

DEHOGA

■ ■ ■ MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 1 · März 2023

INTER
NORGA

10. – 14.03.2023

Alle zusammen.

Die Zukunft wird das, was wir
gemeinsam daraus machen.



Jetzt Tickets
sichern!

internorga.com



DEHOGA
NIEDERSACHSEN

www.dehoga-niedersachsen.de

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**



„Lassen Sie uns gemeinsam
die Zukunft des
Außer-Haus-Markts
gestalten – auf der
INTERNORGA 2023!“

Liebe DEHOGA-Magazin Leserinnen und Leser,

nie war es wichtiger zusammenzukommen. Nie war es wichtiger, neue Ideen auszutauschen. Und nie war es wichtiger, wertvolle Impulse für das eigene Business zu erhalten. Denn: Die Zukunft ist das, was wir gemeinsam daraus machen. Trotz aller Herausforderungen, die den Außer-Haus-Markt derzeit umtreiben, stehen die Vorzeichen für eine wirtschaftliche Erholung der Branche gut – das belegen auch neueste Studien. Grund genug also, die Chancen, die das Jahr 2023 bereithält, mit Mut und Unternehmergeist anzugehen.

Seit jeher versteht sich die INTERNORGA als enger Partner der Branche und wird zum unverzichtbaren Treffpunkt für alle, die den Austausch suchen, um mit Optimismus in die Zukunft zu blicken und gemeinsam etwas zu bewegen. Umso größer ist die Vorfreude, dass die Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt vom 10. bis 14. März 2023 erneut ihre Tore öffnet und sich das Hamburger Messegelände für fünf Tage in eine inspirierende Trendschmiede verwandelt.

Erleben Sie eine Angebotsvielfalt, die in Deutschland einzigartig ist: Ob erfolgreicher Weltmarktführer oder ambitioniertes Start-Up – die INTERNORGA vereint die gesamte Welt für die Gastronomie und Hotellerie unter einem Dach. Außerdem hält die Messe auch in diesem Jahr zahlreiche Überraschungen bereit. Seien es innovative Dialogformate, neue Trendbereiche oder ein spannendes Rahmenprogramm: Hier finden Sie das, was Ihren Betrieb – und damit die gesamte Branche – voranbringt.

Lassen Sie uns gemeinsam die Zukunft des Außer-Haus-Markts gestalten – auf der INTERNORGA 2023!

Ich freue mich auf Ihren Besuch in Hamburg!

Mit den besten Grüßen
Ihr Bernd Aufderheide

Inhaltsverzeichnis

INTERNORGA	4 / 17	ENERGIE	BEZIRKSVERBÄNDE	Ostfriesland	28
Rechtsschutzversicherung	7	E-Mobilität	10	Braunschweig	31
Mehrwegverpackungspflicht	8	Förderprogramme	11	Weser-Ems	22
JUNGER DEHOGA	9	Ausbildungskampagne	12	Hildesheim	23
		RECHT UND RAT	13	Stade	24
		Impressum	13	Hannover	26
			13	Lüneburg	28
				Branchentermine auf der Rückseite!	34



ES GEHT WIEDER LOS!

**INTERNORGA
VOM 10.-14. MÄRZ
IN HAMBURG**

Die INTERNORGA – Trendschmiede, Ideen-geberin und Treffpunkt für den gesamten Außer-Haus-Markt – öffnet vom 10. bis 14. März 2023 wieder ihre Tore. Die internationale Leitmesse wird erneut Lösungen, wertvolle Inspirationen und Netzwerkmöglichkeiten für die von vielen Herausforderungen geprägte Branche bieten. Dabei setzt die Messe neben bewährten Bereichen auch auf neue Konzepte. Außerdem erhalten Trendthemen wie Digitalisierung und Packaging & Delivery größere Ausstellungsbereiche und ergänzen so die bewährten Themenwelten der INTERNORGA.

„Gastronomie und Hotellerie stehen angesichts der zahlreichen drängenden Fragen unserer Zeit vor ungeahnten Herausforderungen“, stellt Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin bei der Hamburg Messe und Congress, fest. „Doch die Branche rückt zusammen – und wir als Partner des gesamten Außer-Haus-Marktes bieten dafür eine einzigartige Plattform. Auf der INTERNORGA 2023 können unsere Gäste Lösungen und Produkte entdecken, die Gastronomie und Hotellerie in dieser schwierigen Zeit unterstützen, voranbringen und die Perspektive geben können.“

DIE INTERNORGA BRINGT ALLE ZUSAMMEN

Seit jeher ist die INTERNORGA Partner der großen Hospitality-Familie. Dies gilt ganz besonders in herausfordernden Zeiten wie diesen. Die Messe wird 2023 einmal mehr die Plattform für Trends, Neuigkeiten und Netzwerken sein und den Austausch unter Gleichgesinnten sowie Expertinnen und Experten auf hohem Niveau ermöglichen. Hierbei setzt die Messe im kommenden Jahr auf innovative Konzepte:

Es wird einen neuen Treffpunkt und Diskussionsforum für alle Newcomer und Nachhaltigkeitsthemen geben. Die neue INTERNORGA Open Stage wird zum Hub für aktuelle Themen und Insights, die die Branche bewegen. Sie ermöglicht gezielten Know-how-Transfer von der Branche für die Branche, um den allgegenwärtigen Herausforderungen mit adäquaten Lösungsansätzen zu begegnen.

Daneben schafft die INTERNORGA zahlreiche weitere Möglichkeiten zum Dialog in inspirierender Atmosphäre: Als entspannter Rückzugsort oder idealer Treffpunkt zum Kontakte pflegen gilt das Café Future Live, in dem neben kulinarischen Kostproben auch wechselnde Fachvorträge auf die Gäste warten. Inspi-

ration und Impulse liefert der zentrale Magnet für Besuchende, der Pink Cube.

AWARDS UND ERFOLGS-KONGRESSE RUNDEN DAS PROGRAMM AB

Ob internationales Foodservice-Forum oder Branchentag der Gemeinschaftsgastronomie – die INTERNORGA ist im kommenden Jahr erneut Plattform für die größten und wichtigsten Brainfood- und Networking Events der Branche. Dass die Messe auch als Trendbarometer und Karriere-Booster für junge Talente in Gastronomie und Hotellerie fungiert, beweisen die Awards, die 2023 erneut vergeben werden: So gilt der Next Chef Award als Sprungbrett für junge Nachwuchsköchinnen und -köche. Unter der Schirmherrschaft von Starkoch Johann Lafer kochen sie dabei um die begehrte Auszeichnung. Der INTERNORGA-Zukunftspreis würdigt Visionäre, die mit nachhaltigen und innovativen Ideen neue Maßstäbe für die Branche setzen. Der Deutsche Gastro-Gründerpreis wird vom Branchen-Netzwerk Leaders Club gemeinsam mit der INTERNORGA und orderbird an vielversprechende Gastro-Konzepte vergeben und ermöglicht Gründerinnen und Gründern damit einen erfolgreichen Start.

MEHRWEGPFLICHT UND LIEFERANGEBOTE MEISTERN

Take-Away-Angebote und Lieferservices sind bei Gästen nach wie vor beliebt und bieten Bäckern, Gastronomen aber auch der Gemeinschaftsgastronomie zahlreiche Möglichkeiten, sich für die Zukunft erfolgreich aufzustellen. Besondere Aktualität hat dieses Thema nun durch die vom Gesetzgeber beschlossene Mehrwegpflicht erhalten. Gastgebende sollten sich also einen Überblick über geeignete Packaging- und Delivery-Lösungen verschaffen. Unter dem Motto #allezusammen bietet die INTERNORGA der Branche vom 10. bis 14. März 2023 im erweiterten Trendbereich „Packaging & Delivery“ umfangreiche Informations- und Networking-Möglichkeiten zum Thema Verpackungen und Lieferservice.

Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin bei der Hamburg Messe und Congress GmbH erklärt: „Von den Vorreitern der Branche bis hin zu kreativen Start-Ups – auf der INTERNORGA kommen alle zusammen, die durchdachte Konzepte und zukunftsweisende Produkte für den Außer-Haus-Markt anbieten. Vor dem Hintergrund der gestiegenen Relevanz haben wir den Trendbereich ‚Packaging & Delivery‘ deutlich vergrößert und bieten Besuchenden ein noch weitreichenderes Angebot an nachhaltigen Lösungen und Innovationen für das eigene Geschäft als jemals zuvor.“



INDIVIDUALITÄT IST TRUMPF: AKTUELLE TRENDS FÜR DIE HOTELLERIE

Der erste Eindruck zählt – das gilt auch für den Hotelbesuch: Mehr denn je ist der Wiedererkennungswert von Hotels und Restaurants ein zentrales Erfolgskriterium. Ob mit extravaganterem Mobiliar, aufwendiger Bepflanzung, markanten Kunstwerken oder außergewöhnlichem Geschirr – die Hospitality-Branche setzt sich zunehmend in Szene und punktet mit individuellem Ambiente. Die Trends von Morgen im Bereich Interior und Outdoor Design können Besuchende der INTERNORGA in Hamburg erleben: Die Messe bietet wertvolle Impulse und Austauschmöglichkeiten rund um zukunftsweisende Einrichtungs- und Ausstattungsthemen.

„Das Herausstechen aus der Masse ist für den Erfolg von Betrieben im Wettbewerb um Gäste enorm wichtig. Umso wichtiger, beim Thema Interior und Design am Puls der Zeit zu sein. Als Trendinkubator vereint die INTERNORGA in diesem Jahr eine enorme Bandbreite an Ausstellenden und neuesten Produkten, liefert Antworten auf offene Fragen und lädt zum Entdecken und Netzwerken ein“, sagt Claudia Johannsen.

Von den neuesten Tabletop-Produkten wie Porzellan, Glas und Besteck über hochwertige Textilien für den gesamten Interior-Bereich bis hin zu Beleuchtung und Mobiliar – der Ausstellungsbereich „Restaurant- und Hotelausstattung“ umfasst die gesamte Bandbreite an Einrichtungskonzepten. Namhafte Ausstellende wie beispielsweise die Villeroy & Boch AG, die JAB Josef Anstoetz KG, die Deekenraumkonzepte GmbH & Co. KG und die MBM Münchener Boulevard Möbel GmbH zeigen ihre Produktneuheiten und beraten Besuchende umfassend zu Einrichtungs- und Ausstattungsthemen.

Eine hohe Bedeutung kommt der Outdoor-Gastronomie und den Außenbereichen im Hospitality-Segment zu. Zahlreiche Trends und Innovationen aus diesem Bereich können auf der INTERNORGA 2023 erkundet werden: Von Wetterschutz und Heizstrahler über funktionale Beleuchtung bis hin zu stilvollem Mobiliar – der Ausstellungsbereich „Restaurant- und Hotelausstattung“ ist die ideale Plattform zum Entdecken neuer Ideen für Gastro- und Hotelterrasse, -garten und Co.



NEUE AFTERWORK-LOUNGE OFF THE RECORD

Die INTERNORGA bleibt sich treu und geht auch dieses Jahr mit einem neuen Special an den Start. Erstmals findet mit OFF THE RECORD die INTERNORGA Afterwork-Lounge statt – ein Format, das die ganze Community zusammenbringt und für ungezwungenen Austausch abseits des Business steht.

Die INTERNORGA ist seit jeher als Trendschmiede und Impulsgeberin für den gesam-

ten Außer-Haus-Markt. Eine Tradition, die dazu verpflichtet, Bedürfnisse und Ansprüche der vielfältigen Branchen zu verstehen und passende Angebote zu machen. Neben immer wieder neuen Branchenspecials und Trendbereichen, feiert die Internorga mit der Afterwork-Lounge OFF THE RECORD in diesem Jahr eine besondere Premiere. Erstmals haben Messebesucherinnen und -besucher sowie Ausstellende die Gelegenheit, den Messe-

tag vor Ort gemeinsam ausklingen zu lassen. Neben einer spektakulären 20 Meter langen Bar im Zentrum einer aufwendig gestalteten Fläche gibt es Loungebereiche, Drinks, Snacks und einen Live-DJ. Eintritt und Getränke sind kostenfrei.

Die INTERNORGA Afterwork-Lounge öffnet an drei Messetagen: Von Samstag bis Montag, jeweils von 17.30 Uhr bis 20.30 Uhr. ◀

Fotos: Hamburg Messe und Congress

Tickets zum Vorzugspreis:

Als DEHOGA-Mitglied erhalten Sie Ihr INTERNORGA-Ticket zum Vorzugspreis:

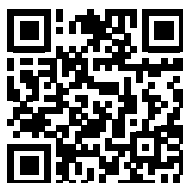
Sie zahlen statt 38 Euro nur einen vergünstigten Eintritt von 22 Euro.

Zur Buchung des vergünstigten Tickets geben Sie den **Code IN2317** im INTERNORGA Ticketshop unter www.internorga.com/info/besucher/tickets ein.

Besuchen Sie bei der Gelegenheit auch Ihren DEHOGA im DEHOGA Club in Halle B4 OG, Stand 325.

Es stehen Ihnen täglich Gesprächspartner des DEHOGA zur Verfügung. Spannende Vorträge können Sie kostenlos verfolgen, ein leckeres Frühstück wartet auf Sie.

Sie sind herzlich willkommen!



RECHTSSCHUTZ INKLUSIVE!

WAS MITGLIEDER ZUR ZUKÜNFTIGEN VERBANDLICHEN RECHTSSCHUTZVERSICHERUNG WISSEN SOLLTEN

Der DEHOGA Niedersachsen plant die Erweiterung seines Leistungspaketes um eine Rechtsschutzversicherung für alle aktiven Mitglieder ab 1. Januar 2024. Im Interview beantwortet Hauptgeschäftsführer Rainer Balke wichtige Fragen dazu.

Herr Balke, der DEHOGA Niedersachsen plant für nächstes Jahr die Einführung einer Rechtsschutzversicherung. Wie ist der aktuelle Sachstand?

Die Delegiertenversammlung des Jahres 2022 hat dem Großen Vorstand des DEHOGA Niedersachsen in Aurich grünes Licht für Verhandlungen mit Versicherungsunternehmen gegeben. Diese stecken zur Zeit in der Endphase. Ich denke, dass unser Großer Vorstand noch im Frühjahr zu einer Entscheidung kommt, wer unser Versicherungspartner werden wird.

Heißt das, dass dann schon die Entscheidung für die Einführung der Rechtsschutzversicherung getroffen ist?

Nein, ganz so schnell sind wir dann doch nicht. Die Delegierten haben in 2022 den Weg für weitere Verhandlungen frei gemacht. Beschlossen wurde aber auch, die Akzeptanz einer solcher neuen Rechtsschutzversicherung im Wege einer erneuten Befragung der Delegierten des Jahres 2022 zu testen. Diese Befragung soll so Richtung Mai/Juni 2023 durchgeführt werden. Bis dahin ist es die Aufgabe der Delegierten, die Stimmung der Mitglieder zu einer solchen Rechtsschutzversiche-

rung in den Kreisverbänden zu erkunden. Ist die Stimmung positiv, soll der Große Vorstand den Vertrag mit dem Versicherungspartner abschließen.

Was verspricht sich die Landesverbandsgeschäftsstelle von solch einer Rechtsschutzversicherung?

Wir meinen, dass die mit einer Rechtsschutzversicherung eingekauften zusätzlichen Leistungen für die Mitglieder genau in die Zeit passen. Die letzten Jahre seit März 2020 waren harte Zeiten mit einer Menge an Rechtsfragen für die Mitglieder. Viele dieser Fragen hätten vor die Gerichte gehört. Eine Rechtsschutzversicherung würde da zukünftig gute Unterstützung leisten.

Haben Sie konkrete Beispiele? Das ist so etwas zu abstrakt.

Natürlich. Eigentlich muss ich mich nur für die letzten Wochen an meinen Schreibtisch zurückversetzen. Nur ein kleiner Auszug von Fällen.

– Wir erinnern uns alle an die Versicherungen, die keine Entschädigungen für coronabedingte Betriebsschließungen zahlen wollten, obwohl von den Mitgliedern entsprechende Policen abgeschlossen waren. Mit der neuen Rechtsschutzversicherung wären diese Fälle über den Vertragsrechtsschutz abgedeckt.

– Eine ähnliche Konstellation finden wir im Bereich der Feuer-

versicherung über Nacht ab. Die Feuerversicherung lehnt eine Regulierung des Schadens zum Neuwert ab. Die neue Rechtsschutzversicherung steht an der Seite des Hoteliers.

– Eltern bringen ihre jugendlichen Kinder für das Wochenende ohne Begleitung in einem Hotelzimmer

unter. Die Jugendlichen bedienen sich an dem Alkoholbestand aus der Minibar. Die Eltern erstatten Anzeige. Die Behörde ermittelt gegen den Hotelier wegen Verstoßes gegen das Jugendschutzgesetz. Die Rechtsschutzversicherung begleitet das Mitglied durch das Verfahren.

– Die Berufsgenossenschaft weigert sich, nach dem Arbeitsunfall eines versicherten Mitgliedes die Kosten für die notwendigen Reha-Maßnahmen vollständig auszugleichen. Das Mitglied streitet unter Begleitung durch die Rechtsschutzversicherung.

Diese Darstellung könnte ich jetzt unendlich verlängern. Wahrscheinlich macht es keinen Sinn, jeden möglichen Rechtsfall an die Rechtsschutzversicherung zu melden. Aber allein die Existenz dieser Rechtsschutzversicherung berechtigt uns zukünftig, intensiv darüber nachzudenken, ob der



Fall aufgegriffen werden sollte oder nicht.

Herr Balke, wir danken Ihnen für das Gespräch.

E-SERVICE

Stets aktuelle Informationen zur Einführung der verbandlichen Rechtsschutzversicherung gibt es für alle Mitglieder unter <https://www.dehoga-niedersachsen.de/mitglied-werden/rechtsschutzversicherung-ab-2024/>



Mehrwegverpackungspflicht leichtgemacht

Seit Beginn des Jahres sind alle gastronomischen Unternehmer aufgefordert, ein Mehrwegsystem anzubieten, wenn sie Essen außer Haus anbieten. Für seine Mitglieder hat der DEHOGA Niedersachsen ein Merkblatt im Mitgliederbereich unter www.dehoga-niedersachsen.de veröffentlicht und in den letzten Monaten auch Online-Seminare angeboten, die vielen Mitgliedern bei der Umsetzung geholfen haben. Darüber hinaus hat der DEHOGA mit Recup einen Partner gefunden, der allen Mitgliedern nicht nur hilfreich zur Seite steht, sondern auch günstigere Konditionen anbietet.

Wer ist von der Mehrwegpflicht betroffen?

Alle Betriebe, die ihren Gästen Essen außer Haus anbieten. Möchte ein Gast nicht verzehrte Speisen mit nach Hause nehmen, können diese in Alufolie verpackt mitgegeben werden, ohne dass die Mehrwegverpflichtung greift.

Was gilt für kleine Betriebe?

Betriebe, die nicht mehr als fünf Mitarbeiter beschäftigen und eine Verkaufsfläche von max. 80 Quadratmetern haben, können dem Gast anbieten, selbst mitgebrachte Behältnisse zu nutzen.

Welche Verpackungen sind betroffen?

Besteht die Verpackung ganz oder teilweise aus Kunststoff, muss eine Mehrwegalternative angeboten werden. Keine Verpflichtung zur Mehrwegalternative gilt für Verpackungen, die keinen Kunststoff enthalten, wie Kartons, Tüten oder Verpackungen wie Wrappers und Folienverpackungen.

Achtung: Enthält der Papp-/Karton eine dünne Kunststoffschicht auf der Innenseite der Verpackungen, um Schutz vor Wasser oder Fett zu bieten, muss wiederum eine Mehrwegalternative angeboten werden.

Was gilt für vorverpackte Speisen?

Werden Speisen ohne Gästewunsch bereits vor dem Verkauf verpackt, wie Sandwiches oder Süßspeisen, muss keine Mehrwegalternative angeboten werden.

Was gilt es sonst noch zu beachten?

Der Gast muss die Möglichkeit haben, zwischen Einweg und Mehrweg entscheiden zu können. Es muss daher deutlich auf die Mehrwegangebote hingewiesen werden.

Der Betrieb ist verpflichtet, seine Mehrwegprodukte auch wieder zurück zu nehmen; Mehrwegprodukte anderer Anbieter müssen nicht akzeptiert werden.

Die gesetzlichen Grundlagen für die Mehrwegverpackungspflicht sind in Teilen nicht eindeutig formuliert und können daher seitens der Behörden anders ausgelegt werden. ◀



TERMINE, TERMINE!

Junger DEHOGA trifft sich

Das Orgateam des Jungen DEHOGA Niedersachsen hat für das Jahr 2023 einen vorläufigen Terminplan erstellt und tolle Ideen für alle Junioren/-innen ausgearbeitet.

JUNIOREN-TREFF AUF DER INTERNORGA AM 13. MÄRZ

Die INTERNORGA als Trendschmiede, Ideengeberin und Treffpunkt für den gesamten Außer-Haus-Markt öffnet vom 10. bis 14. März 2023 wieder ihre Tore. Traditionsgemäß treffen sich Jungunternehmer/-innen aus ganz Niedersachsen mit den Kollegen/-innen aus Hamburg im DEHOGA Club am Montag der Messe.

Alle Jungunternehmer/-innen sind herzlich eingeladen ab 16 Uhr reinzuschauen, alte Kontakte zu pflegen, neue Kontakte zu knüpfen und Messe-Neuigkeiten auszutauschen



Junger DEHOGA auf der INTERNORGA.



Treffpunkt ist der DEHOGA Stand.

TRENDTOUR NACH BERLIN

Die Trendtour wird durchgeführt vom 27. bis 29. August 2023 und führt in diesem Jahr nach Berlin. Angedacht ist, bei der European Bartender School in Berlin an einer Cocktail-Schulung teilzunehmen. Damit werden Jungunternehmer/-innen und ihre Mitarbeiter/-innen bestens zu aktuellen Cocktails trends und Ansprüchen der Gäste informiert und können diese auch gleich praktisch erproben. Die Teilnehmer/-innen der Fahrt werden zudem trendige Barkonzepte kennenlernen und in den Genuss des ein oder anderen Blickes hinter die Kulissen bekommen.

HERBSTARBEITSKREIS

Der Herbstarbeitskreis der Junioren wird am 5. und 6. November 2023 stattfinden und das Mitarbeiter Branding zum Thema haben. Ziel ist es aufzuzeigen, wie Unternehmer/-innen die Vorteile ihres Betriebes für die Mitarbeiter/-innen darstellen können und so Mitarbeiter/-innen halten und auch neu für ihren Betrieb gewinnen können. ◀

MOBIL-CLEAN

Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

05173 - 9 21 88

www.mobil-clean.de

BESUCHEN SIE UNS!

INTERNORGA | HAMBURG
10.03. – 14.03.2023
NEU: HALLE B7, STAND B7.414

www.hagola.de

Ist es bei Ihnen zu Laut?

Wir schaffen eine ruhige, entspannte Atmosphäre!
Gute Akustik!
Ihre Gäste fühlen sich wohl!

Rufen Sie uns an 0171/5215789!

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

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

E-Mobilität live erleben

SCHULUNGEN IN DER AUTOSTADT

Im Januar hat die erste Schulung von Unternehmern zum Thema E-Mobilität stattgefunden. Nach der Begrüßung durch Geschäftsführer und Vorsitzenden der Autostadt Wolfsburg Herrn Maus führten Frau Million und Herr Mohn die Teilnehmer durch eine spannende Zeitreise von den Anfängen der E-Mobilität bis heute.

Schon 1881 stellte der Franzose Gustave Trouvé das erste elektrische Dreirad der Öffentlichkeit vor. Es fuhr maximal 12 km/h und hatte 6 PS. Doch die Entwicklung ging ab da an richtig los. Immer mit Pausen dazwischen. Insbesondere nach der Erfindung des Benzinmotors und durch die Ölkrise in den 1990er Jahren, wurde der elektrische Antrieb wieder interessant. Die heutige Entwicklung und Diskussion bekam wieder von außen durch Klimadiskussion und Benzinpreise einen neuen Schub.

Nach dem Ausflug in die Vergangenheit, wurde dann über die Herstellung der E-Autos und die damit verbundenen Probleme, wie Beschaffung von Lithium und Kobalt für die Batterien diskutiert. Auch die Nachnutzung der Batterien und der Nachweis für die Materialbeschaffung hinsichtlich des Lieferkettennachweisgesetzes sind Themen, mit denen sich alle E-Autos-Hersteller befassen müssen.

Bei der Führung durch die Fahrzeugwelt der Autostadt Wolfsburg bekamen die Teilnehmer mittels Röntgenwand einen detaillierten Einblick in das Innerste eines E-Autos. Zum Abschluss durften dann alle Teilnehmer einen Ausflug in die Region mit einem der unterschiedlichen E-Autos der Autostadt machen und selbst das Fahrerlebnis testen.



AUF DEN GESCHMACK GEKOMMEN?

Autostadt und DEHOGA bieten weitere Schulungstermine an

- **jeweils 10-15 Uhr**
 - Dienstag, 23. Mai 2023
 - Donnerstag, 6. Juli 2023
 - Dienstag, 12. September 2023
 - Dienstag, 14. November 2023
- **Ablauf:**
 - 10.00 bis 10.30 Uhr Willkommensrunde und Einführung
 - 10.30 bis 11.30 Uhr 1. Theorie Teil
 - 11.30 bis 11.45 Uhr Pause
 - 11.45 bis 12.45 Uhr Führung Neue Mobilität
 - 12.45 bis 13.00 Uhr Pause
 - 13.00 bis 13.45 Uhr Probefahrt
 - 13.45 bis 14.00 Uhr Pause
 - 14.00 bis 14.30 Uhr 2. Theorie Teil
 - 14.30 bis 15.00 Uhr Fragen und Verabschiedung
- **Kosten:** 195 Euro für Mitglieder / 249 Euro für Nicht-Mitglieder
- **Anmeldung:** Bitte senden Sie eine Email mit Ihrem Wunschtermin und Ihrer vollständigen Rechnungsanschrift an Sandra.Markgraf@autostadt.de

DEHOGA Fördermittelwegweiser

Der DEHOGA Fördermittelwegweiser sammelt und sortiert für die Gastrobranche relevante aktuelle Förderprogramme des Bundes. Zahlreiche Programme gewähren Zuschüsse oder günstige Darlehen für verschiedene Energieeffizienzprogramme. Angesichts der gestiegenen energie- und klimapolitischen Ziele der Bundesregierung traten mit

dem 1. Oktober 2022 zahlreiche Änderungen in der Verwaltungspraxis in Kraft.

Interessierte können auf den Seiten der Energiekampagne Gastgewerbe gezielt nach Förderprogrammen für ihre geplanten Energieeffizienzmaßnahmen oder das Angebot durchstöbern, um sich inspirieren zu lassen.

Oft amortisieren sich Energieeffizienzmaßnahmen durch die Förderprogramme von BAFA und KfW innerhalb weniger Jahre.

In der Fördermitteldatenbank kann auch überprüft werden, ob die Kommune vor Ort weitere, eventuell kombinierbare Förderprogramme anbietet. ◀

E-SERVICE

Der Fördermittelwegweiser ist online zu finden unter <https://energiekampagne-gastgewerbe.de/foerdermittelwegweiser>

Bundesförderprogramme für Energieberatungen

E-SERVICE

Weitere Informationen unter <https://kurzelinks.de/e22w>

Betriebe, die eine Energieberatung in Anspruch nehmen möchten, um sich Energieeinsparpotenziale aufzeigen zu lassen und die Anzahl der umgesetzten Energieeffizienzmaßnahmen zu erhöhen oder ein Energie-Contracting ins Auge zu fassen, können einen Zuschuss des Bundes erhalten.

Das Förderprogramm für die Energieberatung für Nichtwohngebäude, Anlagen und Systeme beinhaltet drei Module, mit denen sich die Betriebe zu unterschiedlichen Energieeffizienzthemen beraten lassen können. Das Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) übernimmt jeweils bis zu 80 Prozent der Beratungskosten:

Modul 1: Energieaudit nach DIN EN 16247

- Systematische Inspektion und Analyse des Energieeinsatzes und des Energieverbrauchs
- Mit dem Ziel, Energieflüsse und das Potenzial für Energieeffizienzverbesserungen zu identifizieren

Maximale Fördersumme:

bei jährlichen Energiekosten von mehr als EUR 10.000 (netto) maximal EUR 6.000
bei jährlichen Energiekosten von weniger als EUR 10.000 (netto) maximal EUR 1.200

Modul 2: Energieberatung nach DIN V 18599

- Beratung zur Identifizierung sinnvoller, aufeinander abgestimmter Sanierungsmaßnahmen und Neubauberatung
- Für Nichtwohngebäude mit dem Ziel eines bundesgeförderten KfW-Effizienzgebäudes

Maximale Fördersumme:

Nettogrundfläche unter 200 Quadratmeter: maximal EUR 1.700
Nettogrundfläche zwischen 200 Quadratmeter bis 500 Quadratmeter: maximal EUR 5.000
Nettogrundfläche über 500 Quadratmeter: maximal EUR 8.000

Modul 3: Contracting-Orientierungsberatung

- Prüfung für die Umsetzung eines Contracting-Modells mit vertraglicher Einspargarantie (Contracting-Orientierungsberatung)
- Beratung kann zur Vorbereitung von Ausschreibungsunterlagen und zur Unterstützung bei der Erarbeitung von Vorlagen für Entscheidungsträger oder -gremien genutzt werden

Maximale Fördersumme:

bei jährlichen Energiekosten von weniger als EUR 300.000 (netto) maximal EUR 7.000
bei jährlichen Energiekosten von mehr als EUR 300.000 (netto) maximal EUR 10.000

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



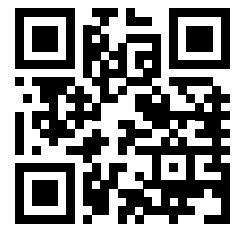
Torsten Merker
blueContec GmbH

Gretchenstr. 40
30161 Hannover
Mobil 0157 76131998

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

E-SERVICE

Alle Informationen zur Kampagne, Tipps für den Videodreh durch Azubis und die Ausbildungsplatzbörse finden Sie etwa ab dem 15. März 2023 online unter www.gastrostarter.de



FÜR DIE AUSBILDUNG IM GASTGEWERBE WERBEN

Ausbildungswerbung 2023: GASTROSTARTER

Neuer Aufschlag für die Ausbildung im Gastgewerbe: Der DEHOGA Niedersachsen startet jetzt eine Werbekampagne. Die Maßnahmen haben zum Ziel, vor allem online und über die sozialen Medien junge Menschen für das Gastgewerbe zu begeistern.

In den letzten Monaten hat eine Arbeitsgruppe um Nicole Rösler, Vorsitzende des Berufsbildungsausschusses im DEHOGA Niedersachsen, kräftig gearbeitet und die Vorbereitungen für die Werbemaßnahmen getroffen. „Ideen wurden entwickelt und strukturiert, eine Ausschreibung durchgeführt, eine Agentur für die Umsetzung gefunden“, so Nicole Rösler. „Ich bin froh, dass jetzt die Umsetzung kurz bevorsteht und hoffe, dass wir mit den Maßnahmen das Image unserer Branche verbessern und mehr

junge Menschen für die Ausbildung und Arbeit im Gastgewerbe begeistern können.“

TikTok: Videos begeistern

Herzstück der Kampagne sind die sozialen Medien, in denen sich die Zielgruppe junger Menschen zwischen 14 und 20 Jahren tummelt. Neben Youtube, Facebook und Instagram zählt vor allem TikTok. Da das offizielle Mindestalter für TikTok bei 13 Jahren liegt und der Großteil der Nutzer unter 23 ist, bietet TikTok gerade bei jungen Zielgruppen großes Potenzial für digitales Marketing. Videos von Azubis sollen deshalb für Begeisterung und Interesse bei den TikTok-Usern sorgen.

Zum Start der Kampagne wurden bereits einige Videos gedreht, die jetzt schrittweise veröffentlicht werden. „Und es muss weiterge-

hen! Um viele Menschen zu erreichen und für unsere Branche zu begeistern, brauchen wir Content. Motivieren Sie Ihre Azubis, auch ein kurzes Video zu drehen und einzureichen. Das ist ganz leicht: Wir stellen Beispielvideos und eine kurze Checkliste bereit“, ermuntert Nicole Rösler zur aktiven Teilnahme. „Kurz das Smartphone aus der Tasche geholt, 1-2 Minuten interessante Szenen im Betrieb gedreht und schon ist ein tolles Video für die Kampagne im Kasten.“ Um alles weitere wie Schnitt, Untertitel oder Hintergrundmusik kümmert sich der DEHOGA.

Wer in den sozialen Medien aufmerksam geworden ist und mehr Interesse hat, wird dann auf die neue Website www.gastrostarter.de geleitet, die Infos zu den Ausbildungsberufen, Fragen und Antworten und auch ganz konkret

eine Übersicht freier Ausbildungsplätze enthält.

Freie Ausbildungsplätze melden

„Melden Sie Ihre freien Ausbildungsplätze jetzt in unserer Datenbank“, ruft Nicole Rösler alle Ausbildungsbetriebe im niedersächsischen Gastgewerbe auf. „Die Meldung erfolgt online, ist schnell gemacht und für Sie absolut kostenfrei. Nutzen Sie diesen zusätzlichen Werbeweg, um junge Menschen für die Ausbildung in Ihrem Betrieb zu begeistern.“

Die Ausbildungsplatzbörse ist zu finden unter www.gastrostarter.de und liefert jungen Menschen ganz konkret eine Übersicht, welcher Betrieb in Niedersachsen zu welchem Zeitpunkt und in welchem Beruf freie Ausbildungsplätze anbietet. ◀

Hinweisgeberschutzgesetz

NEUE PFLICHTEN FÜR ARBEITGEBER AB 50 BESCHÄFTIGTE

Der Bundestag hat kürzlich den Entwurf des Hinweisgeberschutzgesetzes beschlossen. Mit diesem Gesetz wird die sog. Whistleblowing-Richtlinie der EU umgesetzt. Kritik der Wirtschaft hatte sich insbesondere daran entzündet, dass Deutschland in einigen Punkten über die (hohen) Anforderungen der EU-Richtlinie noch hinausgeht. Das Hinweisgeberschutzgesetz wird insbesondere Unternehmen ab 50 Beschäftigten zusätzliche Belastungen aufbürden und tritt voraussichtlich Mitte Mai 2023 in Kraft.

Die wichtigsten Neuerungen für das Gastgewerbe sind:

Durch das Gesetz werden Unternehmen ab 50 Arbeitnehmern verpflichtet, eine interne Meldestelle einzurichten, bei der Beschäftigte bestimmte Rechtsverstöße im Unternehmen anzeigen können. Die beauftragten Perso-

nen der Meldestelle müssen unabhängig sein. Ab 2025 müssen auch anonyme Meldungen und eine anonyme Kommunikation mit der Meldestelle ermöglicht werden.

Betroffenen Unternehmen kann nur empfohlen werden, sich rechtzeitig damit zu beschäftigen, wie diese Meldestelle im Unternehmen umgesetzt wird, auch weil Verstöße mit bis zu 20.000 Euro bußgeldbewehrt sind. Unternehmen mit 50-249 Beschäftigten trifft die Einrichtungspflicht erst ab dem 17. Dezember 2023.

Die Einrichtung ist aber unter organisatorischen und datenschutzrechtlichen Gesichtspunkten nicht trivial. Da die interne Meldestelle selbst feststellen muss, ob eine Meldung stichhaltig ist, benötigen die beauftragten Personen eine gewisse Sachkunde. Dies

wird voraussichtlich dazu führen, dass viele Unternehmen diese Aufgabe z.B. an eine Rechtsanwaltskanzlei outsourcen. Hierbei muss aber beachtet werden, dass Interessenskonflikte ausgeschlossen sein müssen.

Außerdem gibt es staatlicherseits bereits bestehende und zusätzliche externe Meldestellen, z.B. bei BaFin, Bundeskartellamt, Bundesamt für Justiz. Diese können von den Hinweisgebern gleichrangig genutzt werden, es gibt keinen Vorrang eines innerbetrieblichen Klärungsversuchs mehr.

Hinweisgeber werden vor Repressalien geschützt, die Vertraulichkeit ihrer Meldung muss sichergestellt werden, und sie haben ggf. einen Schadensersatzanspruch. ◀

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:
Adobe Stock S. 8, 13, 14

Gestaltung: Karena Unger

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

Die Ausgabe 2/2023 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 10. Mai 2023.

E-Autos im Fuhrpark

VERSICHERUNGSSCHUTZ PRÜFEN

Natürlich muss auch ein Elektroauto genauso versichert werden wie ein Fahrzeug mit fossilen Brennstoffen. Kfz-Haftpflicht und Teil- oder Vollkasko sind Basis des Versicherungspaketes. Inhalt und Umfang der Versicherungsbedingungen sollten den Besonderheiten der Elektromobilität angepasst werden. So darf ein E-Auto nach einem Unfall so lange nicht genutzt werden, bis der Akku geprüft und ggfs. ausgetauscht wurde.

Fahrzeughalter sollten daher immer darauf achten, dass Schäden am Akku des Fahrzeugs mitversichert sind und auch die Zeit der „Stilllegung“ abgedeckt ist. ◀



GEMA Berechnungsgrundlage



UMSTELLUNG VON BRUTTO- AUF NETTOWERTE

Seit dem 1. Januar 2023 hat die GEMA die Berechnungsgrundlage für Musikknutzungen umgestellt. Tarifübergreifend werden Abfragen wie „Eintritt“ oder „Umsatz“ von Brutto- auf die Abfrage von Nettowerten geändert. Die GEMA hat hierzu auf ihrer Internetseite Informationen und Rechenbeispiele veröffentlicht.

Bei der Anmeldung von Veranstaltungen und Musikknutzungen bei der GEMA müssen künftig die Nettobeträge angegeben werden. Hier müssen gegebenenfalls die im Kun-

denkonto hinterlegten Angaben geändert werden.

Alle Unternehmer sollten vor diesem Hintergrund neue Vertragsangebote und auch die Rechnungen der GEMA genau prüfen. Zu achten ist insbesondere darauf, ob ggf. Angaben zu Eintrittsgeldern bzw. Umsätzen, die bisher in Bruttobeträgen angegeben waren, für Musikknutzungen ab 2023 zum Nettobetrag umgerechnet worden sind. Der Nettobetrag ist nun für die Berechnung der Vergütungshöhe maßgeblich. ◀

OSNABRÜCK

Stadt-Appartements mit Ausblick

IN OSNABRÜCK ENTSTEHT „THE FARMHOUSE NO. 50“

Wer als Osnabrück-Besucher eine ländliche Idylle mit hohem Spannungsfaktor sucht, kann sich auf das am Stadtrand im Ortsteil Hellern gelegene „The Farmhouse No.50“ freuen. Das großzügige Ensemble soll nach der Fertigstellung zehn Appartements für Kurzzeitgäste sowie 14 Suiten für Langzeitbuchaufenthalte bieten – inklusive eines 80 Quadratmeter großen Luxus-Penthouses mit Blick auf nahegelegene Wiesen und Pferdekoppeln. Dazu kommen ein Café und ein Hofladen mit frischen regionalen Produkten.

Das Osnabrücker Investoren-Ehepaar Barlag möchten mit dem Projekt einen einmaligen Mix schaffen, der bei den Gästen für ein besonderes Wohlfühlerelebnis sorgt. Neben Übernachtungen und Geschäftsmeetings soll hier auch ein attraktives Ausflugsziel für die ganze Familie entstehen. Auf der erstmals 1540 erwähnten Hofanlage mit seinem großen Haupthaus aus dem Jahr 1887 gibt es dafür ausreichend Platz. Zuletzt hatte die Anlage als Werkstatt der Arbeiterwohlfahrt gedient.

Für die veränderte Nutzung hat das Osnabrücker Bauamt zwar Grünes Licht gegeben – allerdings nur unter der Voraussetzung, dass das Erscheinungsbild des Hofes erhalten bleiben muss. Um das sicherzustellen, sind derzeit fleißige Bauarbeiter im Auftrag der Investoren damit beschäftigt, das historische Gebäude im wahrsten Sinne des Wortes Stein für Stein landschafts- und kulturprägend zu renovieren. Ergebnis soll ein schicker Gebäude-Oldtimer mit modernster Technik sein, der zum Besuch und Verweilen einlädt.

Mit dem neuen Appartementhaus möchte das unter anderem bereits mit ähnlich Projekten in der Hotelbranche erfolgreiche Unternehmer-Ehepaar eine Nische besetzen, die es in Osnabrück bislang nicht gibt. Daran ändere auch nichts, dass in den letzten Jahren gleich mehrere Hotels in der Friedensstadt neu entstanden sind. „The Farmhouse No. 50“ spreche insbesondere eine Zielgruppe an, die ein individuelles Angebot mit Komfort und Naturerlebnis zu schätzen weiß. ◀

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



„Weg mit Augenmaß gehen“

ENTSCHEIDUNG FÜR DIE ENERGIEWENDE STEHT – BETRIEBE MÜSSEN MITGENOMMEN WERDEN

Der Vorsitzende des DEHOGA-Bezirksverbands Osnabrück/Emsland/Grafschaft Bentheim, Wolfgang Hackmann, äußert sich in dem folgenden Interview über Chancen und Risiken der Energiewende für das Gastgewerbe:



Ist die Energiewende eine große Belastung oder eine Chance für die Gastro-Branche?

Einerseits ist im Zuge des russischen Angriffskriegs auf die Ukraine deutlich geworden, dass wir möglichst schnell unabhängiger von fossilen Energieträgern wie Gas und Öl werden müssen. Ähnlich wie viele andere Unternehmen und private Hausbesitzer haben sich zahlreiche Betriebe in

jüngster Zeit entschieden, künftig vermehrt oder sogar ganz auf Strom und Wärme aus regenerativer Energie zu setzen.

Dabei ist aber das Augenmaß wichtig, damit ihn die Betriebe mitgehen können, ohne überfordert zu werden. Denn Eines ist auch klar: Der Umstieg erfordert erhebliche finanzielle Investitionen, die von den einzelnen Betrieben erst einmal geleistet werden müssen. Auch, wenn das Ganze durch staatliche Förderungen unterstützt wird und der Umstieg sich mittel- und langfristig rechnet, muss der betroffene Unternehmer dafür zunächst viel Geld in die Hand nehmen. Und noch etwas: In manchen Häusern kann man schlicht und einfach nichts machen. Schatten- oder Innenstadtlagen lassen dort einfach nichts Vernünftiges zu.

Durch die hohe Inflation wird Vieles immer teurer. Was ist die Konsequenz für Gaststätten, Restaurants und Hotelbetriebe?

Die hohe Inflation trifft uns besonders hart, weil der Preisanstieg in den uns betreffenden Bereichen besonders hoch ist. Ich möchte hier exemplarisch nur die Preise für Lebensmittel, Energie und Lohn nen-

nen, die geradezu explodiert sind. Nicht wenige Betriebe sind so unverschuldet in eine existenzbedrohende Situation gekommen. Der Staat ist gefordert, auch unserer Branche mit unterstützenden Maßnahmen zur Seite zu stehen.

Was können die Betriebe selbst tun?

Ich habe hier kein Patentrezept und möchte auch niemand Ratschläge für unternehmerische Entscheidungen geben. Sicher ist nach meiner Einschätzung aber Eines: Da niemand an der Qualität sparen möchte und die internen Optimierungsmöglichkeiten zumeist schon ausgereizt sind, muss zumindest ein Teil der Mehrkosten weitergegeben werden.

Das bedeutet, dass es ohne eine Anpassung der Preise nicht gehen wird. Viele Berufskollegen haben das bereits umgesetzt. Mein Eindruck ist, dass sich die Zahl der Gäste dadurch kaum verändert hat. Weil man den gleichen Euro nicht zwei Mal ausgegeben kann, wird vielleicht hier und da das eine oder andere Getränk weniger bestellt. Insgesamt gesehen scheint eine moderate Anpassung der Preise aber von den Gästen akzeptiert zu werden.

Wie sind Ihre eigenen Erfahrungen mit der Energiewende?

Unser gerade mitten in Meppen neu eröffnetes Vier Sterne VIA PLAZA Hotel mit Restaurant kommt komplett ohne fossile Brennstoffe aus. Das Hotel hat keinen Gasanschluss. Die Heizung erfolgt über bis zu 150 Meter tiefe Sole-Wasser Wärmepumpen der neuesten Generation. Moderne und leistungsstarke Photovoltaik-Module auf dem Dach erzeugen einen Teil des Strombedarfs. Die umwelt- und klimafreundliche Energieversorgung funktioniert problemlos und macht den Betrieb unabhängig von Öl und Gas. Der Investor hat sich bewusst für die neue Technik entschieden. Wir als Hotelbetreiber sind damit sehr zufrieden. ◀

„Der Staat ist gefordert, auch unserer Branche mit unterstützenden Maßnahmen zur Seite zu stehen.“

Aktive Auszeit in der Natur

NEUE HALBTAGES- UND TAGESTOUREN AUF DEM HÜNENWEG

Im Emsland auf den Spuren von Karl dem Großen wandern, den „großen Brotschrank des Teufels“ anschauen oder die abwechslungsreiche, sanft hügelige Naturlandschaft im Nettetal vor den Toren von Osnabrück erkunden: Mit seinen neuen Halbtages- und Tagestouren entlang des Hünenwegs spricht die Hasetal Touristik natur- und umweltbewusste Menschen aus jeder Altersstufe an, die im Rahmen einer Halbtagestour einen angenehmen Aktiv-Ausflug mit neuen und alten (Wander)-Freunden oder der Familie erleben möchten.

Das Besondere an den Touren ist, dass die Teilnehmer nach einigen Stunden auf dem ausgewählten Rundkurs zu dem gleichen Ort zurückkehren, an dem sie gestartet sind. „Man kann entspannt mit einer fröhlichen Gruppe aufbrechen und muss sich keine Gedanken über einen Auto- oder Bustransfer zurück zum Startort machen“, erklärt Hasetal-Geschäftsführer Wilhelm Koormann. Die

Landkreis-übergreifend zwischen Rulle und Meppen liegenden, bis zu 20 Kilometer langen Rundtour-Strecken verlaufen allesamt auf Teilbereichen des Hünenwegs, auf dem tausende Jahre alte Großsteingräber aus der Megalithkultur bis heute erhalten sind.

Die neuen Halbtages- und Tagestouren werden zusätzlich zu den schon im Premierienjahr 2022 bestens gebuchten mehrtägigen Hünenweg-Wanderungen der Hasetal Touristik angeboten. Die attraktiven Auszeit-Touren sind ein zukunftsweisendes Ergebnis des Leader-Projekts, mit dem der Tourismus Osnabrücker Land etwa in der Hufeisen-Region rund um Bramsche und Wallenhorst touristische Angebote erschließen und weiter verbessern möchte. Je nach Tour besteht die Möglichkeit, sich während der Wanderung oder danach in der heimischen Gastronomie mit regionalen Spezialitäten zu stärken. Da die Strecken überwiegend ebenerdig verlaufen und in Abspra-

che mit der Gruppe auch regelmäßig kleine Pausen eingelegt werden, können auch wenig Wander-erfahrene Menschen problemlos an den Touren teilnehmen.

Unterwegs gibt es wie bei den Hasetal-Touren gewohnt reichlich Informationen über die Highlights der Etappe von einem mit Land und Leuten vertrauten Reiseführer – etwa, dass es sich bei „deuvels Brotschap“ um einen riesigen, außergewöhnlich geformten Granitfindling handelt, der wenig entfernt von dem Hexentanzplatz liegt, auf dem es nach heidnischen Sagen in der Walpurgisnacht hoch her geht. Wer etwas mehr Zeit hat, kann größere Teile der zwischen Osnabrück und Meppen insgesamt rund 160 Kilometer langen Hünenweg-Vielfalt auch im Rahmen einer dreitägigen Wanderauszeit oder einer 7 Tage-Komfortwanderung inklusive Hotelübernachtung kennen lernen.

Wird Hünenweg die Nummer 1?

BUNDESWEITE TOP TEN-PLATZIERUNG IST SICHER: PUBLIKUMSWAHL BIS ZUM 30. JUNI

Die Top Ten-Nominierung für die bundesweit schönsten Wanderstrecken ist dem 2021 neu aufgelegten Hünenweg bereits sicher. Ab sofort können Wanderfans entscheiden, ob der 324 Kilometer lange Fernwanderweg zur deutschen Nummer 1 gewählt wird. Der auf 20 Etappen von Osnabrück unter anderem über Ankum und

Meppen im Emsland bis ins niederländische Groningen führende Hünenweg zählt schon nach seiner Premierensaison 2022 zu den beliebtesten Strecken der Hasetal Touristik.

An der bis zum 30. Juni laufenden Publikums-Abstimmung des Deutschen Wanderverbands

können sich alle beteiligen, die eine aus ihrer Sicht besonders attraktive Wanderregion unterstützen möchten. „Für uns ist das Ergebnis schon jetzt ein Riesenerfolg“, betont Hasetal-Geschäftsführer Wilhelm Koormann. Die von einer Fachjury vollzogene Aufnahme in die Endausscheidung der zehn schönsten Wanderstrecken sei bereits eine herausragend gute Auszeichnung, zu der auch die hervorragende Zusammenarbeit mit der heimischen Gastronomie beigetragen habe.

Vom hohen Norden bis zur südlichen Grenze Deutschlands waren 25 Wanderwege für den Wettbewerb eingereicht worden. Wer es letztlich auf Platz 1 und aufs Podium der besten 3 schafft, ist noch völlig offen, erwartet Wilhelm Koormann „Wir sind zuversichtlich, dass wir am Ende ganz vorn dabei sind“. ◀



Gastro Trendtouren in Hamburg

Am 12. und 13. März 2023 geht es nach zweijähriger Pause im Rahmen der diesjährigen INTERNORGA endlich wieder auf die gastronomischen Trendtouren in der Hansestadt Hamburg! Erleben Sie und / oder Ihre Gäste oder Mitarbeiter an einem Internorga Abend Hamburgs spannende Trendlocations.

Auf den Trendtouren von Grimm Consulting erfahren die Teilnehmer anhand von Best-Practice-Betrieben und kreativen Start-Ups die Vielfältigkeit und Innovationskraft der Gastronomie. Es wird der Raum einer Ideenschmiede geschaffen, in dem jeder Teilnehmer eigene Ideen zur Verwirklichung schöpfen kann.

Nur weil etwas neu ist, ist es noch lange kein Trend! Ein Trend bietet eine dauerhafte Lösung für ein Bedürfnis oder ein Problem der Gäste – von daher werden unsere Locations gewissenhaft ausgewählt und geprüft. Bereits 2009 wurde die Gastro-Trend-Tour mit dem „Gastro Star Award“ der Fachzeitung Top Hotel ausgezeichnet. Das Angebot wird stets aktualisiert, den Gegebenheiten des Marktes aktuell angepasst und hat sich als Highlight während der INTERNORGA etabliert.

Während eines sogenannten „Running Dinners“ quer durch die beliebte Hafenstadt erhalten die Teilnehmer jeweilige Speisen und Getränke (Signature Dishes) der einzelnen Stationen. Fachkundig werden sie von erfahrenen Trendscouts begleitet und erfahren nicht selten auch noch spannende Hintergründe von den engagierten Gastronomen, die aufgesucht werden.

Zahlreiche namhafte Gastronomen, Sternköche, Hotelketten, Investoren, Verbände, Nationalmannschaften und Vereinigungen haben schon an den Trendtouren teilgenommen – sei es im Rahmen offener Touren, wo einzelne Plätze gebucht werden können oder bei einer geschlossenen Tour im vertrauten Umfeld netter Kolleginnen und Kollegen.

Etwas mitgenommen haben Sie **Alle** – **jetzt** zur INTERNORGA bietet sich auch Ihnen die Chance, sich neben der Messe unterhaltsam und gesellig weiterzubilden. Eine Fortbildung der besonderen Art, die sicherlich mehr bewirkt als ein alleiniges Abendessen! Spaß haben und Gutes lernen schließen sich nicht aus. ◀

ABLAUF:

- 16:30 Uhr: Check In
auf dem Messe-Gelände/
Mitte – beim Fernsehturm
- 17:00 Uhr: pünktliche Abfahrt
ab Messengelände
- 22:30 Uhr: Voraussichtliches Ende/
Verabschiedung an einem
zentralen Punkt in Hamburg
(Reeperbahn oder vergleichbar
/ Taxi-Station)

INKLUDIERT IST:

- Besuch ausgewählter Trendlocations
- Jeweils Speisen und 1 Getränk nach Auswahl der Trend-Location
- Fachkundige Begleitung durch einen Mitarbeiter der Grimm Consulting
- Dokumentation zur Trendtour (Download)

BUCHUNG:

- Sonntag, 12.03.2023
<https://eveeno.com/223921521>
- Montag, 13.03.2023
<https://eveeno.com/240413726>



Bei Eingabe des Rabattcodes **Trends2023** erhalten Sie einen **Rabatt** in Höhe von **30 Euro** je Teilnehmer.

INFO-SERVICE

Weitere Informationen gibt es auch unter:

<https://grimm-consulting.com/gastro-trend-tour/>



Programm im DEHOGA-Club Foyer Halle B4 OG Stand 325

Der DEHOGA-Club der Landesverbände Bremen, Hamburg, Lippe, Niedersachsen, Sachsen-Anhalt, Schleswig-Holstein und Nordrhein-Westfalen im Foyer Halle B4 im Obergeschoss ist Treffpunkt für die Hotellerie und Gastronomie.



Freitag, 10. März

Samstag, 11. März

Sonntag, 12. März

Montag, 13. März

Dienstag, 14. März

täglich 10.00 - 12.00 Uhr Frühstück

Ihr DEHOGA Betriebsberater ist gerne für Sie da: Termin vorab abstimmen unter grimm@gastroonomieberatung.de

täglich von 10.00-16.00 Uhr kostenlose Sprechstunde mit Dr. Hartmut Meyer, KMU-Unternehmensberater, ContorZ1, nach vorheriger Terminabsprache unter: contor21@t-online.de oder per WhatsApp 0160 4443557

Themen:	Probleme mit Überbrückungshilfen	Probleme im Umgang mit der Erstellung von Verwendungsnachweisen der investiven Maßnahmen im Gastgewerbe	Umgang mit finanzwirtschaftlichen Problemen im Nachgang der Covid 19 und Ukraine Krise	Allgemeine betriebswirtschaftliche Sorgen
<p>10.30-12.00 Uhr Treffen der DEHOGA Landesverbände -nicht öffentlich-</p> <p>11.00-11.30 Uhr Betriebsberatung „In der Krise hilft Akquise – Umsatz JETZI!“ Über die Chancen im Bankett und Restaurant deutlich mehr rauszuholen! Björn Grimm, Grimm Consulting</p> <p>11.30-12.00 Uhr Betriebsberatung „Gastronomie 2028 – wo geht die Reise hin?“ 5 Thesen zur Entwicklung der Branche – mal weit über den Tellerrand hinaus gedacht! Björn Grimm, Grimm Consulting</p> <p>12.00-12.30 Uhr „Nachhaltige Investitionen im Gastgewerbe unter Berücksichtigung der aktuellen Fördermittel“ Dr. Hartmut Meyer, KMU-Unternehmensberater ContorZ1</p> <p>12.30-13.00 Uhr „Tradition trifft Trend, Nachhaltigkeit und Digitalisierung“ Dr. Hartmut Meyer, KMU-Unternehmensberater ContorZ1</p> <p>13.00-13.30 Uhr Betriebsberatung DIGITALMARKETING „10 Fehler beim Online-Auftritt Ihres Unternehmens und was Sie dagegen tun können!“ Ricky Langhans, Online Marketing Berater bei Grimm-Consulting</p>	<p>10.30-11.00 Uhr „Nachhaltige Investitionen im Gastgewerbe unter Berücksichtigung der aktuellen Fördermittel“ Dr. Hartmut Meyer, KMU-Unternehmensberater ContorZ1</p> <p>11.00-11.30 Uhr Betriebsberatung „Warum die Küche kein beratungsfreier Raum sein darf“ Aus der Küche ist Ertrag zu generieren – warum Küchencoaching so wichtig ist! Björn Grimm, Buchautor „Der Küchencoach“</p> <p>11.30-12.00 Uhr Betriebsberatung „Gastronomie 2028 – wo geht die Reise hin?“ 5 Thesen zur Entwicklung der Branche – mal weit über den Tellerrand hinaus gedacht! Björn Grimm, Grimm Consulting</p> <p>12.00-12.30 Uhr „Mehrweg mit Wirkung – einfach gemacht!“ Fabian Barthel, VYTAI Global GmbH</p> <p>12.30-13.00 Uhr „Entwicklung & Trends im Online-Vertrieb der Individual-Hotellerie“ Tobias Kannenberg, DIRS21</p> <p>13.00-13.30 Uhr „Tradition trifft Trend, Nachhaltigkeit und Digitalisierung“ Dr. Hartmut Meyer, KMU-Unternehmensberater ContorZ1</p> <p>13.30-14.00 Uhr</p>	<p>10.30-11.00 Uhr „Nachhaltige Investitionen im Gastgewerbe unter Berücksichtigung der aktuellen Fördermittel“ Dr. Hartmut Meyer, KMU-Unternehmensberater ContorZ1</p> <p>11.00-11.30 Uhr Betriebsberatung „Gastronomie 2028 – wo geht die Reise hin?“ 5 Thesen zur Entwicklung der Branche – mal weit über den Tellerrand hinaus gedacht! Björn Grimm, Grimm Consulting</p> <p>11.30-12.00 Uhr Betriebsberatung „Gastronomie 2028 – wo geht die Reise hin?“ 5 Thesen zur Entwicklung der Branche – mal weit über den Tellerrand hinaus gedacht! Björn Grimm, Grimm Consulting</p> <p>11.00-11.30 Uhr „Herausforderung Mehrwegpflicht: So findest Du das passende System“ Johannes Weh, RECUR/BOWL</p> <p>12.00-12.30 Uhr „Entwicklung & Trends im Online-Vertrieb der Individual-Hotellerie“ Tobias Kannenberg, DIRS21</p> <p>12.30-13.00 Uhr „Entwicklung & Trends im Online-Vertrieb der Individual-Hotellerie“ Tobias Kannenberg, DIRS21</p> <p>13.00-13.30 Uhr „Herausforderung Mehrwegpflicht: So findest Du das passende System“ Franziska Maier-Ring, RECUR/BOWL</p> <p>13.30-14.00 Uhr</p>	<p>10.00-10.30 Uhr Betriebsberatung „In der Krise hilft Akquise – Umsatz JETZI!“ Über die Chancen im Bankett und Restaurant deutlich mehr rausholen! Björn Grimm, Grimm Consulting</p> <p>10.30-11.00 Uhr Betriebsberatung „Gastronomie 2028 – wo geht die Reise hin?“ 5 Thesen zur Entwicklung der Branche – mal weit über den Tellerrand hinaus gedacht! Björn Grimm, Grimm Consulting</p> <p>11.00-11.30 Uhr „Herausforderung Mehrwegpflicht: So findest Du das passende System“ Johannes Weh, RECUR/BOWL</p> <p>11.30-12.00 Uhr Vortrag „Team-Card“ Referent: Vizepräsident Andreas von Oven Nur für Mitglieder im DEHOGA Schleswig-Holstein</p> <p>12.00-14.00 Uhr Rechtsberatung der Mitglieder des DEHOGA Hamburg, Justitiar Herr Schmidt</p> <p>12.30-13.00 Uhr „Entwicklung & Trends im Online-Vertrieb der Individual-Hotellerie“ Tobias Kannenberg, DIRS21</p> <p>13.00-13.30 Uhr Betriebsberatung DIGITALMARKETING „10 Fehler beim Online-Auftritt Ihres Unternehmens und was Sie dagegen tun können!“ Ricky Langhans, Online Marketing Berater bei Grimm-Consulting</p>	<p>10.30-12.00 Uhr Delegiertenversammlung des DEHOGA-Lippe -nicht öffentlich-</p> <p>11.00-13.00 Uhr DEHOGA Niedersachsen im Gespräch mit Hotelfachschülern Hannover und Emden</p> <p>12.00-12.30 Uhr Betriebsberatung DIGITALMARKETING „10 Fehler beim Online-Auftritt Ihres Unternehmens und was Sie dagegen tun können!“ Ricky Langhans, Online Marketing Berater bei Grimm-Consulting</p> <p>12.30-13.00 Uhr „Entwicklung & Trends im Online-Vertrieb der Individual-Hotellerie“ Tobias Kannenberg, DIRS21</p> <p>13.00-13.30 Uhr „Herausforderung Mehrwegpflicht: So findest Du das passende System“ Johannes Weh, RECUR/BOWL</p> <p>13.30-14.00 Uhr „Die Fotobox – Instrument zur Steigerung & Verbesserung von Markenerlebnis, Umsatz & Portfolio“ Andreas Unger, foboxo GmbH</p> <p>14.00-14.30 Uhr Betriebsberatung „Was ist mein Betrieb tatsächlich wert?“ Über Grundsätzliches und</p>

<p>13.30-14.00 Uhr „Die Fotobox – Instrument zur Steigerung & Verbesserung von Markenerlebnis, Umsatz & Portfolio“ Andreas Unger, foboxy GmbH</p>	<p>13.30-14.00 Uhr „Die Fotobox - Instrument zur Steigerung & Verbesserung von Markenerlebnis, Umsatz & Portfolio“ Andreas Unger, foboxy GmbH</p>
<p>14.00-14.30 Uhr Betriebsberatung „Was ist mein Betrieb tatsächlich wert?“ Über Grundsätzliches und Missverständliches beim Kauf/Verkauf eines Hotels/Gastronomie! Martin Pätow, Makler bei Grimm Consulting</p>	<p>14.00-14.30 Uhr Betriebsberatung „Was ist mein Betrieb tatsächlich wert?“ Über Grundsätzliches und Missverständliches beim Kauf/Verkauf eines Hotels/Gastronomie! Martin Pätow, Makler bei Grimm Consulting</p>
<p>14.30-15.00 Uhr Vorteile nutzen durch Mehrweg: Tipps & Tricks aus der Praxis“ Franziska Maier-Ring, RECUP/REBOWL</p>	<p>14.30-15.00 Uhr „Vorteile nutzen durch Mehrweg: Tipps & Tricks aus der Praxis“ Johannes Weh, RECUP/REBOWL</p>
<p>15.00-15.30 Uhr Betriebsberatung „Köche kochen nur was wichtig ist“ Bedeutung, Nutzen und Chancen im Einsatz von High-End Convenience Eike Köhler und Kay Straßburg, Küchencoaches Grimm-Consulting</p>	<p>15.00-15.30 Uhr „Auslastungs- & Umsatzoptimierung durch Automatisierung im Hotelvertrieb“ Tobias Kannenberg, DIRS 21</p>
<p>15.30-16.00 Uhr „Instrumente zur Mitarbeiterbindung – welche Möglichkeiten habe ich?“ Malte Schmidt, SIGNAL Iduna Gruppe</p>	<p>15.30-16.00 Uhr „Tradition trifft Trend, Nachhaltigkeit und Digitalisierung“ Dr. Hartmut Meyer, KMU-Unternehmensberater Contor21</p>
<p>16.00-16.30 Uhr „Nachhaltige Investitionen im Gastgewerbe unter Berücksichtigung der aktuellen Fördermittel“ Dr. Hartmut Meyer, KMU-Unternehmensberater Contor21</p>	<p>16.00-16.30 Uhr Betriebsberatung „Köche kochen nur noch was wichtig ist“ Bedeutung, Nutzen und Chancen im Einsatz von High-End Convenience Eike Köhler und Kay Straßburg, Küchencoach Grimm Consulting</p>
<p>16.30-17.00 Uhr „Mehrweg mit Wirkung – einfach gemacht!“ Tim Breker, VYTAL Global GmbH</p>	<p>16.00-16.30 Uhr „Mehrweg mit Wirkung – einfach gemacht!“ Fabian Barthel, VYTAL Global GmbH</p>
<p>17.00-18.00 Uhr Get-Together im DEHOGA-Club</p>	<p>17.00-18.00 Uhr Get-Together im DEHOGA-Club</p>
<p>17.30-18.00 Uhr Get-Together im DEHOGA-Club</p>	<p>17.30-18.00 Uhr Get-Together im DEHOGA-Club</p>
<p>17.30-23.00 Uhr Preisverleihung Callway „bestes Restaurant“ 17.30 Uhr: Empfang 18.00 Uhr: Beginn der Veranstaltung 18.15 Uhr: Vortrag Alexander Gorsche Geschäftsführer Falstaff Profi 18.30 Uhr: Ehrung der Sieger Die schönsten Restaurants & Bars 2023 Der grosse Preis der Tischkultur 2023</p>	<p>17.30-23.00 Uhr Preisverleihung Callway „bestes Restaurant“ 17.30 Uhr: Empfang 18.00 Uhr: Beginn der Veranstaltung 18.15 Uhr: Vortrag Alexander Gorsche Geschäftsführer Falstaff Profi 18.30 Uhr: Ehrung der Sieger Die schönsten Restaurants & Bars 2023 Der grosse Preis der Tischkultur 2023</p>
<p>21.00-23.00: Uhr After Party -nicht öffentlich-</p>	<p>21.00-23.00: Uhr After Party -nicht öffentlich-</p>

LEGENDE

- Vorträge im Obergeschoss des DEHOGA-Clubs
- Frühstück und Get-Together im DEHOGA-Club
- Netzwerktreffen von Jungunternehmern
- Die Vorträge der Betriebsberater finden ebenfalls im Obergeschoss des DEHOGA-Clubs statt

Missverständliches beim Kauf/Verkauf eines Hotels/Gastronomie!
Martin Pätow,
Makler bei Grimm Consulting

14.30 Uhr-15.00 Uhr
„Strom-Gas-Öl: Energieeffizienz in der Gastronomie“
Andreas Niehage,
Referent des DEHOGA Lippe

15.00 Uhr-15.30 Uhr
„Einsatz von Photovoltaik am Beispiel eines Landgasthofes“
Andreas Niehage, Referent des DEHOGA Lippe

15.30-16.00 Uhr
„Auslastungs- & Umsatzoptimierung durch Automatisierung im Hotelvertrieb“
Tobias Kannenberg, DIRS 21

16.00-16.30 Uhr
„Cloudbasierte Hotelsoftware, Auswahlkriterien für moderne Systeme, worauf kommt es an?“
Ricarda Müller, IBELSA

16.30-17.00 Uhr
„Digitale Guest-journey: Führen Sie Ihr Hotel in eine gute Zukunft, mit bewährten, digitalen und vernetzten Lösungen.“
Philipp Berchtold, Hotelnext

17.00-17.30 Uhr
„App-basierte Mehrgewegsysteme“
Eva Stephan, RELEVO

17.30-18.00 Uhr
Get-Together im DEHOGA-Club

INTER NORGA



Die Zukunft wird das,
was wir gemeinsam
daraus machen.

#allezusammen

INTERNORGA.com

Bestens zum Entspannen und Wohlfühlen geeignet

VIER STERNE HOTEL VIA PLAZA IM MEPPENER ZENTRUM NEU ERÖFFNET

Es ist sichtlich hochwertig und passt mit seiner ansprechenden zum Ort passenden Architektur sehr gut in die Mitte des Meppener Zentrums: Das am 1. Dezember 2022 neu eröffnete Vier Sterne-Via Plaza Hotel bietet alles, was qualitätsbewusste Urlauber und Geschäftsreisende erwarten. Die auf drei Etagen verteilten 81 Einzel- und Doppelzimmer sind allesamt hell und großzügig gestaltet.

Zur Zufriedenheit der Gäste tragen auch ein mit moderner Technik versehener Tagungsraum sowie ein schickes Fitness- und Wellnessstudio mit zwei Saunen und einem Dampfbad bei. Dank einer zum Hotel gehörenden Tiefgarage können die Gäste ihr Auto sicher und bequem ohne lästige Parkplatzsuche abstellen.

„Im Via Plaza kann man sich vom ersten Moment an erholen und wohl fühlen“, betont der Betreiber Wolfgang Hackmann, der nach der Neueröffnung nunmehr sechs Hotels betreibt. Neben dem Via Plaza in Meppen zählen Hotels im emsländischen Papenburg und Lingen sowie in Rheine und Borken im benachbarten Nordrhein-Westfalen mit insgesamt 378 Gästezimmern. Seit 2022 befinden sich alle Hotels unter dem Dach der Hackmann Hotels. Die Entwicklung sei an allen Standorten positiv:

„Auch dank motivierter und gut ausgebildeter Teams ist die Belegung der Zimmer und die Zufriedenheit der Gäste überall zufriedenstellend.“

Auch in dem im Meppener Zentrum direkt zwischen den zwei Flüssen neu eröffneten Vier Sterne-Haus zeige sich schon jetzt, dass die Entscheidung für die 15 Millionen-Investition richtig ist.

Ein Gewinn sei auch das in das Hotel integrierte neue Restaurant mit 116 Plätzen, das mit seiner gehobenen Küche mit vielen regionalen Produkten nicht nur unter den Hotelgästen bereits viele Freunde gefunden habe.

Ein positives Alleinstellungsmerkmal hat das Via Plaza Hotel auch durch sein besonders umwelt- und klimafreundliches Energiekonzept. Das Hotel kommt komplett ohne fossile Brennstoffe aus. Wohlige Wärme und Strom werden von leistungsstarken Erdwärmepumpen und modernen Photovoltaikanlagen auf dem Gebäudedach erzeugt. „Wir arbeiten hier nahezu zu 100 Prozent Co2-neutral“, betont Wolfgang Hackmann. „Das ist auch für uns eine neue Erfahrung, die zugleich Spaß macht und spannend ist“. ◀



Im Meppener Zentrum wurde das Vier Sterne-Via Plaza Hotel eröffnet.

Online-Workshop zu Preisanpassungen

Der Verlag dfv Hotel- und Gastronomie bietet einen Online-Workshop zum Thema „Profitables Pricing praxisnah“ an.

Die insgesamt fünf Module finden ab dem 6. März bis zum 3. April immer montags von 16 bis 17.30 Uhr statt (am 21. März von 14 bis 15.30 Uhr).

Der Branchenexperte Prof. Dr. Torsten Olderog von der AKAD University wird Strategien für situationsbezogene Preisanpassungen in der Gastro-Branche vorstellen, die zur Sicherung der Wirtschaftlichkeit beitragen.

Die Teilnahmegebühr beträgt 375 Euro. Fragen werden unter marketing@hotel-gastromedi-en.de beantwortet. ◀

DEHOGA KREISVERBAND CLOPPENBURG

Klaus Fleming zum Ehrenvorsitzenden ernannt

Der Applaus von 130 Gästen war Klaus Fleming beim 62. „Fest der Gastronomie“ im Thüler Landgasthof „Zur Linde“ sicher: Der DEHOGA im Landkreis Cloppenburg ernannte ihn im festlichen Rahmen zu seinem Ehrenvorsitzenden.

20 Jahre später schließlich der Wechsel zur Stadthalle an die Mühlenstraße, wo er seine Gäste noch bis Oktober im „Flemings“ verwöhnt. Dann möchte sich der Gastronom aus dem aktiven Geschäft zurückziehen.



Gratulanten und Geehrte (von links): Rainer Haberland und Meike Schlömer-Thomann (Kreisverband), Klaus Fleming sowie Birgit Kolb-Binder (Landesverband).

Er wollte immer Koch werden und steht seit genau 50 Jahren hinter dem Herd. Doch nicht nur als Koch und Gastronom mit Leidenschaft hat er sich bewiesen. Der 65-Jährige blickte grundsätzlich auch über den Tellerrand hinaus und zeigte gesellschaftliches Engagement. Für die eigene Branche zuletzt als Vorsitzender des „Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes Stadt und Land“, dem der Cloppenburger 12 Jahre vorstand.

„Du warst immer positiv eingestellt, hast dich für den DEHOGA eingesetzt, und das alles mit einem Lächeln im Gesicht und klaren Zielen“, lobte Gastronomin Meike Schlömer-Thomann, die im vergangenen Jahr gemeinsam mit Rainer Haberland Flemings Nachfolge im Kreisverband antrat.

Sie erinnerte an Empfänge und Verbandsfeste, Kochschule, Weiterbildungsreisen, Spargel-, Wild- und Grünkohlessen, die unter der Regie von Klaus Fleming erfolgreich auf die Beine gestellt wurden. Darunter auch die Ausrichtung der 3-tägigen niedersächsischen DEHOGA Verbandstagung im Jahr 2014 mit 400 Teilnehmern, die besonders in Erinnerung blieb. „Eine Herkulesaufgabe, die wir gemeistert haben“, berichtet Fleming über einen der Höhepunkte im Ehrenamt, das er neben seinem zeitaufwändigen Beruf verlässlich ausfüllte.

Auf seinem Weg zum Traumberuf hat Klaus Fleming sich nie durch harte Arbeit, den rauen Ton in Großküchen oder Heimweh die Suppe versalzen lassen. Ausgebildet wurde er im Hotel und Restaurant Schloss Wilkinghege in Münster, ging in Spanharrenstätte den Schritt in die Selbstständigkeit und war ab 1989 Chef des Cloppenburger Schützenhofes. Rund

Große Freude über die Ehrennadel in Gold

Flemings Motto „Gemeinsam können wir alles erreichen“ galt auch während der Corona-Zeit, die das Gastgewerbe vor hohe Hürden stellte. „Und es ist mir eine Ehre, dich für deine außerordentlichen Verdienste in unserer Region auszuzeichnen“, betonte Meike Schlömer-Thomann, bevor sie an Hildegard Kühlen, Geschäftsführerin des DEHOGA-Bezirksverbandes Weser-Ems, übergab. Gemeinsam mit Birgit Kolb-Binder, Vize-Präsidentin des DEHOGA-Niedersachsen, verlieh sie Klaus Fleming die „Goldene Ehrennadel“ des Bezirksverbandes Weser-Ems/Ostfriesland.

Die Freude über die Wertschätzung war dem Geehrten und auch Ehefrau Yvonne anzusehen. Gerührt dankte er Meike Schlömer-Thomann ganz persönlich für die erfolgreiche Zeit „und den Spaß, den uns keiner mehr nehmen kann,“ sowie darüber hinaus allen Mitstreitern für ihre Unterstützung und das Vertrauen. Anschließend wurde im Rahmen des Wirteballs beim Thüler Gastgeber Gerlinde und Hubert Möller sowie Sohn Marcel Möller bei bestem Service und Stimmung ausgiebig gefeiert und das Tanzbein geschwungen. ◀



Stießen nach 2-jähriger Corona-Pause wieder an: Der Vorstand des DEHOGA-Kreisverbandes Cloppenburg mit Beisitzer Richard Hochartz, der Doppelspitze Rainer Haberland und Meike Schlömer-Thomann, Schriftführer Stephan Thomann, Beisitzer Tobias Schute und Kassenwart Werner Lüdeke-Dalinghaus (von links). Fotos: Stephan Thomann

BEZIRKSVERBAND WESER-EMS / OSTFRIESLAND

Geschäftsführerin
RAin. Hildegard Kühlen
Ammerländer Heerstr. 231
26129 Oldenburg
Tel. 0441 7 10 86
Fax 0441 7 10 87
Email: weser-ems@
dehoga-Bezirksverband.de



Wettbewerb Firmengärten

GASTHAUS ERNST IN EINBECK AUSGEZEICHNET

Direkt an der Bundesstraße zwischen Hildesheim und Hannover und doch idyllisch im Grünen versteckt sich der Biergarten im Innenhof des Hotels und Restaurantbetriebes. In den 50er Jahren wurde bereits auf der großen, schattigen Terrasse des Hauses zum Tanztee geladen: Musik spielte vom Plattenspieler, und der alte Baumbestand machte die Sommerhitze erträglich.

Nach einer größeren Umgestaltung Anfang der 2000er wurde der Garten mit circa 60 Plätzen betrieben. 2018 entschied sich Calli Ernst das Thema Außenbereich noch einmal in Angriff zu nehmen und in eine neue Bestuhlung sowie Außentheke zu investieren. Großen Wert hat der Wirt hier z.B. auf eine Zapfanlage gelegt, um auch an dieser Theke 2 Sorten frisch gezapftes Bier anbieten zu können.

Bereits zur WM 2018 konnte der umgestaltete Garten erfolgreich genutzt werden. Im Folgejahr wurde der Biergarten noch um einen großzügigen Grillstand mit Buffetbereich sowie einen noch größeren Kinderspielplatz erweitert. Unterschiedliche Grillbütts und Getränkepauschalen runden nun das kulinarische Angebot ab.

Der Erfolg gibt dem Betreiber Recht, und die Investition hat sich gelohnt: Das Wetter spielte mit und der Garten wurde nicht nur von den Hotel- und Restaurantbesuchern, sondern auch von Vereinen, Verbänden und mehreren privaten Feiern sehr gut angenommen. Er war an den meisten Tagen restlos ausgebucht. Wenn dann in der Dämmerung die Lichtgestaltung des Gartens seine Wirkung entfaltet, fühlen sich die Gäste vollends wohl.



Inzwischen umfasst die Anlage nicht nur 80 Sitzplätze, sondern auch diverse Stehplätze, die gerade bei Feierlichkeiten gerne belegt werden. Besonders in der Coronaphase hat der große Garten sich positiv auf den Betrieb ausgewirkt. So haben sich viele Gäste an der frischen Luft offensichtlich wohler gefühlt als im Restaurant.

Über den Wettbewerb: Im Jahr 2022 wurde der Wettbewerb „Firmengärten“ in Kooperation vom Verband Garten-, Landschafts- und Sportplatzbau Niedersachsen-Bremen e. V. (VGL Niedersachsen-Bremen), DEHOGA Niedersachsen und DEHOGA Bremen, den Landesverbänden des BUND sowie dem Bund Deutscher Landschaftsarchitekten (BDLA) für das Gastgewerbe durchgeführt. Über 60 Bewerbungen mit unterschiedlichen Außenanlagen aus Niedersachsen und Bremen im Hotel- und Gaststättengewerbe erreichten die Jury, die von August bis September 21 Gärten besichtigte. ◀



BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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



GASTWIRT IM LANDTAG

Claus Seebeck vertritt auch Brancheninteressen

„Wir brauchen auch weiterhin Förderprogramme für kleine Betriebe, die in den üblichen Förderkonzepten häufig nicht zum Zuge kommen.“



Foto: Focke Strangman Nds Landtag

Claus Seebeck, 48 Jahre alt, verheiratet und Vater von drei Kindern, hat vor über 20 Jahren den elterlichen Betrieb in Flögeln, Landgasthof Seebeck übernommen. Fast so lange ist er auch schon politisch aktiv und seit letztem Jahr auch Landtagsabgeordneter für die CDU.

DEHOGA-Bezirksgeschäftsführerin Nathalie Rübsteck hat sich mit ihm über seine politische Karriere, die Vereinbarkeit des Amts mit seinem gastronomischen Betrieb und die Herausforderung der Zukunft unterhalten.

Rübsteck: Herr Seebeck, wie sind Sie in die Politik gekommen?

Seebeck: Mich hat damals der Bürgermeister in Flögeln angesprochen, ob ich nicht kandidieren wolle. Ich konnte mir aber nicht vorstellen in eine Partei einzutreten. Obwohl er meinte, dass ich dann ganz hinten auf der Liste stehe, bin ich trotzdem gewählt worden. Ich musste dann aber feststellen, dass ich als Einzelkämpfer nicht viel bewegen kann. Daher bin ich dann nach einem Jahr in die CDU eingetreten.

Und wie kam der Beschluss zustande, für den Landtag zu kandidieren?

Eigentlich war das die logische Konsequenz, ich war Bürgermeister in Flögeln, im Samtgemeinderat Bederkesa, dann nach der Fusion im Stadtrat Geestland und seit 2016 auch im Kreistag. Schon bei der letzten Wahl wurde ich gefragt, aber da passte es familiär und auch mit dem Betrieb noch nicht. Dieses Mal hatte ich alles so weit geordnet, dass ich kandidieren konnte.

Wie bekommen Sie denn alles unter einen Hut, Landtag, Betrieb und Familie?

Das geht nur mit einer guten Mannschaft – auf allen Ebenen. Mein Team im Betrieb ist toll aufgestellt – auch wenn uns durch Corona 70 Jahre Berufserfahrung verloren gegangen sind. Aber wir konnten uns mit neuen Kräften verstärken. Meine Familie steht hinter mir und ist mir ein riesiger Rückhalt.

Und in Hannover habe ich neue spannende Aufgaben übernommen, so bin ich unter anderem Mitglied

BEZIRKSVERBAND STADE

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



im Ausschuss für Haushalt und Finanzen, da laufen alle Fäden zusammen und auch für Häfen und Schifffahrt bin ich zuständig. Natürlich engagiere ich mich auch im neu gebildeten Ausschuss für Tourismus, da hatten wir gerade unsere erste Sitzung. Aus der Opposition heraus kann man leider nicht so viel bewegen, das habe ich schon gemerkt.

Was sehen Sie als größte

Herausforderung für unser Land?

Da sehe ich vor allem drei Themenkomplexe. Wir müssen gleiche Lebensbedingungen in Stadt und Land schaffen. Die Landbevölkerung darf nicht abgehängt werden bei ÖPNV, Bildung, Digitalisierung und Ehrenamt – nicht zu vergessen die ärztliche Versorgung auf dem Land.

Die Umwandlung von Niedersachsen zum Energieland muss vorangetrieben, aber auch mit Augenmaß betrieben werden. Wir haben die besten Voraussetzungen, um Energie zu produzieren, und das führt zu neuen Ansiedlungen. Und Bildung ist eines der zentralsten Themen für die Zukunft.

Welche Herausforderungen sehen Sie für die Branche?

Das ist kein Landesthema, aber wir müssen die fachbezogene Zuwanderung ermögli-

chen. Nur so können wir dem Fach- und Arbeitskräftemangel, nicht nur in unserer Branche, begegnen. Eine große Chance sehe ich im Tourismus, diesen müssen wir auch auf die Fläche bringen. Dazu ist es wichtig, dass Tourismusförderung endlich zur Pflichtaufgabe für die Kommunen wird. Im Moment wird dort zuerst der Rotstift angesetzt, wenn es klemmt.

Wir brauchen auch weiterhin Förderprogramme für kleine Betriebe, die in den üblichen Förderkonzepten häufig nicht zum Zuge kommen. Von den Förderprogrammen aus der letzten Legislaturperiode haben viele gastronomische Betriebe profitiert und konnten sich moderner aufstellen. Wir selbst haben das auch genutzt. Das hilft nicht nur den Betrieben selbst, sondern auch Handwerker und Zulieferer in der Region profitieren davon.

Und persönlich? Was sind Ihre Herausforderungen?

Ich muss mich in völlig neue politische Themen einarbeiten. Meine Arbeit ist zweigeteilt. In Hannover und im Wahlkreis. Ich erlebe schon, dass mir als Landtagsabgeordneter Türen offenstehen, die sich mir als Mitglied des Kreistages nicht geöffnet haben. Das schafft neue Möglichkeiten. Ich will immer ein offenes Ohr für die Sorgen und Nöte aus

der Region haben, aber auch Ideen nehme ich gerne mit.

Wo sehen Sie sich in der Zukunft?

Ich möchte erst mal in meinem Amt ankommen. Aber ich bin daran interessiert, Verantwortung zu übernehmen, Dinge zu bewegen. Das geht aus der Opposition heraus nur bedingt. Mein Wunsch ist, auch über diese Legislaturperiode hinaus, den Wahlkreis zu vertreten und dann vielleicht in einer anderen politischen Konstellation in Hannover.

Welchen Rat geben Sie Kollegen, die sich engagieren wollen?

Das Beste ist, es einfach zu tun. Ohne Vorbehalte hingehen und mitmachen – egal auf welcher Ebene. Ob es in der Schule ist, bei der Feuerwehr, im Sportverein oder in der Politik – sich einfach mal für ein Ehrenamt zur Verfügung stellen und gucken wie es läuft.

Vielen Dank für das Gespräch und viel Erfolg für Ihre Arbeit. Es freut uns, eine engagierte Vertretung in Hannover zu haben, die auch die Interessen der Branche kompetent vertreten kann. ◀

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



 **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

Wettbewerb Firmengärten

AUSZEICHNUNG FÜR DAS FORSTHAUS HEILIGENBERG



BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



1998 hat Familie Brüning die Chance ergriffen, das Forsthaus auf dem Heiligenberg zu kaufen. Von Anfang an verliebten sie sich in die wunderschöne Landschaft und wurden durch die besondere Ausstrahlung des Ortes inspiriert. Gemeinsam mit der Klostersmühle durften sie über 20 Jahre verteilt ein sechs Hektar großes Gelände kontinuierlich gestalten.

Mit großer Verbundenheit zu den Schätzen der Natur unserer Region und dem Respekt vor dem traditionsreichen Boden wurde die Entwicklung dieser beiden Häuser samt Restaurants in den historischen Gebäuden geplant. Bei jeglicher Veränderung oder Gestaltung der Grünanlage wurde dieses mit einem großen Verantwortungsbewusstsein gegenüber dem Ort getan. Familie Brüning hatte die Chance, verschiedene Garteneinheiten nach eigener Vorstellung zu gestalten. Dabei wurde der alte Baumbestand erhalten und in Szene gesetzt. So bietet er den Gästen auf der Restaurantterrasse mit ca. 100 Sitzplätzen

nicht nur einen Platz im Grünen, sondern ebenfalls einen natürlichen Sonnenschutz. In allen Gärten gibt es für die Gäste Sitzplätze zum Verweilen, zur Erholung oder für kleine Gesprächsrunden – somit wurde die soziale Funktion, die dieser Ort einst seinen Besuchern bot, aufgenommen und weitergeführt.

Über den Wettbewerb:

Im Jahr 2022 wurde der Wettbewerb „Firmengärten“ in Kooperation vom Verband Garten-, Landschafts- und Sportplatzbau Niedersachsen-Bremen e. V. (VGL Niedersachsen-Bremen), DEHOGA Niedersachsen und DEHOGA Bremen, den Landesverbänden des BUND sowie dem Bund Deutscher Landschaftsarchitekten (BDLA) für das Gastgewerbe durchgeführt. Über 60 Bewerbungen mit unterschiedlichen Außenanlagen aus Niedersachsen und Bremen im Hotel- und Gaststättengewerbe erreichten die Jury, die von August bis September 21 Gärten besichtigte. ◀

Bestandene Abschlussprüfungen

DEHOGA REGION HANNOVER GRATULIERT ALLEN AUSZUBILDENDEN

Ende Januar haben 69 junge Menschen in der Region Hannover ihre Ausbildung im Gastgewerbe erfolgreich abgeschlossen.

Besonders erfolgreich war Bela Brandwein, der seine Ausbildung zum Hotelfachmann im Kastens Hotel Luisenhof absolviert und mit Note 1 abgeschlossen hat. Er ist außerdem der erste Absolvent der Doppelqualifikation, die an der BBS2 möglich ist und Abitur und Ausbildungsabschluss vereint.

Berufsbildungsbeauftragte Nicole Rösler freut sich über die neuen Fachkräfte. „Normalerweise feiern wir die bestandene Abschlussprüfung im festlichen Rahmen. Hierfür organisiert der DEHOGA Region Hannover halbjährlich eine Freisprechungsfeier. In Zusammenarbeit mit der IHK Hannover und der BBS2 werden Festreden gehalten, es wird Livemusik gespielt, allen ehemaligen Auszubildenden wird feierlich ihr Abschlusszeugnis verliehen, und wir stoßen gemeinsam mit einem Glas Sekt an“, so Frau Rösler. Da die Planung für die Feier bereits im Spätherbst hätte starten müssen und zu dieser Zeit noch vor einer möglichen COVID-Winterwelle gewarnt wurde, wollte der Verband zum Wohle aller kein Risiko eingehen. Die Berufsbildungsbeauftragte bedauert, dass auch in diesem Winter keine Freisprechungsfeier stattgefunden hat.

Alle ehemaligen Auszubildenden erhielten gemeinsam mit ihrem Abschlusszeugnis ein Gratulationsschreiben des DEHOGA Region Hannover, in dem es heißt:



Seien Sie stolz auf sich – Wir sind es!
Sie haben etwas Besonderes geleistet!

Sehr herzlich gratulieren wir Ihnen auf diesem Wege zu Ihrer bestandenen Prüfung und zu Ihrem Abschluss der Ausbildung im Gastgewerbe!

Wir wünschen Ihnen für Ihre Zukunft alles Gute und stehen Ihnen bei Fragen rund um unsere Branche immer gern zur Verfügung.

Silke Richter (IHK Hannover) und Norman von Zukowski (BBS2) überreichen dem neuen Hotelfachmann Bela Brandwein sein ausgezeichnetes Abschlusszeugnis. Bild: © IHK Hannover / Dörmer

LIST
VIELFALT IM HANDEL

- Hotellerie
- Gastronomie
- Großverbraucher
- Handel

**Lebensmittel-Großhandel
Mit C+C Großmarkt**

Hannover · Goslar · Quedlinburg
Lilienthalstraße 1

 seit 1830
www.list-goslar.com

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

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

**Gastronomie
design**

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

Einweihung mit Prüfungssessen

RESTAURANT UND KÜCHE AN GIFHORNER BBS I MODERNISIERT



Freuten sich über die neue moderne Ausstattung in Küche und Restaurant an der BBS I, v.l.n.r. Elmar Engisch, Heike Strauch, Silke Wilharm-Cottle und Karlheinz Brunck. Foto: Glasow

Mit der Abschlussprüfung im Gastgewerbe haben Küche und Restaurant in den Berufsbildenden Schulen I des Landkreises Gifhorn (BBS I) ihre Bewährungsprobe bestanden. Beim gemeinsamen Prüfungssessen lobten Karlheinz Brunck (Vorsitzender DEHOGA-Kreisverband Gifhorn) und Elmar Engisch (Vorstandsmitglied DEHOGA-Kreisverband Region Wolfsburg-Helmstedt und Vorsitzender IHK Prüfungsausschuss) die gelungene Ausstattung.

„In der Küche haben wir jetzt acht identische Arbeitsplätze mit jeweils einem Konvektomat, Kühlung, Wasserentnahmestelle, Induktionsherd und Ablagen“, erklärte Karlheinz Brunck. „Durch entstehen allerbeste technische und praktische Voraussetzungen für einen reibungslosen Kochbetrieb für jeden einzelnen Auszubildenden.“ Heike Strauch, stellvertretende Schulleiterin der BBS I, konnte alle Sanierungs-

arbeiten vor Ort mitverfolgen. Sie fügte den Erklärungen von Brunck die zusätzliche Station mit zwei Vario-Cooking-Plätzen zum Kochen, Braten, Frittieren und Druckgaren sowie eine separate Fritteuse bei. „Außerdem wurde die Lüftungsanlage erweitert und der Pass erneuert“. Prüfungsausschussvorsitzender Jörg Zentgraf lobte auch den separaten Kühl- und Gefrierraum und die eigenen Spülküche mit Ausgang nach draußen.

Ideale Voraussetzungen einer perfekten Ausbildung im dualen System

Neben der Küche wurde auch die Ausstattung im Restaurantbereich erneuert. Rollende Aufbewahrungsschränke sowie eine neue Bestuhlung und Sitzecke bieten ausreichend Platz, um im Restaurant wieder Prüfungssessen mit Gästen durchführen zu können, so Silke Wilharm-Cottle

(Abteilungsleiterin Ernährung der BBS I). „Ideale Voraussetzungen für die Auszubildenden im Gastgewerbe in Küche und Restaurant!“, lobte DEHOGA-Vorsitzender Karlheinz Brunck.

Der Fachbereich Bauwesen des Landkreises Gifhorn stellte der BBS I im Haushalt 2019 erstmalig Haushaltsmittel für die Gemeinschaftsverpflegungs- und Restaurantküche bereit. Die Baumsetzung startete im Frühjahr 2020 und war mit unvorhergesehenen sowie erschwerten Bausituationen wie Pfahlgründung, erhöhten statischen Anforderungen und den Beginn der Corona-Pandemie behaftet. „Die Gesamtkosten für die Sanierung der Küche sowie die Modernisierung des Restaurants inklusive aller Ausstattungen belaufen sich auf rund 665.000 Euro“, so Magdalena Figas aus dem Fachbereich Bauwesen ◀.

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



Bringt Kontaktbörse an der BBS I neue Auszubildende im Gastgewerbe?

DEHOGA GIFHORN UNTERSTÜTZT INITIATIVE

Die Berufsbildende Schule I in Gifhorn geht neue Wege in Richtung Ausbildung junger Nachwuchskräfte. Wie die stellvertretende Schulleiterin Heike Strauch berichtete, wurde die Idee geboren, künftige Auszubildende über die duale Ausbildung in der Berufsschule direkt mit den Ausbildungsbetrieben zusammenzuführen. Und diese Idee kam auch bei den Ausbildungsbetrieben im Landkreis Gifhorn und beim DEHOGA Gifhorn sehr gut an.

Wie Kreisvorsitzender Karlheinz Brunck, der auch dem Prüfungsausschuss für Köche an der BBS I angehört, berichtet, unterstützt der Verband alle Initiativen, die zu mehr Auszubildende im Gastgewerbe führen. Gerade der Köche-

Nachwuchs fehle derzeit in vielen Betrieben, von den Fachkräften in dieser Branche ganz zu schweigen. „In unseren Küchen gehen langsam die Auszubildenden aus“, so Brunck. Den Grund sieht er in der zweijährigen Corona-Pandemie, in der teilweise durch Schließung der Restaurantbetriebe und den damit verbundenen Küchen eine Ausbildung mit großen Schwierigkeiten verbunden war.

„Viele Betriebe bieten ihre Ausbildungsplätze auf der eigenen Homepage an“

Allerdings stehe man jetzt wieder vor einem Neuanfang, der



Annegret Schmidt vom Restaurant Jott aus Sandkamp, rechts, und Jörg Zentgraf, rechts daneben, informierten über Ausbildungsberufe im Gastgewerbe. Foto: Glasow

mit Werbemaßnahmen vor Ort oder in den sozialen Netzwerken unterstützt wird. „Viele Betriebe bieten ihre Ausbildungsplätze auf der eigenen Homepage an oder schließen sich verschiedenen Ausbildungsplatzbörsen an.“

„Wir wollten keine Messe mit aufwändigen Messeständen, in der große Schülermassen an einer Vielzahl von Betrieben vorbeigeschleust werden, sondern eine Art Speeddating durchführen“, so Strauch. So wurden an allen Schulen des Landkreises aber auch an der BBS I und im Internet Werbung für die Kontaktbörse im Januar betrieben. Dabei sollte interessierten Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit gegeben werden, mit möglichen Ausbildungsbetrieben

über einen Ausbildungsvertrag ins Gespräch zu kommen.

Unter Fachkräftemangel leidet bekanntlich auch das Gastgewerbe, und so klärte Prüfungsausschussvorsitzender der Köche Jörg Zentgraf vom Schlossrestaurant Gifhorn zusammen mit Andreas Ochs und Annegret Schmidt vom Restaurant Jott in Sandkamp über die verschiedenen Ausbildungsberufe auf. „Die ungewöhnlichen Arbeitszeiten: abends, an Wochenenden und Feiertagen sind das größte Hindernis, um zurzeit junge Menschen für diese tollen Berufe zu begeistern“, so Zentgraf, der hier Aufklärungsarbeit leistete, denn „wenn andere arbeiten, haben die Fachkräfte im Gastgewerbe frei!“ ◀

Termine im Kreis Celle

06.03.23 JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG

Gasthaus Duda, Dorfstraße 23, 29364 Nienhof

10:00 Uhr Beginn

12:00 Uhr Mittagessen

13:00 Uhr Diese Jahr eine besondere Überraschung! Der Entertrainer Alexander Munke kommt extra nach Celle zum Motivationstraining. Thema: »Erfolg mit Herz, Mut und Verstand – auch und besonders in schwierigen Zeiten«

15:00 Uhr Ende

13.06.23 DEHOGA SOMMERFEST

18:30 Uhr Große Party des Gastgewerbes im Stadtpalais Celle, Langensalzaplatz 1

Infos und Eintrittskarten unter Tel. 05143 6209, E-Mail info@dehoga-celle.de

KLASSIFIZIERTE BETRIEBE – DEZEMBER 2022 BIS JANUAR 2023

4 Sterne

Schloss Lüdersburg GmbH, Lüdersburg

3 Sterne

Residenza Hotel Grenadier GmbH, Munster

Hesse Hotel, Celle

Hotel Am Braunen Hirsch, Celle

Gasthof Vossbur, Tangendorf

**FREISPRECHUNG
IM GASTGEWERBE
IN ISENBÜTTEL**

13 Absolventen bestanden die Abschlussprüfung

Die Freisprechungsfeier anlässlich der Abschlussprüfungen im Gastgewerbe fand kürzlich im Isenbütteler Hof in Isenbüttel statt. Hier konnte Gifhorns DEHOGA-Kreisvorsitzender Karlheinz Brunck neben den 13 Absolventen mit Freunden und Eltern auch den Teamleiter für Ausbildungsprüfungen Thomas Boehnke von der IHK-Lüneburg-Wolfsburg sowie Prüfungsausschussmitglieder, Lehrkräfte der BBS I sowie Inhaber und Vertreter der Ausbildungsbetriebe begrüßen.

Brunck sprach allen Beteiligten Dank und Anerkennung aus, die die Ausbildung über drei Jahre begleitet haben. „In Zeiten des Fachkräftemangels sei es besonders wichtig, Auszubildende im Gastgewerbe zu gewinnen und auch zu behalten“, so Brunck, der die neuen Fachkräfte aufforderte, sich weiterzubilden und wenn sie

schon in die weite Welt gingen, auch wiederzukommen!

Auch Thomas Boehnke von der IHK Lüneburg-Wolfsburg schloss sich den Worten des DEHOGA-Vorsitzenden an. „Sie alle haben sich einen Beruf im Gastgewerbe ausgesucht und sich dadurch Chancen erwirkt, die sich in anderen Berufen nicht auftun“, so Boehnke, der es als Privileg ansah, anderen Menschen die Zeit zu versüßen, zu verschönern und ihnen das Gefühl zu geben, dass nur sie an diesem Abend oder Tag wichtig sind!

Schließlich dankte er den Ausbildungsbetrieben, den Lehrkräften und den Prüfungsausschüssen für ihre Arbeit, die wieder einmal durch Erfolg gekrönt wurde und wünschte allen Absolventen für ihren weiteren beruflichen Werdegang alles Gute.

DIE ABSOLVENTEN DER ABSCHLUSSPRÜFUNG

■ Hotelfachmann/Hotelfachfrau:

Franziska Barnieck, Privathotel Alte Mühle, Weyhausen
Karla Hugendubel, Hotel The Ritz Carlton, Wolfsburg
Justin Christopher Schilly und Ramona Wettstein,
Coutyard by Marriott, Wolfsburg

■ Fachkraft im Gastgewerbe:

Hoai Yen Nguye, Sushi Berlin, Wolfsburg

■ Fachmann für Systemgastronomie:

Til Eisenbarth, Ralf Schneeweiß, Celle

■ Koch/Köchin:

Nikolaos Boutivas, Inside Sol Melia Hotel, Wolfsburg
Marcel Bösche, Bernsteinsee Hotel, Stüde
Jarnie.Miles Michaelis, Volkswagen AG Wolfsburg
Jonas Klauenberg, und Lina Peters, Lindenhof, Nordsteimke
Hannes Pörschk, The Ritz Carlton, Wolfsburg
Daniel Striewski, Goldene Henne, Wolfsburg



Die neuen Fachkräfte im Gastgewerbe.

Abteilungsleiterin Silke Wilharm-Cottle von der BBS I ließ anhand einer Buchstabenfolge noch einmal die Berufsschulzeit Revue passieren. Von G wie Gäste, B wie Betrieb, A wie Ausbildungsbetrieb bis E wie Erwartung bildete sich schließlich das Wort Gastgewerbe, das wohl die schönsten Berufe für junge Menschen bereithält.

Bei der anschließenden Zeugnisvergabe wurde Hotelfachfrau Franziska Barnieck vom Privathotel Alte Mühle, Weyhausen, mit einem Notendurchschnitt von 1,0 als Prüfungsbeste mit einem Buchgeschenk ausgezeichnet. Dichtgefolgt von der

Zweitplatzierten Karla Hugendubel aus dem Hotel The Ritz Carlton, Wolfsburg, die ebenfalls ein Buchgeschenk erhielt. In derselben Reihenfolge waren beide auch bei den diesjährigen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe erfolgreich. Barnieck darf sich jetzt auf die Teilnahme an den Niedersächsischen Jugendmeisterschaften freuen.

Abschließend bedankte sich DEHOGA-Geschäftsführer Albert Harder für den guten Service im Isenbütteler Hof und bei den Sponsoren: Hasseröder Brauerei, Getränke Höpfnert und der Metro-Gruppe für die Unterstützung. ◀



Prüfungsbeste wurde Hotelfachfrau Franziska Barnieck, links, aus dem Privathotel Alte Mühle Weyhausen mit einem Notendurchschnitt von 1,0. Rechts daneben DEHOGA-Kreisvorsitzender Karlheinz Brunck und Thomas Boehnke von der IHK Lüneburg-Wolfsburg. Fotos: Siegfried Glasow

**KÖCHE, RESTAURANT-
UND HOTELFACHKRÄFTE
ZEIGEN BEI CELLER
JUGENDMEISTERSCHAFTEN
IHR KÖNNEN**

Unser Nachwuchs ist Feuer und Flamme

Strahlende Gesichter auf beiden Seiten: Gäste aus Politik, Gesellschaft und Schule einerseits und die Auszubildenden aus dem Gastgewerbe andererseits. Die einen verwöhnt, die anderen erleichtert. Der 18. Januar 2023 war für alle Beteiligten ein ganz besonderer Tag. Alljährlich zeigt der Nachwuchs des Gastgewerbes auf der vom DEHOGA Kreisverband Celle organisierten und mit den Berufsschulen gemeinsam durchgeführten Veranstaltung sein Können. Dieser Wettbewerb der Abschlussklassen dient zum einen der Vorbereitung auf die IHK-Prüfung. Zum anderen haben die Auszubildenden die Möglichkeit, ihr Gelerntes in einem besonderen Umfeld unter Real-Bedingungen unter Beweis zu stellen.

Unter den kritischen Augen der Fachjury erbringen die jungen Leute Höchstleistungen, überwinden ihre Nervosität und zeigen, was sie gelernt haben. Aus einem vorgegebenen Warenkorb stellen die Köche/Köchinnen ihr eigenes mehrgängiges Menü zusammen, Hotel- und Restaurantfachleute kümmern sich um Eindecken und Tischdekoration, Getränke



und stellen alles bereit für einen perfekten Abend. Teamarbeit ist hier gefragt, und mit Eifer sind alle dabei. Den Höhepunkt bildet das flambierte Dessert.

Mit der jeweils höchsten Punktzahl setzten sich an die Spitze: Jolina Meyer (Köchin), Karolina Meier (Restaurantfachfrau) und Lilli Heins (Hotelfachfrau). Der Kreisverband Celle ist stolz auf seinen Nachwuchs. Denn damit

v.l.n.r. Kai Duda, Christine Reimer (DEHOGA Kreisvorsitzende), Jolina Meyer, Karolina Meier, Lilli Heins, Roger Burkowski.

haben sie die Chance im März an den Niedersächsischen Jugendmeisterschaften teilzunehmen. Auch hier werden sie von engagierten Kollegen trainiert und begleitet. Wer von ihnen sich dort durchsetzt, kann sich auf nationaler Ebene beim Bundeswettbewerb messen. Wir drücken die Daumen. ◀

DEHOGA HARZ

Jahresabschluss auf dem Weihnachtsmarkt

Zum gemeinsamen Jahresabschluss hatte der Vorstand des DEHOGA Kreisverband Harz seine Mitglieder auf den Weihnachtsmarkt in Goslar eingeladen.

In lockerer Atmosphäre tauschten sich Hoteliers, Gastronomen sowie Partner des Gastgewerbes zu aktuellen Themen und Herausforderungen aus. Bei Glühwein, Punsch und Kakao sowie kleinen weihnachtlichen Speisen wurde vor allem über die steigenden

Kosten für die Betriebe und die Zurückhaltung der Gäste diskutiert.

Abschluss fand die gelungene Veranstaltung im beliebten Weihnachtswald des traditionellen Weihnachtsmarktes von Goslar. ◀



Gemeinsam.Zukunft.Gestalten



von links nach rechts: Dr. Volker Lang (Mitglied des Vorstands BS|ENERGY), Oberbürgermeister Dr. Thorsten Kornblum, Bernd Weymann (1. Vorsitzender DEHOGA Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel), Tobias Hoffmann (Präsident der Industrie- und Handelskammer Braunschweig), Mark Alexander Krack (Geschäftsführer DEHOGA Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel) und Carsten Goldapp (2. Vorsitzender DEHOGA Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel).

NEUJAHRSEMPFANG

Nach zwei Jahren ohne Neujahrsempfang in Präsenz konnte Bernd Weymann, 1. Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Region Braunschweig-Wolfenbüttel, wieder von Angesicht zu Angesicht und mit persönlichem Austausch in das Altstadt-rathaus nach Braunschweig einladen. Mit rund 160 Gästen erreichte die Veranstaltung die bis dato höchste Teilnehmeranzahl eines Neujahrsempfangs des Kreisverbandes. Neben den Mitgliedern des Verbandes folgten auch Vertreterinnen und Vertreter aus dem Bundestag, dem Landtag, der Wirtschaft, aus befreundeten Verbänden und Kammern sowie der Gesellschaft aus dem Braunschweiger Land der Einladung.

Die Präsenzveranstaltung mit einer so großen Anzahl von Teilnehmenden erfreute Bernd Weymann in höchstem Maße. „Nach den Wirren und dem Hin und Her rund um die multiplen Krisen, bei denen sicherlich nicht nur mir ganz schwindelig geworden ist, freue ich mich sehr, dass Veranstaltungen mit einer derartig hohen Teilnehmerzahl im Gastgewerbe wieder zulässig sind und wir wieder in Zeiten zurückgekehren, die es vor Corona gab.“, so Weymann.

Mit Blick auf die Corona-Vorgaben von 2G und 3G hätten viele Betriebe gar keine andere Möglichkeit gehabt, als auf Außer-Haus-Verkauf auszuweichen. Und schließlich habe die Energiekrise ebenfalls Wendungen mit sich gebracht. Während es zuvor durch die Pandemie geheißen habe „Türen auf“ sei dann die Maßgabe gewesen „Türen zu“. Erfreulich sei, dass die großen Befürchtungen eines flächen-deckenden Sterbens gastgewerblicher Betriebe sich nicht erfüllt haben.

Gute Stimmung herrschte bei den vielen Gästen, die zum Neujahrsempfang in das Altstadt-rathaus nach Braunschweig gekommen waren.

Mit dem Motto des Neujahrsempfangs 2023 „Gemeinsam.Zukunft.Gestalten“ blickt der DEHOGA Vorstand nach vorne. Darum ging es dann auch in der sich nach Weymanns einführenden Worten anschließenden Podiumsdiskussion, die unter Moderation von Geschäftsführer Mark Alexander Krack den Braunschweiger Oberbürgermeister Dr. Thorsten Kornblum, den Präsidenten der IHK Braunschweig Tobias Hoffmann und das Mitglied des Vorstands von BS|Energy Dr. Volker Lang zusammenbrachte.

Befragt danach, wie es mit Kongressen, Geschäftsreisen und Privattourismus in Braunschweig weitergehe, wusste der Oberbürgermeister zu antworten, dass die neugegründete städtische Hochbaugesellschaft dafür sorgen werde, dass das Thema Tagung/Kongresse und Tourismus künftig im Zuge der Sanierung der Stadthalle endlich Fahrt aufnimmt. Auch im Kulturbereich sei einiges geplant. In diesem Zusammenhang nannte er die Pläne für eine Konzert- und Musikhalle, die dafür sorgen könnte, Anreize zu setzen, damit Menschen Braunschweig besuchen und damit auch dem Gastgewerbe einen Segen tun. Zuversicht verbreiteten auch IHK-Präsident Hoffmann und BS|Energy-Vorstand Dr. Lang, die beide zwar betonten, dass noch große Herausforderungen vor der Gesellschaft liegen, aber beispielsweise Lieferkettenproblematiken sich auflösen im Begriff seien. Als großes Thema werteten alle Talkgäste das Problem des Arbeitskräftemangels. Hier gebe es einen Wettbewerb um begrenzte Personalressourcen, die auf dem Markt sind. Im Anschluss an die Talkrunde hatten die Gäste und Veranstalter dann Gelegenheit, bei leckerem Essen und guten Getränken, im Gespräch von Angesicht zu Angesicht die Erwartungen an das neue Jahr zu vertiefen. ◀

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



Fusion der DEHOGA-Kreisverbände Peine und Salzgitter

Mit großer Mehrheit wurde am 23. November 2022 auf einer gemeinsamen Mitgliederversammlung im Hotel am See in Salzgitter der Zusammenschluss der DEHOGA-Kreisverbände Peine und Salzgitter zum DEHOGA-Kreisverband Region Peine-Salzgitter beschlossen.

Zum 1. Vorsitzenden wurde Torsten Kowohl gewählt. 2. Vorsitzende wurde bei den Vorstandswahlen Mario Roffka und Schatzmeister Werner Bogner. Mit den Aufgaben als Beisitzer wurden Jörg Schmidt-Caspari so-

wie Helmut Sachweh betraut.

Die Nachwirkungen der Corona-Pandemie, der Ukraine-Krieg, die Energiekrise, steigende Löhne, der Arbeitskräftemangel und die steigenden Lebensmittelkosten sind aktuell die Themen, die das Gastgewerbe beschäftigen.

Der neue Vorstand freut sich auf die Herausforderung, den neu gebildeten Kreisverband in eine lebendige und aktive Zukunft zu führen. Erster Termin ist das 140-jährige Jubiläum des alten DEHOGA-Kreisverbandes Peine im „Hotel Restaurant Schützen-



haus“ in Peine am 27. Februar 2023. Eine gemeinsame Fahrt zur Internorga-Messe nach Hamburg und ein Sommer-Ausflug sind ebenfalls in Planung. ◀

Blicken gemeinsam in die Zukunft: (v.l.n.r.) Jörg Schmidt-Caspari, Torsten Kowohl, Werner Bogner und Helmut Sachweh.

Infos zur Mehrwegangebotspflicht

Seit dem 1. Januar 2023 gilt das neue Verpackungsgesetz und die damit greifende Mehrwegangebotspflicht für Gastronomiebetriebe. Gemeinsam mit dem DEHOGA Bezirksverband Land Braunschweig-Harz e.V. hatten die Braunschweig Zukunft GmbH und die Braunschweig Stadtmarketing GmbH am 5. Dezember 2022 zu einer digitalen Informationsveranstaltung eingeladen, der viele Betriebe gefolgt sind.

Im Rahmen der Videokonferenz erläuterte Mark Alexander Krack, Geschäftsführer des DEHOGA Bezirksverband Land Braunschweig-Harz e.V., Fakten und Fragestellungen im Zusammenhang mit der Mehrwegangebot-

spflicht. Die Neuregelungen im Verpackungsgesetz verpflichten sogenannte Letztvertreiber von Einwegkunststoff-Lebensmittelverpackungen und von Einweggetränkebechern, die jeweils erst vor Ort mit Waren befüllt werden, die in diesen Einwegverpackungen angebotenen Waren am Ort des Inverkehrbringens jeweils auch in Mehrwegverpackungen zum Verkauf anzubieten.

Ausnahmen bestehen für Kleinbetriebe, die eine Verkaufsfläche von nicht mehr als 80 Quadratmetern und eine Beschäftigtenzahl von nicht mehr als fünf Vollzeit-Äquivalenten haben. Letztere haben die Möglichkeit, statt der Mehrwegangebotspflicht zu gestatten,



auch in von ihren Kundinnen und Kunden selbst mitgebrachten Gefäßen die Speisen und Getränke abzugeben.

Die Teilnehmenden an der Informationsveranstaltung hatten Gelegenheit, ihre Fragen zum neuen Verpackungsgesetz stellen. Nach wie vor sind noch nicht alle Detailfragen geklärt. Es laufen noch Abstimmungen zu gesetzlichen

Regelungen mit den zuständigen Ressorts auf Bundesebene. ◀

INFO-SERVICE

Informationen unter www.dehoga-bundesverband.de/branchenthemen/mehrwegangebotspflicht



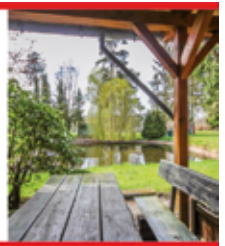
Griechisches Restaurant „Hermes“ mit Biergarten am eigenen See + Loft-Wohnung

5.089 m² großes Grundstück inkl. Bauplatz
162 m² Gastraumfläche mit 120 Sitzplätzen
148 m² Nebenfläche mit Schlafräumen
144 m² nicht ausgebaute Loftwohnung im DG
140 m² Biergarten mit überdachtem Sitzbereich
Myhler Str. 23 in 27711 Osterholz-Scharmbeck

V-Ausweis wird erstellt; Gas; Bj. 1900,1965; Hgz. 2019

„Beim Zeus.“ sagt Herr Agnantis nachdenklich „wie schnell doch die Zeit vergeht.“ Seit mehr als 20 Jahren betreibt er nun mit seiner Frau das florierende Restaurant und möchte es jetzt in gute Hände abgeben.

Informationen und einen 360-Grad-Rundgang erhalten Sie bei:
Mkl. Reinhard Barthel 0176-23402656 www.team4you24.de
Mkl. Thomas Janzing 0176-22825836 info@team4you24.de



Dorfgasthaus mit Gästezimmern und Wirtewohnung

im Vorharz (Landkreis Goslar), zu vermieten.
Auch andere Verwendungsmöglichkeiten denkbar.
Tel. 05383/1089

Pension im Nordseebad Dangast

9 Zi., 2 App., ca. 385 m² zzgl. 150 m² Nfl.,
Grst.: 1.114 m², EVA: 140 kWh,
E, Zhzg., Gas. KP: 1,2 Mio €,
info@raetzke-immobilien.de · 01577-9595239



Auf dem Gelände der UNESCO Welterbestätte Corvey bei Höxter / NRW ist ab sofort das **Schlossrestaurant** ablösefrei und mit vollständigem Inventar zu verpachten.

Das Restaurant verfügt über ca. 200 Sitzplätze zuzüglich 80 Sitzplätzen im Biergarten und großzügigen Veranstaltungsräumen im Klostergebäude. Es liegt direkt im Eingangsbereich zur **NRW Landesgartenschau 2023 in Höxter**.

Nähere Auskünfte finden Sie unter www.corvey.de/restaurant

Ansprechpartnerin für Ihre Fragen ist Dorothee Feldmann, Mobil 0152-09830667

Großzügige Hotel- und Gastronomieanlage an der Nordsee

Baujahr: 1950 und 1983
Kaufpreis: 990.000,00 €
Wohnfläche: ca. 1.780,58 m²
Grundstück: ca. 5.529,00 m²
Inkl. hochwertiger Gastronomieküche
Weitere Infos: 0421 17 393-50



* ! Juwel ! * Im Zentrum d. hist. Elbstadt Bleckede

Restaurant mit Theater und großer DG-Wohnung

* Kauf oder Pacht *

Restaurant: 282 m², 80 Sitzplätze,
Außensitzpl. 12-16, Saal: 247 m², 120
Sitzpl., Dg-Whg. 167 m²;
Grundstück 1001 m².

GOLMANN IMMOBILIEN Tel.: 05852/2387



info@golmann-immobilien.de

Mobil: 0177/8 89 11 14

Lust auf eigene Gastro?

Der Hafenzweckverband Neßmersiel sucht für die Gastronomie zusammen mit dem Imbiss-/Kioskbetrieb im Hafenbetriebsgebäude am Hafen in Neßmersiel, Strandstraße 1, zu sofort einen neuen Pächter.

Der Gastraum mit derzeit 55 Innenplätzen und die Außenterrasse mit 40 Plätzen, die Küche mit Nebenräumen und Toiletten befinden sich im 1. Obergeschoss und sind über eine separate Treppe und einen Fahrstuhl erreichbar. Der Imbiss-/Kioskbetrieb befindet sich im Erdgeschoss. Für den Betrieb stehen 12 Parkflächen vor dem Gebäude zur Verfügung.

Sie sind gastronomisch unterwegs und an einem ganzjährig zu betreibenden Betrieb interessiert? Dann melden Sie sich gerne mit einem aussagekräftigen und zukunftsgerichtetem Konzept, einer vorstellbaren Pachtdauer, wie einer angemessenen Pachtvorstellung bis zum 31. März 2023 bei uns.

Für Rückfragen und zur Abstimmung von Besichtigungsterminen melden Sie sich gerne unter folgender E-Mail-Adresse: karin.graf@hafenzweckverband-nessmersiel.de

Wir freuen uns auf Ihr Angebot im verschlossenen Umschlag mit der Aufschrift: „Bewerbung Restauration Hafenbetriebsgebäude Neßmersiel“.

Hafenzweckverband Neßmersiel
Schatthäuser Str. 9, 26553 Dornum

Imbiss zu verpachten

in der bekannten Rhodostadt Westerstede im Landkreis Ammerland. Nachfolger/in aus Altersgründen gesucht, für einen gutgehenden deutschen Imbiss mit festen Kundenstamm. Es sind 2 Speiseräume mit 40 Innen- und 25 Außensitzplätzen vorhanden.

Pächterwechsel: 01.05.2024 · E-Mail: hille.ebken@web.de



GASTHAUS MIT WOHLFÜHL-CHARAKTER IN TOPLAGE

→ zur Verpachtung

Pächter für modernes, kernsaniertes Gasthaus mit traditionellem Charme in Achim gesucht! Grundstücksfläche 650m², Nutzungsfläche 400m², 2 Etagen mit insgesamt 6 Gasträumen, Aufzug. Außenbereich mit Terrasse/Biergarten und Wintergarten. Weitere Infos: Mike Rohmeyer-Laas - 0171/9732109



Ist es bei Ihnen zu Laut?

Wir schaffen eine ruhige, entspannte Atmosphäre!
Gute Akustik!
Ihre Gäste fühlen sich wohl!

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

Rufen Sie uns an 0171/5215789!

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

Gaststätte in Südniedersachsen zum 01.05.2023 zu verkaufen

100 Plätze, 2 Küchen, 6 Lieferfahrzeuge, Jahresumsatz mit Essen außer Haus: 400.000 €, VK: 200.000 €, Kontakt Tel.: 0151/18482304

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

Landgasthaus in der Lüneburger Heide zu verpachten

Gelegen im staatlich anerkannten Erholungsort Amolingshausen 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



Ausschreibung Gastronomie Ratskeller zu Rodenberg

Im historischen Ratskeller der Stadt Rodenberg befinden sich das stadtseigene Restaurant sowie der Ratssaal der Stadt. Die Stadt Rodenberg sucht hierfür nächstmöglich einen engagierten Unternehmer, der als Gastronom für die Bewirtschaftung dieser Gaststätte sowie für das Catering der Veranstaltungen vor Ort verantwortlich sein wird. Die ausführliche Ausschreibung finden Sie unter www.rodenberg.de

Bewerbungsschluss: 28.04.2023 um 10:00 Uhr



Stadt Rodenberg



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 125,00 + MwSt.
 Weitere Preisspielräume:
 30 mm hoch/2-spaltig = Euro 150,00 + MwSt.
 40 mm hoch/2-spaltig = Euro 200,00 + MwSt.
 50 mm hoch/2-spaltig = Euro 250,00 + MwSt.

Anzeigentext
 (Möglichst in Blockschrift schreiben.)

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

MÄRZ

07.03.	Basis-Workshop: Qualifizierte Servicekraft
10.- 14.03.	INTERNORGA Hamburg, Messegelände
13.03.	Kollegentreff auf der INTERNORGA Hamburg, Messegelände
14.03.	Erlebnistag E-Mobilität Autostadt Wolfsburg
15.- 16.03.	Niedersächsische Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen, Osnabrück

APRIL

03.04. 11.04. 17.04. 28.04.	Q-Online-Seminar 4 Module jeweils von 09.00 - 12.30 Uhr
24.04.	Gastorientierter Empfang: für den positiven ersten Eindruck
27.04.	Q-Seminar in Wiesbaden (Präsenz)
28.04.	Q-Seminar in Wiesbaden (Präsenz)

MAI

03.05. 08.05. 15.05. 31.05.	Q-Online-Seminar 4 Module jeweils von 09.00 - 12.30 Uhr
09.05.	Fachtag des Gastgewerbes Hotel Schute, Emstek
23.05.	Erlebnistag E-Mobilität Autostadt Wolfsburg

JUNI

05.06. 07.06. 12.06. 26.06.	Q-Online-Seminar 4 Module jeweils von 09.00 - 12.30 Uhr
05.06.	Q-Seminar in München (Präsenz)
06.06.	Q-Seminar in München (Präsenz)
12.06.	Energie-Tag des DEHOGA Niedersachsen anders Hotel, Walsrode
13.06.	DEHOGA Sommerfest Kreisverband Celle Große Party des Gastgewerbes im Stadtpalais Celle, Infos und Eintrittskarten unter Tel. 05143 6209, info@dehoga-celle.de

JULI

06.07.	Erlebnistag E-Mobilität Autostadt Wolfsburg
--------	---

AUGUST

27.- 29.08.	Trendtour nach Berlin
----------------	----------------------------------

SEPTEMBER

12.09.	Erlebnistag E-Mobilität Autostadt Wolfsburg
--------	---

NOVEMBER

05.- 06.11.	Herbst-Arbeitskreis
14.11.	Erlebnistag E-Mobilität Autostadt Wolfsburg



■ DEHOGA Termine

■ Termine des Jungen DEHOGA

Anmeldung unter
www.junger-dehoga.de

■ Seminare der DEHOGA-Akademie

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

■ Ausbildung zum QualitätsCoach

Aktuelle Infos und Anmeldung unter:
www.q-deutschland.de/q-seminar/