

# DEHOGA

## Magazin

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 6 · November 2015



## DEHOGA-Landesverbandstag in Cuxhaven

Junger DEHOGA  
Termine 2016 veröffentlicht

Schwarzbuch  
Bilanz gezogen

Alle Gastgewerbe-Termine  
auf einen Blick (Rückseite)



Der Unternehmerverband des Gastgewerbes

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

# KNECHTEL

wenn's um Stühle geht



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](http://www.knechtel.de)



# Editorial



## Liebe Kolleginnen und Kollegen,

Europa und Deutschland stehen in Anbetracht der Hunderttausenden von Kriegs- und Krisenflüchtlingen vor einer noch nie dagewesenen Herausforderung. Die deutschen Bundesländer tragen mit der Pflicht zur Unterbringung der Flüchtlinge die Hauptlast. Bemerkenswert ist, mit welchem Engagement die Bevölkerung in Deutschland die staatlichen und kommunalen Stellen bei der Schulterung ihrer Aufgabe unterstützt.

Auch die Betriebe des Gastgewerbes wollen gerne ihren Beitrag zur bestmöglichen Integration dieser Flüchtlinge leisten. Gastronomie und Hotellerie sind von jeher eine internationale Branche. Beschäftigte aus weit über 100 Nationen arbeiten in unserer Branche der Gastlichkeit kollegial zusammen.

Wir im niedersächsischen Gastgewerbe sind aber andererseits nicht so weltfremd, die durch die Megaaufgabe Flüchtlingsintegration entstehenden Zielkonflikte für die Niedersächsische Landesregierung zu übersehen. Das Niedersächsische Wirtschaftsministerium bemüht sich seit Jahren, touristische Ressourcen im Lande zu fördern. Durch gezielte Fördermaßnahmen in Know-how und Ausstattung von Tourismusgemeinden, aber auch durch eine zielgerichtete einzelbetriebliche Förderung ist der niedersächsische Tourismus gestärkt worden. Das Niedersächsische Innenministerium hat dem gegenübergestellt die Last, die täglich am Verteilerbahnhof Laatzen ankommenden Flüchtlinge auf die niedersächsischen Kommunen zu verteilen.

In die Pflicht genommen werden bei der Flüchtlingsunterbringung auch kleine, rein touristisch ausgerichtete Kommunen. Mit viel unternehmerischem Mut gehegte touristische Pflänzchen werden dort zerstört, wenn Ruhe und Erholung suchende Gäste auf Not leidende, Orientierung suchende Kriegs- und Krisenflüchtlinge treffen.

Um keinen Zweifel aufkommen zu lassen, die Flüchtlinge bedürfen unserer humanitären Hilfe ohne Wenn und Aber.

Das niedersächsische Gastgewerbe appelliert dennoch an den niedersächsischen Innenminister, bei seinen Unterbringungsentscheidungen immer auch die besondere wirtschaftliche Situation der Kommunen in seine Abwägung einzubeziehen.

Kommunen, deren wirtschaftliches Rückgrat allein der Tourismus ist, dürfen als Unterbringungs-Standorte für Flüchtlinge nicht ohne Abstimmung mit der betroffenen Bevölkerung vor Ort in Betracht kommen, will man nicht den wirtschaftlichen Ruin der in diesen Kommunen angesiedelten Gastgewerbebetriebe riskieren.

Ihr Präsident

Hermann Kröger

### INHALT

Landesverbandstag	4
Junger DEHOGA	6
Deutsche Jugendmeisterschaften	8
Hotelklassifizierung	8
Schwarzbuch	9
Arbeitskreis Saal	10
Hogarente	12
Großer Vorstand	13
Neue Medien:	
Mobile-Marketing / DIRS21	14
iiQ-Check	15
WLAN / Hotelklassifizierung	16
Energie:	
Energie-Radtour	18
Strom- & Gaspool	19
Personalberatung	20
Kreditkartengebühren	20
Internorga	21
Bezirk Hannover	22
Bezirk Hildesheim	28
Bezirk Lüneburg	30
Bezirk Weser-Ems	35
Bezirk Braunschweig-Harz	36
Bezirk Stade	41
Bezirk Osnabrück	42
Recht und Rat	46
Impressum	47
Immobilien/Verkäufe	50
Alle Termine auf Seite	52

# DEHOGA Niedersachsen fordert weniger Bürokratie im Gastgewerbe

## Delegiertenversammlung diskutierte aktuelle Themen in Cuxhaven

Vom 8. bis zum 10. November trafen sich rund 230 Delegierte aus ganz Niedersachsen zu ihrer Delegiertenversammlung in der Kugelbake-Halle in Cuxhaven. Zentrale Themen waren die Erfahrungen mit dem Mindestlohngesetz und der daraus resultierenden Dokumentationspflicht, die Bilanz des im Juni 2014 veröffentlichten Schwarzbuches gastronomischer Veranstaltungen, die Berufsausbildung und die ersten Erfahrungen im Hinblick auf die Flüchtlingspolitik.

Begrüßt wurden die Delegierten am Sonntagabend unter anderem vom Europaabgeordneten David McAllister und MdB Enak Ferlemann (CDU/CSU). McAllister positionierte sich klar gegen die gebührenpflichtigen Hygienekontrollen in Niedersachsen. Dies sei ein falscher Ansatz der Niedersächsischen Landesregierung und müsse wie in allen anderen Bundesländern als staatlicher Prüfauftrag kostenfrei sein. MdB Ferlemann äußerte sich dagegen eindeutig zur Mehrwertsteuerfrage im Gastgewerbe: „Wenn es nach mir geht, sollte auch der Mehrwertsteuersatz für die Gastronomie abgesenkt werden“, rief er den Delegierten zu, die mit viel Beifall reagierten und gleichzeitig forderten, dass es nicht nur bei Lippenbekanntnissen bleiben sollte.

### Mindestlohn und Arbeitszeit

Die Delegierten waren sich einig, dass die Einführung des Mindestlohnes für das niedersächsische Gastgewerbe keine Probleme mit sich gebracht hat. Große Probleme dagegen bereitet nach wie vor die Dokumentationspflicht, die unter Erhebung von Bußgeldern kontrolliert wird. Der DEHOGA hat den Gesetzgeber nach den ersten Nachbesserungen am Gesetz nochmals aufgefordert, weitere Erleichterungen herbeizuführen. Gefordert wird, an bis zu drei Tagen in der Woche die Arbeitszeit mit Zustimmung des Mitarbeiters und entsprechendem Zeitausgleich auf 12 Stunden auszuweiten. Nur so können Veranstaltungen regulär abgewickelt werden.

Dass es das Gastgewerbe auch zukünftig nicht leichter haben wird, wurde bei der Diskussion über die bürokratischen Anforderungen an gastgewerbliche Unternehmer deutlich. Die allgemeine Stimmung zeigte deutlich, dass ein immer größer werdender Verwaltungsaufwand für einige Betriebe durch allseitige Dokumentationspflichten nicht mehr zu schaffen ist. „Wir sollten beim Gast sein und nicht in unseren Büros“, so drückte sich ein Delegierter für alle seine Kolleginnen und Kollegen aus.

### Schwarzbuch Bilanz 2015

Die Delegierten nahmen auch die Bilanz zum Schwarzbuch gastronomischer Veranstaltungen entgegen. Die Bilanz bewertet die bisherige Verfahrensweise des Verbandes und stellt positive Regelungsbeispiele vor, die im Laufe des letzten Jahres zusammen mit Verbandsvertretern, Veranstaltern und Kommunen umgesetzt werden konnten.

Präsident Hermann Kröger forderte Politik und Kommunen nochmals auf, für Fairness zu sorgen und sich an den positiven Beispielen zu orientieren. Gleichzeitig bat er alle Delegierten des DEHOGA, auch zukünftig den Dialog mit den Kommunen zu suchen und durch regelmäßige Gespräche aufrecht zu halten.

### Aus den Ausschüssen

Auch die Themen der beiden Ausschussvorsitzenden Thomas Pfeifer (Arbeitsmarkt und Tarifpolitik) und Carius Novák (Berufsausbildung) fanden viel Aufmerksamkeit. Zu Recht lobte Thomas Pfeifer das Augenmaß der Tarifpartner bei Abschluss des neuen Tarifvertrages. Carius Novák stellte die aktuelle Entwicklung im Bereich Ausbildungsabschlüsse vor. Er stellte in Aussicht, über einen Informationsaustausch der Prüfungsausschussmitglieder zu mehr Prüfungsvergleichbarkeit zu kommen.

### Haushalt

„Alles im grünen Bereich“, so die Einführung des Schatzmeisters Helmut Uhl zum Haushaltsbericht. Erstmals konnten nach langen Jahren wieder leicht steigende Mitgliederzahlen registriert werden. Die von der Delegiertenversammlung und dem Großen Vorstand beschlossenen Maßnahmen für Mitgliederwerbung zeigen zumindest erste Erfolge. „Wir alle sind aufgefordert, auch weiterhin viel Überzeugungsarbeit vor Ort zu leisten“, so Uhl.

### Aus den Fachgruppen

Die Berichte der beiden Fachgruppen drehten sich um Themen wie Onlinebuchung, Wegfall der Ratenparität, Deutsche Hotelklassifizierung sowie die Probleme der Betreiber von Saalbetrieben und dem Angebot der Energieberatung des DEHOGA Niedersachsen. Lutz Feldtmann, Vorsitzender der Fachgruppe Hotels, berichtete über die Erfolge der Roadshows, die dezentral in den Bezirken durchgeführt worden waren. „Wir haben hier ein Format gefunden, das den Ansprüchen unserer Mitglieder gerecht wird und wo sie die Zeit finden, diese Se-



minare zu besuchen und Ideen und Lösungen mit nach Hause zu nehmen“, so Lutz Feldtmann.

Die Fachgruppe Gaststätten erarbeitet gerade ein neues Konzept, um den Kolleginnen und Kollegen Hilfestellungen mit auf den Weg zu geben. „Ziel ist es, den Mitgliedern Marketingaktivitäten anzubieten, um Stammgäste zu halten, neue Gäste zu gewinnen, aber auch das Gastgewerbe positiv in den Fokus der Bevölkerung zu rücken“, so Vorsitzender Benno Eisermann. Dabei soll der rote Faden unterschiedliche Ansätze verfolgen: es wird ein Jahresthema geben, aber auch Hinweise auf Trends der Zukunft und saisonale Aktivitäten.

### Gast-Vorträge

Olaf Feuerstein, Geschäftsführer des 4-Sterne-Hotels Freizeit In in Göttingen, erhielt viel Beifall für seinen Vortrag zum Thema „LEP - lebensorientiertes Personalmanagement“. Er gab den Delegierten zur Azubi- und Mitarbeiterwerbung viele Praxis-Tipps mit auf den Weg und empfahl auch kleinen Betrieben, die Chancen einer veränderten „Bewerbung“ um Mitarbeiter zu nutzen. IHA-Geschäftsführer Markus Luthe trug unter dem Motto „Hat Europa noch alle Sterne an der Flagge“ zu den Entscheidungsprozessen der Europäischen Union vor. Unter anderem sprach er die „Interbankentgeltverordnung“ an, die am 9. Dezember 2015 in Kraft tritt und veränderte Kreditkartenkonditionen mit sich bringt.

Natürlich kamen auch der kollegiale Erfahrungsaustausch und das gemütliche Beisammensein nicht zu kurz. Der Dank der gesamten Delegiertenversammlung ging an die Organisatoren und Veranstalter des Stadtverbandes Cuxhaven rund um Kristian Kamp und Carsten Weber. Alle haben es geschafft, mit ihren hervorragenden qualitativ hohen Angeboten die Delegiertenversammlung abzurunden und zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. ◀

### INFO-SERVICE

Die Fachvorträge der Referenten sowie die Bildergalerie finden Sie im Internet unter [www.dehoga-niedersachsen.de](http://www.dehoga-niedersachsen.de).



Fotos: C. Weber, S. Strachalla, H. Adelman



## Wir haben eine neue Sprecherin!

Wir freuen uns, dass wir mit Astrid Schulze vom Gasthaus Schulze eine motivierte Sprecherin für unsere Juniorengruppe gefunden haben.

Gleichzeitig bedanken wir uns bei Mike Rohmeyer-Laas, der den Jungen DEHOGA während der letzten beiden Jahre als Sprecher geleitet hat und diese Funktion nun pünktlich zu seinem 40. Geburtstag weitergibt an die jüngere Generation. ◀

*Auf der Großen Vorstandssitzung verabschiedet Präsident Hermann Kröger Mike Rohmeyer-Laas und begrüßt als Nachfolgerin Astrid Schulze. Sie vertritt die Interessen des Jungen DEHOGA unter anderem im Großen Vorstand des DEHOGA Niedersachsen.*



## Die wunderbare Welt des Whiskys

### Mit Andreas Probst-Schmidt durch die Destillieren Irlands

Der Herbstarbeitskreis des Jungen DEHOGA Niedersachsen war ein wirklich spiritueller Abend mit Whiskytasting von irischen Whiskys.



Der Tagungsort Hotel-Restaurant Schaumburger Ritter war von Stephan Kehlenbeck vor rund sieben Jahren käuflich erworben worden. Hohe Investitionen haben dazu geführt, dass das Haus mittlerweile weit über die Grenzen hinaus bekannt ist. Vorteilhaft ist auch, dass die Stadt Rinteln positiv zum Betreiben des Hotel-Restaurants steht und das repräsentative Kaminzimmer als Trauzimmer eingeweiht hat. Bei der Einweihung selbst, die am gleichen Tag stattfand wie der Arbeitskreis des Jungen DEHOGA Niedersachsen, wurde deutlich, dass hier die Synergieeffekte zwischen Stadt und Betreiberhepaar Kehlenbeck vorne angestellt werden.

*In die Welt der irischen Whiskys führte Andreas Probst-Schmidt.*

Das Whiskytasting mit Andreas Probst-Schmidt wurde begleitet von einem hervorragend abgestimmten Menü, das die Geschmacksrichtungen des Whiskys aufgrund der gewählten Menü-Komponenten unterstrich. Die Teilnehmer konnten sich einen guten Einblick darüber verschaffen, wie die vielen Destillieren in Irland entstanden sind und wie sie es trotz der Vielfalt schaffen, so unterschiedliche Geschmacksrichtungen herzustellen.

Am nächsten Tag ging es dann mit den Themen Arbeitsrecht, Prüfung durch die Finanzkontrolle Schwarzarbeit sowie Änderung des Mindestlohngesetzes und Änderungen des Entgelttarifvertrages weiter. Alle Teilnehmer zudem nutzten die Gelegenheit, sich über die unterschiedlichsten Themen auszutauschen und gegenseitige Tipps und Hilfestellung zu geben. ◀



## Termin vormerken! Wellness-Wochenende in Rotenburg vom 15.-17. Februar 2016

Unseren Jahresauftakt beginnen wir mit einem entspannten Wellnesstrip in ein Haus mit ganz besonderem Charme und Ambiente...

### Programm/Leistungen:

- 2 Übernachtungen im Hotel Landhaus Wachtelhof in Rotenburg inkl. Frühstück und Wachtelhoftherme
- individuelle Hausführung mit Vorstellung von Konzept und Philosophie des Hauses
- inkl. 3-Gang-Menü à la Chef
- inkl. Tatarenhut-Fondue im Weinkeller
- inkl. Wanderung / Boßeltour
- evtl. Besichtigung der Spirituosenfabrik Bruns

### Preis:

wird noch verhandelt

### Anmeldung:

Nach der Einladung ab Mitte Dezember möglich, siehe dann [www.junger-dehoga.de](http://www.junger-dehoga.de).



*Die Termine für 2016 stehen fest. Die Broschüre findet ihr in dieser Ausgabe als Beilage und natürlich auch im Internet unter [www.junger-dehoga.de](http://www.junger-dehoga.de).*

## Wir bauen Ihre Wellnessanlage und bauen Ihr Schwimmbad!



**W E B E R**  
WELLNESS CLASS



**SO EINZIG WIE SIE.**

Weber Wellness Class GmbH · Kivinanstraße 3 · 27404 Zeven  
Tel. 04281 / 954 22 0 · Mobil 0171 / 99 36 561  
[www.weber-wellness-class.de](http://www.weber-wellness-class.de)

### KONTAKT Junger DEHOGA

Sprecherin: Astrid Schulze  
Email: [jungerdehoga@dehoga-niedersachsen.de](mailto:jungerdehoga@dehoga-niedersachsen.de)  
[www.junger-dehoga.de](http://www.junger-dehoga.de)

# Herzlichen Glückwunsch!

## Team aus Niedersachsen bewährt sich auf Deutschen Jugendmeisterschaften

Das Team aus Niedersachsen hat sich bei den Deutschen Jugendmeisterschaften in Bonn im Wettkampf mit den 51 besten Azubis des Landes wacker geschlagen. Louis Kretschmer vom Gauß-Restaurant in Göttingen holte den 4. Platz bei den Köchen und die Hotelfachfrau Camilla Jakobi von Kastens Hotel Luisenhof aus Hannover wurde fünfte, in der Praxis war sie sogar Drittbeste! Die Restaurantfachfrau Katrin Luise Piel, ebenfalls von Kastens Hotel Luisenhof, konnte sich im Mittelfeld der Gesamtwertung platzieren.

Die Goldmedaillen wurden in diesem Jahr unter den weiblichen Nachwuchstars vergeben: Beste Köchin wurde Nina Beck vom Hotel Traube Tonbach in Biersbronn. Beste Hotelfachfrau wurde Lisa Dieterle vom Hotel Riva in Konstanz, ebenfalls aus Baden-Württemberg. Die Goldmedaille für die Restaurantfachfrau ging nach Sachsen, es gewann Lisa Küttner, The Westin Bellevue in Dresden.

### Der Wettbewerb

Je nach Ausbildungsberuf mussten die Nachwuchskräfte aus allen 17 DEHOGA-Landesverbänden ihr Können in Theorie und Praxis unter Beweis stellen – ob Warenaerkennung, Zubereiten und Servieren

von Speisen, Zimmer-Check oder Führen von Verkaufsgesprächen.

Durch zusätzliche Schulungen wurden die Sieger aus dem Vorentscheid in Niedersachsen gezielt auf die Deutschen Meisterschaften vorbereitet. „Wir sind sehr stolz auf unsere Azubis“, freute sich Niedersachsens DEHOGA-Präsident Hermann Kröger, der auf dem Petersberg dabei war und sich von den Top-Leistungen persönlich überzeugen konnte. „Die anstrengenden Vorbereitungen haben sich für die jungen Leute ausgezahlt, denn wer hier dabei ist, hat sich seinen Karriereweg geebnet. Den Gewinnern stehen auf der ganzen Welt die Türen in der Hotellerie und Gastronomie offen“, ist sich Kröger sicher.

Der DEHOGA Niedersachsen gratuliert allen Teilnehmern und dankt gleichzeitig dem niedersächsischen Trainerteam für ihren Einsatz in der Vorbereitungsphase und für die tolle Betreuung vor Ort! ◀

*Hotelfachfrau Camilla Jakobi von Kastens Hotel Luisenhof, Louis Kretschmer vom Gauß-Restaurant in Göttingen und Restaurantfachfrau Katrin Luise Piel, ebenfalls Kastens Hotel Luisenhof, vertraten Niedersachsen bei den Deutschen Jugendmeisterschaften (v.l.n.r.).*



# Organisationsstruktur der Deutschen Hotelklassifizierung optimiert

**Die Landesverbände im DEHOGA und die Klassifizierungsgesellschaften der Länder haben sich eine neue Organisationsstruktur gegeben, um im Sinne eines noch effizienteren Marketings Kräfte zu bündeln und Synergieeffekte zu nutzen.**

Sie gründeten am 7. September 2015 in Berlin die DEHOGA Deutsche Hotelklassifizierung GmbH i.Gr., deren Gesellschafter die Vertreter der Bundesländer und der DEHOGA Bundesverband sind. Damit werden zukünftig die Vermarktungsinitiativen auf deutscher und europäischer Ebene noch effizienter verzahnt und aufeinander abgestimmt. Zum Geschäftsführer wurde Markus Luthe, Hauptgeschäftsführer des Hotelverbandes Deutschland (IHA), bestellt.

Für die klassifizierten Betriebe ändert sich rechtlich durch diese Organisationsreform weder der Ansprechpartner vor Ort, noch müssen irgendwelche Änderungen veranlasst werden.

Die DEHOGA Deutsche Hotelklassifizierung GmbH i.Gr. ist alleinige Lizenznehmerin des DEHOGA Bundesverbandes für die Durchführung der „Deutschen Hotelklassifizierung“ und der „Deutschen Klassifizierung für Gastehäuser, Gasthöfe & Pensionen (G-Klassifizierung)“. Sie hat ihrerseits Unterlizenzverträge mit den Klassifizierungsgesellschaften der Länder zur Durchführung der Deutschen Hotelklassifizierung im jeweiligen Bundesland abgeschlossen. Die DEHOGA Deutsche Hotelklassifizierung GmbH i.Gr. soll ihren Geschäftsbetrieb in vollem Umfang zum 1. Januar 2016 aufnehmen. ◀



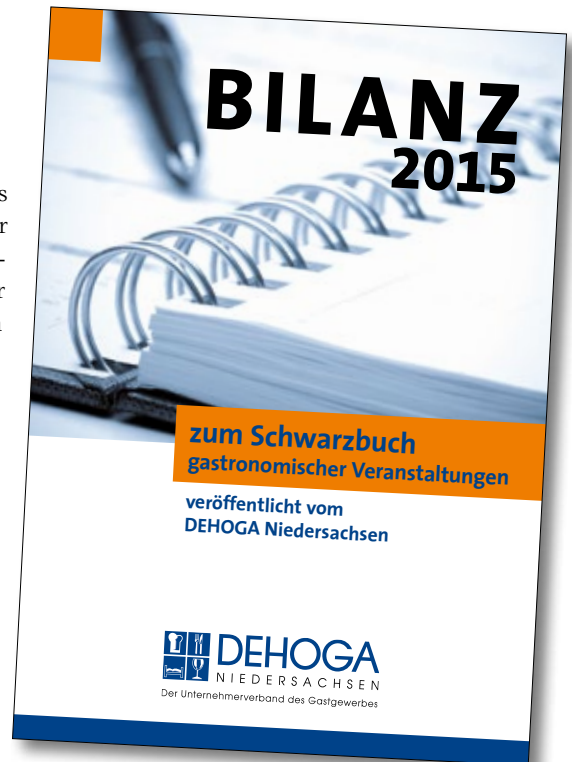
# Bilanz zum Schwarzbuch gastronomischer Aktivitäten

Mit dem „Schwarzbuch gastronomischer Veranstaltungen“ hat der DEHOGA Niedersachsen in 2014 den Versuch unternommen, ein öffentliches Bewusstsein für die Wettbewerbssituation herzustellen, in der berufsmäßig ausgeübte Gastronomie steht. In dem Schwarzbuch wurden Aktivitäten aufgeführt, die von Mitgliedern aus ganz Niedersachsen als grenzwertig gemeldet wurden. Politik und Kommunen wurden aufgefordert, für Fairness zu sorgen und sich an positiv geregelten Fällen zu orientieren.

Das Schwarzbuch war Anlass für viele Gespräche, die zum einen mit den zuständigen Verwaltungsbehörden vor Ort geführt wurden, zum anderen aber auch mit Veranstaltern kritizierter Veranstaltungen. Der DEHOGA Niedersachsen konnte in diesen Gesprächen für die besondere Situation sensibilisieren, in der das niedersächsische Gastgewerbe sich unter Wettbewerbsgesichtspunkten befindet.

Die Aktionen rund um das Schwarzbuch sind nun in der „Schwarzbuch Bilanz 2015“ zusammengetragen worden. Es wird über diverse Gespräche mit Kommunen berichtet, zudem werden positive Regelungsbeispiele vorgestellt.

Der Landesverband dankt allen Kreis- und Bezirksverbandsvertretern für ihr Engagement in dieser Sache. Ihr Einsatz hat einiges bewegt. Bleiben Sie dran an diesem für uns so wichtigen Thema. ◀



## E-SERVICE

Die Broschüre „Schwarzbuch-Bilanz 2015“ steht zum Download unter [www.dehoga-niedersachsen.de](http://www.dehoga-niedersachsen.de) bereit.

**HAGOLA**

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

**PERFEKTER GENUSS**  
mit dem innovativen Weinschrank von HAGOLA

HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG  
Hagolastraße 2 | 49424 Goldenstedt | Telefon: 04444 201-0 | [info@hagola.de](mailto: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](http://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](mailto:verkauf@porzellan-maass.de)  
[www.porzellan-maass.de](http://www.porzellan-maass.de)

Anzeigenannahme:  
Telefon 04551/1450, Telefax 04551/2504  
Mail: [dna@vht.de](mailto:dna@vht.de)

# Junge Menschen wollen in modernem Ambiente arbeiten

## Arbeitskreis Saal tagte in Esens



Die Tagung des Arbeitskreises Saalbetriebe in Esens war gut besucht.



Fachgruppenvorsitzender Benno Eisermann (r.) und DEHOGA-Geschäftsführerin Renate Mitulla mit den Referenten von SimplexIT.

Die Tagung des Arbeitskreises Saalbetriebe im Hotel Kröger in Esens war gut besucht. „Wir sind diesmal in einem Betrieb, der keinen Saal mehr hat“, so Benno Eisermann, Vorsitzender der Fachgruppe Gaststätten. „Die Generation, die den Betrieb übernommen hat, musste sich darüber Gedanken machen, wie es mit dem Betrieb weitergehen soll“. Daher nutzte Hermann Kröger jun. die Gelegenheit, über die Gründe zu sprechen, die ihn und seine Familie bewogen haben, das Konzept des Hauses zu verändern.

„Junge Menschen wollen in modernem Ambiente arbeiten“, so Kröger jun. „Der Erfolg hat uns Recht gegeben. Wir haben nicht nur neue Zielgruppen erreichen können, sondern auch nicht so große Probleme mit der Mitarbeitersuche wie vielleicht andere Betriebe“.

Dass die VW-Krise nicht nur die Wirtschaft beeinflusst, konnten die Mitglieder selbst feststellen: Das Referat durch den Vertreter von VW musste aufgrund der aktuellen Lage abgesagt werden. Dafür fanden die Anwesenden Zeit, sich über aktuelle Themen aus der Verbandsarbeit auszutauschen und ausführlich zu diskutieren.

Hauptredner waren die Vertreter des Partners Sim-

plexIT, die alles Wissenswerte über die Anforderungen des Finanzamtes an gastgewerbliche Kassensysteme vorstellten. Marc Wiezoreck wies darauf hin, dass die Gastronomen nur noch bis Ende 2016 Zeit haben, ihre elektronische Kasse auf die digitale Prüfung umzustellen. Wichtig ist, dass alle elektronischen Kassen, wenn es möglich ist, sofort umzustellen sind. Anschließend erläuterte er die Grundsätze zur ordnungsgemäßen Führung und Aufbewahrung von Büchern, Aufzeichnungen und Unterlagen in digitaler Form. Die Haftung für die ordnungsgemäße Buchführung liegt immer im Bereich des Gastronomen. So ist es wichtig, Kontakt zum Kassenshersteller aufzunehmen, um etwa nach der Audicon-Zertifizierung oder der GoBD-Konformität zu fragen. ◀



Hermann Kröger mit Frau Amke und Sohn Fritz im ehemaligen Saal von Krögers Hotel. Hier ist die Ganztags-Gastronomie „Plietsch“ entstanden.

Bild: OZ/Ullrich

In Niedersachsen wird  
Service mit „Q“ geschrieben!

einfach immer besser



## ... von Beginn an eine familiäre Freundlichkeit ...

**HOTEL HELLERS KRUG,**  
Holzminden

Carsten Dauer, Inhaber

„Wir arbeiten Jahr für Jahr daran, uns noch mehr zu steigern, unseren Gästen noch mehr bieten zu können“, so Dauer, Inhaber des Hotels Hellers Krug. Das Hotel setzt dabei nicht nur auf komfortable Übernachtungsmöglichkeiten und regionale Köstlichkeiten. Ein stimmiges Konzept ist das A und O und wird ideal durch eine herausragende Servicequalität – dem Q-Siegel – ergänzt. „Unser Bestreben ist es, jedem Gast seine Wünsche und Bedürfnisse zu erfüllen und von Beginn an eine familiäre Freundlichkeit zu bieten.“ Dies verspricht das gesamte Team des Hotels und präsentiert stolz das TeamVersprechen der Initiative.

Informationen und Seminartermine  
ServiceQualität Deutschland in Niedersachsen:

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

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



ServiceQualität  
DEUTSCHLAND

# Branchenlösung hogarente – Erfolgsfaktor Fachkräfte

**Der Bedarf an Fachkräften wird schon heute bei weitem nicht gedeckt. Gut ausgebildete Mitarbeiter sind wertvoll und rar. Auch im Gastgewerbe ist die dramatische Entwicklung spürbar. Die Bindung von Top-Kräften gewinnt damit immer mehr an Bedeutung.**

Gute Mitarbeiter sind durch nichts zu ersetzen. Was liegt also näher, als ihnen klar und deutlich zu zeigen, welchen Wert sie für das Unternehmen haben? Außergewöhnliche Leistungen können sich aber nur die wenigsten Arbeitgeber leisten. Doch es geht auch anders: einfach, lohnend und flexibel – mit der hogarente, der von DEHOGA und NGG im Jahr 2002 vereinbarten Branchenlösung für das Gastgewerbe. Sie wird exklusiv von den Finanzdienstleistern ERGO und HDI umgesetzt und ist mehr als nur eine klassische betriebliche Altersversorgung mit allen bekannten Stärken.

## Arbeitgeber und Mitarbeiter profitieren

Steuervorteile und eine Reduzierung der Sozialversicherungsbeiträge führen zur Entlastung und zum Aufbau einer soliden Altersrente der Angestellten - das ist hinlänglich bekannt. Die tarifvertraglich vorgegebene Anschubfinanzierung in Höhe von maximal 150 Euro jährlich

pro Mitarbeiter sollte keinen Arbeitgeber schrecken. „Auf den Monat umgerechnet sind das gerade einmal 12,50 Euro pro Mitarbeiter. Guter Service, eine angenehme Atmosphäre und unser Leistungsangebot sind meinen Gästen viel mehr wert“, sagt auch Kai-Uwe S., Inhaber eines kleinen Hotels in Schleswig-Holstein, das seit drei Generationen in Familienbesitz ist: „Das Geld habe ich schnell wieder eingenommen.“ Für seine Mitarbeiter, die maximal 15 Stunden pro Woche arbeiten, zahlt er sogar nur 50 Euro im Jahr. Für alle, die zwischen 15 und 25 Stunden tätig sind, fallen jeweils 75 Euro jährlich an.

## Clevere Alternative zur Gehaltserhöhung!

Beim Abschluss der hogarente hat sich Kai-Uwe S. zugleich für die Möglichkeit der freiwilligen Arbeitgeberleistung entschieden – eine Leistung, die nicht in Stein gemeißelt, sondern von Jahr zu Jahr flexibel gestaltet werden kann. „Damit habe ich freie Hand, ob und in welcher Höhe ich die guten Leistungen meiner Mitarbeiter honoriere. Denn das bestimme ich am Ende jedes Jahres neu und ganz allein – ohne weitere Verpflichtung für die Zukunft“, so der 39-Jährige, der sich über die Empfehlung seines Gastro-Experten der ERGO Stamm-Organisation freut: „Ich weiß, dass vielen meiner Kollegen gar nicht bewusst

ist, welch hervorragendes Instrument zur Mitarbeiterbindung wir mit der hogarente haben.“ Das Eintrittsalter steht fest, und der Vertrag braucht zu keiner Zeit geändert werden. Alle Rechnungsgrundlagen – auch der zum Vertrag vereinbarte Garantiezins – bleiben bei Beitragsänderungen oder Arbeitgeberwechsel innerhalb der Branche unangetastet.

Die gesetzliche Unverfallbarkeit der Versorgungsanswartschaften tritt bei der freiwilligen Arbeitgeberleistung in die hogarente erst nach fünf Jahren Bestand der Versorgungszusage ein. Konkret heißt das: Sollte ein Mitarbeiter vor Ablauf der Fünf-Jahres-Frist ausscheiden, kann der Arbeitgeber das Deckungskapital für die Versorgungsleistung ohne Abzüge fordern. Für viele Arbeitnehmer ein Grund, dem Unternehmen treu zu bleiben und damit ein exzellentes Instrument zur Mitarbeiterbindung!

Die Gastro-Experten der ERGO Stamm-Organisation geben gern weitere Auskünfte zur tariflichen Altersvorsorge hogarente. ◀

## 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

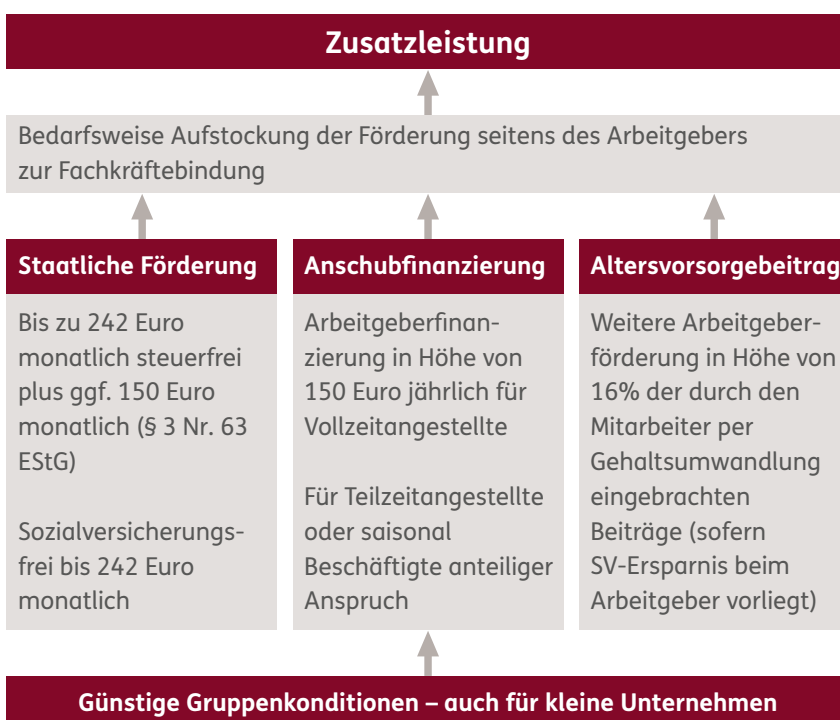
#### ■ Regionaldirektion Bremen

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](http://www.ergo.de/hoga)



## Großer Vorstand trifft sich in Hannover

Die Sitzung des Großen Vorstandes am 6. Oktober 2015 im Locumer Hof in Hannover war gekennzeichnet von einer intensiven Auseinandersetzung über die Vorstellungen des Bundesverbandes zu einer neuen Struktur des DEHOGA.

So sollen die Landesverbände zukünftig insbesondere im Bereich ihrer Beratungsdienstleistungen intensiver vernetzt vorgehen. Auch die Überlegungen zu einer Änderung der Zusammensetzung des Präsidiums sowie einer Umstellung des Finanzierungssystems blieben nicht unkommentiert.

Nachhaltigen Raum nahm die Diskussion der vom DEHOGA eingeforderten Änderung des Arbeitszeitgesetzes ein. Viele Teilnehmer der Sitzung konnten vermelden, dass die Finanzkontrolle Schwarzarbeit in den abgelaufenen Monaten in Sachen Mindestlohn sehr kulant geprüft habe. Nicht immer habe man das dagegen von der Gewerbeaufsicht behaupten können, die drastische Bußgelder für Arbeitszeitverstöße festgesetzt habe.

Dem auf Bundesebene diskutierten Pflichtnachweis über Lebensmittelhygienekenntnisse für das Gastgewerbe wurde eine deutliche Absage erteilt. Es sei widersinnig, die Politik aufzufordern, dem ausufernden Bürokratie-Wahn zu entsagen und gleichzeitig mit eigenen Vorschlägen zu kommen, bürokratischen Vollzug im Gastgewerbe zu steigern.

Angekündigt wurden Anträge zur Delegiertenversammlung des DEHOGA Niedersachsen in Cuxhaven. Das Präsidium soll durch Satzungsänderung um die beiden Fachgruppenvorsitzenden erweitert werden und die Beitragsgruppen 1 und 2 sollen zusammengeführt werden.

Herr Kröger freute sich darauf, alle Teilnehmer zur Landesdelegiertenversammlung in Cuxhaven wieder begrüßen zu dürfen.. ◀

### DEHOGA Akademie – Seminare 2016

Schon jetzt anmelden!



Die Seminartermine 2016 der DEHOGA Akademie stehen fest. Vom Housekeeping oder Marketing über die pfiffige Speisekartengestaltung bis zur Mitarbeiterführung reicht die Bandbreite der Themen. Im Mittelpunkt aller Seminare stehen die speziellen Anforderungen des Gastgewerbes. Interessierte finden eine Themen- und Terminübersicht sowie Anmeldeformulare unter <http://dehoga-niedersachsen.de/seminare-weiterbildung>. Weitere Informationen gibt es auch telefonisch unter 0511/33706-33.

a little BIC different.  
Der etwas andere  
Saftspender.

NEUE EXKLUSIVE FARB-VARIANTE

Jetzt auch in edlem Champagner-glänzend erhältlich!  
Hier ordern ► [www.granini-bic.de](http://www.granini-bic.de)

### Das 5-Liter-Bag-In-Cooler-System

- Funktionales Design für einfache Bedienung und flexible Einsatzmöglichkeiten
- Hygienisch sicher dank 5-Liter-Bag mit integriertem Ausschankhahn
- Doppelwandiger Cooler hält Saft bis zu 4 Stunden kühl – ganz ohne Strom
- Befüllbar wahlweise mit 4 fruchtigen granini-Sorten

### Perfekt für jedes Ambiente

Wählen Sie zwischen zwei ansprechenden Farb-Varianten:

- **anthrazit-matt:** stilvoll und dezent – passt perfekt in jedes Farbkonzept!
- **champagner-glänzend:** aufwendig durch eine 3-Schicht-Lackierung veredelt!



little  
BIC

BAG IN COOLER SYSTEM



# Mobile-Marketing

## Neue Möglichkeiten über Facebook

Facebook bietet mittlerweile eine Vielzahl an Werbeformen, dennoch werden in der Hotellerie und Gastronomie bislang nur wenige davon tatsächlich genutzt. Mit der Einführung der neuen „Lead Ads“ steht nun ein neues, spannendes Ad Format zur Verfügung, was diese Lethargie beenden könnte.

Niemand mag Formulare. Schon gar nicht unterwegs im mobilen Web. Facebook nimmt sich mit seinen neuen Lead Ads dieser Thematik an und bietet nun eine komfortable Möglichkeit, im Rahmen bezahlter Anzeigenschaltungen Formulare zu integrieren, so dass der Nutzer nicht einmal Facebook verlassen muss, um beispielsweise einen Hotelnewsletter zu abonnieren oder Tagungsinformationen anzufordern.

Als Handlungsaufforderungen („Call to Action“) stehen zur Zeit

- Registrieren
- Abonnieren
- Mehr dazu
- Jetzt bewerben
- Angebot einholen
- Herunterladen

zur Verfügung. Die generierten Leads lassen sich über die „Funktionen zur Veröffentlichung“ direkt über die Facebook Fanpage als CSV-Datei herunterladen.

Bei ersten Tests mit Großkunden konnte Facebook zudem bis zu vierfach gerin-

gere Kosten bei der Leadgenerierung im Vergleich zur konventionellen Vorgehensweise über eine Webseite oder Landingpage des Unternehmens feststellen.

Grund genug, sich die neuen Lead Ads einmal genauer anzusehen und zu testen. ◀

### INFO-SERVICE

Zur konkreten Einrichtung von Facebook Lead Ads hat der DEHOGA-Partner creazwo dazu in seinem Online-Marketing Blog unter <http://blog.creazwo.de> eine Videoanleitung veröffentlicht.

# Online-Buchung

## Neue Version von DIRS21 kommt

Der langjährige Partner des DEHOGA Niedersachsen, die TourOnline AG aus Wernau, führt zum Jahreswechsel eine neue Version des Online-Buchungssystems DIRS21 ein. Die Version 4 bietet einen komplett neu konzipierten Buchungsablauf und eine verbesserte Kompatibilität zu mobilen Endgeräten wie Smartphones und Tablets. DIRS21 gibt es für DEHOGA-Mitglieder zu Sonderkonditionen.

„Wir entwickeln bereits seit knapp zwei Jahren an einer neuen Systembasis. Die neue Buchungsmaschine in der Version 4 ist nun das erste Modul, das marktreif ist“, so Julian Heidelberg, für die Softwareentwicklung verantwortlicher Vorstand bei der TourOnline AG. Ein jährliches Wachstum des Datenvolumens von mehr als 50 Prozent und viele neue technische Trends haben die Neuentwicklung der Buchungsmaschine notwendig gemacht, die in der bisherigen Version von mehr als 3.000 Betrieben genutzt wird.

Der Gast soll sich in der neuen Buchungsstrecke einfacher und schneller zurechtfinden, der Buchungsablauf ist mit wenigen Schritten auf nur einer Sei-

te intuitiver gestaltet. Optional kann ein Verfügbarkeitskalender als Einstieg in den Buchungsprozess genutzt werden, bei dem der Gast sofort erkennt, zu welchen Zeiten noch Zimmer verfügbar sind. „Dem Nutzer sollen so wenig Hürden wie möglich in den Buchungsweg gelegt werden. Wir fragen standardmäßig auch weniger Daten vom Gast ab, ähnlich wie die großen Buchungsportale. Wenn die Hotels mehr Gastinformationen abfragen möchten, geht dies natürlich problemlos. Es muss aber jedem klar sein, dass dies für den Nutzer unkomfortabler ist als bei den Buchungsportalen und damit die Direktbuchungsquote verringert wird“, erläutert Julian Heidelberg weiter.

In den kommenden Monaten soll die Version 4 um weitere neue Zusatzmodule ergänzt werden. Dazu gehören die Abwicklung von An- und Vorauszahlungen per Pay-Pal, Sofortüberweisung und Kreditkarte und ein integrierter Gutscheishop. DIRS21 ist im deutschsprachigen Raum Marktführer und wird in Niedersachsen von mehr als 450 Beherbergungsbetrieben für Direktbuchungen und die Anbindung an Buchungsportale wie HRS,



Zum Jahreswechsel führt DIRS21 eine neue Version mit vielen Vorteilen für Gast und Hotelier ein.

Booking und Expedia eingesetzt.

Wer als Kunde bisher schon DIRS21 nutzt, wird in den kommenden Wochen und Monaten automatisch auf die neue Version umgestellt.

DEHOGA-Mitglieder, die DIRS21 nutzen, zahlen im Schnitt 30 Prozent weniger als Nichtmitglieder: Die monatliche Grundgebühr beträgt neun statt 12 Euro, die Buchung kostet zwei statt drei Euro und bei der Flatrate zahlen Mitglieder bspw. ab 20 statt ab 25 Euro an TourOnline. ◀

# iiQ-Check – Die Komplettlösung für Bewertungsmanagement

## Profitieren Sie vom DEHOGA-Partner ConsultiiQ

**Bewertungen auf der eigenen Homepage steigern die Direktbuchungen der Gäste. Für 47 Prozent der Gäste sind Hotelbewertungen sehr wichtig oder sogar unerlässlich. Für Hoteliers bedeuten positive Bewertungen bares Geld.**

Wie funktioniert das Bewertungstool der ConsultiiQ GmbH? – Automatisch nach Abreise des Gastes erhält dieser eine an das Corporate Design des Hotels angepasste E-Mail mit der Bitte zur Abgabe einer Bewertung. Damit intensivieren Hoteliers zum einen die Gästebindung und erfahren darüber hinaus durch die Beantwortung des Fragebogens wichtige Informationen für die eigene Qualitätssicherung, die Produktentwicklung und für das Marketing.

Mit der Integration des iiQ-Check-Marketingtools in die Hotel-Website (Widget und iframe), bekommt der Gast auf einen Blick wertvolle, vertrauensvolle und authentische Informationen über die Qualität der Dienstleistung, ohne dass dieser die Hotel-Website verlassen muss. Damit schaffen Hoteliers nicht nur Transparenz, sondern verlieren potenzielle Gäste auch nicht an provisionspflichtige Portale. Sie motivieren zur Direktbuchung und stellen ein realistisches Abbild ihrer Qualität auf der eigenen Website dar.

Hinzu kommt, dass Hotels durch den Einsatz des iiQ-Checks deutlich mehr

Bewertungen auf den wichtigsten Bewertungsportalen (HolidayCheck, Trivago, Zoover, TripAdvisor) und bei Google erhalten. Denn dank direkter Schnittstellen werden die Ergebnisse des Hotelfragebogens an das jeweilige Portal übermittelt und auf dem Portal-Profil des Hotels veröffentlicht.

Der Clou: Auch die Mitbewerber haben die Nutzer des iiQ-Checks mit Hilfe der Benchmarking-Funktion des iiQ-Checks stets im Auge, indem die Hoteliers deren Bewertungen beobachten und diese mit den eigenen Leistungen präzise vergleichen können.

**Hier eine Zusammenfassung einiger Funktionen, die das iiQ-Check Premium Paket beinhaltet:**

- Post-Stay-Mail: Automatisierte E-Mail nach Abreise (Corporate Design), mehrsprachig
- Integration der Internet Booking Engine (für mehr Direktbuchungen)
- Terminal Modus: Bewertungen direkt im Hotel generieren via Tablet/PC
- Bewertung über die Hotel-Website generieren: Bewertungsbutton
- Mobiler Fragebogen für Smartphones/Tablets (responsiv)
- Individuelle Fragestellung: Hotelleistungen, Marketingfragen, Produktentwicklung, etc.
- Grafische Auswertung der Feedbacks:

Trends, Entwicklungen, Zeitraumvergleich, etc.

- Reporting Funktion: regelmäßige, individuelle Berichte für verschiedene Abteilungen per E-Mail
- Kommentar-Funktion: schriftliche Reaktion auf Gästebewertungen
- Direkter Vergleich der eigenen Hotelleistung mit denen ausgewählter Mitbewerber
- Bewertungsmonitoring: Relevante Portalergebnisse in Echtzeit aufbereitet
- Widgets: Interaktiv und individuell konfigurierbar
- Gästebuch mit flexiblem Layout und Aktualisierung in Echtzeit (iframe)
- Json Api: Integration der Bewertungen auf der Hotel Website (SEO optimiert)
- Facebook App: Visualisierung der Bewertungen auf der eigenen Fanpage
- Echte Schnittstellen (nicht nur Verlinkung): HolidayCheck, Trivago und Zoover

### INFO-SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie unter:  
<http://dehoga-niedersachsen.de/unsere-partner/partnerdetail/partner/consultiiq-hotelbewertungsmanager>

oder direkt bei der ConsultiiQ GmbH,  
 Tel.: 05321/759173 oder per Email foelz@consultiiq.de.

**www.speisekartenhersteller.de**  
**Druckservice Klein**  
 Tel. 04451/9508958

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

**www.auktionshaus-hohls.de**

Wir verwerten auch Ihre Gaststätten-Inventarien.  
 Entweder eine Auktion vor Ort oder wir holen ab!

Seit 1981

Anruf genügt !! Tel. 04131/40 23 86

Seit 1981

**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](http://www.msfrucht.de)



# WLAN ist nicht gleich WLAN

## Worauf Hoteliers achten sollten



Ein freier Internetzugang für Hotelgäste gehört heute zum Servicestandard der meisten Hotels. Drahtlose WLAN-Hotspots sorgen dafür, dass Gäste überall mit dem Laptop, Smartphone oder Tablet-PC online gehen können, sei es auf dem Zimmer, in der Hotelbar oder am Pool. Aber WLAN ist nicht gleich WLAN, daher sollten Hoteliers und Gastronomen von Anfang an auf den richtigen Anbieter setzen. Worauf sollten sie also achten? Wichtig sind hier vier Dinge: Beratung, Installation, Sicherheit und Kontrolle.

Ein instabiles WLAN-Netzwerk ist häufig auf eine mangelhafte Installation vor Ort zurückzuführen. Deshalb ist es schon bei der Planung eines solchen WLAN-Netzwerkes wichtig, alle Aspekte der späteren Nutzung zu berücksichtigen.

Anbieter wie die Berliner hotspots GmbH, die mit ihren elf Jahren Erfahrung einer der Marktführer gewerblicher drahtloser Internet-Lösungen ist, unterstützen direkt vor Ort und entwickeln zusammen mit dem Betrieb die besten Installations-

möglichkeiten. Dabei greift Hotspots auf ein deutschlandweites Netzwerk aus Installations- und Servicepartnern zurück, die vor Ort umfassend beraten und die kostengünstigste Lösung suchen.

Sicherheit und Kontrolle sind zu bestimmenden Themen beim Betrieb eines öffentlichen WLAN-Hotspots geworden. Wie kann man den Zugang zu meinem Hotspot nur auf meine Gäste oder Kunden beschränken und was passiert, wenn ein Gast urheberrechtlich geschütztes Material illegal herunterlädt oder sich die Gesetzgebung wie etwa bei der Vorratsdatenspeicherung ändert?

Mit Hotspots sind die Unternehmen immer auf der sicheren Seite und können den Zugang zum Hotspot umfassend steuern – egal ob die Gäste kostenlos oder kostenpflichtig, per Ticket, als registrierte Nutzer oder nur nach Akzeptanz der Nutzungsbedingungen surfen sollen. Außerdem sind Hoteliers und Gastronomen mit Hotspots umfassend vor Abmahnungen für Urheberrechtsverletzungen Ihrer Gäste geschützt. Mit Hotspots können sie sicher sein, immer einen Hotspot zu betreiben, der den aktuellen rechtlichen Anforderungen entspricht.

Ein öffentliches WLAN für Gäste oder Kunden aufzubauen, ist mehr als nur ein



### INFO-SERVICE

Ihre Vorteile mit Hotspots:

- Umfangreiche Servicedienstleistungen beim Aufbau und Betrieb von WLAN-Hotspots
- Aufwertung des Produktangebotes durch eine zusätzliche Service-Dienstleistungen
- Sie können das Erscheinungsbild Ihrer Login-Seite bequem nach Ihren Wünschen anpassen
- Tarifhoheit an Ihrem Hotspot (Kostenlose oder kostenpflichtige Nutzung Ihres Hotspots, Tickets, Zeit- oder Volumenbegrenzung)
- Geringe Installationskosten und Installationsaufwand
- Bequeme Administration Ihres Hotspots und vollautomatische Abrechnungen
- Bundesweites Netzwerk aus Installations- und Servicepartnern

Vertrieb und Beratung:

hotspots GmbH

Tel: +49 30 29 77 348-84

E-Mail: [vertrieb@hotspots.de](mailto:vertrieb@hotspots.de)

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

Gerät an eine Steckdose anzuschließen. Mit Anbietern wie Hotspots realisieren die Betriebe ein professionelles WLAN für Gäste, Kunden und Besucher. ◀

## Sterne, die Stand halten!

Hotelsterne sind bekanntlich nicht gleich Hotelsterne - gerade im Zeitalter digitaler Buchungsportale. Wie aber lässt sich der Gast für den Unterschied zwischen Eigenvergabe und offizieller Klassifizierung weiter sensibilisieren?



Die Deutsche Hotelklassifizierung hat hierfür den charmanten Animationsfilm „Sterne, die Stand halten“ erstellt. Dieser Animationsfilm erklärt auf unterhaltsame Weise das Qualitätsversprechen der Sterne. Die Kernbotschaft an den Hotelgast lautet dabei: Achten Sie im Zusammenhang mit den Hotelsternen immer auf die Herkunft der Sterne und ihre Gültigkeitsdauer.

Der Film ist auf YouTube unter dem Stichwort „Hotelsterne“ online und erfreut sich bereits großer Beliebtheit. Er steht ab sofort auch allen klassifizierten Betrieben zur Nutzung und Bewerbung ihrer Sterne in Online-Medien zur Verfügung.

„Es wäre schön, wenn viele Kollegen ihre Gäste auf die Mission von „Karl dem Prüfer“ aufmerksam machen würden“, so Lutz Feldtmann, Vorsitzender der Fachgruppe Hotels im DEHOGA Niedersachsen. „Nur so können wir unsere Gäste über den entscheidenden Unterschied zwischen Hotelsternen und Bewertungen der Buchungsportale aufklären.“ ◀

### E-SERVICE

Für die Einbindung des Videos auf der eigenen Homepage finden Sie unter [www.hotelsterne.de](http://www.hotelsterne.de) ein fertiges Icon.





## Die hogarente: modern, erfolgreich, vorteilhaft

Das Branchenversorgungswerk für das Hotel- und Gaststättengewerbe

- Attraktive Konditionen auch für kleine Betriebe
- Senkung der Lohnnebenkosten und gleichzeitig zufriedene Mitarbeiter
- Einfache Handhabung für Arbeitgeber und Arbeitnehmer

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](http://www.ergo.de/hoga)

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.

# Energieberater zu Gast im Schützenhof Jever

## Station der Energie-Radtour 2015

Wie in der letzten Ausgabe des DEHOGA Magazins berichtet, war der DEHOGA-Energie-Berater Torsten Merker mit seinem Kollegen Andreas Koch mit dem Fahrrad in Sachen Energie unterwegs. In der historischen Stadt Jever, bekannt durch das Jever Pilsener, wurden die beiden von den Hoteliers Stephan Eden und Andrea Schrovenwewer im Schützenhof Jever, dem friesisch Premium Hotel mit Tradition, Charme und Charakter empfangen.

Torsten Merker und sein Kollege machten für eine Nacht Station im Schützenhof und nutzen die Gelegenheit, das Haus und seine Energieversorgung unter die Lupe zu nehmen. Im Anschluss gab es für die Betreiber einen Energie-Bericht mit Tipps zu weiteren Einspar- und Optimierungs-Möglichkeiten. Doch in Sachen Energie wird schon eine Menge getan im Schützenhof. Strom wird auf dem Dach über Photovoltaik und mit dem eigenen Blockheizkraftwerk produziert. Die so gewonnene Energie dient besonders auch dem modernen Wellnessbereich, den man in einem Haus dieser Größe kaum vermuten würde. Er wird größtenteils mit Eigenstrom betrieben. Die eigene Stromerzeugung führt nicht nur zu Kostensenkungen, sondern leistet durch CO<sub>2</sub>-Ersparnis auch gleich einen Beitrag in Sachen Klimaschutz.

Doch nicht nur in Sachen Energie ist das Team um Stephan Eden und Andrea Schrovenwewer aktiv. Nachhaltigkeit und Regionalität insgesamt stehen auf der Agenda. So wurden Merker und Koch auch kulinarisch verwöhnt. Denn 80 Pro-



*Stephan Eden und Andrea Schrovenwewer betreiben den Schützenhof Jever mit viel Kreativität.*

zent der verarbeiteten Lebensmittel kommen aus der heimischen Umgebung und werden „zu verdammt leckeren Gerichten verarbeitet“, lobt Torsten Merker die Küche des Hauses.

Mit gekonnten Marketingideen wird die regionale Identität weiter gestärkt. Da gibt es zum Beispiel Leuchten aus Jever-

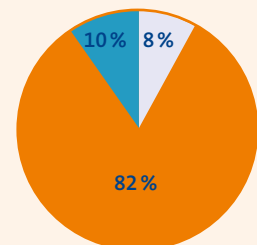


*Koch Stephan Eden setzt auf Energie-Einsparung auch in der Küche.*

Bierflaschen und Bodenbeläge mit Jever-Aufdrucken bzw. Windanlagen, über die die Übernachtungsgäste aus den umliegenden Großbetrieben noch stärker an das Haus gebunden werden. ◀

### Energiespar-Tipp

Berücksichtigen Sie bei Überlegungen zu Energiespar-Maßnahmen immer Anschaffungskosten und Betriebskosten. Oft führen vergleichsweise hohe Anschaffungskosten dazu, dass Energiespar-Maßnahmen verworfen und Investitionen nicht umgesetzt werden. Doch bei genauerer Betrachtung und Kalkulation zeigt sich, dass meist innerhalb weniger Jahre die Einsparungen bei den Betriebskosten die Anschaffungskosten übertreffen.

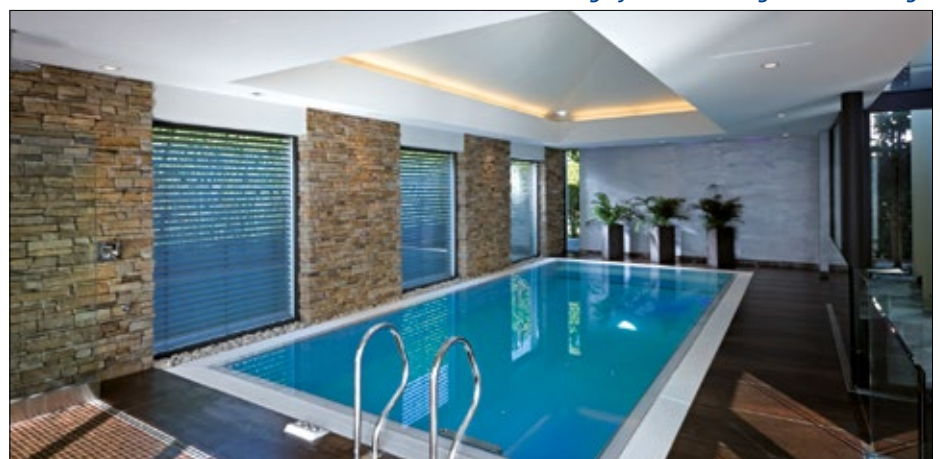


- Anschaffungskosten
- Energiekosten (über 10 Jahre kapitalisiert)
- Wartungs-, Instandhaltungs- und sonstige Kosten (über 10 Jahre kapitalisiert)

*Der moderne Wellness-Bereich wird größtenteils mit Eigenstrom versorgt.*



*Ein klares Bekenntnis zur Region erfolgt nicht nur über das Jever Pilsener.*



# Ihre Energieberater in Niedersachsen:

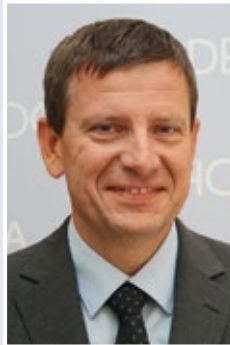
## Hannover-Hildesheim (südliches Niedersachsen)



■ 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

## Strom wird 2016 teurer – der DEHOGA Strom- & Gaspool hilft!

Nun steht es fest: Strom wird 2016 deutlich teurer. Die maßgeblichen Preistreiber sind die steigenden gesetzlichen Abgaben sowie die vielerorts stark ansteigenden Netznutzungsentgelte. Besonders betroffen sind kleine und mittelgroße Unternehmen.

### Umlagen und Abgaben steigen um neun Prozent

**Steuern, Abgaben und Umlagen machen heute bereits über die Hälfte des Strompreises aus. Im kommenden Jahr wird dieser Anteil noch einmal um neun Prozent anwachsen. Denn neben der EEG-Umlage, die von 6,17 auf 6,354 ct/kWh ansteigt, legen auch die anderen Umlagen zu. Insgesamt müssen Verbraucher mit einer Mehrbelastung von 0,6 ct/kWh rechnen. Da Vergünstigungen erst ab einem Verbrauch von 100.000 Kilowattstunden gelten, trifft dies kleine und mittelgroße Unternehmen besonders.**

### Unser Rat: Preissteigerung nicht länger tatenlos hinnehmen



Foto: Ampere AG

Die Mehrkosten variieren je nach Verbrauch und Stromnetz. Berechnungen des DEHOGA Niedersachsen-Partners Ampere AG zufolge ergeben sich für einen Beispielbetrieb mit Sitz in Braunschweig bei einem Stromverbrauch von 50.000 kWh zusätzliche Kosten von rund 411 Euro. Für viele Betriebe stellt das eine schmerzhaft Zusatzbelastung dar, denn der Strompreis ist seit der Liberalisierung des Marktes unaufhaltsam gestiegen.

Dass diesem wachsenden Kostendruck entgegengewirkt werden muss, weiß auch

Rainer Balke, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Niedersachsen: „Um unseren Mitgliedern eine wirksame und nachhaltige Lösung zu bieten, haben wir im Jahr 2000 den DEHOGA Strom- und Gaspool gegründet. Gemeinsam mit unserem Partner Ampere AG verhandelt dieser regelmäßig exklusive Energiepreise für Mitglieder und übernimmt die gesamte Bürokratie für sie.“

Die Idee des DEHOGA Strom- und Gaspools ist einfach und effektiv. Der Pool bündelt die Nachfrage tausender Mitgliedsbetriebe und verhandelt dann, wenn der Markt optimal ist, günstige Rahmenverträge. Mit den aktuellen Tarifen sparen viele Betriebe über ein Viertel ihrer vorherigen Energiekosten. Organisiert wird der Pool von den Energie-Experten der Ampere AG. Gerne zeigen diese auf, wieviel der eigene Betrieb mit den aktuellen Tarifen einsparen kann oder berechnen, wie hoch die Mehrbelastung in 2016 ausfallen wird. Tel. 030-28 39 33-57 ◀

# Förderungen bis zu 8.000 Euro für DEHOGA-Mitglieder

## Beratung bei Entwicklung von Personalstrategien

**Bei zunehmendem Fachkräftemangel geht es zunehmend darum, gute Mitarbeiter zu halten und neue zu finden. Im Rahmen des Programms „Unternehmenswert: Mensch“ erhalten kleine und mittlere Unternehmen für entsprechende Beratung Zuschüsse von bis zu 8.000 Euro.**

Das Förderprogramm des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales unterstützt seit dem 1. September 2015 kleine und mittlere Unternehmen mit passgenauen Beratungsleistungen bei der Entwicklung moderner und mitarbeiterorientierter Personalstrategien.

Das Förderprogramm wird in vier Handlungsfelder unterteilt: Personal-

führung, Chancengleichheit und Diversity, Gesundheit, Wissen und Kompetenz. Je nach Unternehmensgröße und Anzahl der Beschäftigten können 50 bis 80 Prozent der Beratungskosten übernommen werden. Dabei können bis zu zehn Tage Beratung bewilligt werden.

Björn Grimm, Betriebsberater des DEHOGA Niedersachsen, wurde für das Förderprogramm akkreditiert. Gerne unterstützt der DEHOGA Niedersachsen Sie gemeinsam mit Herrn Grimm bei der Beantragung der Förderung und dem Erstgespräch, welches zur Bewilligung des Förderantrages in einer der zahlreichen Erstberatungsstellen der Region durchgeführt wird. ◀



*DEHOGA-Betriebsberater Björn Grimm berät zur Entwicklung von Personalstrategien.*

### INFO-SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie bei Björn Grimm, Betriebsberater des DEHOGA Niedersachsen unter Mobil. 0172 – 42 65 396, Email [info@grimm-consulting.com](mailto:info@grimm-consulting.com) und [www.unternehmens-wert-mensch.de](http://www.unternehmens-wert-mensch.de).

# Kreditkartengebühren sinken

## Neue Konditionen ab dem 9. Dezember 2015

**Lange wurde über die Reduzierung der Interbankenentgelte gesprochen, ab 9. Dezember 2015 soll nun die europaweite Deckelung gelten. Da tritt die sogenannte Interchange-Regulierung der EU in Kraft. Das betrifft die Gebühren, die die Zahlungsdienstleister an die kartenausgebenden Banken entrichten müssen.**

Ziel der Neuregelung ist es, die Kosten für das bargeldlose Zahlen zu senken beziehungsweise zu deckeln – davon profitieren

auch Hoteliers und Gastronomen, denn die Gebühren sinken damit insgesamt. Die Reduzierung gilt für Kredit- und sog. Debitkarten (zum Beispiel Maestro, V-Pay etc.). Nicht erfasst werden Karten, die außerhalb der EU ausgegeben werden, sowie Karten im sogenannten „Drei-Parteien-System“, wie zum Beispiel American Express.

### Konditionen

Der langjährige DEHOGA-Partner Ingenico (vormals: easycash) hat nun vorab

seine Konditionen veröffentlicht, wie sie ab 9. Dezember 2015 gelten. Dabei gibt es ein Angebot mit unbestimmter Vertragslaufzeit und, etwas günstiger, ein Angebot mit 36-monatiger Laufzeit.

Für MasterCard und Visa beginnen die Gebühren bei 36-monatiger Laufzeit ab 0,94 Prozent (je nach Kartenart und Herkunft) und bei Maestro / V Pax ab 0,59 Prozent. Ab einem Jahresumsatz von 100.000 Euro bietet Ingenico individuelle Sonderkonditionen an. Wer sich für die neuen Konditionen interessiert, wendet sich unter Angabe seiner Mitgliedsnummer an:

Telefon: 0800 – 4 41 12 24 (gebührenfrei)  
E-Mail: [dehoga@ingenico.com](mailto:dehoga@ingenico.com)

### Vertragsumstellung

Und das Beste: Bestandskunden können die bisherigen Verträge auf die besseren neuen Konditionen umstellen lassen. Dazu wenden sie sich an die spezielle Ansprechpartnerin für den Bereich DEHOGA, Sabine Kast, unter:

Telefon: 0170 – 9 12 39 27

E-Mail: [sabine.kast@ingenico.com](mailto:sabine.kast@ingenico.com) ◀

*Der Zahlungsverkehr mit Kreditkarten wird für Hotels ab dem nächsten Monat billiger.*



# INTERNORGA Gastro Startup-Wettbewerb

**Bewerbung noch bis 31. Dezember möglich**  
**Einzigartige Chance für kreative Gastronomie-Konzepte**

**Gastro Startups aufgepasst: Noch bis zum 31. Dezember 2015 haben Gastronomen und alle, die es werden wollen, die Chance, am INTERNORGA Gastro Startup-Wettbewerb teilzunehmen. Die INTERNORGA lobt den Wettbewerb für innovative Gastro-Konzepte gemeinsam mit Profi-Koch Tim Mälzer und der Leaders Club Concepts GmbH (LCC) aus.**

Der Wettbewerb richtet sich sowohl an Nachwuchs-Gastronomen, die mit ihrem Betrieb nach dem 1. September 2014 gestartet sind, als auch an gastronomische Visionäre, die eine gute Idee im Kopf haben und noch vom Einstieg ins Gastro-Business träumen. Der Preis eröffnet neue Möglichkeiten: Ein Darlehen in Höhe von bis zu 50.000 Euro (je nach Investitionsvolumen), 40 Stunden Beratung von den Experten der LCC sowie die Teilnahme an den legendären Foodservice-Events im Rahmen der INTERNORGA 2016 erleichtern den Weg in eine erfolgreiche Gastro-Zukunft.

## Bewerbungsmöglichkeit noch bis zum 31. Dezember 2015

Kreative Gastro-Köpfe sollten nicht lange zögern, denn die Anmeldefrist endet bald: Bewerbungsunterlagen für den INTERNORGA Gastro Startup-Wettbewerb können noch bis zum 31. Dezember 2015 bei der Leaders Club Concepts GmbH (LCC), Jennifer Carstens, Clemens-Schultz-Str. 3, 20359 Hamburg, oder per E-Mail an [startup@leadersclub.de](mailto:startup@leadersclub.de) eingereicht werden. Aus allen Einsendungen wählen die Gremien der LCC und des Leaders Club Deutschland neun Bewerber aus, die ihre Konzepte Anfang 2016 in fünfminütigen Präsentationen vor Tim Mälzer und den Gremien in Hamburg vorstellen. Die sechs Finalisten pitchten dann am 11. März im großen Live-Finale auf der INTERNORGA um die Gunst des Fachpublikums. ◀

## Weitere Informationen unter:

[www.internorga.com/gastrostartup](http://www.internorga.com/gastrostartup) oder  
[www.leadersclub-concepts.de/gastrostartup](http://www.leadersclub-concepts.de/gastrostartup)



# American Express sucht Deutschlands Service-Oasen

Gäste empfehlen ein besonders angenehmes Restaurant-Erlebnis gerne weiter. Deshalb ruft American Express alle zwei Jahre zur Wahl der Service-Oasen auf. Restaurantbesucher können bis zum 31. Dezember 2015 online für die Gaststätten stimmen, in denen der hervorragende Service dafür sorgt, dass sie sich rundum wohl fühlen.



*Fischereihafen Restaurant -  
 Gewinner der Service-Oase 2014/2015*

## Viele Vorteile für Gastronomiebetriebe

Die Auszeichnung als „Service-Oase Deutschland 2016/2017“ ist ein prominenter Hinweis auf perfekten Service. Sie sorgt für ein gutes Gefühl bei Stammgästen und ist ein Zeichen des exzellenten Angebots für neue Kunden. Daher lohnt es sich für Gaststätten, ihre Gäste auf den Wettbewerb aufmerksam zu machen. Restaurants, die überdurchschnittlich viele Stimmen erhalten, werden als „Service-Oase“ prämiert und erhalten eine Plakette, die sie an ihrer Eingangstür anbringen können. Die drei Gewinner mit den meisten Stimmen in ihrer jeweiligen Preiskategorie erhalten die Auszeichnung in Gold. Außerdem werden alle Service-Oasen in einem Restaurantführer präsentiert, der gedruckt und online optimiert für das Smartphone erscheinen wird. Ein tolles Nachschlagewerk für alle Gäste, die hervorragenden Service schätzen.

Weitere Infos zur Wahl finden Gastronomen unter [www.service-oase-deutschland.de/download](http://www.service-oase-deutschland.de/download). Auf der Aktionswebseite können sie kostenfrei Aktionskärtchen, Beileger, Online-Banner sowie Facebook-Postings für die Restaurant-Website herunterladen, um ihre Gäste auf die Wahl hinzuweisen.

## BEZIRKSVERBAND HANNOVER

Geschäftsführerin  
Kirsten Jordan

Yorckstr. 3  
30161 Hannover

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

Email: jordan@dehoga-hannover.de



# Eckpunkte der Tourismuspolitik in Niedersachsen

## Delegierte des Bezirksverbandes Hannover informieren sich

Spannende Themen standen auf dem Programm der diesjährigen Bezirksdelegiertentagung, zu der die DEHOGA-Bezirksvorsitzende Gabriele Güse in das Grand Hotel Esplanade in Bad Nenndorf eingeladen hatte.

bergungsgewerbes und die Fördergebiete ging Frau Pürschel ein.

Der Bezirksverband Hannover hat in seiner Versammlung die Gelegenheit ergriffen, die neue Sprecherin des Jungen DEHOGA, Astrid Schulze, vorzustellen. Sie schilderte die Aktivitäten des Jungen DEHOGA und die Ziele der Zusammenkünfte. Sie forderte die Delegierten auf, ihre Junioren auf den Jungen DEHOGA aufmerksam zu machen und zu einer Teilnahme zu bewegen.

Zum neuen Schatzmeister des Bezirksverbandes Hannover wurde Konrad Bruns aus Springe gewählt. Neuer stellvertretender Schatzmeister ist Michael Gruber aus Bad Pyrmont. Feierlich verabschiedete Gabriele Güse den scheidenden Schatzmeister, Cord Busche, und dankte ihm für die geleistete Arbeit in den vergangenen elf Jahren mit einem Blumenstrauß. Sie dankte ebenfalls dem „dienstältesten“ Kassenprüfer, Friedhelm Olpe, nach mehr als 40 Jahren Tätigkeit für seine fleißige Arbeit mit einem Blumenstrauß.

Unter dem Motto „Ergo und DEHOGA - ein Winner-Team“ stellte Kai Winnemuth die Arbeit der Ergo als Spezialisten für die Branche dar. Herr Winnemuth ist Vertriebsleiter der Ergo Beratung- und Vertrieb AG in der Regionaldirektion Hannover. Für den Bereich Bad Nenndorf steht Herr Peschke, der ebenfalls an der Versammlung teilnahm, als Regionalvertreter zur Verfügung. Als Branchenspezialist achtet die Ergo darauf, dass bestimmte branchenspezifische Risiken abgesichert sind. Die Ergo geht auf aktuelle Themen und Entwicklungen der Branche ein. In einem sogenannten „Kompassgespräch“ überblickt die Ergo das Gesamtpaket aller Versicherungen eines Kunden und achtet auf die Abdeckung der Risiken im Gastgewerbe. Der Bezirksverband Hannover bedankt sich für die Unterstützung der Ergo. ◀



May-Britt Pürschel erläutert die Eckpunkte der niedersächsischen Tourismuspolitik.

Feierliche Verabschiedung des ehemaligen Schatzmeisters Cord Busche.



Anschaulich stellte May-Britt Pürschel, Leiterin des Referates Tourismus im Niedersächsischen Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Verkehr, das Leitbild als strategischen Handlungsrahmen für die Tourismuspolitik auf Landesebene dar. Sie betonte, dass der Tourismus nach jahrelangem Kampf um seine

Bedeutung nun in der 1. Liga der niedersächsischen Wirtschaft spiele. Das Leitbild sei in einem großen Beteiligungsprozess mit allen Akteuren entstanden und wird ständig weiterentwickelt. Zu den Strategien gehören eine Verbesserung der Rahmenbedingungen für touristisches Handeln, die Steigerung der Attraktivität des touristischen Angebotes und die nationale und internationale Stärkung des Marktauftrittes des Tourismuslandes Niedersachsen und seiner Regionen. Ein großes Thema ist der „Tourismus für Alle“. Hier gibt es die Möglichkeit einer kostenlosen Zertifizierung durch die TMN. Auch auf die einzelbetriebliche Förderung des Beh-

# Zu Gast in Deiner Stadt!

## Hannoveraner entdeckten ihre Region

„Mein Hannover Hotel - Zu Gast in Deiner Stadt!“ unter diesem Motto luden erstmalig mehr als 30 Hotels mit insgesamt über 1.000 Zimmern zu einem exklusiven Kurzurlaub ein, Perspektivenwechsel garantiert!

Warum in die Ferne schweifen? Am ersten Oktoberwochenende waren alle Einwohner aus Stadt und Region Hannover eingeladen, dort Urlaub zu machen, wo sie leben. Ob im 5-Sterne Hotel mitten in der City, im Landgasthaus am Deister, in einer individuellen Gästeresidenz in der List oder im modernen Businesszimmer mit Blick auf den Maschsee - hier wurde der sonstige Wohnsitz zum Urlaubsort. Dabei konnten die Anlässe so vielfältig sein wie die teilnehmenden Hotels: Entspanntes Shoppen mit der besten Freundin, der Familie die Highlights des neuen Studienortes zeigen, mit dem Partner die Oper besuchen und danach das Nachtleben entdecken oder einfach nur die Lichter der Stadt oder die Ruhe der Natur genießen.

Für nur 15 Euro pro Hotelstern je Nacht konnten alle (Regions-)Hannoveraner in der Zeit vom 2. - 5. Oktober ein Zimmer in ausgewählten Hotels buchen, und damit zu Gast in ihrer eigenen Region sein.

Diese Aktion ist entstanden in Zusam-

menarbeit mit dem DEHOGA Region Hannover, der Hannover Marketing und Tourismus GmbH (HMTG), der City-Gemeinschaft Hannover sowie dem Freundeskreis Hannover.

„Ich bin überzeugt davon, dass viele Bewohner ihre Stadt und Urlaubsregion aus einem völlig neuen Blickwinkel erleben werden“, sagte Hans Christian Nolte, Geschäftsführer der HMTG vor der Aktion. „Ein besonderes Highlight ist hierbei der verkaufsoffene Sonntag am 4. Oktober, bei dem viele Geschäfte mit tollen Aktionen

dazu einladen, die Einkaufsstadt in entspannter Atmosphäre zu genießen.“

Johannes Hennigfeld, Vorsitzender der Fachgruppe Hotels des DEHOGA Region Hannover, freut sich über die Aktion: „Für uns ist es eine tolle Möglichkeit, dass die Einwohner ihre Hotels und vor allem auch die Gastfreundschaft ihrer eigenen Stadt kennenlernen können.“

Das Feedback der meisten teilnehmenden Hotels war sehr positiv: „Super-Aktion! Wir sind im nächsten Jahr wieder dabei!“ ◀

**HANNOVER**

**15€ pro Hotelstern!**  
Mehr als 30 Hotels mit über 1.000 Zimmern  
★★★★★

Voraussetzung für die Buchung ist ein Wohnsitz in der Landeshauptstadt oder Region Hannover.

Mein Hannover Hotel 2015

**ZU GAST IN DEINER STADT**  
2. BIS 5. OKTOBER 2015

[www.HANNOVER.de/zu-gast](http://www.HANNOVER.de/zu-gast)

**LIST**  
VIELFALT IM HANDEL

- Hotellerie
- Gastronomie
- Großverbraucher
- Handel

**Lebensmittel-Großhandel**  
Mit C+C Großmarkt

Hannover · Goslar · Quedlinburg  
Lilienthalstraße 1

seit 1830  
[www.list-goslar.com](http://www.list-goslar.com)

Ihr Partner vor Ort!  
... zuverlässig, kompetent, flexibel

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

**Gastronomie design**

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



Beeindruckt zeigten sich die Gäste des Wirteballs vom Roulettespiel.

## Gastro-Ball trifft Las Vegas

Traditioneller Wirteball im Hotel Zur Post in Steimbke

„Gastro-Ball trifft Las Vegas“: So lautete das Motto des traditionellen Wirteballs, der im Hotel „Zur Post“ in Steimbke gefeiert wurde.

Friedrich-Wilhelm Gallmeyer, der erste Vorsitzende des DEHOGA Kreisverbandes Nienburg, betonte in seiner Begrüßungsansprache: „Wir Gastwirte müssen mit gutem Beispiel vorangehen und gegenüber den Gästen, Firmen und Vereinen beweisen, dass man in den Gastronomiebetrieben gut feiern kann, weil die Rahmenbedingungen stimmen.“ Dank und Anerkennung sprach der Vorsitzende dem Festausschuss aus, denn Sabine Werfelmann (Neulohe) und Gabriele Gallmeyer (Holtorf) hatten mit viel Ideenreichtum und Kreativität dafür gesorgt, dass der Wirteball wieder zu einem Highlight wurde.



Gebietsverkaufsleiter Michael Hake (z.v.l.) von der Veltins Brauerei nahm die Auszeichnung als Partner der Gastronomie von Jörg Werfelmann, Friedrich Wilhelm Gallmeyer und Klaus Wilkening (v.l.) entgegen.

Neben den Mitgliedern des DEHOGA Kreisverbandes, deren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, sowie den Repräsentanten der Lieferanten hieß der DEHOGA-Chef besonders den CDU-Bundestagsabgeordneten Maik Beermann, den Fachgruppenvorsitzenden des DEHOGA-Landesverbandes, Benno Eisermann, sowie von der Mittelweser-Touristik den Geschäftsführer Martin Fahrland und Sonja Kuhn willkommen. Ebenfalls der Einladung gefolgt waren die amtierende Spargelkönigin Ilona Schulze und Fritz Bormann, Sprecher der Arbeitsgemeinschaft „Nienburger Spargel“.

Traditionell wird beim Wirteball der Partner der Gastronomie geehrt. Diese Auszeichnung erhielt in diesem Jahr die Brauerei Veltins, Meschede. Michael Hake, der Gebietsverkaufsleiter der Brauerei, nahm die Auszeichnung entgegen und bedankte sich gleichzeitig für diese Ehrung. Die sogenannte „Wandertheke“ im Miniformat, die vor Jahren vom damaligen Ortsverband Uchte gestiftet wurde, überreichten Nadja und Sven Meier an Jürgen und Martina Meyer vom gleichnamigen Gasthaus Meyer, Nendorf, da dort im November der nächste Wirteball stattfindet.

Für Musik und Stimmung auf dem Tanzparkett sorgte noch bis in die frühen Morgenstunden die Band „Partypiloten“ aus Münchenhagen. ◀

## DEHOGA-Radwandertouren locken mehr als 1.000 Radfahrer

Endverlosung am 25. Oktober in Nendorf

Rauf aufs Rad – lautete auch in diesem Jahr wieder das Motto der DEHOGA-Radwandertouren. Bereits zum 33. Mal haben Gastwirte des DEHOGA unter der Leitung von Michael Schröder Touren für Radwanderer durch den Landkreis Nienburg/Weser zusammengestellt.

Neun ganz unterschiedliche Strecken standen in diesem Jahr auf dem Programm. „Trotz des teilweise bescheidenen Wetters konnten wir mehr als 1.000 Radler zu den Touren begrüßen“, freut sich Schröder. Die Endverlosung mit interessanten Preisen fand am Sonntag, 25. Oktober, im Gasthaus Meyer in Nendorf statt. „Es ist uns wichtig, den Gästen die Schönheiten unserer Region mit ihren touristischen Attraktionen und wunderschönen Radwanderwegen nahe zu bringen und gleichzeitig die Leistungsfähigkeit unserer gastronomischen Betriebe unter Beweis zu stellen“, ergänzt Friedrich-Wilhelm Gallmeyer, erster Vorsitzender des DEHOGA Kreisverbandes Nienburg. ◀



Unter dem Motto „Wirte planen - Gäste fahren“ ging es an neun Tagen von Mai bis September durch die abwechslungsreiche Mittelweser-Region.

Text und Foto: Mittelweser-Touristik GmbH



# Wo schon Kaiser und Könige residierten

## DEHOGA Nienburg in Goslar

Die Zeit war wieder einmal reif für den erweiterten Vorstand des DEHOGA Kreisverbandes Nienburg, um einen dreitägigen Ausflug zu unternehmen, welcher dieses Jahr nach Goslar führte.

Gleich am Montagmorgen wurde sich mit einem ordentlichen Frühstück gestärkt, und anschließend fiel der „Startschuss“ für die Fahrt Richtung Harz. Nach dem Check-In im Hotel in Goslar ging es direkt weiter in die Altstadt, um erste Eindrücke dieser historischen Stadt zu sammeln. Danach folgte die Stadtführung mit Zwischenstopp in der Kaiserpfalz – ein Muss für jeden Besucher Goslars. Die Stadtführerin brachte den Gastronomen die über 1000-jährige Geschichte so nahe, dass manch einer das Gefühl bekam, sie hätte die meiste Zeit miterlebt. Am Abend stärkten sich die Gastgeber in der lokalen Gastronomie und nahmen deren Künste unter die Lupe.

Am nächsten Tag stand das Kloster Wöltingerode auf dem Ausflugsprogramm. Auch die dort ansässige Klosterbrenne-



Nach Goslar führte die diesjährige Fahrt des DEHOGA Kreisverbandes Nienburg.

rei wurde besichtigt. Die Geschichte der Brennerei reicht über 400 Jahre zurück, als die Nonnen dieses Klosters mit dem Schnapsbrennen anfangen, um sich finanziell über Wasser halten zu können.

Der folgende Tag wurde dem Goslarer Bergwerk Rammelsberg gewidmet, durch das Goslar einst einen gewissen Reichtum erfahren durfte. Die historische Führung

durch das Bergwerk war schon ein wenig beschwerlich und zeigte einmal mehr, wie körperlich schwer die Menschen früher arbeiten mussten. Auf dem Heimweg entlang der Okertalsperre wurde ein Zwischenstopp beim Torfhaus Resort und der Bavaria Alm eingelegt. Das Wetter ließ weder eine kleine Wanderung noch einen Blick zum Brocken zu, aber alle waren sich einig – dann beim nächsten Mal. ◀

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

**Theos  
Singletanz**

[www.theos-singletanz.de](http://www.theos-singletanz.de)

Theodor Meisters  
Zum Rohkamp 5c  
31228 Peine

☎ 0 51 71 / 50 58 901  
info@theos-singletanz.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](http://www.boettger.de) - [info@boettger.de](mailto:info@boettger.de)

## Schnitzelmaster

Ob bei Schnitzeln, Schweinenacken, Rinderhüfte oder Steaks, Fleischklopfen ist anstrengend, laut und kostet Zeit. Der Schnitzelmaster ist die Antwort auf den Fleischklopfen, 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](http://www.pelle-spelle.de) · E-Mail: [pelle@pelle-spelle.de](mailto:pelle@pelle-spelle.de)

# Praktikum im Café am Stadtsee mit Perspektive

## „Korkenzieher – ein schwieriges Wort“

**Vokabeln wie Mundserviette, Suppenteller, Vorspeise, Hauptgang und Sättigungsbeilage beherrscht Shamel Seyfu (36) aus dem „FF“, allein das Wort „Korkenzieher“ geht ihm noch schwer über die Lippen. Da er seit dem 31. Oktober einen Servierlehrgang des DEHOGA besucht, ist er eifrig bemüht, seine fachspezifischen Deutschkenntnisse zu verbessern.**

Im Sommer letzten Jahres war der Eritreer, der im Sudan mehrere Jahre im Gastronomiegewerbe gearbeitet hatte, als Flüchtling nach Deutschland gekommen. Er freut sich über die Chance, die ihm

Dörte Knake mit einem berufsorientierten Praktikumsplatz eröffnet hat. Die Inhaberin des Cafés am Stadtsee stand der Idee, einen Asylbewerber zu beschäftigen, aufgeschlossen gegenüber. Nach der Änderung der Beschäftigungsordnung für Asylbewerber ist seit August auch der rechtliche Rahmen dafür gegeben.

Dass die „Chemie“ stimmt, haben Dörte Knake und Shamel Seyfu schon bei ihrem ersten Treffen festgestellt. Flüchtlingshelferin Gitta Klingberg und Astrid Ellmers, Flüchtlingskordinatorin der Stadt Sulingen, hatten den Kontakt geknüpft. Seit alle bürokratischen Hürden genommen waren

– inklusive der verpflichtenden Hygieneschulung beim Gesundheitsamt des Landkreises – verstärkt Shamel Seyfu das Team von Dörte Knake. Eigentlich sollte das Praktikum auf drei Monate begrenzt sein, inzwischen ist das Beschäftigungsverhältnis verlängert – „mit Familienanschluss“, wie beide bestätigen.

Dörte Knake ist so begeistert von der Auffassungsgabe und dem Talent ihres Praktikanten, dass sie ihn nach allen Kräften unterstützt. Grünes Licht haben die Behörden bereits für ein Einstiegsqualifikationsjahr gegeben, langfristig möchte Dörte Knake Shamel Seyfu eine Ausbildung als Fachkraft im Gastronomie-Gewerbe, als Restaurantfachmann oder als Hotelkaufmann ermöglichen. Zur eigenen Vorbereitung absolviert sie einen halbjährigen Vorbereitungslehrgang auf die Ausbildereignungsprüfung.

Shamel Seyfu hat sich mit der Berufsausbildung ein ehrgeiziges Ziel gesetzt. Jetzt übt er fleißig Deutsch: Zweimal wöchentlich besucht er den Kurs der VHS, drei Abende den von Gitta Klingberg ehrenamtlich angebotenen Unterricht. Und auch während der Arbeit im Café wird gepaukt. Unter anderem das Wort „Korkenzieher“. So lange, bis es nicht mehr im Hals kratzt. ◀

Text und Foto:

Martina Kurth-Schumacher - Sulinger Kreiszeitung



Shamel Seyfu mit Dörte Knake, der Inhaberin des Cafés am Stadtsee.

## Luxus für Langzeitgäste

### Kastens Hotel Luisenhof hat investiert

**Im 5 Sterne Superior Hotel Kastens Hotel Luisenhof in Hannover sind die Renovierungsarbeiten von drei weiteren Long-Stay-Appartements und vierzehn Zimmern im Operntrakt abgeschlossen. Für die Sanierungen investierte das Hotel knapp eine Million Euro.**

In Zusammenarbeit mit dem Architekten Manfred Hachmeister, der Innenarchitektin Helga Janzon und den Eigentümern des Kastens Hotels Luisenhof geplant und umgesetzt, zeichnen sich die

Appartements durch einen modernen Einrichtungsstil gepaart mit wohnlichem Ambiente aus. Neben einer luxuriösen Badausstattung und integrierten Kochnischen bieten die Zimmer einen Panoramablick auf die Staatsoper Hannover sowie die Luisenstraße und sind das neue Hotel-Highlight.

Zudem wurde ein neuer Fahrstuhl für den optimalen Zugang zu den Appartements eingebaut, ein weiterer Komfort für die Übernachtungsgäste und ein Zuge-

winn für die interne Logistik im Kastens Hotel Luisenhof.

„Wir freuen uns immer wieder, neue Zimmerkreationen zu verwirklichen. Dabei steht das Wohlbefinden unserer Gäste an erster Stelle. Uns ist eine hochwertige Ausstattung und die Liebe zum Detail in der Einrichtung besonders wichtig.“, so Michael Rupp, Direktor des Kastens Hotels Luisenhof. ◀

GRATIS

# FON33

SIM-CARD + HANDY

**EXKLUSIV FÜR DEN DEHOGA,  
SEINE MITGLIEDER UND  
DEREN MITARBEITER!**

- + CC33-YIPPIE-TARIF (INKL. ZWEITE SIM-KARTE)  
24 MONATE KOSTENFREIE NUTZUNG
- + GRATIS HANDY - WIKO RIFF DUAL SIM  
(ODER VERGLEICHBARES MODELL)
- + EINMALIGE EINRICHTUNGS- UND  
AKTIVIERUNGSGEBÜHR VON 19,99 €
- + KEINE MONATLICHEN KOSTEN
- + KEINE KÜNDIGUNG NOTWENDIG
- + KEINE VERSTECKTEN KOSTEN
- + KEINE BONITÄTSABFRAGE



Gestaltung: www.kross-werbeagentur.de

infohotline 030-887 297 68

[www.fon33.de](http://www.fon33.de)

NATIONALE TARIFBESTANDTEILE CC33-YIPPIE-TARIF		FON33
Gespräche ins dt. Festnetz		kostenlos
Gespräche in alle dt. Mobilfunknetze		kostenlos
SMS		kostenlos
Datennutzung 9 GB monatlich		50 MBit/s
LTE		Inklusive

WIKO RIFF DUAL SIM (ODER VERGLEICHBARES MODELL)
1,3 GHz Dual-Core Prozessor, 6cm (2,4 Zoll) TFT Display (240 x 320 Pixel)
VGA Kamera
Bluetooth
Erweiterbar durch Micro SD bis zu 8GB
MP3-Player
Stereo UKW-Radio
3,5 mm Klinke
Unterstützt DUAL SIM

Exklusiver Partner des



## BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

Geschäftsführerin  
Renate Mitulla

Yorckstr. 3  
30161 Hannover

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

Email: mitulla@dehoga-niedersachsen.de



## DEHOGA Kreisverband Göttingen in Berlin

**Auf Einladung des Bundestagsabgeordneten Fritz Güntzler besuchte der DEHOGA Kreisverband Göttingen mit seinem Vorsitzenden Olaf Feuerstein am 14. Oktober 2015 den Deutschen Bundestag.**

Nach einer Führung durch den Reichstag stellte sich der Abgeordnete Güntzler im Fraktionssaal der CDU/CSU Bundestagsfraktion den Fragen der Teilnehmer.

Die DEHOGA Teilnehmer schilderten Fritz Güntzler ihre Probleme mit dem Arbeitszeitgesetz. Der Abgeordnete Güntzler erklärte seine Bereitschaft zur Hilfe, machte aber auch deutlich, dass Änderungen des Arbeitszeitgesetzes nur in Zusammenarbeit mit dem Koalitionspartner SPD machbar seien. Dort würde insbesondere der Arbeitnehmerflügel Eingriffe in Arbeitszeitregelungen nicht hinnehmen wollen.



DEHOGA-Kreisvorsitzender Olaf Feuerstein (4.v.r.) war mit seinen Mitgliedern bei dem Bundestagsabgeordneten Fritz Güntzler (Mitte) in Berlin zu Gast.

Der DEHOGA-Kreisverband Göttingen plant schon für Januar ein weiteres Treffen mit Herrn Güntzler. Ein politisches Frühstück, bei dem weitere südniedersächsische Themen der Branche aufgegriffen werden, soll dann gemeinsam mit Mitgliedern der benachbarten Kreisverbände Duderstadt und Hann. Münden stattfinden. ◀

## Das 1x1 des Online-Marketings

### Seminar erfolgreich durchgeführt

Das Thema „Neue Medien und ihre Chancen“ wird immer wichtiger. Markus Michels von der creazwo Werbeagentur aus Osnabrück hatte die schwere Aufgabe, den Teilnehmern des Seminars zum Online-Marketing die ganze Welt des Web 2.0 an einem halben Tag darzulegen.

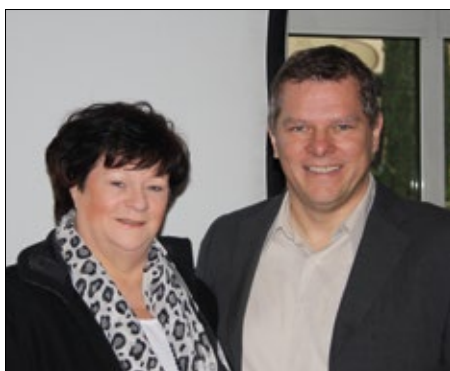
Anhand von Beispielen aus Hotellerie und Gastronomie zeigte Markus Michels, welche tollen Möglichkeiten es gibt, aber auch welche Fehler man bei der Gestal-

tung und Umsetzung der eigenen Homepage machen kann. „Sie müssen aus Sicht des Gastes denken und handeln“, so Michels. „Nur wenn Sie relevante Informationen zur Verfügung stellen, wird der Gast auch auf Ihren Seiten bleiben und im besten Falle buchen.“

Aber nicht nur die Internetauftritte wurden durchleuchtet. Auch die ganze Welt des Google-Imperiums wurde im Schnelldurchgang bearbeitet. Warum muss man bei Google-Business sein und welche Vorteile bietet die Bewertung über Google? Markus Michels hatte reichlich zu tun, um alle Fragen zur Zufriedenheit der Unternehmer zu beantworten. Auch

die Chance, auf die ersten Plätze bei der Google-Suche zu kommen, wurde durchleuchtet. „Durch gezielte Platzierung von Google AdWords können Sie Ihren Umsatz steigern und neue Gäste auf sich aufmerksam machen“, motivierte Michels die interessierten Zuhörer.

Als Schlusspunkt erhielten alle Teilnehmer Tipps zum Thema Facebook und Ideen, wie man Gäste über Facebook in seinen Betrieb holen kann. Dass man auch mit Facebook Werbung machen kann, zeigte Michels an Hand von praktischen Beispielen. Alle Teilnehmer hoffen nun auf eine Fortsetzung und Intensivierung dieser wichtigen Themen. ◀



DEHOGA-Bezirksvorsitzende Elizabeth Tischer begrüßt Referent Markus Michels zum Online-Marketing-Seminar.

# Mehr Buchungen durch Bewertungen

## Mitglieder informieren sich auf Bezirksversammlung

Die Herbstversammlung des DEHOGA-Bezirksverbandes Hildesheim fand kürzlich im neueröffneten Hotel Schwager in Holzminden statt. Hauptthema war die Steigerung der Buchungen mittels Bewertungen auf der eigenen Website. Bezirksvorsitzende Elizabeth Tischer freute sich, dass das neugestaltete Haus von den Gästen gut angenommen wird und sich zwischenzeitlich gute Synergien ergeben haben. „Die ganze Stadt profitiert davon“, so Elizabeth Tischer, die neben dem Referenten Enno Fölz von der Firma ConsultiiQ auch Marco Volkmer willkommen hieß, der sich als Außendienstmitarbeiter um die Mitgliederwerbung kümmert.

„Machen Sie sich unabhängig von Buchungsportalen“, rief Enno Fölz von ConsultiiQ aus Goslar den Teilnehmern zu. Er erläuterte in seinem Vortrag die Möglichkeiten, wie sich Hoteliers mittels Bewertungen auf der eigenen Website von Buchungsportalen unabhängig machen können. Fest steht, dass zwar immer noch 73 Prozent der Buchungsentscheidungen auf Empfehlung von Freunden oder Bekannten erfolgen, danach kommt aber schon mit 61 Prozent die Buchungsentscheidung aufgrund von Onlinebewertungen. Daher ist es wichtig, auf der eigenen Homepage Bewertungen abzubilden, um im Internet wahrgenommen zu werden. „Wichtig ist, dass das Zimmer über die eigene Homepage gebucht werden kann“, so Fölz.

Herr Fölz erläuterte die Vorteile des iiQ-Checks, der alle relevanten Bewertungen auf Onlineportalen zusammenfasst und diese dann sichtbar auf der Seite des Hoteliers darstellt. Ziel des iiQ-Checks ist es, die Gastkommunikation nach dem Aufenthalt und die Gastbindung zu intensivieren. Darüber hinaus sollen potentielle Gäste auf der Hotelwebsite gehalten werden und so die Anzahl der Buchungen über provisionspflichtige Portale reduziert werden.

Aufgrund der Bedeutung der Internetbuchungen und des gesamten Online-Marketings beschlossen die Anwesenden einstimmig, den DEHOGA Mitgliedern im Frühjahr 2016 ein entsprechendes Seminar an zwei Standorten anzubieten. Die Kosten werden vom Bezirksverband getragen. ◀



carconcept33.de  
GÜNSTIGE AUTOS FÜR DAS GASTGEWERBE

AUTOS MIT  
**YIPPIE**  
GARANTIE

MEHR FÜR SIE, IHR  
UNTERNEHMEN UND  
IHRE MITARBEITER.

CarConcept 33 bietet exklusiv für DEHOGA-Mitglieder Neuwagen von Ford zu sensationell günstigen Konditionen zum Kauf oder Leasing eines Privatwagens oder Firmenfahrzeuge. CC 33 bündelt die Nachfrage und handelt günstige Konditionen aus. Zusätzlich kann durch die Werbenutzung des Fahrzeuges eine monatliche Vergütung die Kosten weiter senken. Je größer die CarConcept 33-Gemeinschaft wird, umso höher können die Werbezuschüsse sein.

bis  
**+ 35 %** RABATTE DURCH GROSSABNEHMER-  
RAHMENVERTRÄGE FÜR  
DIE COMMUNITY DER DEHOGA

bis  
**+ 38 %** HÖHERE RABATTE FÜR NUTZFAHR-  
ZEUGE UND SONDERFAHRZEUGE

+ MEHR RABATTE DURCH  
WERBESPONSORING  
+ FREIE HÄNDLERWAHL  
+ SERVICE VORORT  
+ FLOTTENSERVICE

**%**  
rabatte  
exklusiv für  
DEHOGA  
MITGLIEDER

infohotline 030-887 297 68  
www.carconcept33.de

carconcept 33 GmbH, Knesebeckstr. 32, 10623 Berlin, Tel. 030-88 62 97 32

## 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



## Blau-Weiße Nacht in Celle

### Sportlerball nach über 30 Jahren wieder durchgeführt

Am 10. Oktober fand nach über 30-jähriger Pause wieder ein Sportlerball in Celle statt. Unter anderem waren Michael Rummenigge (Fußballspieler bei der deutschen Nationalmannschaft, beim FC Bayern München und Borussia Dortmund) und Benno Eisermann als Vorsitzender des DEHOGA Kreisverbandes Celle als Ehrengäste geladen.

Eisermann nutze die Gelegenheit, sich mit Michael Rummenigge und den Fußballfunktionären über regionale Produkte auszutauschen. Besonders erfreut war Benno Eisermann, dass Michael Rummenigge die niedersächsische Küche als eine der besten hervorhob. ◀



Michael Rummenigge (Mitte) war auf dem Celler Sportlerball zu Gast.

## Belastungen und Chancen Fachkräftemangel, Bürokratie und Flüchtlinge im Mittelpunkt der Herbsttagung

Die zurückliegenden Jahre hatten es für das Gastgewerbe in sich. „In einem noch nie dagewesenen Maße hat man uns mit zusätzlicher Bürokratie beglückt“, resümierte der Vorsitzende Frank Lehmann das, was auf die Hotels und Restaurants eingepresselt war. Vor allem die Allergen-Kennzeichnungspflicht, das Mindestlohngesetz und die damit verbundene Aufzeichnungspflicht hätten für Mehrarbeit gesorgt – mehr noch: Sie hätten Existenzängste geschürt. Nicht etwa, weil man nicht den Mindestlohn zahle oder zu viele Allergene verarbeite. „Es ist die dahinter stehende Bürokratie, die viele Betriebe an den Rand des Leistbaren bringt“, monierte Lehmann.

Etwa das Mindestlohngesetz: „Wir zahlen fast überall mehr als den Mindestlohn“, erläuterte der Vorsitzende. Aber die Dokumentationspflicht, das penible Erfassen von Arbeitszeiten, sei kaum zu leisten. Dazu komme die Angst, etwas falsch zu machen und mit Bußgeldern belegt zu werden. „Mit einem Bein im Knast stehen, wenn man an einem Wochenende eine Hochzeit ausrichtet“, wie es einer der Anwesenden umschrieb. Dann nämlich würden nicht selten die vorgeschriebenen Arbeitszeiten überschritten und das falle auf, wenn der Zoll komme und die Einhaltung des Mindestlohngesetzes prüfe.

Doch damit habe der Zoll nichts zu tun, erläuterte Andreas Kaminski vom Hauptzollamt Hannover, der Einblicke in die Arbeit der Behörde gab: „Verstöße gegen die Arbeitszeitregelungen sind nicht unsere Baustelle, dafür ist das Gewerbeaufsichtsamts zuständig“. Den Zoll interessiere lediglich, ob für die geleistete Arbeit 8,50 Euro je Stunde gezahlt werde, und ob die Dokumentation der Arbeitszeit stimme. Aber: Wenn man „ganz augenfällige Verstöße“ vorfinde, melde man das weiter. Dabei gehe es nicht um die Ausnahmen, wenn ein Kellner mal länger gearbeitet hat, weil eine Hochzeitsgesellschaft nicht nach Hause gehen wolle. Es geht darum, wenn es System hat. „Wenn es so augenscheinlich ist, dass es sogar uns auffällt“, so Kaminski. Auch in Sachen Bürokratie

konnte der Zöllner beruhigen. Die Arbeitszeiterfassung liege zwar in den Händen der Gastronomen, diese könnten die Erfassung aber an die Angestellten delegieren. „Es spricht nichts dagegen, wenn die Mitarbeiter selbst ihre Stunden aufschreiben“, betonte Kaminski. Auch würde es reichen, wenn aufgestellte und natürlich eingehaltene Dienstpläne als Arbeitszeit-Dokumentation vorlägen. Wichtig sei nur, dass alles korrekt und vollständig vorliege. Die Schonfrist sei „langsam vorüber“ und es würden Ordnungsgelder verhängt, wenn nicht alle nötigen Unterlagen vorgelegt werden könnten, wenn der Zoll auftaucht.

Dieses Auftauchen sei hin und wieder zu martialisch, gaben die Delegierten Andreas Kaminski mit. Es sei schwer, den Gästen zu vermitteln, warum uniformierte, bewaffnete Männer ins Restaurant kämen und sich in die Ein- und Ausgänge stellen, monierten sie. „Da kann man noch so oft sagen, dass es nur eine verdachtsunabhängige Kontrolle ist, die meisten glauben, man habe sich was zuschulden kommen lassen.“ Daran arbeite man, stellte Kaminski heraus. Allerdings werde man auf die Dienstwaffe aus Eigensicherung nicht verzichten.

Kritisch betrachtete Frank Lehmann auch die Einführung der Allergen-Kennzeichnungspflicht. „Es ist ein Riesenaufwand und er nützt überhaupt nichts.“ So gut wie nie käme ein Gast und wolle einen Blick auf die Auflistung werfen. „Das Ganze ist am Leben vorbei gedacht“, kritisierte er.

In Sachen Flüchtlingsintegration könne das Gastgewerbe mit gutem Beispiel vorangehen, stellte Frank Lehmann heraus. „Bei uns wird Integration gelebt“, so Lehmann. Und die Zuwanderung könnte damit auch ein weiteres, enormes Problem der Gastronomie beheben helfen, den Fachkräftemangel. Der sorgt bei Hotels und Restaurants mittlerweile nämlich für mehr als nur tiefe Sorgenfalten. Hotels müssten ihr Angebot einschränken, andere Betriebe gar ganz schließen. „Fachkräftegewinnung muss Chefsache werden“, so der Vorsitzende. ◀

# Wirtschaft und Politik im Gespräch

## 35 Wirtschaftsvertreter im Dialog mit der Politik in Lüneburg

Unter dem Motto „Essen verbindet“ trafen sich vier Politiker mit 35 Unternehmern beim „Parlamentarischen Abend 2015“ im Castanea Resort Hotel in Adendorf. Zu dem 13. Meinungsaustausch zwischen Wirtschaft und Politik in der Region hatten der DEHOGA Bezirksverband Lüneburg, der Einzelhandelsverband Harz-Heide, die Handwerkskammer Braunschweig-Lüneburg-Stade, die IHK Lüneburg-Wolfsburg und der Arbeitgeberverband Lüneburg-Nordostniedersachsen eingeladen.

Den Fragen der Wirtschaftsvertreter stellten sich Enak Ferlemann (CDU), Parlamentarischer Staatssekretär im Bundesministerium für Verkehr und digitale Infrastruktur, die Bundestagsabgeordnete Hiltrud Lotze (SPD) und Dr. Julia Verlinden (Bündnis 90/Die Grünen) sowie der Landtagsabgeordnete Jörg Bode (FDP). Die Politiker wech-

selten nacheinander von Tisch zu Tisch, so dass die Unternehmer ihre drängenden Anliegen vorbringen konnten. Auch die Vertreter aus dem Gastgewerbe gaben den Politikern viele Anregungen für die politische Arbeit mit auf den Weg: Mit bis zu 1,5 Millionen erwarteten Flüchtlingen bis zum Jahresende steht Deutschland vor großen Herausforderungen. Vor dem Hintergrund des Fachkräftemangels sieht das Gastgewerbe den Zustrom aber auch als Chance.



Meinungsaustausch: Unternehmer und Politiker im Gespräch.

Für weiteren Gesprächsstoff sorgten Defizite in der Infrastruktur, etwa bei der Breitbandversorgung, und die Umsetzung der energetischen Gebäudesanierung sowie die Dokumentationspflichten im Bereich des Mindestlohnes. ◀

## Hansestadt Lübeck lockte mit Sonne und Marzipan

Fast 40 Mitglieder des DEHOGA Kreisverbandes Uelzen nahmen an einem Ausflug teil, der sie in die Hansestadt Lübeck führte.



Nach einem schmackhaften Frühstück auf einem Rastplatz bummelte man durch die Altstadt und traf sich dann zum Mittagessen bei der „Schiffergesellschaft“. Es ist das älteste Gasthaus in Lübeck, Kronleuchter, Schiffsmodele und Wandmalerei bilden den Rahmen. Später gab es Kaffee mit Marzipantorte im „Café Niederegger“, danach eine Führung mit einer Konditorin durch den Marzipan-Salon mit einem Modellvorgang. Im Verkaufsraum wurden die vielseitigen Spezialitäten angeboten und mancher konnte diesen Verlockungen nicht widerstehen. Es war rundum ein gelungener Tag. ◀

Urige Atmosphäre beim Mittagessen in der „Schiffergesellschaft“ in Lübeck.

## Heideblütenfest Schneeverdingen

### DEHOGA-Damentreff zeigt mit eigenem Festwagen Flagge

Der DEHOGA-Damentreff aus dem Altkreis Soltau hat auch in diesem Jahr mit einem Festwagen am Heideblütenfest in Schneeverdingen teilgenommen. Trotz strömenden Regens und Gewitter haben sich am 30. August mehr als 30 Gruppen per Wagen oder zu Fuß in Bewegung gesetzt in Richtung Höpental. Hier konnte die neue Heidekönigin Ragna Saß dann wieder bei Sonne und blauem Himmel gekrönt werden. ◀



# Gastronomie im Wandel

## Zukunftstrends werden die Service- und Esskultur verändern



Stefan Gerhardt referierte beim 1. Dialog des DEHOGA Kreisverbandes Gifhorn in der IGS Sassenburg.



Stefan Gerhardt führte die Gastronomen auch durch die Küche der Schulmensa in Westerbeck und erläuterte sein Konzept. Fotos: Glasow

**Mit dem ersten Dialog des DEHOGA Kreisverbandes Gifhorn, der kürzlich in der Schulmensa der IGS Sassenburg stattfand, landete der Vorsitzende Armin Schega-Emmerich einen Volltreffer.**

Die rund 30 Gastronomen, überwiegend aus dem Gifhorer Nordkreis, staunten nicht schlecht, als ihnen von Stefan Gerhardt, Betreiber von Deutschlands bester Schulmensa 2014, in Westerbeck der Spiegel vorgehalten wurde. Gerhardt, vor 51 Jahren in Wittingen geboren, hat nach Abitur und Kochlehre im Hotel Bareiss (Baiersbronn) in seiner Laufbahn in vielen renommierten Betrieben gearbeitet und ist seit 1994 selbstständig. Seit 2011 ist er Betreiber der Mensa in der Wilhelm-Bracke-Gesamtschule in Braunschweig mit 1.300 Schülern, die 2014 zur besten Schulmensa Deutschlands gewählt wurde. In dem Jahr übernahm er zusätzlich die Mensa in der IGS-Sassenburg mit 830 Schülern.

In seinem Referat ging Gerhardt auf die drei Hauptthemen Rationelles Arbeiten in der Küche, Allergenzeichnungsmanagement und Zukunftstrends in der Gastronomie ein. Im letzten Teil seiner Ausführungen sah er für die Restaurant- und Gastronomiebetriebe große Veränderungen kommen. So prognostizierte er, dass bis zum Jahr 2025 zwei Drittel der Deutschen ihre Ernährung umstellen werden. Mindestens fünf Prozent werden sich vegan ernähren, 30 Prozent vegetarisch, mindestens 40 Prozent vorwiegend vegetarisch mit höchstens einmal Fleisch die Woche und maximal 25 Prozent würden sich wie heute ernähren. Deshalb forderte er die anwesenden Kollegen auf, neue Wege zu gehen, denn die Branche sei unaufhaltsam im Umbruch!

„Die Gastronomie verschläft ihre Zukunft, wenn sie sich nicht jetzt schon verändert“, so Gerhardt. So schlug er den

Betrieben vor, sich künftig eine App einzurichten, mit der die Gäste ihr Essen vorab bestellen können. „Keiner ist mehr bereit, länger als 20 Minuten im Restaurant auf sein Essen zu warten! Und, da es immer weniger Fachpersonal gibt, würde praktisch auch die Bestellung am Tisch entfallen. Mit Blick auf die Entwicklung bei Volkswagen forderte er die Gastronomen auf, einen Masterplan für schlechte Zeiten zu entwickeln. „Veranstalten Sie mehr Events und bieten Sie den Gästen jeden Tag Abwechslung“, so Gerhardt, der diese Empfehlung auch für die Gestaltung der Speisekästen weitergab. Anschließend stand die Besichtigung der Großküche in der Schulmensa auf dem Programm. Das Konzept und die Organisation waren perfekt umgesetzt und die Küchen-Einrichtung, die übrigens vom Landkreis Gifhorn finanziert wurde, ließ keine Wünsche offen. ◀



Mary Roos ist Stargast des Frühlingsballs in Celle.

Foto: Manfred Esser

## Mary Roos kommt nach Celle

**Mit großer Freude teilte der 1. Vorsitzende des DEHOGA Kreisverbandes Celle, Benno Eisermann, mit, dass er zum Frühlingsball der Gastronomie am 29. Februar 2016 im Celler Tor die berühmte deutsche Sängerin Mary Roos verpflichten konnte.**

Der Ball findet unter dem Motto „Die Galanacht 2016“ statt. Eintrittskarten können ab sofort für 79 Euro bei der Kreisgeschäftsstelle des DEHOGA Celle unter Tel. 05143-6209 oder [info@dehoga-celle.de](mailto:info@dehoga-celle.de) gebucht werden. ◀



# DEHOGA-Kreisverband Gifhorn schlägt Alarm

## Gastgewerbe kämpft gegen Bürokratie und Fachkräftemangel

**Anstatt sich um das Wohl ihrer Gäste zu kümmern, sitzen viele Gastronomen im Büro und kommen der Aufzeichnungspflicht nach. „Insgesamt 18 verschiedenen Dokumentationspflichten müssen unsere Kolleginnen und Kollegen nachkommen, und das stört den Betriebsablauf gewaltig“, so Armin Schega-Emmerich, Vorsitzender des DEHOGA Kreisverbandes Gifhorn während eines Pressegesprächs.**

Es ist eben nicht der Mindestlohn, den das Gastgewerbe schon vor der Einführung gezahlt hat, sondern das Erstellen

und Überwachen der Listen für die Zeitarbeitskonten. „Darüber hinaus muss natürlich auch das Arbeitszeitgesetz eingehalten werden, und hier stehen die Arbeitgeber immer mit einem Bein im Gefängnis“, so der DEHOGA-Vorsitzende, denn „die Arbeitnehmer dürfen nicht länger als 10 Stunden am Stück arbeiten!“

Wie Kreisgeschäftsführer Albert Harder hinzufügt, möchten viele Arbeitnehmer lieber an drei Tagen 14 Stunden arbeiten und den Rest der Woche frei haben. Harder: „Die wöchentliche Gesamtarbeitszeit von 40 Stunden bleibt dabei bestehen, denn es geht uns nicht um die Verlängerung der Gesamtarbeitszeit!“ Hier könnte nach Meinung des Verbandes nur eine Änderung des Arbeitszeitgesetzes in Form von Ausnahmeregelungen greifen, um das Problem zu lösen. „Unsere Bundespolitiker haben auf unsere Schreiben verständnisvoll reagiert, sehen sich aber nicht in der Lage, hier Abhilfe zu schaffen“, so Schega-Emmerich, der das Arbeitsministerium für die Misere verantwortlich macht.

Allerdings fehlt es den Gastronomen nach wie vor an Fachkräften, die den Rest der Woche zur Verfügung stehen. Der Fachkräftemangel und die Besetzung der Ausbildungsplätze in Hotellerie und Gastronomie sind derzeit ein ganz heißes Thema. „Die jungen Menschen sind teilweise nicht mehr bereit, die unangenehmen Arbeitszeiten anzunehmen, obwohl das Gastgewerbe allerbeste Aufstiegschancen bietet. „Obwohl schon 25 Prozent der Stellen im Gastgewerbe durch Ausländer besetzt werden, sehen wir auch eine Chance darin, in Zukunft Flüchtlinge aus anderen Ländern einzustellen“, so Albert Harder, der hier aber die Grundkenntnisse der deutschen Sprache voraussetzt.

Im Vordergrund stehen für das Gastgewerbe immer noch der Bürokratieaufwand und der Regelwahn. „Wir kämpfen hier praktisch gegen die Mühlen der Bürokratie“, so der Vorsitzende, der sich um Allergenkennzeichnung, Mindestlohn, Hygienebestimmungen und die Einhaltung aller Vorschriften nach dem Gaststättengesetz kümmern muss. Hinzu kommen die Auflagen und Kontrollen durch das Veterinäramt, die Lebensmittelüberwachung, den Zoll und die Gewerbeaufsicht, die die tägliche Arbeit der Gastronomen erschweren. ◀



Kreisgeschäftsführer Albert Harder (l.) und DEHOGA-Kreisvorsitzender Armin Schega-Emmerich weisen mit einem provokativen Plakat auf die Entbürokratisierung im Gastgewerbe hin.

Foto: Glasow

## Kiek-In Hotelkooperation:

### Vermarktungsziele für familiengeführte 2-3 Sterne Hotels abgestimmt

**Am 6. Oktober 2015 trafen sich die Gesellschafter der Kiek-In-Hotelkooperation in Bad Fallingbostal beim Kollegen Stöckmann.**

Es wurden wichtige Entscheidungen für die nächsten zwei Jahre und die Messtermine 2016 abgestimmt. Auch wenn die Kiek-In Kooperation nur ein kleiner Zusammenschluss von Hoteliers ist, wird

doch viel gemeinsam erreicht. „Durch die Messebesuche und die Internetplattform wird unser Hotel besser gefunden und wir erhalten über diesen Weg mehr Anfragen“, freut sich zum Beispiel Silke Hagelstein vom Kiek-In Hotel im Wiesengrund aus Hermannsburg.

Die gemeinsame Werbung von Betrieben in Norddeutschland führt zu einer besseren Vermarktung der Hotels. Interessierte Hotelbetriebe, die familiengeführt sind und zwei bis drei Sterne der DEHOGA-Klassifizierung vorweisen können, können sich gerne an die Kooperation wenden. ◀

*Teilnehmer der Kiek-In Hotelkooperation beim Planungstreffen in Bad Fallingbostal.*

#### E-SERVICE

Weitere Infos unter  
[www.kiekin-hotels.de](http://www.kiekin-hotels.de)



# 1500 Schüler bei Ausbildungsplatzbörse 2015

## DEHOGA-Kreisverband Gifhorn mit Informationsständen aktiv

Mit einem Riesenaufwand an Personal, Material und finanziellen Mitteln wurde die Ausbildungsplatzbörse 2015 in der Stadthalle Gifhorn durchgeführt. Die Veranstalter zeigten sich während einer Pressekonferenz sehr zufrieden mit dem Ergebnis, denn mehr als 1500 Schülerinnen und Schüler des Sekundarbereichs I ab der achten Klasse aus den Schulen des Landkreises Gifhorn besuchten die Ausbildungsplatzbörse.

Auch der DEHOGA Kreisverband Gifhorn war vertreten durch den Vorsitzenden Armin Schega-Emmerich und den Beauftragten für Ausbildungsfragen Frederik Meyer. Unterstützt wurden sie durch Henning Förster, Direktor des Hotels am Bernsteinsee, und Hotelfachfrau Svenja Klaar vom Sporthotel La Vital in Wesendorf, die mit eigenen Ständen vertreten waren.

Schega-Emmerich lobte den Einsatz

seiner Kollegen und stellte klar, dass die Informationsstände des Gastgewerbes nicht von interessierten Schülern überlaufen werden. „Hier gilt es zunächst Flagge zu zeigen und auf die Ausbildungsberufe im Gastgewerbe hinzuweisen und für Ausbildungsplätze zu werben“, so Schega-Emmerich, der sich vor Ort ein Bild von der Ausbildungsplatzbörse machte. Frederik Meyer bedauerte, dass sich so wenig Betriebe aus dem Kreisverband Gifhorn an dieser Börse beteiligen, gab aber die Hoffnung nicht auf, im nächsten Jahr mehr Kollegen dabei zu haben. Er selbst gab bereitwillig Auskunft über die Ausbildung im Gastgewerbe. Henning Förster war für das Hotel am Bernsteinsee erste Anlaufstelle im Erdgeschoss der Stadthalle und hatte doch viele Anfragen über die Ausbildung in der Tourismushochburg.

Svenja Klaar warb im Obergeschoss für eine Ausbildung im bekannten Sporthotel.



Andrang bei Hoteldirektor Henning Förster vom Hotel am Bernsteinsee.

Für die Hoteliers war es der beste Weg, persönlich an die jungen Leute heranzukommen. „Der nächste Schritt nach der Bewerbung ist das Vorstellungsgespräch und danach ist auch schon der Ausbildungsvertrag in greifbarer Nähe“, so Wiebke Saalfrank, Pressesprecherin der Agentur für Arbeit Helmstedt. ◀

# Heideblütenfest in Meißendorf

## Henning Otte lobt Tourismus und Gastgewerbe

Zur Krönung der Heidekönigin Jennifer Geyer in Meißendorf war auch der Vorsitzende des DEHOGA Kreisverbandes Celle, Benno Eisermann, unter den Ehrengästen.

Neben der Königin und ihren Hofdamen waren auch zahlreiche Gäste aus der Politik dabei. MdB Henning Otte,

hier in seiner Funktion als stellvertretender Landrat, stellte in seinem Grußwort fest, dass die Zusammenarbeit mit dem DEHOGA, also dem Gastgewerbe und dem Tourismus, ausgezeichnet ist und dass Tourismus und Gastgewerbe eine wesentliche Säule der Wirtschaft in der Region sind. ◀



Heidekönigin Jennifer Geyer (in rot) mit ihrem Hofstaat und Ehrengästen.

## Klassifizierte Betriebe im Bezirk Lüneburg Sept.-November 2015

### 4 Sterne

- Parkhotel Hitzacker
- Golf- und Wellnesshotel „Zur Amtsheide“, Bad Bevensen
- Hotel „Zur Heidschnucke“, Asendorf

### 3 Sterne Superior

- Akzent Hotel Zur Grünen Eiche, Bispingen
- Stössels Hotel & Restaurant, Altenmedingen

### 3 Sterne

- Landhotel Hitzacker
- Hotel Restaurant Waldfrieden, Hitzacker
- Hotel Allershof, Frankenfeld
- Kiek IN Hotel Im Wiesengrund, Hermannsburg
- Hotel Ilmenautal, Bad Bevensen
- Hotel Schnehagen, Bad Fallingbostel
- Hotel Dralle, Bergen

### 3 Sterne Garni

- Residenz Hotel, Neu Wulmstorf
- Landgasthof Konik, Betzendorf
- Comfort Hotel Lüneburg, Melbeck

# Hygiene und Arbeitssicherheit

## Schulung im Landkreis Vechta

Der DEHOGA Kreisverband Vechta hat Ende Oktober eine Hygiene- und Arbeitssicherheit-Schulung durchgeführt. 122 Mitarbeiter und Unternehmer aus den DEHOGA-Betrieben im Landkreis Vechta haben an dieser Veranstaltung teilgenommen. Im neuen Hotel Stratmann in Lohne drehte sich während der Schulung alles um aktuelle Vorschriften zu Hygiene und Arbeitssicherheit im Gastgewerbe.

Der Mikrobiologe Mario Müller von der Firma Bio Tec in Steinfeld hatte

die Hygiene zum Thema. Zur Arbeitssicherheit berichtete Herr Matschulla, Fachkraft für Arbeitssicherheit. Nach 3,5 Stunden intensiver Schulung konnten die Teilnehmer ihre Unterweisungsnachweise in Empfang nehmen.

Bernd Sieger, Vorsitzender des DEHOGA Bezirksverbandes Weser-Ems, hatte auch an der Veranstaltung teilgenommen und begrüßte diese Aktion des Kreisverbandes Vechta außerordentlich. ◀

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



122 Teilnehmer besuchten die Schulung zu Hygiene und Arbeitssicherheit im Gastgewerbe.



**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](http://www.la-va.com)

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

**Bei  
Zwangsversteigerungen**

Erwerb u. U. bis 50% unter Verkehrswert  
möglich, dazu ohne Maklerprovision und  
Notarkosten. Viele interessante Objekte  
im VIZ-Kalender mit wertvollen Praxis-  
tips. Nutzen Sie Ihre Chance mit  
Argetra GmbH, [www.argetra.de](http://www.argetra.de)

 **02102-711711**

Anzeigenannahme:  
Telefon 04551/1450, Telefax 04551/2504  
Mail: [dna@vht.de](mailto:dna@vht.de)

**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



## Pfeifer als Bezirksvorsitzender bestätigt

**Im Parkhotel Altes Kaffeehaus in Wolfenbüttel fand die diesjährige Delegiertenversammlung des DEHOGA Bezirksverbandes Land Braunschweig-Harz e.V. statt, in deren Rahmen die Delegierten turnusgemäß Vorstandswahlen durchführten.**

Zur Begrüßung und Eröffnung der Sitzung freute sich der Vorsitzende des DEHOGA Bezirksverbandes Land Braunschweig-Harz, Hotelier Thomas Pfeifer (Landhotel Alte Aue, Altenau), wie zahlreich die Delegierten der Einladung des Verbandes gefolgt waren. Mehr als 60 Personen aus den unterschiedlichen Gebieten des Bezirksverbandes waren in Wolfenbüttel zusammengekommen, um sich über aktuelle Branchenthemen ebenso informieren zu lassen wie einen neuen Vorstand zu wählen.

Erschienen war auch Klaus Thiele als Vorsitzender des Gastronomie Partnerkreises, der ein Grußwort an die Teilnehmer richtete und deutlich machte, dass er sich über die im zurückliegenden Jahr erfolgreich durchgeführten Seminare für das Gastgewerbe sehr freut.

In seinem Jahresbericht hob Pfeifer auf die wichtigen Themen für das Gewerbe im zurückliegenden Jahr ab. Er schilderte, dass nicht die Höhe der zu zahlenden Vergütung nach dem Inkrafttreten des Mindestlohngesetzes die Branche vor Probleme gestellt hätte, sehr wohl aber der sich daraus ergebende Bürokratieaufwand im Hinblick auf die gesetzlich verlangte Dokumentation der Arbeitszeit. Dies habe auch dazu beigetragen, sich einmal mit althergebrachten und nicht mehr zeit-

gemäßen Regeln des Arbeitszeitgesetzes auseinanderzusetzen.

Den im Gastgewerbe gefundenen Tarifkompromiss bezeichnete Pfeifer als gut vertretbar. Auch ließ er die Delegierten wissen, dass dem Vernehmen nach wohl Pläne für eine verschärfte gesetzliche Regelung für den Bereich der Hygiene in ministeriellen Schubladen des Landes Niedersachsen liegen würden. Die konjunkturelle Entwicklung des Wirtschaftsbereichs sei ordentlich, hob Pfeifer hervor.

In der nachfolgenden Aussprache wurden dann noch die aktuelle Flüchtlingssituation sowie ein zusätzliches Engagement des Verbandes für die Jugendförderung zur Sprache gebracht.

Schließlich standen die turnusmäßigen Neuwahlen für den Vorstand an. Dabei wurden die bisherigen Vorstandsmitglieder von den Delegierten jeweils einstimmig für weitere drei Jahre in ihren Ämtern bestätigt, so dass sich der Vorstand wie folgt zusammensetzt:

- Vorsitzender  
Thomas Pfeifer  
(Landhotel Alte Aue, Altenau)
- Stellvertretende Vorsitzende  
Carius Novák  
(Kantine IHK, Braunschweig) und  
Wolfgang Strijewski  
(Hotel-Restaurant Strijewski, Wolfsburg)
- Schatzmeister  
Eckehard Ossada  
(Waldhaus Oelper, Braunschweig)
- Beisitzer  
Alfred Richter (Landgasthaus Lindenhof, Königslutter),  
Mario Roffka  
(Gasthof Radtke, Lahstedt) und  
Dietmar Zeidler  
(Haus Sonnenglanz, Wildemann)

Zum Abschluss wurden die langjährigen Mitglieder Josef und Nora Oelkers (Hotel Romantischer Winkel, Bad Sachsa) und Jürgen Schnibbe (Café und Pensionsbetrieb Schnibbe, Bad Lauterberg) mit Ehrenurkunden und einem Blumenstrauß geehrt. ◀



*Die Geehrten Josef und Nora Oelkers mit Vorsitzendem Thomas Pfeifer (l.) und Geschäftsführer Mark Alexander Krack (r.).*



*Jürgen Schnibbe wurde vom Vorsitzenden Thomas Pfeifer (l.) und Geschäftsführer Mark Alexander Krack (r.) geehrt.*



*Der wieder gewählte Vorstand um Vorsitzenden Thomas Pfeifer (3.v.r.).*

# 18. Internationales Gourmetfest in Wolfsburg

DEHOGA-Betriebe boten kulinarische Genüsse für Jedermann



Eröffnung des Gourmetfestes in Wolfsburg mit dem Vorsitzenden des DEHOGA-Kreisverbandes Wolfsburg Wolfgang Strijewski (r.). Foto: Glasow

**Der Wolfsburger DEHOGA-Vorsitzende Wolfgang Strijewski strahlte über das ganze Gesicht, dass er an der Eröffnung des 18. Gourmetfestes auf dem Hollerplatz teilnehmen konnte. Denn wiederum waren sieben Betriebe aus seinem Kreisverband daran beteiligt, internationales Flair aus der Volkswagenstadt zu verbreiten.**

Aber auch regionale Speisen, Meeresschnecken und Steakspezialitäten lockten wieder ein paar tausend Besucher in die Nähe des Kunstmuseums. Die Autostadt

Restaurants präsentierten „Das Beste aus der Region“, das Leonardo Hotel Wolfsburg City Center vertrat die Provence aus Frankreich und der Lindenhof Steimke hatte Österreich zu Gast. Immer dabei auch Giacomo Occipinti mit Pasta-Spezialitäten und Bioprodukten aus Italien. „Mehr Meer“ versprach das Parkhotel Wolfsburg, und das Hotel-Restaurant Vorsfelde entführte seine Gäste nach Mexiko. Jovi Davidovic begeisterte naturgemäß mit Steak-Spezialitäten aus Jugoslawien. Erstmals dabei die GiG Linden mit verschiedenen Craftbieren.

Der DEHOGA-Kreisverband Region Wolfsburg-Helmstedt sieht diese Veranstaltung als große Werbung für die Tourismusregion inner- und außerhalb der Autostadt. „Es wird ein Querschnitt der Leistungen aus unseren Küchen mit ihren Köchen geboten, der seinesgleichen sucht“, so Strijewski, der damit auch den Einsatz aller Beteiligten lobte. „Immerhin läuft der normale Betrieb in den genannten Hotels und Restaurants während des Gourmetfestes weiter“, lobte der Vorsitzende seine Mitgliedsbetriebe. ◀

Margarete Rückwardt ist tot. Die frühere Kreisvorsitzende des DEHOGA und spätere Ehrenvorsitzende ist im Alter von 78 Jahren gestorben. In den frühen 80er-Jahren übernahm sie den DEHOGA-Vorsitz im Kreisverband Peine, den sie erst 2003 abgab. Bis 2008 war sie dann noch stellvertretende Vorsitzende. Als sie sich aus der aktiven Vorstandsarbeit zurückzog, wurde sie zur Ehrenvorsitzenden ernannt. Rückwardt betrieb unter anderem lange Jahre die Härke-Kate am Carl-von-Ossietzky-Platz in Peine und bis September 2009 den beliebten Neuen Krug in Mödesse, den sie von ihrer Schwester übernommen hatte. Alte Weggefährten erinnern sich gern an Margarete Rückwardt, die das Gaststättengewerbe immer mit viel Herzblut betrieb. Korrekt sei sie gewesen, akkurat, immer geradeaus und immer darum bemüht, dass die Gäste zufrieden waren – das sei ihr Ein und Alles gewesen, weiß zum Beispiel Ulrich Hacke vom Hotel Schönau. Die Köchin liebte die Arbeit in der Küche, und die Kunden liebten ihre Kochkunst und ihre Art. Margarete Rückwardt war mit Freude bei der Arbeit und auch privat ein fröhlicher Mensch.



Text und Foto: Peiner Allgemeine Zeitung

# Tour de Gastro rund um Peine

**Anfang September fand erstmals die Tour de Gastro durch die Peiner Gastronomie statt. Die Mitglieder des DEHOGA Kreisverbandes Peine sowie Partner der Gastronomie steuerten während einer Fahrradtour unterschiedliche Gastronomieobjekte an.**

Gestartet wurde nach einem ausgiebigen Frühstück im Theaterrestaurant Peiner Festsäle beim 1. Vorsitzenden des Kreisverbandes Peine, Torsten Kowohl, in Richtung Eixe. Hier wurde die erste Rast in der „Strandperle“ bei der Kollegin Ines Merkel gemacht. Bei erfrischenden Cocktails erfreuten sich die Teilnehmer am tollen Naherholungsgebiet „Eixer Badesee“.

Weiter ging es in Richtung Wehnsen. Anlaufpunkt war hier der schöne Biergarten „Am Moorkrug“. Mit Weißwurst und Weißbier verwöhnte Wirtin Christel Riemer die gutgelaunten Mitfahrer. Nach dieser Stärkung war das nächste Ziel das 4-Sterne-Hotel-Restaurant Schönau in Peine-Stederdorf, das in diesem Jahr sein 100-jähriges Jubiläum feiert. Mit kleinen kulinarischen Köstlichkeiten gestärkt, verabschiedete Familie Hacke die begeisterten Fahrradfahrer nach einer Besichtigung des begonnenen Hotelanbaus in Richtung Peine.

Pünktlich zur Kaffeezeit begrüßte Gökhan Anar, Inhaber vom Bistro-Cafe Storia die Pedalos am schönen Marktplatz in der Innenstadt von Peine. Bei Kaffee und Kuchen und einem „Gin chilli“ wurde das neu eingerichtete Bistro lobend besichtigt.

Der Abschluss fand im Bistro Peiner Freibad statt. Mit einer Weinprobe, die vom Getränkepezialisten Höpfner organisiert wurde, begann eine wunderbare DEHOGA-Sommerparty. Wirt Torsten Kowohl und Discjockey Mario Roffka sorgten für einen unvergesslichen Abend, der weit bis in die Nacht andauerte. Wiederholung nicht ausgeschlossen! ◀

# 30 Jahre Braunschweiger Aids-Hilfe

## DEHOGA Braunschweig-Wolfenbüttel unterstützt Jubiläumsaktion

Anlässlich des 30-jährigen Jubiläums der Braunschweiger Aids-Hilfe hat der DEHOGA Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel sich sehr gerne an der Kampagne „30 Jahre – 30 Partner“ der Braunschweiger Aids-Hilfe beteiligt. Diese Aktion hatte zum Ziel, mindestens 30 Unternehmen und Institutionen zu gewinnen, die für einen respektvollen Umgang mit HIV-positiven Menschen am Arbeitsplatz stehen.

Vorsitzender Carius Novák unterstützt im Namen der Mitglieder aus dem DEHOGA Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel diese Aktion mit den Worten: „Menschen aufnehmen, so dass sie sich wohlfühlen, dafür steht das Gastgewerbe.“

Daher unterstützen wir gern die Kampagne der Aids-Hilfe „30 Jahre – 30 Partner“. Dass das Ziel der Kampagne mit derzeit 39 Partnern aus Wirtschaft, Verwaltung, Kirche sowie Forschung und Lehre bereits übertroffen worden ist, ist ein sehr positives Signal.

Das fand auch der Niedersächsische Wirtschaftsminister Olaf Lies, der es sich nicht nehmen ließ, den Unternehmenspartnern der Kampagne einzeln und persönlich in einem festlichen Rahmen zum 30-jährigen Jubiläum der Braunschweiger Aids-Hilfe für deren Unterstützung zu danken und eine Urkunde zu überreichen. ◀



DEHOGA-Vorsitzender Carius Novák (M.) nahm die Urkunde von Wirtschaftsminister Olaf Lies (l.) und Jürgen Hoffmann, Geschäftsführer der Braunschweiger Aids-Hilfe, entgegen.

Foto: A. Hebestriest

# DEHOGA-Sommerfest in der Alten Mühle Weyhausen

## 1.400 Euro für den Berufsnachwuchs gespendet

Der Empfang im Foyer des Hotels Alte Mühle in Weyhausen lies bereits erahnen, was für ein unterhaltsames Programm auf die Gäste des DEHOGA Kreisverbandes Region Wolfsburg-Helmstedt wartete. Allround-Künstler und Alleinunterhalter Stephan Rodefeld lies auf seiner Ukulele italienische Klänge ertönen und brachte mit seinem Gesang Stimmung in die große Runde.

Hier konnten der Vorsitzende des DEHOGA Kreisverbandes, Wolfgang Strijewski,

und die Geschäftsführerin des Hotels, Sylvia Ries, neben den Mitgliedern auch den Bundestagsabgeordneten Günther Lach, die Landtagsabgeordnete Angelika Jahns, IHK-Geschäftsführer Michael Wilkens, den Vorsitzenden des Berufsbildungsausschusses Carius Novák, Bezirksgeschäftsführer Mark-Alexander Krack und den Vorstand des Nachbarkreisverbandes Gifhorn begrüßen. Sein besonderer Dank ging an die anwesenden Sponsoren Peter Deichert von der Privatbrauerei

Wittingen und Jürgen Herrde von Getränke-Höpfner sowie Rolfes-Gastronomie-Bedarf und C+C Warmenau.

phan Rodefeld noch einmal sein Können unter Beweis und brachte viel Spaß unter die Gäste. Etwas nüchterner wurde es, als Gesellschafter Wolfgang Krämer die Geschichte der Alten Mühle Revue passieren ließ und den neuen Hotelanbau vorstellte. Er übernahm auch später die Führungen durch das Hotel. Zwischendurch gab es noch eine spaßige Alphor-neinlage, die mit jeder Menge Komik die Lachmuskeln strapazierte.

Am Ende gab Wolfgang Strijewski die Summe der eingegangenen Spenden bekannt: Insgesamt 1.400 Euro werden während des Neujahrsempfangs an den Berufsnachwuchs verteilt. Der größte Teil geht als Förderpreise an die Jugendmeister im Gastgewerbe 2015. „Eine gute Sache, die sich schon in den Vorjahren bewährt hat und auch in Zukunft weiter Bestand haben wird“, so der Kreisvorsitzende. ◀

Bevor das köstliche Buffet eröffnet wurde, stellte Ste-



Das Empfangskomitee (v.l.): Andreas Krüger, Heiko Sturm, Carola Jordan-Rabe, Wolfgang Strijewski und Sylvia Ries mit dem Spenden-Glücksschwein.

Foto: Glasow

# 100. Geburtstag mit 240 Gästen

## Hotel Schönau ist erstes Haus am Platz

**Anlässlich der Jubiläumsfeier zum 100-jährigen Bestehen des Gasthauses Schönau in Peine hatte der Inhaber Torben Hacke zum Empfang geladen und feierte diesen runden Geburtstag mit rund 240 Gästen. Im Mittelpunkt stand dabei auch der kürzlich fertiggestellte Anbau des Vier-Sterne-Hotels.**

In seiner Rede bedankte sich Torben Hacke für die zahlreichen Glückwünsche und Geschenke und würdigte insbesondere das große Engagement seiner Familie, die durch ihre Zuversicht, Leistung, die Bereitschaft für Neuerungen und Anpassungsfähigkeit an die Ansprüche der jeweiligen Epochen dafür gesorgt habe, dass dieses Familienunternehmen sich in den letzten 100 Jahren erfolgreich behaupten konnte. Hacke betonte auch, dass das „Lernen wie Rudern ist gegen den Strom; sobald man aufhört, treibt man zurück. Das gilt nicht nur in der Schule – das gilt auch bei uns: Wenn wir nicht jeden Tag etwas Neues lernen und neue Ideen weiterverfolgen, treiben wir zurück. Dann ziehen die anderen, die Konkurrenz, an uns vorbei.“

Insgesamt resümierte Hacke über sein Unternehmen, dass sich dieses im Großen und Ganzen in den letzten 100 Jahren nicht ein bisschen verändert habe. Damals wie heute kämen Gäste in sein Haus um zu essen, zu trinken und sich in ein Bett zu legen, wenn einen die Müdigkeit überkäme. Grundsätzlich habe sich also nichts geändert, und doch sei heute alles anders. Die Gästeansprüche wachsen nicht, sondern der Wohlstand ist gekommen und mit ihm der Anspruch der Gäste, den gleichen Komfort in einem Hotel zu erleben wie zu Hause. Und nur wer mit der Zeit gehe und sich den Ansprüchen stelle, könne auch in Zukunft erfolgreich in der Gastronomie bestehen.

Peines Bürgermeister Michael Peters sprach in seiner Rede an, dass das Hotel Schönau während dieser langen traditionsreichen Familiengeschichte aufgrund seines Führungsstils „erst das Unternehmen, dann der Unternehmer“ nicht umsonst „Peines erstes Haus am Platz“ und somit auch ein Vorzeigeobjekt der Stadt Peine sei.

Architekt Fritz Mannewitz dankte in seiner Ansprache insbesondere der Baubehörde der Stadt Peine für die gute Zusammenarbeit bei der Erteilung der Genehmigungen für den umfangreichen Umbau des Hotels Schönau. Ein großzügiger Lounge-artiger Innenhof und ein moderner Anbau mit großzügigem Eingangs- und Barbereich sowie Tagungsräumen prägen nunmehr das moderne Ambiente des Hotels Schönau.

Der Präsident des DEHOGA Niedersachsen, Herrmann Kröger, bestätigte in seiner Ansprache, dass es der Branche insgesamt in den vergangenen zehn Jahren eher nicht gut ergangen sei. Man



*Ein moderner Eingangsbereich prägt as Hotel Schönau.*

könne zwischenzeitlich jedoch wieder zuversichtlicher nach vorne schauen. Kröger unterstützte die Aussage von Inhaber Torben Hacke, dass ein erfolgreiches Bestehen in der Gastronomie nur erreicht werden könne, wenn jedes Jahr aufs Neue um Erfolg gekämpft werde und man sich den Bedürfnissen der jeweiligen Zeit anpasse. ◀



*In Feierlaune um 100. Geburtstag (v.l.): Architekt Fritz Mannewitz, Inhaber Torben Hacke und Ehefrau Anna Hacke, DEHOGA-Präsident Hermann Kröger, Ulrich und Rosemarie Hacke sowie Landrat Franz Einhaus und Bürgermeister Michael Kessler.*

Foto: Peiner Allgemeine Zeitung



*Der großzügige Innenhof ist im Rahmen des Umbaus entstanden.*



Perfektes Winzer-Dinner mit Winzer Victor Diel (l.) und Küchenchef Tino Wernecke.

## Von der Nahe an die Aller

### Schlossgut Diel beim Winzer-Dinner im Restaurant Terra

In die Geheimnisse der deutschen Weine, speziell vom Schlossgut Diel aus Rümelsheim, eingeweiht wurden kürzlich die Gäste des Restaurants Terra im Ritz Carlton, Wolfsburg. Direktorin Edith Gerhardt konnte Winzer Victor Diel mit Familie begrüßen, die von der Nahe an die Aller gekommen waren, um eine Auswahl ihrer Weine vorzustellen.

Wie Victor Diel erklärte, liegt das Weingut Schlossgut Diel auf Burg Layen im deutschen Weinbaugebiet Nahe. Inhaber ist sein Vater Armin Diel, Journalist, Weinkritiker und bis 2009 Herausgeber des „Gault Millau Wein-Guide Deutschland“. Jährlich werden rund 90.000 Flaschen Wein produziert.

Zur Weinprobe wurde ein passendes Vier-Gang-Menü von Küchenchef Tino Wernecke zusammengestellt. So wurde zum Pilz-Brot ein 2011er Pinot Gris Reserve verkostet. Dem „Gebackenen Waller“ folgte ein 2014er Riesling Eierfels und dem „rosa gebratenen Kalbstafelspitz“ folgte ein 2012er Noir de Diel. Krönender Abschluss war ein 2014er Dorsheimer Pittermännchen Riesling Auslese, der zu einer einzigartigen Vanillecreme serviert wurde.

Die Weinkenner und Gourmets genießen die Menüfolge mit den Spitzenweinen der Nahe und sparten am Ende nicht mit Lob und Applaus für Winzer Victor Diel und Küchenchef Tino Wernecke. Anschließend plauderte Diel noch über die wichtigsten Märkte deutscher Weine in Asien. In insgesamt achtzehn Länder verkauft das Schlossgut Diel seine Weine. ◀

## Ausbildungskräfte aus dem europäischen Ausland

### Junge Kroaten, Italiener und Spanier erwartet

Aus vielen Gesprächen mit DEHOGA Mitgliedern sind allen Beteiligten die Schwierigkeiten hinreichend bekannt, geeignete Nachwuchskräfte für die Ausbildung im Gastgewerbe zu finden.

Daher ist im DEHOGA Bezirksverband Land Braunschweig-Harz in Kooperation mit dem Ausbildungsverbund der Wirtschaftsregion Braunschweig/Magdeburg e.V. (ABV) unter dem Projekt „MobiPro EU 2016“ eine Abfrage unter den Betrieben durchgeführt worden. Das Projekt MobiPro EU ist auf die Sicherung des Fachkräftebedarfs in Deutschland ausgerichtet und leistet einen Beitrag gegen die hohe Ju-

gendarbeitslosigkeit in Europa. Durch die direkte Kooperation mit dem ABV konnten interessierte Mitglieder ihre Bereitschaft zur Ausbildung eines Jugendlichen aus dem europäischen Ausland direkt gegenüber dem ABV erklären.

Erfreulicherweise fand diese Aktion eine große Resonanz im Mitgliederkreis, so dass bisher 12 Betriebe im Bezirksverband Land Braunschweig-Harz gewonnen werden konnten, die insgesamt 41 Ausbildungsplätze in den Ausbildungsberufen Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau sowie Hotelfachmann/-frau zur Verfügung stellen möchten. ◀

## Sven Elverfeld ist Koch des Jahres 2015

Bei der Verleihung der Leader-of-the-Year-Awards 2015 vom Magazin Rolling Pin hat Sven Elverfeld in der Kategorie „Koch des Jahres“ gewonnen. Handwerkliche Perfektion ist der Eckpfeiler dieser Kategorie: Elverfeld überzeugte durch seinen persönlichen Küchenstil sowie den signifikanten Einfluss auf die positive Entwicklung der Branche.

„Hochdekoriert, wegweisend und motivierend für die gesamte Kochszene“, so beschreiben es die Auswahlkriterien. Die Ehrung nahm Elverfeld persönlich entgegen und sagte: „Ich freue mich sehr über diese Auszeichnung, da meine geschätzten Kollegen und die Gewinner der Vorjahre hier für mich gestimmt haben. Ein besonderer Dank gilt zudem meinem gesamten Team des Restaurants Aqua und dem The Ritz-Carlton Wolfsburg für die hervorragende Zusammenarbeit.“

Große Freude kam auch bei Ritz-Carlton-Wolfsburg-Generaldirektorin Edith Gerhardt auf. Sie beglückwünscht Elverfeld und sagt: „Es ist eine besondere Auszeichnung, die sich Sven Elverfeld mehr



Foto: Veranstalter

Koch des Jahres 2015: Sven Elverfeld vom Restaurant Aqua aus dem Hotel The Ritz Carlton Wolfsburg.

als verdient hat. Durch seine kreative und innovative Küche gelingt es ihm immer wieder, unsere Gäste zu begeistern. Die Auszeichnung unterstreicht erneut die Position des Restaurants Aqua in der nationalen und internationalen Spitzengastronomie.“

Das Magazin Rolling Pin zeichnet mit dem Award bereits zum vierten Mal die besten und kreativsten Branchenvertreter für ihr Engagement aus. ◀



# Von Appelschnuten für Pan- und Tablettjongleure...

## Fahrt nach Papenburg und in die Niederlande

**„Von Appelschnuten für Pan- und Tablettjongleure...“, unter dieses Motto hatten die beiden Veranstalter Wilhelm Wehrth und Heino Müller die diesjährige Herbstausfahrt des DEHOGA Kreisverbandes Stade gestellt.**

Am 12. Oktober trafen sich 35 Mitglieder und Gäste beim Kollegen Frank Dede im Kiek In Hotel „Zur Einkehr“ in Stade. Alle waren pünktlich, die Veranstalter, die Mitglieder, die Gäste, die Busfahrerin, die Sponsoren und die Zwischendurch-Verpflegung für die nächsten drei Tage. Wie es sich für eine Herbstausfahrt gehört, zeigte sich das Herbstwetter von seiner besten Seite. Erste Station war das „Schokoladen-Hotel Voss“ in Westerstede zu einem leckeren Frühstücksbuffet, danach ging es weiter nach Papenburg. Schon von Weitem waren die Hallen der Meyer Werft zu sehen. Ein Besuch bei den Ozeanriesen in der neuen Erlebniswelt stand auf dem Programm. Neben Informationen zur Geschichte der Meyer Werft waren hier die Modelle der bereits abgelieferten Schiffe zu sehen. Ein Highlight war die Aussage der Gästeführerin, dass die Rettungsboote der in Papenburg gebauten Kreuzfahrtschiffe aus dem Raum Stade kommen, nämlich von der Fa. Hatecke aus Krautsand. In der großen Schiffbauhalle wurden die gewaltigen Abmessungen der Schiffe deutlich, und durch die erweiterte Führung konnten die Teilnehmer auch in der kleineren

Halle die Vorfertigung von einzelnen Sektionen miterleben. Die Fertigung in Modulbauweise ist ein wesentlicher Faktor in der Logistik der Meyer Werft.

Nach der Besichtigung ging es weiter nach Heede, wo die Zimmer im Kiek In Hotel „Zur Linde“ bei Georg Niemeyer bezogen wurden. Nach kurzer Zeit ging es zurück nach Papenburg. Auf der abendlichen Spökenkieker-Tour durch die Von-Velen-Anlage erzählte ein „Geister-Seher“ (Spökenkieker) nachdenkliche, schaurig-gruselige, aber auch lustige Geschichten rund um das Leben der früheren Siedler. Mit einem Abendessen in Roskamps Gasthaus ging der erste Tag in Papenburg zu Ende. Der Absacker an der Hotelbar muss nicht extra erwähnt werden, nur so viel: Das Wort „Absacker“ erschien 2004 zum ersten Mal im deutschen Rechtschreibwörterbuch.

Nach dem Frühstück am nächsten Morgen ging die Fahrt in die Niederlande zur Festung Bourtange. Die Festung wurde Ende des 16. Jahrhunderts von Wilhelm I. von Oranien in Auftrag gegeben. Sie wurde auf dem Wege durch die Moore und Sümpfe zwischen Heede an der Ems und Groningen genau an der Stelle gebaut, wo zwei Ochsenkarren einander ausweichen konnten. Mit einem traditionellen „Pannekaukenessen“ schloss die Besichtigung der Festung ab. Anschließend führte die Fahrt

### BEZIRKSVERBAND STADE

Geschäftsführerin  
Nathalie Rübsteck

Bahnhofstraße 3  
21682 Stade

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

Email:  
kontakt@dehoga-stade.de



nach Groningen, wo eine Grachtenfahrt auf dem Programm stand. Vorher war aber noch Zeit für einen kleinen Rundgang durch die Altstadt. Der Verkehr wird hier von Fahrrädern dominiert. Ein dreistöckiges Parkhaus am Bahnhof für 15.000 Fahrräder war für die Teilnehmer total neu und imposant. Nach der Rückfahrt ins Hotel startete das Abendprogramm mit einem „Lustigen Ostfriesen“. Am Ende des Abends waren alle Reiseteilnehmer vom lustigen Ostfriesen begeistert und nach der dritten Zugabe wurde er mit einer freundlichen Aufforderung: „Jetzt musst Du aber auch nach Haus“ und viel Beifall verabschiedet.

Am nächsten Morgen kam es zwischen zwei Stader Gastronomen im Treppenhaus zu einem kleinen sportlichen Wettlauf, keiner wollte der Letzte beim Frühstücksbuffet sein. Der „übliche Verdächtige“ gewann diesen Wettlauf knapp. An der alten Meyer Werft in Papenburg traf man sich mit einem Gästeführer zu einem Stadtbummel. Entlang des Hauptkanals wurde von ihm über die Geschichte Papenburgs berichtet. Menschen und Gebäude standen im Mittelpunkt seiner Schilderungen.

Anschließend ging es zum Mittagessen zum „Gasthof Sieger“ in Friesoythe. Zurück in Stade, klang ein interessanter und abwechslungsreicher Ausflug mit einem Abendessen und gemütlichen Beisammensein aus. ◀

*Rund 30 Teilnehmer zählte die Fahrt des Kreisverbandes Stade nach Papenburg und in die Niederlande.*



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



## Arbeitszeitregelung schadet allen

### Mehrkosten belasten letztlich den Gast

**Mehr Bürokratie und Papierkram - höherer Arbeitsaufwand und Kosten. Die seit diesem Jahr geltenden Neuregelungen zur Arbeitszeit und zur Bekämpfung der Schwarzarbeit treffen das Gastgewerbe nach Einschätzung von Christian Kortlüke-Bellin besonders hart: „Die Regelungen sind zum Teil unsinnig und realitätsfern. Wenn nichts geändert wird, werden sie allen Beteiligten schaden“.**

Ärgerlich sei insbesondere die vom Gesetzgeber festgelegte Obergrenze für die tägliche Arbeitszeit. Für Betriebe mit Saalbetrieb sei es ein großes Problem, wenn ihre Mitarbeiter höchstens zehn Stunden am Tag arbeiten dürfen. An Termin- und arbeitsreichen Wochenenden mit Familien- und Vereinsfeiern drohen personelle Engpässe, da es ganz einfach an genügend Mitarbeitern fehlt.

Der Gastwirt könne die Regelungen nur erfüllen, wenn er mehr Personal einstellt. Selbst wenn das mit Blick auf den Fachkräftemangel gelingt, werde das negative Auswirkungen haben. Insbesondere entstehen so höhere Kosten, die letztlich an den Gast weitergegeben werden müssen, betont der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbands Osnabrück Stadt und Land: „Wir würden das gern vermeiden und werden uns vom Berufsverband mit aller Kraft dafür einsetzen, hier noch etwas zu Gunsten unserer Branche und der Verbraucher zu verändern.“ ◀



## 2015 ist ein gutes Jahr

### DEHOGA-Kreisvorsitzender mit Entwicklung zufrieden

„Wir sind mit dem Verlauf des Geschäftsjahrs bislang sehr zufrieden“. Der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbands Osnabrück Stadt und Land, Christian Kortlüke-Bellin, sieht die Gastro-Branche aus seiner Region 2015 im Aufwind. Die insgesamt gute Konjunktur komme auch dem Gastgewerbe zugute. Der Gast habe mehr Geld in der Tasche und sei auch bereit, etwas davon für ein gutes Essen oder eine Urlaubsreise auszugeben.

Die Betriebe in der Stadt und im Landkreis Osnabrück seien insgesamt gut aufgestellt und können alle Ansprüche an eine gepflegte Gastlichkeit erfüllen. Die Bandbreite reiche vom 4-Sterne-Hotel bis zur einfachen Handwerkerherberge. Als Bereicherung erweise sich, dass 2015 gleich drei neue Hotelbetriebe in der Stadt Osnabrück eröffnet haben. Die als Folge befürchteten Verluste für kleinere Pensionen und Hotels in den Nachbarkom-

munen habe er noch nicht festgestellt, berichtet Christian Kortlüke-Bellin: „Mir liegen hier noch keine negativen Meldungen vor. Ich glaube, dass die neuen Osnabrücker Betriebe im wesentlichen andere Zielgruppen ansprechen, als die Gäste, die eine Unterkunft außerhalb der Stadt Osnabrück bevorzugen.“

Entsprechende Erfahrungen habe er auch für seinen eigenen Betrieb - das Landgasthaus Hotel Kortlüke in Vehrte - gemacht. „Viele Gäste entscheiden sich gezielt für uns, weil man bei uns Ruhe und eine schöne Naturlandschaft findet. Zudem kann man von hier aus schnell und einfach zahlreiche touristische Attraktionen des Osnabrücker Landes erreichen.“ Genau das gilt beispielsweise auch für den Osnabrücker Weihnachtsmarkt, betont der DEHOGA-Kreisvorsitzende: „Den kann man mit dem direkt vor unserem Hotel haltenden Bus in knapp 30 Minuten erreichen.“



Christian Kortlüke zur Entwicklung im Gastgewerbe.

Wie attraktiv die Tourismusregion Osnabrück auch für Gäste aus dem Ausland ist, hat Christian Kortlüke jüngst in seinem Betrieb erlebt: „Wir hatten gerade Gäste aus den USA, die unsere Region aus einem besonders guten Grund kennenlernen wollten. Ihre vor mehr als 150 Jahren nach Amerika ausgewanderten Vorfahren stammen aus der Gegend.“ Offenbar habe sich schnell herumgesprochen, dass es den weit gereisten Gästen gut in seinem Landgasthaus gefallen hat: Für das nächste Jahr haben sich statt zwei Personen bereits zwei größere Gruppen aus den USA für einen Hotelaufenthalt in Vehrte angemeldet. ◀

# Fleiß wird bestraft

## DEHOGA-Bezirksgeschäftsführer Dieter Westerkamp im Interview

**Kritik an Arbeitszeitregelung – Gute Zusammenarbeit mit den Kontrollbehörden – 2015 ein gutes Jahr für die Gastro-Branche – Integration der Flüchtlinge kann Chance sein**

*Welche Erfahrungen haben die Gastro-Betriebe aus der Region bislang mit dem Mindestlohngesetz gemacht?*

Hier ist sicher noch keine Entwarnung angesagt. Durch den Einsatz des DEHOGA ist eine gütliche Einigung mit den Behörden erfolgt, die zu Erleichterungen geführt hat. Demnach werden die Regelungen für diesen Bereich zwar durch den Zoll überprüft, die Überprüfung der Bestimmungen des Arbeitszeitgesetzes werden aber letztlich im Rahmen der Gewerbeaufsichtsprüfung durchgeführt. Dessen ungeachtet setzen wir uns nach wie vor dafür ein, dass die Arbeitszeitregelungen gelockert werden. Hier muss man einfach sehen, dass viele im Gastro-Bereich tätige Mitarbeiter aus wirtschaftlichen Gründen auf einen Zweit- oder Drittjob angewiesen sind. Das kann nicht funktionieren, wenn sie durchschnittlich nur maximal acht Stunden am Tag arbeiten dürfen.

*Was wäre hier ein konkretes Beispiel?*

Wenn eine etwa bei einem Discounter im Verkauf tätige Mitarbeiterin an einem Tag schon sieben oder acht Stunden gearbeitet hat und sich danach als Aushilfe in einem Gastronomiebetrieb etwas dazu verdienen möchte. Das ist nach der neuen Regelung normalerweise nicht mehr möglich, weil dann schnell die Acht Stunden-Obergrenze geknackt wird. Auf der anderen Seite müsste die Mitarbeiterin gemäß des Teilzeitbeschäftigungsgesetzes mindestens drei Stunden in dem Betrieb beschäftigt sein. Zusammen würde das elf Stunden pro Tag ergeben, was laut Gesetz überhaupt nicht geht. Letztlich wird so Fleiß bestraft.

*Hat es in unserer Region schon Streitfälle gegeben, in denen die Behörden aktiv geworden sind?*

Das kann ich für die gesamte Region nur schwer beurteilen, weil ich keinen Überblick

über alle Zollbezirke habe, die für die jeweiligen Bereiche verantwortlich sind. Für die Stadt und den Landkreis Osnabrück gibt es meines Wissens noch keine Schwierigkeiten. Das liegt sicher auch daran, dass wir uns sehr um eine vernünftige Zusammenarbeit mit den örtlichen Zollbehörden bemühen und ein gutes Verhältnis haben. Das mag in anderen Bezirken anders sein.

*Wie ist es mit den Schwarzarbeit-Kontrollen, bei denen die Behördenvertreter mitunter sehr massiv auftreten?*

Heute ist es so, dass die Betriebe sehr genau darauf achten, dass ihre Mitarbeiter ausschließlich gemäß regelkonformer Arbeitsverhältnisse angestellt sind. Die Betriebe erleben aber immer wieder, dass Mitarbeiter eine Brutto- für Netto-Auszahlung wünschen, was natürlich nicht möglich ist. Entsprechende Praktiken, die zu Schwarzgeldzahlungen führen können, lehnen wir ab. Was das Auftreten der Ordnungsbehörden anbelangt, können wir uns in unserer Region nicht beklagen. Mir ist hier kein Negativvorfall bekannt. Im Einzelfall muss man selbstverständlich auch bedenken, dass das Echo immer so ist, wie man in den Wald hineinruft. Die Regelungen sind nun einmal so, wie sie sind. Und wer nichts zu verbergen hat, wird auch keine Probleme mit den Behörden bekommen.

*War 2015 ein gutes Jahr für die Gastronomie und Hotellerie der Region?*

Nach meiner Einschätzung ja. Eine erste Einschätzung der Umsatz- und Ergebniszahlen lässt auf eine deutliche Verbesserung schließen. Das mag unter anderem mit den in diesem Jahr günstigen Energiepreisen zusammenhängen. Das trägt dazu bei, dass vergleichsweise hohe Liquidität in der Bevölkerung vorhanden ist, was für die Gastronomie und Hotellerie positiv ist. Von dieser Entwicklung profitieren die Betriebe, die ohnehin gut aufgestellt sind. Wo es dagegen strukturelle Probleme gibt oder das Engagement des Unternehmers fehlt, kommt diese positive Entwicklung nicht an.



*Setzt sich das Gasthofsterben auf dem Land fort?*

Dieser Trend hat Bestand und wird sich weiter fortsetzen. Das Gasthofsterben auf dem Land hat nur wenig mit der allgemeinen wirtschaftlichen Entwicklung zu tun. Vielmehr sind hierfür gesellschaftlich bedingte Nachfrageveränderungen verantwortlich. Traditionelle Produkt- und Dienstleistungsbereiche wie etwa das Thekengeschäft oder das A-la-Carte-Geschäft im unteren Bereich brechen seit Jahren zunehmend weg. Ein Grund ist, dass die meisten Betriebsinhaber sowohl im Küchen- wie auch im Servicebereich heute über eine Fachausbildung verfügen, was einen positiven Leistungsschub in der Qualität bewirkt. Wer mit seinem Betrieb hier nicht mithalten kann, gerät mit großer Sicherheit früher oder später auf die Verliererseite.

*Die Gastronomie klagt seit langem über einen Nachwuchs- und Fachkräftemangel. Sind die vielen jungen Menschen, die aktuell als Flüchtlinge zu uns kommen, eine Chance?*

Ja sicher, wobei es einige Voraussetzungen gibt, die erfüllt sein müssen. Ganz wichtig ist, dass ausreichende Sprachkenntnisse vorhanden sind, damit man sich verständigen kann. Denn gerade in unserer Branche ist die Kommunikation mit dem Gast neben einem ansprechenden Auftreten unabdingbar. Hier sind die gesamte Gesellschaft und die Politik gefordert, entsprechende Maßnahmen zu installieren. Für unseren Berufsverband gilt, dass wir die Integration der Menschen, die als Flüchtlinge zu uns kommen, begrüßen und unterstützen. Was die Berufschancen in unserer Branche anbelangt, muss man aber auch sehen, dass es einfach passen muss. Ansonsten tut man sowohl dem Betrieb wie auch den Mitarbeitern keinen Gefallen. ◀

# Lesenswerter Spiegel der Stadtgeschichte

## Bildband über Osnabrücker Kaffeehäuser, Gaststätten und Hotels erschienen

„Da das Stadttheater zerstört war, gehörten nach dem Krieg die Theatervorführungen zu den legendären Höhepunkten und jeder Besucher wusste, dass neben dem Eintrittsgeld auch ein Brikett mitzubringen war“. Diese kleine Anekdote über die noch heute bestehende Osnabrücker Gaststätte Blumenhalle ist nur ein kleiner Auszug aus vielen kleinen Geschichten,



*Irmgard Westerkamp empfiehlt den Bildband „Osnabrücker Stadtgeschichte auf historischen Ansichtskarten“ als lesenswerte Informationsquelle.*

Foto: Hilkmann

die das gerade erschienene Buch „Osnabrücker Stadtgeschichte auf historischen Ansichtskarten“ bietet. Der Autor Helmut Riecken gibt nach intensiver Quellenrecherche einen Überblick über Kaffeehäuser, Gaststätten und Hotels von etwa 1850 bis heute.

Auf 252 Seiten kann der Leser anhand historischer Ansichtskarten eine Menge lesenswerter Infos über die Entwicklung der Gastro-Branche erfahren, die zugleich ein Stück Osnabrücker Stadtgeschichte ist. Tatsächlich zeigt die Lektüre des Buches, dass das Stadtbild nach wie vor von vielen Cafés, Gaststätten, Restaurants und Hotels geprägt wird, die schon vor 100 und mehr Jahren eine gute Adresse waren. Ein Beispiel unter vielen ist die Gaststätte „Grüner Jäger“ mitten in der Osnabrücker Innenstadt, die schon 1859 eine Konzession für eine Bierschenke bekommen hatte. In dem liebevoll gestalteten Bildband erfährt der Leser unter anderem den Grund für den Namen der Traditionsgaststätte, der sich bis heute gehalten hat. So sei der „Grüne Jäger“ von seinem ersten Besitzer auch als Stammlokal für seine Jagdgenossen eröffnet worden. Seit 1894 trifft sich hier - immer am gleichen Platz - einer der ältesten Stammtische in ganz Deutschland.

Eine besonders wechselvolle Geschichte hatte das 1907 eröffnete, seinerzeit weit vor den Toren von Osnabrück im heutigen Stadtteil Hellern gelegene „Schweizerhaus“. Nach vielen Jahren als beliebtes Ausflugslokal im Grünen, in dem bis in die Siebziger neben Schützenfesten und Varieté-Veranstaltungen auch der Sportpresseball stattfand, war das Jugendstil-Gebäude zu seinen „Hyde Park“-Zeiten von 1976 bis 1983 die erste Adresse für Rockmusik-Fans. Nach der Schließung der bei vielen Osnabrückern berühmt-berühmten Gaststätte wurde das Gebäude 1988 abgerissen.

Für Irmgard Westerkamp vom DEHOGA-Kreisverband Stadt und Landkreis Osnabrück löst auch diese Geschichte viele Erinnerungen aus. Wer Osnabrück besser kennenlernen will, könne in dem Bildband viele Informationen bekommen. Die Lektüre der alphabetisch von A wie „Altdeutsches Weinhaus“ bis Z wie „Zur Spitze“ geordneten Osnabrücker Gasthaus- und Hotelgeschichte lohne sich auf jeden Fall: „Das ist ein wirkliche lesenswerter Bildband, der eindrucksvoll zeigt, wie stark unsere Branche die Osnabrücker Stadtentwicklung geprägt hat.“ ◀

# Märchenhafte Speisen

## Erfolgreiche Aktion „Tischlein Deck dich“ in Melle

Märchenhafte Stimmung herrschte bei wunderschönem Herbstwetter bei der 13. Auflage der Aktionstage „Fabelhaftes Melle“. Mehrere tausend Menschen nutzten an drei Veranstaltungstagen die Gelegenheit, die mit vielen Märchenmotiven geschmückte, und am Abend aufwendig illuminierte Innenstadt von ihrer märchenhaften Seite kennenzulernen.

Ein besonderes Highlight war neben einer Feuershow und einem Mittelaltermarkt die Aktion „Tischlein deck dich“, an der sich zehn Gastro-Betriebe aus Melle und Umgebung mit märchenhaft leckeren Gerichten vom herzhaften Altbier-Gulasch bis zu süßen Zauberkugeln beteilig-

ten - serviert von gewiss echten Feen und edlen Rittern. Das Urteil der zahlreichen Gäste war klar: „Eine tolle Sache. So macht das Probieren richtig viel Spaß“, betonte eine junge Frau, die mit ihrer Familie aus dem westfälischen Bielefeld eigens ins zauberhafte Melle gekommen war.

Eine positive Bilanz zog auch Ralf H. Küchenmeister von der Werbegemeinschaft Melle. Das bunte Treiben sorgte „mit trefflich Speis und Trank“ jedes Jahr aufs Neue dafür, dass Melle zu einem märchenhaften Mekka für Feinschmecker werde. ◀



*Das ist lecker: Bei der Aktion „Tischlein deck dich“ ließen es sich die Besucher gut gehen.*

Foto: Hilkmann

# Hier steckt viel Herzblut drin

## Gastwirt Norbert Hörnschemeyer übergibt an Nachfolger

„Das wird in diesem Jahr meine letzte Silvesterparty hinter der Theke.“ Für den langjährigen Gastwirt Norbert Hörnschemeyer geht am 1. Januar 2016 eine Ära zu Ende. Nach mehr als 30 Jahren gibt er die Wallenhorster Traditionsgaststätte „Zur Post“ an seinen Nachfolger Marko Wiemeyer ab. „Dann habe ich endlich mehr Zeit für meine Familie. Ich freue mich schon darauf, künftig mehr mit meinen Enkelkindern unternehmen zu können.“ Darüber hinaus ist 2016 etwas ganz Besonderes geplant: „Ich werde dann in aller Ruhe mit meiner Frau in der Karibik Urlaub machen.“

Als Norbert Hörnschemeyer die Gaststätte „Zur Post“ im August 1985 übernahm, hätte er kaum gedacht, dass er dort auch noch mehr als 30 Jahre später für gepflegte, von vielen Stammgästen geschätzte Gastlichkeit sorgt. Den seinerzeit vollzogenen beruflichen Wechsel aus dem öffentlichen Dienst in die Gastronomie habe er letztlich nie bereut: „Ich hatte immer große Freude daran, im Beruf interessante und nette Menschen kennenzulernen.“ Auch, dass es

in der Geschichte des Betriebs neben vielen Höhen mitunter auch Tiefen gegeben hatte, ändert daran nichts. Heute ist die Gaststätte Zur Post ein sehr beliebter Treffpunkt für Jung und Alt, berichtet Norbert Hörnschemeyer: „Wir sind bestens aufgestellt für die Zukunft.“ Nach erheblichen Investitionen bietet die Gaststätte auch Gästezimmer und mit der Fliesenscheune einen modernen Tagungs- und Veranstaltungsraum.

Ganz wird sich Norbert Hörnschemeyer auch nach der Betriebsübergabe nicht aus der Gastronomie zurückziehen. An einigen Tagen der Woche werde er noch im Hintergrund mithelfen und seinem Nachfolger nach Wunsch mit Rat und Tat zur Seite stehen. „Ich mache das gern, weil hier viel Herzblut drinsteckt.“ Anders als andere Berufskollegen habe er übrigens mehrere Interessenten für die Übernahme der Gaststätte gehabt, berichtet Norbert Hörnschemeyer. Mit dem Wallenhorster Marko Wiemeyer-



*Gastwirt Georg Hörnschemeyer gibt die Wallenhorster Traditionsgaststätte „Zur Post“ zum Jahreswechsel an seinen Nachfolger ab.*

Foto: Hilkmann

er gebe es nun eine sehr gute Lösung - auch, weil die Gastronomie in der Familie schon Tradition habe: „Ich bin mir sicher, dass es mit der Post erfolgreich weitergehen wird.“ ◀

# Gelungener Führungswechsel in Bersenbrück

## Ulrike Fänger gibt Vorsitz nach sieben Jahren auf – Duo als Nachfolger gewählt

**Stabwechsel im DEHOGA Kreisverband Bersenbrück: Die Vorsitzende Ulrike Fänger hat ihr Amt nach sieben erfolgreichen Jahren abgegeben. Künftig wird der Kreisverband Bersenbrück von einem engagierten Duo geführt: Als Nachfolger wurden Gudrun Dückinghaus und Andreas Reinersmann als gleichberechtigte Führungsspitze gewählt.**

Ulrike Fänger wurde mit großem Applaus verabschiedet. Die Mitglieder dankten ihr für ihre hervorragende Arbeit, bei der sie sich stets mit großem Engagement und Erfolg für ihre Berufskollegen eingesetzt habe. Das gleiche gilt für den

2. Vorsitzenden Heinz Gerbus und die Schriftführerin Katja Schütte, die ihre Ämter ebenfalls zur Verfügung stellten und gleichfalls mit großem Beifall bedacht wurden.

Einig waren sich das alte und das neue Führungsteam darin, dass sich die Arbeit für den Berufsverband lohnt und bei allem Einsatz auch viel Freude bereiten könne. „Der DEHOGA ist eine starke Gemeinschaft und setzt sich für seine Mitglieder ein“, betonte Ulrike Fänger in ihrer Abschlussrede. Dass dies für den Kreisverband Bersenbrück ganz besonders gilt, hatte sie bei der Jahreshauptversammlung

zuvor bei einem Bericht über die zahlreichen Aktivitäten im Jahr 2015 gezeigt.

Neben mehreren Info-Veranstaltungen zu wichtigen Themen wie Mindestlohn, HACCP sowie Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen habe es auch gesellige Treffen gegeben, die den Zusammenhalt fördern. Ein großer Erfolg sei etwa das Sommerfest in Nortrup mit anschließender Brauereibesichtigung und Grillen gewesen. Für ausgelassene Stimmung habe auch der gut besuchte Wirteball in Neuenkirchen gesorgt. ◀

## „Er war stets bemüht ...“ Basis für Arbeitszeugnis ist „befriedigend“

Hotel- und Gastronomiechefs kommen um ein leidiges Thema nicht herum: Zeugnisse für Mitarbeiter schreiben, die das Unternehmen verlassen. Viele dieser Urkunden, das zeigt die Praxis, sind reine Gefälligkeitszeugnisse. Studien haben ergeben, dass 90 Prozent aller erteilten Arbeitszeugnisse der Note gut und sehr gut entsprechen.

Bescheinigt der Arbeitgeber dem Arbeitnehmer im Zeugnis unter Verwendung der Zufriedenheitsskala, die ihm übertragenen Aufgaben „zur vollen Zufriedenheit“ erfüllt zu haben, erteilt er in Anlehnung an das Schulnotensystem die Note „befriedigend“.

Beansprucht der Arbeitnehmer eine bessere Schlussbeurteilung, muss er im Zeugnisrechtsstreit entsprechende Leistungen vortragen und gegebenenfalls beweisen. Dies gilt grundsätzlich auch dann,

wenn in der einschlägigen Branche überwiegend gute („stets zur vollen Zufriedenheit“) oder sehr gute („stets zur vollsten Zufriedenheit“) Endnoten vergeben werden.

In einem vom Bundesarbeitsgericht entschiedenen Fall stritt eine Zahnarztgehilferin mit ihrem ehemaligen Chef, ob ihre Leistungen mit „zur vollen Zufriedenheit“ oder mit „stets zur vollen Zufriedenheit“ zu bewerten waren. Sie vertrat die Auffassung, ihr müsse schon deshalb ein Zeugnis mit der Note „gut“ ausgestellt werden, weil dies in 90 Prozent aller Fälle so geschehe. Nach der Rechtsprechung des Bundesarbeitsgerichts kommt es aber nicht auf die in der Praxis am häufigsten vergebenen Noten

## Arbeitszeugnis

alter Mayer, geboren am 04.04.1956, wohnhaft in Wies  
m 1. Oktober 2008 bis zum 30. Juni 2011 in unsere  
nischer Berater tätig.

fügte bereits über sehr gute Fachkenntnisse in seinem Bereich u  
kurze Arbeitszeit die Leitung un  
aufgrund seiner perfekten Englischkenntnisse war Herr M  
ändischen Kunden sehr geschätzt und bene  
r Mayer arbeitete stets gewissenhaft, sorgfältig und erledigte alle im zug  
gaben zu unserer vollsten Zufriedenheit.

...kommen und kollegialen Art war Herr Mayer so  
...seinen Kollegen und Mitarbeitern st

an. Ansatzpunkt ist vielmehr die Note „befriedigend“ als mittlere Note der Zufriedenheitsskala, stellte das Gericht fest (AZ: 9 AZR 584/13). Begehrt der Arbeitnehmer eine Benotung im oberen Bereich der Skala, muss er darlegen, dass er den Anforderungen gut oder sehr gut gerecht geworden ist. Das neue Urteil stärkt die Rechte der Arbeitgeber und wirkt Gefälligkeitszeugnissen entgegen. Der Arbeitgeber muss zwar ein wohlwollendes Zeugnis ausstellen – aber nur im Rahmen der Wahrheit. ◀

## Änderungen zu Rundfunkbeitrag jetzt auch online

### Öffentlich-Rechtliche bietet neuen Service

Auf der Internetseite [www.rundfunkbeitrag.de](http://www.rundfunkbeitrag.de) kann ab sofort jeder Hotelier oder Gastronom sein Beitragskonto selbst führen. Hier können Änderungen oder auch Ab- und Anmeldungen von Hotelzimmern oder Ferienwohnungen vorgenommen werden. Voraussetzung ist allerdings, dass sich der Unternehmer vorher registriert. Dieser schnelle und unkomplizierte Weg soll die Unternehmer bei der Meldung der beitragsrelevanten Daten entlasten.

#### Die wesentlichen Punkte:

- Meldungen, die bisher nur über Papierformulare oder am Telefon möglich waren, können ab sofort online beauftragt werden, was zu einer schnelleren Bearbeitung führt.
- Jederzeit Einsicht und Änderung der gespeicherten Adressdaten des Kon-

toinhabers, aller Betriebsstätten, der Rechnungsanschrift und Korrespondenzadresse.

- Vollständiger Einblick in das Beitragskonto und Download einer vierteljährlichen Rechnung im pdf-Format.

Die Anmeldung erfolgt unter <https://portal.rundfunkbeitrag.de>. Hier kann sich der Unternehmer mit einem frei wählbaren Benutzernamen, Beitragsnummer, Postleitzahl und einer gültigen Email-Adresse registrieren. Das Passwort bzw. den Aktivierungscode erhält der Unternehmer aus Sicherheitsgründen anschließend per Post an die Unternehmensadresse. Nach Eingabe dieses Codes kann dann das Serviceportal in vollem Umfang genutzt werden. ◀

## Krankschreibung

### Berufstätige dürfen arbeiten

**Fühlen sich Mitarbeiter wieder fit, dürfen sie zur Arbeit gehen, selbst wenn sie noch krankgeschrieben sind. Die Krankschreibung ist kein Arbeitsverbot, sondern eine Prognose, wie lange jemand voraussichtlich krank ist.**

Wer frühzeitig zur Arbeit zurückkehrt, genießt trotzdem Unfallversicherungsschutz. Hat aber der Arbeitgeber den Eindruck, dass die Mitarbeiter noch nicht einsatzfähig sind, muss er sie wieder nach Hause schicken. ◀

# Goldene Regeln für mehr Sicherheit

## Betrug mit Kreditkarten einfach vorbeugen

**Durch Beachtung einfacher Regeln kann man das Betrugsrisiko bei Kreditkarten erheblich senken! Entscheidend ist der richtige Umgang mit Reservierungen, Buchungen und Stornierungen durch das Hotel.**

### Wichtige Hinweise:

Bestehen berechtigte Zweifel bei einer Zimmerreservierung, sollten alle Fragen direkt mit dem Kunden geklärt werden. Sofern bei der Reservierung mehr als eine Kreditkartennummer angegeben wird, ist äußerste Vorsicht geboten! Werden die Genehmigungsanfragen (bitte nutzen Sie am Terminal nur die Reservierungsfunktion!) durch die kartenausgebende Bank abgelehnt und teilt der Kunde in Folge weitere Kreditkartennummern mit, die ebenfalls zu keinem positiven Ergebnis führen, ist eine alternative Zahlungsmethode zu ver-

einbaren. In diesen Fällen muss man von einem Betrugsversuch ausgehen. Erkennt das Hotel diese Betrugsform, ist in jedem Fall die Sicherheitsabteilung des zuständigen Kreditkarten-Akquirers (Kreditkartenabrechner) einzuschalten.

Eine erteilte Genehmigungsnummer sagt nur aus, dass eine Karte zum Transaktions-Zeitpunkt nicht gesperrt ist, die Kartennummer richtig ist und das Limit der Kreditkarte noch nicht ausgeschöpft ist. Sie sagt aber nicht aus, dass die Reservierung auch vom berechtigten Karteninhaber durchgeführt wurde.

Lassen Sie sich beim Einchecken immer die Kreditkarte vorlegen und reservieren Sie den Betrag, nehmen Sie weitere formelle Prüfungen vor, etwa über eine Unterschrift des Gastes oder durch Vorla-

ge von Legitimationsdokumenten.

Lesen Sie immer beim Auschecken die Kreditkarte im Terminal aus (Card Present Transaktion) und belasten Sie dann die Kreditkarte endgültig.

Eine Zahlung muss immer über den gleichen Weg storniert werden, wie sie erfolgt ist. Bei einer Kreditkartenzahlung muss die Gutschrift auch auf dieselbe Karte erfolgen - keine Barauszahlung oder Überweisung vornehmen!

Fordert der Gast bei einer Stornierung einer garantierten Zimmerreservierung (Kreditkarte wurde zuvor von Ihnen belastet) die Überweisung des Betrags direkt auf sein Konto ist äußerste Vorsicht geboten. Gehen Sie niemals darauf ein! ◀



## Neues Bundesmeldegesetz in Kraft getreten

### Persönliche Unterschrift des Gastes bleibt

**Am 1. November ist das neue Bundesmeldegesetz in Kraft getreten. In diesem Zusammenhang hat der DEHOGA Niedersachsen zwei Merkblätter veröffentlicht: Das ausführliche Merkblatt mit allen gesetzlichen Hintergründen des IHA Hotelverbandes sowie ein verkürztes Merkblatt des Landesverbandes mit stichpunktartigen Aufzählungen.**

Die Schwerpunkte liegen auf den Änderungen, die die Hotellerie besonders betreffen: Die Hotelmeldepflicht und der besondere Meldeschein. Fragen aus der betrieblichen Praxis zum Hotelmeldeschein, zu Wohnungsgeberbestätigungen, landesrechtlichen Besonderheiten, Aufbewahrungsfristen oder Bußgeldvorschriften werden umfassend beantwortet.

Mit dem Inkrafttreten des Bundesmeldegesetzes erhält der Hotelier erstmals

das grundsätzliche Recht, bei Kenntnis der Gästedaten den Meldeschein schon vorzufüllen. Damit ist es nun möglich, den Check-in-Prozess an der Rezeption gesetzeskonform zu verschlanken. Ein Wermutstropfen bleibt: Die eigenhändige Unterschrift des Gastes ist auch zukünftig erforderlich und darf nicht auf einem elektronischen Eingabemedium erfolgen. Eine Unterschrift auf einem Tablet oder selbst eine qualifizierte Signatur nach dem Signaturgesetz genügen den Anforderungen nicht. ◀

### E-SERVICE

Die Merkblätter finden Sie zum Download unter <http://dehoga-niedersachsen.de/infos-fuer-mitglieder-von-a-z>.

### 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](mailto:info@dehoga-niedersachsen.de)

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

Anzeigen:  
Verlagshaus Fachzeitungen Teegen GmbH  
Holger Teegen, Tel. 04551-1450  
[www.vht.de](http://www.vht.de)

Fotos: fotolia: S. 13, 20, 47  
colourbox: S. 16, 42, 46

Gestaltung:  
Karena Weiß, Tel. 04183-989081

Druck: Compact Media GmbH, Hamburg  
[www.compactmedia.de](http://www.compactmedia.de)

Die Ausgabe 1/2016 des DEHOGA Niedersachsen aktuell Magazin erscheint am 8.1.2016.

# Eigene Heizung wird zur Geldanlage

## Wie eine Investition in den Dachs eine gute Rendite beschert.

Welcher Unternehmer träumt nicht davon, ein Drittel seiner Stromkosten einsparen zu können, gerade in energieintensiven Branchen, wie der Hotellerie?



Gastronom Jens Meyer

Jens Meyer gelingt dieses kleine Kunststück mit einer Heizung, die „nahezu das gesamte Jahr hindurch läuft“, wie der Hotelier und Pächter des Strandhus am Sahlenburger Strand in Cuxhaven stolz bemerkt. Wo andere peinlichst genau darauf achten, Laufzeiten von Heizungsanlagen maximal zu minimieren, können das Jahr für Jens Meyer und die Laufzeiten seines Kleinkraftwerkes nicht lang genug sein. Mehr als 8.760 Stunden sind aber auch für ihn nicht drin. Die thermische Energie, die das Kraftwerk erzeugt, wird auch dann benötigt, wenn der Hotelbetrieb mit seinen 16 Doppelzimmern ruht – immerhin

für annähernd fünf Monate. Das Gebäude kann und will der Hotelier nicht auskühlen lassen. Außerdem arbeitet er auch während der Betriebsruhe in seinem Büro, von dem aus er eben-falls die Organisation des benachbarten, sieben Hektar großen Campingplatzes leitet. „Die Wärme kann ich also immer gut gebrauchen“, sagt Meyer.

Seine Rendite zieht der Hotelier aus der Stromproduktion des nach dem physikalischen Prinzip der Kraft-Wärme-Kopplung funktionierenden Kraftwerks. Mit dem Dachs macht Meyer ein Drittel seines Strombedarfs jetzt selbst. „Fast jede Kilowattstunde wird unmittelbar im Gebäude verbraucht“, bestätigt er. Die Idee, Energie genau dort zu nutzen, wo sie erzeugt wird – dieser grundsätzliche Gedanke dezentraler Energieerzeugung gefallen ihm und seiner Frau, der Hotel und Campingplatz gehören, gleichermaßen. Neben allen wirtschaftlichen Vorteilen, die sich aus dem Betrieb eines eigenen Kleinkraftwerkes ergeben („Alleine mit dem KWK-Bonus von 5,41 Cent für jede erzeugte Kilowattstunde würde sich die Investition innerhalb von 10 Jahren rechnen.“) – mit dem selbst produzierten Strom reden wir jedoch immerhin von einem Einsparpotential in fünfstelliger Höhe pro Jahr – „sind für meine Frau und mich auch ökologische Gründe bei der Investitionsentscheidung wichtig gewesen“. Das Vertrauen dazu haben KWK-Fachleute wie Monika Borchert vom SenerTec Center Weser-Ems und Stephan Petersen von Richters Haustechnik in gleichem Maße geschaffen. „Ich wollte natürlich im Vorfeld sicher sein, ein wirtschaftlich sinnvolles Invest zu tätigen“, sagt Jens Meyer. Und: „Beim Dachs scheint eine Menge Erfahrung dahinter zu stecken.“



Strandhus am Sahlenburger Strand in Cuxhaven

## Investieren Sie in steigende Strompreise.

Wer beim Heizen eigenen Strom produziert, besitzt nicht nur eine umweltfreundliche Heizung, sondern auch eine gut verzinsten Geldanlage.



Mit dem Dachs wird die Heizanlage zur Geldanlage.



Lassen Sie sich Ihre Rendite ausrechnen. Wir beraten Sie gerne.



SenerTec Center Hagen a.T.W. GmbH  
Zum Butterberg 1 - 49170 Hagen  
Tel.: 0 54 05 / 98 06-0  
www.senertec-center-hagen.de

SenerTec Center Weser Ems GmbH  
Mittelkamp 111 - 26125 Oldenburg  
Tel.: 04 41 / 80 08 67-0  
www.senertec-weserems.de

Die Bundesregierung beruhigt die Stromkunden: Die Jahre der Preisschocks seien vorbei. Wirklich? In Wahrheit ersinnt die Politik ständig neue Kostentreiber. Diese haben es besonders in sich:

Kostentreiber Nr. 1: EEG-Umlage steigt 2016 auf Rekordwert von 6,35 Cent pro kWh.

Kostentreiber Nr. 2: Erdverkabelung und Netzentgelte dürften in 2016 im Schnitt 23 % ausmachen.

Kostentreiber Nr. 3: Kohle-Abwrackprämie soll demnächst ebenfalls über den Strompreis finanziert werden.

Kostentreiber Nr. 4: KWK-Umlage steigt durch Änderung der Förderbedingungen.

Kostentreiber Nr. 5: Offshore-Haftungsumlage zur Deckung von Entschädigungszahlungen an Off-shore Windparks.



# CarConcept 33

## Kundenportal Relaunch und Markenwelt eröffnet!

carconcept33.de  
GÜNSTIGE AUTOS FÜR DAS GASTGEWERBE

Mobilitätskonzepte für Arbeitgeber und Arbeitnehmer in der Hotellerie und Gastrobranche – dafür steht CarConcept 33. Kern des Angebotes sind vor allem knallhart kalkulierte Firmenwagen, mit denen das Unternehmen versucht, Sie tatkräftig bei der Mitarbeitermotivation und Mitarbeiterbindung zu unterstützen. Doch nicht nur das, vor allem Arbeitgeber schätzen die Angebote zum Kauf oder Leasing von Firmenfahrzeugen, die aufgrund ihrer ungemein günstigen Konditionen und der Flexibilität der Angebote helfen, die Fixkosten im Griff zu behalten. Zusätzlich wird ein attraktiver „Werbepool“ angeboten, bei dem über die Vermarktung von firmeneigener oder branchenorientierter Werbung die monatlichen Belastungen erneut minimiert werden können.

### Relaunch carconcept33.de

Um die Angebote noch übersichtlicher und vielfältiger gestalten zu können, hat CarConcept 33 in den letzten Wochen einen umfassenden Relaunch seines Kundenportals vorgenommen. Neben der umfassenden Verbesserung der Usability und eines frischen Designs, sowie der Aufteilung in übersichtliche Bereiche, wie Mitarbeiter oder Gastgewerbe, stand vor allem die Erweiterung des Angebotes hin zu einer „Markenwelt“ im Mittelpunkt. Speziell auf ihre jeweiligen Bedürfnisse und Anforderungen

abgestimmt, bekommen Arbeitgeber und Mitarbeiter jetzt auf unterschiedlichen Wegen, dafür aber umso leichter und zielgerichteter, mit wenigen Schritten alle notwendigen Informationen und können ihr Wunschfahrzeug online auswählen.

### Markenwelt? Was heißt das?

Bisher hat sich CarConcept 33 für seine Angebote ausschließlich bei Modellen der Marke „Ford“ bedient. Um die Angebote noch vielfältiger und interessanter zu gestalten, entschloss sich das Unternehmen Mitte 2015, weitere Hersteller in seine Angebote zu integrieren. Die Markenwelt war geboren! Den Anfang macht „Opel“ als erster Neuzugang im Team. Und zwar mit der gesamten Modellpalette, beginnend mit dem „A“ wie Adam bis hin zum „Z“ wie Zafira. Und natürlich schließt die neue Markenwelt auch das gesamte Nutzfahrzeug-Programm von Opel, wie beispielsweise den Combo oder den Movano, mit ein. Profitieren Sie wie viele andere Betriebe schon von den sensationell günstigen Angeboten in der CarConcept 33 - Markenwelt und informieren Sie sich hier: [www.carconcept33.de](http://www.carconcept33.de) Oder rufen Sie einfach direkt an: 030/887 297 68. Die Abwicklung ist dabei kinderleicht und kann online über das Portal durchgeführt werden. Telefonisch steht Ihnen bei Fragen ein persönlicher Berater hilfreich zur Seite.

# Savamea

## fugenlose, mineralische Zukunft in der Gestaltung

Wer kennt ihn nicht, den Ärger mit den lästigen Fugen. Egal, ob bei Fliesen, Laminat oder Designbelägen Fugen sind immer sichtbar und störend.

In der Gastronomie, genauso wie in der Hotellerie, sind dies Dauerthemen, da der Gast wert auf ein „besonderes“ Ambiente, ein Erinnerungsmoment, legt. Dies wird in naher Zukunft wichtiger denn je. Darüber hinaus sind die Betreiber gefordert ihre Betriebe für die Zukunft zu rüsten. Da spielen Aspekte wie Nachhaltigkeit, Service, Wirtschaftlichkeit und

Marketing eine wichtige Rolle.

Wand- und Bodenbeläge von Savamea schaffen hier Brücken. Sie sind gestalterische Highlights, somit das „Besondere“ und sie schaffen Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit auf lange Sicht. Savamea Produkte bestehen zu 96% aus natürlichen Rohstoffen und schaffen durch ihre Haptik eine Atmosphäre die ihres gleichen sucht.



Bestehende Untergründe müssen nicht herausgerissen werden, sondern können während des laufenden Betriebes überarbeitet werden. Das schafft deutlich mehr Freiraum in

der Planung und spart im Ergebnis Geld. Durch die fugenlose Verarbeitung fallen auch nach Einbau weniger Kosten an. Allein im Bereich der Reinigung werden ca. 20 % an Zeit eingespart, was im Betriebsablauf zu verbesserten Ergebnissen führt.

So wird der Aufenthalt in einem Hotel nicht nur zu einem besonderen Erlebnis, sondern auch gleichzeitig für den Hotelier zu einem Alleinstellungsmerkmal in der Außenwirkung. Gäste sprechen darüber und kommen gerne wieder. Mehr Fliegen kann man mit einer gestalterischen Veränderung nicht erschlagen.

Wenig Zeitaufwand, wenig Lärm und Schmutz, alte Beläge können normalerweise bestehen bleiben, keine Fugen mehr, keine Schimmelbildung mehr, einzigartige Oberflächen, weniger Reinigungsaufwand, begeisterte Gäste, Imagegewinn und mehr Freude.

Nutzen Sie die Erfahrungen von Savamea und vereinbaren Sie einen Termin in Ihrem Hause.

Die Zukunft beginnt JETZT.  
[www.savamea.com](http://www.savamea.com)



Immobilien - Verpachtungen - An- und Verkauf - Suche - Personal

## Schützenhaus in Gartow am See, Landkreis Lüchow Dannenberg

Eine vollausgestattete Gaststätte am Schützenwald zu verpachten. Die Gaststätte verfügt über ca. 30 Sitzplätze an den Tischen und 10 Tresenplätzen, sowie einem angeschlossenen teilbaren Saal mit Bühne, Tresen und Sektor für ca. 250 Personensitzplätze. Die Außenterrasse umfasst ca. 30 Sitzplätze, Parkplätze sind am Haus vorhanden. Die Küche besitzt eine komplette Gastronomie Ausstattung. Die Gaststätte ist nicht Brauerei gebunden und liegt nur ca. 10 Gehminuten vom Thermal- und Solebad, dem Campingpark und dem See entfernt. Für den Pächter steht ein Wohnhaus mit 120 m<sup>2</sup> Wohnfläche direkt angeschlossen zur Verfügung.

Weitere Informationen unter Tel.: 0171-8148614, 05846 2494,  
Fax: 05846 2277 oder harald-wiechers@t-online.de

## Spezialitätenrestaurant zu verpachten in Braunlage/Harz

Am Wurmberg in gepflegte Apartmentwohnanlage integriert, als Familienbetrieb geeignet (45 Plätze).  
Betreiberwohnung mietbar.

Buchholz GbR, Mobil: 01577 5333243 + 01577 1564607

## Vermietung / Verpachtung

Wir suchen einen Pächter für unsere Traditionsgaststätte mit Restaurant Saal (1.OG. 180 Pl.), Clubraum (20 Pl.), Sommergarten (60 Plätze) in Schwanewede. Wir legen Wert auf eine gute Küche und gastronomische Kenntnisse. **Richten Sie Ihre Anfrage an:**  
Cornelia von Rahden, Heidkamp 49, 28790 Schwanewede,  
Tel. 04209/916212, Mail: c.v.rahden@von-rahden.de

## Auf der Nordseeinsel Borkum ist das Restaurant " Friesenstube" zu verkaufen.

Das Restaurant befindet sich in zentraler Lage und verfügt über ca. 70 Plätze. Es wird komplett, mit zum Teil neuem Kücheninventar verkauft. Kaufpreis: € 279.000,-  
[www.borkum-immobilien.de](http://www.borkum-immobilien.de) • Tel.: 0151-52418496

## Wietmarschen-Lohne KP auf Anfrage



### Gaststätte mit Saalbetrieb und separatem Wohnhaus

- ☑ 2.263 m<sup>2</sup> Grundstück
- ☑ ca. 259 m<sup>2</sup> Nutzfläche
- ☑ Alleinstellungsmerkmal
- ☑ laufender Betrieb
- ☑ vertraglich ungebunden (Brauerei)
- ☑ großer Kundestamm
- ☑ gewerbliches Inventar inklusive
- ☑ privat genutzter Bungalow inklusive
- ☑ ausreichend Lagermöglichkeiten

johann.strohm@volksbank-lingen.de

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Tel. 0591 9135-370

Wir machen den Weg ins...

[www.volksbank-lingen.de/immobilien](http://www.volksbank-lingen.de/immobilien)

Volksbank Lingen eG

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

Bewerbungen sind bis zum 15.12.2015 an die  
Samtgemeinde Elm-Asse, Frau Gabelmann,  
Markt 3, 38170 Schöppenstedt,  
E-Mail: [m.gabelmann@elm-asse.de](mailto:m.gabelmann@elm-asse.de)  
Tel.: 05332/938-413, zu richten.

## b·i·s immobilien

### Restaurant/Gasthof im Fachwerkhaus 31535 Helstorf/Leine



auf ca. 2.300 m<sup>2</sup> 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](http://www.bisauktion.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](mailto:md@duevelsdorf-immobilien.de)

Anzeigenannahme: Telefon 04551/1450  
Telefax 04551/2504, Mail: [dna@vht.de](mailto:dna@vht.de)

## Zu verkaufen: <<

Restaurant mit angeschlossenem kleinen Hotel  
sowie Wohngebäude mit Garage, Ölheizung

54649 Waxweiler, Hauptstr. 30 (ehemals Haus Irsfeld)

- I.) Wohnfläche im Nebengebäude 54 m<sup>2</sup>, 2 Garagen
- II.) Gewerbliche Hauptflächen
  - a) Untergeschoss 89 m<sup>2</sup>
  - b) Erdgeschoss 89 m<sup>2</sup>
  - c) Obergeschoss 53 m<sup>2</sup>
  - d) Obergeschoss Apartments mit Treppenhaus und Flur 62 m<sup>2</sup>
- III.) Wohnung 2. Obergeschoss 50 m<sup>2</sup>
- IV.) Wohnung Dachgeschoss 39 m<sup>2</sup>

Das Gebäude mit Nebengebäude ist durchgreifend renoviert und sofort nutzbar.

Kontaktaufnahme und Besichtigung  
über Steuerberater, Dipl.-Finanzwirt

Bernd Weinbrenner, Bahnhofstraße 3, 54595 Prüm/Eifel  
Telefon 06551/9599-0, Mobil 0171/5827061, Fax 06551/959995



## Traditionshaus in Hameln

In schöner und zentraler Altstadtlage befindet sich dieses außergewöhnliche historische Fachwerk-Ensemble, in dessen Räumlichkeiten seit über 30 Jahren sehr erfolgreich ein deutsches Café & Restaurant betrieben wird. Gemütliche Gasträume auf verschiedenen Ebenen (80 Plätze), Antiquitäten und alte Holztreppen unterstreichen das gepflegte Ambiente. Ein vom Fachwerk umschlossener Gartenhof (30 Plätze) lädt im Sommer zum Verweilen. Im Dachgeschoss befinden sich noch zwei Ferienwohnungen. Das Objekt wird mit "Pütt und Pann" übergeben und eignet sich auch für Quereinsteiger, da eine gründliche Einarbeitung gewährleistet ist, um die erfolgreiche Geschäftstätigkeit direkt fortsetzen zu können. Gebote ab 550 Tsd. € erbeten - ein unverbindliches Exposé senden wir Ihnen gerne zu.

Bärbel Schnee-Gronauer, T: 0 59 23 - 988 47 54, [mail@tryffel.de](mailto:mail@tryffel.de)

Immobilien - Verpachtungen - An- und Verkauf - Suche - Personal

**LANDGASTHOF****Nähe Lutherstadt Wittenberg an der Elbe**

mit gemütlicher Gaststube, großem Saal, Eiscafé, Biergarten und mit zwei schönen Wohnungen direkt vom Eigentümer zu verkaufen/zu vermieten.

Weitere Infos: **Tel. 0163/3701501**

**NACHFOLGER GESUCHT:****Gemütliches, gutgehendes Café-Restaurant-Bar**

in zentraler Lage im Raum Ludwigsburg (80.000 Einw.) ab sofort oder nach Vereinbarung zu vermieten. Eine komplette Ausstattung ist vorhanden. Kaufpreis VHS oder Miete. Laden und Café ca. 1.60 m<sup>2</sup>, 93 Sitzplätze innen und 40 Plätze außen. Ladenanleiherung mit Kundenstamm zu übernehmen.

**Kontakt Daten:** C. Erbel n. Tel. 015 24058824, E-Mail: immo@ccc0335.de

**Gaststätte / Restaurant Ulmeneck Blomberg/Lippe**

mit komfortabler, neuerer Innenausstattung im Landhausstil zu **verpachten**. Gastraum, Theke/Bar, Empore, Saal (150 Pl.), D. Kegelebahn, Biergarten. Eine engagierte Fachkraft (Paar / Pärchen), mit gastfreundlichem Service und guten Kochkenntn. der gehobenen deutschen und international. Küche, kann sich hier im renommiert. Lokal eine gute Existenz schaffen, gr. Pachtentgegen. **Siehe auch: Immobilienscout24, Anfr.: olga\_1984@gmx.de oder Tel. 05235/7365**

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

**Restaurant in Tostedt**

Attraktive Lage (B 75), ausreichend Parkplätze, voll inventarisiert, keine Modernisierung erforderlich, 97 Plätze, 291 m<sup>2</sup>, günstige Mietkonditionen.

**Weitere Infos: Tel. 0171-2431078**

**Top interessantes Gastronomieobjekt ab sofort zu verpachten**

Das Landgasthaus liegt am Rande des bekannten Teufelsmoores in der Nähe von Worpsswede, direkt an der **vielbefahrenen B74** zwischen Bremen und Bremervörde und hat eine sehr gut einsehbare Geschäftslage. Neue Sanitäranlagen (2013), ausreichend Parkplätze am Haus. Erweiterungsfläche für Seminarräume, Gesellschaftsräume usw. sind vorhanden. Individuelle Umbauten sind möglich. Ein im Objekt betriebenes Hotel garni ist eine optimale Ergänzung für einen Gastronomiebetrieb.

Weitere Infos: [www.hotel-garni-vollersode.de](http://www.hotel-garni-vollersode.de) - **Provisionsfrei vom Eigentümer zu verpachten** - Wallhöfener Str. 64, 27729 Vollersode, Telefon: 04793/9575654, E-Mail: [Buer-Wallhoefen@t-online.de](mailto:Buer-Wallhoefen@t-online.de)

**Landgasthof**, Gaststätte mit Clubzimmer, schöner Saal, Gästezimmer, 500 m<sup>2</sup> Nutzfläche, zzgl. Bier-Cafégarten, Müden/A., LK. Gifhorn, nahe Celle, Braunschweig, Gifhorn und Wolfsburg.

**290.000 €**

**Müller Immob. Tel. 05375-2698 · [www.immomueller.de](http://www.immomueller.de)**

**Saalgaststätte  
im Landkreis Lüneburg**

ca. 675 m<sup>2</sup>, Saal m. Bühne, OG ausbaufähig, Ges. Fläche ca. 1.100 m<sup>2</sup>, Bj. ca. 1850, 1910, erweitert 1975, laufend saniert u. renoviert, Ölzhg. Bj. 85, Flüssiggashg., Primärenergiebed. 620,7 kWh/(m<sup>2</sup>a), Garagen, Stellplätze, Scheune, Grdst. ca. 3.062 m<sup>2</sup>

- Gebäude auch anderweitig nutzbar -

**Kaufpreis: 199.000,- €**

**J. KETTENHOFEN**

Haus- und Grundstücksmakler · Inh. Michael Kettenhofen e. K.  
**Am Sande 13 - 21335 Lüneburg - Tel. (04131) 4 20 66**  
[www.kettenhofen.net](http://www.kettenhofen.net)

**Goslar: Hotel Garni in ruhiger Lage**

Dieses Objekt steht zum Verkauf. Mit 14 Zimmern und 26 Betten zählt dieses Hotel am Steinberg seit der Grundsanierung in 1992 zu den Perlen in der Stadt. Ein schönes Grundstück, Einstellplätze und Balkone runden dieses Angebot ab. Kein Investitionsstau! VB 420.000 €; EA angefordert, weitere Informationen erhalten Sie von:

**Rademacher Immobilien GmbH, 05321 - 41156**  
[www.rademacher-service.eu](http://www.rademacher-service.eu)

**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](mailto:landhaus.adensen@t-online.de) od. Tel. 05044-972-0**

**KELLNER - SOMMELIER****Ihr Einstieg in die Selbstständigkeit!**

Gut eingeführte Weinhandlung, mit Fachwerk-Event-Location, Groß- und Einzelhandel, in der Region Hannover, sucht Nachfolger. **Weitere Infos: Tel. 0171/4150006**



**Südlich Region Hannover / Süntel / Weserbergland: Hotel-Restaurant,**  
17 Zimmer mit Bad, 120 + 80 Sitzplätze, wundersch. Lage mit Fernsicht, Biergarten, laufender Betrieb, Gewerbefl. ca. 600 m<sup>2</sup>, Grdst. 2374 m<sup>2</sup>, Saal, Nebenräume, Öl-Hz.

**Kaufpreis: 449.000 Euro VB**

Nordwall 18 A-C · 31832 Springe  
**Tel. 0 50 41 / 64 84 80**  
[www.herrmann-immobilien.com](http://www.herrmann-immobilien.com)

**HERRMANN IMMOBILIEN**

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

09.02.2016	Kernkompetenzen im Housekeeping
16.02.2016	Englisch für Mitarbeiter mit Gastkontakt
22.02.2016	Erfolgreiches Marketing für kleine und mittlere Betriebe
07.03.2016	Serviceseminar für Quereinsteiger und Aushilfen
22.03.2016	Die besten Mitarbeiter führen und halten
11.04.2016	Pfiffige Speisekartengestaltung mit Erfolgsgarantie
09.05.2016	Das perfekte Bankett

Alle Seminare finden in Hannover oder in der Region Hannover statt.

**Weitere Informationen und Anmeldung:**  
DEHOGA Akademie, Manuela Heuser, Tel. 0511-33706-33  
[www.dehoga-niedersachsen.de/seminare-weiterbildung](http://www.dehoga-niedersachsen.de/seminare-weiterbildung)

## ServiceQualität Niedersachsen

Qualitäts-Coach, Stufe 1	09./10.02.2016, Emden
	18./19.04.2016, Hannover
	25./26.05.2016, Bad Essen
	13./14.06.2016, Soltau
Qualitäts-Trainer, Stufe 2	05./06.09.2016, Holzminden
	25./26.02.2016, Lüneburg
	15./16.09.2016, Nordenham

**Weitere Informationen:** Tel. 0511-270488-24  
[www.servicequalitaet-niedersachsen.de](http://www.servicequalitaet-niedersachsen.de)

## DEHOGA Termine 2016

11.-16.03.2016	INTERNORGA Hamburg, <a href="http://www.internorga.de">www.internorga.de</a>
06.-08.11.2016	Landesverbandstag Hannover

## Junger DEHOGA 2016

15-17.02.2016	Wellnesstrip in den Wachtelhof, Rotenburg, siehe Seite 6/7
14.03.2016	Juniorentreffen auf der INTERNORGA, Hamburg
8./9.08.2016	Junioren-Trendtour, Göttingen

**Weitere Informationen:**  
[www.junger-dehoga.de](http://www.junger-dehoga.de)



## DEHOGA Bezirks- und Kreisverbände

### KREISVERBAND BRAUNSCHWEIG-WOLFENBÜTTEL

11.01.2016	Neujahrsempfang in der Dornse des Altstadtrathauses in Braunschweig
27.01.2016	Lehrabschlussfeier des DEHOGA Bezirksverbandes Land Braunschweig-Harz e.V. in der IHK Braunschweig

### KREISVERBAND LÜCHOW-DANNENBERG

29.02.2016, 18.00 Uhr	Gemütlicher Kegelabend mit Informationsaustausch im „Waldfrieden“ in Hitzacker
25.04.2016, 18.00 Uhr	Skat und Knobeln im „Amtshof“ in Lüchow
06.06.2016	Tagestour nach Lüneburg
08.08.2016	Sommerfest in der „Inselküche“ in Hitzacker
14.11.2016, 15.00 Uhr	Jahreshauptversammlung im „Markthof“ in Satemin

### KREISVERBAND WOLFSBURG-HELMSTEDT

12.01.2016	Neujahrsempfang im Kunstmuseum Helmstedt
------------	--

**AZUBICAREER**  
Hotellerie und Gastronomie

**HABEN SIE OFFENE AUSBILDUNGSSTELLEN?**

Dann nutzen Sie die Plattform des DEHOGA-Partners YOURCAREERGROUP.

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