die besonders schweren Herausforderungen während der Ausbildungszeit mit zwei Jahren Pandemie und Existenzängsten hin. Mit der bestandenen Abschlussprüfung begrüßte sie schließlich die neuen Kolleginnen und Kollegen in der bunten Welt der Gastronomie und wünschte ihnen für die Zukunft alles Gute. In Zeiten des Fachkräftemangels im Gastgewerbe forderte sie die frischgebackenen Fachkräfte auf, der Hotellerie und Gastronomie treu zu bleiben.

Für die ehemaligen Schülerinnen und Schüler sprachen die Hotelfachfrauen Aicha Cissé und Zoe Angelina Hennig sowie Hotelfachmann Stefan Iskam den Lehrerinnen Christel Klütz, Gabriele Stottmeister und Silke Wilharm-Cottle Dank und Anerkennung für drei lehrreiche und fruchtbare Jahre an der BBS I in Gifhorn aus und überreichten Blumensträuße. ◀

Fotos: Glasow



STADE

Sie sind bereits jetzt gefragte Fachkräfte: 21 frischgebackene Köche, Hotel- und Restaurantfachleute erhielten im DEHOGA Bezirksverband Stade ihre Zeugnisse. Bei der Freisprechungsfeier im Selsinger Hof gab es jede Menge lobende Worte für die nun ehemaligen Azubis, die ihre Lehrjahre in der für die Bran-

che so harten Pandemie-Zeit absolvierten. „Dieser Tag ist für Sie und uns etwas ganz Besonderes“, sagte Detlef Schröder, Präsident des DEHOGA Niedersachsen und Inhaber des Hotels Schröder in Groß Meckelsen. „Bleiben Sie experimentierfreudig und bilden Sie sich fort. Und bleiben Sie vor allem unse-

rer Branche treu, sie ist durch keine „Alexa“ zu ersetzen.“

Dirk Immken, Leiter des Fachbereichs Aus- und Weiterbildung bei der IHK Stade, lobte Auszubildende und Betriebe: „Es verdient unseren Respekt, dass sie das durchgezogen haben in dieser schweren Zeit.“ ◀



HEIDEKREIS

„Wir brauchen Sie gerade jetzt in dieser schwierigen Zeit“, sagte der Vorsitzende des DEHOGA Kreisverbandes Heidekreis, Jens Asche. Gemeinsam mit seinen Vorstandskollegen sowie den Fachlehrkräften der BBS Soltau sprach er rund 30 Auszubildende in den gastgewerblichen Berufen frei. „Wir konnten zum Teil hervorragende Leistungen feststellen, das Gesamtergebnis stellt uns zufrieden“.

Anerkennung zollte auch der stellvertretende Landrat, Henrik Rump. „Wenn ich nicht auf meinem Acker oder bei meinen Pferden bin, arbeite ich im Service unseres Cafés. Der Kontakt mit den Menschen ist mir sehr wichtig und macht mir großen Spaß“. Ein Lächeln auf dem Gesicht trotz schwerer Arbeit komme immer an.

Grüßworte auch Walsrodes Bürgermeisterin Helma Spöring. „Wir haben fünf Millionen Gäs-

te im Heidekreis, die sich alle auf Sie als Fachpersonal freuen. Bleiben Sie uns erhalten.“

Die Lehrkräfte der BBS Soltau, ein eingespieltes Team, übernahmen anschließend die Freisprechung und verteilten die Zeugnisse, verbunden mit einer Sonnenblume, die der stellv. Vorsitzende Klaus Anger den Prüflingen überreichte. ◀



HARBURG / LÜCHOW-DANNENBERG / LÜNEBURG / UELZEN

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

In der Begrüßung durch den Vorsitzenden des Berufsbildungsausschusses im DEHOGA Bezirksverband Lüneburg, Michael Schwarz, gratulierte er den jungen Fachkräften nicht nur zur bestandenen Prüfung, sondern auch zu der getroffenen Berufswahl: Das Gastgewerbe sei die schönste Branche und biete jedem Absolventen vielfältige berufliche Chancen.

Bevor Sie ihre Zeugnisse erhielten, richtete Dr. Inge Voltmann-

Hummes, stellv. Landrätin des Landkreises Lüneburg, Grußworte an die neuen Fachkräfte und gratulierte zur bestandenen Prüfung.

Frau Dr. Voltmann-Hummes bekundete ihren Respekt, dass die jungen Menschen sich gerade

für diesen Berufszweig entschieden haben. Einen Beruf in einer attraktiven und zukunftssicheren Branche, die viel gibt, aber auch viel fordert. Ihnen, so Voltmann-Hummes, stünde nun die Welt offen, sie werden überall als ausgebildete Fachkräfte im Gastgewerbe gesucht und haben auch

international die besten Aussichten in einer Karriere zu machen.

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

Fotos: Foto Heidelberg



Lüchow-Dannenberg



Uelzen

HARBURG / LÜCHOW-DANNENBERG / LÜNEBURG / UELZEN



Harburg



Lüneburg

VERPACKUNGSREGISTER LUCID

Drittes Online-Seminar dreht sich um Praxis

Über 90 Gastronomen und Hoteliers nutzten die Chance, am praktischen Teil der Online-Seminarreihe zum Verpackungsgesetz und dem Verpackungsregister LUCID teilzunehmen. Jens Dzurny, System- und Großgastronom aus Dresden erläuterte anhand des Registrierungsformulars die einzelnen Schritte zur Registrierung

von Gastronomen und Hoteliers. Insbesondere die nicht nachvollziehbare Bezeichnung für Gastronomen und Hoteliers als „Einzelhändler“ sorgte für manches Schmunzeln.

„Freiwillige vor“, rief Dzurny die Teilnehmer auf, sich hier unter Anleitung direkt registrieren zu

lassen. Hier war ein Gastronomen-ehepaar aus Oldenburg bereit, die einzelnen Schritte online durchzuführen. Während des Registrierungsvorganges wurden dann weitere aktuelle Fragen beantwortet und mit der schrittweisen Umsetzung Hilfestellung für alle Gastronomen und Hoteliers gegeben.

Alle Beteiligten erklärten übereinstimmend, dass, sollten noch weitere Fragen auftauchen, ein weiteres Online-Seminar angeboten werden sollte.

Aktuelle Informationen zum Verpackungsregister gibt es hier: <https://lucid.verpackungsregister.org/> ◀

Es stinkt zum Himmel und ist brandgefährlich

TROTZ VERSORGENGENPÄSSEN: FRITTIERFETT ZEITIG WECHSELN!

Auch Frittierfette und -öle werden zur Zeit immer teurer und sind nicht ständig verfügbar. Nichtsdestotrotz müssen sie regelmäßig ausgetauscht werden.

Aktuelle Erfahrungen der BGN aber zeigen: So mancher dehnt notgedrungen das Wechselintervall über Gebühr oder spart sich das Wechseln für gewisse Zeit ganz. Das ist gefährlich – von der Minderwertigkeit der frittierten Produkte ganz abgesehen!

Risikofaktor altes Fett

Wesentlich sind drei Punkte, die das alte Fett gefährlich machen. Unmittelbar ist das Risiko der Selbstentzündung:

- Je länger das Fett in Gebrauch ist, desto leichter entzündet es selbst.



Fraglos ist altes Fett unappetitlich. Nicht zuletzt ist es außerdem gesundheitsgefährdend:

- In altem Fett entstehen beim Frittieren Stoffe, die die Atemwege reizen und
- auch im Frittiergut selbst bilden sich gesundheitsschädliche Stoffe.

Der Zeitpunkt für den Wechsel ist leicht zu erkennen. Frisches Fett ist klar, riecht wenig und raucht nicht, sofern es nicht zu stark erhitzt wird. Dunkle Färbung, sichtbare Trübung, stechender verbrannter Geruch oder zunehmende Rauchentwicklung zeigen an: Spätestens jetzt muss gewechselt werden!

Gut zu wissen: Die Qualität des Frittierfetts lässt sich auch durch einen chemischen Schnelltest mit Hilfe von speziellen Teststäbchen prüfen. Und wer gebrauchtes Frittierfett oder -öl regelmäßig filtert, kann die Nutzungsdauer in begrenztem Maß erhöhen. Wie's schmeckt, ist eine andere Frage.

Mehr zum Thema: Arbeitssicherheitsinformation (ASI) 2.15 „Fritteusen, Woks und Fettbackgeräte“.

Zum Herunterladen im Internet:

www.bgn.de, Shortlink: 1589 ◀

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

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

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

Bildnachweis:
Titel, S. 4: Focke Strangmann,
S. 7: DEHOGA Bayern
S. 8: DEHOGA
S. 9, 22: AdobeStock

Gestaltung: Karena Unger

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

Die Ausgabe 5/2022 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 3. November 2022

Drei Sterne für Stadtidyll

Diese Sterne brachten alle zum Strahlen: Das Hotel Stadtidyll in Rotenburg erreichte in diesem Sommer auf Anhieb „drei Sterne superior“ und konnte die begehrte Plakette an der Hotelfassade anbringen. Nathalie Rübsteck, Geschäftsführerin des DEHOGA Bezirksverband Stade, gratulierte dem Hotelteam persönlich. „Wir freuen uns über jede Klassifizierung, insbesondere natürlich, wenn ein Hotel erstmalig diesen Schritt geht. Zu Recht haben die Stammkunden vom Hotel Stadtidyll immer wieder diese Zertifizierung angeregt“, betonte Rübsteck. Dass die Zertifizierung der Ver-

dienst des gesamten Teams ist, unterstrich Geschäftsführer Gerhard Schütz. „Ein besonderer Dank gilt meinem Team, allen voran den beiden guten Geistern des Hauses, die als Hausdame und Büroleitung hier die Fäden in der Hand halten. Ohne Heike Eichstädt und Anja Hartwig wäre das Stadtidyll nicht das, was es ist.“ Beide der genannten Damen waren sich einig: „Viele Gäste legen Wert auf die Hotelsterne, verbirgt sich dahinter doch geprüfte Qualität nach objektiven Standards. Aber die beste Anerkennung ist doch die Zufriedenheit unserer Gäste“. ◀

Drei Sterne superior für das Hotel Stadtidyll in Rotenburg: DEHOGA Bezirksgeschäftsführerin Nathalie Rübsteck gratuliert Heike Eichstädt und Anja Hartwig (v.l.n.r.).



BEZIRKSVERBAND STADE

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



Energieverbräuche von Heizkesseln reduzieren!

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

Ein speziell entwickelter Keramikwärmespeicher reduziert die Energieverbräuche durch:

- Optimierung der thermischen Strömung und Wärmeübertragung
- Speicherung und Langzeitabgabe der Flammenergie
- Reduzierung von Kesselverlusten
- Garantierte Verbrauchsreduzierung
- Kurze Amortisationszeiten
- Ab eine Kesselgröße von 300 KW

BKB Energieeffizienz und Kostensenkung, Bernd Kaufmann, 05325-5214752
info@bkb-energie.de www.bkb-energie.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



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

Anzeigenannahme:
Telefon 04551/1450, Telefax 04551/2504
E-Mail: ni@vht.de

WOHNGEWÄCHSHAUS LIVINGTEN

Ein geschützter Platz für Ihre Gäste



HOKLAR THERM
www.hoklartherm.de

Fordern Sie unseren **Gratis-Katalog**
an oder besuchen Sie unseren
Ausstellungsgarten in Apen.

Pavillons · Gewächshäuser · Windschutzelemente · Sommergärten
An der Süderbäke 2 · 26689 Apen · Tel. 04489-92 81-0

VEREINTE NATIONEN

UN ehrt Forscher aus Stade

Der Mittelstandsforscher und Unternehmensberater Dr. Hartmut Meyer (59) aus Bützfleth wurde kürzlich in New York beim Mittelstandstag der Vereinten Nationen für seine Arbeit ausgezeichnet. Der Wissenschaftler sieht Unternehmer mit großen Herausforderungen konfrontiert.

Den Preis erhielt Meyer vom Präsidenten des International Council of Small Business (ICSB), Dr. Ayman El Tarubishy, und dem ICSB-Vorsitzenden Winslow Sargeant, der Ex-Berater der Obama-Regierung war. Hartmut Meyer, der an der Hamburg-Bremischen Fachhochschule für Ökonomie und Management lehrt, erhielt die ICSB-Trophäe für die beste Arbeit über grünes und verantwortungsvolles Unternehmertum. Wenige Tage später sprach Hartmut Meyer im US-Kongress in Washington.

Der Bützflether befasst sich vor allem mit globalen Wirkungsmechanismen und daraus resultierenden Herausforderungen für Gesellschaft, Unternehmertum und Politik. Er ist jetzt selbst Mitglied im Vorstand der ICSB und dort Fachreferent für Internationalen Tourismus und junges Unternehmertum. Seine Fachhochschule wird 2024 Gastgeber beim nächsten ICSB-Weltkongress in Berlin sein, bei dem mehr als 400 Wirtschaftswissenschaftler aus aller Welt erwartet werden. Im Kreis Stade berät Hartmut Meyer den hiesigen Deutschen Hotel- und Gaststättenverband. In seinen Forschungen und Veröffentlichungen berücksichtigt Dr. Hartmut Meyer die Covid-19-Pan-

demie und den Ukraine-Krieg als neuere globale wirtschaftsbeeinflussende Faktoren. „Covid-19 ist ein Push-Faktor für die Digitalisierung und dadurch auch für die ländliche Umgebung“, sagt Meyer.

„Werden nie wieder zu der Welt zurückkehren, wie wir sie 2019 verlassen haben“



Der Mittelstandsforscher Dr. Hartmut Meyer (rechts) erhält von Ex-Obama-Berater Winslow Sargeant (Mitte) und Dr. Ayman El Tarubishy, dem Präsidenten des International Council of Small Business (ICSB) eine Auszeichnung für seine Arbeit.

Text und Foto: Stader Tageblatt

Die Arbeit habe sich in vielen Branchen mittlerweile aufgeteilt in zwei Tage Arbeit im Homeoffice, drei Tage im Unternehmen und zwei Tage Wochenende. Das habe den ländlichen Raum als Wohnort wieder attraktiver gemacht, das sei deutlich spürbar. Der Ukraine-Krieg sei ein Push-Faktor für die Energie-Versorgung und für neues Unternehmertum, werde aber einen starken Protektionismus nationaler Staaten nach sich ziehen.

Als Problem bezeichnet der Wissenschaftler die Überregulierung der Wirtschaft auf dem europäischen Markt. Meyer: „Wir brauchen jetzt Wandel und mehr unternehmerische Freiheit. Wir werden nie wieder zu der Welt zurückkehren, wie wir sie 2019 verlassen haben. Bei vielen Institutionen ist das noch nicht angekommen.“

Ob Raumordnung, Steuerreform, Genehmigungsprozesse – alles müsse deutlich schneller gehen. Wer ein Gebäude plane, zahle mitunter fast 15 Prozent für Gutachterkosten. „Wir bringen uns damit selbst um“, sagt Meyer. Es brauche jetzt Kreativität, den Mut und Weitsicht der Unternehmer, die dafür die Freiheit und Ressourcen bekommen sollten, so Meyer. Nachhaltiges Denken gehöre zu den globalen Herausforderungen – und sei kein Ge-

winnkiller, auch wenn viele dies immer noch so sähen.

Produktivität durch Digitalisierung steigern

Der Arbeitsmarkt für Fachkräfte flexibilisiere sich international, der Fachkräftemangel sei kein internationales Thema, sondern sehr spezifisch für Deutschland, wo das Unternehmertum weniger freie Hand habe.

Die Digitalisierung werde helfen, die Produktivität zu steigern – „aber die Digitalisierung ist keine Religion. Der Mensch bleibt weiterhin der Motor“, sagt Meyer. Kritisch sei es, wenn Kompetenzen in Unternehmen zunehmend über den Zugang zu Systemen reguliert würden – daraus ergebe sich eine „sehr autoritäre Aufgabenverteilung“, das sei insbesondere bei Banken zu sehen.

Bei unternehmerischen Studentenprojekten sei zu erkennen, dass die Finanzierung über Bankkredite abschrecke. Studenten setzten teils mehr auf Crowdfunding und suchten sich externe Finanzierungspartner, die bereit seien, auch das Risiko zu teilen. „Da zeigt sich deutlich, wie die zukünftige Generation von Unternehmern schon heute denkt“, meint der Mittelstandsforscher. Die Umsetzung einer unternehmerischen Idee werde künftig auch nicht mehr als Lebensaufgabe verstanden – sondern eher als eine Episode, der weitere, neue folgten. ◀

Küchenchef und Gastronom Christian Schroeder kandidiert für den Landtag

**KREISVORSITZENDER BRUNCK UND BEZIRKSVORSITZENDER LEHMANN
UNTERSTÜTZEN MITGLIED**

Er ist wohl einer der ganz wenigen Gastronomen, die sich derart politisch engagieren, dennoch Zeit für den eigenen Familienbetrieb finden und sich darüber hinaus für die Belange der Kolleginnen und Kollegen im DEHOGA Kreisverband Gifhorn einsetzen.

Die Rede ist von Christian Schroeder aus Rade, der mit seiner Frau die Radener Deele, das Gasthaus im Grünen, führt. Der Landgasthof mit Biergarten, Saalbetrieb und einer großen Streuobstwiese, hat sich auf Familienfeiern spezialisiert und hat dadurch auch einigermaßen glimpflich die Coronakrise überstanden. Ein Schäferwagengasthof mit Schulungsräumen für die Streuobstwiese befindet sich im Aufbau und spricht für Innovationen und Investition in die Zukunft.

Seit Jahren sitzt Schroeder für seinen Ort im Rat der Stadt Wittlingen und im Kreistag des Landkreises Gifhorn, wo er vor allem den Tourismus im ländlichen Raum fördert. Im Vorstand des Regionalverbundes „Südheide genießen“ vertritt er den DEHOGA Kreisverband Gifhorn ebenso wie im Tourismusverband Südheide Gifhorn. Der 45-jährige Familienvater hat sich entschieden, auch in diesem Jahr für den Niedersächsischen Landtag zu kandidieren. 2017 erreichte er auf Anhieb 6,4 Prozent und nach den derzeitigen Umfragen und Listenplatz 26 hat er gute Chancen, für die Grünen als neuer Abgeordneter in den Landtag einzuziehen.

Hier findet er auch Unterstützung vom DEHOGA-Bezirksvorsitzenden Frank Lehmann: „Es gibt viel

zu wenig Kolleginnen und Kollegen, die sich politisch engagieren und in den Stadt-, Kreis- und Landesparlamenten vertreten sind. Vom Bundestag ganz zu schweigen. „Wir vom Bezirksverband Lüneburg wünschen Christian Schroeder viel Erfolg und würden uns sehr freuen, wenn er den Sprung in den Niedersächsischen Landtag schafft!“ Dem schließt sich auch der Gifhorer DEHOGA-Vorsitzende Karlheinz Brunck an, der die Arbeit seines Kollegen für den Tourismus, die Gastronomie und Kulturförderung auf dem Lande schätzt.

Schroeders Versprechen: „Ich werde mich dafür einsetzen, dass naturverträgliche und gemeinschaftsfördernde Angebote belohnt werden und das bisherige „Gießkannenprinzip“ der Wirtschaftsförderung kritisch hinterfragt wird. Die Praxis der NBank ohne echte Steuerungsmechanismen und ökologische Perspektiven möchte ich auf den Prüfstand stellen lassen. Die gesamte Politik der Tourismusförderung, aber auch der Wirtschaftsförderung im Allgemeinen muss überdacht und neu organisiert werden!“ ◀

Koch und Gastronom Christian Schroeder kandidiert für den Niedersächsischen Landtag.

Foto: Glasow

KLASSIFIZIERTE BETRIEBE IM JUNI / JULI UND AUGUST 2022

4 Sterne

Hotel-Pension Sonnenhügel,
Bad Bevensen

Hotel DEA,
Soltau

3 Sterne Superior

Hotel Waldfrieden,
Hitzacker

Hotel & Restaurant Hollenstedter Hof, Hollenstedt

3 Sterne Superior Garni

Hotel König-Stuben,
Bispingen

3 Sterne

Hotel Deutsches Haus,
Munster

Hotel Stadt Munster,
Munster

BEZIRKSVERBAND LÜNEBURG

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



Fachkräfte aus dem europäischen Ausland

In Kooperation mit der Handwerkskammer in Breslau organisiert Familie Block aus Wenzendorf im Landkreis Harburg jährlich eine Praktikumsfahrt für Schülerinnen und Schüler aus Polen. Diese absolvieren in Breslau eine dreijährige schulische Ausbildung und verfügen über entsprechend sehr gute Fachkenntnisse. Bedarf besteht allerdings an Praxisbezug und Erfahrungen, die man durch die Arbeit in einem Betrieb erlangt. Trotz zum Teil einfachem Sprachniveau haben Erfahrungen gezeigt, dass eine Kommunikation und ein Zusammenfinden

durch die gemeinsame Praxis leicht fallen. Betrieben gibt die Zusammenarbeit die Chance, junge Fachkräfte für die Arbeit in Deutschland zu motivieren.

In diesem Jahr sind 11 Schüler aus Polen in sieben Betrieben, darunter Gastronomie und Hotellerie, im Kreisverband Harburg untergekommen. Ein Transfer wurde organisiert und durch die Betriebe eine entsprechende Unterbringung gewährleistet. Familie Block freut sich, wenn es auch im nächsten Jahr wieder interessierte Betriebe gibt, die Schülerinnen



Ankunft der Austauschschülerinnen bei Böttchers Gasthaus.

und Schüler aufnehmen möchten. Für eine Zusammenarbeit melden sich Interessierte bei Anna Block, Tel. 0160-94776306, E-Mail: anna@block-nordheide.de

Das Projekt wird auf Polnisch betreut: <https://kurzelinks.de/jsey> ◀

DEHOGA ehrt Gerda Spies

Ein ganz besonderes Jubiläum konnte der DEHOGA Ortsverband Langeoog ehren: Seit 50 Jahren leitet Gerda Spies das

4-Sterne-Hotel Flörke auf der Nordseeinsel Langeoog. Ralf Deeling und Ines Mühlhnghaus überbrachten die Glückwünsche

des Vorstandes, in dem Gerda Spies selbst 35 Jahre als Kassensparten engagiert war.

Das Vier-Sterne-Haus in der Hauptstraße hat eine traditionsreiche Geschichte. An gleicher Stelle öffnete bereits im Jahr 1884 das „Hotel Ahrenholtz“ seine Türen. Es ging später in den Besitz der Familie Flörke über, deren Namen es seit 1906 trägt. Familie Spies behielt nach der Übernahme des Hotels 1959 den traditionsreichen Namen „Hotel Flörke“ bei.

Die gelernte Steuerfachgehilfin Gerda Spies wechselte nach dem frühen Tod des Vaters auf die Insel. Zuvor war sie bereits

in Dortmund in der Gastronomie tätig gewesen. Vor 50 Jahren übernahm sie die Geschäftsführung und hielt das Hotel stets auf der Höhe der Zeit. 1979 wurde der Trakt an der Hauptstraße neu gebaut, zehn Jahre später folgt das Gebäude an der Kirchstraße. Im Jahr 2009 lies Gerda Spies auf dem Nachbargrundstück, das vorab der Post gehörte, das Hotel „Langeooger Inselzeiten“ erbauen. Mit einem großzügigen Wellness-Bereich und weiteren Zimmern ergänzt dieses das bereits bestehende Hotelangebot. Seit dem Tod der Mutter im Jahr 2010 führt Gerda Spies auch das Hotel „Flörke“ als Inhaberin. ◀



Ralf Deeling und Ines Mühlhnghaus überbringen die Glückwünsche des DEHOGA Vorstandes an Jubilarin Gerda Spies. Text: Klaus Kremer/Langeoognews

Wer kocht das beste Veggie-Gericht?

KOCH-AZUBIS DER BBS 2 TRATEN BEI DER VEGGIE-CHALLENGE GEGENEINANDER AN



Zeiten, in denen vegetarische Küche fad und einfallslos war, sind lange vorbei. Das haben die Nachwuchsköche im ersten Lehrjahr am 25. Juni 2022 bei Küchen-Staude in Hannover Hainholz eindrucksvoll bewiesen. Vier Teams kochten bei der 5. VeggieChallenge um die Wette: Das beste Veggie-Gericht wurde gekürt.

Die vegetarische Küche bildet im ersten Ausbildungsjahr einen Schwerpunkt in der Ausbildung. Bei der VeggieChallenge gilt es, das Erlernte unter Zeitdruck und vor Publikum unter Beweis zu stellen. Im Februar begannen die Vorbereitungen in der Berufsbildenden Schule. Alle Azubis der Köcheklassen des 1. Lehrjahres werden in Gruppen eingeteilt. Ein vegetarisches Gericht muss kreiert, kalkuliert und in einer Mappe präsentiert werden. Bereits in der Schule gab es ein Wettkochen innerhalb der jeweiligen Klasse. Die beste Gruppe jeder Klasse darf dann gegen die anderen Klassen-Gewinner antreten.

„Das Niveau der jungen Köchinnen und Köche war außerordentlich hoch“

Nicole Rösler, Berufsbildungsbeauftragte des DEHOGA Region Hannover

Am Finaltag bewerteten 15 Jurymitglieder die Leistungen der Auszubildenden. „Das Niveau der jungen Köchinnen und Köche war außerordentlich hoch“, sagt nicht nur Nicole Rösler Berufsbildungsbeauftragte des DEHOGA Region Hannover und Mitveranstalterin der VeggieChallenge. Zu dem Urteil kommen auch prominente Köche aus der Jury, allen voran Hannovers Sterne-Koch Thomas Wohlfeld vom Restaurant Handwerk. Im nächsten Jahr wolle er wieder Mitglied der Jury sein.

Die Arbeitszeit betrug 90 Minuten, in denen gekocht, gerührt und abgeschmeckt wurde. Im Anschluss wurde jedes Gericht den Jurymitgliedern und dem Publikum serviert.

Neben Sternekoch Wohlfeld bewerteten Frank Müller vom Gasthaus Müller, Fabian Bückner vom Hoflokal, Arne Schönfeld von Gastro Trends und René Bühl vom Betriebsrestaurant TÜV Nord die Speisen. Auch Carius Novák war eigens für die VeggieChallenge aus Braunschweig angereist und bereicherte die Jury. Die Entscheidung fiel schwer, und das Ergebnis war sehr knapp.

DIE GEWINNER DER DIESJÄHRIGEN VEGGIE-CHALLENGE SIND:

Mats Böhm (Gasthaus Lege),
Mario Correra (Sbar),
Markus Eberle (Lindenblatt 800°),
Charlotte Steiner (Lieblingsbar),
Nick Plohne (HDIAG).

Das Siegerteam der BBS2 kochte: Knuspriger Halloumikäse mit Rosmarin-Limetten-Aioli, dazu Karottenkugeln, Kohlrabizylinder und Süßkartoffelpüree mit Minz-Sriracha. ◀

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



Generationswechsel an DEHOGA-Spitze

HENRIK DREYER ÜBERNIMMT DEN KREIS-VORSITZ VON FRIEDRICH-WILHELM GALLMEYER

Nach 39 Jahren Vorstandsarbeit ist für Friedrich-Wilhelm Gallmeyer Schluss. Wenigstens im Dehoga-Kreisverband zieht der Holtorfer nun keine Strippen mehr. Ihm folgt mit dem Husumer Henrik Dreyer ein 24-Jähriger.

Die 40 hat er nicht geschafft. Ein Jahr hätte Friedrich-Wilhelm Gallmeyer dafür noch im Vorstand des Nienburger Kreisverbandes mitwirken müssen. Nun reicht es ihm aber. Und er ist sicher, sein Amt in gute Hände gegeben zu haben. Auch er war damals noch jung. Mit 23 Jahren war Friedrich-Wilhelm Gallmeyer erstmals in den Vorstand gewählt worden – damals als Schatzmeister. Zu dem Zeitpunkt war er gerade zwei Jahre Mitglied. 22 Jahre später wurde er Kreis-Vorsitzender. Weiterhin im Amt ist „Galli“, wie ihn viele nennen, als Schatzmeister auf Bezirksebene. Und auch seine Gaststätte „Zur Krone“ führt er zunächst weiter.

Keine erneute Kandidatur

Es war seine Entscheidung, nicht wieder zu kandidieren. Als der Abschied bei der jüngsten Versammlung näherkam, wurde er dann aber doch merklich emotional. Mit damals 250 Mitgliedsbetrieben sei das Amt des Schatzmeisters für ihn eine gewaltige Aufgabe gewesen, erklärte er. Vor den vergangenen beiden schwierigen Jahren habe es schon immer einen guten Austausch mit der Politik und Wirtschaft gegeben. Gallmeyer erinnerte sich an das Gespräch mit



dem damaligen Bundesfinanzminister Hans Eichel, mit Anja Karliczek, die später Bundesministerin für Bildung und Forschung wurde, aber auch an den Austausch mit der heimischen Politik.

Friedrich Wilhelm Gallmeyer dankte dem Vorstand sowie den Mitgliedern für eine gute, langjährige Zusammenarbeit und zeigte sich zuversichtlich, dass der Generationswechsel an der Spitze klappen werde. „Wir müssen die jungen Leute mit ins Boot holen“, sagte er.

Sein Nachfolger wurde in die Gastronomie hineingeboren. Er leitet das Gasthaus Dreyer in Husum zusammen mit seiner Mutter – seiner „Chefin“, wie er sagt –, studiert aktuell Marketing. Das Gasthaus und somit die Tradition wolle er weiterführen, sagt er.

„Ich beerbe Friedrich-Wilhelm sehr gerne, weil er eine tolle Arbeit gemacht hat“, betonte der 24-Jährige. Eine Anekdote wusste er zum Amtsantritt zu erzählen: War es damals sein Großvater

gewesen, der „Galli“ als Vorsitzenden vorgeschlagen hatte, war jener es nun, der Enkel Henrik vorschlug. „Ich glaube, wir können noch einiges schaffen“, sagte Dreyer bei seiner Antrittsrede. Es sei wichtig, Veränderungen reinzubringen, aber die Tradition zu erhalten. Vor allem jüngere Betriebe sollten außerdem merken, dass der DEHOGA sie unterstützt. Auch der Austausch untereinander werde immer wichtiger.

Lob gab es für den scheidenden Vorsitzenden auch von dessen Stellvertreter Jörg Werfelmann: „Du hast dich immer wieder zu Wort gemeldet und dich immer wieder zu ländlichen Themen geäußert.“

Neustart wird massiv erschwert

Die aktuelle Lage fasste der scheidende Vorsitzende Gallmeyer so zusammen: „Nach zwei Jahren Corona-Pandemie kämpft sich das Gastgewerbe aus der Krise.“ Dank der seit April anziehenden Nachfrage wachse bei vielen Betrieben

Der scheidende Vorsitzende Friedrich-Wilhelm Gallmeyer (l.) und sein Nachfolger Henrik Dreyer (3.v.l.) mit weiteren Vorstandsmitgliedern.

die Zuversicht. Der Neustart werde allerdings erschwert durch die massiv steigenden Kosten und wachsende Unsicherheiten in Folge des Ukrainekrieges.

„Besonders bitter ist es, dass gute Nachfrage in den Betrieben oft nicht bedient werden kann, da Mitarbeiter fehlten.“ Anfang Juni hätten 60 Prozent der Betriebe einen akuten Mitarbeitermangel beklagt. Um wenigstens mit Blick auf die nach wie vor bestehende Pandemie Planbarkeit zu erhalten, forderte er: „Wir erwarten, dass beste Pandemie-Vorsorge für den Herbst getroffen wird, erneute Beschränkungen und Schließungen werden viele Unternehmen nicht überleben.“ Eine zentrale Maßnahme zur Zukunftssicherung sei die Beibehaltung der Mehrwertsteuersenkung, meinte Gallmeyer. Sie war zum 1. Juli 2020 eingeführt worden und soll noch bis Ende dieses Jahres gelten. ◀

TERMIN GENERAL- VERSAMMLUNG DEHOGA REGION HANNOVER E.V.

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

**Di., 04. Oktober 2022
um 15:30 Uhr im
Courtyard by Marriott
Hannover Maschsee
Arthur-Menge-Ufer 3
30169 Hannover**

Im Anschluss der Veranstaltung findet ein gemeinsames Grillen auf der Terrasse des Courtyards by Marriott Hannover Maschsee statt. Die Einladung und Tagesordnung haben Sie bereits erhalten.

Sollten Sie sich noch nicht angemeldet haben: Unter region@dehoga-hannover.de oder Tel. 0511 337 06 31 stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Sie!

DEHOGA KREISVERBAND HARZ

Einstimmige Wiederwahl

Nach zwei Corona-Pandemie geprägten Jahren, hatte der DEHOGA Kreisverband Harz Mitte August zur Mitgliederversammlung in Präsenz in das Hotel Villa Saxer in Goslar eingeladen. Im Rahmen der turnusmäßigen Wahlen wurden die bereits amtierenden Jens Lutz zum Vorsitzenden sowie Axel Bender und Tom Hüttenmeister als stellvertretende Vorsitzende einstimmig wiedergewählt. Niklas Suliktsis wurde ebenfalls ohne Gegenstimmen als dritter stellvertretender Vorsitzender neu ins Amt gewählt.

Anja Blümel, Wirtschaftsförderung Region Goslar, und Sandra Semmler, Allianz für die Region, informierten im Rahmen der Mitgliederversammlung rund um das Thema Nachfolgeberatung im Gastronomie- und Beherbergungsgewerbe. Die Vortragenden stellten dazu zwei unterschiedliche Projekte vor. Diese sollen

Unternehmer/-innen, die ihre Betriebe – häufig altersbedingt – abgeben wollen, mit Interessierten an einer Betriebsübernahme zusammenzubringen. Dabei kann auf ein Netzwerk unterschiedlicher Berater zurückgegriffen, eine Förderung in Anspruch genommen werden und das „Matching“ anonym stattfinden.

**Einen positiven Ausblick
konnte der DEHOGA
Vorstand hinsichtlich der
Mitgliederzahlen geben**

Einen positiven Ausblick konnte der DEHOGA Vorstand hinsichtlich der Mitgliederzahlen geben, die trotz der schwierigen Umstände in Corona-Zeiten konstant geblieben sind. Auch Veranstaltungen wurden bereits wieder in Präsenz durchgeführt. Über eine besondere Auszeichnung durch

den Vorstand für zehn Jahre DEHOGA-Mitgliedschaft freute sich Martin Rahmann vom Klosterhotel Wöltingerode.

Zum Abschluss der Veranstaltung wurde die aktuelle Situation am Energie- und Gasmarkt angesprochen. Die Auswirkungen auf Wirtschaft und Branche stellte Helmut Diedrich von der Harz Energie in einem Vortrag vor. Dabei sprach er auch die Ursachen für die einschneidenden Veränderungen im Energiekostensektor an und beantwortete viele Fragen. Einigkeit bei allen Anwesenden bestand beim Appell an die Politik, zeitnah die richtigen Entscheidungen für erforderliche Unterstützungsmaßnahmen zu treffen, um mögliche Schließungen von Betrieben des Gastgewerbes für Gäste frühzeitig zu verhindern. ◀

Niklas Suliktsis, Axel Bender, Thomas Pfeifer, Stefan Krumnow, Jens Lutz, Mark Alexander Krack (v.l.n.r.).

BEZIRKSVERBAND LAND BRAUNSCHWEIG-HARZ

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



ROMANTISCHER WINKEL-ROLIGIO® & WELLNESS RESORT

Ausgezeichnete START ins NEUE AUSBILDUNGSJAHR

Das RoLigio® & Wellness Resort Romantischer Winkel hat kürzlich den ersten Platz der „Besten Hotels Deutschlands“ des renommierten „Connoisseur Circle“ in der Kategorie „Romantische Hotels“ belegt. Das renommierte 5-Sterne-Wellness-Resort punkte bereits in der Vergangenheit mit Auszeichnungen wie dem „European Health SPA Award“, dem „HolidayCheck Special Award“ oder dem „Großen Preis des Mittelstands“. Besonders stolz ist die Mannschaft um Eigentümerfamilie Oelkers auf das Siegel „TOP Arbeitsgeber“ des Hospitality HR Award der Deutschen Hotelakademie. Das zeigt sich auch beim Nachwuchs: Die vielseitigen Ausbildungsplätze im „Romantischen Winkel“ sind begehrt. Im aktuellen Ausbildungsjahr starten hier gleich neun neue Auszubildende in ihre berufliche Zukunft.

„Wir begrüßen drei angehende Köche und Köchinnen, zwei Fachleute für Restaurants und Veranstaltungs-Gastronomie, einen Sport- und Fitnesskaufmann sowie drei Studentinnen, die ihre Ausbildung mit dem Bachelor im Bereich Hotel- und Tourismusmanagement abschließen werden, bei uns im Haus“, freut sich Hotelinhaberin Nora Oelkers. Matthias Reuter ergänzt seitens der Hoteldirektion: „Für weitere Bewerberinnen und Bewerber mit Ausbildungswunsch im Hotelfach sowie Kaufleute für Hotelmanagement besteht noch die Chance, sich bis in den Oktober hinein zu bewerben und zum 1. November mit einer Ausbildung zu starten“.

„Man spürt“, so Reuter weiter, „dass sich unsere neuen Auszubildenden trotz der nach wie vor bestehenden Unsicherheiten und Risiken durch Corona aktiv für

diesen Berufsweg entschieden haben.“ Während der Coronalockdowns konnte der Romantische Winkel alle Ausbildungsplätze sichern und insgesamt als Team noch stärker zusammenwachsen. „Wir haben bereits 2015 mit unserer Mitarbeitermarke ‚RoWiener‘ ein eigenes Personalmanagement-Konzept ins Leben gerufen. Hier bekennen wir uns zu unseren Grundwerten Nächstenliebe, Mut zur Offenheit, Gutes bewahren – Neues zulassen, eigenverantwortliches Handeln und Führung mit Herz, Freude und Sachverstand“, erklärt Junior-Inhaber Marco Oelkers. „Wer sich entscheidet, für den Romantischen Winkel zu arbeiten, entscheidet sich – das ist zumindest unsere Hoffnung und unser Ziel – längerfristig für unsere RoWi-Familie und folgerichtig dann auch für unseren RoWiener-Club“, so Oelkers weiter. Als Mitglied erhält jeder RoWi-

aner Weiterbildungs- und somit hervorragende Karrierechancen sowie ausgewählte Mitarbeiterabgabe und Sonderkonditionen.

Auch die neuen Azubis und Studenten starten mit einer zweiwöchigen „RoWi-Schule“ zu Themen wie Gästebegrüßung, Service und RoLigio®. Dabei handelt es sich um das von Hotelinhaberin Nora Oelkers entwickelte preisgekrönte Wellness- und Lebenskonzept. Es verknüpft physische Wellnessanwendungen mit systemischem Coaching, also einem Angebot zur Unterstützung in Lebenskrisen und zur Entwicklung neuer Perspektiven, Strategien und Leitbilder im alltäglichen Handeln. „Wir sind aktuell das einzige Hotel in Deutschland und darüber hinaus, welches über die körperlichen Wellnessanwendungen hinausgeht und zusätzlich Angebote zur persönlichen Weiterentwicklung bietet“, erläutert Hotelinhaberin Nora Oelkers, selbst zertifizierte Persönlichkeits-trainerin, systemische Coachin und Burnout-Spezialistin.

„Unser Team ist wie eine große Familie“, unterstreicht Hoteldirektor Matthias Reuter den Spirit des Hauses. „Zufriedene Mitarbeiter übertragen dieses Gefühl eins zu eins auf unsere Gäste. Wir freuen uns immer über Menschen, die sich entscheiden, Teil unserer dynamischen Mannschaft zu werden.“ ◀



Ausgezeichneter Start für neun neue Auszubildende im RoLigio® & Wellness Resort Romantischer Winkel.

VAN DER VALK, AKTION BAUM UND BETTERSPLACE

Gemeinsam stark für die Umwelt

Gemeinsam setzen sich das Van der Valk Hotel in Hildesheim, die Aktion Baum und Betterspace für mehr Umweltschutz und Nachhaltigkeit in der Hotellerie ein. Durch die Nutzung der digitalen Gästemappe better.guest können sich Hotelgäste direkt daran beteiligen und unkompliziert auf digitalem Weg die tägliche Zimmerreinigung abbestellen. Unter dem Motto: „Jeder Gast ein Baum“ wird für jede Abbestellung an die Aktion Baum Geld für einen Setzling und damit die Aufforstung eines Waldes im Harz gespendet.

Schon nach kurzer Zeit hat sich die neu geschaffene Kooperation für das Hotel und die Partner bewährt. „Die Gäste nehmen das Tablet als digitale Gästemappe sehr gut an und bestellen fleißig die Zimmerreinigung bei Nicht-Bedarf ab.“, freut sich Britt Pol-

man, General Managerin des Van der Valk Hotels in Hildesheim. Das Hotel senkt dadurch Kosten und entlastet das Personal. Ein Teil des eingesparten Geldes spendet das Hotel wiederum an die Aktion Baum zur Aufforstung heimischer Wälder. Gemeinsam werden alle drei Partner im Herbst auf einer brachliegenden Waldfläche die gespendeten Bäume pflanzen.

Ellen Kettelmann, Leiterin Projekte Nord der Aktion Baum, erklärt: „Wir freuen uns sehr über die Kooperation mit Betterspace und dem Van der Valk Hotel und sind schon ganz gespannt, wie viele Hotels diesem Vorbild noch folgen werden. Dass die Abbestellung der Zimmerreinigung über die digitale Gästemappe so unkompliziert ist und die Gäste aktiv einen positiven Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit leisten, ist einfach super.“ Auch Betterspace freut sich, sich gemeinsam mit dem neu gewonnen Partnern

und mit dem digitalen Helfer für den Umweltschutz engagieren zu können. „Es ist einfach klasse zu sehen, wie man gemeinsam mehr erreichen kann und wie unsere digitale Gästemappe immer mehr aktiv zu mehr Nachhaltigkeit im Hotel beitragen kann. Jetzt werden nicht nur viele Bäume durch die papierlose Alternative zur analogen Gästemappe gerettet, sondern auch noch neue gepflanzt.“, erklärt Benjamin Köhler, CEO von Betterspace.

Unterdes haben sich weitere Hotels der Aktion „Jeder Gast ein Baum“ angeschlossen. Und auch weitere Van der Valk Hotels werden folgen. „Klimaschutz geht einfach jeden etwas an. Die Win-Win-Situation, Kosten senken, Bäume pflanzen, Personal entlasten und gleichzeitig die Nachhaltigkeit voranzutreiben, ist eine innovatives Konzept mit jeder Menge Potenzial für viele Hotels.“, so Ellen Kettelmann. ◀

INFO-SERVICE

Das Portfolio von Betterspace erstreckt sich von smarten Lösungen der Gastkommunikation über intelligente Lösungen zum Energiemanagement hin zu Hotel-Infrastrukturangeboten.

Weitere Informationen unter: www.betterspace360.com

Aktion Baum ist eine gemeinnützige Non-Profit-Organisation, die sich in Zusammenarbeit mit Wissenschaftlern auf die Aufforstung heimischer Wälder spezialisiert hat. Finanziert wird dieses Vorhaben durch freiwillige Spenden.

Weitere Informationen unter: www.aktion-baum.org

Christian Heineck (Leiter Customer Success Management, Betterspace), Britt Polman (General Managerin, Van der Valk Hotel Hildesheim) und Ellen Kettelmann (Leiterin Projekte Nord, Aktion Baum gGmbH), v.l.n.r.

BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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



Zukunft der Innenstädte

IHK JAHRESEMPFANG IN HILDESHEIM

Rund 200 Gäste aus Politik, Wirtschaft und Verwaltung trafen sich am Ufer des Hohnsen-sees, um IHK-Präsident Gerhard Oppermann mit einer grundsätzlichen Standortbestimmung und Hildesheims Uni-Rektorin May-Britt Kallenrode mit Anmerkungen zur Bildungslandschaft zu hören – nach der pandemiebedingten Pause eine Premiere für den Empfang unter freiem Himmel.

Das Thema in diesem Jahr war „Zukunft der Innenstädte“. Gerade während der Pandemie trat die Wechselwirkung geschlossener Gastronomie und Einzelhandel besonders zu Tage. Neben IHK-Vizepräsident Kühn diskutierten darüber IHK-Hauptgeschäftsfüh-

rerin Maike Bielfeldt sowie aus dem Landeskabinett Olaf Lies, der als Minister nicht nur für Umwelt, sondern auch für Bauen zuständig ist.

„Wir haben das Leben in der Stadt verloren“, sagte Olaf Lies.

Rückkehr, das war ein wichtiges Wort an diesem Abend. Denn: „Wir haben das Leben in der Stadt verloren“, sagte Olaf Lies und erinnerte einmal mehr an die Entstehung von Nebenzentren außerhalb der Innenstädte, wobei er sich das Stichwort Grüne Wiese sparte: Es ist wohl auch oft genug ausgesprochen wor-

den. Der Entwicklung habe man bislang „mehr zugeschaut“, so Maike Bielfeldt und sprach von „entwohnten“ Zentren.

Also: Rückkehr. Der Landesbauminister etwa sieht eine Perspektive, auch Discounter wieder in die Innenstädte zu holen. Mit Maike Bielfeldt ist er sich einig, dass auch das Wohnen wieder in die Zentren gehört – gerade junge Menschen (Bielfeldt), gerne Studierende (Lies). Und Stefan Kühn hofft auf die Rückkehr der Flaneure und Flaneurinnen: „Lass uns einfach mal in die Stadt gehen.“ Wenn eine aktuelle Umfrage für Hildesheim zeige, dass die Menschen nur ungern in die Stadt gingen, „dann machen wir etwas grundlegend

falsch.“ Damit stößt er zum Kern der Diskussion um die Zukunft der Zentren vor: Aufenthaltsqualität, Erlebnisqualität sind entscheidend, betonten auch Maike Bielfeldt und Olaf Lies.

Aus Sicht der Unternehmen muss die Erreichbarkeit der Innenstädte erhalten bleiben. Und die Perspektive? Nach seinem Wunsch gefragt, wo denn Hildesheim in zehn Jahren stehen sollte, kam Vizepräsident Stefan Kühn mit einem besonderen Bild: Wenn er dann wieder einmal in Finnland sein sollte, in Rovaniemi zum Beispiel und ihn Menschen dort sagen, dass sie Deutschland besuchen, würde er sie fragen: Wohin genau? Und dann, so Kühn, sollen sie sagen: nach Hildesheim! ◀



Gute Stimmung bei bestem Wetter – ein gelungener IHK-Empfang. IHK-Vizepräsident Kühn, IHK-Hauptgeschäftsführerin Bielfeldt und Bauminister Lies (v.l.). Foto: Christian Gossmann

LANDESGARTENSCHAU IN BAD GANDERSHEIM

DEHOGA Northheim besucht Gelände

Im Juli nutzte der Vorstand des DEHOGA Kreisverbandes Northheim die Möglichkeit, den aktuellen Stand der Bauarbeiten zur Landesgartenschau in Bad Gan-

dersheim 2023 zu besichtigen.

Die Landesgartenschau findet statt vom 14. April bis 15. Oktober und bietet nicht nur den

Einheimischen eine tolle Chance, sich in der Region umzusehen. Unter dem Motto „Garten. Fest. Spiele.“ werden 185 Tage gärtnerische Highlights, spannende Mitmachangebote und ein vielseitiges Veranstaltungsprogramm angeboten.

In vier Parkbereichen zu ganz unterschiedlichen Charakteren werden Unterhaltung zu Land, zu Wasser und in der Luft angeboten. Daneben wird es zwei Bühnen geben, auf denen sowohl große Stars als auch regionale Künstler auftreten. Weiterhin wird es ein reichhaltiges Programm aus Shows, Theater, Comedy und Konzerten geben.

Die Verantwortlichen der Landesgartenschau sind in Kontakt mit den Verantwortlichen der Bad Gandersheimer Domfestspiele, um gemeinsame Angebote für Gäste zu gestalten. Alle Gastronomen und Hoteliers haben die Möglichkeit, ihr Angebot auf die LAGA auszurichten und somit neue Gästeklientel zu erreichen.

Die Vorstandsmitglieder zeigen sich beeindruckt, wie weit die Vorbereitungen schon gediehen sind. Trotz der Einschränkungen durch Corona und der jetzigen Lieferengpässe sind alle sehr zuversichtlich, dass zum Start alles bereit und fertig ist. ◀



Baustellenbesuch: Vorstand des DEHOGA Northheim besucht Landesgartenschau-Gelände.

Weichen für die Energie-Effizienz-Netzwerke gestellt

Der Bezirksverband Hildesheim bietet seinen Mitgliedern die Möglichkeit, sich an Energienetzwerken zu beteiligen. Ziel ist es, innerhalb der Netzwerke Workshops zu installieren, um zum einen Energieeffizienz zu steigern und zum anderen die Kosten zu senken.

Festgestellt werden konnte bei anderen Netzwerken, dass das Lernen aus Erfahrung Anderer zu neuen Ideen geführt hat, auf die der einzelne Unternehmer gar nicht gekommen wäre.

Anlässlich einer Videokonferenz stellten die Energieberater Andreas Koch und Torsten Merker die Installation der Energie-Effizienz-Netzwerke vor und wiesen darauf hin, dass auch immer individuelle Themen pro Netzwerk aufgegriffen werden, je nachdem was für die Teilnehmer wichtig ist. Jeder Teilnehmer kann eine geförderte Energieberatung erhalten, bei der dann Maßnahmen entwickelt werden, die in den Betrieben umgesetzt werden.

Jeder Unternehmer legt selbst fest, wo sein Schwerpunkt liegt. Sei es die reine Kosteneinsparung bis hin zu langfristiger Nachhaltigkeit. Des Weiteren wird individuell besprochen, ob es sich um kurzfristige Maßnahmen handeln soll, die schnell Wirkung erzielen oder langfristige Maßnahmen, die zukunftsorientiert ausgelegt sind.

Am 10. und 11. Oktober 2022 werden in Präsenz die Energie-Netzwerke in Göttingen bzw. Hildesheim starten.

„Das Thema Energie und Nachhaltigkeit wird uns die nächsten Jahre auf jeden Fall weiter beschäftigen“

„Ich freue mich sehr, dass wir als Bezirksverband unseren Mitgliedern solche Möglichkeit geben können“, so Bezirksvorsitzende Christiane Langlotz. „Das Thema Energie und Nachhaltigkeit wird uns die nächsten Jahre auf jeden Fall weiter beschäftigen“. ◀

Umweltfreundlicher Urlaub bringt Rekordeinnahmen

HASETAL TOURISMUS: ERSTMALS ÜBER ZWEI MILLIONEN EURO UMSATZ

Deutlich mehr Buchungen, positive Rückmeldungen der Teilnehmer und reichlich Rückenwind von den beteiligten Partnern: Die Hasetal Tourismus GmbH in Lönningen kann 2022 mit einem zuvor nie erreichten Rekordumsatz rechnen. „Wir werden mit unseren Angeboten erstmals mehr als zwei Millionen Euro einnehmen“, berichtet Geschäftsführer Wilhelm Koormann mit Blick auf die aktuellen Buchungen. Gegenüber dem letzten Corona-freien Jahr 2019 bedeutet das ein Umsatz-Plus von mehr als 500.000 Euro.

„Das erfreuliche Ergebnis zeigt, dass wir mit unserem Konzept für umweltfreundliches Reisen in der Natur genau richtig liegen“. Ein Blick auf die Teilnehmerstruktur zeigt, dass vor allem die Ein- und Mehrtagestouren per E Bike für Alleinreisende, Paare und Familien aus allen Altersgruppen interessant ist. Bei allen Touren kann man mit Muskel- und Elektrokraft aus Bio-Energie auf zwei Rädern die touristischen Boomregionen Emsland und Osnabrücker Land entspannt und unbeschwert unter Leitung eines mit Land und Leuten vertrauten Tour-Begleiters kennenlernen.

Umsatzbringer Nummer 1 ist mit großem Abstand der neu konzipierte Radurlaub auf Rezept, der schöne Reise- und Naturerlebnisse mit attraktiven Angeboten zur Gesundheitsprävention verbindet. Die mit einem 150 Euro-Zuschuss der gesetzlichen Krankenkassen gesponserten Touren sind 2022

bereits von fast 2.000 Teilnehmern aus dem ganzen Bundesgebiet gebucht worden. Allein mit dem Radurlaub auf Rezept hat die Hasetal Tourismus im laufenden Jahr mehr als 900.000 Euro Umsatz gemacht.

Seit dem ersten Start vor rund fünf Jahren sind mehr als 10.000 Gäste „mit Rezept“ durchs Emsland und das Osnabrücker Land geradelt. An den insgesamt 765 Reisetagen wurden etwa 50.000 Übernachtungen und über 2,5 Millionen Fahrradkilometer gezählt. Mit dem Urlaubsumstieg vom Auto aufs Fahrrad haben die Teilnehmer auch etwa 350.000 Kilogramm des Klimakillers CO₂ eingespart, freut sich Wilhelm Koormann: „Das ist praktizierter Klima- und Umweltschutz“.

Sehr zufrieden zeigen sich auch die beteiligten Unternehmen aus der Gastronomie. „Wir sind sehr gern dabei“, betont Küchenchef Frank Heyden vom Piazza-Hotel am Alfsee: „Die Hasetal-Teilnehmer sind angenehme Gäste, die zusätzliche Einnahmen bringen“. Ähnlich positiv äußerten sich unter anderem

auch das Emsland Berghotel in Haselünne, das Sporthotel in Ankum sowie das Sportpark Hotel in Meppen, die ebenfalls Start- und Zielort der Präventionsreisen sind. Von dem Rekordumsatz im Tourismusbereich profitiere letztlich die gesamte Region. Jeder mit E Bike- oder Wandertouren gewonnene Gast bringe den heimischen Cafés, Restaurants und Hotels zusätzliche Einnahmen. Das Gleiche gelte für Kultureinrichtungen und Geschäfte aus der Region.

Positiv ist auch das Echo der beteiligten Krankenkassen, mit deren Zustimmung das Erfolgskonzept im Jahr 2023 noch ausgeweitet wird. Neben dem Radurlaub auf Rezept soll es dann erstmals auch einen Wanderurlaub auf Rezept geben, bei dem es sich die Teilnehmer nach einem Aktiv-Tag in der Natur mit Entspannungsübungen oder einem Kurs für gesundes Kochen gut gehen lassen können. Erste Versuchstouren haben bereits Mut auf mehr gemacht, berichtet Wilhelm Koormann: „Nach einem sehr guten Jahr 2022 freuen wir uns schon auf ein noch besseres 2023“. ◀



Radurlaub auf Rezept ist einer der Umsatzbringer im Hasetal.

NEUE FOTOSCHAU

Fokus Essen

Eine neue Fotoschau zum Thema „Fokus Essen“ ist Bestandteil der Sonderausstellung „Future Food – Essen für die Welt von morgen“, die noch bis zum 13. November im Museum Industriekultur in Osnabrück zu sehen ist.

Zu sehen sind Fotomotive, mit denen Mitglieder der Fotografischen Gesellschaft Osnabrück den Weg der Lebensmittel vom Feld bzw. Stall bis auf dem Teller zu Hause oder im Restaurant zeigen. Die mit der Kamera aufgenommenen Ergebnisse bieten einen interessanten Einblick hinter die Kulissen wichtiger Schauplätze der regionalen Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion. ◀

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



FREUDE AN DER GASTRONOMIE VOM VATER ÜBERNOMMEN

Henrik Schrage setzt Familientradition fort: Erfolg mit der Grünen Gans und FOOD&bottled



Henrik Schrage setzt in Osnabrück eine bewährte Familientradition in der Gastronomie fort.

„Die Gastronomie hat sich verändert“, berichtet der Gastro-Profi Henrik Schrage. Der 43-jährige Unternehmer hat am 1. Januar 2021 die 1975 gegründete Osnabrücker Traditionsraststätte „Grüne Gans“ von seinem Vater übernommen. Zudem leitet er das von ihm im Jahr 2004 selbst installierte Trend-Lokal „Food&bottled“, das vorwiegend auf vegane Speisen und leckere Snacks setzt, die mit Originalrezepten- und authentischen Zutaten zubereitet werden. In dem folgenden Interview berichtet Henrik Schrage, warum er die Familientradition fortsetzt:

Liegt Ihnen die „Grüne Gans“ besonders am Herzen, da Sie die Gaststätte von ihrem Vater übernommen haben?

Natürlich. Das Schöne an der „Grünen Gans“ ist, dass das seit der Gründung bewährte Konzept weiterhin sehr gut funktioniert. Vor allem die Stammgäste kommen gezielt dorthin, weil sie neben dem gemütlichen Ambiente das kulinarische Angebot mit frisch vom Grill zubereiteten Pfeffersteaks oder dem „Flotten Dreier“ mit Steakbrötchen, Pils und einem Kurzem zu schätzen wissen.

Ist Ihnen die Gastronomie in die Wiege gelegt worden?

Ja. Mein Vater war immer sehr aktiv und hat in Osnabrück mehrere Gaststätten betrieben. Allein die „Grüne Gans“ hat er über 45 Jahre geführt. Ich habe das seit dem Kindesalter immer hautnah mitbekommen. Für mich war sehr schnell klar, dass ich beruflich ebenfalls in diese Richtung gehen möchte – auch wenn mein Vater mir immer empfohlen hat, mir die Entschei-

dung für die Gastronomie gut zu überlegen. Trotzdem hat er mir nach meinem Einstieg in den Beruf von Anfang an immer mit Rat und Tat zur Seite gestanden. Der Einstieg als Unternehmer war zunächst anstrengend und aufregend – ist unter dem Strich jedoch durchweg positiv verlaufen. Mit dem „FOOD&bottled“ habe ich zunächst meinen ersten eigenen Laden gegründet. Am 1. Januar 2021 habe ich dann die „Grüne Gans“ von meinem Vater übernommen.

Was macht Ihnen Freude an der Gastronomie?

Das ist vor allem die Begegnung mit Menschen. In Zeiten von Corona haben viele gemerkt, dass sie die Gemeinschaftlichkeit in einer Gaststätte vermissen. Das gesellige Beisammensein lässt sich eben nicht durch einen Internet-Chat ersetzen. Mir macht es immer wieder großen Spaß dazu beizutragen, dass die Gäste eine angenehme Zeit verbringen können.

Was machen Sie anders als Ihr Vater?

Das lässt sich nicht so leicht beantworten. Mein Vater hatte sehr viele sehr gute Ideen, mit denen er auch immer wieder Erfolg hatte. Dessen ungeachtet hatten wir hier und da auch einmal Meinungsverschiedenheiten darüber, ob eine neue Idee wirklich funktionieren kann. Wichtig ist gewesen, dass wir dabei immer auf fachlicher Ebene das Für und Wider abgewogen haben. Ich persönlich habe daraus viel gelernt.

Hat sich die Gastronomie verändert?

Im städtischen Bereich auf jeden Fall. Heute muss man den Gästen immer auch ein Event bieten. Allein auf den Verkauf von Getränken und Speisen zu setzen, wird zunehmend eine Herausforderung. Im „FOOD&bottled“ bieten wir den Gästen regelmäßig etwas Neues, das natürlich zum Gesamtangebot passen muss. Bei der „Grünen Gans“ ist das etwas anders. Hier ist schon der seit den Gründungsjahren unveränderte Blick auf den Lavasteingrill im Eingangsbereich zusammen mit der urigen Einrichtung ein attraktives Erlebnis, das es so ansonsten nicht gibt.

Kommt wieder mehr Leben in die Osnabrücker Altstadt?

Ja, nach meiner Einschätzung geht es hier wieder aufwärts, wobei es noch längst nicht wieder so ist wie in meiner Kindheit, als der Andrang an Wochenenden mitunter so groß war wie bei den Nachtflohmärkten, der zu den großen Osnabrücker Besuchermagneten zählen. Heute verteilen sich die Besucherströme mehr im Stadtgebiet.

Wie blicken Sie in die Zukunft?

Was Corona anbetrifft, hoffe ich auf Weitsicht, gesunden Menschenverstand und verantwortungsvolle Entscheidungen. Ziel muss sein, dass es nicht zu ähnlich tiefgreifenden Maßnahmen wie 2020 und 2021 kommt und die Wirtschaft auch in schwierigen Zeiten am Laufen gehalten

wird. Der viele Betriebe belastende Mangel an Fachpersonal ist bei uns nicht so schwerwiegend, weil unser Konzept so aufgebaut ist, dass wir nicht unbedingt ausschließlich mit gelernten Kräften arbeiten müssen. Wir profitieren davon, dass es in Osnabrück nach wie vor viele Studenten gibt, die sich gern etwas in der Gastronomie dazu verdienen möchten. Auch dank der Nähe zur Uni haben wir im „FOOD&bottles“ regelmäßig Nachfragen von Studenten, die einen Nebenjob suchen. Allerdings hatten auch wir zwischenzeitlich Probleme, vor allem für den Küchenbereich genügend geeignete Mitarbeiter zu finden. Die Lage hat sich hier bei uns aber entspannt.

Müssen die Gäste wegen der hohen Energiepreise bald im Rollkragenpullover zu Ihnen kommen?

(lacht) Nein, das hoffe ich nicht. Allerdings weiß derzeit wohl niemand, was da noch alles auf uns zukommen wird. Mir persönlich bereitet die aktuelle Energiekrise noch mehr Sorgen als die Corona-Pandemie. Eine Verdoppelung oder Verdreifachung der Gaspreise bedeutet nicht nur für uns höhere Kosten. Auch die Gäste haben dadurch weniger Geld zur Verfügung. Dessen ungeachtet glaube ich, dass die Gäste in der Corona-Zeit gemerkt haben, welchen Stellenwert die Gastronomie für echte Begegnungen hat. Daher bin ich zuversichtlich, dass sie auch in Zukunft gern zu uns kommen. ◀

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

Am Steinhuder Meer Modernes Restaurant/Cafe zu verpachten!

Objektbeschreibung: Das Restaurant befindet sich im Norden des Steinhuder Meeres (Mardorf) und wurde 2010 erstmalig in Betrieb genommen. Gastraum und südliche Außenterrasse großzügig angelegt mit jeweils 100 Sitzplätzen. Küche vollausgestattet, 2020 neue Edelstahlabzugsanlage. Restaurant verfügbar ab 1.10.2022 oder später.

Ausstattung: Bar/Tresenbereich, Raumteiler, Küche, 2 Trockenlager, 2 Kühlager. Nähe Freizeitanlage mit Garten, Spielplatz, Minigolf.

Lage: Viele Urlaubs- und Tagesgäste. Direkt an der Hauptdurchfahrtsstraße in der Ortsmitte. Parkplätze und Werbemöglichkeiten.

Sonstiges: Vom Restaurant bis Café: Die Immobilie eignet sich für jede Art von Gastronomie. Mobiliar/Inventar kann bei Bedarf und nach Vereinbarung mit übernommen werden.

Wichtig: günstige Heizkosten/Wärme da regenerative Energiequelle vor Ort. Kein Öl/Gas! Es bestehen keine Verträge mit Brauereien, Lieferanten o.ä. die übernommen werden müssen!



Nähere Informationen unter Tel.: 017624081119

Zinshaus in Bestlage von Hameln!



**Gewerbe/Wohnhaus
in der Fußgängerzone**

Verm. Fläche 170m²,
voll vermietet (18fache),
KP 399.900€.

Energieausweis für diesen
Gebäudetyp nicht notwendig.

Infos durch Jens Hencke, Mobil: 0171 - 267 98 63
E-Mail: hencke@rosenhof-immobilien.de

Gaststätte mit Kegelbahn abzugeben

direkt in Schneverdingen-Lüneburger Heide
+ Inventar = 149.000 €, Gastraum und Thekenbereich
mit ca. 40 Sitzplätzen.

immobilien-schloesser.de, Tel.: 0172-8803805

Gut laufende Gastronomie mit vielen Möglichkeiten im Kurgastzentrum Altenau/Harz

sucht neuen Pächter. Gastraum für 45 Personen mit Thekenbereich, Tagungsraum für ca. 20 Personen, im 1995 erbauten Kurgastzentrum, „Altenauer Hof“ direkt am Kurpark gelegen.

Saalbetrieb für ca. 250 Personen möglich.

Ausführliche Infos unter:

www.harztourismus.com oder 05328-80226.

Wo der Thüringer Wald am Schönsten ist... Etablierte Pension in Oberhof zum Verkauf.

Insgesamt 8 DZ / 2 EZ / 1 Familienzimmer. Betreiberwohnung und eine FW. Gewerbefl., inkl. Whg. und FW 800 qm. Grundstücksgröße 2704 qm. Das Haus wurde umfangreich modernisiert. G*** vorhanden. Im Kaufpreis ist die komplette Ausstattung für die Bewirtschaftung und die Einrichtungsgegenstände der Zimmer enthalten. KP 652.000,- € VB (provisionsfrei)



Haus-am-Waldesrand@t-online.de Tel. 036842 22559

Der Löwenkeller in Neustadt am Rübenberge wird neu verpachtet

- Die Räumlichkeiten umfassen 180m² mit 50 Sitzplätzen
- Die Außenfläche umfaßt 20 Außenplätze



Die Gastronomie befindet sich in einem denkmalgeschützten Haus, in zentraler Lage mit fantastischem Ausblick auf das Schloß Landestrost und die Leine.

Schriftliche Bewerbung an: erbergemeinschaftboehle@gmail.com

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

www.gastroimmo24.de

Das Portal für Gastgewerbe-Immobilien
Hier finden Sie die Immobilienangebote
aus den gastronomischen
Fachzeitschriften Norddeutschlands



Norderney - sehr schönes Hotel Garni mit 16 Suiten/Studios ab 2023 zu verpachten

- wegen Ruhestand der jetzigen Pächterin -
 Sehr viele Stammgäste und langjährige Mitarbeitende gewährleisten eine optimale Übergabe/Weiterführung. Wir suchen einen fachkundigen Pächter*in mit einwandfreier Bonität
 Anfragen bitte an: Hotel-Norderney@web.de

Landgasthaus in der Lüneburger Heide zu verpachten

Gelogen im staatlich anerkannten Erholungsort Amelinghausen befindet sich das traditionelle Gasthaus mit Restaurant, Festsaal, 10 Gästezimmer, Biergarten, Seminarraum sowie Betreiberwohnung.
 Gesamtfläche ca. 650qm, ca. 120 Sitzplätze.
 Heizart: Hackschnitzelheizung (niedr. Heizkosten).
 Schriftl. Bewerbung erbeten an: roerupjana@gmail.com

Alteingesessene Landgaststätte in Isenbüttel



Wir verpachten unsere Landgaststätte, mit gutem Ruf und guter Küche, ab dem 01.10.2022 neu. Die gemütliche Gaststube wird ergänzt durch einen großen Saal (bis zu 120 Pers.), 2 Clubräume, Bufferraum, Kegelbahn, großen Biergarten, Kühlraum und voll ausgestatteter Küche, sowie ausreichend Parkmöglichkeiten. Brauereifrei. Zentral Lage zwischen WOB, BS und GF.

Email: silke.janze@googlemail.com - Mobil: 0170-8034510

Etablierte Gastronomiefläche in Lunestedt!



Baujahr 2000, Gesamtfläche ca. 230 m², ca. 90 Sitzplätze zzgl. Außengastronomie.
 Mietpreis auf Anfrage.
 Weitere Infos: 0151 4187820



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

Das sehr bekannte Restaurant

"EICHENHOF"

in 27356 Rotenburg/Waffensen im Dreieck Bremen/Hannover/Hamburg sucht einen neuen Eigentümer!

Weitere Infos: www.fairplay-makler.de
 Tel.: 04769-8208545 - Mobil: 0179-2687338



Anzeigen - Bestellschein

Gelegenheitsanzeigen - Immobilien

Tel.: (0 45 51) 14 50 · Fax: (0 45 51) 25 04

Nebenstehender Anzeigentext soll in der nächsten Ausgabe veröffentlicht werden.

- Immobilien unter Chiffre (Gebühr Euro 6,00)
 Stellenangebote Die Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer.
 Gelegenheitsanzeigen

Name

Straße

PLZ und Ort

Datum

Unterschrift

Diese Anzeigengröße (25 mm hoch/2-spaltig) kostet Euro 100,00 + MwSt.

Weitere Preisbeispiele

- 30 mm hoch/2-spaltig = Euro 120,00 + MwSt.
 40 mm hoch/2-spaltig = Euro 160,00 + MwSt.
 50 mm hoch/2-spaltig = Euro 200,00 + MwSt.

Anzeigentext

(Möglichst in Blockschrift schreiben.)

Verlagshaus Fachzeitungen Tegen GmbH • Am Bornkamp 12 • 23795 Schackendorf / Bad Segeberg
 Telefon 04551 / 145-0 • Telefax 04551 / 2504 • info@vht.de • www.vht.de

SEPTEMBER

19.09. Jahreshauptversammlung
Bezirk Hildesheim

22.09. Vom Mitarbeiter zur Führungskraft
Persönliche Kompetenz

25./26.09. Herbstarbeitskreis Junger DEHOGA
Rastede

28.09. Herbsttagung
10.30 Uhr Bezirk Lüneburg
Akzent Hotel Deutsche Eiche in Uelzen

OKTOBER

04.10. Reklamationen souverän meistern
Persönliche Kompetenz

04.10. Generalversammlung
15.30 Uhr DEHOGA Region Hannover
Courtyard by Marriott Hannover Maschsee

10.10. Netzwerktreffen Energie
Bezirk Hildesheim Süd in Göttingen

11.10. Netzwerktreffen Energie
Bezirk Hildesheim Nord in Hildesheim

OKTOBER

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

10.10. Gasterientierter 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

21.11. Jahreshauptversammlung Kreis Northeim
In Einbeck-Greene

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/

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

