

DEHOGA

Magazin

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 5 · September 2015



**Es kann nichts Schöneres geben,
als im Hotel zu leben**

Statement Udo Lindenberg

Junger DEHOGA
Trendtour nach Koblenz

Mindestlohn
Änderungen in Kraft

Alle Gastgewerbe-Termine
auf einen Blick (Rückseite)



DEHOGA
NIEDERSACHSEN

Der Unternehmensverband des Gastgewerbes

www.dehoga-niedersachsen.de

In Niedersachsen wird Service mit „Q“ geschrieben!

einfach immer besser



**„Stilvoll empfangen,
himmlisch speisen
und teuflisch gut feiern!“**

HÖGER'S HOTEL & RESTAURANT GMBH,
Bad Essen

Silke Schuster und Tanja Spiekermann, Geschäftsführerinnen

Das Höger's ist ein stilvoll-elegantes Traditions- und Restaurant am Bad Essener Kirchplatz gelegen, das mit seinem Charakter und seiner Freundlichkeit Gäste begeistern möchte! Wir stehen für eine moderne Küche mit frischen, regionalen Produkten und erlesenen Weinen.

Im Gästekontakt verstehen wir uns als individueller „Wunscherfüller“, der flexibel auf Kundenwünsche eingeht.

Servicequalität bedeutet für uns, einen Ansporn zu haben stetig am Unternehmen zu arbeiten, Abläufe zu optimieren und jeden Tag besser zu werden, um unsere Gäste glücklich zu machen.

**ServiceQualität Deutschland
– eine Initiative für
erfolgreiche Gastgeber.**



ServiceQualität
DEUTSCHLAND

**Informationen und Seminartermine
ServiceQualität Deutschland in Niedersachsen:**

TourismusMarketing Niedersachsen GmbH
Katharina Gierke
Essener Straße 1, 30173 Hannover
Telefon: 0511 270488-24
service@tourismusedersachsen.de
www.q-deutschland.de

Editorial



Digitalisierung des Gastgewerbes

Das Hotel- und Gaststättengewerbe registriert einschneidende Änderungen des Kommunikationsverhaltens seiner Gäste. Schenken Hotellerie und Gastronomie diesem Vorgang genug Beachtung? In Deutschland sind 89 Prozent der Erwachsenen online. 2014 gab es in Deutschland 41 Millionen Smartphone-Besitzer. Jeder von ihnen schaut im Schnitt 60 bis 80 Mal täglich auf sein mobiles Gerät.

Deutschland ist online und zwar ständig. Wenn Hoteliers und Gastronomen meinen, sich in Anbetracht dieser Entwicklung weiter nur um die ermittelten elf Prozent Offlinekunden kümmern zu müssen, werden sie schnell ins Hintertreffen geraten und vom Marktgeschehen abgekoppelt. Wer argumentiert, meine Kunden sind nicht so, muss zur Kenntnis nehmen, auch im Gastgewerbe bestimmen mobile Kommunikationsgeräte die Zukunft. Dass Gäste heute kurzfristig vor Ort über das Smartphone Übernachtungsquartiere und Restaurantplätze buchen, ist Gegenwart. Alle Kommunikationsgrundfunktionen sind in den neuen mobilen Geräten vereint. Eine Entwicklung wird hier eher schneller als langsamer vonstatten gehen. Die Informationen über Hotels und Gaststätten werden ohne jegliche Zeitverzögerung aus dem mobilen Internet gezogen und sogleich ver- und bewertet. Schnappschüsse werden vor Ort gefertigt und ohne zeitliche Verzögerung über soziale Medien für jedermann sichtbar ins Netz hochgeladen. Wer beachtet da noch die Printausgabe der Zeitung, die morgen flüchtig, alt und vergessen ist.

Eine Facebook-Studie zeigt, fast die Hälfte aller Facebook-Einträge handelt

vom Urlaub. Mehr als 75 Prozent aller Facebook-Nutzer lassen sich von den Urlaubspostings ihrer Freunde anregen.

Hotellerie und Gastronomie sollten, nein müssen dieses geänderte Kommunikationsverhalten für ihre eigene Unternehmenskommunikation nutzen. Facebook ist schon lange nicht mehr Spielerei für wenige. Facebook ist breite beständige Kommunikationsrealität. Ein Kommunikationsweg von vielen aller Altersstufen im Social Network. Es eröffnet neue Geschäftschancen für bestehende Unternehmen.

Auf jeden Fall nutzen neue Geschäftsmodelle wie Airbnb die Möglichkeiten der neuen Kommunikation. Sie schaden uns, der „Old Economy“, weil wir diese neuen Marketinginstrumente wie Facebook-Seiten, responsive Websites und eingebundene Videos kaum bis gar nicht nutzen.

Zukunftsverweigerern droht das Abseits und dann die Vergessenheit. Große Marken haben uns diese traurige Entwicklung vorgemacht.

Ihr Detlef Schröder

Vizepräsident

INHALT

Bettensteuer	4
Entgelttarifvertrag	4
Mindestlohn	5
Junger DEHOGA	6
Tourismusbarometer	7
Landesverbandstag	8
Meldegesezt	9
Beschäftigung von Flüchtlingen	9
Rechtsschutzversicherung	10
Energie:	
Energie-Radtour	12
Zu gut für die Tonne	13
Neue Medien:	
E-Mail-Verteiler	14
DIRS21	15
Mitglieder-Vorteil	15
Berufsbildungsausschuss	16
Bezirk Hannover	18
Bezirk Hildesheim	22
Bezirk Lüneburg	25
Bezirk Braunschweig-Harz	33
Bezirk Weser-Ems	37
Bezirk Ostfriesland	38
Bezirk Stade	40
Bezirk Osnabrück	42
Recht und Rat	47
Impressum	47
Immobilien/Verkäufe	48
Alle Termine auf Seite	52

Neue Bettensteuer in Lüneburg

ab 1. Oktober 2015

Der DEHOGA Niedersachsen hat drei Normenkontrollverfahren gegen die kommunalen Bettensteuersatzungen der Städte Goslar, Lüneburg sowie der Kommune Schulenberg unterstützt.

In allen drei Fällen erklärte das Oberverwaltungsgericht Lüneburg (OVG) Anfang des Jahres die Bettensteuersatzung für rechtswidrig. Die Städte mussten die zu Unrecht vereinnahmten Bettensteuern erstatten.

In den Urteilsbegründungen hat das OVG Lüneburg dezidiert dargestellt, wel-

che Fehler die Städte bei der Aufstellung und Umsetzung der Bettensteuersatzungen gemacht haben.

Diese kostenlose Rechtsberatung hat die Stadt Lüneburg zum Anlass genommen, schon kurz nach der Urteilsverkündung anzukündigen, dass die Stadt eine neue, diesmal rechtlich haltbare Bettensteuersatzung erlassen wird.

Diese ist im Juli 2015 vom Rat der Stadt Lüneburg beraten und beschlossen worden. In Kraft treten soll die neue Satzung zum 1. Oktober 2015.

Beherbergungsunternehmen in Lüneburg müssen ab dem 1. Oktober 2015 vier Prozent Bettensteuer auf privat veranlassete Übernachtungen an die Stadt abführen.

In Absprache mit der Hotellerie in Lüneburg erwägt der DEHOGA Niedersachsen, auch diese neue Bettensteuersatzung im Wege des Normenkontrollverfahrens vom OVG Lüneburg überprüfen zu lassen. Sollte das OVG Lüneburg diese neue Bettensteuersatzung für rechtmäßig halten, wird nicht ausgeschlossen, eine abschließende Entscheidung beim Bundesverwaltungsgericht in Leipzig zu erwirken. ◀

Aufhebung der Allgemeinverbindlichkeit des Entgelttarifvertrages 2010

Erfreuliche Wende zum Rückforderungsrecht von Nachforderungsbescheiden

Mit Beschluss vom 3. Juni 2015 hat das Landesarbeitsgericht Niedersachsen die Allgemeinverbindlichkeit (AVE) für den alten Entgelttarifvertrag aus dem Jahre 2010 rückwirkend aufgehoben.

Laufende Prüfverfahren:

Das heißt für noch laufende Prüfverfahren zur Nachentrichtung von Sozialversicherungsbeiträgen, dass diese seitens der Sozialversicherungsträger einzustellen sind, weil der Vorwurf der Nichtbeachtung der AVE durch den Beschluss des Landesarbeitsgerichts aus der Welt ist.

Abgeschlossene Prüfverfahren:

Für schon abgeschlossene Prüfverfahren, in denen Nachforderungsbescheide rechtskräftig geworden sind, haben die Arbeitgeber gegenüber der Deutschen Rentenversicherung einen Anspruch auf Aufhebung der Nachforderungsbescheide. Nach Aufhebung der Nachforderungsbescheide können die betroffenen Arbeitgeber zu Unrecht nachgeforderte Beiträge von den Krankenkassen ihrer Arbeitnehmer zurückverlangen.

Achtung:

Zu Unrecht beschiedene Arbeitgeber müssen selbstständig Aufhebungsanträge bei der Deutschen Rentenversicherung stellen. Erst mit der Aufhebung kann der Arbeitgeber dann anschließend die Krankenkassen seiner Arbeitnehmer anschreiben und um Erstattung bitten. ◀

Arbeitgeber haben Rückforderungsrecht bei Nachforderungsbescheiden.



Tarifvertrag

Dokumentationspflicht Mindestlohn

Neue Verordnung zum 1. August in Kraft getreten

Das Bundesministerium für Arbeit und Soziales (BMAS) hat die Kritik des DEHOGA zum Anlass genommen, die Mindestlohndokumentationspflicht auf den 1. August 2015 in Teilen zu ändern. Die Änderungen werden in der Online-Broschüre „Mindestlohn compact – Knackpunkt Arbeitszeit-Dokumentation“ des DEHOGA aufgeführt und können über die Homepage des DEHOGA Niedersachsen heruntergeladen werden.

Die wichtigsten Änderungen:

Ab dem 1. August 2015 muss für enge Familienangehörige die Arbeitszeit nicht mehr aufgezeichnet werden. Ebenfalls ausgenommen ist die Dokumentationspflicht für die Angehörigen der vertretungsberechtigten Geschäftsführer einer GmbH oder bei einer OHG für die Angehörigen der vertretungsberechtigten Gesellschafter.

Zu beachten ist aber, dass bestehende Aufzeichnungspflichten nach dem Arbeitszeitgesetz, wenn zum Beispiel die tägliche Arbeitszeit über acht Stunden hinausgeht, durch diese Regelung nicht aufgehoben werden.

Bekannt war schon, dass die Arbeitszeitaufzeichnungspflicht dann nicht bestand, wenn in einem Arbeitsverhältnis mehr als 2.958 Euro monatlich verdient wurden. Neu ist jetzt, dass mit der neuen Verordnung die Zollbehörden auch nicht mehr gehalten sind, bei dieser Gehaltsgruppe zu überprüfen, ob die Aufzeichnungspflichten bei Überschreiten einer werktäglichen Arbeitszeit von acht Stunden eingehalten wurden. Dafür soll in dieser Gehaltsgruppe allein die zuständige Arbeitsschutzbehörde zuständig sein.

Dazu kommt eine neue Gehaltsgruppe von Mitarbeitern, die mehr als 2.000 Euro monatlich verdienen. Auch für diese Mitarbeitergruppe muss zukünftig die Arbeitszeit nicht mehr aufgezeichnet werden. Zusätzliche Voraussetzung ist allerdings, dass dieses Monatsentgelt für die letzten vollen 12 Monate gezahlt wurde.

Wichtig ist, dass für beide Gehaltsgruppen erforderlich ist, dass es sich um ein vertraglich vereinbartes verstetigtes Monatsentgelt handelt. Ob dieses Mo-

natentgelt in Voll- oder Teilzeit gezahlt wird, ist ohne Belang. ◀

E-SERVICE

Ausführliche Informationen finden Sie in dieser Online-Broschüre.



pdf-Download unter:
www.dehoga-niedersachsen.de

DEHOGA Konjunkturmfrage

Teilnahme bis 16. Oktober 2015

Der DEHOGA führt seine halbjährliche Umfrage zur wirtschaftlichen Lage in der Hotellerie und Gastronomie durch. In diesem Jahr können erstmals alle Mitglieder an der Online-Umfrage teilnehmen.

Die Umfrage zur Konjunkturentwicklung bezieht sich auf die Geschäftslage im Zeitraum April bis September 2015 sowie die Geschäftserwartungen für die Monate Oktober 2015 bis März 2016. Die Antworten werden selbstverständlich vertraulich behandelt und anonymisiert weiterverarbeitet.

Bitte beantworten Sie die Fragen bis spätestens 16. Oktober 2015.

Für Ihre Unterstützung dankt der DEHOGA schon vorab ganz herzlich! ◀



E-SERVICE

Zur Umfrage kommen Sie:
Über die Website des DEHOGA Niedersachsen:
www.dehoga-niedersachsen.de
oder direkt unter:
https://de.surveymonkey.com/r/dehoga_konjunkturmfrage_herbst_2015

Bestnoten für Trendtour nach Koblenz

KONTAKT Junger DEHOGA

Sprecher Mike Rohmeyer-Laas
 E-Mail:
rohmeier-laas@dehoga-verden.de
www.junger-dehoga.de



Die 35 Teilnehmer kamen aus allen Teilen Niedersachsens und waren sich einig: „Es war wieder eine tolle Trendtour in diesem Jahr!“ Auch wenn das Wetter in Koblenz nicht so richtig mitgespielt hat, war die Stimmung unter den Jungunternehmern super. Ein Highlight war der Besuch und die Verkostung auf den beiden Weingütern, die der DEHOGA-Partner Getränke Ahlers für die Truppe ausgewählt hatte.

Martin Tesch führte die Gruppe gut gelaunt durch den Weinberg in Langenlonsheim, eine Verkostung mit interessanten Anekdoten aus dem Leben des Winzers gab es dann auf seinem Hof. Anschließend



Gut gelaunt durch die Trendtour...

ging es weiter zum Weingut Rickes nach Bad Kreuznach-Winzenheim. Hier durften die Teilnehmer Tobias Rickes kennenlernen, der mit nur 21 Jahren das Weingut seiner Großeltern übernahm. Dass er bereits jetzt mit Leib und Seele Winzer ist, hat er den Junioren bei seiner Verkostung bewiesen. Und auf das Lob seines Vaters, ebenfalls Winzer, ist er besonders stolz. „Kann man trinken“ gilt in Winzerkreisen als die höchste Auszeichnung und Anerkennung.

Nach dem Besuch der Festung Ehrenbreitstein, der beiden Weingüter, der Rheinschiffahrt und den beiden fantastischen Abendessen waren die Teilnehmer von der gesamten Trendtour rundum begeistert. Besonders gelobt wurde wieder der ungezwungene Austausch unter den jungen Kollegen. „Ich habe in den Gesprächen viele wertvolle Anregungen für meinen Betrieb erhalten“, freute sich eine neue Teilnehmerin der Gruppe, die im nächsten Jahr unbedingt wieder dabei sein möchte.

Den extrem guten Preis für die Tour haben die Junioren folgenden Sponsoren zu verdanken, denen sie für die Unterstützung herzlich danken: Getränke Ahlers, Niehoff's Vaihinger, ERGO Versicherung und dem Lebensmittelgroßhandel Hinsch & Co. ◀

Anmeldung zum Herbst-Arbeitskreis am 27./28.09.2015 in Rinteln im Hotel Schaumburger Ritter

Thema:

- Whiskytasting und Workshop Arbeitsrecht

Programm/Leistungen:

- 1 Übernachtung inkl. Frühstück
- Kaffeepause
- 4-Gang-Menü inkl. Whiskytasting mit Andreas Schmidt-Probst
- Seminar Arbeitsrecht
- Mittagessen

Preis:

119,00 Euro pro Person im DZ
 124,00 Euro pro Person im EZ

Anreise:

individuell

Anmeldung:

per Anmeldeformular siehe
www.junger-dehoga.de

Sparkassen-Tourismusbarometer Niedersachsen

Investitionen im Tourismus und ihre Wirkung

Das Sparkassen-Tourismusbarometer 2015 mit dem Branchenthema „Investitionen im Tourismus und ihre Wirkung“ wurde im Juni in Hannover präsentiert.

Wie kann eine wettbewerbsfähige Angebotsstruktur des Tourismus gesichert und finanziert werden? Das war eine zentrale Frage des diesjährigen Branchenthemas. Im Zuge der Ausgestaltung der EU-Förderperiode 2014 bis 2020 wurde die Zukunft der Finanzierung von touristischen Infrastrukturmaßnahmen bundesweit intensiv diskutiert. Sie führte allen Tourismusakteuren die hohe Bedeutung von Fördermitteln vor Augen. Das diesjährige Tourismusbarometer richtete den Blick auf Kommunen, Betriebe im Gastgewerbe und Freizeiteinrichtungen. Es identifizierte Wechselwirkungen zwischen Investitionen der öffentlichen Hand sowie Unternehmen und belegte diese mit Hilfe von Fallbeispielen. Die Wirkungen sind



vielfältig und gehen weit über die Steigerung der Gästezahlen hinaus.

Es bestehen erhebliche Herausforderungen bei der Umsetzung und Finanzierung von Investitionen. Idealerweise gehen öffentliche und private Investitionen partnerschaftlich Hand in Hand und

führen zu einer stabilen bzw. steigenden touristischen Nachfrage. Dadurch sollte sich der Kreislauf von Investitionen und Re-Investitionen in Gang setzen, der die Destinationen dauerhaft wettbewerbsfähig hält und noch attraktiver macht. Das Sparkassen-Tourismusbarometer 2015 benannte Faktoren für erfolgreiche Partnerschaften und zeigte neue Ideen und Finanzierungsstrategien auf, um auf individuelle Investitionsbedürfnisse der Branche eingehen zu können. ◀

INFO-SERVICE

Der aktuelle Jahresbericht kann zum Preis von 30 Euro pro Exemplar beim Sparkassenverband Niedersachsen bestellt werden:
<https://www.svn.de/sparkassen/tourismusbarometer.html>

HAGOLA

FRISCH GEZAPFT!
 Perfekter Biergenuss mit den **Kühltheken** von HAGOLA

www.hagola.de
 HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG | Tel.: 04444 201-0 | info@hagola.de

MOBIL-CLEAN
 Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

Anlagen-Check
MOBIL-CLEAN
 KOSTENLOS

05173 - 9 21 88
 www.mobil-clean.de

PORZELLAN MAASS
Gastronomie Equipment

Ihr Großhandel für

- Gastronomie
- Kantinen / Mensen
- Hotellerie
- Catering / Partyservice

Duisburger Str.11, 28199 Bremen, Tel. 0421 – 53 65 20
 Fax 0421 – 53 65 222, verkauf@porzellan-maass.de
 www.porzellan-maass.de

Anzeigenannahme:
 Telefon 04551/1450, Telefax 04551/2504
 Mail: dna@vht.de

Landesverbandstag in Cuxhaven

Meldungen der Delegierten noch bis 30. September

Der Landesverbandstag des DEHOGA Niedersachsen wird in der Zeit vom 8. bis 10. November 2015 in Cuxhaven durchgeführt. Den Delegierten und Gästen wird für den Begrüßungs- und Festabend ein buntes Programm präsentiert, das eine ausgesprochen maritime Ausrichtung haben wird.

Wie von den Delegierten des Landesverbandstages 2014 gewünscht, wird im

Jahre 2015 auch der europäische Aspekt verbandlicher Arbeit beleuchtet. So wird der Europaabgeordnete David McAllister in einer Ansprache an die Delegierten am Montagmorgen aus seiner Arbeit als Europaparlamentarier berichten.

Der Geschäftsführer des Fachbeirates Hotellerie beim Bundes-DEHOGA, Markus Luthe, wird aus seiner Arbeit als Vor-

standsmitglied der europäischen Dachorganisation gastgewerblicher Verbände, der HOTREC, am Dienstag Bericht erstatten.

Interessant wird auch der Vortrag von Olaf Feuerstein vom Freizeit In Göttingen zu der Frage sein, wie er Auszubildende für eine Berufsausbildung im Gastgewerbe akquiriert und an sein Haus bindet.

Leider haben noch nicht alle Kreisvorstände ihre Delegierten bzw. Gastdelegierten gemeldet, die Nachmeldung ist bis spätestens 30. September 2015 möglich. ◀



Der Landesverbandstag 2015 des DEHOGA findet in Cuxhaven statt.

INFO-SERVICE

Rückfragen zur Anmeldung:
DEHOGA Niedersachsen

Tanja Bittaye: Tel. 0511-33 706-20

Mail: bittaye@dehoga-niedersachsen.de

VORANKÜNDIGUNG

11. BRANCHENTREFF DER NORDDEUTSCHEN DEHOGA-LANDESVERBÄNDE

am 28. September 2015 in der Altonaer Fischauktionshalle
Große Elbstraße 9 • 22767 Hamburg
Einlass ab 18.30 Uhr Elbseite Eingang Mitte • Beginn 19.00 Uhr

Feiern Sie mit Ihrem Landesverband und laden Sie Partner, Mitarbeiter und Freunde zu diesem Branchentreff der besonderen Art ein.

Im Vordergrund der Veranstaltung steht der Informationsaustausch norddeutscher Gastronomen, Hoteliers und deren Partner. Als Ehrengast spricht Senator Michael Neumann (Behörde für Inneres und Sport) über die Planung der Olympischen Spiele 2024 in Hamburg.

Seien Sie dabei, wenn der Norden seine Besten feiert und wieder von einer Fachjury ausgewählte Gastronomen und Hoteliers den begehrten **Carlsberg Preis** verliehen bekommen – eine Auszeichnung für besondere Leistungen, überreicht im festlichen Rahmen. Medienpartner der Veranstaltung sind die Allgemeine Hotel- und Gaststättenzeitung Stuttgart und BILD Hamburg.

Freuen Sie sich auf regionale Köstlichkeiten, frisch gezapftes Bier, köstliche Weine und alkoholfreie Getränke in stilvoller Atmosphäre und nach der Verleihung auf musikalische Unterhaltung in der Party- und Lounge-Zone für einen Preis von nur

€ 35,- pro Person

An der Bar sind frisch gemixte Cocktails für nur € 4,- erhältlich.

Wir bitten um Ihre Bestellung per Post, Fax 040 - 41 34 30 88 oder E-Mail an kluess@dehoga-hamburg.de bis 18. September 2015, für Kurzentschlossene sind Karten selbstverständlich auch an der Abendkasse erhältlich.



Name _____

Firma _____

Straße _____

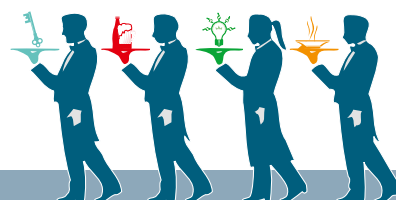
PLZ / Stadt _____

Unterschrift _____



Ich bestelle hiermit
_____ Karten für den
treffpunkt nord zum
Preis von € 35,- inkl. MwSt.
pro Karte.

Der treffpunkt nord wird gefördert von



Bundesmeldesgesetz tritt zum 1. November 2015 in Kraft

Persönliche Unterschrift weiter zwingend vorgeschrieben

Nach langem Warten wird nunmehr zum 1. November 2015 das neue Bundesmeldesgesetz in Kraft treten. Bisher mussten die besonderen Meldescheine nach den Landesmeldegesetzen handschriftlich ausgefüllt und unterschrieben werden. Durch das Bundesmeldesgesetz kann letztendlich auf das handschriftliche Ausfüllen der Meldescheine verzichtet werden. Nur die Unterschrift muss weiterhin vom Gast persönlich stammen. Eine digitale Unterschrift ist nicht zulässig. Daher müssen die Gäste am Tag der Ankunft den Meldeschein auch zukünftig immer noch unterschreiben. Das Ausfüllen selbst können nunmehr die Hotelmitarbeiter übernehmen und über die EDV erledigen.

Einheitliche amtliche Vordrucke für den Meldeschein gibt es nicht mehr. Da-

mit ist es nun amtlich, dass die Betriebe den Meldeschein selbst gestalten und mit ihren Frontoffice-Systemen erstellen können. Dabei muss aber beachtet werden, dass folgende Angaben im Meldeschein enthalten sind:

- Datum der Ankunft und voraussichtliche Abreise
- Familienname und Vorname
- Geburtsdatum
- Staatsangehörigkeit
- Anschrift
- Seriennummer des Passes oder des Passersatzpapiere

Wie auch vorher muss bei mitreisenden Angehörigen, wie zum Beispiel Ehegatte oder Kind, kein eigener Meldeschein ausgefüllt werden. Hier genügen die Angabe

der Zahl der Mitreisenden und ihre Staatsangehörigkeit.

Bei Reisegesellschaften von mehr als zehn Personen muss nur der Reiseleiter den Meldeschein ausfüllen und ansonsten die Zahl der Mitreisenden und deren Staatsangehörigkeit angeben.

Ausländische Gäste, die einen Meldeschein auszufüllen haben, müssen sich bei der Anmeldung gegenüber dem Hotelier mit Pass oder Passersatz ausweisen. Hier ist der Hotelier zur Überprüfung der im Meldeschein gemachten Angaben verpflichtet. Ergeben sich Abweichungen oder liegt kein Pass vor, ist dies auf dem Meldeschein zu vermerken. ◀

Beschäftigung von Flüchtlingen

Aktuelle Informationsbroschüre

Die Bundesagentur für Arbeit (BA), die Bundesvereinigung der Deutschen Arbeitgeberverbände (BDA) und das Bundesamt für Migration und Flüchtlinge (BAMF) haben gemeinsam eine neue Informationsbroschüre mit dem Titel „Potentiale nutzen – geflüchtete Menschen beschäftigen“ entwickelt.

Die Broschüre soll helfen, den Betrieben den Weg durch den Dschungel aus unterschiedlichen Regelungen und Vorgaben zu erleichtern, die sie bei der Beschäftigung von Asylsuchenden oder Geduldeten beachten müssen. Die Broschüre zeigt in stark komprimierter Weise, wie Betriebe vorgehen müssen, wenn sie Geflüchtete beschäftigen wollen und welche Unterstützungsmöglichkeiten die BA bietet. Bei Auszubildenden ist es zum Beispiel elementar wichtig, dass bei Abschluss des Ausbildungsvertrages der Aufenthaltsstatus für die gesamte Ausbildungsdauer sichergestellt ist. ◀



Infos und Ansprechpartner

Bei der konkreten Einstellung eines Flüchtlings ist außer BA und BAMF vor allem die örtliche Ausländerbehörde der erste Ansprechpartner.

Die Broschüre „Potentiale nutzen – geflüchtete Menschen beschäftigen“ finden Sie zum Download auf der Homepage des DEHOGA Niedersachsen: www.dehoga-niedersachsen.de (Startseite)

Für Betriebe, die zu einzelnen Fragen etwas mehr in die Tiefe gehen müssen, empfiehlt der DEHOGA Bundesverband darüber hinaus folgenden Link auf die FAQ's des BAMF: <http://www.bamf.de/DE/Infothek/FragenAntworten/ZugangArbeit-Fluechtlinge/zugang-arbeit-fluechtlinge-node.html>

Parlamentarisches Sommerfest in Berlin

Der DEHOGA Niedersachsen war auf dem parlamentarischen Sommerfest in Berlin durch Benno Eisermann, Vorsitzender der Fachgruppe Gaststätten im DEHOGA Niedersachsen, vertreten.

Bei gutem Essen und gekühlten Getränken gab es viel Raum für Gespräche mit hochrangigen Vertretern aus der niedersächsischen Politik und Wirtschaft. ◀

Benno und Christoph Eisermann (3. u. 4.v.l.) suchten beim parlamentarischen Sommerfest in Berlin das Gespräch mit Vertretern aus Politik und Wirtschaft.



Mithaftung für die Straftat eines Gastes!?

Gastwirte haben die Aufgabe, ihre durstige Kundschaft mit Getränken überwiegend alkoholischer Natur zu versorgen. Die D.A.S., Rechtsschutzversicherer der ERGO stellt ein Urteil zum Thema „Alkoholmissbrauch – Haftung des Gastwirts“ vor.

Das Landgericht Osnabrück hatte sich mit einem durchaus skurrilen Fall zu befassen: Ein verurteilter Vergewaltiger verklagte den Gastwirt einer Diskothek sowie dessen Kassierer und Türsteher. Der junge Mann war der Meinung, dass das Personal der Disko eine Mitschuld an der von ihm begangenen Straftat habe, weil er unter Verstoß gegen Jugendschutzvorschriften nicht nur hineingelassen worden sei, son-

dern man ihm obendrein auch noch Alkohol verkauft habe. Inhaber und Personal der Disko müssten deswegen die Hälfte der Schmerzensgeldzahlungen übernehmen, die er an das schwer misshandelte Tatopfer zu leisten hatte. Das Gericht stellte fest, dass es für eine solche Haftung des Gastwirts keine Grundlage gab. Zunächst einmal müsse der Kläger selbst seine Tat zugeben, wenn er andere der Mitschuld bezichtigen wolle. Gerade dies verweigerte der Mann jedoch – das Strafurteil gegen ihn war zwar rechtskräftig, er hatte dagegen aber eine Verfassungsbeschwerde angestrengt. Das Gericht erklärte weiter, dass der Jugendschutz die Aufgabe habe, Jugendliche vor körperlichen Schäden durch Alkoholkonsum und vor Verwahrlosung zu bewahren. Zweck sei nicht, Straftaten gegen andere unter Alkoholeinfluss zu verhindern.

Landgericht Osnabrück, Urteil vom 15.05.2014, Az. 9 O 2534/13

Manchmal fehlt es einem an Phantasie und Vorstellungskraft, für was Hoteliers und Gastronomen so alles

zur Verantwortung gezogen werden können. Gut, wenn Sie einen starken Partner an Ihrer Seite haben, der Ihnen zu Ihrem Recht verhilft. Die ERGO – Kooperationspartner des DEHOGA Niedersachsen bietet DEHOGA-Mitgliedern neben exzellenten Leistungen einen Beitragsnachlass von 10 Prozent für den D.A.S.-Rechtsschutz. Sprechen Sie mit den Gastro-Experten der ERGO Stamm-Organisation. ◀

INFO-SERVICE

ERGO Beratung und Vertrieb AG

■ Regionaldirektion Oldenburg

Stephan Thomann
Tel. 0441 923810, Mobil 0163 4345430
stephan.thomann@ergo.de

■ Regionaldirektion Hannover

Kai Winnemuth
Tel. 0511 3485 247
kai.winnemuth@ergo.de

■ Regionaldirektion Bielefeld

Oliver Wunder
Mobil 0160 3674927
oliver.wunder@ergo.de

■ Regionaldirektion Bremen

Thomas-Oliver Piegeler
Tel. 0421 3050426
thomas-oliver.piegeler@ergo.de

■ Regionaldirektion Hamburg

André Heiden
Tel 040 23702321
andre.heiden@ergo.de

www.ergo.de/hoga



KNECHTEL

wenn's um Stühle geht

nyc

Seit mehr als 100 Jahren Ansprechpartner für gute Sitzmöbel.

Ständige Ausstellung mit ca. 800 unterschiedlichen Modellen und großer Lagerhaltung zur zügigen Lieferung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



2810



3811



2809

Möbel für's Objekt

KNECHTEL

Otto Knechtel
Möbel-Collektionen GmbH

An der Autobahn 48-50 | 28876 Oyten
Tel.: 04207-9154-0 | Fax: 04207-9154-20
E-Mail: info@knechtel.de | www.knechtel.de



Energie-Radtour

Im Juni 2015 hat der Energieberater des DEHOGA Niedersachsen Torsten Merker mit seinem Kollegen Andreas Koch eine Energie-Radtour durchgeführt. Ziel war es, sowohl auf die Energieberatung des DEHOGA Niedersachsen aufmerksam zu machen als auch den besuchten Betrieben Tipps und Unterstützung für Energiemaßnahmen zu geben.

Die Prüfung der Häuser umfasste jeweils alle Posten wie Energieeffizienz, Heizungsanlagen, Beleuchtungsumstellung sowie Fragen, ob sich ein BHKW rechnet oder nicht.

Aufgrund der Überprüfungen konnten Sofortmaßnahmen empfohlen werden, die zu Ersparnissen im mehrstelligen Eurobereich geführt haben. So konnte in einem Fall durch den Austausch der Leuchtstoffröhren in LED-Röhren eine Ersparnis von circa 600 Euro pro Jahr erzielt werden. Die Kosten der Umstellung lagen hier bei rund 300 Euro.

Auch Tipps zum effizienten House-keeping konnten zu finanziellen Einsparungen bei der Energie beitragen. Maßnahmen im Rahmen von geplanten Umbauten wurden besprochen und energienkend umgesetzt. ◀



Energieberater Torsten Merker (z.v.r.) und Kollege Andreas Koch (r.) vor Ort im Betrieb von Familie Rohdenburg.



Energieberatung live: Torsten Merker (l.) bei der Energieberatung vor Ort.



Torsten Merker (r.) und Andreas Koch auf Energie-Radtour an der Nordsee.

DEHOGA
Energiekampagne

Energiespar-Tipp: LED-Röhren für die Küche



In den meisten Küchen kommen Leuchtstoffröhren zum Einsatz. Sie holen aus jedem Watt max. 90 Lumen Licht heraus und strahlen „rundherum“. Ein Teil des Lichts geht dabei im Gehäuse verloren.

Der Umstieg auf LED-Röhren der neuesten Generation lohnt sich!

- Sie schaffen über 140 Lumen pro Watt und strahlen das Licht direkt auf die Arbeitsflächen. So sparen sie viel Strom.
- Sie haben eine deutlich höhere Lebensdauer und sind unempfindlich gegen häufiges Ein- und Ausschalten.
- Sie starten ohne Verzögerung, flackern nicht und enthalten kein umwelt- und gesundheitsschädliches Quecksilber.

Einige Punkte sind beim Austausch zu beachten!

- Das Vorschaltgerät in der Halterung muss überbrückt werden. Dieser Eingriff ist ausschließlich durch den Elektriker durchzuführen!
- Setzen Sie in der Küche LED-Röhren mit einer Farbtemperatur von 4000 Kelvin ein. Dieses Licht ist ideal zum konzentrierten Arbeiten.
- Beim Austausch von 58 Watt Leuchtstoffröhren sollte die LED-Röhre mindestens 3100 Lumen haben, damit die gleiche Helligkeit erreicht wird. Die besten LED-Röhren brauchen dafür nur 22 Watt!

Lichtverteilung:

LED- Röhre

Leuchtstoffröhre



Quelle: www.wirsindheller.de

Beispielrechnung für einen Austausch:

	LED-Röhre 22 W mit 3100 Lumen, direkt-strahlend	Leuchtstoffröhre 58W mit 5200 Lumen + Vorschaltgerät 3W, rund-strahlend
Energieverbrauch / Jahr (Brenndauer 16h/Tag):	128 kWh/Jahr	356 kWh/Jahr
Energiekosten / Jahr (Kosten 0,20 EUR/kWh):	26,00 EUR/Jahr	71,00 EUR/Jahr
Einsparung:	45,00 EUR/Jahr	
Kaufpreis:	ca. 50,00 EUR	
Amortisationszeit:	ca. 1 Jahr	

Weitere Tipps und detaillierte Infos zum Energiesparen auf:
www.energiekampagne-gastgewerbe.de

Ihre Energieberater in Niedersachsen:

Hannover-Hildesheim (südliches Niedersachsen)



■ Heino
Thomsen

Ingenieurbüro Thomsen
Eleonorenstr. 18
30449 Hannover
Tel. 0151 - 14135037
heino.thomsen@gmx.de

Osnabrück-Emsland / Grafschaft Bentheim / Weser-Ems / Ostfriesland



■ Carsten
Mücke

Mücke Energieberatung
Eschenweg 36b
49088 Osnabrück
Tel. 0541 - 91194115
info@muecke-energieberatung.de
www.muecke-energieberatung.de

Lüneburg / Stade / Braunschweig /nördlicher BV Land Braunschweig-Harz



■ Torsten
Merker

TM Concept 24
Gärtnerweg 9
29525 Uelzen
Tel. 0157 - 76131998
info@tm-concept24.de
www.tm-concept24.de

Bundespreis für Engagement gegen Lebensmittelverschwendung

„Zu gut für die Tonne“: Bewerber aus Bereich der Gastronomie gesucht



Foto: BMEL Photothek/Thomas Trutschel

Jährlich werden in Deutschland rund elf Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Gleichzeitig gibt es viele Unternehmen, Initiativen und Menschen in Deutschland, die sich gegen die Verschwendung von Lebensmitteln einsetzen – ob ehrenamtlich, in Aktionsgruppen, mit ungewöhnlichen Produkt- und Geschäftsideen, in der Forschung und vielem mehr.

3.000 Euro für die beste Idee

Der Wettbewerb ist offen für ein breites Bewerberfeld: Sowohl Unternehmen, Landwirte, Gastronomen und Privatpersonen als auch Organisationen, Kommunen und Initiativen können mitmachen. Auch für Ideen, die noch keine Mittel für die Umsetzung haben, lohnt es sich mitzumachen: Unter allen Bewerbern vergibt das Bundes-

ministerium zusätzlich einen Förderpreis, der mit insgesamt 3.000 Euro dotiert ist.

Eine namhafte Jury wählt die besten Einreichungen aus. Den Vorsitz hat Prof. Dr. Dr. Klaus Töpfer, in der Jury sitzen unter anderem DEHOGA-Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges, Sternekoch Christian Rach und Dokumentarfilmer und foodsharing-Gründer Valentin Thurn. Die ausgezeichneten Projekte werden Anfang 2016 prämiert. ◀

INFO-SERVICE

„Zu gut für die Tonne“:
Bewerbungen bis 31. Oktober 2015
Bewerbungen können noch bis zum 31. Oktober 2015 über das Teilnahmeformular unter www.zugutfuertonne.de/bundespreis per Post, Fax oder Mail eingereicht werden. Dort finden sich weitere Informationen zu den Wettbewerbskriterien.

Falsche Wahl des E-Mail-Verteilers kann zu Bußgeldern führen

CC und BCC Feld im E-Mail-Verkehr unterscheiden

Der IHA Hotelverband hat aktuell einen Fall aus der Hansestadt Bremen vorliegen, den das DEHOGA Magazin zum Anlass nimmt, seine Leser auf die Unterscheidung zwischen den verschiedenen Feldern im Kopf einer E-Mail und die datenschutzrechtlichen Konsequenzen hinzuweisen.

Der Geschäftsführer eines Bremer Unternehmens versandte eine Einladung zu einer Veranstaltung an alle potentiellen Teilnehmer. Allerdings setzte der Geschäftsführer alle Adressaten in das CC-Feld, so dass jeder Teilnehmer auch die E-Mail-Adressen der anderen Adressaten nebst ihren vollständigen Namen lesen konnte. Ausgedruckt zog sich das CC-Feld über zehn Seiten, während die Einladung selbst weniger als eine halbe Seite in Anspruch nahm.

Eine solche Vorgehensweise haben die Datenschutzbeauftragten der Länder Bremen und Bayern bereits in ihren Tätigkeitsberichten beanstandet. In allen dem DEHOGA bekannten Fällen wurde ein Bußgeld ausgesprochen.

Aus einem datenschutzrechtlichen Blickwinkel ist die Versendung über das CC-Feld als Datenübertragung zu beurteilen, da personenbezogene Daten an Dritte weitergegeben werden. Dafür benötigt man die Einwilligung der Betroffenen oder eine Rechtsgrundlage, an der es in den einschlägigen Fällen fehlte.

Der DEHOGA empfiehlt daher, je nach Sachlage zwischen den verschiedenen Feldern im Kopf der E-Mail zu differenzieren: Das CC-Feld (Carbon Copy) dient dazu, weitere Empfänger hinzuzufügen. Die Empfänger sehen den Absender der Nachricht, alle Empfänger in dem An-Feld sowie alle Empfänger aus dem CC-Feld. Damit werden die personenbezogenen Daten der Empfänger den anderen Empfängern mitgeteilt.

Verwenden Sie das BCC-Feld (Blind Carbon Copy), können die einzelnen Empfänger die anderen Empfänger nicht

sehen. Insofern kommt es zu keiner Übertragung personenbezogener Daten.

Werden E-Mails unternehmensintern oder zwischen bekannten Geschäftspartnern versendet, kann man die Adressaten ohne Bedenken in das CC-Feld setzen – die Beteiligten kennen sich schließlich und haben ihre Kontaktdaten bereits ausgetauscht bzw. sind in der Unternehmensdatenbank hinterlegt.

Allerdings gibt der DEHOGA zu bedenken, dass man auf diese Weise die

Adressaten in der Folge einem erhöhten Spam-Risiko aussetzt und bei größeren Verteilern deshalb immer das BCC-Feld vorzuziehen ist!

Wer eine E-Mail an Empfänger versendet, die keinen Kontakt zueinander pflegen, sollte ohnehin immer das BCC-Feld nutzen. ◀

Augen auf bei der Wahl des E-Mail-Verteilers!



DIRS21 von HRS als „Preferred IT Partner“ ausgezeichnet

Funktionalität und Support stehen im Vordergrund

Der DEHOGA-Rahmenvertragspartner TourOnline ist mit seinem Buchungs- und Channelmanagement-System DIRS21 vom bekannten Buchungsportal HRS als „Preferred IT Partner“ ausgezeichnet worden. Die „Preferred IT Partner“ sind Systeme, die sich laut HRS durch einen besonders hohen Standard hervortun. Damit sind etwa eine besonders gute Funktionalität der Schnittstelle zwischen HRS und dem Channelmanagement-System und ein besonders kunden- und lösungsorientierter Support gemeint.

Nur sieben von mehr als 100 Channelmanagement-Systemen sind von HRS mit dem Siegel ausgezeichnet worden, in Deutschland ist dies außer DIRS21 nur der Anbieter Cultuzz mit dem System

CultSwitch. Das Anfang 2015 eingeführte Siegel erscheint für Hotels sichtbar im Extranet der HRS Group.

„Wir freuen uns natürlich über die Auszeichnung, die keine Momentaufnahme ist, sondern seitens HRS auf einer längerfristigen Beobachtung und Bewertung unserer Support-Qualität und System-Erreichbarkeit beruht“, so Susanne Astalosch, Leiterin des Supports bei DIRS21. Die für die Schnittstellen zuständige Projekt-Managerin Parthena Elpasidou erklärt: „Gute Technik ist die Grundlage, aber uns ist auch eine gute und persönliche Kommunikation mit den angeschlossenen Systemen wichtig, wenn es um zukünftige Entwicklungen und auch mal Problemfälle geht.“

Ähnliche Auszeichnungen hat TourOnline mit DIRS21 bereits von Booking und TripAdvisor erhalten. Die Entwicklung im Bereich Buchungs- und Channelmanagement-Technologie beschleunigt sich weiter, im Herbst 2015 wird die neue Buchungsmaschine von DIRS21 präsentiert, die eine vollständige Neuentwicklung ist und einen neu konzipierten, schnelleren und intuitiveren Buchungsablauf bietet. Weiter geplant sind ein integriertes Modul zur Online-Abwicklung von An- und Vorauszahlungen und ein auf Wunsch integrierter Gutscheinsshop. ◀

Nutzen Sie Ihren DEHOGA-Anwalt!

Als Arbeitgeberverband definiert der DEHOGA Niedersachsen als seine vorrangige Aufgabe, die rechtlichen Interessen seiner Mitglieder zu wahren.

Dies geschieht einerseits außegerichtlich, indem beim DEHOGA Niedersachsen tätige Spezialisten die Verbandsmitglieder in allen rechtlichen Belangen beraten. Insbesondere werden zivilrechtliche Ansprüche geprüft und für die Mitglieder schriftlich geltend gemacht. Beispiel: Sie schließen einen Bewirtungsvertrag, der Kunde weigert sich zu zahlen. Wir prüfen und machen Ansprüche für Sie geltend.

Andererseits legt der DEHOGA Niedersachsen seinen Schwerpunkt auf die arbeitsrechtliche Interessenwahrnehmung seiner Mitgliedsunternehmen. Hier werden die Mitgliederinteressen auch kostenfrei vor den Arbeitsgerichten vertreten. Dabei ist durch eine flächendeckende Bezirksverbandsgeschäftsstellenstruktur sichergestellt, dass immer ein Ansprechpartner in direkter Nähe zum Mitgliedsunternehmen zuständig ist.

Beispiel: Sie kündigen einem Arbeitnehmer. Dieser erhebt Kündigungsschutzklage. Wir vertreten Sie vor dem Arbeitsgericht. ◀

10 gute Gründe für eine DEHOGA-Mitgliedschaft

- 1 Ihr eigener Anwalt**

Im betrieblichen Alltag gibt es viele rechtliche Fragen zu klären. Mit dem DEHOGA-Juristen haben Sie einen echten Spezialisten für das Gastgewerbe an Ihrer Seite. Er prüft Ihre betrieblichen Verträge und unterstützt Sie aktiv, wenn Sie rechtliche Fragen oder Probleme haben. Ihr DEHOGA-Jurist berät Sie persönlich und ist über unsere acht Bezirksverbandsgeschäftsstellen immer in Ihrer Nähe.

Kostenlos!


- 2 Vertretung vor dem Arbeitsgericht**

Läuft es ein Rechtsstreit mit Mitarbeitern nicht immer zu umgehen. In diesem Fall können Sie sicher sein, Ihr DEHOGA-Jurist vertritt Sie kompetent und ganz persönlich vor dem Arbeitsgericht. Ihr DEHOGA-Jurist kennt sich im Tarif- und Arbeitsrecht wirklich hervorragend aus.

Kostenlos!


- 3 20 % GEMA-Rabatt + Tarifberatung**

Wir beraten Sie bei der Einstufung in den richtigen Tarif und führen Sie sicher durch den Tarifdurchlauf der GEMA. Als DEHOGA-Mitglied erhalten Sie zudem 20% Rabatt. Dies gilt auch für andere Untereinrichtungen wie VdM-Media oder ZWF.

Ermäßigt!


- 4 SKY-Rabatt**

DEHOGA-Mitglieder mit einem SKY Gastronomie-Abbo erhalten je nach Größe und Standort einen Rabatt in Höhe von 20%. Nur Euro pro Jahr. Voraussetzung ist eine DEHOGA-Mitgliedschaft und eine zwölfmonatige Lizenz von SKY.

Exklusiv für DEHOGA-Mitglieder


- 5 Betriebsberatung**

Der DEHOGA-Berater ist Ihr Partner, wenn es um die wirtschaftlichen Fragen der Betriebsführung geht. Lassen Sie Ihren Betrieb durch ein gut analysieren. Mit vielen konkreten Empfehlungen, die sich wirklich rechnen.

Kostenlose Kurzberatung



Ihr eigener Anwalt

1

Im betrieblichen Alltag gibt es viele rechtliche Fragen zu klären. Mit dem DEHOGA-Juristen haben Sie einen echten Spezialisten für das Gastgewerbe an Ihrer Seite. Er prüft Ihre betrieblichen Verträge und unterstützt Sie aktiv, wenn Sie rechtliche Fragen oder Probleme haben. Ihr DEHOGA-Jurist berät Sie persönlich und ist über unsere acht Bezirksverbandsgeschäftsstellen immer in Ihrer Nähe.

Kostenlos!



Berufsbildungsausschuss tagte in Hannover

Schon eingangs der Sitzung machte Ausschussvorsitzender Carius Novák die Anwesenden auf die alarmierenden Ausbildungszahlen für das neu startende Ausbildungsjahr aufmerksam.

Der Rückgang der Auszubildenden von 2013 auf 2014 um circa zwölf Prozent werde sich offensichtlich auch im Jahre 2015 fortsetzen.

Nach wie vor flankiert werde diese schlechte Entwicklung bei den Ausbildungsverhältnissen von der gleichbleibend hohen Abbrecherquote und einer Bestehensquote in den Abschlussprüfungen, die dringend veränderungsbedürftig sei.

Der Vorstand berichtete über die Fortschritte im Bereich des Neuordnungsverfahrens für die gastgewerblichen Ausbildungsberufe. Alle Anwe-

senden waren sich darüber einig, dass das zweijährige theorieentlastende Berufsbild der Fachkraft im Gastgewerbe fortgeführt werden soll.

Allseits bedauert wurde, dass das als Qualitätssiegel für gastgewerbliche Ausbildungsbetriebe in Niedersachsen geschaffene „Bündnis guter Ausbildungsbetrieb“ von den Betrieben ganz offensichtlich nicht als Qualitätsmerkmal

in der Akquisition von neuen Auszubildenden eingesetzt werde. Der Ausschuss beschloss, darüber nachzudenken, ob dieses „Bündnis für gute Ausbildung“ nicht zukünftig stärker darauf ausgerichtet werden müsse, die Betriebe, die im Bereich Berufsausbildung besondere Wege gehen, hervorzuheben. So wird im Bereich der IHK Osnabrück nicht jeder Ausbildungsbetrieb als Teilnehmer am Ausbildungsbündnis akzeptiert. Nur solche Betriebe, die im Zuge einer Überprüfung nachweisen konnten, dass sie alle aufgestellten Ausbildungsqualitätsvorgaben vorbehaltlos erfüllen, waren zugelassen worden.

Das Thema Fortentwicklung des „Bündnis für gute Ausbildung“ soll in der nächsten Gesprächsrunde mit den zuständigen Industrie- und Handelskammer-Geschäftsführern in diese Richtung weiterentwickelt werden. ◀



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



Gastronomie design

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

LIST
VIELFALT IM HANDEL

- Hotellerie
- Gastronomie
- Großverbraucher
- Handel

Lebensmittel-Großhandel
Mit C+C Großmarkt

Hannover · Goslar · Quedlinburg
Lilienthalstraße 1

 seit 1830

The Partner von Ost!
... zuverlässig, kompetent, flexibel

www.list-goslar.com



Hotelwäsche zum Wohlfühlen

Mietwäsche für die Hotellerie und die Gastronomie:
Tischwäsche | Bettwäsche | Frotteewäsche | Berufskleidung

RU'ESS
Mietwäsche & Textilpflege

Kooperationspartner von
Greif
Textile Mietwäsysteme

Ruess in Wolfsburg, Tel. 0 53 08 / 93 33-0
www.ruess-mietwaesche.de



D.A.S. Rechtsschutz für das Gastgewerbe

Sie sind mit Leib und Seele Gastronom und Ihr Betrieb ist schon fast Ihr zweites Zuhause.

Umso schlimmer wenn es zu Auseinandersetzungen mit Kunden, Lieferanten oder etwa dem Verpächter kommt. Leider gehört das heute fast zum Alltag eines Selbstständigen. Und wenn ein Rechtsstreit erstmal vor Gericht landet, ist guter Rat teuer. Gut, wenn Sie mit einer Rechtsschutzversicherung vorgesorgt haben, die gezielt auf Ihren Bedarf zugeschnitten ist. Gastwirte und Hoteliers erhalten im Rechtsschutz Gewerbe-Kombi-Paket Versicherungsschutz für gerichtliche Auseinandersetzungen wegen firmenvertraglicher Streitigkeiten als Selbstständiger! Diese besondere Leistung bietet Ihnen in Verbindung mit dem D.A.S. Rechtsschutz für Selbstständige und dem D.A.S. Existenz-Rechtsschutz umfassenden Versicherungsschutz am Markt.

Möchten Sie mehr erfahren? Sprechen Sie mit uns: ERGO Beratung und Vertrieb AG

Regionaldirektion Oldenburg
Stephan Thomann, Tel 0441 923810
Mobil 0163 4345430
stephan.thomann@ergo.de

Regionaldirektion Hannover
Kai Winnemuth, Tel 0511 3485247
kai.winnemuth@ergo.de

Regionaldirektion Bielefeld
Oliver Wunder, Mobil 0160 3674927
oliver.wunder@ergo.de

Weitere Infos finden Sie auf www.ergo.de/hoga

Risikoträger: ERGO Versicherung AG

Regionaldirektion Bremen
Thomas-Oliver Piegeler, Tel 0421 3050426
thomas-oliver.piegeler@ergo.de

Regionaldirektion Hamburg
André Heiden, Tel 040 23702321
andre.heiden@ergo.de

ERGO

Versichern heißt verstehen.

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

Geschäftsführerin
Kirsten Jordan

Yorckstr. 3
30161 Hannover

Tel. 0511-33 706-31
Fax 0511-33 706-30

Email: jordan@dehoga-hannover.de



DEHOGA Region Hannover erhält Antwort von Udo Lindenberg

„Es kann nichts Schöneres geben, als im Hotel zu leben.“

Mit diesem Statement antwortet Udo Lindenberg auf die Bitte von Nicole Rösler, Berufsbildungsbeauftragte des DEHOGA Region Hannover, die Hotellerie und Gastronomie bei der Nachwuchssuche zu unterstützen. 1.000 Unterschriften von Schülern hatte sie bei ihren Besuchen zu Jahresbeginn in der Berufsschule gesammelt.

Die Freude war groß, als Nicole Rösler das signierte Plakat mit der Original-Udo-Zeichnung in der Hand hielt. Glücklicherweise war er gerade zu seinem Konzert in Hannover zu Gast und damit auch in der hannoverschen Hotellerie und Gastronomie...

Die Aktion wurde sogleich für die neuen Medien genutzt und bei Facebook gepostet. Zur Freisprechungsfeier am 20. Juli 2015 lagen Abzüge des Plakates für alle Auszubildenden parat. Die Nachfrage danach war riesengroß. Auch das Fahrgastfernsehen Hannover zeigte Bilder der Aktion.

Doch Unterstützung gab es nicht nur von Udo. Dem DEHOGA-Vorstand war schnell klar, dass das verstärkte Engagement von Frau Rösler in Sachen Ausbildung nicht mit dem bisherigen Budget gestaltet werden kann. Kurzerhand beschlossen die Vorstandsmitglieder schon zu Jahresbeginn, den Startschuss für den neuen Ausbildungsfonds zu geben. Mit 6.000 Euro aus eigenen Mitteln unterstützen Sie die zusätzlichen Aktivitäten in Sachen Ausbildung in diesem Jahr.

Der zweite Schritt folgte anlässlich der Generalversammlung des DEHOGA Region Hannover (siehe separater Artikel in diesem Magazin). Alle anwesenden Mitglieder bejahten den Ausbildungsfonds und unterstützen die Ausbildungswerbung ab 2016 durch ihren finanziellen Beitrag. Alle ziehen an einem Strang, denn das gemeinsame Ziel heißt: „Hannover – Gastgewerblicher Ausbildungsstandort Nummer 1“ ◀



Hotel-Gasthaus Sieling in Liebenau erhält erneut drei Sterne

Die Mittelweser-Touristik und der DEHOGA haben das Hotel-Gasthaus Sieling in Liebenau erneut mit drei Sternen klassifiziert. Das Haus verfügt über 15 Betten, Restaurant, Saal, Clubräume und wird seit mehr als 175 Jahren als Familienbetrieb geführt.

„Das Hotel-Gasthaus Sieling beteiligt sich seit 2005 an der Deutschen Hotelklassifizierung“, freut sich Georg Sieling über die Auszeichnung. Die Gültigkeit der Klassifizierung beträgt drei Jahre. Der DEHOGA bietet seit Herbst 1996 mit dem Markenprodukt „Deutsche Hotelklassifizierung“ ein bundesweit einheitliches Klassifizierungssystem auf freiwilliger Basis an. In- und ausländische Gäste verlangen nach einer verlässlichen Hotelübersicht. „Wir freuen uns

über jedes Hotel, das an der DEHOGA-Klassifizierung teilnimmt“, sagt Martin Fahrland, Geschäftsführer der Mittelweser-Touristik abschließend. ◀

V.l.n.r.: Martina Steimke (DEHOGA-Bewertungskommission), Georg, Susanne, Gerrit und Carolin Sieling (Hotel-Gasthaus Sieling, Liebenau) und Martin Fahrland (Geschäftsführer Mittelweser-Touristik mit der Urkunde der DEHOGA-Hotelklassifizierung).

Foto: Mittelweser-Touristik GmbH



DEHOGA Region Hannover feiert

900 ehemalige Azubis, Lehrer und Ausbilder

„Wir freuen uns, hier zu sein und das erste Wort zu haben“, so begrüßte Sängerin Caro von der Band Planet Emily die 900 anwesenden ehemaligen Azubis, Eltern, Lehrer und Ausbilder anlässlich der Freisprechungsfeier des DEHOGA Region Hannover. Ein großer Tag für alle. Zwei – vielmehr drei – Ausbildungsjahre sind vollendet und das muss gebührend gefeiert werden.

In seiner kurzweiligen Eröffnungsrede nahm Jörg Lange, Vorsitzender des DEHOGA Region Hannover, Bezug auf die Schnelllebigkeit unserer Zeit und riet den neuen Fachkräften, auch in Zeiten der Digitalisierung nicht auf die persönliche Kommunikation zu verzichten. Dazu eignen sich die gastgewerblichen Berufe hervorragend. Anschließend übergab er das Wort an Nicole Rösler, Berufsbildungsbeauftragte des DEHOGA Region Hannover. Sie hatte zu Jahresbeginn von den anwesenden, nun ehemaligen Schülern der Berufsbildenden Schule 2, Unterschriften gesammelt. Daraus wurde ein Plakat erstellt, auf dem sie im Namen aller 1.000 Schüler der BBS 2 kürzlich Udo Lindenberg um Unterstützung bei der Nachwuchssuche in Hotellerie und Gastronomie bat. An diesem Tag konnte sich jeder einen Abzug des entstandenen Udo Plakates mit dem Statement „Es kann nichts Schöneres geben, als im Hotel zu leben“ als Erinnerung mitnehmen. Außerdem freute sich Nicole Rösler, dass die Freisprechungsfeier über die Jahre ein jüngerer Erscheinungsbild

bekommen hat. Statt politischer Reden stehen seit einiger Zeit unterschiedliche Lebensläufe aus der Branche im Fokus. In diesem Jahr von Valerio Marino, mit 29 Jahren bereits seit zwei Jahren Direktor im Dormero Hotel Hannover.

Auch die musikalische Einlage ist pepziger geworden. Planet Emily, eine junge aufstrebende Band, deren Lied „Wir setzen die Segel“ zur Zeit täglich im Deutschen Pavillon auf der Expo in Mailand gespielt wird, rahmte die Veranstaltung unter viel Beifall musikalisch ein.

Barbara Weichhold, Schulleiterin der BBS 2, gab den frisch gebackenen Fachkräften viele Tipps mit auf den weiteren Lebensweg.

Dann endlich war es soweit. Die mehr als 300 ehemaligen Auszubildenden wurden durch Frank Ansoerge von der IHK Hannover freigesprochen. Anschließend begann der Klatsch-Marathon, denn jede neue Fachkraft wurde namentlich auf die Bühne gerufen und erhielt Applaus bei der Übergabe des Zeugnisses.

Kirsten Jordan, Geschäftsführerin des DEHOGA Region Hannover, resümiert:



Die Besten des Jahrgangs werden geehrt (v.l.n.r.): Nicole Rösler, Berufsbildungsbeauftragte, Adrian Körtje, Marla Mae Liehr, Jennifer Geukes, Dormero-Direktor Valerio Marino und 1. Vorsitzender Jörg Lange.

„Das war unsere bisher gelungenste Freisprechungsfeier, ich bin sehr zufrieden. Wir freuen uns, die jungen Menschen immer mehr zu erreichen und das Image unserer Branche zu stärken.“

Seit dem vergangenen Jahr hat der DEHOGA sein Engagement für die Berufsausbildung in der Region Hannover in Person von Nicole Rösler noch einmal kräftig verstärkt, um den Herausforderungen am Ausbildungsmarkt gerecht zu werden. Vor allem müssen Nachwuchskräfte für die sechs Berufe in der Hotellerie und Gastronomie begeistert werden. Dazu gehört es, ein positives Image für die Ausbildung im Gastgewerbe zu schaffen. Schüler, Eltern, Lehrer und Berufsberater sollen ein umfassendes Bild von den facettenreichen Ausbildungsmöglichkeiten erhalten.

Als beste Auszubildende des Jahrgangs wurden Jennifer Geukes (Werkheim e.V.), Marla Mae Liehr (Zoo Hannover Service GmbH) und Adrian Körtje (Lindenhof Hoya) ausgezeichnet. Sie konnten sich über eine Genussbox mit niedersächsischen Spezialitäten freuen.

Beim anschließenden Sektempfang in der Halle des Convention Centers hatten alle Teilnehmer außerdem die Möglichkeit, sich über die Versicherungsleistungen der Ergo zu informieren. Herr Kahre stand als Ansprechpartner die ganze Zeit über zur Verfügung. ◀

Die Band Planet Emily verbreitet Aufbruchstimmung.



Workshops zur vegetarischen Küche

Mit pffiffigen Gerichten neue Tischgäste gewinnen und das eigene Handwerk verfeinern

„Die Nachfrage nach interessanten vegetarischen Gerichten ist in unserem Restaurant deutlich gestiegen“, erzählt Carsten Neumann, Küchenmeister und Inhaber von Neumanns Waldschänke in Soltau. Er hat im Sommer an einer Fortbildung für Köche im Rahmen des Projekts „aromaTisch vegetarisch – bunt.bio.lecker“ teilgenommen, die das Umweltzentrum Hannover im Hotel WildLand in Hornbostel bei Celle veranstaltet hat. Aufgrund der engen Zusammenarbeit mit dem Bezirksverband Hannover sowie dem Landesverband können DEHOGA-Mitglieder aus ganz Niedersachsen an den Fortbildungen teilnehmen.

„Auf den Kundenwunsch zu reagieren, war das eine“, sagt Carsten Neumann. „Das andere ist mein persönliches Interesse: Wir haben zwar noch nie viele Pülverchen wie Glutamat und Hefeextrakt benutzt, aber jetzt gibt es so etwas in unserer Küche gar nicht mehr. Wir wollen wieder klassisch kochen. Denn ich ärgere mich ja auch selbst, wenn alles überall gleich schmeckt. Aus dieser Köche-Schulung konnte ich vieles mitnehmen.“

Ganz konkret steht neben den traditionellen Schnitzelgerichten auf Neumanns Speisekarte jetzt zum Beispiel „Tofu-Lasagne mit Belugalinsen im Spinat-Brikteigmantel mit Ratatouillegemüse“.

Das war eines von sechs Gerichten, das die Köche in der Schulung gemeinsam zubereitet haben. Zwischen den Gängen haben sie einen Kräuterspaziergang unternommen und Wissenswertes über Bio-Produkte, den sehr unterschiedlichen Klimagas-Rucksack von Fleisch und Vegetarischem und andere Nachhaltigkeitsthemen erfahren. Alle zubereiteten Gerichte wurden auch auf ihre praktische Übertragbarkeit geprüft, mit Blick auf Wareneinsatz und -beschaffung, Arbeitsaufwand und Kalkulation.

„Der Austausch untereinander und die praktischen Tipps sind ganz wichtig“, weiß Eberhard Röhring-van der Meer, Geschäftsführer des Umweltzentrum Hannover und Fortbildungsleiter neben Köchetrainer Steffen Geresser und Harald Hasse, Chef vom Hotel und Restaurant WildLand. „Unsere Tagesveranstaltungen sind keine trockenen Lehrgänge, sondern von kollegialer Atmosphäre geprägt.“

Die Fortbildungen für Köche sind ein Schwerpunkt des Projekts „aromaTisch vegetarisch“, das die Außer-Haus-Verpflegung auch in Betriebsrestaurants, Kitas und Senioreneinrichtungen mit vegetarischen Alternativen bereichern will. Neben den Köche-Workshops gehören zum Programm auch Fortbildungen für das Servicepersonal, Erfahrungsaustausch-Treffen und spezielle Angebote für Auszubildende wie Workshops oder Exkursionen zu Bio-Betrieben. Mit Aktionstagen, bei Veggie-Picknicks und mit Hintergrundinformationen und Rezepten auf einer Homepage spricht das Projekt auch Verbraucher an. Getragen wird das Projekt gemeinsam von der Region und der Stadt Hannover, gefördert wird es aus Bundesmitteln.

Bei den Workshops kommen ausschließlich Biozutaten in den Topf. Dieses Ziel setzen die meisten Teilnehmenden anschließend nicht sofort um. „Aber auch hier kommt etwas in Bewegung“, sagt Eberhard Röhring-van der Meer. „Man kann zunächst saisonal ausgewählte Produkte in Bioqualität verwenden. Dann sind 50 Prozent Bio leistbar, ohne dass man auf der Speisekarte einen großen Preissprung hinnehmen muss.“

In Neumanns Waldschänke in Soltau werden zum Beispiel nur noch Bio-Paprika verwendet, weil Carsten Neumann die herkömmlichen für allzu hoch belastet hält. „Aber das ist ein Punkt, auf den wir noch aufbauen können“, meint er. Für eine rein saisonale Küche mit Biozutaten fehle bei ihm auf dem Land noch die Akzeptanz. „Dann dürfte es Tomaten ja nur noch im Sommer geben“, gibt er zu bedenken, aber er überlegt auch: „Oder fehlt mir der nötige Mut, die Tomaten einfach mal wegzulassen?“ Um neue Alternativen mit Wintergemüse kennenzulernen, hat er sich nochmals zu einem Workshop angemeldet und bringt diesmal auch seinen Azubi mit. ◀

Text: Karen Roske/
Eberhard Röhring-van der Meer
Foto: Umweltzentrum Hannover

Vegetarischer Kochworkshop bei WildLand.



Mitglieder des DEHOGA Region Hannover beschließen Ausbildungsfonds

Generalversammlung im Marriott Hotel: Vorsitzender und Schatzmeister wiedergewählt

Zu seiner Jahreshauptversammlung lud der Vorstand des DEHOGA Region Hannover ins Courtyard by Marriott Hotel Hannover Maschsee ein. Mehr als 70 Kolleginnen und Kollegen folgten dieser Einladung und blieben zum anschließenden Kollegentreff, der auf der neu gestalteten Terrasse des Hotels mit grandiosem Blick über den Maschsee stattfand.

Doch zuvor fassten die Mitglieder einen innovativen Beschluss: Ab 1. Januar 2016 sind die Betriebe bereit, zusätzliche Zuschläge zur Bildung eines Ausbildungsfonds zu bezahlen. Damit soll unter anderem die Arbeit von Nicole Rösler, Berufsbildungsbeauftragte in der Region Hannover, gestützt werden. Dem Vorstand wurde im Verlaufe der Arbeit deutlich, dass, wenn die Ideen und Visionen umgesetzt werden sollen, auch eine entsprechende finanzielle Unterstützung notwendig ist.

Einstimmig sprachen sich die Mitglieder dafür aus, den Ausbildungsfonds für eine Projektphase von drei Jahren zu unterstützen. Die Zuschläge staffeln sich je nach Betriebs- bzw. Umsatzgröße der Betriebe und lehnen sich an die Beitragsgruppen für den Mitgliedsbeitrag an.

Ziel der Arbeit der Berufsbildungsbeauftragten ist die Verbesserung des Branchenimages, der Ausbildungsqualität sowie die Ausweitung der Kontakte zu Politikern, Schulen, der IHK und der Wirtschaftsförderung. „Hannover soll zum gastgewerblichen Ausbildungsstandort Nr. 1 werden“, so die Berufsbildungsbeauftragte.

Ideen und Umsetzungen gab und gibt es viele. So läuft zum Beispiel in diesem Jahr die Aktion „Vorstellungsrunde = Vorstellungsstunde“, bei der jeden 1. Donnerstag im Monat Ausbildungsbetriebe ihre Türen für Schüler und Eltern öffnen, damit diese sich vor Ort über die Ausbildungsberufe informieren können. Außerdem finden regelmäßig Ausbilderstammtische statt sowie der Besuch aller Berufsschulklassen,

um möglichen Schwierigkeiten bereits im Anfangsstadium zu begegnen und die Abbrecherquote zu senken.

Der Vorstand dankt den Mitgliedern für das Vertrauen und wird regelmäßig über den Fortgang der Bemühungen um eine gute Ausbildung im Gastgewerbe berichten.

Weitere Tagesordnungspunkte der Versammlung waren unter anderem die Vorstellung des Jungen DEHOGA sowie die Ankündigung der Marketingaktion „Mein Hannover Hotel 2015 – Zu Gast in Deiner Stadt“. Die Fachgruppe Gaststätten beschäftigt nach wie vor das Thema Diskriminierung an Diskothekentüren sowie das Thema Lärmschutz. Weiterhin aktiv ist der Marketingverbund „Genussmacher“. Seit diesem Jahr gibt es die Genussmacher-Post, in der regelmäßig die „Macher des Monats“ vorgestellt werden. Im nächsten Jahr feiert die Aktion ihren 10-jährigen Geburtstag.

Neben den zahlreichen Berichten und wichtigen Beschlüssen standen auch noch Wahlen auf dem Programm. So wurde Jörg Lange einstimmig zum 1. Vorsitzenden wiedergewählt und Chi Trung Khuu behält das Amt des Schatzmeisters ebenfalls für weitere drei Jahre inne.

Den anschließenden Kollegentreff nutzten die Mitglieder für einen regen Austausch bei kühlen Getränken und einem leckeren Grillbuffet. Wer wollte, konnte sich bei dieser Gelegenheit auch über die Leistungen der ERGO Versicherung informieren und mit den Außen-



Alter und neuer Vorstand des DEHOGA Region Hannover.

Foto: Stübing

dienstmitarbeitern in Kontakt treten. Die ERGO ist seit vielen Jahren Kooperationspartner des DEHOGA und hält spezielle Versicherungspakete für das Gastgewerbe bereit. ◀

1. Nachhaltige Modelltour „Auf den Spuren eines zukunftsfähigen Tourismus“

**Am 12. Oktober 2015
von 14:00 bis 18:00 Uhr**

Wissenswertes rund um das Thema Nachhaltigkeit kombiniert mit Kulinarischem

Diese Veranstaltung führt der Global Partnership in Kooperation mit dem DEHOGA Region Hannover durch. Mehr zur Tour, den Inhalten, Referenten und Kosten erfahren Sie unter www.dehoga-hannover.de/Termine oder 0511/3370631.

Stade und das Alte Land besucht

Wirtinnenfahrt des DEHOGA Kreisverbandes Grafschaft Hoya



Nachdem alle Teilnehmer per Bus „engesammelt“ worden waren, war der erste Halt ein Frühstück im Hotel Niedersachsenhof in Gyhum. Anschließend ging es weiter nach Stade, wo Zeit zum Bummeln, Einkaufen und Einkufen war. Um 13.30 Uhr startete eine einstündige Fleetfahrt.

Am Nachmittag war das Ziel der Obsthof Leefers in Jork. Hier wurde im historischen „Göpel“ Kaffee getrunken. Eine Fahrt durch das Alte Land sowie Informationen zum Obstanbau rundeten das Programm ab. Am Abend gab es ein gemeinsames Abendessen im „Hotel Altes Land“ in Jork.

28 Wirtinnen aus dem DEHOGA Kreisverband Grafschaft Hoya erlebten einen sehr informativen und geselligen Tag. ◀

Text und Foto: Johannes Hamackers

Besuch der Autostadt in Wolfsburg

Vorstandsfahrt des DEHOGA Kreisverbandes Grafschaft Hoya



Wieder begann die Tour mit einem Frühstück – im Hotel zur Krone in Nienburg bei Familie Gallmeyer. Anschließend ging es gestärkt zur Autostadt nach Wolfsburg.

Dort erwarteten die Gruppe zwei Guides, die durch die Autostadt führten. Dabei wurden unter anderem der Porsche Pavillon und die Auslieferungstürme besichtigt. Nach der Führung war Zeit zur freien Verfügung, um sich alles im Detail anzuschauen. Um 16.30 Uhr ging es wieder zurück Richtung Heimat. Zum Abendessen wurde ein Stopp in Neuulohe bei Familie Werfelmann eingelegt. Allen Teilnehmern wird dieser Tag bei perfektem Wetter und leckerem Essen in schöner Erinnerung bleiben. ◀

Text und Foto: Johannes Hamackers

BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

Geschäftsführerin
Renate Mitulla

Yorckstr. 3
30161 Hannover

Tel. 0511-33 706-25
Fax 0511-33 706-30

Email: mitulla@dehoga-niedersachsen.de



Fortsetzung der kostenlosen Seminarreihe

Jetzt für Herbsttermine anmelden:
Das 1 x 1 des Online-Marketings

Der DEHOGA Bezirksverband Hildesheim setzt seine erfolgreiche Praxisseminarreihe zu ausgewählten Themen gemeinsam mit der Werbeagentur creazwo fort und bietet seinen Mitgliedern im Herbst zwei kostenlose Workshop-Termine zum Thema Online-Marketing an.

Social Media richtig einzusetzen bedeutet, einen Vorsprung zu gewinnen, denn die sozialen Netzwerke sind kein Trend mehr, sondern sollten zwingend fester Bestandteil der Unternehmens- und Marketingkommunikation sein. Die Teilnehmer erfahren, wie sie Social Media gezielt und nachhaltig für ihr Unternehmen nutzen können, von der perfekten Umsetzung der eigenen Homepage bis hin zur Optimierung der Social Media Präsenz auf Facebook.

Natürlich erhalten die Teilnehmer wieder wichtige Tipps und Checklisten für ihre praktische Arbeit. Auch die rechtlichen Aspekte werden in dem Workshop behandelt.

Die Kosten des Seminars trägt der Bezirksverband Hildesheim. Eine Einladung geht allen Mitglieder rechtzeitig zu. Da die Teilnehmerzahl begrenzt ist, erfolgt die Zusage nach Eingang der Anmeldung. ◀

Kostenlose Online-Marketing-Seminare

- Termine
19. Oktober 2015
im Hotel Freizeit In Göttingen oder
20. Oktober 2015
im Van der Valk Hotel Hildesheim
jeweils von 10.00 Uhr bis 14.30 Uhr
- Anmeldung: Manuela Heuser,
Tel. 0511-33 70633, E-Mail:
heuser@dehoga-niedersachsen.de

Achtung: Teilnahmebestätigungen nach Eingang der Anmeldungen!

Kreisverband Hann. Münden diskutiert mit MdB Fritz Güntzler

Bürokratiewahnsinn belastet selbstständige Unternehmer zunehmend

Mindestlohngesetz mit Arbeitszeitaufzeichnung, Allergenkennzeichnung und Hygieneverordnung mit Dokumentation kamen bei einem Gespräch mit dem Bundestagsabgeordneten Fritz Güntzler auf den Tisch.

Insbesondere monierten die Unternehmen den mit dem Mindestlohngesetz verbundenen bürokratischen Aufwand. „Es geht uns nicht um die Höhe von 8,50 Euro, sondern viel mehr um die Arbeitszeitdokumentationspflicht und die Kollision mit dem Arbeitszeitgesetz“, so Klaus-Peter Schmahl vom Landgasthaus zum Krug in Hann. Münden-Lippoldshausen. Wenn der Wirt um 23 Uhr eine Hochzeitsfeier beenden muss, weil die Mitarbeiter die erlaubte Arbeitszeit überschreiten, hat kein Gast Verständnis. „Was wir fordern, ist eine Regelung, die uns ermöglicht, den Anforderungen der Gäste zu entsprechen“, so Schmahl weiter. Dass ein

entsprechender Ausgleich der geleisteten Mehrarbeit erfolgen muss, steht dabei außer Frage. Dieser Auffassung konnte MdB Fritz Güntzler zustimmen und erklärte, dass die jetzige Regelung nicht der Realität in den Betrieben entspricht. „Ich werde das Gespräch mit dem zuständigen Ressort suchen, um hier Erleichterung für familiengeführte Betriebe anzuregen“, so Fritz Güntzler.

Er zeigte Verständnis dafür, dass die Unternehmer durch die Bürokratie in ihrer Kreativität eingeschränkt werden und immer mehr Verantwortung auf die Unternehmer abgewälzt wird. „Zwischenzeitlich hat sich der Eindruck verstärkt, dass die Mehrheit der Bevölkerung eine Vollkasko-Mentalität entwickelt hat und vom Gesetzgeber eine Rundumversorgung erwartet“, so Güntzler weiter. Um den Mit-



Der Bundestagsabgeordnete Fritz Güntzler (Mitte) diskutierte mit dem DEHOGA Kreisverband Hann. Münden aktuelle Themen des Gastgewerbes.

telstand nicht noch weiter zu belasten, muss auch darüber gesprochen werden, dass die zuständigen Behörden mit Augenmaß prüfen und die Verhältnismäßigkeit gewahrt wird.

Beide Seiten waren sich einig darüber, dass das persönliche Gespräch durch nichts zu ersetzen ist. Abschließend erklärte MdB Güntzler, dass der Kreisverband mit seinen angeschlossenen Betrieben jederzeit auch in Berlin willkommen ist, um die Gespräche weiter zu führen. ◀

Umsatzrückgänge haben verschiedene Ursachen

Auf der Jahreshauptversammlung des DEHOGA Kreisverbandes Holzminden im Gasthaus Ohms in Golmbach konnte Vorsitzende Elizabeth Tischer neben zahlreichen Mitgliedern auch die Vertreterin des Kreisveterinäramtes Holzminden, Frau Dr. Rauth, sowie Referent Kai Winnemuth von der ERGO Versicherung und die Vertreter der Brauerei Allersheim, Dirk Brüninghaus und Mayc Peter begrüßen.

Nach ihrem detaillierten Jahresbericht für 2014 war der geringe Umsatzzuwachs im Gastgewerbe großes Diskussionssthema. Festgestellt werden konnte, dass sowohl die allgemeine Abwanderung der Bevölkerung vom Lande in die Städte sowie die Veränderung der Lebensgewohnheiten der Menschen allgemein zum Aussterben der ländlichen Gastronomie beitragen. Auch die vielen Veranstaltungen, die außerhalb der Gastronomie durchgeführt werden, tragen ihren Teil zur Verringerung des Umsatzes bei.

Frau Tischer erläuterte ausführlich die Dokumentationspflicht zum Mindestlohngesetz und erklärte, dass sie einen Brief an alle Bundesminister geschickt hat. Sie bedauerte, dass lediglich ein einziges weiteres Mitglied ebenfalls die Bundesminister angeschrieben hat. „Nur wenn wir unsere persönliche Betroffenheit ausdrücken, erreichen wir die Politiker“, so Tischer.

Ein weiteres Thema war die angespannte Situation in der Ausbildungswerbung. Tischer appellierte an die anwesenden Arbeitgeber, ihre Praxis in den Betrieben zu überprüfen und zu überdenken. „Inakzeptables Verhalten gegenüber Arbeitnehmern schadet nicht nur dem einzelnen Betrieb, sondern führt auch weiterhin zu einem negativen Image der Gesamtbranche“, machte Tischer deutlich und verwies auf die einschlägigen Medienberichte zu dem Thema.

Tischer stellte dar, wie die zur Verfügung stehenden Mittel des Bezirksverban-

des verwendet werden. Sie erläuterte, dass diese nicht für vergnügliche Feste ausgegeben werden, sondern verstärkt auch für Seminare und für Weiterbildungsmöglichkeiten der Mitglieder. So wird auch im Oktober für die Mitglieder ein Social Media Seminar angeboten.

Anschließend zeigte Frau Dr. Rauth auf, wie das Ordnungsamt und das Kreisveterinäramt die Allergenkennzeichnungsverordnung durchsetzen. Danach erfolgte der sehr interessante Vortrag der ERGO Vertreter Kai Winnemuth und Thomas Straßner über die Unfallversicherung, die besondere Vertragsrechtsschutzversicherung und die spezielle Vorsatzrechtsschutzversicherung.

Zum Schluss wurden die Regularien durchgeführt. Der gesamte Kreisvorstand wurde wiedergewählt und die Ehrenamtsträger bedankten sich ganz herzlich bei den Mitgliedern für das in sie gesetzte Vertrauen. ◀

Fraktionsvorsitzender Thomas Oppermann im Gespräch mit Gastronomen

Dokumentationspflichten belasten Gastgewerbe

Der DEHOGA-Kreisvorsitzende Günter Schulte freute sich, dass der Fraktionsvorsitzende der SPD, Thomas Oppermann, spontan zugesagt hatte, an einer Diskussion mit Gastronomen in Hann. Münden teilzunehmen. Unterstützt von zehn Gastronomen, wurde das Hauptthema „Belastung des Gastgewerbes durch die Ausführungen zum Mindestlohngesetz“ diskutiert. „Es geht nicht um den Stundenlohn in Höhe von 8,50 Euro“, bekräftigte Günter Schulte. „Gute Arbeit muss auch gut bezahlt werden. Die Arbeitszeitdokumentation und die Einhaltung des Arbeitszeitgesetzes sind Dinge, die uns große Sorgen bereiten“.

Fraktionsvorsitzender Oppermann zeigte Verständnis für die Probleme des Gastgewerbes, da er um die familiäre Zusammensetzung der Betriebe gerade auf dem Lande weiß. Er wies darauf hin, dass es sozialer Lösungen bedarf, um den Schutz der Mitarbeiter zu gewährleisten. „Ich freue mich, dass die Lohn-Höhe nicht zur Diskussion steht“, so Oppermann. „Die Absicht war nicht, den Gastronomen das Leben schwer zu machen“. Er verwies auf die Möglichkeit, die Beschäftigten 48 Stunden pro Woche zu beschäftigen und durch Ausnutzung aller Möglichkeiten dieses auf

60 Stunden pro Woche auszuweiten. Dies würde sich immer noch im Rahmen der möglichen 10 Stunden pro Tag bewegen.

Darüber hinaus wies er auf eine Korrektur im Mindestlohngesetz hin: „Die Überstundendokumentation wird nicht mehr vom Zoll überprüft“, so Oppermann. Die Gastronomen machten auf das große Problem der Feierlichkeiten aufmerksam und dass bei großen Festlichkeiten schon im Vorfeld erkennbar ist, dass diese 10 Stunden nicht ausreichen. Fraktionsvorsitzender Oppermann erklärte, dass Lösungen gefunden werden müssen, die es möglich machen, dass durch einfache Anzeige die Mitarbeiter ausnahmsweise 14 Stunden pro Tag arbeiten dürfen. Dies sei intern zu diskutieren. Landtagsabgeordneter Ronald Schminke erklärte, dass die Lebenswirklichkeit tatsächlich anders aussehe und auch aus Sicht der Gewerkschaften Ausnahmen gerade bei



DEHOGA-Kreisvorsitzender Günter Schulte im Gespräch mit Thomas Oppermann, SPD.

Feiern möglich sein müssen.

DEHOGA-Geschäftsführerin Renate Mitulla erklärte, dass die bereits vollzogenen Nachbesserungen schon als positiv zu bewerten sind. Die Flexibilität der Gesetze muss Voraussetzung sein für eine praktische Umsetzung. „Gespräche sind wichtig, um praktikable Lösungen zu finden“, so Mitulla. Fraktionsvorsitzender Oppermann teilte diese Auffassung und bekräftigte, dass die Gastronomie von Vielfalt und Einfallreichtum der Unternehmer lebt und daher die allgemeinen Belastungen der Unternehmer mit Augenmaß erfolgen müssen.

Abschließend erklärte Fraktionsvorsitzender Thomas Oppermann, dass er so ad hoc noch keine Lösung des Arbeitszeitproblems sieht, allerdings sollte die 60-Stunden-Woche einfacher umsetzbar sein.

Herr Schulte bedankte sich im Namen aller anwesenden Kollegen für das offene Gespräch und drückte seine Hoffnung aus, dass nicht noch mehr bürokratische Belastungen auf das Gastgewerbe zukommen. ◀



SPD-Fraktionsvorsitzender Thomas Oppermann (Mitte) war zu Gast beim DEHOGA-Kreisverband Hann. Münden.

Bett und Bike für Hotel am Bernsteinsee

Das wird viele Radurlauber freuen: Das Drei-Sterne-Hotel am Bernsteinsee wurde vom Allgemeinen Deutschen Fahrradclub e.V. (ADFC) als fahrradfreundlicher Bett & Bike Gastbetrieb zertifiziert. Um die begehrte Auszeichnung zu erhalten, sind vom ADFC vorgeschriebene Mindestkriterien zu erfüllen. So muss beispielsweise ein sicherer Abstellplatz für Fahrräder, eine Trockenmöglichkeit für nasse Kleidung und Ausrüstung sowie Werkzeug für kleinere Reparaturen vorhanden sein.

Am Bernsteinsee gibt es hierfür eine kostenlos nutzbare und fest installierte Reparatursäule eigens für Fahrräder, an der in angenehmer Arbeitshöhe repariert werden kann. Gäste sind zudem auch für nur eine Nacht willkommen und erhalten Radwanderkarten und Tourenvorschläge. „Mit dieser Qualitätsoffensive können wir unsere Zielgruppe Radtouristen nun noch besser bedienen“, freut sich Hoteldirektor

Henning Förster über die Auszeichnung. „Gerade Radfahrer sind anspruchsvolle Gäste. Die Zertifizierung als Bett & Bike Betrieb ist daher für uns ein wichtiger Wettbewerbsfaktor“, so Förster weiter.

Schon jetzt ist die Zertifizierung oft eine unabdingbare Voraussetzung für die Aufnahme in entsprechenden Publikationen und Radwanderkarten. Zahlreiche Urlaubsportale im Internet haben sich auf die Zielgruppe Radurlauber spezialisiert. Die Zertifizierung als Bett & Bike Betrieb ist auch ein wichtiger Beitrag zur Steigerung der Attraktivität der Tourismus Region Südheide Gifhorn für Radwanderer. Denn diese stellen sich oftmals ihre Routen nach entsprechend zertifizierten Gastbetrieben und einem gut ausgebauten Radwegenetz zusammen. ◀

BEZIRKSVERBAND LÜNEBURG

Geschäftsführer RA
Heinz-Georg Frieling

Parkstr. 7
21337 Lüneburg

Tel. 04131-8 28 24
Fax 04131-8 34 16

Email: ehv-lueneburg@einzelhandel.de



Hoteldirektor Henning Förster sieht in der Auszeichnung als Bett und Bike Hotel einen Pluspunkt für die Vermarktung des Hotels am Bernsteinsee.

Tokyo und Shanghai Zwei faszinierende Metropolen

Reise des DEHOGA Bezirksverbandes Lüneburg geplant

Der DEHOGA Bezirksverband Lüneburg veranstaltet auch 2016 wieder eine interessante Verbandsreise.

Entfliehen Sie dem Alltag und lernen Sie zusammen mit Kolleginnen und Kollegen die faszinierenden Metropolen Tokyo & Shanghai kennen. Wir laden Sie und natürlich auch ihre Familienangehörigen, Freunde und Bekannte herzlich ein zur Teilnahme an unserer Verbandsreise nach Tokyo und Shanghai vom 12. bis 19. März 2016 ab/bis Frankfurt.

Besuchen Sie die neondurchflutete Megastadt Tokyo und lernen Sie die unterschiedlichen Gesichter der Weltstadt kennen. Bummeln Sie durch das vornehme Stadtviertel Ginza und genießen Sie das modische Flair der eleganten Boutiquen und Geschäfte. Im traditionellen Stadtteil Asakusa mischen Sie sich unter die

Gläubigen im Kannon-Tempel. Shanghai ist eine geschäftige Weltstadt mit nostalgischem Hintergrund, traditionell und modern. Besuchen Sie den aus der Ming-Zeit stammenden Yu-Garten und spazieren Sie durch die Gassen des Altstadtviertels. Ein Ausflug zum Wasserdorf Zhujiajiao führt Sie durch die typische Landschaft Südkinas.

Entdecken Sie Tokyo und Shanghai mit all seinen Facetten und lassen Sie sich von der Faszination verzaubern. Wir freuen uns auf ihre Teilnahme! ◀

INFO-SERVICE

Ausführliche Reiseinformationen erhalten Sie über den DEHOGA Bezirksverband Lüneburg, Tel. 04131-82824.



Auch die neondurchflutete Megastadt Tokyo steht auf dem Programm der Verbandsreise.

Die geschäftige Weltstadt Shanghai ist Ziel der Verbandsreise 2016.



Solides Fundament für die berufliche Zukunft

Hotel- und Gaststättenverband ehrt Prüflinge

Viele strahlende Gesichter gab es bei der Freisprechungsfeier für die Berufe im Gastgewerbe am Montag, dem 20. Juli 2015, im Seminaris Hotel in Lüneburg.

Die stimmungsvolle Freisprechungsfeier war für die 120 frischgebackenen Köche/-innen, Beiköche/-innen, Fachkräfte im Gastgewerbe, Fachleute für Systemgastronomie, Hotelfachfrauen/-männer, Hotelkauffrauen/-männer sowie den Helfer/-innen im Gastgewerbe ein gelungener Abschluss der oft anstrengenden und stressigen Ausbildungszeit.

Sie waren zur Feierlichkeit mit ihren Eltern, Freunden, mit Vertretern der Ausbildungsbetriebe, mit den Prüfern und den Lehrern ins Seminaris Hotel Lüneburg gekommen. Bevor sie ihre Zeugnisse erhielten, richteten Michael Schwarz vom DEHOGA, Silvia Worthmann, Studiendirektorin an der Berufsbildenden Schule III Lüneburg, Albert Sost von der IHK Lüneburg-Wolfsburg sowie Heiner Schönecke, stv. Landrat des Landkreises Harburg, Grußworte an die Absolventen, gratulierten zur bestandenen Prüfung und wünschten allen einen erfolgreichen Start

in eine interessante Branche.

Mit einem Sektempfang ließen die Teilnehmer die festliche Veranstaltung ausklingen. Der DEHOGA Bezirksverband Lüneburg gratuliert herzlich zur bestandenen Abschlussprüfung in einem gastgewerblichen Ausbildungsberuf und wünscht den frischgebackenen Fachkräften für die Zukunft viel Erfolg und alles erdenklich Gute. ◀

Fotos: Foto Heidelberg

Die frisch gebackenen Absolventen freuten sich über ihre Zeugnisse



Strahlende Absolventen im Landkreis Harburg...



... im Landkreis Lüneburg...



...im Landkreis Lüchow...



...im Landkreis Uelzen.



Stolz auf das Erreichte: Im Hünzinger Forellenhof bekamen die Absolventen im Gastgewerbe feierlich ihre Zeugnisse überreicht.

Ab jetzt im Fokus wie der Bundestrainer

Freisprechungsfeier in Hünzingen

43 junge Frauen und Männer mit gastronomischen Berufen wurden am Mittwoch, dem 22. Juli 2015, im Forellenhof Hünzingen im Rahmen einer Feierstunde freigesprochen. Nicht alle konnten dabei sein, weil sie bereits in ihren neuen Arbeitsverhältnissen eingebunden sind.

„Wir haben die Freisprechung auf neue Füße gestellt“, meinte dazu Heinz Beier in Vertretung des erkrankten DEHOGA-Kreisvorsitzenden Michel Tueini als Veranstalter. Albert Sost von der IHK Lüneburg-Wolfsburg hielt die Festansprache. „Genießen Sie ihren Erfolg“, riet er den jungen Köchen und Fachkräften. Nach den Prüfungen werde schon bald ihr erlerntes Wissen und Können gefordert, um den Gästen schöne Erinnerungen zu beschreiben. Denn gute Gastronomen würden

gebraucht. „Ihnen wird es wie dem Bundestrainer gehen“, warnte er. Wie im Fußball die Fans, seien in der Gastronomie die Gäste davon überzeugt, genau zu wissen, was richtig ist. Entsprechend kritisch würden die Beschäftigten im Gastbereich beobachtet. Doch ihre erste Lektion, dass vor dem Erfolg der Schweiß kommt, hätten sie bereits gelernt. Sie bekämen nichts geschenkt, Leistung zahle sich jedoch aus, und viele weitere Möglichkeiten sich zu entwickeln würden geboten. Sost riet den jungen Fachkräften zur Weiterbildung und Spezialisierung.

Lutz Behrendt, der Leiter des Bereichs Gastronomie an der BBS Soltau, und die jeweiligen Fachlehrer führten die Zeugnisübergabe durch. Freigesprochen wurden 14 Köche, drei Restaurantfachkräfte,

14 Hotelfachkräfte, fünf Fachkräfte im Gastgewerbe, eine Hotelkauffrau und sechs Beiköche. Besonders geehrt wurde Hotelfachkraft Maren Meyer vom Landhotel Schnuck, Dritte der Landesmeisterschaft und erfolgreiche Teilnehmerin am Achenbach-Preis, für ihre Abschlussnote „Gut“. Hotelkauffrau Ann-Katrin Dreyer vom Best Western Domicil Hotel Hodenhagen wurde ebenfalls für ihre herausragende Leistung bei der Prüfung ausgezeichnet. Sie erreicht in der Praxis die Note Eins.

Nach der Zeugnisübergabe feierten die Freigesprochenen mit ihren Eltern, Ausbildern und Lehrern beim Essen und anschließender Party. ◀

Foto: Walsroder Zeitung/
Stefanie Heitmann

Fortbildung „Mission Azubi“ erfolgreich beendet!

22 Angestellte aus Hotellerie und Gastronomie legten erfolgreich die Ausbilddereignungsprüfung ab. Im Rahmen einer 15-monatigen, durch den ESF und das Land Niedersachsen geförderten und von den Kooperationspartnern DEHOGA Bezirksverband Lüneburg und Einzelhandelsverband Harz-Heide durchgeführten Weiterbildung haben sich die Teilnehmer für ihre neue Aufgabe erfolgreich qualifiziert.

Die Absolventen waren sich einig, es waren anstrengende Tage, die aber sehr informativ und lohnend waren und zudem auch Spaß machten. Direkt im An-

schluss an die Weiterbildung „Mission Azubi“ erfolgte die schriftliche und praktische Prüfung durch die IHK Lüneburg-Wolfsburg.

Der DEHOGA Bezirksverband Lüneburg und der Einzelhandelsverband Harz-Heide gratulieren zur erfolgreich bestanden Prüfung. ◀



Strahlende Gesichter der frisch gebackenen Ausbilder!

Leckere Gerichte zum Probieren und Nachkochen

DEHOGA Heidekreis möchte mit Genusskalender Anreize schaffen

Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband ist der größte Zusammenschluss von Hoteliers und Gastronomen in Deutschland. Doch die Mitgliederzahlen nehmen kontinuierlich ab. Grund genug, sich mit öffentlichkeitswirksamen Aktionen mal wieder in den Fokus zu bringen.

Das dachte sich auch der DEHOGA Heidekreis. Im April 2014 haben sich die Gruppen Nordkreis und Südkreis zum Heidekreis zusammengeschlossen. In den nächsten Tagen bringen sie ihr erstes großes Projekt an den Start: einen Gastro-Kalender, in dem sich die Mitgliedsbetriebe vorstellen können. Verbunden ist das Ganze mit der Hoffnung, mehr Betriebe zu erreichen und mit ins Boot holen zu können, denn gemeinsam erreicht man mehr. Das weiß auch Tanja Ehlers vom Restaurant an der Wassermühle in Lünzen und stellt den Genusskalender vor.



Was hat es damit auf sich?

Der erste Kalender geht über sechs Monate. Jeden Monat stellt sich ein DEHOGA-Mitglied vor mit einer kleinen Beschreibung und einem Rezept. In dem Monat wird dann dieses Rezept auch in dem Betrieb auf die Speisekarte genommen und kann dort bestellt und nachher zu Hause nachgekocht werden.

Ist es den Betrieben freigestellt, welche Rezepte sie veröffentlichen wollen?

Im Grunde ist es ihnen freigestellt. In den meisten Fällen ist es ein Gericht, das als Spezialität des Hauses gilt und entsprechend raffiniert verfeinert wurde. Das Ganze steht unter dem Motto „Heidjer Köche blühen auf“. Dem DEHOGA ist daran gelegen, dass sich das Gericht an den Kriterien Regionalität, Kreativität und Saisonalität orientiert. Und das Gericht darf im Restaurant nicht mehr als 20 Euro kosten.

Wer ist dabei?

Für die Anfangsphase konnte der DEHOGA neun Betriebe für die Idee gewinnen.

Regionale Genüsse stehen im Vordergrund des neuen Genusskalenders im Heidekreis.

nen: Die grüne Eiche in Behringen, das Ringhotel Bertram in Schwarmstedt, den Heide-Park Soltau, das Hotel Hartmann in Wietzendorf, das Gasthaus zum Örtzewinkel in Munster, die Seeterasse in Behringen, das Hotel Park Soltau, den Forellenhof in Hünzingen und das Restaurant an der Wassermühle.

An wen richtet sich der Genusskalender?

An die Touristen oder an die Einheimischen? Sowohl als auch. Für die Touristen ist es interessant, weil sie ihr Urlaubsgerecht, ihr Urlaubessen mit nach Hause nehmen können. Und für die Heidjer wollen wir Anreiz schaffen, mal etwas Neues auszuprobieren: Neue Gasthäuser, neue Gerichte.

Wo kann man den Kalender kaufen?

Den Kalender gibt es bei den Tourist-Informationen und den Mitgliedsbetrieben. Natürlich kostenlos. ◀

Klassifizierte Betriebe im Bezirk Lüneburg Juni-August 2015

4 Sterne

- Landidyll Forellenhof Walsrode, Walsrode

3 Sterne

- Hotel Studtmann's Gasthof, Egestorf/Sahrendorf
- Hotel Undeloher Hof, Undeloh
- Campingplatz „Auf dem Simpel“, Soltau
- Hotel Zur Waldschänke, Soltau
- Hotel Hof Tütsberg, Schneverdingen
- Ferien- u. Reitsport Hotel Brunnenhof, Suhlendorf
- Landhotel Helms, Bergen

4 Sterne G

- Hanken Hof Gästehaus Müller, Groß Oesingen

3 Sterne G

- Blumen-Villa, Schneverdingen
- Landgasthaus u. Pension Tödter, Ohlendorf-Luhe

Offenes Ohr fürs Gastgewerbe:

Ministerpräsident Weil besucht Heidjerfest

Am 23. August konnte Benno Eisermann, 1. Vorsitzender des DEHOGA Kreisverband Celle den Ministerpräsidenten Stephan Weil und den Landtagsabgeordneten Maximilian Schmidt auf dem Heidjerfest in Eversen im Kreis Celle begrüßen.

Die Politiker zeigten ein offenes Ohr für die Themen des Gastgewerbes. Eisermann sprach insbesondere die Probleme mit den ländlichen Strukturen sowie den Mangel an Fachkräften und Auszubildenden an. ◀



Grindel trifft DEHOGA-Vorstand Heidekreis

CDU-Bundestagsabgeordneter diskutiert mit DEHOGA-Vertretern über Mindestlohn, Arbeitszeitgesetz und Fachkräftemangel

„Wir müssen für unsere heimische Hotellerie und Gastronomie gute Rahmenbedingungen schaffen und dürfen sie nicht durch zu viel Bürokratie um eine gute Zukunftsperspektive bringen.“

Diese Forderung erhob der heimische CDU-Bundestagsabgeordnete Reinhard Grindel nach einem Gespräch mit dem Vorstand des DEHOGA Heidekreis. Im Mittelpunkt des Treffens standen die Auswirkungen von Mindestlohn und Arbeitszeitgesetz. Grindel trat Behauptungen der örtlichen SPD entgegen, der DEHOGA verbreite Panikmache und bezahle seine

Mitarbeiter schlecht: „Der Mindestlohn ist nicht das Problem der gastronomischen Betriebe, sondern die wenig flexible Arbeitszeitregelung. Es kann doch nicht sein, dass Hochzeitsfeiern abgebrochen werden müssen, obwohl die Mitarbeiter bereit wären, noch ein oder zwei Überstunden zu machen.“ Grindel schlug demgegenüber vor, Hotels und Gaststätten dreimal in der Woche zu ermöglichen, Mitarbeiter bis zu zwölf Stunden zu beschäftigen, ohne dass dies allerdings eine Erhöhung der monatlichen Arbeitszeit bedeutet.

Ein weiteres großes Problem ist nach den Worten des CDU-Abgeordneten, dass die rot-grüne Landesregierung gerade die Hotels und Restaurants in der Lüneburger Heide im Stich lasse. „CDU/CSU haben immerhin bei Arbeitsministerin Andrea Nahles durchsetzen können, dass es bei den Arbeitszeitregelungen Ausnahmen für Saisonbetriebe gibt. Bisher

sind diesbezügliche Anträge von Unternehmen aus der Lüneburger Heide abgelehnt worden, weil die Landesregierung noch die Auffassung vertritt, Saisonbetriebe gebe es nur an der Küste. Das ist mit Blick auf die Lüneburger Heide abwegig“, so Grindel. Der CDU-Politiker wird sich jetzt an Niedersachsens Wirtschaftsminister Olaf Lies wenden und eine Neubewertung des Begriffs „Saisonbetrieb“ fordern.

Begrüßt wurde von Grindel und dem Vorsitzenden des DEHOGA Heidekreis, Michel Tueini, dass in Zukunft Familienangehörige nicht mehr der Dokumentationspflicht beim Mindestlohn unterliegen. Grindel: „Das war eine völlig weltfremde Vorschrift, die zu Recht auf Initiative der Union in Berlin weggefallen ist“.

Tueini berichtete dem CDU-Abgeordneten, dass der Fachkräftemangel auch im Hotel- und Gaststättengewerbe ein großes Problem sei. Hierbei seien die Hotel- und Gaststättenbetriebe gefordert, Praktikanten und Auszubildenden die Vielfalt der beruflichen Möglichkeiten im Gewerbe vor Augen zu führen. Grindel und Tueini waren sich einig, dass insbesondere Schulpraktika sehr geeignet seien, jungen Menschen zu demonstrieren, wie abwechslungsreich das berufliche Angebot im Bereich von Hotel und Gaststätten ist. ◀



Sprachen über Mindestlohn, Arbeitszeitgesetz und Fachkräftemangel im Hotel- und Gaststättengewerbe (v.l.): Cord Meyer, Elke Cordes (beide CDU Soltau), Reinhard Grindel MdB, Gabriele Reins (Geschäftsführerin DEHOGA Heidekreis), Michel Tueini (Vorsitzender DEHOGA Heidekreis)

10 Jahre Filmtierpark und Dschungelcafé in Eschede

Anlässlich des zehnjährigen Jubiläums besuchte Benno Eisermann, Vorsitzender der Fachgruppe Gaststätten im DEHOGA Niedersachsen und Vorsitzender des Kreisverbandes Celle, den Filmtierpark Joe Bodemann in Eschede und überreichte ein Blumenpräsent vom DEHOGA.

Im Filmtierpark wird von Sven-J. Hellwig-Schmidt auch das Dschungelcafé betrieben. Das Café ist mit dem Gütesiegel ServiceQualität Niedersachsen ausgezeichnet, und der Betrieb beteiligt sich an der Aktion „Guter Ausbildungsbetrieb“ von DEHOGA und IHK. ◀

Benno Eisermann (l.) gratuliert Filmtierpark-Inhaber Joe Bodemann und Sven-J. Hellwig-Schmidt, Betreiber des Dschungelcafés.



Freisprechung im Ringhotel Celler Tor

58 neue Fachkräfte im Gastgewerbe starten in eine erfolgreiche Zukunft

Auch in diesem Jahr fand die Freisprechungsfeier des DEHOGA Kreisverbandes Celle und der Industrie- und Handelskammer im Ringhotel Celler Tor in Groß Hehlen statt. Insgesamt 58 Absolventen aus den gastgewerblichen Berufen waren mit ihren Ausbildern, Eltern und Verwandten zu dieser Feierstunde eingeladen.

Vorsitzender Benno Eisermann begrüßte die rund 300 Anwesenden. Sein besonderer Gruß galt dem Leiter der IHK-Geschäftsstelle, Tobias Hannemann, der Schulleitung der Albrecht Thaer-Schule, vertreten durch den stellvertretenden Schulleiter Dr. Henning Lüders, dem stellvertretenden Landrat Thomas Adasch, dem SPD-Fraktionsvorsitzenden im Kreistag, Maximilian Schmidt, Ulrich Kaiser, Wählergemeinschaft sowie Bernd Zobel vom Bündnis 90/Die Grünen.

Eisermann kann, wie in den Vorjahren, immer auf eine breite Unterstützung aller politischen Parteien im Landkreis Celle bauen und genießt mit seinem DEHOGA-Fachverband hohes Ansehen in der Öffentlichkeit. „Die heutige Freisprechungsfeier hat einen hohen Anspruch“, so der DEHOGA-Kreisvorsitzende, der die Entscheidung der Absolventen, eine Lehrstelle im Gastgewerbe auszusuchen, als klug bezeichnete. „Nach Beendigung Ihrer Ausbildung steht Ihnen nun die Welt offen, denn in Deutschland ausgebildete Mitarbeiter im Gastgewerbe werden auf der ganzen Welt gesucht“, so Eisermann, der auch feststellte, dass man diese Kräfte oft in Führungspositionen wiederfände.

Eisermann bedankte sich bei allen, die an der erfolgreichen Ausbildung beteiligt gewesen sind. Besonders hob er hier die gute Zusammenarbeit zwischen den Ausbildungsbetrieben und der Albrecht-Thaer-Schule hervor. IHK-Geschäftsstellenleiter Tobias Hannemann lobte die guten Prüfungsergebnisse der 27 Köche und Beiköche, sechs Restaurantfachleute, 13 Hotelfachleute und zwölf Fachkräfte im Gastgewerbe und bedankte sich bei den Ausbildungsbetrieben, der Schule und den Prüfungsausschüssen für die geleistete Arbeit.

Die Festrede hielt in diesem Jahr Stadtrat Stephan Kassel von der Stadt Celle: „Das Gastgewerbe, Hotels, Restaurants, die Tourismusbranche allgemein, haben im Celler Land einen hohen Stellenwert. Es ist durchaus eine der Schlüsselbranchen.“

Dies sagen uns die blanken Zahlen – unerheblich, ob Messe Gäste, Dienstreisende, Kultur- und Erholungsinteressierte. Die heutige Freisprechung ist aus guten Gründen der Höhepunkt und Abschluss Ihrer Ausbildungszeit. Alle Anstrengungen, die Ausbildung, der Prüfungsstress und die Anspannungen gehören heute der Vergangenheit an. Die

einen sind ganz glatt und ohne Mühen durchgekommen, und andere haben es trotz einiger Turbulenzen geschafft. Der heutige Tag ist so oder so Ihr Tag und der Tag der berechtigten Freude über den Erfolg. Jetzt haben Sie einen wichtigen Meilenstein auf Ihrem Berufsweg erreicht. Die erste Stufe Ihrer Karriereleiter haben Sie mit dem Abschluss Ihrer Ausbildung mit Erfolg erklommen. Ihrem weiteren beruflichen Fortkommen kann jetzt nichts mehr im Weg stehen. Sie haben alle Voraussetzungen, um im Hotel- und Gaststättengewerbe Fuß zu fassen und erfolgreich weiterzukommen!“ ◀



Die frisch gebackenen Köche und Beiköche...

...und die Hotel- und Restaurantfachleute vor dem Ringhotel Celler Tor.



Freisprechungsfeier für Auszubildende im Gastgewerbe am Bernsteinsee

Jugendmeister Rune Niebuhr Prüfungsbester unter den Köchen

Es war wieder einmal eine Freisprechungsfeier im würdigen Rahmen für alle Auszubildenden im Gastgewerbe, die im Hotel am Bernsteinsee in Stüde stattfand. Über fehlende Prominenz brauchten sich der veranstaltende DEHOGA Kreisverband Gifhorn in Zusammenarbeit mit der IHK Lüneburg-Wolfsburg und den Berufsbildenden Schulen I in Gifhorn nicht zu beklagen.

Armin Schega-Emmerich erwähnte zu Beginn, dass für Unternehmen gute Leistungen, gerechte Entlohnung, Arbeitszeit und Freizeit in einem guten Verhältnis stehen sollten. „Jetzt steht ihnen der Weg in Hotellerie und Gastronomie offen“, so der DEHOGA-Vorsitzende, der die jungen Leute aufforderte, ihn auch weiterzugehen und nach einem steinigen Weg während der Ausbildung mit viel Energie und Leistung nicht etwa zu verlassen. Bundestagsabgeordnete Ingrid Pahlmann, selbst einmal Ausbilderin der Hauswirtschaft, nannte die Höhen und Tiefen, die jeder Einzelne während der dreijährigen Ausbildung durchmacht. „Sie haben einen krisensicheren Beruf gewählt und besitzen jetzt das Handwerk, es den Gästen so angenehm wie möglich zu machen“, so Pahlmann. Landrat Dr. Andreas Ebel erklärte in seinem Grußwort, dass die Ausbildung nicht alles sei, aber ohne Ausbildung sei alles nichts! Er forderte die neuen Fachkräfte auf, ins Ausland zu gehen, um Erfahrungen zu sammeln, danach wieder in den Landkreis zurückzukehren, um alles in den Betrieben umzusetzen. Im Gegensatz dazu forderte DEHOGA-Hauptgeschäftsführer Rainer Balke die jungen Absolventen auf, nach ihrer Ausbildung zunächst im Land zu bleiben, um sich weiterzubilden, da auch in Niedersachsen ein großer Fachkräftemangel herrsche. Dazu kommt, dass immer weniger junge Menschen bereit sind, einen der vielfältigen Berufe im Gastgewerbe zu erlernen. Balke: „Bleiben sie hier und füllen sie die vielen offenen Stellen aus!“

Von den 88 Auszubildenden, die an der Abschlussprüfung teilgenommen

haben, bekamen 22 Köche/Köchinnen, zwölf Restaurantfachleute, 20 Hotelfachleute, 16 Fachkräfte für Systemgastronomie und fünf Fachkräfte im Gastgewerbe den begehrten „Gesellenbrief“ der IHK Lüneburg-Wolfsburg. Als Prüfungsbeste wurden der Koch Rune Niebuhr vom Schlossrestaurant Zentgraf, die Hotelfachfrau Sarah Gädecken vom Leonardo Hotel, Restaurantfachfrau Janina Otte vom Haus Rhode/Volkswagen und Fachfrau für Systemgastronomie Greta Behling von Volkswagen mit einem Buchgeschenk ausgezeichnet.

Bekanntnis einer Restaurantfachfrau

Janina Otte von den Volkswagen Restaurants aus Wolfsburg berührte die rund 300 Gäste der Freisprechungsfeier mit einer emotionalen Rede, die am Ende große Begeisterung hervorrief und eine Hommage an die Ausbildung im Gastgewerbe, speziell bei den Restaurantfachleuten war. „Ich habe mich zu Beginn der Ausbildung nur schwer mit dem Beruf identifizieren können und daran gedacht wieder aufzuhören. Selbst die Kündigung hatte ich schon innerlich geschrieben! Es war eine große Umstellung für mich gewesen, auf die geliebten Wochenenden und Feiertage zu verzichten. Trotzdem habe ich in den drei Jahren diesen Beruf lieben gelernt!“

Von Außenstehenden werde der Beruf häufig unterschätzt, es sei gegen Vorurteile zu kämpfen. Was im Gastgewerbe geleistet werde, sei aber in keinem Fall zu unterschätzen. Alle Absolventen Ihres Jahrganges sollten „verdammte“ stolz auf sich sein,



Bester Koch der Abschlussprüfung wurde Jugendmeister Rune Niebuhr vom Schlossrestaurant Zentgraf Gifhorn, der das Zeugnis von Elisabeth Bebnowski überreicht bekam.

Links daneben DEHOGA-Vorsitzender Armin Schega-Emmerich und Dietmar Schulz, Vorsitzender des Prüfungsausschusses.

denn eine Ausbildung im Gastgewerbe sei bestimmt nichts für jedermann und schon gar nicht von jedermann zu meistern. Sie sei froh und stolz, die Ausbildung nicht hingeschmissen, sondern durchgezogen zu haben. Die drei Ausbildungsjahre hätten ihr viel für das Leben gegeben und so sei es auch ihren Mitabsolventen gegangen. Auch wenn viele nun eine komplett andere Richtung einschlagen würden, die dreijährige Berufsausbildung werde mit Sicherheit niemand so schnell vergessen. Jetzt sei es an der Zeit, sich feiern zu lassen. Das hätten sich alle redlich verdient“, so die Prüfungsbeste ihres Jahrgangs. ◀

Janina Otte aus dem Haus Rhode von Volkswagen wurde Prüfungsbeste bei den Restaurantfachfrauen und legte ein berührendes Bekenntnis ab.

Fotos: Glasow



Gifhorner DEHOGA-Ehrenvorsitzender Kurt Emmerich verstorben

Der Ehrenvorsitzende des DEHOGA Kreisverbandes Gifhorn, Kurt Emmerich, ist am 20. Juli 2015 nach kurzer schwerer Krankheit verstorben. Der Seniorchef des Hotel-Restaurants Deutsches Haus in Gifhorn wurde 85 Jahre alt.

Kurt Emmerich hat viele Höhen und Tiefen in seinem Leben durchgemacht und ist dabei immer auf dem Boden geblieben. Sein berufliches Leben begann nach erfolgreicher Lehre im Malerbetrieb seiner Eltern, bis er durch Eheschließung mit seiner leider viel zu früh verstorbenen Gattin Elfriede in das Hoteltgewerbe wechselte. Jahrzehnte lang arbeitete das Ehepaar erfolgreich zum Wohle seiner unzähligen Gäste, die der Kreisstadt Gifhorn einen Besuch abstatteten. Dabei trat er 1980 in den Hotel- und Gaststättenverband ein und wurde stellvertretender Vorsitzender der Kreisgruppe Gifhorn.

Den Vorsitz übernahm er am 14. April 1989 nach Rücktritt des damaligen Vorsitzenden Hermann Brandes, Neuhaus. Am 21. Januar 2001 legte Kurt Emmerich sein Amt als Vorsitzender aus Altersgründen nieder und wurde von der Versammlung zum Ehrenvorsitzenden gewählt. DEHOGA-Geschäftsführer Albert Harder würdigte den Ehrenvorsitzenden als ausgleichenden Menschen, der mit seinem Fachwissen den DEHOGA Kreisverband Gifhorn mit nach vorn gebracht hat. „Kurt hat bis zuletzt kaum eine Vorstandssitzung ausgelassen, um seine langjährige Erfahrung mit einzubringen“, so Harder.

Die Trauerfeier mit anschließender Urnenbeisetzung fand am 6. August auch im Beisein des niedersächsischen DEHOGA-Präsidenten Hermann Kröger, Geschäftsführerin Renate Mitulla sowie unter großer Anteilnahme vieler DE-



DEHOGA-Ehrenvorsitzender Kurt Emmerich, der am 20. Juli 2015 im Alter von 85 Jahren verstarb, war immer ein fröhlicher Mensch und engagierte sich in vielen Vereinen. Foto: Glasow

HOGA-Mitglieder in der evangelischen Friedhofskapelle in Gifhorn statt. ◀

Staffelübergabe bei den Celler Tor-Azubis

Im Juli wurden unter Beifall von über 200 Gästen die diesjährigen gastronomischen Auszubildenden freigesprochen. Das Ringhotel Celler Tor konnte die fünfzigjährige Bilanz mit erfolgreichen Prüflingen fortführen: Bisher haben alle auch bestanden, viele mit hervorragenden Ergebnissen. Das sollte Ansporn für den neuen Ausbildungsjahrgang sein, der am 1. August mit einem Einführungstag begonnen hat.

Die beiden Hotelfachfrauen Leonie Felgentreu und Magali Héné beginnen an diesem Tag in bekannten Hotels in Hamburg und Lüneburg. Auch Restaurantfachmann Timo Heine zieht es nach Hamburg, während seine Kollegin Bianka Ortmann in Celle bleiben wird. Köchin Sarah James, die im Kreis Celle aufwuchs, wird jetzt ihre britische Heimat besser kennenlernen. Die fünf Fachkräfte haben auf der Freisprechungsfeier einen Riesen-Kochlöffel als „Staffelstab“ in die Hand genommen, den sie symbolisch an die „Neuen“ weitergeben.

Susanne und Josef Ostler freuen sich sehr, dass sich wieder viele interessierte und engagierte junge Menschen während eines Praktikums oder an Schnuppertagen für eine Ausbildung im Ringhotel Celler Tor entschieden haben. Hier wird seit Jahrzehnten eine kontinuierlich gute Ausbildung garantiert. Die Ausbilder können mehr vermitteln als in den Ausbildungsrahmenplänen steht – auch weil das 4-Sterne superior Ringhotel so vielseitig aufgestellt ist und trotzdem eine familiäre Atmosphäre bietet. Das Team aus rund 65 Mitarbeitern wird dem nächsten Jahrgang mit elf jungen Menschen nicht nur Fachkenntnisse, sondern auch den Spaß an der Gastronomie und Hotellerie vermitteln. ◀



Die frisch gebackenen Absolventen übergeben den „Riesen-Kochlöffel“ an ihre Nachfolger.



Von den schönsten Berufen

Im großen Kongressaal der Industrie- und Handelskammer Braunschweig fand in guter Tradition auch in diesem Jahr die Abschlussfeier für die Absolventen der gastgewerblichen Ausbildungsberufe mit mehr als 170 Teilnehmern statt.

Der Bedeutung des Tages entsprechend waren von den 86 in der diesjährigen Sommerprüfung erfolgreichen Absolventinnen und Absolventen 41 frisch gebackene Fachkräfte aus Hotellerie und Gastronomie in Begleitung von Angehörigen und Vertretern ihrer Ausbildungsbetriebe erschienen, um ihre Abschlusszeugnisse in Empfang zu nehmen.

In seiner Ansprache gratulierte der Vorsitzende des die Feierlichkeit ausrichtenden DEHOGA Bezirksverband Land Braunschweig-Harz, Thomas Pfeifer, den erfolgreich Ausgebildeten und stellte dar, welche Möglichkeiten sich nun aufzeigen. Dabei warb er aber auch darum, dass die Absolventen dem Braunschweiger Land weiter die Treue halten.

Joachim Wrensch, Vizepräsident der

IHK Braunschweig, hob hervor, dass insgesamt 75 Prozent der Prüflinge mit Erfolg die Abschlussprüfung abgelegt haben und dass das Gastgewerbe in den vergangenen Jahren bei der Zurverfügungstellung von Ausbildungsplätzen stetig einen der Spitzenplätze eingenommen hat.

Der Braunschweiger Gastronom Carius Novák, Vorsitzender des Berufsbildungsausschusses beim DEHOGA Niedersachsen, stellte launig lustige Begebenheiten aus dem täglichen Erleben im „schönsten Beruf, den man sich vorstellen kann“ vor. Seine Anekdoten wurden von den Anwesenden mit vernehmbarem Wiedererkennen wahrgenommen. ◀

BEZIRKSVERBAND
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



Die frisch gebackenen Absolventen der gastgewerblichen Ausbildungsberufe haben allen Grund zur Freude.

Romantischer Winkel begrüßt 13 neue Lehrlinge

Qualitativ gute Ausbildung gegen den Fachkräftemangel

In dem renommierten Wellnesshotel Romantischer Winkel in Bad Sachsa ist die Entscheidung gefallen: Insgesamt durften 13 engagierte junge Menschen ihre Ausbildung im August beginnen. Die Lehrstellen in dem Fünf-Sterne-Hotel, das innerhalb

der letzten 35 Jahre bereits über 400 Fachkräfte ausgebildet hat, sind stets sehr gefragt – allein in diesem Jahr gingen mehr als 70 Bewerbungen ein, von denen 40 in die engere Auswahl kamen.

Insgesamt sind in dem Hotel rund 130 Mitarbeiter beschäftigt. Somit stellt es nicht nur einen wichtigen regionalen Wirtschaftsfaktor dar, sondern stärkt gleichermaßen auch den heimischen Arbeitsmarkt.

„Uns ist bewusst, dass wir als jahrelanger Ausbildungsbetrieb natürlich auch gesellschaftspolitische Verantwortung tragen“, erläutert Matthias Reuter, Direktionsassistent des Romantischen Winkels. „Daher sehen wir es auch als Selbstverständlichkeit, jungen Menschen nicht nur eine gute Ausbildung zu gewährleisten, sondern stets zu versuchen, sie – wenn möglich – weiterhin bei uns im Unternehmen zu halten und ihnen einen festen Arbeitsplatz zu sichern. Auf diesem Weg wollen wir zum einen die Zukunftschancen in der Region aufzeigen und zum anderen aktiv dem allgegenwärtigen Fachkräftemangel entgegenwirken“, so Reuter. ◀



13 neue Azubis haben ihre Ausbildung im Romantischen Winkel begonnen.



Tour de Gastro Braunschweig 2015

In luftiger Höhe bestaunen die Radler die Dimensionen des zukünftigen BraWo Parks.

Am Montag, dem 29. Juni 2015, fand zum fünften Mal die Tour de Gastro durch die Braunschweiger Gastronomieszene statt. Die Mitglieder des DEHOGA Braunschweig sowie Partner der Gastronomie steuerten während einer Fahrradtour durch Braunschweig unterschiedliche Gastronomieobjekte an.

Gestartet wurde auf Einladung von Direktor Joost Smeulders im Steigenberger Hotel mit einem ausgiebigen Frühstück vom Buffet des 4-Sterne-plus-Hotels. Bei einem Rundgang durch die Veranstaltungs- und Gästezimmer des Hotels konnte das stimmige Konzept des Hauses bewundert werden.

Weiter ging es bei bestem Wetter durch

den Braunschweiger Bürgerpark zum Rolleizentrum, in dem die Geschäftsführer Lukas Bock und Daniel Arzt von A&B Event mit ihrer Idee des Streetfood Festivals begeisterten. Zurück in der Innenstadt begrüßte der Sommelier Nico der Monkey Rosé Weinbar die Gruppe mit einem kühlen Glas Schaumwein. Quer durch die Innenstadt ging es ins Magniviertel zur Braunschweiger Kochschule von Alexander Fasanya. Dieser berichtete von der hohen Nachfrage in Braunschweig nach individuellen Kochkursen und bewirtete die Radler mit frischer Tomatensuppe, gebackenen Mozzarellaabällchen und Focaccia.

Pünktlich zur Kaffeezeit begrüßte Melanie Haertle, Inhaberin von Café und Konditorei Haertle, am Theater in den

gut gefüllten Räumen und lud zu einem Stück Kuchen aus der riesigen und leckeren Auswahl ein.

Weiter zu Braunschweigs größter Baustelle, dem BraWo Park, ging es in die 13. Etage in die Räume der Braunschweiger Privatbank zum Empfang der Direktoren Frank-Peter Adam und Maik Blum. Auf dem Dach des Hochhauses konnte man gut erkennen, wie groß das gesamte Projekt für Einzelhandel und Gastronomie ausfällt. Einen entspannten Ausklang fanden die Teilnehmer abschließend im Biergarten von Heinrich dem Wirtshaus im Stadtpark. Bei kühlen Getränken wurde hier schon über eine Fortsetzung der Tour im nächsten Jahr mit möglichen Zielen nachgedacht. ◀

Aktion Brotkörbchen: nehmen.geben.helfen.

13 Braunschweiger Restaurants beteiligten sich

Genau 15.619,71 Euro haben großzügige Gäste gegeben. Von März bis Juni dieses Jahres haben dreizehn Braunschweiger Restaurants an der Aktion „BROTKÖRBCHEN nehmen.geben.helfen“ teilgenommen.



13 Gastronomen beteiligten sich an der Aktion Brotkörbchen in Braunschweig.

Foto: Bürgerstiftung Braunschweig

Mit dabei waren:

- Al Duomo
- Anders – Ihr Pfannenrestaurant
- Da Piero Ristorante Italiano
- Il Sorriso
- Ristorante & Pizzeria Zucchero im Ritter St. Georg
- Ristorante La Cupola
- Stadthallen-Gastronomie Hunsen-GmbH – Löwenkrone
- Steigenberger Park Hotel Braunschweig
- STRUPAIT
- Tandure
- Wendezeller Stuben
- Zur Erholung
- Zur Rothenburg

Die Idee des Brotkörbchens ist denkbar einfach: Der Gastronom reicht kostenloses Brot zum Essen. Wenn ein Gast Brot nimmt, wird er gebeten, einen Betrag seiner Wahl in einen Umschlag zu legen. Das Geld wird der Kampagne Braunschweiger Kindertaler zur Verfügung gestellt. Der Kindertaler unterstützt Projekte in den Bereichen Bildung, Chancengleichheit,

Musik, Bewegung und Ernährung.

Als Dank für die Übergabe des vielen Kleingeldes gibt es Geldsäckchen mit Schokotalern für die Gastronomen und ihre Mitarbeiter. Die Organisatoren seitens der Bürgerstiftung Braunschweig, Ulla Billmann, Günther Knorr und Joachim Roth, sind von der Menge des Geldes und der Höhe der Spenden überwältigt. Joachim Roth kommentiert: „Ich habe von Anfang an an die Braunschweiger Großzügigkeit geglaubt, aber mit mehr als 15.000 Euro habe auch ich nicht gerechnet.“

Bei vielen Gastronomen gab es „Wiederholungstäter“. Carsten Goldapp von Zur Rothenburg berichtet von einem Ehepaar, das regelrecht traurig war, als das Ende der Aktion bekannt gegeben wurde. Beide waren der Meinung „uns hat ein Brot selten so gut geschmeckt. Der Vorteil: Man musste nicht gleich tief in die Tasche greifen, konnte aber bei jedem Gaststättenbesuch eine Kleinigkeit geben.“ ◀

vocatium – Fachmesse für Ausbildung und Studium

DEHOGA präsentierte Ausbildung im Gastgewerbe in Braunschweig

Am 2. und 3. Juni 2015 fand die sechste Fachmesse vocatium Region Braunschweig-Wolfsburg für Ausbildung und Studium in der Stadthalle Braunschweig statt. Rund 4.800 Schüler der allgemeinbildenden Schulen aus der ganzen Region Braunschweig und Umland kamen mit festen Terminen zur Bildungsmesse, um sich in persönlichen Gesprächen zu informieren und zu präsentieren.

Die Vorbereitung ist bei dieser Bildungsmesse das A und O. 7.000 Schüler wurden von dem Organisationsteam des Veranstalters in den Vorabgangsklassen in den Schulen informiert. Auf Basis der Gesprächswünsche wurden den Interessenten bis zu vier Termine mit Ausstellern arrangiert.

Der DEHOGA Bezirksverband Land Braunschweig-Harz informierte über

die Ausbildungsberufe Fachkraft im Gastgewerbe, Fachmann/-frau für Systemgastronomie, Hotelfachmann/-frau, Hotelkaufmann/-frau, Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau. Das Steigenberger Parkhotel Braunschweig, das Hotel Landhaus Seela sowie das Ininside Wolfsburg informierten eingehend über die Wege in der Branche der Gastlichkeit. Für jeden ist etwas dabei, sofern sie oder er gern mit Menschen arbeitet. Die sechs Ausbildungsberufe im Gastgewerbe sind abwechslungsreich, herausfordernd und zukunftsorientiert. Das haben die Ver-



Auf der Bildungsmesse vocatium informierten DEHOGA-Vertreter zur Ausbildung im Gastgewerbe.

treter am Stand des DEHOGA erfolgreich vermitteln können. ◀



Planen, fertigen, einrichten: Die Unternehmensgruppe HINSCHKE mit ihren Tochterunternehmen HINSCHKE GastroDesign, HINSCHKE GastroTechnik, HINSCHKE GastroBau und HINSCHKE GastroRent ist Ihr service- und leistungsstarker Rundum-Experte für eine erfolgreiche Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Als gastronomischer Fullserviceanbieter kümmern wir uns seit 85 Jahren um individuelle Gesamtkonzepte. Dabei setzt die HINSCHKE Unternehmensgruppe mit derzeit 39 Auszubildenden auf die entsprechende Nachwuchsförderung.

 **HINSCHKE Gastrowelt**
> Alles, was Gastronomie gastronomisch macht

HINSCHKE Gastrowelt GmbH
Schnackenburgallee 21 · 22525 Hamburg
Wilhelmshavener Heerstraße 65 · 26125 Oldenburg
www.hinschke-gastrowelt.de



Ritz-Carlton-Cup in Wolfsburg

Drachenbootrennen im Hafenbecken der Autostadt

Das glühendheiße Wochenende brachte nicht nur die 1.400 Athletinnen und Athleten aus 63 Ruder-Teams ins Schwitzen, sondern auch die rund 18.000 Zuschauer, die an beiden Tagen das Drachenbootrennen im Hafenbecken der Wolfsburger Autostadt verfolgten.

Zum 15. Mal in Folge hieß es „Ready – attention – go!“ und die Teams aus Deutschland, Polen, Schweden, Spanien, der Slowakei, Ungarn, der Tschechischen Republik und den USA gaben ihr Bestes

im Rennen um den The Ritz-Carlton Cup 2015. Edith Gerhardt, Generaldirektorin des The Ritz-Carlton, Wolfsburg, die selbst das hauseigene Team anführte, war begeistert von der Leistung der Sportler und sagte: „Alle Mannschaften zeigten großes Engagement, Teamgeist und Können. Bei den spannenden Rennen um die Pokale entschieden oft nur wenige Zentimeter über den Sieg. Mein Dank gilt den Teilnehmern und Zuschauern, die das Drachenboot-Wochenende um den The Ritz-Carlton Cup zu einem einzigartigen Event

gemacht haben.“ Höhepunkt des sportlichen Wettbewerbs war am Sonntag das Staffellenrennen um den The Ritz-Carlton Cup, aus dem die Mannschaften Drachenwölfe MTV Vorsfelde und EDrAGons als Sieger hervorgingen. Die Drachenwölfe hatten zuvor schon den Vitalitätspokal gewonnen und waren außer Rand und Band vor Freude, als sie auf der Showbühne auch den The Ritz Carlton Cup von Edith Gerhardt im Beisein von Autostadtchef Otto Ferdinand Wachs in Empfang nehmen konnten. ◀



Ritz-Carlton Generalmanagerin Edith Gerhardt gab für ihr Hotelteam den Takt im Drachenboot an.



Spannende Rennen im Hafenbecken der Autostadt.

Fotos: Glasow

Schürholt für Goslar

In der Versammlung der Mitglieder der Ortsgruppe Goslar im DEHOGA Kreisverband Harz, die kürzlich im Hotel Zur Alten Münze in Goslar stattfand, wurde Kai Schürholt einstimmig zum neuen Sprecher der Ortsgruppe gewählt.

Schürholt ist Geschäftsführer des Klosterhotels Wöltin-gerode im goslarschen Ortsteil Vienenburg. Zu stellvertretenden Ortsgruppensprechern wurden von den Mitgliedern – ebenfalls einstimmig – Rosemarie Prien (Hotel Zur Alten Münze, Goslar) und Axel Bender (Hotel Walpurgishof, Goslar-Hahnenklee) gewählt.

Mit der Wahl verfügt die Ortsgruppe nach dem Rücktritt des früheren Ortsgruppensprechers Wilhelm Robben und der zwischenzeitlich kommissarischen Betreuung durch Axel Bender nunmehr wieder über ein schlagkräftiges Team,

welches ankündigte, für die Mitglieder der Ortsgruppe engagiert zu arbeiten.

Insbesondere wurde hervorgehoben, dass es schon bald im Bereich der Weiterbildungsmöglichkeiten und Hilfestellungen für den wirtschaftlichen Geschäftsbetrieb der Gastronomen und Hoteliers Aktivitäten in der Ortsgruppe geben wird. ◀

Der neue Vorsitzende des DEHOGA Goslar, Kai Schürholt (l.), mit Rosemarie Prien (stv. Ortsgruppensprecherin Goslar), Jörg Steinhäuser (Vorsitzender DEHOGA Kreisverband Harz), Axel Bender (stv. Ortsgruppensprecher Goslar) und Mark Alexander Krack (Geschäftsführer).



Der neue Vorsitzende des DEHOGA Goslar, Kai Schürholt (l.), mit Rosemarie Prien (stv. Ortsgruppensprecherin Goslar), Jörg Steinhäuser (Vorsitzender DEHOGA Kreisverband Harz), Axel Bender (stv. Ortsgruppensprecher Goslar) und Mark Alexander Krack (Geschäftsführer).

Schulungsprogramm der VSR Sektion Weser-Ems

Herbst 2015

Thema	Termin	Zeit	Veranstaltungsort
Alles über Kaffee	Di, 1.9.	15.30	Hotel Bavaria Oldenburg
Service Training Teil 1 Tragetechnik, Service-Arten, Bankett-Service	Mo, 14.9.	15.00 - 17.30	Hotel Am Badepark Bad Zwischenahn
Flambieren am Tisch des Gastes	Di, 15.9.	16.00 - 17.30	Best Western Hotel Heide Oldenburg
Wein-Service Teil 1 Pflege, Service, Gläser	Mo, 21.9.	15.30 - 17.30	Hotel Haus am Meer Bad Zwischenahn
Spirituosenkunde Aperitif, Digestif, Service	Mi, 23.9.	14.30 - 16.30	Romantik Hotel Jagdhaus Eiden am See Bad Zwischenahn
Service Training Teil 2 Der gedeckte Tisch von A - Z	Mo, 28.9.	15.00 - 17.30	Hotel Am Badepark Bad Zwischenahn
Allgemeine praktische Warenkunde Von Aal bis Zucchini	Di, 29.9.	15.30 - 17.30	Selgros C&C Wiefelstede/Metjendorf
Hotelzimmer reinigen	Mi, 30.9.	9.00 - 11.30	Best Western Hotel Heide Oldenburg
Wein-Service Teil 2 Rebsorten, Wein und Speisen	Mo, 5.10.	15.30 - 17.30	Hotel Haus am Meer Bad Zwischenahn
Filetieren von Fisch	Mi, 7.10.	14.30 - 17.00	Restaurant Tafelfreuden Oldenburg
Fleischkunde a) Fleischarten b) Tranchieren von Fleisch am Tisch des Gastes	Mo, 12.10.	15.00 - 17.30	Hotel Haus am Meer Bad Zwischenahn
Hotelzimmer reinigen	Di, 13.10.	9.00 - 11.30	Hotel Friesische Wehde Bockhorn
Allgemeine + komplexe Prüfungsaufgaben für Hofa und Refa	Mo, 19.10.	16.00 - 18.00	Café Blätterteich Oldenburg
Arbeiten im Empfang Von der Reservierung bis zur Abreise	Do, 22.10.	15.30 - 17.30	NordWest-Hotel Bad Zwischenahn
Veranstaltungsabsprachen Verkaufsgespräche	Do, 29.10.	15.30 - 17.30	NordWest-Hotel Bad Zwischenahn
Barkunde Schankanlagen, Bierprobe	Mi, 4.11.	14.30 - 16.30	Romantik Hotel Jagdhaus Eiden am See Bad Zwischenahn

Weitere Infos zur Anmeldung, zu den geringen Kosten usw. gibt es unter: www.vsr-weser-ems.de

BEZIRKSVERBAND OSTFRIESLAND & BEZIRKSVERBAND WESER-EMS

Geschäftsführerin
RAin. Hildegard Kühlen

Ammerländer Heer-
straße 231
26129 Oldenburg

Tel. 0441-710 86
Fax 0441-710 87

Email: ostfriesland@dehoga-Bezirksverband.de



Klassifizierte Betriebe im Bezirk Weser-Ems 2015

4 Sterne

- Ankerplatz Hotel Garni, Wilhelmshaven
- NordWest-Hotel, Bad Zwischenahn
- Hotel Seeblick, Friesoythe-Thüle
- Hotel Landhaus Pollmeyer, Friesoythe-Thüle

3 Sterne Superior

- Akzent Strandhotels Seestern und Delphin, Wilhelmshaven
- Landidyll Hotel Backenköhler, Ganderkesee
- Hotel Bavaria, Oldenburg

3 Sterne

- Hotel Petersen Garni, Bad Zwischenahn
- Cityhotel Garni, Friesoythe
- Hotel Keil, Wilhelmshaven
- Akzent Hotel Zur Jägerklause, Ganderkesee
- Gästehaus Akzent Hotel Zur Jägerklause, Ganderkesee



Erdbeerkönigin Sarah die Erste
wurde von Benno Eisermann (l.) und
Landrat Herbert Winkel beglückwünscht.

Niedersachsen hat eine neue Erdbeerkönigin

In Vertretung für den Präsidenten des DEHOGA Niedersachsen, Hermann Kröger, hat Benno Eisermann, Vorsitzender der Fachgruppe Gaststätten im DEHOGA Niedersachsen, die Niedersächsische Erdbeerkönigin Sarah die Erste im schönen Oldenburger Münsterland in Langenför-

den gekürt. Benno Eisermann freute sich, die Krönung vor ca. 1.500 Gästen in dem vollen Festzelt durchführen zu können, wo doch die Erdbeere auch in der niedersächsischen Gastronomie einen hohen Stellenwert einnimmt. ◀

Auszubildende im Gastgewerbe feiern Abschluss



Der ehemalige Vorsitzende des DEHOGA-Bezirksverbandes Ostfriesland, Jürgen Garrels, hielt die Festrede.

Zum Abschluss der Ausbildungs-Sommerprüfungen der Oldenburgischen Industrie- und Handelskammer fand am 6. Juli in Oldenburg die Freisprechungsfeier im Gastgewerbe statt.



Hierzu lud der DEHOGA-Bezirksverband Weser-Ems standesgemäß alle Absolventen, deren Angehörige, Ausbilder und zahlreiche Gäste von den Berufsbildenden Schulen Oldenburg und Wittmund, dem Köcheclub Weser-Ems, dem VSR Sektion Weser-Ems und weiteren Fachverbänden in das Gesellschaftshaus Wöbken in Oldenburg ein. Durch das Programm führte

Gemeinsam mit dem DEHOGA-Bezirksvorsitzenden Bernd Sieger freuten sich 160 Auszubildende über ihren Abschluss.

der DEHOGA-Bezirksvorsitzende Bernard Sieger, die Festansprache hielt Jürgen Garrels, langjähriger Vorsitzender im DEHOGA Bezirksverband Ostfriesland. ◀

Neuer Vorstand des DEHOGA Ostfriesland hat die Geschäfte aufgenommen

Der neu gewählte Vorstand des DEHOGA Bezirksverbandes Ostfriesland hat auf seiner konstituierenden Sitzung im Hotel zur Post unter Leitung des Ende Mai in Nachfolge von Jürgen Garrels (Aurich) gewählten Führungsduos von Birgit Kolb-Binder (Kolb-Urlaub auf Langeoog) und Erich Wagner (Hotel zur Post in Wiesmoor) die Arbeit aufgenommen.

Der Vorstand hat sich zum Ziel gesetzt, zukünftig noch mehr junge Unternehmerinnen und Unternehmer aus dem Gastgewerbe für die Arbeit im DEHOGA zu gewinnen. „Wir müssen als Unternehmerverband des Gastgewerbes am Puls der Zeit bleiben und wissen, wie die Jungen ticken“, erklärte Wagner. Birgit Kolb-Binder ergänzte, dass das nicht nur für die Hoteliers und Gastronomen gelte, sondern auch für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Betrieben des Gastgewerbes. Sie führte aus, dass die sogenannte „Generation y“ andere Maßstäbe an einen Arbeitsplatz ansetze als das noch die Generationen davor getan hätten. Der Zusatz „y“ stehe für das englische Wort „why“. Die jungen Leute dieser „Generation Warum“ kümmerten sich weniger um Status und Prestige eines Arbeitsplatzes, sondern rückten die Freude an der Arbeit sowie

die Sinnsuche in das Zentrum ihres Handelns. Diese Generation sei nicht mehr bereit, dem Beruf alles unterzuordnen, sondern fordere eine Balance zwischen Beruf und Freizeit. Darauf müsse sich auch das Gastgewerbe in Ostfriesland einstellen, um auch zukünftig genügend Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für das Gastgewerbe zu gewinnen.

Um den Jungen DEHOGA im Verband wird sich neben Erich Wagner auch der Vorsitzende des Kreisverbandes Wittmund, Hinni Gruben, kümmern. Man werde zügig auch noch weitere junge Unternehmer ansprechen.

Inge Esderts aus dem Kreisverband Aurich zeichnet zukünftig für die Berufsausbildung im ostfriesischen Gastgewerbe verantwortlich. Sie kann in diesem Bereich auf eine langjährige Erfahrung zurückblicken und wird sich dafür einsetzen, die Qualität der Berufsausbildung in den Betrieben weiterhin zu verbessern.

Darüber hinaus wird sich der Ver-

band auch weiterhin um die klassischen Themen, die gerade die ländlichen Gaststätten belasten, kümmern. Hier sind zukünftig Hinni Gruben und Erich Wagner die Ansprechpartner des Verbandes. Für den Bereich der Hotels übernehmen Stefanie Bonitz-Sirpas vom Romantik Hof in Greetstiel sowie Birgit Kolb-Binder diese Aufgabe. Hans Albers von der Meta-Gastronomie aus Großefehn wird sich um die Intensivierung der Pressearbeit kümmern. Und Jupp Flockert von Baltrum fungiert weiterhin als Koordinator für die sieben Ostfriesischen Nordseeinseln.

Die Vorstandsmitglieder waren sich einig: Man werde die Ärmel hochkrempeln und sich für die Mitglieder in Ostfriesland stark machen. ◀

Der neue Vorstand des DEHOGA Bezirksverbandes Ostfriesland geht voller Tatendrang an seine Aufgaben.



Freisprechung junger Fachkräfte im Gastgewerbe

Motto: In der Gastronomie isst der gute Service stets mit

Ob Koch, Restaurantfachfrau, Hotel-fachfrau oder ein qualifizierter Berufsabschluss in der Systemgastronomie – 143 Absolventen nahmen Anfang Juli ihren Gesellenbrief in Aurich-Middels entgegen und starten somit ihren Berufsweg in der gastgewerblichen Branche. „Wir setzen weiterhin auf gute Qualität bei der Bewirtung unserer Gäste und natürlich in der Küche und bilden auch weiterhin aus“, betont der DEHOGA-Vorstand Ostfriesland, der sich in diesem Jahr neu aufstellte.

Bei großen gesellschaftlichen Anlässen, einer Hochzeit oder einem Betriebsfest sind handwerkliche Fähigkeiten gefragt, angefangen bei der Zubereitung der Speisen, über den Menüplan, die Bandbreite an Buffets bis hin zum richtigen Eindecken der Festtafel, der passenden Dekoration oder dem richtigen Serviervorgang. In diesem Punkt setzt einer der größten Arbeitgeber in Ostfriesland, die Gastronomie auf den Inseln und im Binnenland, auf eine qualifizierte Ausbildung.



Die Schatzmeisterin des DEHOGA-Bezirksverbandes, Frau Inge Esderts, überreichte den Absolventinnen und Absolventen die Zeugnisse.

„Wir stellen weiterhin Ausbildungsplätze zur Verfügung, denn langfristig setzt sich Qualität durch.“ Einerseits muss gute Qualität bezahlt werden, die Ausbildung muss hochwertig sein – auch, um dem Fachkräftemangel zu begegnen. Andererseits finden immer mehr Feierlichkeiten in den örtlichen Dorfgemeinschaftshäusern oder in Vereinsheimen statt, die keinen perfekten Service bieten können, aber schlichtweg billiger sind.

Und genau hier muss der Gast „Äpfel von Birnen“ unterscheiden können: Unterstütze ich weiterhin junge Menschen beim Start in eine gastgewerbliche Ausbildung und wähle das „i-Tüpfelchen“ mit einem klasse Service für die „Feier des Lebens“ oder wird an der verkehrten Ecke gespart. ◀



Der Vorsitzende Erich Wagner bedankte sich für die Verdienste des Lehrpersonals, stellvertretend bei der Schulleiterin der BBS Wittmund, Christine Steinröder.

Suche für
Tanzveranstaltungen
der mittleren und älteren
Generation in Hannover einen
Saal (Kooperationspartner)

**Theos
Singletanz**

www.theos-singletanz.de

Theodor Meisters
Zum Rohkamp 5c
31228 Peine

☎ 0 51 71 / 50 58 901
info@theos-singletanz.de

Schnitzelmaster

Ob bei Schnitzeln, Schweinenacken, Rinderhüfte oder Steaks, Fleischklopfen ist anstrengend, laut und kostet Zeit. Der Schnitzelmaster ist die Antwort auf den Fleischklopfer, aber kein Steaker!

Die Vorteile: Zeitersparnis, geringerer Kraftaufwand, Fleisch schmeckt besser, ruhiger und sauberer Arbeitsplatz, leicht zu bedienen, gut zu reinigen!



Testen Sie den Schnitzelmaster
10 Werktage kostenlos.
Über 5.000 Anwender können
sich nicht täuschen.

Karl-Heinz Pelle · Dieselstr.3 · 48480 Spelle/Emsland
Tel.: 0 59 77/92 81 80 · Fax: 0 59 77/9 22 05
www.pelle-spelle.de · E-Mail: pelle@pelle-spelle.de



BOETTGER
GroßküchenService

Glänzende Aussichten
Zuverlässig - Kompetent - Schnell

Ihr Partner für

- Wartung
- Reparatur/Instandsetzung
- Beratung und Verkauf
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel
- Dosiertechnik

Ernst Boettger GmbH

Leerkämpe 9 - 28259 Bremen

fon 0421/221 01 00 - fax 0421/221 01 49

www.boettger.de - info@boettger.de

BEZIRKSVERBAND STADE

Geschäftsführerin
Nathalie Rübsteck

Bahnhofstraße 3
21682 Stade

Tel. 04141-4 76 70
Fax 04141-4 66 15

Email:
kontakt@dehoga-stade.de



Sommerfest auf der Stader Geest

„Herzlich Willkommen im südlichen Zipfel des Landkreises Stade“, so begrüßte Klaus-Dieter Bockelmann vom Schützenhof Ahlerstedt seine Gäste vom DEHOGA Kreisverband Stade. Der Schützenhof wird seit 1802 von der Familie Bockelmann nunmehr in der sechsten und siebten Generation geführt. 45 Mitglieder waren der Einladung des Vorsitzenden Lutz Feldtmann gefolgt und voller Erwartung auf ein gemütliches und informatives Miteinander im Kreise der Kollegen.

Nach gemeinsamem Kaffee und Kuchen stand eine Kutschfahrt „Rund um Ahlerstedt“ auf dem Programm. Die so gemütlich befahrenen Straßen und Wirtschaftswege waren den meisten Teilnehmern unbekannt, da Ahlerstedt fast nur als Durchfahrt zur Autobahn Hamburg-Bremen wahrgenommen wird. Ein erster Höhepunkt: Am Napoleonsweg machen drei große Findlinge die Geschichte der Region transparent und nachvollziehbar. „De Welfenstein“ erinnert daran, dass Ottendorf früher zum Welfen-Königreich Hannover gehörte und 1866 Preußen zugeordnet wurde. „De Fleegerstein“ erinnert an eine Notlandung einer Heinkel HE-111 im April 1945. Die zwei Besatzungsmitglieder blieben unverletzt, besorgten sich auf einem Bauernhof Zivilkleidung und machten sich Richtung Heimat davon. „De Flüchtlingsstein“ wurde anlässlich eines Europatreffens mit Teilnehmern aus 21 Staaten am 2. Juli 2004 eingeweiht und soll an die Millionen Vertriebenen des Zweiten Weltkrieges erinnern. Auch der Ort Ottendorf nahm damals Vertriebene, „Flüchtlinge“ genannt, auf. Ein aktuelles

Thema mit geschichtlichen Wurzeln. Mit ausreichender Pferdestärke vor den Kutschen ging es zum Schützenhof zurück.

Die Zeit bis zum Grillen wurde mit dem „Ahlerstedter Fünfkampf“ überbrückt. Luftgewehrschießen, Teebeutelweitwurf (mit dem Mund), Vogelstechen, Golfen und Kegeln stellten an die Geschicklichkeit und Konzentration der Teilnehmer nicht ganz ernst gemeinte Anforderungen. Unter den Augen der „Kampfrichter“ kam auch der Spaß nicht zu kurz. In den drei Startergruppen wurden durch gegenseitiges Anfeuern ansprechende Ergebnisse erzielt.

Beim anschließenden Grillbuffet war für jeden etwas Leckeres dabei. Mehrmaliger Gang zum Buffet war ausdrücklich erwünscht, und Wünschen von Gastromomen soll man bekanntlich nicht widersprechen.

Bei der Siegerehrung konnte Klaus-Dieter Bockelmann Robert Diekers, Restaurant Elbblick Stadersand, als besten Fünfkämpfer auszeichnen. In der Disziplin Luftgewehrschießen wurde Sebastian Wohlers, Niedersachsenschänke Fredenbeck, vom Kreisverbandsvorsitzenden Lutz Feldtmann zum „Schützenkönig des Kreisverbandes Stade“ ernannt.

Es ist Tradition im DEHOGA Kreisverband Stade, dass die schnellste Anmeldung zum Sommerfest mit einem kleinen Preis honoriert wird. In diesem Jahr war Frank Dede, Hotel und Restaurant Zur Einkehr Stade, der Schnellste.

Zahlreiche Mitglieder hatten den Weg zum Sommerfest des DEHOGA Kreisverbandes Stade gefunden.



Lutz Feldtmann bedankte sich bei den Planern und der Geschäftsstelle für die Unterstützung und beim gastgebenden Wirt für die gelungene Veranstaltung. Er erinnerte an die Herbstausfahrt im Oktober, es kam spontan zu 25 Anmeldungen, die vom Schriftwart Wilhelm Wehrt, Hotel Altes Land Jork, notiert wurden. Ein gelungenes Sommerfest im südlichen Zipfel des DEHOGA Kreisverbandes Stade ging mit geselligem Zusammensein zu Ende. ◀

Schönstes Gewerbe der Welt

Freisprechung im Selsinger Hof

„Was Sie jetzt in den Händen halten, ist Ihre Zukunft im schönsten Gewerbe der Welt.“ Mit diesen Worten eröffnete Detlef Schröder, Vizepräsident des DEHOGA Niedersachsens, die Feier zur Freisprechung der 30 ehemaligen Auszubildenden des Gastgewerbes im „Selsinger Hof“ von Holger Gehrman.

Er gratulierte den Absolventen, mahnte sie aber zugleich, dass das Lernen auch in diesem Beruf nie aufhöre. Im Gegenzug eröffne sich den frisch gebackenen Gastronomie-Experten eine Karriere auf nationalem oder gar internationalem Parkett. „Sie haben ein wichtiges Etappenziel ihres Lebensweges erreicht“, sagte Schröder und drückte seine Hoffnung aus, dass die Absolventen der Branche treu blieben. Er dankte den Lehrern und den Ausbildern in den Betrieben, aber auch der Industrie- und Handelskammer (IHK) Stade für die partnerschaftliche Zusammenarbeit am beruflichen Nachwuchs.



30 Auszubildende wurden im DEHOGA Bezirksverband Stade freigesprochen.

In heiterer und gelöster Atmosphäre wurden von Ina Fesel, ihren Lehrerkollegen vom Kivinan-Bildungszentrum (BBS) in Zeven und vom Vorsitzenden des Prüfungsausschusses, Henning Prüser, Prüsers Gasthof in Hellwege, den 17 frisch gebackenen Köchinnen und Köchen, acht Hotelkaufmännern und -frauen, zwei Restaurantfachleuten sowie drei Fachkräften im Gastgewerbe die Ausbildungsbriefe überreicht. Mit den Ex-Azubis freuten sich Eltern, Freunde und Ausbilder über den erfolgreichen Abschluss.

Den Gruß der Samtgemeinde sowie der Gemeinde Selsingen überbrachte Reinhard Aufdemkamp, stellvertreten-

der Samtgemeindebürgermeister und Gemeindebürgermeister. „Jetzt liegt es an Ihnen, dass das Gerede von der Servicewüste Deutschland ein Ende hat“, sagte Aufdemkamp mit einem Augenzwinkern und drückte sowohl den ehemaligen Azubis als auch ihren Eltern, Ausbildern und Lehrern Glückwünsche aus. Aufdemkamp schloss seine Ausführungen mit einem Rat: „Das Geheimnis des Könnens liegt im Wollen. Sie haben gezeigt, dass Sie es können. Halten Sie den Blick oben und setzen Sie sich neue Ziele. Dann stehen Ihnen alle Wege offen.“ ◀

„Ich dachte eigentlich, das wäre versichert..“

Wichtig: Versicherungsverträge überprüfen

Diesen Satz haben viele Menschen bestimmt schon gehört oder sogar selbst schon gesagt. Weil dieser Satz so wichtig ist, hat Referent Thomas-Oliver Piegeler, Leiter der Ergo-Regionaldirektion Bremen, ihn als Motto seines Vortrages auf der DEHOGA Bezirksdelegiertentagung des Bezirksverbandes Stade in Sittensen gewählt.

„Nehmen Sie sich eine Stunde im Jahr für Ihre Versicherungen Zeit“, war sein Rat an die Anwesenden. Er stellte damit die Schwerpunkte der Versicherung Haftung, Recht und Geschäftsinhalt dar.

Die Haftung stellt das größte Risiko für den Betrieb dar. Die aktualisierten Bedingungen in den Verträgen sind wichtig, und betriebliche Veränderungen müssen berücksichtigt werden. Die jährliche Über-

prüfung erfolgt durch Meldebögen, der Zeitraum zwischen den Meldebögen ist mit abgesichert. Gerne helfen die zuständigen Versicherungsberater beim Ausfüllen der Meldebögen.

Die Ergo bietet einen (Vertrags-)Rechtsschutz für DEHOGA-Mitglieder an. In den nächsten Monaten läuft eine Aktion, in der ältere Rechtsschutzverträge überprüft und mit verbesserten Leistungen zu gleichen Beiträgen weitergeführt werden können.

Das Thema Versicherung der Geschäftsinhalte macht Herr Piegeler an folgendem Beispiel deutlich: Ein Betrieb ist mit 200.000 Euro versichert und hat einen Brandschaden mit 150.000 Euro. Der Wert des Betriebes wird aber mit 400.000 Euro festgestellt, somit ist nur die Hälfte versi-

chert, das heißt, die Erstattungssumme in dem Schadensfall beträgt nur 75.000 Euro. Zusammengefasst: Versicherungssumme = Wert der versicherten Sache. Es sollte immer der Zeitwert versichert sein, der durch eine Dokumentation der Geschäftsinhalte mit Video und Bildern festgehalten und bei der Ergo hinterlegt werden kann. Darüber hinaus wäre ein zweites Gutachten sinnvoll und wichtig.

Olaf Wurm, Vorsitzender des DEHOGA Bezirksverbandes Stade, appellierte an die Anwesenden, sich die Zeit zu nehmen und bestehende Verträge im eigenen Interesse zu prüfen und ggf. anzupassen. Die Ergo-Versicherung ist offizieller Partner des DEHOGA Niedersachsens und steht den Mitgliedern bei Rückfragen gern zur Verfügung. ◀

BEZIRKSVERBAND OSNABRÜCK-
EMSLAND/GRAFSCHAFT BENTHEIM

Geschäftsführer
Dipl.-Kfm. Dieter
M. F. Westerkamp

Weberstr. 111
49084 Osnabrück

Tel. 0541 - 7 39 21
Fax 0541 - 70 87 77

Email: dieter.westerkamp@t-online.de



Gute Berufschancen nach erfolgreichem Abschluss

Freisprechungsfeier für 77 neue Fachkräfte in den Gastro-Berufen

„Mit ihrem erfolgreichen Ausbildungsabschluss haben Sie sich ein gutes Fundament für den weiteren beruflichen Werdegang geschaffen. Ich hoffe, dass Sie damit reichlich Rückenwind für Ihren weiteren Lebensweg gewinnen“. Bei der Freisprechungsfeier für die diesjährigen Absolventen in den gastronomischen Berufen freute sich der Vorsitzende des DEHOGA Bezirksverbandes Osnabrück-Emsland/Grafschaft Bentheim, Hans Klute, über zahlreiche gute Leistungen. Gleich mehrere Absolventen haben eine Abschlussnote von 2,0 und besser erreicht.

ihrer zwei- bis dreieinhalbjährigen Lehrzeit sowohl beruflich wie auch menschlich gereift seien. Mit dem Absolventenzeugnis in der Tasche haben die jungen Leute sehr gute Berufsperspektiven. Allein im Arbeitsamtsbezirk Osnabrück gebe es aktuell mehr als 200 offene Stellen im Gastro-Bereich: „Gut ausgebildete und motivierte Fachkräfte werden händeringend gesucht“.

Auch IHK-Sprecher Karsten Hohl betonte, dass die Absolventen gerade in den Gastro-Berufen sehr begehrte Fachkräfte sind: „Ich hoffe, dass möglichst viele von ihnen noch lange Freude an unserem schönen Beruf haben“. Hohl lud die Nachwuchskräfte ein, mit weiterhin guten Leistungen zur hohen Qualität der heimischen Betriebe beizutragen. Für die Zukunft ermunterte er die jungen Leute, auch einmal über den Tellerrand hinauszublicken und immer wieder neugierig auf neue berufliche Herausforderungen zu sein.

Zu „Standing Ovations“ für die Absolventen rief Berufsschulleiter Franz-Josef Papenbrock die mehr als 150 Besucher der Freisprechungsfeier auf. „Was sie geleistet haben, ist ganz stark“. Genau das sahen die vielfach mit Lebensgefährte, Familie und Freunden gekommenen Absolventen genauso. In fröhlicher Stimmung wurde zunächst bei Kaffee und Kuchen so manche Anekdote aus der mitunter auch stressigen Ausbildungszeit erzählt. Gemeinsam wurde zum Abschluss der Feier, die von der ERGO als DEHOGA-Partner unterstützt wurde, mit einem Glas Sekt auf den neuen beruflichen Lebensabschnitt angestoßen. ◀



Sehr gut besucht war die Freisprechungsfeier im Landgasthaus Hotel Kortlüke.

Im Landgasthaus Hotel Kortlüke in Vehrte konnten insgesamt 77 neue Fachkräfte für Gastronomie, Köche sowie Hotel- und Restaurantfachleute ihre Abschlusszeugnisse entgegennehmen. Einige von ihnen wurden darüber hinaus

für ihre herausragend guten Prüfungsleistungen mit lohnenswerten und prickelnden Überraschungspräsenten des Berufsverbands und der Berufsbildenden Schule in Osnabrück bedacht. Der DEHOGA-Bezirksvorsitzende vergaß dabei nicht, auch den Ausbildern, Lehrern und Prüfern für ihr beispielhaftes Engagement zu danken.

Hans Klute erinnerte in seiner Festrede daran, dass die Auszubildenden während

Auch in diesem Jahr wurden mehrere Absolventen für besonders gute Leistungen ausgezeichnet.

Fotos: Hilkmann



Nostalgische Zeitreise mit modernem Komfort

Neues arcona Living Osnabrück im Stil der 50er und 60er Jahre

Lebensgroße Modelle von Marilyn Monroe und Elvis nehmen die Gäste schon im Eingangsbereich in eine nostalgische Zeitreise mit. Und die geht bei einem Rundgang durch das mitten im Osnabrücker Zentrum neu eröffnete arcona Living-Hotel weiter. Bei einem Tag der offenen Tür überzeugten sich zahlreiche Besucher davon, wie sich das Lebensgefühl der Fünfziger und Sechziger Jahre in dem von A-Z im Retro-Stil gestalteten Hotel widerspiegelt.

An der Rezeption sorgt das stilecht wie Rock'n Roller gekleidete Hotel-Team mit Freundlichkeit und Kompetenz dafür, dass der Hotelaufenthalt von Anfang an Lust auf mehr macht. Hochglanz-Bilder aus der Zeit des Aufbruchs verdeutlichen dem Gast im Hotel-Restaurant „Wirtschaftswunder“ auf den ersten Blick, dass er sich in der Stadt des Osnabrücker Kult-Autos Karmann-Ghias befindet. Dazu passt das klassische Design-Mobiliar, in dem man es sich bei einem

Frühstück, Abendessen oder Drink zwischendurch ganz entspannt gut gehen lassen kann.

Das arcona Living Osnabrück hat 93 Zimmer und 15 Studios in drei verschiedenen Kategorien, die auf 20 bis 36 Quadratmetern allesamt den Komfort bieten, den Reisende heute von einem modernen Hotel erwarten. Grafische Prints erinnern auch in den Zimmern und Studios an die Automobilgeschichte der Friedensstadt Osnabrück, die nach wie vor ein wichtiger Standort des Cabrio-Baus ist.

Das nach knapp zweijähriger Bauzeit fertiggestellte arcona Living Osnabrück hat bereits kurz nach seiner Eröffnung viele Gäste auf eine nostalgische Zeitreise mitgenommen. „Die ersten Buchungszahlen sind sehr zufriedenstellend“, berichtet eine Hotel-Sprecherin. Auch den Besuchern beim Tag der offenen Tür gefällt das neue Hotel offenbar sehr gut, betont das Ehepaar Petra und Andreas Blömer,

das bei einem Stadtbummel zufällig vorbei gekommen war: „Wir haben hier lange gewohnt und finden, dass ein so ausgestattetes Hotel sehr gut zu Osnabrück passt.“ ◀



Das Team des arcona Living Osnabrück ist passend zum Hotel-Motto im Stil der fünfziger und sechziger Jahre gekleidet.

Foto: Hilkmann

Gemeinsam stark für eine gute Ausbildung

Runder Tisch Gastronomie bewertet Qualifizierungsprojekt positiv

„Das Ganze hat sich sehr positiv entwickelt. Wir möchten die Zusammenarbeit gern fortsetzen“. Bei dem jüngsten runden Tisch der Gastronomie in Papenburg zeigte sich der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbands Aschendorf-Hümmling/Papenburg, Georg Niemeyer, sehr zufrieden mit den aktuellen Ergebnissen der regionalen Qualifizierungsprojekte für den Gastro-Bereich.

An dem runden Tisch nehmen neben heimischen Hoteliers und Gastronomen auch Fachleute von der IHK und der Volkshochschule Papenburg (VHS) teil. Ziel der Kooperation ist insbesondere die Verbesserung der Fachkräftesituation. Einerseits sollen mehr Interessenten für gastronomische Berufe gewonnen und andererseits die Auszubildenden auf ihrem Weg zu einem erfolgreichen Abschluss unterstützt werden.

Sehr gute Ergebnisse habe hier vor allem das Projekt „mega: life – Motivation und Engagement im Gastgewerbe“ gebracht. Viele Teilnehmer hätten sehr von den Qualifizierungsangeboten profitiert, berichteten mehrere Ausbilder. Mit Blick auf die guten Erfahrungen wäre es wünschenswert, dass sich künftig noch mehr Betriebe beteiligen – sprich Azubis mit Bedarf vermehrt zur Teilnahme motiviert werden. Sinnvoll wäre es auch, wenn das Schulungsangebot künftig auch von Ausgelernten in den ersten Berufsjahren genutzt werden könnte.

Die VHS will auch weiterhin als Partner zur Verfügung stehen und sagte für den Herbst 2015 die Erarbeitung eines weiter entwickelten Grobkonzepts zu, das zusammen mit DEHOGA-Fachleuten verfeinert und danach den Betrieben vorgestellt werden soll. Inhaltliche Schwerpunkte sollen dabei Fachkräftemangel sowie Ausbildung

und Qualifizierung von Mitarbeitern sein. Positiv könne ein „Azubi-Pool“ sein, bei dem Auszubildende an einer zentralen Lehrstätte wie der VHS Papenburg ergänzende Qualifikationen wie etwa Flambieren erwerben können, die an ihrer Ausbildungsstelle nicht zum Berufsalltag gehören.

Als besonders erfreulich bewertet der runde Tisch Gastronomie das Engagement des DEHOGA-Landesverbands. So berichtete VHS-Projektleiterin Birte Jacks von einem Gespräch mit Niedersachsens DEHOGA-Hauptgeschäftsführer Rainer Balke. Demnach werde dort derzeit mit einem durch einen Sonderbeitrag der Mitgliedsbetriebe finanzierten Modellprojekt zur Fachkräftesicherung begonnen, das neben der Akquise und Beratung von Ausbildungsbetrieben und Auszubildenden auch Maßnahmen zum Ausbildungsmarketing umfasst. ◀

Looken Inn Lingen passt sehr gut zur Boom-Region Emsland

Neues 4 Sterne-Hotel entsteht direkt neben dem bestehenden Parkhotel

„Die Arbeiten sind voll im Zeitplan. Man kann Tag für Tag etwas mehr von dem neuen Hotel sehen“. Oberbürgermeister Dieter Krone zeigte sich bei der Grundsteinlegung für das neue Vier-Sterne-Hotel Looken Inn Lingen sichtlich zufrieden. Das mitten im Zentrum entstehende Hotel sei ein großer Gewinn für die Stadt Lingen: „Mit diesem auch optisch ansprechenden Neubau verwirklichen wir ein wichtiges städtebauliches Infrastrukturprojekt, das sehr gut zur positiven Entwicklung der Stadt Lingen passt“.

Das Looken Inn soll Platz für 102 gemütlich und anspruchsvoll gestaltete Zimmer mit Vier-Sterne-Niveau bieten. Natürlich können sich die Gäste dort auch auf eine erholsame Wellnesslandschaft und ein Café/Restaurant mit regionalen Leckereien freuen. Damit auch das Parken problemlos funktioniert, bekommt das Looken Inn Lingen eine Tiefgarage. Die Eröffnung ist schon gut ein Jahr nach dem Baubeginn für den Sommer 2016 geplant.

Bei der kleinen Feier anlässlich der Grundsteinlegung zeigten sich alle Anwesenden sehr zuversichtlich, dass der Hotelneubau weiterhin reibungslos verläuft. Der künftige Betreiber Wolfgang Hackmann dankte neben der Investorenfamilie Heger und den Vertretern der Stadt Lingen insbesondere auch den am Bau Beteiligten vom Architekten bis zu den fleißigen Handwerkern. „Ich freue mich schon darauf, die ersten Gäste in dem neuen Hotel begrüßen zu dürfen“. Dass die Sommer Sonne sich bei der Feier zur Grundsteinlegung von ihrer besten Seite zeigte, sei ein weiteres schönes Vorzeichen, das Lust auf mehr mache.

Das neue Looken Inn Lingen werde er „aus einem Guss“ zusammen mit dem direkt benachbarten Parkhotel führen. Wolfgang Hackmann betonte zudem, dass er mit dem bestehenden Drei-Sterne und dem neuen Vier-Sterne-Hotel alle Ansprüche an eine moderne Hotellerie erfüllen könne. Nicht zuletzt könne er so dazu bei-

tragen, den stetig steigenden Bedarf an Übernachtungsmöglichkeiten in der Emsland-Metropole Lingen zu decken. Das Looken Inn biete auch dringend benötigte Übernachtungskapazitäten für größere Gruppen.

Die Stadt könne das neue Hotel auch deshalb gut gebrauchen, weil Lingen unter anderem mit dem Bau der EmslandArena für immer mehr Besucher ein interessantes Ziel sei, betonte der Leiter der Wirtschaftsförderung Helmut Höke. Das zehn Millionen Euro Projekt Sorge zudem für Arbeitsplätze und erhöhe die Wirtschaftskraft der Stadt. Für den Leiter der Emsland Touristik GmbH, Uwe Carli, zeigt der Neubau des Looken Inn nicht zuletzt auch, dass das Emsland eine touristische Boom-Region mit vielen Leistungsträgern aus der heimischen Gastronomie und Hotellerie ist. ◀

Alles Gute für das Looken Inn Lingen wünschen die Gäste bei der Grundsteinlegung für das neue 4 Sterne-Hotel. Foto: Hilkmann



Hier wird jede Hand gebraucht

Freisprechungsfeier für erfolgreichen Gastro-Nachwuchs aus dem Emsland



„Fachkräfte wie Sie haben sehr gute Chancen. Die heimischen Betriebe bieten Ihnen hervorragende Berufsperspektiven“. Auch für den Vorsitzenden des DEHOGA-Bezirksverbands Osnabrück-Emsland/Grafschaft Bentheim, Hans Klute, war die aktuelle Freisprechungsfeier für die erfolgreichen Absolventen aus den gastronomischen Berufen ein Grund zum Feiern. Ein herzliches Dankeschön und Glückwunsch für ihre tollen Leistungen hätten neben den Absolventen auch die Ausbilder in den Betrieben und der berufsbildenden Schule verdient.

Die Arbeit werde gerade in der wirtschaftlichen und touristischen Boom-Region Emsland ganz sicher nicht knapp werden. „Im Emsland wird jede geschickte Hand gebraucht“, betonte Hans Klute. Für eine weitere positive Entwicklung würden auch motivierte Fachkräfte aus der

Gastronomie benötigt. Die Entscheidung für einen Beruf im Gastro-Bereich sei für die Absolventen „absolut richtig“ gewesen. Viele von ihnen hätten bereits einen gut dotierten Arbeitsvertrag in der Tasche oder könnten unter mehreren Jobangeboten wählen.

Im Anschluss an seine kurze Rede verteilte Hans Klute im Meppener Restaurant Am Waldstadion die Abschlusszeugnisse an 36 Nachwuchskräfte, die ihre Ausbildung als Fachkraft im Gastgewerbe, Hotelfachmann oder Koch mit Erfolg absolviert haben. Viel Glück für die Zukunft wünschte den jungen Leuten auch BBS-Bereichsleiter Hubert Hönig im Namen der Berufsbildenden Schulen.

Das Zeugnis sei der Lohn für eine mitunter anstrengende Ausbildungszeit, die von den Absolventen mit viel Fleiß und

Bestens gelaunt kamen die erfolgreichen Absolventen in den gastronomischen Berufen zu einem fröhlichen Gruppenbild zusammen.

Foto: Hilkmann

Geschick gemeistert worden sei. „Ich wünsche Ihnen weiterhin Freude am Lernen und Erfolg in Ihrem schönen Beruf“, betonte Hönig. Er ermunterte die jungen Leute auch, ihre Erfahrungen früher oder später an die nächste Generation weiterzugeben – etwa als Ausbilder in einem eigenen Betrieb oder Mitglied der Prüfungskommission.

Die Absolventen hatten bei ihrer Abschlussfeier zunächst aber etwas anderes im Blick: Zusammen mit Familienmitgliedern, Freunden und Ausbildern wurde bei einem Glas Sekt in fröhlicher Runde auf den erreichten Erfolg angestoßen. ◀

Matthies & Söhne
Fruchtimport GmbH

Leistungsfähiger Partner für
Gastronomie und Handel seit 1938

Broitzemer Straße 202
38118 Braunschweig
05 31 / 80 90 2 - 88

www.msfrucht.de

Mystery Checking No. 1

Der geheime Qualitätscheck auch für Ihr Hotel.
Sehr wichtig und günstiger als man glaubt!
Sonderpreis für DEHOGA – Mitglieder
www.mystery-checking-no1.de · info@benno-eisermann.de
Tel.: 05141 - 82223 · Mobil: 0170 - 326 86 98



Vakuumbbeutel !!!
www.pelle-spelle.de
Telefon 0 59 77 / 92 81 80

www.auktionshaus-hohls.de

Wir verwerten auch Ihre Gaststätten-Inventarien.
Entweder eine Auktion vor Ort oder wir holen ab!
Anruf genügt !! Tel. 04131/40 23 86

Seit 1981

Seit 1981

Anzeigenannahme:

Telefon 04551/1450, Telefax 04551/2504

Mail: dna@vht.de

Tourismus hat Rückenwind

Wolfgang Hackmann: Looken Inn unterstützt Positiv-Entwicklung

Der Hotellier Wolfgang Hackmann ist Vorsitzender des DEHOGA Kreisverbandes Meppen. In dem folgenden Interview zeigt er sich vom Erfolg des neuen Vier-Sterne-Hotels Looken Inn Lingen überzeugt:

Ist für Sie heute ein ganz besonderer Tag?

Ja, das kann man so sagen. Ich bin von Beruf aus Optimist und gehe davon aus, dass der Neubau weiter im Plan bleibt und das Looken Inn Lingen nach seiner Fertigstellung im nächsten Jahr ein voller Erfolg wird.

Welche Gäste sprechen Sie mit dem neuen Vier-Sterne-Hotel an?

Wir werden damit sicher nicht jeden Gast ansprechen können. Doch der Bedarf für ein neues Vier-Sterne-Hotel in zentraler Lage ist in Lingen auf jeden Fall vorhanden. Die Stadt hat sich gerade in den letzten Jahren unter anderem mit erhebli-

chen Investitionen für öffentliche Einrichtungen wie etwa die Emsland-Arena sehr positiv weiterentwickelt. Mit dem neuen Hotel-Angebot gehen wir diese Entwicklung mit. Das neue Bettenangebot auf gehobenem Niveau wird dazu beitragen, den Bedarf zu decken, der etwa durch Großveranstaltungen entsteht. Alles in allem ist die Hotellerie in der Region damit noch besser aufgestellt.

Das Emsland zählt in Deutschland zu den touristischen Boom-Regionen. Macht das die Entscheidung für ein neues Vier-Sterne-Hotel leichter?

Ja, natürlich. Wir sind im Emsland mit Rückenwind unterwegs. Mit dem neuen Hotel auf Vier-Sterne-Niveau reagieren wir auch auf das steigende Anspruchsniveau. Die Kunden sind verwöhnt und erwarten von uns ganz einfach bestimmte Leistungen. Unsere Aufgabe ist es, die Ansprüche unserer Kunden zu deren Zufriedenheit zu erfüllen. Ich denke, dass wir

das mit dem Looken Inn Lingen schaffen werden und mit diesem Investment genau richtig liegen. ◀



Der künftige Betreiber Wolfgang Hackmann freut sich schon jetzt auf die Eröffnung des Looken Inn Lingen.

Foto: Hilkmann

Sehr gute Visitenkarte

Eva und Bernd Seeger führen Landgasthof Lingemann seit 20 Jahren



Ihr 20-jähriges Jubiläum als Hotel-Eigentümer feierten Eva und Bernd Seeger (Mitte). Die heimischen Kommunalpolitiker Clemens Lammerskitten und Alfred Lindner dankten ihnen mit reichlich Lob und Anerkennung für das herausragende Engagement zum Wohle ihres Heimatorts.

Ein ganz besonderes Jubiläum feierte jetzt das Hotelier-Ehepaar Eva und Bernd Seeger. Sie führen seit 20 Jahren die Familientradition des Landgasthofs Lingemann in Rulle fort. Der bis heute immer wieder erweiterte und auf neuesten Standard modernisierte Familienbetrieb war schon gegen Ende des ersten Weltkriegs von den Vorfahren der Familie erworben worden.

Unter der Leitung von Eva und Bernd Seeger wurde die Erfolgsgeschichte des DEHOGA-Mitgliedsbetriebs entschlossen vorangetrieben. Das Hotel erweiterte seine Bettenzahl von 14 im Jahr 1995 auf inzwischen 130. Mit der wirtschaftlichen Expansion steigerte sich auch die Anerkennung für den vor den Toren der Friedensstadt Osnabrück ansässigen Betrieb, der zunehmend auch von weiter angehenden Gästen geschätzt wird. So wird

„Lingemann“ etwa bei der Hotelplattform booking.com mit dem außergewöhnlich guten Ergebnis von 9,1 Qualitätspunkten bewertet.

„Solche Betriebe brauchen wir. Bitte machen Sie so weiter“, betonten der heimische Landtagsabgeordnete Clemens Lammerskitten und der stellvertretende Gemeinde-Bürgermeister Alfred Lindner bei einem Besuch. Mit ihrem Mut für Investitionen hätten die Eigentümer frühzeitig die Zeichen der Zeit erkannt.

Das erfolgreiche berufliche Engagement der Familie Seeger Sorge nicht nur für Arbeitskräfte und Wirtschaftskraft vor Ort, betonte der Landtagsabgeordnete. Das mit viel Liebe zum Detail geführte Hotel sei zudem eine „sehr gute Visitenkarte für den Ortsteil Rulle und die gesamte Gemeinde Wallenhorst“. ◀

Schätzung bei Betriebs- prüfungen

**Ordnungsgemäße
Buchführung wichtig**

Mit Urteil (X R 20/13) vom 25. März 2015 hat der Bundesfinanzhof (BFH) zu Anforderungen an die Schätzung mittels eines Zeitreihenvergleichs geurteilt und Einschränkungen für ihre Anwendung formuliert. Die Methode wird durch die Finanzverwaltung in Außenprüfungen gerade bei Gastronomiebetrieben zunehmend häufig angewandt.

Der BFH hat in diesem Zusammenhang auch entschieden, dass bei einem programmierbaren Kassensystem das Fehlen der aufbewahrungspflichtigen Betriebsanleitung sowie der Protokolle nachträglicher Programmänderungen einen formellen Mangel darstellt, dessen Bedeutung dem Fehlen von Tagesendsummenbons bei einer Registrierkasse oder dem Fehlen von Kassenberichten bei einer offenen Ladenkasse gleichsteht und der daher grundsätzlich schon für sich genommen zu einer Hinzuschätzung berechtigt. ◀

Online-Angebot zur Lebensmittelhygiene

**Hilfreiche Tipps und
Checklisten**

Die Industrie- und Handelskammern in Bayern haben branchenspezifische Informationen zu Anforderungen zur Lebensmittelhygiene online eingerichtet.

Das Angebot richtet sich an alle Unternehmer und deren Mitarbeiter, die sich mit der Zubereitung und Herstellung von Speisen und Getränken beschäftigen. Das Angebot umfasst umfangreiche Tipps und auch Checklisten zu den Themenbereichen Betriebs- und Produktionshygiene sowie Personalhygiene und Eigenkontrolle. ◀

E-SERVICE

Hier kommen Sie direkt zum Angebot:
<http://www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de/gastronomie>

IMPRESSUM

Herausgeber:
DEHOGA Niedersachsen
Förderungsgesellschaft des niedersächsischen Hotel- und Gaststättengewerbes mbH
Yorckstraße 3, 30161 Hannover
Tel. 0511-337 06-0, Fax 0511-337 06-29
info@dehoga-niedersachsen.de

Redaktion:
Rainer Balke, Renate Mitulla, Sabine Strachalla, Sarah Schulz, Klaus Hilkmann
presse@dehoga-niedersachsen.de

Anzeigen:
Verlagshaus Fachzeitungen Teegen GmbH
Holger Teegen, Tel. 04551-1450
www.vht.de

Fotos: Fotolia: S. 4, 7, 16, 28,
Colourbox: S. 14

Gestaltung:
Karena Weiß, Tel. 04183-989081

Druck: Compact Media GmbH, Hamburg
www.compactmedia.de

Die Ausgabe 6/2015 des DEHOGA Niedersachsen aktuell Magazin erscheint am 25.11.2015.

la.va Professionelle
VAKUUMVERPACKUNG **Vakuengeräte**
und eine **Riesenauswahl**
an Vakuumbuteln
für alle Geräte
ab EUR
259,-
Frei Haus!
Valentinstr. 35/1 · 88348 Bad Saulgau · Tel. 0 75 81-21 08
www.la-va.com

**Bei
Zwangsversteigerungen**
Erwerb u. U. bis 50% unter Verkehrswert
möglich, dazu ohne Maklerprovision und
Notarkosten. Viele interessante Objekte
im VIZ-Kalender mit wertvollen Praxis-
tipps. Nutzen Sie Ihre Chance mit
Argetra GmbH, www.argetra.de
02102-711711

GIESSER
MADE IN GERMANY
www.giesser.de

**Professionelle
Matratzen-Tiefenreinigung**
- Chemiefrei, allergikerfreundlich, schnell
- 10 Punkte bei der Hotelklassifizierung
- Werbewirksam mit **POTEMA**®-Zertifikat
- Preisvorteil für Dehoga-Mitglieder
Auch Teppich- und Polsterreinigung
Kompetenzzentrum Gesunder Schlafplatz
Telefon 05474 - 30 44 97
www.sauber-und-gesund.de

C. L. Gustav
LANGERFELDT
Textilgroßhandel
Carl Langerfeldt Textilhandel KG
Für den gewerblichen Bedarf
Bettwäsche • Tischwäsche
Einziehddecken • Kopfkissen
Frottierwäsche • Küchenwäsche
Praxiswäsche • Berufskleidung
Postfach 3055 • 38020 Braunschweig
Telefon 0531/48008-19 • Fax -37
grosshandel@langerfeldt.de

Anzeigenannahme:
Telefon 04551/1450, Telefax 04551/2504
Mail: dna@vht.de

-Anzeige-

Internet für alle Hotelgäste



Neue Klassifizierung verlangt Internetzugang von 2- und 3-Sterne-Hotels

Seit dem 1. Januar 2015 gelten neue Kriterien der Deutschen Hotelklassifizierung. Im Verbund der europäischen Hotelstars Union hat der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) die seit 2010 gültigen Eckdaten überarbeitet und den Katalog auf Basis einer europaweiten Gästebefragung und Marktstudien der Gästewartungen weiterentwickelt. Die Schwerpunkte der Modernisierung der Kriterien liegen insbesondere in den Bereichen Schlafkomfort, Konnektivität und Sicherheit.

Gästewartungen erfüllen

Der Internetzugang gehört zu den wichtigsten Wünschen der Reisenden, und das gilt sowohl für Geschäfts- als auch Privatkunden. Gäste von heute wünschen sich sicheres und stabiles High-Speed-WLAN im Hotelzimmer. Laut einer Umfrage von ulmon.com wird ein zuverlässiger WLAN Zugang im Hotel von Reisenden sogar als wichtiger bewertet als Meerblick/Grünblick. 80,3 Prozent der Befragten würden sogar lieber ein Vier-Sterne-Hotel mit WLAN buchen als ein Fünf-Sterne-Hotel zum gleichen Preis aber ohne WLAN. Eine Entwicklung, von der die Hotellerie enorm profitieren kann.

Internetpflicht ab zwei Sternen

Nach dem neuen Kriterienkatalog der Deutschen Hotelklassifizierung ist der Internetzugang für Hotelgäste im öffentlichen Bereich eine Mindestanforderung ab zwei Sternen. Für Hotels mit drei Sternen ist Internet bereits in allen Gästezimmern Pflicht. Ob das Angebot kostenpflichtig oder gratis angeboten wird, ist dabei unerheblich und wird nicht bewertet. Erfüllen Hotels diese Kriterien jedoch nicht, erhalten sie eine schlechtere Bewertung und gefährden somit auch ihre Sterne. Hoteliers tun also gut daran, allen Gästen einen sicheren, stabilen und unkomplizierten Internetzugang zu ermöglichen.

Kein Umbau erforderlich

Einen zuverlässigen kabellosen Internetzugang im gesamten Haus flächendeckend und kosteneffizient umzusetzen, stellt

Hoteliers oft vor einige Herausforderungen. Oft sind bestehende Gebäude nur schwer bzw. unter erheblichem Kostenaufwand mit der neuen Technologie nachzurüsten. Heute gibt es allerdings kostengünstige und elegante Möglichkeiten zuverlässiges High-Speed-WLAN in allen Gästezimmern über die bestehende TV- oder Telefonverkabelung zugänglich zu machen – und gleichzeitig Mehrwerte für die Betriebe und deren Gäste zu schaffen.

Gäste-WLAN mit Mehrwert

Dank Wireless LAN ist es für Hotels so einfach wie nie, ihren Gästen einen komfortablen Internetzugang zu bieten. Moderne Hotspot-Lösungen sind schnell installiert und geben Gästen die Möglichkeit, mit dem eigenem Laptop, Tablet oder Smartphone per WLAN auf das Internet zugreifen zu können. Ob in der Lobby, dem Konferenzraum oder in Gästezimmern, absolut sicher getrennt vom internen Netz können überall dort, wo es gewünscht ist, Gastzugänge bereitgestellt werden. Die Hotelgäste werden diesen Service dankbar annehmen und zu schätzen wissen. Beim Login können Hoteliers direkt auf der Startseite ihr Haus vorstellen. Gerade für Marketingzwecke und das Bewerben von besonderen Angeboten, Veranstaltungshinweisen oder Kundenbefragungen kann dieser Kontaktpunkt gezielt genutzt werden. Ein Mehrwert für den Gast und den Hotelier.

Einfach und sicher

Überall dort, wo viele Menschen auf das Internet zugreifen, ist ein gesicherter Internetzugang unerlässlich. Professionelle WLAN-Lösungen ermöglichen die Anmeldung und Authentifizierung über eine einfache und unkomplizierte Benutzerverwaltung. So können die Zugangsdaten ganz bequem automatisch per SMS oder

E-Mail dem Gast übermittelt werden – alternativ ist auch der Ausdruck eines Vouchers möglich. Eine zusätzliche und effiziente Form bieten die von TELCAT ein-

gesetzten Lösungen: Die Anmeldung erfolgt einfach mit dem Namen oder der Zimmernummer des Gastes über die Schnittstelle zur Hotelabrechnungssoftware. Hierzu stehen zertifizierte Schnittstellen zu den 30 gängigsten Frontoffice-Programmen, wie z. B. Micros-Fidelio, Amadeus (Infor), Protel etc., zur Ver-



fügung. Auf diesem Weg können Nutzungsgebühren für kostenpflichtige Internetzugänge direkt auf die Zimmerrechnung verbucht werden. Die innovative Login-Daten-Protokollierung bietet dabei Hoteliers und Betreiber zusätzliche Rechtssicherheit und Schutz.

Starke Partnerschaft

Seit mehr als 20 Jahren ist das bundesweit aufgestellte Systemhaus TELCAT zuverlässiger Partner im Bereich der Hotellerie. Als Telekommunikationspartner des DEHOGA hat das Unternehmen in zahlreichen Projekten langjährige Erfahrungen und umfassende Branchenexpertise gesammelt. Nach der Devise „Alle Leistungen aus einer Hand“ bietet das Systemhaus Kunden das gesamte Leistungsspektrum modernster Informations-, Kommunikations- und Sicherheitstechnologien. Das Unternehmen unterstützt Hoteliers mit unkomplizierten und kosteneffizienten Internet- und Multimedia-Lösungen. Interessierte DEHOGA-Mitglieder können über TELCAT einen umfangreichen und unverbindlichen Netzwerkcheck für ihr Gebäude durchführen lassen.

Weitere Informationen erhalten Sie bei: TELCAT MULTICOM GmbH, Marc Machotta, Tel.: 0511 97391-13 Mail: marc.machotta@telcat.de

www.gastroimmo24.de

Das Portal für Gastgewerbe-Immobilien

Hier finden Sie die Immobilienangebote aus den gastronomischen Fachzeitschriften Norddeutschlands



Gaststätte mit Einliegerwohnung + Pensionszimmern
 Elm/Räbke zu verkaufen oder zu verpachten! Profiküche,
 Biergarten, Gastraum, Kamin, 10.000 m² Grdst. uvm!
SR-Immobilien, T.: 05351/543315

Attraktive Gastronomieflächen im Pelikan-Viertel in Hannover



- Außergewöhnliche Architektur
- Top-Lage in Hannover-List
- Einzug ab Dezember 2015



Tel. 0511.3109-300 | www.vier-gundlach.de

Jork (Altes Land), Hotel-Restaurant

Die Immobilie ist in einem sehr gepflegten Zustand. Restaurant hat 50 Sitzplätze, 2 Kaminzimmer mit 20 bzw. 30 Sitzplätze, 1 Wintergarten mit Kamin mit ca. 50 Sitzplätze, Kaffeegarten mit ca. 100 Sitzplätzen. Das Hotel hat 15 Doppelzimmer, 2 Einzelzimmer und 1 Familien-Appartement. Unter anderem ist die Küche mit 2 großen Kombi-Dämpfern, Geschirrspülmaschine, 10 Platten-Gasherd ausgestattet. Die Immobilie ist denkmalgeschützt, daher ist ein Energieausweis nicht vorgeschrieben. Kaufpreis € 599.000,--. **Makler: VR-ImmoService Volksbank Stade-Cuxhaven eG, Tel. 04141/ 93 93 62**



WIRTSCHAUS

in 49170 Hagen a.T.W. bei Osnabrück
 Mit Saalbetrieb und Biergarten, 140 m² Pächterwohnung, Wirtshaus ca. 80 Pl., Saal bis 120 Pl., Biergarten 60 Pl. Großer Parkplatz, in zentraler Ortsteillage direkt am Teutoburger Wald aus Altersgründen auslaufend. Betrieb langfristig zu verpachten. Gebäude, Küche und Inventar werden zurzeit kpl. erneuert.
 Telefon 0171 8079474 oder
 E-Mail: thomas@lachmann-team.de

Interessante Gastronomieobjekte in Hannover finden Sie unter:

www.more-immo.de/mieten/hannover/gewerbe/
Tel. 0511/85 000 782

Die Gemeinde Wittmar verpachtet die Gaststätte „Bürgerschänke am Rothebach“ in Wittmar,
 Pachtbeginn nach Absprache.

Bewerbungen sind bis zum 9. Oktober 2015 an die
 Samtgemeinde Elm-Asse, Frau Gabelmann,
 Markt 3, 38170 Schöppenstedt,
 E-Mail: m.gabelmann@elm-asse.de
 Tel.: 05332/938-413, zu richten.

Schnellrestaurant zu verkaufen/Bremerhaven

40 Sitzplätze/Terrasse/kompl.eingerichtet

Aus Altersgründen günstig abzugeben

Kontakt: 0159-02474581 Fischer.Verwaltung@swbmail.de

Ideal für Neueinsteiger/Ehepaar

Gasthof zu verkaufen
Uelsen (Grafschaft Bentheim) in reizvoller Naturlage



Gastronomiefl.: ca. 413 m²
 Nutz-Nebenfl.: ca. 150 m²
 Grundstück: ca. 3113 m²
 Ges.-Gewerbeffl.: ca. 2293 m²
 Kaufpreis: € 450.000,-

Energieausweis: Bedarfsausweis,
 Endenergiebedarf Wärme: 479,80 kWh (m²a),
 Endenergiebedarf Strom: 95,70 kWh (m²a),
 Heizöl EL, Bj. 1985, modernisiert 2012.

Ihr Ansprechpartner:
 Gerhard Trünn
 Tel.: 05942 9301-111
gerhard.trueuen@vbng.de

Kompetent. Persönlich. Fair.



Renditestarkes Restaurant im „Landhausstil“
sucht neuen Besitzer
Celle / Hannover

**Zu verkaufen...
 ein Restaurant mit Betreiberwohnung.**

Restaurant bestehend aus drei Räumlichkeiten: Gastraum mit Tresen ca. 35 Sitzplätzen, zwei Nebenräumen ca. 50 und 26 Sitzplätzen und ca. 100 m² Wirtschaftsräumen, Büro etc. Am Haus grenzt ein sehr idyllisch, parkähnlicher Naturgarten mit ca. 60 Sitzplätzen, sowie einer Pferdekoppel (Wiese) mit ca. 6000 m². Trotz direkter Anbindung an einer Bundesstraße geht der Blick ins Grüne. Das Haus hat im Obergeschoss weitere Ausbaureserven. Zu diesem Objekt gehört unter anderem eine Betreiberwohnung mit ca. 100 m².

Insgesamt bietet sich einem Gastronomen eine lukrative Existenzgrundlage, sehr gute Auslastung durch Stammgäste und Gesellschaften. Jährliche Zuwachsraten an Gästen und Umsatz zeichnen unsere Betriebsführung aus. Ein separat geführtes

Hotel Garni grenzt unmittelbar am Grundstück.

Zur Kontaktaufnahme und weiteren Fragen...

e-mail: Feinschmecker-Restaurant@web.de

Erfolgreich geführtes

Restaurant-Café-Hotel/Pension

topp gepflegtes attraktives Schmuckstück in historischem
 Fremdenverkehrsort, Region RLP zu verkaufen, keine
 Investitionen erforderlich, provisionsfrei: Kaufpreis 290.000 €
Exposé m. Bildern: www.he-objekt.de Tel. 0160/92933446

Gastronomie-Objekt (Pacht od. Kauf)
für Interessenten gesucht.

Kontakt über ARS-GastroService (05777) 9617789 od.
 (0170) 7558184, email: ars-gastroservice@t-online.de

park der gärten
 Die Gartenschau in Bad Zwischenahn



Die Park der Gärten gGmbH beabsichtigt die Neuvergabe einer Dienstleistungskonzession für die Parkgastronomie zur Saison 2016. Damit einher geht eine Neuausrichtung und Optimierung der gastronomischen Standorte im Park der Gärten.

Interessenten wenden sich bitte an die Park der Gärten gGmbH,
 Herrn Wandscher oder Frau Rolfes, Elmendorfer Straße 40,
 26160 Bad Zwischenahn, Tel: 04403-819611/-13 oder an
info@park-der-gaerten.de.

Angebote/Teilnahmeerklärungen sind bis zum 7.10.2015
 schriftlich beim Park der Gärten abzugeben.

Die Ausschreibungsunterlagen können unter
www.park-der-gaerten.de/Service/Ausschreibungen
 heruntergeladen werden.

Alleinkoch ab ± 40 für schönes Ausflugslokal (viele Feiern) gesucht!

Gutbürgerliche deutsche Küche. Evtl. spätere Übernahme möglich.
 Weitere Infos: forsthau.s.jankowski@t-online.de
 Tel. 05527/9964220

Beliebtes Restaurant in Emmerthal zu verkaufen!

Anderweitige Nutzung möglich. 60 Sitzplätze + 70 Terrasse, inkl. Inventar, Bj. 1998, W/Nfl. 518 m², € 749.000,- VB,
www.lebensziel.eu, Tel. 05062/964338

Restaurant nahe Bruchhausen-Vilsen,

ca. 150 m², ca. 80 Innen- und 40 Außenplätze,
 € 800,- zzgl. NK zzgl. MwSt.
 IMMOBILIS Verden, Tel. 04231-6773000



Das „Landhaus Ekern“ in Bad Zwischenahn zu verkaufen
 Traditionelle Landhausgaststätte mit Hotel, Clubraum, Kegelbahn und Nebenräumen ges. Nutzfl. ca. 650m², Grundst. ca. 5.150m²,

[Immobilien Wankelje, info@immobilien-wankelje.de](http://ImmobilienWankelje.info@immobilien-wankelje.de)

Etablierter Landgasthof (Kauf/Pacht)

in Nordstemmen OT/ 25 km südlich v. Hannover, mit Restaurant, Veranstaltungsräume für 15/70 Pers., Biergarten für 45 Pers., 2 Doppelkegelbahnen, 2 Betreiberwohnungen. Laufender Betrieb / Inventarübernahme möglich / Gesundheitliche Gründe / Preiswert / Ideal für Existenzgründer.
landhaus.adensen@t-online.de od. Tel. 05044-972-0

Sulingen an der B 61 Minden-Bremen

Eingeführtes Landgasthaus mit Saalbetrieb, Fremdenzimmer, Einliegerwohnung und Stallgebäude aus Altersgründen zu verkaufen.
 Kontakt: 04271/6000

Jetzt zu Kaufen! HOTEL bei DRESDEN.

Gut eingeführt, schön renoviert!
 In idyllischer Lage, 50 Betten, 90 Gastro-Plätze, Bar, Bowling.
 Abaco Immobilien | 0176 23771881 | borgmann@abaco-starnberg.de

Eigentümer oder Pächter gesucht!

Etablierter Gastronomie- und Hotelbetrieb in Hechthausen im Ldkr. Cuxhaven: Gaststube, Restaurant, Clubraum und Festsaal inkl. Bühne für große Feierlichkeiten bis ca. 300 Pers., außerdem 3 DZ inkl. Du/WC. Eine 3 Zi.-Wohnung im OG steht für die Betreiber bereit (Gewerbefl. inkl. Whg. ca. 879 m²). 1992 wurde die sogenannte "Ostkrone" umfangreich saniert, befindet sich in sehr gutem Zustand. Über 3.000 m² Grdst. mit genügend Parkplätzen. Gas-Heizung, EV-S: 64 kWh/(m²*a), EV-W: 165,6 kWh/(m²*a). KP € 350.000,- VB.

Weser-Elbe Sparkasse, Immobilien-Center
 Franziska Brockelmann, Tel. 04771 65299-26

Anzeigenannahme: Telefon 04551/1450
 Telefax 04551/2504, Mail: dna@vht.de

Gastronomieauflösung !!

Am Dienstag dem 22. September 2015 um 12.30 Uhr wird das gesamte bewegliche Inventar aus dem traditionsreichen, bekannten LANDHAUS „Zur Traube“ in 22962 SIEK (bei HH/Ahrensburg) Hauptstraße 47 - im freiwilligen Auftrage, **meistbietend** versteigert.
 Katalog / Maße / Bilder / Preise unter www.auktionshaus-hohls.de

Vermietung / Verpachtung

Wir suchen einen Pächter für unsere gut eingeführte Traditionsgaststätte im Kurort Bad Eilsen.



Wir legen Wert auf eine gute Küche und gastronomische Kenntnisse.

DÜVELSDORF Immobilien GbR
 Bergdorfer Str. 51, 31675 Bückeburg,
 Tel. 05722-2852663,
 Mail: md@duevelsdorf-immobilien.de

Bekanntes Hotel/Restaurant nahe Duderstadt

Gesamtfläche ca. 900 m², Grundstück ca. 1.700 m²,
 8 Zimmer, 250 Plätze, 30 Parkplätze.
 KP 349.000 € + Maklercourtage 7,14 % inkl. MwSt.,
 Energieausweis vorhanden.

Weitere Infos: Tel. 0162/2685031, Herr Uwe Hennecke

b·i·s immobilien**Restaurant/Gasthof im Fachwerkhäus 31535 Helstorf/Leine**

auf ca. 2.300 m² Grundstück. Stilvolles Restaurant mit Gaststube und Clubräumen (ges. 120 Plätze) sowie Saal (ca. 160 Plätze) und Kegelbahn. Funktional eingerichtete Küche mit Nebenräumen u. Kühlräumen incl. Inventar und großer 4-Zimmer Wohnung mit Dachterrasse, Kamin, Gäste WC etc.

Neuer Kaufpreis 195.000,- €

b-i-s immobilien gmbH
 Haferwende 10a
 28357 Bremen

tel. +49 421 / 244033-90
 fax +49 421 / 244033-92
www.bisauktion.de

Modernes Restaurant mit Hotelzimmern zu vermieten

Ideal für Neueinsteiger, da komplettes Inventar vorhanden, keine Investitionen notwendig.

Restaurant mit 4 Doppelzimmer zu vermieten. Ca. 150 Sitzplätze Innen + überdachte Terrasse mit ca. 38 Sitzplätzen. Mit Klimaanlage, Fußbodenheizung, LED Lichtbeleuchtung und moderner großer Küche. Ausreichend große Parkplätze vorhanden.

Kontakt unter E-Mail: w.kaps@sporthaus-kaps.de oder Tel. 0171 3644631

!! Restaurant mit gr. Saal / B65 / Fremdenzimmer / 18 km bis Hannover !!

30890 Barsinghausen, Restaurant ca. 120 m² zzgl. kl. Saal ca. 70 m², gr. Saal ca. 245 m², Grundstücksgröße ca. 1700 m², 6 Doppel-, 2 Einzelzimmer, Energiepass ist in Erstellung. Kaufpreis auf Anfrage.

Weitere Infos unter:
 Tel. 05105/63762 oder
www.deister-immobilien.de

Pächter/Käufer für Gastronomie-Objekte in Niedersachsen u. Ostwestfalen-Lippe gesucht

Kontakt über ARS-GastroService (05777) 9617789 od. (0170) 7558184, email: ars-gastroservice@t-online.de

Zu verkaufen!

- gebrauchtes Silberbesteck aus der Insolvenzmasse der MS Deutschland neutral (ohne MS Prägung)
 - Marke: Robben und Berking, Modell: „art decor“
 - Silberauflage 150 • Geschirrmaschinen geeignet
 - vorhanden größere Mengen Essbesteck, Frühstücksbesteck, Dessert-Obst Besteck, Gourmetlöffel, Fischbesteck.
- Preiswert abzugeben - Preis Verhandlungssache. 0176/10044924**

Hannover-Misburg (Kauf oder Pacht/Prov. frei)

Etabliertes und außergewöhnliches Gastro-Objekt mit besonderem Gebäudeensemble.
33 Plätze im Innenbereich, 50 Plätze im Außenbereich.
Fotos und nähere Infos unter:
www.immobilienscout24.de, Scout-ID: 80559218
VIF-Immobilien e.K., Tel.: 0511-38 39 00, vifimmobilien@aol.com



Nähe Quedlinburg

Aus Altersgründen abzugeben.
Pension mit 8 Zimmern u. rustikale Gastwirtschaft mit Reithalle und Streichelzoo zu verkaufen. Ideales Ausflugsziel, ausbaufähig. Grundstück ca. 22.000 qm. Preis auf Anfrage.
IBD Immobilien Dreyer
Tel. 033397/671582 oder 0172/3126107
kontakt@immobilien-dreyer.de

Gaststätte mit Wohnung ab sofort aus Altersgründen zu verpachten/zu verkaufen

direkt am Wohnmobilstellplatz – nahe Alfsee/Rieste sucht neuen Pächter/Pair. Komplette eingerichtet. Je 60 Sitzplätze im Restaurant und Wintergarten 2 offene Terrassen mit ca. 40 Sitzplätzen, ca. 3.000 m² Grundstück, ausreichend Parkplätze.
Kontakt unter : 0171-5313588

Hotel-Restaurant mit Saal zu verkaufen



Die Stadt Wanfried bietet das traditionsreiche Hotel „Zum Schwan“ zum Kauf an. Das Hotel ist ein hochwertiges, repräsentatives Fachwerkgebäude im Zentrum von Wanfried. Das Objekt wurde vor wenigen Jahren unter modernsten Gesichtspunkten restauriert und um einen Saalbau erweitert. Es verfügt über 2 Gasträume mit insg. 95 Sitzpl., einen Saal für 199 Besucher, 6 Hotelzimmer, 2 Apartments und Pächterwohnung. Grundstück: 1.182 m², Nutzfl. 1.379 m². Das verpachtete Objekt liegt im Werratal, mitten in Deutschland, im Dreieck zwischen Kassel, Göttingen und Eisenach, unmittelbar an bekannten und stark frequentierten Fernradwegen. Im Rahmen eines Ertragswertverfahrens wurde ein Verkaufspreis in Höhe v. 489.000 € ermittelt.

Magistrat der Stadt Wanfried, Bürgermeister Wilhelm Gebhard
Telefon 05655 9894-17, wilhelm.gebhard@wanfried.de

Gastronomieauflösung !!

Am Dienstag dem 22. September 2015 um 12.30 Uhr wird das gesamte bewegliche Inventar aus dem traditionsreichen, bekannten **LANDHAUS „Zur Traube“** in 22962 SIEK (bei HH/Ahrensburg) Hauptstraße 47 - im freiwilligen Auftrage, **meistbietend** versteigert.
Katalog / Maße / Bilder / Preise unter www.auktionshaus-hohls.de

Amtsgericht Diepholz (5a K 19/13) 08.07.2015

Im Wege der Zwangsvollstreckung soll am **Freitag, 27.11.2015, 09:00 Uhr**, im Amtsgericht Lange Straße 32, Saal 9, versteigert werden: Das im Grundbuch von Lembruch Blatt 199 eingetragene Grundstück lfd. Nr. 21 des Bestandsverzeichnisses, Gemarkung Lembruch, Flur 10, Flurstück 41/3, Gebäude- und Freifläche, Erholungsfläche, Verkehrsfläche, Birkenallee 36, 38, 41, 44, 46, In den Rohens, Größe 27848 m², Gemarkung Lembruch, Flur 10, Flurstück 322/8, Erholungsfläche, Arnings Patt, Größe 462 m², Gemarkung Lembruch, Flur 10, Flurstück 327/1, Gebäude- und Freifläche, Birkenallee, Größe 506 m², Gemarkung Lembruch, Flur 10, Flurstück 328/4, Gebäude- und Freifläche, Arnings Törn, Größe 175 m².

Der Versteigerungsvermerk wurde am 21.10.2013 in das Grundbuch eingetragen.

Verkehrswert: 1.000.000,00 €. Die Sicherheitsleistung beträgt 100.000,00 €. Objektbeschreibung: dreigeschossiges Hotelgebäude am Dümmer See, unterkellert und mit ausgebautem Dachgeschoss, Bj. 1975, Ausbau 2000 und 2006, mit 32 Doppelzimmern und 4 Einzelzimmern, Sauna und Schwimmbaden im Kellergeschoss; Nebengebäude (2 Ferienwohnungen, Sanitärgebäude, Kiosk).

Termin zur Zwangsversteigerung

Im Wege der Zwangsvollstreckung soll am **Donnerstag, den 19.11.2015, 10.00 Uhr**, im Amtsgericht - Behördenhaus, Mühlenstrasse 4, Saal 14, versteigert werden das im Grundbuch von **Wietze Blatt 2.877** eingetragene Grundstück: lfd.Nr.: 1, Gemarkung: Wietze, Flur: 1, Flstck.: 150/17, Wirtschaftsart und Lage: Handel und Dienstleistung, Nienburger Straße 62, 64, 66, Größe: 3.436 m². **Objektbeschreibung:** Grundstück, bebaut mit einem Hotel- und Gaststättenbetrieb im Fachwerkstil (Wietzer Hof, BJ unbekannt; vermutlich Anfang des 20sten Jahrhunderts, Umbau- und Ausbauarbeiten um 1984 und 1992), einem Nebengebäude (ehemaliges Stallgebäude, wirtschaftlich abgängig), einem separaten Wohnhaus (BJ unbekannt, vermutlich Anfang des 20sten Jahrhunderts) sowie einem Schuppen nebst 2 Garagen in Blechkonstruktion. **Gesamtverkehrswert: 147.500,00 €.** Danach ergeben sich folgende Einzelverkehrswerte: Wert des bebauten Grundstücks = 145.000,00 €. Wert der Maschinen und Betriebseinrichtung = 2.500,00 €. Der Versteigerungsvermerk ist eingetragen am 14.06.2013. AG Celle - 39 K 19/13 (24.06.2015)

Amtsgericht Soltau

Im Wege der Zwangsvollstreckung zwecks Aufhebung der Gemeinschaft soll am **Mittwoch, 9. Dezember 2015, 09:30 Uhr**, im Amtsgericht Rühberg 13-15, Saal 12, versteigert werden: Das im Grundbuch von Schneverdingen Blatt 5818 eingetragene Grundstück, lfd. Nr. 1, Gemarkung Schneverdingen, Flur 8, Flurstück 70/8, Gebäude- und Freifläche, Osterwaldweg 55, zur Größe von 14.025 m² (Hotel Baujahr 1992 mit Tennishalle, Tagungs- und Wellnessbereich. 135 Zimmer, 6 Tagungsräume, Restaurant, diverses Zubehör). Der Versteigerungsvermerk wurde am 21.06.2013 in das Grundbuch eingetragen. Verkehrswert: 4.126.433,00 €, davon 656.433 € Zubehör/Inventar. - 5 K 20/13 -

www.gastroimmo24.de

Das Portal für Gastgewerbe-Immobilien

Hier finden Sie die Immobilienangebote aus den gastronomischen Fachzeitschriften Norddeutschlands



Veranstaltungen und Seminare im Überblick

DEHOGA Akademie

12.10.2015	Effizientes Arbeiten in der Küche Raum Hannover
03.11.2015	Check-in: Fühlt er sich wohl, kommt er wieder, Raum Hannover
16.11.2015	Mit Sprache begeistern – Kundenmailings und mehr, Raum Hannover
01.12.2015	Management im Housekeeping Raum Hannover

Weitere Informationen und Anmeldung:
DEHOGA Akademie, Manuela Heuser, Tel. 0511-33706-33
www.dehoga-niedersachsen.de/seminare-weiterbildung

ServiceQualität Niedersachsen

Auffrischungskurs	21.09.2015, Rieste 24.11.2015, Bockhorn
Qualitäts-Coach, Stufe 1	13./14.10.2015, Bockhorn 03./04.11.2015, Hannover 24./25.11.2015, Soltau
Qualitäts-Trainer, Stufe 2	06./07.10.2015, Varel-Dangast

Weitere Informationen: Tel. 0511-270488-24
www.servicequalitaet-niedersachsen.de

DEHOGA Termine 2015

28.09.2015	treffpunkt Nord Hamburg, Fischauktionshalle, s. Seite 8
31.10.- 02.11.2015	Deutsche Jugendmeisterschaften Königswinter
08.-10.11.2015	Landesverbandstag, Cuxhaven

Junger DEHOGA 2015

27.09.2015	Herbsttagung in Rinteln mit Whiskeytasting, s. Seite 6
------------	---

Weitere Informationen:
www.junger-dehoga.de



DEHOGA Bezirks- und Kreisverbände

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

12.10.2015 14-18 Uhr	Auf den Spuren eines zukunftsfähigen Tourismus Wissenswertes rund um das Thema Nachhaltigkeit kombiniert mit Kulinarischem, s. Seite 18
-------------------------	--

BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

19.10.2015	Seminar „Social Media“ in Göttingen, s. Seite 22
20.10.2015	Seminar „Social Media“ in Hildesheim, s. Seite 22

BEZIRKSVERBAND LÜNEBURG

24.09.2015 10 Uhr	Herbsttagung Hotel Waldfrieden, Weinbergsweg 25, 29456 Hitzacker/Elbe
----------------------	---

KREISVERBAND HEIDEKREIS

12.10.2015	Kreisausfahrt Detmold mit Brauereibesichtigung
24.11.2015	Herbsttagung anschließende Weihnachtsfeier

KREISVERBAND HILDESHEIM-LAND

01.10.2015	Beginn „Grundkurs im Servieren“
02.11.2015	Braunkohlwanderung Zum braunen Hirsch in Woltershausen

KREISVERBAND UELZEN

12.10.2015	Tagesausflug nach Lübeck
------------	--------------------------

AZUBICAREER
Hotellerie und Gastronomie

HABEN SIE OFFENE AUSBILDUNGSSTELLEN?

Dann nutzen Sie die Plattform des DEHOGA-Partners YOURCAREERGROUP.

www.azubicareer.de