

# DEHOGA

■ ■ ■ MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 1 · März 2024

INTER  
NORGA

08. – 12.03.2024

# Alle zusammen.

Die Zukunft wird das, was wir  
gemeinsam daraus machen.

Jetzt Tickets  
sichern!



[internorga.com](https://internorga.com)



DEHOGA  
NIEDERSACHSEN

[www.dehoga-niedersachsen.de](https://www.dehoga-niedersachsen.de)

# Der Präsident berichtet



Antrittsbesuch bei Ministerpräsident Stephan Weil

Liebe Kollegen, liebe Kolleginnen,

wir haben uns etwas Neues überlegt und die Kategorie „Neuigkeiten vom Präsidenten“ in unser DEHOGA Magazin aufgenommen. In dieser Kategorie möchte ich zukünftig darüber berichten, was ich in den letzten Wochen und Monaten alles gemacht habe und wo ich unterwegs war. Ich bin zwar stets bemüht, dies auch in allen Kanälen zu streuen, möchte aber auch diesen Kanal dafür nutzen, Sie darüber zu informieren, wo Ihr Verband tätig war und ist.

Sicherlich war die Planung der sogenannten Bauerndemos mit dem Höhepunkt im Januar in Berlin sehr aufregend. Hier hatten wir zwischen Weihnachten und Neujahr immer wieder Anrufe und Abstimmungen, um zu schauen, was geht und was geht eben nicht. Glauben Sie mir, es ist nicht immer leicht zu entscheiden, was richtig oder falsch ist oder wo wir uns alle wiederfinden können. Am Ende habe ich mich sehr gefreut, zahlreiche Kollegen in Berlin wiederzusehen. Wir haben vor Ort ein gutes und sichtbares Zeichen gesetzt, und ich persönlich bin unserem Präsidenten Guido Zöllick sehr dankbar für seine Worte am Brandenburger Tor.

Ein Highlight im Januar war der Antrittsbesuch bei unserem Ministerpräsidenten Stephan Weil. Ich bin sehr dankbar, dass unser Ministerpräsident mehr als 30 Minuten im Austausch mit mir gewesen ist. Ein wichtiger Termin, um sich erst einmal kennen zu lernen aber auch die ersten Gesprächspfeiler zu den Themen Fachkräfte und 7% Mehrwertsteuer zu platzieren und weiter im Austausch zu bleiben. Wichtig für uns ist, dass die Tür der Staatskanzlei für uns offensteht.

Auch durfte ich bei der Fachtagung unserer Fachgruppen dabei sein und einen kurzen Bericht sowie ein Grußwort sprechen. Ich freue mich hier sehr auf den Austausch am 7. April beim Forum „Zukunft gestalten“ in Walsrode und hoffe, viele von Ihnen dort zu treffen.

Ein Thema, was mich und das ganze Präsidium sehr bewegt, ist unser Mitgliederschwund. Ich kann Ihnen versichern, wir nehmen das Thema sehr ernst. Wir arbeiten in engen Abständen daran, ein tragfähiges Konzept zu erstellen, welches wir dann zur nächsten Delegiertenversammlung präsentieren und diskutieren müssen und werden. Auch hier freue ich mich auf den gemeinsamen Dialog.

Gern habe ich auch an den zahlreichen Neujahrsempfängen teilgenommen und bitte um Nachsicht, dass ich nicht jeder Einladung folgen kann. Dennoch freue ich mich über jede Einladung und gebe auch weiterhin mein Bestes, die Termine zu ermöglichen.

Somit freue ich mich ebenfalls, viele von Ihnen auf den nächsten Jahreshauptversammlungen oder zu anderen Gelegenheiten wieder zu sehen.

Herzliche Grüße

Florian Hary

## Liebe DEHOGA-Magazin Leserinnen und Leser,

„Alles neu macht die INTERNORGA 2024“ – zugegeben etwas abgewandelt, aber ein bekannter Spruch, der für Innovation und Neues steht. In diesem Sinne freue ich mich, mich Ihnen als neuen CEO der Hamburg Messe und Congress GmbH vorzustellen. Anfang des Jahres durfte ich den Staffelnstab von Bernd Aufderheide übernehmen und möchte Ihnen heute ganz exklusiv erste Einblicke zur internationalen Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt präsentieren.

Lassen Sie uns also „Alle zusammen.“ einen Blick auf die Branche werfen, Neuigkeiten entdecken und Herausforderungen des Marktes auch als Chancen sehen. **„Alle zusammen.“ ist das Motto der diesjährigen INTERNORGA**, das angesichts der vielen Krisen nicht treffender sein könnte. Nur gemeinsam können wir etwas bewegen, verändern und Stärke zeigen. Und nur wenn wir alle an einem Strang ziehen, geht es voran. Die INTERNORGA ist ein starker Partner der Branche und damit auch des DEHOGA. In enger Verbundenheit steht die Messe an Ihrer Seite und greift die Themen auf, die Sie bewegen.

Deshalb lade ich Sie ganz herzlich nach Hamburg ein. Lassen Sie sich inspirieren, entdecken Sie Neues, treffen Sie sich mit Kolleginnen und Kollegen und saugen Sie förmlich alles auf, was Ihr Geschäft beflügeln wird. Die INTERNORGA bietet Ihnen die einzigartige Gelegenheit, sich über die neuesten Trends, Produkte, Konzepte und Technologien zu informieren. Gerade für den persönlichen Kontakt hat die Messe ausreichend Raum geschaffen. So können Sie sich in entspannter Atmosphäre zum Beispiel im DEHOGA Club (Foyer B4.OG) austauschen.

Der Erlebnis- und Spaßfaktor kommt auf der INTERNORGA 2024 natürlich nicht zu kurz: In der Afterwork Lounge OFF THE RECORD können Sie den anstrengenden Messetag ausklingen lassen sowie bei guter Musik neue und alte Bekannte treffen. Brainfood tanken lässt es sich bei der Open Stage. Hier finden an allen Messetagen Live-Panels, Diskussionsrunden und Impulsvorträge zu aktuellen Fragen der Branche statt. Noch mehr „Futter fürs Gehirn“ verspricht das Internationale Foodservice Forum, das am 07. März wieder große Namen auf die Bühne holt.



Foto: © Hamburg Messe und Congress Michael Zapf

Für viel Spannung sorgen die INTERNORGA Wettbewerbe. Allen voran der INTERNORGA Zukunftspreis, der zukunftsweisende Konzepte auszeichnet. Ein Nachwuchskochwettbewerb der Extraklasse ist der Next Chef Award, bei dem junge Talente um den begehrten Titel live vor einem großen Publikum kochen sowie der Deutsche Gastro-Gründerpreis. Hier setzen fünf Gastro-Start-ups alles daran, die Gunst der Zuschauerinnen und Zuschauer zu gewinnen.

**Kommen Sie „Alle zusammen.“ zur INTERNORGA 2024**, lassen Sie sich von der einzigartigen Atmosphäre begeistern und gestalten Sie gemeinsam mit uns die Zukunft Ihrer aufregenden und spannenden Branche. Freuen Sie sich auf fünf Tage inspirierender Dialoge, innovativer Trendbereiche und unvergesslicher Erlebnisse.

Wir sehen uns in Hamburg!

Mit den besten Grüßen,  
Heiko M. Stutzinger

CEO der Hamburg Messe und Congress GmbH

## Inhaltsverzeichnis

INTERNORGA	4	<b>ENERGIE</b>		<b>RECHT UND RAT</b>	Lüneburg	32
Demonstrationen	6	Fördermittel	16	Phishing-Mails Booking.com	Braunschweig	34
Berufssprachkurse	8	Bio-Außer-Haus-Verpflegung	17	Kurzarbeit	Osnabrück	35
<b>JUNGER DEHOGA</b>	8	Gästefeedback	18	Impressum		
Forum „Zukunft gestalten!“	9				Märkte / Produkte / Immobilien	39
Klimabewusst		<b>INTERNORGA</b>		<b>BEZIRKSVERBÄNDE</b>		
Zukunft gestalten	10	Trendtouren INTERNORGA	19	Hildesheim		25
Betriebsberatung	14	Programm INTERNORGA	20	Weser-Ems		27
Reisen für Alle	15			Hannover		28
					Branchentermine auf der Rückseite!	



Foto: © Hamburg Messe und Congress Michael Zapf

# Sehen wir uns in Hamburg?

## INTERNORGA VOM 8.-12. MÄRZ

Vom 8. bis 12. März 2024 verwandelt sich Hamburg wieder zur INTERNORGA-Town und zum Anziehungspunkt für all diejenigen, die die Zukunft der Außer-Haus-Branche aktiv mitgestalten wollen. Unter dem Motto „Alle zusammen.“ bringt die internationale Leitmesse Entscheider aus Gastronomie und Hotellerie, Bäckereien und Konditoreien in die Hansestadt. Präsentiert werden Innovationen, Gesprächsrunden und Kongresse sowie spannende Wettbewerbe und Specials. Damit ist die Messe ein unverzichtbarer Termin für die gesamte Branche.

Die Anforderungen an Hotels und Restaurants haben sich in den letzten Jahren stark verändert. Vielfältige Speisen- und Getränkeauswahl, nachhaltige Verpackungen, ansprechendes Design und Mobiliar sowie zukunftsorientiertes Handeln sind in Gastronomie und Hotellerie nicht mehr wegzudenken. Gerade auch im Hinblick auf die vielen aktuellen Herausforderungen präsentiert die INTERNORGA angesagte Trends und Innovationen rund um Restaurant- und Hotelausstattung, Neuigkeiten im Bereich Food & Beverage, Packaging & Delivery sowie Künstliche Intelligenz (KI).

### Künstliche Intelligenz revolutioniert die Branche

Digitale Anwendungen sind heutzutage für Betriebe in der Hotellerie und Gastronomie unverzichtbar. Sie bereichern den Markt, indem sie tägliche Abläufe vereinfachen, gleichzeitig die

Kosteneffizienz steigern und die Rentabilität erhöhen. Von intelligenten Buchungssystemen bis hin zu digitalen Gästemanagement-Tools – die INTERNORGA 2024 bietet einen umfassenden Überblick über das gesamte Angebot für mehr Power im eigenen Business. Insbesondere in den Bereichen Gästeservice, Chatbots, Recruiting und Personalsteuerung wird eine Veränderung durch Künstliche Intelligenz (KI) spürbar werden. Ein Vorreiter auf diesem Gebiet ist unter anderem die Nesto Software GmbH, die für ihre Cloud-Software zur Steuerung von Betrieben mithilfe von KI im letzten Jahr den INTERNORGA Zukunftspreis in der Kategorie „Technik & Ausstattung“ erhielt. Dieser zeichnet zukunftsorientierte Konzepte aus.

### Food-Trends im Blickpunkt

Speisen und Getränke gehören zur DNA der

Hospitality-Industrie. Dass gerade die Esskultur einem dynamischen Wandel unterliegt, verzeichnen die Akteure der Branche schon seit Längerem. Wie facettenreich die derzeitige Entwicklung im Bereich Food & Beverage ist, zeigt auch 2024 wieder die INTERNORGA. In diesem Jahr legt die Leitmesse mit dem INTERNORGA FoodZoom 2.0 zudem eine kompakte Trendanalyse vor. Die international anerkannte Trend-Forscherin Karin Tischer beleuchtet darin fünf Trends, die den Außer-Haus-Markt der Zukunft prägen werden. Alternative Proteinquellen, Plant-based-Food, nachhaltige und ressourcenschonende Speisen und Getränke bilden unter anderem die Schwerpunkte der Analyse. Neue Ernährungsgewohnheiten haben bereits Einzug in die Gastronomie und Hotellerie gefunden: ein veganes Frühstücksangebot wie zum Beispiel



Foto: © Hamburg Messe und Congress Nicolas Maack



Foto: © Hamburg Messe und Congress Nicolas Maack

Croissants oder Ei-Spezialitäten in Hotels sowie Fleisch- und Fisch-Alternativen in der Gastronomie. Geschmackvolle Konzepte und aktuelle Ideen sind vom 08. bis 12. März 2024 im großen Ausstellungsbereich Nahrungsmittel und Getränke auf der INTERNORGA live zu erleben.

### Nachhaltige Verpackungen sind die Zukunft

Das gesamte Thema „Verpackungen für Speisen und Getränke“ hat in den vergangenen Jahren deutlich an Fahrt aufgenommen. Angetrieben durch Lieferboom und gesetzliche Vorgaben sind nachhaltige To-go-Behälter oder Mehrwegsysteme gefragter denn je. Im großen Trendbereich Packaging & Delivery werden wegweisende Konzepte für die Gastronomie vorgestellt. Zu entdecken sind Innovationen rund um umweltfreundliche Verpackungslösungen und nachhaltige Lieferkonzepte. Diese wird auch das Unternehmen Vytal präsentieren: „Die INTERNORGA bietet uns die perfekte Gelegenheit, unsere digitale Mehrwegplattform vorzustellen und das Geheimnis unserer neuesten aufregenden Produktinnovation vor einem breiten Publikum zu enthüllen. Wir freuen uns auf inspirierende Begegnungen und spannende Gespräche“, so Vytal Geschäftsführerin Dr. Josephine Kreische.

### Perfekt inszeniert mit der optimalen Restaurant- und Hotelausstattung

Die perfekte Einrichtung und die passende Beleuchtung sind das A und O für Restau-

rants und Hotels. Vom stimmigen Interieur, zeitgemäßen Table Top über gemütliche Hoteleinrichtungen und Loungemöbel: Restaurant- und Hotelausstattung erhält auf der INTERNORGA 2024 eine große Bühne und vereint Gastgeber aus Gastronomie und Hotellerie mit führenden Ausstellenden weltweit. Flankiert von jungen und innovativen Formaten profitieren die Besuchenden von zukunftsorientierten Denkanstößen. Sarah Hinsche, Geschäftsführerin Hinsche Gastrowelt Unternehmensgruppe, sagt: „Unser gesamtes Team der Hinsche Unternehmensgruppe freut sich auf die INTERNORGA 2024. Diese Messe ist für uns nicht nur eine Gelegenheit, die neuesten Innovationen und Lösungen zu präsentieren, sondern auch eine wertvolle Plattform, um mit Kunden und Partnern zusammenzukommen, die unsere

Leidenschaft für die Gastronomie und Hotellerie teilen.“ Christian Hugot, Geschäftsführer der Stuhlfabrik Schnieder GmbH, ergänzt: „Als ein Unternehmen, das seit Anbeginn der INTERNORGA dabei ist, schätzen wir den persönlichen Austausch, die inspirierenden Impulse und die wegweisenden Innovationen, die auf dieser Messe präsentiert werden. Die INTERNORGA ist für uns nicht nur eine Veranstaltung, sondern ein wichtiger Treffpunkt, um die Zukunft der Gastronomie und Hotellerie aktiv mitzugestalten.“

### Afterwork-Lounge OFF THE RECORD

Nach dem erfolgreichen Auftakt im vergangenen Jahr findet mit OFF THE RECORD wieder die INTERNORGA Afterwork-Lounge statt – ein Format, das die ganze Community zusammenbringt und für ungezwungenen Austausch abseits des Business steht.

Die INTERNORGA ist seit jeher Trendschmiede und Impulsgeberin für den gesamten Außer-Haus-Markt. Eine Tradition die dazu verpflichtet, Bedürfnisse und Ansprüche der vielfältigen Branchen zu verstehen und passende Angebote zu machen. Mit der Afterwork-Lounge OFF THE RECORD haben Messebesucher sowie Ausstellende die Gelegenheit, den Messetag vor Ort gemeinsam ausklingen zu lassen. Neben einer spektakulären 20 Meter langen Bar im Zentrum einer aufwendig gestalteten Fläche gibt es Loungebereiche, Drinks, Snacks und einen Life-DJ. Die INTERNORGA Afterwork-Lounge öffnet an drei Messetagen: Von Samstag bis Montag, jeweils von 17.30 Uhr bis 20.30 Uhr. ◀

## Tickets zum Vorzugspreis:

Als DEHOGA-Mitglied erhalten Sie Ihr INTERNORGA-Ticket zum Vorzugspreis: Sie zahlen statt 38 Euro nur einen vergünstigten Eintritt von 22 Euro.

Zur Buchung des vergünstigten Tickets geben Sie den Code IN2417 im INTERNORGA Ticketshop unter [www.internorga.com/info/besucher/tickets](http://www.internorga.com/info/besucher/tickets) ein.

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

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

Sie sind herzlich willkommen!



# Das Gastgewerbe zeigt Flagge

## GROSSDEMO AM 15. JANUAR IN BERLIN

Pinke Ballons und grüne Transparente am Brandenburger Tor: Hunderte Gastronomen zeigten am 15. Januar 2024, gut sichtbar, direkt vor der Hauptbühne der großen, vom Bauernverband organisierten Demonstration in Berlin Flagge für 7% Mehrwertsteuer einheitlich auf Essen.

Auch bei den regionalen Demonstrationen in ganz Niedersachsen war das Gastgewerbe vielerorts vertreten. Eine Auswahl an Impressionen zeigen wir hier:

Mit pinken Luftballons war die Forderung des DEHOGA nach 7% MwSt. während der Demo in Berlin am 15. Januar eindrucksvoll zu sehen.



DEHOGA-Mitglieder aus dem Kreis Hann. Münden mit Bezirksvorsitzender Christiane Langlotz und DEHOGA-Präsident Florian Hary in Berlin.



Vertreter aus Niedersachsens Hotellerie und Gastronomie zeigten Präsenz am Brandenburger Tor.



DEHOGA-Fachgruppenvorsitzender Roger Burkowski (l.), Carsten Dauer und Kreisvorsitzender Harburg Thomas Cordes auf der Demo in Berlin.



Prominenter Auftritt des DEHOGA Vechta bei der Demo in Vechta.



DEHOGA-Kreisvorsitzender Vechta, Ulrich Steinkamp, im Gespräch mit Silvia Breher, stv. Parteivorsitzende der CDU Deutschland.



DEHOGA-Bezirksvorsitzender Erich Wagner auf der Demo in Wiesmoor. Foto: Katrin von Harten-Wübbena



Auch bei der Bauern-Demo in Wiesmoor zeigte der DEHOGA Präsenz.



Sebastian Uecker (l.) und DEHOGA-Bezirksvorsitzender Stade, Olaf Wurm, sind mit dem Landvolk Wesermünde mit dem Bus aus dem Landkreis Cuxhaven nach Berlin gereist.



DEHOGA-Kreisvorsitzende Meike Schlömer Thomann und Ehemann Stefan Thomann im Gespräch mit Christoph Eilers, MdL, auf der Demo in Cloppenburg.

# Berufssprachkurse erleichtern Einstieg

## DEUTSCHKENNTNISSE DER MITARBEITER VERBESSERN

Ab sofort stehen Job-Berufssprachkurse (Job-BSK) des Bundesamtes für Migration und Flüchtlinge (BAMF) zur Verfügung, die primär für arbeitssuchende Absolventen von Integrationskursen gedacht sind. Auch für das Gastgewerbe sind bereits erste Schulungsangebote vorhanden. Der Ausbau des Angebotes ist abhängig von der Nachfrage durch Arbeitgeber aus Hotellerie und Gastronomie, die Personal einstellen wollen und bereit sind, Menschen mit nicht ganz perfekten Deutschkenntnissen zu beschäftigen.

Diese neue Förderung bietet Chancen, offene Stellenangebote durch Menschen, die aktuell aus

den Integrationskursen mit A2 oder B1 Deutsch-Sprachkenntnissen kommen, zu besetzen. Der örtliche Arbeitgeberservice der Arbeitsverwaltung (0800 4 555520 – gebührenfrei) berät Arbeitgeber bei der Stellenbesetzung und informiert bezüglich konkreter Angebote der Sprachförderung (in Präsenz und online). Der Job-BSK richtet sich an Erwachsene, die bereits einen Integrationskurs absolviert und dabei mindestens das Sprachniveau A2 erreicht haben und entweder eine Arbeitsplatzzusage haben, sich in Vorbereitung auf eine konkrete Beschäftigung oder bereits in Arbeit befinden. Der Umfang eines Kurses soll etwa 100-150 Unterrichtseinheiten (eine Einheit um-

fasst 45 Minuten) betragen, die auch in Teilzeit absolviert werden können. Die Sprachbedarfe werden eng mit den Arbeitgebenden abgestimmt.

### Kursinhalt:

- ausgerichtet auf den Arbeitsplatz (sprachliche Vorbereitung auf die konkreten Bedarfe am Arbeitsplatz)
- individuelles Sprachcoaching
- Teamteaching der Sprachlehrkraft mit Fachdozierenden

Es ist notwendig, dass Arbeitgeber Beschäftigten während der Unterrichtszeit die Teilnahme durch Freistellung ermöglichen und die Bildungsträger über die konkreten Bedarfe am Arbeits-

platz informieren. Erwerbstätige mit einem zu versteuernden Jahreseinkommen von mehr als 20.000 Euro bei Einzelveranlagung oder von mehr als 40.000 Euro bei gemeinsamer Veranlagung entrichten einen Kostenbeitrag von 2,56 Euro je Unterrichtseinheit. Die Zahlung des Kostenbeitrags kann auch durch den Arbeitgeber erfolgen. ◀

### INFO-SERVICE

Weitere Informationen auch zu konkreten Kursangeboten (auch online) und Terminen gibt Ihnen Ihr Arbeitgeberservice der Arbeitsverwaltung gebührenfrei unter 0800 4 555520

## INTERNORGA

# Junger DEHOGA trifft sich

Das Orgateam des Jungen DEHOGA Niedersachsen bereitet zur Zeit die weitere Terminplanung für das Jahr 2024 vor. In Kürze steht bereits das nächste Treffen an.

Die INTERNORGA als Trendschmiede, Ideengeberin und Treffpunkt für den gesamten Außer-Haus-Markt öffnet vom 8. bis 12. März 2024 wieder ihre Tore. Traditionsgemäß treffen sich Jungunternehmer aus ganz Niedersachsen mit den Kollegen aus Hamburg im DEHOGA Club (Halle B4 OG) am Montag der Messe.

Alle Jungunternehmer sind herzlich eingeladen am 11. März ab 16 Uhr reinzuschauen, alte Kon-

takte zu pflegen, neue Kontakte zu knüpfen und Messe-Neuigkeiten auszutauschen. Wer Lust hat,

geht danach mit den Kollegen des Jungen DEHOGA zur Afterwork-Lounge OFF THE RECORD der INTERNORGA und nutzt die Gelegenheit zum entspannten Networking und Feiern. Zahlreiche Hotspots sorgen für eine stylische Atmosphäre, in der Gäste nach einem aufregenden Messetag in den Abend gleiten und sich dabei ganz ungezwungen und abseits des Business austauschen können. ◀



Am 11. März ab 16 Uhr sind alle Junioren zum Kollegentreff im DEHOGA-Club der INTERNORGA willkommen.

# Zukunft gestalten!

FORUM ZUKUNFT ZU KLIMA, KALKULATION UND KI

BEREIT  
FÜR  
NEUES?



Die Fachgruppen des DEHOGA Niedersachsen laden herzlich ein zum Forum „Zukunft gestalten!“ am Montag, 8. April 2024 von 10.00-16.00 Uhr im Hotel ANDERS in Walsrode.

Viele Herausforderungen beschäftigen das Gastgewerbe. Daher bieten wir Ihnen in diesem Jahr drei parallel laufende Workshops an:

- Klimabewusst Zukunft gestalten
- Veranstaltungskalkulation
- Revolution KI – ChatGPT & Co. im Gastgeber-Alltag

So unterschiedlich die Themen sind, so sehr haben sie doch alle Einfluss auf das unternehmerische Handeln im Gastgewerbe. Die Teilnehmer können in drei parallelen Workshops intensiv in ihr Thema eintauchen:

## ■ Klimabewusst Zukunft gestalten

Die Zukunft des Tourismus ist untrennbar mit den Themen Nachhaltigkeit und Digitalisierung verbunden. Nachhaltigkeit bedeutet, dass wir unser Handeln im Tourismus bewusst gestalten, um soziale und ökonomische Verantwortung zu übernehmen.

Dazu gehören ökologische Maßnahmen, aber auch die Forderung von touristischen Angeboten und lokaler Wirtschaft. Die Digitalisierung bietet großes Potenzial, um nachhaltiges Reisen zu ermöglichen. Innovative Plattformen wie der Niedersachsen Hub der TMN mit Open Data-Struktur bilden die Grundlage, um Urlaub-



ber zu informieren und inspirieren. Gleichzeitig verbessern digitale Technologien die Qualität und Effizienz im Tourismus. Sie erhalten Tipps, wie Sie Ihren Betrieb für die Zukunft klimabewusst aufstellen können.

Referentin: [Meike Zumbrock](#),  
Geschäftsführerin [TourismusMarketing Niedersachsen GmbH](#)

## ■ Veranstaltungskalkulation

Ziel des Workshops ist es, eine gewinnbringende Veranstaltungskalkulation zu erstellen. Dazu gehört die Definition aller relevanten Erlöse und Kosten einer Veranstaltung sowie das Berechnen der Personalkosten pro Stunde. Wichtig sind auch sowohl die Vorkalkulation als auch eine Nachkalkulation einer Veranstaltung als Kontrollinstrument.



Weitere Inhalte sind die Berücksichtigung der Gewinnvorgabe in Prozent und Euro; die Entscheidungsgrundlage für „Kork-“ und „Teller-geld“ sowie die Berechnung von Pauschalen für Veranstaltungen und All-Inklusiv-Feiern. Bitte bringen Sie einen Taschenrechner und/oder ein Notebook mit Excel mit!

Referent: [Uwe Ladwig](#), F&B Support

## ■ Revolution KI – ChatGPT & Co. im Gastgeber-Alltag

Dieser Workshop richtet sich speziell an Hoteliers und Gastronomen, die daran interes-

siert sind, die neuesten Tools im Bereich der künstlichen Intelligenz heute schon für ihren Betrieb zu nutzen. Es werden die neuesten Trends & Tools vorgestellt und mit Beispielen über die konkrete Nutzung von text- und bildbasierten KI-Generatoren wie ChatGPT und Adobe Firefly praktisch und interaktiv mit den Teilnehmenden angewandt. Zum Beispiel bei Bewertungen, Blogbeiträgen oder Pressemitteilungen u.v.m.



Neben den Chancen werden wir auch die Herausforderungen und Gefahren thematisieren, die mit dem Einsatz von KI verbunden sind. Ziel ist es, ein umfassendes Verständnis für diese Technologien zu vermitteln und zu zeigen, wie Sie sie verantwortungsbewusst in Ihrem Betrieb einsetzen können.

Referent: [Markus Michels](#),  
Geschäftsführer [Crea Werbeagentur](#)

## INFO-SERVICE

Details zum Programm und Anmeldung



# Klimabewusst Zukunft gestalten – Was können wir tun?

Mit dem Klimawandel ändern sich die Rahmenbedingungen für touristische Angebote – direkt und indirekt. Touristiker müssen sich hierauf einstellen.

Frühzeitig ergriffene Anpassungsmaßnahmen können die Folgen unvermeidbarer Klimarisiken reduzieren und dazu

beitragen, auch Chancen der Klimaveränderungen zu nutzen. Um auf dem Markt erfolgreich zu sein, braucht es innovative, klimaangepasste und nachhaltige Produkte.

Touristiker können ihr bereits bestehendes Angebot entsprechend verändern und verbessern

oder sie entwickeln neue Angebote. Für alle gilt, flexibel zu bleiben. Bei Veränderungen sind große Schwankungen zu erwarten, es kann z.B. einen Winter mit viel Schnee und dann wieder Jahre ohne konstanten Schneefall geben. Auf diese Variabilität gilt es sich vorzubereiten.

**TMN!**  
TOURISMUSMARKETING  
NIEDERSACHSEN

Außergastronomie im Schatten wird bei Hitze gern angenommen.



TMN/Francesco Carovillano

## Welches sind direkte Veränderungen durch den Klimawandel in Niedersachsen und wie können wir uns anpassen?

### 1 STEIGENDE TEMPERATUREN UND MEHR HITZETAGE

Der Klimawandel führt dazu, dass die Temperaturen steigen werden. Die Touristiker in Niedersachsen müssen sich darauf einstellen, dass es mehr Tage mit großer Hitze gibt. Vielerorts verringert die Hitze die Attraktivität bestehender Angebote. Gleichzeitig bieten höhere Temperaturen aber auch Chancen für neue Angebote, da z.B. mit einer

verlängerten Saison zu rechnen ist und Außergastronomie vermehrt genutzt werden kann. Möglichkeiten zur Anpassung ergeben sich z.B. durch Installation von Schattenspendern und Möglichkeiten zur Abkühlung, kostenfreie Bereitstellung von Trinkwasser oder das Angebot von Aktivitäten im Schatten. Wichtig ist auch, die eigenen Mitarbeitenden diesbezüglich im Blick zu haben und zu vermeiden, dass sich diese, ebenso wie die Gäste, lange in der Hitze aufhalten.

## 2 VERMEHRTE TROCKENHEIT UND NIEDRIGWASSER

Wenn weniger Regen fällt, sind einige Angebote nicht mehr möglich oder sinnvoll. Auch das Landschaftsbild verändert sich bei Trockenheit. Es müssen daher alternative Angebote für Aktivitäten auf dem Wasser angeboten und die Wasserversorgung bei Trockenheit durch den sorgsamen Umgang mit Wasser verbessert werden. Ideen für eine gute Umsetzung im Betrieb wären die Entsigelung von Flächen, die Verwendung von Brauchwasser z.B. für Grünflächenbewässerung und die Information der Gäste beispielsweise im Hinblick auf erhöhte Waldbrandgefahr bei anhaltender Trockenheit.

## 3 EXTREMERE STÜRME UND UNWETTER

Bei Sturm ist die Aufenthaltsqualität im Freien stark beeinträchtigt oder sogar gefährlich. Angebote müssen entsprechend sturmsicher sein und Alternativen angeboten werden. Betriebe können zudem Windschutz schaffen z.B. in der Außengastronomie. Zudem spielt auch hier die Kommunikation an die Gäste eine große Rolle, so sollten Gäste auf drohende Unwetter hingewiesen werden.

## 4 WENIGER SCHNEETAGE

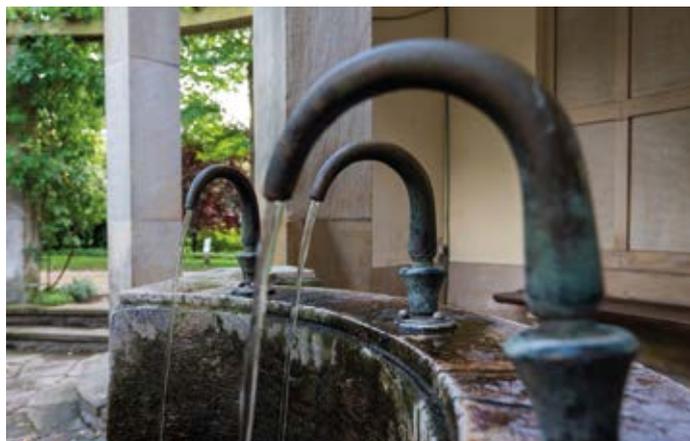
Es ist davon auszugehen, dass es in Zukunft weniger Tage mit Schnee geben wird. Dadurch verkürzt sich die Skisaison. Auch während der Saison ist es möglich, dass an mehreren Tagen nicht genügend Schnee liegt. Künstlicher Schnee ist keine echte Alternative, da er nicht nur teuer, sondern auch durch den hohen Ressourceneinsatz sehr klimaschädlich ist. Ziel der Anpassung ist eine attraktive Gestaltung des Winterurlaubs auch ohne Schnee z.B. durch Wellnessangebote oder Outdoorangebote wie Winterwandern.

## 5 STARKREGEN UND HOCHWASSER

Starkregen und Hochwasser wie Ende vergangenen Jahres werden in Zukunft vermutlich häufiger auftreten. Touristische Angebote sollten auch bei hohen Regen- und Wassermengen gefahrlos genutzt und Alternativen angeboten werden können. Zudem steht die Sicherung der Betriebe und touristischen Einrichtungen in Ufernähe im Vordergrund der möglichen Anpassungsmaßnahmen.

## 6 STEIGENDER MEERESSPIEGEL UND STURMFLUT

Wenn der Meeresspiegel steigt, werden z.T. Bereiche unter Wasser liegen, die bislang von Strandbesuchern genutzt werden. Sturmfluten laufen höher auf, so dass Bereiche überspült werden, die dieses Risiko bislang nicht hatten. Besonders hohe Wasserstände führen aber auch zu Problemen bei der Erreichbarkeit der Inseln, weil die Fähren aufgrund des Hochwassers nicht anlegen können. Tourismus am Meer muss daher so gestaltet werden, dass die Gäste sich auch bei gestiegenem Meeresspiegel in Zukunft noch wohl fühlen und in Ausnahmesituationen Hilfe erhalten.



Bei Trockenheit ist ein sorgsamer Umgang mit Wasser entscheidend.

TMN/Alexander Kaßner



Bei schlechtem Wetter sorgen Indoor-Erlebnisangebote für viel Spaß im Urlaub.

TMN/ Christian Bierwagen



Wenn der Schnee ausbleibt, kann Wandern eine Alternative sein.

TMN/Enecco



Mit Beschattung und Abkühlung lassen sich auch Hitzetage gut verbringen.

Hotel Seesteg Norderney



TMN/Alexander Kabner

Einige Veränderungen hängen nicht direkt mit dem Klimawandel zusammen, haben jedoch indirekt damit zu tun und beeinflussen somit den Tourismus in Niedersachsen.

## Welche sind die indirekten Veränderungen und wie können wir uns anpassen?

### 1 HÖHERE ERWARTUNG DER GÄSTE ZUM ENGAGEMENT DER TOURISTIKER IM BEREICH KLIMASCHUTZ UND NACHHALTIGKEIT

Die Nachfrage nach klimaschonenden und nachhaltigen Reiseangeboten steigt. Glaubwürdiges und gut kommuniziertes Engagement kommt bei den Gästen gut an und kann positiven Einfluss auf die Reiseentscheidung haben. So sind alle Maßnahmen im Klimaschutz auch gleichzeitig eine Anpassung an die sich veränderten Nachfrageprioritäten. Besonders Erfolg versprechend ist die Umsetzung dann, wenn ein klarer Bezug zum Klimawandel auch offensiv kommuniziert wird. Der

Betrieb kann dadurch für den Gast attraktiver werden, da er zeigt, dass er Verantwortung übernimmt und hebt sich vielleicht sogar positiv von Wettbewerbern ab. Neben der zunehmenden Anzahl an klimaneutralen Hotels sind hier auch Initiativen wie Greentable oder Cittaslow zu nennen. Diverse Zertifizierungen im Bereich Nachhaltigkeit sind ebenfalls eine Möglichkeit für Betriebe, ihr Engagement in puncto Nachhaltigkeit öffentlich zu kommunizieren.

### 2 HÖHERE KOSTEN FÜR ENERGIE

Durch den Klimawandel werden die Energiekosten allgemein, insbesondere für fossile Energieträger, steigen. Energie hat damit ei-

nen größeren Einfluss auf den Produktpreis, energieintensive Angebote verlieren an Attraktivität. Der Energieverbrauch sollte daher gesenkt werden. Tipps zum Energiesparen gibt es u.a. durch die Energieeffizienznetzwerke des DEHOGA, den DEHOGA Umweltcheck oder über die Klimaschutz- und Energieagentur Niedersachsen. Ein positiver Nebeneffekt von Energiesparmaßnahmen ist, dass nicht nur Kosten gespart werden, sondern auch die Klimabelastung bzw. der CO<sub>2</sub>-Ausstoß reduziert wird. Durch die Anpassung trägt man also auch aktiv zum Klimaschutz bei.

**TMN!**  
TOURISMUSMARKETING  
NIEDERSACHSEN



Alle relevanten Dokumente, Werkzeuge und Ergebnisse aus dem Projekt „Klimawandel anpacken – Anpassungsstrategien für den Tourismus in Niedersachsen“ hier:

[www.klimawandel-niedersachsen.de](http://www.klimawandel-niedersachsen.de)

- » Haben auch Sie Veränderungen in Ihrem Betrieb vorgenommen, um nachhaltiger zu werden?
- » Was tun Sie, um sich an die Folgen des Klimawandel anzupassen?

Wir sind immer auf der Suche nach Best Practice Beispielen im Land und freuen uns auf Ihre Nachricht.

Robert Wenzel, Leiter Nachhaltigkeit und Marktforschung  
TourismusMarketing Niedersachsen GmbH  
T: +49 511 27048836  
wenzel@tourismusniedersachsen.de

## KLIMABEWUSST ZUKUNFT GESTALTEN – WORKSHOP AM 8.4.

Sie wollen mehr? Praktisch klimabewusste Maßnahmen für Ihren Betrieb umsetzen? Dann seien Sie am 8.4. beim **Forum „Zukunft gestalten“ in Walsrode** dabei. Sie erhalten von TMN-Geschäftsführerin Meike Zumbrock Tipps, wie Sie Ihren Betrieb für die Zukunft klimabewusst aufstellen können. Alle Infos auf Seite 9

# Best Practice Beispiele

Einige Betriebe haben sich bereits auf den Weg gemacht und zeigen, dass Nachhaltigkeit und Klimaschutz im Tourismus wirklich funktionieren.

### Georg Rosentreter, Geschäftsführender Gesellschafter, FREIGEIST & FRIENDS GmbH & Co. KG, Göttingen

„Nachhaltigkeit ist für mich in der Hotellerie & Gastronomie als gesellschaftlicher Dreh- und Angelpunkt kein Zusatzangebot, sondern eine Selbstverständlichkeit, wo realistisch und machbar. Wir bleiben uns hier treu, indem wir gemeinsam als Team kreative Lösungen suchen, auf aktuelle Situationen reagieren und zugleich ehrlich und authentisch sind, wo wir keine Alternativen finden. Ressourcenschutz, Wohlbefinden am Arbeitsplatz und gesellschaftliches Engagement in der Region Südniedersachsen sind wichtige Themen unserer bisherigen Nachhaltigkeitsbestrebungen, die uns sicher auch weiterhin auf unserer Reise zu einem zukunftsfähigen Unternehmen begleiten.“

Was die FREIgeist Hotels zum Thema Nachhaltigkeit konkret tun, lesen Sie hier. Bestimmt ist auch eine Idee für Ihr Unternehmen dabei.



Foto: FREIgeist & Friends

### Thomas Körding, Hotel 11 Eulen / Uhlenköper-Camp, Uelzen

„Das Hotel 11 Eulen befindet sich in einem Neubau aus 2021 auf dem Campingplatz Uhlenköper-Camp. Es beinhaltet 11 Gästezimmer, darunter 2 als barrierefreie Unterkünfte. Das gesamte Gebäude wurde in baubiologischer Weise, überwiegend aus massivem Holz, unter höchster Energieeffizienz hergestellt. Bei jedem Baustoff wurde geschaut, ob er einer nachhaltigen, ökologischen Wirtschaftsweise standhält. Außerdem ist die Energieversorgung und damit der gesamte Betrieb klimaneutral, weil alles mit Strom und warmem Wasser funktioniert, die mit Photovoltaik und Solarthermie entweder selbst erzeugt oder als Ökostrom eingekauft werden. Damit die Gäste im Urlaub mobil bleiben, bieten wir eine umfangreiche Sammlung von Fahrrädern an, wie normale Trekking-Räder, aber auch Pedelecs, E-Lastenfahrräder und sogar ein E-Tandem. Zusätzlich gibt es ein betriebseigenes Carsharing mit drei Elektroautos, die von Gästen, Mitarbeitern und Nachbarn gleichermaßen genutzt werden können.“



Fotos: Hotel 11 Eulen

### Roman Plate, Geschäftsführer Torfhaus Harzresort GmbH, Torfhaus

„Das Torfhaus Harzresort hat sich darauf eingestellt, auch an schneefreien Wintertagen den Gästen ein attraktives Angebot zu unterbreiten: Unsere Ferienhäuser sind mit einer eigenen Sauna und Kamin ausgestattet; Spielekisten mit den modernsten Spielen können für verregnete Tage kostenfrei genutzt werden. Die umliegenden Wander- und Spazierwege bleiben auch bei schlechtem Wetter – mit dem richtigen Schuhwerk – attraktiv und begehbar, was viele unserer Gäste dazu bewegt, auch außerhalb der üblichen Saisonzeiten zu buchen. Über unsere hauseigene-App erhalten unsere Gäste – ganz nachhaltig ohne viel Papier – Informationen über attraktive Ausflugsziele rund um das Resort, zum Beispiel ist jeder unserer Gäste eingeladen, kostenfrei den 65 m hohen Harzturm zu besteigen.“



Foto: Torfhaus Harzresort

# Lohnt sich mein Betrieb wirklich noch?

## KI KANN HELFEN, FAKTENBASIERTE ANTWORTEN ZU LIEFERN

Irgendwann war er da. Der „Tag X“, an dem ein gastronomischer Betrieb eröffnet oder übernommen wurde. Es gab eigene Ideen und Vorstellungen davon, mit welchen gastronomischen und kulinarischen Leistungen man den Markt für sich gewinnen und Geld verdienen wollte.

Mit der Zeit kamen dann die Veränderungen. Zahlreiche neue Themenfelder treiben die Branche um – und ein Ende ist noch lange nicht absehbar. Allein die notwendige Klimapolitik wird dafür sorgen, dass die „Gewinne in den Keller“ gehen. In dem Sinne, dass neue Heizungstechnik, Solaranlagen und Dämmung viel Geld kosten werden und bekanntlich Finanzierungen vom Gewinn getilgt werden. Geld, welches schlimmstenfalls im Familieneinkommen fehlen könnte und Geldmengen, die eben nicht für an den Gästen ausgerichteten Investitionen zu Verfügung stehen. Es droht der Investitionsstau.

Wenn gefühlt nun die finanziellen und psychischen Belastungen, die Sorgen und auch Ängste in einem Missverhältnis zu den Erträgen stehen, dann sind es mitunter nicht allein die Kosten, sondern vielleicht auch die Umsätze, die eine besondere Herausforderung darstellen können. Denn es kann sehr gut sein, dass sich gegenüber dem „Tag X“ auch die Gäste und das Umfeld dramatisch verändert haben. Hier gibt es Fakten und Umstände, die auf unseren Geschäftserfolg einzahlen und nun eine Kurskorrektur in der Ansprache der Gäste und dem Angebot erfordern können.

Jede gastronomische Neu-Eröffnung ist in der Regel mit einer Standortbetrachtung und Potentialanalyse verbunden. Nur wie schaut es dann im laufenden Geschäft aus? Gefühle bestimmen mitunter zahlreiche unternehmerische Entscheidungen.

Hier setzt nun unser DEHOGA-Betriebsberater Björn Grimm an. „Wir nutzen neueste Erkenntnisse der Künstlichen Intelligenz (KI), um detailliert zu schauen, wie sich das Umfeld eines Gastronomen konkret zusammensetzt. Wir können ermitteln, wie es um die Bevölkerungsstruktur, dem Haushaltseinkommen, etc. bestellt ist und somit auch neue Umsatzpotentiale identifizieren“, so Björn Grimm. „Es wird dann gegenübergestellt, ob das etablierte gastronomische Angebot noch zum Markt passt oder eine Neujustierung zu einem höheren Umsatzvolumen und somit Gewinn beitragen kann, so dass ein Betrieb sich weiter lohnt. Wir ersetzen Glauben durch Wissen“.

---

„Wir nutzen neueste Erkenntnisse der Künstlichen Intelligenz (KI), um detailliert zu schauen, wie sich das Umfeld eines Gastronomen konkret zusammensetzt.“

DEHOGA-Betriebsberater Björn Grimm

---

### DEHOGA: Was wäre denn eine konkrete Maßnahme, die man auf Basis der KI initiieren könnte?

Grimm: Nun, wenn mir die gewonnen Daten sagen, dass mehr als 50 Prozent der benachbarten Haushalte über ein Einkommen von mehr als 4.500 Euro netto verfügen, dann muss ich doch nicht zwingend mein Schnitzel für 12,50 Euro anbieten! Die irrationale Angst vor Preiserhöhungen wird somit aufgelöst.

### Liegt die Lösung nun allein in einer Preiserhöhung?

Sehr wahrscheinlich nicht – aber wir gewinnen die Chance, ggfs. auch das Produkt dem Markt anzupassen. Vielleicht ist dieser gut und groß genug, beispielsweise billige Fleischwaren durch nachhaltige Produkte auszutauschen. Das wirkt langfristig, und es können durch neue Angebote neue zahlungskräftigere Gäste für den Betrieb generiert werden.

### Wie kann der Gastronom nun an diese Erkenntnisse kommen?

Wir werden so genannte Quick-Checks zu einem Festpreis anbieten, die wir digital erstellen und versenden können. Ein größeres Paket inklusive Vor-Ort-Beratung und konkreter Maßnahmen innerhalb der Speisekarte kann über die BAFA mit 50 Prozent gefördert werden, so dass ein verbleibender Eigenanteil von gut 1.750 Euro sich sehr rasch amortisiert.

### Wo können unsere Mitglieder mehr darüber erfahren?

Auf der diesjährigen INTERNORGA sind wir zum einen mit unseren Trendtours aber auch mit einem Impulsvortrag zu diesem Thema in der DEHOGA-Lounge vertreten, wo wir anhand eines konkreten Beispiels den Nutzen von KI-unterstützter Analysen darstellen werden. Weiter behandeln wir das Thema der Suchmaschinenoptimierung, denn was nützt das beste Angebot, wenn es niemand findet?

Vielen Dank. Wir freuen uns auf unser Wiedersehen in Hamburg!

# Betriebsberatung für DEHOGA-Mitglieder

Der DEHOGA Niedersachsen bietet seinen Mitgliedern professionelle Betriebsberatung an. Mitgliedsbetriebe haben die Möglichkeit, auf Basis Ihrer betriebswirtschaftlichen Auswertungen (BWA oder Bilanz) einen Kennzahlenvergleich anstellen zu lassen.

Darauf stützend erhalten Sie einen Kurzbericht, dem erste weiterführende Maßnahmen für den Geschäftsbetrieb zu entnehmen sind. Diese Form der Beratung ist für Mitglieder kostenlos.

Bei einzelnen Fragestellungen ist es mitunter sinnvoll, den Mitgliedsbetrieb direkt aufzusuchen. Hier werden zusätzlich zu der oben aufgeführten Betriebsberatung die objektspezifischen Gegebenheiten mit einbezogen. Für den Besuch und das Beratungsgespräch zahlt das Mitglied dann einen Eigenanteil in Höhe von 350 Euro zzgl. Fahrtkosten und Mehrwertsteuer.

Für die Beratung stehen zwei kompetente Ansprechpartner zur Verfügung:

## ■ Björn Grimm

Münzstr. 2, 21335 Lüneburg  
Tel. 04131 220 74 94  
info@gastronomieberatung.de  
www.gastronomieberatung.de

## ■ Rainer Benk

Carl-Diem-Str. 11, 32369 Rahden  
Tel. 05771 609 54 99  
Mobil 0160 947 58 164  
info@rainer-benk.de  
www.rainer-benk.de

# Reisen für Alle

## NEUE KOORDINIERUNGSSTELLE

Bund und Länder haben gemeinsam in einem über ein Jahr währenden Prozess an der organisatorischen Neuaufstellung von Reisen für Alle gearbeitet. Kurz vor Weihnachten 2023 hat das Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK) den Zuschlag zur nationalen Koordinierungsstelle an die Bayern Tourist GmbH (BTG) erteilt. Mit der BTG – einer Tochter des DEHOGA Bayern und der Baye-

rischen Gastgeber AG – konnte ein Anbieter gewonnen werden, der über jahrelange Erfahrung im Bereich Klassifizierung und Zertifizierung verfügt.

Die BTG führt insbesondere auch die Hotelklassifizierung (Sterneklassifizierung) in Bayern durch. Aufgrund ihrer jahrelangen operativen Bearbeitung im Auftrag der BayTM (Bayern Tourismus Marketing GmbH) kennt die BTG

das System Reisen für Alle bereits sehr gut, sodass ein nahtloser Übergang vom bisherigen Träger DSFT auf die BTG gewährleistet wird.

Seit dem 1. Januar 2024 betreibt die BTG das Kennzeichnungs- und Zertifizierungssystem Reisen für Alle als neue Koordinierungsstelle. Der Vertrag mit dem bisherigen Träger DSFT endete zum 31.12.2023. ◀

## INFO-SERVICE

Für Fragen rund um die Zertifizierung „Reisen für alle“ wenden Sie sich an:  
TourismusMarketing  
Niedersachsen GmbH  
Mylena Rinker  
Qualitätsmanagerin |  
Reisen für Alle  
[E-Mail: rinker@tourismusniedersachsen.de](mailto:rinker@tourismusniedersachsen.de)  
Telefon: 0511 27048835

**MOBIL-CLEAN**  
Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

Anlagen-Check  
MOBIL-CLEAN  
KOSTENLOS

05173 - 9 21 88  
[www.mobil-clean.de](http://www.mobil-clean.de)

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

Professionelle Gastronomie- und Küchenausstattung  
24/7 für Sie geöffnet

HAGATEC

HAGATEC Onlineshop  
Professionelle Service- und Küchenausstattung für Business und Privathaushalte

[shop.hagatec.de](http://shop.hagatec.de) - für Business und Privathaushalte

# Fördermittel für Heizungstausch

Seit dem 1. Januar 2024 wird der Umstieg auf Erneuerbare Energien beim Einbau neuer Heizungen schrittweise verpflichtend (zunächst für neu installierte Heizungen in Neubaugebieten). Gleichzeitig wird mit der Bundesförderung für effiziente Gebäude (BEG) seit dem 1. Januar 2024 der Austausch fossiler Heizungen durch Heizungen auf Basis Erneuerbarer Energien mit bis zu 70 Prozent Investitionskostenzuschuss gefördert. Einzelmaßnahmen zur energetischen Sanierung werden weiterhin mit bis zu 20 Prozent gefördert.

Wichtig ist: Der Heizungstausch kann schon jetzt beauftragt und der Förderantrag nachgereicht werden. Diese Übergangsregelung ist befristet und gilt für Vorhaben, die bis zum 31. August 2024 begonnen werden. Der Antrag muss bis zum 30. November 2024 gestellt werden. Im Anschluss an den Zeitraum der Übergangsregelung muss die Förderzusage vor der Beauftragung erfolgen.

Die Zuschüsse für den Heizungstausch können künftig bei der KfW beantragt werden. Die Investitionskostenzuschüsse für Effizienz-Einzelmaßnahmen, also für Maßnahmen an der Gebäudehülle, Anlagentechnik und Heizungsoptimierung können weiterhin beim Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) beantragt werden.

## Für den Heizungstausch sind folgende Investitionskostenzuschüsse möglich:

- Eine Grundförderung von 30 Prozent für den Einbau neuer Heizungen auf Basis erneuerbarer Energien in Bestandsgebäuden, die allen privaten Hauseigentümern, Vermietern, Unternehmen, gemeinnützigen Organisationen, Kommunen sowie Contractoren offensteht. Für Wärmepumpen, die als Wärmequelle Wasser, Erdreich oder Abwasser nutzen oder ein natürliches Kältemittel einsetzen, ist ein Effizienz-Bonus von zusätzlich fünf Prozent erhältlich. Für Biomasseheizungen wird ein Zuschlag von 2.500 Euro gewährt, wenn sie einen Staub-Emissionsgrenzwert von 2,5 mg/m<sup>3</sup> einhalten.
- Ein Klimageschwindigkeits-Bonus von 20 Prozent bis 2028 für den frühzeitigen Austausch alter fossiler Heizungen (sowie Nachtspeicherheizungen und alte Biomasseheizungen) für selbstnutzende Eigentümer; danach sinkt der Klimageschwindigkeits-Bonus alle zwei Jahre um drei Prozent ab, zunächst also auf 17 Prozent ab 1. Januar 2029;
- Ein Einkommens-Bonus von 30 Prozent für selbstnutzende Eigentümer mit bis zu 40.000 Euro zu versteuerndem Haushaltseinkommen pro Jahr. ◀

## E-SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie beim Bundeswirtschaftsministerium:



Die Antragstellung zur Heizungsförderung wird künftig direkt über die KfW erfolgen:



Zur Antragstellung für energetische Einzelmaßnahmen beim BAFA:



# 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)

# KTF-Förderprogramme

## ANTRAGS- UND BEWILLIGUNGSPAUSE IST AUFGEHOBEN

Das Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK) hat die Antrags- und Bewilligungspause aufgehoben, die am 1. Dezember 2023 zentral für alle BMWK-Förderprogramme im Klima- und Transformationsfonds (KTF) verhängt worden ist. Dies war nach dem Urteil des Bundesverfassungsgerichts vom 15. November 2023 erforderlich. Damit können wieder Anträge in den Förderprogrammen gestellt werden. Außerdem können bereits vorliegende Anträge nach Maßgabe der vorläufigen Haushaltsführung beschieden werden.

### Dies betrifft u.a. folgende Förderprogramme:

- Förderprogramme zur Energieberatung (EBN und EBW): Energieberatung für Sanierungskonzept, Sanierungsfahrplan oder Neubau eines energieeffizienten Nichtwohngebäudes und Orientierungsberatung für Energiespar-Contracting
- Bundesförderung für effiziente Wärmenetze (BEW): Förderung des Neubaus von Wärmenetzen und Dekarbonisierung von bestehenden Netzen
- Bundesförderung für Energie- und Ressourceneffizienz in der Wirtschaft (EEW)

Die Förderung von Maßnahmen der Energieeffizienz und Erneuerbarer Energien im Gebäudebereich (BEG) war von der Antrags- und Bewilligungspause ausgenommen; hier konnten ununterbrochen Anträge gestellt und beschieden werden. ◀

### E-SERVICE

Eine kompakte Übersicht über alle Bundesförderprogramme für Unternehmen im Bereich Energie- und Ressourceneffizienz finden Sie beim Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK) unter:



# Bio in der Außer-Haus-Verpflegung leicht gemacht



## FLYER DES BUNDESERNÄHRUNGSMINISTERIUMS

Im Oktober letzten Jahres ist die Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung – kurz: Bio-AHV – in Kraft getreten. Die Verordnung regelt die Kennzeichnung von Bio-Zutaten und Erzeugnissen in der Außer-Haus-Verpflegung sowie die Auszeichnung des prozentualen Bio-Anteils durch das neu eingeführte staatliche Bio-AHV-Kennzeichen in Bronze, Silber und Gold.

Nun hat das Bundesernährungsministerium dazu den Flyer „Bio in der Außer-Haus-Verpflegung leicht gemacht“ mit Hinweisen zur Bio-Zertifizierung und Unterstützung in der Umsetzung veröffentlicht. Der Flyer gibt unter anderem Antworten auf die Fragen, wie man zum Bio-Zertifikat bzw. Bio-AHV-

Kennzeichen kommt und was sich bei der neuen Bio-AHV im Vergleich zum alten Verfahren geändert hat. Zudem enthält er Informationen und Links zu weiterführenden Beratungs- und Infoangeboten. ◀

### E-SERVICE

Flyer zum Download:



# Richtiger Umgang mit Gästefeedback

## ONLINE-SEMINAR MIT VIELEN ERKENNTNISSEN

An drei unterschiedlichen Tagen konnten sich die Mitglieder des DEHOGA Niedersachsen in einem Online-Seminar zum richtigen Umgang mit Gästefeedback informieren. Marvin Kleina, Leiter Sales-Team beim DEHOGA-Partner ConsultiiQ, führte in das Thema Gästebewertungen ein. „In Gästebewertungen liegt viel Potenzial, das von den Unternehmern noch viel zu wenig genutzt wird“, so Kleina.

„Bewertungen haben großen Anteil daran, wie Buchungsentscheidungen der Gäste getroffen werden“.

Wichtig ist daher, dass das Thema aus dem negativen Image herauskommt und die Unternehmer lernen, Feedback als Chance zu nutzen und auch mit negativem

Feedback umzugehen. Es wird immer wieder kleine Punkte geben, die nicht optimal gelaufen sind. Gästefeedback hilft dabei, hier Orientierung zu finden.

Marvin Kleina wies darauf hin, dass Bewertungen Vertrauen schaffen, Sicherheit geben und mittlerweile wichtiger als der Preis sind. Das Feedback anderer Gäste hat einen ganz großen Anteil an der letzten Entscheidung des Gastes. „Betriebe ohne aktuelles Feedback verlieren potentielle Gäste an den Wettbewerber“, weist der Experte auf die Wichtigkeit von Bewertungen im Internet hin. Nur so hat der Gast die Chance, sich über subjektive Eindrücke anderer über den Betrieb zu informieren.

Positiven Einfluss haben Bewertungen auch auf die Buchungsrate. Um zu mehr Bewertungen zu kommen, gibt es mehrere Möglichkeiten. Man muss es den

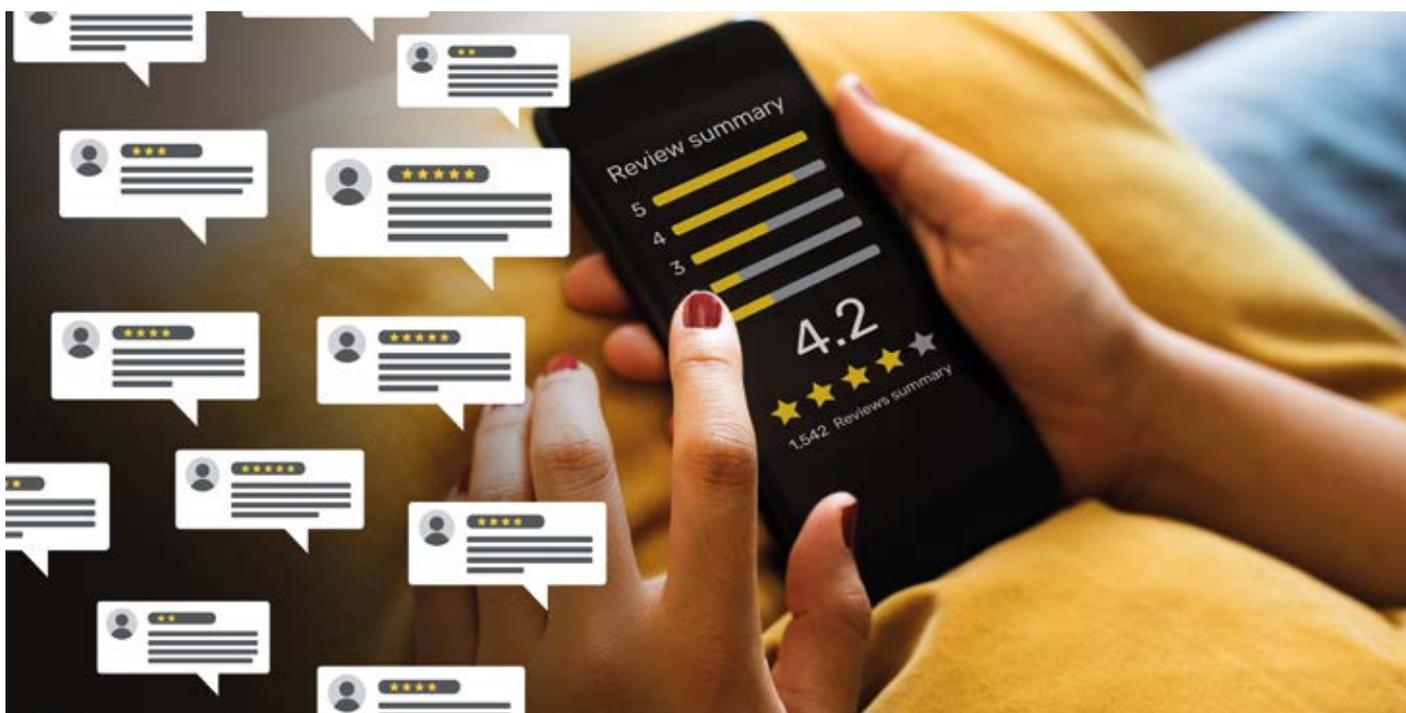
Gästen leicht machen, ihre Bewertungen abzugeben. Dies kann durch personalisierte Mails nach Abfahrt sein, ein QR-Code oder schon vor Ort in einem persönlichen Gespräch oder in der digitalen Gästemappe. Ein Drittel der Gäste, die aktiv um eine Bewertung gebeten werden, geben diese auch ab. Dabei sind 90 Prozent der Bewertungen positiv. Gewonnenes Feedback sollte auch unbedingt auf den Portalen und der eigenen Website dargestellt werden und es ist darauf zu achten, dass die Bewertungen aktuell sind. Um mehr Buchungen zu generieren, müssen diese authentisch sein und dürfen nicht den Eindruck hinterlassen, dass Bewertungen gekauft wurden.

„Man sollte die Bewertungen auf der eigenen Website einbinden und nicht auf externe Buchungsportale verlinken“, so Kleina. „Nur so ist gewährleistet, den Gast auf

der eigenen Seite zu halten und dort auch direkte Buchungen zu erhalten“. Wichtig ist auch, Bewertungen selbst zu kommentieren und sich für Bewertungen zu bedanken und somit zusätzliche Nähe zum Gast herzustellen. ◀

### INFO-SERVICE

Weitere Informationen zu den Leistungen unseres Partners ConsultiiQ wie Unterstützung bei der Gastkommunikation, umfangreiche Analysetools, Möglichkeiten des Marketings und gezielte Reportings finden interessierte unter:



# Gastro Trendtouren zur INTERNORGA

Am 10. und 11. März 2024 geht es im Rahmen der INTERNORGA endlich wieder auf die gastronomischen Trendtouren in der Hansestadt Hamburg! Begleiten Sie und / oder Ihre Gäste oder Mitarbeiter das Team von Grimm Consulting an einem INTERNORGA Abend, um Hamburgs spannende Trendlocations zu erleben.

Dieses Jahr soll die Trendtour besonders schön werden, denn die Organisatoren von Grimm Consulting ziehen 2024 bereits zum 15. Mal mit interessierten Gastronomen und Hoteliers durch unsere schöne Hafenstadt, um gastronomische Trends zu entdecken und wertzuschätzen, um Spaß zu haben, leckere Kostproben und Getränke zu uns zu nehmen, uns mit interessanten Gesprächspartnern auszutauschen und Informationen aus erster Hand zu bekommen. Während der Trendtouren erfahren die Teilnehmer anhand von Best-Practice-Betrieben und kreativen Start-Ups die Vielfalt und Innovationskraft der Gastronomie. Es wird der Raum einer Ideenschmiede

geschaffen, in dem jeder Teilnehmer eigene Ideen zur Verwirklichung schöpfen kann.

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

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

## ABLAUF:

### 16:30 Uhr: Check Inn

auf dem Messe-Gelände/ Mitte – beim Fernsehturm

### 17:00 Uhr: pünktliche Abfahrt

ab Messengelände

### 22:30 Uhr: Voraussichtliches Ende/

Verabschiedung an einem zentralen Punkt in Hamburg (Reeperbahn oder vergleichbar/Taxi-Station)

## INKLUDIERT IST:

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

## BUCHUNG:

Die Teilnahme kostet 385 Euro zzgl. MwSt.

pro Person. **DEHOGA-Mitglieder erhalten einen Rabatt von 30 Euro.**

Zur Buchung senden Sie eine kurze Mail an [grimm@gastronomieberatung.de](mailto:grimm@gastronomieberatung.de)

Weitere Informationen gibt es auch unter:

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



# Programm im DEHOGA-Club Foyer Halle B4 OG Stand 325

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



## Freitag, 8. März

## Samstag, 9. März

## Sonntag, 10. März

## Montag, 11. März

## Dienstag, 12. März

täglich 10.00 - 12.00 Uhr Frühstück

- Gesprächsbedarf? Spontane Zusammenkunft mit DEHOGA-Betriebsberater Björn Grimm, Termine per WhatsApp unter 0172 42 65 396
- Fragen zur Küche? Spontane Zusammenkunft mit Küchencoach Kay Straßburg, Termine per WhatsApp unter 0173 59 63 92
- Fragen wegen Webseite und Suchmaschinenoptimierung? Spontan mit SEO-Experte Ricky Langhans, Termine per WhatsApp unter 0152 310 51 942

**10.00 Uhr Verleihung des  
INTERNORGA Zukunftspreises 2024**  
INTERNORGA OPEN STAGE - Halle A3

**10.30-11.00 Uhr**  
„Bewertungen als Umsatzbringer – Tipps, Tricks und Künstliche Intelligenz“  
Ralf Hummel, ConsultIQ GmbH

**11.00-12.00 Uhr**  
„Evolution im Online Vertrieb – Ihr Schlüssel zu mehr Direktbuchungen“  
Tobias Kannenberg, DIRS21

**11.30-12.00 Uhr**  
„Bewertungen als Umsatzbringer – Tipps, Tricks und Künstliche Intelligenz“  
Ralf Hummel, ConsultIQ GmbH

**12.00-12.30 Uhr**  
„10 Tipps und Empfehlungen, wie Du dank Optimierung von Internet und Suchmaschine neue Gäste gewinnen kannst!“  
Ricky Langhans, Grimm Consulting, Suchmaschinenoptimierer

**12.30-13.00 Uhr**  
„Lohnt sich mein Betrieb/Standort? Gedanken zur heutigen Zeit!“  
Björn Grimm, Grimm Consulting, Betriebsberater DEHOGA Niedersachsen und Hamburg

**10.30-11.00 Uhr**  
„Bewertungen als Umsatzbringer – Tipps, Tricks und Künstliche Intelligenz“  
Ralf Hummel, ConsultIQ GmbH

**11.00-12.00 Uhr**  
„Evolution im Online Vertrieb – Ihr Schlüssel zu mehr Direktbuchungen“  
Tobias Kannenberg, DIRS21

**11.00-13.30 Uhr Next Chef Award  
Live Challenge 1** (große Veranstaltung mit Johann Lafer und Sebastian E. Merget) – im Foyer Ost direkt neben dem DEHOGA Club –

**11.30-12.00 Uhr**  
„Bewertungen als Umsatzbringer – Tipps, Tricks und Künstliche Intelligenz“  
Ralf Hummel, ConsultIQ GmbH

**12.00-13.00 Uhr**  
„Lohnt sich mein Betrieb/Standort? Gedanken zur heutigen Zeit!“  
Björn Grimm, Grimm Consulting, Betriebsberater DEHOGA Niedersachsen und Hamburg

**12.30-13.00 Uhr**  
„Cash only oder wie Sie mit einem Bezahl-Terminal bares Geld verdienen“  
Yvonne Weber und Marco Paulian, PAYONE GmbH

**10.30-11.00 Uhr**  
„Innovation versus Tradition“ – Gutes erhalten und Neues nicht ausschließen  
Martin Pätow, Mental-Coach

**11.00-11.30 Uhr**  
„Neuerungen und allgemeine Entwicklungen im Arbeitsrecht“ HinSchG  
Rechtsanwalt Sven Oliver Schmidt, Justiziar DEHOGA Hamburg

**11.00-13.30 Uhr Next Chef Award  
Live Challenge 3** (große Veranstaltung mit Johann Lafer und Sebastian E. Merget) – im Foyer Ost direkt neben dem DEHOGA Club –

**11.30-12.00 Uhr**  
„Lohnt sich mein Betrieb/Standort? Gedanken zur heutigen Zeit!“  
Björn Grimm, Grimm Consulting, Betriebsberater DEHOGA Niedersachsen und Hamburg

**12.00-12.30 Uhr**  
„10 Tipps und Empfehlungen, wie Du dank Optimierung von Internet und Suchmaschine neue Gäste gewinnen kannst!“  
Ricky Langhans, Grimm Consulting, Suchmaschinenoptimierer

**12.30-13.00 Uhr**  
„Cash only oder wie Sie mit einem Bezahl-Terminal bares Geld verdienen“  
Yvonne Weber und Marco Paulian, PAYONE GmbH

**10.30-12.30 Uhr**  
Delegiertenversammlung des DEHOGA Lippe – nicht öffentlich –

**12.00-12.30 Uhr**  
„10 Tipps und Empfehlungen, wie Du dank Optimierung von Internet und Suchmaschine neue Gäste gewinnen kannst!“  
Ricky Langhans, Grimm Consulting, Suchmaschinenoptimierer

**11.30-12.00 Uhr**  
„Evolution im Online Vertrieb – Ihr Schlüssel zu mehr Direktbuchungen“  
Tobias Kannenberg, DIRS21

**12.00-12.30 Uhr**  
„10 Tipps und Empfehlungen, wie Du dank Optimierung von Internet und Suchmaschine neue Gäste gewinnen kannst!“  
Ricky Langhans, Grimm Consulting, Suchmaschinenoptimierer

**12.30-13.00 Uhr**  
„Lohnt sich mein Betrieb/Standort? Gedanken zur heutigen Zeit!“  
Björn Grimm, Grimm Consulting, Betriebsberater DEHOGA Niedersachsen und Hamburg

<p><b>13.00-13.30 Uhr</b>  <b>„Social Recruiting: Grundlagen und aktuelle Tipps für die effektive und zeitgemäße Mitarbeitersuche“</b>          Dr. Fabian Winter, Leantree GmbH</p>	<p><b>13.00-13.30 Uhr</b>  <b>„Die neuen Fördermittel 2024“</b>          Dr. Hartmut Meyer,          KMU-Unternehmensberater Contor21</p>	<p><b>13.00-13.30 Uhr</b>  <b>„Revenue Management der Zukunft“</b>          Sebastian Kuhnardt,          revenue cloud solutions GmbH</p>	<p><b>13.00-13.30 Uhr</b>  <b>„Nicht die Großen werden die Kleinen fressen, sondern die Schnellen die Langsamen“</b>          - Die riesige Chance für kleine und mittlere Unternehmen.          - Vorhandenes Potential voll ausschöpfen.          Martin Pätow, Mental-Coach</p>	<p><b>13.00-13.30 Uhr</b>  <b>„Social Recruiting: Grundlagen und aktuelle Tipps für die effektive und zeitgemäße Mitarbeitersuche“</b>          Dr. Fabian Winter, Leantree GmbH</p>
<p><b>13.30-14.00 Uhr</b>  <b>„Intelligent vernetzte Systeme in der Hotellerie – worauf sollten Sie achten!? Hotelnext.io“</b>          Philipp Berchold – Gründer isabela – cloudbasierte Hotelsoftware</p>	<p><b>13.30-14.00 Uhr</b>  <b>„Gelebte Nachhaltigkeit“</b>          Marcus Zipp, Resch &amp; Frisch</p>	<p><b>13.30-14.00 Uhr</b>  <b>„Green Tech in der Hotellerie“</b>          Rainer Westewinter, DEHOGA NRW Coach</p>	<p><b>14.00-14.30 Uhr</b>  <b>„Digitales Küchenmanagement“</b>          Kai Hader, Rational</p>	<p><b>13.30-14.00 Uhr</b>  <b>„Intelligente vernetzte Systeme in der Hotellerie – worauf sollten Sie achten!? Hotelnext.io“</b>          Philipp Berchold – Gründer isabela – cloudbasierte Hotelsoftware</p>
<p><b>14.00-14.30 Uhr</b>  <b>„Trinkwasserhygiene“</b>          Stephan Müller, Aquafree</p>	<p><b>14.00-14.30 Uhr</b>  <b>„Intelligente Schichtplanerstellung“</b>          Felix Knörzer, Ordio GmbH</p>	<p><b>14.00-14.30 Uhr</b>  <b>„Smart Kitchen: Die Integration von KI-Technologien in der Produktplanung“</b>          Sophie Knipp, foodforecast</p>	<p><b>14.00-14.30 Uhr</b>  <b>„Digitales Küchenmanagement“</b>          Kai Hader, Rational</p>	<p><b>14.00-14.30 Uhr</b>  <b>„Trinkwasserhygiene“</b>          Stephan Müller, Aquafree</p>
<p><b>14.30-15.00 Uhr</b>  <b>„HACCP-Dokumentation im digitalenZeitalter“</b>          Andreas Niehage, Referent des DEHOGA Lippe</p>	<p><b>14.30-15.00 Uhr</b>  <b>„Green Tech in der Hotellerie“</b>          Rainer Westewinter, DEHOGA NRW Coach</p>	<p><b>14.30-15.00 Uhr</b>  <b>„Smart Kitchen: Die Integration von KI-Technologien in der Produktplanung“</b>          Sophie Knipp, foodforecast</p>	<p><b>15.00-15.30 Uhr</b>  <b>„Digitale Reservierungssysteme für eine reibungslose Ablaufplanung“</b>          Robert Krause, DEHOGA NRW Coach</p>	<p><b>14.30-15.00 Uhr</b>  <b>„HACCP-Dokumentation im digitalenZeitalter“</b>          Andreas Niehage, Referent des DEHOGA Lippe</p>
<p><b>15.00-15.30 Uhr</b>  <b>„Einsatz von Photovoltaik am Beispiel eines Landgasthofes“</b>          Andreas Niehage, Referent des DEHOGA Lippe</p>	<p><b>15.00-15.30 Uhr</b>  <b>„Green Tech in der Hotellerie“</b>          Rainer Westewinter, DEHOGA NRW Coach</p>	<p><b>15.00-15.30 Uhr</b>  <b>„Digitale Reservierungssysteme für eine reibungslose Ablaufplanung“</b>          Robert Krause, DEHOGA NRW Coach</p>	<p><b>15.00-15.30 Uhr</b>  <b>„Green Tech in der Hotellerie“</b>          Rainer Westewinter, DEHOGA NRW Coach</p>	<p><b>15.00-15.30 Uhr</b>  <b>„Einsatz von Photovoltaik am Beispiel eines Landgasthofes“</b>          Andreas Niehage, Referent des DEHOGA Lippe</p>
<p><b>15.00-17.00 Uhr</b>          Mitgliederhauptversammlung Fachgruppe Gastronomie des DEHOGA Hamburg          – nicht öffentlich –</p>	<p><b>15.00-17.00 Uhr</b>  <b>„Live Challenge 2“</b> (große Veranstaltung mit Johann Lafer und Sebastian E. Merget)          – im Foyer Ost direkt neben dem DEHOGA Club –</p>	<p><b>15.00-17.00 Uhr</b>  <b>„Live Challenge 2“</b> (große Veranstaltung mit Johann Lafer und Sebastian E. Merget)          – im Foyer Ost direkt neben dem DEHOGA Club –</p>	<p><b>15.00-17.00 Uhr</b>  <b>„Live Challenge 2“</b> (große Veranstaltung mit Johann Lafer und Sebastian E. Merget)          – im Foyer Ost direkt neben dem DEHOGA Club –</p>	<p><b>15.00-17.00 Uhr</b>          Mitgliederhauptversammlung Fachgruppe Gastronomie des DEHOGA Hamburg          – nicht öffentlich –</p>
<p><b>16.00-18.00 Uhr</b>  <b>Netzwerktreffen von Jungunternehmern</b>          der norddeutschen DEHOGA Landesverbände          Herzlich willkommen sind auch Jungunternehmer zur ersten Kontaktaufnahme.</p>	<p><b>16.30 bis ca. 22.30 Uhr</b>          Gastro Trendtour inklusive Running Diner mit Björn Grimm, Grimm Consulting – buchbar unter <a href="http://www.gastronomieberatung.de">www.gastronomieberatung.de</a>          Sonderpreis für DEHOGA Mitglieder</p>	<p><b>16.30 bis ca. 22.30 Uhr</b>          Gastro Trendtour inklusive Running Diner mit Björn Grimm, Grimm Consulting – buchbar unter <a href="http://www.gastronomieberatung.de">www.gastronomieberatung.de</a>          Sonderpreis für DEHOGA Mitglieder</p>	<p><b>16.30 bis ca. 22.30 Uhr</b>          Gastro Trendtour inklusive Running Diner mit Björn Grimm, Grimm Consulting – buchbar unter <a href="http://www.gastronomieberatung.de">www.gastronomieberatung.de</a>          Sonderpreis für DEHOGA Mitglieder</p>	<p><b>16.00-18.00 Uhr</b>  <b>Netzwerktreffen von Jungunternehmern</b>          der norddeutschen DEHOGA Landesverbände          Herzlich willkommen sind auch Jungunternehmer zur ersten Kontaktaufnahme.</p>
<p><b>17.30-20.30 Uhr</b>          After Work Party „OFF THE RECORD“          INTERNORGA Afterwork-Lounge</p>	<p><b>17.30-20.30 Uhr</b>          After Work Party „OFF THE RECORD“          INTERNORGA Afterwork-Lounge</p>	<p><b>17.30-20.30 Uhr</b>          After Work Party „OFF THE RECORD“          INTERNORGA Afterwork-Lounge</p>	<p><b>17.30-20.30 Uhr</b>          After Work Party „OFF THE RECORD“          INTERNORGA Afterwork-Lounge</p>	<p><b>17.30-20.30 Uhr</b>          After Work Party „OFF THE RECORD“          INTERNORGA Afterwork-Lounge</p>

**LEGENDE**

Vorträge im Obergeschoss des DEHOGA-Clubs

Frühstück im DEHOGA-Club

Netzwerktreffen von Jungunternehmern

Vorträge der Betriebsberater im Obergeschoss des DEHOGA-Clubs

INTERNORGA Veranstaltungen

# INTER NORGA



# Phishing-Mails über Booking.com

## MELDEPFLICHT NACH ART. 33 DSGVO

In letzter Zeit haben Cyberkriminelle ausgeklügelte Methoden entwickelt, um die Kontrolle über Hotelkonten bei der Online-Hotelbuchungsplattform Booking.com zu erlangen. Aus den Hotelkonten bei Booking.com senden die Betrüger sodann sehr glaubhafte E-Mails und Textnachrichten über die Kommunikationskanäle der Booking-Plattform an aktuelle und ehemalige Gäste der Hotels. Da die Kriminellen alle Buchungsdaten einsehen können, wirken die Nachrichten auch für geschulte Augen sehr überzeugend.

Meistens senden diese Betrüger gefälschte Aufforderungen im Namen der Hotels, die eine erneute Eingabe der Kreditkartendaten verlangen oder zu sonstigen Zahlungen auffordern. Kunden, die auf diese Anfragen reagieren und ihre Kreditkartendaten eingeben, werden zu Opfern von Kreditkartenbetrug. Die Hotels werden auf den Betrug häufig erst dadurch aufmerksam, dass betroffene Gäste direkt im Hotel anrufen und nachfragen, ob die erneute Eingabe der Kreditkartendaten bzw. die erneute Zahlung des Übernachtungspreises wirklich notwendig ist.

Um Klarheit darüber zu erlangen, welche Pflichten für Hotels entstehen, die von einer solchen Attacke betroffen sind, hat der Hotelverband Deutschland (IHA) den Landesbeauftragten für den Datenschutz und die Informationsfreiheit in Berlin um eine rechtliche Einschätzung gebeten, ob der geschilderte Sachverhalt für betroffene Hotels zu einer Meldepflicht nach Art. 33 DSGVO führen könnte.

Die Antwort des Landesbeauftragten für den Datenschutz in Berlin bezieht sich auf Ausführungen der niederländischen Aufsichtsbehörde, die für Booking.com zuständig ist, und gemäß der Booking.com alle Verantwortung von sich weist.

Die Antwort des Berliner Datenschutzbeauftragten hat den folgenden Grundtenor:

„Die bisher eingegangenen Meldungen bzgl. des Datenschutzvorfalls konnten noch nicht abschließend bewertet werden. Leider sind noch nicht alle Antworten von den meldenden Unternehmen eingegangen. Wenn die Schutzverletzung der personenbezogenen Daten beim IT-System des Hotels als Verantwortlichem passiert, dann ist das betroffene Unternehmen nach Art. 33 DS-GVO meldepflichtig. Dass die versendeten E-Mails wie E-Mails von Booking.com aussehen, ist hier nicht entscheidend.“

Auch nach Auffassung der Rechtsanwaltssozietät Spirit Legal besteht bei diesen Fällen in der Regel eine behördliche Meldepflicht für die Hotels nach Art. 33 DSGVO. Peter Hense, Rechtsanwalt und Partner bei Spirit Legal, gibt folgende Einschätzung:

- Die Kommunikationsinfrastruktur des Extranets teilen sich die Hotels mit Booking.com, für die gemeinsam verwalteten Buchungsdaten sind sie gemeinsame Verantwortliche, für die sowohl Booking.com als auch die Hotels alle gesetzlichen Pflichten treffen.
- Bei Zugriff auf die Hotelaccounts liegt in jedem Fall eine meldepflichtige Verletzung vor. Das gilt auch dann, wenn auf die Accounts der Hotels nicht durch Phishing, sondern durch eine „Backdoor“ bei Booking.com zugegriffen würde. Es bleibt bei der gemeinsamen Infrastruktur und Datenhaltung, welche eine gemeinsame Verantwortlichkeit begründen.
- Nur in dem Fall, dass die Daten direkt in einem vom Extranet unabhängigen IT-Sys-

tem bei Booking.com abgegriffen werden, wäre allein Booking.com verantwortlich.

- Auch eine Information der Betroffenen, also aller über das Extranet identifizierbaren Gäste, ist aufgrund der Risiken für die Gäste erforderlich, Art. 34 DSGVO sieht diese gesetzliche Pflicht vor. Eine solche Information muss direkt gegenüber den Gästen erfolgen und dient der Vermeidung weitergehender Schäden.
- Von einer Meldepflicht kann nur abgesehen werden, wenn es nachweislich kein Risiko gab (Phishing-Attacke fliegt sofort auf, keine Daten abgeflossen, Zugänge wurden sofort gesperrt). In allen anderen Fällen muss gemeldet werden!
- Wichtig ist die Meldepflicht bei der eigenen Cybersecurity-Versicherung (wenn vorhanden). Hier besteht eine Meldepflicht i.d.R. aufgrund der (teils unterschiedlichen) Versicherungsbedingungen. Wird eine Meldung unterlassen, kann dies zum vollständigen Erlöschen des Versicherungsschutzes führen.
- Gleiches gilt unter PCI-DSS gegenüber den Kreditkarten-Anbietern.

Die wichtigsten Punkte, die man als Hotel in die Wege leiten muss, wenn der Booking.com-Account gehackt und Gäste von Betrügern kontaktiert wurden, sind ohne Anspruch auf Vollständigkeit dargestellt!

### Maßnahmen des Hotels bei Booking.com:

- Meldung des Sicherheitsproblems an Booking.com binnen 24 Stunden



**Holst & Partner**  
 Betriebsberatungs- und Projektentwicklungsgesellschaft für Gastronomie und Hotellerie GmbH

**Nachfolgeregelung + Digitalisierung**

www.holst-und-partner.de  
 Vorab-Info: 0171 - 51 41 160  
 Partner des DEHOGA Niedersachsen

# Anspruch auf Kurzarbeit

## Neue Bestimmungen

Anders als zu den coronabedingten Lockdown-Zeiten werden Kurzarbeit-Anträge (KUG) nicht mehr automatisch genehmigt. Vielmehr kommt es sehr genau darauf an, ob tatsächlich ein Arbeitsausfall vorliegt, der auf wirtschaftlichen Gründen beruht, vorübergehend und unvermeidbar ist. Saisonale oder konjunkturelle Schwankungen gehören nicht dazu. Dies sind die wichtigen KUG-Bestimmungen im Detail:

## Schriftliche Beantragung

Grundsätzlich ist die Kurzarbeit **schriftlich bei der zuständigen Agentur für Arbeit anzuzeigen**. Liegt ein erheblicher Arbeitsausfall mit Entgeltausfall vor und sind die betrieblichen sowie persönlichen Voraussetzungen erfüllt, wird die Kurzarbeit dem Grunde nach bewilligt laut § 95 Sozialgesetzbuch Drittes Buch – SGB III.

## Erheblicher Arbeitsausfall

Der Arbeitsausfall ist erheblich, wenn dieser

- auf wirtschaftlichen Gründen beruht,
- vorübergehend und
- unvermeidbar ist sowie
- ein Drittel der Beschäftigten betrifft.

Gemäß § 96 Abs. 1 SGB III ist ein Arbeitsausfall erheblich, wenn er auf wirtschaftlichen Gründen beruht, vorübergehend und unvermeidbar ist und im jeweiligen Kalendermonat (Anspruchszeitraum) mindestens ein Drittel der in dem Betrieb beschäftigten Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer von einem Entgeltausfall von jeweils

mehr als 10 Prozent ihres monatlichen Bruttoentgelts betroffen sind. Bei dieser Berechnung sind Auszubildende nicht mitzuzählen. Ein Arbeitsausfall beruht auch auf wirtschaftlichen Gründen, wenn er durch eine Veränderung der betrieblichen Strukturen verursacht wird, die durch die allgemeine wirtschaftliche Entwicklung bedingt ist.

Ein unabwendbares Ereignis liegt insbesondere vor, wenn ein Arbeitsausfall auf ungewöhnlichen, von dem üblichen Witterungsverlauf abweichenden Witterungsverhältnissen beruht. Ein unabwendbares Ereignis liegt auch vor, wenn ein Arbeitsausfall durch behördliche oder behördlich anerkannte Maßnahmen verursacht ist, die vom Arbeitgeber nicht zu vertreten sind.

Damit ein Arbeitsausfall als vorübergehend anzusehen ist, muss mit einer gewissen Wahrscheinlichkeit in absehbarer Zeit (innerhalb der geltenden Höchstbezugsdauer von zwölf Monaten) wieder mit dem Übergang zur Vollarbeit zu rechnen sein. Die vorübergehende Natur des Arbeitsausfalls muss während der gesamten Dauer des Kurzarbeitergeld-Bezuges gegeben sein.

Achtung: Saisonale / konjunkturelle Schwankungen begründen den KUG-Anspruch nicht.

Bei den Anzeigen über Arbeitsausfall ist daher der vorübergehende Charakter des Arbeitsausfalles (z. B. Stornierung von Busreisen, Erhöhung der Preise aufgrund der Mehrwertsteuerer-

höhung) im Sinne des § 96 Abs. 1 Satz 1 Nr. 2 SGB III nicht mehr gewährleistet.

Von dem Anstieg der Betriebskosten sowie der Entwicklung der Inflation sind die Unternehmen aller Branchen betroffen, diese Faktoren unterliegen jedoch dem allgemeinen unternehmerischen Betriebsrisiko und können daher nicht mit Kurzarbeitergeld ausgeglichen werden. Weitere Einflussfaktoren auf die Marktbedingungen, wie der Fachkräftemangel oder die psychologischen Auswirkungen des Ukraine-Krieges, stellen ebenfalls kein unabwendbares Ereignis bzw. wirtschaftliche Ursachen im Sinne des § 96 Abs. 1 SGB III dar.

## Genehmigungen von KUG-Anträgen sind ausschließlich Einzelfallentscheidungen

Sind Betriebe durch nicht vorhersehbare Lieferengpässe oder den nicht vorsehbaren Auswirkungen Dritter von Arbeitsausfall mit Entgeltausfall betroffen, kann dies gegebenenfalls wiederum zum Anspruch auf Kurzarbeitergeld führen.

Zusammenfassend ist festzustellen, dass es sich bei jeder Anzeige über Arbeitsausfall um eine Einzelfallentscheidung handelt. Hierbei werden alle zur Entscheidungsfindung vorhandenen Informationen seitens der Agentur für Arbeit entsprechend gewürdigt und unter Beachtung der geltenden Rechtslage betrachtet.

Für konkrete Fragen zur Abwicklung des Kurzarbeitergeldes oder

ein umfassendes Beratungsgespräch stehen die zuständigen Kolleginnen und Kollegen der Agenturen für Arbeit den Hoteliers und Gastronomen gerne zur Verfügung. ◀

## 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:  
AdobeStock: Seite 9, 18

Gestaltung: Karena Unger

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

Die Ausgabe 2/2024 des  
DEHOGA Magazins erscheint  
am 8. Mai 2024.

# Vegane und vegetarische Gerichte

## RIESENAUSWAHL AN ZUTATEN

Ausgebuchtes Haus konnte Referent Martin Kaak-Wingeyer zum Seminar vegetarische/vegane Küche Ende Januar 2024 in Hannover vermelden. Die interessierten Teilnehmer erhielten das Basiswissen der pflanzlichen Küche in Theorie und Praxis. So bekamen sie einen Überblick über die Formen der vegetarischen und veganen Ernährung und die Ernährungsgrundlagen der pflanzlichen Küche. Natürlich standen auch Warenkunde und Hinweise und Tipps für Fleisch- und Eialternativen auf dem Programm.

Großen Raum nahm allerdings der Praxisteil zum Mitmachen ein: es wurden klassische pflanzliche Gerichte erstellt und Alternativen zu konventionellen

Gerichten. „Unglaublich, welche Vielfalt es in der vegetarischen bzw. veganen Küche gibt“, so DEHOGA-Bezirksvorsitzende Christiane Langlotz. Sie betreibt ein kleines Café in Hann. Münden und zeichnete sich dementsprechend für die Erstellung der Süßspeisen aus.

„Wir haben viel Input für unsere eigenen Betriebe erhalten und waren mit Begeisterung dabei“, so fasst ein Teilnehmer den Tag zusammen. Referent Kaak-Wingeyer zeigte sich begeistert von den unterschiedlichen Erfahrungen der Teilnehmer. „Von jung bis alt war alles dabei, und jeder konnte etwas für sich mit in den Betrieb nehmen“, freut sich Kaak-Wingeyer. ◀



Einweisung durch den Referenten Martin Kaak-Wingeyer.



Die Auswahl für vegetarische und vegane Gerichte ist riesig.

**HAGOLA**  
UNSERE TECHNIK für Ihren ERFOLG!

INTERNORGA | Hamburg  
08.03. – 12.03.2024  
Halle B7, Stand-Nr. B7.414

Besuchen Sie uns!

Zur Homepage [www.hagola.de](http://www.hagola.de) |

## BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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



# Die Wilde Heimat im Jahr 2030

## SOLLING-VOGLER-REGION STARTET MIT ZUKUNFTSWERKSTATT

Nach elfjähriger touristischer Vereinsarbeit setzt sich der Solling-Vogler-Region im Weserbergland e. V. (SVR) mit Überlegungen auseinander, wie sich die Zukunft des regionalen Tourismusvereins aktiv gestalten lässt. Bereits im Sommer 2023 hat sich der Verein mit Hilfe der Tourismus- und Regionalberatungsagentur BTE mit einer ersten Analyse und Bewertung der aktuellen Situation befasst.

Darin hat sich gezeigt, dass die veränderten Rahmenbedingungen nach der Pandemie und im Umfeld der verschiedenen Krisen sowie aktuellen Trends wie beispielsweise Digitalisierung auch Auswirkungen auf die heimische Tourismuslandschaft, sowohl in öffentlicher als auch in betrieblicher Sicht haben.

Der anhaltende Personalmangel, gestiegene Preise und ein verändertes Buchungsverhalten belasten weiterhin die Branche.

Um die Region auch weiterhin zukunftsfähig aufzustellen, Wertschöpfung zu generieren und die Außenwahrnehmung der Solling-Vogler-Region als touristischen Raum mit hoher Lebensqualität zu bewerben, veranstaltete der SVR gemeinsam mit der Beratungsagentur am Montag, den 29. Januar eine Zukunftswerkstatt in der DJH Jugendherberge in Silberborn.

Auch Hoteliers und Gastronomen aus dem Kreisverband Holzminnen waren dabei, als aus verschiedensten Bereichen des Tourismus Vertreter zusammenkamen und über die Zukunft der Region diskutiert haben. Gemeinsam wurden verschiedene Fragen erörtert und in Gruppen Vorschläge zur weiteren intensiven Zusammenarbeit erarbeitet.

Der intensive Austausch in den Arbeitsgruppen und im Plenum haben gezeigt, dass in der Solling-Vogler-Region anerkannte tou-

ristische Elemente und Projekte mit starker Anziehungskraft und hoher Attraktivität vorhanden sind. Gleichzeitig hat sich bestätigt, dass durch die gestiegenen Anforderungen an Qualität und Informationstiefe durch den Gast, die zu erledigenden Aufgaben an Umfang zugenommen haben und neue Abläufe notwendig werden.

Es wurde deutlich, dass die Orte und der SVR das gemeinsame Ziel verfolgen, die touristische Entwicklung der Region nach vorne zu bringen und die Sichtbarkeit, bei gleichzeitiger Chance zur Profilierung ausgewählter Themen, zu erhöhen. Da ein intensiver Kooperationsgedanke vorherrscht kann dieses unter anderem durch eine strukturierte thematische Netzwerkarbeit erreicht werden.

„Der Tourismus in der Region ist ein wichtiger Impulsgeber für die Entwicklung unserer Landschaft und trägt zur positiven Außenwahrnehmung sowohl bei den

Einheimischen als auch außerhalb bei. Wir sind dankbar, dass wir so viele engagierte Akteure in unseren Kommunen und Betrieben haben, die täglich Tages- und Übernachtungsgäste beraten, informieren und von unserer Wilden Heimat begeistern. Nur gemeinsam können wir auftreten: Projekte, wie die Qualitätsregion Wanderbares Deutschland gemeinsam mit dem Naturpark Solling-Vogler, die Regionalmarke Echt! sowie die Angebote entlang des Weser-Radweges, des Weserbergland-Weges und des Ith-Hills-Weges zeigen, dass wir einiges zu bieten haben“, so Manuel Liebig Geschäftsführer des SVR.

Die detaillierten Ergebnisse der Veranstaltung werden im Rahmen von weiteren Gesprächsrunden im Verlauf des Projektes berücksichtigt. Das Gesamtergebnis des Projektes wird im Sommer der breiteren Öffentlichkeit sowie allen touristischen Akteuren in der Region bekannt gegeben. ◀



Teilnehmer der Zukunftswerkstatt des SVR.

## CDU/CSU-GIPFEL IN BERLIN

# Wirtschaftswende für Deutschland

Fritz Güntzler, Mitglied des Bundestages hatte Unternehmer aus seinem Wahlkreis zum CDU/CSU-Gipfel nach Berlin eingeladen. Eingeladen war auch Guido Einecke, DEHOGA-Kreisvorsitzender aus Hann. Münden. „Wenngleich viele Unternehmer aus unterschiedlichen Branchen eingeladen waren, konnten wir unsere For-

derungen in direkten Gesprächen mit Ministern und Mitgliedern des Bundestages deutlich machen“, so Einecke. „Es ist nun zu hoffen, dass die Abgeordneten gut zugehört haben und verstehen, dass es so nicht weitergehen kann.“

Auch die CDU/CSU in der Opposition ist in der Verantwortung,

Rahmenbedingungen zu schaffen, die auch dem Gastgewerbe Luft zum Atmen geben. Insbesondere muss ein wirklicher Bürokratieabbau herbeigeführt werden. Denn die vielen Vorschriften und die Einhaltung der Dokumentationspflicht nehmen bei kleinen und mittelständischen Betrieben mittlerweile Ausmaße an, die

nicht erfüllbar sind.

Guido Einecke und seine Kollegen nutzen alle Chancen, um die Forderungen des Gastgewerbes deutlich zu machen. „Wir werden auch weiterhin für diese großartige Branche kämpfen und im Gespräch mit den politischen Entscheidungsträgern bleiben“. ◀



DEHOGA-Kreisvorsitzender Guido Einecke (l.) mit Fritz Güntzler, MdB.



Unternehmer aus Hann.Münden waren zu Gast im Bundestag.

## WESER-EMS

## Besucherrekord

### FEST DER GASTRONOMIE 2024

Einen absoluten Besucherrekord konnten die Vorsitzenden Meike Schlömer-Thomann und Rainer Haberland am 29. Januar 2024 beim 63. Fest der Gastronomie des Kreisverbandes Cloppenburg mit über 160 Gästen im Hotel Heidegrund an der Thülsfelder Talsperre gemeinsam mit ihrem Vorstand verzeichnen.

Neben den zahlreich erschienenen Gastronomen konnten zahlreiche Lokalpolitiker sowie Freunde und Lieferanten der Gastronomie begrüßt werden. In ihrer Begrüßungsrede erinnerte Meike Schlömer-Thomann an den in 2023 verstorbenen Ehrenvorsitzenden Adi Röhr und gab aufgrund der jüngsten politischen Vorkommnisse ein klares Bekenntnis der Gastronomie zu Demokratie und Vielfalt ab. ◀



## FÜHRUNGSWECHSEL IM KASTENS HOTEL LUISENHOF

# Marc Biewald ist neuer Hoteldirektor

Fast 27 Jahre hat Michael Rupp das Kastens Hotel Luisenhof in Hannover als geschäftsführender Hoteldirektor geleitet und weiterentwickelt. Mit seiner langjährigen und internationalen Erfahrung führte er das Privathotel seit 1997 zukunftsweisend voran – immer darauf bedacht, die inzwischen 167-jährige Geschichte des Hauses mit der modernen Hotellerie in Einklang zu bringen.

Im Mai 2008 wurde das Kastens Hotel Luisenhof unter der Leitung von Michael Rupp als erstes Hotel in Hannover vom DEHOGA mit fünf Sternen ausgezeichnet; drei Jahre später erhielt es mit dem Zusatz der Superior-Klassifizierung die höchstmögliche Auszeichnung. Zum Ende des Jahres 2023 stand in dem 5-Sterne-Superior Hotel nun ein Wechsel an der Spitze an. Nach fast drei

Jahrzehnten erfolgreicher Führung und Weiterentwicklung verabschiedete das Kastens Hotel Luisenhof Michael Rupp in seinen wohlverdienten Ruhestand. „Ich bin zutiefst dankbar, dass ich mit einem grandiosen Team so lange für diese Hotelperle arbeiten durfte“, blickte Michael Rupp stolz auf seine Zeit im Luisenhof zurück.

An seine Stelle tritt Marc Biewald, der derzeitige stellvertretende Hoteldirektor und Head of Sales & Marketing des Hauses. Seit 2005 ist dieser bereits Teil des Teams im Luisenhof, kennt das Haus mitsamt seinen Strukturen und wird fortan als neuer geschäftsführender Hoteldirektor tätig sein. „Ich freue mich außerordentlich auf diese neue berufliche Aufgabe und bin stolz darauf, dieses renommierte Haus führen zu dürfen“, erklärt Marc Biewald,

dankbar über das ihm entgegengebrachte Vertrauen.

Auch Michael Rupp sieht in seiner Nachbesetzung einen äußerst engagierten Nachfolger:

„Ich bin überzeugt, dass Herr Biewald mit seiner Leidenschaft für die Hotellerie das Haus erfolgreich in die Zukunft führen wird“.

Er habe aufgrund der jahrelangen Zusammenarbeit großes Vertrauen in Marc Biewald und freue sich daher auf einen sorgenlosen Start in den Ruhestand.

Der DEHOGA Region Hannover gratuliert Marc Biewald zu seiner neuen Position und wünscht ihm viel Erfolg! ◀



Der scheidende Hoteldirektor Michael Rupp (l.) mit seinem Nachfolger Marc Biewald.

## Green Globe Zertifizierung

### HANNOVER CONGRESS CENTRUM ERNEUT AUSGEZEICHNET

Bei der Anfang des Jahres abgeschlossenen, aktualisierten Green Globe Zertifizierung für das Hannover Congress Centrum (HCC) konnte erneut ein herausragendes Ergebnis mit einem Score von 99 Prozent erzielt werden. Mit dieser Zertifizierung liegt das HCC weltweit unter den ersten Plätzen der zertifizierten Häuser und hat erneut die Qualität des Nachhaltigkeitsmanagements im Hause eindrücklich unter Beweis gestellt.

Neben umfangreichen Maßnahmen zur Energieeinsparung

durch weitere und zusätzliche Umrüstung auf LED-Beleuchtung in Veranstaltungsbereichen, hat weiterhin der Umbau der Heizverteiler im Kuppelsaal, der im Rahmen einer auf mehrere Jahre angelegten Generalsanierung der Heizungs- und Lüftungsanlage erfolgt ist, zu diesem Ergebnis beigetragen. Hierbei wurde mit einem Budget von rund 600.000 Euro ein Einsparvolumen von 10-15 Prozent erreicht.

„Ich freue mich zum wiederholten Mal über dieses eindrucksvolle Er-

gebnis, das auch in den nächsten Jahren kaum zu toppen sein wird. Eine fantastische Teamleistung, für die ich mich gerne und ausdrücklich bei der gesamten Mannschaft des Hannover Congress Centrums bedanke. Die erreichte Quote ist eine fortgesetzte Bestätigung der Leistungsfähigkeit des Hauses im Bereich Nachhaltigkeit und zugleich Messlatte und Herausforderung für die Fortschreibung und Stabilisierung dieses herausragenden Ergebnisses in den nächsten Jahren.“, so HCC Direktor Joachim König. ◀

#### BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



# Beherbergungssteuer in Hannover

## GÄSTE ZAHLEN SEIT JANUAR / STRATEGIE FÜR TOURISMUSWIRTSCHAFT GEFORDERT

Seit 1. Januar 2024 müssen Gäste für Übernachtungen in Hannover die neu geschaffene Beherbergungssteuer entrichten. Mindestens 50 Cent, in der Regel aber um die fünf Euro. Nicht nur die erhöhten Kosten für die Gäste, auch der bürokratische Mehraufwand und eine eigene Steuererklärung kommen nun auf alle von Campingplatzvermieter bis hin zum Hotelier zu. „Nur was mit dem Anteil der Mehreinnahmen, der für die Zukunft als Messe-, Kongress- und Tourismusstadt Hannover passieren soll, steht noch in den Sternen“, sagt Hotelier Alexander Rüter vom DEHOGA Kreisverband Region Hannover. Kurzum: Ab 2024 fließt Geld in Richtung Landeshauptstadt – was damit außer dem Stopfen von Haushaltslöchern passiert, bleibt nebulös.

„Die Verantwortlichen und Beauftragten müssen ins Handeln kommen für mehr und neue Übernachtungsgäste.“, sagt Cord Kelle, Sprecher Hotellerie im DEHOGA. „Sonst wird der Mehrwert für die nach Hannover kommenden Gäste trotz höherer Übernachtungskosten leiden“.

Dass man erst 2024 in der HMTG (Hannover Marketing und Tourismus Gesellschaft) beginnen möchte, strategische Positionen mit einer Kreativagentur zu finden und einen Ko-Geschäftsführer zu suchen, um die neuen Aufgaben zu bewältigen, statt direkt ins Arbeiten zu kommen, kann der DEHOGA nicht fassen. „Diese Schritte hätte man vor Monaten abschließen müssen, damit nun erste Ergebnisse zu sehen wären.“, sagt Rüter. „Auch unser gebetsmühlenartig geforderter Tourismusbeirat, um alle Kräfte der Stadt zu bündeln, ist nie ins Leben gerufen worden.“ Der DEHOGA ist nach wie vor davon überzeugt, dass der Standort großes Potenzial hat. „Aber eine reine Imagekampagne für die Region führt nicht weit genug. Aus verschiedenen externen Studien, die wir beauftragt hatten, wissen wir, dass weitaus mehr dazugehört.“, so Rüter. Die Region Hannover benötigt dringend eine Destinationsstrategie. Andere Städte und Regio-

nen haben sich längst auf den Weg gemacht. Leipzig, Nürnberg und Stuttgart sind hierfür gute Beispiele. „Die laufen uns weg oder sind es bereits.“, ergänzt Kelle.

Zudem hat die Region Hannover planmäßig noch nicht einmal beschlossen, dass die Gelder überhaupt in der HMTG verwendet werden sollen. „Offenbar können Teile der Regionsversammlung auch kein Konzept erkennen.“, sagt Kelle. „Das bedeutet aber auch, dass es alles wieder länger dauert.“

Die Zahlen in der Hotellerie gehen derweilen weiter in den Keller. Jüngstes Beispiel: Im Vergleich des Wirtschaftsinformationsdienstes CoStar belegte Hannover bei der Zimmerbelegung (Stand Oktober 2023) von neun deutschen Messestädten den letzten Platz, ist nur im Mittelfeld bei der durchschnittlichen Zimmerrate und Vorletzter beim Umsatz pro verfügbaren Zimmer. Die Hotelzimmerbelegung ist vom Top-Jahr 2019 mit 63,0 Prozent auf nunmehr 57,6 Prozent (Stand 27. Dezember) gesunken. Der durchschnittliche Zimmerpreis von 103,20 Euro im Jahr 2019 ist zwar um etwa sieben Prozent auf 111,80 Euro gestiegen, die Kosten hingegen sind beim Lohn um etwa 30 Prozent, bei der Energie um 16 Prozent – und um nur den Einkauf von Nahrungsmitteln und alkoholfreien Getränken zu nehmen – in dem Bereich um 34 Prozent (jeweils Stand November) gestiegen.

„Unterm Strich liegen wir also nicht nur fünf Prozent hinsichtlich der Zimmerbelegung unter 2019, sondern betriebswirtschaftlich gesehen etwa ein Viertel bis ein Drittel unter dem Jahr 2019“, sagt Kelle. Klar auch, dass dadurch und durch die wirtschaftsschädlichen Abgaben sowie Mehrwertsteuersteigerungen im Bund Arbeitsplätze verloren gehen werden. „Maßnahmen sind überfällig.“, sagt Rüter, „Wir haben nicht mehr viel Zeit. Der Prozess muss dringend beschleunigt werden, sonst gibt es ein böses Erwachen in dieser Stadt, in der wie zuletzt in der Umfrage der Stadt Hannover zu

sehen war, die Zustimmung der eigenen Bürger sinkt und für die, die zu uns kommen, viel zu wenig getan wird.“

Der DEHOGA Region Hannover schlägt vor:

- Für die Destination Region Hannover muss gemeinsam mit der Tourismuswirtschaft eine umsetzungsorientierte Gesamtstrategie erarbeitet werden. Diese Destinationsstrategie sollte die Grundlage für die Mittelverwendung sein und ebenso die künftigen Aufgaben und Strukturen der HMTG festlegen.
- Die Tourismuswirtschaft sollte bereits bei der Entwicklung und Ausgestaltung intensiv und mit dem Ziel der Konsensfindung eingebunden werden.
- Die neu zur Verfügung stehenden Mittel aus der Beherbergungssteuer sollten verbindlich, möglichst in vollem Umfang für touristische Zwecke sowie im besonderen Maße für eine Attraktivierung des Angebots investiert werden.
- Ein Begleitgremium, beispielsweise in Form eines Tourismusbeirats, das über die Mittelverwendung berät, sollte installiert werden. ◀

**Save the Date**

Anlass	Freisprechung der gastgewerblichen Ausbildungsberufe
Wann	17. Juni 2024
Wo	Hannover*

\*Details der Veranstaltung folgen in der kommenden Ausgabe und direkt an die Ausbildungsbetriebe

DEHOGA Region Hannover e.V.  
Yorckstr. 9  
30161 Hannover  
region@dehoga-hannover.de

# Ein DEHOGA Urgestein verabschiedet sich aus der Vorstandstätigkeit

1973 trat Hermann Brackland aus Twistringen in den DEHOGA Kreisverband Grafschaft Hoya ein. Nach seiner Ausbildung bei Rogge Düsen zum Restaurantfachmann, Jahren der Wanderschaft in Österreich, Bayern und Heiligenrode, war er in den Familienbetrieb „Zur Penne“ zurückgekehrt, um

diesen gemeinsam mit seiner Frau Traudel weiterzuführen.

Schnell erkannte er, wie wichtig der kollegiale Zusammenhalt ist und gründete 1983 mit sechs weiteren Ehepaaren die Twistringer Wirtegemeinschaft, mit der viele große Veranstaltungen wie das

Schützenfest in Twistringen und die Bewirtschaftung eines Zeltes auf dem Vechtaer Stoppelmarkterfolgreich durchgeführt wurden.

1984 erfolgte die Wahl zum 1. Vorsitzenden des 1924 gegründeten Twistringer Wirtevereins, in dem 18 der 36 ortsansässigen Betriebe Mitglied waren und der unter seiner Führung zahlreiche Aktivitäten ins Leben rief, wie Radtouren, Stammtische, Kegelnachmittage und Ausflüge.

Zum 2. Vorsitzenden des DEHOGA-Kreisverbandes Grafschaft Hoya wurde Hermann Brackland auf der Jahreshauptversammlung 1986 gewählt. Mit großem Engagement leistete er mit den 1. Vorsitzenden Heinrich Gefken, Hein-

rich Bomhoff, Heinz Gefken und Andree Meyer Verbandsarbeit im Sinne der Kollegen und des Gastgewerbes.

Auch nach der Verabschiedung aus dem Vorstand bleibt er dem Verband weiter verbunden. Eine Herzensangelegenheit ist ihm die Wirteseniorengruppe für die Ausflüge, Weihnachtsfeiern und Kaffeenachmittage organisiert werden sowie die Sterneklassifizierung der Übernachtungsbetriebe für den Landesverband und das Archiv des Kreisverbandes Hoya.

Der Kreisverband Grafschaft Hoya bedankt sich bei ihm und seiner Frau Traudel für den jahrzehntelangen Einsatz. ◀



Traudel und Hermann Brackland mit dem aktuellen Vorsitzenden Andree Meyer (r.).

## 4 Sterne glänzen in Warpe

### HOTEL OKELMANN'S ERNEUT AUSGEZEICHNET

Die Mittelweser-Touristik und der DEHOGA haben das Hotel Okelmann's in Warpe mit vier Sternen klassifiziert. Das Hotel beteiligt sich bereits zum vierten Mal an der Deutschen Hotelklassifizierung.

Die Liebe zum Genuss zeichnet das familiär geführte und auf Nachhaltigkeit ausgerichtete Haus aus. Die wunderschöne Natur, Sauna und Hot Tub, Yoga, Wellness- und Klang-Massagen geben dem Gast die Möglichkeit zur Entspannung. Die 16 Zimmer mit 32 Betten sind mit viel Liebe zum

Detail eingerichtet, im Restaurant und im Café wird regionale Küche mit saisonalen Produkten – größtenteils in Bio-Qualität – angeboten. „Wir freuen uns, dass wir in der Mittelweser-Region mit dem Hotel Okelmann's ein geschmackvoll eingerichtetes Vier-Sterne Haus anbieten können“, sagt Martin Fahrland, Geschäftsführer der Mittelweser-Touristik GmbH.

Der DEHOGA Bezirksverband Hannover freut sich ebenfalls über die erneute 4-Sterne-Auszeichnung des Hotel Okelmann's und gratuliert. ◀



v.l.n.r. Kristin Okelmann, Martina Steimke (DEHOGA-Bewertungskommission) und Martin Fahrland (Geschäftsführer Mittelweser-Touristik) freuen sich über die 4 Sterne-Auszeichnung.



Stolze Teilnehmer des Servierkurses mit Heiner Puvogel (l.) und Andree Meyer (r.).

# Ehrungen und Zertifikate

## VERSAMMLUNG IN GRAUE

Der Kreisverband Grafschaft Hoya des DEHOGA hielt Ende 2023 seine Hauptversammlung im Landhotel Steimke in Graue ab. 124 Mitgliedsbetriebe aus der Gastronomie und Hotellerie sowie Vertreter der Zuliefererbranchen waren eingeladen, um das vergangene Jahr Revue passieren zu lassen und sich über aktuelle Entwicklungen, die die Branche beschäftigen, zu informieren.

Als Vertreter der Samtgemeinde Bruchhausen Vilsen betonte Ulf Schmidt in seinen Grußworten den Stellenwert von gastronomischen Angeboten in der Gesellschaft. Leider würden diese bedingt durch die derzeitigen

schwierigen Gegebenheiten wie Energiekrisen, Fachkräftemangel und kriegerische Auseinandersetzungen immer weniger und die Herausforderungen an die Gastgeber immer größer.

Kirsten Jordan, Geschäftsführerin des DEHOGA Bezirksverbandes Hannover, konnte dies bestätigen und brachte mit ihrem Vortrag zahlreiche Informationen zu Neuerungen hinsichtlich Gesetzesänderungen, Tarifabschlüssen und Verbandsaktivitäten mit.

Nach dem Absolvieren der formalen Punkte wie Geschäftsbericht, Kassenbericht, Entlastung des Vorstandes und Wahlen, war es dem 1. Vorsitzenden Andree Meyer ein besonderes Vergnügen, zwei langjährige Mitglieder

des Verbandes zu ehren. Sowohl Carsten Meyer vom Alten Rasthaus in Kastendiek als auch Hermann Brackland vom Gasthaus Zur Penne in Twistringern erhielten für ihre 50-jährige Mitgliedschaft eine Ehrenurkunde. 37 Jahre engagierter Vorstandsarbeit von Hermann Brackland endeten mit dieser Jahreshauptversammlung und wurden von Andree Meyer mit einer Laudatio und einem Abschiedsgeschenk gewürdigt. Als Archivar und Organisator der Seniorenwirtegruppe bleibt er dem Verband weiterhin verbunden.

Eingeladen an diesem Nachmittag war auch die Beratungsstelle Frauen Notruf, die mit der Frage „Ist Luisa hier?“ einen interessanten Vortrag mitgebracht hatten. Diese von Frauen, die sich in der

Gastronomie aufhalten, gestellte Frage signalisiert den Mitarbeitern, dass sie Hilfe brauchen, weil sie belästigt werden. Für Gastronomen und Mitarbeiter werden Seminare angeboten, um sich in solchen Situationen richtig zu verhalten.

Mit großer Spannung wurde der letzte Tagesordnungspunkt aufgerufen. Nach dreijähriger coronabedingter Pause konnte wieder ein Servierkurs stattfinden, der an drei Wochenenden komprimierte Grundkenntnisse im Service vermittelte. 21 Teilnehmer freuten sich, von Andree Meyer und Annette Arndt, der stellvertretenden Vorsitzenden des DEHOGA, ihre Zertifikate überreicht zu bekommen und anschließend das Abendessen zu servieren. ◀

## KLASSIFIZIERTE BETRIEBE IM JANUAR 2024

### 4 Sterne Superior

Ringhotel Celler Tor,  
Celle

### 4 Sterne

Ringhotel Sellhorn Gastro-  
nomie GmbH, Hanstedt

Achat Hotel Buchholz  
Hamburg, Buchholz in der  
Nordheide

### 3 Sterne Superior

Hotel Heideblüte GmbH,  
Hambühren

### 3 Sterne

Hotel Heidetraum,  
Schneverdingen

## 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



## ZUKUNFT GESICHERT IM HOTEL CELLER TOR

# 20. Generation übernimmt

Zum Jahreswechsel hat Susanne Ostler als bisherige Alleininhaberin des 4 Sterne superior Hauses mit ihren Kindern Christine und Jan-Hendrik Ostler die Celler Tor OHG gegründet. Die Verantwortung liegt also nun auf mehreren Schultern. Alte und neue Generation profitieren dabei vom jeweiligen Know-how.

Vor fast 600 Jahren als Ausspannwirtschaft gegründet, ist das Hotel Celler Tor immer in Familienbesitz geblieben – ziemlich einmalig in Niedersachsen. In der Zwischenzeit hat sich einiges getan: der Standort im Ortsteil Groß Hehlen sowie der Familienname haben hin und wieder gewechselt, z.B. durch Übergabe an Frauen in der Familie. Das Haus ist nach und nach gewachsen.

Heute arbeitet die Familie mit einem rund 40-köpfigen Team und bewirtschaftet 73 Hotelzimmer, sowie 15 Veranstaltungsräume. Susanne (58) und Josef Ostler (60) sind dankbar und stolz, dass beide Kinder bereits seit ein paar Jahren fest im Betrieb integriert sind und hier mehr Aufgaben und Verantwortung übernommen haben. Dies wird nun auch nach außen hin sichtbar.

Christine Ostler (32) beweist als international ausgebildete Hotelbetriebswirtin an der Rezeption, im Service und besonders souverän im Gastkontakt ihre Führungsqualität. Zusätzlich engagiert sie sich als Ausbildungsprüferin.



Josef, Christine, Susanne und Jan-Hendrik Ostler (v.l.n.r.) führen das Celler Tor gemeinsam.

Jan-Hendrik Ostler (30) behält den Überblick im Controlling und der Buchhaltung. Er kümmert sich mit viel Fachkenntnis und Besonnenheit um alle Renovierungsprojekte und die Haustechnik.

2023 und 2024 wurde und wird noch mehr als in den bisherigen Jahren investiert, um das Haus weiterhin zukunftssicher zu machen: Photovoltaik und E-Ladestationen sind erweitert worden. Zurzeit werden eine neue effiziente Heizungszentrale mit BHKW installiert sowie insgesamt gut 20 der insgesamt 73 Hotelzimmer mit viel Liebe zum Detail renoviert.

Gemeinsam hat die Familie das Hotel gut durch die Schließungszeiten gesteuert und sich neuen Herausforderungen gestellt, u.a. zum Thema Digitalisierung und Fachkräftemangel.

Die 20. Generation hat also bereits Zeichen gesetzt und arbeitet weiterhin daran, den hohen Standard beizubehalten und neue Gäste für das Haus und den Standort Celle zu begeistern. Kompetenter, freundlicher Service, leckere, frische Küche und Wohlfühlatmosphäre stehen im Fokus – ob für Privat-, Tagungs-, Geschäftsreisende, Firmen- und Familienfeiern oder lokale Badeweltbesucher. Gemeinsam mit dem Team aus ausgebildeten Fachleuten sieht die Eigentümerfamilie das Haus im Umfeld vieler reiner Betten-Angebote gut für die Zukunft positioniert. ◀

# Kollegentreff im Dorfkrug

GESELLIGER ABEND IN EVERSEN



Spaß unter Kollegen beim Kickern.



Strahlende Gesichter bei Roger Burkowski, Volker Becker und Jenny Lange (von links).

Kürzlich öffnete der Dorfkrug in Eversen seine Türen für den alljährlichen Kollegabend des DEHOGA Kreisverbands Celle. Mitglieder aus Stadt und Landkreis Celle kamen zusammen, um in gemütlicher Atmosphäre einen Abend voller Spiele und Gespräche zu erleben.

Der Abend begann um 18 Uhr mit einem herzlichen Empfang durch

Familie Otte, die Gastgeber des Abends. Nach einem köstlichen Essen im Restaurant tauschten sich die Teilnehmer über aktuelle Themen und Entwicklungen im Gastgewerbe aus, bevor es dann zum Höhepunkt des Abends, den Spieltischen, ging.

Kickern und Kniffeln standen auf dem Programm, und es wurde viel gelacht und alle hatten Spaß,

während die verschiedensten Kollegen am Spieltisch zusammenkamen. Die Atmosphäre war geprägt von Teamgeist und kollegialem Miteinander.

Als krönenden Abschluss wurden die Gewinner mit Verzehrgutscheinen belohnt, die sie sicherlich gerne bei einem nächsten Besuch im Dorfkrug einlösen werden.

Der Kollegabend im Dorfkrug Eversen war einmal mehr ein voller Erfolg und bot den Mitgliedern des DEHOGA Kreisverbands Celle die Möglichkeit, sich in entspannter Atmosphäre zu vernetzen und auszutauschen. Die Kollegen freuen sich schon auf das nächste Jahr, wenn es wieder heißt: Willkommen zum geselligen Abend beim DEHOGA Kreisverband Celle! ◀

**GIESSER**  
MADE IN GERMANY  
[www.giesser.de](http://www.giesser.de)

**GEX** OBJEKTE  
BETREIBER / KONZEPTE  
FINANZIERUNGSSICHERUNG  
GastroEXchange Berlin GmbH

**ALLES  
AUS EINER HAND!**

[www.gex-berlin.de](http://www.gex-berlin.de)  
Hotline: 0171 - 51 41 160

Berlin    Niedersachsen    NRW

**Kassensysteme  
WEDEMANN GMBH**

Kassensysteme und Waagen  
für die Gastronomie

Felix-Wankel-Straße 14  
26125 Oldenburg  
0441-936060

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

**INTER  
NORGA**

08. – 12.03.2024

**Alle  
zusammen.**

Jetzt  
Tickets  
sichern!

# 88. Internationale Grüne Woche in Berlin

## FLORIAN HARY UND MARK ALEXANDER KRACK TREFFEN AUF BUNDES- UND LANDESPOLITIKER

„Nachhaltigkeit, Ernährungssicherheit und die Zukunft des Agribusiness im Fokus“, unter diesem Motto stand die Internationale Grüne Woche, die vom 19. bis 28. Januar 2024 auf dem Messegelände in Berlin stattfand. Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau standen im Mittelpunkt der 1.400 Aussteller aus 60 Ländern.

Niedersachsens die Hand reichen. Ministerpräsident Stephan Weil begrüßte die rund 3.000 Gäste auf der Showbühne, ebenso wie Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir, Bauernpräsident Joachim Rukwied und die niedersächsische Agrarministerin Miriam Staudte. Unter den prominenten Politikern waren auch Wirtschaftsminister Olaf Lies, Umweltminister Christian Meyer, die Europaabgeordnete Lena Düpont, die Bundestagsabgeordneten Christian Dürr und Ingrid Pahlmann sowie die Landtagsabgeordneten Sebastian Lechner, Jörg Hillmer, Christian Schroeder und Nadja Weippert.



DEHOGA-Präsident Florian Hary (l.) und Bezirksgeschäftsführer Mark A. Krack (r.) im Gespräch mit Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir und Niedersachsen Landwirtschaftsministerin Miriam Staudte.

Hary und Krack ließen es sich nicht nehmen, bei der Gelegenheit auch Kontakt zu Özdemir und Staudte aufzunehmen. Sie versuchten, wie die meisten Politiker die Entscheidung zur Abschaffung des reduzierten MwSt.-Satzes mit den fehlenden 60 Milliarden im Haushalt zu begründen. Lediglich die anwesenden Vertreter der Oppositionspartei CDU erklärten ihre Solidarität mit dem DEHOGA.

Mittendrin in der Niedersachsen-Halle 20 waren der Präsident des DEHOGA Niedersachsen Florian Hary, zusammen mit dem Geschäftsführer Mark Alexander Krack vom DEHOGA-Bezirksverband Land Braunschweig-Harz, die sich beide über die Tourismuswerbung ihres Landes informieren wollten. Sie waren auch dabei, um den Kontakt zu Bundes- und Landesministern zu suchen, um ihnen noch einmal klarzumachen, wie wichtig der reduzierte Mehrwertsteuersatz von 7 Prozent für die Gastronomie sei.

Auch Günther Graf von der Schulenburg, der auf seinem Rittergut in Nordstemme/Wolfsburg die Wildfrisch Gutsküche an die Präsidentin des DEHOGA-Kreisverbandes Melanie Perricone verpachtet hat, versuchte mit Wirtschaftsminister Olaf Lies und FDP-Fraktionsvorsitzendem Christian Dürr auf einen Nenner zu kommen.

Ein besonderes Highlight ist der Niedersachsenabend, an dem sich niedersächsische Spitzenpolitiker und Vertreter der meisten Kommunen

Der Landtagsabgeordnete der Grünen, Christian Schroeder von der Radener Deele bei Wittingen, selbst DEHOGA-Mitglied, konnte sich nicht zum Wohle des DEHOGA durchsetzen, wie er gegenüber dem Oppositionsführer Sebastian Lechner von der CDU in einem persönlichen Gespräch begründete. ◀

### BEZIRKSVERBAND LAND BRAUNSCHWEIG-HARZ

Geschäftsführer  
Mark Alexander Krack  
Jasperallee 7  
38102 Braunschweig  
Tel. 0531 4 35 03  
Fax 0531 419 78  
Email: info@  
dehoga-braunschweig-harz.de



Wirtschaftsminister Olaf Lies, Graf von der Schulenburg und FDP-Fraktionsvorsitzender Christian Dürr (von links).



Landtagsabgeordneter Christian Schroeder, zugleich Inhaber Restaurant Radener Deele, mit CDU-Fraktionsvorsitzendem Sebastian Lechner (r.).

Fotos: Siegfried Glasow

# Mehrfach Gold für „Das Brot.“

Bei der Bioland-Brotprüfung 2023 gab es mehrfach die Bestnote „Gold“ für die Biobäckerei „Das Brot.“ in der Autostadt in Wolfsburg. Deutschlands führender Verband für ökologische Landwirtschaft hat sieben Broten der Manufaktur „Das Brot.“ die höchste Auszeichnung verliehen. Mit Silber wurden drei weitere Brote ausgezeichnet. Darüber hinaus wurde „Das Brot“ vom Magazin „Feinschmecker“ unter die besten 500 Bäckereien in Deutschland gewählt.

Ronny Lexa, Direktor der Autostadt Restaurants: „Die Prämierung bestätigt unseren hohen Qualitätsanspruch und honoriert das handwerkliche Können des gesamten Teams. Wir sind sehr stolz auf die Gold- und Silberauszeichnungen.“ Alle Backwaren der Wolfsburger Brotmanufaktur werden in Bioqualität hergestellt. Das abwechslungsreiche Angebot aus Spezialbroten und Standardprodukten sowie das gesamte Sortiment an Backwaren ist täglich von 7:30 Uhr bis 18 Uhr in der Biobäckerei „Das Brot.“ erhältlich. ◀



Stolz präsentieren Mitarbeiter die prämierten Brote.

## Umweltfreundlich und kostensparend

### LECKERMÜHLE BEKOMMT NEUE HACKSCHNITZELHEIZUNG

Der Blick auf seine letzte Gas- und Stromabrechnung war für den Hotel- und Restaurantbesitzer Klaus Niemann zugleich ein Schock wie der Anstoß, etwas Neues zu wagen: „Die Kosten für Strom und Gas hatten sich innerhalb eines Jahres mehr als verdoppelt. Wenn das so weitergegangen wäre, hätte ich praktisch nur noch für die Energiekosten gearbeitet“. Der Inhaber der Leckermühle in Bohmte reagierte schnell. Mit Hilfe eines Energieberaters wurden alle Optionen für eine umweltfreundliche und kostensparende Energieversorgung geprüft und eine optimale Lösung gefunden.

In Zukunft wird das historisch wertvolle, denkmalgeschützte

Gaststätten- und Hotelgebäude inklusive der benachbarten Privatwohnung der Inhabersfamilie mit Hackschnitzeln beheizt. Eine moderne leistungsstarke Anlage „made in germany“ wird derzeit von Handwerkern aus der Region eingebaut. „Bislang läuft alles nach Plan“, betont Klaus Niemann. Das gelte erfreulicherweise auch für die vom Bund in Aussicht gestellte 40 Prozent-Förderung für das neue Heizsystem. Den dafür erforderlichen Antrag hatte er rechtzeitig gestellt. Die Förderzusage ist wie erhofft inzwischen eingetroffen.

Wenn alles gut läuft, hat sich die deutlich fünfstellige Investition in die neue Hackschnitzelheizung wohl nach spätestens acht Jahren

ausgezahlt. Das Holz bekomme er zu „vernünftigen Preisen“ ausschließlich aus der Region – zum Teil von einem nahe gelegenen Sägewerk. Das macht uns auch unabhängig von Gas aus Russland und anderen fernen Ländern, betont Klaus Niemann: „Wir fühlen uns damit sehr gut“.

Ein weiterer wichtiger Pluspunkt für den Umstieg ist, dass „wir einen Beitrag für mehr Umweltschutz leisten“. Das Heizen mit Hackschnitzeln ist komplett CO<sub>2</sub>-neutral, weil das dafür verwendete Holz aus nachwachsenden heimischen Wäldern stammt. „Das ist nachhaltig, richtig gut für den Klimaschutz und wird sich langfristig auch finanziell positiv bemerkbar machen“. ◀

#### BEZIRKSVERBAND OSNABRÜCK-EMSLAND/ GRAFSCHAFT BENTHEIM

Geschäftsführer Dipl.-Kfm.  
Dieter M. F. Westerkamp  
Weberstraße 107  
49084 Osnabrück  
Tel. 0541 7 39 21  
0541 70 87 77  
Email: dieter.westerkamp@  
t-online.de



# Viele Mitarbeiter kehren in die Gastronomie zurück

## GESCHÄFTSFÜHRER NILS WESTERKAMP: ZU JAHRESBEGINN POSITIVE ZAHLEN FÜR HOTELBETRIEBE

Nils Westerkamp ist Geschäftsführer des DEHOGA-Bezirksverbandes Osnabrück-Emsland-Grafschaft Bentheim. In dem folgenden Interview zeigt er wenig Verständnis für die Erhöhung des Mehrwertsteuersatzes von sieben auf 19 Prozent für Speisen und Getränke. Die seit dem Jahresbeginn geltende Zusatzbelastung habe „schon jetzt negative Auswirkungen für viele Betriebe“:

### Macht sich die Erhöhung des Mehrwertsteuersatzes von sieben auf 19 Prozent für Speisen und Getränke bereits bemerkbar?

Negative Auswirkungen zeigen sich zum Teil schon jetzt, werden sich aber vor allem langfristig bemerkbar machen. Viele Betriebe mussten im Zuge der Steuererhöhung ihre Preise für Getränke und Speisen anheben. Die Kunden reagieren darauf durchaus unterschiedlich. In den klassischen Gasthäusern gerade auf dem Land und Imbissbetrieben bemerken wir schon jetzt, dass die Besucherzahlen insgesamt leicht rückläufig sind. Viele schauen genauer hin – auch, weil sie wegen allgemein steigender Preise ohnehin weniger Geld in der Tasche haben. In den Zentren größerer Städte wie Osnabrück sowie

der gehobenen Gastronomie ist bislang wenig von einer größeren Zurückhaltung der Gäste zu bemerken.

### Ist der Fachkräftemangel ein zunehmendes Problem?

Dieses Thema begleitet uns schon seit vielen Jahren. Dessen ungeachtet haben uns gerade während der Corona-Zeit viele Fachkräfte und auch ungelernete Mitarbeiter verlassen, weil es in der Gastronomie während des Lockdowns einfach keine Arbeit für sie gab. Der Fachkräftemangel hat sich in den letzten Jahren auch in unserer Region entsprechend verschärft. Das gilt übrigens auch im Minijobberbereich, der in der Gastronomie ebenfalls wichtig ist. Die Mitarbeiter sind hier während der Corona-Zeit vielfach in andere Branchen gewechselt, wobei erfreulicherweise ein Großteil inzwischen wieder in die Gastronomie zurückgekehrt ist.

### Was kann das Gastgewerbe tun?

Viele Betriebe versuchen auch mit der Personalsuche im Ausland mehr geeignete und motivierte Mitarbeiter zu finden. Damit gewinnen wir zwar einige Arbeitskräfte. Insgesamt ist das allerdings eher ein Tropfen auf den heißen Stein.



DEHOGA-Bezirksgeschäftsführer Nils Westerkamp.

Foto: Hilkmann

Ähnliches gilt für die Ausbildung von Menschen mit Migrationshintergrund. Für die Ausbilder ist das auch wegen der mitunter hohen bürokratischen Hürden teilweise mit zusätzlichen Kosten und einem deutlich höheren Arbeitseinsatz verbunden. Trotzdem sind unsere Betriebe hier aktiv und arbeiten oft mit spezialisierten Agenturen zusammen, die sie bei der Bewältigung des durch staatliche Regelungen und Verordnungen erzeugten Aufwands unterstützen.

### Was macht für 2024 Hoffnung?

Die für 2024 bislang bekannten Auslastungs- und Umsatzzahlen sind bei der Hotellerie zufriedenstellend. Wir haben die Hoffnung, dass die Menschen auch in den aktuellen Krisenzeiten gerade innerhalb von Deutschland gern verreisen und gutes Essen sowie gepflegte Gastlichkeit zu schätzen wissen. Vor diesem Hintergrund bin ich grundsätzlich zuversichtlich für unsere Betriebe. ◀

# Energiewende schadet Wettbewerbsfähigkeit

## IHK-UMFRAGE: INDUSTRIEUNTERNEHMEN KRITISIEREN HOHE KOSTEN

Die hohen Energiepreise sorgen in der Wirtschaftsregion Osnabrück-Emsland-Grafschaft Bentheim für „ein schwindendes Vertrauen in den Standort“. Eine aktuelle repräsentative Umfrage unter mehr als 500 Industrie-Unternehmen der IHK ergab, dass mehr als die Hälfte der befragten Betriebe „einen Wettbewerbsnachteil“ durch

die höheren Strom- und Gaskosten sieht. Als Folge habe fast jedes sechste Unternehmen sein Angebot und seine Produktion eingeschränkt.

„Besorgniserregend“ sei auch, dass ein Drittel der Betriebe einen Teil seiner Produktion ins Ausland verlagert hat oder dies in naher Zu-

kunft plant. Groß ist der Frust vor allem bei energieintensiven Produzenten in der Region. Fast drei Viertel dieser Betriebe sagen, dass ihnen die Energiewende schadet. Zugleich haben über die Hälfte der befragten Betriebe innerhalb der letzten drei Monate zum Teil einschneidende Maßnahmen zum Energiesparen umgesetzt.

Als Reaktion auf die angespannte Lage fordert die IHK die Politik zum Handeln auf – etwa mit gezielten Investitionszuschüssen für den Ausbau erneuerbarer Energien. Ansonsten werde es nicht bei kurzfristigen Produktionseinschränkungen und Teilverlagerungen bleiben. ◀

# Politik hat uns im Stich gelassen

## KRITIK AN ANHEBUNG DER MEHRWERTSTEUER

Auf ein insgesamt positives Jahr 2023 blickte der 1. Vorsitzende des Kreisverbands Aschendorf-Hümmling-Papenburg, Georg Niemeyer, bei der Jahreshauptversammlung im Gasthaus Schmitz in Herbrum zurück. In den meisten Mitgliedsbetrieben herrsche weitgehende Zufriedenheit mit den Gäste- und Umsatzzahlen. Der gute Zusammenhalt im Kreisverband habe sich auch im Verlauf des zurückliegenden Jahres mit der regen Teilnahme an verschiedenen Veranstaltungen gezeigt.

Ein „richtig schönes Event“ sei erneut der traditionsreiche Ball der Gastronomie gewesen. Rund 180 Besucher hätten im festlich geschmückten Schulte-Lind-Saal in Papenburg in bester Stimmung gefeiert. Neben dem leckeren Buffet und vielen angenehmen Gesprächen sei wie immer die Verkündung der Tombola-Hauptgewinner ein Höhepunkt des Abends gewesen. Der Wirteball 2024 wird im Gasthof Tepe ebenfalls in Papenburg stattfinden, berichtete Georg Niemeyer.

Im neuen Jahr sehe es bislang so aus, dass sich der positive Trend in der Gastro-Branche fortsetzen könnte. Sorgen bereitet dem Kreisvorsitzenden des Berufsverbands aber die jüngst von der Bundesregierung beschlossene Erhöhung der Mehrwertsteuer von sieben auf 19 Prozent für Speisen und Getränke. Auch weil er in Gesprächen mit Landes- und Kreispolitikern auf reichlich Verständnis gestoßen sei,

habe er ähnlich wie viele Berufskollegen lange gehofft, dass sich diese zusätzliche finanzielle Belastung für die Betriebe und Gäste noch verhindern lässt, erklärte Georg Niemeyer: „Letztlich mussten wir aber feststellen, dass uns die Politik in Stich gelassen hat“.



Der Vorstand des Kreisverbands Aschendorf-Hümmling-Papenburg ist zuversichtlich für 2024.

Der Geschäftsführer des DEHOGA-Bezirksverbandes Dieter Westerkamp betonte, dass sich die Branche keine Illusionen in Sachen Mehrwertsteuer machen sollte. Die Ampelkoalition in Berlin habe sich nach langem Hin und Her auf die 19 Prozent geeinigt und werde daran schon mit Blick auf die leeren Kassen des Bundes kaum etwas ändern. Die Betriebe seien gefordert, das Ganze nun im Arbeitsalltag umzusetzen.

Dabei müsse auch beim Außerhausverkauf genau auf die Einhaltung der Regeln geachtet werden. Für die Lieferung von Mittagessen an Kindergärten- oder Schulklassen bedeute das zum Beispiel, dass die 7 Prozent-Regelung für den Außerhausverkauf nur dann gilt, wenn der Lieferbetrieb weder Besteck und Teller

noch Personal bereitstellt. Ansonsten müsse 19 Prozent Mehrwertsteuer an das Finanzamt abgeführt werden.

Vorsicht gelte auch bei der Umsetzung des Mindestlohns. Wer die dafür geltenden Regelungen nicht rechtzeitig umsetzt, müsse mit schmerzhaften Sanktionen rechnen. Dieter Westerkamp berichtete von einem aktuellen Fall, bei dem ein Gastwirt den Mindestlohn von aktuell 12,41 Euro pro Stunde um einen Monat verzögert gezahlt hatte. Der Zoll habe das bei einer unangemeldeten Überprüfung herausgefunden und sogleich ein Bußgeldverfahren in Gang gesetzt. Neben dem nachzahlenden Lohn und den Sozialabgaben müsse man dann zusätzlich mit einem Strafgeld in doppelter Höhe rechnen. Im schlimmsten Fall könne es bei größeren Verstößen sogar zu einem Strafverfahren kommen. ◀



Ein reger Austausch herrschte bei der Mitgliederversammlung des Kreisverbands. Fotos: Hilkmann

# Erfolgreich in die Zukunft: HINSCHE Gastrowelt

Die mittelständische HINSCHE Gastrowelt Unternehmensgruppe setzt ihren Wachstumskurs fort und wird sich auf der diesjährigen INTERNORGA mit einem neuen Standkonzept präsentieren. Die Historie des Familienunternehmens reicht bis in das Jahr 1930 zurück, als Erich Hinsche gemeinsam mit seiner Frau Elly eine Firma für Gaststättenbedarf in Oldenburg gründete. Ursprünglich auf den Verkauf von Gläsern spezialisiert, belieferte das Unternehmen anfänglich vor allem die umliegenden Gasthäuser.

Im Jahr 1965 wurde der heutige Hauptstandort, die „HINSCHE Gastrowelt“ in der Wilhelmshavener Heerstraße 65 in Oldenburg, eröffnet. Gleichzeitig entstand eine eigene Tischlerei für Gaststätteneinrichtungen. Der Gründer setzte konsequent auf Expansion und Fokussierung. Er integrierte 1973 neue Werkstätten für Kältetechnik und den Servicebereich.

1991 übernahm Lutz Hinsche die Geschäftsführung von seinem Vater Gustav Hinsche. Unter der Leitung von Lutz



Firmengründer Erich Hinsche vor seinem Transporter

Hinsche und seiner Frau Inge entwickelte sich das Unternehmen zu einer breit aufgestellten Unternehmensgruppe und zum bekannten bundesweitem Vollausstatter für die Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Lutz Hinsche zeichnete sich durch visionäre Weitsicht aus und strukturierte die

Geschäftsbereiche in eigenständige GmbHs. Mit dem Erwerb des „Glashaus Hamburg“ entwickelt sich HINSCHE zu einer überregionalen Marke und zu einem der größten Anbieter für gastronomisches Non-Food-Equipment in Deutschland.

Im Jahr 2019 verstarb Lutz Hinsche im Alter von 66 Jahren - viel zu früh - nach kurzer schwerer Krankheit. Von Beginn an war er Wegbegleiter und Freund vieler Systemgastronomen, die Ihren Ursprung in Oldenburg hatten. Bis heute betreut das Unternehmen diesen Kundenkreis bundesweit in verschiedenen Bereichen.

Seine Tochter Sarah Hinsche, die heutige Inhaberin der HINSCHE Gastrowelt Unternehmensgruppe, stieg bereits 2005 neben Ihrem Vater als Geschäftsführerin in das Familienunternehmen ein. „Auf diese Weise konnte ich sehr viel von meinem Vater lernen. Die Leidenschaft für unsere Branche, die Kunden und das Unternehmen scheint wohl in den Genen zu liegen“, schmunzelt sie.

„Die Fußstapfen sind groß, doch mein Vater hat eine ausgezeichnete Geschäftsstruktur geschaffen und gemeinsam mit meinem großartigen Team sind wir bestens für die Zukunft aufgestellt“, ist sich Sarah Hinsche sicher.

Trotz Pandemie, politischen Widrigkeiten und den damit ein-



Hinsche Gastrotischkultur Showroom Oldenburg (©Fotostudio-Scheiwe)

hergehenden Auswirkungen auf die Branche, bewies das Team Hinsche – das im Jahr 2020 90-jähriges Firmenjubiläum hatte - Resilienz und Flexibilität. Die Unternehmensgruppe stellte

sich den Herausforderungen aktiv entgegen und setzte den Fokus auf Trends, Nachhaltigkeit und Innovationen, um weiterhin erfolgreich am Markt zu agieren. Im Jahr 2024

wurde die achte Tochtergesellschaft „HINSCHE GastroTischkultur“ etabliert.

Seit Anfang des Jahres wird der Standort Hamburg umfassend umgestaltet. Ab März 2024 öffnet der eigens konzipierte HINSCHE Store seine Türen, ersetzt dabei den bekannten SB-Markt. Der

neue Store ermöglicht es, regelmäßige Live-Präsentationen durch Vertriebspartner zu erleben und selbstverständlich tausende sofort verfügbarer Gastronomieartikel direkt zu erwerben. Die neuesten Trends und Entwicklungen der Branche werden gezeigt – HINSCHE bietet neue Inspiration für die eigene Gastronomie.

Parallel dazu erfährt die Showküche ein Facelift und wird fortan als „Kitchen Food Lab“ präsentiert. Hier werden auch im Jahr 2024, in Zusammenarbeit mit Lieferanten, diverse Seminare im Bereich Küchentechnik und Produktionsverfahren für Kunden angeboten. So können die Kunden bei Kaufinteresse die Geräte und deren Handhabung kennenlernen. Zusätzlich werden regelmäßig Schulungen für Anwender abgehalten, um eine optimale Nutzung der Geräte zu gewährleisten und den Erfahrungsaustausch unter Gastronomen zu fördern. Alle Seminare werden kostenfrei angeboten.

Derzeit befindet sich die HINSCHE Gastrowelt Unternehmensgruppe u.a. im Vorbereitungsmodus für die diesjährige Internorga in Hamburg. Der Vollausstatter ist bekannt für höchste Präzision und Detailtreue bei der Planung und Realisierung seiner Projekte - auch bei der Gestaltung des eigens konzipierten Messestands wird dies deutlich zu sehen sein. Sarah Hinsche betont, strahlend vor Vorfreude: „Auf einem brandneuen Stand mit über 140m<sup>2</sup> werden wir unser Unternehmen präsentieren. Es lohnt sich auf jeden Fall, bei uns vorbeizuschauen. Wir freuen uns schon sehr.“ Die Spannung steigt nicht nur im Hinblick auf die Internorga. Entschlossen und voller Begeisterung richtet Sarah Hinsche gemeinsam mit ihrem Team den Blick in die Zukunft. 2024 sind bereits viele individuelle Projekte in der Pipeline, die durch den Vollausstatter geplant und realisiert werden.



Sarah Hinsche führt das Familienunternehmen in der 4. Generation

## Referenzen HINSCHE Unternehmensgruppe

- Gecco Gasthouse / Nordhorn
- Wardenburger Hof / Wardenburg
- ÜBERLAND BraWOPark / Braunschweig
- The Fuchs / Lingen
- Stadtkind / Braunschweig
- Hotel zum Zollhaus / Rastede
- Hafenhäuser / Oldenburg
- Bümmersteder Krug / Oldenburg
- Deutsche Jugendherberge / Oldenburg
- Thöles Hotel / Bücken
- Hotel am Markt / Nordenham
- Schmitz Brasserie / Oldenburg
- Sasso - Wechloy / Oldenburg
- ALEX / deutschlandweit
- MA / Bremen
- Peter Pane / deutschlandweit
- Cafe Del Sol / deutschlandweit
- Cafe & Bar Celona / deutschlandweit und viele mehr

## Pachtnachfolge

### für Café-Bistro Rotwild gesucht

Das WildparkHaus – das Solling-Besucherzentrum der Nds. Landesforsten sucht zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine Pachtnachfolge für das Café-Bistro Rotwild

- Ganzjährige Verpflegung und Verköstigung der BesucherInnen des angrenzenden Wildparks
- Ganzjähriger Betrieb der Wildparkkasse auf Provisionsbasis
- gemeinsame Events/Veranstaltungen mit den Hauspartnern

Wir bieten:

- Einzigartige Lage im modernen WildparkHaus, dem Tor zum Wildpark Neuhaus mit jährlich ca. 50.000 BesucherInnen, sowie am Weserberglandweg und weiteren Wander- und Mountainbike-Routen
- möblierter Innenbereich mit 40 Sitzplätzen
- separater Seminarraum mit 40 Sitzplätzen zur Mitbenutzung
- Terrasse mit Sitzgruppen für 60 Gäste
- ausgestattete Küche mit begehbarem Kühlhaus & Tiefkühler
- keine Brauereibindung

Kontakt:

info@wildparkhaus.de, 05536 9609980. Nähere Informationen auch auf unserer Homepage [www.wildparkhaus.de](http://www.wildparkhaus.de)



Niedersächsische Landesforsten

## HAGATEC mit neuem Onlineshop

HAGATEC – Großküchen-Fachhändler aus Hamburg – bietet seinen Kunden ab sofort noch mehr Flexibilität und Service. Ab sofort kann 24/7 bei HAGATEC geshoppt werden.

Unter [shop.hagatec.de](http://shop.hagatec.de) finden sowohl Geschäfts- als auch Privatkunden zum Start ein Sortiment von rund 7000 Artikeln. Das Produktportfolio wird nach und nach mit anderen

branchenbekanntem Unternehmen erweitert. Ein kompletter Service, im Umkreis von 100 km von Hamburg, kann bei der Bestellung mit angefragt werden. HAGATEC GmbH - Entwurf, Planung und Realisierung konzeptioneller Lösungen für eine Vielzahl von Branchen, stehen bei dem Großküchen-Fachhändler aus Hamburg im Vordergrund.

Nun wurde das Angebot um einen eigenen Onlineshop ergänzt. Mit seinem eigenem Kundenservice ist HAGATEC ein verlässlicher Partner für Lieferung, Montage, Wartung und Reparatur. [www.hagatec.de](http://www.hagatec.de)

shop.hagatec.de

## INTERNORGA 2024

vom 08. bis 12. März 2024 auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress in Hamburg

### Hotel- und Gaststättenbetrieb in Wilhelmshaven

#### Flutstraße



Baujahr 1946, letzte Umbaumaßnahmen 1979  
1306 m<sup>2</sup> Grundstücksfläche  
240 m<sup>2</sup> vermietbare Gewerbefläche

Kaufpreis auf Anfrage  
[www.frimmobilien.com](http://www.frimmobilien.com)  
fm@frimmobilien.com

04473 92690 50



### Modernes, behagliches Objekt für Cafe, Gastro und Veranstaltung zu vermieten.

Alte Hofanlage mit schönem Baumbestand mitten in Visbek, großzügige Aussenanlage für Biergarten, Cafe und Seminarräume, Gesamtfläche innen 140 qm, Aussen 120 qm, sehr gute Anbindung an überregionale Infrastruktur, in direkter Nachbarschaft ein Bioladen und ein kleines charmantes Hotel.



Infos:

Visbeker Deern Hotel Garni  
49429 Visbek,  
Fon 04445/966912  
m.schickling@hschickling.de

### Gaststätte im schönen Obernkirchen zu vermieten

Einladende Gaststätte mit rustikalem Charme in saniertem Fachwerkhause mit 100 Sitzplätzen im Innenbereich mit



Gewölbekeller und ca. 40 Sitzplätzen im Biergarten.

Klimaanlage mit Ionisierung. Innenausstattung und Gastroküche weitgehend vorhanden.  
Pachtpreis VB.

Informationen: [info@bauing-wehmeyer.de](mailto:info@bauing-wehmeyer.de) / 05722 95900

### Freistehendes Café/Restaurant mit Einliegerwohnung

in Bad Lauterberg (Südharz) im Kurbezirk, Bj. 1960  
Gastronomiebereich mit Terrasse/Balkon 131qm, Innen- u. Außenbereich jeweils 40 Plätze, Privatbereich 80qm, Grundstück 432qm inkl. 3 Parkpl., Gästeraum möbliert inkl. Theke, teilw. Küchengeräte vorhanden, VB 195.000 €  
Weitere Infos: 0176 363 242 11

### Stadthotel in Urlaubsregion im Harz/Braunlage

Aus Gründen des Alters wird das gepflegte Hotel mit über 50 Zimmern, Wohnungen, Gastro, Bar etc., verkauft.  
KP € 1.950.000,- inkl. Inventar. Verbrauchsausweis 176,1 kWh/(m<sup>2</sup>\*a), E, Bj. 1986, Gas. Courtage 3,57 % Prov.



H.J.K. Hotelmanagement H.-Jürgen Korbmacher  
[www.der-hotelvermittler.de](http://www.der-hotelvermittler.de) 04405-91 777 77

### Hotel gesucht: Hannover & Region

Betreiberin sucht Hotel ab 50 bis 200 Zimmer. Langjährige Berufserfahrung, Anfang 30 Jahre.  
[anika.genat@gmx.de](mailto:anika.genat@gmx.de) oder 0176-61157827

Anzeigenannahme:

Telefon 04551/1450, Telefax 04551/2504

E-Mail: [ni@vht.de](mailto:ni@vht.de)

## MÄRZ 2024

08.- 12.03.	<b>INTERNORGA</b> Hamburg
11.03. 15 Uhr	<b>Jahreshauptversammlung DEHOGA Heidekreis</b> Restaurant Seeterrasse, Bispingen Im Anschluss lädt der Kreisverband zu einem gemeinsamen Abendessen ein.
11.03. 16 Uhr	<b>Juniorentreff im DEHOGA Club auf der INTERNORGA,</b> anschließend After Work Lounge OFF THE RECORD
13.03.	<b>Organisation im Housekeeping</b> Theorie

## JUNI 2024

08.- 16.06.	<b>Ideenexpo Hannover Messegelände</b> mit DEHOGA-Stand
----------------	--

## APRIL 2024

03.04. 15 Uhr	<b>Frühjahrstagung DEHOGA Bezirksverband Lüneburg</b> Hotel Forellenhof GmbH, Walsrode
04.04.	<b>Gastorientiertes Verhalten im Service</b>
07.04. 18 Uhr	<b>Gastgeber Connect – Netzwerktreffen</b> am Vorabend zum Forum „Zukunft gestalten“, Anders Hotel Walsrode
08.04. 10-16 Uhr	<b>Forum „Zukunft gestalten“,</b> DEHOGA Niedersachsen, Anders Hotel Walsrode, siehe S. 9
10./ 11.04.	<b>Niedersächsische Jugendmeisterschaften 2024</b> Osnabrück

## NOVEMBER 2024

25.11. 11 Uhr	<b>Jahreshauptversammlung</b> Kreisverband Northeim
------------------	--



### ■ 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/)

# INTER NORGA

08. – 12.03.2024

# Alle zusammen.

Die Zukunft wird das, was wir  
gemeinsam daraus machen.

Jetzt Tickets  
sichern!



[internorga.com](http://internorga.com)