

DEHOGA

MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 1 · März 2020



Vorausgehen

Fünf Tage, die Ihr Geschäft
um Jahre nach vorne bringen.

Hamburg, 13. – 17.03.2020

**DEHOGA-MITGLIEDER SPAREN:
TAGESTICKET NUR 18 € STATT 34 €.
EINFACH CODE IN2017 AUF
INTERNORGA.com EINGEBEN
UND TICKET ZUM VERGÜNSTIGTEN
MITGLIEDERPREIS KAUFEN.**



www.dehoga-niedersachsen.de



Damit Ihnen finanziell nichts anbrennt.

Schützen Sie sich für den Fall einer Berufsunfähigkeit.

Ihr gastronomisches Engagement sorgt für Ihre finanzielle Sicherheit. Aber was wäre, wenn eine Krankheit oder ein Unfall dafür sorgt, dass Sie längerfristig ausfallen? Wie geht's dann im Betrieb weiter? Woher kommt Ihr persönliches Einkommen? Gut, wenn Sie sich auf eine Berufsunfähigkeitsversicherung von ERGO verlassen können. So sind Sie vor möglichen Einkommensverlusten geschützt und stehen finanziell weiter auf der sicheren Seite.

Möchten Sie mehr erfahren? Sprechen Sie mit uns:
ERGO Beratung und Vertrieb AG
Stephanie Stötzner, Überseering 45, 22297 Hamburg
Tel 040 6376-3987, ergo-gastro-experte@ergo.de

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

ERGO



Doch was erwartet Sie auf der INTERNORGA? Neben den 1.300 Ausstellern aus 25 Ländern, die ihr vielfältiges Angebot und zahlreiche neue Produkte in insgesamt 12 Messehallen präsentieren, dürfen Sie sich auf ein spannendes Rahmen-, Wettbewerbs- und Kongressprogramm freuen. Nur hier erhalten Sie exklusive Einblicke und neue Geschäftsimpulse für Ihr Business von morgen. Ausführliche Beschreibungen der diesjährigen Highlights lesen Sie auf den folgenden Seiten.

LIEBE DEHOGA-MITGLIEDER,

die guten Vorsätze für 2020 sind noch präsent und werden vielleicht sogar noch eingehalten. Einer dieser Vorsätze sollte für Ihr Geschäft ‚Vorausgehen‘ lauten, denn ohne nach vorne zu schauen und für die Zukunft zu planen, lässt sich unternehmerischer Erfolg nicht erzielen. Genau das ist unser Leitspruch der diesjährigen INTERNORGA: Vorausgehen. Zu Beginn einer neuen Dekade wollen wir unter diesem Motto als internationale Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt dem Anspruch gerecht werden, die maßgebliche Quelle für Trends und visionäre Konzepte zu sein. Vom 13. bis 17. März 2020 treffen sich die Top-Entscheider der Branche in Hamburg. Marken, Macher, Newcomer und bekannte Unternehmen aus Gastronomie, Hotellerie, Bäckereien und Konditoreien machen die INTERNORGA zu den fünf wichtigsten Tagen im Jahr für Ihre Business-Entscheidungen.

Liebe DEHOGA-Mitglieder, Sie dürfen sich auf ein einzigartiges breites Themenspektrum freuen, das seinesgleichen sucht. Nutzen Sie die INTERNORGA zum Aufspüren neuer Produkte und Innovationen für Ihr eigenes Geschäft. Gehen Sie gemeinsam mit der INTERNORGA voraus in ein neues Jahrzehnt voller einzigartiger Möglichkeiten. Ich wünsche Ihnen schon jetzt viele inspirierende Momente, erfolgreiche Gespräche und spannende Entdeckungen auf der INTERNORGA 2020. Nutzen Sie zum entspannten Austausch auch den DEHOGA-Club, der zum Verweilen abseits des Messetrubels einlädt.

Ich freue mich auf Ihren Besuch in Hamburg!

Herzlich
Ihr Bernd Aufderheide
Vorsitzender der Geschäftsführung
Hamburg Messe und Congress GmbH

Inhaltsverzeichnis

INTERNORGA 2020	4	ENERGIE	Recht und Rat	24	Ostfriesland	46
7% MwSt. auf Speisen	9	Energieberater / Energiegipfel	Impressum	25	Hildesheim	47
TOP-Ausbildungsbetrieb	10	DEHOGA Strom- & Gaspool				
JUNGER DEHOGA	12	3 Fragen an...	BEZIRKSVERBÄNDE		Märkte und Produkte	50
Fußball-EM	12		Stade	28		
Motorradfreundliche Hotels	13	DIGITALISIERUNG	Hannover	29	Termine 2020	Rückseite
10 Jahre Hotelstars	14	Hotelmeldeschein	Osnabrück	32		
Hotelsterne	15	Cookies auf Websites	Braunschweig-Harz	36		
Förderwegweiser Tourismus	16	Cyber-Security	Lüneburg	40		
Lebensmittelüberwachung	17		Weser-Ems	43		

BETRIEBSBERATUNG UND MEHR

Der DEHOGA-Club lädt ein

Der DEHOGA freut sich auch in diesem Jahr wieder auf zahlreiche Besucher im exklusiven DEHOGA-Club auf der INTERNORGA 2020. Ab dem 13. März stehen die Clubtüren in Halle B4 OG (Foyer) offen. Das moderne Areal ist auf zwei Ebenen angelegt. Die Besucher erwartet ein Bistro, ein Vortragsbereich und eine Lounge-

Area mit vielen Sitzgelegenheiten. Der DEHOGA-Club ist zu den gewohnten Messebesuchszeiten geöffnet und lädt seine Gäste ein, in entspannter Atmosphäre Kontakte zu knüpfen und Branchennews zu erfahren.

Neben einem täglichen Frühstück werden kostenlose Kurzvorträge



zu Marketingthemen, Betriebsberatung, Nachhaltigkeit, Bankettberatung, Küchen-Coaching und vielen weiteren Branchenthemen

angeboten. Das detaillierte Programm liegt diesem Magazin bei und ist online unter www.dehoga-niedersachsen.de zu finden. ◀

PROFITABLES BANKETTGESCHÄFT / NACHHALTIGKEIT IN DER HOTELLERIE

Vorträge und Trendtouren

Humorvoll, ehrlich und auf den Punkt gebracht! Aktuelle und kompetente Vorträge für Hoteliers und Gastronomen bietet der Gastro-Experte und DEHOGA-Betriebsberater Björn Grimm mit seinem Team an.

Nachhaltigkeit als Megatrend

Nachhaltigkeit ist ein Megatrend der heutigen Gesellschaft. Sind es doch immer mehr die ethischen Maßstäbe und Wertevorstellungen der Gäste und Mitarbeiter, die den Ausschlag für die Wahl des Betriebes geben.

„Heben Sie sich hervor. Tun Sie etwas für Ihren ökologischen

Fußabdruck und steigern Sie die Attraktivität und das Image des Hauses! Ressourcenschonend wirtschaften, Kosten sparen und dem Umweltbewusstsein der Gäste nachkommen“, ruft Björn Grimm zum Besuch seines Vortrags auf.

Mit viel Arbeit auch viel Geld verdienen – Banketts wirtschaftlich organisieren!

Der Vortrag „Mehr Profit mit dem Bankettgeschäft“ hat den klaren Fokus auf der Umsatzmehrung und Ertragssteigerung im Bankettbereich. Von der Anfrage über das Verkaufsgespräch bis hin zur Rechnungstellung werden alle Leis-

tungselemente einer wirtschaftlichen Betrachtung zugeführt. Ziel soll es sein, mit viel Arbeit auch viel Geld verdienen zu können.

Come Together für Gründer und Start Ups

Neu in diesem Jahr ist das Angebot eines Come Together für Gründer und Start-Ups, die sich in ungezwungener Atmosphäre im DEHOGA-Club zusammenfinden können, um sich gemeinsam mit den erfahrenen DEHOGA-Beratern einfach mal auszutauschen und sich in netter Runde einige Tipps und Hilfestellungen für den eigenen (noch zu eröffnenden) Betrieb zu sichern.

Details zu den Vortragszeiten erfahren Interessierte im Programm, das diesem Magazin beiliegt.

INTERNORGA-Gastro-Trendtour

Während der INTERNORGA geht es am Sonntag- und Montagabend mit den Gastro-Coaches auf die Pirsch nach spannenden und neuen Konzepten und Inspirationen. Start ist um 17 Uhr am Messegelände. DEHOGA Mitglieder aus Niedersachsen sparen 30 Euro mit dem Code `dehoga_20` bei Anmeldung unter www.gastronomieberatung.de ◀

DURCH DEHOGA KREISVERBÄNDE ORGANISIERTE BUSFAHRTEN ZUR INTERNORGA 2020

Kreisverband	Ansprechpartner	Telefon	Email	Wann
Ortsverband Stadthagen-Land	Ernst-Wilhelm Gerland	05725 1556	info@gasthaus-gerland.de	
Kreisverband Meppen	Markus Meutstege	05932 69396	info@meutstege.de	16. März 2020

Stand: 20.02.2020

NEWCOMERS AREA

PLACE TO BE für Start-ups

Für ambitionierte Neueinsteiger im Außer-Haus-Markt ist die Newcomers Area auf der INTERNORGA der Place to be: Die speziell für Start-ups konzipierte Plattform bietet rund 20 jungen Unternehmen die einzigartige Möglichkeit, dem Fachpublikum ihre innovativen Produkte und Konzepte zu präsentieren. Sie machen die Newcomers Area zu einem absoluten Muss für INTERNORGA-Besucher, bei dem es für jeden

Spannendes und Inspirierendes zu entdecken gibt. Die Newcomer nutzen die Trendschmiede als Gelegenheit, zahlreiche neue Kontakte zu knüpfen und in den direkten Dialog mit Interessenten zu treten. Zu entdecken sind gesunde Lebensmittel, recyclebares Geschirr, nachhaltige Arbeitskleidung, Strohalm-Alternativen und erfrischende Getränkeneuheiten. Das 2015 gegründete Unternehmen Kaya&Kato, Hersteller von



fair produzierter Arbeitskleidung, war bereits 2019 mit dabei. Hannah Wolf, verantwortlich für Marketing & PR, resümiert: „Die Newcomers Area bietet jungen Unternehmen die Möglichkeit, mit wenig Aufwand auf einer großen Messe auszustellen und dabei nicht in der Masse unterzugehen. Wir hatten auf der INTERNORGA

2019 die Möglichkeit, Vertreter der kompletten Bandbreite gastronomischer Betriebe innerhalb kürzester Zeit zu treffen und ihnen unsere Produkte zu präsentieren. Wir haben viele Kontakte und Kundenanfragen mitgenommen und unser Label mit der Präsentation auf der Newcomers Area deutlich bekannter gemacht.“ ◀

GRILL & BBQ COURT

Heiße Öfen als Zuschauermagnet

Angesichts des anhaltenden Grill-Trends und der sich daraus erge-

benden Umsatzchancen für die Gastronomie suchen Köche stets

nach Neuheiten mit dem Potenzial, die Gäste zu begeistern. Auf dem Grill & BBQ Court können sie in diesem Jahr auf noch größerer Fläche heiße Trends rund um den Rost entdecken.

In Kooperation mit den Grill-Profis vom Grill-Kontor Hamburg präsentiert die INTERNORGA zum mittlerweile vierten Mal nicht nur klassische Grillgeräte und nützliches Zubehör, sondern auch Innovationen bei Gas- beziehungsweise Holzkohlegrills und Smokern.

Das spannende Programm mit Live-Präsentationen und Tastings bietet Grill-Fans jede Menge Inspiration. Bekannte Gesichter aus der Szene zeigen auf dem Freigelände und in der Halle A2 ihre Tricks am Grill und den Umgang mit sowohl angesagten Cuts wie Hanging Tender, Flank oder Outside Skirt als auch mit weniger bekannten Fleischzuschnitten. Daneben spielt auch Vegetarisches zum Grillen eine immer größere Rolle. Wichtig außerdem: die immer kreativeren Beilagen. ◀



NOCH MEHR INTERNORGA NEWS

Sie freuen sich schon jetzt auf die internationale Leitmesse INTERNORGA und zählen die Tage bis zur Eröffnung? Sie wollen keine weiteren Neuigkeiten rund um die fünf wichtigsten Tage für die Branche verpassen? Dann haben wir einen Tipp für Sie:

Melden Sie sich unter <https://www.internorga.com/themen-trends/newsletter/> für den INTERNORGA Newsletter an. Noch mehr News vor, während und nach der Messe gefällig? Dann folgen Sie der INTERNORGA auf Facebook und Instagram.

CRAFT SPIRIT LOUNGE

Mehr Platz für handgemachte Destillate

Handwerk und Handgemachtes sind zum branchenübergreifenden Trend geworden. Auch das Angebot alkoholischer Getränke mit dem Siegel „handcrafted“ wächst unaufhörlich. Grund genug für die INTERNORGA, diesem hochspezialisierten Sortiment besondere Beachtung zu schenken: In ihrer dritten Auflage bekommt die Craft Spirit Lounge 2020 eine stark erweiterte Fläche.

Hier dreht sich alles rund um handgefertigte Spirituosen. In entspannter Atmosphäre werden Genuss und Leidenschaft für Hochprozentiges vereint und für die Besucher gekonnt in Szene gesetzt. Entscheider aus der Gastronomie finden an diesem Ort vielfältige Innovationen für ein erweitertes Spirituosenangebot ihrer Getränkekarte. ◀



Der Kaffee macht den Unterschied



Dass zu einem guten Frühstück ein exzellenter Kaffee gehört, das ist für Café- und Hotelgäste klar. Doch schon längst ist Kaffee nicht mehr gleich Kaffee. Die Kaffee-Vielfalt wächst seit Jahren. Darüber hinaus sind Herkunft, Qualität und die Zubereitungsart für Verbraucher entscheidende Auswahlfaktoren: Cold Brew, Aeropress, Slow-Drip-Coffee Kyoto Style oder Handfilter? Schwarzen Latte Macchiato, Nitro Coffee oder Kaffee mit Superfoods?

Hier noch einen Überblick zu behalten, ist schwierig. Dabei unterstützt die Branchenmesse

INTERNORGA und präsentiert für Gastronomen und Hoteliers alles Wissenswerte rund um das Thema Kaffee unter einem Dach. Namhafte nationale und internationale Aussteller zeigen ihre Kaffeeneuheiten und die neue Generation der Kaffeemaschinen. Connectivity und Digitalisierung wird bei den Kaffeautomaten ein zentrales Thema sein. Zukunftsweisende Ansätze beweist beispielsweise die WMF Group GmbH, die mit ihrer digitalen Plattform WMF CoffeeConnect letztes Jahr den INTERNORGA Zukunftspreis erhielt und damit als einer der ersten Anbieter das Kaffeegeschäft in ein

neues Zeitalter hob. Gastronomen und Hoteliers werden demnach zukünftig mittels digitaler Technik in der Lage sein, Kaffeemaschinen effizient und zentral zu managen. Dadurch werden Auslastung und Profitabilität der Systeme gesteigert. Zudem können Nutzer Verbrauchs-, Verkaufs- und Absatzzahlen einsehen sowie Service-Informationen und Fehlermeldungen in Echtzeit abrufen und damit ihr Wartungsmanagement optimieren.

Diese und weitere Lösungen finden die Fachbesucher ab dem 13. März 2020 auf der INTERNORGA in Hamburg. ◀

Liebe DEHOGA-Mitglieder, in wenigen Tagen ist es soweit: Die INTERNORGA 2020 öffnet ihre Tore. Es erwarten Sie fünf spannende Tage voller Inspiration und Innovation, die neue Ideen und Potentiale aufzeigen.

Sichern Sie sich mit Ihrem **GUTSCHEIN-CODE IN2017** Ihr ermäßigtes Online-Ticket für den Besuch der INTERNORGA. Sie zahlen für die Tageskarte nur 18 Euro statt 34 Euro an der Tageskasse. Buchen Sie Ihr Ticket gleich online und vermeiden Sie so Warteschlangen an den Kassen. Einfach bequem auf <https://www.internorga.com/info/besucher/tickets/> Ihren DEHOGA Gutschein-Code IN2017 einlösen. Wir wünschen einen erfolgreichen Messebesuch!

INTERNORGA

Vorausgehen

Fünf Tage, die Ihr Geschäft um Jahre nach vorne bringen.

Hamburg, 13. – 17.03.2020

INTERNORGA.com

INTERNORGA FOODZOOM

Die Trends von morgen

Was sind die Trends, die den Außer-Haus-Markt in den kommenden Jahren prägen und verändern werden? Trend-Forscherin Karin Tischer weiß es. Die Expertin und ihr Team von food & more haben in der Branchenuntersuchung INTERNORGA FoodZoom die neuesten Aufsteiger und Entwicklungen im Food-Segment zusammengetragen. Ergebnis: Genuss und Qualität sind zwei Trendthemen, die in einem kontinuierlichen Spannungsfeld stehen. Denn hier trifft der wachsende Kostendruck bei Gastronomen und Lieferanten auf die Preissensibilität der Verbraucher. Auch die Digitalisierung und der Fachkräftemangel sowie die zunehmende Zeitknappheit der Gäste üben in Zukunft immer größeren Einfluss auf das Geschäft der Gastronomen aus.

Wachsende Bedeutung attestiert die Trendforscherin Tischer im INTERNORGA FoodZoom auch dem Thema Saucen mit seiner großen Vielfalt und geschmacksgebenden

Gegensätzen sowie international inspirierten Innovationen. Im To-Go-, Snack- und Convenience-Sektor spiegeln kreative Aufstriche und Dips den Wunsch nach aromatischen Extras auf Stulle, Fingerfood und Salat wider. Auch hier sorgen Kontraste für Vielfalt: leicht versus fettbasiert, pur & natürlich versus verrückt & exotisch, konzentriert & flüssig versus stückig. Neue Casual-Styles und digitale Services werden laut INTERNORGA FoodZoom ebenfalls in den kommenden Jahren ihre Spuren im Außer-Haus-Markt hinterlassen. Neben Bowls und StreetFood treten neue, legere und Instagramtaugliche Ansätze in der Sternegastronomie ebenso wie individuelle Boutique-Konzepte und digitale Neustrukturierungen in der Hotellerie in Erscheinung. Beim Ziel, diese zu vermarkten, kommt Influencern eine immer wichtigere Rolle zu.

Mehr denn je bedacht auf seine Gesundheit, sucht der Verbraucher

dem INTERNORGA FoodZoom zufolge in der Gastronomie zunehmend komfortable Entlastung. Genuss ohne

Reue ist angesagt: frische Snacks, Smoothies, Salate, essfertiges Obst, Vitamin-Shots & HealthyMeals – am besten pflanzenbasiert und mit hohem Proteingehalt – stehen dabei im Mittelpunkt. Neue pflanzliche Proteinquellen wie Erbsen, Algen und Lupinen sind dabei im Fokus. Und für ganz experimentierfreudige Verbraucher sind auch Lebensmittel aus Insekten eine Alternative.

Konkurrenz erwächst der Gastronomie bereits seit einigen Jahren aus dem Handel, der sich im Wettbewerb um Kunden, Umsatz und Profil immer mutiger auf das Terrain der Sofort-Verpflegung wagt. Phänomene mit Strahlkraft sind innovative Markthallenkonzepte,

Sushi-Inseln mit Frischeproduktion im Supermarkt und ein wachsendes Angebot an convenienten Ready-to-Eat-Sortimenten samt Sitzplätzen auf der Handelsfläche. Die Branchenuntersuchung INTERNORGA FoodZoom ist auf www.internorga.com/themen-trends/studien-thesen/internorga-foodzoom/ zum Download verfügbar. Über weitere Food-Trends informiert Karin Tischer während der INTERNORGA im Trendforum Pink Cube in Halle B2.EG, Stand 21. Mit täglichen Vorträgen und einer inspirierenden Bilderreportage von internationalen Trendforschungsreisen ist der Pink Cube einer der Besuchermagneten auf der Messe. ◀



Frühstück – all day long!

Laut INTERNORGA FoodZoom 2020 ist „Casual Breakfast“ einer der Trends und ein wachsendes

Segment im Außer-Haus-Markt. Restaurants und Cafés bieten nicht mehr nur Brötchen und Kaffee zum

Frühstück an, sondern Breakfast-Bowls, Shakshuka und ausgefallene Toast-Varianten.

Einzelne Restaurants servieren Frühstück bereits rund um die Uhr.

Warum dieser Bereich lukrativ für die Gastronomie ist, schildert Trendforscherin Karin Tischer in der Branchenanalyse INTERNORGA FoodZoom 2020: Deutschlandweit hat die Anzahl der Ein- bis Zwei-Personen-Haushalte zugenommen. Mobilität und Zeitknappheit führen dazu, dass kaum mehr Zuhause gefrühstückt wird, sondern das Frühstück auf dem Weg zur Arbeit besorgt wird. Wer nun aber doch Gemütlichkeit und entspannten Genuss vorzieht, der frühstückt in einem Café mit viel-

fältigem Frühstücksangebot.

Noch mehr zum Thema Frühstück gibt es außerdem im AHGZ-Breakfast Club auf der INTERNORGA zu entdecken. An bekannter Stelle im Erdgeschoss der Halle B2 (Stand 220) steht das Thema Frühstück besonders im Fokus. Lieferanten aus dem Frühstückssegment präsentieren hier ihre Ideen und Entwicklungen. Und das Beste: An allen fünf Messetagen kann hier von früh bis spät nach Herzenslust gefrühstückt werden. ◀



Trink Trends: Ohne ist ,in'

WAS SIND DIE GETRÄNKE-TRENDS FÜR 2020?
WIR HABEN UNS EINMAL BEI DER INTERNORGA UMGEHÖRT

Spirituosen

Alkoholverzicht und bewusste gesunde Ernährung liegen im Trend, auch bei Getränken. Das bedeutet aber nicht, auf Cocktails und Longdrinks zu verzichten – zumal es immer mehr alkoholfreie Alternativen im Spirituosenregal gibt. In den USA ist diese Trendbewegung bereits unter dem Namen „Sober Curious“ bekannt.

Die Hersteller von alkoholfreien Spirituosen lenken die Aufmerksamkeit weg von der Wirkung des Alkohols hin auf den Geschmack – und der ist häufig von Hochprozentigem nicht zu unterscheiden. Zum Beispiel beim Gin: Für die garantiert Kater-freien Varianten wird Wasser destilliert und mit Botanicals, also Kräutern, die im Gin üblich sind, versetzt. Dazu gehö-

ren Wacholder, Koriander, Zitrus-schalen, Kardamom, Piment.

Limonaden

Ebenfalls im Gesundheitstrend sind die zuckerfreien Limonaden. Der durch die Medien gegangene Fall Lemonaid Limette bewies zuletzt, dass auch zuckerarme oder -freie Getränke sich Limonade nennen dürfen. Um den Zuckersersatz Stevia ist es in letzter Zeit ein wenig still geworden, dennoch erscheinen immer wieder neue mit Stevia gesüßte Getränke am Markt. Auch Schorlen passen sehr gut in den neuen Trend natürlicher zuckerarmer Getränke. Generell gilt: fruchtig, naturtrüb und Bio sind stark gefragt. Bei den Geschmacksrichtungen gewinnen exotische Sorten, beispielsweise Guave, Acai und Maracuja, immer

mehr Fans. Auch Zusätze wie Guarana und Ingwer oder Gewürze wie Basilikum, Zitronengras und Rosmarin mischen die klassischen Sortimente auf. Den Kombinationsmöglichkeiten sind dabei keine Grenzen gesetzt. Wer es noch exotischer mag: Green Coffee – eine koffeinhaltige Limonade, die aus grünen Kaffeebohnen hergestellt wird. Konterbrause ist Limonade, die mit Elektrolyten versetzt wird und so „am Morgen danach“ den Kater lindern soll. Und auch Blumen lassen sich trinken – als Rosen- oder Enzian-Limonade.

Mate

Als klassischer Tee ist Mate schon seit Jahrhunderten bekannt, als alkoholfreies Erfrischungsgetränk oder im Mix mit Spirituosen erfreut er sich in den letzten Jahren



anhaltender Beliebtheit. Der Koffeinlieferant punktet besonders als Ergänzung oder Alternative zu Energydrinks. Gleichzeitig ist er eine Quelle für die Vitamine A, C und E und Mineralien wie Eisen, Kalzium, Phosphor und Magnesium und enthält einen 90 % höheren Antioxidantien-Anteil als Grüntee. Diese und weitere Getränke-Innovationen und -Trends können die Fachbesucher bei der 94. Ausgabe der INTERNORGA entdecken. Hier präsentieren Aussteller aus dem In- und Ausland an fünf Tagen ihre Lösungen für den gesamten Außer-Haus-Markt. ◀

CRAFT BEER ARENA

Craft-volle Trends aus Hopfen und Malz

Wenn wir von Getränketrends sprechen, darf die INTERNORGA Craft Beer Arena nicht fehlen. Hier entdecken Craft-Beer-Einsteiger und -Kenner aus Gastronomie und Hotellerie, wie sie ihr Angebot mit Bieren abseits des Mainstreams Chancenreich erweitern können. Mit diesem innovativen Angebot untermauert die INTERNORGA ihre Position als internationale Leitmesse und Trendschau für den gesamten Außer-Haus-Markt. In der Halle B4. OG präsentieren Produzenten

handwerklich gebrauter Biere ihre Neuheiten und treffen sich mit Top-Entscheidern aus der Gastronomie und dem Getränkefachgroßhandel zum Austausch. Obwohl der Anteil des Craft Beers am Gesamtbiausstoß in Deutschland mit 7,8 Mio. Litern noch sehr gering ist, hat der Craft Beer-Trend auch hierzulande die Wahrnehmung von und die Ansprüche an Bier nachhaltig verändert. „Die derzeitige Gründungswelle von Kleinbrauereien in Deutschland ist in erster Linie

auf den Trend zu Craft-Bieren zurückzuführen“, bestätigt Holger Eichele, Hauptgeschäftsführer des Deutschen Brauer-Bundes. Bier aus Barrique-Lagerung, mit Mango- und Passionsfrucht, Gewürze im Sud, mit Champagnerhefen – vor einigen Jahren im Land des Reinheitsgebots noch völlig undenkbar, sind diese Bier-Kreationen schon längst keine Seltenheit mehr. Heute folgen immer mehr



Brauer dem Vorbild der Pioniere aus Amerika und Skandinavien, experimentieren mit Rohstoffen und bringen außergewöhnliche Bierkreationen für eine wachsende Fan-Gemeinde auf den Markt. Zu entdecken und zu testen gibt es die außergewöhnlichen Bier-Kreationen in der Craft Beer Arena auf der INTERNORGA. ◀

MEHR ALS 80.000 UNTERSCHRIFTEN FÜR 7%

7% Weitermachen für Mehrwertsteuer auf Speisen

HIER UNTERSCHREIBEN!

RETTET UNSERE Restaurants & Gasthäuser

Für Ihre nächste Feier hier!

Für mehr Porzellan statt Plastik: Speisen im Restaurant ansprechend serviert, statt zum Mitnehmen in Plastik verpackt!

Für Arbeitsplätze und regionale Wirtschaft

Für Geselligkeit und gutes Essen!

7% MwSt. für Essen. EGAL WO UND WIE!

V.i.S.d.P.: DEHOGA | Landesverband Niedersachsen e.V. | Yorckstr.3 | 30161 Hannover



Mehr als 80.000 Unterschriften für die deutschlandweite Petition „Es ist fünf nach zwölf! Rettet unsere Gasthäuser! Für mehr Porzellan statt Plastik!“ sind zwischenzeitlich eingegangen, mehr als 15.000 davon aus Niedersachsen. „Wir brauchen einheitlich 7% Mehrwertsteuer auf Speisen. Mit der Petition kommen wir diesem Ziel einen großen Schritt näher. Unser Dank gilt deshalb ganz besonders allen Gastronomen und Hoteliers, die sich für Ihre Branche einsetzen und schon zahlreiche

Unterschriften gesammelt haben“, kommentiert DEHOGA-Präsident Detlef Schröder den Erfolg der Petition bis heute. „Doch wir wollen weit mehr erreichen, damit unserer Forderung für 7% Mehrwertsteuer auf alle Speisen die nötige Kraft verliehen und der Druck auf die Politik erhöht wird. Lassen Sie uns alle deshalb nochmal richtig Gas geben! Reichen Sie bereits ausgefüllte Unterschriftenlisten jetzt ein und sammeln Sie parallel fleißig weitere Unterschriften“, so Schröder weiter. ◀

The screenshot shows the openPetition website interface. At the top, there are navigation links: PETITION STARTEN, ERFOLGE, RATGEBER, ÜBER UNS, HELFEN, and a search icon. The main content area features a large image of a group of people dining in a restaurant. To the right of the image, the petition title is displayed: 'ES IST FÜNF NACH ZWÖLF! RETTET UNSERE GASTHÄUSER! FÜR MEHR PORZELLAN STATT PLASTIK!'. Below the title, it indicates the organization 'DEHOGA Bayern e.V.' and the target 'Deutscher Bundestag Petitionsausschuss'. A progress bar shows that 83.661 Unterschriften (signatures) have been collected, with a goal of 82.616 in Deutschland. A small note indicates '100% von 50.000 für Quorum'.

Mehr als 80.000 Unterschriften wurden bereits für die Petition gesammelt. Weiter geht's!

WAS JETZT ZU TUN IST:

- **Ausgefüllte Unterschriftenlisten einreichen:**
 - Einscannen und hier hochladen: bit.ly/2QTJ7ZY
 - Oder per Email senden an landesverband@dehoga-niedersachsen.de.
 - Ganz wichtig: Alle – auch bereits online erfasste – Unterschriftenlisten senden Sie uns unbedingt per Post an: DEHOGA Niedersachsen, Yorckstr. 3, 30161 Hannover
Denn die Unterschriften müssen im Original nachgewiesen werden.
 - **Unterschriftenlisten in ihren Betrieben an prominenter Stelle auslegen.**
Die Unterschriftenlisten gibt es zum Download unter <https://bit.ly/34JHgeh> oder als Block mit 25 Listen unter Tel. 0511-337060
 - **Gäste, Mitarbeiter, Familie, Lieferanten usw. aktiv ansprechen und um Unterschrift bitten.**
 - Plakate und Aufsteller in ihren Betrieben aushängen und aufstellen.
 - Plakate in DIN A4 und DIN A3 oder als pdf zum Ausdrucken sowie Tischaufsteller in DIN A6 können unter Tel. 0511/337060 angefordert werden.
 - **Link zur Petition**
<https://openpetition.de/!PorzellanStattPlastik> oder QR-Code weitergeben per Email, WhatsApp, über die Website, über Facebook, ...
- Jede Unterschrift zählt! Bleiben Sie aktiv und kämpfen Sie für mehr Steuergerechtigkeit und den Erhalt und die Wettbewerbsfähigkeit Ihres Betriebes!**

DEHOGA startet Zertifizierung TOP-AUSBILDUNGSBETRIEB



LEITSÄTZE UND AZUBI-EINBINDUNG ALS BASIS/ DEHOGA-PRÄSIDENT ZÖLICK: „MIT DER AUSZEICHNUNG TOP-AUSBILDUNGSBETRIEB MACHEN WIR GUTE AUSBILDUNG SICHTBAR“

Zwölf Leitsätze für Ausbildungsqualität sowie aktive Einbindung der Azubis

Der offizielle Startschuss für das neue Siegel fiel am 29. Januar 2020 in Berlin. Betriebe, die sich als TOP-Ausbildungsbetrieb zertifizieren lassen, verpflichten sich verbindlich auf zwölf Leitsätze für eine Ausbildung mit hoher Qualität und konkretisieren ihre betrieblichen Maßnahmen in einer Betriebsbefragung. Zu den Kriterien zählen die Betreuung durch einen „Paten“, die Balance von Arbeit und Privatleben sowie eine Ausbildung auf fachlich wie menschlich hohem Niveau. Besonderes Augenmerk legt das neue Siegel auf gelebte Wertschätzung, gegenseitigen Respekt und gute Arbeitsbedingungen. Kernelement im Zertifizierungsprozess ist die aktive Einbindung der Auszubildenden, die die Einhaltung der Leitsätze in ihrem Ausbildungsbetrieb bestätigen müssen.

Die Betriebe werden dabei nicht alleine gelassen. „Wir unterstützen TOP-Ausbildungsbetriebe bei ihrem Nachwuchsmarketing und der Gestaltung ihrer Ausbildung mit verschiedenen Tools“, betont Hans Schneider, Vorsitzender

des Berufsbildungsausschusses im DEHOGA. „Gerade junge Talente legen heute immer mehr Wert auf eine gute Unternehmenskultur und suchen sich ihren Ausbildungsbetrieb genau aus. Jeder Ausbildungsbetrieb trägt Verantwortung für das Image der gesamten Branche. Daher ist eine TOP-Ausbildung ein Gewinn für alle und die beste Investition in die Zukunft.“

Offen für alle engagierten Ausbildungsbetriebe der Branche

Das neue Siegel TOP-Ausbildungsbetrieb steht jedem gastgewerblichen Betrieb offen – ob Restaurant, Hotel, System- oder Gemeinschaftsgastronomie, unabhängig von Größe und Konzept. Bei der Ausgestaltung wurde besonderer Wert darauf gelegt, dass auch kleinere Ausbildungsbetriebe die Kriterien erfüllen können und die Zertifizierungskosten für sie nicht zur Hürde werden. Dem Startschuss zu TOP-Ausbildungsbetrieb ist ein intensiver Entwicklungsprozess vorausgegangen, aufbauend auf den bisherigen regionalen Initiativen der DEHOGA-Landesverbände und anderer Akteure und kontinuierlich begleitet durch einen Beirat. So

Wie lässt sich ein guter Ausbildungsbetrieb erkennen und finden? Diese Frage treibt viele junge Menschen um. Zugleich suchen Hotels und Restaurants Nachwuchs und wollen sich als attraktive Ausbilder und Arbeitgeber präsentieren. Dafür gibt es jetzt das erste bundes- und branchenweite Ausbildungssiegel des DEHOGA.

„Wohl kaum eine Branche ist so faszinierend und abwechslungsreich wie Hotellerie und Gastronomie. Die hervorragenden Perspektiven wollen wir jungen Menschen, ihren Eltern und der Öffentlichkeit sichtbar machen und belegen“, erklärt Guido Zöllick, Präsident des DEHOGA Bundesverbandes, die Initiative des Verbandes. „Das Ausbildungssiegel hilft engagierten Betrieben, sich im Wettbewerb um Auszubildende zu profilieren.“

„Wohl kaum eine Branche ist so faszinierend und abwechslungsreich wie Hotellerie und Gastronomie.“

Guido Zöllick,
Präsident DEHOGA Bundesverband

ist TOP-Ausbildungsbetrieb auch kein statisches System, sondern wird kontinuierlich evaluiert und weiterentwickelt.

Alle Informationen rund um die Zertifizierung TOP-Ausbildungsbetrieb, die Leitsätze, Fragenkataloge und Teilnahmebedingungen finden sich auf der Homepage www.topausbildung.de. Zertifizierten Betrieben steht darüber hinaus ein Paket an aufmerksamkeitsstarken Werbearbeiten zur Verfügung. Bewerbern, die sich für einen der sechs Ausbildungsberufe im Gastgewerbe interessieren, bietet das neue Onlineportal eine wertvolle Orientierungshilfe bei der Suche nach Betrieben, die sich besonders für die Ausbildungsqualität engagieren.

DAS SIEGEL TOP-AUSBILDUNGSBETRIEB AUF EINEN BLICK

- Das erste branchenweite und bundeseinheitliche Ausbildungsgütesiegel für das gesamte Gastgewerbe ist eine Initiative des DEHOGA.
- Die Teilnahme ist für jeden Ausbildungsbetrieb in Hotellerie und Gastronomie möglich.
- TOP-Ausbildungsbetriebe verpflichten sich verbindlich auf zwölf starke Leitsätze für eine Ausbildung mit hoher Qualität.
- Diese Leitsätze werden durch eine detaillierte Betriebsbefragung konkretisiert. Jeder teilnehmende Betrieb kann dabei die Maßnahmen, die seine Ausbildung gut und besonders machen, einbringen. Die Einhaltung gesetzlicher Bestimmungen ist für TOP-Ausbildungsbetriebe selbstverständlich.
- Die Angaben der Betriebe werden durch die Auszubildenden selbst überprüft und bestätigt. In Betrieben mit mindestens vier Azubis erfolgt dies durch eine anonyme Befragung, in Betrieben mit weniger als vier Azubis durch einen gemeinsamen Antrag.
- Die Antragstellung und die Befragungen der Betriebe wie Auszubildenden erfolgen online.
- Nach erfolgreicher Betriebs- und Azubi-Befragung dürfen die Betriebe offiziell als „TOP-Ausbildungsbetrieb“ des DEHOGA werben und werden auf www.topausbildung.de sowie zukünftig über Social Media präsentiert.
- Die Zertifizierungskosten richten sich nach der Zahl der Auszubildenden und liegen zwischen 50 und 250 Euro jährlich.
- Die TOP-Ausbildungsbetriebe werden mit Benchmarks, Checklisten, Best Practice und Handlungsimpulsen unterstützt.
- Die Zertifizierung gilt zunächst für drei Jahre, danach ist eine Re-Zertifizierung mit neuen Befragungen möglich.
- Zentrale Zertifizierungs- und Anlaufstelle für Fragen ist die HOGA Berlin Service GmbH, zu erreichen unter der Telefonnummer 030/318048-25 oder per E-Mail an info@topausbildung.de.
- Alle Infos für interessierte Betriebe und Bewerber stehen ab sofort unter www.topausbildung.de zur Verfügung. ◀

AUS HOPFEN, MALZ & Leidenschaft

Dirk Stapper
Technischer Leiter

Christoph Barre
Geschäftsführender Gesellschafter

Halle BLOG-Stand 210
13.-17. März 2020
INTER NORG

Wir laden Sie auf ein frisch gezapftes Bier ein!

Barre - Privatbrauer aus Leidenschaft.

www.barre.de

Trendtour in den Harz

WANDERN, WELLNESS, WISSEN



Die diesjährige Trendtour des Jungen DEHOGA führte die Teilnehmer in den Harz – leider ohne Schnee, dafür aber mit umso mehr Spaß. Am Ankunftsabend war bei einem Spieleabend mit Kegelbahn, Flipper, Kickertisch und Liftpukanlage reichlich gute Laune und Raum zum Austausch unter Kollegen angesagt.

Mit einem ausgiebigen Wellness-Programm startete der zweite Tag. Nach ein paar Saunagängen und Massagen ging es zum frühen Nachmittag auf zur Eissport-halle zum Eisstockschießen. In Zwei Gruppen traten die Teilneh-mer gegeneinander.

Nach einer gemütlichen Brotzeit stand eine Fackelwanderung in der Abenddämmerung auf dem Programm. Beim gemeinsamen Abendessen und dem anschlie-ßenden Glas Wein an der Bar hatten die jungen Kollegen viel Zeit zum Erfahrungsaustausch. ◀



Zeit für gute Gespräche: Kollegentreff am Abend.

Termine

16.03.2020

INTERNORGA HAMBURG

Ab 16 Uhr Netzwerktreffen im DEHOGA Club, anschließend gemein-sames Abendessen in Hamburg

19.-21.07.2020

TRENDTOUR NACH BAYREUTH

Die Trendtour 2020 führt ins wunder-schöne Bayreuth. Thorsten Gieschen von der Brauerei Gebr. Maisel wird uns über die Weißbier-Braukunst informie-ren. Eine Kellertour bei Maisel's steht ebenso auf dem Programm wie eine Weingutbesichtigung.

25.-27.10.2020

**HERBSTARBEITSKREIS
IM HEIDEPARK**

Im Herbst besuchen wir den Heide-park in Soltau und beginnen gleich mit dem sportlichen Teil im Park. Am 26. schauen wir hinter die Kulissen und erfahren mehr über den Freizeitpark. Und dann natürlich weitere Überraschungen...

LÄRMSCHUTZ WÄHREND FUSSBALL-EM

Ausnahme für lange Fußball-Nächte

Am 12. Juni startet die Gruppen-phase der Fußball-Europameister-schaft 2020. 24 Teams kämpfen um die Trophäe. Die deutsche Mannschaft muss sich unter an-derem mit dem Titelverteidiger Portugal und dem französischen Team messen. Millionen Fans werden mitfiebern – gerne auch unter freiem Himmel. Anlässlich des Turniers sind vielerorts wie-der Übertragungen der Spiele auf Großleinwänden geplant. Die Herausforderung dabei: Manche Partien werden erst um 21 Uhr

angepfiffen und ziehen sich bis in die Nachtstunden nach 22 Uhr hin. Die Veranstalter der öffentli-chen TV-Übertragungen im Freien können die üblichen Ruhezeiten nicht einhalten.

Sonderregelung für Lärmschutz Da jedoch ein herausragendes öffentliches Interesse an diesen Veranstaltungen besteht, hat das Bundeskabinett eine Sonderregelung beschlossen. Sie ermög-licht Ausnahmen für öffentliche Fußball-Übertragungen auch

nach 22 Uhr. So sind Rechts- und Planungssicherheit gewährleistet. Es liegt im Ermessen der zustän-digen kommunalen Behörden, im Einzelfall die Ruhezeiten am Abend zu reduzieren. Sie müssen dabei zwischen dem öffentlichen Interesse an der Fernsehübertra-gung und dem Schutz betroffener Anwohner abwägen.

Auf Dauer des Turniers befristet Die Verordnung über den Lärm-schutz bei öffentlichen Fern-sehdarbietungen im Freien gilt

befristet für die Dauer der Fuß-ball-Europameisterschaft. Ver-gleichbare Verordnungen haben sich bereits während den Fußball-Weltmeisterschaften seit 2006 und bei den Fußball-Europameis-terschaften 2008 und 2016 be-währt. Die Verordnung tritt am Tag nach der Verkündung in Kraft und am 31. Juli 2020 außer Kraft. Der Bundesrat muss vorher noch zustimmen. ◀

Motorradfreundliche Hotelbetriebe

PENSION DER BERGHOF AUSGEZEICHNET

Die Planungen für Motorradtouren im Jahr 2020 laufen vielerorts auf Hochtouren. Dabei sind durchgängige Öffnungszeiten während der Motorradsaison, ein überdachter und diebstahlsicherer Stellplatz, eine Trockenmöglichkeit für nasse Monturen sowie Speisen im Hotelbetrieb wichtige Kriterien, nach denen Biker ein Hotel auswählen. Der ADAC Niedersachsen/Sachsen-Anhalt und der DEHOGA Niedersachsen

geben ihnen eine wertvolle Orientierungshilfe: Mit dem Zertifikat „motorradfreundlicher Hotelbetrieb“ zeichnen sie Unterkünfte aus, die für eine Bikertour besonders geeignet sind.



Am 10. Dezember wurde die Pension Der Berghof in Braunlage als zweite Unterkunft im südlichen Niedersachsen zertifiziert. Den Anfang hatte im Sommer das Osteroder Hotel Sauerbrey gemacht. Thomas Mohr, Koordinator Tou-

ristik des ADAC Niedersachsen/Sachsen-Anhalt, und Jens Lutz, erster Vorsitzender des DEHOGA Kreisverbandes Harz, überreichten die Urkunde und das offizielle Zertifizierungsschild an Meike Dede, Ehefrau des Inhabers Ronald Dede. Besonders hervorgetan hat sich die familiäre Dreiersterne-Pension mit freundlicher, gemütlicher Atmosphäre, großer Gastfreundlichkeit und besonderem Harz-Ambiente in direkter Wald- und Kurparknähe.

ADAC und DEHOGA planen noch mehr Zertifizierungen im Harz und anderen niedersächsischen Regionen, um die Biker bei ihrer Tourenplanung zu unterstützen und ihnen verlässlich anzuzeigen, wo sie passgenaue Qualität erwarten können. Die Hotelbetriebe müssen 20 Mindestanforderungen erfüllen sowie mindestens sechs von 17 zusätzlichen Leistungen bieten. ◀

Weitere Informationen und Teilnahmebedingungen unter Tel. 05102 90-1151 oder unter <https://bit.ly/2HvqS7e>

INFO-SERVICE

An der Zertifizierung teilnehmen können Betriebe, die mit der Deutschen Hotelklassifizierung/ G-Klassifizierung/ DTV- Klassifizierung gültig ausgezeichnet sind. Wer zertifiziert ist, wird in ADAC Maps (maps.adac.de), unter [adac.de/motorradland-deutschland](https://bit.ly/2HvqS7e) sowie in den verbandsinternen Medien des DEHOGA Niedersachsen veröffentlicht.

Weitere Informationen und Teilnahmebedingungen unter Tel. 05102 90-1151 oder unter <https://bit.ly/2HvqS7e>



WETTBEWERBSVORTEIL MOTORRADFREUNDLICHES HOTEL

Hotel Ambiente erhält Gütesiegel

Als erste Unterkunft im Weserbergland hat sich jetzt das Hotel Ambiente in Bückeberg durch den DEHOGA Niedersachsen und den ADAC zertifizieren lassen. Frau Essmann und Herr Miller vom Hotel Ambiente haben damit die Zeichen der Zeit erkannt. Denn Motorradfahren ist inzwischen ein nicht ganz kostengünstiges Hobby für die Zielgruppe 45+, und die Biker legen dementsprechend Wert auf einen gewissen Komfort während ihrer Touren. Umso

besser, wenn auf den ersten Blick erkennbar ist, ob eine Unterkunft sich besonders für Motorradfahrer eignet. Vor allem besondere Ausstattungs- und Servicemerkmale sowie eine flexible Gastronomie machen einen motorradfreundlichen Hotelbetrieb aus.

Der DEHOGA Niedersachsen und der ADAC planen noch weitere Zertifizierungen in Niedersachsen, um die Biker bei ihrer Tourenplanung zu unterstützen und

ihnen verlässlich aufzuzeigen, wo sie passgenaue Qualität erwarten können. ◀

Besonders motorradfreundlich: Das Hotel Ambiente in Bückeberg wurde jetzt ausgezeichnet.



Hotelstars Union – 10 JAHRE europäische Erfolgsgeschichte

Vor genau zehn Jahren wurde in Prag ein wichtiger Grundstein für einheitliche Hotelsterne in Europa gelegt: Die Hotelverbände aus Deutschland, den Niederlanden, Österreich, Schweden, der Schweiz, Tschechien und Ungarn gründeten die Hotelstars Union (HSU) unter der Schirmherrschaft von HOTREC Hospitality Europe, um Gästen und Hoteliers gleichermaßen Transparenz und Sicherheit bei der Sternevergabe zu bieten. Nach den zwischenzeitlich erfolgten Beitritten von Belgien, Dänemark, Estland, Griechenland, Lettland, Liechtenstein, Litauen, Luxemburg, Malta und Slowenien nehmen heute bereits 17 Länder an der Erfolgsgeschichte der Hotelstars Union teil.

„Die HSU ist das beste Beispiel für eine gelungene europäische ‚Bottom-Up‘-Initiative in Europa.“

„Die HSU ist das beste Beispiel für eine gelungene europäische ‚Bottom-Up‘-Initiative in Europa. Die breite Anwendung und Akzeptanz bieten Gästen aus aller Welt einen klaren Vergleich des Übernachtungsangebotes in Europa. Wir haben derzeit bereits rund 22.000 klassifizierte Hotels und damit über 1,2 Millionen klassifizierte Zimmer in unseren Mit-

gliedsländern“, betont der derzeitige HSU-Präsident Jens Zimmer Christensen. Neben den 17 Mitgliedsländern zählt die Hotelstars Union derzeit noch acht Länder mit Beobachterstatus: Aserbaidschan, Frankreich, Georgien, Irland, Italien, Polen, Slowakei und Spanien. „Diese Länder nehmen ebenfalls an den HSU-Sitzungen teil, um das System und seine Ziele kennenzulernen und ihren länderspezifischen Input beizusteuern. An Aserbaidschan und Georgien wird deutlich, wie attraktiv unser harmonisiertes Klassifizierungssystem auch über die Grenzen der EU hinaus bereits ist“, erläutert Zimmer Christensen.

Auch die europäischen Institutionen haben die Bedeutung des HSU-Klassifizierungssystems für die Wettbewerbsfähigkeit und Entwicklung des europäischen Tourismus erkannt. In seiner „Entschließung vom 29. Oktober 2015 zu neuen Herausforderungen und Konzepten für die Förderung des Fremdenverkehrs in Europa“ fordert das Europäische Parlament die Kommission und die Mitgliedstaaten dazu auf, die Initiative der Hotelstars Union weiter zu unterstützen, um einen besseren Vergleich des Beherbergungsangebots in Europa zu ermöglichen und damit zu gemeinsamen Kriterien für die Dienstleistungsqualität beizutragen. „Diese Unterstützung

ist immens wichtig, da behördlich aufgesetzte europäische Einheitsnormen ihr Ziel sicher verfehlen würden. Die HSU-Sterne kategorien fußen auf der betrieblichen Praxis, unser System punktet mit Flexibilität und Modernität und bietet verlässliche Orientierung. Die international vergleichbaren Kriterien stärken die Reputation der teilnehmenden Hotels und fördern deren Direktbuchungen“, erklärt Markus Luthé, Geschäftsführer der für Deutschland zuständigen DEHOGA Deutsche Hotelklassifizierung GmbH.

Gerade vor dem Hintergrund der vielen Buchungs- und Bewertungsplattformen ist es wichtig, das HSU-Klassifizierungssystem konsequent europaweit auszudehnen. Die HSU stellt Online-Plattformen und Navigationssystemen die offiziellen Hotelsterne zur Verfügung, um das Marketing der Betriebe zu unterstützen. Die Sensibilisierung der Buchungs- und Bewertungsplattformen, der Navigationssysteme und anderer Datenanbieter hinsichtlich einer korrekten Verwendung und Darstellung der Hotelsterne der HSU wird wichtiger Bestandteil der Aufgaben der Hotelstars Union bleiben.

„Unser oberstes Ziel auch für die kommenden zehn Jahre muss es

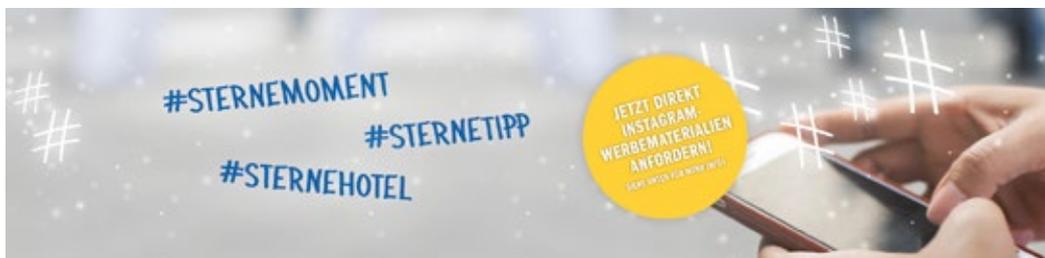
sein, das HSU-System als die europäische Marke für eine transparente und verlässliche Hotelklassifizierung weiter zu stärken und zu forcieren, denn die HSU untermauert nicht nur die Servicequalität der Tourismusdestination Europa. Sie stärkt vor allem unsere mittelständischen Beherbergungsbetriebe im zunehmend internationaler werdenden Wettbewerb“, so Jens Zimmer Christensen abschließend.

Hotelstars Union (HSU)

Unter der Schirmherrschaft von HOTREC Hospitality Europe bilden die Hotelverbände von Belgien, Dänemark, Deutschland, Estland, Griechenland, Lettland, Liechtenstein, Litauen, Luxemburg, Malta, den Niederlanden, Österreich, Slowenien, Schweden und der Schweiz die 2009 gegründete Hotelstars Union. Die Hotelstars Union basiert auf einem gemeinsamen Kriterienkatalog für die Hotelklassifizierung, um den Gästen und Hoteliers mehr Transparenz und Sicherheit zu bieten. Nähere Informationen finden Sie auf www.hotelstars.eu. ◀



Echte Hotelsterne bei Instagram – mitmachen und profitieren!



Wie? Kurz gesagt: Tolle Fotos entweder via Website-Upload, Mail oder WhatsApp uploaden oder direkt mit den #Hashtags (#sternemoment, #sternetipp und #sternehotel) versehen und dem Instagram-Kanal @hotels-terne folgen.

Social Media wirkt. Immer mehr Menschen lassen sich über Instagram bei ihrer Suche nach dem nächsten Urlaubsdomizil von dieser Plattform inspirieren, denn nichts sagt mehr aus, als ein faszinierendes Foto. Ob der Spabereich, die Bar, die Suite, architektonische Highlights oder auch nur die extravaganten Tischge-

decke eines Hauses – ein Hotel hat das Potential, Menschen zu inspirieren und potentielle Besucher auf Sie aufmerksam zu machen.

Der DEHOGA ruft auf: „Werden Sie Teil der Kampagne Hotels-terne und inspirieren Sie Ihre zukünftigen Gäste – egal, ob Sie Ihr

Hotel bereits auf Instagram präsentieren, dies noch nicht tun und selbst dann, wenn Sie es nicht vorhaben!“

Warum? Weil die Hotelstars zeigen möchten, dass nur echte Sterne-Hotels wirkliche Stars unter den Hotels sind – und dass auch Ihr Hotel dazugehört!

Auf www.hotelstars.eu/de/instagram-sterne-hotelier gibt es noch einmal alle Informationen zur Kampagne, Downloads sowie ein kurzes Video, wie man am schnellsten und unkompliziertesten dem Instagram-Kanal folgen kann. ◀

GIESSER
MADE IN GERMANY
www.giesser.de

EBINGER
Kühlen · Transportieren · Servieren

QUALITÄT MADE IN GERMANY
Unsere Produktkataloge finden Sie unter www.ebinger.net

INTERNORGA Halle 5 Stand 522

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

Saunen
Dampfbäder
Erlebnisduschen
Schwimmbäder
Ruheräume
Eisbrunnen
Architektur
Entwurf
Planung



WEBER
WELLNESS CLASS

Weber Wellness Class GmbH
Im Schluh 29 27726 Worpsswede
Tel. 04281 / 954 22-0
www.weber-wellness-class.de



Der Förderwegweiser

GEMACHT FÜR DEN TOURISMUS

Wer sein touristisches Unternehmen voranbringen will, kann auf eine enorme Vielfalt an Förderangeboten des Bundes, der Bundesländer und der Europäischen Union zurückgreifen. Das

Kompetenzzentrum Tourismus des Bundes hat für alle touristischen Unternehmer mehrere tausend aktuelle Fördermaßnahmen ausgewertet und mit branchentypischen Anforderungen

von touristischen Unternehmen, Destinationen, Verbänden sowie Start-Ups und Existenzgründern im Tourismus abgeglichen. Das Resultat ist eine Datenbank mit aktuell weit mehr als 500 Förderoptionen, speziell gemacht für den Tourismus.



Mit Antworten auf maximal drei einfache Fragen bietet der Förderwegweiser Interessierten wertvolle Informationen über relevante Förderangebote. Eine wertvolle Unterstützung beim

E-SERVICE

Den Förderwegweiser Tourismus finden Sie hier:

www.foerderwegweiser-tourismus.de/



Verwirklichen neuer Geschäftsideen, bei der Neugründung und dem Ausbau von Betrieben und bei der Umsetzung von zukunftsichernden Projekten. ◀

Transaktionsgebühr bei HRS

Im Dezember 2019 hat HRS die Transaktionsgebühr auf Nettoraten eingeführt. Diese sind am 6. Januar 2020 in Kraft getreten.

Dabei handelt es sich um solche Raten, die direkt zwischen Hotel und Firmenkunde ausgehandelt worden sind, jedoch über das System von HRS gebucht werden.

Die Gebühr beträgt 2,50 Euro pro Roomnight, wobei bei einer Buchung maximal fünf Roomnights berechnet werden. HRS betont, dass Transaktionsgebühren auf Nettoraten in der Branche nichts Neues seien und dass Hoteliers jederzeit die Möglichkeit haben, ihre Nettoraten über andere Portale abzuwickeln, und zwar ohne

dass sie von den öffentlichen Buchungsportalen der HRS GROUP ausgeschlossen werden.

Problematisch ist, dass diese Transaktionsgebühr auch auf schon bereits abgeschlossene Verträge seitens HRS aufgeschlagen wird. Will der Hotelier den Vertrag mit HRS für Altverträge

kündigen, führt das dazu, dass der gesamte Vertrag gekündigt ist. HRS ist nicht bereit, Bestandsschutz für Altverträge zu gewähren. Es ist damit zu rechnen, dass auch die Firma nicht bereit ist, diesen Aufschlag zu tragen. Letztendlich wird der Hotelier auf diesen Kosten sitzen bleiben. ◀

Manipulationssichere Kassensysteme

NICHTANWENDUNGSERLASS BIS 30.09.2020

Zum Hintergrund: Seit 1. Januar 2020 dürfen zum Schutz vor Manipulation an digitalen Aufzeichnungen grundsätzlich nur noch manipulationssichere Kassensysteme verwendet werden.

Diese müssen über eine sog. „Technische Sicherheitseinrichtung“ (TSE) verfügen (s. Magazin

Ausgabe 5/2019). Da eine flächendeckende Sicherheitseinrichtung bis zum Jahresende 2019 unmöglich war, da es noch keine manipulationssicheren Kassen oder Aufrüstmodule zu kaufen gab, hat der DEHOGA dies mehrfach gegenüber Bundesfinanzminister Olaf Scholz (SPD) problematisiert. Das Bundesfinanzministerium hat

mit einem Nichtanwendungserlass reagiert. Es wird klargestellt, dass die technisch notwendigen Anpassungen und Aufrüstungen der Kassensysteme umgehend durchzuführen und die rechtlichen Voraussetzungen unverzüglich zu erfüllen seien. Es werde jedoch nicht beanstandet, wenn die elektronischen Aufzeichnungssysteme

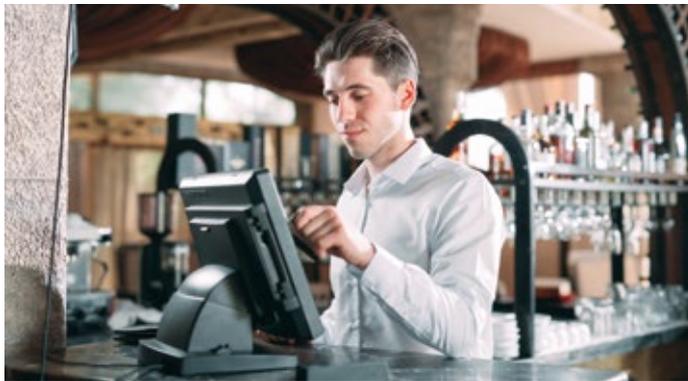
längstens bis zum 30. September 2020 noch nicht über eine technische Sicherheitseinrichtung verfügen.

Der DEHOGA Bundesverband weist darauf hin, dass, sobald eine faktische Aufrüstung der Kassensysteme möglich ist, diese auch vorgenommen werden muss. ◀

LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Neue EU-Kontrollverordnung

Die neue EU-Kontrollverordnung 2017/625 ist seit 14. Dez. 2019 die neue Grundlage für die amtliche Lebensmittelüberwachung und löst die bisherige EU-Verordnung (Nr. 882/2004) ab. Sie soll dazu beitragen, dass die Qualität amtlicher Lebensmittelkontrollen verbessert wird. Insbesondere die Bekämpfung von Lebensmittelbetrug rückt verstärkt in den Fokus der Kontrollstrategie. Die neue Verordnung sieht keine Verpflichtung der Mitgliedstaaten zur Erhebung von Gebühren bei nichtanlassbezogenen Lebensmittelkontrollen vor. Es



wird den Mitgliedsstaaten überlassen, ob derartige Gebühren erhoben werden. In Deutschland liegt diese Entscheidung in der Verantwortung der Bundesländer. Bisher erheben Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen Kontrollgebühren für nichtanlassbezogene Lebensmittelkontrollen.

Neu ist eine Regelung zur behördlichen Einstufung einzelner Unternehmer aufgrund von Kontrollergebnissen (=Transparenzsysteme): Laut der neuen Verord-

nung gibt es keine Verpflichtung zur Schaffung solcher Systeme. Sofern dies in den Mitgliedsstaaten jedoch angestrebt wird, müssen folgende Bedingungen erfüllt sein, damit derartige Systeme im Einklang mit dem neuen EU-Recht stehen: Die Einstufungskriterien müssen objektiv, transparent und öffentlich verfügbar sein und es muss geeignete Regelungen geben, die gewährleisten, dass der Einstufungsprozess fair, schlüssig und transparent ist. Etwaige künftige Bestrebungen seitens der Bundesländer, Transparenz-

systeme (Hygiene-Smiley, Hygiene-Barometer, Hygiene-Ampel) zu etablieren, müssten zwingend diese neuen Vorgaben erfüllen, andernfalls würde ein Verstoß gegen EU-Recht vorliegen.

Als flankierende Vorschrift für die Lebensmittelüberwachung in Deutschland gilt weiterhin die Allgemeine Verwaltungsvorschrift Rahmen-Überwachung, in der die Kontrollfrequenzen geregelt sind und die 2020 neu gefasst werden soll. ◀

INTERNORGA
13. – 17.03.2020

Vorausgehen

Fünf Tage,
die Ihr Geschäft
um Jahre
nach vorne
bringen.

INTERNORGA.com

GEFÖRDERTE BERATUNG FÜR DEHOGA-MITGLIEDER

Energieberater treffen sich

Seit Dezember 2012 beraten die Energieberater Torsten Merker, Carsten Mücke und Heino Thomsen Hotel- und Gastronomiebetriebe im Namen des DEHOGA Niedersachsen. Bisher haben dies über 60 Betriebe in Anspruch genommen. Das Feedback der beratenen Betriebe ist positiv und die Einsparungen sind oft immens.

Carsten Rohdenburg, Vorsitzender der Fachgruppe Gaststätten im DEHOGA Landesverband, ist

durchweg zufrieden: „Mit den Energieberatern kann ich meinen Verbandsmitgliedern vertrauensvolle Ansprechpartner rund um das Thema Energie vermitteln. Ein Service, der immer noch mehr als dringend notwendig ist.“

Nach dem Erfahrungsaustausch zwischen den Energieberatern konnte in diesem Jahr auch der neue Geschäftsführer der Viabono GmbH, Peter Schulze Isfort, begrüßt werden. Viabono ist Auftragnehmer für die Durch-

führung des DEHOGA-Umweltchecks und des vorgelagerten Quickcheck Umwelt. Herr Schulze Isfort zeigte sich beeindruckt von den Erfolgen in Niedersachsen zum Thema Energie, Nachhaltigkeit und Umwelt. „Mir ist wichtig, dass sich auch der DEHOGA-Umweltcheck gegenüber anderen Systemen durchsetzt und wir nach außen zeigen, dass sich das Gastgewerbe mit den so wichtigen Themen des Klimaschutzes auseinandersetzt“, so Schulze Isfort.

Zum Jahresbeginn gibt es jetzt auch erfreuliche Nachrichten von der Bundesregierung in Zusammenhang mit dem neuen Klimaschutz-Paket: Hier sind viele Fördertöpfe eröffnet worden, über die anlässlich des Energiegipfels am 7. September 2020 intensiv informiert wird. Vorher wird es natürlich in diesem DEHOGA Magazin schon die ersten Einblicke auf die Fördertöpfe geben. ◀



Austausch der Energieberater mit Viabono (v.l.n.r.): Peter Schulze Isfort, Carsten Rohdenburg, Nico Winkelmann, Heino Thomsen, Carsten Mücke und Torsten Merker.

E-SERVICE

Für diejenigen, die sich schon jetzt informieren wollen:

www.förderdatenbank.de

<https://www.innovation-beratung-foerderung.de/>



Mit Energiesparen Geld verdienen

3. ENERGIEGIPFEL AM 7. SEPTEMBER

Am 7. September 2020 wird der 3. Energiegipfel des DEHOGA Niedersachsen stattfinden. Hier werden wichtige Themen rund um Klimaschutz, Energiesparmaßnahmen und Nachhaltigkeit diskutiert. Hauptthemen sind in diesem Jahr Photovoltaik, Fördermittel sowie alle Angebote des DEHOGA für seine Mitglieder zum Thema Energieeinsparung.

Sie wollen mit Energieeinsparungen Geld verdienen? Dann notieren Sie sich schon jetzt den 7. September 2020. Die Einladung mit allen Details zum 3. Energiegipfel erhalten alle DEHOGA-Mitglieder rechtzeitig per Email und hier im Magazin. ◀



WENN DIE STROMKOSTEN STEIGEN:

Mitdenken anstatt mehr zahlen



Seit mehr als 20 Jahren setzt sich der DEHOGA Niedersachsen in Kooperation mit Ampere für einen fairen Strom- und Gasmarkt ein. Der eigens gegründete Strom- und Gaspool hält für Hoteliers und Restaurantbesitzer die ständig kletternden Energiepreise im Zaum. Über den Pool bietet sich allen Mitgliedern in Niedersachsen die Möglichkeit, marktgerechte Preise in Anspruch zu nehmen und dauerhaft vom Energiebezugsmanagement entlastet zu werden.

In diesem Jahr werden viele Kunden kräftig zur Kasse gebeten. Grund dafür sind unter anderem die steigenden Netznutzungsentgelte, die EEG-Umlage und

bis 800 Euro pro Jahr ergeben.

Wer sorgt für marktgerechte Preise?

Die Preisanpassungen nach oben erhöhen den Druck. „Die Wahrheit ist doch, dass bei Strom und Gas der treue Kunde noch immer stark benachteiligt wird. Neukunden werden mit Boni gelockt und der langjährige Kunde zur Kasse gebeten. Das ist ungerecht. So zahlen circa 75 % aller Betriebe dauerhaft zu viel – und wissen es nicht. Diesen Marktmechanismus hebeln wir konsequent von Anfang an aus.“, berichtet Dr. Arndt Rottenbacher, Vorstand der Ampere AG und Energie-Pionier der ersten Stunde.

sonstige Abgaben sowie die durchschnittlich um 20 % gestiegenen Energiepreise. Bei einem Stromverbrauch von 50.000 Kilowattstunden können sich allein dadurch jährliche Mehrkosten von über 600

Mitglieder langfristig entlastet

Mit Ampere bietet sich allen DEHOGA-Mitgliedern die Möglichkeit, marktgerechte Preise in Anspruch zu nehmen und dauerhaft vom Energiebezugsmanagement entlastet zu werden. Dass diese Herangehensweise ein voller Erfolg ist, beweisen nicht zuletzt die Zahlen. Mittlerweile sind über 500 DEHOGA-Mitglieder dabei und seit Start konnten insgesamt 5,1 Millionen Euro an Kosteneinsparungen erzielt werden.

Automatischer Anbieterwechsel

Damit sich Hoteliers und Restaurantbetreiber dauerhaft günstige Energiepreise sichern können, kümmert sich Ampere nicht nur einmalig um eine günstige Energieversorgung, sondern fortlaufend. Sobald sich günstigere Tarife anbieten – das wird individuell kalkuliert, geprüft und verhandelt – stufen die Energiemarkt-Experten den Kunden in den für ihn besseren Tarif ein.

„Circa 75 % aller Betriebe zahlen dauerhaft zu viel – und wissen es nicht“

„Die Praxis zeigt, dass es sich immer lohnt, einen Tarifvergleich anzufordern, Rechnungen zu prüfen und die eigene Ersparnis für Strom und Gas von unabhängigen Marktexperten berechnen zu lassen“, sagt Arndt Rottenbacher.

Erfolgsabhängiges Honorar

Alle Mitglieder des DEHOGA Niedersachsen können sich nach wie vor sofort kostenlos beraten lassen. Wie der Strom- und Gaspool genau funktioniert und wie hoch die Ersparnis ausfällt, erklären die Mitgliedsberater der Ampere AG in einem persönlichen Gespräch:

DEHOGA Strom- und Gaspool

Energiekostenberater Ampere AG
Telefon: 0800 284 3000

energie@ampere.de

www.ampere.de/dehoga

Wie kommt es zu den günstigen Konditionen?

Der Pool bündelt die Nachfrage aller Mitglieder und tritt mit seriösen Lieferanten in Verhandlungen über die Gesamtmenge. Die große Nachfragemenge senkt den Preis, wovon jedes Mitglied profitiert. Zusätzlich wird der gesamte Markt nach noch günstigeren Optionen geprüft.

Welche Kosten gilt es zu beachten?

Durch das erfolgsabhängige Honorar – ausschließlich berechnet anteilig an der nachgewiesenen Ersparnis – sind die Energie-Experten gezwungen, immer das bestmögliche Ergebnis für ihre Kunden zu erzielen. Alle weiteren Leistungen rund um den Wechselservice sind darin enthalten. Für den Kunden bedeutet das: Kein Aufwand, mehr Budget für das Wirtschaftsjahr sowie das Wissen, kein Geld mehr zu verschenken.

Was muss ich tun, um in den Strom- u. Gaspool einzutreten?

Sie unterzeichnen die Mitgliedsvereinbarung und senden diese mit einer Kopie Ihrer letzten Jahresendabrechnung an Ampere. Nach sorgfältiger Prüfung Ihrer Unterlagen erhalten Sie einen Willkommensbrief. Dann vermitteln wir Sie in Ihren neuen, günstigeren Energieliefervertrag und kündigen Ihren Altvertrag. Die Vertragsunterlagen (Kündigungsbestätigung, Neuvertrag) erhalten Sie ebenfalls.

Ich bin bei einem anderen Energiedienstleister – was muss ich tun?

In diesem Fall müssen Sie Ihren Dienstleistungsvertrag bei Ihrem bisherigen Anbieter selbst kündigen (per Vollmachtentzug). Der bisherige Dienstleister sollte danach keinen Energieliefervertrag mehr für Sie abschließen. Danach können wir, wie oben beschrieben, unter Einhaltung aller laufenden Fristen, für Sie tätig werden.

Energieeffizienz und Nachhaltigkeit – 3 Fragen an...

Die Themen Nachhaltigkeit und Energieeffizienz sind aktueller denn je. Aber wie kann das Gastgewerbe seinen Teil dazu beitragen? Mitglieder wurden zu diesem Thema befragt und kommen hier in loser Reihenfolge mit ihren individuellen Ansätzen zu Wort:

Heute stellt sich Peter Aumann vom Landhotel Hamburger Hof in Söhle den Fragen:

Wie gehen Sie in ihrem Betrieb mit dem Thema Nachhaltigkeit um? Haben Sie schon bestimmte Maßnahmen entwickelt?

Wir haben schon teilweise auf LED-Beleuchtung umgestellt. Teilweise sind die Zimmer ausgestattet mit „Homesparen“, d. h., die Heizung wird automatisch kontrolliert und die Fenster werden automatisch geschlossen.

Ist es einfach oder schwer im Gastgewerbe Energie zu sparen?

Das kann man so pauschal nicht sagen. Mit der Lichttechnik und Heizung gibt es schon Möglichkeiten. In der Küche im Bereich Heizen und Kühlen ist es auf jeden Fall deutlich aufwändiger.

Wo gibt es Ihrer Meinung nach die größten Einsparpotentiale?

Im gesamten Küchenbereich gibt es noch viele Einsparmöglichkeiten, die wir nach und nach umsetzen wollen. ◀



Sie haben auch Vorschläge und Ideen zu diesen Fragen?

Dann lassen Sie es uns und Ihre Kolleginnen und Kollegen wissen! Mailen Sie uns Ihre Antworten mit einem Foto von Ihnen an ahrens@dehoga-niedersachsen.de

Ihre Energieberater in Niedersachsen

HANNOVER-HILDESHEIM (SÜDLICHES NIEDERSACHSEN)



Heino
Thomsen

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

OSNABRÜCK-EMSLAND / GRAFCHAFT 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

blueContec GmbH
Lärchenstr. 3
30161 Hannover
Tel. 0511 79021474
Mobil 0157 76131998
t.merker@bluecontec.de

Digitaler Hotelmeldeschein noch mit Hindernissen

Jeder Gast muss in einem Hotel den sogenannten Hotelmeldeschein ausfüllen und persönlich unterschreiben. Aufgrund der fortschreitenden Digitalisierung fordert der DEHOGA seit langem, diese Möglichkeit der Unterschrift auch digital vornehmen zu können.

Jetzt ist das novellierte Bundesmeldegesetz in Kraft getreten. Dadurch ergeben sich folgende Änderungen:

Änderung in § 29 BMG

Abweichend von Absatz 2 Satz 1 kann die Meldepflicht mit Zustimmung der beherbergten Person auch erfüllt werden, indem die in § 30 Absatz 2 genannten Daten elektronisch erhoben werden und die beherbergte Person deren Richtigkeit und Vollständigkeit am Tag der Ankunft bestätigt, indem sie

1. einen kartengebundenen Zahlungsvorgang mit einer starken Kundenauthentifizierung im Sinne des § 1 Absatz 24 des Zahlungsdienstleistungsgesetzes auslöst, bei dem die zweckgebundene Zuordnungsnummer des eingesetzten Zahlungsmittels erhoben wird,
2. den elektronischen Identitätsnachweis nach § 18 des Personalausweisgesetzes, nach § 12 des eID-Karte-Gesetzes oder nach § 78 Absatz 5 des Aufenthaltsgesetzes erbringt oder
3. ihren Personalausweis nach § 18a des Personalausweisgesetzes, ihre eID-Karte nach § 13 des eID-Karte-Gesetzes oder ihren Aufenthaltstitel nach § 78 Absatz 5 des Aufenthaltsgesetzes zum Vor-Ort-Auslesen verwendet.“

Änderung in § 30 BMG

Die Leiter der Beherbergungsstätten oder der Einrichtungen nach § 29 Absatz 4 haben besondere Meldescheine bereitzuhalten. Sie können zusätzlich technische Vorrichtungen zur elektronischen Erfüllung der Meldepflicht nach § 29 Absatz 5 vorhalten. Sie haben darauf hinzuwirken, dass die betroffenen Personen

1. ihre Verpflichtungen nach § 29 Absatz 2 oder die Vorgaben des gewählten elektronischen Verfahrens nach Absatz 5 sowie
2. die Verpflichtungen nach § 29 Absatz 3 und 4 erfüllen.

Im Fall des § 29 Absatz 5 Satz 1 Nummer 1 ist die zweckgebundene Zuordnungsnummer des eingesetzten Zahlungsmittels zusammen mit den Daten nach Satz 1 zu speichern.

Die nach Absatz 1 verpflichteten Personen haben die ausgefüllten Meldescheine vom Tag der Abreise der beherbergten Person an ein Jahr aufzubewahren und innerhalb von drei Monaten nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist zu vernichten. Wird die Meldepflicht elektronisch erfüllt, gelten für die Speicherung und Löschung der nach § 29 Absatz 5 erhobenen Daten die Fristen nach Satz

1. Den nach Landesrecht bestimmten Behörden und den in § 34 Absatz 4 Satz 1 Nummer 1 bis 5 und 9 bis 11 genannten Behörden sind zur Erfüllung ihrer Aufgaben auf Verlangen 1. nach § 29 Absatz 2 Satz 1 handschriftlich unterschriebene Meldescheine vorzulegen und
2. nach § 29 Absatz 5 elektronisch erhobene Daten maschinenlesbar zur Verfügung zu stellen.

Sofern das Meldeverfahren elektronisch durchgeführt wird, haben die nach Absatz 1 verpflichteten Personen durch geeignete technische und organisatorische Maßnahmen nach den Artikeln 24, 25 und 32 der Verordnung (EU) 2016/679 sicherzustellen, dass die in Absatz 2 bezeichneten Daten nur nach Maßgabe von Absatz 4 und § 29 Absatz 5 verarbeitet werden. ◀

**Kassensysteme
WEDEMANN GMBH**

Kassensysteme und Videosysteme für Gastronomie und Handel



Felix-Wankel-Straße 14
26125 Oldenburg
0441-936060 www.wedemann.de



EUGH-URTEIL

Cookies, Cookie-Banner und Co.

Cookies auf Hotelwebsites – Müssen Sie aktuell die aktive Zustimmung Ihrer Gäste einholen?

Das Urteil des Europäischen Gerichtshofes (EuGH) zum automatischen Setzen von Cookies sorgt auch in der Hotellerie für Aufsehen. Anlass des Verfahrens war ein Online-Gewinnspiel des Anbieters Planet49 im Jahr 2013: Im Anmeldebereich zum entsprechenden Gewinnspiel war von Anbieterseite bereits das Häkchen zur Zustimmung über das Setzen von Cookies voreingestellt, auch wenn man dieses vom Nutzer manuell entfernen konnte. Diese sogenannte Opt-Out-Möglichkeit ist nun auf europäischer Gesetzesebene laut Pressemitteilung nicht mehr zulässig.

Was sind Cookies?

Cookies werden auf so gut wie allen Websites eingesetzt: Es sind Textdateien, die von den Servern beim Aufruf einer Website auf den PC oder auch Smartphone übertragen und dort gespeichert werden. Mit Cookies können Seitenbesucher identifiziert werden und Informationen zu ihren Aktivitäten auf den Websites aufgezeichnet werden.

Was bedeutet das EuGH-Urteil für Deutschland?

Prinzipiell gilt: EU-Richtlinien gelten in Deutschland nicht direkt, sondern erst, wenn sie in einem nationalen Gesetz verankert wurden.

Dies ist aktuell noch nicht der Fall. Medienberichten zufolge arbeitet das Bundeswirtschaftsministerium jedoch bereits an einem Gesetzesentwurf, der das **Telemediengesetz (TMG)** an die Vorgaben des EU-Rechts anpassen soll. Das TMG ist eine der zentralen Vorschriften im Internetrecht und regelt die rechtlichen Rahmenbedingungen für sogenannte Telemedien in Deutschland. Darin verankert ist momentan lediglich ein sogenanntes „**Opt-Out**“, also die Möglichkeit, der Verwendung von Cookies zu widersprechen, anstelle einer aktiven Einwilligung durch den Nutzer. Dies ist zwar nach dem neuen Urteil nicht mehr mit geltendem europäischem Recht vereinbar – das deutsche Recht ist dennoch in Kraft. Der Gesetzgeber muss sich nun aber damit befassen, wie das TMG an moderne Richtlinien (Stichwort **E-Privacy** und **DS-GVO**) angepasst werden kann.

Hotelwebsites, Cookies & Google Analytics – und nun?

Über kurz oder lang werden wahrscheinlich alle nicht „**unbedingt erforderlichen**“, **also technisch notwendigen oder im Interesse des Gastes liegenden Cookies**, Opt-in-pflichtig. Es existiert jedoch **kein verbindlicher Katalog** notwendiger Cookies.

Sehr wahrscheinlich fallen folgende Cookies darunter:

- Warenkorb-Cookies eines E-Shops oder eine IBE.
- Login-Status einer Community.
- Sprachauswahl.
- Cookies, die eine Cookie-Einwilligung speichern.

Ähnlich wie Warenkorb-Cookies könnten beispielsweise auch **Session-Cookies** innerhalb der **Direktbuchungsmaske (IBE)** gehandhabt werden. Die konkreten Einzelheiten sind allerdings noch offen.

Tracken Sie aktuell das Buchungsverhalten Ihrer Gäste mit **Google Analytics**, könnte auch das zukünftig schwierig werden, da **Google Analytics Tracking-Cookies** verwendet, um den Nutzer über verschiedene Web-

sites hinweg wiederzuerkennen. Hoteliers nutzen solche Daten beispielsweise, um Angebote für ihre Zielgruppe zu optimieren. Dazu müssen Gäste in Zukunft wahrscheinlich freiwillig, vollinformiert und aktiv einwilligen.

Fazit & Tipps für Hoteliers?

Konkret ändert sich durch das EuGH-Urteil aktuell nichts und es gibt keinen akuten Handlungsbedarf.

Da jedoch mittelfristig auch in Deutschland kein Weg an einem Opt-in für Cookies vorbeiführen wird, können alle Unternehmer bereits jetzt ihre Cookie-Banner hinsichtlich notwendiger und Werbe-Cookies umstellen und sich Gedanken zu ihrer Tracking-Strategie und entsprechenden Tools machen.

- Nur unbedingt erforderliche Cookies verwenden und auf Cookies zu Werbezwecken verzichten.
- Oder: Vorsichtshalber Zustimmung zu jedem Marketing- & Tracking-Cookie vom Gast aktiv einholen – Überarbeitung des Cookie-Banners.
- Gegebenenfalls alternative Tracking-Tools in Betracht ziehen. ◀

Hackerangriffe auf Kleinbetriebe

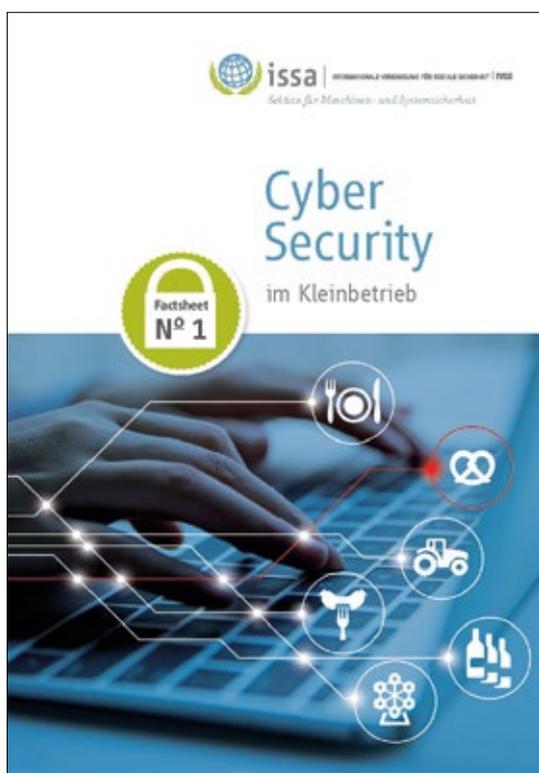
CYBER-SECURITY-BROSCHÜRE ZUM DOWNLOAD

Vor Hackerangriffen ist niemand gefeit – auch kleine Unternehmen nicht. Und längst geht es nicht mehr nur darum, dass Daten auf Firmenrechnern gelöscht oder Erpressungssoftware installiert wird. Vielmehr sind zunehmend auch Maschinen in der Produktion des Betriebes Ziel der Angriffe, denn mit der fortschreitenden digitalen Vernetzung von Betrieb, Kunde

und Kooperationspartnern einhergehen auch so praktische Dinge wie Fernwartungsverträge mit Maschinenherstellern. Diese Schnittstellen mit dem Internet sind ohne entsprechende Schutzmaßnahmen das Einfalltor für Cyberkriminelle.

Zukunftsmusik ist das nicht mehr. Deshalb bietet die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe jetzt kostenlos die Broschüre „Cyber Security im Kleinbetrieb“ der Internationalen Vereinigung für Soziale Sicherheit (IVSS) an. Das Falblatt informiert, wie sich besonders kleine Unternehmen vor Hackerangriffen schützen können. Das reicht von

Basismaßnahmen für Maschinen mit Internetanbindung über Verantwortlichkeiten im Unternehmen bis hin zu einem Online-Kurs „IT-Grundschutz“ des Bundesamtes für Sicherheit in der Informationstechnik (BSI). ◀



E-SERVICE

Für diejenigen, die sich schon jetzt informieren wollen: Die Broschüre anfordern kann man im BGN-Medienshop: <https://medienshop.bgn.de>

Zum BSI-Kurs „IT-Grundschutz“: <https://www.bsi.bund.de/> (Stichwort IT-Grundschutz)



Tipps und Tricks für die Digitalisierung in Ihrem Betrieb!



Zur **PROJEKT-WEBSITE** geht's hier entlang: www.gastgewerbe-digital.de



ACHTUNG BEI AUSLANDSDIENSTREISEN: BESCHEINIGUNG ERFORDERLICH!

Auch stundenweiser Aufenthalt ist schon eine Entsendung

Wer Mitarbeiter ins europäische Ausland entsendet, muss dafür eine sogenannte „A1-Bescheinigung“ beantragen. Mit dieser Bescheinigung wird bestätigt, dass während der Arbeit im Ausland weiterhin Versicherungsschutz in der deutschen Sozialversicherung besteht. Doch Vorsicht: Die Bescheinigung wird nicht erst erforderlich, wenn Mitarbeiter mehrere Wochen oder Monate ins Ausland gehen – selbst wenige Stunden Meeting hinter der eigenen Landesgrenze reichen aus, um in die Pflicht einer solchen Bescheinigung zu kommen.

Kontrollen in Nachbarländern ziehen spürbar an

Aus Österreich und Frankreich wird von Fällen berichtet, in denen Geschäftsreisende gezielt angesprochen und um Vorlage

der A1-Bescheinigung gebeten wurden. Kann sie nicht vorgezeigt werden, drohen empfindliche Strafen. Verschiedenen Medienberichten zufolge werden in Österreich Bußgelder zwischen 1000 und 10.000 Euro verhängt, in Frankreich werden pro fehlender Bescheinigung 3269 Euro vom Mitarbeiter verlangt.

Beantragung hängt davon ab, wo Mitarbeiter versichert sind

Die Bescheinigung beantragt der Arbeitgeber entweder mit einem der gängigen Lohnabrechnungsprogramme oder alternativ über die elektronische Ausfüllhilfe sv.net, die auch zur Meldung der Lohnsumme verwendet wird. Wohin der Antrag gerichtet werden muss, hängt davon ab, wo der Mitarbeiter versichert ist:

- Für gesetzlich versicherte Mitarbeiter beantragt der Arbeitgeber die A1-Bescheinigung bei der Krankenkasse des Mitarbeiters.
- Für privat versicherte Mitarbeiter, die kein Mitglied in einem Versorgungswerk sind, beantragen Arbeitgeber die Bescheinigung bei der Deutschen Rentenversicherung.
- Für Mitarbeiter, die nicht gesetzlich versichert sind und aufgrund ihrer Mitgliedschaft bei einer berufsständischen Einrichtung von der Rentenversicherung befreit sind, wenden sich Arbeitgeber an die Arbeitsgemeinschaft berufsständischer Versorgungseinrichtungen.

Nach dem Gesetz müssen Kassen und Rentenversicherung die Bescheinigung innerhalb von drei Tagen ausstellen und elektronisch

an das Unternehmen übermitteln. Deshalb gilt: Dienstreisen sollten mit genug Vorlauf geplant werden. Liegt keine Bescheinigung vor, empfiehlt es sich, den Mitarbeitern eine Kopie des Antrages mitzugeben. ◀

E-SERVICE

Ergänzende Informationen bietet die Internetseite der Deutschen Verbindungsstelle Krankenversicherung Ausland: https://www.dvka.de/de/arbeitgeber_arbeitnehmer/transportwesen.html



E - M A I L S an Finanzämter

HYPERLINKS NICHT ERLAUBT

Das Landesamt für Steuern Niedersachsen weist darauf hin, dass bis auf Weiteres alle an die niedersächsische Steuerverwaltung (Finanzämter, Landesamt für Steuern Niedersachsen, Steuerakademie Niedersachsen) gerichteten E-Mails geblockt werden, die URLs (also Adressen von Inter-

netseiten = Links) enthalten. Der Absender werde hierüber nicht automatisch informiert. Auch E-Mails mit MS-Office-Dokumenten im Anhang (Word, Excel usw.) würden gesperrt. Grund für die Maßnahme sei die Bedrohung, die von der Schadsoftware „Emotet“ mittels Hyperlinks ausgehe.



In E-Mails an die niedersächsische Steuerverwaltung sollten daher aktuell weder Office-Anhänge noch Links – auch nicht

als E-Mail-Signatur – verwendet werden. Anderenfalls besteht das Risiko, dass diese E-Mails nicht ankommen. ◀

Technische Anlagen

ÜBERPRÜFUNG DURCH SACHVERSTÄNDIGE VERPFLICHTEND

Marlies Hacker-Behr, Brandschutzprüferin beim Landkreis Hameln-Pyrmont, informiert: „Im Rahmen meiner Tätigkeit als Brandschutzprüferin und bei den bislang durchgeführten Brandverhütungsschauen in Hotels ist mir aufgefallen, dass viele Unternehmer keine Kenntnis über die Verpflichtung haben, ihre sicherheitstechnischen Anlagen durch Sachverständige prüfen zu lassen.“

Neben der Wartung der Anlagen durch Sachkundige, das sind die Fachfirmen, die in der Regel über einen Wartungsvertrag beauftragt sind, ist die Überprüfung,

auch für Bestandsanlagen, durch bauordnungsrechtlich anerkannte Sachverständige in Niedersachsen vorgeschrieben. „Das ist ein wenig so wie beim Auto: Neben der Inspektion muss man auch regelmäßig zum TÜV“, erläutert die Brandschutzprüferin. Technische Anlagen müssen auf ihre Wirksamkeit und Betriebssicherheit einschließlich des bestimmungsgemäßen Zusammenwirkens untereinander und mit anderen Anlagen überprüft werden, so schreibt es die Bauordnung vor.

Technische Anlagen im Sinne der Bauordnung sind

- Lüftungsanlagen, ausgenommen solche, die einzelne Räume in demselben Geschoss unmittelbar vom Freien belüften oder ins Freie entlüften,
- CO-Warnanlagen
- Rauchabzugsanlagen,
- Druckbelüftungsanlagen
- Feuerlöschanlagen, ausgenommen nicht selbsttätige Feuerlöschanlagen mit trockenen Steigleitungen ohne Druckerhöhungsanlagen
- Brandmeldeanlagen einschließlich der Brandfallsteuerung von Aufzügen sowie



- Alarmierungsanlagen
- Sicherheitsstromversorgungsanlagen einschließlich der Sicherheitsbeleuchtung.

Die Überprüfung muss regelmäßig in Abständen von nicht mehr als drei Jahren durchgeführt werden. Die Unterlagen müssen fünf Jahre aufbewahrt werden. ◀

Kann ein Hotel ausschließlich bargeldlose Zahlung verlangen?

Es gibt sie immer häufiger: Händler, Gastronomen, aber auch Hoteller, die Bargeld nicht mehr zur Begleichung der Rechnung annehmen. Einige Mitglieder haben Fragen zur gesetzlichen Grundlage hierfür gestellt, die der DEHOGA nachstehend gerne beantwortet.

Einschlägig sind die Paragraphen § 3 Abs. 1 Satz 2 Münzgesetz und § 14 Abs. 1 Satz 2 Bundesbankgesetz, die ausschließlich das Bargeld als gesetzliches Zahlungsmittel definieren.

Und dennoch darf der Hotelier nach dem Grundsatz der Vertragsfreiheit eine ausschließlich bargeldlose Zahlung verlangen. Es ist ein Grundprinzip der Rechtsordnung, dass der Händler, bevor er einen Vertrag schließt, seine Vertragsbedingungen äußern kann. Zu den Vertragsbedingungen kann auch das Zahlungsmittel zählen. In diesem Fall eine bargeldlose Zahlung.

Der Vertragspartner, der Kunde oder Gast, hat seinerseits die

Freiheit, diese Bedingung zu akzeptieren oder auch nicht. Geht der Gast trotz vorherigen (!) Hinweises ein entsprechendes Vertragsverhältnis ein, darf der Hotelier/Händler eine angebotene Barzahlung des Gastes ablehnen und gerät dadurch auch nicht in Verzug.

Der entscheidende Punkt ist also der rechtswirksame Hinweis vor Buchung des Hotels! ◀

IMPRESSUM

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

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

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

Gestaltung: Karena Weiß
Fotos: fotolia: S. 16, 18
AdobeStock: S. 17, 22, 24

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

Die Ausgabe 2/2020 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 06.05.2020

Steuerliche Änderungen 2020

EINE KURZE AUFSTELLUNG DER RELEVANTEN STEUERLICHEN ÄNDERUNGEN IM JAHR 2020 HAT DER DEHOGA ZUSAMMENGESTELLT:

Jobtickets

Der Arbeitgeber kann die Kosten der Mitarbeiter für Fahrten zwischen Wohnung und Arbeitsstätte bezuschussen. Sogenannte Job-Tickets werden zukünftig pauschal mit 25 Prozent versteuert und nicht mehr auf die Entfernungspauschale angerechnet. Bislang war zu unterscheiden, ob die Leistungen des Arbeitgebers zum ohnehin geschuldeten Lohn oder durch Gehaltsumwandlung erbracht wurden.

Verpflegungsmehraufwendungen („Tagegeld“ bei Dienstreisen)

Die Pauschalen für Verpflegungsmehraufwendungen bei Dienstreisen oder Auswärtstätigkeiten werden ab dem 1. Januar 2020 angehoben:

Abwesenheitsdauer	2019	2020
>8 Stunden	12 Euro	14 Euro
An- und Abreisetage	12 Euro	14 Euro
>24 Stunden	24 Euro	28 Euro

Abzug vom Tagegeld für Frühstück, Mittag- und Abendessen

Das bedeutet auch, dass sich Dienstreisende, die von ihrem Arbeitgeber eine Mahlzeit gestellt bekommen, zukünftig andere Beträge für Frühstück, Mittag- und Abendessen abziehen müssen.

Mahlzeit	2019	2020
Frühstück	4,80 Euro	5,60 Euro
Mittagessen	9,60 Euro	11,20 Euro
Abendessen	9,60 Euro	11,20 Euro

Sachbezüge in Form von Gutscheinen oder Geldkarten

Bei Leistungen des Arbeitgebers an die Mitarbeiter ist immer zu unterscheiden, ob es sich um eine Geld- oder Sachleistung handelt. Bei Geldleistungen ist Lohnsteuer abzuführen, bei Sachleistungen gilt die 44-Euro Grenze. Ab 2020 sind zweckgebundene Geldleistungen, nachträgliche Kostenerstattungen, Geldsurrogate und andere Vorteile, die auf einen Geldbetrag lauten, keine Sachleistungen, sondern Geldleistungen. Dies gilt nicht bei Gutscheinen und Geldkarten, die ausschließlich zum Bezug von Waren oder Dienstleistungen berechtigen. Für diese bleibt die 44-Euro Grenze anwendbar. Voraussetzung ist allerdings, dass diese zusätzlich zum ohnehin geschuldeten Arbeitslohn gewährt werden, also keine Gehaltsumwandlung sind.

Hintergrund

Bestimmte zweckgebundene Gutscheine und Geldkarten sollen mit der gesetzlichen Änderung als Sachbezug definiert werden. Dazu gehören sog. Closed-Loop-Karten (z. B. aufladbare Geschenkkarten für den Einzelhandel) und sog. Controlled-Loop-Karten (z. B. Centergutschein, „City-Cards“). Closed-Loop-Karten berechtigen, Waren oder Dienstleistungen vom Aussteller des Gutscheins zu beziehen. Controlled-Loop-Karten berechtigen, Waren oder Dienstleistungen nicht nur beim Aussteller, sondern bei einem begrenzten Kreis von Akzeptanzstellen zu beziehen.

Die neue Regelung gilt nicht bei Geldkarten (z. B. bestimmte Open-Loop-Karten), die als Geldsurrogate im Rahmen unabhängiger Systeme des unbaren Zahlungsverkehrs eingesetzt werden können.

Geldkarten, die über eine Barauszahlungsfunktion oder über eine eigene IBAN verfügen, die für Überweisungen (z. B. PayPal) oder für den Erwerb von Devisen (z. B. Pfund, US-Dollar, Franken) verwendet sowie als generelles Zahlungsinstrument hinterlegt werden können, werden als Geldleistung behandelt.

Kleinunternehmergrenze soll angehoben werden

Zwar nicht im Jahressteuergesetz, sondern im Bürokratieentlastungsgesetz III enthalten, soll die umsatzsteuerliche Kleinunternehmergrenze ab 2021 von 17.500 Euro auf 22.000 Euro angehoben werden. Die Kleinunternehmerregelung wird angewendet, wenn im vorherigen Geschäftsjahr (z.B. 2020) die Umsätze den Betrag von 22.000 Euro nicht überstiegen haben und im laufenden Jahr (z.B. 2021) voraussichtlich 50.000 Euro nicht übersteigen werden. Wer unter diese Voraussetzungen fällt, muss keine Umsatzsteuer ausweisen, anmelden und abführen. Dann ist aber auch kein Vorsteuerabzug möglich. Die „Kleinunternehmer“ können aber nach wie vor zur Umsatzsteuer optieren. ◀

KRANKSCHREIBUNG per WhatsApp rechtswidrig

Als erstes Gericht in Deutschland hat das Landgericht Hamburg entschieden, dass die Ausstellung von Arbeitsunfähigkeitsbescheinigungen im Wege der Ferndiagnose nicht zulässig ist.

Geklagt hatte ein Verein, dem u.a. die Ärztekammern Hamburg und Schleswig-Holstein angehören, gegen das sich seit einiger Zeit ausbreitende Geschäftsmodell, Krankschreibungen von einem „Tele-Arzt“ ausstellen und online per Handy oder per Post versenden zu lassen. Dabei hat der Arzt keinen persönlichen Kontakt zum Patienten. Er führt also auch keine körperliche Untersuchung durch, sondern stellt seine Diagnose aufgrund der Antworten des Patienten auf seine Fragen. Das hier

beklagte Unternehmen hat sich auf Erkältungen spezialisiert und bietet für neun Euro eine Krankschreibung an. Geworben wird u.a. mit „Und so geht’s: Symptome schicken, Risiken ausschließen, Daten eingeben, einfach bezahlen, fertig. Sie verschwenden nicht wertvolle Genesungszeit für einen Arztbesuch und Sie stecken niemanden im Wartezimmer an.“

Das Gericht entschied, dass dieses Geschäftsmodell wettbewerbswidrig ist. Die geschilderte Praxis verstößt – auch bei leichteren Erkrankungen wie Erkältungen – gegen die ärztliche Sorgfalt. Im Normalfall wird hier der sog. AU-Schein allein nach den Angaben des Patienten zu seiner Person und zu seiner angeblichen Er-

krankung ausgestellt. Eine Verifizierung dieser Angaben ist selbst dann nicht möglich, wenn der Arzt Rücksprache mit dem Patienten per Telefon oder Video-Chat hält. Dies ermöglicht weder zuverlässige Feststellungen zur Person des Gesprächspartners noch zu seinem Gesundheitszustand. Auch die für die Bescheinigung der Arbeitsunfähigkeit wichtige Schwere der Erkrankung kann ohne unmittelbaren persönlichen Eindruck nicht zuverlässig eingeschätzt werden. Daran ändert es auch nichts, dass herkömmliche, mit persönlichem Kontakt zum Patienten ausgestellte Krankschreibungen in einer mehr oder minder großen Zahl von Fällen nicht der ärztlichen Sorgfalt entsprechen.

Das Unternehmen wurde nach dem UWG (Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb) in Verbindung mit der Berufsordnung für Ärzte zur Unterlassung und Erstattung von Abmahnkosten verurteilt. Denn es verstößt auch seinerseits gegen die unternehmerische Sorgfalt, indem es die Erteilung von Krankschreibungen in einer der ärztlichen Sorgfalt widersprechenden Art und Weise organisiert und bewirbt. Dies beeinflusst das wirtschaftliche Verhalten des Verbrauchers dergestalt, dass er eine einfacher zu erlangende Krankschreibung erwirbt, anstatt einen niedergelassenen Arzt aufzusuchen. ◀

Verkehrssicherungspflichten im Hoteleingangsbereich

Der Bundesgerichtshof (BGH) entschied am 14. Januar 2020, dass das Aufstellen eines Warnschildes „Achtung Rutschgefahr“ im Hoteleingangsbereich zur Sicherung ausreicht, wenn der Bodenbelag des Hoteleingangsbereiches den maßgeblich örtlichen Bauvorschriften entspricht.

Damit hob der Bundesgerichtshof (Az.: X ZR 110/18) eine zweitinstanzliche Entscheidung auf und

verwies an das Berufungsgericht zur erneuten Verhandlung.

Geklagt hatte ein gehbehinderter Urlauber, der auf einer nassen Rollstuhlrampe, auf der er das Hotel verlassen wollte, ausrutschte. Das Hotel hatte ein Warnhinweisschild aufgestellt. Der Kläger war bereits in der Vorinstanz erfolglos geblieben, die die Klage auf Rückzahlung des Reisepreises, Schadensersatz und Schmer-

zengeld abwies. Das Berufungsgericht hatte die Frage, ob der Bodenbelag den üblichen Bauvorschriften entspricht, als nicht entscheidungserheblich angesehen. Für das Berufungsgericht war ausreichend, den Hotelgast vor einer Rutschgefahr bei Nässe mit einem Warnschild zu warnen.

Der Bundesgerichtshof hat diese Beurteilung nur für den Fall als zutreffend angesehen, dass die

Rollstuhlrampe den maßgeblichen örtlichen Bauvorschriften entsprach und damit den Sicherheitsstandard bot, den ein Hotelgast erwarten durfte. Sollte die Rollstuhlrampe diesem Standard nicht entsprochen haben, bestand hingegen eine besondere Gefährdungslage, in der ein Warnschild im Bereich der Rampe nicht ausreichte. ◀

Feine Landküche im NDR

WITT'S GASTHAUS VON GÄSTEN EMPFOHLEN



Moderator Yared Dibaba und Carola Staats mit Unterstützung der gesamten Familie (von links). Foto: NDR

Carola Staats, Chefköchin in Witt's Gasthaus „Zur Post“ präsentierte in „Mein Nachmittag“, ihr Weihnachtsrezept mit Fisch: gebratenes Kabeljaufilet auf einem feinen Rote-Beete-Risotto.

Aus der Empfehlung von zufriedenen Gästen ist die Adresse von Witt's Gasthof zum NDR gelangt. Nach der ersten Kontaktaufnahme war eine kleine Wartezeit angesagt. Am 5. Dezember war es soweit für Carola Staats, ihr Weihnachtsrezept im Regionalprogramm vorzustellen und zu kochen. Mit hilfreicher Unterstützung des Moderators Yared Dibaba mussten innerhalb kurzer Zeit die Zutaten erklärt, der Fisch gebraten, das Risotto gekocht und die Soße zubereitet werden. Eine Bemerkung von Carola Staats

hatte es dem Moderator besonders angetan: „Säubern, säuern, salzen.“ Dies waren die Schritte bei der Zubereitung des Fisches.

Die Köchin stellte fest: „Es hat mir trotz aller Aufregung sehr viel Spaß gemacht. Ich habe meinen Stil durchkochen können und war immer Chef der Situation.“ Carola Staats hat übrigens erst spät die Berufung als Köchin gefunden und die Zweitausbildung im Januar 2019 abgeschlossen. ◀

Gastwirt mit Leidenschaft

„Bei allem, was passiert, ist immer ein Vorteil dabei“

„Was ist gut, wenn du ein Gastwirt bist?“ mit diesem Motto hatte die Seniorenrunde der Nikolaikirche den ehemaligen Wirt des Fährhauses Kirschenland und langjähriges DEHOGA-Mitglied Wilhelm Stubbe zu einem Vortrag eingeladen.

Mit der von seinem Großvater übernommenen positiven Lebenseinstellung sei er stets gut gefahren. Dass er seine Bäckerlaufbahn aufgrund gesundheitlicher Probleme an den Nagel hängen musste, sei im Nachhinein ein Glücksfall gewesen. Auch für seine Gäste, denn der 83-Jährige fühlte sich in seiner Rolle als Gastwirt sichtlich wohl. Das mit der Gastfreundschaft stamme aus der Bibel, es gehe darum, mit Anderen sein Essen und Trinken in seinem Haus zu teilen. Jesus habe sich bei der Hochzeit von Kanaan als Vorzei-

ge-Gastgeber erwiesen und für den allerbesten Wein gesorgt.

Hochzeiten lagen ihm am Herzen. Deshalb schilderte Wilhelm Stubbe seine gastgeberische Berufung in Anlehnung an den Lebensweg eines fiktiven Paares mit den vielen Feiern in seinem Haus Kirschenland. Grüne Hochzeit, Tauf- und Konfirmationsfeiern der Kinder, silberne Hochzeit, goldene Hochzeit, diamantene Hochzeit, eiserne Hochzeit und sogar eine Gnadenhochzeit durfte er ausrichten. Nur die sind leider im Laufe der Jahre weniger geworden“, sagt der Vollblut-astronom mit Bedauern in der Stimme: „Das soziale Risiko, das Jubiläum nicht zu erreichen, ist größer als das biologische.“ Der Satz „bis dass der Tod uns scheidet“ gelte längst nicht mehr, sagte Stubbe und machte kein Hehl daraus, dass er dieselbe



Der singende Wirt: Wilhelm Stubbe sorgt mit seinem Akkordeon für die musikalische Untermalung seines Vortrages. Foto Felsch

Meinung vertritt wie der amerikanische Autobauer Henry Ford: „Ich habe mich zeitlebens privat und beruflich immer nur auf ein Modell konzentriert.“

Wilhelm Stubbe war mit Leib und Seele Gastronom. Für vieles in seinem Leben ist er dankbar. Er glaubt fest, dass das, was einer gebe, auf irgendeine Weise zu ihm zurückkehre. „Gastfreundschaft zahlt sich aus, sie wird belohnt“, ist sich der Gastronom sicher. ◀

BEZIRKSVERBAND STADE

Geschäftsführerin
Nathalie Rübsteck
Schiffertorsstraße 45
21682 Stade
Tel. 04141 4 76 70
Fax 04141 79 68 294
Email: kontakt@dehoga-stade.de



FREISPRECHUNGSFEIER DES DEHOGA REGION HANNOVER

LEUCHTTÜRME ausgezeichnet

Erstmals wurden bei der Freisprechungsfeier des DEHOGA Region Hannover sowohl die Auszubildenden „freigesprochen“ als auch Arbeitgeber als Leuchtturmbetriebe für besonders gute Ausbildungsqualität ausgezeichnet. Mit diesem neuen Instrument möchte der Verband aufzeigen, wie eine zeitgemäße Ausbildung im Gastgewerbe aussehen kann. Das Zertifikat soll Ansporn für alle Ausbildungsbetriebe sein und zur Qualitätssteigerung in der gastgewerblichen Ausbildung führen. Wer sich für eine Ausbildung im Gastgewerbe interessiert, erhält somit Unterstützung bei der Suche nach einem sehr guten Ausbildungsbetrieb.

Berufsbildungsbeauftragte Nicole Rösler plante das Projekt bereits seit Langem und hatte sich hierfür im Vorfeld mit vielen Auszubildenden und Vorstandsmitgliedern abgestimmt.

Im Juli 2019 war es dann soweit: DEHOGA Mitglieder aus der Region Hannover hatten die Möglichkeit, sich über das Projekt

„Leuchtturmbetrieb“ eingehend zu informieren. Im Anschluss konnten sie sich für die Auszeichnung bewerben. Nicole Rösler hat die Betriebe mit einem 4-köpfigen Auditoren-Team unter die Lupe genommen. Ein besonderes Augenmerk erhält neben der Vermittlung der Ausbildungsinhalte der Umgang mit den Azubis und die Wertschätzung. Eine detaillierte Ausbildungsplanung, die Unterstützung der Azubis bei Hemmnissen und Herausforderungen sowie Weiterbildungsangebote, Azubi-Austauschprogramme und die Begleitung zum Ausbildungsabschluss sind ebenfalls wesentliche Bestandteile der Überprüfung.

Vier Betriebe dürfen sich jetzt als „DEHOGA-Leuchtturmbetrieb“ bezeichnen. „Ich freue mich über das positive Ergebnis und sehe dies als Startschuss für weitere Bewerber. Denn es wird höchste Zeit, auch der Öffentlichkeit sichtbar zu machen, wo man in unserer Branche besondere Ausbildungsleistung erwarten darf“, so Nicole Rösler.

Folgende Betriebe bekamen das Zertifikat verliehen:

- B&B Hotel Hannover-Lahe
- Courtyard by Marriott Hannover Maschsee
- Crowne Plaza Schweizerhof Hannover
- Parkhotel Bilm im Glück

Der DEHOGA freut sich außerdem über die mehr als 100 frisch gebackenen Fachkräfte, die vom 1. Vorsitzenden Jörg Lange als neue Kolleginnen und Kollegen begrüßt und beglückwünscht wurden. Er versäumte es nicht, den Sponsoren seinen Dank auszusprechen. Insbesondere hat der langjährige Partner des DEHOGA, die ERGO Versicherung, die diesjährige Winterfreisprechung wieder unterstützt. Ebenso die energy AG auf regionaler Ebene.

Eine lobende Anerkennung für hervorragende Leistung in der Ausbildung zur Köchin erhielten Jana Böker vom Kastens Hotel Luisenhof sowie Elisabeth Schönfeld von der Norddeutschen Landesbank Hannover.

Wie schnell man in der Branche zum Direktor aufsteigen kann, schildert in seiner Festrede eindrücklich Fabian Bückner, Küchendirektor des Hoflokal am ErlebnisZoo Hannover. Nach Ausbildungen zum Hotelfachmann und Koch sagt er: „Das war die beste Entscheidung, die ich treffen konnte!“. Wertschätzung für die Arbeit hält er für das Wichtigste. ◀



Lobende Anerkennungen erhielten Jana Böker und Elisabeth Schönfeld

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



Berufsbildungsbeauftragte Nicole Rösler und Vorsitzender Jörg Lange mit den Vertretern der ausgezeichneten Leuchtturmbetriebe (von rechts).

Ready for take off

FACHGRUPPE HOTELS AM AIRPORT



Zur 3. Info-Veranstaltung der Fachgruppe Hotels unter dem Titel „Touchdown 2019 – Take-off 2020“ konnte der DEHOGA über 100 Teilnehmer am Hannover Airport begrüßen.

AG, HMTG, Hannover Concerts, Hannover Convention, Herrenhäuser Gärten, Schloss Herrenhausen und IUBH. Besonderer Dank galt allen Referentinnen und Referenten sowie dem Gastgeber Hannover Airport.

Zunächst gab Cord Kelle einen Überblick über die Arbeit der Fachgruppe Hotels. Hauptthemen des vergangenen Jahres waren die Erarbeitung des Kongress-, Messe- und Veranstaltungskalenders, die Verknüpfung zu touristischen Highlights, die Neuauflage von „Messe Selected Hotels“ sowie die Intensivierung der Kontakte unter allen Hotelkolleginnen und -kollegen.

Benjamin Wirtz von der HMTG dankte allen Hoteliers für die gute Zusammenarbeit und den regen Austausch. Die Steigerung der Übernachtungszahlen im Jahr 2019 unterstreiche dies.

Anwerben einer Weltleitmesse

Stefan Köster von der DMAG kündigte die Qualifizierung von Hannover als Standort für eine neue Gast-Messe an. Dabei geht es um eine Weltleitmesse. Hierzu berichtete auch Stéphane Teboul, CEO von der Agentur bnetwork, welche ausgehend vom Gastgeber Veranstalter für einen Teil der Unterbringungsorganisation jener Messe zuständig ist. Ausschlaggebend ist das Bereitstellen der geforderten Hotelkapazitäten von 5.500 Zimmern.

Herr Kelle dankte allen Kollegen, die bereits Zimmer zur Verfügung gestellt haben und bat um

weitere Unterstützung, damit der Zuschlag für Hannover gelingt. „Der Erfolg hätte Modellcharakter für weitere Messen von Gastveranstaltern, welche überwiegend mit Unterbringungsagenturen zusammenarbeiten. Für Bestandsmessen dient dem Standort weiterhin das Messe Selected Hotels Programm“, so der Vorsitzende.

Hannover Airport Briefing

Arne Beckstroem vom Hannover Airport berichtete über neue und geplante Flugverbindungen des Hannover Airports. Besonders hervorzuheben ist Finnair – hier war der sehr langwierige Akquisitionsprozess erfolgreich.

Ein wichtiges Ereignis im Jahr 2019 war die Veranstaltung Routes Europe. Dieser europäische Top-Airliner-Kongress im Hannover Congress Centrum war ein voller Erfolg und hat für sehr gutes Feedback rund um die Region Hannover gesorgt.

Aktuell passiert der Umbau am Terminal C. Es werden neue Verbindungen der drei bestehenden Terminals an der Luftseite hergestellt. Dadurch besteht die Möglichkeit, dass die Fluggäste im Sicherheitsbereich die Terminals wechseln können, ohne diesen verlassen zu müssen.

Update Kongress-, Messe- und Veranstaltungskalender

Besonders wertvoll für die Teilnehmer war das Update zum Kalender mit den geplanten Veranstaltungen für den Zeitraum 2020-2022. ◀



Stefan Köster von der Deutschen Messe AG.

Cord Kelle, Vorsitzender der Fachgruppe Hotels, dankte allen Mitgliedern, Direktions-, Sales-, Rezeptions- und Reservierungsmitarbeiterinnen und -mitarbeitern, die insgesamt ca. 9.500 Hotelzimmer repräsentiert haben, für ihre Teilnahme. Ebenso freute er sich über die Teilnahme von Vertretern der großen Messe- / Kongress- / Event- und Touristik-Akteure wie der Deutschen Messe

„Der Erfolg hätte Modellcharakter für weitere Messen von Gastveranstaltern“



Gut gefüllt war der Vortragssaal im Flughafen.

Laden von Elektroautos mit der NI-Ladebox

Über Elektromobilität und fehlende Ladeinfrastruktur wird im Augenblick häufig gesprochen. Die Klimaschutzagentur Mittelweser hat deshalb zusammen mit der Avacon Netz, der Mittelweser Touristik und der Wirtschaftsförderung im Landkreis Nienburg/Weser eine Lösung für den Landkreis Nienburg entwickelt: Die Nienburger Ladebox („NI-Ladebox“)! Der Grundgedanke basiert auf der Tatsache, dass Elektroautos dort geladen werden können, wo sich ihre Besitzer längere Zeit aufhalten. Restaurants und Hotels sowie touristische Attraktionen können

beispielsweise ihren Kunden während des Aufenthaltes Strom für E-Autos als zusätzlichen Service zur Verfügung stellen. Hierbei soll das Projekt NI-Ladebox unterstützen.

Im Rahmen eines „Installations-Checks NI-Ladebox“, der von der Avacon Netz und der Klimaschutzagentur Mittelweser gefördert wird, erhalten Hotels, Gaststätten und touristische Attraktionen im Landkreis Nienburg individuelle Beratungen und bedarfsgenaue Analysen durch geschulte Fachbetriebe. Diese prüfen vor Ort, ob eine Ladebox installiert werden

kann und erstellen den Interessenten bei Bedarf ein individuelles Angebot für die Installation der NI-Ladebox, einer modernen Wallbox für Elektroautos mit 11 KW Ladeleistung und integriertem Typ2-Stecker in speziellem Design zu einem besonders günstigen Preis. Johannes Schlemmermeyer, Kommunalreferent von Avacon: „Mit der Nienburger Ladebox wollen wir zusammen mit unseren Partnern einen konkreten Beitrag zur nachhaltigen Mobilität in Nienburg leisten. Wir freuen uns über das Interesse der teilnehmenden Unternehmen.“



Mehrwert für Gäste: Die NI-Ladebox für Elektroautos

Interessierte Unternehmen erhalten weitere Informationen zur NI-Ladebox sowie einen Gutschein für den Installations-Check bei der Klimaschutzagentur Mittelweser unter Tel. 05021/87-293 oder info@klimaschutzagentur-mittelweser.de ◀

Ist es bei Ihnen zu Laut?

LARM

Rufen Sie uns an, wir erarbeiten Ihnen einen unverbindlichen Lösungsvorschlag.

together03.
raumakustik-schallschutz.de
Sven Filla
Am Schützenplatz 2a
29690 Buchholz
0171/5215789

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

MOBIL-CLEAN
Menschen für Sie

Anlagen-Check
MOBIL-CLEAN
KOSTENLOS

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

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

elements
BAD / HEIZUNG / ENERGIE

**IHR PARTNER FÜR
HOTELBAD UND HEIZUNG
AUS EINER HAND**

Rundum-Sorglos-Paket für höchste Qualität und Wirtschaftlichkeit. Bundesweiter Service in 230 Ausstellungen / Zusammenspiel mit dem Fachhandwerk

HIER BERÄT DAS FACHHANDWERK

❖ ELEMENTS-SHOW.DE

FEIERLICHE FREISPRECHUNG FÜR RUND 50 ABSOLVENTEN

Darauf können Sie stolz sein

„Mit dem erfolgreichen Abschluss haben Sie ihr selbst gestecktes Ziel erreicht. Darauf können Sie stolz sein“. Bei der Freisprechungsfeier freute sich DEHOGA-Bezirksgeschäftsführer Dieter Westerkamp mit rund 50 Nachwuchskräften,

die ihre Zeugnisse entgegennehmen konnten. Im Osnabrücker Hotel Westerkamp stießen die neuen Fachkräfte aus den Kreisverbänden Stadt und Landkreis Osnabrück sowie Melle und Bersenbrück mit einem Glas Sekt auf

ihren Erfolg an. In netter Runde erinnerten sie sich an besonders prägende Erlebnisse aus der nun zurückliegenden Ausbildungszeit.

Dieter Westerkamp ermunterte die Nachwuchskräfte „unserem schönen Berufsstand treu zu bleiben“. Die Branche biete motivierten und fleißigen Fachleuten sehr gute Job- und Aufstiegschancen. Die Palette der Arbeitsmöglichkeiten reiche von der Mitarbeit im Sterne-Restaurant oder auf einem Kreuzfahrtschiff bis zum Aufbau eines eigenen Betriebs. Für den DEHOGA dankte der Geschäftsführer den Ausbildungsbetrieben, den Lehrkräften der Berufsschu-

len und den Familien der Absolventen, die den frisch gebackenen Fachkräften in der mitunter schweren Ausbildungszeit zur Seite gestanden und somit zum Erfolg beigetragen haben.

Als „besonders erfreulich“ bezeichnete Dieter Westerkamp das Ergebnis von drei jungen Frauen und Männern, die ihre Ausbildung mit dem Gesamtergebnis 2,0 oder besser in der Praxis und der Theorie abgeschlossen haben. Für ihre herausragend guten Leistungen wurden die Prüfungsbesten Madita Abel und Kimberly Wollitz (beide Fachfrau für Systemgastronomie) sowie Manuel Esch (Koch) ausgezeichnet. ◀



Die Absolventen aus den Gastro-Berufen nahmen ihre Zeugnisse entgegen. Drei von ihnen wurden für besonders gute Leistungen ausgezeichnet. Foto Hilkmann

Gastwirt bleibt auf 14.000 Euro sitzen

FÜR DIE FLITTERWOCHEN WAR GENUG GELD DA

BEZIRKSVERBAND OSNABRÜCK-EMSLAND/ GRAFSCHAFT BENTHEIM

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



An diesen Herbst-Abend im Jahr 2018 wird sich der Vehrter Restaurantinhaber Christian Kortlüke-Bellin noch lange erinnern. Seinerzeit hatte ein junges Ehepaar aus der Umgebung Hochzeit in seinem Saal gefeiert. „Sie haben das teuerste Buffet geordert und das Bier floss in Strömen“, erinnert sich der Gastwirt.

So kam eine Rechnung von mehr als 14.000 Euro zusammen. Auf den größten Teil des Geldes wartet Christian Kortlüke-Bellin noch immer. Nach der Hochzeitsfeier habe das junge Paar nichts mehr von sich hören lassen und auch Anrufe und Mahnschreiben brachten keinen Erfolg. Erst nachdem er einen

Rechtsanwalt mit der Einforderung des Geldes beauftragt hatte, sei eine Rückmeldung gekommen. Anfang 2019 erfolgten zwei Teilzahlungen über jeweils 500 Euro.

„Danach kam kein Geld mehr“, erinnert sich der geschädigte Gastgeber. Christian Kortlüke-Bellin erstattete Anzeige. Das Paar wurde inzwischen vom Gericht zur Zahlung der Hochzeitskosten verpflichtet und stottert nun in Raten ab. Bis zur kompletten Begleichung der Rechnung wird es vermutlich bis zum Jahr 2023 dauern, rechnet Kortlüke-Bellin vor: „Ich hoffe sehr, dass zumindest das gelingt und die Zahlungen nicht früher oder später eingestellt werden“.



Er wurde um seine Rechnung für eine aufwendige Hochzeitsfeier geprellt: Der Gastwirt Christian Kortlüke-Bellin. Foto: Hilkmann

Aus dem unerfreulichen Fall hat der Gastwirt Konsequenzen gezogen. „Wenn ich die Leute nicht kenne, läuft ohne Anzahlung nichts mehr. Für mich ist das Ganze auch menschlich eine große Enttäuschung“, betont er. Ihn ärgert besonders, dass die Geldgeschenke der Gäste offenbar für andere Zwecke verwendet worden sind. „Nach der Hochzeit ist das Paar erst einmal in die Flitterwochen gefahren. Dafür war wohl genug Geld da“. ◀

Man muss sich NICHT alles gefallen lassen

INTERVIEW MIT RECHTSANWALT MARKUS PANHORST: ZECHPRELLEREI WEITERHIN EIN GROSSES PROBLEM

Der Osnabrücker Rechtsanwalt und Notar Markus Panhorst arbeitet seit vielen Jahren mit dem DEHOGA-Bezirksverband Osnabrück/Emsland-Grafschaft Bentheim zusammen. In dem folgenden Interview geht er auf Fälle ein, bei denen eine gute juristische Vertretung wichtig sein kann:

In welchen Rechtsfragen können Sie DEHOGA-Mitgliedern juristisch zur Seite stehen?

Als Fachanwalt für Arbeitsrecht bin ich erst einmal immer wieder bei Auseinandersetzungen zwischen Arbeitgebern und Arbeitnehmern gefragt. Ein großer Schwerpunkt sind darüber hinaus Beratungen in vielen anderen Bereichen der Gastronomie, in denen sich strittige Fragen ergeben können. So muss zum Beispiel die Haftungsfrage geklärt sein, wenn es zur Absage von Veranstaltungen kommt oder wenn der Gast eine mit Salmonellen kontaminierte Torte zu einer Veranstaltung mitgebracht hat und danach Krankheitsfälle auftreten. Dazu kommt die Hilfe beim Verständnis und der Umsetzung von Verwaltungsvorschriften, die gerade in der Gastronomie sehr zahlreich sind. Alles in allem ergibt sich so eine große Bandbreite mit vielen unterschiedlichen Fragestellungen.

Gibt es Klassiker bei den Rechtsfragen?

Die gibt es. Sie reichen von der nicht bezahlten Hochzeitsrechnung bis hin zur Auseinandersetzung mit Abmahnfallen, wenn ein Gastwirt etwa wegen eines Fotos auf seiner Speisekarte zur Kasse gebeten wird, das im Internet anscheinend kostenlos heruntergeladen werden durfte. Entsprechende Fälle kommen relativ häufig vor und können oft nur mit Hilfe eines mit dem Thema vertrauten Rechtsanwalts aufgeklärt werden.

Wie ist es mit der Zechprellerei?

Die ist nach wie vor ein Problem. Die DEHOGA-Geschäftsstelle in unserem Bezirk warnt in einer Mitteilung an die Mitgliedsbetriebe vor Personen, die schon häufiger die Zeche geprellt haben. Wer selbst betroffen ist, sollte natürlich versuchen, an sein Geld zu kommen. Dafür muss man aber nicht immer sofort den Rechtsweg gehen. Oft ist es besser, das Problem zunächst mit einem persönlichen Gespräch im Guten zu lösen. Die Anfragen an uns kommen meist erst dann, wenn entsprechende Versuche keinen Erfolg gebracht haben. Am Ende ist für den Gastwirt bzw. Hotelier allerdings auch aus unserer Sicht entscheidend, dass die vereinbarte und erbrachte Leistung vom Gast bezahlt wird.

Gibt es Fälle, in denen der Rechtsweg nicht helfen kann?

Ja. Wenn man es zum Beispiel mit einem säumigen Zahler zu tun hat, der wirtschaftlich sehr schlecht aufgestellt ist, bringt mitunter auch ein vollstreckbarer Titel nur wenig. Wenn von dem Zechpreller nichts zu holen ist, bleibt der geprellte Betrieb mitunter nicht nur auf seiner Rechnung sitzen, sondern muss zusätzlich auch noch die Kosten für das Verfahren bezahlen.

„Natürlich muss man die gültige Rechtslage akzeptieren und danach handeln.“

Kann anwaltliche Hilfe auch beim Umgang mit Behörden sinnvoll sein?

Ja. Natürlich muss man die gültige Rechtslage akzeptieren und danach handeln. Das heißt aber nicht, dass man sich alles gefallen lassen muss. Insbesondere dann, wenn die Rechtslage unklar ist, sollte man seine Rechte wenn nötig auch vor Gericht durchsetzen. Wir hatten zum Beispiel einen Fall, bei dem der Zoll gerade in dem Moment einen Betrieb überprüft hatte, in dem ein Jobinteressent dort für

zwei oder drei Stunden zur Probe gearbeitet hatte. Der Betrieb wurde wegen eines Verstoßes gegen die Meldepflicht angezeigt, was der betroffene Unternehmer nicht akzeptieren wollte. Das Verfahren wegen dieses vermeintlichen Verstoßes haben wir geführt und für den Betrieb erfolgreich abgeschlossen.

Wie gut kennen Sie die Branche?

Sehr gut. Das liegt sicher auch daran, dass meine Großeltern als Gastronomen in der Branche gearbeitet haben und schon mein Vater als Rechtsanwalt sehr gut und vertrauensvoll mit dem DEHOGA zusammengearbeitet hat. Diese gute Familientradition setze ich gern und mit großer Freude fort. Ich glaube, dass ich die Branche sehr gut kenne und somit auch nachvollziehen kann, was die hier aktiven Menschen bewegt. ◀

JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG DES KREISVERBANDS ASCHENDORF-HÜMMLING/PAPENBURG

AUSBILDUNGSOFFENSIVE gegen den Fachkräftemangel

„Wenn es uns mit den Aktionen gelingt, zumindest einige junge Leute für unsere Branche zu begeistern, hat sich das Ganze schon gelohnt“. Das Thema Nachwuchs- und Fachkräftemangel stand im Fokus der Jahreshauptversammlung des Kreisverbands Aschendorf-Hümmling/Papenburg. Im Hotel Lathener Marsch berichtete der Kreisvorsitzende Georg Niemeyer vor rund 40 Teilnehmern über aktuelle Projekte

2020 sind demnach mehrere Vorhaben in der Pipeline, mit denen das Gastgewerbe für sich werben möchte. Unter anderem soll eine Schulklasse zu einem Schnuppertag in einen ausgewählten Betrieb eingeladen werden. Zudem wolle der Kreisverband einen Food-Truck der Schule mit Rat und Tat unterstützen, damit die dort engagierten Schüler einen praxisnahen Einblick in die Gastro-Planung bekommen können.

Als weiteren Schwerpunkt für 2020 verwies der Kreisvorsitzende auf die 7 Prozent-Kampagne. Eine Petition des DEHOGA Bayern für die Senkung der Mehrwertsteuer auch für Restaurants sei inzwischen von mehr als 70.000 Unterstützern unterschrieben worden und müsse nun von den politischen Entscheidern berücksichtigt werden, berichtete Georg Niemeyer: „Wir unterstützen diese Aktion und werden auch in unserer Region bei diesem wichtigen Thema nicht locker lassen“. Auf großes Interesse der anwesenden Mitglieder stieß ein Vortrag der Berufsgenossenschaft über die Bedeutung des Versicherungsschutzes für Mitarbeiter und Inhaber von Gastro-Unternehmen sowie über die Bandbreite der in diesem Bereich üblichen Kontrollen und Schulungen. „Wir verstehen uns vor allem als Partner der Betriebe“, betonten die Sprecher. Wie wichtig die Berufsgenossenschaft für die Branche sei, zeige sich insbesondere bei Arbeitsunfällen und Berufskrankheiten.

„Unsere Leistungen sind hier deutlich umfassender als die der gesetzlichen Krankenkassen“.

Für die Betriebsinhaber habe die Sache allerdings einen Haken, berichteten die BG-Fachleute. Sie sind nach einer 2018 vollzogenen Gesetzesänderung mit der Zahlung der BG-Beiträge für ihre Mitarbeiter nicht mehr selbst (mit-)versichert. Für einen Anspruch auf BG-Leistungen müssen die Inhaber nun vielmehr eine eigene Versicherung abschließen. Wie wichtig das Ganze ist, betonte auch der Osnabrücker DEHOGA-Geschäftsführer Dieter Westerkamp: „Bei der Arbeit im Betrieb kann jederzeit etwas passieren. Mit der BG-Versicherung kann man bei einer schweren Verletzung zumindest die finanziellen Folgen abfedern“. ◀



Der Vorstand des Kreisverbands Aschendorf-Hümmling/Papenburg kann auf ein ereignisreiches und erfolgreiches Jahr 2019 zurückblicken.

und Pläne, mit denen der Kreisverband vor allem in den Schulen für eine Tätigkeit in der Gastro-Branche wirbt.

Zu den bewährten Bausteinen der Nachwuchs-Offensive habe auch 2019 die Teilnahme an der Ausbildungsbörse der Berufsschulen in Papenburg gezählt. Hier werde man auch in Zukunft mit einem Stand präsent sein. Neben Qualifizierungsseminaren für Quereinsteiger setze man vor allem auf eine gemeinsame Informationskampagne über die Ausbildungs- und Karrieremöglichkeiten.

Wichtig sei nicht zuletzt, die Vorteile einer erfolgreichen Berufsausbildung noch deutlicher herauszustellen. So sollten junge Leute wissen, dass sie mit dem Ausbildungsabschluss zugleich auch einen Realschulabschluss in der Tasche haben, der ihnen bei einem guten Notenschnitt sogar den Zugang zur Fachoberschule bietet. „Einfach wird das Ganze sicher nicht“, betonte Georg Niemeyer: „Wir werden aber auch künftig viel versuchen, um den Betrieben zu helfen, motivierte und talentierte junge Leute zu gewinnen.“



Die Jahreshauptversammlung im Hotel Lathener Marsch wurde von rund 40 Teilnehmern besucht. Fotos: Hilkmann

Den Traumberuf gefunden

SPRUNG INS KALTE WASSER

„Ich fühle mich heute voll und ganz als Gastwirt. Ich habe hier meinen Traumberuf gefunden“. Als Marko Wiemeyer vor fünf Jahren die Wallenhorster Traditionsgaststätte „Zur Post“ übernommen hatte, wagte er den Sprung in das kalte „Gastro-Wasser“. Der gelernte Handwerker hatte seinem Vorgänger vor der Übernahme zwar für einige Monate über die Schulter geschaut.

„Das Schönste an diesem Beruf ist für mich die Kommunikation mit den Gästen.“

Wie aufwendig die Führung einer gut gehenden Gaststätte nebst Saalbetrieb und kleinem Hotel ist, musste er sich aber erst nach dem Prinzip „Learning by Doing“ erarbeiten. „Das hat auch dank des ausgezeichneten Teams sehr schnell sehr gut funktioniert. Ich hatte von Anfang an viel Freude an der neuen Aufgabe“. Der Gäs-

tezuspruch habe sich unter seiner Führung „sehr gut entwickelt“.

Inzwischen ist Marko Wiemeyer schon fast ein alter Hase hinter dem Tresen. In den letzten fünf Jahren habe er einerseits bewährte Dinge wie die Übertragungen der Fußball Bundesliga, der Champions League und der Spiele des heimischen VfL Osnabrück beibehalten sowie zugleich neue Akzente gesetzt. Die reichen von mit Burgern und frischen vegetarischen Gerichten ergänzten Speisekarten bis zu neuen Angeboten wie dem Dampf-Stammtisch für Freunde der E-Zigaretten: „Dafür habe ich eigens einen mittels Glasscheibe von den restlichen Gasträumen getrennten VIP-Raum eingerichtet, in dem nach Herzenslust geraucht werden kann, ohne dass sich andere Gäste gestört fühlen müssen“.

„In“ ist auch eine weitere Neuerung für Dart-Fans. Die Gaststätte „Zur Post“ wird künftig die



Marko Wiemeyer führt seit fünf Jahren die Wallenhorster Traditionsgaststätte „Zur Post“. Foto: Hilkmann

Heimat eines neu gegründeten Dart-Clubs sein, der in einem extra ausgebauten Wettkampfbereich trainieren und seine Heimspiele in der Dart-Liga austragen wird. Den dafür erforderlichen Umbau kann der gelernte Handwerker Marko Wiemeyer zu einem großen Teil selbst tätigen, berichtet er mit einem Lächeln: „Ein wenig Handwerksgeschick schadet auch in der Gastronomie nicht.“

Der größte Unterschied gegenüber seiner Arbeit als Gastronom sei neben der Verantwortung für seine Mitarbeiter der noch größere Zeitaufwand. „Das macht mir aber nichts aus und wird durch viele positive Erfahrungen mehr als aufgewogen“, berichtet Wiemeyer: „Das Schönste an diesem Beruf ist für mich die Kommunikation mit den Gästen. Man lernt immer wieder sehr viele nette und interessante Menschen kennen“. ◀

Seminar Service-Grundlagen

Der Kreisverband Aschendorf-Hümmling/Papenburg bietet am 14. April unter dem Titel „Service-Grundlagen für Aushilfen, Neu- und Quereinsteiger“ ein Seminar zur Förderung und Qualifizierung von Mitarbeitern in der Gastro-Branche an.

Die Teilnehmer bekommen in dem Tagesseminar vermittelt,

was sie als Servicekraft im Alltagsgeschäft in Gaststätten und Restaurants erwartet und was sie dabei zu beachten haben. Die Palette reicht von Grundregeln für den Empfang, die Bedienung und Verabschiedung der Gäste bis zur Einführung in die Gläser- und Besteckkunde. Erfahrene Fachleute zeigen zudem, wie Tische richtig eingedeckt werden

und wie man mit schwierigen Gästen umgeht.

Darüber hinaus gibt es Tipps für das äußere Erscheinungsbild und die zur Arbeit passende Kleidung. Nicht zuletzt wird auf die aktuell gültigen Hygienestandards eingegangen.

Das Seminar findet von 9 bis 17 Uhr in der Volkshochschule Papenburg statt. Interessierte Betriebe können Teilnehmer beim DEHOGA-Kreisvorsitzenden Georg Niemeyer, Tel. 04963/91690, anmelden. ◀

NEUJAHRSEMPFANG IM KUNSTMUSEUM WOLFSBURG

Positiver Jahresrückblick



DEHOGA-Förderpreis v.l.n.r. Melanie Perricone, Damiana Marzocca, Florian Hary, Salvatore Maganuco, Carola Jordan-Rabe, Vivien Ries und Andreas Krüger.

Der traditionelle Neujahrsempfang des DEHOGA-Kreisverbandes Region Wolfsburg-Helmstedt fand in diesem Jahr wieder im Kunstmuseum der Stadt Wolfsburg statt und so konnte die Vorsitzende Melanie Perricone unter den Kolleginnen und Kollegen auch wieder prominente Gäste begrüßen. Perricone ging in ihrer Begrüßungsansprache auf die aktuellen Probleme im Gastgewerbe ein. Neben dem Fachkräftemangel und dem Arbeitszeitgesetz sprach die Vorsitzende auch die laufende Unterschriftensammlung für den ermäßigten Mehrwertsteuersatz auf Speisen von sieben statt 19 Prozent an. Die Aktion fand auch in Wolfsburg und Umgebung große Zustimmung und wurde während des Neujahrsempfangs noch von vielen Gästen unterschrieben.

Oberbürgermeister Klaus Mohrs bezeichnete die Kooperation zwischen der Stadt und dem DEHOGA als eine sehr enge Partnerschaft. Die Übernachtungszahlen haben in Wolfsburg noch einmal zugelegt, so dass man im vergangenen Jahr rund 638.000 Gäste in der Volkswagenstadt unter-

bringen konnte. Ein Grund mehr für den Oberbürgermeister noch mehr Hotels anzukündigen, denn die Nachfrage von Hotelketten nach Bauland reiße nicht ab.

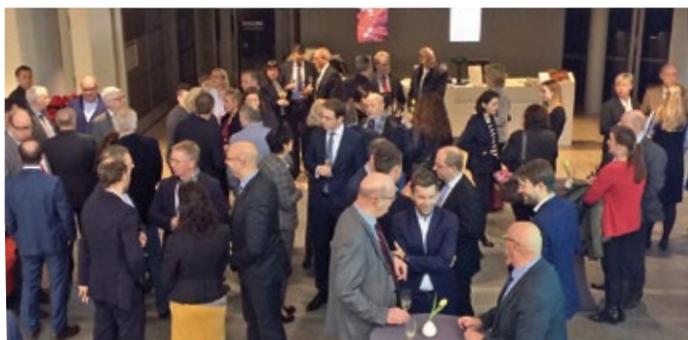
„Klaus Mohrs bezeichnete die Kooperation zwischen der Stadt und dem DEHOGA als eine sehr enge Partnerschaft.“

Last but not least dankte er dem DEHOGA-Kreisverband mit seinen Mitgliedern für die Unterstützung bei sozialen Projekten. Dazu berichtete Melanie Perricone, dass die „Aktion Brötchenkorb“ sehr gut angelaufen ist. Den Gästen wird ein kostenloser Brötchenkorb im Restaurant angeboten, sie spenden dafür für einen wohltätigen Zweck, der direkt an die jeweilige Organisation weitergeleitet wird.

Mit einem höchst informativen Vortrag ging Professor Antje-Britta Mörstedt auf die aktuelle „Generation Z“, der Menschen geboren von 1997 bis 2012, ein. Von den Baby-Boomern (Jahr-

gänge 1959 bis 1964) über die Generationen X (1965 bis 1979) und Y (1980 bis 1993) seien interessante Entwicklungen zu verfolgen. Im Gegensatz dazu sei die Y-Generation gut ausgebildet, gut informiert, social-media-affin und mit ausgeprägtem Selbstbewusstsein, gestärkt durch die demographische Entwicklung und den drohenden Fachkräftemangel. Die leitenden Werte der so genannten „Generation Y“ und auch deren Erwartungen an den Arbeitgeber scheinen sich erheblich von denen früherer Generationen abzuheben. In der Generation Z seien 2,6% der Jugendlichen von den sozialen Medien abhängig, 95% der Jugendlichen besitzen ein Smartphone und fünf Stunden täglich verbringen die Jugendlichen im Durchschnitt mit WhatsApp, Facebook und Co., die Nutzungszeiten für Computer und anderen Internetkonsum kommen noch hinzu. „Darauf müssen sich auch die künftigen Arbeitgeber einstellen“, so die Referentin.

Die örtlichen Jugendmeister 2019, Damiana Marzocca, Salvatore Maganuco und Vivien Ries, wurden schließlich mit dem DEHOGA-Förderpreis ausgezeichnet. ◀



Gut besuchter Neujahrsempfang im Kunstmuseum Wolfsburg. Fotos: Glasow

BEZIRKSVERBAND LAND BRAUNSCHWEIG-HARZ

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



Gastgewerbe fordert GLEICHE STEUERN für Essen

Den diesjährigen Neujahrsempfang, der in der Dornse des Altstadtrathauses in Braunschweig stattfand, hatte der DEHOGA Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel unter das Motto „Die glorreichen 7%. Mehr Porzellan statt Plastik!“ gestellt.

Auch ökologisch sei in der heutigen Zeit nicht zu verstehen, dass bei Verwendung von Porzellan für Buffets 19 Prozent zu veranschlagen sei und der Mehrwertsteuersatz für Plastik-Einweggeschirr nur sieben Prozent betrage. Daher fordere der DEHOGA, sich

Oberbürgermeister Ulrich Markurth, der ebenfalls am Podiumsgespräch teilnahm, beschrieb, dass auch in der Gemeinschaftsverpflegung für Essen in Kindergärten und Schulen (19%) im Vergleich zu Uni-Mensen (7%) unterschiedliche Umsatzsteuer-

von Umweltschutz und Nachhaltigkeit bei den herausfordernden Themen öffentlicher Personennahverkehr und Wohnraumentwicklung vorgehe.

BS|Energy-Vorstand Dr. Volker Lang hob – angesprochen darauf,

Vor rund 150 Gästen aus Wirtschaft, Politik aus Bund und Land, Verwaltung und Gesellschaft machte der 1. Vorsitzende des Verbandes, Gastronom und Hotelier Bernd Weymann (Wendezeller Stuben) deutlich, worum es dem Gastgewerbe geht. Nämlich um die schwerlich

nachvollziehbaren Umsatzsteuersätze. Er führte in dem von Geschäftsführer Mark Alexander Krack moderierten Podiumsgespräch aus, dass ein gemütliches, gesundes Essen im Sitzen 19 Prozent Mehrwertsteuer kostet, wohingegen im Gehen und Stehen nur sieben Prozent fällig werden.



Podiumsgespräch zum Braunschweiger Neujahrsempfang.

an einer aktuell laufenden Unterschriftensammlung bei www.openpetition.de zum Thema „Es ist fünf nach zwölf! Rettet unsere Gasthäuser! Für mehr Porzellan statt Plastik!“ zu beteiligen. Die vorbereiteten Unterschriftenlisten wurden fleißig ausgefüllt und umgehend eingereicht.

sätze greifen, so dass der Stadt die Thematik auch geläufig sei. Er gab mit Blick auf jüngst in den Medien geäußerte Befürchtungen von Innenstadtgewerbetreibenden in Braunschweig hinsichtlich einer autofreien City Entwarnung. Gleichzeitig betonte er, wie aktiv die Stadt Braunschweig im Sinne

das Unternehmen angekündigt hat, 220 Millionen Euro zu investieren, um ab 2022 Braunschweig mit klimafreundlicher Energie zu versorgen – hervor, dass unter anderem mit dem Bau eines Biomasse-Heizkraftwerks mit dem Hauptbrennstoff Altholz Nachhaltigkeitsaspekte auch für den Energieversorger ganz oben auf der Agenda stehen. Das freute auch den ebenfalls auf dem Podium präsenten ALBA-Geschäftsführer Matthias Fricke, der spontan äußerte, dass der Entsorger dorthin auch etwas abzugeben hätte. ◀

LIST
VIELFALT IM HANDEL

- Hotellerie
- Gastronomie
- Großverbraucher
- Handel

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

Hannover · Goslar · Quedlinburg
Lilienthalstraße 1

seit 1830
www.list-goslar.com

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

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

**Gastronomie
design**

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

DEHOGA FORDERT GLEICHBEHANDLUNG BEI DER MEHRWERTSTEUER

SIEBEN PROZENT auf alle Speisen



Gastgeber Torsten Kowohl (2.v.l.) mit den Referenten.

64 Gäste begrüßte der Vorsitzende Torsten Kowohl zum Neujahrsempfang des Kreisverbandes Peine. Als ein Thema, das den Gastronomen unter den Nägeln brennt, nannte er die Forderung nach steuerlicher Gleichbehandlung der Gastronomie und der Anwendung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes von sieben statt 19 Prozent auf alle Speisen.

Das Thema griff auch der DEHOGA-Bezirksvorsitzende Matthias Harlfinger auf. Unter dem Motto „Es ist fünf nach zwölf! Rettet unsere Gasthäuser! Für mehr Porzellan statt Plastik!“ wurde eine Online-Petition gestartet, die noch bis März läuft (Zu erreichen über www.dehoga-niedersachsen.de) „50.000 Unterschriften wurden benötigt,

64.000 haben wir bis heute erreicht“, so Harlfinger. Er musste die Freude gleich wieder dämpfen: In dieser Legislaturperiode werde über das Thema nicht entschieden. „Das heißt, vor der Bundestagswahl im Herbst 2021 wird sich nichts tun, dies ist inakzeptabel und enttäuschend.“

Überhaupt liege ein spannendes Jahr vor den Gastronomen. Harlfinger nannte den Brexit und dessen nicht absehbare Folgen. Er sprach die Bon-Pflicht an und eine neue Kassensicherungsverordnung. Dies alles bedeute zusätzliche Bürokratie, die Betriebe ausbremse. „Der DEHOGA wird sich weiter für Steuergleichheit und Bürokratieabbau stark machen“, versprach Harlfinger.

Für Rat und Verwaltung der Stadt Peine sprach die stellvertretende Bürgermeisterin Gabriele Handke (SPD). „In der Stadt ist viel Bewegung, Geschäfte schließen, andere machen auf.“ Qualität setze sich durch, aber nicht nur durch Ambiente und gute Speisen, sondern auch durch qualifizierte Fachkräfte.

Als Vertreter des Landrates überbrachte Matthias Möhle Grüße. Er erinnerte sich an die Kneipenszene aus seiner Jugend. Ab und zu abends in die Kneipe zu gehen „ist ein Stück gastronomische Kultur, die wir uns erhalten sollen.“ Mit Blick auf das Honky-Tonk Festival appellierte er an die Gastronomen, jungen Musikern häufiger die Möglichkeit zu geben, sich zu präsentieren. ◀

Ossada wird Ehrenvorsitzender

Im Rahmen des Neujahrsempfangs in der Dornse des Braunschweiger Altstadtrathauses wurde Eckhard Ossada vom Vorsitzenden des DEHOGA-Kreisverbandes Region Braunschweig-Wolfenbüttel, Bernd Weymann, zum Ehrenvorsitzenden des Verbandes ernannt und mit einer Urkunde ausgezeichnet. Die ersten Glückwünsche kamen dabei vom Oberbürgermeister der Stadt Braunschweig, Ulrich Markurth. Ossada, den Tränen nahe, bedankte sich bei allen Vorstandsmitgliedern für die besondere Auszeichnung und das Vertrauen, das ihm stets entgegengebracht wurde. Der erfolgreiche Gastronom hatte

nach Schulabschluss und Bundeswehr eine Ausbildung als Steuerfachgehilfe abgeschlossen. Er war anschließend Abteilungsleiter im Finanz- und Rechnungswesen des Salzgitter-Konzerns, bevor er sich 1980 in die Gastronomie begab und erfolgreich das Kegelcenter Nord führte.

Mit der Übernahme des Hotel-Restaurants Waldhaus Oelper im Jahre 1996 fand Eckhard Ossada eine neue Herausforderung. Mittlerweile führt er das Haus fast 25 Jahre erfolgreich. Sein Ehrenamt im DEHOGA hat er 1998 als Vorsitzender des DEHOGA-Stadtverbandes Braunschweig begonnen

und führte den Verband bis 2007. Im Jahre 2003 wurde er als stellvertretender Vorsitzender des DEHOGA-Bezirksverbandes Braunschweig-Harz gewählt und war bis 2014 in dieser Position aktiv. Bis

2019 war Ossada dann auch noch als Schatzmeister im Bezirksverband tätig. Bis heute steht er dem DEHOGA beratend zur Verfügung und nimmt an allen Veranstaltungen und Versammlungen teil. ◀



Eckhard Ossada, Bildmitte, wird vom Kreisvorsitzenden Bernd Weymann, rechts, zum Ehrenvorsitzenden ernannt. Links Braunschweigs Oberbürgermeister Ulrich Markurth.



Heiko Sturm (Mitte in gold) mit DEHOGA-Vertretern bei seiner Jubiläumsfeier.

20 Jahre Zum Tannenhof

HEIKO STURM GEBÜHREND GEFEIERT

Wenn es einen Menschen gibt, der die Stadt Wolfsburg mit seinen Aktivitäten geprägt hat, dann ist es DEHOGA-Vorstandsmitglied Heiko Sturm, der kürzlich mit seinem „Tannenhof“ das 20-jährige Jubiläum feiern konnte. Rund 90 Gäste waren der Einladung Sturms in das Kult-Restaurant in der Kleiststraße gefolgt. Darunter auch der DEHOGA-Bezirksvorsitzende Matthias Harlfinger aus Braunschweig, die Wolfsburger DEHOGA-Kreisvorsitzenden Melanie Perricone und Florian Hary mit Vorstandsmitgliedern und der Nachbar-Kreisvorsitzende Armin Schega-Emmerich aus Giffhorn.

In seinem Rückblick ging Sturm auf die Anfänge des Kult-Restaurants ein. Dabei wurden ihm alle möglichen Steine in den Weg gelegt, die er stets mit neuem Mut und Geduld aus dem Wege räumen konnte. Zunächst wurde der Tannenhof als Musikkneipe bekannt. Doch mit der Euro-Umstellung im Jahre 2002 kamen große Probleme auf den Gastronomen zu. Die Umsätze brachen ein. Basel II und Rating sorgten für schlechte Bewertungen bei den Banken. Erst nach der Vertrauensfrage von Bundeskanzler Gerhard Schröder und der Wahl von Angela Merkel ging es nach den Worten Sturms wieder aufwärts. Mit der Mehrwertsteuererhöhung 2007 und der Einführung des Nichtraucherschutzgesetzes stellten sich neue Hürden in den Weg des Unternehmers. Doch auch diese Hürden überwand Sturm mit un-



Travestiekünstlerin Maria Cron sorgte für Unterhaltung.

ternehmerischem Mut. Es wurde umgebaut, Küche und Toiletten erweitert. Das Restaurant wurde sehr gut angenommen, und die Kleinkunsthöhne mit Veranstaltungen durch Travestiekünstler belebt.

Heute haben für den Tannenhof die goldenen 20er Jahre begonnen, doch der Gastronom hat wie jeder andere Kollege mit den Mühlen der Bürokratie zu kämpfen. Und hier setzt er sich seit vielen Jahren als Vorstandsmitglied im DEHOGA-Kreisverband Region Wolfsburg-Helmstedt für Lösungen der Probleme in Hotellerie und Gastronomie ein. Seine Erfahrungen und Kenntnisse setzt er im Prüfungsausschuss der IHK genauso ein, wie im Schriftverkehr seines Kreisverbandes. „Ich bin stolz, dass es uns trotz diverser Schwierigkeiten immer noch gibt“, sagte Sturm mit hörbarem Stolz und unter Tränen. Dazu habe insbesondere Christian Beer wesentlich beigetragen, der ihn über einen Zeitraum von 16 Jahren begleitet habe. ◀



blankotec
Kompetenz
in Sauberkeit
& Hygiene

KÜCHEN- ABLUFT- REINIGUNG

Unsere Leistungen

- Brandschutz-Reinigung von fettbelasteten Abluftanlagen nach VDI 2052 z. B. in gastronomischen Einrichtungen
- Reinigung von Klima- und Lüftungskanälen nach VDI 6022
- Grundreinigung nach Errichtung, Sanierungs- oder Überholungsarbeiten von RLT Anlagen
- Hygieneinspektion nach VDI 6022, Beprobung (Abklatschprobe) von RLT-Anlagen und Auswertung durch ein unabhängiges Labor mit Dokumentation
- Reinigung von kontrollierten Wohnraumlüftungen (KWL)
- Filterbeschaffung für RLT-Anlagen



Blankotec GmbH
Böseler Straße 35
26169 Friesoythe

Kostenlose Servicenummer

0800 - 22 7 22 76
Telefax: 04405 - 92 56 - 231

E-Mail: info@blankotec.de
Internet: www.blankotec.de

blankotec
Professionelle Lüftungsreinigung

Wir verwenden Halli-zertifizierte Reinigungsmittel.

Abschlussfeier für Prüflinge



Die frisch gebackenen Absolventen freuen sich über ihre Zeugnisse.
Foto: Foto Heidelberg

Die Winterfreisprechungsfeier für die Absolventen der gastgewerblichen Ausbildungsberufe aus Stadt und Landkreis Lüneburg sowie den Landkreisen Harburg, Winsen-Lu-

he, Uelzen, und Lüchow-Dannenberg fand in der Feinschmeckerei in Lüneburg statt. Der Bedeutung des Tages entsprechend waren die meisten der frisch gebackenen

gastronomischen Fachkräfte mit ihren Angehörigen, Vertretern der Ausbildungsbetriebe sowie den Lehrkräften erschienen und ließen sich gebührend feiern.

Bevor Sie von Michael Schwarz, Vorsitzender des Berufsbildungsausschusses im DEHOGA Bezirksverband Lüneburg, ihre Zeugnisse erhielten, richteten Andreas Bock für die Berufsbildenden Schule III in Lüneburg und Sönke Feldhusen von der Industrie- und Handelskammer Lüneburg-Wolfenbüttel Grußworte an die neuen Fachkräfte und gratulierten. Beide Redner bekundeten ihren Respekt, dass die jungen Menschen sich gerade für diesen Berufszweig entschieden haben. Einen Beruf in einer Branche, die viel gibt, aber auch viel fordert. ◀

Wie schmeckt der Job?

Um eine Idee über den Beruf zu bekommen eignet sich ein Praktikum besonders gut. Wer nicht so viel Zeit hat, kommt zum Essen vorbei: Wie schmeckt Dir der Job?

Unter dem Stichwort können interessierte Schüler einen Tisch mit einer Begleitperson im Ringhotel Sellhorn reservieren und sich kulinarisch bei einem Hauptgericht und einem alkoholfreien Getränk verwöhnen lassen. Familie Dierksen nimmt sich Zeit und zeigt bei einer Hausführung die vielen Facetten der verschiedenen Berufsbilder.

Familie Dierksen betrachtet eine gute Ausbildung als Investition in die Zukunft des Unternehmens. Die Angebotsqualität, unternehmerischer Erfolg und Wertschöp-



Bei einer Ausbildung im Ringhotel Sellhorn kommt der Spaß nicht zu kurz.

fung werden entscheidend durch die Qualität der persönlichen Dienstleistung beeinflusst. Hierbei spielen qualifizierte Ausbildung und Förderung des Berufsnachwuchses eine entscheidende Rolle. Das Sellhorn hat sich deshalb der Selbstverpflichtungserklärung von IHK und DEHOGA Niedersachsen angeschlossen, weitreichende Ausbildungsstandards einzuhalten. Damit leistet das Hotel einen wichtigen Beitrag, gut ausgebildete, engagierte, professionelle Mitarbeiter zu unterstützen und das Branchenimage zu stärken. ◀

KLASSIFIZIERTE BETRIEBE IM DEZEMBER 2019 UND JANUAR, FEBRUAR 2020

4 Sterne

Niemeyers Romantik Posthotel, Faßberg

3 Sterne Superior

Hotel Landhaus Eden, Soltau

3 Sterne

Hotel St. Georg, Celle

Hotel-Pension „Am Böhme-park“, Soltau

Hotel Herrenbrücke, Faßberg

BEZIRKSVERBAND LÜNEBURG

Geschäftsführer
RA Heinz-Georg Frieling
Stadtkoppel 16
21337 Lüneburg
Tel. 04131 8 28 24
Fax 04131 8 34 16
Email: ehv-Lueneburg@
einzelhandel.de



ELF FACHKRÄFTE IN DIE ARBEITSWELT ENTLASSEN

Wer die besten Früchte ernten will, muss auf den Baum steigen!

DEHOGA-Kreisvorsitzender Schega-Emmerich bezeichnete die Berufe im Gastgewerbe als die schönsten der Welt. „Ihnen steht die Welt offen, vergessen sie aber nie wieder zu kommen, denn nach wie vor werden sie auch hier gebraucht!“, gab er den elf Absolventen bei der Freisprechungsfeier mit auf den Weg. IHK-Teamleiter Rainer Knoppe dankte allen Ausbildern, Lehrern der BBS I und den ehrenamtlichen Prüfern, die die Auszubildenden auf ihrem Weg begleitet haben. „Wir brauchen gut ausgebildete, engagierte Nachwuchskräfte in der Gastronomie! Dem Gastgewerbe fehlen die Fachkräfte heute mehr denn je“, so Knoppe, der den Absolventen bescheinigte, keine Angst vor der Zukunft haben zu müssen, denn im In- und Ausland



Stolz zeigen die neuen Fachkräfte ihre Abschlusszeugnisse. Foto: Glasow

warten bereits viele attraktive Betriebe auf die neuen gut ausgebildeten Fachkräfte.

Mit einem Korb voller Äpfel trat BBS I-Abteilungsleiterin Silke Wilharm-Cottle vor ihre ehemaligen Schülerinnen und Schüler. „Wer die besten Früchte ernten will, muss auf den Baum steigen, wem die Verbeulten genügen, der wartet darauf, dass sie herunter-

fallen“, so die Lehrerin. In ihrem Rückblick auf die Ausbildungsjahre konnte sie den ehemaligen Schülern noch gute Ratschläge in Form eines roten Apfels mit auf dem Weg geben.

Nach Vergabe der Zeugnisse hatte der DEHOGA-Kreisverband Gifhorn zu einem Imbiss mit verschiedenen lukullischen Genüssen und Getränken der Sponsoren

Privatbrauerei Wittingen und Getränke Höpfner, Lehrte, eingeladen. Für Armin Schega-Emmerich war es die letzte Freisprechung als Vorsitzender des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn. Er steht für eine Wiederwahl als Kreisvorsitzender bei der diesjährigen Versammlung (vrsl. am 27. April) nicht mehr zur Verfügung. ◀

SCHULZ-HAUSBRANDT KG VERKAUFT SEEHOTEL AM TANKUMSEE

Heitmann will kräftig investieren

Das bekannte Seehotel am Tankumsee wurde zum 1. März 2020 von der Schulz-Hausbrandt KG an den geschäftsführenden Gesellschafter des Best Western Hotels Alte Mühle, Wolfgang Heitmann, verkauft. Heitmann möchte in das Vier-Sterne-Hotel kräftig investieren. Das Seehotel war 1977 von der Familie Schulz-Hausbrandt gebaut worden und gehört seitdem zu ihrem Privatbesitz. Wie irrtümlich gemeldet wurde, hätte die Privatbrauerei Wittingen das

Seehotel verkauft. Zuletzt waren Christian Schulz-Hausbrandt und seine drei Geschwister innerhalb der Schulz-Hausbrandt KG Inhaber des Hotels, das wie das Hotel Ludwig im Park in Fallersleben mit Sterne-Restaurant La Fontaine zur Isenbütteler Gaststätte GmbH und damit den Familien Schulz-Hausbrandt gehört. Der Gifhorer Landrat Dr. Andreas Ebel hat sich als Aufsichtsratsvorsitzender der Tankumsee GmbH positiv über den Besitzerwechsel

geäußert: „Herr Heitmann ist ein erfahrener Geschäftsmann und kennt sich mit Gastronomie aus. Wir sind sehr zuversichtlich, dass er das Seehotel weiter in eine positive Richtung entwickeln wird.“ Die Tankumsee GmbH verwaltet die „Erlebniswelt Tankumsee“ mit ihren vielen Freizeitangeboten und Veranstaltungen. Heitmann selbst nach einem Pressebericht: „Wir werden das Hotel mehr nach außen öffnen.“ 20 Mitarbeiter und drei Aushil-

fen werden mit übernommen. DEHOGA-Kreisvorsitzender Armin Schega-Emmerich freut sich, dass das Hotel in einzigartiger Lage am Tankumsee weitergeführt wird und dem Landkreis Gifhorn als ein Leuchtturm für den Tourismus zur Verfügung steht. „Wir hatten immer ein gutes Verhältnis zu den Geschäftsführern des Hotels als DEHOGA-Mitglieder und freuen uns auf eine weitere gute Zusammenarbeit“, so der DEHOGA-Kreisvorsitzende. ◀

DAS Q MACHT
DEN UNTERSCHIED.

In Niedersachsen wird
Service mit „Q“ geschrieben!



„Einmal
ganz ANDERS
sein!“

ANDERS Hotel Walsrode, Walsrode
Klaus Anger, Hoteldirektor

Dieses Motto verfolgt das ANDERS Hotel Walsrode nun schon seit vielen Jahren. Servicequalität vom Kreativsten und Freundlichkeit zeichnet das engagierte Team des beliebten Familienhotels in der Lüneburger Heide aus.

Jede Menge Ideen für die ganze Familie, Spaßangebote für jedermann und eine Speisekarte im Restaurant, die unübertrefflich ist. Kinder haben es gut auf zwei Spielplätzen draußen und drinnen. Eine Sauna, betreut von ausgebildeten Fachkräften, lädt zur Erholung ein.

Mehr als 80 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden ständig geschult und haben einfach Spaß an ihrer Arbeit im ANDERS Hotel Walsrode.

Informationen und Seminartermine
ServiceQualität Deutschland in Niedersachsen:

TourismusMarketing Niedersachsen GmbH
Larissa Gerigk
Essener Straße 1, 30173 Hannover
Telefon: 0511 270488-21
qualitaet@tourismusniedersachsen.de
www.q-deutschland.de

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



ServiceQualität
DEUTSCHLAND

Erfolg gibt es nur gemeinsam

Über 200 Gäste aus Wirtschaft, Politik, Verwaltung und Kultur folgten der Einladung des DEHOGA Cloppenburg zum 31. Neujahrsempfang in die Stadthalle in Cloppenburg. Sichtlich gerührt begrüßte Vorsitzender Klaus Fleming die anwesenden Gäste und kündigte seinen Abschied als Vorsitzender des Kreisverbandes Cloppenburg an. „Nach 12 Jah-

ren als Vorsitzender fällt mir der Abschied nicht leicht, besonders dieser Neujahrsempfang hat mir immer sehr viel Spaß gemacht“, so der Vorsitzende.

Die Festrede hielt in diesem Jahr Dr. Hartmut Meyer aus Stade. Er bezeichnete die Gastronomie als aufregende und vielseitige Branche. Die Wirte seien in einer im-

mer mehr globalisierten Welt die Botschafter eines Landes, und es sei ihm nicht verständlich, dass auf die Leistung, die in dieser Branche erbracht werde, weiterhin 19% MwSt. gezahlt werden müsse. Er rief die Wirte auf, sich gegenseitig weiter zu vernetzen und die vorhandene Expertise zu nutzen, um auch Forderungen gegenüber der Politik stellen zu

können. „Erfolg gibt es nur gemeinsam“, so Dr. Meyer.

Wie in jedem Jahr gab es auch bei diesem Neujahrsempfang eine Spendenaktion. Die Cloppenburg-er Tafel durfte sich über eine finanzielle Unterstützung in Höhe von 2.176 Euro freuen. ◀



Der DEHOGA-Vorstand ermittelt die Summe der Spendenaktion für die Cloppenburg-er Tafel.



Klaus Fleming und Meike Schlömer bedanken sich bei Dr. Hartmut Meyer für die Festrede.
Fotos: Oliver Hermes

Ulrich Steinkamp bestätigt

VORSTANDSWAHLEN IN VECHTA

Im DEHOGA Kreisverband Vechta hat es eine Mitgliederversammlung mit Vorstandswahlen gegeben. Vorsitzender Ulrich Steinkamp wurde im Amt bestätigt. Der aktuelle Vorstand (v.l.n.r.):

- Alfons Stratmann, Hotel & Restaurant Stratmanns, Lohne
- Ludger Broermann, Gasthaus & Festsaal Broermann, Damme
- Stefan Schäfers, Hotel Schäfers, Vechta
- Kathrin Böckmann, Hotel zur Post, Holdorf
- Ulrich Steinkamp, Vorsitzender Kreisverband Vechta
- Bernd Susen, Hotel & Restaurant Rheinischer Hof, Dinklage
- Werner Knollenberg, Münsterländer Hof, Neuenkirchen
- Heinrich Muhle, Gasthaus & Festsaal Hogeback, Visbek-Erlte
- Rainer Hake, Restaurant Moorbachhof, Vechta
- Stefan Surmann, Festsaal Pickers, Goldenstedt-Lutten



BEZIRKSVERBAND WESER-EMS

Geschäftsführerin
RAin. Hildegard Kühlen
Ammerländer Heerstr. 231
26129 Oldenburg
Tel. 0441 7 10 86
Fax 0441 7 10 87
Email: weser-ems@
dehoga-Bezirksverband.de



Fest der Gastronomie

Das bereits 61. Fest der Gastronomie fand in diesem Jahr mit der größten Beteiligung für diese Veranstaltung seit fast 30 Jahren im Haus „Maria Rast“ bei Familie Haberland in Cloppenburg/Bethen statt. Viele DEHOGA-Mitglieder hatten

auch ihre Mitarbeiter mitgebracht. „Ohne Euch wären wir gar nichts“, stellte Vorsitzender Klaus Fleming in diesem Zusammenhang fest und lobte alle, die in der Gastronomie tätig sind. Wir haben hier in Cloppenburg ein sehr gutes Mitein-

ander, machte Fleming deutlich und in Bezug auf seinen Abschied als Kreisvorsitzender des DEHOGA Cloppenburg deutete er an, dass man auf bestem Wege sei, eine gute Nachfolgelösung zu finden.

Familie Haberland und das Team

von „Maria Rast“ setzen mit einem grandiosen kalt-warmen Buffet den kulinarischen Höhepunkt und bei Livemusik wurde das Tanzbein geschwungen und fröhlich bis in die Nacht gefeiert. ◀



Das Team von „Maria Rast“ verwöhnte die Gäste in jeder Hinsicht.



Der Vorstand des DEHOGA Cloppenburg freute sich über die tolle Beteiligung.

FREIKARTEN für Silbermond, Alvaro Soler und Lena

Das Grafschaft Open Air geht in die 7. Auflage! Am 29. August 2020 findet auf der Festwiese der Bentheimer Eisenbahn AG das Grafschaft Open Air mit Silbermond, Alvaro Soler und Lena statt. Die Besucher können sich wie in den Vorjahren auf ein umfangreiches Musikprogramm in toller Atmosphäre freuen.

Der DEHOGA verlost 2x2 Freikarten für das Open Air. Interessierte senden eine Email mit Betreff „Grafschaft Open Air“ an bittaye@dehoga-niedersachse.de. Einsendeschluss ist der 31. März 2020. Die Gewinner werden per Email benachrichtigt, der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Tickets (Stehplätze) werden zum Preis von 49 Euro für Erwachsene und 42 Euro für Kinder bis 14 Jahre angeboten und sind erhältlich auf www.proticket.de/goa und www.eventim.de

Die Bentheimer Eisenbahn wird wieder einen kostenlosen Bustransfer einrichten. Der genaue Fahrplan wird rechtzeitig bekanntgegeben. Zur anschließenden Aftershow-Party im INDEX! gibt es für Open Air Besucher einen kostenlosen Bustransfer und freien Eintritt. ◀

7. Grafschaft Open Air Festival
SILBERMOND
ALVARO SOLER
LENA
PLUS VORHAND
29.08.2020
 Samstag

Auf dem Gelände der Bentheimer Eisenbahn, Otto-Hahn-Straße in Nordhorn
 VVK Normalpreis: 49,00 EUR (mit GN-Card: 45,00 EUR), VVK Kinder bis 14 Jahre: 42,00 EUR, AK: 55,00 EUR
 Exklusiv für Mitglieder der Grafschafter Volksbank eG: 39,00 EUR (max. vier Tickets, nur über die Grafschafter Volksbank eG erhältlich)
 Beginn: 16.30 Uhr, Einlass: 15.30 Uhr, Kostenloser Bustransfer in der Grafschaft Bentheim
 Anschließend Aftershowparty im **INDEX!** - Kostenloser Bustransfer ins INDEX und freier Eintritt mit Open Air-Ticket.

Veranstalter: VOICEMAN
Tickets: www.proticket.de + [eventim.de](http://www.eventim.de) + [pvtickets.de](http://www.pvtickets.de)
Grafschafter Volksbank eG **BENTHEIMER EISENBAHN AG** **WERKSTÄTTEN GROUP** **büter**

Feierliche Zeugnisübergabe

Die erfolgreichen Absolventinnen und Absolventen mit Bernard Sieger und Birgit Kolb-Binder.



DEHOGA-Vizepräsidentin Birgit Kolb-Binder und Bezirksvorsitzender Bernard Sieger.



Herr Laupert von der IHK Oldenburg verabschiedet sich von Herrn Ahlmann von der gemeinsamen Geschäftsstelle der DEHOGA Bezirksverbände Weser-Ems und Ostfriesland.

Die Zeugnisübergabefeier im DEHOGA Bezirksverband Weser-Ems fand am 23. Januar 2020 erneut im Gasthof Sieger statt. Vorsitzender Bernard Sieger durfte Birgit Kolb-Binder zum ersten Mal in ihrer Eigenschaft als Vizepräsidentin des DEHOGA Niedersachsen begrüßen. Diese konnte mit

einer gleichsam unterhaltenden wie auch interessanten Festansprache überzeugen und trug so erheblich zu einer gelungenen Veranstaltung bei.

Herr Laupert von der IHK-Oldenburg dankte Herrn Ahlmann von der Geschäftsstelle des DEHOGA

in Oldenburg für die jahrzehntelange Zusammenarbeit im Dienste der Berufsausbildung für das Gastgewerbe. Herr Ahlmann hatte angekündigt, sich in den Ruhestand verabschieden zu wollen.

Im DEHOGA Bezirksverband Weser-Ems wird die Idee, die

Zeugnisübergabefeiern zukünftig gemeinsam mit dem Bezirksverband Ostfriesland durchzuführen, positiv diskutiert. Einen endgültigen Beschluss gibt es jedoch noch nicht. ◀



IBO Schädlingsbekämpfung und Desinfektion GmbH
Robert-Bosch-Breite 4 • 37079 Göttingen
Tel. 05 51 - 30 96 82-0 • info@ibo-goe.de



Kohlessen des Emdener Wirtevereins

Jeden ersten Montag im Februar findet das traditionelle Grünkohllessen der Emdener Wirte statt. Dieses Fest ist seit Jahrzehnten ein wichtiger Bestandteil zur

Kommunikation zwischen Gastronomen untereinander und mit Vertretern aus Politik und Wirtschaft. Aus diesem Anlass haben sich 180 Gäste zu einem

stimmungsvollen und kommunikativen Abend getroffen. Vom DEHOGA-Landesverband Niedersachsen war die neue Vizepräsidentin Birgit Kolb-Binder anwesend.

Nach der Begrüßungsansprache des ersten Vorsitzenden Karl-Heinz Wittwer richtete auch Emdens Oberbürgermeister Tim Kruihoff einige Grußworte an die Gäste. Nach einem deftigen Grünkohlmaus wurde das neue Kohlkönigspaar gekrönt und eine Tombola mit 250 Gewinnen verlost. Danach wurde bis in den frühen Morgen ausgelassen gefeiert und getanzt bei der Musik der „Alsterperlen“ aus Hamburg und von DJ Holger aus der Krummhörn (Ostfriesland). ◀



Der Vorstand mit Kohlkönigshaus von links: Oliver Klaassen (2.Vorsitzender), Karl-Heinz Wittwer (1.Vorsitzender), Karina Wittwer-Mischliwetz, Nadin Schulz (ehemalige Kohlkönigin), Jens Jann (ehemaliger Kohlkönig) Ait-Okko van Dyken (Kohlkönig), Barabara Sälzer (Kohlkönigin), Uwe Hellmann (Zeremonienmeister) Dennis Schweikard (Schriftführer).

Festliche Freisprechung in Aurich

Unter der Leitung des Jungen DEHOGA im Bezirksverband Ostfriesland fand am 30. Januar 2020 die Zeugnisübergabefeier für die Absolventinnen und Absolventen in den gastgewerblichen Berufen

erneut im festlich geschmückten Hotel Am Schloss in Aurich statt.

Mareike Zägel, Direktorin des Hotels Stadt Aurich, sowie Alina Krüger, Gastgeberin und Direktorin des Hotel am Schloss, führten gekonnt und unterhaltsam durch das Programm. Nach der Übergabe der Zeugnisse und der Ehrung der Prüfungsbesten gab es ein schmackhaftes Buffet. Später wurde noch ordentlich das Tanzbein geschwungen, die neuen Kolleginnen und Kollegen feierten bis in die Nacht.

In den Bezirksverbänden Ostfriesland und Weser-Ems laufen derzeit in Absprache mit den betroffenen Industrie- und Handelskammern in Emden und Oldenburg Bemühungen, die Zeugnisübergabefeiern zukünftig gemeinsam auszurichten. Im Gespräch ist, dass die Sommerfreisprechung dann im Bereich des Bezirks Ostfriesland und die Winterfreispre-



Direktorinnen Mareike Zägel und Alina Krüger vom Jungen DEHOGA in Ostfriesland mit dem Bezirksvorsitzenden Erich Wagner. Fotos: Hildegard Kühlen

chung im Bereich des Bezirks Weser-Ems stattfinden soll. Abschließend ist über das Thema jedoch noch nicht entschieden. ◀

BEZIRKSVERBAND OSTFRIESLAND

Geschäftsführerin
RAin. Hildegard Kühlen
Ammerländer Heerstr. 231
26129 Oldenburg
Tel. 0441 7 10 86
Fax 0441 7 10 87
Email: ostfriesland@
dehoga-Bezirksverband.de



Bezirksvorsitzender Erich Wagner lobte in seiner Festansprache den Jungen DEHOGA sowie insbesondere Mareike Zägel und Alina Krüger für das außergewöhnlich große Engagement bei der Durchführung der Zeugnisübergabefeiern: „So wie ihr das macht, ist das eine richtig tolle Werbung für das Gastgewerbe im Allgemeinen und für die Berufe in der Gastronomie!“



Die fröhlichen Absolventinnen und Absolventen.

Gute Laune beim 20. DEHOGA-Ball



Alfred Diedrich mit Weinkönigin Pauline und ihrer Schwester Anna Strohmeier. Foto: Reinhard Burghardt

80 Gäste ließen sich im Restaurant Noah kulinarisch verwöhnen und tanzten zu den Klängen der Band „Dick und Durstig“ bis in den frühen Morgen. Kreisvorsitzender Alfred Diedrich hatte den Ball, zu dem auch eine starke

der Fusion der beiden Hildesheimer Kreisverbände nicht mehr kandidieren. Auch die Geschäftsführung des Hildesheimer Weinkonvents hat Diedrich kürzlich abgegeben. Nachfolger ist der Weinhändler Axel Kusch.

Abordnung des DEHOGA Hildesheim Land (ehem. Kreis Alfeld), gekommen war, eröffnet. Es war sein „Abschiedsball“ als Vorsitzender, denn bei der Versammlung im März

2020 wird er nach der Fusion der beiden Hildesheimer Kreisverbände nicht mehr kandidieren. Auch die Geschäftsführung des Hildesheimer Weinkonvents hat Diedrich kürzlich abgegeben. Nachfolger ist der Weinhändler Axel Kusch.

Die neue Weinkönigin Pauline Strohmeier und ihre Schwester Anna hatten mit ihrer charmanten Art keine Mühe, alle Lose für die Tombola zu verkaufen. Die Gewinner freuten sich über die gesponserten Preise, unter anderem diverse Spezialitäten, Elektrogeräte und 50 Liter Einbecker.

Nicht abgeholte Gewinne wurden von Schatzmeister Karsten Schiller meistbietend versteigert. Die Gäste waren sich einig: Iris und Achim Christ (Restaurant Noah) mit ihrem Serviceteam waren gute Gastgeber. ◀

BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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





www.goingsoft.com



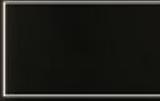
WLAN, Smart TV und Digital Signage für Ihr Hotel!

Informierte Gäste, zielsichere Botschaften
und innovatives Marketing.




MOBILE
APP


TAB


HOTEL TV
TOUCH

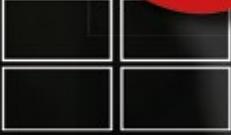

DIGITAL SIGNAGE
VIDEO WALL



Foto: Znajkraj

Beherbergungssteuer

Beherbergungssteuer, die ohne Zweckbindung in die Einnahmen der Stadt fließen würde.

Teile des Stadtrates können sich auch etwas ähnliches wie einen Tourismusbeitrag vorstellen, der bei allen am Tourismus teilhabenden Unternehmen einzuziehen wäre. Wäre

Die Stadt Hildesheim will Ihre Einnahmesituation aufbessern. Deshalb interessiert sich die Verwaltung für die Einführung einer

da nicht der erhöhte Verwaltungsaufwand durch Erhebung, Kontrolle und Einzug eines solchen Beitrages. Sein Vorteil wäre, dass

er direkt wieder dem Tourismus in der Stadt zu Gute käme, ohne die allgemeinen Haushaltslöcher stopfen zu müssen.

Die Diskussion über die Einführung einer Beherbergungssteuer konnten die Beherbergungsbetriebe mit einer Stellungnahme gegenüber den Ausschüssen für Recht und Inneres sowie Finanzen vorerst stoppen. Der Ausschuss für Recht und Inneres sieht nun die Verwaltung am Zug, zusammen mit den Beherbergungsbetrieben Alternativen zu einer Beherbergungssteuer zu erarbeiten, die allein die Beherbergung in Form eines Sonderopfers treffen würde.

Der Ausschuss für Finanzen sieht hingegen die Beherbergung in der Pflicht ein Konzept zu erarbeiten, wie Einnahmen einer Beherbergungssteuer auf alternative Weise erschlossen werden könnten. Das könnte ein Tourismusbeitrag/Förderbeitrag auf freiwilliger Basis sein, der allerdings rechtssicher und auf mehrere Jahre auszurichten sei.

Die Beherbergungsbetriebe sind nun dabei, die neue Situation zu bewerten und über Alternativen nachzusinnen. ◀

Vorstand in Hann. Münden bestätigt

Guido Einecke, 1. Vorsitzender des DEHOGA Hann. Münden, freute sich über die gute Beteiligung an der Jahreshauptversammlung. Er konnte viele Mitgliedskollegen begrüßen, die die Versammlung im Hotel Freizeit Auefeld nutzten, um mit alten und neuen Kollegen Erfahrungen auszutauschen. „Besonders freut es mich, heute zwei junge Unternehmer zu begrüßen, die das erste Mal an der Versammlung teilnehmen“, so Einecke.

Die Wahl des Vorstandes zeigte, dass alle Mitglieder mit der Arbeit zufrieden sind: Sie bestätigten den gesamten Vorstand. Anschließend wurde über den Tourismusbeitrag diskutiert und dass es wichtig ist, dass alle Un-

ternehmer eine Rücklage bilden, um gewappnet zu sein, wenn der Bescheid kommt. Dies kann nämlich auch rückwirkend erfolgen.

Renate Mitulla berichtete aus der Arbeit in der Geschäftsstelle und referierte über Änderungen bei der Gesetzeslage bei Arbeit auf Abruf, das EU-Urteil zum Urlaub

und die Auswirkungen der Erhöhung des Mindestlohnes. Die Aktion 7% für alle Speisen wurde genauso diskutiert wie auch das neue Kassengesetz.

„Bei der Forderung nach 7% Mehrwertsteuer dürfen wir nicht nachlassen“, fordert Guido Einecke. „Wir brauchen noch ganz

viele Unterschriften, um zu zeigen, dass wir alle die Petition unterstützen.“ Ausgefüllte Unterschriftenlisten sollen so schnell wie möglich an die Geschäftsstelle nach Hannover geschickt werden; weitere Listen können dort angefordert werden. ◀



Der alte und neue Vorstand des DEHOGA Hann. Münden.

PRAKTISCHE TIPPS FÜR LÄNDLICHE GASTRONOMIE

Seminar mit Dr. Meyer

Der DEHOGA Bezirksverband Hildesheim hat für seine Mitglieder die Informations- und Kalkulationsreihe für die Strategiebildung für die ländliche Gastronomie in Hildesheim fortgesetzt. Referent Dr. Hartmut Meyer konnte auch bei seinem zweiten Seminar in Göttingen wieder interessierten Mitgliedern wertvolle Tipps zur Zukunft der ländlichen Gastronomie geben.

Dr. Meyer umriss die Ausgangssituation der ländlichen Gastronomie und Hotellerie und erklärte, dass die fünf häufigsten Fragen in den Bereichen „Bürokratie/Steuern“, „fairer Wettbewerb“, „Restaurant“, „Saalgeschäft“ und „Mitarbeitergewinnung bei Köchen und Kellnern“ liegen. Er umriss die Aufgaben der ländlichen Gastronomie, zum einen als Ort der Kommunikation und Familienfeierlichkeiten und zum anderen aber auch als Erholungsgebiete, die die Städter für den Rückzug nutzen, um Wellness, Achtsamkeit oder eben einfach Urlaub zu machen. Die Chancen der ländlichen Gastronomie sieht er im

Zusammenspiel von Individualisierung, dem Verlangen der Gäste nach Sicherheit, Umweltschutz, aber auch zurück zur Natur und regionalen Lebensmitteln. „Heutzutage ist es nicht mehr möglich, alle Gruppen mit ihren Ansprüchen zu bedienen“, so Meyer. Ein zielgruppengerechtes Angebot ist unabdingbar, um neue Gäste zu gewinnen und Stammgäste zu halten. Daher ist Voraussetzung zu wissen, wer in der eigenen Region lebt und wohnt. Der Trend geht zur Ursprünglichkeit zurück

Meyers Motto

„Wir müssen lernen im Regen zu tanzen als auf Sonnenschein zu hoffen“

und somit zu regionalen Lebensmitteln, wobei das geänderte Essverhalten bei der Zubereitung berücksichtigt werden muss. Traditionelle Gerichte sollten mit der dazugehörigen Geschichte begleitet werden. „Hier liegt Ihr großer Vorteil in der ländlichen Gastronomie, da hier noch frisch



gekocht wird und keine Einheitsprodukte verwendet werden. Sie müssen Ihr Angebot leben und authentisch sein“, so Meyer.

Unternehmer selbst muss sich als Marke sehen und dies zusammen mit seinen Mitarbeitern in den Mittelpunkt stellen.

Die Veränderung des Angebotes darf nicht bei der Speisenauswahl verbleiben, sondern muss auch im Gegenzug auf das Miteinander mit den jungen Mitarbeitern erfolgen. Hier ist die Individualität und das Alleinstellungsmerkmal der familiengeführten Betriebe von Vorteil, weil zum Beispiel beim Kochberuf sich junge Leute ausprobieren können und ihre Ergebnisse dann in den sozialen Medien posten und bewerben können. Hier kann dann der Arbeitgeber als fairer Arbeitgeber in die Öffentlichkeit getragen werden. Der

Zum Schluss seines Vortrages ging Dr. Meyer auf die Digitalisierung ein und erklärte, dass sich jeder Unternehmer darüber bewusst sein sollte, dass durch Digitalisierung viel lästige Verwaltungsarbeit abgegeben werden kann. Dadurch entstehen Ressourcen für wichtige Aufgaben, wie zum Beispiel die Gästebetreuung. Weiterhin ging er auf Finanzierungsproblematiken ein und wie Banken die Kapitaldienstfähigkeit, Rentabilität und Professionalität in den Fokus rücken. ◀

创业者 Wir sprechen kein Fachchinesisch, sondern klar und verständlich! Damit unter'm Strich mehr übrig bleibt. Gastronomieberatung seit mehr als 35 Jahren.

brinkmann
unternehmensberatung

- Betriebswirtschaftliche Beratung
- Lohnkostenoptimierung
- Existenzgründungsberatung
- Sanierungsberatung

Besuchen Sie uns im Internet
www.brinkmann-unternehmensberatung.de
05265 9495-0

H.J.k. www.der-hotelformer.de

Wir kennen den Markt. Der Markt kennt uns!
Dringend gesucht Hotels zwischen 1,5 und 7 Mio €!
Über 20 Jahre Berater + Sachverständiger (BVFS)
H.-Jürgen Korbmacher 04405-91 777 77

HAGOLA

INTERNORGA | HAMBURG
13. - 17. MÄRZ 2020
HALLE A3 | STAND A3.212

BESUCHEN SIE UNS UND FREUEN SIE SICH AUF:

- :: die innovative »Trocken-Bain Marie« ganz ohne Wasser,
- :: das warm-feuchte Klima bei den warmen Showcases,
- :: die neue SB-Flaschenausgabe für den Unterbau,
- :: den praktischen Selbstzugang bei den Kühltheken und
- :: die ganze Vielfalt der HAGOLA-Produktwelt.

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

Modernisierung oder Neubau

Weber Wellness Class realisiert Wellnessbereiche aus einer Hand

Ein ansprechender Wellnessbereich ist in der heutigen Zeit nicht nur Visitenkarte und Aushängeschild eines Hotels, sondern auch ein Garant für zufriedene Gäste.

Umso wichtiger ist es daher, den bestehenden Wellnessbereich instand zu halten bzw. einen Neubau auf aktuellem technischem und gestalterischem Stand zu bauen. Die Weber Wellness Class GmbH realisiert individuelle Wellnessbereiche auf höchstem Niveau. Ausgangspunkt ist dabei immer eine optimale Planung unter Einbeziehung der örtlichen Gegebenheiten, wie Statik, Brandschutz und Lüftungsplanung.



Ein weiteres Hauptaugenmerk wird immer auch auf die Wirtschaftlichkeit und Energieeffizienz gelegt. Diese sind wesentliche Bestandteile einer zeitgemäßen Wellnesslandschaft und gerade für den Hotelier von enormer Bedeutung.

Durch eine optimierte Planung lassen sich die Betriebskosten von Sauna,

Schwimmbad und Dampfbad auf ein Minimum reduzieren. Weber Wellness Class realisiert ganz individuelle Wellnessbereiche von der Planung bis zur schlüsselfertigen Umsetzung.

Vom Hotelier über den exklusiven Privatkunden bis hin zur öffentlichen Wellnesslandschaft – keine

Aufgabenstellung ist gleich, denn im Mittelpunkt steht für die Weber Wellness Class GmbH immer der Kunde, und der ist eben einzig - „... so einzig wie Sie!“

www.weber-wellness-class.de

4* Hotel auf der Sonneninsel Borkum zu verkaufen

Der neue Inhaber kann das Hotel im laufenden Betrieb übernehmen und auf den über Jahre gewachsenen Kundenstamm zurückgreifen. Bj. 1911. Gesamtfläche: 583 m², 9 Hotelzimmer mit exklusiver Ausstattung, 9x5m großes Schwimmbad mit Wellnessbereich, Bedarfsausweis, E, 133,90 kWh/(m²a), Kaufpreis: 1.600.000,00 €

Info@gartmann-immobilien.de oder Tel.: 0163-4271373

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

1.000 und eine Idee!

Seminarhotel in unmittelbarer Nähe zu Bad Gandersheim.

Seinen Ursprung hat dieses Anwesen (ehemalige Mühle) im 17. Jh. 1990 fand der Umbau und die Umnutzung zum heutigen Seminarhotel statt.



Fakten: Nutzfl. ca. 2000 m², verteilt auf 34 Gäste-Zi., div. Gruppen-, Speise- und Seminarräume sowie eine großzügige Betreiberwohnung., Grdst. 6.362 m² mit 30 Parkpl., viel Grünfl. und tollen Sitzgelegenh., Heizung Flüssiggas-Brennwerthzng. mit Blockheizkraftwerk, EA-B 104,8 kWh/(m²a), EEK: D, Maklerprov. 3,57 % inkl. gesetzl. MwSt., Kaufpreis auf Anfrage

Volksbank eG in Bad Gandersheim, Ansprechpartner Sandra Halupka, Tel. 05382/9177-40340, E-Mail: sandra.halupka@myvoba.com

Altländer Markt in Jork, Großzügige Gewerbeeinheit (ca. 166 m²) in Jork mit bester Parkmöglichkeit



In dem Gebäude befinden sich rund 19 weitere Gewerbeeinheiten. Aktuell ist die WEG Einheit an einen gastronomischen Betrieb vermietet. Zusätzlich kann eine Garage hinzugekauft werden. Energieeffizienz: Energiebedarf, 381 kWh/(m² *a) Erdgas.

Postbank Immobilien, Johannes Claudius Callsen, Querstr. 3, 24376 Kappeln. Tel. 04642 92277-81 oder 0175 8168088

Suche Partner oder Nachmieter für Restaurant in der schönen Deisterregion, Nähe Hannover.

18 Plätze, Clubraum 20 Plätze, Saal 100 Plätze, Biergarten 60 Plätze, Stammkunden, ansprechendes Ambiente, mediterrane Küche. Tel. 01515 2452119

Eigentümer und Pächter gesucht für etablierte Gaststätten und Hotels an der ostfriesischen Küste sowie der Insel Wangerooge.

Weitere Auskünfte erhalten Sie bei: RE/MAX Immo-Team, Britta Oldewurtel, Tel.: 0162 - 666 09 16 oder 04462 - 923 28 12

Etablierter Landgasthof Nähe Lüneburg

mit Restaurant, Veranstaltungsräumen für 20-200 Personen, Doppelkegelbahn und großem Parkplatz zu verkaufen.

Laufender Betrieb, ideal für Existenzgründer. Unterstützung für die Einarbeitungszeit möglich.

Jutta von Lonsky Immobilien Tel. 0171-4131251



Waldgaststätte

Rehberger Grabenhaus im Harz: Etabliertes und erfolgreiches Haus (Denkmalschutz) mit Wohnräumen aus Altersgründen zu verkaufen.

Braunschweig Commercial
Tel. +49-(0)531-213 69 00
Immobilienmakler

 ENGEL & VÖLKERS

STADT **BRAMS**CHE



Die Stadt Bramsche (Landkreis Osnabrück) schreibt die in ihrem Eigentum befindliche Gaststätte „Dat Wülker Hus“ freibleibend öffentlich neu aus.

Nähere Informationen und detaillierte Exposés dazu erhalten Sie unter www.stadt-bramsche.de unter der Rubrik „Aus dem Rathaus“.

Bei Rückfragen stehen Ihnen Herr Christian Müller,
Tel.: 05461/83-165, E-Mail: christian.mueller@stadt-bramsche.de
und Frau Susanne Wedler, Tel.: 05461/83-125,
E-Mail: susanne.wedler@stadt-bramsche.de zur Verfügung.

www.der-hotelvermittler.de



Wir kennen den Markt. Der Markt kennt uns!
Dringend gesucht Hotels zwischen 1,5 und 7 Mio €!
Über 20 Jahre Berater + Sachverständiger (BVFS)
H.-Jürgen Korbmacher 04405-91 777 77

Komplette Gastroimmobilie zu verkaufen

Restaurant, Biergarten, Saal. Mehrere Konzepte, ausbaufähig.

Weitere Infos:

Tel. 0171-4762000 oder verkauf.kaminstube.info

Berufs- und Lebensperspektive im Elmhaus

Wir bieten für eine Betreiberfamilie oder ein Gastro-Paar eine Berufs- und Lebensperspektive im Elmhaus in 38364 Schöningen.

Der gemeinnützige Eigentümer sucht nach Wiederaufbau des Objektes einen zuverlässigen und professionell erfahrenen Partner.

Das Konzept wird zurzeit erweitert, so dass die Konditionen mit dem Interessanten umfassend gestaltbar sind. Informationen unter: www.elmhaus.de
Kontaktaufnahme bitte über info@elmhaus.de

Wedemark Resse - Heide-Gasthof

Gastplätze: Altbau 118, Neubau 72, Terrasse 70
in m²: Nfl 500, Wfl 95, Terr. 128, Grdst 1.262
VB 490.000 €. EBA beauftr. Mail immo@raspini.de

Aus Alters- und Gesundheitsgründen verkaufen wir unser im Landkreis Osnabrück

gelegenes schönes, kleines gutgehendes Hotel mit 12 Zimmern,
Restaurant, zwei Kegelbahnen, Biergarten,
Photovoltaikanlagen zur Selbstnutzung, große Sauna,
mehrere Garagen, großer Parkplatz auf 4.500 m² Grundstück.

Weitere Infos: Tel. 0175-7694331

Landgasthof

zwischen Oldenburg und Papenburg gelegen.



11 Hotelzimmer, Restaurant, Clubraum,
Saal insgesamt ca. 250 Plätze, deutsche
Küche, komplett ausgestattet, laufende
Instandhaltungen aus Altersgründen zu
verkaufen. € 410.000. Keine Makleranfragen!
Nähere Informationen unter: 0178 8928146

Traditioneller Gastronomie- und Hotelbetrieb in idyllischer Ortsrandlage 31618 Liebenau

Gastrofläche ca. 1.500 m², Hotel 10 Zi., zwei Clubräume,
Restaurant 60 Sitzpl., Biergarten, sowie Saal + Bühne u.
Außenterrasse für bis zu 300 Gäste. Miete auf Anfrage.

Weitere Infos: Tel. 05023-4571

Pächter für die Gastronomie des Forschungsmuseums „paläon“ gesucht



Der Gastronomiebereich des Forschungsmuseums „paläon“ in Schöningen sucht ab sofort einen Pächter.

Das Forschungs- und Erlebniszentrum wurde im Jahr 2013 eröffnet und wird seit Juli 2019 als Forschungsmuseum vom Land Niedersachsen betrieben. Der ursprüngliche Ausstellungsgegenstand ist der sensationelle Fund der Schöninger Speere, dessen Fundstelle sich in unmittelbarer Nähe befindet. Das Forschungsmuseum ist darüber hinaus als außerschulischer Lernort anerkannt und wird von Schulklassen aus ganz Niedersachsen und Sachsen-Anhalt genutzt. Die Räumlichkeiten des Gastronomiebereiches umfassen ein Restaurant mit rund 90 Sitzplätzen, eine Küche, eine Garderobe, Sanitäranlagen sowie einen angrenzenden Multifunktionsraum. Dieser kann je nach Veranstaltung durch Öffnen der verschiebbaren Klappwände mit dem Restaurant zu einer großen Raumeinheit geöffnet werden. Durch die Öffnung gegen Westen und Süden verfügt er über viel Tageslicht. Eine gewünschte Verdunklung kann durch Vorhänge erfolgen. Über die bodentiefen Fenster im Restaurant ist ein Blick zum Außengehege der Wildpferde möglich. Außerdem ist die Bewirtschaftung des Außenbereiches wünschenswert. Aufgrund der Sonnenlage und des vorhandenen Spielplatzes ist dieser Bereich bei den Besuchern sehr beliebt. Die Pacht beträgt 8 % des Gesamtumsatzes und ist somit umsatzabhängig. Die Nebenkosten umfassen lediglich anteilig die Reinigungskosten für den Sanitärbereich sowie die Stromkosten für das Restaurant einschließlich der Küche. Die Reinigung von Restaurant und Küche ist selbstständig vorzunehmen. Die Öffnungszeiten der Gastronomie können vom Pächter, unabhängig von den Öffnungszeiten des Forschungsmuseums, festgelegt werden.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Hoffmann (Tel. 05352/512-119) vom Fachbereich Bauwesen gerne zur Verfügung.

Zu verkaufen! Traditionsgaststätte mit Saalbetrieb sowie einer gr. Wohnung in Großefehn OT Holtrop (Ostfriesland)



an belebter Landesstraße mit idealer Anbindung,
eigene Parkplätze direkt am Haus. Sehr
gepflegtes und laufend modernisiertes Objekt.
Bauj. 1933/72/85/94, Grundstück 1948 m²,
Nutzfl. ca. 740 m², gr. Saal für ca. 250 Pers.,
Clubraum für ca. 60 Gäste, gemütliche Gaststätte
und gr. Küche. 3 Kühlager, diverse Abstell- und

Nebenräume sowie externe Abstellräume. Wohnung im OG mit ca. 165 m² Wfl.,
4 Zi., Ankleideraum, Küche, Bad, HWR und Flur. Primärenergieausweis, 274,0 kWh
(m²*a), Gas. Auf Wunsch kann zusätzlich die komplette Einrichtung, Inventar,
Zubehör etc. käuflich erworben werden. Bei Bedarf besteht zudem die Möglichkeit
weitere ebbaute Nachbargrundstücke mit einer Gesamtgrundstücksfläche von 2498 m²
zu erwerben. Dadurch sind auch größere Projekte u.a. Kapitalanlagen oder
Seniorenwohnanlagen möglich. Preis: auf Anfrage.

Hogelücht Immobilien, Oldersumer Straße 35, 26603 Aurich
Tel. 04941-4251, E-Mail: info@hogeluecht-immobilien.de

Apartmenthotel zu verkaufen,

70 Betten, erfolgreich geführt, Bau und Einrichtung neuwertig,
zuverlässige Mitarbeiter - Anlage altersbedingt abzugeben -
Raum Bremen, Wohn-/Nutzfläche 1.900 qm,
6.300 qm Grundstück, Provisionsfrei. Exposé auf Anfrage,
kontakt@mh3u.de, Tel.: 0171-5825292

Topp geführtes Gruppenhaus im Solling nahe 37603

Holzminden – Einstieg in laufenden Betrieb, ehemaliges Hotel
mit Indoor-Pool (12 x 5,5 Meter), Sauna, Aufzug, 43 Schlafplätze
in 24 Zi. mit Bad, Seminarraum, 5-Zi.-Betreiberwhg.,
Block-HKW, Nfl. 1800 m², Gastraumfläche 1410 m²,
Kaufpreis auf Anfrage, Maklerprov. 5,95% (inkl. Mwst. 19%)

info@sijsling-immobilien.de Tel. 02104-1774567

MÄRZ

10.03. Variable Preisgestaltung in der Familienhotellerie
Angelika Vogt

13.-17.03. INTERNORGA 2020
Hamburg, www.internorga.com

16.03. Netzwerktreffen
auf der INTERNORGA

16.03.-14.04. Servierkurs für Einsteiger und Quereinsteiger
Jeweils montags
Kreisverband Ammerland, Bad Zwischenahn
18-21 Uhr

16.03. Gewinnung von Fach- und Nachwuchskräften aus dem Ausland
11-13.30 Uhr
Hannover

18./19.03. Niedersächsische Jugendmeisterschaften
BBS Oldenburg

18.-19.03. Q-Seminar in Wolfenbüttel

23.03. Kalkulation und Preisgestaltung
Frank Rüschenbaum

23.03. Gewinnung von Fach- und Nachwuchskräften aus dem Ausland
11-13.30 Uhr
Oldenburg

26.03. Gewinnung von Fach- und Nachwuchskräften aus dem Ausland
11-13.30 Uhr
Adendorf

APRIL

14.04. Seminar Service-Grundlagen, Kreisverband Papenburg
Siehe Seite 35

20.04. Spargelesen Oldenburger Münsterland – Eröffnung der Spargelsaison
18.30 Uhr
Schützenhof Rechterfeld

21.04. Frühjahrstagung DEHOGA Bezirk Lüneburg
10.30 Uhr
Landgasthof Vossbur, Toppenstedt

MAI

07.05. SPA- und Wellnessbereich richtig managen
Cornelia Schmidt

JUNI

11.06. Q-Refresher-Seminar
in Hannover

JULI

06.07. Sommerfest DEHOGA Ammerland
18 Uhr
Rastede

19.-21.07. Trendtour nach Bayreuth

SEPTEMBER

08.-09.09. Q-Seminar
in Rastede

21.09. Restaurantmanagement für Führungskräfte
Peter Tanzinger

22.09. Service gestalten: Gute Beziehungen zu Gästen aufbauen
Peter Tanzinger

OKTOBER

06.10. Betriebswirtschaft im Housekeeping
Julia Volland

07.10. Management im Housekeeping
Julia Volland

25.-27.10. Herbstarbeitskreis im Heidepark Soltau

NOVEMBER

03.11. Das 1x1 im Service – Grundlagentraining
Hana Radosic

03.11. Seminar „Mitarbeiterbindung und -motivation“
in Westerstede

08.-10.11. DEHOGA Landesverbandstag
Braunschweig

04.11. Das 1x1 im Service – Gastorientiertes Verhalten
Hana Radosic

11.-12.11. Q-Seminar
in Hannover

23.11. Das perfekte Bankett
Romy Wassermann



■ DEHOGA Termine

■ **Termine des Jungen DEHOGA**
Anmeldung unter www.junger-dehoga.de

■ Seminare der DEHOGA-Akademie

Preis: 260 Euro inkl. MwSt.
für DEHOGA Mitglieder
Ort: Hannover/Region Hannover
Zeit: jeweils 9-17 Uhr,
weitere Infos unter:
www.dehoga-niedersachsen.de/seminare-veranstaltungen/dehoga-seminare/

■ Ausbildung zum QualitätsCoach

Preis: 349 Euro zzgl. MwSt.
inkl. 1,5-tägige Ausbildung,
ein Mittagessen, drei Kaffeepausen
sowie Seminarunterlagen.
Aktuelle Informationen und
Anmeldung unter:
www.q-deutschland.de/q-seminar/