

Nein zur Steuererhöhung für Speisen im Gastgewerbe von 7 auf 19% zum 1.1.2024

**7%
müssen
bleiben**



HÄNDLER MUST-HAVE 2023: MOBILE ZAHLUNGEN AKZEPTIEREN.

Immer mehr Kunden wollen mit dem Smartphone kontaktlos bezahlen. Das zeigen Studien: Fast jeder Zweite nimmt heute lieber das Smartphone statt eines Portemonnaies mit.*

In den letzten 3 Jahren hat sich die Anzahl derer, die mobil bezahlen, sogar verdreifacht. Zudem glauben 72 % der Verbraucher, dass dies in 5 Jahren der neue Standard ist.*

Machen Sie Ihr Geschäft bereit dafür und upgraden Sie jetzt.
Es ist inzwischen günstiger, als Sie denken!

Mehr dazu auf: visa.de/upgrade



7 PROZENT Mehrwertsteuer. Es geht um viel!



Im Juli 2020 hat die Bundesregierung nach mehreren katastrophalen Corona-Monaten die Mehrwertsteuer für auf im Gastgewerbe ausgegebene Speisen auf 7 Prozent abgesenkt. Diese befristete Absenkung sollte eigentlich schon Ende 2022 auslaufen, konnte aber durch unseren Einsatz für das Jahr 2023 verlängert werden.

Unser Ansatz ist immer gewesen, dass die Absenkung auf 7 Prozent zwar eine Entlastung für die harten Zeiten während Corona war, dass das Gastgewerbe diese aber erst recht aus wettbewerblichen Gleichbehandlungsgründen dauerhaft verdient. In 23 von 26 EU Staaten wird steuerlich kein Unterschied gemacht zwischen Essen aus dem Supermarkt, der Lieferung von Essen, dem Essen im Gehen, im Stehen und dem Essen im Restaurant. Das muss auch zukünftig für Essen in Deutschland gelten.

Obwohl wir nicht müde geworden sind, dieses und andere Argumente für die Beibehaltung von 7 Prozent auf Speisen an die Politik heranzutragen, konnte sich bisher weder unsere Landesregierung in Niedersachsen noch die Bundesregierung in Berlin dazu durchringen, eine eindeutige Festlegung für 2024 zu treffen.

Wir brauchen eine endgültige Entfristung der Absenkung der Mehrwertsteuer auf Speisen.

Sollte die Bundesregierung die Mehrwertsteuer auf Speisen im Gastgewerbe in 2024 wieder auf 19 Prozent anheben, würde das bei unseren Gästen zu einem Preisschock führen.

Wir müssen deshalb mit vereinten Kräften an unsere Bundestags- und Landtagsabgeordneten herantreten, um diese davon zu überzeugen, dass es zu keiner Steuererhöhung kommen darf. Dabei dürfen wir uns nicht nur auf die Arbeit unserer gewählten Ehrenamtsträger stützen. Jedes Mitglied muss jetzt gegenüber seinen Bundes- und Landtagsabgeordneten tätig werden.

Gute Argumentationshilfe liefern uns die gerade vom DEHOGA erstellten »7 Wahrheiten« zu 7 Prozent Mehrwertsteuer auf Speisen. Hier werden die Gründe aufgeführt, warum es nicht zu einer Anhebung der Mehrwertsteuer auf 19 % kommen darf.



Es hängt nun nicht nur vom weiteren Einsatz des DEHOGA sondern auch vom Tätigwerden all seiner Mitglieder ab, ob wir die 7 Prozent Mehrwertsteuer auf Speisen im Gastgewerbe dauerhaft entfristet bekommen.

Lassen Sie uns alle gemeinsam an diesem Ziel arbeiten.

Detlef Schröder
Präsident des DEHOGA Niedersachsen

Inhaltsverzeichnis

| | | | | | | |
|------------------------------|---|------------------------|------------------------|----|---------------------|----|
| 7 Prozent MwSt. | 4 | ENERGIE | Trinkwasserverordnung | 14 | Hildesheim | 27 |
| IHK-N-Tourismusparlament | 5 | Deutschland rettet | Azubi-Kampagne | 15 | Hannover | 29 |
| Neuordnung Ausbildungsberufe | 6 | Lebensmittel | RECHT UND RAT | 16 | | |
| INTERNORGA 2024 | 8 | Energieeffizienzgesetz | Impressum | 17 | Märkte / Produkte / | |
| JUNGER DEHOGA | | Umweltbonus | BEZIRKSVERBÄNDE | | Immobilien | 34 |
| Arbeitskreis | 9 | HGK | Osnabrück | 18 | | |
| | | Rebowl | Braunschweig | 21 | Branchentermine | |
| | | | Lüneburg | 24 | auf der Rückseite! | |

Sieben Prozent müssen bleiben!

ES STEHT VIEL AUF DEM SPIEL!

In den nächsten Wochen werden Bundestag und Bundesrat eine für die Restaurants, Wirtshäuser und Cafés existenzielle Entscheidung zu treffen haben. Konkret geht es um die Beibehaltung der 7 Prozent Mehrwertsteuer auf Speisen. Die aktuelle Regelung gilt derzeit befristet bis 31. Dezember 2023. Jetzt kommt es erneut darauf an, gemeinsam die guten Argumente erfolgreich den politischen Entscheidungsträgern zu vermitteln.

Die neue DEHOGA-Publikation „Sieben Wahrheiten zu 7% Mehrwertsteuer auf Speisen“ stellt dar, warum die Beibehaltung der 7 Prozent Mehrwertsteuer auf Speisen für alle die beste Lösung ist.

Neben der Broschüre hat der DEHOGA Niedersachsen als Argumentations- und Kommunikationshilfe gegenüber Politik und Gästen auch Plakate und Bierdeckel erstellt, die alle Mitglieder per Post erhalten haben. Nachbestellungen können jederzeit per E-Mail an Frau Bittaye, bittaye@dehoga-niedersachsen.de, gesendet werden.

Eine Steuererhöhung zum 1. Januar 2024 wäre eine Katastrophe für die Betriebe und würde zu einem Preisschock für die Gäste führen – mit fatalen Folgen für die Gesellschaft, den Staat und die Gastgeber. Die 7 Prozent und damit die steuerliche Gleichbehandlung von Essen müssen bleiben. Dauerhaft. ◀

Sieben Wahrheiten zu 7% Mehrwertsteuer auf Speisen

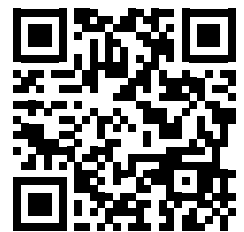
7%

- für kulinarische Vielfalt und Lebensqualität**
- für bezahlbare und faire Preise**
- für faire Löhne**
- für mehr Nachhaltigkeit**
- für fairen Wettbewerb und gerechte Steuern**
- für gesunde und bezahlbare Kita- und Schulverpflegung**
- für mehr Wertschätzung – so wie fast überall in Europa**

E-SERVICE

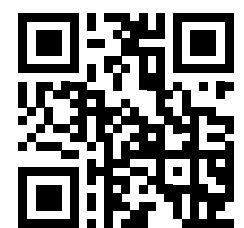
Wie sich die Politik zu 7 Prozent Mehrwertsteuer auf Speisen positioniert, lesen Sie hier:

<https://kurzelinks.de/eu8w>



Download der Broschüre:

<https://kurzelinks.de/aaux>



IHKN-TOURISMUSPARLAMENT

Personalmangel bedroht Tourismusbranche in Niedersachsen

Die Übernachtungszahlen in Niedersachsen steigen wieder, haben allerdings bisher nur punktuell das Niveau der Vor-Corona-Zeit erreicht. Gleichzeitig stellen immer neue Krisen und deren Auswirkungen in Form von wirtschaftspolitischen Unsicherheiten, steigenden Kosten und Personalmangel die Tourismuswirtschaft vor neue Herausforderungen. Die Frage, wie den aktuellen Herausforderungen begegnet werden kann, um den Tourismus in Niedersachsen auch weiterhin erfolgreich zu gestalten, stand im Mittelpunkt des IHKN-Tourismusparlaments. Die IHK Niedersachsen (IHKN) hatte Wirtschaftsstaatssekretär Frank Doods und die Sprecherinnen und Sprecher der niedersächsischen Landtagsfraktionen Karin Emken (SPD), Colette Thiemann (CDU), Christian Schroeder (Bündnis 90/Die Grünen) und Marcel Queckemeyer (AfD) eingeladen, um mit Unternehmern der Tourismusbranche aus ganz Niedersachsen über aktuelle Themen und Lösungsmöglichkeiten zu diskutieren.

Staatssekretär Frank Doods machte deutlich, wie relevant der Tourismus für die niedersächsische Wirtschaft ist: „Tourismus ist ein bedeutsamer Wirtschaftsfaktor in Niedersachsen. Die Ergebnisse des Tourismussatellitenkontos für das Vor-Corona Jahr 2019 belegen, dass in- und ausländische Touristen rund

23,2 Milliarden Euro in Niedersachsen ausgegeben haben. Erfreulicherweise hat sich der Tourismus in Niedersachsen im Jahr 2022 erholt und ist wieder auf Kurs. So verzeichneten wir zum Beispiel bei den Übernachtungen ein Plus von 35 Prozent. Die Prognosen für 2023 sind ebenso positiv. Gleichzeitig steht die Branche vor großen Herausforderungen und das zu einem Zeitpunkt, wo noch nicht alle pandemiebedingten Rückschläge vollständig überwunden sind. Diesen Herausforderungen muss sich die Branche stellen, dabei unterstützt die Landesregierung vielfältig. Gemeinsames Ziel ist es, den Tourismus zukunftsfähig aufzustellen. Dabei ist Nachhaltigkeit einer der entscheidenden Schlüsselfaktoren, und zwar die ökonomische, die ökologische und die soziale Nachhaltigkeit!“

Wolfgang Hackmann, Vorsitzender des Ausschusses Tourismus der IHK Osnabrück-Emsland-Grafschaft Bentheim, erläuterte, warum es für Gastronomie und Hotellerie so wichtig ist, den gesenkten Mehrwertsteuersatz von 7 Prozent auf Speisen über den 31.12.2023 beizubehalten: „Die aktuellen Herausforderungen für die Betriebe könnten kaum größer sein: enorme Kostensteigerungen bei Lebensmitteln, Energie und Gehältern. Dazu kommt oft noch die Tilgung pandemie-

bedingter Kredite. Diese Mehrkosten können nicht vollständig weitergegeben werden, denn auch unsere Gäste sind durch Preissteigerungen und Inflation belastet. Ein Auslaufen des reduzierten Mehrwertsteuersatzes würde die finanzielle Situation vieler Betriebe überstrapazieren und die Wettbewerbsfähigkeit – auch im internationalen Vergleich – bedrohen“. Hackmann wies in diesem Zusammenhang besonders auf die schwierige Situation der Gastronomiebetriebe in der Fläche hin.

Der Personalmangel beschäftigt die Branche schon seit einiger Zeit. Er hat sich durch die Corona-Pandemie verschärft und führt mittlerweile dazu, dass beispielsweise Schließtage eingeführt werden oder Öffnungszeiten angepasst werden mussten. Dadurch bleiben auch wichtige Umsätze aus. „Aktuell sehen zwei Drittel der Betriebe den Personalmangel als Risiko für ihre Geschäftstätigkeit an. Zur Lösung beitragen könnten Arbeitskräfte aus Drittstaaten, doch hier sind die bürokratischen Hürden viel zu hoch und die Prozesse kompliziert. Die Unternehmen fragen sich, wie es darüber hinaus gelingen kann, mehr junge Menschen für eine Ausbildung im Gastgewerbe zu begeistern“, fasst IHKN-Tourismussprecherin Kerstin Kontny zusammen.

„Das IHKN-Tourismusparlament ist ein gutes und wichtiges Format, um Politik und Wirtschaft zusammenzubringen. Gerade jetzt, wo die aktuellen Herausforderungen so vielfältig sind, können wir so gemeinsam konkrete Lösungsansätze entwickeln“, so Kontny. „Gerade während der Corona-Zeit haben wir gemerkt, wie wertvoll dieser Austausch ist und wie viel beide Seiten daraus mitnehmen können. Daher möchten wir diesen Dialog auch in Zukunft pflegen“, so Kontny abschließend. ◀

Beim Tourismusparlament wurden aktuelle Branchenthemen angeregt diskutiert.



Wir schlagen nicht mehr mit Porreestangen

Fast ein Jahr ist vergangen, seit die Neuordnung der gastgewerblichen Berufe gültig ist. Ein Jahr in dem viele Erfahrungen gesammelt wurden, in dem sich viele Betriebe um eine gute Umsetzung bemühten. Ein Jahr, in dem allerdings auch Fragen entstanden. Aus diesem Grund hat die IHK Hannover zusammen mit dem DEHOGA Niedersachsen eine erneute Informationsveranstaltung mit rund 90 Teilnehmern durchgeführt und dazu Sascha Dalig als Referenten eingeladen. Herr Dalig arbeitet seit 2014 an der Novellierung der gastgewerblichen Berufe mit und konnte so auf zahlreiche Fragen Antworten geben. Allerdings blieben auch einige unbeantwortet. Denn manches wird sich erst in der Umsetzung entwickeln und lösen lassen.

Nicole Rösler, die DEHOGA-Berufsbildungsausschussvorsitzende für Niedersachsen, wies hierauf in ihrer Begrüßungsrede hin. „Wir kennen es aus unserem Ausbildungs-Alltag. Azubis werden nicht selten ins kalte Wasser geworfen, müssen schnell Eigenverantwortung übernehmen. Aber gute Ausbilder begleiten ihre Azubis beim „Freischwimmen“. Ähnlich ist es mit der Neuordnung, hier müssen wir uns „freischwimmen“.“

Mit seinem Zitat „Wir schlagen unsere Azubis nicht mehr mit Porreestangen“ machte er



Gut besuchte Info-Veranstaltung zu den neuen Ausbildungsberufen im Gastgewerbe.

sehr plakativ deutlich, dass das Thema Wertschätzung zentraler Inhalt der Ausbildung ist und sich in allen nun sieben gastgewerblichen Berufen über alle Ausbildungsjahre erstrecken sollte. Die Inhalte der Ausbildung sind zeitgemäßer geworden, die Prüfungsstruktur hat sich verändert.

Die größte Strukturveränderung ist sicherlich die Gestaltung der Prüfungen: In den dreijährigen Berufen entfällt die Zwischenprüfung und wird durch die Gestreckte Abschlussprüfung 1 (GAP1) ersetzt. Das Prüfungsergebnis zählt zu 25 Prozent in die Abschlussprüfung ein. Daher ist es sehr wichtig, dass alle im Ausbildungsrahmenplan vorgegebenen Inhalte bis zu dieser 1. Prüfung vermittelt sind. Bei den

Hotelfachleuten ist zum Beispiel Voraussetzung, dass sie bis dahin am Empfang gearbeitet haben müssen, um den Prüfungsinhalt absolvieren zu können.

Diese Berufsbildpositionen gelten für alle Ausbildungsberufe über alle Ausbildungsjahre hinweg und sollen passend zum jeweiligen Arbeitsprozess vermittelt werden:

1. Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht
2. Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit
3. Umweltschutz und Nachhaltigkeit
4. Digitalisierte Arbeitswelt
5. Durchführung von Hygienemaßnahmen

E-SERVICE

Alle Unterlagen für alle Berufe finden Sie beim BIBB: <https://www.bibb.de/de/159153.php> und beim DEHOGA unter <https://www.dehoga-ausbildung.de/>

Weiterhin haben wir die Veranstaltung filmisch festgehalten. Sie finden die Aufzeichnung in Ihrem DEHOGA Mitgliedsportal „Mein DEHOGA“.

<https://www.dehoga-niedersachsen.de/mein-dehoga/>

→ Infos für Mitglieder von A bis Z

→ Ausbildungsberufe ab 2022



DEHOGA-Vizepräsident Dirk Breuckmann, Klaus Depold von der IHK Hannover, Referent Sascha Dalig (Regional Director Central Europe, Wyndham Hotels) v.l.n.r.

Der Ausbildungsrahmenplan gibt dabei Aufschluss über die Relevanz von Prüfungsthemen. Das Wort „insbesondere“ ist ein Hinweis auf einen möglichen Prüfungsinhalt.

GRUNDGEDANKEN HOTELBERUFE

- > Hotelfachmann / Hotelfachfrau
- > Kaufmann / Kauffrau für Hotelmanagement
 - Fokus auf Hotel
 - Fokus auf Prozess & Technologien
 - Ausrichtung auf Revenue- & Channelmanagement
 - Ausrichtung auf Marketing & Verkauf
 - Reduktion von Komplexität in Service & Küche

GRUNDGEDANKEN GASTROBERUFE

- > Fachkraft für Gastronomie mit Schwerpunkten Restaurantservice oder Systemgastronomie (zweijährig)
- > Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- > Fachmann/-frau für Systemgastronomie
 - Verbesserungen beim zweijährigen Beruf
 - Mehr Betriebsbezug durch Schwerpunkte
 - Weiter volle Anrechenbarkeit
 - Attraktivitätssteigerung „ReVa“ auch für die Hotellerie

GRUNDGEDANKEN KÜCHENBERUFE

- > Fachkraft Küche (zweijährig, zunächst befristet auf 7 Jahre)
- > Koch / Köchin
 - Neuer zweijähriger Beruf für praktisch begabte Azubis, verbunden mit Koch durch Prüfung und Anrechnung in beide Richtungen
 - Beim Koch mehr Kompetenzen Richtung Effizienz
 - Konkretere Formulierungen beim Praktischen, insbesondere Garverfahren

ES GIBT ZWEI OPTIONALE ZUSATZQUALIFIKATIONEN INNERHALB DER AUSBILDUNGSBERUFE

- > Zusatzqualifikation Bar & Wein (für alle dreijährigen Gastro- und Hotelberufe)
- > Zusatzqualifikation vegetarische & vegane Küche (für Köche)
 - Keine Berücksichtigung im Rahmenlehrplan
 - 8 Wochen betriebliche Vermittlung innerhalb der Ausbildungszeit
 - Vereinbarung zwischen Ausbildungsbetrieb und Azubi
 - Prüfung zusammen mit GAP 2 als gesonderte Prüfung

Der Appell von Sascha Dalig: Nutzen Sie die Neuordnung zur Qualitätssicherung und -verbesserung in der Ausbildung!

Prüfen Sie die folgenden Punkte in Ihrem Betrieb:

- Prüfung: Bilde ich die richtigen Berufe aus?
- Erarbeitung des jeweiligen betrieblichen Ausbildungsrahmenplanes je Ausbildungsberuf
- Überprüfung: Stimmt mein Verhältnis Auszubildende / festangestellte Mitarbeitende?
- Bei Fragen: Kontakt mit IHK Berufsberatendem aufnehmen

EDNA QUALITÄT ist unsere MISSION

KOMPETENZ IN MISCHKISTEN

Art. 1* Brötchenkiste, 5-fach sortiert

Art. 690* Gastro-Brot Mischbox, 4-fach sortiert

Art. 1937* Gastro-Striezel Mischbox, 3-fach sortiert

Die EDNA App

Jetzt schnell und einfach mit der EDNA App erstellen!

Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Großhändler, im C+C Markt oder direkt bei EDNA!

EDNA.de GEBÜHRENFREI

Tel. 0 800 722 722 4 Fax 0 800 722 722 5

E-Mail info@edna.de

EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 3
86441 Zusmarshausen

Lieferung per Tiefkühl-LKW.

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de. Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken. Gerne steht Ihnen unsere kostenlose Service-Hotline 0800/7227224 für weitere Informationen zur Verfügung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler. Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servierbeispiele.

INTERNORGA 2024 in den Startlöchern

MIT RÜCKENWIND IN DIE NÄCHSTE RUNDE

Vom 08. bis 12. März 2024 schlägt die INTERNORGA ein weiteres Kapitel ihrer Erfolgsgeschichte auf. Knapp zehn Monate vor dem nächsten Branchen-Event verzeichnet die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien ein überwältigendes Interesse: Bereits zwei Drittel der ausstellenden Unternehmen haben sich für 2024 wieder angemeldet.

Die INTERNORGA im März dieses Jahres sorgte für Aufbruchstimung im gesamten Außer-Haus-Markt und brachte die Branche zum Austausch und Feiern in Hamburg zusammen. Nun starten die Planungen für 2024. Dabei hat bereits ein Großteil der Ausstellenden ihr Kommen für das kommende Jahr angemeldet. „Wir sind noch völlig euphorisiert vom Feedback, das wir auf die INTERNORGA 2023 erhalten haben. Das gibt uns Rückenwind für die kommende Messe, und wir freuen uns sehr über die schon jetzt sehr gute Buchungslage“, so Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin der Hamburg Messe und Congress.

Neue Event-Formate wieder dabei

2024 wird Hamburg wieder zum zentralen Treffpunkt für die gesamte Branche mit zahlreichen Events und Networking-Möglichkeiten auf der INTERNORGA und in der ganzen Stadt. Und auch die



Hamburg Messe und Congress / Rolf Otzipka

neuen Erfolgsformate Open Stage und OFF THE RECORD, die im März ihre Premieren feierten, sind für das kommende Jahr wieder geplant. Die Open Stage überzeugte die Besuchenden mit nützlichem Brainfood in den vielen Impulsvorträgen und Panel-Sessions und wird fortgeführt.

Auch die neue Afterwork-Lounge OFF THE RECORD an drei Messeabenden wurde begeistert angenommen und soll auch im kommenden Jahr den Gästen der INTERNORGA die Gelegenheit geben, den Tag entspannt ausklingen zu lassen – abseits des gängigen Business-Talks.

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien. Als jährlicher Treffpunkt für diese Branchen findet sie vom 08. bis 12. März 2024 auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress statt. Nationale und internationale Ausstellende präsentieren Fachbesuchenden ihre Produkte, Trends und Innovationen für den gesamten Außer-Haus-Markt. Begleitet wird die Fachmesse durch international besetzte Kongresse, ein umfassendes Rahmenprogramm und innovative Branchenwettbewerbe.

Weitere Informationen auf der Website <https://www.internorga.com/> sowie auf den INTERNORGA Social Media-Kanälen LinkedIn, Instagram und Facebook. ◀



Hamburg Messe und Congress / Michael Zapf

Employer Branding

ARBEITSKREIS AM 5./6. NOVEMBER IN WARDENBURG



Der diesjährige Herbst-Arbeitskreis des Jungen DEHOGA steht ganz im Zeichen der Diskussion um Mitarbeiter. Im ganztägigen Seminar werden am 6. November 2023 Grundlagen, Strategien, Methoden, Werkzeuge und Praxiserfahrungen für erfolgreiches Employer Branding aufgefrischt, erweitert und vertieft.

Ziel ist es, eigene Strategien zur Mitarbeiterbindung und Mitarbeitergewinnung zu entwickeln und erfolgreich umzusetzen:

- Was hat sich im Arbeitsmarkt geändert?
- Arbeitszeitmodelle für Gastronomie und Hotellerie
- Lösungen entwickeln
- Erfolgsfaktoren in der Mitarbeiter- und Teamentwicklung

Außerdem soll das Zusammenspiel von Hotel- und Gastronomiemarke, Menschen im Unternehmen, Mitarbeitergewinnung, Mitarbeiterbindung, Suchmaschinenmarketing, Social Media und vielen weiteren Faktoren in der neuen Arbeitswelt erkannt werden. Die Unternehmer

erfahren, wie sie die veränderten Marktbedingungen als Chance nutzen können.

Es werden Antworten gefunden auf die Fragen:

- Wie kann man mit pfiffigem und vernetztem Employer Branding immer wieder neue Bewerbungen erhalten und das Team auf ein ganz neues Niveau bringen?
- Wie kann man Mitarbeiter zu authentischen Werbebotschaftern machen und als Arbeitgebermarke Strahlkraft entwickeln?

Das Seminar ist wie immer praxisorientiert, und die erlernten Fähigkeiten, Instrumente und Methoden sind sofort im Unternehmen anwendbar.

Am Vortag des Seminars treffen sich die Teilnehmer wie gewohnt zum Get together, damit der Austausch und das Netzwerken untereinander nicht zu kurz kommen. ◀

Bestellen und bezahlen per App!

Der digitale Hilfskellner für deine Gastronomie.



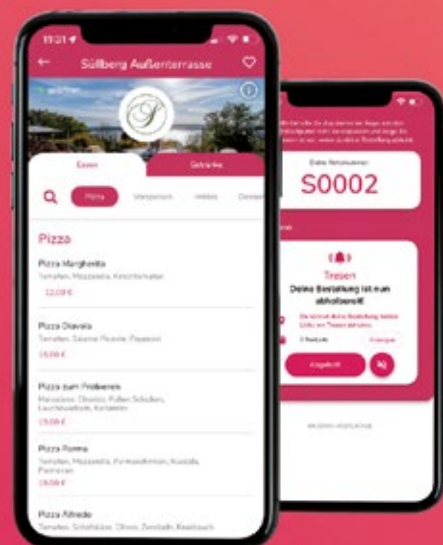
Tischservice | Außengastronomie | Self-Service | Room-Service



QR-Code scannen und
jetzt direkt informieren!

Oder einfach anrufen:
+49 511 5468810

DEHOGA
Jetzt
Sonderkonditionen
sichern!



heyOrder Germany GmbH | Hamburger Allee 2-4, 30161 Hannover

www.heyorder.com

BUNDESWEITE AKTIONSWOCHE

Deutschland rettet Lebensmittel!

Die bundesweite Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel!“ findet vom 29. September bis zum 6. Oktober 2023 statt.

Zum insgesamt vierten Mal können sich Teilnehmer mit verschiedenen Vor-Ort-Aktionen und digitalen Formaten für das Thema Lebensmittelwertschätzung stark machen. Dabei wird gemeinsam mit Kantinen und Mensen der Ge-

meinschaftsverpflegung in diesem Jahr schwerpunktmäßig gezeigt, wie mit passenden Portionsgrößen die Lebensmittelverschwendung reduziert werden kann. „Seien auch Sie dabei!“, rufen die Akteure zum Mitmachen auf.

Gemeinsam mit den Bundesländern und dem DEHOGA als Partner der Aktion bietet „Zu gut für die Tonne“ auch in diesem Jahr

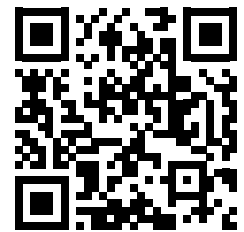
wieder eine Plattform für zahlreiche Aktionen rund um das Thema Lebensmittelverschwendung. Mit verschiedenen Vor-Ort-Aktionen und digitalen Formaten können sich Teilnehmer bundesweit für das Thema Lebensmittelwertschätzung stark machen.

Der Schwerpunkt liegt 2023 auf „Kochen und Essen nach Maß“. Im Vordergrund steht dabei, wie

mit passenden Portionsgrößen die Lebensmittelverschwendung reduziert werden kann. ◀

E-SERVICE

Weitere Informationen und das Formular für die eigenen Aktionen sind auf der Seite <https://kurzelinks.de/j8ip> zu finden.



Bundesregierung beschließt neues Energieeffizienzgesetz

Die Bundesregierung hat am 19. April 2023 den Gesetzentwurf des Energieeffizienzgesetzes (EnEfG) beschlossen. Das Energieeffizienzgesetz legt Ziele für die Senkung des Primär- und Endenergieverbrauchs in Deutschland fest. So soll der Endenergieverbrauch um mehr als 550 Terawattstunden bis 2030 gegenüber 2008 reduziert werden. Unternehmen sind zukünftig insbesondere von folgenden Regelungen betroffen:

Einrichtung von Energie- oder Umweltmanagementsystemen:

Unternehmen mit einem jährlichen durchschnittlichen Gesamtendenergieverbrauch der letzten drei Jahre von mehr als 15 Gigawattstunden sind verpflichtet, ein Energie- oder Umweltmanagementsystem einzurichten. Zulässig sind Energiemanagementsysteme nach

DIN EN ISO 50001 bzw. das Eco-Management and Audit Scheme (EMAS). Die Bundesregierung geht davon aus, dass von der Regelung etwa 6.500 Unternehmen in Deutschland betroffen sind, von denen bereits ca. die Hälfte ein entsprechendes Energie- und Umweltmanagementsystem eingeführt hat. Ab dem Zeitpunkt des Inkrafttretens des Gesetzes haben die Unternehmen 20 Monate Zeit, ein Energie- oder Umweltmanagementsystem einzurichten.

Unternehmen mit einem jährlichen durchschnittlichen Gesamtendenergieverbrauch der letzten drei Jahre von mehr als 2,5 Gigawattstunden sind verpflichtet, Pläne zur möglichen Umsetzung von Energieeffizienzmaßnahmen zu erstellen. Dazu müssen sie ein Energieaudit durchführen, wenn sie kein bestehendes Energie- oder Umweltmanagementsystem nach

ISO 50001 oder EMAS betreiben (Nicht-KMU sind bereits seit 2015 verpflichtet, ein Energieaudit durchführen). Die Bundesregierung geht davon aus, dass ca. 25.000 Unternehmen in Deutschland einen Energieverbrauch von mehr als 2,5 Gigawattstunden haben.

Vermeidung und Verwendung von Abwärme:

Die in Unternehmen bei Produktionsprozessen anfallende Abwärme soll künftig besser genutzt werden. Hierzu werden Unternehmen mit einem jährlichen durchschnittlichen Gesamtendenergieverbrauch der letzten drei Jahre von mehr als 2,5 Gigawattstunden verpflichtet, Abwärme aus Produktionsprozessen zu vermeiden oder, soweit eine Vermeidung nicht möglich ist, zu verwenden (Abwärmeeinnutzung). ◀

Noch bis August 2023 den Umweltbonus sichern

Noch bis Ende August haben Geschäftskunden die Möglichkeit, vom Umweltbonus beim Kauf von Elektroautos zu profitieren. Allerdings gab es Anfang 2023 einige Änderungen: Die Förderung gilt nun nur noch für rein batterieelektrische Fahrzeuge und Wasserstoffautos.

Zulassungsdatum ist entscheidend

Mit Inkrafttreten der neuen Förderrichtlinie wurde die Prämie für den Kauf rein batterieelektrischer Fahrzeuge massiv gekürzt. Für E-Autos bis zu einem Nettolistenpreis von 40.000 Euro beträgt die Prämie jetzt 4.500 Euro statt 6.000 Euro, und für Fahrzeuge mit einem Nettopreis zwischen 40.000 und 65.000 Euro sind es nun 3.000 Euro anstatt 5.000 Euro.

Dagegen bleibt auch bei den neuen Regelungen das Zulassungs- und nicht das Kaufdatum als Förderbedingung ausschlaggebend. Die Erstzulassung darf jedoch zum Zeitpunkt der Antragstellung nicht länger als ein Jahr zurückliegen, und die maximale Laufleistung darf 15.000 Kilometer nicht überschreiten. Die Anzahl der Halter spielt hingegen keine Rolle.

Für die Mehrheit der Unternehmen lohnt sich der Umstieg

Wenn Sie noch von der Förderung profitieren möchten, sollten Sie daher bereits jetzt über den Kauf eines E-Autos nachdenken und den Kauf oder das Leasing frühzeitig in die Wege leiten, anstatt erst im Sommer. Dies gilt auch für gebrauchte E-Autos.

Das Bundesfinanzministerium hat den Förderpotopf letztmalig mit 2,5 Milliarden Euro ausgestattet. Zusätzlich gibt es etwa 900 Millionen Euro an Altmitteln. Die Gesamtsumme von 3,4 Milliarden Euro ist gedeckelt und wird gemäß dem Haushaltsplan auf 2,1 Milliarden Euro für 2023 und 1,3 Milliarden Euro für 2024 aufgeteilt. ◀

Das Best Western Hotel in Osnabrück ist eines von derzeit 172 Betrieben, die mit dem DEHOGA-Umweltcheck zertifiziert sind. Mit dem DEHOGA Umweltcheck können Sie Ihre Nachhaltigkeitsbemühungen nach außen sichtbar machen. Weitere Informationen finden Sie hier: <https://www.dehoga-umweltcheck.de/>

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

HGK hat Pandemie abgehakt

Die HGK blickt auf ein erfolgreiches (Jubiläums-) Jahr ihres 40. Geburtstags zurück. Dies zeigte der jetzt veröffentlichte Geschäftsbericht 2022, den die mit 3150 Mitgliedsbetrieben größte Deutsche Einkaufs- und Dienstleistungskooperation der Hospitality auf ihrer Generalversammlung am 22. Mai 2023 in Potsdam präsentierte.

Nicht zuletzt dank ihrer guten Mitgliederstruktur, des vorausschauenden Risikomanagements sowie eines soliden Eigenkapitalstocks ist die HGK vergleichsweise glimpflich durch die von der Pandemie geprägten Zeit von März 2020 bis März 2022 gekommen. Früher als erwartet, kehrt sie mit einem zentralregulierten Umsatz von 464 Mio. Euro auf das Umsatzniveau von 2019 zurück und liefert ein grundsätzlich gutes Ergebnis – doppelt so hoch wie im Vorjahr – von rund 1.900 T Euro Steuern ab.

Ihre Position als starker Partner der Branche konnte die HGK in 2022 durch ihre Leistungen in den vier Geschäftsfeldern Einkaufsvorteile, Digitale Lösungen, Renovierung & Modernisierung und Marketing & Services weiter festigen. Sie gewann 160 Mitgliedsbetriebe hinzu und schüttet rund 50 Prozent mehr Bonus aus. Mehr denn je gebe es gute Gründe, sich einer starken Einkaufs- und Dienstleistungskooperation wie der HGK anzuschließen, denn der Druck auf alle Marktteilnehmer werde zunehmen, so der Vorstandsvorsitzende der HGK Dr. Urban Uttenweiler.

Hierzu gehöre der massive Mitarbeitermangel, die inflationsbedingte Steigerung aller Kosten und die Erhöhung des Wettbewerbsdrucks durch mehr als 600 neue Hotelprojekte, die bis 2026 realisiert werden sollen. Auch die Zunahme von administrativen Auflagen und Anforderungen wie Arbeitszeiterfassung,

Hinweisgebergesetz, Verschärfung der Antidiskriminierung und nicht zuletzt die Berücksichtigung von Nachhaltigkeitskriterien im ESG-Reporting seien Herausforderungen, die es zu bewältigen gelte.

Aufgrund der volatilen Marktsituation werden Preiskontrollmechanismen und Nachverhandlungen bestehender Sortimente weiterhin besonders im Fokus des HGK-Einkaufs stehen.

Digitalisierung als wichtiger Treiber

Ihre vorherrschende Branchenstellung im Bereich der digitalen Lösungen, die mittlerweile von über 1400 Betrieben und damit von mehr als jedem 3. Mitglied eingesetzt werden, konnte die HGK weiter ausbauen. Steigende Nutzerzahlen verzeichnete das Unternehmen außer dem ungebremsten Wachstum beim Kreditoren-Managementsystem HGK-BackOf-



Dr. Urban Uttenweiler berichtet auf der HGK-Generalversammlung über das positive Geschäftsjahr 2022. Foto: Matthias Merz Fotografie

ficke auch beim digitalen Bestellsystem HGK-Order, mit dem die Bestellungen für alle Lieferanten und Sortimente – F&B, Gebrauchs- wie Investitionsgüter – einfach über ein System getätigt werden können. Wachsendes Interesse verzeichnet die HGK auch bei ihrem Steuerungstool HGK-ChefsCockpit, das Mitgliedern auf Knopfdruck sämtliche betriebswirtschaftliche Kennzahlen auf einen Blick liefert.

Während der Pandemie haben sich immer mehr, auch der privat gemanagten Hotels und Restaurants, die Zeit genommen, ihre internen Prozesse anzusehen, Abläufe zu verbessern und – wenn es Sinn macht – eben auch zu digitalisieren. Die digitalen Lösungen verschaffen ihren Nutzern deutliche Effizienzvorteile durch Zeit- und Kostenersparnis sowie mehr Transparenz und Sicherheit bei der Steuerung und Planung.

Nachhaltigkeit im Fokus

Als Unternehmen, dem nachhaltiges Handeln in die DNA geschrieben ist, hat die HGK ihr Engagement auch in diesem Bereich verstärkt und unterstützt ihre Mitglieder in sämtlichen Leistungsfeldern aktiv dabei, sich nachhaltiger auszurichten. Hierfür hat das Unternehmen ein HGK-Nachhaltigkeitssiegel ins Leben gerufen, mit dem Liefer- und Dienstleistungspartner gekennzeichnet werden, die entsprechende Produkte in ihrem Sortiment führen.

Durch Weiterbildungen wurde das interne Know-how im Bereich Nachhaltigkeit erweitert und zertifiziert. „Mit einem „First-Moves-Canvas“ können wir nun unsere Mitglieder beim Einstieg in eine nachhaltige Ausrichtung beraten“, so Nachhaltigkeitsmanager Jan Suwalski. Zahlreiche Informationen und Hand-

lungsempfehlungen erhalten diese zudem auf einer eigenen Landingpage zum Thema. Auch intern fördert die HGK eine nachhaltige Ausrichtung mit einem Nachhaltigkeitsreport, der Teil des Geschäftsberichtes ist.

Nachhaltigkeit und Ökologie rücken auch im Leistungsfeld „Renovierung & Modernisierung“ bei Modernisierungsmaßnahmen stärker in den HGK-Fokus. „Wir punkten hier mit einem in der Hospitality sehr erfahrenen Generalunternehmer, der nicht allein alle Gewerke aus einer Hand liefert, sondern seinen Bauzeitenplan auch einhält und dazu noch eine Festpreisgarantie gibt“, so Vorstand Hans-Ulrich Kauderer und ergänzt: „Bei uns kaufen die Mitglieder keinen Flughafen Berlin-Brandenburg“.

Support durch Vermarktung und Vernetzung

Systematisch erweitert wurde das Beratungs- und Betreuungsangebot für die Online-Vermarktung von Häusern. Auf Wunsch vieler Hoteliers und Gastronomen ermöglicht die HGK ihren Mitgliedern durch die komplette Erstellung und Pflege von Websites einen professionellen Internetauftritt, ohne dass die Betriebe umfassendes Know-how, große Budgets und hohen Zeitaufwand benötigen.

Unterstützung mit Fachwissen und wertvollen Inspirationen für ihr Business bot die HGK ihren Mitgliedern auch in 2022 mit spannenden Präsenzveranstaltungen und zahlreichen digitalen Formaten. Zu den Event-Highlights zählte der HGK-Future Day in der „Digitalstadt“ Ahaus.

Wachstum und Fördererfolge durch aktive Mitglieder

„Wie wir mit unserer starken Mitgliedschaft

durch diese Pandemie marschiert sind und dabei sowohl unseren Förderauftrag den Mitgliedern gegenüber erfüllen konnten als auch unsere Funktion als Zahlungssicherer gegenüber Industrie und Groß- und Fachhandel unter Beweis gestellt haben, das lässt mich trotz der Vielzahl der Herausforderungen in unserer Branche positiv zuversichtlich in die Zukunft blicken“, so Dr. Urban Uttenweiler und ergänzt am Schluss seines Rechenschaftsberichts:

„Wir wissen, was wir wollen und können und das Geschäft hier hat meine volle Konzentration.“

Bei der Wahl zum Aufsichtsrat wurden Hans-Hubert Imhoff und Bernd Voss in ihren Ämtern bestätigt.

Den krönenden Abschluss des Tages bildete die große HGK-Gala, in deren Rahmen die Gerhard Günnewig Stiftung und HGK den Azubi-Award verliehen, der vor einigen Jahren gemeinsam mit der HGK ins Leben gerufen wurde, um dem wichtigen Thema Nachwuchs wertvolle Unterstützung und ein Gesicht zu geben. Die emotionale Verleihung und die beeindruckenden Geschichten der Azubis sorgten auch dieses Mal für Gänsehautmomente im Festsaal. Der 1. Platz ging an Merle Luttrup vom Hotel Adlon Kempinski. Platz 2 sicherte sich Hafssa Labdaoui (Hotel-Restaurant & Metzgerei Röble). Erstmals gab es zwei dritte Plätze mit Clara Sophie Emmich (Jordans Untermühle) und Laura Hoffmann (Parkhotel Weiskirchen GmbH). Der Sonderpreis für Integration ging an Angelique Cornelis vom Schokoladenhotel Voss. ◀

Sieben Wahrheiten zu 7% auf Speisen

Es steht viel auf dem Spiel!

7% müssen bleiben, damit wir erhalten, was unser Land lebenswert und lebenswert macht.

GROSSE MEHRWEG-VIELFALT

Rebowl jetzt auch mit hohem Deckel

Seit Juni ergänzt ein neues Produkt die Recup/Rebowl-Familie: die Rebowl mit hohem Deckel und 550 bis 600 ml Fassungsvermögen. Damit können Recup-Partner künftig Speisen wie Burger, Pommes, Onion Rings, Muffins, Sandwiches, Kroketten oder Teigtaschen in einem nachhaltigen Mehrwegbehälter anbieten.

Deutschlands marktführende Mehrweglösung für die Gastronomie erweitert sein Produktportfolio: Speisen, die mehr Platz nach oben brauchen und kross bleiben sollen, lassen sich ab sofort in der neuen Rebowl mit hohem Deckel müllfrei transportieren. Sie verfügt über

Lüftungsschlitze, wodurch Speisen wie Pommes, Burger oder Kroketten beim Transport kross bleiben. Außerdem bietet sie genug Platz für hohe Gerichte, zum Beispiel Knödel, belegte Brötchen oder Salate. Wie alle anderen Produkte der Rebowl-Familie ist auch die neue Rebowl bruchstabil und stapelbar, lebensmittelecht und kurzzeitig temperaturbeständig bis 90°C bzw. mikrowelleneignet bis 85°C. Die Rebowl mit hohem Deckel besteht wie alle Recups und Rebowls zu 100 Prozent aus Polypropylen, was sie recyclebar und langlebig macht. Sie hält mindestens 500 Spülgängen stand und ersetzt damit genauso

viele Einwegbehälter. Recup/Rebowl als Lösung für die Mehrwegpflicht Seit dem 1. Januar 2023 gilt für gastronomische Betriebe in ganz Deutschland die Mehrwegangebotspflicht. Das bedeutet, dass unter anderem Cafés, Restaurants und Bäckereien verpflichtet sind, ihrer Kundschaft ein wiederverwendbares Mehrwegbehältnis als Alternative zur Einwegverpackung anzubieten. Das gesamte Recup/Rebowl Produktportfolio inklusive der neuen Rebowl mit hohem Deckel unterstützt Gastronomiebetriebe durch die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten dabei, der Mehrwegpflicht nachzukommen. ◀



Facts zur Rebowl mit hohem Deckel

Fassungsvermögen: 550ml

Höhe mit Deckel: 9,5 cm, Lüftungsschlitze im Deckel, damit Pommes & Co kross bleiben

Pfandbetrag inkl. Deckel: 5 Euro

Ein Beitrag, alle Behälter: Unsere Partner zahlen den monatlichen Nutzungsbeitrag und erhalten Zugriff auf alle Produkte (Rebowls, Recups und Deckel in allen Größen)

Über diesen Link können sich Interessierte ein kostenfreies Produkt-Muster zuschicken lassen: <https://info.recup.de/muster-rebowl-hoher-deckel>

Neue Trinkwasserverordnung

Am 31. März hat der Bundsrat der Zweiten Verordnung zur Novellierung der Trinkwasserverordnung zugestimmt. Diese Verordnung setzt die seit 2021 geltende EU-Trinkwasserrichtlinie in nationales Recht um und tritt nach Veröffentlichung im Bundesanzeiger in Kraft.

Der DEHOGA-Partner Eurofins Umwelt hat in den letzten Wochen umfangreiche Vorbereitun-

gen für diese Novellierung und die Aktualisierung der entsprechenden UBA-Empfehlung getroffen. Dadurch wird eine nahtlose und fachlich korrekte Umsetzung der Änderungen sichergestellt. Dies beinhaltet auch einige inhaltliche Änderungen an den zukünftigen Prüfberichten.

Als zugelassene Untersuchungsstelle für Trinkwasser bietet Eurofins Umwelt alle wichtigen

Dienstleistungen an, darunter Beratung zu den Untersuchungsanforderungen gemäß Trinkwasserverordnung, akkreditierte Probenahme und Laboranalytik, technische Bestandsaufnahme sowie Gefährdungsanalysen gemäß VDI 6023. ◀

E-SERVICE

Weitere Informationen und Kontakt:

<https://www.dehoga-niedersachsen.de/ueber-uns/unsere-partner/eurofins/>





Social Media Kanäle liken und Ausbildungsplätze melden

Neuer Aufschlag für die Ausbildung im Gastgewerbe: Die Werbekampagne GastroStarter.de läuft! Die Maßnahmen haben zum Ziel, vor allem online und über die sozialen Medien junge Menschen für das Gastgewerbe zu begeistern.

Herzstück der Kampagne sind die sozialen Medien, in denen sich die Zielgruppe junger Menschen zwischen 14 und 20 Jahren tummelt. Neben Youtube, Facebook

und Instagram zählt vor allem TikTok. Wer in den sozialen Medien aufmerksam geworden ist und mehr Interesse hat, wird auf www.gastrostarter.de geleitet und findet dort Infos und freie Ausbildungsplätze.

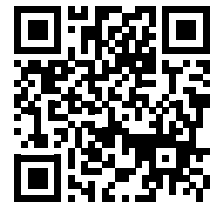
Seien Sie dabei und nutzen Sie die Kampagne zu Ihrem Vorteil: Sie können kostenlos offene Ausbildungsstellen für 2023 und 2024 veröffentlichen!

Machen Sie jetzt mit und verschaffen Sie unseren Maßnahmen mehr Reichweite! Wie das geht? Ganz einfach: Liken Sie die Social Media Kanäle und teilen Sie die Beiträge.

Gemeinsam mit Ihnen wollen wir mit den Maßnahmen das Image unserer Branche verbessern und mehr junge Menschen für die Ausbildung und Arbeit im Gastgewerbe begeistern.

E-SERVICE

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



Gastrostarter auf TIKTOK
<https://www.tiktok.com/@mygastrostarter>



Gastrostarter auf INSTAGRAM
<https://www.instagram.com/gastrostarter/>



Gastrostarter auf FACEBOOK
<https://www.facebook.com/gastrostarter>



Gastrostarter auf YOUTUBE
<https://www.youtube.com/@GastroStarter>

SONDERABGABE FÜR EINWEGPRODUKTE

Gastronomie betroffen

Mitte Mai 2023 ist das Gesetz zur Sonderabgabe für Hersteller bestimmter Einwegkunststoffe in Kraft getreten. Über einen sogenannten Einwegkunststofffonds müssen sich zukünftig die sogenannten „Hersteller“ von bestimmten Einwegprodukten aus Kunststoff an den Kosten der Abfallbeseitigung beteiligen.

Der Begriff „Hersteller“ wird im Gesetz weit gefasst und umfasst nicht nur die eigentlichen Produzenten, sondern auch Befüller,

Verkäufer oder Importeure von Einwegkunststoffprodukten, die diese gewerbsmäßig erstmals auf dem Markt bereitstellen. Daher können auch Gastronomen mit To-Go-Geschäft als „Hersteller“ gelten und belastet werden. Die genauen Einzelheiten sind jedoch leider noch unklar.

Zu den betroffenen Einwegkunststoffprodukten zählen unter anderem Getränkebecher sowie To-Go-Lebensmittelbehälter und -verpackungen.



Die Pflicht zur Übernahme bestimmter Kosten soll dazu beitragen, Kunststoffe entlang der Wertschöpfungskette nachhaltiger zu bewirtschaften, die Umweltverschmutzung zu bekämpfen und die Sauberkeit des öffentlichen Raums zu fördern. Die Registrierungspflicht wird ab 2024 gelten, die Pflicht zur Leistung der Abgabe ein Jahr darauf.

Im Zuge des Gesetzgebungsverfahrens hat der DEHOGA eine ausführliche Stellungnahme abgegeben und erhebliche rechtliche Bedenken geäußert. Kritisiert wurden unter anderem der unscharfe Begriff des „Herstellers“ sowie die Verwaltung des geplanten Fonds durch das Umweltbundesamt und die damit verbundenen Kosten. ◀

VERSTÖSSE GEGEN DIE MEHRWEG-ANGEBOTSPFLICHT

Meldeportal gestartet

Seit Jahresbeginn sind auch gastronomische Betriebe verpflichtet, ihren Kunden für das Mitnehmen von Speisen oder Getränken Mehrwegverpackungen als Alternative zu Plastik-Einweg anzubieten. Trotz aller Informationen gibt es aber immer noch Betriebe, die die Regelungen bislang nicht umgesetzt haben.

Die Umweltschutzorganisation Greenpeace hat im Januar 2023 zur öffentlichen Recherche aufgerufen und bundesweit Testergebnisse aus über 650 Take-Away-Betrieben erhalten. Das Ergebnis: 52 Prozent der getesteten Gastro-

Betriebe hielt sich nicht an die neue Mehrweg-Angebots-Pflicht. Greenpeace will nun mit einem neuen Meldeportal, mit dem Verstöße direkt an die Landesbehörde gemeldet werden können, Druck machen.

Greenpeace ruft dazu auf, dass Verbraucher unter <https://campaigns.greenpeace.de/mehrweg-verstoss-melden> die Daten der Betriebe hinterlegen, die den Regeln aus Sicht der Meldenden nicht nachkommen. Basierend auf der eingegebenen Postleitzahl wird der Hinweis per Mail an die jeweilige Landesbehörde ge-



schickt. Die Kommune kann den Verstoß dann prüfen und dazu auffordern, ihn zu beenden. Bei anhaltenden Verstößen könnten die Behörden Bußgelder verhängen, laut Gesetz können diese bis zu 10.000 Euro betragen.

Die Mehrwegangebotspflicht gilt seit dem 1. Januar 2023. Mit der gesetzlichen Vorgabe werden alle gastronomischen Betriebe, die Essen und Getränke zum Mitnehmen verkaufen, dazu verpflichtet,

auch Mehrwegverpackungen anzubieten. Ziel ist es, die Mengen an Einweg-Kunststoffverpackungen einzudämmen. Von der Mehrwegangebotspflicht ausgenommen sind kleinere Unternehmen, in denen höchstens fünf Beschäftigte arbeiten und die eine Ladenfläche von nicht mehr als 80 Quadratmetern haben. Diese Betriebe müssen es jedoch ihren Kunden ermöglichen, eigene, mitgebrachte Mehrwegbehälter befüllen zu lassen. ◀

ARBEITSUNFÄHIGKEIT

Warnung vor nicht ordnungsgemäßen Bescheinigungen

Der DEHOGA warnt vor wettbewerbswidrig beworbenen Arbeitsunfähigkeitsbescheinigungen (AU) über die Webseite www.dransay.com. Die hinter der Webseite stehende Ltd. hat mittlerweile ihren Sitz aus Deutschland wegverlegt, bietet aber weiter AU's ohne persönlichen Arztkontakt an. Eine solche AU entspricht nicht deutschem Recht und kann deshalb auch keinen Entgeltfortzahlungsanspruch eines Arbeitnehmers auslösen. Auch die Möglichkeit zur telefonischen Krankschreibung wurde Ende März dieses Jahres beendet.

Mehrere für die genannte Webseite tätige „Ärzte“ mit verschiedenen Praxisadressen in ganz Deutschland sind den Krankenkassen namentlich bekannt (Hareesh Kumar, Ahmad Abdullah, Hassan Zuberi). Diese sind nicht bei den Ärztekammern registriert, worauf auf den Webseiten der Ärztekammern auch hingewiesen wird. Von diesen „Ärzten“ kann es deshalb auch keine eAU's geben.

Der DEHOGA empfiehlt Arbeitgebern von gesetzlich versicherten Arbeitnehmern, ausschließlich

eine eAU als Grundlage für die Entgeltfortzahlung zu akzeptieren. Eine Papier-AU als „Doppel“ für den Arbeitnehmer ist zwar sinnvoll. Es gibt aber – selbst bei Behandlung durch einen Privatarzt – keinen nachvollziehbaren Grund, warum bei gesetzlich Versicherten keine eAU ausgestellt wird.

Wenn die eAU durch den Arbeitgeber bei der Krankenkasse angefragt wird und „Ablehnungsgrund 4“ erscheint, bedeutet das, dass die Krankenkasse die eAU nicht akzeptiert hat. Papier-AU's

der genannten Personen können Unternehmer immer zurückweisen und den einreichenden Mitarbeiter auf die entsprechende Warnung auf der Webseite der Landes-Ärztekammer hinweisen. Sollten Unternehmer Entgeltfortzahlungswünschen ihrer Arbeitnehmer auf Basis einer Papier-AU eines anderen „Arztes“ ausgesetzt sein und Grund zur Annahme eines Missbrauchs haben, können sie solche Fälle dem DEHOGA mitteilen. Verdachtsfälle werden dann vom DEHOGA an den GKV-Spitzenverband weiter gemeldet. ◀

Ausgleichs- abgabe

ERHÖHUNG ZUM 1. JANUAR 2024



Der Bundestag hat das „Gesetz zur Förderung eines inklusiven Arbeitsmarkts“ beschlossen. Darin enthalten insbesondere: Die Erhöhung der Ausgleichsabgabe, die Unternehmen bezahlen müssen, die nicht genug schwerbehinderte Arbeitnehmer beschäftigen. Es gab zwar noch einige kleinere Änderungen im Gesetz. Der zentrale Kritikpunkt des DEHOGA blieb aber unverändert: Die Verteuerung der Ausgleichsabgabe und die Neueinführung einer sog. „vierten Staffel“.

Der DEHOGA erläutert: Schon bisher ist die Abgabehöhe gestaffelt. Unternehmen mit mindestens 20 Arbeitsplätzen sind verpflichtet, auf wenigstens fünf Prozent der Arbeitsplätze schwerbehinderte Menschen zu beschäftigen. Bis 40 Arbeitsplätze muss ein schwerbehinderter Arbeitnehmer beschäf-

tigt werden, bis 60 Arbeitsplätze zwei. Wird diese Beschäftigungsquote nicht erreicht, wird die Ausgleichsabgabe fällig. Je weniger schwerbehinderte Beschäftigte ein Unternehmen hat, desto höher ist die Abgabe, die es für jeden nicht besetzten Pflichtarbeitsplatz bezahlen muss.

Die Ampelkoalition erhöht nun den Druck auf Unternehmen, die keinen einzigen schwerbehinderten Menschen beschäftigen: Für sie werden dann 720 Euro jährlich für jeden Arbeitsplatz fällig, der rechnerisch mit einer schwerbehinderten Person besetzt sein müsste. Auch die anderen drei Staffeln erhöhen sich, und zwar auf 140, 245 bzw. 360 Euro (je nach erreichter Beschäftigungsquote) pro unbesetztem Pflichtarbeitsplatz. ◀

VIRTUELLE KREDITKARTE VON BOOKING BIRGT PREISFALLE

Behalten Sie die Übersicht über Ihre Preise!

Mit Einführung der virtuellen Kreditkarte, die für „Payments by Booking“ genutzt wird, kann es dem Hotelier passieren, dass er nicht mehr in allen Fällen seine Preise selbst festlegen kann.

Mit der Freischaltung kann Booking die Zimmerpreise eigenmächtig senken und online anbieten, um den Gast für sich zu gewinnen. Die Ratenparität wird so unterlaufen, vor allem aber der Direktvertrieb des Hotels geschwächt.

Daher sind alle Hoteliers gut beraten zu überprüfen, ob diese Vorgehensweise so gewollt ist und ansonsten die Möglichkeit der Zahlung mit der virtuellen Kreditkarten von Booking zu deaktivieren und damit wieder die Hoheit über die Preise zurück zu bekommen. ◀

IMPRESSUM

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

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

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

Bildnachweis:
Adobe Stock Seite 15, 17

Gestaltung: Karena Unger

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

Die Ausgabe 4/2023 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 06. September 2023.

ALTES GASTHAUS KUHR FEIERTE 175-JÄHRIGES BESTEHEN

Erfolg durch Fleiß, Geschick & Freude am Beruf



Dagmar und Bernhard Kuhr freuten sich über die zahlreichen Gäste, die zur Jubiläumsfeier gekommen waren.

Fotos: Hilkmann

Bestes Frühlingwetter mit strahlend blauem Himmel und zahlreiche gut gelaunte Gäste, die zum Gratulieren gekommen waren: Bei der rundum gelungenen 175-Jahr-Jubiläumsfeier des Alten Gasthauses Kuhr wurde schnell klar, dass die Papenburger Traditions-gaststätte nicht nur räumlich im Herzen der Stadt liegt. „Hier trifft man sich, um wichtige Dinge in einem angenehmen Ambiente zu besprechen oder einfach nur, um eine schöne Zeit mit der Familie und Freunden zu verbringen“, betonte der als Ehrengast geladene 1. stellvertretende Bürgermeister Heiner Butke, der die „Am rechten Hauptkanal“ mitten in der Stadt gelegene Gaststätte auch persönlich gern besucht: „Im Alten Gasthaus Kuhr ist immer etwas los, weil hier von der gepflegten Gastlichkeit bis zur richtig guten Qualität alles super ist. Das ist einfach eine Top-Adresse“.

Die Inhaberin Dagmar Kuhr hieß in einer kleinen Begrüßungsrede mehr als 100 Freunde des Hauses willkommen. „Ich freue mich sehr, dass so viele der Einladung gefolgt sind, um das Jubiläum zusammen mit uns zu feiern“. Das freundliche und kompetente Kuhr-Team hatte eine reichhaltige Brunch-Auswahl mit leckeren Spezialitäten für die Gäste zusammengestellt. Bei einem Glas Sekt wurden in lockerer Runde viele angenehme Gespräche geführt, bei denen natürlich auch das außergewöhnliche Jubiläum des Familienbetriebs im Fokus stand.

Über die Geschichte der Gaststätte und seinen persönlichen Anteil hatte zuvor Seniorchef Bernhard Kuhr in einer interessanten und humorvollen Rede berichtet. Was zur Erfolgsgeschichte des weit über Papenburg hinaus anerkannten Gasthauses beigetragen habe, sei eigentlich ganz einfach: „Fleiß, Geschick und die Freude am Beruf“. Er und seine

Familie habe diese Tugenden stets mit voller Motivation gelebt. „Nicht selten in Doppelschicht mehr als 16 Stunden am Tag“. Als junger Mann habe er in den fünfziger Jahren oft erst einen ganz normalen Arbeitstag in seinem Lehrbetrieb absolviert, berichtete der gelernte Schlachter und mehrfach für sein Können ausgezeichnete Koch: „Danach ging es nach Hause, um Gäste zu bedienen oder hinter der Theke zu stehen“.

Der Kuhr-Betrieb als Schankwirtschaft ist seit dem Jahr 1848 nachgewiesen, wie ein kleiner Blick auf eine eigens erstellte Chronik zeigt. Seitdem hat sich in der Gaststätte mit etlichen Um- und Neubauten sehr viel getan. Unter anderem wurden 1970 die bis heute beliebte Teestube und das Kaminzimmer erstellt. Zwei Jahre später wurde das ortsprägende Gebäude auf drei Geschosse aufgestockt. 1984 wurde ein Hotel mit 15 Zimmern und Lift eröffnet. Seit 2004 hat mit Dagmar Kuhr die nächste Generation der Gastwirtsfamilie die Leitung und Verantwortung übernommen.

Dass die Familie Kuhr nicht nur in Papenburg sondern auch bei Berufskollegen im gesamten Emsland einen ausgezeichneten Namen habe, berichtete der DEHOGA-Bezirksvorsitzende Wolfgang Hackmann. Verantwortung nehme Dagmar Kuhr auch im Ehrenamt als stellvertretende Vorsitzende im Kreisverband Aschendorf-Papenburg/Hümmling „in vorbildlicher Weise wahr“. Dort leiste sie „seit vielen Jahren hervorragende Arbeit“. Auf ihr Wort und ihre Tatkraft könne man sich im Berufsverband und unter Berufskollegen stets verlassen. Unter großem Applaus wünschte Wolfgang Hackmann der gesamten Familie Kuhr eine richtig schöne Feier und alles Gute auch für die nächsten 175 Jahre. ◀

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



Seniorchef Bernhard Kuhr berichtete in einer mit vielen hörenswerten Anekdoten gewürzten Rede über den Werdegang des Familienbetriebs.



Sichtlich gut aufgelegt waren auch der DEHOGA-Bezirksvorsitzende Wolfgang Hackmann (Mitte) und seine Kollegen aus dem Berufsverband.

Verkaufsoffene Sonntage sind ein Gewinn

AUCH GASTGEWERBE PROFITIERT

„Sonntags-Shopping liegt im Trend. Verkaufsoffene Sonntage sorgen allerorten für volle Straßen und Geschäfte sowie zufriedene Kunden über das Einzugsgebiet hinaus“. Wie wichtig das Angebot für die Bürger und Geschäfte sowie auch für Gaststätten und Hotels vor Ort ist, betont die Industrie- und Handelskammer (IHK) in einer aktuellen Veröffentlichung.

Unter der Überschrift „Gerne wieder sonntags“ bietet die IHK interessierten Kommunen ihre Hilfe für eine rechtlich einwandfreie Umsetzung an und verweist zum Beispiel auf die Städte Melle, Lingen und Quakenbrück, bei denen die Genehmigung auch gegen den Widerstand der Gewerkschaft Verdi gelungen ist.

In vielen anderen Kommunen im Raum Weser-Ems war die Durchführung verkaufsoffener Sonntage mehrfach praktisch in letzter Minute per Gerichtsbeschluss untersagt worden. Die Richter hatten entsprechenden Verdi-Klagen stattgegeben. Die Gründe waren unter dem Strich jeweils fast die Gleichen: Dem Veranstalter war es nicht gelungen, mit einem passenden Konzept die gesetzlichen Voraussetzungen für die Genehmigungsfähigkeit zu erfüllen.

Demnach muss in Niedersachsen in jedem Einzelfall ein besonderer Anlass für die Durchführung der Veranstaltung nachgewiesen werden, erklärt die IHK. Konkret bedeutet das insbesondere, dass

der Anlass für eine Sonntagsöffnung mehr Besucher anziehen muss als die Geschäftsöffnung selbst. Ein Positivbeispiel seit etwa die emsländische Gemeinde Salzbergen.

Diese hat ihren aktuellen „Salz- und Ölmarkt“ unter anderem damit angepriesen, dass mit einem Floh- und einem Hollandmarkt sowie emsigen Marktreiben und Live Musik „richtig was los ist“. Dass dies der Schwerpunkt ist, kann man schon auf den dazu gefertigten Plakaten leicht erkennen. Der Salzberger Einzelhandel werde sich mit einem verkaufsoffenen Sonntag an der Traditionsveranstaltung beteiligen. Auch die heimische Gastronomie werde ihre Pforten geöffnet haben.

„Dadurch kommen zusätzliche Gäste in den Ort, die dort für Leben und zusätzlichen Umsatz in den Betrieben sorgen“

Von einem verkaufsoffenen Sonntag würden letztlich alle profitieren, betont auch der Osnabrücker DEHOGA-Geschäftsführer Dieter Westerkamp: „Dadurch kommen zusätzliche Gäste in den Ort, die dort für Leben und zusätzlichen Umsatz in den Betrieben sorgen“. ◀

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
progestro

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

50 Jahre im Ehrenamt aktiv

GOLDENE EHRENADEL FÜR KREISVORSITZENDEN ANDREAS REINERMANN

Sehr gute Stimmung herrschte bei der jüngsten Versammlung des DEHOGA-Kreisverbands Bersenbrück. Der langjährige 1. Vorsitzende Andreas Reinermann

wurde von dem Bezirksvorsitzenden Wolfgang Hackmann für seine 50-jährige Mitgliedschaft mit der goldenen Ehrennadel des Berufsverbands ausgezeichnet.

Der Inhaber der Traditions-gaststätte Reinermann in Schwagstorf zeigte sich hocheifrig: „Ich freue mich sehr über die Ehrung und verstehe das als Anerkennung meiner

ehrenamtlichen Arbeit“. Schon seine Eltern hätten sich im DEHOGA für die Interessen der Berufskollegen engagiert, berichtet Andreas Reinermann. Er selbst habe durch die langjährige Vorstandsarbeit interessante Menschen kennengelernt und auch viel für den eigenen Betrieb gelernt.



kennung meiner ehrenamtlichen Arbeit“. Schon seine Eltern hätten sich im DEHOGA für die Interessen der Berufskollegen engagiert, berichtet Andreas Reinermann.

Wolfgang Hackmann dankte dem Jubilar für seinen „stets vorbildlichen und effektiven Einsatz“. Höchste Anerkennung verdiene auch, dass der 1. Vorsitzende seine Arbeit im Kreisverband Bersenbrück auch in den nächsten Jahren fortsetzen wolle. „Solch positiv engagierte Menschen brauchen wir“. ◀

Andreas Reinermann (mit Urkunde) wurde in fröhlicher Runde von Berufskollegen mit der Goldenen Ehrennadel des DEHOGA ausgezeichnet.

» Der Berufsverband hat uns sehr gut geholfen «

JOSEF WORTMANN FÜR 50-JÄHRIGE MITGLIEDSCHAFT GEEHRT

„Dass die Arbeit für den Berufsverband wichtig ist, habe ich schon von meinen Eltern gelernt“.

Der Gastwirt Josef Wortmann war 1973 von seinem Vater als DEHOGA-Mitglied geworben worden. Jetzt feierte er seine 50-jährige Mitgliedschaft, für die ihm nebst einer schönen Ehrenurkunde die Goldene Ehrennadel verliehen wurde. Seinen Beitritt zum Berufsverband habe er in all der Zeit

niemals bereut, betont der Inhaber der Gaststätte Wortmann in Ostercappeln. Im Gegenteil: Gerade zuletzt hätten die Mitglieder während der Corona-Pandemie sehr von der erfolgreichen DEHOGA-Arbeit profitiert: „Das hat uns in dieser für viele schweren Zeit sehr gut geholfen“.

Der Wittlager Kreisvorsitzende und langjährige Weggefährte Friedrich-Wilhelm Asshorn und DEHOGA-Geschäftsführer Dieter Westerkamp dankten dem Jubilar und seiner Familie für ihre Treue zum Berufsverband. Josef Wort-

mann sei stets ein vorbildliches Mitglied gewesen. Er habe sich immer wieder in die ehrenamtli-

che Arbeit eingebracht und somit große Verdienste für den Berufsverband erworben. ◀



Die Familie Wortmann freute sich über die Ehrung zur 50-jährigen Mitgliedschaft, die durch den DEHOGA-Kreisvorsitzenden Friedrich-Wilhelm Asshorn und Geschäftsführer Dieter Westerkamp (r.) durchgeführt wurde.

Gute Unterstützung



Strahlende Gesichter des Kreisvorstandes um den Vorsitzenden Bernd Weymann (4.v.l.).



Ursula Kittinger wurde für 50-jährige Mitgliedschaft im DEHOGA geehrt.

In diesem Jahr war es ein ganz anderer Ort, an den der DEHOGA Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel zu seiner jährlichen Mitgliederversammlung am 31. Mai eingeladen hatte. Herberge fanden die DEHOGA-Mitglieder bei der Fleischer-Dienst Braunschweig eG. Das neue Partner-Unternehmen stellte für die diesjährige Mitgliederversammlung nicht nur einen großen Tagungsraum zur Verfügung, sondern unterstützte auch mit Speisen und Getränken.

In seinem Geschäftsbericht trug der 1. Vorsitzende des Verbandes zum abgelaufenen Geschäftsjahr vor. Er hob hervor, dass zwar Corona Gott sei Dank vorbei sei, jedoch in unmittelbarer Folge auch die weiteren Krisen, wie der Ukraine-Krieg, sowie die sich daraus ergebenden Entwicklungen im Hinblick auf die Energiekosten und die Einkaufspreise, nach wie vor Herausforderungen für das Gastgewerbe darstellen. Auch mit dem Thema Personal hätten viele Betriebe so ihre Probleme.

Die derzeit bis zum 31. Dezember 2023 vorgesehene Befristung des Mehrwertsteuersatzes von 7 Prozent auf Speisen, so Weymann, sei unbedingt, wenn man die Branche der Gastlichkeit nicht in weitere Schwierigkeiten bringen möchte, auch über das Jahresende hinaus zu erhalten. Hier gelte es für alle Unternehmer mit den Politikern, die in ihren Häusern aus- und eingehen, Gespräche zu führen und auf die problematische Situation hinzuweisen, wenn es zu einem erneuten Ansteigen des Steuersatzes kommen sollte.

Weymann ging des Weiteren auf die erfolgreich durchgeführten Veranstaltungen mit dem jüngsten Neujahrsempfang 2023, der Freisprechungsfeier der Absolventen der gastgewerblichen Berufe in der IHK, das Sommerfest unter tatkräftiger Unterstützung der GPK-Mitgliedsbetriebe bei Carsten Goldapp und die zehnte Tour de Gastro, die diesmal im Harz durchgeführt worden ist, ein. Auch in diesem Jahr habe man bereits eine Information zur Netz-

werkveranstaltung im Frühjahr mit gutem Zuspruch durchführen können. Die große Aktivität des Kreisverbandes vorstandes habe, so Weymann, auch dazu beigetragen, neun neue Mitgliedsbetriebe im Kreisverband begrüßen zu können. Zum Schluss seines Berichts bedankte sich Weymann daher bei den Vorstandskollegen und der Geschäftsstelle für die gute Zusammenarbeit.

Die turnusgemäß durchgeführten Wahlen zum Kreisverbandsvorstand hatten dann auch einstimmige Voten zur Wiederwahl des 1. Vorsitzenden (Bernd Weymann), des Schatzmeisters (Freek Henricke) und eines Beisitzers (Matthias Harlfinger) zum Ergebnis.

Zum krönenden Abschluss der Mitgliederversammlung freuten sich der wiedergewählte 1. Vorsitzende Bernd Weymann und sein Stellvertreter Carsten Goldapp, eine besondere Ehrung vornehmen zu dürfen. Ursula Kittinger wurde für 50-jährige Mitglied-

schaft im DEHOGA von den anwesenden Mitgliedern gefeiert und erhielt Verbandsurkunden vom Landes- und Kreisverband. Ebenfalls geehrt wurde für 10-jährige Mitgliedschaft Jean-Luc Hänel, bevor sich die Anwesenden bei einem gemeinsamen Spargelessen austauschen konnten. ◀

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



Neue Besen kehren gut

Für 2023 fand die Mitgliederversammlung des Gastronomie-Partner-Kreis e.V. (GPK) im Schweizer Haus in Lehre statt. Zu der Versammlung waren die Mitglieder, worunter sich diverse Zulieferer, Lieferanten und Dienstleister für den Bereich Hotellerie und Gastronomie finden, unter anderem mit der neuen Seminarleiterin des GPK, Maja Kirsch, ins Gespräch gekommen. Kirsch konnte in der Versammlung ihre ersten Eindrücke aus den gerade kürzlich absolvierten Prüfungsvorbereitungsseminaren an den Berufsbildenden Schulen in Gifhorn und Braunschweig für die dortigen Absolventen der gastgewerblichen Abschlussprüfungen wiedergeben. Dabei machte sie aus ihrem Herzen keine Mördergrube und legte auch Schwierigkeiten und Herausforderungen offen, auf die sie gestoßen ist.

Schön war, dass mit dem Bezirksvorsitzenden des DEHOGA Bezirksverbandes Land Braunschweig-Harz, Florian Hary, und dem 1. Vorsitzenden des DEHOGA Kreisverbandes Region Braunschweig-Wolfenbüttel, Bernd Weymann, auch zwei Gastro-Unternehmer zur Versammlung gekommen waren und unmittelbar



Seminarleiterin Maja Kirsch berichtet über ihre Erfahrungen.



DEHOGA-Kreisvorsitzender Bernd Weymann im Gespräch.



GPK-Vorsitzender Jürgen Herrde informierte die Anwesenden.

auch ihre Erkenntnisse mit Maja Kirsch austauschen konnten.

Der GPK-Vorsitzende, Jürgen Herrde, führte anhand einer Präsentation durch seinen Vortrag und erstattete Bericht über das zurückliegende Seminarjahr für den Gastronomie-Partner-Kreis. Die Herausforderungen und die Sicherstellung der künftigen Durchführbarkeit qualitativ hochwertiger Seminarveranstaltungen für die GPK-Mitglieder und die Unternehmer im Hoga-Bereich führten dazu, dass viel Verständnis auch für den erhöhten Mitgliedsbeitrag, den der Vorstand des GPK den Mitgliedern zur Beschlussfassung vorgeschlagen hatte, aufgebracht wurde.

Bildung ist eine der wichtigsten Säulen für qualifiziertes Personal im gastgewerblichen Umfeld, waren sich alle einig, sodass der entsprechende Beitragserhebungsbeschluss mit überwältigender Mehrheit mitgetragen wurde. Im weiteren Jahresverlauf wird der GPK verschiedene Unternehmerseminare anbieten.

Informationen hierüber finden sich unter www.gpk-bs.de. ◀

Jahresausflug

Der Jahresausflug des DEHOGA Kreisverbandes Peine-Salzgitter findet am 21. August statt und führt mit dem Bus zunächst nach Bad Gandersheim. Nach dem Besuch der Landesgartenschau geht es am Nachmittag weiter nach Einbeck. Dort ist die Besichtigung der Einbecker Brauerei geplant.

Zusteigemöglichkeiten sind in Salzgitter Lebenstedt und Salzgitter Bad vorgesehen. Für die Teilnahme an dem Ausflug sind 39 Euro pro Person auf das Konto des Kreisverbandes (IBAN DE06 2595 0130 0000 1112 60) einzuzahlen. Es stehen 45 Sitzplätze im Bus zur Verfügung. ◀



Habt Sonne im Herzen

Ein sonniger Mittag in Helmstedt war es am 10. Juni, als sich der Vorsitzende des DEHOGA Bezirksverbandes Land Braunschweig-Harz, Florian Hary und sein Partner Marvin Patzer in der Kirche St. Marienberg das Ja-Wort gaben. In einem durch musikalische Darbietungen der Solo-Künstler Nick Noah und Sebastiano LoMedico sowie des Gospelchors Emmerstedt angereicherten Gottesdienst fand Pröpsstin Katja Witte-Knoblauch genau die richtigen Worte, um dem Paar, das tags zuvor vom Wolfsburger Oberbürgermeister Dennis Weilmann standesamtlich getraut worden war, auch den kirchlichen Segen mit auf den gemeinsamen Lebensweg zu geben.

„Trage mich wie ein Siegel auf dem Herzen, binde mich wie eine Siegelschnur um deinen Arm! Denn die Liebe ist stark wie der Tod, unersättlich wie das Totenreich ist die Leidenschaft. Sie entflammt wie Feuerflammen, wie der Blitz schlägt sie ein. Kein Meer kann die Glut der Liebe löschen, keine Sturzflut reißt sie mit sich fort“, hatte sich das Paar als Trauspruch ausgesucht.

Nach der Trauung baten die nun auch kirchlich frisch Vermählten ihre rund 260 Gäste zu einem Empfang auf das Rittergut Bisdorf. Der Einladung folgten neben den Familien, Freunden und Bekannten auch viele Teilnehmer aus dem Gastgewerbe



DEHOGA-Vizepräsident Dirk Breuckmann (r.) und DEHOGA-Bezirksgeschäftsführer Mark Alexander Krack (l.) gratulieren den frisch Vermählten.

und der diesem nahestehenden Dienstleister. So fanden sich unter den Gratulanten beispielsweise der Vizepräsident des DEHOGA Landesverbandes Niedersachsen, Dirk Breuckmann, der Vorsitzende des DEHOGA Kreisverbandes Region Peine-

Salzgitter, Torsten Kowohl sowie der Vorsitzende des Gastronomie-Partner-Kreis (GPK), Jürgen Herrde, und der GPK-Schatzmeister Jewgeni Michel, die es sich nicht nehmen ließen, dem Hochzeitspaar die besten Wünsche zu überbringen. ◀

EINTRAG INS GOLDENE BUCH

Sven Elverfelds Verdienste gewürdigt

Eine besondere Ehre wurde dem gebürtigen Hanauer Sven Elverfeld, Sternekoch im Restaurant Auqa im The Ritz-Carlton Wolfsburg, am 8. Juni in Wolfsburg zuteil. Er durfte sich ins Goldene Buch der Stadt eintragen. Der beste deutsche Koch laut Hornsteinliste, der gleichzeitig 15 Jahre in Folge 3 Michelin-Sterne erhielt, beweist eine einzigartige Leistung.

Darüber freut sich auch der Bezirksvorsitzende des DEHOGA Bezirksverbandes Land Braunschweig-Harz, Florian Hary. „Es ist mir eine große Ehre an dieser besonderen Feierstunde

teilnehmen zu dürfen. Die Leistungen von Sven Elverfeld und seinem Team sind herausragend und tragen dazu bei, dass die Region kulinarisch international bekannt geworden ist. Darauf sollten wir

stolz und dankbar sein“, so Hary. Sicherlich ist so eine Leistung auch ein Ansporn für junge Leute, den Beruf zu erlernen. Insbesondere der Weg Sven Elverfelds vom Konditor zum Sternekoch zeigt, welche

Möglichkeiten man in der Branche hat. Wie man seine Kreativität und seinen Sinn für Ästhetik umsetzen kann und somit das Bild des Koches ein ganz anderes wird, weiß der Spitzenkoch zu zeigen.



Sven Elverfeld (r.) nimmt Glückwünsche vom DEHOGA-Bezirksvorsitzenden Florian Hary entgegen.



Sven Elverfeld – Eintrag ins Goldene Buch der Stadt Wolfsburg

Die Branche muss dankbar sein, dass die Autostadt und das The Ritz Carlton Wolfsburg, Sven Elverfeld uneingeschränkt unterstützen und somit die Plattform für dieses kulinarische Highlight in Deutschland schaffen. Dieser Verdienst für die Branche und die Leistung Elverfelds wurde mit einer kleinen Urkunde ebenfalls gewürdigt. ◀

TRADITION TRIFFT AUF MODERNE

Ringhotel Sellhorn feiert 150-jähriges Jubiläum

In 6. Generation führen die Familien Dierksen und Landschof das Ringhotel Sellhorn.



Es hört sich schon fast wie aus einem Liebesroman an, aber diese Geschichte basiert auf Ereignissen, die das Leben schrieb. Im Jahre 1873 begann für das Ringhotel Sellhorn in der Lüneburger Heide eine einzigartige Liebesgeschichte. Eine Liebe zur Familie, Tradition und eine Liebe zur Gastfreundschaft. Eine Liebesgeschichte, die bis heute andauert und hoffentlich noch viele Jahrhunderte fortgeführt wird.

Als Gasthaus Zu den Linden öffnete 1873 die Familie Sellhorn zum ersten Mal ihre Türen für Gäste. Damals wurden lediglich die Getränke und Speisen vom eigenen Hof gereicht. Und auch hier

beweist Familie Sellhorn – heute durch Heirat der Familien Dierksen und Landschof – Mut zur Tradition, denn die liebevoll modernisierte Küche reicht auch heute, nachhaltig orientiert, vorzugsweise regionale Köstlichkeiten. Seit 1899 wurde das Familienhotel stetig erweitert. Wie in vielen Familien damals, gab es auch schwierige Zeiten wie den Tod eines Familienmitglieds, Zeiten des Krieges und einige Rückschläge. Jedoch hält Familie Sellhorn weiterhin zusammen und eröffnete 1947 die ersten vier Fremdenzimmer mit dem damaligen Highlight, fließendem warmen Wasser. Schnell sprachen sich der Komfort und die Herzlichkeit im „Sellhorn“ herum und die Zimmer waren schnell ausgebucht. So wurde das heutige 4-Sterne Landhotel Ringhotel Sellhorn von Generation zu Generation stets liebevoll ausgebaut, erweitert und modernisiert und bis heute gilt das Motto: Ankommen – Wohlfühlen – Willkommen. Ein Mehrgenerationen-Hotel, das Geschichte schreibt.

Ähnlich wie damals ist das Ankommen auch heute noch etwas ganz Besonderes. Die Entschleunigung aus dem stressigen Alltag setzt schon fast beim Eintreten ein. Eine Oase der Erholung für Familien, Freunde oder Alleinreisende. Inmitten der Lüneburger Heide sorgt das Hotel-Team mit seiner langjährigen Erfahrung und nun in 6. Generation für unvergessliche Momente bei seinen Gästen. Ob zur Erholung, zum Sport, für Wellness, Geschäftsessen, Kongresse oder Tagungen – das Ringhotel Sellhorn hat für jeden Wunsch seiner Gäste ein offenes Ohr. Für die Kleinen gibt es natürlich auch alljährlich das beliebte Einschulungsbuffet.

Für das 150-jährige Jubiläumsjahr 2023 hat sich das Hotel für seine Gäste eine Vielzahl von Überraschungen ausgedacht. Der Jubiläums Marathon startete schon im Januar 2023. Neben den zahlreichen Schlemmerterminen und historischen Wochen, gibt es als besonderes Dankeschön an die

Gäste ein Jubiläumsangebot: Eine Zeit zum Genießen und Entschleunigen. Zwei Übernachtungen mit Frühstück und 1 x Halbpension für 2 Personen sind bei einer Anreise von Sonntag bis Mittwoch buchbar für 150 Euro als Pauschalpreis für das Zimmer.

Am 10. Juni 2023 fand ein Gala-Abend mit einem 5-Gänge-Gourmet-Menü inklusive begleitenden Getränken und Rahmenprogramm statt. Der exklusive Abend war ein voller Erfolg. Es wurde eine einmalige Jubiläums-Gala gefeiert. Am Nachmittag feierten die Familien Dierksen und Landschof ein Dankesfest mit 300 geladenen Kollegen, Lieferanten und Nachbarn. Die Ansprachen durch den Landrat Rainer Rempe, den DEHOGA und den Superintendenten Christian Berndt führten das Engagement, die Wertschätzung und den Zusammenhalt der Gastgeberfamilien mit den Mitarbeitern an. ◀

Mit diesem großartigen Team kann das Ringhotel Sellhorn viel erreichen.

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



Philipp Raulfs besucht BBS in Gifhorn

DER SCHWIERIGE WEG EINER AUSBILDUNG IN HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Rund 20 Schüler aus der Gastgewerbe-Fachklasse der BBS I in Gifhorn hatten kürzlich prominenten Besuch und eine lehrreiche Unterrichtsstunde. Als Gäste konnte die stellvertretende Schulleiterin Heike Strauch den SPD-Landtagsabgeordneten Philipp Raulfs, den Ausbildungsbeauftragten vom DEHOGA-Kreisverband Gifhorn, Frederick Meyer, Geschäftsführerin Mirjam Müggenburg vom Hotel Deutsches Haus, Jörg Zentgraf vom Schlossrestaurant Gifhorn, sowie die Lehrkräfte Silke Wilharm-Cottle, Gabriele Stottmeister, Marianne Passon und Andreas Ochs begrüßen.

Philipp Raulfs, gelernter Mechatroniker, der sich im Niedersächsischen Landtag im Ausschuss für Haushalt und Finanzen für den Digitalpakt Schule stark gemacht hat, stellte sich zunächst den Auszubildenden im Gastgewerbe vor. „Mein Einsatz für Bildungspolitik bedeutet für mich deshalb auch, etwas zurückzugeben und die Bedingungen weiter zu verbessern. Alle sollen gleiche Chancen haben, einen ähnlichen Weg zu gehen, wenn sie es möchten“, so Raulfs. Und so befragte er anschließend die angehenden Hotel- und Restaurantfachleute, Köche, Fachkräfte für Systemgastronomie, Fachleute für Restaurants- und Veranstaltungsgastronomie und Kaufleute für Hotelmanagement nach ihrem Werdegang bis zum jetzigen Ausbildungsstand. Hier wurde deutlich, dass der Weg jedes einzelnen unterschiedlich war und teilweise über verschiedene Praktikumsplätze in anderen Berufen zum Gastgewerbe führte. Einer beklagte sich darüber, dass im Gymnasium überhaupt keine Berufsberatung durchgeführt werde. „Nach dem Abitur führt der Weg direkt in Richtung Studium! Eine Ausbildung in anderen Berufen zählt dort nicht“, so der Auszubildende. Hier zeigte Frederick Meyer vom DEHOGA Gifhorn Abiturienten den Königsweg auf: „Erst eine Ausbildung im Gastgewerbe absolvieren und dann ein Studium beginnen!“ Nun, vielen Auszubildenden war vor ihrem Start ins Berufsleben nicht klar, was



Heike Strauch von der Schulleitung (r.) stellte den Schülern den SPD-Landtagsabgeordneten Philipp Raulfs (l.) vor.

sie eigentlich werden wollen. So wurden sie an verschiedenen Praktikumsplätzen eingesetzt, an denen sie keine guten Erfahrungen gemacht haben. Manche wurden erst durch ihre Eltern auf den richtigen Weg gebracht, in dem sie ihnen die Weiterbildungs- und Aufstiegschancen im Gastgewerbe aufgezeigt haben. Jörg Zentgraf und Mirjam Müggenburg berichteten darüber, dass sie die Bewerber für ein Praktikum in ihren Häusern und Betrieben wie Auszubildende behandeln und dass sie in der Regel nach dem Praktikum auch hier eine Ausbildung beginnen. Das sei aber wahrscheinlich nicht in allen Betrieben üblich, wie einige Schüler berichteten. Einige mussten während ihres Praktikums in anderen Berufen lediglich Putz- und Schleifarbeiten verrichten. Ein ehemaliger IGS-Schüler berichtete über

das Gegenteil von der guten Vorbereitung an seiner Schule auf eine mögliche Berufsauswahl. Wie Klassenlehrerin Silke Wilharm-Cottle berichtete, findet bei der Neuordnung und Modernisierung der Ausbildung im Gastgewerbe gerade ein Umdenken statt. Hier gibt es wieder bei den Restaurantfachleuten mehr Interesse als bei den Hotelfachleuten.

Abschließend besuchte Raulfs noch das neu eingerichtete Restaurant und die Küche mit angrenzendem Kühlraum, die von Anja Sternberg, Martina Winterstein und Andreas Ochs vorgestellt wurden. Hier wurden 665.000 Euro investiert und die gesamte Einrichtung für eine optimale Ausbildung im Gastgewerbe auf den neuesten Stand gebracht. ◀



Jörg Zentgraf, Mirjam Müggenburg, Frederick Meyer und Philipp Raulfs (v.l.n.r.) hörten sich die Sorgen und Nöte der Azubis an. Fotos: Glasow

Frank Lehmann einstimmig als Vorsitzender wiedergewählt

Die diesjährige Bezirksdelegiertenversammlung des DEHOGA Bezirksverbandes Lüneburg fand im Akzent Hotel Wassermühle Heiligenthal statt.

Der Vorsitzende Frank Lehmann ging in seinem Bericht auf die immer noch schwierige Lage im Gastgewerbe ein. Die aktuellen Herausforderungen für die Betriebe könnte kaum größer sein: enorme Kostensteigerungen bei Lebensmitteln, Energie und Gehältern, Mitarbeitermangel, Tilgung pandemiebedingter Kredite usw.. Umso wichtiger ist der Erhalt der Umsatzsteuer in Höhe von 7 Prozent auf Speisen.

Auf der Tagesordnung standen neben Kas-

senbericht und Etat auch Wahlen. So wurde Frank Lehmann einstimmig für drei weitere Jahre zum Vorsitzenden des Bezirksverbandes Lüneburg wiedergewählt. Zum Vorsitzenden Fachgruppe Gaststätten wurde Roger Burkowski ebenfalls wiedergewählt, ebenso wurden die Kassenprüfer Thomas Cordes, Sven Rieger und Martin Zackariat in ihren Ämtern bestätigt.

Freuen konnten sich die Teilnehmer über ein sehr intensives und informatives Referat von



Vorsitzender Frank Lehmann (2.v.l.) mit Vorstandskollegen und Referenten.

Björn Grimm, Geschäftsführer der Grimm Consulting, sowie Betriebsberater des DEHOGA Niedersachsen. Zu dem Thema „Gastronomie 2028 – wo geht die Reise hin?“ stellte er verschiedene Thesen zur Zukunft des Gastgewerbes auf und verdeutlichte diese anhand von Beispielen. ◀

AZUBIWERBUNG



Vocatium Hamburg

Der DEHOGA-Kreisverband Harburg präsentierte am 31. Mai und 1. Juni auf der Vocatium Hamburg Süd in Wilhelmsburg in der edel optics Arena die Ausbildungsmöglichkeiten im Gastgewerbe. Viele potentielle Auszubildende und Berufsinteressierte kamen zu Beratungsgesprächen an den Stand.

Die drei Berater waren den ganzen Tag ausgelastet, um die Schüler zu den vielen Berufen zu informieren. Beide Messetage waren mit 90 Beratungsterminen vorgeplant. Die Messe war

an beiden Tagen gut besucht und hielt einige spannende Gespräche parat.

Die Schüler informierten sich zu den Ausbildungsmöglichkeiten für Köche, Hotelfachleute, Fachkräfte für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Systemgastronomie und Hotelmanagement.

Es waren dieses Jahr 70 Unternehmen mit 100 Ausbildungsberufen in verschiedensten Branchen vor Ort. ◀

Ausbildung, Weiterbildung, Jobwechsel

Der TV Fischbek hatte am 5. Mai zur Jobmesse Süderelbe nach Neugraben in die CU Arena eingeladen.

Der DEHOGA Kreisverband Harburg präsentierte mit Hilfe der Auszubildenden des Akzent Hotel Cordes in Rosengarten und des Ringhotels Sellhorn aus Hanstedt die neuen Berufe.

Das Interesse der jungen Leute war sehr groß. Die Besucher stellten viele Fragen und brachten sogar schon Bewerbungsunterlagen mit. Der Zulauf am Stand war konstant gut. ◀



So sieht Begeisterung für das Gastgewerbe aus!

Neuer Vorstand im Kreisverband



Vorstand des Kreisverbandes Hildesheim Stadt und Land mit Ehrenvorsitzendem Alfred Diedrich.

Die Jahreshauptversammlung des DEHOGA-Kreisverbandes Hildesheim Stadt und Land fand am 2. Mai in der Bürgermeisterkapelle in Hildesheim statt. Die Vorsitzenden Heinrich Bruns und Stefan Krentz begrüßten aktive und interessierte Mitglieder. Neben den Wahlen standen auch die aktuellen politischen Anforderungen an die Unternehmer, die Diskussion um die 7 % Mehrwertsteuer sowie Zukunftsplanungen auf der Tagesordnung.

Mit seinen Themen im Jahresbericht traf Heinrich Bruns den Nerv aller Anwesenden. „Die Politiker bestimmen mittlerweile nicht nur wie wir heizen sollen, sondern auch wie wir und unsere Gäste zukünftig essen, leben und reisen sollen“, so Heinrich Bruns über die wachsende Problematik politischer Entscheidungen und deren Finanzierbarkeit für die Branche. „Die Politiker vergessen dabei immer, dass unsere Gäste mündig sind, wir genau das anbieten, was unsere Gäste nachfragen und durch Zwang noch nie eine Änderung in der Einstellung der Menschen erreicht wurde“.

Alle Teilnehmenden waren sich einig, dass Zusammenhalt in der Branche und ein starker Kreisverband enorm wichtig sind. Vorsitzender Stefan Krentz drückte seine Freude darüber aus, dass viele Betriebe gut durch die vergangene Zeit gekommen sind. „Die Unternehmer haben sich neu gefunden, die Angebote angepasst und ihre Betriebe hervorragend aufgestellt“, so Krentz. Es ist vielen gelungen, ihre Mitarbeiter zu binden und damit die Stärke und Krisenfestigkeit des Gastgewerbes insgesamt zu zeigen.

Anschließend fanden die Wahlen für den neuen

Vorstand statt. Heinrich Bruns stand nicht mehr zur Wahl, da er der Meinung ist, dass er diesen „Job lange genug gemacht hat“ und die Arbeit in jüngere Hände legen möchte. Die Mitglieder wählten einstimmig Stefan Krentz und Peter Aumann als Doppelspitze des Vorstands. Als Stellvertreter wurden Astrid Stichweh-Lange und Wolfgang Du Carrois einstimmig gewählt. Die neue Schatzmeisterin ist Katja Strohmeier. Die Aufgabe der Kassenprüfung werden zukünftig Christian Schmedt und Karsten Pattke übernehmen.

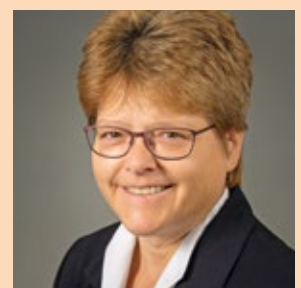
Geschäftsführerin Renate Mitulla eröffnete die Diskussion über den Erhalt der 7 % Mehrwertsteuer. Sie bat dringend alle Mitglieder, Kontakt zu den politischen Entscheidungsträgern aufzunehmen, um eine dauerhafte Beibehaltung der 7 % Mehrwertsteuer zu fordern. Eine Entfristung reicht nicht aus, da dies keine verlässliche Grundlage für zukünftige Kalkulationen darstellt. Renate Mitulla berichtete auch ausführlich über die Arbeit der Geschäftsstelle und stellte erfreut fest, dass die Mitglieder die Angebote des Verbandes sehr gut annehmen und Kontakt zur Geschäftsstelle halten. Sie informierte ausführlich über die Rechtsschutzversicherung, die der Landesverband für alle Mitglieder anbieten will. Weitere Themen waren unterschiedlichen Arbeitsverträge, die Erhöhung der Entgelte und Ausbildungsvergütungen sowie die Anmeldung von Veranstaltungen mit Verzehrzwang bei der GEMA.

Die Jahreshauptversammlung klang mit einem gemeinsamen Abendessen aus, bei dem alle Mitglieder die Gelegenheit zum Netzwerken und Austausch nutzten. ◀

„Die Unternehmer haben sich neu gefunden, die Angebote angepasst und ihre Betriebe hervorragend aufgestellt.“

BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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



Motivierte Auszubildende

WERBUNG FÜR GASTRO-BERUFE

Am 8. Juni war die Gelegenheit, die Berufe der Gastronomie während der Berufsmesse in der Fußgängerzone vorzustellen. Trotz leichten Nieselregens waren die beteiligten Auszubildenden bei bester Laune und nutzten die Gespräche mit jungen Menschen, um ihre Berufe vorzustellen und mit vielen Mythen und falschen Vorstellungen aufzuräumen.

Sie hatten sich auch viele Gedanken gemacht, was man denn so machen kann und boten selbstgebackenen Kuchen und sogar ein Programm direkt im Betrieb war

möglich, mit Führung, Pralinen füllen oder Cocktailkursen. Damit zeigten sie die Vielfältigkeit einer Ausbildung im Gastgewerbe.

Auf dem Gemeinschaftsstand #GastroLiebeHildesheim präsentierten die jungen Leute engagiert ihre Betriebe, die Möglichkeiten ihrer Berufe und die Chancen, sich weltweit zu bewerben. Auch die Weiterbildungsmöglichkeiten wurden diskutiert und aufgezeigt, was nach einer Ausbildung alles möglich ist. ◀



Diese jungen Menschen lieben die Gastro und haben ihre Ausbildungsberufe sympathisch rübergebracht!

NEUE WEGE ZUR GEWINNUNG VON AUSZUBILDENDEN

Job Up Store in Hildesheim



DEHOGA Geschäftsführerin Renate Mitulla informiert am „Job Up Store“ in Hildesheim.

Vom 24. bis 28. April hatten junge Menschen die Möglichkeit, sich in der Arneken Galerie in Hildesheim über verschiedene Ausbildungsberufe zu informieren. Ausgerichtet von der IHK Hannover-Hildesheim wurde ein „Job Up-Store“ aufgebaut.

Neben der IHK waren auch die Agentur für Arbeit, ihre Untergliederungen Jugendarbeit und Integration, das Jobcenter und die Handwerkskammer beteiligt. Der DEHOGA-Kreisverband Hildesheim Stadt und Land nutzte natürlich ebenfalls die Gelegenheit, sich an einem Tag zu präsentieren. Im direkten Kontakt zu jungen Menschen wurden die sieben Ausbildungsberufe vorgestellt.

Während persönlicher Gespräche stellte man schnell fest, dass Vorurteile auf diesem Weg diskutiert und zum Teil tatsächlich ausgeräumt werden konnten. Insbesondere im Hinblick auf Arbeitszeiten am Wochenende, in der Nacht und zu unregelmäßigen Zeiten gibt, verglichen mit anderen Berufen wie Pflegeberufen, Polizei oder Medien.

Ein weiterer Pluspunkt war der Hinweis auf Weiterbildungsmöglichkeiten und die Optionen für Arbeiten im Ausland. Die IHK hat signalisiert, dass das Konzept Job Up-Store auch in Holzminden und Göttingen geplant ist. ◀



Das Organisationsteam hat die Veranstaltung mit Bravour gemeistert.

As time goes by

HOTELFACHSCHULE HANNOVER VERABSCHIEDET 50. JAHRGANG

Am 8. Juni wurde der 50. Jahrgang der Hotelfachschule Hannover verabschiedet. Unter dem Motto "AS TIME GOES BY" wurden die Absolventen und geladenen Gäste auf eine Reise durch die letzten fünf Jahrzehnte geführt.

Herr Schmidt, Abteilungsleiter der Hotelfachschule, begrüßte die anwesenden Gäste und stellte die Verbindung aus Tradition und Moderne der „kleinen aber feinen“ Fachschule heraus. In über 50 Jahren bildete die Hotelfachschule ca. 2000 Betriebswirte weiter, die der Branche als Fachkräfte für das mittlere und gehobene Management zur Verfügung stehen.

Im Rahmen der Veranstaltung, die von der Teilzeitklasse der Hotelfachschule als Projekt geplant, organisiert und durchgeführt wurde, wurden Klassiker von früher im Menü neu interpretiert. So wurde als Vorspeise Spargel Crostini mit Kerbel und Spargelcremesuppe an Spargelasche gereicht. Den Hauptgang bildete ein pochiertes Lachsfilet mit konfiertem Tomate, gebackenem Rucola, Ananaskäsesauce, Frankfurter Kräutersauce mit Sesampolenta. Den Abschluss bildete als Dessert ein Pistazien-Parfait an gebackenem Rhabarber mit Schokoladen-erde, weißem Schokoladenkuchen und Minze.

In Anerkennung besonderer Leistungen mit einem Zeugnisdurchschnitt von mindestens 2,49, überreichte Kirsten Jordan, Geschäftsführerin des DEHOGA-Betriebsverbandes Hannover, sieben Absolventen das DEHOGA-Diplom. Über solch eine Auszeichnung konnten sich Sarah-Jasmine Blümel, Benedict Diels, Tim Grunert, Aileen Günnewich, Pia Kellner, Marie Isabell Keßler sowie Laura-Sophie Malott freuen.

Für überdurchschnittlich gute Leistungen erhielten Sarah-Jasmine Blümel (1,2), Benedict Diels (1,1) und Marie Isabell Keßler (1,0) eine besondere Anerkennung mit einem Präsent überreicht.

Die Hotelfachschule Hannover und der DEHOGA wünschen allen Absolventen – Sarah-Jasmine Blümel, Benedict Diels, Tim Grunert, Aileen Günnewich, Pia Kellner, Marie Isabell Keßler, Kai Stephan Lieven, Laura-Sophie Malott, Janik Elias Nitsch, Daniel Saxon und Lucas-Leon Seide – viel Erfolg auf ihrem weiteren Lebensweg und einen gelungenen Einstieg in das Berufsleben als frisch gebackene Betriebswirte!

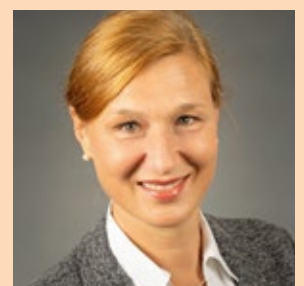
Gelungene Abschlussfeier für den 50. Jahrgang der Hotelfachschule Hannover. ◀

Die stolzen Absolventen mit ihren Lehrkräften.



BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



NEUER DEHOGA KREISVERBAND HAMELN-PYRMONT

Gründungs- versammlung im Hotel Zur Börse

Bereits im vergangenen Jahr zeichnete sich ab, dass der Kreisverband Bad Pyrmont seine Vorstandspositionen nicht wieder würde besetzen können, nachdem sich berufliche Veränderungen beim Vorsitzenden Arnoldus van Iersel und seinem Stellvertreter Michael Gruber ergeben hatten. Über eine Fusion mit dem benachbarten Kreisverband Hameln war auch in der Vergangenheit schon nachgedacht worden. Nach einem entsprechenden Beschluss in Pyrmont sprachen sich auch die Mitglieder des Kreisverbandes Hameln für einen Zusammenschluss aus. So kann man Kräfte bündeln, wird finanzstärker und schlagkräftiger. Beide Kreisverbände zusammen zählen nun 77 Mitglieder. Der neue Kreisverband heißt DEHOGA Hameln-Pyrmont und gleicht sich im Namen somit an den Landkreis an.

Als 1. Vorsitzende wurde Frau Katja Güse-Sulimma vom Hotel Zur Börse in Hameln gewählt. Stellvertretende Vorsitzende sind Hans Jaeger vom Jaegerlatein in Bad Pyrmont und Sven Kessels von der Tündernischen Warte in Hameln.

Zu aktuellen Themen aus der Verbandsarbeit führte Kirsten Jordan, Geschäftsführerin des DEHOGA Bezirksverbandes Hannover, aus. Sie informierte die Mitglieder über die zu beschließende Einführung einer verbandlichen Rechtsschutzversicherung, die Regelungen des Nachweisgesetzes, die Verpackungsverordnung sowie die Forderungen und Argumente zur Entfristung der abgesenkten Mehrwertsteuer auf Speisen.

Mit der silbernen Ehrennadel wurden anlässlich einer 25-jährigen Mitgliedschaft Sönke Schrader vom Gasthaus Schrader in Hameln und Heinrich Garvens von der Waldquelle in Aerzen geehrt.

Für Gabriele Güse, die den Kreisverband Hameln viele Jahre erfolgreich geführt hat, schließt sich mit der Fusion ein Kreis. Sie be-

dankte sich bei allen Mitgliedern für die gute Zusammenarbeit und wünschte dem neuen Vorstand viel Erfolg.

Im Anschluss an die Versammlung durften die Teilnehmenden das Konzept des neuen Tagungsraumes im Hotel Zur Börse erleben und den Tag mit einem gemeinsamen Abendessen ausklingen lassen. ◀



Vorstand des neuen DEHOGA Kreisverbandes Hameln-Pyrmont (von links) Stellvertretender Vorsitzender Hans Jaeger vom Jaegerlatein in Bad Pyrmont, Vorsitzende Katja Güse-Sulimma vom Hotel Zur Börse in Hameln, Stellvertretender Vorsitzender Sven Kessels von der Tündernischen Warte in Hameln.

DEHOGA ALTKREIS SPRINGE

Vollständige Integration in DEHOGA Region Hannover

Bereits in den Jahreshauptversammlungen der Jahre 2021 und 2022 hatten sich die Mitglieder des Altkreises Springe dafür ausgesprochen, sich dem DEHOGA Region Hannover vollständig anzugliedern. Im Jahr 2005 wurde der DEHOGA Kreisverband Region Hannover gegründet, um die politische Ebene abzubil-

den. Danach hatten die Altkreise weiter auf ihren jeweiligen Gebieten agiert.

Der Altkreis Springe hat nun in seiner Mitgliederversammlung am 24. April 2023 im Restaurant Dionysos in Springe als erster Altkreis beschlossen, noch dichter an die Region her-

anzurücken. Vereinbart wurde, dass weiterhin gemeinsame Treffen und Ausflüge stattfinden sollen. Der Vorstand des DEHOGA Region Hannover hat bereits eine Zustimmung zu Zuschüssen für die Mitgliederbetreuung signalisiert. ◀

Karrieretag im Kastens Hotel Luisenhof

Am 1. Juni öffnete das Kastens Hotel Luisenhof in der Hannoveraner Innenstadt seine Türen für Interessierte, Quereinsteiger, Schüler und Auszubildende ganz im Stil eines „Tages der offenen Tür“. Der Karrieretag diente als Plattform zum Austausch mit den Personal- und Abteilungsverantwortlichen des Hauses.

Begleitet wurde die Veranstaltung von diversen Aktionen, wie zum Beispiel Cocktailmixen oder Erklärung der Verwendung von Küchenutensilien und -waren. Außerdem wurden Hausführungen für die Besucher*innen angeboten. ◀

Phyllis Wehrmann (rechts) und Laura Hepner bringen den Interessierten das Cocktailmixen nahe.

Foto: Kastens Hotel Luisenhof



Guten Abend Hannover

DEHOGA UNTERSTÜTZT BUSINESS TALK

Bereits zum 12. Mal fand am 11. Mai die Netzwerkveranstaltung „Guten Abend Hannover“ im Expo Wal statt. Zusammen mit Partnern luden Die Johanner und hannover contex 4.0 zu einem BusinessTalk ein, bei dem sich alle Netzwerkpartner in geselliger Runde austauschen konnten.

zernent der Region Hannover, Ulf-Birger Franz, nahmen an der Veranstaltung teil.

Der DEHOGA Region Hannover unterstützte das Netzwerktreffen mit einem Cocktailstand, der sehr gut bei allen Teilnehmenden ankam. Ein großer Dank geht an die Lieblingsbar Hannover für die Unterstützung. ◀

Auch Regionspräsident Steffen Krach und der Wirtschaftsde-



DEHOGA Region Hannover unterstützt mit Lieblingsbar „Guten Abend Hannover“.

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

Frühjahrs-Ausbilderfrühstück

Rund 20 Ausbilder konnte die Berufsbildungsbeauftragte des DEHOGA Region Hannover, Nicole Rösler, zum turnusmäßigen Ausbilderfrühstück im Courtyard by Marriott Hannover Maschsee begrüßen.

Nach einem köstlichen Frühstück und regem Austausch untereinander begann der offizielle Teil. Seit dem letzten Frühstück im Dezember hatten sich mehr berichtenswerte Themen angesammelt, als zunächst gedacht, denn seitdem ist viel passiert:

Frau Rösler berichtete über die What's Next Sendereihe zu allen 3 Berufsbildern – Hotel, Küche und Restaurant – über die positiven DIHK Zahlen zum Gastgewerbe, vor allem im Vergleich zu anderen Branchen, über die Niedersächsischen Landesmeisterschaften, die

Kochwettbewerbe Next Chef Generation und VeggieChallenge sowie den geplanten Koch-Cup 2024.

Viel Interesse bestand nach wie vor an der Neuordnung, zu der es in Hannover am 15. Juni eine Informationsveranstaltung mit Sascha Dalig gab. Weiterhin wurden Ausbildungs-Marketing-Möglichkeiten, wie „Entdecke ein Hotel“, die Lange Nacht der Berufe, die Akademie der Spiele und die neue Werbemöglichkeit auf der DEHOGA Plattform Gastrostarter kritisch diskutiert.

„Durch die Vielzahl der Themen in Kombination mit der regen Beteiligung der anwesenden Ausbildungsverantwortlichen verging die Zeit wie im Flug, wir haben glatt eine halbe Stunde überzogen“, so die Berufsbildungsbeauftrag-

te. „Ich freue mich, so engagierte Ausbilder um mich zu wissen“ ◀



Berufsbildungsbeauftragte Nicole Rösler informiert über geplante Ausbildungsprojekte in der Region Hannover.

Villa Gleisbett

KLASSIFIZIERUNG MIT 3 STERNEN

Die Mittelweser-Touristik und der DEHOGA haben die Villa Gleisbett in Bruchhausen-Vilsen klassifiziert. Das Gästehaus beteiligt sich zum zweiten Mal an der Deutschen Hotellklassifizierung. „Wir freuen uns, dass die Villa Gleisbett mit drei Sternen abgeschnitten hat“, sagt Martin Fahrland, Geschäftsführer der Mittelweser-Touristik.

Das Haus liegt idyllisch am Ortsrand von Bruchhausen-Vilsen und hat eine lange Geschichte. Am 6. Juni 1900 wurde die schmalspurige Kleinbahn Hoya-Syke-Asendorf ihrer Bestimmung übergeben, und in diesem Jahr wurde auch das Bahnhofsgebäude errichtet.

Nach einer wechselvollen Geschichte sollte es 2014 abgerissen werden. Um dies zu verhindern, gründeten Bruchhausen-Vilsener Bürger die OBaMa eG. Der historische Ostbahnhof wurde im Jahr 2019 liebevoll zum Gästehaus mit modernem Komfort umge-



staltet. Es verfügt über 10 Betten in fünf Zimmern, jeweils mit Dusche und WC. Auch WLAN ist vorhanden. ◀

Martin Fahrland (Geschäftsführer der Mittelweser-Touristik), Katy Weiße (Mitte) und Meina Fuchs (beide Villa Gleisbett) freuen sich über die 3-Sterne-Klassifizierung der Villa Gleisbett.

Frühjahrsversammlung

KREISVERBAND DIEPHOLZ-SULINGEN

Am 28. April trafen sich die Mitglieder des Kreisverbandes Diepholz-Sulingen zu ihrer Frühjahrsversammlung im Restaurant Dahlskamp in Sulingen. Der Vorsitzende Erhard Brand konnte unter anderem den Bürgermeister der Stadt Sulingen, Patrick Bade, sowie den Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Landesverbandes Niedersachsen, Rainer Balke, begrüßen.

Nachdem der Vorsitzende über aktuelle Themen wie die Energiekrise und den erfreulichen Gästezulauf in der Gastronomie berichtete, führte Rainer Balke zur Einführung einer verbandlichen Rechtsschutzversicherung aus. Die Mitglieder begrüßten das Vorhaben. Weiterhin war die befristete Mehrwertsteuersenkung auf Speisen, welche unbedingt verlängert werden muss, Thema.

Für 50 Jahre DEHOGA Mitgliedschaft wurde Horst Finke geehrt, Albert Wiedemann für 25 Jahre Mitgliedschaft.

Bevor der Vorstand zu einem gemeinsamen Abendessen einlud, stellten die Firmen Nordmann und Echt-Gastronomie Partner ihr Angebot vor. ◀



Vorsitzender Erhard Brand (Mitte) mit den Teilnehmenden der Frühjahrsversammlung des DEHOGA Kreisverbandes Diepholz-Sulingen; Hauptgeschäftsführer Rainer Balke (2. v.r.).

MOBIL-CLEAN

Menschen für Sie

Anlagen-Check
MOBIL-CLEAN
 KOSTENLOS

- 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

Mit radikaler Digitalisierung und neuen Service-Konzepten gegen die Personalnot

Innovation trifft Tradition auf dem Hamburger Süllberg

Das renommierte Restaurant Süllberg in Hamburg Blankenese gilt als eines der bekanntesten Ausflugsziele der Stadt. Die Außenterrasse mit Blick auf die Elbe und ihre 500 Sitzplätze sind insbesondere während der Saison eine gastronomische Herausforderung. Doch der allgemeine Personal-mangel in der Gastronomie erschwert die Planung, wie Lorenzo Vazzano, der neue Betreiber seit 2022, berichtet. Selbst wenn genügend Personal verfügbar ist, bleibt es ein Glücksspiel. Wetterbedingungen können die Auslastung stark beeinflussen und es kam häufig zu Absagen von Mitarbeitern vor Feiertagen.



„Meine Hauptaufgabe in den letzten Monaten war es, ausreichend Servicepersonal zu finden und einzuplanen, um einen reibungslosen Betrieb zu gewährleisten“, erklärt Vazzano. Doch jetzt soll damit Schluss sein. Zu Beginn dieser Saison hat Vazzano das Gastronomiekonzept auf eine hybride digitale Self-Service- und Tischservice-Lösung umgestellt. Unterstützt von der neuen heyOrder App wird der Self-Service im Außenbereich radikal umgebaut. Die Gäste können nun mit ihrem Smartphone über die heyOrder App Bestellungen aufgeben und mit digitalen Zahlungsmethoden wie PayPal, ApplePay, GooglePay oder Kreditkarte bezahlen. Es sind keine Self-Service-Pepper mehr erforderlich. Die heyOrder App benachrichtigt die Gäste, sobald ihre Bestellungen abholbereit sind, wodurch lästige Warteschlangen an den Ausgabestationen der Vergangenheit angehören. Somit steigt die Zufriedenheit der Gäste und der Umsatz. „Je einfacher das Bestellen und Bezahlen ist, desto mehr wird bestellt, das kennen wir alle von Amazon“, freut

sich Vazzano. Im Außenbereich des Süllbergs konnte der Personalaufwand um 75 % reduziert und der Umsatz deutlich gesteigert werden.

Auch im Innenbereich wurde der Tischservice digitalisiert. In den gehobeneren Bereichen der Location wird weiterhin am Tisch serviert, jedoch können die Gäste ihre Bestellungen und Zahlungen auf Wunsch über die heyOrder App tätigen. Die App fungiert dabei wie ein virtueller Hilfskellner. „Gehobene Gastronomie und die App ergänzen sich und beeinträchtigen sich nicht“, erklärt Vazzano. Die Servicekosten konnten um 35% reduziert werden. Der Durchschnittsbon hat sich prozentual zweistellig erhöht.

Viele Gäste bevorzugen sogar die heyOrder App, da sie schneller und ohne Ablenkung nachbestellen können. Die meisten unserer Gäste konzentrieren sich lieber auf ihre Gespräche mit



Lorenzo Vazzano, der neue Betreiber seit 2022

Familie und Freunden am Tisch. Dass sie den Service nicht mehr rufen müssen, empfinden sie als entspannend. Die erfolgreiche Einführung der heyOrder App auf dem Süllberg zeigt, dass Technologie eine wichtige Rolle bei der Weiterentwicklung der Gastronomie spielt. Mit innovativen Lösungen wie dieser App können Restaurants ihren Gästen auch in Zukunft ein erstklassiges Erlebnis bieten, selbst bei Personalmangel.

Weitere Infos zu dieser Innovation erhalten Sie online unter www.heyorder.com

Dorf-gasthaus mit Gäste-zimmern und Wirtewohnung
im Vorharz (Landkreis Goslar), zu vermieten.
Auch andere Verwendungsmöglichkeiten denkbar.
Tel. 05383/1089

Modernes 3*-Stadthotel in Mitteldeutschland
erstklassige Lage in aufstrebendem Reiseziel, ausgewogener
Kundenmix, sehr gute Anbindung an überregionale Infrastruktur,
großes Grundstück mit Ausbaupotential, Verkauf ab sofort
www.selective-partners.de
pargmann@selective-partners.de | 07472 - 988 96 91

Landgasthaus in der Lüneburger Heide zu verpachten
Gelogen im staatlich anerkannten Erholungsort Amolings-
hausen 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

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

4*Superior-Hotel-Juwel an der Nordseeküste
Etablierter und hochrentabler Hotelbetrieb in Friesland,
exklusives Hotelobjekt, 43 Zimmer, Verkauf ab sofort
www.selective-partners.de
pargmann@selective-partners.de | 07472 - 988 96 91

4*-Hotel mit direktem Seezugang
südöstliches Niedersachsen, unverbaubare Premiumlage,
lukrative Marktgegebenheiten, 47 Zimmer,
kein Investitionsstau, Verkauf ab sofort
www.selective-partners.de
pargmann@selective-partners.de | 07472 - 988 96 91



Gut eingeführtes Hotel in Thüringen !
2381 m² Hotelgrundstück, 11.278 m² Naturpark
und Wald, 1249 m² Baugrund für eine
Erweiterung der Hotelanlage, 3061 m² BGF,
38 Hotelzimmer, Bankettsaal, Terrasse.
Energieausweis ist in Vorbereitung.
Aus Gründen der Diskretion bitten wir Sie
um direkte Anfragen an uns.

€ 1.500.000,00 zzgl. 6% Courtage zzgl. 19% MwSt.



Victor Hospitality & Real Estate GmbH
Kurfürstendamm 29, 10719 Berlin
030-809070030 mn@victor-hospitality.de
www.victor-hospitality.de

Großzügiges Objekt für Gastronomie, Veranstaltung und Beherbergung
Porta Westfalica, 2.100 m² Grundstück (bebaubar), 700 m² bebaute
Nutzfläche mit Potential, 240 m² Saalfläche, Restaurantbereich mit
Außenterrasse, 7 Pensionszimmer, Verkauf ab sofort.
www.selective-partners.de
pargmann@selective-partners.de | 07472 - 988 96 91



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 mittler.de

Aktuell: Autobahnhotel an der A7 zum Kauf, Brauhaus in NRW zur Pacht
H.-Jürgen Korbmacher 04405-91 777 77

Bergedorf Bille
• Gemeinnützige Baugenossenschaft eG



EINE GASTRONOMIEFLÄCHE DER EXTRAKLASSE

GENUSS MIT ELBBlick.

Inmitten des neuen Quartiers Strandkai in der Hamburger HafenCity erwartet Sie eine einladende
Gastronomiefläche in Spitzenlage. Das Objekt selbst ist von Grund auf systemisch durchdacht,
bietet großzügige Räumlichkeiten und einen großen Außenbereich mit wunderschönen Blick auf
die Elbe und den Hafen.

- Anmietungsbeginn nach Vereinbarung
- Flexible Flächengestaltung möglich
- Fertigstellung voraussichtlich Winter 2023 / Frühjahr 2024
- Innenfläche: ca. 420 m²
- Außenfläche: ca. 180 m²
- Nettokaltmiete: ca. 30 Euro / m² in Abhängigkeit vom Ausbaustand

KONTAKT

Vereinbaren Sie gerne bei Anmietungs-
interesse einen Termin mit mir.

Ina Kaufhold

☎ 040 / 72 56 00-30

✉ strandkai@bergedorf-bille.de

PARTNER FÜR GUTES ARBEITEN ☎ 040 / 72 56 00-0 ✉ info@bergedorf-bille.de 🌐 www.bergedorf-bille.de



AUGUST

| | |
|----------------|--|
| 27.- 29.08. | Trendtour nach Berlin |
| 21.08. | Fahrt nach Bad Gandersheim und Einbeck Kreisverband Peine-Salzgitter |

SEPTEMBER

| | |
|----------------|---|
| 12.09. | Erlebnistag E-Mobilität Autostadt Wolfsburg |
| 25.- 27.09. | Herbstfahrt zum Münchner Oktoberfest Kreisverband Grafschaft Hoya |

OKTOBER

| | |
|--------------------------------------|---|
| 11.10. | Online-Marketing für Gastgeber: Vom Konzept zum Storytelling Hannover |
| 21.10. 28.10. 04.11. 08.11. | Servierkurs im Gasthaus Dillertal Kreisverband Grafschaft Hoya |

NOVEMBER

| | |
|----------------|--|
| 05.- 06.11. | Herbst-Arbeitskreis in Wardenburg |
| 07.11. | 101 Ideen zum sofortigen Kostensparen Hannover |
| 07.- 08.11. | Tourismustag Niedersachsen Borkum |
| 14.11. | Erlebnistag E-Mobilität Autostadt Wolfsburg |
| 19-21.11. | DEHOGA-Landesverbandstag Wilhelmshaven |
| 20.11. | Theorie-Kernkompetenzen im Housekeeping Hannover |
| 21.11. | Mitarbeiterqualifizierung im Housekeeping Hannover |

DEZEMBER

| | |
|--------|--|
| 05.12. | Die Speisekarte als besten Verkäufer nutzen, Hannover |
|--------|--|



■ 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/)

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