

# DEHOGA

## MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 6 · Januar 2023

LANDESVERBANDSTAG IN AURICH

# Weichen für die Zukunft gestellt



# Wer, wenn nicht wir?

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

## So geht Azubi-Marketing heute.

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

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

[www.topausbildung.de/mitmachen](http://www.topausbildung.de/mitmachen)

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



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

# Ist unser verbandliches LEISTUNGSPROGRAMM zukunftsfähig?



Die Monate unserer Krise seit März 2020 haben deutlich gemacht, wie eine ganze Branche durch ein nicht vorhersehbares Ereignis aus der sicher geglaubten Bahn geworfen werden kann. Kaum glaubten wir die ärgsten Auswirkungen der Coronakrise für überwunden, schickte sich der brutale Angriffskrieg Russlands gegen die Ukraine mit seinem Flüchtlingsstrom und den Auswirkungen auf die internationalen Energiemärkte an, uns zu prüfen. Die Zeiten ruhigen Wirtschaftens scheinen nachhaltig gestört zu sein.

In unserer Branche wächst das Gefühl, hilflos getrieben zu werden. Richtig ist, wir leben in den demokratischen Verhältnissen eines Rechtsstaats. Da wo der Staat als Krisenmanager übergriffig wird, bleibt uns seine Kontrolle durch die Gerichte. Verwaltung ist an Recht und Gesetz gebunden und eben nicht allmächtig. Genauso sind wir gegen die Übergriffe von scheinbar übermächtigen Vertragspartnern geschützt, die das Recht in der Regel aus ihrer Sicht heraus auslegen. Recht haben heißt aber für sich noch nichts. Ich muss auch das mir zustehende Recht bekommen, sei es, dass ich es mir vor einem Gericht erstreite. Das kostet Geld. Kosten für die eigene Rechtsverfolgung können schnell Dimensionen erreichen, die den Einzelnen überfordern.

Hier kommt erneut die Grundkonstruktion einer Solidargemeinschaft ins Spiel. Den bezahlbaren Rechtsschutz, mit dem der einzelne überfordert ist, bekommt die Solidargemeinschaft des DEHOGA Niedersachsen sehr wohl angeboten. Da sich in der Solidargemeinschaft des DEHOGA das Rechtsschutzrisiko des Einzelnen relativiert, reduzieren sich die entstehenden Versicherungskosten des einzelnen Mitgliedes auf ein tragbares Minimum.

Die Delegiertenversammlung des DEHOGA Niedersachsen hat im November 2022 den Großen Vorstand beauftragt, seine Überlegungen zum Abschluss einer verbandlichen Rechtsschutzversicherung ab 2024 voranzutreiben. Die Mitglieder sollen nun in den nächsten Monaten über die Inhalte und Kosten einer solchen Rechtsschutzversicherung als neuen Bestandteil des verbandlichen Leistungsprogramms informiert werden. Soweit die Mitglieder von der Sinnhaftigkeit einer solchen Leistungserweiterung überzeugt werden können, soll schon für das Geschäftsjahr 2024 die Rechtsschutzversicherung Bestandteil einer Mitgliedschaft im DEHOGA Niedersachsen werden.

Fakt ist, die Probleme, die unsere Branche auch zukünftig quälen werden, werden zahlreicher. Mit einer Rechtsschutzversicherung, die weite Teile der betrieblichen Tätigkeit absichert, werden wir von Fremdgetriebenen zu Unternehmern, die sich im Ernstfall ihr Recht vor den Gerichten erkämpfen können, ohne Gefahr zu laufen, von den Kostenkonsequenzen erdrückt zu werden.

Ich bin der festen Überzeugung, dass wir die Mitglieder von der Notwendigkeit einer umfassenden Rechtsschutzabsicherung über den DEHOGA Niedersachsen überzeugen können.

*Detlef Schröder*

Detlef Schröder  
Präsident des DEHOGA Niedersachsen

## Inhaltsverzeichnis

Landesverbandstag	4	DEHOGA Branchentag	14	<b>RECHT UND RAT</b>	20	Lüneburg	32
Rechtsschutzversicherung	6	HGK Future Day	16	Impressum	20	Osnabrück	36
Aktionstag E-Mobilität	7	Mehrwegpflicht	17	<b>BEZIRKSVERBÄNDE</b>		Märkte / Produkte /	
INTERNORGA	8	<b>ENERGIE</b>		Hannover	22	Immobilien	39
Kurzzeitvermietung	10	Lebensmittelverschwendung	18	Weser-Ems	27		
Beratung Digitalisierung	11	Bio-Lebensmittel	19	Ostfriesland	28	Branchentermine auf der	
FirmenGärten Wettbewerb	12	Energiekrise	19	Hildesheim	29	Rückseite!	
Ausbildungsberufe	13						

# Landesverbandstag 2022 in Aurich

## BRANCHENTHEMEN / HERAUSFORDERUNGEN / WAHLEN

Ein erfolgreicher Landesverbandstag hat vom 13.-15. November 2022 in Aurich stattgefunden. Rund 250 Delegierte aus ganz Niedersachsen diskutierten auf ihrer Delegiertentagung unter der Leitung von Präsident Detlef Schröder über aktuelle Branchenthemen.

Der Arbeitskräfte- und Auszubildendenmangel stellt das Gastgewerbe genauso vor ungeahnte Herausforderungen wie die Explosion von Energie- und weiteren Kosten. Auch die Corona-Pandemie mit ihren Auswirkungen beschäftigt Hotellerie und Gastronomie nach wie vor.

Die neue niedersächsische Landesregierung hat ihre Tätigkeit aufgenommen. Das niedersächsische Gastgewerbe hat klare Vorstellungen, was es von ihr erwartet: mehr unternehmerische

Flexibilität, fairen Wettbewerb und Entlastung von bürokratischen Hemmnissen.

In seinem Grußwort zur Eröffnung betonte der Auricher Bürgermeister Horst Feddermann die Bedeutung des Tourismus in Ostfriesland, zu dessen Erfolg Hotellerie und Gastronomie einen wesentlichen Beitrag leisten.

Für Begeisterung sorgte der Vortrag der Berufsbildungsbeauftragten Nicole Rösler, die über bereits erfolgte und weitere geplante Maßnahmen sowie die anstehende Kampagne zur Azubiwerbung berichtete.

Nach dem souveränen Bericht des Schatzmeisters Christian Stöver zur Eröffnung des zweiten Tages standen Wahlen auf dem Programm. Der langjährige Fachgruppenvorsitzende Carsten

Rohdenburg wurde mit der Goldenen Ehrennadel ausgezeichnet. Besonderer Dank gilt auch dem langjährigen Kassenprüfer Friedrich-Wilhelm Asshorn, der aus seinem Amt verabschiedet wurde.

Neu gewählt wurden Roger Burkowski als Fachgruppenvorsitzender der Gastronomie und Gerd Albers als sein Stellvertreter. In ihren Ämtern bestätigt wurden Birgit Kolb-Binder und Dirk Breuckmann als Vizepräsidenten sowie Lutz Feldtmann als Fachgruppenvorsitzender der Hotellerie und Carsten Dauer als sein Stellvertreter.

Die Partnerausstellung bereicherte wieder das Informationsangebot für die Teilnehmer. Von Ausstellungsständen zur Betriebsberatung (Grimm Consulting) und Qualitätssicherung (ConsultiiQ) über Marketingunterstützung (Holst & Partner, Crea

Werbeagentur) und Hotelsoftware (TourOnline, HS/3 Hotelsoftware) bis zu Lösungen zur Mehrwegpflicht (Recup) reichte die Angebotspalette. Auch mobile Fotoboxen (Foboxy) und Servierroboter (Almex) wurden am Rande der Tagung präsentiert. Getränke Ahlers, Niehoffs Vaihinger und die HGK unterstützen den Landesverbandstag wieder in bewährter Form.

Der vor Ort zuständige DEHOGA Kreisverband Aurich hat unter der Leitung von Mareike Zägel und Gerd Albers einen wunderbaren Landesverbandstag in Ostfriesland organisiert. Dass die Teilnehmer begeistert waren, bestätigt deren Befragung, die im Anschluss durchgeführt wurde.

Der Landesverbandstag 2023 wird vom 19.-21. November 2023 in Wilhelmshaven stattfinden. ◀





Auszeichnung für den langjährigen Kassenprüfer Friedrich-Wilhelm Asshon.



Goldene Ehrennadel für den langjährigen Fachgruppenvorsitzenden Carsten Rohdenburg.



Grüßworte vom Auricher Bürgermeister Horst Feddermann.



Berufsbildungsbeauftragte Nicole Rösler begeisterte mit ihrem Vortrag.



Fleißige Wahlhelfer.



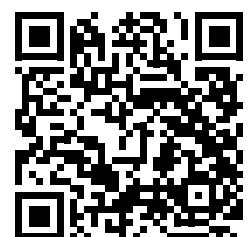
Partnerausstellung – Servierroboter als Ergänzung zu Servicekräften



Abendveranstaltung im Metadrom Eventcenter mit Georg Friedrich Prinz von Preussen (r.) und Andreas Mattfeld, MdB (l.)

## E-SERVICE

Eindrücke des Landesverbandstages erhalten alle Teilnehmer und weitere Interessierte in der umfangreichen Bildergalerie unter <https://www.picdrop.com/dehoga-niedersachsen/H3GVA1C7Vd>



# Verbandliche Rechtsschutz

## DELEGIERTENVERSAMMLUNG GIBT GRÜNES LICHT

Präsident Detlef Schröder erläuterte den Delegierten auf der Delegiertenversammlung am 16. November in Aurich den entsprechenden Antrag des Großen Vorstandes, mit dem die Überlegungen, eine Rechtsschutzversicherung für alle Mitglieder des DEHOGA Niedersachsen einzuführen, konkretisiert werden.

Zunächst gehe es nur darum, mittels des Beschlusses der Delegiertenversammlung den Großen Vorstand grundsätzlich in die Lage zu versetzen, einen Vertrag für den betrieblichen Rechtsschutz aller Mitglieder abzuschließen. Der Abschluss eines Versicherungsvertrages für alle Mitglieder werde zwangsläufig Kosten verursachen. Diese Kosten müssten ab 2024 auf die Mitgliedsbeiträge aufgeschlagen werden. Insofern würde die Delegiertenversammlung mit ihrem Beschluss den Großen Vorstand einmalig bevollmächtigen, die Beitragsordnung entsprechend anzupassen.

Ebenfalls soll der Beschluss der Startschuss für eine an die Mitglieder gerichtete Informationskampagne sein, um diese umfassend über die Inhalte der Rechtsschutzversicherung und die damit verbundene Mitgliedbeitragssteigerung zu informieren.

Am Ende der Informationskampagne im Jahre 2023 stehe die erneute Befragung der Delegierten. Erst wenn diese Befragung mehrheitlich positive Voten für den Abschluss des Versicherungsvertrages erbringe, dürfe der bevollmächtigte Große Vorstand ebenfalls mit Mehrheitsvotum den Weg für den Abschluss des Gruppenvertrages über die Rechtsschutzversicherung ab 1. Januar 2024 freimachen.

Hauptgeschäftsführer Rainer Balke erläuterte die Gründe für die Einführung einer Rechtsschutzversicherung als Steigerung und Festigung des Mehrwertes einer Verbandsmitgliedschaft und als ein optimales Angebot zur Ergänzung der bestehenden verbandlichen



Rechtsberatung. Durch einen Gruppenversicherungsvertrag sehe sich der Verband in der Lage, attraktive Jahresprämien mit dem Versicherer auszuhandeln. Er wies darauf hin, dass die Versicherung mit dem DEHOGA Landesverband abgeschlossen werde und mit dieser Versicherung jedes Mitglied und deren beschäftigten Mitarbeiter in ihrer Tätigkeit für den Betrieb abgesichert seien.

Die versicherten Leistungsarten im Rechtsschutz umfassten Arbeitsrecht, Sozialrecht, Schadenersatz, Steuer- und Strafrechtsschutz sowie Ordnungswidrigkeiten und Verwaltungsrechtsschutz vor Gerichten in Angelegenheiten des gewerblichen Bereichs. Dazu käme der Immobilienrechtsschutz für Streitigkeiten um den Betrieb und ein Vertragsrechtsschutz, der sich auf Investitionsgütergeschäfte, Nebengeschäfte und Versicherungsverträge beziehe. Die Privatdeckung sei ausdrücklich nicht umfasst. Allerdings würden Anschlussdeckungen für andere Versicherungsbereiche ebenfalls angeboten.

Rainer Balke machte deutlich, dass alle Rechtsschutzfälle von den Mitgliedern an den Verband direkt zu melden seien und dieser die Fälle mit dem Rechtsschutzversicherer kläre. Die Vermittlung von Rechtsanwälten, die Unterstützung und Abrechnung des Falles erfolge dann wieder über den Verband.

---

Da der DEHOGA Landesverband einen Gruppenvertrag für alle Mitglieder abschließen, würden die Kosten auf die Mitgliedsbeiträge umgelegt.

---

Als Beginn der Versicherung sei der 1. Januar 2024 geplant, so dass sich eine Beitragserhöhung erst ab dem Jahr 2024 bemerkbar machen würde. Die monatlichen Mehrkosten ab der Beitragsstufe 3 (Jahresnettoumsatz kleiner 52.000 Euro) würden dann bei ca. 4 Euro pro Monat beginnen und sich dann über jeder Beitragsstufe bis zur Beitragsstufe 10 (Jahresnettoumsatz von über 1.500.000 Euro) auf ca. 25 Euro pro Monat erhöhen. Die Umlegung auf die Mitglieder erfolge wie gewohnt nach dem Prinzip „große Betriebe schultern mehr als kleine Betriebe“.

Anhand einer Beispielrechnung erläuterte Rainer Balke das Kosteneinsparpotential bei einer Gruppenversicherung und erklärte, dass in der Informationskampagne für die Mitglieder mehrere Beispielrechnungen dargestellt werden.

Rainer Balke wies darauf hin, dass es wichtig sei, in diesem Jahr diesen Beschluss zu fassen, da bei Abschluss der Rechtsschutzversicherung die Mitglieder gehalten seien, ihre etwaig

# versicherung ab 2024

schon bestehende Rechtsschutzversicherung im Jahre 2023 rechtzeitig zu kündigen, um im Jahr 2024 nicht doppelt versichert zu sein.

Er unterstrich noch einmal, dass die Mitgliederinformationskampagne bis Mai 2023 abgeschlossen sein soll, um dann erneut die Delegierten zu befragen. Nach positivem Votum der Delegierten werde dann im Juni der Große Vorstand noch einmal zusammentreten, um über die Einführung einer Rechtsschutzversicherung ab 2024 abschließend zu beschließen.

In den anschließenden Diskussionsbeiträgen der Delegierten wurde unterstrichen, dass die aufgezeigten Monatsbeiträge für eine solche Versicherung ein „wirklicher Schnapper“ seien. Am Markt werde ein Mehrfaches für betriebliche Rechtsschutzversicherung dieses Umfangs gezahlt.

Ergänzt wurde, dass die Rechtsschutzversicherung ein greifbarer Mehrwert sei, mit dem sich die Mitgliederakquise des Verbandes vereinfachen könne.

Auf Nachfrage erklärte Balke, dass es seitens des Versicherungsgebers eine Prämiensicherheit für die ersten 3 Jahre der Laufzeit der Versicherung geben werde. Danach würden die Beiträge an das tatsächlich ermittelte Versicherungsrisiko angepasst.

Einstimmig beschloss die Delegiertenversammlung den Antrag des Großen Vorstandes vom 21. September 2022 und damit die Freimachung des Weges für die Einführung einer Rechtsschutzversicherung zum 1. Januar 2024. ◀

## E-MOBILITÄT ENTDECKEN

# AKTIONSTAG in der Autostadt in Wolfsburg

DEHOGA-Mitglieder können jetzt Elektromobilität mit all ihren Facetten in der Autostadt in Wolfsburg erleben und sich zum Spezialisten im Thema Elektromobilität ausbilden lassen.

Die Teilnehmer lernen in einer 5-stündigen Schulung Elektromobilität ganzheitlich ken-

nen. Während ihnen Veranstaltungsteile im Schulungsraum die Anfänge der Elektromobilität, den aktuellen Stand, die Technik und das Thema Laden näher bringen, erleben sie bei einer Probefahrt den elektrischen Fahrspaß mit einem der Volkswagen ID.s von der ganz praktischen Seite. Eine Führung im The-

men- und Erlebnispark zum Thema „Neue Mobilität“ rundet den Tag ab.

So möchten die Autostadt in Wolfsburg und der DEHOGA Niedersachsen Gastwirte und Hoteliers fit für ihre Gäste machen, die mehr und mehr mit Elektrofahrzeugen anreisen. ◀



### TERMINE (JEWEILS 9 BIS 14 UHR)

Dienstag, 17. Januar 2023

Dienstag, 14. März 2023

### ABLAUF

09.00 bis 9.30 Uhr	Einführung
09.30 bis 10.30 Uhr	Theorieteil 1
10.30 bis 10.45 Uhr	Pause
10.45 bis 11.45 Uhr	Führung „Neue Mobilität“
11.45 bis 13.00 Uhr	Probefahrt
13.00 bis 13.30 Uhr	Theorieteil 2
13.30 bis 14.00 Uhr	Fragen und Verabschiedung

### KOSTEN

195 Euro für Mitglieder / 249 Euro für Nicht-Mitglieder

### ANMELDUNG

Bitte senden Sie eine Email mit Ihrem Wunschtermin und Ihrer vollständigen Rechnungsanschrift an

[weiss@dehoga-niedersachsen.de](mailto:weiss@dehoga-niedersachsen.de)

# GemeINsam die Zukunft der Branche

Noch mehr Vielfalt, noch mehr Inspiration, noch mehr Netzwerkmöglichkeiten, um die aktuellen Herausforderungen der Branche „gemeINsam“ zu meistern: Vom 10. bis 14. März 2023 öffnet die INTERNORGA wieder ihre Tore und wird für fünf Tage zum Trend-Inkubator und Treffpunkt des Außer-Haus-Marktes.

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

Mit bewährten Ausstellungsbereichen, aber auch mit neuen Formaten lädt die Messe zum Entdecken, Ausprobieren und Kontakte pflegen ein, etwa auf der neuen INTERNORGA Open Stage: Als Hub für aktuelle Themen und Insights, die das Gastgewerbe bewegen, setzt sie gezielt Impulse zu adäquaten Lösungsansätzen und ermöglicht Know-how-Transfer von der Branche für die Branche. Ebenfalls neu: Die Pizza Experience bringt alle Profis rund um den beliebten italienischen Teigfladen zusammen und kürt im Rahmen von herausfordernden Wettbewerben die Meister ihres Fachs.

Ob Newcomers Area, Craft Coffee Area oder Craft Spirit Lounge – hier versammeln sich alle, die mit angesagten Angeboten die Branche erobern wollen. Brandneue Produkte für den eigenen Betrieb finden Besuchende zudem in den Ausstellungsbereichen „Nahrungsmittel und Getränke“, „Küchentechnik und Hotelausstattung“ sowie „Restaurant- und Hotelausstattung“.

Außerdem schafft die INTERNORGA zahlreiche Möglichkeiten zum persönlichen Austausch in inspirierender Atmosphäre: Als entspannter Rückzugsort oder idealer Treffpunkt zum Kontakte pflegen gilt das Café Future Live, in dem neben kulinarischen Kostproben auch wechselnde Fachvorträge auf die Gäste warten. Neue Impulse für den Außer-Haus-Markt von morgen liefert der Pink Cube: Trendforscherin Karin Tischer (food + more) gibt interessante Einblicke in internationale Gastro- und Foodtrends.

Online-Tickets für das Branchenevent des Jahres in Hamburg sind bereits erhältlich – planen Sie schon jetzt Ihren Messeaufenthalt für 2023!

## **Letzte Chance – die Bewerbung für den INTERNORGA Zukunftspreis ist noch möglich**

Bühne frei für die „Branchen-Oscars“: Wer den Außer-Haus-Markt nachhaltig voranbringt und durch intelligente und wegweisende Geschäftsmodelle Zeichen setzt, hat die Chance, dieses Engagement gebührend würdigen zu lassen – denn der INTERNORGA Zukunftspreis geht in die nächste Runde.

In den drei Kategorien „Nahrungsmittel und Getränke“, „Technik und Ausstattung“ sowie „Gastronomie & Hotellerie“ kürt die hochkarätige Jury, bestehend aus Experten aus Wirtschaft, Wissenschaft und Gesellschaft, die besten Produkte und Strategien.

Haben auch Sie das Potenzial, mit Ihrer Idee zu überzeugen? Dann bewerben Sie sich noch bis zum 15. Januar 2023 mit ihrem Konzept unter <https://www.internorga.com/kongresse/wettbewerbe/internorga-zukunftspreis>.

## **Digital auf der Erfolgsspur: Alle digitalen Trends unter einem Dach vereint**

Analog war gestern: Wer den aktuellen Herausforderungen der Branche begegnen und



die Zukunft seines Betriebes erfolgreich gestalten will, setzt auf digitale Helfer. Vom digitalisierten Kassensystem über Waste-Management-Software bis hin zu Systemen für Personaleinsatzplanung, Logistikmanagement und Backoffice-Anbindungen: Die Anwendungsgebiete moderner Technik für das Gastgewerbe sind grenzenlos und können bedarfsgenau eingesetzt werden. So können die richtigen Tools und Applikationen interne Abläufe optimieren, Ressourcen einsparen oder Personalengpässe ausgleichen.

Als Trendschmiede und Chancengeberin bietet die INTERNORGA auch 2023 eine große Vielfalt an Ausstellenden, die mit ihren Produkten und Dienstleistungen die Branche von morgen prägen. Im vergrößerten Trendbereich „Digitale Anwendungen“ vereint die Messe fünf Tage lang alle Digitaltrends für den Außer-Haus-Markt unter einem Dach:

Alles Wissenswerte rund um den Ausstellungsbereich „Digitale Anwendungen“ gibt es online: <https://www.internorga.com/aussteller-trendbereiche/ausstellungsbereiche#digital>



# gestalten auf der INTERNORGA 2023



## Gut verpackt, ist halb gewonnen: Mit der INTERNORGA die Mehrwegpflicht meistern

Die Mehrwegpflicht kommt: Ab 2023 sind Gastronomen aufgefordert, im Take Away-Bereich auch Mehrwegverpackungen anzubieten. Das stellt die Branche vor neue Herausforderungen. Welche Produkte überzeugen durch Qualität und Langlebigkeit und sind für welche Speisen geeignet? Welche Pfandsysteme sind optimal in die Betriebsabläufe integrierbar? Wie können die gesetzlichen Vorgaben effizient umgesetzt werden?

Antworten darauf liefert die INTERNORGA: Nach dem Erfolg des neuen Ausstellungsbereichs „Packaging & Delivery“ in 2022 widmet die Leitmesse für den Außer-Haus-Markt in diesem Jahr innovativen Start-Ups und großen Branchenplayern noch mehr Raum für ihre Lösungen und erprobten Konzepte.

„Nachhaltige Verpackungsmaterialien für den Außer-Haus-Markt und moderne Lieferservices gehören zusammen. Gerade in einer Zeit mit vielen Herausforderungen unterstützen sie die Branche und bieten die Chance auf mehr Geschäft. Die INTERNORGA bündelt diese

beiden wichtigen Themen unter einem Dach, wodurch wertvolle Synergien und Inspiration geschaffen werden“, verspricht Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin bei der Hamburg Messe und Congress GmbH.

Mehr Informationen zum Trendbereich finden Interessierte unter folgendem Link: <https://www.internorga.com/aussteller-trendbereiche/trendbereiche/neu-packaging-delivery>

## Themen, die die Branche bewegen: Die INTERNORGA-Kongresse

Zum Auftakt der INTERNORGA heißt es wieder „Branchentreffen der Extraklasse“ beim Internationalen Foodservice-Forum 2023 am 9. März. Im Congress Center Hamburg versammeln sich alle, die den Außer-Haus-Markt mit Unternehmergeist und klugen Ideen voranbringen. Ob Haya Molcho (NENI, Wien), Peter Prislín (Hans im Glück Franchise, München) oder Richard Bergfors (Max Burgers, Stockholm): Gemeinsam mit der Foodservice-Redaktion und Wissenschaftlern diskutieren prominente Branchenvertreter über Themen wie Digitales, Take Away, E-Commerce oder Nachhaltigkeit – und liefern so entscheidende Impulse für die aktuellen Herausforderungen. Am 13. März versammeln sich die Profis der Gemeinschaftsverpflegung beim 47. Branchentag der Gemeinschaftsgastronomie. Unter dem Motto „In Zukunft GRÜN“ dreht sich dabei alles um neue Ideen, kluge Konzepte und wirksame Lösungen zur Nachhaltigkeit der Branche. Zusammen mit der gypraxis, dem Wirtschaftsmagazin für professionelle Gemeinschaftsgastronomie, geben Branchenvertreter Einblicke in ihre Strategien und liefern wertvolle Handlungsempfehlungen.

Das gesamte Kongressprogramm sowie alle Informationen zur Anmeldung gibt es unter <https://www.internorga.com/kongresse/>

## Messebesuch jetzt planen!

Der frühe Vogel...sichert sich schon jetzt sein Ticket! Interessierte sollten bereits jetzt ihre

Messepartizipation planen. Messticket können bequem online bestellt und auf dem Smartphone gespeichert werden: <https://www.internorga.com/info/besucher/tickets>

„Nutzen Sie den Messebesuch auch für Ihre Verbandsarbeit! Machen Sie sich doch gemeinsam mit Ihren Kollegen aus dem Kreisverband auf den Weg und organisieren eine Fahrt oder führen Sie eine Versammlung auf der Messe durch“, rät DEHOGA-Hauptgeschäftsführer Rainer Balke. „Räumlichkeiten stehen im DEHOGA-Club auf dem Messegelände zur Verfügung, auch zum gemeinsamen Frühstück begrüßen wir Sie dort gern. Für organisierte Busfahrten gibt es sogar einen Zuschuss“, so Balke weiter. Alle Infos dazu gibt es im Verbandshaus bei Frau Bittaye unter Tel. 0511-3370620 oder Email [bittaye@dehoga-niedersachsen.de](mailto:bittaye@dehoga-niedersachsen.de)

## Alle News zur INTERNORGA auf einen Blick

Wissen, was die Branche bewegt: Alle Neuigkeiten rund um die Leitmesse des Außer-Haus-Marktes erhalten Interessierte im INTERNORGA-Newsletter. Außerdem informiert dieser über aktuelle Trends, spannende Insights und interessante Branchenstimmen. Anmeldung unter <https://www.internorga.com/info/besucher/newsletter>.

## HOTREC UND IHA BEGRÜSSEN VORSCHLAG DER EU-KOMMISSION

# Regulierung im Bereich der Kurzzeitvermietung

Die EU-Kommission hat am 7. November einen Vorschlag für eine neue Verordnung veröffentlicht, um die kurzfristige Vermietung von Unterkünften EU-weit transparenter, effektiver und nachhaltiger zu machen. Der Vorschlag soll die derzeitige Fragmentierung in der EU bei der Weitergabe von Daten durch Online-Plattformen wie Booking.com, Airbnb und Expedia beheben und letztlich illegale Angebote verhindern. Daten von Gastgebern und Online-Plattformen sollen in Zukunft besser erhoben und ausgetauscht werden.

Der Verordnungsentwurf bietet die Chance, die Wettbewerbsbedingungen für alle Beherbergungsbetriebe anzugleichen und einen einheitlichen Rahmen zu schaffen, der den Gästen, den Gastgebern, den Einwohnern und dem gesamten touristischen Ökosystem der EU zugutekommt.

„Das europäische Hotel- und Gaststättengewerbe fordert seit langem eine EU-Verordnung, die sich mit den Herausforderungen befasst, die durch das Phänomen der privaten Kurzzeitvermietung entstanden sind. Der Vorschlag der Europäischen Kommission, der auf dem kürzlich verabschiedeten Digital Services Act basiert, ist ein wichtiger Schritt in die richtige Richtung, um ein faires, transparentes, wettbewerbsfähiges und nachhaltiges Beherbergungsumfeld zu gewährleisten“, erklärte Marie Audren, Generaldirektorin von HOTREC.

„Die Initiative der Europäischen Kommission ist sehr zu begrüßen und wird voll von uns unterstützt. Eine europäische Regelung für Kurzzeitvermietungen wird dazu beitragen, die Transparenz bei der Identifizierung von Gastgebern von Kurzzeitunterkünften sowie bei den von ihnen einzuhaltenden Vorschriften zu verbessern und fairere Wettbewerbsbedingungen für alle Teilnehmer des Beherbergungsmarktes herzustellen“, ergänzt Tobias Warnecke, Geschäftsführer des Hotelverbands Deutschland (IHA).



## Konkret soll mit dem neuen vorgeschlagenen Rahmen Folgendes erreicht werden:

- Harmonisierung der Anforderungen an die Registrierung von Gastgebern und ihren für die kurzfristige Vermietung bestimmten Unterkünften, wenn diese Anforderungen von den nationalen Behörden eingeführt werden: die Registrierungssysteme müssen dann vollständig online und benutzerfreundlich sein. Ähnliche relevante Informationen über die Gastgeber und ihre Unterkünfte, d. h. „Wer?“, „Was?“ und „Wo?“ sollten verlangt werden. Beim Ausfüllen der Registrierung sollten Gastgeber eine individuelle Registrierungsnummer erhalten.
- Präzisierung der Vorschriften, um sicherzustellen, dass Registrierungsnummern angezeigt und kontrolliert werden: Online-Plattformen müssen es Hosts ermöglichen, Registrierungsnummern auf ihren Plattformen anzuzeigen. Sie müssen auch stichprobenartig prüfen, ob sich Gastgeber registrieren und die richtigen Nummern anzeigen. Behörden können Registrierungsnummern sperren und Plattformen auffordern, nicht konforme Hosts zu streichen.
- Straffung des Datenaustauschs zwischen Online-Plattformen und Behörden: Online-Plattformen müssen Daten über die Zahl der gemieteten Übernachtungen und der Gäste einmal monatlich automatisch an die Behörden weitergeben. Für kleine Plattformen und Kleinstplattformen sind vereinfachte Möglichkeiten der Berichterstattung vorgesehen. Behörden werden diese Daten über nationale „einheitliche digitale Zugangsstellen“ erhalten.
- Die im Rahmen dieses Vorschlags generierten Daten werden in aggregierter Form zu den von Eurostat erstellten Tourismusstatistiken beteiligt und in den künftigen europäischen Datenraum für den Tourismus einfließen. Diese Informationen werden die Entwicklung innovativer, tourismusbezogener Dienstleistungen unterstützen.
- Einrichtung eines wirksamen Rahmens für die Umsetzung: Die Mitgliedstaaten werden die Umsetzung dieses Transparenzrahmens überwachen und die entsprechenden Sanktionen für Verstöße gegen die Verpflichtungen aus dieser Verordnung festlegen.

Der Kommissionsvorschlag wird nun im Hinblick auf seine Annahme vom Europäischen Parlament und vom Rat erörtert. Nach seiner Annahme und seinem Inkrafttreten haben die Mitgliedstaaten eine Frist von zwei Jahren, um die erforderlichen Mechanismen für den Datenaustausch einzurichten.

Das von HOTREC im Juli 2022 veröffentlichte Positionspapier zur Regulierung von STR-Unterkünften, bietet einen umfassenden Einblick in die jahrelange Regulierungsdebatte und die politischen Reaktionen auf die wachsende Herausforderung von STR-Diensten. ◀

# Digitalisierung und Künstliche Intelligenz

Kürzlich hat das Regional Zukunftszentrum Nord (RZZ) sein Angebot an kostenfreier Beratung und Unterstützung zu den Themen Digitalisierung und Künstliche Intelligenz (KI) vorgestellt. Dabei ging es insbesondere um die Frage, wie man Mitarbeitende von den Vorzügen der Digitalisierung überzeugen und wie ein neues Geschäftsmodell aufgebaut werden kann und wie Geschäftsprozesse durch KI optimiert werden können.

Die Referenten Julia Kranschmidt sowie Martin Kater er-

## Kostenfreie Beratungen

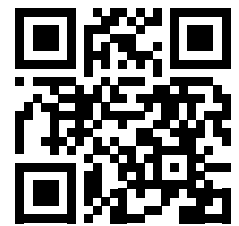
läuterten die Einzelheiten und erklärten, dass es hierbei um geförderte Beratung geht, die im norddeutschen Raum insbesondere in klein- und mittelständischen Unternehmen angeboten wird. Die Unterstützung erfolgt sowohl beim Unternehmer selbst als auch bei den Mitarbeitenden.

Die Beratung reicht von der Bedarfsermittlung über die Identifikation der Möglichkeiten bis hin zu Fördermöglichkeiten und Weiterbildungsangeboten. Die Referenten zeigten anhand praktischer Beispiele wie Digitalisierung in einzelnen Bereichen zu Erleichterung von Mitarbeitenden und zur Optimierung von Betriebsabläufen beitragen kann. ◀

### E-SERVICE

Für alle Mitglieder des DEHOGA Niedersachsen ist der Vortrag hier abrufbar:

<https://kurzelinks.de/pj0g>



Interessierte können sich indirekt mit dem RZZ [www.zukunftszentrumnord.de](http://www.zukunftszentrumnord.de) in Verbindung setzen.



# FirmenGärten Wettbewerb

## JURY VERGIBT 7 AUSZEICHNUNGEN, HAUPTPREIS GEHT AN DÖR'N SCHAPP IN VORWERK

Auf der Abschlussveranstaltung des FirmenGärten Wettbewerbs trafen sich Mitte November 2022 Vertreter des Verbandes Garten-, Landschafts- und Sportplatzbau Niedersachsen-Bremen e. V. (VGL Niedersachsen-Bremen), des DEHOGA Niedersachsen und Bremen, den Landesverbänden des BUND und dem Bund Deutscher Landschaftsarchitekten (BDLA). Über 60 Bewerbungen erreichten den VGL Niedersachsen-Bremen, der den Wettbewerb ins Leben rief. Die beste Auszeichnung für die Gesamtwertung geht an Dör'n Schapp im niedersächsischen Vorwerk.

Über 60 Bewerbungen mit unterschiedlichen Außenanlagen aus Niedersachsen und Bremen im Hotel- und Gaststättengewerbe erreichten die Jury, die von August bis September 21 Gärten besichtigte. Erstmals wurde der FirmenGärten Wettbewerb in diesem Jahr gemeinsam mit den DEHOGA-Landesverbänden Niedersachsen und Bremen durchgeführt. Häuser und Unternehmen aus dem Gastgewerbe waren aufgerufen, sich mit ihren Außenanlagen zu bewerben. Die Schirmherrschaft übernahmen

der ehemalige niedersächsische Umweltminister Olaf Lies und die bremische Senatorin für Klimaschutz, Umwelt, Mobilität, Stadtentwicklung und Wohnungsbau, Dr. Maïke Schaefer. Mit dem Wettbewerb soll die Einbindung und der Stellenwert von Grünanlagen auch im Gastgewerbe aufgezeigt sowie Impulse zur Steigerung der Grünqualität bei Hotels und Gaststätten gegeben werden.

„Hotels und Gaststätten sind wie Gärten ebenfalls Orte der Begegnung, des Genusses und des Schaffens oder der Erholung!“

In seiner kurzen Ansprache zu Beginn lobte Harald Kusserow, Präsident des VGL Niedersachsen-Bremen, das hohe Engagement aller Projektbeteiligten. Schirmherrin Maïke Schaefer sagte in ihrer Videobotschaft: „Hotels und Gaststätten sind wie Gärten ebenfalls Orte der Begegnung, des Genusses und des Schaffens oder der Erholung! Egal ob große Anlagen oder ein kleiner begrün-

ter Hof, in meinen Augen sind diese Orte ein Gewinn für uns alle wie auch für unser Klima!“

Nach weiteren Grußworten durch Carsten Rohdenburg, DEHOGA Niedersachsen und Heiner Baumgarten vom BUND, folgte ein Gespräch zum Wettbewerb. Weiterhin waren hier Volkmar Kerck (Inhaber von kerck + partner landschaftsarchitekten mbB), Michael Werbeck und Harm-Dierk Wellmann (Geschäftsführer Schoon Grüngestaltung) als Jury-Mitglieder vertreten. Die Jury hat bei den Bereisungen sehr individuelle und unterschiedliche Lösungsansätze für die Freiflächengestaltung gesehen, die gleichsam wertvolle Beiträge für die Ökologie und Nachhaltigkeit der Orte leisten.

Auch wenn Außenflächen im Gastgewerbe zunächst als Erweiterung der Bewirtungsfläche dienen, so steigert eine ansprechende Grüngestaltung die Aufenthaltsqualität im Außenbereich und trägt zum positiven Image des Hauses bei. Carsten Rohdenburg äußerte hier die Hoffnung, dass „seine“ Unternehmen zukünftig verstärkt auf die Fachexpertise von Landschaftsbauunternehmen zurück-

greifen, um zu fachlich ansprechenden und sicheren Lösungen für die Gestaltung von Außenflächen zu gelangen. Unter Einbezug von Naturschutz, Planung und Landschaftsbau können hier nachhaltige Lösungen gefunden und entwickelt werden.

Die beste Gesamtwertung bei der Abschlussveranstaltung im Hotel Forellenhof in Walsrode erhielt das Restaurant Dör'n Schapp im niedersächsischen Vorwerk. Michael Werbeck sagt in seiner Laudatio: „Die Jury ist sich einig, dass diese Gartenanlage ein ganz besonderes Juwel darstellt: Zwischen vielfältiger Bepflanzung mit Stauden, Sträuchern und Obstbäumen kann der Gast die Seele baumeln lassen.“

Weitere Auszeichnungen erhielten das Bauerncafé Sprengel in Wolperode (Soziale Funktion), das Forsthaus Heiligenberg in Bruchhausen-Vilsen (Gestalterische Funktion) und die Radener Deele in Wittlingen (Ökologische Funktion). Zudem verlieh die Jury drei Sonderpreise: Die Kategorie „Citygarten“ geht an STAUBLAU in Oldenburg, „den besonderen Kommunikationsort“ gibt es in Bergen im Kaffeegarten Sülze. Der Gasthof Schrage in Melle darf sich über die ausgezeichnete „Ausführungsqualität“ freuen.

Auf der Webseite des Wettbewerbes [www.firmengarten-wettbewerb.de](http://www.firmengarten-wettbewerb.de) können die einzelnen Gewinner-Beiträge mit einer Fotogalerie betrachtet werden. ◀

Die glücklichen Preisträger/-innen mit der Wettbewerbs-Jury.



Foto: Maria Wokurka / VGL e.V.

## NEUE AUSBILDUNGSBERUFE IM GASTGEWERBE

# Schulung von 93 Berufsberatern der Arbeitsagenturen

Für die Regional-Direktion Niedersachsen-Bremen der Bundesagentur für Arbeit wurde eine Online-Schulung zur Neuordnung der gastgewerblichen Berufe durchgeführt. Als Referentin stand Nicole Rösler, Vorsitzende des Berufsbildungsausschusses Niedersachsen, zur Verfügung. An der Schulung haben 93 Personen teilgenommen. Frau Rösler informierte über den Grundgedanken der Neuordnung und stellte unter anderem die neuen 7 Ausbildungsberufe vor.

Besonderes Interesse bekundeten die Berufsberater zum Thema „Gestreckte Abschlussprüfung“ und die Möglichkeit der „Rückfalloption“. Auf das Angebot der Zusatzqualifikationen „Vegetarische und Vegane Küche“, „Wein und Bar“ sowie Digitalisierungsmöglichkeiten hat Nicole Rösler ebenfalls hingewiesen. Die Berufsberater

sind der Meinung, dass angehende Azubis im Rahmen ihrer Ausbildung fachliche Schwerpunkte setzen können, die die gastgewerbliche Ausbildung aufwerten.

An der Online-Schulung haben auch drei Azubis teilgenommen, die über ihren Berufsalltag berichteten. Es handelte sich um zwei Hotelfachleute im 3. Lehrjahr und einen Koch Azubi im 1. Lehrjahr. Rösler hatte alle drei aufgefordert zu berichten, was ihnen in der Ausbildung gut gefällt bzw. was auch nicht so gut läuft. Letztendlich haben die jungen Leute überzeugend dargestellt, wie abwechslungsreich die Branche für sie ist. Die Kommentare im Chat zeigten, dass die Berufsberater sehr beeindruckt von den Azubis waren. Es wurden auch Fragen zu ihren Zukunftsplänen gestellt. Mögliche Auslandsaufenthalte waren ein großes Thema bei den Azubis.



Dass der Koch Abitur hat und nicht studiert, überraschte die Teilnehmer. Für sie war klar, dass jemand mit diesem Schulabschluss ein Studium anstrebt. Der Azubi hat daraufhin geantwortet, dass er gerne kocht und im Zweifel nach der Ausbildung immer noch studieren oder mit seinem Berufsabschluss ins Ausland gehen könnte.

Aufgrund der Fragen und Äußerungen verstärkte sich der Eindruck, dass die Mehrzahl der Berufsberater immer noch das Bild der Ausbildung im Gastgewerbe aus vergangenen Jahren vor Augen hat. Hier hat es sich gezeigt, wie wichtig Aufklärungsarbeit ist.

Auf die Möglichkeit der Teilzeitausbildung hat Nicole Rösler ebenfalls hingewiesen. Auch hier konnte festgestellt werden, dass nicht alle Berufsberater dieses Modell der Ausbildungsform kennen.

Fazit: durch die Schulung konnte eine große Anzahl von Berufsberatern aus den Arbeitsagenturen und Jobcentern in ganz Niedersachsen und Bremen erreicht und informiert werden. Die Regional-Direktion Niedersachsen-Bremen ist auch in Zukunft an einer Netzwerkbildung mit dem DEHOGA interessiert. ◀



# Rezepte für die ZUKUNFTSSICH

## DEHOGA BRANCHENTAG

Mehr als 600 Gastgeber aus ganz Deutschland trafen kürzlich beim DEHOGA Branchentag in Berlin auf die Spitzen der Bundespolitik. In einer Zeit gewaltiger Herausforderungen für Wirtschaft und Gesellschaft adressierten die Unternehmer und Entscheider aus Gastronomie, Hotellerie und Catering sowie deren Partner aus der gastgewerblichen Zulieferindustrie ihre Erwartungen und Lösungsvorschläge an die Politik. Redner beim großen politischen Branchentreffen des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband) waren Bundesarbeitsminister Hubertus Heil, Bundestagsvizepräsident Wolfgang Kubicki, der CDU-Fraktionsvorsitzende Friedrich Merz sowie weitere hochrangige Vertreter aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft.

„Wir Gastgeber brauchen Planungssicherheit und klare Perspektiven!“, rief DEHOGA-Präsident **Guido Zöllick**, den Vertretern der Bundespolitik zu: „An uns, an dieser Branche, hängt immens viel! Wir brauchen weniger Bürokratie und mehr Flexibilität!“ Echte Entlastung seien das Gebot der Stunde. „Nur starke, wettbewerbsfähige und gesunde Betriebe

garantieren soziale Sicherheit, Nachhaltigkeit und Wohlstand!“, so Zöllick. Und die 600 Gastgeber im Saal ermunterte Zöllick: „Lassen Sie uns gemeinsam dafür kämpfen, dass unsere Unternehmer und Mitarbeiter die Anerkennung und Wertschätzung bekommen, die sie verdienen!“ Zöllick sprach sich erneut deutlich für eine Lockerung der Arbeitszeitregeln in Deutschland aus. „Weshalb ist es verboten, sich auf zweimal zwölf Stunden und zweimal sieben Stunden zu verständigen? Ich kann nicht verstehen, was daran schlimm sein soll“, sagte Guido Zöllick. Eine flexiblere Regelung entspreche dem gesunden Menschenverstand und sei im Sinne von Unternehmen, Gästen und auch Mitarbeitern. Zöllick forderte, die starre Tages-Höchst Arbeitszeit endlich durch eine Wochenarbeitszeit zu ersetzen.

Zuspruch für mehr Flexibilität bei der Arbeitszeit bekam Zöllick von **Friedrich Merz**. Der Vorsitzende der CDU/CSU-Fraktion im Deutschen Bundestag und Vorsitzende der CDU Deutschlands steht zudem fest an der Seite des DEHOGA, wenn es um die zentrale Branchenforderung nach dauerhafter Geltung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes für Speisen in Restaurants geht. Über die Einbeziehung

der Getränke müsse „man dann noch einmal reden“. Er selbst sei sehr gerne in der Gastronomie, sagte Merz und unterstrich die wichtige wirtschaftliche und soziale Funktion des Gastgewerbes.

Auch **Hubertus Heil**, Bundesminister für Arbeit und Soziales, versprach der Branche Unterstützung durch arbeitsmarktpolitische Maßnahmen. Er betonte, dass er gerne über Flexibilität rede und streckte der Branche die Hand zu Gesprächen aus. Heil wünschte sich zugleich, dass wieder mehr zwischen den Sozialpartnern ausgehandelt werde. Zudem versprach Heil der Branche erleichterte und moderne Zuwanderungsregeln und fügte an, dass das beste Einwanderungsgesetz nichts nütze, wenn es zu viel Bürokratie gebe. Daran werde derzeit gearbeitet.

Darüber hinaus hob der Bundesarbeitsminister den Wert der dualen Ausbildung als „Rückgrat der Gesellschaft“ hervor und die Bedeutung des Gastgewerbes als großer Ausbilder hervor. Im Anschluss an seine Rede würdigte Heil die Landes-Jugendmeister 2022: „Wenn man Euch anguckt, dann bekommt man Hoffnung für dieses Land. Ihr habt großen Respekt ver-



# ERUNG der Branche

dient für Eure gute Arbeit. Ihr habt Euch für tolle Berufe entschieden. Ihr seid großartig.“

**Wolfgang Kubicki**, Vizepräsident des Deutschen Bundestages und stellvertretender Bundesvorsitzender der FDP, verwies auf die dringend benötigte Senkung der Mehrwertsteuer für die Branche und betonte insbesondere mit Blick auf die Corona-Krise die „Kreativität und Zähigkeit der Branche“. Er bekräftigte, wie wichtig es sei, den „Panikmodus bei den Corona-Regeln“ zu verlassen, um damit die Branche und Arbeitsplätze zu sichern. Kubicki versprach, dass sich die FDP als Anwalt der wirtschaftlichen Freiheit weiter stark machen werde für die Zukunftsfähigkeit der Branche der Gastfreundschaft und Lebensfreude durch Entlastung der Betriebe und mehr Flexibilität. Ohne Restaurants und Kneipen sei das Leben nicht lebenswert, sagte Kubicki und hob die Bedeutung der Branche hervor: „Das Gastgewerbe ist ein zentraler gesellschaftlicher Akteur, und die Unternehmer sind das Rückgrat der sozialen Marktwirtschaft.“

Auf der DEHOGA-Bühne standen darüber hinaus **Dr. Manuela Rottmann**, Parlamentarische Staatssekretärin beim Bundesminister

für Ernährung und Landwirtschaft, **Michael Kellner**, Parlamentarischer Staatssekretär beim Bundesminister für Wirtschaft und Klimaschutz und Beauftragter der Bundesregierung für Mittelstand, **Tristan Horx**, Trendforscher vom Zukunftsinstitut Horx GmbH, **Tohru Nakamura**, Geschäftsführender Gesellschafter der „Schreiberei“, Küchenchef des Restaurants „Tohru in der Schreiberei“, sowie 20 Europa-Miniköche.

Auch in den zwei Talkrunden ging es um die drängenden Themen der Zeit – von Mitarbeitermangel über Energiepolitik bis hin zur Corona-Politik. Neben Michael Kellner diskutierten **Jens Spahn**, stellvertretender Vorsitzender der CDU/CSU-Fraktion im Deutschen Bundestag und Mitglied des CDU-Präsidiums, **Dr. Lisa Ederle**, Notärztin, Autorin und Tübinger CDU-Kreisrätin, **Silja Schrank-Steinberg**, Geschäftsleitung des Hofbräukellers und des Hofbräu festzelts, **Stephan von Bülow**, Vorsitzender der Geschäftsführung der Block Gruppe, **Rolf Seelige-Steinhoff**, Geschäftsführender Gesellschafter der Seetel Hotels, und **Jörn Peter Brinkmann**, Geschäftsführender Gesellschafter Ständige Vertretung Gastronomie.



Verlässlicher und starker Partner des DEHOGA ist seit nunmehr 26 Jahren der Initiativkreis Gastgewerbe, der einzigartige Schulterschluss zwischen dem Gastgewerbe sowie der Zulieferindustrie und der Dienstleistungspartner auf Bundesebene. Unter dem Motto „Gemeinsam mehr erreichen“, forderten beim DEHOGA-Branchentag 2022 auch die Vertreter des Initiativkreises **Peter Hack**, Vorstandsvorsitzender der Hack AG, Dr. Urban Uttenweiler, Vorstandsvorsitzender der HGK, und **Stéphanie Appenzeller**, Brand Ambassador Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Events von Flyeralarm, von der Politik Planungssicherheit und den Dialog auf Augenhöhe.

Durch die Veranstaltung führte **Dr. Hajo Schumacher**, Buchautor, Journalist, Chefkolumnist der Funke Mediengruppe und Moderator. ◀

Fotos: DEHOGA / Svea Pietschmann



# HGK-FUTURE DAY 2022 mit starkem Praxisfokus

GROSSE HOSPITALITY-THEMEN PERSONAL, DIGITALISIERUNG UND NACHHALTIGKEIT

Zukunftsweisende Konzepte, Paradigmenwechsel und spannende Visionen für die Gastronomie und Hotellerie brachte der HGK-Future Day am 14. November aufs Podium. Branchenteilnehmer aus ganz Deutschland trafen sich zum dritten Mal zu diesem Eventformat von Deutschlands größter Einkaufs- und Dienstleistungskooperation für die Hospitality auf dem Tobit.Campus in der Smart-City Ahaus.

Gastronomien seien Wirtschaftsmotoren, betonte in seinem einleitenden Vortrag Marvin Liedmeyer vom Tobit.Labs. Die Antwort auf aktuelle Herausforderungen dürfe deshalb nicht mehr Ruhetage lauten, sondern müsse eine effizientere Organisation sein. Um effizienter zu werden, könne man dem Gast mehr Verantwortung geben. So sei Self-Ordering gerade für Pop up-Gastronomien wie Biergärten mit weiten Wegen fürs Personal interessant und biete auch Chancen für neue Konzepte durch die Einbindung mehrerer Gastronomieobjekte. Dies ermögliche es dem Gast, den Cocktail aus der Bar, das Gericht aus dem Restaurant und den Eisbecher aus der Eisdiele zu ordern, ohne die Location zu wechseln: „Durch Digitalisierung profitieren Gäste und Personal gleichermaßen.“ Das Chayns-System von Tobit ermöglicht Bestellungen, Tischreservierungen und die Teamplanung über eine Plattform.

## Künftig sind andere Führungstypen gefragt

Wie eine empathische, werteorientierte Führung im Sturm der Megatrends aussehen und vor allem erfolgreich funktionieren kann, demonstrierte Dr. Caroline von Kretschmann, geschäftsführende Gesellschafterin des Europäischen Hofes in Heidelberg und Hotelière des Jahres: „Die Generationen Y und Z haben heute andere Werte und brauchen Führungskräfte, die sie motivieren.“ Heute gehe es darum, kollektive Intelligenz zu heben, Sinn zu stiften, Fehlerkulturen aufzubauen und sich gemeinsam als Unternehmen weiterzuentwickeln. Kretschmann gab auch einen Einblick in die gelebte Vertrauenskultur des Europäischen Hofes und verdeutlichte den Stellenwert ihres Personals: „Wir treffen keine ökonomischen Entscheidungen, die zu Lasten unserer Mitarbeiter gehen. Das Team ist bei uns der Star, es steht an erster Stelle. So ist sichergestellt, dass der Gast den bestmöglichen Service bekommt.“

## Vereinfachung und gutes Storytelling als Schlüssel

Welche Trends und Innovationen turbulente Zeiten mit sich bringen und was diese für die Branche bedeuten, zeigte Pierre Nierhaus, der bereits zum zweiten Mal die HGK-Future Day-Bühne zum Beben brachte. Es wer-



de künftig mehr gegessen und getrunken, aber zu anderen Bedingungen. Ein wachsender Food-Trend sei das Food-Sharing im Restaurant. Immer wichtiger werde Authentizität bei Lebensmitteln, Vertrauen in Produzenten und Gastronomen. „Handwerkliche Produkte sind gefragt, solange sie eine schöne Geschichte haben.“ Im Hotelsektor seien Open Work Spaces ebenso wie Apartment-Hotels und Longstay große Themen. Auch Eco-Hotels und entsprechende Siegel seien immer mehr im Kommen. Der Tourismus werde lokaler. „Change is coming. Auf diese Veränderungen müssen wir reagieren. Hier macht es auch Sinn, Dinge zu bündeln. Ein gutes Beispiel ist die Einkaufskooperation“, so Nierhaus.

## Nachhaltigkeit als Innovationstreiber

Remote zugeschaltet war die erkrankte Alexandra Herget, Gründerin von Tutaka, einer Plattform für nachhaltige Produkte, die direkt im Einstieg zu bedenken gab, welche desaströsen Folgen die Klimakatastrophe auch für den Tourismus habe. Allein dies sei Grund genug, Konzepte umzustellen auf mehr Nachhaltigkeit. Dies sei zwar oft komplex, rechne sich aber – auch monetär. Vom Energiesparen durch alternative Heizmethoden bis zum verringerten CO<sub>2</sub>-Fußabdruck bei Gerichten oder einem Arbeitsumfeld, in dem Mitarbeitende ihre eigenen Werte leben könnten. „Nachhaltigkeit ist kein Trend mehr, sondern ein Innovationstreiber“, unterstützte dies auch Armin Wolff von Greensign, der in den letzten Jahren mehrere hundert Hotels mit dem Greensign-Siegel zertifiziert hat. ◀



### Hotelalltag mit Co-Robots und smarte Assistenten

Einen Ausblick auf die Hotellerie in zehn Jahren gab Olga Heuser. Die Gründerin und Geschäftsführerin von DialogShift demonstrierte, wie künstliche Intelligenz die Hotellerie in den nächsten Jahren verändern könne. Dabei spielten It. Heuser Roboter als Coworker ebenso eine Rolle wie die Weiterentwicklung von Chat-Bots. „Sehr bald können wir mit Künstlicher Intelligenz sprechen wie mit echten Menschen“, prognostizierte Olga Heuser.

Neue Arbeitswelten veranschaulichten Anja Eigen und Sarah Wankelmann von der Deutschen Hotelakademie. Es werde tiefgreifende Transformationen durch einen Wandel bei Werten, Demografie und Technologie vor dem Hintergrund der Vuca-Welt geben. Unternehmen und Branchen würden häufiger gewechselt, so dass es immer weniger Spezialisten und mehr Generalisten gebe. Die neue Generation wolle weniger arbeiten und Berufsbilder seien dabei, sich zu verändern. Neue

Arbeitszeitmodelle und mehr Weiterbildungsangebote würden immer wichtiger. Modernes Leadership bedeute weniger Führungsarbeit und mehr Beziehungsarbeit. Es gelte, mehr vom Mitarbeiter und weniger vom Produkt oder Gast zu denken.

Bei der anschließenden Podiumsdiskussion mit dem Vorstandsvorsitzenden der HGK Dr. Urban Uttenweiler, Anna Heuer, Geschäftsführerin der HSMA, Tim Bornewasser vom Hafenrestaurant Grömitz sowie den Speakern Anja Eigen und Olga Heuser konnte das Publikum per Smartphone über die auf der Bühne diskutierten Fragen mit abstimmen. So stimmten 64 Prozent voll und 34 Prozent teilweise zu, dass Nachhaltigkeit in Zukunft im B2B-Bereich die Buchungen (mit-)bestimmen werde. Auf der gemeinsamen Abendveranstaltung und einer Erlebnistour durch die Digital-City Ahaus konnten die Teilnehmer anschließend live erleben, wie digitale Zukunft in der Hospitality aussehen kann. ◀

## Marché International: 16 Standorte mit RECUP/REBOWL ausgerüstet

Marché International und RECUP/REBOWL gehen ab sofort gemeinsam den Mehrweg und bieten an 16 Standorten und insgesamt 53 Ausgabestellen eine nachhaltige Alternative zu Einwegverpackungen im To-go- und Take-away-Bereich.

Am 1. November startete die Partnerschaft zwischen dem international tätigen Gastronomieunternehmen Marché International und Deutschlands größtem Mehrweganbieter RECUP/REBOWL. Marché International betreibt unter anderem Gastronomie in Zoos, Outlet Cities und Flughäfen.

Ab sofort bieten 16 Standorte in Deutschland RECUP und REBOWL an, darunter auch die Standorte Hannover-Flughafen und Hannover Kröpcke. Das Ziel: Einwegverpackungen einsparen und der ab Januar geltenden Mehrwegangebotspflicht nachkommen. Die RECUPs lassen sich für 1 Euro, die REBOWLS für 5 Euro Pfand ausleihen und anschließend bei über

14.000 Partnern deutschlandweit wieder zurückgeben.

### DIE MEHRWEGPFLICHT KOMMT!

Ab dem 1. Januar 2023 tritt für gastronomische Betriebe in ganz Deutschland die Mehrwegangebotspflicht in Kraft. Das bedeutet, dass unter anderem Cafés, Restaurants und Bäckereien verpflichtet sind, ihrer Kundschaft ein wiederverwendbares Mehrwegbehältnis als Alternative zu Einwegverpackungen für Essen und Getränke zum Mitnehmen und Bestellen anzubieten. Dieser Pflicht gehen die Standorte von Marché International mit dem Einsatz von RECUP/REBOWL nach.

### Großes Einsparpotenzial

„Mit Marché International an unserer Seite sind wir ab sofort auch vermehrt an Flughäfen und in Zoos vertreten und damit an Standorten, wo das To-go- und Take-away-Geschäft groß ist. Dementsprechend hoch ist auch



das Einsparpotenzial von Einwegverpackungen. Gemeinsam mit Marché International können wir hier ein klares Zeichen für mehr Umweltschutz, nachhaltigen Konsum und weniger Einwegmüll setzen“, so Fabian Eckert, Gründer und Geschäftsführer von RECUP.

### Eine flächendeckende Lösung für die Kundschaft

„Mit RECUP haben wir einen starken Partner an unserer Seite, um einen weiteren Schritt Richtung Nachhaltigkeit zu gehen. Besonders freuen wir uns, aufgrund

der vielen Akzeptanzstellen, eine flächendeckende Lösung für unsere Gäste anbieten zu können“, erklärt Oliver Altherr, CEO von Marché International. Auch die teilnehmenden Gastronomiebetriebe freuen sich über die Kooperation: „Wir haben uns für RECUP und REBOWL entschieden, um unseren Gästen endlich die Möglichkeiten zu geben, unsere frisch zubereiteten Speisen und Getränke auf nachhaltige Weise mit an Bord zu nehmen“, so Ralitsa Stoilova, Betriebsdirektorin am Flughafen Düsseldorf. ◀

## KOMPETENZSTELLE GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

# Jetzt Lebensmittelabfälle reduzieren

Die von United Against Waste im April im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) gestartete Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung (KAHV) konnte in nur sechs Monaten die Zahl engagierter Betriebe verdoppeln: Inzwischen haben rund 70 namhafte Unternehmen aus der Branche – von Universitätskliniken bis

zu Hotelketten – ihre Beteiligung an der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zugesichert. Damit erklären sie sich bereit, ab sofort alle festgelegten Maßnahmen zu ergreifen, die zur Reduktion von Lebensmittelabfall beitragen. Für ihre aktive Teilnahme werden all diese Betriebe mit dem KAHV-Zertifikat ausgezeichnet.

## NEHMEN AUCH SIE TEIL!

Die neugeschaffene Kompetenzstelle ist die Anlaufstelle für alle gastronomischen Betriebe, die sich der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung anschließen wollen. Mit Unterstützung der gesamten Branche will die KAHV das Ziel erreichen, den Lebensmittelabfall

bis 2025 um 30 Prozent und bis 2030 um 50 Prozent zu reduzieren. Koordiniert und geleitet wird die Kompetenzstelle von United Against Waste (UAW), gefördert durch das BMEL. Als wissenschaftlicher Partner fungiert das Johann Heinrich von Thünen-Institut, das den zugrundeliegenden Prozess und die eingehenden Daten bewertet. ◀

### E-SERVICE

Mehr Informationen zu diesem Projekt und den Details zur Beteiligung gibt es unter:

<https://www.united-against-waste.de/mitmachen>



## 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](mailto:info@muecke-energieberatung.de)  
[www.muecke-energieberatung.de](http://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](mailto:t.merker@bluecontec.de)  
[www.bluecontec.de](http://www.bluecontec.de)

# Vermehrter Einsatz von Bio-Lebensmitteln

## BERATUNGSFÖRDERUNG

Die Bundesregierung hat sich zum Ziel gesetzt, die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln zu erhöhen, um ihr Ziel von 30 Prozent Bio-Anteil auf den deutschen Landwirtschaftsflächen bis 2030 erreichen zu können.

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) fördert daher ab sofort die Beratung von Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung, die „ihr Speisenangebot nachhaltiger und gesünder gestalten wollen und dafür Bio-Lebensmittel in ihr

Speisenangebot neu aufnehmen oder deren Anteil am Gesamtwareneinsatz ausweiten möchten“. Als Zielgruppe werden auch ausdrücklich Hotels, Restaurants und die Gemeinschaftsverpflegung genannt.

Unternehmen, die mit Bio in ihren Küchen starten oder den Öko-Anteil auf mindestens 30 Prozent des monetären Wareneinsatzes erhöhen wollen, können finanzielle Unterstützung bei der Beratung und Mitarbeiterschulung beantragen. Der angestrebte Mindest-

Bio-Anteil in den Menüs liegt bei 30 Prozent, wobei der regionale Bezug zu prüfen und nach Möglichkeit zu berücksichtigen ist. Bezuschusst werden maximal 80 Prozent der Beratungskosten. Der Förderhöchstbetrag beläuft sich auf 35.000 Euro.

Projektanträge können bis zum 31.12.2027 bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung eingereicht werden. Die Anträge sind bis spätestens zwei Monate vor der ersten Beratung einzureichen. ◀

### E-SERVICE

Ausführliche Informationen erhalten Sie unter <https://www.bundesprogramm.de/beratungsfoerderung-ahv>



## WEGE AUS DER ENERGIEKRISE IN DEUTSCHLAND – SO GEHT ES WEITER

# Was sich 2023 im Gastgewerbe und der Hotellerie ändert

Das Wort Energiekrise möchte in Deutschland keiner mehr hören. Nun handelt der Staat, um die von der Strom- und Gaspreis-Explosion gebeutelte Industrie, Gewerbetreibende und Haushalte zu entlasten: Die Strom- und Gaspreislösung kommt.

Die Strompreise werden in 2023 zwar infolge des perspektivisch sinkenden Gaspreisniveaus und des verstärkten Ausbaus erneuerbarer Energien etwas zurückgehen. Das die 40-Cent-Preisschwelle jedoch unterschritten wird, ist unwahrscheinlich. Alle Endverbraucher müssen mit weiteren Preiserhöhungen rechnen, die vielerorts um 22% und mehr steigen. Diese Belastungen werden durch die Strompreislösung, die für 80% des Vorjahresverbrauchs die Preise von Haushalten und Kleinunternehmen auf 40 ct/kWh deckelt, spürbar geringer. Über die restlichen 20%, für die der vereinbarte Vertragspreis zu entrichten ist, möchte die Bundesregierung einen Sparanreiz schaffen. Wenn der Verbrauch das zugrunde gelegte Vorjahresniveau übersteigt, muss der Vertrag bestmöglich sein, damit es keine ungewollten Überraschungen gibt. Für viele wird sich die Frage stellen, ob der

verwendete Vorjahresverbrauch wirklich sinnvoll angesetzt ist. Und, ob die Abschläge, die aller Wahrscheinlichkeit nach deutlich ansteigen werden, finanziell tragbar sein werden.

Bei all diesen Fragen steht Ampere wie gewohnt an der Seite des DEHOGA Niedersachsen. Ampere wird für bestmögliche Verträge intensiv den Markt beobachten und in permanentem Austausch mit Strom- und Gaslieferanten stehen. „Im Moment arbeiten wir an einem weiteren Rahmenvertrag für 2023 und sind zuversichtlich, dass wir diesen bald anbieten können. Damit sich alle Mitglieder weiter ganz auf ihr Geschäft konzentrieren können.“ ◀



**Ampere**  
Wir senken Energiekosten

### INFO-SERVICE

Lassen Sie Ihre Energiesituation kostenfrei von Ampere bewerten: Energieberatung [energie@ampere.de](mailto:energie@ampere.de)  
Telefon: 030 28 39 33 800

## VERGLEICHSPORTALE UNTER DER LUPE

# Wettbewerbszentrale moniert Irreführung und Intransparenz

Die Wettbewerbszentrale macht derzeit Unterlassungsansprüche wegen irreführender oder intransparenter Angaben auf Vergleichs- und Vermittlungsplattformen gegenüber verschiedenen Portalbetreibern geltend.

Der Hintergrund: Seit dem Frühjahr 2022 hat die Selbstkontrollinstitution der Wirtschaft für fairen Wettbewerb nach zahlreichen bei ihr eingegangenen Beschwerden insgesamt 64 Vergleichs- und Vermittlungsportale intensiver beobachtet. Darunter befanden sich u. a. etwa 24 Portale aus dem Tourismusbereich, acht aus der Finanzbranche sowie zwanzig aus dem Pflegesektor. Das Ergebnis der nicht repräsentativen Beobachtung ist für die Wettbewerbshüter nicht zufriedenstellend: Über 70 Prozent der in die Prüfung einbezogenen Portale warben aus Sicht der Wettbewerbszentrale in wettbewerbswidriger Weise. Darunter fanden sich am häufigsten Verstöße wegen Irreführung sowie Irreführung durch Unterlassen, wie etwa die fehlenden Informationen über Sortierung von Suchergebnissen (Ranking) und Kundenbewertungen.

Nach der seit dem 28. Mai 2022 geltenden Regelung des § 5b Abs. 2 UWG müssen bestimmte Informationen zum Zustandekommen des Rankings der Suchergebnisse zur Verfügung gestellt werden. Hintergrund dieser Vorschrift ist, dass es Verbrauchern nicht möglich ist, die

Position eines Angebots in einem Ranking zu beurteilen, wenn sie keine Informationen darüber haben, nach welchen Kriterien die Angebote präsentiert werden. Zahlreiche der beobachteten Seiten klärten entgegen der gesetzlichen Regelung nicht über die Sortierung ihrer Ergebnisse auf. In einem Fall wurden beispielsweise Besserplatzierungen und Hervorhebungen in der Suchergebnisliste verkauft, die nicht als Werbung gekennzeichnet waren.

Martin Bolm, Syndikusrechtsanwalt bei der Wettbewerbszentrale, meint dazu: „Besonders bedenklich ist aus unserer Sicht, wenn Portale verschleiern, dass in Rankings solche Anbieter oben gelistet werden, die eine Provision zahlen. Solche Einträge müssen nach der Rechtsprechung eindeutig als Werbung gekennzeichnet werden. Außerdem muss zum Ranking eine Information über die Hauptparameter und deren Gewichtung bereitgestellt werden. Viele Anbieter haben das noch nicht umgesetzt.“

Um Fake-Kundenbewertungen entgegen zu wirken, hat der Gesetzgeber eine weitere neue Regelung geschaffen. Danach sind Informationen darüber bereitzustellen, ob und wie der Unternehmer sicherstellt, dass die veröffentlichten Bewertungen von solchen Verbrauchern stammen, die die Waren oder Dienstleistungen tatsächlich genutzt oder erworben haben (§ 5b Abs. 3 UWG).

Auch darüber, ob und wie Bewertungen auf einem Portal auf Echtheit geprüft werden, gab es bei den von der Wettbewerbszentrale in die Beobachtung einbezogenen Portalen vielfach Unklarheit. Teilweise blieb sogar offen, woher die behaupteten Bewertungen überhaupt stammten. So hatten etwa acht der untersuchten 24 Reiseportale keine oder keine ausreichend klaren Informationen über die Echtheit der gezeigten Bewertungen. „Teilweise waren die entsprechenden Informationen so platziert, dass sie nur versierte Personen mit gezielter Suche finden konnten“, meint Kai-Oliver Kruske von der Wettbewerbszentrale, der ebenfalls an der Beobachtung beteiligt war.

Schließlich boten fünf Portale an, das Verfassen von Bewertungen mit Gutscheinen zu belohnen. Die Gerichte sehen solche Anreize als rechtswidrig an (etwa OLG Frankfurt, Urteil vom 20.8.2020, Az. 6 U 270/19). Zwar betonten die betreffenden Portale, dass der Inhalt der Bewertung keinen Einfluss auf die Belohnung habe. Doch letztlich befürchteten Gerichte zu Recht, dass finanzielle Anreize tendenziell zu einer positiveren Beurteilung führen. ◀

## 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](mailto:info@vht.de)  
[www.vht.de](http://www.vht.de)

Bildnachweis:  
Adobe Stock S. 6, 10, 11, 18,  
21, 23, 30

Gestaltung: Karena Unger

Druck:  
Beisner Druck GmbH & Co. KG  
[www.beisner-druck.de](http://www.beisner-druck.de)

Die Ausgabe 1/2023 des  
DEHOGA Magazins erscheint  
am 1. März 2023

# Arbeitsunfähigkeitsbescheinigungen

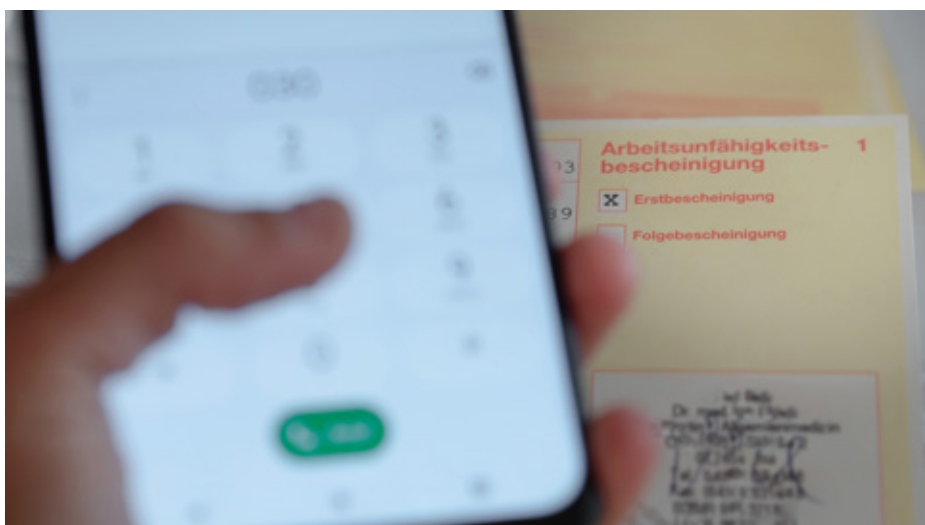
## AB JANUAR 2023 NUR ELEKTRONISCH

Eine Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung müssen Arbeitnehmer ab 2023 dem Arbeitgeber nicht mehr vorlegen. Arbeitgeber erhalten ab Januar 2023 die Daten zur Arbeitsunfähigkeit ihrer Angestellten von den Krankenkassen nur noch elektronisch. eAU-Verfahren heißt das Ganze – «e» für «elektronisch», «AU» für «Arbeitsunfähigkeit».

## ÄNDERT SICH DAS PROZEDERE DER KRANKMELDUNG DAMIT AUCH FÜR BESCHÄFTIGTE?

Bislang waren Arbeitnehmer verpflichtet, ihrem Arbeitgeber spätestens ab dem vierten Tag einer Arbeitsunfähigkeit eine sogenannte AU-Bescheinigung ihres Arztes vorzulegen. Umgangssprachlich ist auch oft vom gelben Schein oder einer Krankschreibung die Rede.

Beim eAU-Verfahren übermitteln Praxen noch am Tag des Arztbesuches die Bescheinigung elektronisch an die Krankenkasse. Die stellen künftig die Daten dem Arbeitgeber ebenfalls elektronisch zur Verfügung. Arbeitgeber können sie bei Bedarf bei den Kassen abrufen. Das gilt zumindest für gesetzlich Versicherte, nicht aber für Privatversicherte.



Eine Information darüber erhält der Versicherte nicht.

Wie bisher auch müssen gesetzlich Krankenversicherte weiterhin rechtzeitig zum Arzt gehen, um die Erstellung der Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung zu ermöglichen.

Auch bei der Krankmeldung bleibe alles beim Alten: Sobald ein Arbeitnehmer weiß, dass er oder sie wegen einer Erkrankung die Arbeit nicht aufnehmen wird, muss das dem Arbeitgeber unverzüglich mitgeteilt werden. Auch über die voraussichtliche Dauer der Arbeitsun-

fähigkeit müssen Beschäftigte ihren Arbeitgeber informieren.

Wie beim gelben Schein erfährt der Arbeitgeber auch beim eAU-Verfahren lediglich den Namen des Arztes, aber nichts von der Diagnose oder dem Befund. Die Information umfasst lediglich, ob die Fortdauer einer Arbeitsunfähigkeit oder eine erneute Arbeitsunfähigkeit auf derselben Krankheit beruht. Arbeitgeber müssen für den Abruf der eAU bei den Kassen zertifizierte Systeme nutzen. Der Datenschutz sei gewährleistet. ◀

**1-2-3.. FLIEGENFREI**  
auch Stechmücken, Wespen, Mostfliegen, etc.

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



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

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

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

**8 Tage zur Probe**  
Verkäufer gesucht

 **GIESSER**  
MADE IN GERMANY

[www.giesser.de](http://www.giesser.de)

[www.gastroimmo24.de](http://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](http://www.wedemann.de)

## BEZIRKSDELEGIERTENTAGUNG

# Gunnar Meyer als 1. Vorsitzender gewählt

Die diesjährige Bezirksdelegiertenversammlung des DEHOGA Bezirksverbandes Hannover fand im Grand Hotel Esplanade in Bad Nenndorf statt.

DEHOGA Bezirksverbandes Hannover zwölf Jahre lang ausgeführt und stand für die Belange der Mitglieder an vorderster Stelle. Hierfür bedankte sich der gesamte Vorstand bei Frau Güse und wählte sie einstimmig als Ehrenvorsitzende des DEHOGA Bezirksverbandes Hannover.



Neuer Vorsitzender Gunnar Meyer dankt seiner Vorgängerin Gabriele Güse für die geleistete Arbeit und gratuliert ihr zur Wahl zur Ehrenvorsitzenden.

Die bis dahin amtierende 1. Vorsitzende Gabriele Güse begrüßte die Anwesenden ganz herzlich. Sie durften sich über ein Grußwort des Landrates des Landkreises Schaumburg, Jörg Farr, sowie der Abgeordneten des niedersächsischen Landtages, Colette-Christin Thiemann, freuen.

Alle gingen auf die prekäre Lage im Gastgewerbe ein und forderten die Stärkung des Mittel-

standes. Der Landrat stellte die Vielseitigkeit des Landkreises dar und betonte, dass Gastronomie und Hotellerie als wichtige Faktoren zum Tourismus gehören. Frau Thiemann hat eine große Affinität zum Gastgewerbe und betonte die Wichtigkeit inhabergeführter mittelständischer Betriebe, die sie auch in ihrer Position im besonderen Fokus behalten wird.

Als neuen 1. Vorsitzenden wählten die Mitglieder Gunnar Meyer vom Hotel Kastanienhof in Bad Münder. Er bekleidet bereits seit vielen Jahren das Amt des stellvertretenden Vorsitzenden und ist ebenfalls Vorsitzender des DEHOGA Altkreises Springe.

Freuen konnten sich die Mitglieder über ein sehr intensives und informationsreiches Referat von Björn Grimm, Geschäftsführer der Grimm Consulting und Betriebsberater des DEHOGA Niedersachsen. Unter der Überschrift „Lassen Sie uns einen Ausblick wagen – Gastro 2025: was kommt da auf uns zu?“ stellte er verschiedene Thesen zur Zukunft des Gastgewerbes auf und verdeutlichte diese anhand von zahlreichen Beispielen. Besonderes Augenmerk legte Björn Grimm auf die Kalkulation und berichtete dazu aus dem Betrieb, den er derzeit interimsmäßig betreut. Er empfahl allen, alte Kennzahlen über den Haufen zu werfen und neu zu kalkulieren. Außerdem sollte die Dienstplangestaltung an Umsätze gekoppelt werden. Die Mitglieder zeigten sich sehr begeistert und stellten viele Fragen an Herrn Grimm. ◀



Betriebsberater Björn Grimm bei seinem Vortrag Gastro 2025.

Die 1. Vorsitzende ging in ihrem Bericht auf die schwierige Lage im Gastgewerbe ein. Nach dem Kampf durch die Coronakrise habe es die Betriebe nun durch Energiepreisexpositionen, steigende Lebensmittelpreise, Lieferengpässe und Fachkräftemangel enorm stark getroffen. Sie berichtete über die Inhalte der Sitzung des großen Vorstandes und der einzelnen Ausschüsse. Zur Mitgliederentwicklung merkte sie an, dass die Mitgliederverluste zwar nicht so groß seien, wie befürchtet, dennoch bleibe es Aufgabe aller Mitglieder, Betriebe für den DEHOGA zu gewinnen.

Geschäftsführerin Kirsten Jordan führte zu neuen Regelungen für die Betriebe aus und beantwortet zahlreiche Fragen.

Gabriele Güse hat das Amt der 1. Vorsitzenden des

## BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



# Einführung der Bettensteuer in Hannover

## FRAGWÜRDIGE VORGEHENSWEISEN DEHOGA FORDERT REFORM IN DER TOURISMUS- FÖRDERUNG

Der DEHOGA Kreisverband Region Hannover fordert die Stadt Hannover auf, die geplante Bettensteuer für eine längst überfällige Reform im Bereich Tourismusförderung zu nutzen. „Einen ohnehin zu geringen Anteil der eingenommenen Steuer, nämlich 25 Prozent, einfach nur in die HMTG abzuführen ohne konkrete Forderung für die Verwendung der Mittel abzuleiten, ist eine befremdliche Vorgehensweise“, sagt Cord Kelle, Vorsitzender der Fachgruppe Hotels im Verband. Er fordert im Namen der im DEHOGA organisierten hannoverschen Hoteliere die Einführung eines Tourismusbeirats, eine Gesamtstrategie, wie die Region Hannover künftig für Touristen und Geschäftsreisende, aber auch für Veranstalter von sogenannten Profit-Events attraktiver werden kann.

„Wir fragen uns in dem Fall auch, was aus dem vielfach besprochenen Kongressbüro aus Stadt und Region geworden ist“, sagt Alexander Rüter, Vorstandsmitglied der Fachgruppe Hotels. weiter.

Wie der Verband der Lokalpresse entnehmen konnte, ist das Haushaltssicherungskonzept inklusive Bettensteuer (auf privat und beruflich motivierte Übernachtungen; 5 Prozent des Übernachtungspreises/Bett) nun öffentlich geworden.

Der DEHOGA bekommt den Eindruck, dass man sich nicht für die Meinung und Expertise von den Fachleuten zu einem Thema, was vermeintlich 10 Millionen Euro an Steuergelder einbringen soll, interessiert. „Wir haben eine auf das Höchste engagierte und fachkundige Hotelgruppe. Diese Merkmale wünsche ich mir im politischen Vorgehen und konstruktivem Dialog, sonst mache ich mir große Sorge um den Standort“, sagt DEHOGA-Vorsitzender Jörg Lange.

Zudem interessiert sich offenbar ebenfalls niemand für eine Branche mit 30.000 Beschäftigten im gesamten Gastgewerbe in der Region Hannover und die verpassten Chancen sowie negativen Konsequenzen dieser abenteuerlichen Steuer-Entscheidungen.

„Wir Fachleute haben als Handlanger die Bettensteuer einzutreiben und an die Landeshauptstadt weiterzuleiten“, sagt Kelle, „man entscheidet über unsere Köpfe hinweg. Dabei baut man neue Bürokratie auf und belässt nicht ausreichende Systeme wie die derzeitige Destinations-Organisation unangetastet und blendet notwendige Restrukturierungsmaßnahmen in der Tourismusförderung aus.“



Zumal die angenommenen 10 Millionen Euro eher realitätsfremd auf Übernachtungszahlen aus dem Rekordjahr 2019 basieren, welche in Zeiten der Rezession und der verfehlten Wirtschaftspolitik auf absehbare Zeit nicht mehr erreicht werden kann. Darüber hinaus sind die anteiligen 25 Prozent für die Tourismusförderung, welche laut DEHOGA von der Kommune zusätzlich als Zuschuss gespiegelt werden müssen, eine Farce und schlecht investiertes Geld, sollten sich die Organisationsstrukturen nicht wirksam ändern.

### DER DEHOGA UNTERSTREICHT AN DIESER STELLE NOCH EINMAL DIE FORDERUNGEN DER MITGLIEDSCHAFT:

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

# IHK sucht Prüferinnen und Prüfer für die Region Hannover

Ohne Schiedsrichter kein Spiel. Ohne Prüferinnen und Prüfer keine Zwischen- und Abschlussprüfung. Rund 200 Prüferinnen und Prüfer aus der Region Hannover engagieren sich in den gastgewerblichen Berufen bei der IHK. Und künftig auch Sie?

Mehr als 600 Auszubildende aus der Region Hannover nehmen jährlich an Zwischen- und Abschlussprüfungen der gastgewerblichen Berufe teil. Rund 200 Prüfer sind in diesem Bereich in der IHK Hannover ehrenamtlich aktiv – eine stolze Zahl und dennoch zu wenig. Um die Prüfungen durchzuführen, werden zurzeit für die Region Hannover zusätzliche Fachkräfte für die gastgewerblichen Berufe als Prüfer gesucht. Prüfer, ein Ehrenamt, das Freude bereitet und

sich lohnt – gerade für Sie persönlich. Überzeugen Sie sich selbst.

## Als ehrenamtlicher Prüfer

- unterstützen Sie junge Menschen bei ihrem Berufsstart.
- ermöglichen Sie wirtschafts- und betriebsnahe Prüfungen.
- sammeln Sie Erfahrungen, die für die Ausbildung im eigenen Unternehmen nützlich sind.
- bestimmen Sie Ihren zeitlichen Aufwand in Abstimmung mit der IHK selbst!
- arbeiten Sie im Team mit mindestens zwei weiteren Prüfern.
- werden Sie zunächst eingearbeitet. Als Gastprüfer hospitieren Sie, um Erfahrungen sammeln zu können.

Um die Aufgaben als Prüfer zu erfüllen, sind zwei wesentliche Eigenschaften erforderlich: menschliche Reife und fachliche Fitness. Im Einzelnen sind dies Sachkunde, Urteilsvermögen, pädagogisches Gespür und Verantwortungsbewusstsein.

Weitere Informationen zum Ehrenamt als Prüfer finden Sie hier



Ines Hamann  
Industrie- und Handelskammer Hannover  
Schiffgraben 49, 30175 Hannover  
Tel. 0511 3107-285  
E-Mail: ines.hamann@hannover.ihk.de

Können wir zukünftig mit Ihnen als Prüferin oder Prüfer rechnen?

## Vorstand im Amt bestätigt

### VERSAMMLUNG IM ALTKREIS BURGENDORF

Mehr als 20 Mitglieder konnte der Vorstand des Altkreises Burgdorf zu seiner Mitgliederversammlung am 1. November 2022 im Hotel Hennies in Isernhagen zählen. Unter dem Motto „Wein trifft auf Meer“ hatte der Vorstand im Anschluss an die Versammlung zu einem gemeinsamen Abend eingeladen.

Der 1. Vorsitzende Elmar Schulz ging in seinem Bericht auf die Bettensteuer ein, welche

für die Landeshauptstadt Hannover geplant ist. Der DEHOGA fordert eine Zweckgebundenheit der Mittel für die Tourismusförderung. Es stehe zu befürchten, dass auch die Umlandkommunen eine Bettensteuer einführen werden. Schulz wies die Teilnehmenden im Zuge der gestiegenen Energiekosten darauf hin, dass der DEHOGA Energieberater hat, bei denen die Mitglieder sich für eine geförderte Beratung anmelden können.

Als großen Erfolg bezeichnete der 1. Vorsitzende die Absenkung der Mehrwertsteuer für Speisen auf 7 Prozent. Dies habe den Betrieben einen großen finanziellen Spielraum gegeben. Nun gehe der Kampf um die Entfristung und die Absenkung der Mehrwertsteuer auf Getränke weiter.

Schatzmeister Peter Stein, 1. Vorsitzender Elmar Schulz und 2. Vorsitzender Carsten Dehne im Hotel Hennies in Altwarmbüchen (von links).

Elmar Schulz lobt die Arbeit des DEHOGA auf sämtlichen Ebenen. Insbesondere in der Coronazeit hat der DEHOGA starke und intensive Arbeit geleistet.

Die Anwesenden diskutieren über einen kompletten Übergang des Altkreises in den DEHOGA Region Hannover e.V. Dies wird spätestens zum Tragen kommen, wenn sich keine Mitglieder mehr für eine Vorstandsarbeit finden.

Die Versammlung wählt Elmar Schulz vom Gasthaus Bähre in Burgdorf-Ehlershausen erneut zum 1. Vorsitzenden und Peter Stein vom Gasthaus Goltermann in Wedemark zum 1. Schatzmeister.

Im Anschluss genossen die Mitglieder den gemeinsamen Abend und tauschten sich weiter zu allen relevanten Themen des Gastgewerbes aus. ◀





## ALTKREIS WILL SICH IN DEN REGIONSVERBAND INTEGRIEREN

# Versammlung im Altkreis Hannover-Land

Am 9. November 2022 fand in der Bergschenke in Gehrden die Jahreshauptversammlung des DEHOGA Altkreises Hannover-Land statt. Vorsitzender Heinrich-Christian Tegtmeier ging auf die Lage im Gastgewerbe und die aktuellen Umfrageergebnisse des DEHOGA Bundesverbandes ein. So sind die größten Herausforderungen die steigenden Energiekosten, gefolgt von steigenden Lebensmittel- und Personalkosten. Der nie dagewesene Krisencocktail verunsichert Gäste wie Gastgeber. Laut der Umfrage fürchten 56,9 Prozent der Unternehmen aufgrund der hohen Kosten um die Existenz ihres Betriebes.

Erfreut zeigt sich der 1. Vorsitzende, dass in der Coronazeit keine weiteren Verluste von Mitgliedern im Altkreis zu verzeichnen waren.

Geschäftsführerin Kirsten Jordan informierte über die Themen EU Einwegkunststoffrichtlinie, Änderungen im Verpackungsgesetz, Registrierung im Verpackungsregister LUCID und Änderungen im Nachweisgesetz. Sie empfahl allen Mitgliedern, die Nutzung der Arbeitsvertragsmuster des DEHOGA Landesverbandes

und beantwortete zahlreiche Fragen der Mitglieder.

Der 1. Vorsitzende führte aus, dass es immer schwieriger werde, Mitglieder für eine ehrenamtliche Tätigkeit im Altkreis zu gewinnen. Auch die Resonanz auf verschiedene organisierte Aktivitäten des Altkreises war zuletzt immer geringer geworden. Er stellte daher zur Diskussion, den Altkreis im kommenden Jahr komplett in den DEHOGA Region Hannover e.V. zu integrieren. Bereits im Jahr 2005 war eine Fusion der fünf Altkreise beschlossen worden. Die Anwesenden sprechen sich dafür aus und planen, eine Versammlung mit dem entsprechenden Beschluss für Anfang 2023 durchzuführen.

Unter dieser Voraussetzung ist der bisherige Vorstand bereit, seine Aufgaben bis dahin weiter fortzuführen. Die Teilnehmenden bestätigen Heinrich-Christian Tegtmeier vom Hotel Zum Alten Krug in Langenhagen als 1. Vorsitzenden und Friedrich Kreitz als Schatzmeister. ◀



1. Vorsitzender Christian Tegtmeier (links) und Schatzmeister Friedrich Kreitz (rechts) gemeinsam mit der Geschäftsführerin Kirsten Jordan anlässlich der Jahreshauptversammlung des Altkreises Hannover-Land in der Bergschenke Gehrden.

**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](http://www.list-goslar.com)

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

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

**Gastronomie  
design**

Gastronomie-design  
Jürgen Dannemann  
Uhlhorner Straße 28  
27801 Dötlingen  
Tel. 04432 912730  
Fax 04432 912737  
[gastronomie-design.de](http://gastronomie-design.de)

# Fusion beschlossen

## ZUKÜNFTIGER KREISVERBAND HAMELN-PYRMONT



Historische Fahne des Gaststättengewerbes von 1905.

„Ich freue mich, dass unsere Mitglieder dem Vorschlag gefolgt sind, die Grenzen des Landkreises Hameln-Pyrmont auch auf DEHOGA Ebene nachzuvollziehen,“ so der 1. Vorsitzende Arnoldus van Iersel anlässlich der letzten Mitgliederversammlung am 28. November 2022.

Die intensiven Gespräche, die zwischen den Kreisverbänden Bad Pyrmont und Hameln geführt wurden, haben dazu geführt, dass sich beide Kreisverbände zusammenschließen, um politisch mit einer Stimme sprechen zu können.

Die Corona-Pandemie, die Energiekrise, steigende Löhne sowie die extrem steigenden Lebensmittelkosten sind Themen, die das Gastgewerbe umtreiben. Um sich hier gegenüber den politischen Entscheidungsträgern durchsetzen zu können und die For-



M. Tigges-Friedrichs, H. Jäger, A. van Iersel, R. Mitulla (v.r.n.l.).

derungen und Positionen des Gastgewerbes an den richtigen Stellen zu platzieren, sehen sich die gastronomischen Unternehmer auf dem richtigen Weg.

„Wir müssen weiter und globaler denken, noch enger zusammenarbeiten und uns austauschen“, so ein Teilnehmer der Mitgliederversammlung. Daneben muss es dem Verband gelingen, weitere Unternehmer für den Verband zu gewinnen, um auch zukünftig schlagkräftig zu sein. ◀

# Hotelklassifizierung

## DREI STERNE SUPERIOR FÜR PARKHOTEL BAD REHBURG

Die Mittelweser-Touristik GmbH und der DEHOGA haben das Parkhotel Bad Rehburg klassifiziert. Das Hotel beteiligt sich zum ersten Mal an der Deutschen Hotelklassifizierung. „Wir freuen uns, dass das Parkhotel Bad Rehburg mit drei Sternen Superior abgeschnitten hat“, sagt Martin Fahrland, Geschäftsführer der

Mittelweser-Touristik GmbH. Das Haus liegt idyllisch mitten in Bad Rehburg direkt gegenüber der Romantik und hat eine lange Geschichte.

Im Jahr 1753 erbaute man das repräsentative Hotel als erstes Logierhaus im aufstrebenden Kurort Bad Rehburg. In seiner Blütezeit

beherbergte das Haus zahlreiche Gäste aus dem deutschen Hochadel. Heute verfügt es über 28 Zimmer. Diese sind modern und komfortabel eingerichtet mit Kingsize Doppelbetten, TV, Telefon und W-LAN. Von hier aus lassen sich gut Ausflüge zu den Sehenswürdigkeiten in der südlichen Mittelweser-Region und dem Steinhuder Meer unternehmen.

Der DEHOGA bietet seit Herbst 1996 mit dem Markenprodukt „Deutsche Hotelklassifizierung“ ein bundesweit einheitliches Klassifizierungssystem auf freiwilliger Basis an. Objektive Kriterien wie Zimmerausstattung und Dienst-

leistungsangebot werden bewertet. Die Beherbergungsbetriebe werden in Fünf-Sterne-Kategorien eingeteilt (Tourist, Standard, Komfort, First Class, Luxus). Die Hotelklassifizierung eröffnet den Beherbergungsbetrieben durch eine deutlichere Produktpositionierung verbesserte Absatzchancen. In- und ausländische Gäste verlangen nach einer verlässlichen Hotelübersicht. Die Deutsche Hotelklassifizierung bringt zusätzliche Angebotstransparenz und Sicherheit, da der Gast bei einem klassifizierten Betrieb bereits vor seiner Ankunft weiß, welche objektiven Leistungen und Angebote das Hotel ihm bieten wird. ◀



Martin Fahrland (Geschäftsführer der Mittelweser-Touristik GmbH) und Ralf Meier (Parkhotel Bad Rehburg) freuen sich über die 3-Sterne Superior-Klassifizierung des Parkhotels Bad Rehburg (von rechts).

# Fachkundige Berater berichten

## VERSAMMLUNG DES DEHOGA CLOPPENBURG

36 DEHOGA-Mitglieder aus dem Kreisgebiet konnten die Vorsitzenden Meike Schlömer-Thomann und Rainer Haberland am 5. Dezember 2022 im Hotel Schute in Emstek zur diesjährigen Jahreshauptversammlung des DEHOGA Cloppenburg begrüßen.

Nach einem kurzen Jahresrückblick und Informationen vom Landesverbandstag in Aurich durch die Bezirksgeschäftsführerin Hildegard Kuhlen waren zentrale Themen für die Hoteliers und Gastronomen in diesem Jahr:

- die Corona-Pandemie und ihre Auswirkungen
- der Arbeitskräftemangel
- die Kostenexplosionen bei Energie, Waren und weitere Kosten

Zum Schwerpunkt Energie und kriegs- sowie inflationsbedingte Kostensteigerungen hatte man als Referenten den Energieberater Carsten Mücke sowie den Unternehmensberater Dr. Hartmut Meyer aus Stade geladen, die anschaulich und praxisnah über

Einsparmaßnahmen im Energiebereich, Umsetzung von allgemeinen Sparmaßnahmen und deren betriebswirtschaftlichen Auswirkungen berichteten. Dr. Meyer betonte, dass nicht alle Preissteigerungen auf die Energiekrise, gestörte internationale Lieferketten sowie den Ukrainekrieg zurückzuführen seien. Hinzu kämen auch das allgemein höhere Lohnniveau, aber auch Besonderheiten wie z.B. bei Weihnachtsgänsen: hier führten die Vogelgrippe und das dadurch reduzierte Angebot zu massiven Preissteigerungen. Der Energieberater Carsten Mücke zeigte in einem Praxisbeispiel verständlich auf, wie sinnvoll auch in norddeutschen Breiten eine Photovoltaikanlage zu kostenreduzierter und nachhaltiger Betriebsführung beiträgt.

Weiterhin wurde das Thema „No-show“ diskutiert. Man war sich einig, dass dieses weiter um sich zu greifen scheint und Gäste oftmals nicht verstanden, dass selbst die bloße Reservierung bereits Kosten und Arbeit verursachen, auf deren

Kosten der Hotelier/Gastronom sitzenbleibt. Umso ärgerlicher, wenn man deswegen bereits anderen Gästen absagen musste, da man vermeintlich ausgebucht war. In vielen größeren Städten greift man daher bereits zu sogenannten No-Show-Gebühren (Reservierungsgebühren), was bedeutet, dass schon beim Reservieren die Gäste darauf hingewiesen werde, dass im Fall eines Nichterscheins trotzdem Kosten anfallen, oft muss dann auch schon eine Kreditkarte angegeben werden. Auch Anzahlungen bei größeren Veranstaltungen werden daher häufiger gefordert. In anderen Branchen wie Reiseveranstaltern oder Handwerksbetrieben zudem längst üblich.

---

Zahlreiche Wortbeiträge zeigten, wie sehr die Themen die Branche beschäftigen.

---

Positiv erwähnt wurde die durch den „Jungen DEHOGA“ im Au-

gust in Ostfriesland organisierte Freisprechungsfeier für die Auszubildenden der Bezirksverbände Ostfriesland und Weser-Ems. Dieses war für die Auszubildenden ein würdiger Rahmen. Und trotz der schwerwiegenden Themen in schwierigen Zeiten blickt man auch optimistisch in die Zukunft.

So berichten die anwesenden Hoteliers von steigenden touristischen Übernachtungen in der Region, und man blickt bereits freudig auf die geplanten Feiern für 2023 wie den Wirteball, der nach 2-jährigem coronabedingtem Aussetzen am 30. Januar 2023 in Thüle/Friesoythe stattfinden wird, die OM-Spargelsaison 2023, deren Auftakt im Frühjahr im Landkreis Cloppenburg gefeiert wird, sowie einem geplanten Sommerfest für die Gastronomie und deren Freunde im kommenden Frühsommer. Denn auch das eigene gesellschaftliche Leben der Gastronomen soll im Landkreis Cloppenburg zukünftig nicht zu kurz kommen! ◀



## SPENDEN AN DIE TAFEL

# Einweihung Hochzeitskapelle Alte Post



Olga und Gerhard Janssen (hintere Reihe) übergaben kürzlich Spenden in Höhe von insgesamt 3.000 Euro an die Tafeln Esens, Wittmund und Aurich.

Im Zuge der Einweihungsfeierlichkeiten Anfang Oktober für die neu erbaute hoteleigene Hochzeitskapelle beim Landgasthof Alte Post verzichtete das Erbauer- und Betreiberpaar Janssen auf Geschenke und rief stattdessen zu Spenden für die drei begünstigten Einrichtungen auf.

Zahlreiche Gäste und Besucher kamen der Aufforderung nach und spendeten für die Tafeln. Die eingegangene Summe wurde von der Familie Janssen noch großzügig aufgerundet und konnten nun im feierlichen Rahmen der neuen Kapelle an die Empfänger übergeben werden. ◀

Olga und Gerhard Janssen (hintere Reihe) übergaben drei Schecks über je 1000 Euro an die Tafeln Esens, Wittmund und Aurich.

## EINE STARKE GEMEINSCHAFT AUCH IN BESONDEREN ZEITEN

# Drei-Tages-Ausfahrt ins nahe Bremen

Man müsste doch meinen, dass nur besondere Ziele Menschen dazu animieren bei Ausfahrten teilzunehmen. Nicht so beim DEHOGA-Kreisverband Stade. Die diesjährige Verbandsfahrt führte im vollen Bus mit fast 40 Teilnehmern Richtung Bremen.

Nach einem tollen Frühstück im Gasthof Hellwege in Himmelpforten ging es auf den Bremer Freimarkt. Vorweg wurde aber noch eine Bootsfahrt auf der Weser unternommen. Bei Vesper, Gaudi in der Almhütte und abschließendem Barbesuch am Abend im

Hotel Munte standen Kollegengespräche und die starke Gemeinschaft im Vordergrund.

An den nächsten beiden Tagen stand eine Brauereitour bei Becks und eine Verkostung bei Lloyds Kaffee auf dem Programm.

Mit einer spontanen Besichtigung

der neuen Küche bei der Familie Opitz im Kluster Hof in Basdahl und einem finalen Abendessen wieder bei der Familie Hellwege in Himmelpforten endeten die erlebnisreichen Tage. ◀

Unterwegs in Bremen und umzu: Mitglieder des DEHOGA Stade.



# Gastro-Winter 2022

## KREISVERBAND NORTHEIM TAGTE IN GREENE

Vorsitzender Wilhelm Johanning freute sich, dass in diesem Jahr mal wieder ein Treffen in persönlichem Rahmen möglich war. „Die letzten Jahre waren sehr anstrengend für uns alle, und es ist noch kein Ende absehbar, denn wir haben neue Sorgen und Herausforderungen“, eröffnet Wilhelm Johanning seinen Bericht. Die Situation nach der Corona-Krise wurde abgelöst durch Lieferschwierigkeiten, die Erhöhung der Lebensmittelpreise und der Löhne sowie die Zurückhaltung der Gäste bei Buchungen sowohl von Veranstaltungen als auch von Übernachtungen. Darüber hinaus haben Warenengpässe einen großen Einfluss auf die Veränderungen bei Öffnungszeiten und den Angeboten bis hin zu den Speisekarten.

Als Referent konnte Manuel Liebig, Geschäftsführer der Solling-Vogler-Region im Weserbergland, gewonnen werden. Er gab einen Überblick über die Arbeit und Aufgaben innerhalb des Verbandes und wies darauf hin, dass die Solling-Vogler-Region eine Auszeichnung als beste Wanderregion innerhalb des Projekts Wanderbares Deutschland erhalten hat. „Hier ist die Region federführend, und die Projektfinanzierung ist bis 2035 gesichert“, freut sich Liebig.

Neben der Kerngruppe Wanderer ist auch das Projekt „Wilde Heimat“ weitergeführt worden. Hier soll die mystische Seite der Solling-Vogler-Region gezeigt werden, aber auch die Widerspiegelung der Heimat. Es wird sowohl saisonal als auch regional aufbereitet für ein überregionales Marketing, und hier wird der Verband auf den Landesgartenschauen in Bad Gandersheim und Hötter sowie auf der ABF-Messe in Hannover und bei anderen Tourismus-Aktivitäten vertreten sein.

Abschließend wies Manuel Liebig darauf hin, dass der Verband auch als Reiseveranstalter für den Weser Radweg, den Weserbergland Weg, den Ith- Weg und den R1 Radweg fungiert. Jeder Betrieb hat die Möglichkeit, mit dem Verband eine Kooperation einzugehen, die mit einem Jahresbeitrag ab 200 Euro netto möglich ist. Hier verfügen dann die Betriebe über eine Onlinebuchbarkeit. Für das Spezialgebiet Wandern können sich die Betriebe zusätzlich zertifizieren lassen.

Der Vortrag „Gastro-Winter 2022“ von Dr. Hartmut Meyer, Unternehmensberatung contor 21, fand großen Anklang bei den Teilnehmern. In seinem Vortrag wies Meyer auf die Problematik des Winters 2022 und auf die Probleme hin, mit denen sich das Gastgewerbe in den letzten drei Jahren beschäftigen musste. Insbesondere die Inflation, der Fachkräftemangel sowie die Konsumzurückhaltung der Gäste sind Herausforderungen, mit denen sich die Gastronomie insbesondere auf dem Lande beschäftigen muss. Umfragen haben ergeben, dass Gäste insgesamt im Bereich Dienstleistung Geld einsparen, sodass dies auch Auswirkungen auf ihre Gastronomiebesuche hat. Ein Wirtschaftswachstum wird frühestens ab Mitte 2023 bis zum Jahre 2025 erfolgen. Dabei wird das Geschäftsreisesegment rückläufig bleiben; lediglich die Übernachtungen von Monteuren und Urlaubern werden stabil die Zahlen halten können.

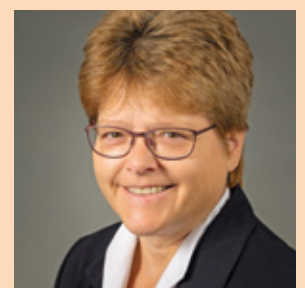
Herr Dr. Meyer führte aus, dass das Home Office im privaten Bereich dazu führen wird, dass die Gäste dann wieder ausgehen und wegfahren wollen, um den heimatischen Gefilden zu entfliehen. Aus Klimaschutzgründen bleiben viele weiterhin in Deutschland, sodass hier der Freizeittourismus profitieren kann. Im weiteren Verlauf seines Vortrages verwies Dr. Meyer darauf, dass jeder Unternehmer seine BWA daraufhin überprüfen muss, wie die Fördermittel sich auf die Steuerpflicht auswirken werden, da alle Steuermittel als Einkünfte bewertet werden. Darüber hinaus ist die Kalkulation sowohl der Übernachtungspreise als auch der Speisen oberstes Gebot der Stunde. Weiterhin ging Dr. Meyer auf die von der Bundesregierung beschlossene Gaspreisbremse ein und die Wichtigkeit des Erhalts der Umsatzsteuer in Höhe von 7 Prozent. ◀



Vorsitzender Johanning (Mitte) mit Referent Liebig (l.) und Ludwig Ernst.

### BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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



JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG  
MIT WICHTIGEN THEMEN

# Energie- netzwerke beschlossen



Vorsitzende Christiane Langlotz freute sich, dass so viele Ehrenamtsträger aus den Kreisverbänden zur Jahreshauptversammlung des DEHOGA Bezirksverbandes Hildesheim ins Hotel Osterberg gekommen sind.

„Wir haben wichtige Themen, und ich freue mich, dass wir in dieser Runde Projekte auf den Weg bringen können, die unsere Mitglieder voranbringen“, so Langlotz. Frau Langlotz wies auf die bevorstehenden Landtagswahlen hin und erklärte, dass der Landesverband hierfür eine Wahlcheckliste erarbeitet hat, die für die politische Diskussion vor Ort sehr wichtig ist. Zahlen und Fakten können aus der Broschüre Neustart 2022 entnommen werden, die allen Kreisverbänden zur Verfügung gestellt worden ist. Weiteres Thema war die befristete Absenkung der Mehrwertsteuer auf 7 %. Hier werden die politischen Gespräche weitergeführt werden müssen, um eine dauerhafte Absenkung zu erreichen.

Christiane Langlotz bedankte sich bei allen Ehrenamtsträgern für ihre Zeit und ihren Einsatz vor Ort. „Es ist nicht selbstverständlich, was Sie leisten und neben Ihren Betrieben an Zeit investieren“, bedankte sie sich bei allen Anwesenden.

Nach den Regularien mit Bericht des Schatzmeisters, der Kassenprüfer sowie den Wahlen der Kassenprüfer, die mit Ludwig Ernst und Klaus-Peter Schmahl wiedergewählt wurden, wies Geschäftsführerin Renate Mitulla darauf hin, dass in diesem Jahr auf der Delegiertenversammlung das Thema Einführung einer

Rechtsschutzversicherung diskutiert werden wird. Sie erläuterte die Inhalte im Einzelnen und wies darauf hin, dass die Zahlung für die einzelnen Mitglieder unterschiedlich je nach Beitragsgruppe umgelegt werden wird. Vorgeschlagen wurde, dass nach dem Landesverbandstag, wenn dort die Einführung einer solchen Rechtsschutzversicherung beschlossen wurde, eine Informationsveranstaltung für alle Mitglieder einberufen werden sollte, um hier die Mitglieder zu diesem Thema mitzunehmen und die Meinung vor Ort zu erfahren. Wichtig ist, die Mitglieder ausführlich zu beraten und Verständnis für eine Erhöhung der Beiträge zu erreichen.

Übereinstimmend lauteten die Berichte aus den Kreisverbänden hinsichtlich des Arbeitskräfte- und Fachkräftemangels. Zu Beginn des Jahres konnten aufgrund der Corona Pandemie noch keine Veranstaltungen stattfinden, sodass diese in den Sommer verschoben wurden. Aufgrund des guten Wetters konnte allgemein festgestellt werden, dass es eine sehr gute Saison gewesen ist. Schwierig gestaltet sich die Preiskalkulation und Angebotsgestaltung für Veranstaltungen. Viele Betriebe haben das Speisekartenangebot sowie die Öffnungszeiten allgemein reduziert. Die Mitglieder sind wieder aktiv in den Betrieben in den Betriebsablauf eingebunden, sodass sie an wenigen Veranstaltungen teilnehmen können. Allgemein ist auch eine Konsumzurückhaltung bei den Gästen zu beachten.

Frau Langlotz erläuterte die Änderungen bei der Neuordnung der Berufsbilder im Gastge-

werbe. Vorteil sei, dass es jetzt zwei 2-jährige Ausbildungsberufe gibt, die selbst kleinere Betriebe in die Lage versetzen, wieder Ausbildungsplätze anzubieten. In Eigeninitiative sind viele Projekte vor Ort gestartet, um auch junge Menschen aus dem Ausland für eine Ausbildung im Gastgewerbe zu interessieren. Größtes Problem ist hier die Sprachbarriere.

## Energienetzwerke beschlossen

Die Energienetzwerke, die der Bezirksverband beschlossen hatte, sind nunmehr gestartet. Die erste Informationsveranstaltung hat per Videokonferenz stattgefunden. Hier haben die Energievertreter erklärt, dass es wichtig ist, dass sich die Kollegen untereinander austauschen, Tipps für weitere Energiesparmaßnahmen erarbeitet werden und boten geförderte Energieberatungen individuell für die einzelnen Betriebe an. Anfang Oktober standen zwei Präsenztermine an, auf denen Handlungsempfehlungen für die Teilnehmer vorgestellt und weiter erarbeitet wurden. Alle interessierten Mitglieder im Bezirk Hildesheim können sich für diese Netzwerke beim Bezirksverband Hildesheim anmelden.

Abschließend berichtete Geschäftsführerin Renate Mitulla über die Arbeit aus der Geschäftsstelle, insbesondere die Mitgliederberatung und Unterstützung der Mitglieder hinsichtlich Arbeitsrecht und erklärte, dass das Thema Bettensteuer in den einzelnen Städten wieder diskutiert wird, sodass sich die Mitglieder direkt bei der Geschäftsstelle melden sollen, falls sie Unterstützung benötigen. ◀

# Wilde Heimat und Haus der Düfte und Aromen

## NEUE ANGEBOTE IM KREIS HOLZMINDEN

In diesem Jahr konnte Carsten Dauer erstmals als Vorsitzender seine Mitglieder zur Versammlung des Kreisverbandes Holzminden begrüßen. „Schön, dass Sie alle da sind und wir keinerlei gesetzliche Auflagen einhalten müssen“, begrüßt Carsten Dauer die Teilnehmer. Er erläuterte den Verlauf der letzten 12 Monate und mit welchen Problemen die Branche zu kämpfen hatte. Er wies darauf hin, dass zu allen Zeiten politische Gespräche stattgefunden haben, um die Nöte des Gastgewerbes deutlich zu machen und die Forderungen des Verbandes aus unternehmerischer Sicht zu untermauern. Eines der wichtigsten Themen im nächsten Jahr wird der Kampf gegen den Arbeits- und Fachkräftemangel ein.

Als Referenten begrüßte Vorsitzender Dauer neben Ursula Dwořák vom Stadtmarketing Holzminden auch Manuel Liebig, Geschäftsführer der Solling-Vogler-Region im Weserbergland. Manuel Liebig führte in die Arbeit und Aufgaben innerhalb des Verbandes ein und ermunterte die Hoteliers, das Thema

Wandern verstärkt zu vermarkten, da die Region die Auszeichnung als beste Wanderregion innerhalb des Projekts Wanderbares Deutschland erhalten hat. „Hier ist die Region federführend, und die Projektfinanzierung ist bis 2035 gesichert“, freut sich Liebig. So können dann auch Gäste für einen längeren Aufenthalt gewonnen werden. Dies ist wichtig für die ganze Region. Um die verschiedenen Seiten der Solling-Vogler-Region aufzuzeigen, wurde das Projekt „Wilde Heimat“ weitergeführt. Hier soll die mystische Seite der Region gezeigt werden, aber auch die Widerspiegelung der Heimat. Es wird sowohl saisonal als auch regional aufbereitet für ein überregionales Marketing. Der Verband wird damit auf den Landesgartenschauen in Bad Gandersheim und Höxter sowie auf der ABF Messe in Hannover und bei anderen Tourismus-Aktivitäten vertreten sein.

Ursula Dwořák vom Stadtmarketing Holzminden stellte das Projekt „Sensoria-Haus der Düfte und Aromen“ vor. Sie erklärte, dass

sich mit diesem Projekt die Stadt vorstellen möchte und über die Ursprünge der Düfte und Aromen informieren will. „Das Haus ist kein Museum, sondern ein Ausstellungshaus, das zur Betrachtung einlädt, wie wir zurzeit gerade leben, aber auch dazu in die Vergangenheit zu blicken“, so Dwořák. „Es gibt verschiedene Welten von Gewürzen und Aromen, wo sie herkommen bis hin zu einem Parfümlabor und der Möglichkeit für die Besucher, eigenes Parfüm herzustellen“. In dem Haus wird neben der Ausstellung auch das Stadtmarketing und die Tourist-Info untergebracht werden.

Über die Information, dass darüber hinaus das Haus auch für Seminare, Veranstaltungen und Workshops genutzt werden wird, waren die Mitglieder nicht sehr erfreut. Sie befürchten eine Wettbewerbsverzerrung durch die städtischen Aktivitäten. Sie forderten Frau Dwořák eindringlich auf, genauestens darauf zu achten, dass hier absolut keine Konkurrenzsituationen entstehen darf. ◀



Carsten Dauer (Mitte) begrüßte „seine“ Mitglieder zur Kreisversammlung.

VOM JUGENDMEISTER 2008  
ZUM KOCH DES JAHRES IN DEUTSCHLAND

# Marvin Böhm ist Koch des Jahres 2022



Gifhorns DEHOGA-Kreisvorsitzender Karlheinz Brunnck, rechts, mit dem Koch des Jahres 2022 Marvin Böhm aus Ehra.

„Ich bin mit meiner Arbeit in Wolfsburg sehr zufrieden und habe nicht vor, mich beruflich zu verändern!“

## 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



Gifhorns DEHOGA-Kreisvorsitzender Karlheinz Brunnck vom Hotel Diercks in Repke war als Prüfer im Jahre 2008 tätig, als es in der Küche der Berufsbildenden Schule I um den Jugendmeister-Titel ging.

Unter den Teilnehmern bei den Köchen war damals auch der Auszubildende im dritten Lehrjahr Marvin Böhm aus Ehra/Landkreis Gifhorn, der am 31. Juli 2008 in der Brackstedter Mühle seine Ausbildung beendete. Dass er am 24. Januar hier bereits den Titel „Jugendmeister 2008“ holte, stand für Küchenmeister Brunnck schnell fest. „Der Junge hatte das Kochen im Blut und war mit voller Begeisterung und Hingabe dabei“, so Brunnck.

Und es war auch eine Empfehlung für den Jungkoch, der anschließend im bekannten Sterne-

haus Hotel Traube Tonbach seine Karriere fortsetzte. Dann der Weg zurück in die Heimat, denn Böhm wechselte in die Küche des Restaurants „Aqua“ im The Ritz Carlton, Wolfsburg, wo er bis heute als Sous Chef mit Sternekoch Sven Elverfeld zusammenarbeitet.

Zwischendurch besuchte er die Hotelfachschule Heidelberg und absolvierte Praktika in den Sternerestaurants Arzak (San Sebastian), Daniel (New York) und Oud Sluis. 2012 gewann er den Linie Förderpreis, 2013 das Finale Junge Wilde und von 2016 bis 2019 war er Bocuse d'Or-Kandidat. Nachdem er 2019 den dritten Platz als Koch des Jahres einnahm, wurde er jetzt als Deutschlands Koch des Jahres 2022 ausgezeichnet.

Der 34-jährige Küchenmeister und geprüfter Gastronom nahm

zunehmend bei den 31. Jugendmeisterschaften 2022 auch die Glückwünsche des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn durch den Kreisvorsitzenden Karlheinz Brunnck entgegen. „Wir sind mächtig stolz, dass es ein Koch aus unserem Landkreis Gifhorn geschafft hat, sich bis an die Spitze der deutschen Köche hervorzuheben“, so Brunnck.

Auf die Zukunft angesprochen, sagte Böhm ganz bescheiden: „Ich bin mit meiner Arbeit in Wolfsburg sehr zufrieden und habe nicht vor, mich beruflich zu verändern!“ Vielleicht tritt er hier ja einmal in die Fußstapfen seines großen Meisters Sven Elverfeld? „Wir freuen uns auf jeden Fall, dass wir Marvin nach wie vor als Mitglied unseres Prüfungsausschusses an der BBS I in Gifhorn haben“, so Karlheinz Brunnck. ◀

Siegerehrung beim Koch des Jahres, rechts Sieger Marvin Böhm mit Urkunde.

Foto: Glasow





## JUGENDMEISTERSCHAFT IN GIFHORN

# Farbenfrohe Frühlingsgenüsse

Erstmals, nach der Corona-Pandemie, fand wieder in Präsenz und mit geladenen Gästen in der Cafeteria der Berufsbildenden Schulen I in Gifhorn eine Jugendmeisterschaft im Gastgewerbe statt. Unter dem Motto „Farbenfrohe Frühlingsgenüsse“ gingen 12 Teilnehmer/innen an den Start, um sich für die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe zu qualifizieren.

Wie die Schulleitung dazu mitteilte, haben sich in diesem Jahr deutlich weniger Bewerber für diesen Wettbewerb angemeldet, was nicht zuletzt auch auf die Corona-Pandemie der letzten beiden Jahre zurückzuführen ist.

Trotzdem wurde auch die 31. Jugendmeisterschaft an der BBS I in Gifhorn gestartet und mit Erfolg durchgeführt. Während zunächst in Küche und Restaurant geschwitzt wurde, konnte Schulleiter Stefan Schaefer in der Cafeteria neben Landrat Tobias Heilmann, Bürgermeister Matthias

Nerlich auch die Schuldezernentin Annette Due, Jörg Pache von der Tourismus Südheide und weitere geladene Gäste begrüßen. Schaefer bedankte sich dabei ganz besonders für die Unterstützung durch die beiden DEHOGA Kreisverbände Gifhorn und Region Wolfsburg-Helmstedt, die Privatbrauerei Wittingen sowie die anwesenden Sponsoren, die an den festlich gedeckten Tischen Platz genommen hatten.

Für die Köche landeten zunächst Forellen als Vorspeise, Kalbssemerolle als Hauptgericht und Äpfel, Birnen und Naturjoghurt als Dessert im Warenkorb, um daraus ein 3-Gang-Menü zu zaubern.

Die Hotelfachleute mussten ein Wochenendarrangement planen, Ideen in einem Gespräch vorstellen und Gästetische eindecken, inklusive einer zum Motto passenden Dekoration sowie ein perfekter Service am Gast. Die Restaurantfachleute mussten eine Veranstaltung planen inklusive eines gasto-



Gäste und Prüfer, v.l.n.r. Bürgermeister Matthias Nerlich, DEHOGA-Kreisvorsitzender Karlheinz Brunck, Deutschlands Koch des Jahres 2022 Marvin Böhm, Landrat Tobias Heilmann und Schulleiter Stefan Schaefer.

orientierten Gesprächs, Flambieren, Cocktails herstellen sowie einen runden Tisch eindecken.

An allen Stationen wachten Prüfer über die Arbeit aller Teilnehmer und vergaben Punkte für die Kreationen aus der Küche und den Service am Tisch. In der Küche auch Deutschlands Koch des Jahres 2022 Marvin Böhm aus dem Ritz-Carlton Wolfsburg und der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn, Karlheinz Brunck, der sich als Küchenchef aus dem Hotel Dierks in Repke ebenfalls als Prü-

fer zur Verfügung gestellt hatte. Vom DEHOGA-Kreisverband Region Wolfsburg-Helmstedt war es Andreas Krüger, der den Service am Tisch genießen konnte.

Die Jugendmeister und Pokalgewinner in Gifhorn haben sich für die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften im März 2023 qualifiziert. Die dortigen Goldmedaillengewinner werden Niedersachsen dann im Herbst bei den Deutschen DEHOGA-Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe vertreten. ◀

## Die Gewinner der 31. Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Ausbildungsberufe Gifhorn-Wolfsburg sind:

### KÖCHE

1. Timon Huns (Innside Hotel by Melia, Wolfsburg)
2. Hannes Hörner (Volkswagen AG, Wolfsburg)
3. Patrick Kotvan Galan (Klinikum Wolfsburg)

### HOTELFACHLEUTE

1. Franziska Barnieck (Best Western Premier Hotel Alte Mühle, Weyhausen)
2. Karla Hugendubel (The Ritz Carlton, Wolfsburg)
3. Caja Linnea Krämer (Best Western Premier Hotel Alte Mühle, Weyhausen)

### RESTAURANTFACHLEUTE

1. Sandra Wegner (Schloßrestaurant Zentgraf, Gifhorn)



Siegerehrung der 31. Jugendmeisterschaften v.l.n.r. Silke Wilharm-Cottle, Sandra Wegner, Marvin Böhm, Timon Huns, Stefan Schaefer, Franziska Barnieck und Karlheinz Brunck. Fotos: Glasow

JETZT IM LANDTAG

# Küchenchef und Gastronom Christian Schroeder

Obwohl es mit einem Direkteinzug in den Niedersächsischen Landtag im Wahlbereich 5, Gifhorn Nord/Wolfsburg nicht geklappt hat, weil Kirsikka Lansmann (SPD) diesen Wahlkreis gewonnen hat, rückt jetzt der Radener Küchenchef und Gastronom auf der Liste der Grünen nach. Das ergab sich daraus, dass drei gewählte Landtagsabgeordnete der Grünen einen Ministerposten übernehmen und dadurch der Weg für drei weitere Listenplätze frei wurden.

Das freut nicht nur Christian Schroeder aus Rade/Stadt Wittlingen persönlich, sondern auch den DEHOGA-Kreisverband Gif-

horn, dessen Mitglied Schroeder ist. Vorsitzender Karlheinz Brunk und Kreisgeschäftsführer Albert Harder gratulierten ihrem Kollegen und neuen Landtagsabgeordneten natürlich sofort und wünschten ihm für die kommenden Jahre viel Erfolg.

Seit Jahren sitzt Schroeder für seinen Ort im Rat der Stadt Wittlingen und im Kreistag des Landkreises Gifhorn, wo er vor allem den Tourismus im ländlichen Raum fördert. Im Vorstand des Regionalverbundes „Südheide genießen“ vertritt er den DEHOGA-Kreisverband Gifhorn ebenso wie im Tourismusverband Südheide

Gifhorn. Seine Erfahrungen will er auf jeden Fall in den entsprechenden Ausschüssen im Niedersächsischen Landtag einbringen und sich auch für die Belange des Gastgewerbes einsetzen.

Schroeders Versprechen: „Ich werde mich dafür einsetzen, dass naturverträgliche und gemeinschaftsfördernde Angebote belohnt werden und das bisherige „Gießkannenprinzip“ der Wirtschaftsförderung kritisch hinterfragt wird. Die Praxis der NBank ohne echte Steuermechanismen und ökologische Perspektiven möchte ich auf den Prüfstand stellen lassen. Die gesamte Poli-

Der 45-jährige Koch und Gastronom Christian Schroeder schaffte für die Grünen den Sprung in den Niedersächsischen Landtag.

tik der Tourismusförderung aber auch der Wirtschaftsförderung im Allgemeinen muss überdacht und neu organisiert werden!“

„Wir müssen ihn nur noch dazu bewegen, dass er sich entgegen den Forderungen der Grünen auch für den Weiterbau der A 39 einsetzt“, so Kreisgeschäftsführer Albert Harder schmunzelnd. ◀

Die neue Kultusministerin und stellvertretende Ministerpräsidentin Julia Wille Hamburg links, begrüßte Christian Schroeder als neues Mitglied im Niedersächsischen Landtag. Fotos: Glasow



## KLASSIFIZIERTE BETRIEBE SEPTEMBER BIS DEZEMBER 2022

### 4 Sterne

Hotel Gut Bardenhagen,  
Bardenhagen

### 3 Sterne Superior

Landgasthof Stössel,  
Altenmedingen

Rüter's Hotel & Restaurant,  
Salzhausen

### 2 Sterne Superior

Hotel Restaurant Stadt Bremen,  
Winsen / Aller



## SERVICE- UND KOCHTALENTE IM CELLER TOR

# Auszeichnung für Azubis

Die Auszubildenden des Hotel Celler Tor konnten nach einem erfolgreichen Wettbewerbstag der Ringhotels am letzten Wochenende sogar gleich zwei erste Plätze mit nach Hause bringen.

Chante Gray, Auszubildende Restaurantfachfrau im 3. Lehrjahr im Celler Tor, überzeugte mit ihrer freundlichen Art und ihrem Fachwissen im Service. Sie wurde das überhaupt erste Servicetalent der Ringhotels. In der Küche glänzte Till Meier, Kochazubi im 3. Lehrjahr im Celler Tor, mit seiner sehr sauberen Arbeit, der richtigen Gelassenheit und einem köstlichen 3-Gang-Menü.

Der Kochtalente-Wettbewerb wird bereits seit Jahren von den jungen Ringhoteliers auf die Beine gestellt. In diesem Jahr durften nun auch die Servicetalente ihr Können unter Beweis stellen. Bei

dem Wettbewerb, der in diesem Jahr vom Ringhotel Sellhorn in Hanstedt organisiert und in der BBS III in Lüneburg ausgetragen wurde, messen sich die besten Auszubildenden aus den knapp 80 Mitgliedern der Ringhotels Kooperation deutschlandweit.

Die Auszubildenden werden vor eine klassische Prüfungssituation gestellt. Auf einen Theorieteil folgt die Praxis: Die Köche stellen ein anspruchsvolles Menü mit einem vorgegebenen Warenkorb her, während die Servicetalente das Restaurant nach vorgegebenen Standards eindecken, ein Verkaufsgespräch führen und ihre selbst kreierten Cocktails zubereiten. Die Gerichte der Köche werden zum Schluss geladenen Gästen serviert. Damit ist der Wettbewerb eine ideale Vorbereitung auf die Abschlussprüfungen im Sommer.



Chante Gray und Till Meier sind nicht nur reicher an Erfahrungen geworden, sondern erhielten auch noch tolle Gewinnerpreise und jeweils ein einwöchiges Praktikum in einem Top-Gastronomiebetrieb. Das gesamte Team vom Celler Tor freute sich riesig über den Erfolg der beiden Auszubildenden. ◀

Servicetalent Chante Gray (rechts) und Kochtalent Till Meier (links) vom Ringhotel Celler Tor.

Der Kochtalente-Wettbewerb wird bereits seit Jahren von den jungen Ringhoteliers auf die Beine gestellt.

## MOBIL-CLEAN

Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

05173 - 9 21 88

[www.mobil-clean.de](http://www.mobil-clean.de)

### Gute Akustik - Ihre Gäste fühlen sich wohl!

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

Rufen Sie uns an **0171/5215789!**

**together03.**

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

**raumakustik-schallschutz.de**

## PERFEKTER GENUSS

mit dem innovativen Weinklimaschrank von HAGOLA

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

[www.hagola.de](http://www.hagola.de)

**HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG**  
Tel.: 04444 201-0 | [info@hagola.de](mailto:info@hagola.de)

Anzeigenannahme:  
Telefon 04551/1450 E-Mail: [ni@vht.de](mailto:ni@vht.de)

# DEHOGA meets Start-ups

## NEUGRÜNDER STELLTEN IHRE KONZEPTE AUF DER BEZIRKSVERSAMMLUNG VOR

Wie bekommt die Branche in der Region einen passenden Zugang zu Zukunftstechnologien, Patenten sowie digitalen Lösungen und neuen Geschäftsmodellen? Die auf entsprechende Lösungen spezialisierte Cornexion GmbH aus Lingen hat bei der jüngsten Versammlung des Bezirks Osnabrück-Emsland-Grafschaft Bentheim innovative und spannende Geschäftsideen von vier Start-ups vorgestellt, die ihren Fokus im Hotel- und Gastronomie-gewerbe haben.

Die Cornexion GmbH ([www.cornexion.com](http://www.cornexion.com)) mit dem Conventure Club vernetzt den Mittelstand mit innovativen Start-ups aus ganz Deutschland. Kernbranchen sind hier neben Betrieben aus dem Metall- und Maschinenbau und der Logistik auch der Tourismus und das Gastgewerbe. Ziel ist es, gerade auch im ländlichen Raum gemeinsam

Erfolgsgeschichten zu schreiben, neue Wachstumsimpulse zu generieren und gleichzeitig auch dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken. Möglich wird dies zum Beispiel durch Kooperationen, Beteiligungen oder auch Pilotprojekten mit neu gegründeten Unternehmen.

Bei der Bezirksversammlung haben mehrere Start-ups, die aus Deutschland nach Papenburg gekommen sind, ihre Innovation vorgestellt. Anschließend hatten die Teilnehmer die Möglichkeit, sich intensiv mit den Firmengründern auszutauschen. Hierbei wurden Innovationen vorgestellt, die die Digitalisierung fördern, Ressourcen schonen oder den Deckungsbeitrag von Hotelbuchungen erhöhen können. Ergänzend wurden Einblicke in innovative Hotelprojekte gegeben. Das Interesse war groß, so dass bereits ersten konkrete Kooperationen getätigt wurden. ◀



Bei der DEHOGA-Bezirksversammlung in Papenburg nutzten mehrere Start-ups die Möglichkeit, ihre innovativen Konzepte vorzustellen.



### 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@](mailto:dieter.westerkamp@t-online.de)

[t-online.de](mailto:dieter.westerkamp@t-online.de)



# Interesse für eine Ausbildung geweckt

Ein voller Erfolg war erneut die Teilnahme des Kreisverbands Papenburg/Aschendorf/Hümmling an der Ausbildungsplatzbörse in Papenburg. Der in Zusammenarbeit mit der Berufsfachschule Gastronomie einladend und freundlich gestaltete Stand stieß auf großes Interesse. Neben zahlreichen Informationen aus erster Hand von Ausbildern und Auszubildenden aus den Berufen des Gastgewerbes gab es für die jungen Besucher auch einen kostenlosen alkoholfreien Cocktail.

„Der Andrang war riesengroß“, freute sich der Kreisvorsitzende

Georg Niemeyer: „Wir konnten uns als Berufsverband sehr gut präsentieren und haben bei vielen Schülern das Interesse für eine Ausbildung geweckt“.

Wichtig sei für die Interessenten vor allem gewesen, dass sie an dem Stand auch mit Jugendlichen sprechen konnten, die bereits mit einer Ausbildung im Gastgewerbe begonnen haben. Zum DEHOGA-Team auf der Ausbildungsplatzbörse zählten neben Maïke Westhus und Thomas Prangen auch die Auszubildenden Bernhard Kuhr, Hannah Thaler und Zarah Scholla vom Alten Gasthaus Kuhr. ◀



Hannah Thaler, Bernhard Kuhr und Zarah Scholla berichteten bei der Ausbildungsplatzbörse in Papenburg über ihre Erfahrungen in der Ausbildung.

# Meller Weihnachtsmarkt war Besuchermagnet

## IM ANSCHLUSS AN ENTSPANNTEN BUMMEL INS RESTAURANT

Angenehm kühles Glühweinwetter, gute Laune und reichlich Andrang an den rund 60 Buden: Der traditionelle Meller Weihnachtsmarkt war in diesem Jahr erneut ein Besuchermagnet. Rund um den historischen Marktplatz waren an den 17 Öffnungstagen auch viele heimische Gastronomen mit leckeren kulinarischen Angeboten dabei. Viele Besucher nutzten zudem die Möglichkeit für einen Restaurantbesuch nach einem entspannten Weihnachtsmarktbummel.

Beliebt waren auch die Stände, an denen Kunsthandwerk, Schmuck und weihnachtliche Bastelarbeiten angeboten wurden. Die Palette reichte von kunstvoll gefertigten Engeln und Krippen bis hin zu hübschen Ringen, Ketten und Kleidungsstücken aus Naturstoffen wie



Sehr gut besucht war der diesjährige Weihnachtsmarkt in Melle. Foto: WG Melle City

Leinen oder Schafwolle. „Hier kann jeder ein kleines Geschenk für das Weihnachtsfest finden“, betonte ein Ehepaar, das eigens aus Osnabrück nach Melle gekommen war.

Die zahlreichen Besucher waren sichtlich froh, sich nach den Jahren mit Corona-Beschränkungen wieder unbeschwert zu einem Bummel über den Weihnachtsmarkt treffen

zu können, berichtet die Werbegemeinschaft Melle City. Das galt umso mehr, weil es an jedem Abend auch ein bunt gemischtes Kulturprogramm auf einer weihnachtlich geschmückten Bühne gab. Kinder konnten sich auf das tägliche Öffnen einer Tür im Adventskalender und natürlich auch über einen Besuch des Weihnachtsmannes freuen.

Ein Highlight war der After-Work-Abend, mit dem das letzte Wochenende des Weihnachtsmarktes eingeläutet wurde. Hier sorgten zwei DJ's mit Weihnachts-Hits zum Mitsingen für eine zugleich ausgelassene und besinnliche Stimmung. Zugleich nutzten viele Besucher die Gelegenheit zum Christmas-Night-Shopping bis 22 Uhr in der Meller Innenstadt. ◀

# Keine Hinweise für eine Insolvenzwellen



## DIETER WESTERKAMP: WIRTSCHAFTLICHE SITUATION IST TROTZ DER AKTUELLEN KRISEN IN VIELEN BETRIEBEN GUT

Der Geschäftsführer des DEHOGA-Bezirks Osnabrück/Emsland/Grafschaft Bentheim, Dieter Westerkamp, blickt nach einem turbulenten Jahr 2022 „vorsichtig optimistisch“ auf 2023:

### War 2022 ein Jahr zum Luftholen für das heimische Gastgewerbe?

2022 war auf jeden Fall ein Jahr, das durch turbulente Entwicklungen geprägt war. Unsere Branche hat nach wie vor mit den Auswirkungen der Corona-Pandemie zu kämpfen. Dazu sind die diversen weltweiten Krisen gekommen – inklusive der Energiekrise, die zu deutlich höheren Kosten bei den Verbrauchern und Unternehmen geführt hat. Insgesamt war die Entwicklung nicht unbedingt positiv.

### Hat sich die Befürchtung bewahrheitet, dass bis zu 30 Prozent der Gastro-Betriebe in Folge von Corona aufgeben werden?

Nein, in unserer Region jedenfalls nicht. Wir können nicht feststellen, dass viele Betriebe in Folge der Pandemie-Auswirkungen schließen mussten. Ein wesentlicher Grund ist, dass es vom Staat umfangreiche Corona-Hilfen und Zuschusspakete für die Unternehmen gegeben hat.

Auch die aktuelle Energiekrise wird nach meiner Einschätzung nicht zu einer Insolvenzwellen in

unserer Branche führen. Dessen ungeachtet wird es aber auch Betriebe geben, die von den neuen Anforderungen überfordert sind und die deshalb schließen werden. Dass der eine oder andere Randanbieter aufgibt, ist in einer sozialen Marktwirtschaft aber auch in vermeintlich normalen Zeiten so. Dass ein Betrieb ein betriebswirtschaftliches Problem bekommt, hat im Wesentlichen zumeist andere Gründe wie die Corona-Pandemie oder die Energiewende.

### Was ist der Ausblick für 2023?

Anhand der uns vorliegenden Daten ist die wirtschaftliche Situation bei einem Großteil unserer Mitgliedsbetriebe gut. Das gilt für Hotels und touristisch orientierte Unternehmen ähnlich wie auch für Restaurants und Saalbetriebe. Wir stellen aktuell noch nicht fest, dass die Konsum- und Kaufbereitschaft der Gäste zurückgeht. Das kann sich 2023 zwar ändern.

„Derzeit bin ich mit Blick auf die nächsten Wochen und Monate aber weiterhin vorsichtig optimistisch.“

### Wird es auch künftig das Schnitzel mit Pommes für 15,90 Euro im Restaurant geben?

Das denke ich schon. Viele Betriebe haben bereits in eine moderne und sparsame Energieversorgung investiert, so dass sich die Mehrkosten in Grenzen halten. Auch mit Blick auf die hohe Inflationsrate wird es in Restaurants und Hotelbetrieben dessen ungeachtet vielerorts zu einer Anpassung der Preise kommen müssen.

Ich gehe gleichwohl davon aus, dass es ähnlich wie in anderen Branchen größtenteils bei moderaten Preiserhöhungen bleiben wird. Es liegt im Interesse der Gastronomen und Hoteliers, dass die Anpassungen marktgerecht sind und vom Gast akzeptiert werden. Zu den 15,90 Euro für ein Schnitzel mit Pommes kann ich persönlich sagen, dass ich mehrere Restaurants mit guter Küche kenne, die das Gericht sogar etwas preiswerter anbieten.

### Haben Sie für 2023 einen Wunsch an die Politik?

Das ist mit Blick auf die schwierige Weltlage derzeit sehr schwierig. Ich wünsche mir, dass die Politik ein glückliches Händchen in einer Zeit hat, die von großen Ungewissheiten der Sicherheits- und Wirtschaftslage geprägt ist. ◀

„Viele Betriebe haben bereits in eine moderne und sparsame Energieversorgung investiert“

**Gemütliches Hof Café in Hameln OT Tündern zu vermieten**



- 185m<sup>2</sup> zzgl. Außenbereich
- Bezug möglich ab dem 01.01.2023
- Mietpreis auf Anfrage
- Energieausweistyp: verbrauchsorientiert
- Energieverbrauch: 116,00kWh (m<sup>2</sup> a)
- Energieträger: Gas

Kontaktaten für Rückfragen Hr. Renziehausen 05151-9310-35  
HAMELNER WOHNUNGSBAU-GESELLSCHAFT MBH

**Konzern sucht bundesweit Unterkünfte in den Großräumen:**

- Barsinghausen 40 Mitarbeiter
- Lübbenau 150 Mitarbeiter
- Dortmund 100 Mitarbeiter
- Möckmühl 130 Mitarbeiter
- Heiligenstedt 150 Mitarbeiter
- Heilbronn 50 Mitarbeiter

Hotels/Pensionen etc., Kauf oder Miete

Schanze-Immobilien  
Tel. 0176-26 15 76 40 | schanze@schanze-immobilien.de

**Restaurant im Zentrum von Ganderkesee zu vermieten**



- + verkehrsgünstig gelegen
- + gut sichtbar
- + Gasträume für ~150 Sitzplätze
- + großer Platz für Außenbewirtung
- + vielfältige Lagermöglichkeiten
- + derzeit Sanierung des Gebäudes (inkl. Heizung)

Nähere Infos:

gemeindeganderkesee.de/gastro.html oder  
Tel.: 04222 44-201 (Wirtschaftsförderung Ganderkesee)



**Gastronom\*in für Bad Grund im Harz**

Wir suchen eine/n **kreative/n, kooperative/n, genussbegeisterte/n Gastronom/in!**

Wir bieten Räumlichkeiten von ca. 120 qm Gastrofläche + Außengastronomie direkt am Marktplatz + großer Garten! (in einem genossenschaftlich sanierten, denkmalgeschützten Haus mit noch vielen Gestaltungsmöglichkeiten).

Die Initiative Zukunftsbergstadt und die Bürgergenossenschaft Bad Grund mit einheimischen Unternehmen, Stadtentwicklern und Handwerkern denken Bad Grund neu.

Gemeinsam wollen wir das kulinarische Angebot für die Bergstadt mit hoher touristischer Auslastung erweitern und suchen gastronomische Tatkraft!

Interesse geweckt? Nehmen Sie Kontakt zu uns auf unter 0174/7957835 oder [genossenschaft@zukunftsbergstadt.de](mailto:genossenschaft@zukunftsbergstadt.de)  
Senden Sie uns Ihr erstes Konzept und Ihre bisherige Vita zu!



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

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

Nähere Auskünfte finden Sie unter [www.corvey.de/restaurant](http://www.corvey.de/restaurant)

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



**Anzeigen - Bestellschein**

**Gelegenheitsanzeigen - Immobilien**

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

Nebenstehender Anzeigentext soll in der nächsten Ausgabe veröffentlicht werden.

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

Name

Strasse

PLZ und Ort

Datum

Unterschrift

Diese Anzeigengröße (25 mm hoch/2-spaltig) kostet Euro 125,00 + MwSt.

Weitere Preisbeispiele

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

Anzeigentext

(Möglichst in Blockschrift schreiben.)

---



---



---



---



---

Verlagshaus Fachzeitungen Teegen GmbH • Am Bornkamp 12 • 23795 Schackendorf / Bad Segeberg  
Telefon 04551 / 145-0 • Telefax 04551 / 2504 • [info@vht.de](mailto:info@vht.de) • [www.vht.de](http://www.vht.de)

## JANUAR

- 17.01. Erlebnistag E-Mobilität**  
Autostadt Wolfsburg (siehe Seite 7)
- 18.01. Q-Online-Seminar**  
4 Module
- 23.01.** jeweils von 09.00 - 12.30 Uhr
- 31.01.**
- 14.02.**
- 24.01. Ball der Gastronomie**  
DEHOGA Kreisverband Hoya

## FEBRUAR

- 07.02. Q-Online-Seminar**  
4 Module
- 14.02.**
- 23.02.** jeweils von 09.00 - 12.30 Uhr
- 07.03.**
- 27.02. Q-Online-Seminar**  
4 Module
- 03.03.**
- 10.03.** jeweils von 09.00 - 12.30 Uhr
- 27.03.**
- 28.02. Professionell werben**  
auf Facebook und Instagram

## MÄRZ

- 06.03. Q-Seminar in Berlin (Präsenz)**  
**07.03.**
- 07.03. Basis-Workshop**  
Qualifizierte Servicekraft
- 10.- 14.03. INTERNORGA**  
Hamburg, Messegelände
- 13.03. Kollegentreff**  
**auf der INTERNORGA**  
Hamburg, Messegelände
- 14.03. Erlebnistag E-Mobilität**  
Autostadt Wolfsburg (siehe Seite 7)

## APRIL

- 03.04. Q-Online-Seminar**  
4 Module
- 11.04.**
- 17.04.** jeweils von 09.00 - 12.30 Uhr
- 28.04.**

### ■ DEHOGA Termine

■ **Termine des Jungen DEHOGA**  
Anmeldung unter  
[www.junger-dehoga.de](http://www.junger-dehoga.de)

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

■ **Ausbildung zum QualitätsCoach**  
Aktuelle Infos und Anmeldung unter:  
[www.q-deutschland.de/q-seminar/](http://www.q-deutschland.de/q-seminar/)



Die Zukunft wird das,  
was wir gemeinsam  
daraus machen.

# #allezusammen