

DEHOGA

MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 2 · Mai 2023

GOLD FÜR GÖTTINGEN, WEYHAUSEN UND HANNOVER

Jugendmeisterschaften





ICH BIN FAN VON: MIETEN NACH MEINEM GUSTO.

Jetzt dauerhaft Rabatte sichern unter sixt.de/dehoga

✓ Keine feste Vertragsbindung

✓ Neueste und nachhaltige Modelle

✓ Innenausbauten und Außen-
beklebung nach Wunsch

Die PREISSPIRALE dreht sich



Wir alle spüren, dass sich die Preisspirale dreht. Dies betrifft im Gastgewerbe nicht nur unsere Ausgabenseite, weil Wareneinkauf, Versorgung mit Energie und die Zahlung der Entgelte an unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen sich in bisher ungekannte Höhen empor schrauben. Auch unsere Gäste leiden unter der Preisspirale. Ihre Besuche in unseren Häusern werden weniger. Wenn sie kommen, fallen die Rechnungen niedriger aus und bewegen damit auch unsere Einnahmenseite.

Grundsätzlich kennen wir diese zyklischen Bewegungen des Marktes. Allerdings waren in den letzten zwei Dekaden Inflationsraten von über zwei Prozent eher die Ausnahme als die Regel.

Der Ukrainekrieg hat alles auf den Kopf gestellt. Eine astronomische Inflation von ca. sieben Prozent in 2022 und eine angenommene Inflation in 2023, die nur wenig dahinter zurückbleiben wird, sind die Realität geworden. Wirtschaftssachverständige gehen davon aus, dass die Inflation sich so schnell nicht wieder beruhigen wird.

In einer solchen Phase stark steigender Kosten im Gastgewerbe lässt der deutsche Arbeits- und Sozialminister Heil sich mit der beiläufigen öffentlichen Bemerkung ein, er gehe davon aus, dass der in 2024 anzuhebende Mindestlohn stark über den aktuellen Mindestlohn von 12 Euro pro Arbeitsstunde ansteigen werde.

Wir erinnern: Die staatliche Mindestlohnkommission aus sechs stimmberechtigten Sozialpartnern und einem Vorsitzenden, die von zwei

nicht stimmberechtigten Wissenschaftlern beraten werden, legt den jeweils neuen Mindestlohn regierungsunabhängig fest.

Nach der Bundestagswahl 2021 ist das anders abgelaufen. SPD und Grüne (auch die Linke) hatten schon im Wahlkampf angekündigt, sich für einen Mindestlohn von 12 Euro stark zu machen. Dies war dann auch das erste Projekt der neuen Regierungskoalition, die ohne Einschaltung der Mindestlohnkommission den ab 1. Oktober 2022 gültigen Mindestlohn von 12 Euro einfach per Gesetz festgelegt hat und den Mindestlohn auf einen Schlag um 15 Prozent anhob.

Nun hat Minister Heil einen willkürlichen gesetzlichen Eingriff für den neuen Mindestlohn ab 2024 nicht erneut vor. Es soll schon die dafür eingesetzte Mindestlohnkommission gefordert werden. Die Aufgabe der Mindestlohnkommission muss es nun sein, sich ihre Regierungsunabhängigkeit zurück zu erkämpfen. Dafür sollte die Mindestlohnkommission sich auf ihr ursprüngliches Verfahren besinnen und sich nachlaufend an der Tariflohnentwicklung der deutschen Wirtschaft orientieren.

Trotz der unterschiedlichen Auffassungen von Gewerkschafts- und Arbeitgebervertretern muss der gemeinsame Wille der sein, politische Einflussnahmen abzuwehren und die Tarifautonomie der Sozialpartner zu stärken. Nur so können in der Branche akzeptierte Tarifverträge entstehen.

Ihr Detlef Schröder
Präsident des DEHOGA Niedersachsen

Inhaltsverzeichnis

Jugendmeisterschaften	4	Großer Vorstand	11	RECHT UND RAT	16	Braunschweig	29
Rechtsschutzversicherung	6	Tourismustag	12	Impressum	17	Hildesheim	32
ENERGIE		JUNGER DEHOGA					
Energieeffizienzrichtlinie	9	Netzwerktreffen	12	BEZIRKSVERBÄNDE		Märkte / Produkte /	
Best practice Beispiel	9	Frühjahrsauftakt	13	Lüneburg	18	Immobilien	34
Berufsorientierung		INTERNORGA	14	Hannover	22		
What's next?	10	Landesverbandstag	15	Stade	25	Branchentermine	
Gastrostarter	11	Tag der Regionen	15	Osnabrück	26	auf der Rückseite!	

NIEDERSACHSEN KÜRT LANDESMEISTER IM GASTGEWERBE

Gold geht nach Göttingen, Weyhausen und Hannover

Nach zwei spannenden Wettkampftagen in Osnabrück stehen die Landesmeister im niedersächsischen Gastgewerbe fest: Bei den Köchen holte Sophia Harmening (20 Jahre) vom APEX Trinken & Essen in Göttingen die Goldmedaille. Zugleich ist sie punktbeste Teilnehmerin in der Praxis der Jugendmeisterschaften. Ihre Teamkollegin Madlen Meyer (22 Jahre) vom Hotel & Restaurant Weender Hof in Göttingen gewann die Medaille bei den Restaurantfachleuten. Den ersten Platz bei den Hotelfachleuten errang Franziska Barnieck (22 Jahre) vom Privathotel & Restaurant alte Mühle in Weyhausen und der erste Preis für die Fachleute in der Systemgastronomie ging an Clara-Sophie Walter (24 Jahre) vom L'Osteria in Hannover. Den Teampokal sicherte sich wie auch bei den letzten Jugendmeisterschaften das Team der BBS Ritterplan in Göttingen.

Unter den stets wachsenden Augen der fachkundigen Jury kämpften die 37 besten Auszubildenden von 12 Berufsschulen aus Niedersachsen am 15. und 16. März 2023 in Osnabrück um den begehrten Titel des Landesmeisters. Auch durch Kamerateams und andere Pressevertreter durften sie sich nicht aus der Ruhe bringen lassen. Je nach Ausbildungsberuf musste der Top-Nachwuchs sein Können in Theorie und Praxis in diesem Jahr unter dem Motto

„Farbenfrohe Frühlingsgenüsse“ unter Beweis stellen: Kochen, garnieren, flambieren, tranchieren, Tische eindecken, Speisekarten gestalten, Verkaufsgespräche führen, Hotelzimmer abnehmen, Reservierungen bestätigen und vieles mehr. Höhepunkt war wie immer das Prüfungssessen. Alle Köche mussten aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Menü für sechs Personen zubereiten. Dieses wurde anschließend von den Hotel- und Restaurantfachleuten professionell serviert.

Vor rund 200 Gästen aus Hotellerie, Gastronomie, Wirtschaft und Politik würdigte Niedersachsens DEHOGA-Präsident Detlef Schröder die Leistungen der Wettkampfteilnehmer und hob die besondere Bedeutung der Jugendmeisterschaften hervor: „Die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften sind der Höhepunkt in der regionalen Nachwuchsförderung der angehenden Fachkräfte. Das Gastgewerbe ist für mich persönlich die schönste Branche der Welt. Sie bietet vielfältige Aufgabenbereiche und Karrieremöglichkeiten. Die Meisterschaften sind ein wertvoller Rahmen, unsere Branche der Öffentlichkeit vorzustellen und für eine Ausbildung im Gastgewerbe zu werben.“ An alle Teilnehmer richtete er ein großes Lob: „Sie haben auf extrem hohem Niveau Ihre Fachkunde und Kreativität unter Beweis gestellt. Unsere



Gäste haben genau solches Personal verdient. Sie sind alle Sieger!“

Die Goldmedaillengewinnerinnen werden Niedersachsen im Herbst 2023 als Team bei den Deutschen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe vertreten und dort ihr hervorragendes Können erneut unter Beweis stellen.

Die Meisterschaften wurden in diesem Jahr im Berufsschulzen-

trum am Westerberg in Osnabrück durchgeführt. Präsident Schröder dankte der Schule für ihren Einsatz und die hervorragende Organisation und Durchführung der Veranstaltung. Ein großer Dank gilt auch den begleitenden Lehrkräften, den Juroren, den Ausbildungsbetrieben und den Sponsoren, die alle zusammen die Jugendmeisterschaften in dieser Form möglich gemacht haben.

Die Gewinner auf einen Blick:

KÖCHE:

1. Sophia Harmening, APEX Trinken & Essen, Göttingen
2. Timon Huns, INNSIDE by Melia, Wolfsburg
3. Fathia Salsabilla, The Ritz-Carlton, Wolfsburg

RESTAURANTFACHLEUTE:

1. Madlen Meyer, Hotel & Restaurant Weender Hof, Göttingen
2. Sandra Wegner, Schlossrestaurant Zentgraf, Gifhorn
3. Kim Laura Budke-Ocana, Don Luis Bar de Tapas, Osnabrück

HOTELFACHLEUTE:

1. Franziska Barnieck, Privathotel & Restaurant alte Mühle, Weyhausen
2. Nina Wywijas, Best Western Premier Castanea Resort, Adendorf
3. Katharina Marx, Maritim Airport Hotel, Hannover

FACHLEUTE FÜR SYSTEMGASTRONOMIE:

1. Clara-Sophie Walter, L'Osteria, Hannover
2. Alexander Lutz, Restaurant Mc Donalds, Holdorf
3. Ronja Kempf, Restaurant Mc Donalds, Jever

TEAMWERTUNG:

1. Mannschaft der BBS Ritterplan, Göttingen
2. Mannschaft der BBS I des Landkreises Gifhorn
3. Mannschaft der BBS 2 der Region Hannover



Die Siegerinnen (v.l.n.r.): Köchin Sophia Harmening (APEX Trinken & Essen, Göttingen), Restaurantfachfrau Madlen Meyer (Hotel & Restaurant Weender Hof, Göttingen), Hotelfachfrau Franziska Barnieck (Privathotel & Restaurant alte Mühle, Weyhausen) und Fachfrau für Systemgastronomie Clara-Sophie Walter (L'Osteria, Hannover) mit DEHOGA-Präsident Detlef Schröder.



1. Platz für das Team der BBS Ritterplan, Göttingen.



2. Platz für das Team der BBS I des Landkreises Gifhorn.



Die Zweitplatzierten Nina Wywijas, Alexander Lutz, Timon Huns und Sandra Wegner (von links nach rechts) mit DEHOGA-Vizepräsident Dirk Breuckmann.



3. Platz für das Team der BBS 2 der Region Hannover.



Die Drittplatzierten Ronja Kempf, Katharina Marx, Kim Laura Budke-Ocana und Fathia Salsabilla mit DEHOGA-Bezirksvorsitzendem Wolfgang Hackmann.

Fotos: Gerrit Poggemann

DAS SIEGERMENÜ:
 Gebratene Garnele und
 Garnelentatar
 Meerrettichmousse
 marinierte Gurke
 eingelegter Ingwer
 Sesamchip

Zweierlei von der Rinderhuf
 geschmorte Roulade und
 rosa Gebratenes
 Portweinsauce
 Orangen-Karottenpüree
 Paolo-Kartoffel

Joghurttörtchen
 Zitronenmousse
 Quellreis



Punktbeste der Jugendmeisterschaften: Köchin Sophia Harmening mit DEHOGA-Präsident Detlef Schröder

DEHOGA-Rechtsschutz ab dem 1. Januar 2024

Der DEHOGA Niedersachsen erörtert gerade in den DEHOGA Kreisverbänden die Zustimmung für eine in das verbandliche Leistungsprogramm integrierte Rechtsschutzversicherung für die aktiven Mitglieder. Diese Gruppenrechtsschutzversicherung soll zum 1. Januar 2024 eingeführt werden.

Das Feedback der Mitglieder ist durchweg positiv, sorgt doch die geplante Rechtsschutzabsicherung durch HDI und Roland in nahezu allen Teilen der Gewerbeausübung für eine zusätzliche Sicherheit.

Nachfolgende Fragen tauchen immer wieder in den Gesprächen mit den Mitgliedern auf.

1. WELCHE VORTEILE ERGEBEN SICH FÜR MICH?

Neben der DEHOGA-Rechtsberatung, die Sie kostenfrei jederzeit in Anspruch nehmen können, werden Sie ab dem 1. Januar 2024 automatisch rechtsschutzversichert sein. Durch den Gruppenvertrag können erheblich günstigere Konditionen erreicht werden. Dies schafft einen tatsächlich geldwerten Vorteil der Mitgliedschaft im DEHOGA Niedersachsen.

2. WELCHE KOSTEN WERDEN ÜBERNOMMEN?

- Kosten eines Rechtsanwalts gemäß Rechtsanwaltsvergütungsgesetz
- im Spezial-Straf-Rechtsschutz werden auch Honorarvereinbarungen mit einem Rechtsanwalt übernommen
- Gerichtskosten
- Entschädigung für Zeugen und Sachverständige, die vom Gericht herangezogen werden
- Gebühren eines Schieds- oder Schlichtungsverfahrens
- Zwangsvollstreckungskosten (z.B. Gerichtsvollzieher)

3. WURUM HANDELT ES SICH BEIM TELEFONRECHTSSCHUTZ?

Der Telefon-Rechtsschutz ist ein zusätzlicher Service in einem versicherten Rechtsschutzfall. Sie müssen zur Klärung Ihres Anliegens nicht einen Termin in der Kanzlei des Rechtsanwaltes vereinbaren und dann dorthin fahren, sondern können Ihre Frage ganz unkompliziert am Telefon klären.

4. WAS DECKT DER RECHTSSCHUTZ AB UND FÜR WELCHE SUMME KANN NACHVERSICHERT WERDEN?

Der Rechtsschutz-Gruppenvertrag deckt ab dem 1. Januar 2024 die wichtigsten Bereiche Ihres gewerblichen Risikos ab: Den Unternehmer-Rechtsschutz, den StrafrechtPlus Gewerbe, den Immobilien-Rechtsschutz sowie einen Teil-Vertragsrechtsschutz für Versicherungsverträge, bestimmte gewerbliche Nebengeschäfte und bestimmte Investitionsgütergeschäfte. Diese Bereiche sind dann automatisch in Ihrer Mitgliedschaft enthalten. Sie können weitere Bereiche absichern: Den Verkehrs-Rechtsschutz für Firmen-Fahrzeuge, den Voll-Vertrags-Rechtsschutz für Ihr Unternehmen und natürlich die Absicherung für Ihren privaten Bereich. Alle diese zusätzlichen Bausteine können Sie zu Sonderkonditionen abschließen, die wir Ihnen demnächst auf der Website mitteilen werden.

5. WAS PASSIERT MIT MEINER AKTUELL BESTEHENDEN BETRIEBLICHEN RECHTSSCHUTZVERSICHERUNG?

- Entsprechend des ausgehandelten Gruppenvertrages zwischen dem DEHOGA Niedersachsen und der Roland Rechtsschutzversicherungs AG können Mitglieder ihre eigenständig abgeschlossenen Rechtsschutzversicherungen mit dritten Anbietern überprüfen und die entsprechenden Jahresprämien gegebenenfalls erheblich senken.
- Da Sie als Einzelmitglied nicht Vertragspartner mit dem Rechtsschutzversicherungspartner des Verbandes werden, können Sie Ihre bestehende betriebliche Rechtsschutzversicherung natürlich auch behalten und insbesondere prüfen, welche Bereiche kostengünstig zusätzlich abzusichern sind und wo Sie Sparpotential haben werden.
- Sollten Sie schon eine Rechtsschutzversicherung der Roland und deren Vertriebspartner haben, so werden Sie Ihren dort laufenden Vertrag gegebenenfalls umgehend an den Gruppenvertrag anpassen und somit eine große Prämiensparnis erzielen können.
- Sie müssen bestehende Verträge nicht kündigen! Für weiterführende Fragen nehmen Sie Kontakt mit uns in der Landesverbandsgeschäftsstelle in Hannover oder mit den Beratern der Roland Rechtsschutzversicherungs AG bzw. mit deren Vertriebspartnern auf. Eine Liste der Regionalvertretungen werden wir zeitnah für Sie erstellen.

6. WAS IST UNTER DEM „GRUPPENVERTRAG“ ZU VERSTEHEN?

Bei einem Rahmenvertrag wird zwischen dem einzelnen Mitglied und dem Rechtsschutzversicherer ein eigenes Vertragsverhältnis begründet. Im Gegensatz dazu ist bei einem Gruppenvertrag der Vertragspartner ausschließlich der Verband mit der Gesamtheit seiner Mitglieder selbst. Auf diesem Wege können auf der Kostenseite erheblich günstigere Konditionen erreicht werden. Es handelt sich um eine gemeinsame Leistung der Solidargemeinschaft im DEHOGA Niedersachsen.

7. GILT DAS „EINTREIBEN VON FORDERUNGEN“ AUCH, WENN DER KUNDE IM AUSLAND SITZT (EUROPA ODER WELTWEIT)?

Unser Forderungsservice – der kostenfrei in dem Gruppenvertrag enthalten ist – greift grundsätzlich nur für die Forderungsbeitreibung im Inland. Eine Beitreibung mit Auslandsbezug ist nach gesonderter Absprache möglich.

Abgesichert sind unstrittige Forderungen.

8. GREIFT DIE VERSICHERUNG AUCH BEI STREITIGKEITEN Z.B. MIT FIRMEN, WENN ES UM STORNOKOSTEN GEHT?

Diese Streitigkeiten sind in dem Gruppenvertrag nicht abgedeckt. Sie können solche Themen aber über die Zusatzdeckung des Firmenvertrags-Rechtsschutzes absichern. Lassen Sie sich dazu gerne von den Beratern der HDI beraten.

9. WAS IST, WENN BEISPIELSWEISE MESSEN ABGESAGT WERDEN UND DIE GRUNDLAGE FÜR DIE FIRMEN ZU UNS ZU KOMMEN, WEGGEFALLEN IST?

Auch hier handelt es sich um eine Streitigkeit, die man über den zusätzlichen Firmenvertrags-Rechtsschutz absichern kann.

10. ICH HABE AKTUELL EIN VERSICHERUNGSPAKET, DAS AUCH DIE PRIVATE RECHTSCHUTZVERSICHERUNG, GEBÄUDE UND FIRMENWAGEN UMFASST. HABE ICH TROTZDEM EINEN VORTEIL MIT DER VERBANDSRECHTSCHUTZVERSICHERUNG?

Ja! Prüfen Sie Ihr Rechtsschutzversicherungspaket. Für die Bestandteile, die der DEHOGA-Gruppenvertrag nicht decken wird, gibt es eine Rahmenvertragsvereinbarung für Mitglieder, so dass Sie auch hier in den Genuss besonders günstiger Verbandskonditionen kommen. Nehmen Sie hierzu Kontakt mit den Beratern des HDI auf. Eine Liste der Regionalvertretungen werden wir hier zeitnah für Sie einstellen



11. ICH HABE AKTUELL EINEN SEHR ALTEN RECHTSCHUTZVERSICHERUNGSVERTRAG, DER INSBESONDERE VERTRAGSRECHT ABDECKT. MACHT FÜR MICH DIE VERBANDSRECHTSCHUTZVERSICHERUNG TROTZDEM SINN?

Ja! Der DEHOGA Niedersachsen hat mit seinem Versicherungspartner eine Vereinbarung für solche Altverträge verhandelt. Die Roland Rechtsschutzversicherungs AG bietet auch für den Vertrags-Rechtsschutz eine Lösung als Ergänzungsdeckung an. Fragen Sie in diesem Fall einfach bei den Versicherungsberater des HDI nach.

12. WER IST IM RECHTSCHUTZFALL MEIN ANSPRECHPARTNER?

In dem mit der Roland ausgehandelten Modell ist vorgesehen, dass sämtliche Fälle und Anfragen seitens der Mitglieder direkt über die Landesverbandsgeschäftsstelle des Verbandes an den Rechtsschutzversicherungspartner gemeldet werden. Somit ist der DEHOGA Niedersachsen Ihr erster Ansprechpartner, angefangen bei der Rechtsberatung bis hin zur Abwicklung des Rechtsschutzfalles. Der DEHOGA Niedersachsen kümmert sich also persönlich um Ihr Anliegen und hilft Ihnen bei der Problemlösung

13. KANN MAN IN ZUKUNFT BEI RECHTSFRAGEN WEITERHIN MIT DEN GEWOHNTEN EXPERTEN DES DEHOGA SPRECHEN?

Selbstverständlich bleibt der DEHOGA Niedersachsen und seine Bezirksverbandsgeschäftsstellen auch zukünftig Ihr erster Ansprechpartner, angefangen bei der Rechtsberatung bis hin zur Abwicklung des Rechtsschutzfalles.

14. VERLIERE ICH NACH MEHREREN VERSICHERUNGSFÄLLEN DEN VERSICHERUNGSSCHUTZ?

Nein, einzelne versicherte Mitglieder verlieren auch bei ungünstigem Schadensverlauf nicht ihren Versicherungsschutz, da der Verband der Versicherungsnehmer ist. Das ist neben dem sehr guten Preis-Leistungsverhältnis der zweite entscheidende Grund für den Gruppenvertrag.

15. ICH ZAHLE BEI EINEM ANDEREN VERSICHERER DERZEIT CA. 1.100 EURO (KFZ-RECHTSSCHUTZ UND PRIVAT IST IM BETRAG INKL.). WAS SPARE ICH ÜBER DEN RECHTSSCHUTZ DES DEHOGA DAMIT EIN?

Leider können wir Ihnen die Ersparnis nicht genau berechnen, da die Prämie immer von der Anzahl der Mitarbeiter und den versicherten Bausteinen anhängt. Bitte lassen Sie sich dazu von Ihrem Berater des HDI beraten. Er wird Ihnen die Ersparnis genau berechnen können.

16. HABEN BEREITS ANDERE LANDES-VERBÄNDE EINE VERBANDLICHE RECHTSCHUTZVERSICHERUNG?

Ja, die Landesverbände Hessen (seit 2015) und Rheinland-Pfalz seit (2020), der Regionalverband Nord-Rhein seit 2016 sowie der Regionalverband Westfalen seit 2022 haben Gruppenversicherungsverträge für ihre Mitglieder abgeschlossen. Sowohl die Mitglieder wie auch die Verbände berichten von äußerst positiven Erfahrungen.

17. WIE LANGE IST DIE WARTEZEIT, UND GIBT ES EINE SELBSTBETEILIGUNG PRO RECHTSSCHUTZFALL?

- Eine Wartezeit ist für Mitglieder des DEHOGA Niedersachsen nicht vorgesehen. Allerdings ist in jedem Fall zu prüfen, ob der eingereichte Rechtsschutz vorvertraglich entstanden ist. Immer Wartezeitverzicht bei nahtloser Rechtsschutz- Vorversicherung des Mitglieds
- Eine Selbstbeteiligung in Höhe von 250 Euro pro Rechtsschutzfall wird erhoben
- die Selbstbeteiligung entfällt komplett, wenn der Rechtsschutzfall mit einer Beratung abschließend erledigt ist.

18. WAS KOSTET DIE RECHTSSCHUTZ-VERSICHERUNG UND SIND IN DER GEPLANTEN BEITRAGSERHÖHUNG NUR DIE KOSTEN FÜR DIE RECHTSSCHUTZVERSICHERUNG ENTHALTEN ODER NOCH EINE ZUSÄTZLICHE BEITRAGSERHÖHUNG?

In den Beitragsgruppen 3 und 4 wird ein Aufschlag von 48 Euro pro Jahr erhoben. In den Beitragsgruppen 5 bis 10 werden 15 Prozent auf den Beitrag des Jahres 2023 aufgeschlagen.

Im Wesentlichen beruht die Beitragsanpassung auf der Rechtsschutzabsicherung. Daneben gibt es einen Teil an Erhöhung, der dem deutlich gestiegenen Informations- und Beratungsaufwand sowie den damit verbundenen technischen Maßnahmen geschuldet ist. Der künftige Verwaltungsaufwand für die Schadensbearbeitung ist dabei berücksichtigt. Ebenso ist ein Teil, der auf die satzungsgemäße Beitragsanpassung nach Verbraucherpreisindex entfällt, berücksichtigt.

19. KANN ICH ZUM VERGLEICH MIT MEINER AKTUELLEN VERSICHERUNG EINE KOPIE DER VERSICHERUNGSPOLICE ERHALTEN?

Da es sich um einen Gruppenvertrag handelt, gibt es keine Police. Dem Mitglied kann aber die Versicherungsnummer mitgeteilt werden.

20. WIE WIRD DIE MITARBEITERZAHL BEI DEN FREIWILLIGEN ANSCHLUSSDECKUNGEN BERECHNET?

Die Ermittlung der Beschäftigtenzahl berechnet sich wie folgt:

- 1 Mitarbeiter entspricht:
- 4 Heimarbeitern oder
- 2 Saisonarbeitern oder
- 4 pauschalbesteuerten Beschäftigten oder
- 2 Auszubildenden oder
- 2 Teilzeitbeschäftigten

Mitarbeiter in Mutterschutz bzw. Elternzeit und in der Freizeitphase der Altersteilzeit sind als Vollzeitmitarbeiter zu zählen. Als Teilzeitmitarbeiter gilt jeder Mitarbeiter bis zu einer Arbeitszeit von 50 Prozent (auch Aushilfen, falls nicht pauschal besteuert). Der Inhaber des Betriebes sowie mitarbeitende Angehörige werden nicht als Mitarbeiter gezählt. Mitarbeiter im Homeoffice/Mobile Working etc. zählen wie Mitarbeiter am Firmenstandort. Leiharbeitskräfte (z-B. über Zeitarbeitsfirmen) werden nicht berücksichtigt.

21. IST ES MÖGLICH, BEI DER PRIVATEN ABSICHERUNG TEILBEREICHE HERAUSZUNEHMEN, SOGENANNTA AUSSCHNITTS-DECKUNG?

Für die Privatdeckung gibt es im Rahmenvertrag ein PremiumPaket. Für Individuallösungen kann auf den Tarif ausgewichen werden. Allerdings wird es sich in den meisten Fällen für den Kunden nicht lohnen, einzelne Bausteine auszuschließen, da die Vollkombination im Rahmenvertrag für den privaten Bereich außerordentlich günstig kalkuliert ist. In vielen Fällen würde es gar keine Einsparung geben. Am besten besprechen Sie das bei Bedarf mit den Beratern des HDI. ◀

EU-ENERGIEEFFIZIENZRICHTLINIE

Verschärfung: Endenergieverbrauch soll um 11,7% sinken

Am 10. März 2023 einigten sich die EU-Kommission, der EU-Rat und das EU-Parlament auf eine gemeinsame Position zur Revision der EU-Energieeffizienzrichtlinie (EED). Danach müssen die Mitgliedstaaten dafür sorgen, dass der Endenergieverbrauch bis 2030 um mindestens 11,7 Prozent sinkt, verglichen mit den Energieverbrauchsprognosen für 2030 aus dem Jahr 2020.

Die verbindliche Verpflichtung zur Erbringung von Energieeinsparungen wird damit auf durchschnittlich knapp 1,5 Prozent pro Jahr erhöht, wobei die Mitgliedstaaten weiterhin selbst über die zu ergreifenden Einsparmaßnahmen entscheiden können. Die aktuelle EU-Energieeffizienzrichtlinie setzt das Ziel, sowohl den Primär- als auch den Endenergieverbrauch bis 2030 auf EU-Ebene um 32,5 Prozent zu senken, verglichen mit den Energieverbrauchsprognosen

für 2030 aus dem Jahr 2007. Es ist daher davon auszugehen, dass die Bundesregierung das seit längerem angekündigte Energieeffizienzgesetz noch einmal nachschärfen wird.

Die erzielte politische Einigung wird zunächst dem Ausschuss der Ständigen Vertreter im EU-Rat und dem ITRE-Ausschuss des EU-Parlaments zur Genehmigung vorgelegt. Die Richtlinie muss dann vom EU-Parlament und anschließend vom EU-Rat formell angenommen werden, bevor sie in Kraft treten kann. ◀

E-SERVICE

Zahlreiche Tipps und Handlungsempfehlungen zur Steigerung der Energieeffizienz in Hotellerie und Gastronomie:

www.energiekampagne-gastgewerbe.de

BEST PRACTICE-BEISPIELE

Niedersachsen ist dabei!

„Sie wollen Ihren Energieverbrauch selbst in die Hände nehmen, aber wissen nicht so recht, was zu tun ist? Lassen Sie sich von anderen Hoteliers und Gastronomen inspirieren und schauen Sie sich die Erklärfilme zu verschiedenen Energieeffizienzmaßnahmen an“, ruft der DEHOGA seine Mitglieder auf.

Neu dazugekommen sind Erklärvideos des Hotels Am Schloss Aurich. Der Inhaber des Hotels stellt umgesetzte Maßnahmen im Bereich Energieeffizienz vor. Zum Beispiel erfahren Interessierte, wie sie bei der Belüftung von Tiefgaragen

oder durch eine gute Isolierung der Gebäudehülle Energie sparen können, aber auch bei der Minibar und durch digitale Technologien. ◀

E-SERVICE

Alle Erklärfilme gibt es auf <https://energiekampagne-gastgewerbe.de/erklaerfilme>



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

WHAT'S NEXT?

BERUFSORIENTIERUNG NEU AUFGEMACHT

Was kommt als nächstes? Diese Frage stellen sich Ausbilder immer wieder – besonders derzeit in der Werbung um neue Auszubildende. Sind Praktika, Berufsberatung und Girls Day noch angesagt oder sollten wir unseren Fokus nur noch auf Social Media Werbung via YouTube, Facebook, Instagram und TikTok legen?

What's Next? fragen sich also nicht nur Jugendliche in der Berufsorientierungsphase, sondern auch Arbeitgebende. Vor diesem Hintergrund hat die Firma Digital Pioniere ein neues Berufsorientierungsformat entwickelt. Der Ursprung war pandemiebedingt, denn währenddessen gestaltete sich eine direkte Berufsberatung an den Schulen schwierig, Schülerpraktika waren lange Zeit nicht möglich. Jugendliche sollten dennoch den passenden Einstieg in ihr Berufsleben finden – mit jeder Menge Infos, Interviews, Erfahrungsberichten und Tipps. Deshalb läuft das Konzept vor der Kamera und wird direkt in die Klassenzimmer gestreamt. Was zu Coronazeiten ein notwendiges Übel war, gilt inzwischen als Innovation, die viele Möglichkeiten vereint. Denn auf diesem Wege werden die Fachkräfte von Morgen über die Kommunikationskanäle von heute angesprochen.

Das Konzept hat Nicole Rösler, Vorsitzende des Berufsbildungsausschusses im DEHOGA Niedersachsen, auf der IdeenExpo kennengelernt und sofort überzeugt. Der Große Vorstand sprach sich dafür aus, alle drei Berufsbilder Küche, Hotel und Service in je einer Sendung vorzustellen. Gerade mit der Neuordnung ergab die Vorstellung der neuen Berufe vor der Kamera einen Sinn.

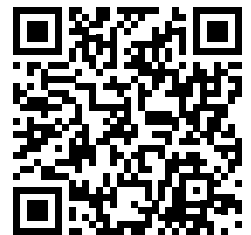
THEMENTALK & FAKTENCHECK

Personalgewinnung ist so erfolgreich, wie Unternehmen von Bewerbern verstanden werden. Aus diesem Grund ist der Ablauf wie folgt: 60 Minuten Sendezeit, zwei Ausbilder aus unterschiedlichen Branchen mit je einem Auszubildenden sowie einem Berufsberater der Agentur für Arbeit. Mittels eines Moderators werden nacheinander die Berufe im Thementalk in einer lockeren Gesprächsrunde vorgestellt. Insbesondere die Azubis werden nach ihrem Berufsalltag befragt, weshalb sie sich für den Beruf entschieden haben oder was sie besonders begeistert. Im Anschluss kommt der Faktencheck für die Unternehmen. Hier wird von drei Schülern nachgefragt: Ob unbequem, kritisch, skurril oder lustig, je Frage läuft ein Countdown von 12 Sekunden zur Beantwortung. „Dieser Part war am herausforderndsten“, berichtet Nicole Rösler. „Denn man weiß nicht, welche Frage gestellt wird. Nicht einmal eine Richtung. Gerade beim letzten Sendungsdurchlauf hatten es die Fragen in sich“.

SPRACHE UND KANÄLE DER JUNGEN MENSCHEN ENTSCHEIDEN ÜBER DIE AKZEPTANZ VON INFORMATIONEN

Während manche Berufsorientierungsformate wie Erziehungsversuche aussehen, liegt bei What's Next der Erkenntnisgewinn im Vordergrund. Die Schüler stehen im Mittelpunkt. Dennoch werden ebenso die Schuler, Arbeitgeber und Eltern angesprochen. Das gelingt, indem alle Zielgruppen über unterschiedliche Kanäle erreicht werden. Im Nachgang einer Sendung werden die Sendungsinhalte als Kurzclips „on demand“ zur Verfügung gestellt.

Während diese auf TikTok, Instagram und Facebook zu sehen sind, können alle Sendungen in Gänze sowohl auf der projektbegleitenden Website <https://whatsnext.digital-pioniere.com> sowie auf dem YouTube Channel von „What's Next?“ (Sendungsnummern: 24/25/27) oder im YouTube Channel des DEHOGA Niedersachsen (<https://www.youtube.com/user/DEHOGA-Niedersachsen>) angesehen werden. ◀



Aufzeichnung einer What's next Sendung zur Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie mit Nicole Rösler (r.).

GASTROSTARTER IST ONLINE

Freie Ausbildungsplätze melden

Die Werbekampagne „Gastrostarter“ des DEHOGA zur Ausbildungswerbung ist jetzt gestartet.

„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 abso-

lut 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

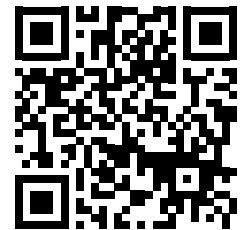
Beruf freie Ausbildungsplätze anbietet. Herzstück der Kampagne sind die sozialen Medien, in denen sich die Zielgruppe junger Menschen zwischen 14 und 20 Jahren tummelt. Neben Youtube, Facebook und Instagram zählt vor allem TikTok. Videos von Azubis sollen dort für Begeisterung und Interesse am Gastgewerbe sorgen.

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. ◀



E-SERVICE

Melden Sie jetzt kostenlos Ihre freien Ausbildungsplätze auf <https://gastrostarter.de/register/>



GROSSER VORSTAND

Güse und Rohdenburg verabschiedet

Auf der letzten Sitzung des Großen Vorstandes würdigte DEHOGA-Präsident Detlef Schröder mit persönlichen Worten die Leistun-

gen von Gabriele Güse, langjährige Vorsitzende des DEHOGA-Bezirksverbandes Hannover und Carsten Rohdenburg, langjähri-

ger Vorsitzender der Fachgruppe Gaststätten, und verabschiedete die Beiden aus dem Großen Vorstand. Er erklärte seine Hoffnung,

dass auch zukünftig der Kontakt zum DEHOGA erhalten bleibe und bedankte sich mit einem Geschenk für die gute Zusammenarbeit.



Nachfolger von Gabriele Güse ist Gunnar Meier vom Hotel Kastanienhof aus Bad Münde. Auf Carsten Rohdenburg ist Roger Burkowski vom Hotel zur Heideblüte in Hambühren gefolgt. ◀

Geehrte und DEHOGA-Präsidium (v.l.n.r.): Dirk Breuckmann, Detlef Schröder, Carsten Rohdenburg, Gabriele Güse, Birgit Kolb-Binder, Christian Stöver.

Tourismustag Niedersachsen

7./8. NOVEMBER AUF BORKUM



Save the Date: Am 7. und 8. November 2023 findet der Tourismustag Niedersachsen auf der Nordseeinsel Borkum statt.

Der Tourismustag Niedersachsen wird veranstaltet von der IHK Niedersachsen (IHKN) in Kooperation mit der TourismusMarketing Niedersachsen GmbH, dem Tourismusverband Niedersachsen, dem DEHOGA Niedersachsen und dem Heilbäderverband Niedersachsen sowie ideell unterstützt von der Arbeitsgemeinschaft der Kommunalen Spitzenverbände in Niedersachsen. Der

Tourismustag Niedersachsen ist die zentrale Veranstaltung der Tourismusbranche in Niedersachsen und findet in diesem Jahr bereits zum 20. Mal statt. Das Fachprogramm wird abgerundet durch eine Abendveranstaltung.

Die Veranstalter wollen gemeinsam mit den Teilnehmern über den Tellerrand hinausblicken. Wie stellt sich die Branche den aktuellen und künftigen Herausforderungen? Darüber wollen alle diskutieren, Fragen klären, Ideen entwickeln und Lösungen erarbeiten.

„Merken Sie sich den Termin schon jetzt vor! Details zum Programm folgen“, ruft die IHK alle Interessierten auf. ◀

Netzwerktreffen auf der INTERNORGA



Nach einem Tag mit vielen Gesprächen auf der INTERNORGA traf sich der Junge DEHOGA Niedersachsen am Messesamstag um 16 Uhr auf dem DEHOGA Stand zum Austausch. Danach ging es noch in die Halle B5 zu Veranstaltungs- und Partyeile, wo die Kollegen bei guten Gesprächen den Tag ausklingen lassen konnten.

„Alles in Allem ein erfolgreicher Tag. Vielen Dank für die Organisation auf dem DEHOGA Stand“, so Mareike Zägel und Nico Winkelmann, Sprecher des Jungen DEHOGA. ◀



Gelungener Frühjahrsauftakt



ENERGIE UND NACHHALTIGKEIT IM MITTELPUNKT

Am 26. und 27. Februar 2023 war es wieder soweit: der traditionelle Frühjahrsauftakt des Jungen DEHOGA Niedersachsen hat mit vollem Erfolg stattgefunden. Die Teilnehmer nutzten den Sonntag, um sich zu entspannen und zum kollegialen Austausch. Das Seminar am Montag stand ganz unter dem Motto von Energie und Nachhaltigkeit.

Referent Torsten Merker stellte die Energieberatungen des DEHOGA Niedersachsen vor und wies darauf hin, dass sogenannte Energienetze in den Bezirken installiert werden können. Er erläuterte, wie eine Energieberatung abläuft und ging dann auf die Stromerzeugung durch Photovoltaik ein. „Es geht grundsätzlich erst mal darum, dass Ihr Euch als Unternehmer ein Bild davon macht, was alles möglich ist und welches System wirtschaftlich sinnvoll sind.“ Daher stellte er auch Vergleiche an zwischen der Nutzung eines BHKW's und Photovoltaik.

Ziel muss immer die Optimierung des Energieverbrauchs sein. Daher muss man sich immer Gedanken darüber machen, was man mit zu viel produziertem Strom macht. Um die jeweilige Größe des genutzten Systems feststellen zu können, benötigt man eine Standortbestimmung und als zweiten Schritt eine Gebäudewertung. Die Wirtschaftlichkeit des Systems stellte er anhand eines Preisbeispiels dar.

Zum Ende seines Vortrages wies er auf die natürlichen Wärmequellen hin, die die Umwelt zur Wärmeerzeugung nutzen.

Referent Harald Gratenaus befasste sich mit dem Thema Nachhaltigkeit in der Küche. „Die Weiterentwicklung der Energieeinsparung ist das Thema Nachhaltigkeit, die auch den Küchenbereich betreffen muss“, so Gratenaus. Im Laufe seines Vortrages ging er darauf ein, was gerade in der Gastronomie passiert, was der Gast von



Gut besucht war der Frühjahrsauftakt des Jungen DEHOGA.

heute erwartet und welches Handwerkszeug vorhanden ist. Wichtig sei aber auch, die Mitarbeiter mitzunehmen und diese konsequent einzubinden und zu schulen. „Bindet von vornherein die Mitarbeiter und ihre Ideen ein, nur so könnt Ihr sicher sein, dass diese die Ideen auch umsetzen“ so Gratenaus weiter.

Um zu überprüfen, ob klimaneutrale Lebensmittel eingesetzt werden, gibt es die App „All

you can eat for climate“ bzw. „EAT-Lancet Planetary diet“.

Alle Teilnehmer erhielten eine Checkliste „Energie sparen in Küche und Restaurant“. Harald Gratenaus wies auf das Kartenspiel hin, dass die Firma Bluecontec für Mitarbeiterschulungen nutzt, um die gesamte Bandbreite der Ideen der Mitarbeiter für die einzelnen Bereiche aufzuzeigen. ◀



Interessiert verfolgen die Zuhörer den Vortrag von Harald Gratenaus zur Nachhaltigkeit in der Küche.

INNOVATIONSKRAFT & AUFBRUCHSTIMMUNG

Gesamte Branche feiert die INTERNORGA 2023



Das Motto der diesjährigen INTERNORGA „Alle zusammen“ hätte passender nicht gewählt werden können: Hotellerie, Gastronomie sowie die Bäcker- und Konditorenzunft kamen für die Top-Themen der Branche in den vollen Hamburger Messehallen zusammen. Die internationale Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt startete mit zahlreichen neuen Formaten erfolgreich durch und überzeugte als Impulsgeberin und Plattform für Austausch, Inspiration und neue Trends. Veranstalter und ausstellende Unternehmen ziehen eine durchweg positive Bilanz und zeigen sich begeistert.

Nach den Einschränkungen der Corona-Jahre kehrte die internationale Leitmesse INTERNORGA vom 10. bis 14. März 2023 auf ihren angestammten März-Termin zurück. An fünf Tagen trafen sich auf dem Hamburger Messegelände bekannte Branchen-Größen mit Newcomern sowie Gastronomen und Hospitality-Insidern und diskutierten bei zahlreichen Networking-Events über neueste Trends und innovative Lösungen. 1.100 ausstellende Unternehmen zeigten das größte und vielfältigste Angebot der Branche, insbesondere im aktuell überaus relevanten Trendbereich „Digitale Anwendungen“ und dem in die-

sem Jahr nochmal ausgebauten Themenfeld „Packaging & Delivery“.

Im Fokus stand außerdem das immer wichtiger werdende Thema „Plant-Based Food“. Sowohl Marktführer als auch Start-ups aus dem Nahrungsmittelbereich zeigten die ganze Bandbreite an veganen und pflanzenbasierten Lebensmitteln, darunter Fleisch-, Fisch-, Milch- und Ei-Ersatzprodukte – und stießen damit auf ein begeistertes Publikum. Auch dank eines einzigartigen Rahmenprogramms und vielen Specials wurde die Messe abermals ihrer Rolle als Impulsgeberin und wichtigster Treffpunkt für den gesamten Außer-Haus-Markt gerecht.

ZUSAMMENHALT UND ZUVERSICHT EINT DIE BRANCHE

„Die INTERNORGA als Plattform und Bühne für den Außer-Haus-Markt war in diesem Jahr besonders geprägt von Aufbruchstimmung und Dynamik. Die Innovationskraft der Branche ist ungebrochen und beeindruckt mich immer wieder aufs Neue. Das Fazit aller Akteure: Die Messe hat große Strahlkraft in den Markt und ist unverzichtbar für persönliche Begegnungen und Austausch,“ resümiert Bernd Aufderheide, Vorsitzender der Geschäftsführung der Ham-

burg Messe und Congress. Hamburg und die INTERNORGA gehörten zum Pflichtprogramm für die gesamte Branche. „Da müssen alle hin!“

Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin der Hamburg Messe und Congress, ergänzt: „Wir sind begeistert, dass die INTERNORGA wieder solch großen Zuspruch aus Gastronomie und Hotellerie erhalten hat. Und alle waren da!“

FULMINANTER AUFTAKT FÜR DIE NEUEN EVENT-FORMATE

In diesem Jahr schufen die INTERNORGA-Macher mit dem KI-CENTER eine neue Plattform für den Bereich Künstliche Intelligenz (KI). Den neuesten Entwicklungen im Foodsektor widmeten sie mit dem What The Food! – by foodlab eine eigene Bühne. Die Open Stage mit vielen Impulsvorträgen und Panel-Sessions bot Besuchenden zusätzliches Brainfood. Auch die neue Afterwork-Lounge OFF THE RECORD wurde begeistert angenommen und gab den Gästen der INTERNORGA Gelegenheit, den Tag entspannt ausklingen zu lassen – abseits des gängigen Business-Talks.

GUTE GESPRÄCHE IM DEHOGA-CLUB

Der DEHOGA-Club im Foyer von Halle B4 war erneut gut besucht. Zahlreiche Mitglieder nutzen die Gelegenheit zum persönlichen Gespräch mit ihren DEHOGA-Vertretern. Auch neue Interessenten für eine Mitgliedschaft im DEHOGA konnten gewonnen werden. Bewährt hat sich das kostenlose Programm mit Impulsen und Kurzvorträgen für DEHOGA-Mitglieder im Obergeschoss des DEHOGA Clubs.

DIE NÄCHSTE INTERNORGA FINDET VOM 08. BIS 12. MÄRZ 2024 IN HAMBURG STATT.



Landesverbandstag in Wilhelmshaven

TREFFEN VOM 19. BIS 21. NOVEMBER

Vom 19. bis 21. November 2023 lädt der DEHOGA Niedersachsen alle Delegierten zu seinem Landesverbandstag nach Wilhelmshaven ein. Nach dem traditionellen Begrüßungsabend am Sonntag findet am

Montag und Dienstag die Tagung mit wichtigen Programmpunkten und Wahlen statt. Am Montag Abend dürfen sich alle Teilnehmer auf einen Festabend freuen. Neben den Regularien bleibt genug Zeit für den Austausch unter Kollegen und das Netzwerken mit den DEHOGA-Partnern.



Auch das Atlantic Hotel zählt zu den Veranstaltungsorten des Landesverbandstags.



Wilhelmshaven – hier die Kaiser-Wilhelm-Brücke – ist Gastgeber des Landesverbandstags 2023.

TAG DER REGIONEN

Machen Sie Ihren Betrieb sichtbar

Vieles von dem, was alle tun, hat keinen Bezug mehr zur Heimatregion. Einkaufen, Essen, Arbeiten, Reisen, Engagement, Kultur – was früher unerreichbar schien, ist heute Alltag, wenn dieser auch komplexer geworden ist. Die Bedürfnisse der Regionen und ihrer Bewohner bleiben dabei oft auf der Strecke und eigene Stärken

geraten in den Hintergrund. Dabei hat gerade Niedersachsen regional viel zu bieten. Daher wird es auch in diesem Jahr wieder Zeit, all das bewusst in den Vordergrund zu rücken.

„Machen Sie also mit beim Tag der Regionen“, rufen die Veranstalter auf.

Der Tag der Regionen ist ein alljährliches Projekt, dass bereits seit 1999 Akteure des regionalen Wirtschaftskreislaufes aufruft, Regionen nach außen zu transportieren. Der Tag der Regionen steht dieses Jahr unter dem Motto „...wurzeln in einer globalisierten Welt“ und ist bundesweit die einzige Veranstaltungsplattform zum

Thema regionaler Wirtschaftskreislauf. Er wird vom Bundesverband der Regionalbewegung bundesweit koordiniert. ◀

E-SERVICE

Aktionszeitraum ist der gesamte September und Oktober 2023. Haben auch Sie Aktionen rund um Ihr regionales Angebot? Dann melden Sie sich direkt an unter <https://www.tag-der-regionen.de/aktionen/aktionen-eintragen>



Girocard-Funktion wird eingestellt

Mastercard schafft bis Mitte 2023 sein Maestro-System in Europa ab. Dieses System sorgt bisher dafür, dass deutsche Girocards auch im Ausland eingesetzt werden können.

Das Girokartensystem wird in Deutschland – besonders im stationären Handel – sehr häufig verwendet. Damit deutsche Kontoinhaber aber auch bei Auslandsaufenthalten auf ihr Guthaben zugreifen können, ist es bisher üblich, dass die Banken zusätzlich eine Maestro- oder V-Pay-Funktion anbieten, was an dem zusätzlichen Logo auf der Girocard erkennbar ist. Beide Systeme stammen von US-Unternehmen, Mastercard respektive Visa, und bieten eine ähnliche Funktionalität.

Das jüngere V-Pay ist aber vorwiegend für den europäischen Markt ausgelegt, während Maestro weltweit einsatzfähig ist. Auch daher wurde die Maestro-Funktion häufiger verwendet, als die des Konkurrenzsystems von Visa.

Ab 1. Juli 2023 werden keine neuen Girocards mehr mit Maestro-Funktion vergeben. Vermutlich wird Visa mit V-Pay hier ebenfalls folgen. Bis dahin dürfen Girokarten weiterhin mit der Funktion ausgestellt werden und bis zum Ablauf des Gültigkeitsdatums (die Gültigkeitsdauer beträgt vier Jahre) auch noch genutzt werden. Es ist allerdings möglich, dass sich Banken schon vor diesem Stichtag dazu entscheiden, ein anderes System zu verwenden. Nach den

Plänen von Mastercard soll Maestro durch die Debit-Mastercard ersetzt werden.

Die Girocard ist auch ohne die Maestro-Funktion in Deutschland voll einsatzfähig. Gäste können also auch in Zukunft mit einer Girokarte in Deutschland wie gewohnt zahlen und Geld abheben.

Ausländische Gäste, die bisher die Maestro/V-Pay-Funktion für Zahlungen in Deutschland genutzt haben, können bis zum Ablauf der Gültigkeit ebenfalls noch wie gewohnt bezahlen. Hier muss nichts angepasst werden. Erst wenn diese Gäste von ihren Banken neue Kartenprodukte ohne das Co-Brand Maestro oder V-Pay bekommen, müssen bei den deutschen Akzeptanzstellen möglicherweise Anpassungen vorgenommen werden.

Für das Gastgewerbe bedeutet das, dass zukünftig eine Mastercard/Visa-Akzeptanz benötigt wird, wenn alle „Bankkarten“ akzeptieren werden sollen.

Durch die Umstellung der Karten ergeben sich zum Teil höhere Kosten für die Kartenakzeptanz. Anstatt durchschnittlich 0,25 Prozent vom Umsatz für die Girocard, werden dann höhere De-

bitkarten- oder Kreditkartengebühren, gemäß den getroffenen Preisvereinbarungen für Mastercard/Visa, fällig.

Am Terminal selber muss insgesamt nichts umgerüstet werden, außer dass bei einem etwaigen Girocard-only-Terminal die Kreditkartenakzeptanz zusätzlich aufgeschaltet werden muss, wenn man alle Gäste wie vorher bedienen möchte.

Um auch Kunden dieser Banken das bargeldlose Zahlen zu ermöglichen bietet der DEHOGA-Partner PAYONE Akzeptanzverträge für die gängigen Kreditkarten wie Visa und Mastercard. ◀

E-SERVICE

Mehr zum Angebot von PAYONE unter <https://www.dehoga-niedersachsen.de/ueber-uns/unser-partner/payone-gmbh/>



BGN: Beitragssenkung

Der Vorstand der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe hat in seiner April-Sitzung beschlossen, den Beitrag für das Jahr 2022 sowie die Vorschüsse für das Jahr

2023 und die ersten Vorschussraten für das Jahr 2024 um rund drei Prozent zu senken. Der Beitragsfuß sowie die Vorschussfüße betragen nun 0,334 Euro (je 100 Euro Entgelt).

Seit 2011 ist der Beitrag kontinuierlich um insgesamt 16,3 Prozent gesunken. Die aktuelle Beitragsenkung war möglich, weil die Beitragszahlungen der Unternehmen pünktlich und mit hoher

Quote eingegangen sind und weil die BGN trotz Lohnsteigerungen die Personalkosten auf dem gleichen Niveau halten konnte wie im Vorjahr. ◀

ARBEITSKRÄFTEBEDARF DER BRANCHEN

Berechnung nach offiziell gemeldeten Stellen

Viele Hoteliers und Gastronomen besetzen ihre Arbeitsplätze über unterschiedliche Jobportale und verschiedene andere Wege, z.B. Social Media, Aushänge im Restaurant, Mund-zu-Mund-Propaganda oder Vermittlungsagenturen. Häufig werden dann die offenen Stellen gar nicht mehr bei der Arbeitsagentur oder dem Job Center gemeldet, da sich viele keine erfolgreiche Vermittlung dadurch versprechen.

Der DEHOGA empfiehlt jedoch, trotz dieser Erfahrungen offene Arbeitsstellen unbedingt bei der Arbeitsverwaltung zu melden, damit diese statistisch registriert werden. Denn die Stellen- und Bewerberzahlen, die bei der Bundesagentur für Arbeit offiziell erfasst sind, dienen Wissen-

schaft und Politik dazu, den Arbeitskräftebedarf von Branchen einzuschätzen. Daraus werden dann wiederum politische Konsequenzen abgeleitet.

Ganz konkret: In der geplanten Reform der Arbeitskräftezuwanderung ist u.a. ein neuer Aufenthaltstitel für sog. „kurzzeitige kontingentierte Zuwanderung“ vorgesehen.

Hier legt die Bundesagentur für Arbeit entsprechend des Bedarfes Kontingente für einzelne Branchen oder Berufe fest. Im Rahmen des festgelegten Kontingents dürfen dann unter bestimmten Bedingungen Arbeitskräfte aus Drittstaaten unabhängig von ihrer Qualifikation für bis zu 8 Monate eingestellt werden.



Insbesondere für saisongeprägte Betriebe der Hotellerie und Gastronomie würde das interessante Möglichkeiten begründen. Voraussetzung wird allerdings sein, dass die Bundesagentur für Arbeit einen entsprechenden Bedarf feststellt. Dafür wird sie sich voraussichtlich der Arbeitsmarktstatistik bedienen. ◀

CORONA-HILFEN

Schlussabrechnungen bis 30.6. einreichen

Die Schlussabrechnungen zu den Corona-Hilfen sowohl der Überbrückungshilfen wie auch der November- und Dezemberhilfe sind bis zum 30. Juni 2023 über einen prüfenden Dritten den Bewilligungsstellen über das Portal des Bundesministeriums für Wirtschaft und Klimaschutz einzureichen.

Schlussabrechnungen müssen zwingend erstellt werden für:

- Überbrückungshilfen I - IV
- sowie die November- und Dezemberhilfe

Es besteht allerdings die Möglichkeit, in Einzelfällen eine Fristverlängerung bis zum 31. Dezember 2023 über das Antragsportal zu beantragen.

Achtung: Werden die Schlussabrechnungen nicht fristgerecht eingereicht, droht die Rückzahlung der Beihilfen.

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. 7, 16, 17

Gestaltung: Karena Unger

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

Die Ausgabe 3/2023 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 05. Juli 2023.

Sieben Prozent als Rettungsanker

MARTIN ZACKARIAT BLEIBT KREISVORSITZENDER UND FORDERT BEIBEHALTUNG DER GESENKTEN MEHRWERTSTEUER



Vorsitzender Martin Zackariat (Mitte) berichtete in launigen, aber auch deutlichen Worten über das vergangene Jahr im DEHOGA Lüneburg.

„Die Bestellung per Handy-App ist längst Alltag.“

Gastronom Martin Zackariat, Akzent Hotel Wassermühle Heiligenthal, bleibt für weitere drei Jahre Vorsitzender des Kreisverbandes Lüneburg. Die Mitglieder des DEHOGA Lüneburg wählten ihn auf der Jahreshauptversammlung im Gasthaus Nienau in Artlemburg einstimmig erneut zu ihrem Vorsitzenden.

Seine wichtigste Aufgabe in seiner neuen Amtszeit sei, dass die 7 Prozent Mehrwertsteuer auf Speisen in der Gastronomie beibehalten bleiben müsse. Werde die Steuer wieder auf 19 Prozent erhöht, bedeutet das eine weitere Verödung in der Gastronomie auf dem Land. Mit Folgen, wie er glaubt: „Für den Tourismus heißt es dann adieu.“

Kommt die Wiedereinführung der 19-Prozent-Regelung, komme diese einer 12-prozentigen Kostenerhöhung für das Gastgewerbe gleich, betonte die als Referentin geladene Geschäftsführerin des DEHOGA Landesverbands Renate Mitulla. Ihre düstere Prognose für diesen Fall: „Das bricht vielen Betrieben das Genick.“

In seiner Begrüßung der Kollegen zum Jahrestreffen wies der Vorsitzende launig, aber auch bitter auf die schwierige Lage in der Gastronomie hin: „Willkommen an alle, die Corona und die laufende Gesetzgebung überlebt haben“, sagte er.

Aus einem bunten Strauß an Herausforderungen steche der

demografische Wandel für Wirte und Hoteliers als die wohl größte Aufgabe heraus, die sie bewältigen müssen. Stichwort ist der Fachkräftemangel. „Wo sind die Köche und Reinigungskräfte? Der demografische Wandel schlägt gnadenlos zu“, meinte Zackariat.

Dieser Mangel komme nicht etwa durch die Lohnstruktur zustande. „Es fehlen die Menschen“, lautet seine Analyse. Daher fordert er schnell ein Einwanderungsgesetz, um die Lücke auf dem Arbeitsmarkt zu schließen. „Es wird bunter in der Gastronomie“, erklärte er mit Blick auf die technische Entwicklung, die auch in Zusammenhang mit Lösungen gegen den Fachkräftemangel stehen. Die Küche der Zukunft mit Whiteboard, also digitalen Tafeln und Robotern gebe es längst, berichtete Zackariat.

„Wir werden in Service- und Küchen-Roboter investieren müssen. Die Gastronomie von heute wird in einigen Jahren passé sein“, ist er überzeugt. Ein Beispiel: „Die Bestellung per Handy-App ist längst Alltag.“

Der Einzug der Computer in Küchen, Speisesäle und an Theken mache die Gastronomie zwar technischer, doch Gastronomen könnte diese Entwicklung die Chance bieten, dass sie mehr Zeit für ihre Gäste haben. ◀

KLASSIFIZIERTE BETRIEBE FEBRUAR BIS APRIL 2023

4 Sterne

Berg & Tal Abenteuer Resort, Bispingen

Niemeyers Romantik Posthotel, Faßberg

3 Sterne Superior

Landhaus Eden GbR, Soltau

Ballands Hotel & Restaurant, Lindwedel

Berg & Tal Abenteuer Resort, Blockhütten Resort, Bispingen

Hotel am Kloster, Wienhausen

3 Sterne

Hotel Walsroder Hof, Walsrode

Heide Hotel Herrenbrücke, Müden

Hotel St. Georg, Celle

Hotel 11 Eulen, Uelzen

3 Sterne Garni

Hotel am Böhmepark, Soltau

Seminar Hotel Schulz, Bergen

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



Südheide genießen im Mühlenmuseum

DEHOGA GIFHORN UNTERSTÜTZT REGIONALINITIATIVE



Zum zweiten RegioTisch mit Gastronomen aus der Region hatte die Regionalinitiative „Südheide genießen“ Anfang April in das Internationale Mühlenmuseum nach Gifhorn eingeladen. Die sehr gute Resonanz auf diese Einladung erfreute nicht nur Geschäftsführerin Dana Schmöche. Auch der DEHOGA Kreisverband Gifhorn, welcher die Initiative unterstützt, zeigte sich begeistert über die Anzahl der Gäste und den gewählten Veranstaltungsort. Mit neuem Betreiber und Konzept öffnet das Internationale Mühlenmuseum in Gifhorn am Pfingstwochenende wieder seine Tore.

Mehr als 30 Mitglieder konnten Joachim Banse und Imke Wolter, Vorstand der Ise-Land Vermarktungsgemeinschaft „Südheide genießen!“, im Internationalen Mühlenmuseum in Gifhorn begrüßen.

Gastgeber Sebastian Lipper, Projektleiter der Vision&Trust Int. Mühlenmuseum GmbH, hieß alle Gäste ebenfalls willkommen und stellte mit Hargewine Tondo und Ehemann Dr. Kifle Tondo die neue Geschäftsführung vor. Gemeinsam mit Betriebs- und Museumsleiter Philipp Oppermann und Bäckermeister Stefan Arste erklärte das Team: Beide Institutionen – die Vision&Trust Int. Mühlenmuseum GmbH und „Südheide genießen“ – verfolgen das Ziel, Produkte aus der Region einer breiten Öffentlichkeit vorzustellen und anzubieten. Auch die Mitglieder der Regionalinitiative

„Südheide genießen“ bekräftigten, dass die Symbiose mit dem Mühlenmuseum ein absoluter Volltreffer sei: Denn wo kann man sich der ganzen Tourismuswelt besser präsentieren als bei einem Vorzeigeprojekt und Leuchtturm im Landkreis Gifhorn.

An Pfingsten öffnet das Internationale Mühlenmuseum in Gifhorn wieder seine Tore. Nachhaltigkeit und hochwertige Produkte direkt von Erzeugern aus der Region gehören zum festen Bestandteil des neuen Betreiberkonzepts. Dieses zeigt sich auch im Bauerngarten mit historischen Gemüsesorten, im Dorfladen und dem Gastronomieangebot im Trachtenhaus. Die Gäste des RegioTisches konnten sich von den neuen kulinarischen Highlights erstmalig überzeugen. Bäckermeister Stefan Arste bot frisch gebackenes Brot, Butter- und Streuselkuchen an. Daneben gab es für die Besucher neue Senfvarianten als Deutschlandpremiere vom Hof Behn, Wild- und Iseland-Peitschen von Fleischerei Kusch sowie Butter und Frischkäse von Bauer Banse.

Bis zur Wiedereröffnung werden heimische Gehölze gepflanzt, die Tierhaltung durch Heidschnucken ergänzt und eine Streuobstwiese angelegt, um den Menschen die Region Südheide Gifhorn näher zu bringen. Wie Sebastian Lipper mitteilte, pflege man auch den Kontakt zu anderen Museen und lasse sich durch weitere neue Ideen inspirieren. So sei

Geschäftsführerin Hargewine Tondo und Ehemann Dr. Kifle Tondo mit Projektleiter Sebastian Lipper, Museumsleiter Philipp Oppermann und Bäckermeister Stefan Arste am Kuchenbuffet.

auch ein Bienenkorb im Gespräch, der durch eine Korbimkerei betrieben wird.

Landtagsabgeordneter Christian Schroeder, selbst Vorstandsmitglied bei „Südheide genießen!“ und Chef des Gasthauses Schroeder-Radener Deelee in Wittingen, sieht in der Wiedereröffnung des Mühlenmuseums eine große Chance für die Tourismusregion Gifhorn wieder in aller Munde zu sein.

Auch DEHOGA-Kreisvorsitzender Karlheinz Brunck freut sich auf die Wiedereröffnung des Mühlenmuseums mit vielen neuen Angeboten für die ganze Familie, die ein Aushängeschild für die Gastronomie sein werden und auch die Hotels in der Region wieder füllen.

Das konnte Jörn Pache, Geschäftsführer Tourismus Südheide Gifhorn GmbH, nur bestätigen: „Wir bekommen schon jetzt jeden Tag Anfragen nach Übernachtungen in der Region und Fragen, wann das Internationale Mühlenmuseum wieder eröffnet wird.“ ◀

Über 30 Mitglieder der Regionalinitiative „Südheide genießen“ kamen zum RegioTisch ins Internationale Mühlenmuseum nach Gifhorn. Darunter auch Landtagsabgeordneter Christian Schroeder, links, vom Gasthaus Schroeder-Radener Deelee.

Fotos: Siegfried Glasow



Gold und Silber bei den Jugendmeisterschaften

FRANZISKA BARNIECK, TIMON HUNS UND SANDRA WEGNER ÜBERZEUGTEN

Die Generalprobe im Schulrestaurant der BBS I in Gifhorn hat sich gelohnt. Die drei Jugendmeister, die sich für die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften qualifiziert hatten, kamen mit einer Goldenen und drei Silbermedaillen in ihre Betriebe zurück. Kürzlich fand für sie ein offizieller Empfang in der BBS I in Gifhorn statt. Die Jugendmeisterschaften auf Kreis- und Landesebene wurden mit den Lehrkräften und Prüfungsausschussmitgliedern vorbereitet und durchgeführt und von den DEHOGA-Kreisverbänden Gifhorn und Wolfsburg finanziell unterstützt.

Den größten Erfolg erlebte die künftige Hotelfachfrau Franziska Barnieck (22) aus dem Privathotel Alte Mühle in Weyhausen. Aus der Hand von DEHOGA-Präsident Detlef Schröder erhielt sie die Goldmedaille und hat sich damit für die Deutschen Meisterschaften in Königswinter qualifiziert. Erfolgreich war auch der Koch-Azubi im dritten Lehrjahr Timon Huns (24) vom Ininside Hotel by Melia aus Wolfsburg, der für sein 3-Gänge-Menü die Silbermedaille erhielt. Für Restaurantfachfrau Sandra Wegner (20) vom Schlossrestaurant Zentgraf aus Gifhorn erfüllte sich ein Traum, denn sie gewann aufgrund ihrer tollen Leistungen ebenfalls die Silbermedaille. In der Teamwertung

mussten sich die drei nur der BBS Ritterplan aus Göttingen geschlagen geben, gewannen aber auch hier die Silbermedaille. Insgesamt kämpften die 37 besten Auszubildenden von 12 Berufsschulen aus ganz Niedersachsen um den Titel.

Schon im Vorfeld mussten die drei Azubis Aufgaben erfüllen und die Ergebnisse einreichen: Franziska Barnieck und Sandra Wagner mussten ein Veranstaltungskonzept zum Motto inklusive eines Entwurfs für die Menükarte des Schautisches und für die Tischdekoration eines Schautisches erstellen. Für Timon Huns wurde ein Warenkorb bestimmt. Wie Klassenlehrerin Silke Wilharm-Cottle von der BBS I berichtete, kam der angehende Koch Timon Huns stets mit dem Zug von Wolfsburg nach Gifhorn und transportierte seinen Warenkorb in einem Einkaufswagen eines nahegelegenen Supermarktes, den er dann auch umgehend wieder zurückbrachte. "Wer

solch einen Ehrgeiz an den Tag legt, der hat eine große Zukunft vor sich", so Wilharm-Cottle.

Unter den Gratulanten waren nicht nur die Klassenlehrer der BBS I sondern auch die Vertreter der beiden DEHOGA-Kreisverbände Gifhorn und Wolfsburg, Kreisvorsitzender Karlheinz Brunck und Kreisvorsitzende Melanie Perricone sowie Jörg Zentgraf vom Schlossrestaurant als ein Vertreter der Ausbildungsbetriebe.

„Da hat sich die Investition in Schulküche und -restaurant doch schon bezahlt gemacht, denn die drei Teilnehmer fanden optimale Voraussetzungen für einen Wettbewerb auf niedersächsischer Ebene vor“, so Karlheinz Brunck. Schulleiterin Heike Strauch zu den Medaillengewinnern: „Ich bin mächtig stolz auf Euch, denn Ihr habt sehr viel zum guten Ruf der Berufsbildenden Schulen I in Gifhorn beigetragen!“ Klassenleh-

rin Wilharm-Cottle: „Dieser Erfolg ist eine grandiose Werbung für die vielfältigen Berufe im Gastgewerbe und wird sicher als gutes Beispiel für eine erfolgreiche Ausbildung in Hotels, Restaurants und Küchen der Region gelten!“

Deutschlands Koch des Jahres, Marvin Böhm, vom Restaurant Aqua des Hotels The Ritz Carlton, Wolfsburg, der erstmals im Prüfungsteam für Köche saß, hatte Timon Huns während der Vorbereitungen zur Niedersächsischen Jugendmeisterschaft unterstützt und durch seine Tipps mit zum Erfolg beigetragen. Huns will noch ein Jahr bei seinem Ausbildungsbetrieb in Wolfsburg bleiben und danach die Welt kennenlernen. Sein Ziel: eines Tages einen eigenen Betrieb führen! Franziska Barnieck und Sandra Wegner haben sich nach ihrer Rückkehr in den Betrieben feiern lassen und mussten einen Tag später wieder ihren Dienst antreten. ◀



Gratulation an die Medaillengewinner (v.l.n.r.): Karlheinz Brunck, Jörg Zentgraf, Sandra Wegner, Silke Wilharm-Cottle, Franziska Barnieck, Marvin Böhm, Timon Huns, Heike Strauch, Andreas Ochs, Melanie Perricone und Anja Sternberg. Foto: Glasow

DEHOGA HEIDEKREIS

Positive Bilanz

Der DEHOGA Heidekreis zieht auf seiner Jahreshauptversammlung eine positive Bilanz, aber die Preiserhöhung bei Lebensmitteln und die Verteuerung der Energiekosten sorgen für Probleme.

Zur Jahreshauptversammlung hatte der Kreisverband Heidekreis am 7. Februar 2023 in den Schafstall am Heidegarten nach Schneverdingen geladen.

„Schön, dass Sie so zahlreich da sind und wir bei schönstem Wetter und ohne gesetzliche Auflagen einhalten zu müssen wieder tagen können“, begrüßte Jens Asche die Teilnehmer der Jahreshauptversammlung. Er erläutert den Verlauf des letzten Jahres, mit welchen Problemen die Bran-

che zu kämpfen hatte und immer noch zu kämpfen hat.

Er wies darauf hin, dass vonseiten des DEHOGA Kreisverbandes regional oder überregional über den Landesverband zu allen Zeiten politische Gespräche stattgefunden haben, um die Nöte des Gastgewerbes deutlich zu machen und die Forderungen des Verbandes aus unternehmerischer Sicht zu untermauern. Zwei der wichtigsten Themen im kommenden Jahr werden die Beibehaltung der gesenkten Mehrwertsteuer sowie der Arbeits- und Fachkräftemangel sein.



Gut besucht war die Versammlung des DEHOGA Heidekreis im Schafstall am Heidegarten.

Die als Referentin eingeladene Anja Krebs, Fördermittelberaterin der NBank in Lüneburg, gab den Gastronomen Tipps, wie sie auf Förderprogramme zurückgreifen können. ◀



**PORZELLAN
MAASS**
Gastronomie Equipment

Ihr Großhandel für

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

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

Holst & Partner

Betriebsberatungs- und Trainingsgesellschaft für
Gastronomie, Hotellerie, GV und Handel mbH

Für Mitglieder des DEHOGA Niedersachsen Digital-Quick-Check zu Sonderkonditionen

Sie möchten Ihren Betrieb auf **Zukunftsträchtigkeit** prüfen?
Sind Sie „fit für die Digitalisierung“?

- ✓ Aufnahme der vorhandenen Systeme + Prüfung auf Schnittstellen
- ✓ Optimierungsvorschläge Internetseite und Hotelsoftware
- ✓ Analyse der Küche (Kalkulation + Bestellwesen), Optimierungsmöglichkeiten bis zu 30% der Personalkosten
- ✓ Optimierung Ablauforganisation + Kassensysteme im Service: Tischreservierung bis zur Bezahlung (25% mehr Umsatz + Personalkostenreduzierung durch Prozessoptimierung + Abfederung des Personalmangels)
- ✓ Optimierung der Buchhaltung mit bis zu 50% Zeitersparnis
- ✓ Gästezufriedenheit: Guest-Journey im Haus
- ✓ **Ziel:** Mehr Transparenz relevanter Daten, Kennzahlen etc. sowie mehr Freizeit und Möglichkeiten, am Betrieb zu arbeiten

Reservieren Sie sich umgehend Ihren persönlichen Quick-Check!

www.holst-und-partner.de

Hotline: 0171 - 51 41 160

Denken und Handeln für Morgen

Berlin

Kassel/Kaufungen

Arnsberg

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

Es war eine schöne Zeit

FRIEDRICH-WILHELM GALLMEYER ZUM EHRENVORSITZENDEN DES DEHOGA NIENBURG ERNANNT



Anlässlich der Jahreshauptversammlung fanden Ehrungen statt (vorne, von links): Annegret Okelmann (Okelmann's & Café Heimatliebe), Cord Rode (Rodes Hotel) und Ehrenvorsitzender Friedrich-Wilhelm Gallmeyer (ehemals Hotel zur Krone). Nicht auf dem Foto sind Rita Tschewen und Ingo Sorban.

Foto: DEHOGA KV Nienburg / Michael Duensing

Anlässlich der Jahreshauptversammlung des DEHOGA Kreisverbandes Nienburg wurde Friedrich-Wilhelm Gallmeyer zum Ehrenvorsitzenden ernannt. 39 Jahre lang hat der Holtorfer im Vorstand aktiv mitgewirkt.

Annegret Okelmann (50 Jahre), Cord Rode (25 Jahre) und Ingo Sorban (25 Jahre).

Vor den Ehrungen berichtete Vorsitzender Henrik Dreyer zur aktuellen Situation: „Ein spannendes Jahr steht uns bevor. Wir freuen uns, dass wir wieder die beliebten Radtouren anbieten können“ Insgesamt fünf Touren sind es in diesem Jahr. Vorsitzender Dreyer freute sich, dass die Radtouren kompetent begleitet werden vom ADFC Nienburg, er sprach seinen ausdrücklichen Dank dafür aus. Zudem dankte er Martin Fahrland, Geschäftsführer der Mittelweser-Touristik Nienburg, für seine fachliche Unterstützung.

„Vielen Dank für Deine geleistete Arbeit. Du hast den Kreisverband über viele Jahre souverän geführt“

DEHOGA-Vorsitzender Henrik Dreyer würdigte sein langjähriges Engagement: „Vielen Dank für Deine geleistete Arbeit. Du hast den Kreisverband über viele Jahre souverän geführt“

Mit großem Dank für die Ernennung sagte der Geehrte: „Es war eine schöne Zeit“ Zudem standen weitere Ehrungen für langjährige Mitgliedschaft auf der Tagesordnung: Rita Tschewen (50 Jahre),

bald verbessert“, so Dreyer. Am 21. Mai findet das beliebte Spargelfest im Biedermeiergarten des Nienburger Museums statt. Zudem ist für August 2023 das DEHOGA-Sommerfest geplant.

Auch in diesem Jahr wird es wieder den Nienburger Spargelteller geben. Allerdings unter neuen Voraussetzungen: Die teilnehmenden Gastronomen können den Spargelteller individuell gestalten, das heißt, dass es keinen einheitlichen Preis mehr gibt. Um den Kundenwünschen nachzukommen, werden nun individuelle Gerichte angeboten, so dass sich der Preis nach der jeweiligen Variation richtet.

Des Weiteren standen Wahlen auf der Tagesordnung: Cord Rode wurde zum 1. Kassenwart wiedergewählt, ebenso wie Michael Schröder zum 1. Schriftführer. Kassenprüfer sind Birte Drechsler und Jürgen Meyer. ◀

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



MITGLIEDER INFORMIEREN SICH

Aktuelle Themen und Mehrwegsystem

Aus erster Hand konnten sich die Mitglieder auf der Jahreshauptversammlung des Altkreises Neustadt in der Schatzinsel in Wunstorf-Idensen über Mehrweglösungen für die Gastronomie informieren. Franziska Maier-Ring von der Firma Recup/Rebowl stellte den Kreislauf des Mehrwegsystems und die gängigen Produkte vor.

Mit großem Engagement hat sich Recup/Rebowl der Aufgabe verschrieben, Mehrweg zum neuen Standard zu machen. Frau Maier-Ring stellte die verschiedenen Produkte vor, die derzeit im Einsatz sind. Besonders erfreut zeigten sich die Mitglieder über die Ankündigung, dass ein größeres Mehrweggefäß in Planung ist, mit dem die Betriebe auf dem Lande ihr Sortiment noch besser abdecken können. Auf der Website von Recup/Rebowl gibt es kostenloses Schulungsmaterial für Mitarbeitende und einen Einblick in das kostenlose Marketingstarter-Paket. Frau Maier-Ring wies außerdem auf das mögliche Einsparpotenzial bei der Verwendung von Mehrweg hin.



Die Teilnehmenden der Jahreshauptversammlung Neustadt mit den Mehrwegprodukten der Firma Recup/Rebowl.

Auf der Tagesordnung standen Vorstandswahlen. Als erster Vorsitzender des Altkreises wurde Thomas Stolte einstimmig von der Versammlung bestätigt. Auch der Schatzmeister Gerd Kruse wurde einstimmig wiedergewählt.

Auf aktuelle Themen wie die Einführung einer verbandlichen Rechtsschutzversicherung ab 2024, das seit August 2022 geltende Nachweisgesetz, die nächsten Stufen des Entgelttarifvertrages sowie die Debatte um die Entfristung der 7 Prozent

Mehrwertsteuer auf Speisen ging Geschäftsführerin Kirsten Jordan ein. Sie empfahl eindringlich, schriftliche Arbeitsverträge mit den Mitarbeitenden abzuschließen und dafür die Muster des DEHOGA zu nutzen.

Für Juni plant der Vorstand des Altkreises Neustadt eine zweitägige Busreise nach Soest, Lippstadt und Bielefeld.

Im Anschluss an die Versammlung durften sich die Teilnehmenden auf ein Wildbuffet im Gasthaus Schatzinsel freuen. ◀



Einstimmig wiedergewählt: 1. Vorsitzender Thomas Stolte (l.) und Schatzmeister Gerd Kruse (r.) mit Geschäftsführerin Kirsten Jordan.

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

*Ihr 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

Regionales Edelmetz

SPARGELSAISON 2023 OFFIZIELL ERÖFFNET



Spargelkönigin Lea Stieber und Fritz Bormann von der Arbeitsgemeinschaft „Nienburger Spargel“ genießen das Gericht „Gnocchi mit Spargelcurry“ von Gastronom Jörg Werfelmann (Neuloher Hof), der auch 2. Vorsitzender des DEHOGA Kreisverbandes Nienburg ist.

Foto: Duensing

Am 12. April wurde die diesjährige Spargelsaison im Landkreis Nienburg offiziell eröffnet. Einladende waren die Arbeitsgemeinschaft „Nienburger Spargel“, die Niedersächsische Spargelstraße, das Niedersächsische Spargelmuseum und die Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer.

Fritz Bormann, Sprecher der Arbeitsgemeinschaft „Nienburger Spargel“, begrüßte die Gäste im „Neuloher Hof“ und betonte in seinem Grußwort die Bedeutung der Regionalität des Edelmetzes. Nach Grußworten stach Spargelkönigin Lea Stieber symbolisch den ersten Spargel auf einem Feld von Clemens

Mertens. Im Anschluss erklärte die Majestät die Spargelsaison für offiziell eröffnet. Gastronom Jörg Werfelmann, Chef des Neuloher Hofes und sein Team verwöhnten die Gäste mit einem besonderen Menü: Gnocchi mit Spargelcurry wahlweise mit Hähnchenbruststreifen. Das ist auch das Gericht des Nienburger Spargeltellers des Restaurants. Erstmals haben die teilnehmenden DEHOGA-Betriebe die Möglichkeit, einen individuellen „Spargelteller“ anzubieten. Der DEHOGA-Kreisverband Nienburg kommt mit diesem neuen Angebot den individuellen Wünschen seiner Gäste nach. ◀

AKTION ZUR BERUFSORIENTIERUNG

Gastronomische Betriebe laden ein!

So viele Eindrücke wie möglich zu gewinnen, ist das Ziel dieser Aktion für junge Leute, die bereits seit 2014 im Kreisverband Schaumburg durchgeführt wird. Gemeinsam mit der Bundesagentur für Arbeit, dem Schaumburger Land Tourismusmarketing, der BBS Stadthagen und dem Bildungsbüro des Landkreises Schaumburg organisiert der DEHOGA Kreisverband Schaumburg Fahrten zur Berufsorientierung.

Die Betriebe stehen hinter dieser Aktion und präsentieren die unterschiedlichen Formen von Gastronomie und Hotellerie verbunden mit dem heimischen Tourismus. Die Aktion ist von besonderer Bedeutung, weil sie hautnah aufzeigt, wie interessant und vielseitig die Berufe im Gastgewerbe sein können. Besonderes Augenmerk lag auch auf der Neuordnung der Berufsbilder.

Am 22. und 23. März 2023 konnten mehr als 80 Schülerinnen und Schüler begrüßt werden. Nach dem Start in der Berufsbildenden Schule Stadthagen wurden die Betriebe im nordöstlichen bzw. südwestlichen Gebiet von Schaumburg angefahren. Teilgenommen an der Aktion haben:

- Grandhotel Esplanade, Bad Nenndorf
- Hotel Schmiedegasthaus Gehrke, Riepen
- Hotel & Restaurant Haus am Meer, Steinhude
- Hotel & Restaurant Zum dicken Heinrich, Lüdersfeld
- Gasthaus Gerland, Nienbrügge
- Hotel Ambiente, Bückeburg
- Hotel & Restaurant Große Klus, Röcke
- Schlossküche, Bückeburg
- Hotel Stadt Kassel, Rinteln
- Hotel & Restaurant „Schaumburger Ritter“, Schaumburg



Yasmin Pittack-Volker und Ralph Kerkamm mit den Schülern bei der Azubi-Rundreise.

Während der Fahrt durch die Betriebe gab es an jeder Station einen kleinen Imbiss und Getränke. Es stand immer ein Ansprechpartner für alle Fragen der Schülerinnen und Schüler zur Verfügung. ◀

Gastronomie der Zukunft

VERSAMMLUNG IN STADE

Im März hatte der DEHOGA Kreisverband Stade zur Mitgliederversammlung eingeladen. Beim Kollegen Manfred Umland, Inhaber Hartlef's Gasthof in Stade-Bützfleth, trafen sich die Mitglieder, um sich über Neuigkeiten aus der Branche auszutauschen.

Leider fiel ein Vortrag zum Thema LNG-Gastertinal in Stade kurzfristig aus. Der Vorsitzende Lutz Feldtmann freute sich deshalb besonders, dass er Dr. Hartmut Mey-

er, Betriebs- und Fördermittelberater, spontan für einen Vortrag gewinnen konnte. Unter dem Titel „Gastronomie in der Zukunft“ berichtete er über den Wandel in der Branche, Trends, den Umgang mit gegenwärtigen Problemen in der Branche sowie über die aktuellen Fördermöglichkeiten. Die Anforderungen für Nachfolger in der Gastronomie waren ebenso ein Thema wie Tipps zur Steigerung der Produktivität und Rentabilität in der Zukunft.



Der Vorsitzende informierte im Anschluss zu aktuellen Themen, darunter der aktuelle Stand um die Debatte zur dauerhaften Beibehaltung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes von 7 Prozent auf Speisen sowie eine mögliche Erhöhung des Mindestlohns ab 2024. Es entstand eine lebhafte Diskussion in der Versammlung zu diesen und vielen weiteren Themen. Turnungsgemäß stand dann

Vorsitzender Lutz Feldtmann mit seinem Stellvertreter Uwe Staats und dessen Vorgänger Sebastian Wohlers (v.r.n.l.)

die Wahl des 2. Vorsitzenden auf dem Programm. Lutz Feldtmann dankte Sebastian Wohlers, der nicht zur Wiederwahl zur Verfügung stand, für 11 Jahre Vorstandsarbeit. An seine Stelle wählte die Versammlung einstimmig Uwe Staats, Inh. Witt's Gasthof Zur Post aus Oederquart. ◀

HolidayCheck Award 2023

STRANDHOTEL DUHNEN ZÄHLT ERNEUT ZU DEN BELIEBTESTEN HOTELS

Nachdem in den letzten beiden Jahren der „HolidayCheck Special Award“ verliehen wurde, gab es nun erstmalig wieder die Chance, den regulären HolidayCheck Award zu gewinnen, welcher basierend auf mehr als 623.000 echten Bewertungen an die beliebtesten Hotels aus über 122 Urlaubsregionen verliehen wird.

Dabei gelten strenge Kriterien. So muss zum Beispiel ein Hotel mindestens 50 Urlauberbewertungen innerhalb von 12 Monaten erhalten haben. Die Unterkünfte müssen zudem von mindestens 90 Prozent ihrer Gäste weiterempfohlen worden sein. Das Strandhotel darf sich bei der diesjährigen Preisverleihung über einen guten 3. Platz in der Region Niedersachsen freuen.

„Wir freuen uns auch in diesem Jahr wieder zu den beliebtesten Hotels in Niedersachsen, Deutschland und weltweit zu gehören. Die Auszeichnung zeigt, dass nach herausfordernden Jahren voller Ungewissheit die richtigen Weichen gestellt wurden. Ein großer Dank geht dabei an unsere Gäste sowie an alle Mitarbeitenden“, so Hoteldirektor Kristian Kamp.



Übergabe des HolidayCheck Awards 2023 durch Dragan Zovko (HolidayCheck) an den stolzen Hoteldirektor Kristian Kamp

Das familiär geführte First-Class-Hotel an der Nordseeküste präsentiert sich mit einer Gästebewertung von 5,8 und einer Weiterempfehlungsrate von 99 Prozent (Stand 20.02.2023) auf höchstem Niveau. Das Strandhotel vereint im Sehnsuchtsort Duhnen traditionelle mit neuen Werten und schafft dadurch gelebte Gastfreundschaft. In den rundum renovierten Hotelzimmern können die Gäste ihren Urlaub meist mit direktem Blick auf das Weltnaturerbe Wattenmeer genießen. Neben der Vorzugslage in erster Reihe schätzen die Gäste insbesondere die Freundlichkeit der Mitarbeitenden und den hervorragenden Service. ◀

BEZIRKSVERBAND STADE

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



Qualität und Geschmack sind besonders gut

IM OSNABRÜCKER LAND HAT DIE SPARGELSAISON BEGONNEN

Er ist zugleich knackig und gesund: In den Westerwieder Bauernstuben hat Küchenchef Hubert Schowe Mitte April die diesjährige Spargelsaison eingeläutet. Das nur wenige Kilometer entfernt



Küchenchef Hubert Schowe hat den ersten Spargel in den Westerwieder Bauernstuben serviert.

geerntete Gemüse wird täglich frisch vom Feld in die Restaurantküche geliefert. Die Nachfrage ist vom ersten Tag an riesengroß. „Schmeckt richtig lecker. Davon wollen wir mehr“, sind sich die Gäste einig.

Die allerersten Spargelportionen hatte das Bauernstuben-Team bereits an den Ostertagen auf den Tisch gebracht. Auf der Speisekarte des Bad Laerer Restaurants wurde das königliche Gemüse erst eine Woche später angeboten. „Die Qualität und der Geschmack sind in diesem Jahr besonders gut“, berichtet Hubert Schowe. Dank des nach einem knackig-kalten Winter inzwischen

feucht-warmen Wetters spriehe der Spargel seit Mitte April mit Elan aus dem Boden und könne in ausreichenden Mengen in den Gaststätten angeboten werden.

Im Jahr 2022 wurden in den Hauptanbaugebieten des Landes rund um Hannover, Lüneburg, Nienburg, Osnabrück und Uelzen mehr als 26.000 Tonnen Spargel gestochen. Umgerechnet auf das Bundesgebiet bedeutet das, dass in Deutschland jeder vom Kleinkind bis ins hohe Alter rund 300 Gramm Spargel allein aus Niedersachsen gegessen hat. Die Spargel-Anbaubetriebe gehen nach Angaben der Landwirtschaftskammer Niedersachsen

„recht positiv gestimmt“ in die neue Saison.

Für die Gäste von Hubert Schowe und seine Berufskollegen in der Region zählen Spargelspezialitäten zwischen April und Juni stets zu den beliebtesten Gerichten. „Wir kommen jedes Jahr extra zum Start der Spargelsaison hierher“, berichtet eine eigens aus Osnabrück nach Bad Laer gekommene Feinschmeckerin. Von einer inflationsbedingten Zurückhaltung spürt Restaurantinhaber Hubert Schowe denn auch nichts: „Unsere Spargelgerichte sind erneut äußerst beliebt. Viele Gäste können davon gar nicht genug bekommen“. ◀

UMWELTFREUNDLICHER URLAUBSSPASS

Klimaneutrale Radtour

Umweltfreundlicher Urlaubsspaß steht auf Deutschlands erster klimaneutralen Radtour mit Start und Ziel im emsländischen Meppen im Fokus. Die Tour verläuft auf fünf Etappen komplett CO₂-neutral. Entlang der Radwegstrecke wurden 1.800 Obstbäume plus reichlich Wildkräutern gepflanzt. Die so entstandenen Klimawiesen binden CO₂ und produzieren Sauerstoff.

Bei der Tour wird neben Muskelkraft allenfalls Öko-Strom für die E-Bikes verbraucht. Von Meppen aus geht es am zweiten Tag durch eine von Wiesen und Weiden gesäumte Landschaft nach Sögel, wo Hümmlinger Spezialitäten verkostet werden. Am Ende der mit 55 Kilometern längsten Tour-Etappe

wartet ein Abendessen mit Leckereien aus der Region. Die Kulturschätze des Artlands gilt es auf der dritten Etappe zu entdecken.

Wie gut Innovationen und Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft zusammen passen, kann man an Tag vier erleben. Der Abschlusstag führt über die Korn- und

Hansestadt Haselünne zurück zum 4 Sterne Via Plaza-Hotel in Meppen, wo die Tour auch begonnen hatte.

Deutschlands erste klimaneutrale Radtour wird von einem mit Land und Leuten vertrauten Reiseleiter begleitet. Veranstalter ist die Hasetal Touristik in Lönigen. ◀



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



Glitzer, Glanz und Glamour

RUND 200 GUT GELAUNTE GÄSTE BEIM BALL DER GASTRONOMIE



Sie freuten sich über 50 Jahre im DEHOGA (von links): Geschäftsführer Gerd Ganseforth, die geehrte Familie Heyen aus Esterwegen und der Kreisvorsitzende Georg Niemeyer.



Sichtlich gut aufgelegt waren beim Ball der Gastronomie Dagmar Kuhr (2. Vorsitzende), Wolfgang Hackmann (Bezirksvorsitzender), die Inhaber der Mitgliedsbetriebe aus den Familien Liesen, Abels, Hinrichs, Thieben sowie Georg Niemeyer (Kreisvorsitzender) und Gerd Ganseforth (Geschäftsführer).

„Es ist toll, dass wir heute endlich wieder gemeinsam einen entspannten Abend genießen dürfen“. Der Vorsitzende des DEHOGA Kreisverbands Aschendorf Hümmling und Papenburg, Georg Niemeyer, begrüßte auf dem Ball der Gastronomie im Saal Schulte Lind in Papenburg rund 200 sichtlich gut gelaunte Gäste. „Ich bin froh, dass nach der langen Zeit der Pandemie nun so viele Gastronomen mit ihren Partnern der Einladung gefolgt sind“.

Der Ball stand unter dem Motto „Glitzer, Glanz und Glamour“. Entsprechend festlich war der Saal in einem stimmungsvollen Ambiente geschmückt. Nach einem leckerem und abwechs-

lungsreichen Buffet dankte der Kreisvorsitzende den Gastgebern Anke und Heinz Werner Schulte Lind für die durchweg gelungene Ausrichtung und den hervorragenden Service. „Wir alle können heute erleben, dass hier Gastronomie im besten Sinne gelebt wird“.

Im weiteren Verlauf zeigten die Gastro-Profis, dass sie auch selbst fröhlich feiern können. Es gab viele angenehme Gespräche unter Kollegen, zu denen mit einem kühlen Hellen und anderen Erfrischungen angestoßen wurde.

Zu den Highlights des Abends zählte auch die Ehrung der Familie Heyen vom alten Herren-

haus aus Esterwegen anlässlich ihrer 50-jährigen DEHOGA-Mitgliedschaft. Der Bezirksvorsitzende Wolfgang Hackmann begrüßte unter dem Beifall der Gäste zudem vier neue DEHOGA-Mitglieder: Das Alte Gasthaus Ganseforth aus Kluse, Grill und Pfanne aus Dörpen, das Waldhotel Surwold sowie das Moorstübchen aus Sustrum Moor.

„Wir freuen uns, dass unser Verband weiterhin wächst und neue Mitglieder dazu gewinnt“, erklärte der Bezirksvorsitzende. Die positive Entwicklung zeige, dass die guten Leistungen des Berufsverbandes weithin gewürdigt werden. ◀

1-2-3.. FLIEGENFREI

auch Stechmücken, Wespen, Mostfliegen, etc.

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



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

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

Rüd
progastro

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

8 Tage zur Probe

Verkäufer gesucht

GIESSER
MADE IN GERMANY

www.giesser.de

www.gastroimmo24.de

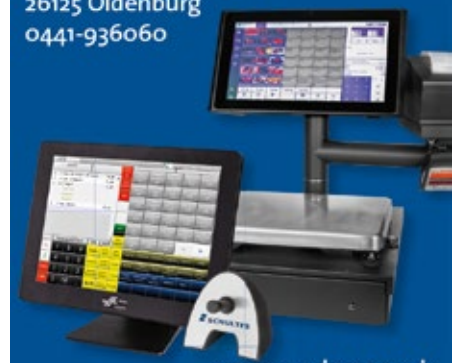


Gastgewerbe-Immobilien

Kassensysteme
WEDEMANN GMBH

Kassensysteme und Waagen
für die Gastronomie

Felix-Wankel-Straße 14
26125 Oldenburg
0441-936060



www.wedemann.de

Branche nimmt wieder Fahrt auf

ZUVERSICHT IM KREISVERBAND ASCHENDORF-HÜMMLING / PAPENBURG

Es geht langsam wieder aufwärts. Die Betriebe sind größtenteils mit einem blauen Auge durch die Corona-Zeit gekommen. „Wir blicken vorsichtig zuversichtlich in die Zukunft“, betonte der Vorsitzende Georg Niemeyer in einem kurzen Rückblick bei der Jahreshaupt-



Bezirksvorsitzender Wolfgang Hackmann sprach zu den gut 30 anwesenden Mitgliedern.

versammlung des DEHOGA-Kreisverbands Aschendorf-Hümmling und Papenburg.

Die gut 30 im Hotel Lüssing in Lehe versammelten Mitglieder sahen das offensichtlich genau so. Bei der turnusgemäß anstehenden Neuwahl des Vorsitzenden sprachen sie sich einstimmig für die Wiederwahl von Georg Niemeyer aus. Ebenfalls einstimmig und mit reichlich Beifall wurden auch die anderen zur Wahl stehenden Vorstandsmitglieder in ihren Ämtern bestätigt.

In seinem Rückblick hatte Georg Niemeyer zuvor berichtet, dass die Verbandsarbeit nach fast zwei Jahren pandemie-bedingter Ruhezeit nun wieder Fahrt aufgenommen habe. Der Kreisverband habe unter anderem mit großem Erfolg an der Ausbildungsmesse

in Papenburg teilgenommen und dort viele Jugendliche für die Gastro-Branche interessiert. Genau das sei in Zeiten des Fachkräftemangels wichtiger denn je, betonte der Vorsitzende: „Gut motivierten Nachwuchs kann auch bei uns jeder Betrieb gut gebrauchen“.

Dass das Gastgewerbe trotz schwieriger Zeiten weiterhin gute Perspektiven habe, betonte der Bezirksvorsitzende Wolfgang Hackmann. „Unsere Betriebe sind größtenteils vergleichsweise gut aus der Corona-Krise gekommen“. Auch in Zukunft werde sich die gerade im Kreisverband Aschendorf-Hümmling und Papenburg herausragend gute Qualität der gastronomischen Leistung durchsetzen: „Wir sind mit Fleiß, Können und Optimismus für den Gast da“. An diesem bewährten Erfolgskonzept werde man weiterhin festhalten. ◀

Vorbildliches Engagement im Ehrenamt

ANDREAS REINERMANN MIT GOLDENER EHRENNADEL AUSGEZEICHNET

Doppelten Grund zur Freude hat Andreas Reinermann aus Schwagstorf: Der langjährige 1. Vorsitzende des Kreisverbands Bersenbrück wurde bei der Kreisversammlung einstimmig für weitere drei Jahre wiedergewählt. Darüber hinaus wurde dem Inhaber der Traditionsgast-



Andreas Reinermann wurde vom Bezirksvorsitzenden Wolfgang Hackmann mit der Goldenen Ehrennadel des DEHOGA ausgezeichnet.

stätte Reinermann die Goldene Ehrennadel für seine 50-jährige Mitgliedschaft im Berufsverband DEHOGA verliehen.

„Ich freue mich sehr über die Ehrung und verstehe das als Anerkennung meiner ehrenamtlichen Arbeit“, so Andreas Reinermann. In der Tradition seiner Eltern sei er schon in jungen Jahren bereit gewesen, Verantwortung für die Belange seines Berufsstandes zu übernehmen. „Auch wenn ich heute einiges anders machen würde“, sei das auch rückblickend „die richtige Entscheidung“ gewesen. Durch die Vorstandsarbeit habe er interessante Menschen kennengelernt und auch viel für den eigenen Betrieb gelernt.

Besonders erfreulich ist, dass das Engagement für den Berufsverband im Kreisverband Bersenbrück nach der schwierigen Zeit der Corona-Pandemie wieder Fahrt aufnehme.

Mit dem ebenfalls einstimmig gewählten Mark Dückinghaus vom Hotel-Restaurant Dückinghaus aus Merzen steht dem geehrten Jubilar ein neuer Stellvertreter im Kreisvorstand zur Seite. Entsprechend zuversichtlich blickt Andreas Reinermann in die Zukunft: „Die Menschen möchten wieder feiern und gut essen – am liebsten in der heimischen Gastronomie“.

Den Dank des Berufsverbands sprach der Bezirksvorsitzende Wolfgang Hackmann für den Geehrten aus. Andreas Reinermann habe sich stets „mit vorbildlichem Engagement“ für seine Berufskollegen eingesetzt. Erfreulicherweise setze der 1. Vorsitzende seine Arbeit im Kreisverband Bersenbrück auch in den nächsten Jahren fort. „Das verdient höchste Anerkennung“, betonte Wolfgang Hackmann: „Solch positiv engagierte Menschen wie Andreas Reinermann brauchen wir“. ◀

Küchen-Party statt Neujahrsempfang

DEHOGA FEIERT IN „WILDFRISCH GUTSKÜCHE“

Neue Wege beim DEHOGA-Kreisverband Region Wolfsburg-Helmstedt: Aus dem traditionellen Neujahrsempfang im Kunstmuseum ist jetzt nach zweijähriger Corona-Pause eine „Küchen-Party“ im Restaurant „Wildfrisch Gutsküche“ geworden. Kreisvorsitzende und Hausherrin Melanie Perricone hatte zum neuen Veranstaltungsformat Mitglieder des Hotel- und Gaststättenverbandes sowie Gäste aus Politik und Wirtschaft eingeladen.

Unter den rund 100 Besuchern konnte Perricone auch Wolfsburgs Oberbürgermeister Dennis Weilmann, die CDU-Landtagsabgeordnete Cindy Lutz mit ihrer Vorgängerin Angelika Jahns und IHK-Geschäftsführer Michael Wilkens begrüßen. Seitens des DEHOGA waren Florian Hary, Vorsitzender des DEHOGA-Bezirksverband Land Braunschweig-Harz, Bernd Weymann und Carsten Goldapp für den DEHOGA-Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel sowie der Gifhorer Ehrenvorsitzende Armin Schega-Emmerich und Schatzmeister Thomas Spöttle unter den Gästen.

Perricone bedankte sich in ihrer Begrüßungsansprache auch bei den Sponsoren mit Jürgen Herrde und Dietmar Dannheim von Getränke Höpfner an der Spitze. Unterstützt wurde die Vorsitzende von dem Wolfsburger Original „Opa (Torsten)Wolter“, der durch das Programm führte. Die „Wildfrisch Gutsküche“ verwöhnte die Gäste an verschiedenen Themen-Ständen und erntete dafür viel Lob von allen



Seiten der Gastronomieszene und der Politik. Oberbürgermeister Dennis Weilmann: „Super Stimmung hier bei der Küchen-Party des DEHOGA-Kreisverbandes im „Wildfrisch“. Danke an unsere wirklich tolle Wolfsburger Gastronomie – ohne euch wäre unsere Stadt viel weniger lecker!“ Auch CDU-Landtagsabgeordnete Cindy Lutz lobte: „Eine tolle Atmosphäre hier im „Wildfrisch“. In lockerer Atmosphäre stand heute der Austausch im Vordergrund. Eine rundum gelungene Veranstaltung!“

DEHOGA-Kreisvorsitzende Melanie Perricone zeigte sich gemeinsam mit ihren Vorstandsmitgliedern Heiko Sturm, Christian Lindau und Andreas Krüger äußerst zufrieden mit dem gelungenen Auftakt des neuen Veranstaltungsformates. ◀

Gäste aus Braunschweig, v.l.n.r. Carsten Goldapp, Bezirksvorsitzender Florian Hary, Jürgen Herrde von Getränke Höpfner und DEHOGA-Vorsitzender Bernd Weymann. Fotos: Glasow



Küchen-Party im Restaurant „Wildfrisch Gutsküche“ mit v.l.n.r. Cindy Lutz (MdL), OB Dennis Weilmann, Angelika Jahns, Heiko Sturm und DEHOGA-Kreisvorsitzende Melanie Perricone.

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



Bad-Harzburg-Werbung soll zielgruppenorientierter werden

Nachdem die Kur-, Tourismus- und Wirtschaftsbetriebe (KTW) und die Bad Harzburger Beherbergungsbetriebe sich im vergangenen Jahr eine Weile behakten, sind sie doch zusammengekommen. Nun erarbeiten sie gemeinsam ein besseres Werbungskonzept.

Vor gut einem Jahr mochten sich die Kur-, Tourismus- und Wirtschaftsbetriebe (KTW) und die Bad Harzburger Beherbergungsbetriebe, die im DEHOGA organisiert sind, irgendwie nicht gern. In erster Linie fühlten sich die Gastronomen von der Werbung abgeschnitten und von den Entscheidungsträgern nicht gehört. Das ging eine Weile hin und her, aber am Ende kam man dann zusammen.

Nun haben beide Seiten einen Kooperationsplan, der bereits Seite an Seite erarbeitet wurde. KTW-Chef Bernd Vollrodt und Tourismusmarketing-Chef Stefan Jurisch

stellten die Ideen nun öffentlich vor, der DEHOGA besprach sie jüngst auf einem Stammtisch. In erster Linie soll die Werbung künftig zielgerichteter sein.

DATEN ABGLEICHEN

Aufgrund von Daten einiger großer Hotels, die der DEHOGA zur Verfügung stellte und den Angaben, die die KTW aus den Kurbeitragsunterlagen haben, ermittelte Stefan Jurisch, woher genau die meisten Gäste kommen: in erster Linie aus dem Norden bis hinauf nach Bremen und aus dem Osten, aus dem Raum Berlin.

Nun ist das allein keine Überraschung. Durch die ausgewerteten Daten kann jedoch sehr viel genauer geschaut werden, wo die hauptsächlichlichen „Quellgebiete“ sind. Nämlich auch in Mecklenburg-Vorpommern oder anderen norddeutschen Flächenländern. Aber halt nicht im ganzen Land. Und so kann die Werbung nun dort punktuell eingesetzt werden

und zielgerichtet in den Städten erfolgen, in denen ein Bad-Harzburg-Urlaub besonders beliebt ist.

VIER ZIELGRUPPEN

Im nächsten Schritt soll gemeinsam erörtert werden, was dort genau geschehen soll. Prospekte? Messen? Infostände? Zeitungsanzeigen? Natürlich soll das alles auch über das Internet beziehungsweise die Social-Media-Kanäle laufen.

Außerdem wurden in gemeinsamen Gesprächen vier Zielgruppen herausgearbeitet, bei denen ein Urlaub in Bad Harzburg besonders beliebt sein dürfte und die entsprechend konkret mit speziellen Angeboten angesprochen werden sollen. Diese Zielgruppen haben Arbeitstitel bekommen.

„Ich will raus“ richtet sich an Menschen zwischen 21 und 30 Jahren. „Gesund bleiben“ spricht für sich. „Best Ager“ sind potenzielle Gäste ab 55 Jahren. Und

dann gibt es auch noch die Zielgruppe „Großeltern/Enkel“, bei der ein Aufenthalt in Bad Harzburg ebenfalls sehr beliebt sein dürfte. DEHOGA-Vorstandsmitglied Jochen Borchers beispielsweise weiß, dass Bad Harzburg allgemein bei Familien wieder sehr beliebt ist.

WERBUNG MIT PARTNERN

Die Werbung – und das ist eine weitere Essenz aus den KTW-DEHOGA-Runden – solle im Idealfall auch mit Partnern erfolgen. Denkbar sind Kooperationen mit Orten, Hotels oder Restaurants in anderen Regionen wie der Küste. Nicht um sich die Gäste gegenseitig abspenstig zu machen – die Bewohner sollen angesprochen werden, so Borchers. Die Sache solle auf Gegenseitigkeit beruhen.

DIE LOST PLACES

Noch ein vierter Punkt soll angepackt werden: „Besondere Orte“ sollen geschaffen beziehungsweise gezielt beworben werden. Nicht das Offensichtliche, sondern mehr der Geheimtipp, die Bad Harzburger Spezialität, die Lost Places. Das Harzburger Fenster kann so ein Ort sein, auch die Höhle unterhalb des Burgbergbrunnens. Viel mehr Ideen sind nicht entwickelt worden, denn nun, so Bernd Vollrodt, wolle man sich erst einmal auf diese Themen stürzen und sie vertiefen. ◀



Dietmar Schütze wirbt auf Messen für Bad Harzburg. Nun soll das noch zielgerichteter geschehen.

Informations- und Netzwerktreffen



Für die zahlreichen Teilnehmer des Informations- und Netzwerktreffens gab es aktuelle Branchenberichte aus erster Hand.

Der 1. Vorsitzende des DEHOGA Kreisverbands Region Braunschweig-Wolfenbüttel brachte seine Freude zum Ausdruck, live, persönlich und in Farbe am 4. April 2023 wieder ein Informations- und Netzwerktreffen vor Ort bei einem Partner des Gastgewerbes ausrichten zu können. Die Wahl des Kreisverbandsvorstands war auf die Firma Selgros Cash & Carry gefallen, die morgens um 10 Uhr zunächst ihre Tagungsräumlichkeiten an der Daimlerstraße in Braunschweig zur Verfügung stellte. Nach einem kurzen Begrüßungsfrühstück hatten die teilnehmenden Personen Gelegenheit, den Worten des Vizepräsidenten des DEHOGA Landesverbandes Niedersachsen zu lauschen.

Dirk Breuckmann war eigens aus Hannover angereist, um die interessierten Personen aus

dem Gastgewerbe und dem Gastronomie-Partner-Kreis zunächst einmal im Zuge eines Impulsvortrags über die Herausforderungen des Lieferkettensorgfaltspflichtengesetzes für gastgewerbliche Betriebe zu informieren. Darüber hinaus spielte selbstverständlich auch die zum 1. Januar 2023 durch eine Änderung des Verpackungsgesetzes eingetretene Verpflichtung zum Angebot von Mehrwegverpackungen thematisch eine Rolle. Auch die Entwicklungen rund um die Auswirkungen der Inflation und natürlich – hierzu gab es erste Informationen auch in seiner Funktion als Tarifausschussvorsitzender – das Thema Arbeitsmarkt- und Tarifpolitik wurden behandelt.

Rund um diese Themenfelder hatten die anwesenden Mitglieder Gelegenheit, Fragen

zu stellen und fundierte Antworten zu erhalten. Dabei zeigt sich das große Interesse an der ebenfalls präsentierten Ausweitung des Rechtsschutzangebotes durch die verbandliche Rechtsschutzversicherung ab dem 1. Januar 2024. Hierzu wussten Breuckmann und Verbandsgeschäftsführer Mark Alexander Krack ebenfalls zu berichten.

Nach Abschluss des Informations- und Netzwerktreffens führte der Gastgeber der Veranstaltung vertreten durch Jens Küstner die interessierten Anwesenden noch durch die seit November 2022 vollständig neugestalteten Betriebsräumlichkeiten von Selgros Cash & Carry. Ein gelungener und informativer Vormittag fand gegen 12:30 Uhr mit allseits zufriedenen Teilnehmenden sein Ende. ◀

MOBIL-CLEAN

Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

05173 - 9 21 88

www.mobil-clean.de

WILLKOMMEN

in der Produktdatenbank von HAGOLA

- umfangreiche Informationen zu allen Artikeln – inklusive Ersatzteilen
- öffentlich: Bildmaterial, PDF-Zeichnungen und Ausschreibungstexte
- zusätzlich für Fachhändler: CAD-Daten und Listenpreise
- digital, tagesaktuell, einfach und übersichtlich – für effiziente Planungen und schnellen Service
- für den Zugang als Fachhändler einfach online registrieren

www.hagola.de

HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG

Tel.: 04444 201-0 | info@hagola.de

SCAN MICH

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

140 Jahre DEHOGA Peine

RAUSCHENDES FEST, ABER PROBLEME BLEIBEN

Peiner Wirte haben sich 1883 zusammengeschlossen – jetzt gab es die Fusion mit Salzgitter.

Jubiläum: Der DEHOGA Kreisverband Peine feiert sein 140-jähriges Bestehen und hat daher ein rauschendes Fest im Gildesaal des Schützenhauses organisiert. Etwa

100 Gäste waren Ende Februar dabei – unter anderen der Landtagsabgeordnete Julius Schneider und der stellvertretende Landrat Matthias Möhle (beide SPD).

DEHOGA-Vorsitzender Torsten Kowohl sagte: „Ich freue mich, dass so viele Mitglieder und

Freunde zu diesem besonderen Anlass gekommen sind. Im Jahr 1883 haben sich die Peiner Wirte zu einem Wirteverein zusammengeschlossen, um ihre gemeinsamen Interessen zu vertreten. Das war die Geburtsstunde einer echten Erfolgsstory. Heute gehören dem kürzlich neu gegründeten

DEHOGA Kreisverband Region Peine-Salzgitter etwa 90 gastronomische Betriebe an.

Nach den Reden gab es ein reichhaltiges Buffet und eine rauschende Party. Es wurde bis in die Nacht getanzt zur Musik von DJ Thomas Bergen aus Wendeburg. ◀



Zum Vorstand des Kreisverbandes Peine-Salzgitter gehören jetzt (v.l.n.r.) Theodor Meisters, Torsten Kowohl, Mario Rofka, Helmut Sachweh, Jörg Schmidt-Caspari, Werner Bogner.



Praxisseminar vegetarische und vegane Küche ausgebucht

Was lange Neuland war, bringt jetzt auch in die gastronomischen Küchen frischen Wind. Mehr und mehr Gastronomen stellen fest, dass fleischlose Ernährung im Trend liegt und ihre Gäste nach attraktiven und qualitativ hochwertigen Alternativen suchen.

Referent Martin Kaak-Wingeyer von VutureCooking aus Dresden vermittelte den Teilnehmern das Basiswissen der pflanzlichen Küche in

Theorie und Praxis. So bekamen die Teilnehmer Einblicke in die unterschiedlichen Formen der vegetarischen und veganen Ernährung, Warenkunde sowie Fleisch- und Ei-Alternativen..

Highlight war der Praxisteil zum Mitmachen mit der Erstellung von klassischen pflanzlichen Gerichten sowie Alternativen zu konventionellen Speisen und Süßspeisen. ◀



HANN. MÜNDEN

Vorstand wiedergewählt

Zur Jahreshauptversammlung des DEHOGA-Kreisverbandes Hann. Münden konnte Vorsitzender Guido Einecke ein volles Haus vermelden. Er freute sich, dass so viele Mitglieder die Chance genutzt haben, sich über die Arbeit des Verbandes zu informieren. „Mit der Teilnahme zeigen die Mitglieder, dass sie sich mit ihrem Verband identifizieren und den Zusammenhalt der Kolleginnen und Kollegen zu schätzen wissen“, so Einecke.

Besonders erfreulich war, dass Annette Rothweiler vom Bio-Hotel Werratal ihre Verbandsaktivität wieder aufgenommen hat. „Für uns ist es sehr wichtig, große Betriebe, die auch Vorbildfunktion haben, in unserem Verband begrüßen zu können. Nur so ist eine einheitliche Kommunikation mit den politischen Entscheidungsträgern vor Ort möglich“, so Einecke weiter.

Nach den Regularien, bei denen der gesamte Vorstand wiedergewählt wurde, ging es um aktuelle Themen. Allen voran das Thema Bettensteuer, das weiterhin hohe Wellen schlägt. Nach drei Jahren Pandemie ist es noch nicht gelungen, volle Wirtschaftskraft wiederherzustellen. Aufgebrauchte Rücklagen konnten noch nicht in dem Maße wieder aufgefüllt werden, wie es für weitere Investitionen wichtig ist. Daher ist die Einführung der Bettensteuer kontraproduktiv, um den Tourismus anzukurbeln. Wichtig ist, dass darauf geschaut wird, wo die Gelder angelegt werden und ob diese tat-

sächlich für die Weiterentwicklung des Tourismus genutzt werden.

Renate Mitulla berichtete aus der Arbeit der Geschäftsstelle und erklärte, dass die Delegiertenversammlung im letzten Jahr den Weg freigemacht habe, eine Rechtsschutzversicherung für alle Mitglieder auf den Weg zu bringen. Die Anwesenden erklärten übereinstimmend, dass die Konditionen, die der Landesverband ausgehandelt hat, hervorragend sind, was sich für die Mitglieder und die Gewinnung neuer Mitglieder positiv auswirken wird. Weitere Themen waren die Gestaltung von Arbeitsverträgen, die Entgelttarifveränderungen zum 1. Mai 2023 sowie die Einführung von Mehrwegsystemen gemäß Verpackungsgesetz. ◀



Bezirksvorsitzende Christine Langlotz mit dem Kreisvorsitzenden Guido Einecke.

Volles Haus bei der Kreisversammlung in Hann. Münden.

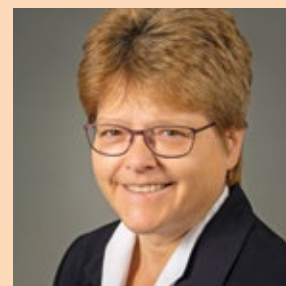


„Für uns ist es sehr wichtig, große Betriebe, die auch Vorbildfunktion haben, in unserem Verband begrüßen zu können.“

Annette Rothweiler
vom Bio-Hotel Werratal

BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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



Fliegenvertreibung

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

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

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



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

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

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

Sanierte/neuwertige Gewerbeeinheit in sehr gefragter Lage vom Dümmer-See

Sehr frequentiert, nur 500 Meter des Dümmerufers entfernt. 384 m² variabel nutzbar mit Außenterrasse oder optional Wintergarten zur Sonnenuntergangsseite. Lembruch ist überregional bekannt. Ein zentraler Treffpunkt und beliebter Urlaubsort. In näherer Umgebung gibt es viele Shops, Hotelanlagen, Ferienhäuser sowie Wohnmobilstellplätze.

Haskamp Immobilien GmbH · Lindenstraße 6 · 49393 Lohne
Tel.: 04442 / 808180 · E-Mail: info@haskamp-immobilien.de



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

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

Neubauobjekt in stark frequentierter Innenstadtlage



Heiko Wrigge
Tel.: 0160 - 91 08 77 22
heiko.wrigge@iv-hk.de

Gastronomie in Walsrode an belebter Hauptverkehrsstraße zu vermieten. 260m², großzügige, faltbare Fensterfront, Beleuchtungskonzept an der Außenfassade, Außenbestuhlung möglich, überdachte Terrasse, verfügbar ab 01.07.2024, Ausbau individuell nach Absprache möglich, Mietpreis auf Anfrage, Energieausweis liegt noch nicht vor, courtagefrei.

Landgasthaus in der Lüneburger Heide zu verpachten

Gelogen im staatlich anerkannten Erholungsort Amolinghausen befindet sich das traditionelle Gasthaus mit Restaurant, Festsaal, 10 Gästezimmer, Biergarten, Seminarraum sowie Betreiberwohnung.

Gesamtfläche ca. 650qm, ca. 120 Sitzplätze.

Heizart: Hackschnitzelheizung (niedr. Heizkosten).

Weitere Infos: 0151 - 61 66 07 13

GASTRONOMIE-UNTERNEHMER AUFGEPASST:

LEUCHTTURMPROJEKT IN KONKURRENZLOSER TOPLAGE AM STRAND VON SPIEKEROOG



Traumhafte Strandgastronomie auf Spiekeroog - bald entsteht hier auf einer Gesamtfläche von 1132 m² die neue Strandhalle. Insgesamt werden 400 m² Gastraumfläche und drei gastronomische Einheiten zur Verfügung gestellt.

Ein Highlight für jeden Gastgeber: Die hochfrequentierte Lage garantiert eine exzellente Auslastung in der Saison und das Gebäudeensemble wird nach den modernsten architektonischen und technischen Standards errichtet.

Die Mitarbeiter*innen können bequem vor Ort in dem benachbarten Apartmenthaus untergebracht werden. Sichern Sie sich jetzt dieses Juwel auf der "grünen Insel". Die Eröffnung der neuen Strandhalle ist zur Saison 2026 geplant.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann zögern Sie nicht uns zu kontaktieren unter

kontakt@raimannconcepts.de oder 06126 226 444 0

raimannConcepts
gastro.beratung

RATSKELLER SALZHEMMENDORF in der Ith-Hils-Region nahe der Ith-Sole-Therme im LK Hameln-Pyrmont zu verkaufen:



Etablierter Gastronomie- und Hotelbetrieb in sehr gutem Zustand: Gaststube, Restaurant, Großküche m. Lastenaufzug im Fachwerkgelände, Saal m. Bühne, 5 Hotelzimmer, 1 Wohnung. 2008 moderner Anbau, Dach komplett erneuert; 2015 umfangreiche Sanierung, Modernisierung; regelmäßige Renovierungen; 2023 PV-Anlage 24 KWp zur Autarkie. 859 m² Grundstück, rd. 600 m² überbaut; 3 Etg. + Keller+ Spitzboden. Ausbaumöglichkeit von 972 m² zu 11 Zwei-Zimmer-Wohnungen oder 24 Zimmer m. Bad. Mögl. Nutzungsänd.: Senioren-WG, Mietwohnungen, Pension, Praxisräume, Bürokomplex, Fitnessstudio, Sport-Therapiezentrum, Betreutes Wohnen.

Preis nach Angebot, provisionsfrei. Infos bei Wilhelm Renn: info@ratskeller-salzhemmendorf.de, Tel. 0175 2427755

Etabliertes Restaurant auf Norderney

**für 5500 € mtl. ab sofort zu verpachten
ca. 380m², ca. 80 Plätze, voll ausgestattet!**
RE/MAX Hedemann Immobilien Tel.: 0160/1271788

Hotel/Pension - Nähe Cuxhavener Yachthafen



Wfl/Nfl. ca 392m², Grundstück ca 202 m², EA-B 184,9kWh (m² * a) Gas-Heizung, Bj: 2003. 9 Gästezimmer, ein ausgebautes Dachgeschoss und eine Eigentümergegenwartung.

Infos: Braesch Immobilien
Tel.: 04721 / 71 42 40 E-Mail: info@braesch.de

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

**Restaurant/Bar/Café
im Bremervörder Hafen**

zu verpachten. 157 m² Gastraumfläche (107 Plätze)
Terrasse 135 m², im EG einer Wohnanlage,
div. Räume (Personal, Lager usw.). EA liegt vor.
Pacht VB. Ab sofort frei.

Infos vom Vermieter: Ilka Peters, 04761/6071

gastroimmo24.de

Immobilien für die Gastronomie und Hotellerie

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



**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

**Restaurant am Waldbad in 31634 Steimbke
ab sofort zu verpachten!**

Sofort betriebsbereit, 2 Bowlingbahnen (fast neu), Restaurant 55 Pl. + Thekenpl. zusätzl. Hochtische 20 Pl., 10 Pl. Nebenraum, Neben Kegelbahn 20 Pl., Saal bis 60 Pl., Biergarten neben Waldbad mit 60 Pl., Terrasse zu Tennisplätzen (40 Pl.). Parken (auch Wohnwagen), Fußballverein nebenan (Landesliga, 3000 Mitglieder), Pacht zwischen 800-1200 Euro. Wohnung und Personalwohnung ca. 800 m entfernt (Miete 5 Euro pro m²). Brauereifrei, Ablöse Inventar VB. Umsatz wird nachgewiesen. Aus gesundheitlichen Gründen müssen wir uns leider von dem Objekt lösen.

Weitere Infos erhalten Sie per E-Mail
restaurantwaldbad@outlook.de oder 0171/8323303
www.restaurantwaldbad.com



**Angebot für die Verpachtung einer
Gastronomie in Haffkrug (Ostsee)**

Die Gemeinde Scharbeutz / der Tourismus Service Scharbeutz bietet im Rahmen einer unförmlichen Ausschreibung in 23683 Haffkrug im Norden des Kurparks (Haffwiesenpark) im Neubau eines modernen Dorfgemeinschafts- und Kulturhauses mit separater Gastronomieeinheit („Kulturelles Haffhuus“) in Ausrichtung auf einen Ganzjahresbetrieb ein Pachtverhältnis an. Es steht eine Außenterrasse zur Verfügung.

Detaillierte Unterlagen erhalten Interessierte bei der Gemeinde
Scharbeutz, Am Bürgerhaus 2, 23683 Scharbeutz,
Tel. 04503-7709-614 oder www.gemeinde-scharbeutz.de
Gemeinde Scharbeutz, Die Bürgermeisterin, gez. Bettina Schäfer

MAI

23.05. **Erlebnistag E-Mobilität**
Autostadt Wolfsburg

JUNI

04.06. **Treffen Junger DEHOGA**
Kreisverband Grafschaft Hoya
Gasthaus Freye Osterbinde

05.06. **Q-Online-Seminar**
07.06. 4 Module
12.06. jeweils von 09.00 -12.30 Uhr
26.06.

05.06. **Q-Seminar** in München (Präsenz)

06.06. **Q-Seminar** in München (Präsenz)

13.06. **DEHOGA Sommerfest**
Kreisverband Celle
Große Party des Gastgewerbes
im Stadtpalais Celle, Infos und Ein-
trittskarten 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

25-27.09. **Herbstfahrt**
zum Münchner Oktoberfest
Kreisverband Grafschaft Hoya

OKTOBER

21.10. **Servierkurs**
28.10. **im Gasthaus Dillertal**
04.11. Kreisverband Grafschaft Hoya
08.11.

NOVEMBER

05.-
06.11. **Herbst-Arbeitskreis**
in Wardenburg

14.11. **Erlebnistag E-Mobilität**
Autostadt Wolfsburg

19-21.11. **DEHOGA-Landesverbandstag**
Wilhelmshaven



Der Unternehmensverband des Gastgewerbes

■ **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/

Wer, wenn nicht wir?

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



So geht Azubi-Marketing heute.

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

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

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

www.topausbildung.de/mitmachen

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

Eine Initiative des
DEHOGA