

DEHOGA

MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 5 · November 2022

AUSZUBILDENDE ERFOLGREICH SUCHEN

Neue Wege in der Azubisuche gehen





**Die Zukunft
wird das, was
wir gemeinsam
daraus machen.**

#allezusammen

INTERNORGA.com



Niedersachsen nach der Landtagswahl 2022

Der Souverän hat entschieden. Mit prägnanter Deutlichkeit. Aus dem von vielen vorausgesagten Kopf-an-Kopf-Rennen der Spitzenkandidaten von SPD und CDU ist am Ende nichts geworden.

Der Abstand zwischen Ministerpräsident Stefan Weil und Wirtschaftsminister Dr. Bernd Althusmann war so groß, dass es daran nichts zu deuteln gibt. Die CDU nimmt ihre Wahlniederlage zum Anlass, sich in einigen Führungsfunktionen zu verjüngen.

Neben der SPD dürfen sich auch die Grünen als Wahlsieger fühlen. Zwar ist der erhoffte kometenhafte WählerInnen-Zugewinn ausgeblieben, nichtsdestotrotz hat die Partei spürbar zugewonnen. Die beiden SpitzenkandidatInnen Julia Willie Hamburg und Christian Meyer empfehlen sich damit für MinisterInnen-Ämter.

Die FDP ist maximal gebeutelt worden und muss den Landtag verlassen. Ihre Aufgabe in den nächsten 5 Jahren wird sein, mit geschärftem Profil ihre Rückkehr in den Landtag zu organisieren. Insbesondere die Wirtschaft kann nun feststellen, welchen Wert eine wirtschaftsorientierte Partei in den Landtagsdebatten hat, auch wenn sie nicht der Landesregierung angehörte.

Interessant wird es werden, wie die schon im letzten Landtag vertretenen Parteien mit der erstarkten AFD umgehen werden. In Anbetracht ihrer neuen Größe wird sie Fraktionsstatus bekleiden und in den Debatten mitreden wollen.

Uns wird jetzt zu interessieren haben, wie die von uns mit besonderem Interesse betrachteten Ressorts in der Landesregierung personell besetzt werden. Es ist nicht ausgeschlossen, dass zum 3. Mal in der Geschichte Niedersachsens eine Frau als Ministerin für das Wirtschaftsressort ernannt wird.

Wir sind höchst gespannt, wie sich die neue Niedersächsische Landesregierung zusammensetzen wird und freuen uns auf die Gespräche, die da anstehen.

Wenn es nach Ministerpräsident Stephan Weil geht, soll die konstituierende Sitzung des Niedersächsischen Landtages für die 19. Wahlperiode, der 8. November 2022, auch Benchmark für die Benennung der neuen Landesregierung sein. Für die anstehenden Koalitionsverhandlungen zwischen SPD und Grünen ist eine denkbar kurze Phase geplant.

Wir können das nur begrüßen, wenn die neue Landesregierung in Anbetracht der vor ihr liegenden Aufgaben schnell die Arbeit aufnimmt.

Ihr
Detlef Schröder

Präsident

Inhaltsverzeichnis

Landtagswahl	4	ENERGIE	BEZIRKSVERBÄNDE	
Großer Vorstand	4	Energiepreise	10	Braunschweig
Das N!-Label	6	Mehrwegpflicht	10	Hannover
JUNGER DEHOGA	7	Klimaschutz	11	Osnabrück
INTERNORGA	8	Hotel Digital Score	12	Hildesheim
Azubis aus Vietnam	9	RECHT UND RAT	13	Lüneburg
				14
				17
				20
				22
				24
				27

Niedersachsen hat gewählt

Knapp 6,1 Millionen Niedersachsen waren zur Wahl des 19. Niedersächsischen Landtages aufgerufen. Etwa 215.000 junge Wählerinnen und Wähler konnten das erste Mal bei einer Landtagswahl ihre Stimme abgeben. Das Wahlergebnis der Landtagswahl 2022 ist bekannt. Die SPD vereint 33,4 Prozent der abgegebenen Stimmen, die CDU 28,1 Prozent der abgegebenen Stimmen auf sich. Die Grünen erzielen 14,5 Prozent und die AfD 10,9 Prozent.

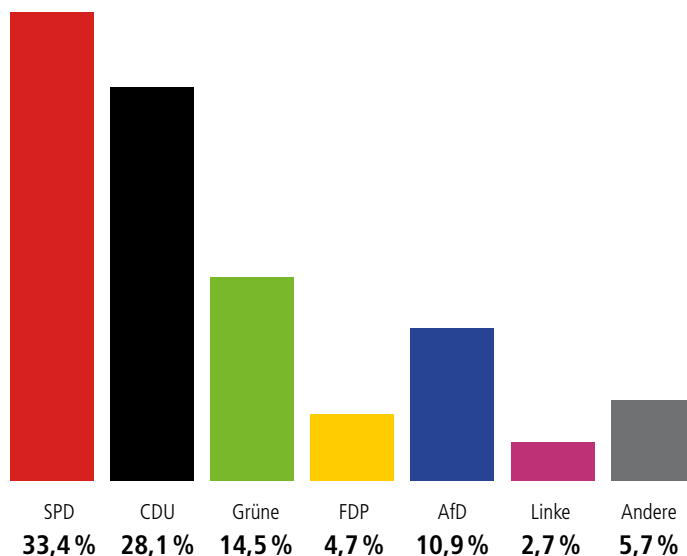
Die FDP verpasst mit lediglich 4,7 Prozent der Stimmen den Einzug in den neuen Niedersächsischen Landtag.

Auch die Auswertung der Direktmandate zeigt, wie stark sich das Stimmgewicht zwischen den Parteien im Jahre 2022 verschoben hat. Die SPD erzielte 69 Direktmandate, die CDU 16. Interessant ist, dass die Grünen zwei Direktmandate in Hannover und in Göttingen erzielen konnten.

Am 11. Oktober 2022 haben sich die neuen Landtagsfraktionen zu ihren konstituierenden Sitzungen im Landtag zusammengefunden. Die FDP hat sich aus dem Landtag verabschiedet.

SPD und Grüne befinden sich in den Koalitionsverhandlungen. Die

Landtagswahl Niedersachsen 2022
VORLÄUFIGES ERGEBNIS



Ergebnisse der Koalitionsgespräche sollen am 3. November 2022 vorgestellt werden. Das bedeutet, dass die neue niedersächsische Landesregierung aus SPD und Grünen sich nur 7 Tage Zeit gibt, um die Basis für die zukünftige Regierungsarbeit zu formulieren.

Übrigens der jüngste Abgeordnete des neuen Landtages wird 23 Jahre alt sein. Er stammt aus dem Landkreis Uelzen und wird für die Grünen in den Niedersächsischen Landtag einziehen. ◀

GROSSER VORSTAND HAT GETAGT

Ehemalige Mitglieder verabschiedet

Die letzte Sitzung des Großen Vorstandes im DEHOGA Niedersachsen konnte nach langer coronabedingter Online-Durchführung jetzt endlich wieder in Präsenz stattfinden. Beste Gelegenheit also für DEHOGA-Präsident Det-

lef Schröder, die zwischenzeitlich ausgeschiedenen Mitglieder offiziell zu verabschieden.

Präsident Schröder würdigte mit persönlichen Worten die Leistungen von Elizabeth Tischer

(ehemalige Vorsitzende Bezirksverband Hildesheim), Bernard Sieger (ehemaliger Vorsitzender Bezirksverband Weser-Ems) und Thomas Pfeiffer (ehemaliger Vorsitzender des Ausschusses für Arbeitsmarkt und Tarifpolitik) und erklärte, dass alle würdige Nachfolger gefunden haben. Er überreichte allen dreien ein Geschenk des Landesverbandes.

Auch Thomas Domani (ehemaliger Schatzmeister) und Carius Novák (ehemaliger Vorsitzender des Berufsbildungsausschusses) gilt großer Dank für ihr ehrenamtliches Engagement und ihre geleistete Arbeit im Verband. Sie konnten aus terminlichen Gründen leider nicht teilnehmen und ließen alle herzlich grüßen. ◀

Geehrte und DEHOGA-Präsidium (v.l.n.r.): Birgit Kolb-Binder, Thomas Pfeiffer, Elizabeth Tischer, Bernard Sieger, Detlef Schröder, Dirk Breuckmann, Christian Stöver.



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.

www.topausbildung.de/mitmachen

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



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

Eine Initiative des
DEHOGA

Das N!-Label

EIN LABEL FÜR DEN TOURISMUS IN NIEDERSACHSEN



Die TourismusMarketing Niedersachsen (TMN) hat 2021 ein neues Corporate Design gelauncht und dabei dem Reiseland mit einem neuen Logo und dem Claim „Niedersachsen – Fühl die Weite“ erstmals ein zu Hause gegeben.

NIEDERSACHSEN!

F Ü H L D I E W E I T E

NIEDERSACHSEN!

F Ü H L D I E W E I T E

Im Rahmen dieser Entwicklungen kam von unterschiedlichsten Seiten immer wieder der Wunsch, auch einen visuellen, gemeinsamen Absender für alle touristischen Einheiten in Niedersachsen zu entwickeln. Die Herausforderung bestand vor allem darin, ein so heterogenes Reiseland mit all seinen unterschiedlichsten Reiseregionen und Einrichtungen unter einem Dach zu bündeln. Entstanden ist in diesem Prozess das N!-Label, abgeleitet aus dem Logo für das Reiseland Niedersachsen.



Die Tourismuswirtschaft in Niedersachsen besteht aus tausenden Leistungsträgern sowie weit über 100 Tourismusorganisationen und Interessensvertretungen. Jeder agiert für sich und gibt sein Bestes. Doch im Wettbewerb um Aufmerksamkeit der agierenden

Tourismusorganisationen um Gäste hat man häufig das Nachsehen – oft fehlt es an Budget, zu wenig Präsenz, zu umfassend sind die Aufgaben einer professionell agierenden Marketingorganisation.

Wofür das N!-Label steht...

Das N!-Label steht für einen einheitlichen Absender und ein Versprechen. Wir stehen für eine starke Gemeinschaft in Niedersachsen. Wir geben der Zielgruppe ein klares Qualitätsversprechen. Wir erzählen die Geschichten von leidenschaftlichen Gastgeber.

NIEDERSACHSEN!

ist facettenreich, grenzenlos, offenherzig.

NIEDERSACHSEN!

ist Reiseziel für die Urlauber.

NIEDERSACHSEN!

inspiriert.

In der Vergangenheit war es immer schwer, einen gemeinsamen Absender zu finden, da das Land mit seinen touristischen Regionen und Einheiten zu heterogen ist. Das N!-Label ist ein Angebot an alle, dabei spielt es keine Rolle, wie groß oder klein Unternehmen, Orte und Regionen sind.

Das Label ist in deutscher und englischer Übersetzung verfügbar und kann auf alle Medien übertragen werden. (Online, Offline, Werbemittel etc.). Bei der Gestaltung kann die eigene Unternehmensfarbe angewendet werden.



Ziel ist es, dem N!-Label Inhalte zu verleihen und touristische Einheiten kommunikativ zu bündeln.

Das N!-Label und eine Mini-Guideline (für Anwendungsbeispiele) können hier heruntergeladen werden: <https://nds.tourismusnetzwerk.info/inhalte/die-tmn/download/n-label/>



Ansprechpartner bei der TMN: Nadine Bungenstock
bungenstock@tourismusniedersachsen.de

Herbstarbeitskreis in Rastede voller Erfolg



Der traditionelle Herbstarbeitskreis des Jungen DEHOGA Niedersachsen fand in diesem Jahr Ende September im Residenzhotel Zum Zollhaus in Rastede statt. Schwerpunkt waren diesmal die Kalkulation und die Frage, wie kann der Preis so angepasst werden, dass die Betriebe überlebensfähig sind. So wurde diskutiert über ein automatisiertes Preisermittlungsverfahren mit dem Gewinnerdeckungsbeitrag, die Kalkulation und Preisgestaltung für Hotelzimmer sowie die Berechnung der variablen Kosten für ein Zimmer/Bett. Einig waren sich alle, dass es wichtig ist, den Betrieb so zu führen, dass ein Gewinn erzielt wird, damit notwendige Investitionen getätigt werden können.

„Wir haben uns sehr gefreut, dass wieder viele Jungunternehmer unser Angebot angenommen

haben“, so Mareike Zägel, Sprecherin des Junger DEHOGA Niedersachsen. „Wir sind immer bemüht, ein zukunftssträchtiges aber auch aktuelles Thema zu finden“.

Der Tag davor war von sportlichen Aktivitäten geprägt. Hier konnten sich die Teilnehmer im Kletterwald Conneforde messen und beweisen, dass sie Standfestigkeit bewahren können und schwindelfrei sind.

Der Abend stand dann ganz im Zeichen von Networking und Erfahrungsaustausch. Es wurden alte Kontakte vertieft und neue Kontakte aufgenommen. „Diesmal war wieder für jeden etwas dabei, und wirklich jeder einzelne konnte etwas für sein eigenes Unternehmen mitnehmen!“, fasste Sprecher Nico Winkelmann die beiden Tage zusammen. ◀



Meyerei – die Event-Location vom Alten Zollhaus Rastede.



Kalkulations-Workshop mit Uwe Ladwig, F&B Support.

Mit der INTERNORGA „Zurück in die Zukunft!“

Zurück in der Zukunft! – unter diesem Leitgedanken kehrte die INTERNORGA in diesem Jahr als Präsenzveranstaltung zurück. Die internationale Leitmesse ist endlich wieder da. Der gesamte Außer-Haus-Markt durfte einen langersehnten Neustart genießen. Endlich wieder mit allen Sinnen.

Das größte und wichtigste Branchentreffen des Jahres findet im kommenden Jahr vom 10.-14. März 2023 in Hamburg statt.

Seit Jahrzehnten gilt die INTERNORGA als Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt, als Innovator und Quelle für Trends, visionäre Konzepte, neue Produkte, Services und Dienstleistungen. Und natürlich als zuverlässiger Partner und Garant für optimale Rahmenbedingungen und die bestmögliche Präsentation von Produkten, Marken und Dienstleistungen.

Trendthemen Digitalisierung sowie Packaging und Delivery im Fokus

Die INTERNORGA hat sich strukturell und thematisch an die Herausforderungen der Zeit angepasst. So konnten durch die überarbeitete Hallenstruktur in diesem Jahr themenübergreifende Synergien zwischen allen Akteuren geschaffen werden. Gleichzeitig lag der Fokus neben den bekannten Ausstellungsbereichen in diesem Jahr auf zwei großen Themenfeldern, die für den gesamten Außer-Haus-Markt an zentraler Bedeutung gewonnen haben. So hat die Messe zum einen dem Trendthema ‚Packaging & Delivery‘ einen eigenen, neuen Ausstellungsbereich gewidmet. Dieser bündelte nachhaltige Verpackungslösungen und Lieferservice-Angebote auf einer Fläche. Zum anderen wurde erstmals das Zukunftsthema ‚Digitalisierung‘ in einer eigenen Halle präsentiert,

um digitale Lösungen für die steigenden Ansprüche der Gäste, den zunehmenden Fachkräftemangel und mehr Flexibilität für Gastronomen und Hoteliers aufzuzeigen.

Hochkarätige Kongresse mit Top-Speakern und 2.000 Teilnehmenden

Das begleitende Kongressprogramm begeisterte insgesamt knapp 2.000 Teilnehmende. Renommierte Wissenschaftler, Berater und Experten der Branche referierten beim 40. Internationalen Foodservice-Forum sowie beim Branchentag für die Gemeinschaftsgastronomie. Sie lieferten den Entscheidern wertvolle Einblicke und neue Impulse für die Branche in den sich rasant wandelnden Außer-Haus-Markt.

Weitere Highlights waren unter anderem die Verleihung des 11. INTERNORGA Zukunftspreises für zukunftsweisende und nach-

haltige Gastro- und Technikkonzepte sowie das Finale des Deutschen Gastro-Gründerpreises für engagierte Start-ups.

INTERNORGA-Besuchende sind überzeugt

Fünf Tage lang war die INTERNORGA in Hamburg Anlaufstelle für das Who's who des gesamten Außer-Haus-Marktes. Der pandemiebedingt verschobene Start der Messe in den Saisonauftakt für Gastronomie und Hotellerie Anfang Mai und der Personalmangel in den Unternehmen war in den Besucherzahlen wie erwartet spürbar, auch wenn dies der Atmosphäre und der positiven Stimmung in den Messehallen keinen Abbruch tat. Im Gegenteil: 81 Prozent der rund 48.000 Besuchenden beurteilen die Leitmesse mit sehr gut bis gut, 87 Prozent würden sie weiterempfehlen. Der Anteil an Entscheidungsträgern ist auf 91 Prozent und der Anteil von Erstbesuchenden auf 35 Prozent gestiegen – so das Umfrageergebnis eines unabhängigen Marktforschungsinstituts. Auch die Internationalität des Publikums ist mit neun Prozent auf einem konstant hohen Niveau. Deshalb ist die INTERNORGA vom Verband der Deutschen Messewirtschaft (AUMA) als einzige internationale Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie in Deutschland klassifiziert. ◀



Foto: Hamburg Messe und Congress / Michael Zapf

Azubis aus Vietnam

Anfang des Jahres ergab die niedersachsenweite Umfrage zu Themen rund um die Ausbildung, dass sich viele Betriebe Informationen zur Azubigewinnung aus dem Ausland wünschen. Aus diesem Grund stellen wir mögliche Kooperationspartner vor, die Azubis aus Vietnam nach Deutschland vermitteln.

Die **DWN Vietnam GmbH** ist ein in Hanoi ansässiges Sprachzentrum, das an 11 Standorten landesweit etwa 550 junge, motivierte Vietnames:innen auf ihre Berufsausbildung in Deutschland vorbereitet. Neben dem Erlernen der deutschen Sprache bis auf das B2 Niveau kommen die Schüler:innen bereits mit vielen Facetten der deutschen Kultur in Berührung. Zusätzlich erhalten sie zur Vorbereitung frühzeitige Unterstützung in der Berufsorientierung, außerschulische Aktivitäten, wie Schulausflüge und typisch deutsche Kulturfeste (z.B. Oktoberfest). Darüber hinaus finden Maßnahmen zur Persönlichkeitsentwicklung statt (Interviews, Trainings, First Things-To-Do in Germany, Global Citizen).

In der Zusammenarbeit mit DWN entstehen dem Arbeitgeber keine Vermittlungs- oder Onboarding Kosten, Visumprozesse werden bis zum Abflug erledigt. Bei der Wohnungssuche wird unterstützt, ebenso bei der Integration, bei Behördengängen (Anmeldung, Bankkonto, Krankenkasse...) und in Alltagssituationen. Durch einen persönlichen Ansprechpartner vor Ort (Hannover) erfahren die Azubis während der gesamten Ausbildung Betreuung, bei Bedarf auch weitere sprachliche Bildung.

DWN sowie die teilnehmenden Unternehmen werden in der Region Hannover und in weiten Teilen Niedersachsens von der Techniker Krankenkasse unterstützt.

Die Ansprechpartner

- Sascha Saupe (Techniker Krankenkasse)
Tel. 040 460 65 11 13 53
Mail sascha.saupe@tk.de
- Herr Viet Doan (DWN)
Tel. 01523 6736739
Mail dqvietdwn@gmail.com

Die Firma **EduGo** hat es sich mit 20 Filialen in Vietnam zur Aufgabe gemacht, vietnamesischen Jugendlichen den Weg zum deutschen Arbeitsmarkt zu ermöglichen. Durch Weiterbildung in kulturellen Aspekten, bis zum Sprachniveau B1 wird alljährlich etwa 300 Jugendlichen der Zugang zur dualen Ausbildung geboten. Aktuell haben 47 Teilnehmer:innen die B1-Telc-Prüfung bestanden. Ein Teil davon interessiert sich für das Gastgewerbe und steht zur Vermittlung bereit. Auch bei EduGo entstehen dem Arbeitgeber keine Kosten. Die bürokratischen Vorgänge der Visumsbeantragung werden übernommen, die potentiellen Azubis werden kulturell und sprachlich auf ihre Ausbildung vorbereitet. Ebenso unterstützt EduGo bei der Wohnungssuche, der Integration in Deutschland und beim Umgang mit Behörden vor Ort durch Herrn Nguyen.

Die Ansprechpartner

- Herr Minh Duc Nguyen (EduGo Hannover)
Tel. 0179 729 52 68
Mail mducnguyen.nmd@outlook.com
- Herr Dinh Viet Hoang (EduGo Vietnam)
Mail vietdh@edugo.vn

Einige DEHOGA Kollegen:innen haben bereits Erfahrungen mit Azubis aus Drittstaaten. Viele berichten von sehr fleißigen, engagierten jungen Menschen. Dennoch ist zu bedenken, dass mit der Aufnahme eines Mitarbeitenden aus einem anderen Kulturkreis eine große Verantwortung einhergeht. Dies kann sowohl Bereicherung, als auch zusätzliche Belastung in den Betriebsabläufen darstellen. Wobei die meisten Erfahrungsberichte positiv klingen. Neben der Unterbringung und der Integration ist vor allem eine gute W-Lan Verbindung wichtig. Denn trotz des Mutes, seine Heimat für eine Ausbildung zu verlassen, ist die familiäre Bindung groß und somit der Wunsch nach guter Kommunikation in die Heimat. ◀

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

Seit 40 Jahren betriebswirtschaftliche Beratung für das Gastgewerbe
Machen Sie Ihr Unternehmen fit für die aktuellen Herausforderungen!

Betriebswirtschaftliche Beratung
Lohnkostenoptimierung
Existenzgründungsberatung
Sanierungsberatung

Jetzt informieren!
www.brinkmann-unternehmensberatung.de
05265 9495-0



Energiepreiserhöhung durch Energielieferanten während der Vertragslaufzeit

Wie der DEHOGA Bundesverband berichtet, erreichten den Verband Meldungen von Mitgliedern, deren Energielieferanten eine Preiserhöhung während der Vertragslaufzeit angekündigt haben.

Dazu ist festzustellen, dass Energielieferanten während einer vereinbarten Vertragslaufzeit die Preise nicht aufgrund erhöhter Beschaffungspreise erhöhen können bzw. dürfen. Anders verhält es sich mit Preisanhebungen aufgrund von Steuererhöhungen, Abgaben und Umlagen, auf die die Energieversorger keinen Einfluss haben.

In den dem DEHOGA geschilderten Fällen hätten die Energieversorger angekündigt, die Preise erhöhen zu müssen, da die Be-

schaffungskosten massiv gestiegen seien. Aufgrund der massiven Steigerungen der Beschaffungskosten sei ein Wegfall der Geschäftsgrundlage gegeben. Die Kunden hätten die Möglichkeit einer außerordentlichen Kündigung, wenn sie die erhöhten Preise nicht zahlen wollten.

Dieses Vorgehen sei nicht rechtmäßig, sagt der Verband. Erst wenn die 3. Stufe des Notfallplans Gas von der Bundesregierung ausgerufen werden würde, wovon derzeit nicht auszugehen sei, könnten die Energieversorger auch während der Vertragslaufzeiten die Preise erhöhen.

Derzeit seien Energieversorger bei befristeten Verträgen an ihre gegebenen Preisgarantien

gebunden. Denn wenn eine Änderung der Beschaffungskosten zu einer Preisanpassung berechtigen würde, würde eine gegebene Preisgarantie während der Vertragslaufzeit ad absurdum geführt werden. Die Preiskalkulation liege alleine beim Lieferanten, auf die der Verbraucher/Endkunde keinen Einfluss hat. Daher trage auch der Lieferant alleine die Risiken für etwaige Preiserhöhungen bei den Beschaffungskosten.

So habe auch kürzlich das LG Düsseldorf (Beschl. v. 26.08.2022, Az. 12 O 247/22) im einstweiligen Rechtsschutzverfahren entschieden, dass sich der Versorger ExtraEnergie auch bei außergewöhnlichem Anstieg der Beschaffungskosten nicht auf einen Wegfall der Geschäftsgrundlage berufen könne. ◀

Mehrweg-Pflicht ab 1. Januar 2023

In weniger als 110 Tagen müssen die meisten Gastronomiebetriebe ihren Gästen eine Mehrwegalternative für Getränke-to-go und Take-away-Essen anbieten. Bei vielen Unternehmern herrscht noch Unklarheiten, welche Regelungen gelten und wie man der Mehrwegpflicht am besten nachkommt. Aus diesem Grund bietet der DEHOGA-Partner Recup alle zwei Wochen eine kostenlose Online-Informationsveranstaltung (Anmeldung unter <https://kurzelinks.de/3r73>) rund um das Thema Mehrweg im Außerhausmarkt an. Interessierte informieren sich in nur 20 Minuten zum neuen Gesetz und lernen Deutschlands größtes Mehrwegsystem im Außerhausmarkt kennen. Darüber hinaus können Unternehmer sich auf der neu gestalteten Landingpage über alle Produkte von Recup wie z. B. die Erweiterung der Portfolios mit einem Pfanddeckel informieren. ◀



Klimaschutz is(s)t Mehrweg

Das vom BMUV geförderte Projekt „Klimaschutz is(s)t Mehrweg“ mit seiner Kampagne „Essen in Mehrweg“ ist nach dreijähriger Tätigkeit seit Juli 2022 beendet. Zum Abschluss wurden zwei Broschüren zu Mehrweglösungen in der Gastronomie veröffentlicht, welche umfangreiche Informationen und Hinweise für die Umsetzung enthalten:

Die Broschüre „Praxis-Handreichung“ enthält für die Take-Away-Gastronomie Tipps und Anregungen, um die Mehrwegnutzung zu fördern.

Die Abschlussbroschüre zum Projekt „Klimaschutz is(st) Mehrweg“ enthält eine Zusammenfassung der Erkenntnisse rund um Mehrweg aus den Bereichen Grundlagenwissen, Betriebsakquise, Nachfragesteigerung und Öffentlichkeitsarbeit verknüpft mit Projekt-Materialien.



Das DEHOGA-Merkblatt „Mehrwegverpackungspflicht in der Gastronomie ab 2023“ (Stand: August 2022) liefert ergänzend wichtige Informationen.

Für DEHOGA-Mitglieder stehen sowohl die Broschüren als auch das Merkblatt unter www.dehoga-niedersachsen.de im internen Bereich „Mein DEHOGA“ zum kostenlosen Download bereit. ◀

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**



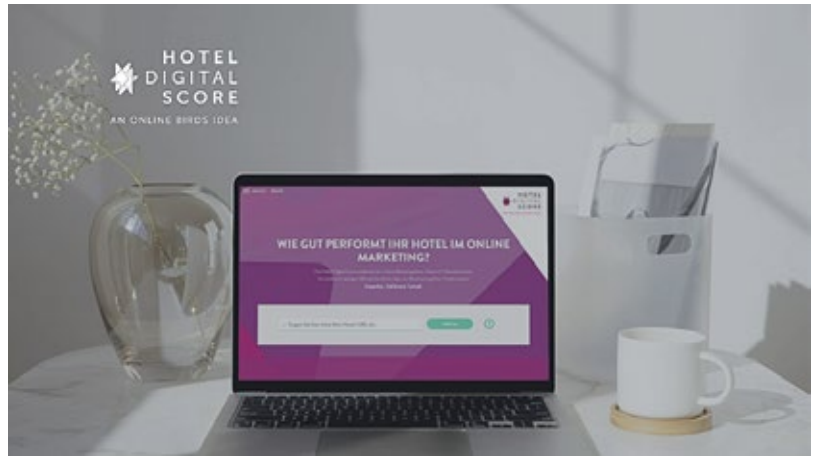
Torsten Merker
blueContec GmbH

Gretchenstr. 40
30161 Hannover
Mobil 0157 76131998

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

HOTEL DIGITAL SCORE

entwickelt sich weiter



Neutral, schnell, einfach und für jeden Hotelier kostenfrei nutzbar: Der Hotel Digital Score wurde von Online Birds, dem Marktführer für Hotel Online Marketing, entwickelt und ist das erste Tool zur automatischen Analyse sowie zum Vergleich der Online Marketing Performance von Hotels. Dabei wurde der Hotel Digital Score als dynamisches Tool entwickelt, um der schnelllebigen Online Marketing Landschaft langfristig gerecht zu werden. Eine Erweiterung hat der Hotel Digital Score kürzlich im Bereich Social Media erhalten. Zusätzlich profitieren Nutzer künftig von einer Zusammenarbeit mit dem Hotelmanagement-System Hotellistat.

INFO-SERVICE

Neutral, schnell, einfach und für jeden Hotelier kostenfrei nutzbar: Der Hotel Digital Score analysiert unter www.hoteldigitalscore.com das Online Marketing von Hotels automatisch in 5 Basisbereichen. Neben konkreten Verbesserungstipps in den Bereichen Website, Social Media, Suchmaschinenoptimierung, Suchmaschinenwerbung und E-Mail Marketing bietet das Online Tool außerdem einen umfangreichen Fachblog mit Wissen, Tipps und Neuigkeiten zu branchenrelevanten Online Marketing Themen.

Anhand von bislang 19 Parametern in fünf Disziplinen ermittelt der Hotel Digital Score unter eine Gesamtkennzahl zwischen 0 und 100.

Je höher der Hotel Digital Score, desto besser ist ein Hotel im Online Marketing aufgestellt. Die Parameter werden kontinuierlich hinterfragt und gegebenenfalls angepasst oder ergänzt. Da Social Media Marketing innerhalb des Online Marketings der Bereich mit dem dynamischsten Potential ist, wurde der Hotel Digital Score nun auch hier erweitert.

Künftig überprüft das Tool neben Follower-Zahl und Posting-Frequenz auch die Post Engagement-Rate sowohl auf Instagram als auch auf Facebook. Mit den neuen Parametern können Hoteliers nun sehen, inwiefern die Abonnenten und Follower der beiden hoteleigenen Social Media Kanäle mit den Postings interagieren. Diese Erkenntnis ist deshalb wertvoll, weil sich daran ablesen lässt, ob und in welchem Grad der „Nerv“ der Nutzer mit den Posts getroffen wird. Damit erhalten die Hotels neben quantitativen Faktoren auch Aufschluss über die Qualität der Inhalte.

Neben den inhaltlichen Anpassungen ist das Unternehmen Online Birds als Initiator des Tools bemüht, strategische Partner-

schaften zu knüpfen. Beispielsweise wurde die Zusammenarbeit mit dem Hotelmanagement-System Hotellistat intensiviert. Bei Hotellistat handelt es sich um eine Software-Lösung, die Revenue Management, Business Intelligence, Web & E-Commerce sowie Online Reputations Management ineinander vereint.

Nach dem Prinzip „von Big Data zu Smart Data“ erhalten Hoteliers die für sie relevanten Informationen zu Umsatz, Absatz und Kundenzufriedenheit komprimiert und anschaulich zur Verfügung gestellt. Dank der Übersichtlichkeit und smarten Aufbereitung der Zahlen sollen Hoteliers besser in der Lage sein, gezielte strategische Geschäftsentscheidungen zu treffen. Natürlich zählt hierzu auch das Thema Online-Marketing, was dank der Hotel Digital Score Schnittstelle nun ebenfalls überprüft werden kann. Nutzer von Hotellistat sehen nicht nur den Hotel Digital Score Gesamtwert, sondern haben ohne großen Aufwand die Möglichkeit mit dem Hotel Digital Score eine detailliertere Betrachtung ihrer Online Marketing Performance zu erhalten. ◀

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 Dehoga,
Adobe Stock S. 11, S. 13

Gestaltung: Karena Unger

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

Die Ausgabe 6/2022 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 4. Januar 2023

GOOGLE Fonts

ABMAHNUNGEN DROHEN

Derzeit gibt es massive Abmahnwelle bezüglich „Google Fonts“, die mittlerweile auch viele Hoteliers und Gastronomen erreicht hat.

Worum geht es?

Bei der Erstellung von Internetauftritten werden häufig Schriftarten verwendet, die von Google kostenlos zur Verfügung gestellt werden (Google Fonts). Diese Schriftarten können lokal auf dem Server gespeichert werden, auf dem auch die Website liegt. Geäußert ist allerdings die Variante, bei der die benötigten Schriftarten beim Aufruf einer Website direkt („remote“) von Google heruntergeladen werden.

Was ist das Problem?

Bei dem Download von Google

Fonts werden personenbezogene Daten wie z.B. die IP-Adresse des Website-Besuchers an den Internetgiganten Google übertragen. Diese Praxis hat das Landgericht München I (Az. 3 O 17493/20) als Verstoß gegen das Recht auf informationelle Selbstbestimmung eingestuft und dem Kläger Schadenersatz zugesprochen. Dieses Urteil ruft nun massenweise einschlägige Anwaltskanzleien und auch Privatpersonen auf den Plan, die Profit aus diesem Urteil schlagen wollen.

Wie sollten Gastgeber reagieren?

Alle Hoteliers und Gastronomen sollten möglichst umgehend Ihre Website auf die datenschutzrechtlich korrekte Einbindung von



Google Fonts prüfen und ggf. die Umstellung auf eine lokale Speicherung veranlassen.

In diesem Zusammenhang möchten wir unsere Mitglieder auf einen kostenlosen Online-Checker www.creazwo.de/google-fonts/ unseres Förderpartners creazwo hinweisen, mit dem die eigene Website auf die Verwendung von Google Fonts überprüft wer-

den kann. Darüber hinaus bietet creazwo bei Bedarf auch einen manuellen Google Fonts Check der gesamten Gastgeber-Website sowie die eigentliche Umstellung der Google Fonts auf eine lokale Speicherung an.

Für Mitglieder des DEHOGA Niedersachsen werden Sonderkonditionen (20% Ermäßigung) angeboten. ◀

Unternehmerische Sorgfaltspflichten in Lieferketten

Am 1. Januar 2023 tritt das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz (LkSG) in Kraft. Es gilt zunächst nur für Unternehmen mit mindestens 3.000, ab 2024 aber auch für Unternehmen mit mindestens 1.000 Arbeitnehmer*innen im Inland.

Mit dem Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz wird erstmals die unternehmerische Verantwortung für die Einhaltung von Menschenrechten in den Lieferketten geregelt. Es verpflichtet Unternehmen zur Achtung von Menschenrechten durch die Umsetzung definierter Sorgfaltspflichten. Zu den Ker-

nelementen der Sorgfaltspflichten gehört die Einrichtung eines Risikomanagements, um die Risiken von Menschenrechtsverletzungen und Schädigungen der Umwelt zu identifizieren, zu vermeiden oder zu minimieren.

Das Gesetz legt dar, welche Präventions- und Abhilfemaßnahmen notwendig sind, verpflichtet zu Beschwerdeverfahren und regelmäßiger Berichterstattung. Die Sorgfaltspflichten beziehen sich dabei auf den eigenen Geschäftsbereich, auf das Handeln eines Vertragspartners und das

Handeln weiterer (mittelbarer) Zulieferer. Damit endet die Verantwortung der Unternehmen nicht länger am eigenen Werkstoff, sondern besteht entlang der gesamten Lieferkette.

Mit dem Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) wird die Einhaltung des Lieferkettensorgfaltspflichtengesetzes ab dem 1. Januar 2023 von einer etablierten Behörde überprüft. ◀

Weitere Informationen hat das BAFA hier zusammengestellt: <https://kurzelinks.de/qi5m>

Abrechnung von MINI- und MIDIJOBS

Mit der Mindestloohnerhöhung zum 1. Oktober wird auch die Verdienstgrenze bei den Minijobs von 450 Euro auf 520 Euro angehoben. Die Midijobs reichen zukünftig bis 1.600 Euro, und der Übergang zwischen beiden wird geglättet.

Diese Änderungen bringen auch Veränderungen bei der Meldung von „kleinen“ Beschäftigungsverhältnissen und bei der Abrechnung der Sozialversicherungsbeiträge mit sich. Der DEHOGA Niedersachsen hatte alle relevanten Informationen auf www.dehoga-niedersachsen.de (Mein DEHOGA) eingestellt. ◀

Torsten Kowohl einstimmig als Vorsitzender wiedergewählt

Nach dreijähriger Corona-Zwangspause hat wieder eine Jahreshauptversammlung des DEHOGA Kreisverbands Peine stattgefunden. Die Mitglieder trafen sich beim Kollegen Hans-Dieter Peter in der denkmalgeschützten „Alten Stadtwache“ in Peine / OT Telgte.

Wichtigster Tagesordnungspunkt war die Neuwahl des gesamten Kreisverbandvorstands. Einstimmig wurde Torsten Kowohl zum vierten Mal als 1. Vorsitzender wiedergewählt. Auch die weiteren Vorstandskollegen, Mario Roffka (stellv. Vorsitzender), Werner Bogner (1. Kassierer/Schriftwart) und Jörg Schmidt (stellv. Kassierer/Schriftwart) wurden einstimmig in ihren Ämtern bestätigt. Neu in den Vorstand wurde Theodor Meisters als Beisitzer einstimmig gewählt.

Kowohl ging in seinem Bericht ausführlich auf das seit Ende 2019 und das bis heute vorherrschende Thema „CORONA“ ein. Lockdown

und ständig neue Regelungen und Verordnungen bestimmen noch bis heute das „Tagesgeschäft“. Als weiteres großes Problem schildert Kowohl die Personalsituation im Gastgewerbe. Beinahe jeder Gastronomiebetrieb sucht zurzeit Fachpersonal in allen Bereichen.

Der stellvertretende Vorsitzende Mario Roffka konnte der Versammlung von der positiven Entwicklung des Fuhsetaler Gutscheins berichten. Der Gutschein ist digital über die Fuhsetaler App erhältlich. Darüber hinaus wird eine Printversion in den Geschäften „Juwelier Westphal“, „Schuhhaus Hundt“ und in den Sonnenstudios „Karibik Sun“ (Vöhrum und Ilsede) angeboten. Der Gutschein wurde durch den DEHOGA Kreisverband ins Leben gerufen und kann mittlerweile in über 70 Akzeptanzstellen in Peine und im Landkreis eingelöst werden.

Roffka berichtete über die Entwicklungen zur befristeten Mehrwertsteuersenkung auf Spei-



Der Vorstand mit Jörg Schmidt, Mario Roffka, Werner Bogner, Theodor Meisters und Torsten Kowohl (v.l.n.r.).

sen. Zukünftige Beschränkungen aufgrund der Pandemie, der Personalmangel, die Homeoffice-Pflicht seien ebenfalls Themen, die die Branche bewegen, so Roffka weiter.

Nach konstruktiver Diskussion zu den einzelnen Themen wurde die Versammlung mit einem schmackhaften Imbiss beendet. ◀

Sommerfest in Braunschweig

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



Bei durchwachsenem Sommerwetter, jedoch durchaus gelockelter Atmosphäre, begrüßte der 1. Vorsitzende Bernd Weymann am 5. September 2022 die rund 120 Gäste zum Sommerfest des DEHOGA Kreisverbandes Region Braunschweig-Wolfenbüttel im Restaurant Zur Rothenburg in Braunschweig. Man begegnete sich an diesem Abend zu einem entspannten Netzwerktreffen.

Die kulinarische Auswahl an verschiedenen Buffet-Stationen war ein Gaumenschmaus. Für jedermann war etwas dabei. Vom Grillbuffet über vegane Bowls wurde sicherlich jede und jeder glücklich gestellt. Zur stimmungsvollen Atmosphäre wurde der gesamte Abend musikalisch begleitet. Viel Freude war unter den Gästen zu spüren, sich endlich wieder einmal persönlich austauschen zu können. ◀



Tour de Gastro 2022

Am 20. September startete der DEHOGA Region Braunschweig – Wolfenbüttel bereits zum 11. Mal zu seiner mittlerweile traditionellen Tour de Gastro. Anders als in vorangegangenen Jahren ging es nicht wie sonst mit dem Fahrrad durch Braunschweig, sondern mit dem Bus zu Kolleginnen und Kollegen in den Harz.

Los ging es um 9 Uhr vor der Zur Rothenburg in Braunschweig. In Bad Harzburg angekommen, brachte die Seilbahn alle Teilnehmer auf den Burgberg in das Hotel und Restaurant Aussichtsreich. Hier konnte sich bei einem reichhaltigen Frühstück erst einmal gestärkt und die weite Aussicht genossen werden. In Zorge wurde die Hercynian Distilling Co / Hammerschmiede besucht. Hier bestaun-



Tour de Gastro:
DEHOGA-Mitglieder
im Harz unterwegs.

ten die Teilnehmer die Herstellung feinsten Whisky-Brände. Nach einer Kostprobe ging es weiter nach Braunlage ins The Hertz Hotel. Hier war eindrucksvoll zu erkennen, wie mit viel Einsatz, Ideen und Arbeit aus einem älteren Wohnkomplex eine bundesweit bekannte Hotelanlage geschaffen worden ist.

Nächstes Ziel war das Torfhaus Harzresort, in welchem die komfortablen Lodges sowie die im Bau befindlichen Projekte Torfhaus-Turm

und Wienerwald besichtigt wurden. Anschließend führte der Kreisvorsitzende des DEHOGA Kreisverband Harz, Jens Lutz, durch seinen Ferienpark in Clausthal-Zellerfeld. In seinem Hotel Walpurgishof begrüßte Axel Bender die Teilnehmer und zeigte die neuen Wellness-

anlagen. Bei leckerem und vor allem üppigen Essen im Harzer Schnitzelkönig ließen die Teilnehmer die Tour de Gastro 2022 ausklingen. Zu guter Letzt teilten sich alle den „Mount Everest“, einen Eisbecher mit 20 gigantischen Eiskugeln.

Insgesamt war es wieder eine tolle Tour, die Lust darauf gemacht hat, auch weitere Kreisverbände im DEHOGA Bezirksverband Land Braunschweig-Harz kennen zu lernen. ◀

Tafelrunde der Wirtschaft

Wie bereits in vergangenen Jahren haben Kammern und Verbände der Region am 1. September 2022 Unternehmerinnen und Unternehmer verschiedener Branchen zur Tafelrunde der Wirtschaft in der Region Braunschweig-Wolfsburg in das „Esszimmer“ der Autostadt Restaurants in Wolfsburg geladen, um über betriebliche Anliegen mit der Politik zu diskutieren.

Folgende Gäste aus den Parlamenten waren der Einladung zu dem Veranstaltungsformat in das „Esszimmer“ gefolgt: Die Landtagsabgeordneten Dr. Stefan Birkner (FDP) und Christoph Bratmann (SPD), Gerald Heere (Bündnis 90/Die Grünen) und Oliver Schatta (CDU) sowie der Bundestagsabgeordnete Victor Perli (Die Linke).

Am gemeinsamen Tisch von Einzelhandel und Gastgewerbe saßen unter anderen der Präsident des Handelsverbands Harz-Heide, Matthias Lange, sowie die Vorsitzenden aus DEHOGA-Verbänden Florian Hary und Bernd Weymann nebst dem Geschäftsführer Mark Alexander Krack.

In der Abfolge einzelner Menüs – bei denen die Politiker jeweils die Tische wechselten –

wurde neben der Mehrwertsteuer auf Restaurant- und Verpflegungsdienstleistungen die Tierwohlabgabe auf Fleisch, die andauernde Corona-Pandemie in diesem Jahr und vor allem die Energiepreiskrise sowie die bevorstehenden Landtagswahlen diskutiert.

Das Veranstaltungsformat hatte unter dem Dach der folgenden Verbände und Kammern stattgefunden: Handelsverband Harz-

Heide, DEHOGA Bezirksverband Land Braunschweig-Harz, Handwerkskammer Braunschweig-Lüneburg-Stade, Industrie- und Handelskammern Braunschweig und Lüneburg-Wolfsburg, Großhandels- und Dienstleistungsverband Braunschweig, NiedersachsenMetall. Federführend für die Organisation war in diesem Jahr der Arbeitgeberverband Region Braunschweig. ◀

Politik trifft Wirtschaft:
Tafelrunde in Wolfsburg



Romantischer Winkel ist erneut „Bestes Tagungshotel“

Das renommierte Fünf-Sterne-Hotel Romantischer Winkel in Bad Sachsa im Harz ist nun bereits zum siebten Mal eines der 20 „Top-Tagungshotels“ in Deutschland und darf somit den Titel „Bestes Tagungshotel 2021/2022“ tragen. Kürzlich wurde der „Romantische Winkel“ im Hagener Arcadon Hotel gleich in zwei Kategorien, „Seminar“ und „Klausur“, mit den begehrten und weit über die Branche hinaus bekannten Preisen ausgezeichnet: Für das Thema Seminar wurde das Hotel mit Platz 16 geehrt, für die Kategorie Klausur gab es sogar Platz 10.

Jedes Jahr werden in dem Buch „TOP 250 Die besten Tagungshotels in Deutschland“ sowie auf der Internetseite www.top-250tagungshotels.de ausgewählte Hotels vorgestellt, die in ihren Häusern hochwertige Tagungsmöglichkeiten bieten. Alle Hotels wurden zuvor durch ein Team von

Mitarbeitern aus der Redaktion in losen Abständen inspiziert. Die aufgenommenen Hotels gehören damit bereits zu den besten der Branche. Zudem stimmen jedes Jahr Tagungsveranstalter und Tagungsteilnehmer ab, welche der 250 Hotels die allerbesten sind. In den letzten Monaten waren rund 20.000 Führungskräfte, Trainer, Personalentwickler und weitere „Vieltagler“ dazu aufgerufen, ihre Favoriten unter den „Top 250 Tagungshotels“ in den Kategorien Seminar, Event, Konferenz, Klausur sowie Kreativ-Prozesse auszuwählen. Jetzt wurden die Sieger im Rahmen einer festlichen Preisverleihung mit dem Titel „Bestes Tagungshotel“ 2021/2022 ausgezeichnet.

Das renommierte Wellnesshotel Romantischer Winkel gehört seit der Erstauflage des Tagungshotelführers jedes Jahr zu den ausgewählten 250 Hotels und hat es

bereits sechsmal unter die Top 20 geschafft. In den Jahren 2019 und 2020 sogar mit Doppelnominierung in den Bereichen Konferenz, Seminar und Klausur mit jeweils herausragenden Platzierungen zwischen den Plätzen 8 bis 16.

„Eine derartige Auszeichnung ist ein weiterer kräftiger Motivationsschub“

Hotelinhaber Josef Oelkers

Ulrike Hellmich, Leiterin des Tagung- & Incentives-Verkaufs, nahm jetzt die beiden Auszeichnungen entgegen. „Dass wir jetzt bereits zum siebten Mal unter die TOP 20 gewählt wurden, ist für uns schon eine ganz besondere Ehre, die in der Regel nur Hotels mit sehr großen Tagungskapazitäten unter den TOP 20 vergönnt ist. Dass wir es in der Kategorie Seminar aber diesmal unter die TOP 20 geschafft

haben und das bei über 200 Hotels, die in der Kategorie nominiert waren, ist schon fantastisch. Aber nicht nur die Tagungsleiterin freut sich über die erneuten Auszeichnungen, auch Hotelinhaber Josef Oelkers ist über die Anerkennung stolz und glücklich. „Die Auszeichnungen in den beiden Kategorien zeigen, dass wir unseren hohen Standard auch in den beiden Coronajahren kontinuierlich halten und sogar ausbauen konnten. Das freut uns natürlich ganz besonders, denn letzten Endes sind zufriedene Gäste und Tagungsteilnehmer extrem wichtig für unser Haus. Eine derartige Auszeichnung ist dann auch ein weiterer kräftiger Motivationsschub nicht nur für meine Familie, sondern auch für alle Mitarbeitenden, die hier im Hause vor und hinter den Kulissen diese Auszeichnung erst ermöglicht haben!“, sagt Oelkers.

Die Meetings, Tagungen und Seminare finden im „Romantischen Winkel“ in drei außergewöhnlichen Veranstaltungsräumen für maximal bis zu 50 Personen in einer historischen Jugendstil-Villa statt, die zwar in direkter Verbindung zum Haupthaus steht, jedoch in ihrer Abgeschlossenheit vom restlichen Hotelbetrieb sowie dem Blick auf den Schmelzteich und den Hotelgarten mit Pool Ruhe verspricht. „Wer will, kann natürlich auch gleich im abgeschiedenen Garten vor der Villa Vida direkt im Grünen oder direkt im Wald tagen. Wir organisieren gerne jeden noch so ausgefallenen Sonderwunsch“, erläutert Ulrike Hellmich. ◀



Foto: Adrian Liebau

13. Lange Nacht der Berufe in Hannover

DEHOGA-GASTRORALLYE IM HANNOVERSCHEN RATHAUS

Endlich kann sie wieder stattfinden, die „Lange Nacht der Berufe“. Im Laufe des Abends wird es voll im Hannoverschen Rathaus. Gut, dass das Gastgewerbe genügend Platz hat, sich in seiner Vielfalt zu präsentieren. Sechs Rallyestationen gibt es, an denen die Schülerinnen und Schüler sich ausprobieren, raten und lernen und schmecken dürfen. Ob es darum geht, Kräuter, Obst oder Gemüse zu erkennen, Gewürze zu erschnuppern, das richtige Glas zum Getränk zu finden oder den Fehler am „perfekt“ gedeckten Tisch zu finden – die Schüler sind mit großem Eifer und viel Freude dabei, die einzelnen Rallyestationen zu absolvieren. Besonderen Zulauf haben außerdem die Stände, an denen Waffeln und Crêpes gebacken werden.

300 Schüler schaffen es erfolgreich, sieben Aktionen durchzuführen und dabei nähere Einblicke in die Ausbildung der Betriebe zu bekommen. Sie erhalten am Ende des Parcours eine DEHOGA-Tüte, die nicht nur Informationen zu den Berufen, sondern auch zahlreiche Giveaways der teilnehmenden Betriebe enthält.



Das Team vom Restaurant "Der Gartensaal" hatte ein Kräuterrästel vorbereitet.

Ein besonderer Dank allen Betrieben, die die Rallye so interessant und bunt gemacht haben:

- HCC – Hannover Congress Centrum
- Congress Hotel am Stadtpark
- Coutyard by Marriott Hannover Maschsee
- Parkhotel Bilm im Glück
- Sheraton Hannover Pelikan Hotel
- Leonardo Hotel Tiergarten
- Der Gartensaal, Rathaus Hannover

Bei der Aushändigung der Gewinne wurden alle Schülerinnen und Schüler noch einmal befragt, ob ihnen die Rallye gefallen habe und sie sich eine Ausbildung im Gastgewerbe vorstellen können. Zahlreiche Rückmeldungen zu Praktikumsplätzen wurden abgegeben. Außerdem berichteten die Schülerinnen und Schüler mit leuchtenden Augen, wie viel Spaß ihnen die Rallye gemacht habe.

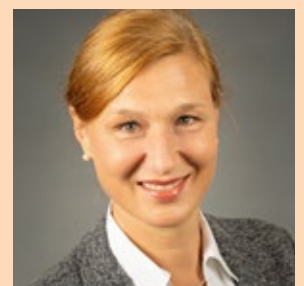


Berufsbildungsbeauftragte Nicole Rösler (l.) mit Azubis aus dem Sheraton Hannover Pelikan Hotel.

„Wir sind stolz, wieder so viele Schülerinnen und Schüler über unsere Gastrowelt informiert haben zu können – und das mit großem Spaß.“, so die Berufsbildungsbeauftragte des DEHOGA Region Hannover, Nicole Rösler. Sie freut sich über das starke Engagement der teilnehmenden Betriebe und der Mitarbeiterinnen aus der DEHOGA-Geschäftsstelle und hofft, dass sich bei der nächsten Rallye wieder zahlreiche Betriebe präsentieren. ◀

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



DEHOGA positioniert sich gegen diskutierte Bettensteuer in Hannover

„DERARTIGES GELD MUSS IN DEN TOURISMUS UND NICHT IN DIE HAUSHALTS-KONSOLIDIERUNG DER STADT FLIESSEN.“

Auf der Generalversammlung des DEHOGA Kreisverbandes Region Hannover im Courtyard Hotel am Maschsee hat sich der Verband eindeutig gegen eine von der Stadt Hannover im Rahmen des Haushaltssicherungskonzeptes diskutierte Bettensteuer positioniert.

„Die Bettensteuer ist im Gegensatz zu einer Tourismusabgabe nicht zweckgebunden. Mit der Einführung einer Bettensteuer ist es somit nicht gewährleistet, dass ein dringend benötigtes neues zukunftsfähiges Tourismus- und Destinationskonzept (Restrukturierung HMTG) tatsächlich erstellt und umgesetzt werden kann. Die Bettensteuer fließt nämlich in den ganz normalen Steuerhaushalt“, berichtete Cord Kelle, Vorsitzender der Fachgruppe Hotellerie, den anwesenden Mitgliedern.

Eine kommunale Steuer, die einseitig eine einzelne Branche für die Finanzierung von Aufgaben belastet, von denen nachweislich eine Vielzahl von Branchen profitiert, ist aus Sicht des DEHOGA inakzeptabel. Ebenfalls inakzeptabel wäre der Beschluss über die Einführung einer Bettensteuer zu dieser Zeit, in der die Branche sich noch kaum von der Coronakrise erholt hat, die Übernachtungszahlen noch weit unter Vorkrisenniveau liegen und existenzbedrohende Kostensteigerungen auf vielen Ebenen zu verkräften sind.

Die Vertreter des DEHOGA Region Hannover betonten noch einmal, dass man seit mehreren Jahren im Gespräch mit der HMTG, der Deut-



Christian Stöver, Vorsitzender Fachgruppe Gastronomie, referierte zu aktuellen Herausforderungen.

schen Messe AG, dem HCC und dem Flughafen über die Vermarktung des hiesigen Standortes ist.

Zudem wurde auf der Versammlung eine detaillierte und aussagekräftige externe Analyse vorgestellt, die der Verband in Auftrag gegeben hatte. Aufgabe war es, die Organisation und Finanzierung im Tourismus – Städtevergleich und Perspektiven für die Destination Hannover – zu analysieren.



Ehrungen für langjährige Mitgliedschaft (v.l.): Jörg Lange (1. Vorsitzender), Michaela Dumke (Geschäftsführerin der CVJM City Hotel GmbH) für 50 Jahre Mitgliedschaft, Joachim Knust (Tango Milieu) für 25 Jahre Mitgliedschaft, Kirsten Jordan (Geschäftsführerin DEHOGA Region Hannover).

Wirtinnentag

Bereits im Juni lud der DEHOGA Kreisverband Grafschaft Hoya wieder zum jährlichen „Wirtinnentag“ ein. Das abwechslungsreiche Programm startete bei bestem Wetter mit einer Bootsfahrt im historischen Auswandererkahn zur Insel Wilhelmstein im Steinhuder Meer, unterhaltsam kommentiert durch den Skipper. Dort gut angekommen, erwartete die Damen im Restaurant ein großzügiges Frühstücksbuffet. Die Busfahrt nach Hameln konnte danach gut gestärkt fortgesetzt werden.

daran luden die zahlreichen Terrassenplätze der Kollegen zum Verweilen bei kühlen Getränken und guten Gesprächen ein. Auch war noch genügend Zeit für das Musical ‚Rats‘ und Einkäufe in den zahlreichen Hamelner Geschäften.

Gunnar Meyer, Inhaber vom Kastanienhof in Bad Münder, empfing die Wirtinnen auf der Rückreise in seinem herrlichen Garten mit einem erfrischenden Cocktail, bevor auf der Terrasse zum Abschluss dieses gelungenen Tages ein ausgezeichnetes Menü serviert wurde. ◀

Zufriedene Wirtinnen ließen den Tag im Kastanienhof von Gunnar Meyer gesellig ausklingen.

Im Schatten der historischen Gebäude der Altstadt erzählte die Stadtführerin aus der spannenden Historie Hamelns. Im Anschluss



AUS DEM ERGEBNIS HABEN SICH FOLGENDE FORDERUNGEN ANGESICHTS EINER AUFKOMMENDEN BETTENSTEUER ERGEBEN:

- 1 Neuaufgabe einer wirksamen Destination Management Organisation.
- 2 Bereits bei der Entwicklung und Ausgestaltung des Finanzierungsinstruments sollte die Tourismuswirtschaft intensiv mit dem Ziel der Konsensfindung eingebunden werden.
- 3 Mittel müssen verbindlich für touristische Zwecke verwendet werden.
- 4 Grundlage der Mittelverwendung muss eine gemeinsam von der Landeshauptstadt Hannover und der Tourismuswirtschaft entwickelte und getragene Destinationsstrategie sein.
- 5 Ein aus Fachleuten aus der Branche besetztes Begleitgremium, in Form eines Tourismusbeirats, das über die Mittelverwendung berät, muss installiert werden.

Gastgeber mit Leib und Seele

KLAUS NIEMANN FÜHRT DIE LECKERMÜHLE IN 4. GENERATION

„Jeder Tag bringt interessante Erlebnisse und neue Kontakte mit netten Menschen. Ich kann mir keinen schöneren Beruf vorstellen“.

Bei der Frage, was für einen Job in der Gastronomie spricht, muss Klaus Niemann nicht lange überlegen. Der Inhaber des Hotels und Restaurants Leckermühle im Wittlager Land ist Gastgeber mit Herz und Seele.



Klaus Niemann ist mit Leib und Seele Koch und Gastwirt.

Der gelernte Koch führt die Traditionsgaststätte im Familienbesitz zusammen mit seiner Frau seit mehr als 20 Jahren.

Sein Ur-Großvater hatte in dem zuvor unter anderem als Leinenfärberei genutzten Gebäude im Jahr 1900 eine Schankwirtschaft mit Pferdestall für Ortsansässige und Durchreisende eröffnet. Heute ist die

verkehrsgünstig am gleichnamigen Kreisel gelegene Leckermühle ein weit über die Region hinaus beliebtes Speiserestaurant, das für seine gute Küche und sein niveauvolles Ambiente geschätzt wird.

Um den Geschmack der Gäste möglichst gut zu treffen, setzt Klaus Niemann neben Bewährtem auch immer wieder auf neue Anregungen und Innovationen. Ein Blick in die Appetitmachende Speisekarte zeigt, dass dabei vor allem Spezialitäten aus der deutschen Küche im Fokus stehen. „Bei unserer stets frischen Zubereitung der Gerichte setzen wir vor allem auf saisonale und regionale Produkte“. Besonders beliebt sind passend zur Herbstzeit zum Beispiel frisch zubereitete Wildgerichte. „Wenn ich genügend Zeit habe, auf die Jagd zu gehen, kann das auch einmal mit Fleisch von einem selbst geschossenen Wildschwein sein“, berichtet der 49-jährige Jäger mit einem Lächeln.

Derzeit findet Klaus Niemann dafür aber kaum Zeit, weil das Restaurant und die acht Hotelzimmer nach dem Ende der Corona-Beschränkungen wieder sehr gut besucht werden. „Das Geschäft läuft aktuell absolut zufriedenstellend. Wir hoffen natürlich, dass

dies auch so bleibt“. Sorgen bereiten dem Leckermühle-Inhaber ähnlich wie vielen anderen Unternehmen derzeit vor allem die drastisch gestiegenen Preise für Lebensmittel und Energie.

„Nachdem sich die Gastronomie nach monatelanger Schließung während der Pandemie etwas erholt hat, bekommt sie es jetzt wieder von allen Seiten zu spüren. Im Moment geht es nur noch ums Überleben der gastronomischen Betriebe“, sagt Klaus Niemann.

Zum Ausgleich der Kostensteigerung bleibe der Gastronomie nichts anderes übrig, als die Preise anzuheben. „Wir setzen das sehr moderat um. Unsere Gäste haben bislang fast durchweg mit großem Verständnis reagiert. Dem Gast ist bewusst, dass er nicht mehr für das „Eigentliche“ nämlich das Essen zahlt, sondern für alles, was dazu gehört, um einen schönen Abend in der Leckermühle zu verbringen zu können.“

Besonders wichtig ist für Andrea und Klaus Niemann neben der Zufriedenheit der Restaurant- und Hotelgäste auch, dass es in ihrem Betrieb rund läuft. „Ohne gute und motivierte Mitarbeiter geht gar nichts. Wir sind stolz auf unser großartiges Team sowohl in der Küche als auch im Service.“

Dass Chef und Chefin deutlich länger arbeiten, gehört für Andrea und Klaus Niemann zum ganz normalen Alltag, aber wer seinen Beruf mit Herz und Seele ausübt, für den ist dieses selbstverständlich. Fleiß und Können zahlt sich eben aus, und davon profitiert die Leckermühle.

Für die Zukunft ist Klaus Niemann trotz der aktuell bedenklichen Weltlage zuversichtlich. Derzeit investiert er in neue energiesparende Fenster, um den Betrieb fit für die Energiewende zu machen. Dass dies alles im guten Einvernehmen mit dem Denkmalschutz funktioniert, freut den Unternehmer besonders. Die Leckermühle sei ein historisch wertvolles Schmuckstück, in dem er sich auch persönlich wohl fühlt. „Bei uns kann man sich verwöhnen lassen – je nach Wunsch bei einem leckeren Mittagstisch- und Abendessen, einer fröhlichen Betriebs- oder Familienfeier sowie beim Übernachten in den gepflegten Gästezimmern“. ◀

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



Lust zum Ausgehen und Verreisen kehrt zurück

WEITER IM KRISENMODUS / DER BEZIRKSVORSITZENDE WOLFGANG HACKMANN IST TROTZ ALLEM EIN WENIG OPTIMISTISCH

Der Vorsitzende des Bezirksverbands Osnabrück/Emsland-Grafschaft Bentheim, Wolfgang Hackmann, zeigt sich aus Sicht der Restaurants und Hotels aus der Region „weitgehend zufrieden“ mit dem bisherigen Jahresverlauf. In dem folgenden Interview berichtet der Hotelier und Restaurantbetreiber unter anderem, dass die Gäste nach dem Ende der Corona-Beschränkungen offensichtlich wieder mehr Lust zum Ausgehen und Verreisen haben:

Anders als die beiden Vorjahre war 2022 bis auf das erste Quartal nicht von Corona-Beschränkungen geprägt. Blicken Sie wieder optimistisch in die Zukunft?

Wolfgang Hackmann: (lacht) Wenn die Weltlage mit dem Ukraine-Krieg, hoher Inflation und explodierenden Energiepreisen anders wäre, könnte man tatsächlich zuversichtlich sein. Für die Unternehmen kommt die Personalknappheit als weiteres gravierendes Problem hinzu. Für unsere Branche gilt leider, dass wir im Krisenmodus bleiben. Alles in allem bin ich als positiv denkender Mensch aber vorsichtig optimistisch.

Was macht Ihnen Mut?

In meinem Unternehmen läuft es bisher gut, wozu auch gehört, dass die Fixkosten weitgehend stabil gehalten werden konnten. Das ist in vielen anderen Betrieben leider nicht so. Ich höre bei Gesprächen mit Kolleginnen und Kollegen immer wieder, dass sie sich Sorgen machen, wie es mit der Kostenentwicklung weitergeht. Mut macht mir, dass nach einem harten Winter auch immer ein wärmerer Frühling folgt. Bei uns lief es in diesem Jahr nach dem Ende der Corona-Auflagen seit April wieder sehr gut. Zum Teil lagen die Umsätze über dem Jahr 2019, was Rückenwind gegeben und vielen Berufskollegen wieder Mut gemacht hat. Jetzt gilt es für uns erst einmal, möglichst unbeschadet durch den nächsten Winter zu kommen und darauf zu hoffen, dass sich die dramatische Weltlage beruhigt.

Befürchten Sie, dass viele Betriebe dies nicht schaffen werden?

Die Zahlen der jüngsten IHK-Umfrage zur aktuellen wirtschaftlichen Lage der regionalen Unternehmen verheißen hier wenig Gutes. Demnach haben rund 30 Prozent der Betriebe erklärt, dass sie sich existenzielle Sorgen machen. Auch in der Gastro-Branche kann die Krise

zu vermehrten Betriebsaufgaben führen. Ich persönlich habe vollstes Verständnis, wenn Berufskollegen zeitweise schließen und Kurzarbeit anmelden, um ihr Unternehmen zu retten. Hier muss letztlich jeder seinen eigenen Weg finden. Der Berufsverband tut, was er kann, um den Mitgliedsbetrieben in der Krise zur Seite zu stehen.

Was würden Sie sich von der Politik wünschen?

Dass sie sich am Machbaren orientiert, statt rein ideologisch zu handeln. Die Energieversorgung ist hier ein gutes Beispiel. In Zeiten extremer Strom- und Gasknappheit ohne Not auf problemlos laufende Kernkraftwerke zu verzichten, kann man eigentlich niemand mit sachlichen Gründen erklären. Ich erwarte, dass vor allem in Berlin endlich wieder Politik für die Bürger und die Wirtschaft gemacht wird.

Haben Sie einen Ratschlag für die Berufskollegen?

Damit halte ich mich eigentlich zurück. Ich kann hier nur über eigene Erfahrungen berichten. Man sollte die Krise nicht noch weiter verschärfen, indem man die aktuelle Lage vielleicht noch schlechter redet als sie ist. Der Gast möchte sich in der Kneipe, im Restaurant und Hotel wohl fühlen und seine Sorgen für einige schöne Stunden am Eingang zurücklassen. Wir sollten ihm dabei mit Kompetenz, Freundlichkeit und guter Qualität helfen. Unsere Probleme sollten wir intern besprechen. Am Tresen, Restauranttisch oder der Rezeption haben diese nichts verloren.

Kehrt die Lust zum Ausgehen und Feiern zurück?

Ja, diesen Eindruck habe ich in den letzten Wochen und Monaten gewonnen. Die Gästezahlen in Restaurants und Hotels erreichen vielerorts wieder ein ähnlich gutes Niveau wie vor der Corona-Welle. Allerdings zeigt sich in jüngster Zeit auch, dass viele Menschen zunehmend abwägen, wofür und wie viel Geld sie ausgeben möchten. Ich bin selbst sehr gespannt, wie sich die Stimmungslage der Bevölkerung entwickeln und welche Auswirkungen das Ganze auf unsere Branche haben wird. ◀



Energienetzwerke im Bezirksverband sind gestartet

TEILNAHME FÜR WEITERE MITGLIEDER NOCH MÖGLICH

Über die explodierenden Energiepreise und wie diese in den Griff zu bekommen sind, diskutierten interessierte Mitglieder des Bezirksverbandes Hildesheim mit den Energieberatern des DEHOGA Niedersachsen in Göttingen und Hildesheim. Dabei ging es vor allem um den kollegialen Austausch, Tipps von Kolleginnen und Kollegen zu erhalten, sowie die Durchführung geförderter Energieberatungen. Die Energieberater des DEHOGA Niedersachsen, Torsten Merker und Andreas Koch von blueContec, erläuterten im Einzelnen kurzfristige Maßnahmen, die zur Reduzierung sowohl von Wärme- als auch Stromverbrauch führen können, ohne dass

es hohe Investitionen benötigt. Dabei wurden die einzelnen Bereiche Monitoring, Beleuchtung, Wasser, Küche, Zimmer, Heizung und Kühlung beleuchtet, und alle Teilnehmer hatten die Möglichkeit, ihre eigenen Maßnahmen vorzustellen.

Ziel des Energienetzwerkes soll sein, die Änderungen nachzuvollziehen, die zum Thema Energie in den letzten Jahren festgestellt werden konnten. Von der reinen Kostenminimierung über Energieeffizienz, CO²-Absenkung bis hin zur ganzheitlichen Betrachtung des Betriebes zum Thema Nachhaltigkeit und Klimaschutz.

„Ich freue mich, dass wir im Bezirksverband unseren Mitgliedern hier ein kostenfreies Tool zur Verfügung stellen können“, so Vorsitzende Christiane Langlotz. „Wir werden uns innerhalb der Netzwerke mehrmals treffen und in den einzelnen Betrieben hinter die Kulissen blicken“.

Alle Teilnehmer erhielten den Folienvortrag der Energieberater sowie das Muster einer Datenbank, in der die eigenen Verbräuche aufgelistet werden und somit als Vergleich zu anderen gleichgestellten Betrieben dienen können.

Die Mitglieder zeigten sich sehr interessiert an den geförderten Beratungen und haben den Vorteil, dass die Anträge über die Energieberater gestellt werden, und sobald der positive Bescheid da ist, die individuelle Energiebe-



Energieberater Torsten Merker.

ratung in den Betrieben durchgeführt werden kann. Im 1. Quartal des neuen Jahres werden sich dann die Kolleginnen und Kollegen wieder treffen, um sich über ihre Erfahrungen und umgesetzten Maßnahmen auszutauschen.

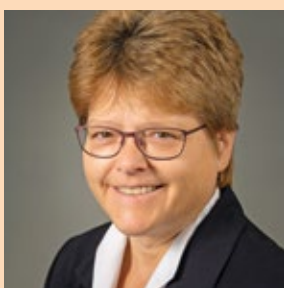
Weitere interessierte Mitglieder können sich gerne in der Geschäftsstelle in Hannover melden und sich noch am Netzwerk beteiligen. ◀

Energieberater Andreas Koch.



BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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



Viel Spaß beim Sommerfest in Gehrenrode

Nach gefühlt endlosen zwei Jahren war es den Gastronomen ein Bedürfnis, sich in lockerer Atmosphäre zu treffen und auszutauschen. „Auch wenn es gerade wieder schwieriger wird, ist es wichtig, den Optimismus zu behalten, sich gegenseitig zu stärken und zu sehen, wie man sich untereinander helfen kann“, so Vorsitzender Wilhelm Johanning.



„Für uns als Familienbetrieb ist es überlebensnotwendig, auf verschiedenen Standbeinen zu stehen“

Bevor es losging, trafen sich die Kolleginnen und Kollegen im Schnapslabor bei Karsten Köhler in Alt Gandersheim. „Für uns als Familienbetrieb ist es überle-

bensnotwendig, auf verschiedenen Standbeinen zu stehen“, so Karsten Köhler. „Die Pandemie hat ja gezeigt, wie schnell wir mal so eben von der Politik geschlossen werden.“

Alle waren begeistert von den vielen Ideen, die Familie Köhler entwickelt hat, um Smoothies in den unterschiedlichsten Ge-

schmacksrichtungen herzustellen. Diese werden nicht nur für den Eigenbedarf hergestellt, sondern sogar bis nach Großbritannien verschickt. „Damit sind aber auch viele bürokratische und vor allem finanztechnische Hürden verbunden“, so Köhler weiter. „Im Thema Versteuern von Alkohol kenne ich mich jetzt super aus.“

Danach ging es dann weiter zum Sommerfest zu Nino Raccuglia in das Restaurant La Fattoria in Gehrenrode. Dort konnten sich alle Teilnehmer in lockerer Atmosphäre austauschen und den Abend mit leckeren Speisen und Getränken genießen. ◀

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

Mit Skepsis in die Zukunft

GASTRONOMIE MIT HOHEN ENERGIEKOSTEN UND CORONA KONFRONTIERT

Der DEHOGA Bezirksverband Lüneburg blickt mit Sorgen in die Zukunft. Auf der Tagung des Bezirksverbandes Lüneburg im Akzent Hotel „Deutsche Eiche“ in Uelzen konstatierte der Vorsitzende Frank Lehmann, dass die Betriebe zwar zuletzt wieder „etwas Speck angesetzt“ hätten. Die Lage bliebe aber wegen Corona und des Ukraine-Krieges unübersichtlich.



Der DEHOGA-Bezirksvorstand in Uelzen (v.l.): Roger Burkowski, Michael Schwarz, Gabriele Reins, Frank Lehmann und Geschäftsführer Heinz-Georg Frieling.

Quelle: AZ Uelzen, Christian Holzgreve

„Corona ist fast aus unseren Köpfen verschwunden oder zumindest in die zweite Reihe gerückt“

„Corona ist fast aus unseren Köpfen verschwunden oder zumindest in die zweite Reihe gerückt“, sagte Lehmann im voll besetzten

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



Tagungsraum. Eine Maskenpflicht und eine Einschränkung der Kapazität auf 50 Prozent bei den Gästen könnte das Weihnachtsgeschäft aber empfindlich treffen. „Ich hab’ da so eine Restbefürchtung“, so Lehmann.

Neben einer erfreulichen, sich leicht erholenden Entwicklung beim Personal, machen den Gastronomen auch die Folgen von Corona und vor allem des Ukraine-Krieges zu schaffen. „Explodierende Energiepreise“ und „politische Entscheidungsträger, die jedem Tag eine neue Sau durchs Dorf treiben“ (Lehmann) seien große Erschwernisse. Und es gebe beim Energiesparen kein Rezept.

„Jeder muss ein Stückweit für sich selbst schauen“, sagt Frank Lehmann und wies darauf hin, dass die Energieberater des Verbandes bereitstünden. Schon gebe es Mitgliederbetriebe, die überlegten, nicht nur den Spa-Bereich, sondern „den Laden vorübergehend ganz zu schließen“.

„Was da noch auf uns zukommt, da wage ich keine Prognose“, unterstrich Lehmann, zumal die

Kunden völlig verunsichert seien – und beim Mittelstand schon Kaufzurückhaltung spürbar sei. „Die Kollegen sehen das schon im Buchungsbereich“. Gäste in der Region machen häufig für drei, vier Tage Kurzurlaub. Wenn dann Restaurantbetriebe und Hotels bereits an zwei Tagen in der Woche geschlossen haben, bekämen die manchmal nichts zu Essen. Das sei ein Umstand, den man sich vor Jahren nicht habe ausmalen können.

„Kurzfristig sehe ich zwar keine guten Perspektiven, glaube aber, dass wir am Ende da sehr gut durchkommen.“

Ein zentraler Punkt sei auch: „Was passiert mit unseren Preisen?“, betonte Lehmann, wies beim Einkauf auf die Verknappung und Verteuerung von Lebensmitteln hin und hatte dennoch auch eine gute Nachricht im Gepäck: Er begrüßte die Senkung der Mehrwertsteuer auf Speisen bis Ende 2023 auf sieben Prozent, forderte indes eine Entfristung. Lehmanns

Fazit: „Kurzfristig sehe ich zwar keine guten Perspektiven, glaube aber, dass wir am Ende da sehr gut durchkommen.“

So war es Uwe Ladwig, Trainer und Berater für die Hotellerie und Gastronomie, der bei der Dehoga-Tagung einen Vortrag zum Thema „Die perfekte Preisgestaltung für die Gastronomie“ hielt.

Der Bezirksvorsitzende für die Fachgruppe Hotel, Michael Schwarz, riet kleineren Hotels dazu, bei der überarbeiteten Ausbildung von Azubis die Kooperation mit größeren Hotels zu suchen.

Und Roger Burkowski, Vorsitzender der Fachgruppe Gaststätten, berichtete den DEHOGA-Mitgliedern, dass für die Ausbildungswerbung zwei Agenturen ausgewählt worden seien: Mit kurzen Videos unter Mitwirkung von Lehrlingen soll so Werbung für die Branche gemacht werden. Die Videos sollen dann, von den Agenturen bearbeitet und über die sozialen Netzwerke ausgespielt werden. ◀

Geschäftsführer Albert Harder feiert 75. Geburtstag

Seit dem 1. Juni 1993 ist Albert Harder aus Hankensbüttel Kreisgeschäftsführer im DEHOGA-Kreisverband Gifhorn. Jetzt feierte er im engsten Familien- und Freundeskreis seinen 75. Geburtstag. Grund genug für den Kreisvorsitzenden Karlheinz Brunck aus Repke ihm persönlich im Namen des Vorstandes und aller Kolleginnen und Kollegen die besten Glückwünsche zu überbringen. Dabei lobte Brunck seinen Geschäftsführer für den besonderen Einsatz während der Corona-Pandemie der letzten zwei Jahre, als das Gastgewerbe in besonderen Schwierigkeiten steckte. „Fast täglich musste er die Fragen der Mitglieder beantworten und schickte in Zusammenarbeit mit dem Landkreis Gifhorn immer die neuesten Informationen per Email weiter“, so Brunck, der auch die fast 30jährige Geschäftsführertätigkeit lobend hervorhob.

Albert Harder wurde während einer konstituierenden Sitzung in

Adenbüttel durch die Fusion der beiden Kreisverbände Altkreis Isehagen und Gifhorn als Nachfolger von Siegfried Glasow, der das Amt 15 Jahre innehatte, zum Kreisgeschäftsführer ernannt.

Er erlebte während seiner Tätigkeit viele Höhepunkte, aber auch unterschiedliche Diskussionen und Meinungen auf politischer Ebene. Sei es die Einführung des Nichtraucherschutzgesetzes oder die Senkung der Mehrwertsteuer für Übernachtungen von 19 auf 7 Prozent. Gleiches galt für die Mehrwertsteuersenkung auf Speisen im Gastgewerbe, die heute noch aktuell ist. Positive Erinnerungen hat Harder noch an die Bälle der Gastronomie und die vielen Sommerfeste in seinem Kreisverband. Aber auch die jahrelangen Skatturniere auf Kreisebene hatte er stets hervorragend geleitet und durchgeführt. In den Jahren besuchte er alle Landesverbandstage in ganz Niedersachsen sowie die Lüneburger Bezirksta-



gungen und Kreisversammlungen bis in den Nachbarkreisverband Wolfsburg/Helmstedt.

Auch die guten Beziehungen zur BBS I und zur IHK Lüneburg-Wolfsburg wurden von ihm bis heute gepflegt. Die jährlichen Abschlussprüfungen im Gastgewerbe sowie die Jugendmeisterschaften auf Kreisebene begleitete er immer mit großem Interesse und Engagement. Den heißen Draht zur DEHOGA-Landesgeschäftsstelle in Hannover oder zum Geschäftsführer des Bezirksverbandes Lüneburg nutzte Harder, um die Probleme in Hotellerie und Gastronomie zu lösen.

Im Namen aller Kolleginnen und Kollegen überbrachte Gifhorns DEHOGA-Kreisvorsitzender Karlheinz Brunck, links, die Glückwünsche zum 75. Geburtstag an Kreisgeschäftsführer Albert Harder, rechts. Foto: Glasow

Während seiner beruflichen Tätigkeit als Beamter der Polizei Niedersachsen, die er bis zum 58. Lebensjahr ausübte, machte sich Albert Harder auch im Handballsport einen Namen. Ob als Spieler des VfL Wittingen bis hin zur Oberliga oder bei Mannschaften in Hannoversch Münden und Braunschweig. Er war Vorsitzender der Handball-Spielgemeinschaft Gifhorn-Wolfsburg und von 1967 bis 1992 Trainer in verschiedenen Vereinen. ◀

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
29699 Buchholz
sven.filla@web.de

Rufen Sie uns an 0171/5215789!

raumakustik-schallschutz.de

PERFEKTER GENUSS

mit dem innovativen Weinklimaschrank von HAGOLA

- ⚡ die Weinkarte im Blick – von allen Seiten einsehbar
- ⚡ übersichtlich & platzsparend
- ⚡ bietet Trinktemperatur bei optimaler Flaschenneigung
- ⚡ inklusive LED-Beleuchtung

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

Probleme im Gastgewerbe nehmen wieder zu

NACH CORONA KOMMT JETZT DIE ENERGIEKRISE EHRUNG FÜR THOMAS SPÖTTLER 22 NEUE MITGLIEDER

Der DEHOGA Kreisverband Gifhorn zog im Gasthaus Heidekrug in Radenbeck vor rund 50 Gastronomen und Gästen Bilanz aus der Corona Krise. Und jetzt steht schon die nächste Herausforderung vor der Tür: die Energiekrise!

Dazu hatte der Vorstand Dirk Kandreyer, Teamleiter Geschäftskunden der LSW aus Wolfsburg, eingeladen, der die derzeitige Lage auf dem Strom- und Gasmarkt erläuterte. Ganz aktuell konnte er über den von der Bundesregierung verabschiedeten Gaspreisdeckel berichten. Allerdings wurden die Verträge mit dem DEHOGA für seine Mitglieder gekündigt, weil die weitere Entwicklung auf den Märkten nicht abzusehen ist.

Dazu erläuterte Kandreyer auch die Preise und verschiedenen Tarife für Businesskunden im Bereich Strom und Gas. „Im Vergleich zu anderen Energieunternehmen in Deutschland konnte die LSW, nach Check24, immer noch als günstigster Anbieter aufgezählt werden“, so Kandreyer, der aber

nicht verschwiegen, das Strom- und Gaspreise in Zukunft weiter steigen werden. Bleibt also abzuwarten, inwieweit die Bundesregierung dem Mittelstand hilft, um Insolvenzen zu vermeiden.

Einer befürchteten Insolvenzwellen durch Corona und die Energiekrise konnte man bislang entgegenzutreten“, so DEHOGA-Kreisvorsitzender Karlheinz Brunck, der in seinem Jahresbericht noch ganz andere Probleme aufzählte. Vom Fachkräfte- und Personalmangel war hier die Rede, der auch durch den gestiegenen Mindestlohn nicht vom Tisch ist. Auch die neue Ausbildungsordnung mit aktualisierten zukunftsfähigen Inhalten wurde thematisiert.

Sorgen bereite den Gastronomen die Preisentwicklung im Allgemeinen und in der Warenbeschaffung. Am Ende mussten die erhöhten Kosten an die Gäste weitergegeben werden, was zu

Lasten der Betriebe gehen würde, weil die Menschen weniger zum Essen in die Restaurants gehen würden.

Positives war aus dem Munde von Geschäftsführer Albert Harder zu hören, der bekanntgab, dass durch die Corona-Pandemie 22 neue Mitglieder im Kreisverband aufgenommen werden konnten. Harder führte dies auf die laufenden Informationen während der Pandemie zurück. Dabei dankte er insbesondere Lena Laue und Michael Böttcher vom Landkreis Gifhorn für die laufenden Informationen, die selbst an Wochenenden verschickt wurden. Diesbezüglich ging der Dank auch an Jörn Pache von der Tourist Information Südheide Gifhorn für die gute Zusammenarbeit. Nach den Regularien wurden Stefan Gerhardt und Werner Nabein in ihren Ämtern als Kassenprüfer bestätigt und Thomas Spöttle, Radenbeck, für seine 25jährige Mitgliedschaft im DEHOGA mit Ehrenurkunde und Ehrennadel ausgezeichnet.

Schließlich stellte sich die neue Geschäftsführerin der Regionalinitiative „Südheide genießen“ vor und machte Werbung für den digitalen Marktplatz, der immer mehr angenommen wird. Jörn Pache stellte anschließend den derzeitigen Fahrradtourismus in der Region mit über 40 Wander- und Radtouren vor.

Zu Beginn der Versammlung konnte Brunck die stellvertretende Bürgermeisterin der Stadt Wittingen Andrea Harms, Peter Herrewig von der Privatbrauerei Wittingen, Dietmar Dannheim von Getränke Höpfner sowie Michael Beck und Pascal Kohn von der Metro-Gruppe und Andreas Krüger mit Wolfgang Strijewski vom Nachbar-Kreisverband Wolfsburg begrüßen. Ortsbürgermeister Karl-Heinz Brandes freute sich über die Durchführung der Tagung in Radenbeck und lobte den persönlichen Einsatz der Familie Spöttle, die aus der einst leerstehenden Gaststätte wieder ein gut funktionierendes Lokal und allgemeinen Vereinstreffpunkt in dem Ort gemacht hätte. ◀

Vorsitzender Karlheinz Brunck (l.) und Geschäftsführer Albert Harder (r.) ehren Thomas Spöttle für 25-jährige Mitgliedschaft im DEHOGA Gifhorn.



Stefan Gerhardt und Dana Schmöche berichteten über die positive und erfolgreiche Entwicklung der Regionalinitiative „Südheide genießen!“

Fotos: Glasow



Über 50 Gastronomen und Gäste nahmen an der Jahreshauptversammlung im Heidekrug in Radenbeck teil.

Renovierte Traditionsgaststätte/Gewerbefläche in Hann. Münden zu vermieten/verpachten

Wenige Minuten von der Innenstadt gelegen. Durchgangsverkehr nach Kassel. Großer Festsaal ca. 300 m² inkl. Bestuhlung, Gaststätte 135 m² mit Inventar, Konferenzzimmer, Lager und Büroräume, Profigastroküche.

Hepe Immobilien
www.hepe-immo.de oder Tel.: 05541 - 6291

Verpachtung - Gastronomiebetrieb in Wernigerode (Provisionsneutral)

Toplage im Zentrum der „Bunten Stadt am Harz“ am Kohlmarkt

- Gastronomiebetrieb mit Alleinstellungsanspruch
- Historisches Ambiente an etabliertem Standort
- Anspruch auf gehobene regionale Gastlichkeit
- 40 Innenplätze/30 Außenplätze in den Abendstunden erweiterbar bis zu 60 Plätze

Vertragliche, inhaltliche, wirtschaftliche und konzeptionelle Details werden im Gespräch abgestimmt. Ebenso erläutern wir gern unser Quartierskonzept.

Verpächter: Jörg N. Heckl
Mobil: 0171 - 45 37 145 E-Mail: jnheckl@gmail.com

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

Traditionsreiches Landgasthaus

mit gemütlichem Ambiente im Fachwerkstil im Kreis Gifhorn an fachlich qualifizierte Bewerber*innen ab sofort zu verpachten.

Neben der Gaststube und 2 Gesellschaftsräumen bis zu 50 Personen eröffnet der großzügige Außenbereich vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten. Ausreichend Parkplätze vorhanden, Betreiberwohnung (125 m²), brauereifrei.

Anfragen und Infos unter Telefon 0160 - 277 84 70 oder per E-Mail: thaelkegbr@yahoo.de

Ostseebad Prerow

Gewerbeimmobilie (Pension, 10 Zimmer, Restaurant) im Ostseebad 18375 Prerow/Halbinsel Darß zu verkaufen. Grundstücksfläche 1.578 m², Gesamtwohnfläche 460 m² Festpreis Euro 1.600.000,-

Kontakt: Tel.038233/7020 Herr Bohnenstengel/Herr Scharp

Dorf-gasthaus mit Fremdenzimmern und Wirtewohnung

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

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

**Kassensysteme WEDEMANN GMBH**

Kassensysteme und Waagen für die Gastronomie

Felbe-Winkel-Str. 14
36105 Oldenburg
0443-930600

**Sehr gepflegtes, multifunktionales Wohn- und Gewerbeanwesen geeignet für Hotel und Gastronomie in Gifhorn**

Multifunktionsgebäude ca. 1.839 m², Betreiberhaus inkl. ELW ca. 345 m², Baujahr 1996, Grundstück ca. 8.779 m², optionaler Erwerb eines angrenzenden Baugrundstücks von 5.625 m² möglich

Gewerbegebäude: B Strom 24/Energie 164 kWh/(m²a), Gas-ZH.
Wohngebäude: B Energie 79,1 kWh/(m²a), Kl. C, Gas-ZH.

Kaufpreis: 4.500.000,- €
zzgl. 5,95 % vom Kaufpreis inkl. MwSt.

Mehr Infos hier




von WÜLFING
IMMOBILIEN

www.von-wuelfing-immobilien.de | 0511 1260770

NOVEMBER

07.11.	101 Ideen zum Kosten sparen Kostenoptimierung
13.-15.11.	DEHOGA-Landesverbandstag in Aurich
19./20.11.	Wochenende zugunsten des Onkologischen Forums Kreisverband Celle
21.11.	Jahreshauptversammlung Kreisverband Northeim in Einbeck-Greene
22.11.	Jahreshauptversammlung Kreisverband Holzminden im Hotel Buntrock
22.11.	Nachhaltigkeit in der Küche – dem Wettbewerb immer einen Schritt voraus Kostenoptimierung
30.11.	Senioren Weihnachts- kaffeetrinken Kreisverband Celle

DEZEMBER

08./09.12.	Q-Seminar in Oldenburg Präsenz 1,5 Tage
06.12. 09.12. 13.12. 20.12.	Q-Online-Seminar 4 Module jeweils von 09.00 -12.30 Uhr



■ DEHOGA Termine

■ Termine des Jungen DEHOGA

Anmeldung unter
www.junger-dehoga.de

■ Seminare der DEHOGA-Akademie

Preis: 280 Euro inkl. MwSt.
für DEHOGA Mitglieder
Ort: Hannover/Region Hannover
Zeit: jeweils 9-17 Uhr,
weitere Infos unter:
[www.dehoga-niedersachsen.de/
seminare-veranstaltungen/
dehoga-seminare/](http://www.dehoga-niedersachsen.de/seminare-veranstaltungen/dehoga-seminare/)

■ Ausbildung zum QualitätsCoach

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

