

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 1 · März 2021

VERLÄNGERUNG DER MEHRWERTSTEUERSENKUNG BIS ENDE 2022

Perspektiven und Zuversicht







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



Gibt die Wiedereinstiegsplanung der Landesregierung in 2021 Grund zur Hoffnung?

Niedersachsen, aber auch andere Bundesländer beschäftigen sich in Abstimmung mit dem Bundeskanzleramt mit Perspektiven zum Wiedereinstieg in die Eröffnung unseres Wirtschafts- und Gesellschaftslebens. Das ist schon mal etwas, weil die Planungen Öffnungsstufen darstellen, die von der Erreichung bestimmter Inzidenzwerte abhängen und damit prüfbar sind.

Werden mit diesen Planungen die Erwartungen unserer Branche zufriedengestellt? Nein, ganz und gar nicht. Die Skizzierung eines möglichen Wiedereinstiegs bleibt weit hinter unseren Erwartungen zurück, weil sie noch nicht einmal die im Jahre 2020 von uns für den Umgang mit Corona erarbeiteten Branchenstandards aufgreift. Eine Branche, die nachweislich kein Infektionstreiber war, muss nun feststellen, dass sie erneut knapp über Null in den Markt zurückkehren soll.

So soll voraussichtlich eine sichtbare Rückkehr zu den Gästen erst ab einer Inzidenz von unter 50 erfolgen. Aber auch nur dann, wenn diese Inzidenz stabil mehr als eine Woche anhält und gleichzeitig der R-Wert kleiner 0,8 beträgt. Saalbetrieb soll dabei nicht möglich sein, die Geschäfte müssen um 23 Uhr geschlossen werden. Saalbetrieb in Niedersachsen soll ab einer Inzidenz von kleiner 25 mit einer Gästeanzahl von 100 erlaubt werden. Wie groß waren die Zeiträume in 2020, in denen wir in Niedersachsen stabile Inzidenzwerte von unter 25 hatten? Noch hehrer ist das Ziel, Saalveranstaltungen mit bis zu 250 Gästen zu erlauben, soweit die Inzidenz unter 10 liegt.

Wenn die Messlatte in 2021 so hochgelegt wird, wundert es dann auch nicht mehr, wenn namhafte Politiker davon reden, dass eine Öffnung des Gastgewerbes erfolgen wird, wenn die "Sonne wieder scheint"

und das Außengeschäft anläuft. Dass viele KollegInnen unter dieser Prämisse erst gar nicht erwarten, vor Ostern wieder aufmachen zu können, andere gar von einer Öffnungsperspektive zu Pfingsten ausgehen, ist nicht verwunderlich.

Nur – wer von uns wird die Zeit bis dahin mit den wenigen Geschäftsübernachtungen oder den übersichtlichen Außer-Haus-Umsätzen überbrücken können? Wenn wir weitere vier Monate ab Januar 2021 mit der Fixkostenerstattung aus der Überbrückungshilfe III überleben wollen, muss schon ein Wunder geschehen. Ich habe mir geschworen, mich in der Krise nicht von Pessimismus in die Knie zwingen zu lassen. An Wunder glaube ich aber trotzdem nicht.

Mit unserer Stellungnahme zur Wiedereinstiegsplanung Niedersachsens haben wir unseren Standpunkt klargemacht. Wir fordern mehr als das, was in der Planung abgebildet ist. Wir fordern einen kurzfristigeren Wiedereinstieg in den Markt mit all unseren Kapazitäten. Menschen werden krank, wenn sie von ihrem sozialen Leben abgeschnitten werden. Dieses Leben läuft zu einem nicht unwesentlichen Teil in unseren Betrieben. Dort produzieren wir Sicherheit für ein möglichst coronafreies Miteinander auf Abstand. Das haben wir in 2020 garantiert und das wollen und können wir auch in 2021 garantieren.

Ihr Detlef Schröder Wetlet Schrödu

Präsident des DEHOGA Niedersachsen

Inhaltsverzeichnis

Mehrwertsteuersenkung	4	ServiceQualität Niedersachs	en 11	CO2-Steuer	17	Osnabrück	22
Ein Herz für Gastgeber –						Lüneburg	26
Gastgeber mit Herz	5	JUNGER DEHOGA	12	Anwenderinterview		Stade	28
IDX_FS – virtuelle Messe	6			Online-Vermarktung	18	Hannover	30
Arbeitsagentur	8	ENERGIE				Hildesheim	31
TOP-Ausbildungsbetrieb	9	Nachhaltigkeit in der Krise	14	RECHT UND RAT	19	Braunschweig-Harz	32
		Energie-Selbsttest	16	Impressum	19		
CORONA		Plastikverbot	16			Märkte/Produkte/Immobilien	35
Arbeitsschutz	10			BEZIRKSVERBÄNDE			
Investitionsförderung	10	BGN Sicherheitstipp	17	Weser-Ems	21	Alle Termine auf der Rückseite	e!

Perspektiven und Zuversicht

VERLÄNGERUNG DER MEHRWERTSTEUERSENKUNG BIS ENDE 2022

Als "richtig, wichtig und mutmachend" bezeichnet Guido Zöllick. Präsident des DEHOGA Bundesverbandes, die beschlossene Verlängerung der Mehrwertsteuersenkung für Speisen. "Die Verlängerung der sieben Prozent Mehrwertsteuer über den 30. Juni 2021 hinaus schafft Perspektiven für die notleidenden Restaurants und lässt Hoffnung und Vertrauen in die Zukunft wachsen", sagt 7öllick.

"Die Entscheidung ist eine wichtige Motivation für die Unternehmer, ihre Betriebe fortzuführen, und auch für die Beschäftigten eine mutmachende Botschaft."

Die Spitzen der CDU, CSU und SPD hatten sich darauf verständigt, dass nun bis zum 31. Dezember 2022 für Speisen in Restaurants der verringerte Mehrwertsteuersatz gilt. Die CSU hatte diese Maßnahme auf die Agenda des Koalitionsausschusses gesetzt, ein besonderer Dank gelte dem bayerischen Ministerpräsidenten Markus Söder für seinen erfolgreichen Einsatz.

Wie wichtig diese Entscheidung zum gegenwärtigen Zeitpunkt ist, zeige die Lage und Stimmung in der Branche. Wie eine DEHOGA-Umfrage im Januar ergab, bangen 75 Prozent der Betriebe um ihre Existenz. "Denn trotz der November- und Dezemberhilfen, die inzwischen auch zumindest bei vielen kleinen Unternehmen eingegangen sind, ist die Stimmung in der Branche wegen fehlender Öffnungsperspektiven von Verzweiflung geprägt", erklärt Zöllick. Die Betriebe fürchteten, dass die Überbrückungshilfe III das Überleben nicht sichere.

"Die Verlängerung des reduzierten Umsatzsteuersatzes hilft den Betrieben, wirtschaftlich zu überleben und damit Hunderttausende Arbeitsplätze zu retten", sagt

Zöllick und führt aus: "Mit der Mehrwertsteuersenkung den die Unternehmer in die Lage versetzt, nach der Öffnung Umsatzverluste durch zu erwartende Abstandsregelungen zu kompensieren, Kredite zu tilgen sowie irgendwann einmal wieder Rücklagen aufzubauen und in ihre Altersvorsorge zu investieren." Die steuerpolitische Maßnahme habe Restaurants, die in den Sommermonaten Umsätze erwirtschaften konnten, enorm geholfen, berichtet Zöllick. "Dies war ja auch das erklärte Ziel der Entscheidung vom Mai 2020 mit der Steuersenkung die Gastronomie zu stärken, so Bundesfinanzminister Olaf Scholz seinerzeit."

Mit der Verlängerung der Mehrwertsteuersenkung sei ein "weiterer wichtiger Teilerfolg" des Verbandes erreicht worden. Der DEHOGA werde nicht nachlassen, für eine Entfristung der Mehrwertsteuersenkung nach 2022 unter Einbeziehung der Getränke zu kämpfen.

> "Kneipen, Bars. Clubs und Discotheken, die ausschließlich Getränke anbieten, werden nicht von der Steuerentlastung profitieren. Und gerade sie sind von der Pandemie ganz besonders gebeutelt", sagt Zöllick.

Zudem habe die Steuersenkung seit 2. November wieder keine Relevanz, da im erneuten Lockdown ausschließlich Abhol- und Lieferservice möglich sind. "Diese Umsätze unterlagen schon immer dem reduzierten Mehrwertsteuersatz", macht Zöllick deutlich. Diese Differenzierung könnte keiner nachvollziehen. Auch aus diesem Grund sei die überfällige steuerliche Gleichbehandlung für Speisen dauerhaft zu entfristen. Desgleichen fallen für Fertiggerichte aus dem Supermarkt nur sieben Prozent an. "Es wäre widersprüchlich, frisch zubereitetes Essen in unseren Restaurants ab 1. Januar 2023 wieder mit 19 Prozent zu besteuern", so Zöllick. "Sieben Prozent Mehrwertsteuer stellen eine Stärkung der frisch zubereiteten Speisen, der regionalen Küche und der arbeitsintensiven Gastronomie dar."

Darüber hinaus hatte sich der DEHOGA für die ebenfalls beschlossene Erweiterung des Verlustrücktrags stark gemacht. "Die Erweiterung des steuerlichen Verlustrücktrags für die Jahre 2020 und 2021 auf maximal zehn Millionen Euro beziehungsweise 20 Millionen Euro bei Zusammenveranlagung ist definitiv zu begrüßen", so Zöllick. Auch dies sei ein Kompromiss der Koalitionäre. "Die Erweiterung bezüglich der Höhe wie auch die rückwirkende Geltendmachung war leider nicht konsensfähig."



"Die Verlängerung der sieben Prozent Mehrwertsteuer über den 30. Juni 2021 hinaus schafft Perspektiven für die notleidenden Restaurants und lässt Hoffnung und Vertrauen in die Zukunft wachsen", sagt Guido Zöllick, Präsident des DEHOGA Bundesverbandes.

IFT7T GASTGERER MIT HER7 WERDEN!

DEHOGA-Werbekampagne nimmt Fahrt auf

"Ein Herz für Gastgeber – Gastgeber mit Herz" heißt die große Werbekampagne für das Gastgewerbe, die vom DEHOGA initiiert wurde. Bereits mehr als 200 Gastwirte und Hoteliers aus ganz Niedersachsen sind dabei und profitieren von Weiterbildung und Marketingvorteilen. "Sie können nur gewinnen! Die Teilnahme ist für alle Mitglieder des DEHO-GA Niedersachsen kostenlos. Melden Sie sich deshalb sofort an und nehmen Sie Ihre betriebliche Zukunft aktiv in die Hand", ermuntert Lutz Feldtmann, Vorsitzender der Fachgruppe Hotels im DEHOGA Niedersachsen, seine Berufskollegen.

Auf der Website www.herz-fuergastgeber.de hat der DEHOGA alle Informationen für interessierte Betriebe zusammengestellt. Neben viel frischem Input, akti-Beteiligungsmöglichkeiten, einem Marketingpaket und dem neuen Sicherheitssiegel gibt es für DEHOGA Betriebe auch wertvolle Impulse für ihren Neustart.

Online Offensive 2021

Ein wichtiges Element der Initiative "Ein Herz für Gastgeber – Gastgeber mit Herz" ist die ganz praktische Unterstützung der Betriebe. Dazu wurden neben dem neuen DEHOGA-Sicherheitssiegel auch ein KnowHow-Newsletter sowie ein umfangreiches Blogund Webinarangebot konzipiert.

Alle angemeldeten Betriebe mit Sicherheitssiegel können kostenlos das gesamte Angebot der Online Offensive 2021 nutzen!

SEIEN SIE JETZT DABEI!

Am 5. März um 11 Uhr findet das Auftakt-Webinar statt. Nutzen Sie die Gelegenheit, sich über die konkreten Angebote der Online-Offensive zu informieren und genießen Sie kostenlose Fortbildung. Jetzt anmelden: www.herz-fuer-gastgeber.de/ mitmachen.

Im Mittelpunkt der Kampagne steht das Herz. Denn gute Gastgeber sind immer "Gastgeber mit Herz", aber auch und gerade in diesen Zeiten ist auch ein



"Herz für Gastgeber" gefragt! Deshalb hat die Werbekampagne in der zweiten Stufe zum Ziel, dass Gäste wieder ihre "Herzmomente" und die Vielfalt der Gastronomie und Hotellerie in Niedersachsen neu für sich entdecken.

Gäste emotional ansprechen

"Jetzt endlich wieder mit den Liebsten unbeschwert essen gehen, sich mit Freunden auf ein Bier treffen, den Urlaub entspannt genießen und auf das Leben anstoßen - Herzmomente, für die wir Gastgeber aus der Gastronomie und Hotellerie in Niedersachsen den passenden und vor allem sicheren Rahmen bieten. Lassen Sie uns gemeinsam neue Herzmomente erleben und das Leben genießen!" - so werden die Gäste auf emotionaler Ebene angesprochen. Die Website für die Gäste ist unter www.gastgeber-mit-herz.de bereits online, eine große Social Media Offensive wird folgen.



Jetzt kostenlos dabei sein und von Fortbildung, Werbung und vielen weiteren Vorteilen profitieren:

www.herz-fuer-gastgeber.de



IDX FS INTERNATIONAL DIGITAL FOOD SERVICES EXPO

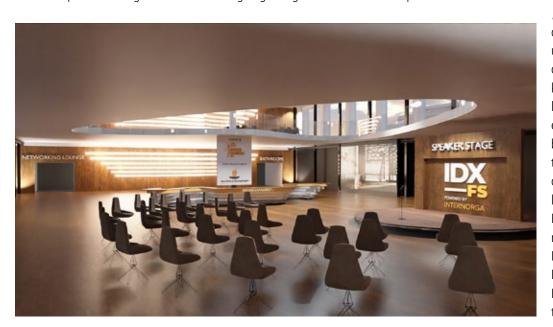
Vielseitiges Online-Programm vom 15.-17. März

Vom 15. bis 17. März 2021 dreht sich auf der IDX_FS International Digital Food Services Expo powered by INTERNORGA (IDX_FS Expo) alles um Neuigkeiten und Trends für den gesamten Außer-Haus-Markt. Die digitale Veranstaltung bietet ein umfassendes Rahmenprogramm. Darunter sind verschiedene themenbezogene Diskussionsforen, virtuelle Live-Stages, Wettbewerbe und Preisverleihungen, Videopodcasts sowie Räume zum Austauschen, Netzwerken und Entdecken neuer Trends und Lösungen. Den Auftakt der IDX_FS Expo macht das Internationale Foodservice-Forum mit hochkarätigen Speakern aus der Branche für die Branche am ersten Eventtag.

Auf Akteure aus Gastronomie. Food Service und Hotellerie warten drei spannende Tage voller



Inspiration, Brainfood und zukunftsweisender Trends: Vom 15. bis 17. März 2021 lädt die IDX FS Expo zum digitalen Branchentreff. Ziel der dreitägigen digitalen Veranstaltung ist es, die Branche nach langen Monaten ohne persönlichen Austausch wieder zusammenzubringen. Initiatoren der einzigartigen digitalen Plattform sind die INTERNORGA, die internationale Leitmesse für den Außer-Haus-Markt, gesamten sowie zwei starke Partner – IDX EVENTS, ein internationales Unternehmen für digitale Technologie und Veranstaltungsmanagement, und das Institute of Culinary Art (ICA) als Netzwerk für Top-Entscheider der Foodservice-Branche. Als wichtiger Partner der Branche transportiert die INTERNORGA mit der IDX_FS Expo erstmalig auf digitalem Terrain ihre Expertise und ihr Netzwerk rund um aktuelle Themen und Trends, die die Branche in diesen herausfordernden Zeiten bewegen.



"Wir freuen uns, dass wir mit der IDX_FS Expo ein wichtiges und lang ersehntes Signal für die gesamte Branche senden können. Besonders im 100. Jubiläumsjahr der INTERNORGA mit einem komplett digitalen Angebot aufzutreten, erfordert Kreativität und Mut. Doch gerade in dieser Krisenzeit wollen wir als langjähriger und zuverlässiger Partner der Gastro-Branche gerne ein wichtiges Zeichen setzen. Die IDX_FS Expo gibt ultimative Einblicke in zukunftsweisende Konzepte, Lösungen und Produkte und unterstützt Gastronomen

und Hotelliers dabei, strategische Entscheidungen zu treffen, um auch in Zukunft handlungsfähig zu bleiben. Hier wird auf innovativer und interaktiver Ebene anschaulich zusammengebracht, was zusammengehört. Das ist jetzt wichtiger denn je", erklärt Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin bei der Hamburg Messe und Congress GmbH.

Programm-Highlights und Ausstellerprogramm rund um die Uhr

Neben der Vielzahl an Ausstellern, die ihre Neuheiten und Produktinnovationen in und exklusiven 3D-Showrooms präsentieren, können Besucher der digitalen IDX_FS Expo Aussteller persönlich über Chats kontaktieren und in den individuellen Austausch oder ein Beratungsgespräch gehen. Das gesamte Ausstellerangebot kann kostenfrei rund um die Uhr von Interessenten besucht werden. Abgerundet wird es durch ein vielfältiges Rahmenprogramm mit bewährten und beliebten Highlights. Dazu gehört zum Beispiel der größte (kostenpflichtige) Branchenkongress, das Internationale Foodservice-Forum, der zum ersten Mal in seiner 40- jährigen Geschichte digital stattfindet. Top-Speaker sowie nationale und internationale Branchen- Experten geben Einblicke in die aktuelle Situation der Hospitality Branche.

Spannend wird es außerdem bei bekannten Branchenwettbewerben. Allen voran der renommierte und international anerkannte INTERNORGA Zukunftspreis. Mit dem Branchen-Oscar werden Unternehmen ausgezeichnet. die zukunftsorientiert denken,



nachhaltig wirtschaften und produzieren. Der Deutsche Gastro-Gründerpreis, der gemeinsam mit dem Leaders Club Deutschland veranstaltet wird, findet ebenfalls erstmals rein digital statt. Dabei werden fünf Gastro-Gründer ihre innovativen Gastro-Konzepte live vorstellen, über die im Anschluss online abgestimmt werden kann.

Ein Feuerwerk an interaktiven Programmpunkten wartet auf Interessenten zum Zuhören, Zuschauen und Mitdiskutieren: Die Videopodcastreihe mit Westermayer, Philipp Gründer und Geschäftsführer der Marketing Online Rockstars (OMR), punktet mit prominenten Interviewpartnern wie Tim Mälzer. Hochkarätig wird es außerdem in den Diskussions-Runden auf den Live-Stages zugehen. Hier greifen Branchen-Experten zukunftsträchtige Themenwelten auf, die den Außer-Haus-Markt bewegen. Ob es um das Gestalten einer nachhaltigen Zukunft, disruptive Businesses oder einen Ausblick auf die digitale Welt von morgen geht, ein inspirierender Expertenaustausch auf höchstem Niveau ist garantiert.

Wer aktiv mitdiskutieren möchte, wird dazu in speziellen Räumen Gelegenheit haben. Ein Treffpunkt zum Netzwerken und für Gespräche unter Branchen-Kennern bietet das digitale Café Future. Trendscouts und Fans des Pink Cubes dürfen sich auf eine digitale Form des Trendinkubators freuen. Die internationale Trendforscherin Karin Tischer präsentiert aktuelle Entwicklungen des globalen Außer-Haus-Markts.

"Mit der IDX_FS Expo gehen wir bewusst neue Wege. Getreu unserem disjährigen Motto "Weiter geht's", wollen wir nicht nur neue Maßstäbe setzen, sondern in einer Zeit der neuen Normalität Unterstützung bieten. Das Ziel ist und bleibt, dass die gesamte Branche mit Zuversicht auch morgen noch erfolgreich und stark auftreten kann. Der Mix aus Produktpräsentationen, inspirierenden Vorträgen und Austausch, wie es die IDX_FS Expo bietet, ist genau der richtige Ansatz dafür", ergänzt Claudia Johannsen.

Weitere Informationen für Aussteller und Besucher stehen unter idxfs.de zur Verfügung.





Virtuelles Gespräch mit Vertretern der Arbeitsagentur

Vertreter der Regionaldirektion Niedersachsen-Bremen der Bundesagentur für Arbeit trafen in einem virtuellen Meeting Vertreter des DEHOGA Niedersachsen. Themen waren unter anderem die Fördertöpfe für Ausbildung, das Kurzarbeitergeld sowie die Angebote der Arbeitsagentur.

"Der direkte Kontakt und die persönliche Ansprache sind in der heutigen Zeit besonders wichtig", so Johannes Pfeiffer, Vorsitzender der Geschäftsführung der Regionaldirektion Niedersachsen-Bremen. Viele Fragen und Probleme können bilateral geklärt werden, sodass auch die Angebote der Bundesagentur bei den Mitgliedern des DEHOGA Niedersachsen ankommen. Herr Pfeiffer erläuterte im Einzelnen die vier Angebotsbereiche für die Ausbildung. Darüber hinaus gibt es auch Angebote für die Suche von Auszubildenden im Ausland. Dabei stellt sich die Frage, wie man im Lockdown eigentlich Schüler erreichen kann, um sie für die Berufe im Gastgewerbe zu interessieren. Festgestellt werden konnte, dass sich viele Schüler aufgrund der Pandemie für eine schulische Weiterbildung entscheiden. Somit steht zu befürchten, dass die Zahl der Auszubildenden im Gastgewerbe deutlich sinkt.

"Der direkte Kontakt und die persönliche Ansprache sind in der heutigen Zeit besonders wichtig"

Die andere Frage seitens der Unternehmer ist natürlich auch, unter welchen Umständen ein Betrieb nunmehr Auszubilden-

de einstellen kann. Ein Auszubildender muss zunächst sechs Wochen ausgebildet werden, bevor Kurzarbeitergeld beantragt werden kann. Für geschlossene Betriebe stellt sich daher gar nicht erst die Frage, Auszubildende einzustellen.

Auch der Fachkräftebedarf war Thema des virtuellen Meetings. Die Vertreter der Arbeitsagentur wiesen darauf hin, dass man den Fachkräftebedarf nur dann lösen kann, wenn man gezielt in Drittstaaten sucht. Voraussetzung ist dann immer, dass diese Fachkräfte in ihrem Land vorbereitet werden, insbesondere hinsichtlich der Anerkennung des Ausbildungsberufes und der Deutschkenntnisse. Zusätzlich zu den Auszubildenden und Fachkräften gibt es auch Rekrutierungsangebote für Hilfskräfte ohne Ausbildung. Hier werden

die Gespräche noch intensiviert werden

Weiteres Thema war die Auszahlung des Kurzarbeitergeldes. Dies hat sich zu Beginn des Jahres schleppend dargestellt, da ein spürbarer Anstieg bei Anträgen bzw. Anzeigen für Kurzarbeitergeld zu verzeichnen war. Worauf sich die Unternehmer allgemein einstellen müssen: Ab Juni 2021 sind die Sozialversicherungsbeiträge für das Kurzarbeitergeld vom Unternehmer zu leisten. Dies kann kompensiert werden, indem man den Mitarbeitern Bildungsangebote bietet. Diese können über Bildungsgutscheine der Arbeitsagentur finanziert werden. Es gibt auch Angebote zur Qualifizierung von Beschäftigten, Zuschüsse für Arbeitsentgelte oder andere finanzielle Unterstützung. Die Arbeitsagentur hält eine Datenbank mit Kursangeboten von externen Dienstleistern vor, da sie selbst keine Seminare anbietet.

Die Vertreter vereinbarten, dass sich die Gespräche in regelmä-Bigen Abständen wiederholen sollen.



DEHOGA im Gespräch mit Johannes, Pfeiffer, Vorsitzender der Geschäftsführung, Bundesagentur für Arbeit Regionaldirektion Niedersachsen-Bremen

Heute an morgen denken

ZERTIFIZIERUNG ALS TOP-AUSBILDUNGSBETRIEB

Im fünften Monat des zweiten Lockdowns ist das Angehen einer Zertifizierung als TOP-Ausbildungsbetrieb sicher nicht das allererste, was einem Hotelier oder Gastronomen in den Sinn kommt. Zu sehr sind die Unternehmen von existenznotwendigen Fragen wie der Sicherung der Liquidität und finanziellen Stabilität sowie von dem Vordenken für eine Wiedereröffnung der Betriebe in Anspruch genommen. Natürlich zu Recht.

Aber wer nicht in die Zukunft schaut, der wird die Zukunft auch nicht gestalten können. Wir gehen zuversichtlich davon aus, dass im Frühjahr und Sommer das Geschäft in vielen gastgewerblichen Betrieben wieder kräftig anzieht – und dass damit auch die altbekannte "Fachkräftesi-Herausforderung cherung" schnell zurückkehrt.

TOP-Ausbildung lohnt sich

Für Ausbildungsunternehmen, die zum nächsten Ausbildungsjahr (wieder) durchstarten wollen, ist eine Präsenz auf www.topausbildung.de eine Top-Möglichkeit für das Azubi- und Imagemarketing. Mehr als 200 Ausbildungsbetriebe bundesweit haben trotz Coronakrise das im letzten Jahr gestartete Gütesiegel des DEHOGA bereits erworben.

Und es lohnt sich für sie, wie Vorsitzende des Beirats "TOP-Ausbildungsbetrieb", Hans Schneider, bestätigt: "Schüler, Eltern und Lehrer wollen wissen. welche Hotels und Gastronomiebetriebe eine gute Ausbildung vermitteln", so der erfahrene fränkische Hotelier. "Nur mit einer glaubwürdigen Zertifizierung werden wir in Zukunft noch gute Auszubildende gewinnen."

83 Prozent Azubi-Zufriedenheit

Und auch seitens der Azubis also derjenigen, die die Qualität der Ausbildung aus eigener Erfahrung am besten beurteilen können – bekommen die TOP-Ausbildungsbetriebe des DEHOGA gute Noten: 83 % der befragten

Azubis gaben an, mit ihrer Ausbildung zufrieden oder sehr zufrieden zu sein. Und das trotz der im Corona-Jahr 2020 ohne Zweifel riesigen Herausforderungen für die Ausbildung in unserer Branche. Damit lässt sich punkten...

Wer im Sommer mit dem Prädikat TOP-Ausbildungsbetrieb des DE-HOGA für sich werben will, muss ietzt die Weichen dafür stellen.

So funktioniert die Zertifizierung

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.

"TOP-Ausbildungsbetrieb" steht jedem gastgewerblichen Betrieb offen – ob Restaurant, Hotel, System- oder Gemeinschaftsgastronomie. Bei der Ausgestaltung wurde darauf geachtet, dass auch kleinere Ausbildungsbetriebe die Kriterien erfüllen können und die Zertifizierungskosten für sie nicht zur Hürde werden.

Mehr Informationen und Anmeldung unter www.topausbildung.de <



DIE NEUE CORONA-ARBEITSSCHUTZ-VERORDNUNG

Homeoffice wo möglich – verschärfte Maskenpflicht

Nach den neuen Corona-Arbeitsschutzregeln müssen Arbeitgeber ihren Mitarbeitern die Möglichkeit anbieten, im Homeoffice zu arbeiten, soweit dem keine zwingenden betriebsbedingten Gründe

Arbeitnehmer entgegenstehen. müssen aber nicht gegen ihren Willen ins Homeoffice wechseln.

Die zunächst bis 15. März 2021 geltende Verordnung (Corona-ArbSchV) enthält für die Beschäftigten, deren Anwesenheit im Betrieb unverzichtbar ist, zudem Maßnahmen, die gleichwertigen Schutz sicherstellen sollen.

Verschärfte Schutzmaßnahmen im Betrieb

Betriebsbedingte Zusammenkünfte mehrerer Personen müssen auf ein Minimum reduziert werden. In Betrieben mit mehr als zehn Beschäftigten sollen möglichst kleine Arbeitsgruppen gebildet und wenn möglich zeitversetzt gearbeitet werden. Für das Arbeiten im Betrieb müssen Arbeitgeber medizinische Gesichtsmasken oder FFP2-Masken zur Verfügung stellen, wenn Anforderungen an Räume (10 m² pro Person, geeignete Abtrennungen) oder Abstand nicht eingehalten werden können.

Alle bereits geltenden Arbeitsschutzregelungen werden weitergeführt., d.h.:

- Mindestabstand von 1.5 Metern zu anderen Personen einhalten,
- Maske tragen (medizinische Gesichtsmasken, FFP2 oder vergleichbar (KN95/N95), wo der Mindestabstand von 1.5 Metern nicht möglich ist,
- regelmäßig lüften.

E-SERVICE

Die Corona-ArbSchV zum Herunterladen: https://www.bmas.de/DE/ Service/Gesetze/sars-cov-2-arbeitsschutzverordnung.html Weitere Informationen: https://www.bgn.de/corona/

Niedrigschwellige Investitionsförderung

HOFFNUNG AUF WEITERE MITTEL

Für das Niedrigschwellige Investitionsförderprogramm die Gaststätten, für das 25 Millionen Euro Haushaltsmittel bereits gestellt worden waren, konnten seit dem 25. November 2020 bei der NBank Förderanträge gestellt werden. Die Richtlinie war innerhalb der ersten Wochen ein großer Erfolg. So lagen vor Weihnachten bereits knapp 1.000 Anträge mit einem

Volumen von gut 70 Millionen Euro vor.

Damit war die ursprüngliche Fördersumme deutlich überzeichnet. Dankenswerterweise konnte kurzfristig eine Mittelübertragung anderer noch freier Mittel aus dem Sondervermögen Tourismus und Gastronomie auf das Gaststättenförderprogramm erfolgen, so dass eine Mittelüberschreitung bis zu einer Gesamthöhe von 75 Millionen Euro zugelassen werden konnte.

Zwangsläufig musste dann aber das Antragsportal am 7. Januar 2021 umgehend geschlossen werden. Das Portal enthält den Hinweis, dass eine Antragstellung über das Kundenportal für das

Förderprogramm "Niedrigschwellige Investitionsförderung für das Gaststättengewerbe" aktuell nicht möglich ist und die zur Verfügung stehenden Mittel durch das vorliegende Antragsvolumen ausgeschöpft sind.

Grundsätzlich geht die Überlegung im Niedersächsischen Wirtschaftsministerium dahin, dass, sofern aus dem Sonderprogramm Gastronomie und Tourismus noch Restmittel zur Verfügung stehen, das Portal gegebenenfalls im März 2021 erneut geöffnet wird und weitere Anträge zugelassen werden. Dazu kann aber erst kurzfristig vorher eine Einschätzung gegeben werden. Die NBank wird dazu auf ihrer Homepage informieren.



SERVICEQUALITÄT VERBESSERN

Neue Seminarangebote für 2021

ServiceQualität Deutschland ist ein Schulungs- und Zertifizierungsprogramm zur Verbesserung der betrieblichen Qualitätsarbeit für kleine und mittelständische Dienstleister. Der Startschuss für den Zertifizierungsprozess fällt mit der 1,5-tägigen Ausbildung einer Mitarbeiterin oder einem Mitarbeiter zum O-Coach.

"Nehmen Sie an einem Q-Seminar in 2021 teil und steigen Sie direkt in eine passende Zertifizierungsstufe ein", ermuntern die Organisatoren alle Interessierten:

- 05. / 06. Mai 2021 in Rastede
- 14. / 15. September 2021 in Hannover
- 15. / 16. November 2021 in Wolfenbüttel
- 01. / 02. Dezember 2021 in Uelzen

Gerne werden auch Exklusiv-Seminare angeboten, welche individuell auf das Unternehmen angepasst wird. So haben Unternehmer die Chance, ihr ganzes Team an einem Termin ihrer Wahl zu Q-Coaches ausbilden zu lassen. Interessierte können eine unverbindliche Anfrage an qualitaet@tourismusniedersachsen.de schicken.

Die Q-Coach-Ausbildung kann im Rahmen des Projekts "Metropolregion Hamburg. Gemeinsam International" auch mit einem Zielgruppen-Schwerpunkt bunden werden. Im Q-Seminar "Internationaler Gast" erhalten die Teilnehmer nicht nur die Qualifikation zum Q-Coach, sondern reflektieren zusätzlich ihren Betrieb aus Sicht des internationalen Gastes der Metropolregion Hamburg. Machen Sie sich an folgenden Terminen fit für diese Zielgruppe:

- 08. / 09. November 2021 im IHK-Bezirk Stade
- 11. / 12. November 2021 in Lüneburg

Sie sind bereits Q-Coach, aber Ihre Teilnahme an einem Q-Seminar liegt schon ein bisschen

länger zurück? Kein Problem! Sie können Ihre Kenntnisse in einem eintägigen Q-Refresher-Seminar am 16. Juni 2021 in Hannover auffrischen und lernen im Schnelldurchlauf alle Neuerungen des Zertifizierungsprozesses kennen.

Neben den klassischen Q-Seminaren gibt es auch themenspezifische Workshops. Das nächste Schwerpunktthema lautet "Mitarbeiterbindung und -motivation als Schlüssel zum Unternehmenserfolg" und findet am 7. Oktober 2021 in Oldenburg statt.

Wer sich als zertifizierter Q-Betrieb nicht auf ein Thema oder eine Zielgruppe festlegen möchte, aber dennoch gerne Impulse aus der Praxis erhalten würde, ist beim Q-Ideenworkshop am 08. Juli 2021 in Hannover richtig aufgehoben. Hier erhalten die Teilnehmer Anregungen und neue Ideen zur Umsetzung der Servicequalität in ihrem Betrieb und können sich mit anderen Q-Betrieben austauschen.



ServiceQualität DEUTSCHLAND

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Auf www.g-deutschland.de gibt es weitere Informationen zu den Seminarformaten und eine direkte Buchungsmöglichkeit für die Weiterbildungen.

Unter <u>www.ihklw.de/qcoachin-</u> ternational können sich Interessierte für das Themenseminar "Internationaler Gast" in Lüneburg und unter www.stade.ihk24.de/ sad für das Themenseminar "Internationaler Gast" im IHK-Bezirk Stade anmelden.

Fragen zu den Seminarformaten und -terminen beantwortet:

TourismusMarketing Niedersachsen GmbH Romina Fischhöfer Telefon: 0511 270488-24 E-Mail: gualitaet@tourismus- niedersachsen.de www.q-deutschland.de

SEMINARTERMINE 2021 IM ÜBERBLICK:

SEMINARTERMIN	SEMINARORT	SEMINARFORMAT
05.05./06.05.2021	Rastede	Q-Seminar (Ausbildung zum Q-Coach)
16.06.2021	Hannover	Q-Refresher
08.07.2021	Hannover	Q-Ideenworkshop
14.09./15.09.2021	Hannover	Q-Seminar (Ausbildung zum Q-Coach)
07.10.2021	Oldenburg	Q-Themenworkshop Mitarbeiterbindung und -motivation
08.11./09.11.2021	IHK-Bezirk Stade	Q-Themenseminar Internationaler Gast
11.11./12.11.2021	Lüneburg	Q-Themenseminar Internationaler Gast
15.11./16.11.2021	Wolfenbüttel	Q-Seminar (Ausbildung zum Q-Coach)
01.12./02.12.2021	Uelzen	Q-Seminar (Ausbildung zum Q-Coach)

Neue Sprecher der Junioren



MAREIKE ZÄGEL UND NICO WINKELMANN IM INTERVIEW

Seit dem 1. Januar 2021 hat der Junge DEHOGA eine Doppelspitze, um seine Interessen innerhalb des DEHOGA Niedersachsen zu vertreten und die Juniorenarbeit weiter voranzubringen. Lesen Sie heute mehr über die beiden neuen Sprecher und ihre Ideen.

Der Junge DEHOGA Niedersachsen besteht schon seit mehr als 20 Jahren. Er ist eine Institution geworden, die sich sowohl dem lockeren Austausch als auch der Verbandsarbeit verschrieben hat. Was sollten die Mitglieder des Junger DEHOGA Niedersachsen über Euch wissen?

Mareike Zägel: Ich habe selbst vor fünf Jahren mit 29 Jahren sehr jung die Führungsrolle als Hoteldirektorin des Hotels Stadt Aurich übernommen. Die aktuellen Informationen vom Verband waren mir gerade zu Beginn und auch jetzt eine große Hilfe. Der Austausch und Kontakt im Jungen DEHOGA sind eine große Bereicherung in allen Belangen. Da war für mich schnell klar, dass ich hier aktiv mitarbeiten möchte.

Nico Winkelmann: Ich bin seit 2013 im Bümmersteder Krug in Oldenburg in leitender Position tätig und werde gemeinsam mit meiner Frau diesen Betrieb übernehmen. Was mir unser Senior an erster Stelle mitgegeben hat: Nicht nur Mitglied im Verband sein, sondern auch aktiv mitwirken. Er selbst hat dies getan. Dadurch hatte ich einen guten Eindruck, was man im Verband erreichen kann. Die Beteiligung am Jungen DEHOGA Niedersachen liegt mir sehr am Herzen, da ich glaube, dass wir untereinander sehr viel füreinander tun können. Wir gehen sehr offen miteinander um und sehen darin die Chance, gemeinsam voranzukommen.

Bisher gab es immer einen Sprecher und einen Stellvertreter. Was hat Euch zu dem Entschluss gebracht, als Doppelspitze anzutreten?

Mareike Zägel: Die Anforderungen an uns Jungunternehmer sind sehr vielfältig Wir möchten Ansprechpartner und Unterstützung in allen Belangen rund um das Gastgewerbe sein. Unserem Anspruch, auch aktiv den Landesverband zu unterstützen, können wir nur gerecht werden, wenn wir präsent sind. Das kann einer alleine nicht schaffen. Der Zeitaufwand ist sehr hoch, und schließlich haben wir auch viel Verantwortung in unseren eigenen Betrieben. Außerdem bilden wir so eine gute Mischung aus Hotellerie und Gastronomie und können in beiden





Bereichen unterstützen und die Anliegen der verschiedenen Betriebsarten besser vertreten.

Nico Winkelmann: Durch die Pandemie haben sich die Anforderungen und Aufgaben innerhalb unserer Betriebe geändert. Es gilt, neue Ideen zu entwickeln, sowohl für die einzelnen Betriebe als auch für die gesamte Branche. Hier sehen wir in der Arbeit des Jungen DEHOGA Niedersachsen gute Ansätze. Die Leitung des Betriebes erfordert ebenso einiges an Zeit für mich und meine Frau. Ich möchte auch weiterhin ein stetiger Ansprechpartner für unsere Mitarbeiter sein, sodass ich nicht immer Zeit für die Verbandsarbeit habe. Daher haben Mareike und ich uns entschlossen, hier gemeinsam aufzutreten, um jederzeit ansprechbar zu sein und unsere Ideen umzusetzen.

Welche neuen Ideen und Ansätze wollt ihr umsetzen?

Nico Winkelmann: Auf jeden Fall möchten wir auch im politischen Bereich sichtbar werden. Hier arbeiten wir schon eng mit dem Landesverband zusammen, um auch aus Sicht der Jungunternehmer Forderungen an die Politik zu stellen.

Mareike Zägel: Als Jungunternehmer stehen wir vor vielen Herausforderungen, die sich auch in Zukunft noch verschärfen werden. Die Bereiche Ausbildung und Fachkräftesicherung, Finanzierung und besonders neue Wege, um uns auch mit Corona erfolgreich am Markt zu platzieren, werden uns sehr beschäftigen. Es ist wichtig, dass wir unsere Zukunft aktiv in die Hand nehmen und uns gegenseitig unterstützen. Das können wir vor allem durch aktive Mitarbeit im DEHOGA.

Wer kann denn alles im Junger DEHOGA Niedersachsen mitmachen?

Mareike Zägel: Wir freuen uns über jede und jeden, der genau wie wir mit Leidenschaft im Gastgewerbe tätig ist und den Austausch mit Kollegen schätzt. Ihr seid unter 40 Jahre alt, werdet bald Führungsverantwortung übernehmen, plant euren Traum der Selbstständigkeit oder seid schon mittendrin im Geschäft? Kommt dazu und lernt unsere tolle Truppe und die Arbeit im DEHOGA kennen.

Nico Winkelmann: Wichtig ist, dass diejenigen, die die Altersgrenze überschreiten, sich weiterhin mit den Junioren identifizieren, ihre Erfahrungen weitergeben und wir davon profitieren können.

Die Doppelspitze des Jungen DEHOGA Niedersachsen hat sich also viel vorgenommen. Der Landesverband wünscht seinen Junioren viel Erfolg und freut sich auf eine breite Diskussion.

Let's talk about money

WEBINAR AM 10. MÄRZ

Der Junger DEHOGA Niedersachsen bietet seinen Mitgliedern einen Workshop mit Dr. Hartmut Meyer zum Thema "Let's talk about money" an. Hartmut Meyer war selbst einmal Mitglied des Jungen DEHOGA Niedersachsen und freut sich darauf, mit den Junioren über die finanzielle Zukunft des Gastgewerbes zu diskutieren und Wege aufzuzeigen, wie man trotz Zahlung von Tilgung, Zinsen und anderen Verbindlichkeiten den Weg aus der Krise finden kann.

- Welche Auswirkungen haben die Zuschüsse und Liquiditätskredite auf die langfristige Liquidität und Bonität meines Unternehmens?
- Wo liegen die Stolpersteine für meine Planungen während des Re-
- Wo liegen Chancen für mich, dass ich am Ende aus der Krise gestärkt hervorgehe?

Alle interessierten Junioren können sich unter www.junger-dehoga.de anmelden und erhalten dann die Zugangsdaten zum Zoom-Webinar. 🤜







ANDREAS KOCH:

Warum Nachhaltigkeit ein Erfolgsmodell in der Krise und danach ist

Im August war der Energieberater Andreas Koch per Rad in Deutschland unterwegs. Vor Ort tauschte er sich mit Hoteliers und Gastronomen aus. Mit der ahgz hat er ein Interview geführt und schildert konkrete Handlungsoptionen.

Was hat Corona verändert? Was führt den Tourismus in die Zukunft, was bleibt und was geht? Stärkt oder schwächt die Pandemie das Thema Nachhaltigkeit? Mit diesen Fragen bin ich im August guer durch Deutschland von Füssen nach Kiel geradelt und habe mich mit 50 Hoteliers, Gastronomen. Tourismusverantwortlichen und Zulieferern auf meiner Radtour für die Zukunft ausgetauscht.

Stefan Fredlmeier, Tourismusdirektor in Füssen, eröffnete die Tour mit dem Satz "Corona ist wie ein Brennglas auf die Herausforderungen, die wir vielfach vorher schon hatten". Diese These zog sich durch alle Gespräche, denn Themen wie Besucherlenkung, Overtourismus, Klimaschutz oder auch sich ändernde Kundenerwartungen und Digitalisierung waren bereits vorher Herausforderungen. Nun kamen noch Punkte wie Hygiene. Kurzarbeit und das Krisenmanagement mit Kunden, Lieferanten und Banken hinzu.

Doch was sind die Chancen und Erfolgsmodelle in dieser von Corona geprägten Zeit? Meine Erkenntnisse fasse ich in diesen fünf Thesen zusammen:

Gemeinschaft & Austausch ermöglichen den Weg in die Zukunft

Ich habe mit vielen Betrieben gesprochen, die Dank eines gewachsenen Zusammenhalts mit ihren Mitarbeitern, ihren Gästen, aber auch den Zulieferern gemeinschaftlich und gestärkt durch die Krise gegangen sind. Das ist sicher keine generelle Aussage, da es einige Regionen Städte, konferenzlastige Hotels oder Fernreiseanbieter besonders hart trifft, aber zumindest ein Trend, der mir aufgefallen ist.

Besonders berührt hat mich der Besuch im Öko-Dorf Schloss Tempelhof. Dort hat die Gemeinschaft eines der zukunftsfähigsten Gebäude Deutschlands erbaut. Das sogenannte Earthship kommt theoretisch ohne externe Ressourcen wie Wasser und Energie aus und wird großteils aus Recyclingstoffen wie Altreifen oder Glasflaschen erbaut. Das Besondere ist, dass die Erfahrungen beim Bau und Betrieb dieser Innovation mit den anderen weltweit 10.000 Öko-Dörfern offen und transparent geteilt werden. Ich habe mir dabei vorgestellt, wie es wäre, wenn Hotels und Regionen die besten Maßnahmen ohne Konkurrenzdenken teilen würden und so gemeinsam lernen, wie der Schutz unseres Planeten mit erfolgreichem Tourismus vereinbar ist. Das Konzept nennt sich Ko-Kreation und passt

- wie ich finde - gut zum emotionalen Tourismus, der Menschen weltweit verbindet.

Tourismus kann Natur und Gemeinschaft erlebbar machen

Wegen der möglichen Ansteckungsrisiken ist es verständlich, dass es gerade einen Trend zu Individualität statt Masse gibt. Darüber hinaus sehnen sich Touristen in diesen turbulenten 7eiten nach Orten, die Kraft geben und Ruhe ausstrahlen. So ist es verständlich, dass solche Orte wie "destinature - die Natur wird zum Hotel", die Bio-Hotels, Eco-Campingplätze wie Stover Strand oder auch die sleeperoo Cubes, in denen ich mitten im Wald oder im Garten der Weissenburg übernachtet habe, gerade Rückenwind haben.

Ich sehe daher diese Krise auch als Chance, den Tourismus nicht nur als Auszeit von der anstrengenden Arbeit zu sehen, sondern als Wegweiser und Impulsgeber für die Gestaltung von attraktiven Zukunftsorten. Gerade jetzt sind Räume von Bedeutung, in denen wir wieder spüren, was wichtig ist. Wäre das nicht eine Vision, wenn der Tourismus Taktgeber und Leuchtturm für eine zukunftsfähigere, bessere Welt wäre, die alle mitgestalten: Reisende, Bereiste und Tourismusakteure. Für mich ist Corona ein Weckruf für die Welt und besonders den Tourismus, der von der Gesundheit der Menschen und des Planeten lebt.

Lieferanten als Dreh- und Angelpunkt in Sachen Nachhaltigkeit

Wenn wir eines sicher in der Krise gelernt haben, dann, dass alles mit allem zusammenhängt. Denn das, was in China passiert, betrifft uns und umgekehrt. Das ist eine der Herausforderungen der Globalisierung. Eine Schlussfolgerung daraus ist, auf lokale Kreisläufe und lokale, gesundheitsfördernde Produkte Lieferanten zu setzen, um die Widerstandsfähigkeit und Zukunftsstabilität touristischer Regionen zu steigern. Das ist in der Coronazeit ein Gesellschaftstrend, der genauso für touristische Betriebe und Regionen gilt: Allen voran natürlich für unsere Lebensmittel, aber genauso für Reinigungsprodukte und im Grunde genommen für alle Zulieferer.

Gerade in der Krise hatten viele dieser Lieferanten Rückenwind. Sei es der Hotelier und Sternekoch Ulf Heeschen, der mit dem Fokus auf lokale Produkte mit dem Label Feinheimisch einen sehr erfolgreichen Abholservice mit Geling-Garantie anbietet, der erfolgreiche Bio-Winzer Roth oder der Holzradhersteller Myboo mit einem sozialen Geschäftsmodell. Das aktive Management von Lieferanten im Sinne der Gesundheit der Gäste, der Mitarbeiter und unseres Planeten gewinnt stark an Bedeutung und bietet viele Chancen im Tourismus – auch für authentische Gästeerlebnisse.



Energieeffiziente Betriebe sind krisenresistenter und schützen das Klima

Noch 2019 waren die Fridaysfor-Future-Demonstrationen und das Thema Klimaschutz in aller Munde. Die Energieeffizienz eines touristischen Betriebes, welche direkt mit dem Klimaschutz zusammenhängt, gewann vor allem hinsichtlich der Kosten in der Krise an Bedeutung. Nach dem Wareneinsatz und den Personalkosten rangieren die Kosten für Energie und Wasser oft auf Platz drei eines Hotels. Gerade während des Lockdowns und bei niedrigeren Belegungen kam daher oft die Frage auf, wie man diese Kosten minimieren könne.

Als Berater waren wir froh und gefragt, unsere Expertise und vor allem die 80 Prozent Förderung für Energieberatungen bei kleinen und mittelständischen Hotels anzubieten. Zwar gab es diese Förderung auch schon vor Corona, aber in der Krise haben viele Hotels die ruhigere Zeit genutzt, um ihre Energie- und Wasserkosten einmal unter die Lupe zu nehmen. Erfahrungen zeigen, dass Hotels so durchschnittlich 15 Prozent im ersten Jahr und 30 Prozent ihrer gesamten Energie- und Wasserkosten einsparen können. Fairerweise muss erwähnt werden, dass höhere Einsparungen oftmals mit Investitionen in effizientere Technologien wie neue Pumpen oder auch eine neue Heizung verbunden sind – die 15 Prozent Einsparungen sind allerdings in nahezu allen Hotels im ersten Jahr amortisiert.

Wir benötigen neue Formen der Bilanzierung, Transparenz und Ehrlichkeit

Der frühere US-Präsident Robert F. Kennedy soll einmal gesagt haben: "Das Bruttoinlandsprodukt misst alles – außer dem, was das Leben lebenswert macht." Dem Beispiel des Himalaya-Staates Bhutan folgend, erarbeiten Länder wie Neuseeland, Schottland oder Island gerade neue Bewertungsformen, wie Fortschritt besser gemessen werden kann. Der World Happiness Index ist

zum Beispiel ein solcher Ansatz. Was sind denn eigentlich Messgrößen für einen erfolgreichen Tourismus? Gerade diese Frage kam während des Ansturms auf viele Regionen wie die Küsten Deutschlands nach dem Lock Down hoch. Bettina Bunge, Touristikchefin Schleswig-Holsteins, thematisierte in unserem Gespräch etwa folgende Frage: "Wie ist die Balance zwischen den Bewohnern, den Besuchern und den Unternehmern?"

Dafür benötigen wir aus meiner Sicht bessere Indikatoren und neue Ziele. Eine Pilotgruppe der Bio-Hotels, bei der auch die Präsidentin Rica Friedl dabei ist. testet zum Beispiel eine neue Bilanzierungsmethode und erstellte ie Hotel eine Gemeinwohl-Bilanz. Sicher ein guter und innovativer Ansatz, um von der konventionellen Betrachtung der Finanzen und der Gästezufriedenheit zu einer ganzheitlichen Bewertung der Zufriedenheit aller Beteiligten wie Mitarbeiter, Regionen, Zulieferer und der Einheimischen zu kommen.

Stärkt oder schwächt die Pandemie das Thema Nachhaltigkeit? Text und Foto: ahgz.de

Mir persönlich geben alle diese Beispiele Hoffnung, dass der Tourismus sich erholt und beides sein kann: Revitalisierer für uns alle und Impulsgeber für eine Welt, die zukunftsfähiger, resilienter und gesünder ist für alle Beteiligten. Ich freue mich darauf, diesen Weg mit meiner Beratungsfirma Bluecontec mitgestalten zu können und spüre nach meiner Radtour und den Gesprächen, dass Nachhaltigkeit viel mehr als ein Konzept ist: Es ist eine Einstellung, eine Art zu leben und Unternehmen zu führen, die Sinn macht, die uns erfolgreich in die Post-Corona-Zeit führt. Der Tourismus hat alle Chancen, damit wirtschaftlich erfolgreich und attraktiv zu sein und gleichzeitig beispielhaft zu zeigen, wie Zukunft geht – in der Region, im Hotel, im Restaurant und nicht zuletzt für den Menschen.

Energiekosten sparen

BLUECONTEC BIETET SELBSTTEST AN

Energiekosten im Betrieb eines Hotels oder Restaurants werden oft unterschätzt. Denn nach dem Wareneinsatz und den Personalkosten sind Energie- und Wasserkosten oft der drittgrößte Kostenblock. Üblicherweise machen Energieund Wasserkosten im Durchschnitt in Deutschland etwa 5-6 Prozent vom Umsatz aus. Grund genug, sich einmal mit diesem Thema tiefer zu beschäftigen.

Eine Energieberatung, die für klei-

ne und mittelständische Betriebe zu 80 Prozent gefördert wird, schafft Transparenz darüber, wieviel und vor allem wo Energie und Wasser verbraucht werden. Nach rund 300 Energieberatungen für Hotels und Gastronomiebetriebe in Deutschland haben die Berater von blueContec die Erfahrung machen können, dass das Einsparpotential bei rund 30 Prozent aller Energie- und Wasserkosten liegt – davon lassen sich 15 Prozent bereits im ersten

Jahr realisieren. Wenn man den Strom selbst produziert – z. B. mit BHKWs oder Solaranlagen – kann die Einsparung auch 50-70 Prozent sein. Die Zukunft, die heute schon die Vorreiter umsetzen, ist. dass Hotels sogar mehr Energie produzieren als sie verbrauchen.

Für alle Unternehmer, die sich einmal selbst testen wollen, hat blueContec einen Kurztest mit zehn Fragen entwickelt. Dieser beruht auf den meist empfoh-

E-SERVICE

Energie-Selbsttest zum Download unter: https://www. dehoga-niedersachsen.de/ ueber-uns/unsere-partner/ energieberater-niedersachsen/



lenen Maßnahmen bei Energieberatungen und gibt eine erste grobe Einschätzung der eigenen Energieeffizienz.

Plastikprodukte VERBOTEN

RESTBESTÄNDE DÜRFEN GENUTZT WERDEN

Einwegkunststoffverbotsverordnung ist zwischenzeitlich im **Bundes**veröffentlicht gesetzblatt worden. Sie tritt damit wie vorgesehen am 3. Juli 2021 in Kraft.

Mit dieser nationalen Verordnung wird das durch die EU-Einwegkunststoffrichtlinie vorgegebene Verbot bestimmter Einwegplastikprodukte wie Trinkhalme oder Einwegbestecke umgesetzt. Ab 3. Juli dürfen diese nicht mehr von den

Herstellern auf den Markt gebracht werden. Noch vorhandene Warenbestände dürfen jedoch auch nach dieser Deadline noch genutzt und verkauft werden. Haben Gastronomen zum Beispiel noch Styroporverpackungen auf Lager,

dürfen diese auch nach dem 3. Juli weiter für die Abgabe von Speisen verwendet werden bis der Bestand aufgebraucht ist. Neue Styroporverpackungen wird man dann hingegen nicht mehr bei seinen Lieferanten nachkaufen können.

Ihre Energieberater in Niedersachsen

OSNABRÜCK-EMSLAND / GRAFSCHAFT BENTHEIM / **WESER-EMS / OSTFRIESLAND**



Carsten Mücke Mücke Energieberatung

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

LÜNEBURG / STADE / BRAUNSCHWEIG / NÖRDLICHER BV LAND BRAUNSCHWEIG-HARZ



Torsten Merker blueContec GmbH

Gretchenstr. 40 30161 Hannover

Mobil 0157 76131998 t.merker@bluecontec.de www.bluecontec.de

BGN-Sicherheitstipp: Richtig scharf!

BEIM SCHNEIDEN WESENTLICH: WERKZEUGAUS-WAHL, -ZUSTAND UND -HANDHABUNG

Es gibt praktisch für jede Schneideaufgabe das spezielle, geeignete Werkzeug und für jeden Schnitt das richtige Messer. Mit einem ungeeigneten oder gar stumpfen Messer zu hantieren, ist nicht nur mühsam, sondern auch gefährlich. Richtige Auswahl und gute Pflege erleichtern die Arbeit und bewahren vor Schnitt- und Stichverletzungen.

An erster Stelle stehen Reinigung und Pflege. In die Spülmaschine kommen Kochmesser und Co. nicht. Denn die ist der Feind scharfer Messer. Ebenso wie Schubladen ohne einen entsprechenden Einsatz, in denen Messer herumfliegen. Das ist Gift auch für die Hände, die danach areifen.

Nicht weniger wichtig sind die richtige Lagerung und der sichere Transport während der Arbeit mit den scharfen Schneidewerkzeugen. Am Arbeitsplatz liegt das Messer nicht einfach auf dem Tisch. Man kann es nach dem



Schneiden zum Beispiel unter ein Schneidbrett schieben. Damit ist es immer griffbereit, aber sicher verwahrt. Nach Arbeitsende kommt es in einen Messerkorb oder eine Messerhalterung.

INFO-SERVICE

Ausführliche und weiterführende Informationen: "Auswahl und Einsatz von Handmessern", in: BGN-report 4/2020. Im Internet unter: www.bgn.de, Suche = akzente & report

CO₂-STEUER:

Das steckt hinter dieser neuen Abgabe

Das Thema Nachhaltigkeit und die globale Erwärmung bestimmen das Leben und Handeln eines jeden Einzelnen. Zur Bewältigung der daraus resultierenden Probleme muss der Ausstoß von Treibhausgasen auch zukünftig deutlich reduziert werden. Die Bundesregierung hat in ihrem Klimapaket beschlossen, dass für fossile Brennstoffe ab 1. Januar 2021 ein CO₂-Preis eingeführt wird. Diese Abgabe besteuert fossile Brennstoffe dabei so, dass die Bevölkerung einen bewussten Umgang mit diesen Energieträgern entwickeln soll, um möglichst auf klimafreundlichere Technologien umzusteigen.

Der CO₂-Preis betrifft Unternehmen, die Heizöl, Erdgas, Benzin und Diesel in den Markt bringen. Sie werden verpflichtet, für den Treibhausgas-Ausstoß, den diese Brennstoffe verursachen, Emissionsrechte zu erwerben. Das geschieht über den neuen nationalen Emissionshandel. Sicher ist das schon zu Beginn des Jahres durch höhere Preise für Benzin und Diesel an der Tankstelle aufgefallen. Aber nicht nur Kraftstoffe sind davon betroffen. Auch Kunden, die Erdgas beziehen, spüren die Veränderung. Für fossile Energieträger werden im ersten Jahr 25 Euro je Tonne CO, fällig.



Was bedeutet das speziell für Erdgaskunden? Beim Gas wird der zu 2021 neu eingeführte CO₂-Preis an Verbraucher durchgereicht und verursacht mit durchschnittlich +0,5 ct/kWh eine ordentliche Erhöhung des Erdgaspreises. Diese Abgabe wächst ab sofort jährlich an, sodass die Steuer bis 2025 auf 55 Euro je Tonne CO, steigen wird.

Diese preisliche Belastung ist schon jetzt spürbar. Aus diesem Grund sollten Kunden im Energiebezug sensibilisiert werden. Welche Einsparpotentiale im Energiebezug möglich sind, prüft unser

Partner Ampere AG für DEHOGA-Mitglieder kostenfrei.

INFO-SERVICE

Falls Sie Fragen haben oder an einer Energiekostenanalyse interessiert sind, wenden Sie sich bitte telefonisch unter 030 28 39 33 800 oder mit einer E-Mail an energie@ampere.de.

Fragen Sie im Gespräch gerne auch nach der Vor-Ort-Beratung, die Ampere Ihnen deutschlandweit in nahezu allen Regionen anbieten kann.

Der Tourismus wird künftig wichtiger denn je

ANWENDERINTERVIEW MIT HOTELIER DANIEL HEIDE

Welche Zielgruppe sollten sich Hoteliers nach dem Lockdown suchen? Daniel Heide, einer der Geschäftsführer der Betreibergesellschaft Parkhotel Hackmann GmbH & Co. KG, legt einen Fokus auf Leisure-Gäste, auch in den Citys. Dafür nutzt er in derzeit sechs Hotels die Buchungstechnologie unseres Partners DIRS21. Mehr über seine Verkaufsstrategie verrät der Hotelier im Interview.

Herr Heide, wofür nutzen Sie die Produkte von DIRS21?

Daniel Heide: "Wir haben zurzeit sechs Hotels in Betrieb mit insgesamt mehr als 330 Zimmern. Alle verkaufen wir mithilfe der Buchungsmaschine und des Channelmanagers aus dem DIRS21 Office bzw. aus dem DIRS21 Cockpit heraus. Das Modell funktioniert gut, da Mitarbeiter die Software inzwischen gut kennen und sie daher auch problemlos kurzfristig an anderen Standorten eingesetzt werden kann."

Warum haben Sie sich für **DIRS21** als Buchungssystem entschieden?

Daniel Heide: "Wir sind im Jahre 2016 durch Ringhotels e.V. auf DIRS21 aufmerksam gemacht geworden. Der ausschlaggebende Punkt war, dass die TourOnline AG, die hinter DIRS21 steht, damals schon mit dem DIRS21 Office ein zuverlässiges Produkt hatte, das aufgeräumt und leicht verständlich für alle Mitarbeiter zu erlernen war."

Welche Vorteile sehen Sie bei der Arbeit mit DIRS21 im Vergleich zu anderen Systemen?

Daniel Heide: "Die Vorteile liegen ganz klar in der vielfältigen Nutzbarkeit des Systems. Mittlerweile sind fast alle unsere Häuser im neuen DIRS21 Cockpit integriert. Durch gezielte Einstellungen kann man hier gutes Revenue- und Yield-Management betreiben."

Mit welchen Tools aus dem DIRS21 Cockpit können Hoteliers Ihrer Meinung nach den Umsatz weiter steigern? Mit welchen Tools im Cockpit sollten Hoteliers sich also besonders beschäftigen, um das Maximum aus ihrem Online-Vertrieb herauszuholen?

Daniel Heide: "Ganz klar die Möglichkeit des ,occupancy based pricing', also der belegungsabhängigen Preise. Wir sparen dadurch den Aufwand, jede Kategorie als EZ und DZ anlegen zu müssen. Zusätzlich werden alle Kategorien bis zum letzten Zimmer optimal verkauft. Des Weiteren sollten alle Ab- und Aufschläge (innerhalb und zwischen den Raten), vor allem aber auch die Kinderpreise sorgfältig gepflegt sein. Auch das Laden von Vertragsraten, die dann über die eigene Website gebucht werden können, hat einen positiven Effekt. Zuletzt die Erstellung und Pflege von Arrangements. Arrangement-Buchungen wurden vor Corona schon über unsere Websiten gebucht. Sollte sich die Corona-Lage wieder entschärfen, erwarten wir wieder einen regelrechten Boom."

Wie läuft die Zusammenarbeit mit dem Team von DIRS21 im Alltag? Ist das Support-Team schnell zur Stelle und kann Ihnen professionell helfen, wenn Sie Fragen haben?

Daniel Heide: "Die Account Manager von DIRS21 kennen unser Portfolio inzwischen sehr genau und finden mit uns bei allen Belangen außerordentlich schnell gute Lösungen. Über das neue Ticketsystem kann man zudem das Support-Team innerhalb kürzester Zeit erreichen und bleibt somit in ständigem Austausch. Eine sehr gelungene Alternative zur Warteschleife am Telefon."

Und wie geht es bei Ihnen nun nach dem Lockdown weiter? Ihre Hotels befinden sich allesamt in kleineren und mittelgroßen Städten. Und Stadthotels haben es in Coronazeiten ja nicht gerade leicht. Wie ist Ihre aktuelle Vertriebsstrategie?

Daniel Heide: "Wir haben auch vor Corona bereits beide Seg-



mente bespielt – also sowohl den Geschäftskunden- als auch den Leisure-Bereich. Gerade im letzten Spätsommer, als es kurzzeitig wieder möglich war, touristisch innerhalb Deutschlands zu vereisen, wurde uns mal wieder aufgezeigt, wie wichtig es ist, im Leisure-Bereich breit aufgestellt zu sein. Daher werden wir auch in Zukunft viel Kraft in den Aufbau und Ausbau des Tourismus stecken."

Was stellen Sie sich darunter konkret vor?

Daniel Heide: "Erreichen möchten wir einen stärkeren Tourismus durch weiterhin enge Zusammenarbeit mit den Tourismusbüros in den jeweiligen Städten, aber auch mit regionalen Tourismusverbänden wie beispielsweise Münsterland e.V. Weiterhin gilt es, abwechslungsreiche Arrangements über die an DIRS21 angebundenen Kanäle und auch natürlich über die eigene Website anzubieten. Gerade auch in diesem Jahr bieten wir Arrangements auch für 7 oder 8 Nächte an, da wir erwarten, dass unsere Gäste ihren Haupturlaub in Deutschland



Dashboard im DIRS21 Cockpit: Hier sieht der Hotelier auf einen Blick, wie sein Hotel im vergangenen Monat performt hat und über welche Kanäle wie viele Buchungen gekommen sind.

verbringen werden. Alle unsere Standorte - Meppen, Lingen, Papenburg, Borken und Rheine sind prädestiniert für den Fahrrad-Tourismus. Auch hier werden wir durch entsprechendes Marketing voll in die Offensive gehen. Der Tourismus wird künftig wichtiger denn je. Eine perfekte Ausrichtung darauf ist unabdingbar."

Und trotz Corona werden Sie Ihr Portfolio noch erweitern?

Daniel Heide: "Ja, das Cascada Central Hotel Rheine ist erst zum Jahresanfang 2021 zu unserem Portfolio hinzugekommen. Und das Hotel Via Plaza Meppen befindet sich gerade im Bau und

wird voraussichtlich im Sommer 2022 fertiggestellt. Es wird 82 Zimmer haben, ein Steakhaus, Tagungsraum, Sonnendeck und einen sehr großzügigen Wellnessund Fitnessbereich. Auch hier sehen wir Leisure-Gäste als wichtige Zielgruppe im Vertriebsmix."

IMPRESSUM

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

Redaktion:

Rainer Balke, Renate Mitulla, Sarah Schulz, Klaus Hilkmann Email presse@ dehoga-niedersachsen.de

Anzeigen:

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

Gestaltung: Karena Unger

Fotos: AdobeStock: Titel, S. 17, S. 23, S. 25

Druck:

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

Die Ausgabe 2/2021 des **DEHOGA Magazins erscheint** am 5. Mai 2021

Lebensmittelüberwachung

KONTROLLFREQUENZEN NEU GEREGELT

Seit Ende Januar 2021 sind neue Verwaltungsvorschriften zur Lebensmittelkontrolle in Kraft, nachdem die "Allgemeine Verwaltungsvorschrift Rahmen-Überwachung (AVV Rüb)" im Bundesanzeiger veröffentlicht worden ist.

Kernelement sind Regelungen zur Ermittlung von Frequenzen für Regelkontrollen. So wird die Mindesthäufigkeit der Regelkontrollen für Betriebe der höchsten Risikoklasse von arbeitstäglich auf mindestens wöchentlich gesenkt, die der Risikoklasse 2 von wöchentlich auf mindestens monatlich und der Risikoklasse 3 von monatlich auf mindestens vierteljährlich. Die Notwendigkeit von zusätzlichen anlassbezogenen Kontrollen bleibt davon unberührt.

Folgende Punkte sind für das Bundesernährungsministerium in der Neuregelung wesentlich:

- Gleichbleibende Kontrolldichte insgesamt, mit stärkerer Ausrichtung der Kontrollen auf neuralgische Punkte.
- Erhöhung der anlassbezogenen Kontrollen in Lebensmittelbetrieben, von denen ein höheres Risiko ausgeht.
- Beibehaltung einer angemessenen Anzahl von Kontrollen in beanstandungsfreien Lebensmittelbetrieben.

Ein Lebensmittelbetrieb kann und soll nach wie vor arbeitstäglich kontrolliert werden, wenn die zuständige Behörde dafür Anlass sieht.

GEMA-TARIFVERÄNDERUNGEN AB 2021

Gutschriftenaktion läuft weiter

Die Bundesvereinigung der Musikveranstalter (BVMV) hatte sich vor dem Hintergrund der Corona-Pandemie und damit verbundener abgesagter Veranstaltungen und geschlossener Betriebe bei der GEMA mit Nachdruck für eine Rückerstattung der i.d.R. bereits Anfang 2020 gezahlten GEMA-Gebühren eingesetzt. Die GEMA startete daraufhin im Herbst 2020 eine große Erstattungs- bzw. Gutschriftenaktion, an der sich zwischenzeitlich über 200.000 Musiknutzer beteiligt haben.

Auch für die in 2021 behördlich veranlassten Schließungszeiten können Verbandsmitglieder über das GEMA-Portal (www.gema. de/portal) weiterhin Erstattungen bzw. Gutschriften beantragen. Die von der GEMA im Dezember 2020 bzw. im Januar 2021 gegenüber geschlossenen Betrieben (Gastronomie, Hotels, Handel, Fitnessstudios etc.) für 2021 gestellten Rechnungen waren nach Auskunft der GEMA insofern systembedingt erforderlich, weil die GEMA erst nach Vorlage einer Rechnung z.B. eine Gutschrift für behördlich veranlasste Schließungszeiten ausstellen kann.

Die im letzten Jahr mit der GEMA aeführten Tarifverhandlungen führten dazu, dass sich die meisten Tarife (z.B. für Einzelveranstaltungen mit Live- oder Tonträgermusik, Musikwiedergaben mittels Tonträger oder Radio in Gaststätten, Musikwiedergaben in Fernsehsendungen, Hotelsendetarif etc.) ab dem 1. Januar 2021 um 1.6 Prozent erhöhen.

Aufgrund mehrjähriger Einführungsphasen kommt es auch in weiteren Tarifen (z.B. Einzelveranstaltungen mit Eintrittsgeld, Musikwiedergaben in Musikkneipen und Discotheken) entsprechend den in den letzten Jahren getroffenen Vereinbarungen zu Tariferhöhungen.

Veranstaltungsabrechnung jetzt auch ab 100 qm möglich

Bei Veranstaltungen im Freien gem. Tarif U-St (Stadtfeste, Stra-Benfeste und sonstige Veranstaltungen im Freien) konnte eine deutliche Verbesserung erzielt werden. Bisher sah der Tarif Gebühren nur für bis zu 500 gm vor. Ab sofort können kleine Veranstaltungen auch nach den Stufen bis 100 qm, bis 200 qm und bis 300 gm abgerechnet werden! Nochmals der Hinweis: Bei der Flächenberechnung für "sonstige Veranstaltungen im Freien" wird nur die zur Veranstaltung zugängliche Fläche zugrunde gelegt.

Einige Veranstalter führten bzw. führen auch in 2021 Auto(kino)-Discos z.B. auf großen Parkplatzflächen durch. Mit der GEMA konnte vereinbart werden, dass befristet bis zum 31. Dezember derartige "Auto(kino)-Discos" als konzertähnliche Veranstaltungen angesehen folglich nach dem Konzerttarif U-K abgerechnet werden. Der Tarif sieht eine Vergütung von 5,75 Prozent vom Nettokartenumsatz vor.

Weitere GEMA-Forderungen, die zu Veränderungen und Kostensteigerungen in anderen Tarifen geführt hätten, konnten im Interesse der Verbandsmitglieder abgewehrt werden.

E-SERVICE

Alle aktuellen GEMA-Tarife sind auf www.gema.de/ musiknutzer/tarife-formulare/ (bitte runterscrollen) einsehund downloadbar.

Abgabe zur Künstlersozialkasse bleibt stabil bei 4,2 Prozent

Oft besteht Unklarheit darüber. wann eine Abgabe an die Künstlersozialkasse (KSK) zu leisten ist. Diese Abgabe ist immer dann zu leisten, wenn Leistungen selbstständiger Künstler oder Publizisten regelmäßig und nicht nur gelegentlich in Anspruch genommen werden.

Auch für das Jahr 2021 bleibt der Prozentsatz der Abgabe zur Nutzung oder Verwertung künstlerischer oder publizistischer Leistungen konstant bei 4,2 Prozent.

Durch den Einsatz zusätzlicher Bundesmittel in Form eines Entlastungszuschusses im Haushaltsgesetz 2021 in Höhe von 32,5 Mio. Euro konnte laut Pressemitteilung des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales ein Anstieg des Abgabesatzes im Jahr 2021 vermieden werden. Damit werde einer Belastung der Liquidität der abgabepflichtigen Unternehmen entgegengewirkt und der schwierigen wirtschaftlichen Lage gerade für die Kultur- und Kreativbranche durch die Corona-Pandemie Rechnung getragen. Gleichzeitig sei die solide Finanzierung der wichtigen sozialen Absicherung von Künstlern sowie Publizisten in der Künstlersozialversicherung weiterhin gewährleistet.

Er ist Wirt durch und durch

EHEMALIGER SANDKRUG-WIRT WFRNER BEHRENS FÜR 50 JAHRE IM DEHOGA AUSGEZEICHNET

Früher, ja früher war alles anders: "An vielen Ecken gab es ein Wirtshaus, und die Leute kamen schon morgens zu Schluck und Bier", erinnert sich Werner Behrens. Er weiß es ganz genau, denn schon seit 50 Jahren ist er Mitglied im DEHOGA. Der Verband setzt sich für den Zusammenhalt der Wirte ein, informiert über aktuelle Themen aus der Gastronomie sowie Gesetzgebung und kommunale Anliegen. Nach dem Automobilbau ist das Hotel- und Gaststättengewerbe der zweitgrößte Arbeitgeber in Deutschland. "Da ist es schon gut, wenn man organisiert ist", sagt Behrens.

37 Jahre Ortsvorsitzender

Für seine langjährige Mitgliedschaft wurde Werner Behrens jetzt von Werner Specht vom DE-HOGA-Kreisverband mit der goldenen Anstecknadel geehrt. 1971 übernahmen Heike und Werner Behrens den Gasthof Zum Sandkrug in Grabstede, bauten eine Kegelbahn, vergrößerten den Saal und gestalteten einen Biergarten. Und nebenbei war er im Verband aktiv, erst als Schriftführer und dann 37 Jahre lang als Vorsitzender des Ortsverbands Friesische Wehde.

Gemeinsam mit den Verbandskollegen wurde versucht, sich der sich ändernden Gastronomie anzupassen. Er setzte sich zum Beispiel für die gleiche Besteuerung der Bewirtung in Hotels und Gaststätten ein und wollte verhindern, dass in Vereinsheimen und Dorfgemeinschaftshäusern sozusagen "schwarz" ausgeschenkt und damit den Gastwirten Konkurrenz gemacht wird.

"Mein ehrenamtliches Engagement hat mir immer Spaß gemacht und mir etwas gegeben", sagt Werner Behrens rückblickend. Auch das Rauchverbot trug zum Kneipensterben bei, und die vielen Kochsendungen im Fernsehen



haben die Ansprüche der Gäste verändert. "Und heute gibt's Corona", sagte Behrens, der nun nicht mehr aktiv im Verband ist, aber das Geschehen weiterhin mit viel Interesse verfolgt.

Geboren im Schloss

Der 79-Jährige Grabsteder ist Geboren wurde er allerdings im Neuenburger Schloss, ebenso wie zwei Jahre später seine heutige Frau Heike. "Wir sind richtige Schlosskinder", freut sich Werner Behrens, In dem Schloss, einem der Wahrzeichen der Friesischen Wehde, war früher zeitweilig ein Lazarett untergebracht. Werner Behrens war mit Leib und Seele Gastwirt und ging 2006 in den Ruhestand. Doch ganz zur Ruhe hat er sich nicht gesetzt: Für eine Zeteler Fleischerei fährt er täglich für drei Stunden Essen aus.

Werner Specht (links) überreichte die Urkunde zur goldenen Anstecknadel an Werner Behrens.

Text und Foto: Gösta Berwing, NWZ

BEZIRKSVERBAND WESER-EMS / **OSTFRIESLAND**

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



Osterförde aufgewachsen.





Politik agiert mutlos und angstgesteuert

Februar gezahlt wird, ist das so,

DEHOGA-BEZIRKS-VORSITZENDER HACKMANN FORDERT PERSPEKTIVE FÜR DIE **GASTRO-BRANCHE**

"Mir fehlt es hier langsam an Verständnis". Der Vorsitzende des DEHOGA-Bezirksverbandes Osnabrück-Emsland/Grafschaft Bentheim, Wolfgang Hackmann,

als wenn ein Angestellter fast vier Monate kein Geld bekommt. Was man davon hält, kann sich jeder selbst denken. Dazu kommt, dass für uns auch die Folgemonate Dezember. Januar und Februar mausetot waren. Für diesen Zeitraum ist bis jetzt noch nahezu kein Euro aus dem Ausgleichstopf bei den von Zwangsschließungen betroffenen Betrieben angekommen. Vor diesem Hintergrund fällt es schwer, zufrieden mit der aktuellen Politik zu sein.

was verlangt war. Belohnt wurden wir dafür nicht. Ich habe den Eindruck, dass die Politik in der Pandemie zunehmend angstgesteuert agiert. Sachliche Argumente, die nicht nur die Sicht der Virologen wiedergeben, haben da offensichtlich wenig Chancen. Obwohl die Zahl der Corona-Infizierten und der Todesopfer seit Wochen konstant zurückgeht, hat die Politik nicht den Mut, den Menschen wieder eine verlässliche Perspektive zu geben. Mir fehlt es hier langsam an Verständnis.



gierung:

kritisiert in dem folgenden Interview das Corona-Krisenmanagement der Bundes- und Landesre-

die Folgemonate nach dem Dezember fließen werden? Die Überbrückungshilfe 3 gleicht

die Fixkosten nur zu einem Teil aus. Wenn das wirklich so kommt, wird es für viele Berufskollegen knüppelhart, und dabei werden sicher einige auf der Strecke bleiben. Einzelhändler können für den Dezember mit keinerlei Finanzhilfen rechnen. Wie das funktionieren soll, verstehe ich nicht.

Sind Sie sicher, dass die Aus-

gleichszahlungen auch für

rung zugesagten Finanzhilfen haben lange auf sich warten lassen. Ist inzwischen Geld in den Betrieben angekommen? Ja, endlich. Nach meiner Kennt-

Die von der Bundesregie-

Die Gastronomie zählt nachweislich nicht zu den die Kraft sachlicher Argu-

nis hatten die meisten Betriebe im Februar immerhin die Novemberhilfen auf dem Konto. Die für den Dezember zugesagten Ausgleichszahlungen können wir nun hoffentlich auch bald erwarten.

Das ist eine gute Frage. Wir haben in der Gastronomie sehr gut wirksame Schutz- und Hygienekonzepte erarbeitet und alles umgesetzt,

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

BEZIRKSVERBAND

OSNABRÜCK-EMSLAND/

GRAFSCHAFT BENTHEIM

Geschäftsführer Dipl.-Kfm.

oder 22 Uhr öffnen lassen natürlich mit einem wirksamen Hygienekonzept und zunächst gedrosselten Besucherzahlen. Zudem würde ich auch den Hotels und Ferienwohnungen endlich eine zeitnahe Öffnungsperspektive geben. All das fehlt

nach wie vor. In der aktuellen

Situation muss man wohl schon

froh sein, wenn erst einmal die

Kindergärten und Schulen wie-

der aufmachen dürfen.

Hoffnung?

Gibt es auch Grund zur

Was würden Sie derzeit als

Entscheidungsträger in der

Ich würde die Restaurants und

klassischen Gaststätten bis 21

Politik tun?



Pandemietreibern. Trotzdem wurde die Branche als erste dichtgemacht und wird wohl erst als letzte wieder öffnen dürfen. Glauben Sie noch an

Erst einmal muss man sagen, dass unsere Branche derzeit eine einmalia schwere Zeit durchmacht. Vor einem Jahr hätte sich kaum jemand vorstellen können, dass unsere Betriebe mehr als vier Monate am Stück schließen müssen.

Kann die Gastro-Branche zufrieden mit dem Corona-Krisenmanagement der **Bundesregierung sein?**

Wenn die Novemberhilfe erst im

Dessen ungeachtet bleibt uns gar nichts anderes übrig, als auf eine bessere Zukunft zu hoffen. Wir stehen jedenfalls in den Startlöchern und möchten so schnell wie möglich wieder loslegen.

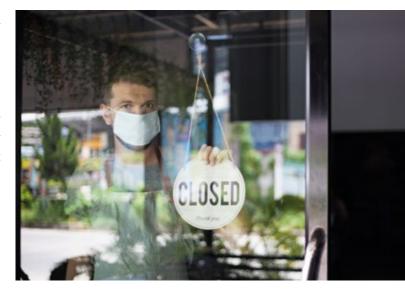
Immerhin gibt es mit der bis Ende 2022 zugesagten Mehrwertsteuersenkung auf Speisen auch gute Nachrichten...

Ja, und darüber freuen wir uns auch sehr. Allerdings muss man dazu auch klar sagen, dass viele Betriebe wie klassische Kneipen, Bars und Diskotheken davon nichts haben werden, weil die Senkung der Mehrwertsteuer von 19 auf sieben Prozent nur für Speisen, nicht aber für Getränke gelten soll. Das ist aus unserer Sicht halbherzig und unzureichend. Wir als Berufsverband werden weiter entschieden dafür kämpfen, dass der ermäßigte Mehrwertsteuersatz auch für Getränke gilt.

Wie ist die Stimmung unter den Mitarbeitern?

In der Presse ist immer wieder zu lesen, dass viele Mitarbeiter der Branche den Rücken gekehrt haben und auch nicht wiederkommen. Ich kann diese Entwicklung nur teilweise feststellen. Ich persönlich habe fast keinen Mitarbeiter verloren und kenne auch keinen Betrieb, bei dem es eine große Kündigungswelle von Mitarbeitenden gegeben hat. Ich nehme vielmehr wahr, dass uns die Pandemie enger zusammenrücken lässt. Auch freuen sich alle darauf, möglichst bald wieder in ihrem Beruf arbeiten zu können.

Wann erwarten Sie Lockerungen für Gaststätten, **Hotels und Restaurants?**



Ich glaube, dass wir zu Ostern mit einer Teillockerung rechnen können. Zu Pfingsten könnte es sein, dass alle Betriebe wieder zu 100 Prozent öffnen dürfen. Sicher kann man hier aber leider nicht sein. Hoffentlich setzt sich der von der Landesregierung entwickelte Stufenplan in seiner veröffentlichten Variante nicht durch.

Wir brauchen einen Stufenplan nach dem Modell von 2020 mit festen und klar definierten Regeln und keinen Zick-Zack Kurs. den niemand versteht. Das Ganze muss planbar für alle sein: Für die Gäste, für die Mitarbeiter, für die Lieferanten und nicht zuletzt für die Inhaber.

Endlich wieder arbeiten dürfen

VERSAMMLUNG DER KREISVERBANDSVORSITZENDEN MIT STRENGEN CORONA-SCHUTZREGELN

Die Corona-Krise stand auch bei der jüngsten Sitzung der Kreisverbandvorsitzenden des DEHOGA-Bezirksverbandes Osnabrück-Emsland/Grafschaft Bentheim im Mittelpunkt. Unter sorgfältiger und strenger Wahrung der aktuellen Hygiene- und Abstandsregeln wurde in dem neuen TCH-Hotel in Rheine über die Auswirkungen des Lockdowns diskutiert, der mit monatelangen Zwangsschließungen für Gaststätten, Hotels und Restaurants verbunden ist.

"Unsere Branche ist besonders hart von den Maßnahmen betroffen. Wir erwarten von der Politik. dass sie die Betriebe für die wirtschaftlichen Verluste entschädigt", betonte Geschäftsführer Dieter Westerkamp. Wichtig sei mit Blick auf die sinkenden Infektionszahlen und die steigenden Impfzahlen auch, dass endlich eine Öffnungsperspektive für die Gastro-Branche eröffnet wird. "Natürlich geht die Gesundheit der Menschen vor. Gerade unsere Betriebe haben aber sehr gut wirksame Schutzkonzepte umgesetzt, mit denen die Ansteckungsgefahr minimiert wird".

Auch der Bezirksvorsitzende Wolfgang Hackmann forderte die Politik zum Handeln auf. Das Gastgewerbe habe sich vorbildlich verhalten und dürfe nun nicht an letzter Stelle stehen, was die Öffnung betrifft.

"Um Planungssicherheit zu bekommen, brauchen wir einen fairen und verlässlichen Stufenplan"

"Um Planungssicherheit zu bekommen, brauchen wir einen fairen und verlässlichen Stufenplan". Immerhin seien inzwischen die vom Bund zugesagten Ausgleichshilfen für den November in den meisten Betrieben angekommen. Er hoffe nur, dass dies für viele nicht zu spät ist, erklärte Wolfgang Hackmann. Nach wie vor sei zu befürchten, dass es in Folge der Corona-Maßnahmen zu

Insolvenzen und Betriebsschlie-Bungen kommen wird.

Dessen ungeachtet blicken viele Unternehmer auch jetzt mit Zuversicht in die Zukunft. "Wir warten ungeduldig darauf, dass es endlich wieder los geht. Dann geht es auch wieder aufwärts", war der Tenor in der Runde. Die lange Zeit mit leeren Gaststuben und Hotelzimmern sei für das Gastgewerbe nicht nur wirtschaftlich eine schwere Belastung, berichtete Dieter Westerkamp: "Uns allen fehlt auch der Kontakt und der Austausch mit den Gästen. Unser dringlichster Wunsch ist ganz einfach, dass wir wieder in unseren Betrieben arbeiten dürfen".

Hoffnung auf Ostern

UMFRAGE: BETRIEBE FORDERN KLARE ÖFFNUNGS-PERSPEKTIVEN

"So langsam reicht es uns. Wir stehen in den Startlöchern und warten sehnlichst auf grünes Licht für die Öffnung". Viele Berufskollegen sehen es so wie Gudrun Dückinghaus vom Gasthof Dückinghaus in Merzen. Eine kleine Umfrage unter Hotel- und Restaurantbesitzern im Emsland. der Grafschaft Bentheim sowie der Region Osnabrück kurz nach der Verlängerung des Lockdowns über den 14. Februar hinaus zeigt, dass die Stimmung in der Branche zwischen Unverständnis und Hoffnung auf bessere Zeiten schwankt.

Die Unternehmerin und Vorsitzende des DFHOGA-Kreisverbandes Bersenbrück, Gudrun Dückinghaus, stört vor allem, dass "wir selbst keine Umsätze erwirtschaften können und am Tropf des Staates hängen". Ihr Berufskollege Ludwig Eichholz vom Landidyll Hotel Gasthof zum Freden in Bad Iburg sieht das ähnlich: "Die Ausgleichszahlungen sind eine Hilfe. Sie geben uns aber keine Perspektive".

Bei ihm und vielen anderen Berufskollegen steigen mit jedem weiteren Lockdown-Tag der Ärger und Frust über das vom Staat verordnete weitgehende Berufsverbot. Ludwig Eichholz führt seinen Betrieb derzeit zumindest auf Sparflamme weiter – auch. um seine Auszubildenden weiter beschäftigen zu können. Mit seinem engagierten Außer-Haus-Verkauf stellt der Hotel- und Restaurantinhaber sicher, dass ein Teil seiner Mitarbeiter an einigen Tagen der Woche beschäftigt werden kann.

"Für die jungen Leute ist die aktuelle Situation besonders hart."

Die Auszubildenden sind von Freitag bis Sonntag im Betrieb, damit das Lernen in der Praxis nicht völlig verloren geht. Ganz besonders kümmert sich Ludwig Eichholz in den trüben Corona-Zeiten um seine Auszubildenden aus Indonesien: "Für die jungen Leute ist die aktuelle Situation besonders hart. Sie müssen in einem für sie fremden Land mit den erschwerten Bedingungen zurechtkommen".

Nach rund zwei Monaten fast ohne Übernachtungsgäste ist seit Kurzem wieder Leben in das

Alte Gasthaus Kuhr in Papenburg eingekehrt. "Bei uns sind derzeit etliche Besatzungsmitglieder eines neuen Kreuzfahrtschiffes untergebracht", berichtet Inhaberin Dagmar Kuhr. Der auf der nahen Meyer-Werft gebaute Luxus-Liner soll in Kürze fertiggestellt und über die Ems in See stechen. Die rund 700 Frauen und Männer starke Besatzung müsse erst einmal einige Zeit in Quarantäne verbringen und sei dafür in mehreren Hotels und Pensionen in sowie rund um Papenburg untergebracht worden. "Damit sind wir zwar bei weitem nicht ausgelastet. Es ist aber trotzdem schön, wieder arbeiten zu können".

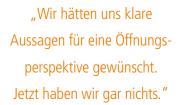
"Es ist aber trotzdem schön, wieder arbeiten zu können"

Die 2. Vorsitzende des Kreisver-Aschendorf-Hümmling/ Papenburg hofft, dass es nun schneller mit den Corona-Impfungen vorangeht, sodass man wieder ohne Furcht vor einer Ansteckung reisen sowie im Hotel und Restaurant einkehren kann. Dass sie mit der Öffnung noch einige Zeit warten muss, kann Dagmar Kuhr trotz aller Ungeduld und Kritik verstehen: "Es ist richtig, vorsichtig zu sein". Sie hofft, dass der strenge Lockdown spätestens zu Ostern auch für die Gastro-Branche beendet sein wird.

Christian Kortlüke-Bellin vom Landgasthof Hotel Kortlüke in Belm ist da etwas optimisti-



scher: Wenn die Entwicklung mit den sinkenden Infektionszahlen so weitergeht, sollte es Mitte März mit den Öffnungen losgehen können". Viel länger warten sollte man damit nicht. "Für viele Betriebe wird es schon jetzt richtig eng", berichtet der Osnabrücker Kreisvorsitzende des Berufsverbands. So würden die staatlichen Ausgleichszahlungen die in normalen Zeiten erzielten Einnahmen bei weitem nicht ausgleichen. würden Fixkosten Zugleich für Mitarbeiterlöhne, Energie, Leasingzahlungen und Versicherungen weiterlaufen. Selbst wirtschaftlich gut aufgestellte Betriebe würden irgendwann an ihre Grenzen stoßen.



Enttäuscht über die aktuellen Beschlüsse der Politik zeigt sich auch der Vorsitzende des Kreisverbands Bad Bentheim, Daniel Heilemann: "Wir hätten uns klare Aussagen für eine Öffnungs-



perspektive gewünscht. Jetzt haben wir gar nichts".

Ob Ostern ein realistischer Termin für ein Ende des strengen Lockdowns für die Gastro-Branche sein wird, ist für den Inhaber des Hotels Gaststätte Heilemann Wietmarschen keineswegs sicher. Selbst wenn Hotels und Gaststätten dann wieder mit stark begrenzten Besucherzahlen öffnen dürften, sei für viele Betriebe wenig gewonnen: "Wenn

pro Tisch nur wenige Gäste zugelassen sind, lässt sich im Restaurant kaum Geld verdienen".

Für den mit rund 140.000 Einwohnern vergleichsweise kleinen Landkreis Grafschaft Bentheim komme mit der Kopplung der Lockerungen an die Inzidenzzahl ein zusätzliches Problem hinzu. "Jeder größere Ausbruch in einem Ort treibt sofort die Zahl für den gesamten Kreis in die Höhe". Derzeit könne niemand sagen, mit welchen Konsequenzen die Betriebe und die Bevölkerung dann rechnen müssten. Die damit verbundene Ungewissheit ist für Daniel Heilemann derzeit das größte Problem: "Wir haben keinerlei Planungssicherheit. Das ist für uns zutiefst unbefriedigend".



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





Die neue Geschäftsführerin Dr. Rehekka Schütte ist voller Tatendrang

Die breite Unterstützung im Re-

gionalbündnis und die Zusage

öffentlicher Fördermittel ermög-

lichte die Neueinstellung von Dr.

Rebecca Schütte als Geschäfts-

führung im gemeinnützigen Ver-

ein Südheide genießen! - regio-

nale Vielfalt e.V.. Diese wird die

Vernetzung der regionalen Ak-

teure und die Vermarktung ihrer

Erzeugnisse weiter vorantreiben.

Mit dem Projekt Paula, initiiert

vom Ise-Land e.V. und geför-

dert vom Land Niedersachsen.

konnten in den letzten Jahren

zahlreiche Erfolge für die Vermarktung regionaler Produkte in der Südheide verbucht werden. Hierzu gehört die Gründung des

gemeinnützigen Vereins Südheide genießen! – regionale Vielfalt e.V. genauso wie die Anschaffung eines digitalen Marktplatzes.

Ziel der Initiative ist es, bäuerliche und handwerkliche Betriebe bei der Vermarktung ihrer lokalen Produkte zu unterstützen sowie das Bewusstsein in der Bevölkerung für die ökonomischen und umweltbezogenen Vorteile regionaler Strukturen zu schärfen. Die Bedeutung regionaler Wertschöpfungsketten wurde in der diesjährigen Situation besonders deutlich. Regionale Vermarktung mit

kurzen Transportwegen trägt zur

DR. REBEKKA SCHÜTTE IST GESCHÄFTSFÜHRFRIN

Neuer Schwung für

"Südheide genießen!"

Landrates Dr. Andreas Ebel sind GA Kreisverband und die Aktion

Fischotterschutz als Institutionen in der Regionalinitiative organisiert. Die breite Unterstützung im Regionalbündnis machte den Weg frei für eine hauptamtliche Stelle in der ansonsten durch Ehrenamt getragenen Bewegung. Frau Dr. Rebekka Schütte leitet seit dem 1. November 2020 die Geschicke von "Südheide genie-Ben!" und sorgt für eine weitere Professionalisierung. "Ich freue mich darauf, bei der Vermarktungsinitiative anzupacken und die weitere Entwicklung von "Südheide genießen!" voranzubringen" sagt Rebekka Schütte, die durch ihr Studium der Agrarwissenschaften bestens für die neue Aufgabe vorbereitet ist. Die Mitglieder des Vereinsvor-

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



Transparenz der lokalen Erzeuger sowie zum Umweltschutz bei und sorgt für eine hervorragende Frische und Qualität der angebotenen Produkte. Dementsprechend liegt die regionale Vermarktung von Lebensmitteln bei Verbrauchern und Erzeugern weiterhin voll im Trend und ist einer der Krisengewinner.



Die Regionalinitiative "Südheide genießen!" wird von rund 40 Vereinsmitgliedern getragen. Unter der Schirmherrschaft des neben dem Landkreis Gifhorn das Landvolk Gifhorn-Wolfsburg, die Südheide Gifhorn, der DEHO-

stands sind begeistert, dass sich die Bemühungen der letzten Jahre ausgezahlt haben und es nun tatkräftige Unterstützung für ihr Vorhaben gibt.

Vorsitzender Joachim Banse betont: "Wir wollen den Betrieben aus unserer Region die Möglichkeit geben, auf einfache Art und Weise langfristige Lieferbeziehungen zu Gastronomie, Hofläden, Handwerk und Handel aufzubauen. Gemeinsam können wir von dem digitalen Marktplatz profitieren und auch unsere Betriebe bekannter machen."

Begrüßt wurde die neue Geschäftsführerin bei einem gemeinsamen Termin der Initiatoren im Otter-Zentrum in Hankensbüttel. Hier befindet sich die Geschäftsstelle der Initiative. Schirmherr Landrat Dr. Andreas Ebel erklärt: "Wir können stolz darauf sein, im Landkreis Gifhorn so viele lokale Betriebe zu haben, die sich für die Produktion und Vermarktung vor Ort entscheiden. Das wollen wir vorantreiben. Ich hoffe sehr. dass noch zahlreiche Betriebe dem Netzwerk beitreten. So haben die Bürgerinnen und Bürger vermehrt die Chance, Produkte aus der

Nachbarschaft direkt zu beziehen. Außerdem profitieren Touristen von dem Netzwerk "Südheide genießen!", indem die Produkte direkt an die Gastronomen geliefert und dort verarbeitet werden. Wie der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn Armin Schega-Emmerich sagte, stehen Gastronomie, Hotellerie, aber auch Gemeinschaftsverpflegung und lokaler Handel im Fokus. Er erwähnte dabei auch noch einmal den tollen Auftritt der Südheide mit einem eigenen Stand während des **DEHOGA-Landesverbandstages** 2019 in Gifhorn.

KLASSIFIZIERTE BETRIEBE IM DEZEMBER 2020 UND JANUAR 2021

4 Sterne Superior

Ringhotel Celler Tor, Celle-Gr. Hehlen

Hotel Heide Kröpke, Essel

3 Sterne Superior

Akzent Hotel Berlin, **Bad Bevensen**

3 Sterne

Landhotel Heiner Meyer, Wahrenholz

Hotel Heideparadies, Soltau

Hotelsterne bestätigt und Modernisierungspläne

Inhaberin Susanne Ostler freut sich über die Bestätigung der 4-Sterne-superior-Klassifizierung für ihr Ringhotel Celler Tor. Diese wurde nach Prüfung durch eine Delegation des DEHOGA wiederholt vergeben.

Die Inhaberfamilie in 19. und 20. Generation ruht sich keinesfalls auf dieser Auszeichnung aus. Damit sich Trend und Tradition im Celler Tor weiterhin im idealen Gleichgewicht befinden und Gäste aus aller Welt hier ihren Wohlfühlaufenthalt verbringen können, werden kontinuierlich Teile des Hauses renoviert. Unter der Leitung von Sohn Jan-Hendrik Ostler wurde 2019 bereits die erholsame Badewelt neu gestaltet. Nun wird das gesamte Haus vom 01. bis 15. März 2021 geschlossen sein, damit die "lauten" Renovierungsarbeiten für neun Gästezimmer nicht stören. Jene Zimmer werden auch an die bereits vorinstallierte Klimaanlage

angeschlossen. Die Badezimmer bekommen flache großzügige Duschen, und es wird zwei Studios mit integrierter Küchenzeile geben, in denen sich Gäste mit längeren Aufenthalten selbst versorgen können. Bei der Durchführung und Gestaltung wird viel Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit gelegt. Die Firmen, die die Umbaumaßnahmen durchführen, stammen allesamt aus der Region, und auch die Einrichtung der Zimmer wird die Nähe zur Lüneburger Heide widerspiegeln.

Zusätzlich finden in den zwei geschlossenen Wochen Umstellungen statt, die von den Gästen nicht direkt wahrgenommen werden können, aber ein strukturiertes Arbeiten im Haus weiterhin garantieren. Neben einer umweltfreundlicheren Spülstraße wird gleichzeitig eine neue Hotelsoftware installiert. Mit der Verknüpfung aller Systeme wird im Unternehmen die Digitalisierung ein ganzes Stück vorangebracht. So bleibt mehr Zeit für den individuellen Service am Gast.

Das gesamte Team des Celler Tors freut sich darauf, Gäste im gewohnten und zum Teil neu gestalteten Umfeld wieder begrüßen zu können. Durch die weitläufige Hotelanlage und die großzügige Gestaltung der Gastronomieflächen können im Ringhotel Celler Tor Abstandsregeln, vor allem in dieser besonderen Zeit, bei weiterhin gemütlicher Atmosphäre bestmöglich eingehalten werden.



MIT ZUVERSICHT UND IDEEN DURCH DIE KRISE

Uwe Staats entwickelt kreative Angebote

Auch Uwe Staats Welt ist seit dem letzten Frühjahr, wie die so vieler Gastwirte, auf den Kopf noch ein großzügiges Trinkgeld obendrauf." So beispielsweise bei seiner Tannenbaumaktion, die als "Lückenfüller" für den Winter gedacht war. Wer ihm bis Mitte Januar den abgeschmückten Weihnachtsbaum mit Absenderzettel versehen auf den Parkplatz legte, erhielt einen bis Mitte Februar gültigen Gutschein in Höhe von fünf Euro für die Außer-Haus-Bestellung von Speisen. Die Resonanz war riesig. Viele nahmen dieses Angebot gerne an, lösten den Gutschein auch zeitnah ein und gaben dann fünf Euro Trinkgeld.

na-konforme Events geplant. Kurzerhand wurde ein "Wintergrillen im Drive-In" mit Live-Musik auf dem Parkplatz geplant und ein "Feuerwehrball to go" für seine Kameraden von der örtlichen Feuerwehr. Die Werbung auf den üblichen Social-Media-Kanälen und mit Flyern hat ihm innerhalb kürzester Zeit viele Anmeldungen beschert. Staats spürt, dass viel zurückkommt von den Menschen vor Ort: "Wir haben immer die Vereine unterstützt und viel für den Ort getan.

Staats macht das Beste aus der

Situation und hat weitere Coro-

Das spüren wir nun positiv."



Ihr Motto "Wir lassen uns nicht unterkriegen" hat Familie Staats kurzerhand auf ein Banner gedruckt und werbewirksam platziert.

gestellt. Sein Gasthof Zur Post in Oederquart im Kehdinger Land an der Elbe bei Stade ist ein gut gebuchtes Traditionslokal. Ein Betrieb mit über 100 Jahren Geschichte, aber doch auf der Höhe der Zeit. Erst vor vier Jahren hatte er in einen neuen Saal investiert. Geld, das er wieder zurückzahlen muss. Seit Monaten tanzte dort kein Hochzeitspaar, kein Theater spielte mehr.

Bei aller Sorge – auch um seine zehn Angestellten - ist er zuversichtlich, denn er erlebt eine unglaubliche Solidarität seiner Gäste, die sein Außer-Haus-Angebot seit Beginn der Krise gerne nutzen.

Auch jetzt im zweiten Lockdown halten die Kehdinger zu ihm. "Sie sind immer noch bereit, Essen bei uns zu holen", erzählt Uwe Staats, "und meist legen sie

"Wir haben immer die Vereine unterstützt und viel für den Ort getan. Das spüren wir nun positiv."

BEZIRKSVERBAND STADE

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





Eine stattliche Anzahl abgeschmückter Weihnachtsbäume sammelte sich auf Uwe

AKTION "LOKALHELFER – GEMEINSAM DURCH DIE HARTE ZEIT"

Trecker Drive-In ein riesiger Erfolg

Warum nicht mal einen Drive-In für Trecker? Thorsten Golsch betreibt neben seinem Restaurant in Hechthausen, zwischen Stade und Cuxhaven, auch einen landwirtschaftlichen Betrieb und fühlt sich mit seinen Kollegen eng verbunden. Selbst ist er leidenschaftlicher Züchter der beliebten Angus Rinder.

In den sozialen Medien beworben, erreichten ihn innerhalb kürzester Zeit 250 Anmeldungen für die Drive-In-Aktion, deshalb wurde das ganze Wochenende 23./24. Januar eingeplant.

Mit Hilfe von Mitarbeitern und Familie errichtete Golsch zwei Stationen. An der ersten Station gaben die Traktoristen ihre Bestellung auf und bezahlten. An der zweiten Station standen Helfer auf einem Podest, um die im Restaurant gepackten Bestellungen aus den Fenstern entgegenzunehmen und sodann in die Traktoren zu reichen – alles natürlich Corona-konform mit Abstand und Maske. Auf einem Parkplatz konnten die Gäste dann Burger oder Currywurst verzehren.

Rund 400 Treckerfahrer versorgten Golsch und sein Team an dem Wochenende mit leckeren Burgern "to go". Besuch bekam er sogar von befreundeten Kollegen aus Gastronomie und Landwirtschaft aus dem Nachbarkreis Stade. Uwe Staats von Witts Gasthof Zur Post aus Oederquart machte sich im Konvoi mit 12 Traktoren und zwei LKW auf den Weg, um die Aktion "Lokalhelfer – Gemeinsam durch die harte Zeit " zu unterstützen. Die Aktion #Lokalhelfer ist eine Initiative von "Land schafft Verbindung" (LSV) mit einem Aufruf von Landwirten in den sozialen Medien, einmal mehr als üblich Essen außer Haus in der Gastronomie zu bestellen.

Es zeigte sich einmal mehr, wie eng die Landwirte als Erzeuger von Lebensmitteln und die Gastronomie miteinander verbunden sind, denn die pandemiebedingte Schließung der Gastronomie

trifft auch die Landwirte hart: "Grünkohl bleibt auf den Feldern stehen, weil die geselligen Boßeltouren in diesem Winter ausfallen müssen, Vieh bleibt in den Ställen und muss weiter versorgt werden, weil die Restaurants als regionale Abnehmer einfach fehlen. Ein großer Dank geht deshalb an dieser Stelle an die Landwirte für ihre Unterstützung, obwohl auch sie selbst gerade jetzt mit vielen Problemen zu kämpfen haben", so Staats.

Dass die Aktion ein so großer Erfolg wird, damit hatten Golsch und sein Team nicht gerechnet. Er plant auf jeden Fall eine Wiederholung.









IDEEN IN DER KRISE

Stanislav Mahlin startet PELMENI-EXPRESS





Hotelbetreiber Stanislav Mahlin mit seinem Pelmeni-Express.

DEHOGA-Mitglied Stanislav Mahlin ist eigentlich Hotelbetreiber. Er führt zwei B&B Hotels in Hannover Lahe, die er aktuell – wie alle anderen Hotels auch – nur für Geschäftsreisende geöffnet hat.

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



Der gelernte Hotelfachmann, der in der ukrainischen Hafenstadt Odessa aufgewachsen ist, bedauert, dass es kein russisches Restaurant in Hannover gibt. Er selbst ist auf der Suche nach einem Lokal in Hannover. Noch ist es nicht soweit. Seine Idee, russische Speisen anzubieten, hat er mit seinem Pelmeni-Express dennoch schon umgesetzt.

Das Imbiss-Fahrrad hat er nach eigenen Wünschen zusammenbauen lassen. Es hat einen Elektromotor, zwei Herdplatten, zwei Gasflaschen, zwei Kochwannen und ein ausklappbares Waschbecken. "Wir bereiten die Speisen im B&B Hotel vor und erhitzen sie im Pelmeni-Express.", so Mahlin. Im Angebot sind russische Pelmeni und der Eintopf Borschtsch. Von beiden Angeboten gibt es jeweils auch eine vegetarische Variante.

Die köstlichen Pelmeni sind nach Städten benannt. So werden zum

Beispiel die Pelmeni "Moskau" mit Rindfleisch, Steinpilzen und Champignons gefüllt. Die Variante "Kiew" ist mit Putenfleisch, "Sibirien" mit Hack halb und halb und "Odessa" mit Shrimps gefüllt. Die vegetarischen Pelmeni sind mit Kartoffeln und Pilzen gefüllt. Die Teigtaschen gibt es in unterschiedlichen Varianten in vielen osteuropäischen Ländern.

Derzeit verkauft Stanislav Mahlin seine Speisen an seine Hotelgäste und an externe Gäste zur Abholung. Das Fahrrad steht neben dem Hoteleingang. Auf eine Genehmigung, die Spezialitäten auf Plätzen in der Stadt zu verkaufen, wartet er noch.

Doch dies ist nicht seine einzige Idee. Bereits im Sommer hatte sich Stanislav Mahlin das rollende Lokal "Nice Mais" ausgedacht. "Namensgeber war mein Sohn", so der stolze Vater. Und so kam das Imbiss-Fahrrad bereits im

Sommer zum Einsatz, als er heiße Maiskolben in Stadt und Region Hannover verkauft hat.

Nach seiner Ausbildung im Luisenhof und Stationen in London und Berlin freut sich Stanislav Mahlin, wieder in Hannover zu arbeiten und den Gästen hier die Speisen seiner Heimat näher bringen zu können. In Hannover hat er auch die Hotelfachschule besucht und seinen Abschluss als Hotelbetriebswirt gemacht.

Das Fahrrad erregt viel Aufmerksamkeit, wenn er mit ihm unterwegs ist. Kollegen, die sich ebenfalls dafür interessieren, steht er gern mit Rat und Tat zur Seite. Auch an Kooperationen und Ideen zur Zusammenarbeit ist er interessiert. Stanislav Mahlin ist erreichbar unter 0172 5182410 oder hallo@pelmeni.express.

95. Geburtstag und 75 Jahre DEHOGA

GI ÜCKWUNSCH AN ANNELIESE GEFKEN VOM BREMER TOR IN BRINKUM

Seit Januar 1946 ist DEHOGA-Urgestein Anneliese Gefken nun Mitglied im DEHOGA. Ihr Mann habe sie gleich, nachdem er aus dem Krieg gekommen war, angemeldet, erzählte die Jubilarin, die im Januar auch noch Ihren 95. Geburtstag feierte.

Nachdem ihr Mann Heinrich 1966 den Vorsitz im Kreisverband Grafschaft Hoya übernahm, wirkte sie maßgeblich an der Gestaltung des Lebens im Kreisverband mit. Viele Veranstaltungen, die in dieser Zeit ins Leben gerufen wurden, erfreuen sich heute noch großer Beliebtheit. Nachdem plötzlichen Tod Ihres Mannes 1976 blieb sie dem DFHOGA noch über Jahrzehnte treu und war bei vielen Veranstaltungen dabei.

Auch Ihr Sohn Heinz hat ihre Leidenschaft für das Verbandswesen übernommen und war jahrelang im Vorstand des Kreisverbandes und von 2004 bis zu seinem Tod 2014 ebenfalls dessen Vorsitzender.

Zum Ehrentag überreichte der Vorstand Anneliese Gefken einen Blumenstrauß und eine Ehrenurkunde mit den besten Wünschen für die nächsten fünf Jahre, bis zur nächsten Ehrung.

> **Ehrennadel** Fine kam nicht mehr in Frage, da die Seniorin bereits alle möglichen Ehrungen erfahren hat.

Anneliese Gefken mit Ihrer Enkelin Henrike kurz vor Ihrem 95. Geburtstag in "ihrer Bierstube" im Bremer Tor.

MdB Fritz Güntzler lädt zum Politik-Talk ein

DEHOGA HANN. MÜNDEN NUTZT CHANCE FÜR AUSTAUSCH

"In dieser Situation ist es unabdingbar, das Ohr direkt bei den Unternehmen zu haben", so Fritz Güntzler zum Auftakt des Politik-Talks mit Gastronomen und Hoteliers aus Hann. Münden. Güntzler, Mitglied des Bundestages, steht in ständigem

Austausch mit den örtlichen Unternehmern des Landkreises Göttingen. Kreisvorsitzender Guido Einecke bedankte sich bei Fritz Güntzler für die Möglichkeit, persönlich über die Probleme und Sorgen der Gastronomie diskutieren zu können.

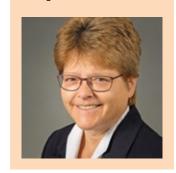


"Wir können jede Hilfe seht gut gebrauchen", so Einecke. "Nachdem die Zahlungen der Fördermittel zunächst sehr schleppend angelaufen sind, kann man nur der NBank für die zügige Abwicklung Respekt zollen", so Einecke weiter. Auch wenn noch nicht alle Unternehmer ihre finanzielle Unterstützung erhalten haben, hat es sich als sehr positiv erwiesen, die weitere Auszahlung der NBank zu übergeben.

Weitere Themen, die diskutiert wurden, waren die fehlende Öffnungsstrategie des Bundes, die dauerhafte Absenkung der Mehrwertsteuer auf sieben Prozent auch für Getränke sowie die zum Teil sehr hohen Steuerberatergebühren für die Antragstellung der staatlichen Hilfsprogramme.

BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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



DIGITAL ZUSAMMEN

Neujahrsempfang Wolfsburg/Helmstedt

Nicht wie sonst im Kunstmuseum in Wolfsburg traf man sich, sondern wie heute schon üblich im digitalen Format.

Kreisvorsitzende Perricone beim digitalen Neujahrsempfang.

Melanie Perricone. Vorsitzende des Kreisverbandes Region Wolfsburg-Helmstedt, begrüßte die Teilnehmer diesmal am Bildschirm. Zusammen mit dem Bezirksvorsitzenden Florian Hary führte sie durch das einstündige neue Format.

Im besonderen Fokus stand der Austausch mit dem Geschäftsführer der Wolfsburg Wirtschafts- und Marketing GmbH,

Jens Hofschröer. In den letzten Wochen gab es immer wieder Stimmen, wie sich der Hotelmarkt in Wolfsburg entwickeln würde. Insbesondre die Thematik um das Proiekt Karls Erdbeerhof war immer wieder ein Thema, so Perricone. Bereits im Vorfeld hatte der DEHOGA hierzu signalisiert, dass dies ein wichtiges Projekt für Wolfsburgs Zukunft ist. So konnte nun auch Jens Hofschröer Fragen aus erster Hand beantworten.

Auch das Thema Nordkopf, das durch den Investor Signa geplant wird, ist immer noch aktuell, insbesondere die hier angedachten Hotels. Aber auch hier konnte Hofschröer berichten, dass man auch auf Grund der aktuellen Situation ein besonderes Augenmerk darauf habe, die bestehenden Hotels in Wolfsburg nicht zu schwächen.

DEHOGA-Bezirksgeschäftsführer Mark Alexander Krack konnte noch einen Ausblick in Bezug auf den Lockdown und das Thema Überbrückungshilfen III geben.

Im Anschluss erfolgte ein Austausch mit den Gastronomen zu deren jeweiligen Situationen. Gern hätten sich noch mehr Gastronomen an dem guten Austausch beteiligen können, betont Perricone. "Dennoch freuen wir uns umso mehr, im Jahr 2022 wieder im gewohnten Format im Kunstmuseum den Empfang gestalten zu können."

SEMINAR GUT BESUCHT

Bankgespräche und Förderungen

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

BEZIRKSVERBAND LAND BRAUNSCHWEIG-HARZ



Mit knapp 30 Teilnehmern hat DEHOGA Bezirksverband Land Braunschweig-Harz ein Seminar zu Bankgesprächen und Förderungen veranstaltet. In Zusammenarbeit mit dem Gastronomie Partnerkreis und der Steuerberatungsgesellschaft Eventus konnten die interessierten Mitglieder wichtige Informationen zu obigen Themen erfahren.

"Unser Ziel war es, den Mitgliedern aufzuzeigen, welche Möglichkeiten gerade jetzt bestehen, durch Förderung der NBank oder auch des Bundes in den Betrieb zu investieren. Darüber hinaus war es uns wichtig zu erläutern, wie muss ich mich auf ein Bankgespräch vorbereiten und welche "Hausaufgaben" habe ich zu erledigen", so der Vorsitzende Florian Hary.

Besonders spannend wurde es bei dem Thema Überbrückungshilfe III. Hier wurden die bisherigen Möglichkeiten erläutert und erklärt. "Auch hier ist es wichtig, den Betrieben Mut zu machen und sie gut vorzubereiten, damit nachher keine Unterlagen oder Kosten vergessen werden", so Hary weiter.

Es kann nur BESSER werden

Gänzlich anders als in vergangenen Jahren fand zwangsläufig der Neujahrsempfang des DEHOGA Kreisverbandes Region Braunschweig-Wolfenbüttel e.V. im Jahr 2021 statt. Die seit über 20 Jahren etablierte Veranstaltung musste in die digitale Welt verlegt werden. Verbunden mit den Weihnachtsarüßen erhielten die zum Neujahrsempfang eingeladenen Gäste diesmal den Hinweis auf den You-Tube-Kanal des Kreisverbandes. wo sie den Neujahrsempfang im Live-Stream verfolgen konnten.

Moderiert von Geschäftsführer Mark Alexander Krack gab der Vorsitzende des Verbandes. Bernd Weymann, nicht nur einen Überblick über die schwierige Lage für viele Betriebe aus Gastronomie und Hotellerie, sondern appellierte an die politisch Verantwortlichen, dringend dafür zu sorgen, dass die versprochenen finanziellen Hilfen für die seit dem 2. November vom Lockdown betroffenen Betriebe auch tatsächlich ankommen. Er hob hervor, dass der Großteil der Kolleginnen und Kollegen noch nicht die beantragten Mittel aus der November- und Dezember-Hilfe erhalten habe.

Vielen Unternehmerinnen und Unternehmern des Gewerbes stehe das Wasser bis zum Hals und es sei auch bedauerlicherweise nicht zu erkennen, ab wann denn mit einer Wende, geschweige denn einer schrittweisen Rücknahme des Lockdowns gerechnet werden kann. Dies allerdings sei für viele Betriebe etwa bei der Annahme von Buchungen und der Ausrichtung des eigenen Geschäfts von essenzieller Bedeutung.



Mit Dankesworten bedachte Weymann den Braunschweiger Oberbürgermeister Ulrich Markurth dafür, dass trotz der Corona-Pandemie sein Versprechen für Investitionen für den gastgewerblichen Nachwuchs in der Ausstattung Johannes-Selenka-Schule Fahrt aufgenommen hat.

Auch der Oberbürgermeister schilderte in seinem Grußwort die Schwierigkeiten, die es aus städtischer Sicht bei der Bewältigung der Pandemie bis dato zu meistern galt. Er hob hervor, dass die gemeinsamen Aktivitäten im Schulterschluss zwischen Stadt Braunschweig und der örtlichen Wirtschaft dazu geführt haben, dass schnell schon städtischerseits ein Nothilfefonds mit einem Volumen von vier Millionen Euro für notleidende Betriebe, die keinerlei Hilfen im ersten Lockdown bekommen konnten, aufgelegt werden konnte. Darüber hinaus hob Markurth hervor, wie die Stadt gemeinsam mit Kammern

und Verbänden beratend den Betrieben in einer bis dato nie dagewesenen und gekannten Krisensituation zur Seite stehen konnte. Dabei sei es auch gelungen, schnell und unbürokratisch beispielsweise hinsichtlich der Ausweitung von Freisitzflächen nach dem Ende des Lockdowns bei Abstands- und Nutzungsreglementierung den Betrieben der Branche entgegenzukommen und eine lokale Plattform für Lieferdienste anzubieten.

Als langjähriger Unterstützer der Veranstaltung war BS Energy ebenfalls mit von der Partie. Vorstandsmitglied Dr. Volker Lang schilderte, unter welchen Herausforderungen auch ein Energieversorger sowohl im Hinblick auf die innerbetrieblichen Abläufe eines Großbetriebs als auch im Hinblick auf die Bedürfnisse von gastronomischen und Hotel-Anbietern gefordert gewesen ist. Dabei ging es auch darum, abnehmerfreundlich mit Blick auf Forderungen zu

reagieren. Er gab seiner Hoffnung Ausdruck, dass das Infektionsgeschehen in absehbarer Zeit ein Ende nehmen mag, sodass der nächste Neujahrsempfang wieder im unmittelbaren menschlichen Kontakt im Jahr 2022 in der Dornse in Braunschweig stattfinden kann.

E-SERVICE

Unter folgendem Link kann der Neujahrsempfang des **DEHOGA** Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel angesehen werden: www.youtube.com/ watch?v=f9AugIXeZyc



FROHE BOTSCHAFT WÄHREND DER CORONA-SCHLIESSUNG:

Romantischer Winkel erhält HolidayCheck Award 2021!

Ein Lichtblick in den dunklen Corona-Hotelschließungstagen: Das renommierte RoLigio® & Wellness Resort Romantischer Winkel in Bad Sachsa im Harz wurde nach 2018, 2019 und 2020 zum vierten Mal in Folge mit dem international anerkannten Award ausgezeichnet, der wegen Corona in diesem Jahr "HolidayCheck Special Award 2021" heißt. Damit gehört der Romantische Winkel erneut zu den beliebtesten und besten Hotels weltweit.

Die begehrte Auszeichnung von HolidayCheck erhalten nur Hotels, die besonders oft und erstklassig benotet und zudem auch sehr oft weiterempfohlen wurden. Für den Award mussten der Durchschnitt aller Bewertungen eines Hotels bei mindestens 5,0 und die Weiterempfehlungsrate bei mehr als 90 Prozent liegen. Der Romantische Winkel wurde von den Gästen exzellent bewertet und zählt daher wieder zu den beliebtesten Hotels nicht nur in Deutschland, sondern sogar weltweit.

"2020 haben wir trotz der beiden Corona-Schließungen insgesamt 125 Bewertungen gesammelt. Dabei erreichten wir eine Weiterempfehlungsquote von 96 Prozent sowie 5,8 von sechs möglichen Sonnen und gehören laut Holiday-Check Award zu den beliebtesten Hotels weltweit. Aber uns geht es mit den Bewertungen weniger um den Award als vielmehr um das Feedback der Gäste, denn nur so können wir uns stetig verbessern", erläutert Nora Oelkers, Inhaberin des Romantischen Winkels.

"Dass wir das Siegel 'Holiday-Check Award' bereits mehrfach in Folge tragen dürfen, ist schon etwas ganz Besonderes und belegt, dass wir mit unserem Konzept die Bedürfnisse der Kunden zu ihrer vollsten Zufriedenheit erfüllen. Wir freuen uns riesig und bedanken uns bei allen Gästen für die vielen und ehrlichen Bewertungen", ergänzt Matthias Reuter, Direktion im Romantischen Winkel.

Bewertungen sind dem Hotelteam enorm wichtig - aber nicht nur die guten. "Nur durch kritische Bewertungen und Anregungen können wir uns stetig verbessern und die Gäste immer wieder aufs Neue überraschen. Um dieses Feedback der Gäste regelmäßig zu erhalten, arbeiten wir nicht nur mit Portalen wie

HolidayCheck, sondern auch mit einem hoteleigenen Bewertungstool. Die Gäste können uns dabei sowohl digital als auch ganz klassisch über den Fragebogen bewerten, der in den Zimmern ausliegt. Tatsächlich wird diese Form der Bewertung von unseren Gästen noch sehr intensiv genutzt", so Nora Oelkers.

Dass es der Romantische Winkel immer wieder schafft, nicht nur die Gäste, sondern auch die Prüfer zu überzeugen, belegen die zahlreichen weiteren Auszeichnungen: Das innovative 5-Sterne-Haus wurde unter anderem bereits mit der "Wellness-Aphrodite", dem "Großen Preis des Mittelstands", dem "European Health SPA Award" sowie als "Top-Tagungshotel" geehrt. <



Ausschreibung des Beherbergungs- und Gastronomiebetriebes auf der Insel Wilhelmstein

Die Steinhuder Meer Tourismus GmbH schreibt für den Pachtzeitraum ab 29.03.2021 für die Saison 2021 und folgende die Verpachtung des Beherbergungsbetriebes mit derzeit 5 Doppelzimmern und einem Familienzimmer und die Verpachtung der Gastronomie, bestehend aus Inselgasthaus, Restaurant, Clubhaus und Veranstaltungsaußenflächen, aus.

Interessierte, fachkundige Bewerber können die Ausschreibungs- und Bewerbungsunterlagen (ab sofort) schriftlich bei der ausschreibenden Stelle anfordern:

Steinhuder Meer Tourismus GmbH Meerstraße 15-19, 31515 Wunstorf-Steinhude Tel.: +49 5033 / 95010, Fax: +49 5033 / 950120 E-Mail: willi.rehbock@steinhuder-meer.de Internet: www.steinhuder-meer.de



Schriftliche, telefonische und / oder persönliche Bewerberfragen werden im Rahmen der Gleichbehandlung aller Bewerber im Vorfeld nicht beantwortet.

BORKUM

Mehrfamilienhaus, Hotel, Gewerbefläche gesucht

Immobilien an der Küste, Uwe Brahms, 0491/9250717, www.immo-nordsee.com



Nordseeküste/Greetsiel

Modernes Restaurant direkt am Greetsieler Hafen zur Saison 2021 zu verpachten. 1-A Lage mit Außenterrasse. Ideal auch für andere gastronomische Nutzung, (Eisdiele, Bistro, Café usw.) Infos unter greetsiel@vht.de Die Niedersächsisches Staatsbad Pyrmont Betriebsgesellschaft mbH schreibt zum 01.07.2021 den Pachtvertrag für den

Gastronomiebetrieb der Wandelhalle

aus. In dem besonderen Ambiente der bis dahin frisch sanierten Wandelhalle in zentraler Lage der Stadt Bad Pyrmont mit 20.000 Einwohnern, beträgt die Bewirtschaftungsfläche der Gastronomie mit Nebenflächen im Innenbereich ca. 420 m² und ca. 136 m² als Außenterrasse.

Das Staatsbad Pyrmont zählt mit 2,2 Mio. touristischen Aufenthaltstagen zu den Top 20 Kurorten in Deutschland und zeichnet sich durch eine stark frequentierte Infrastruktur aus.

Wir freuen uns über Ihr Interesse mit Einreichung eines Konzeptes bis zum 31.03.2021 an u.g. Anschrift.



31812 Bad Pyrmont Ansprechpartnerin: Angela Pede,

Tel. 05281 1515-03



Anzeigeň - Bestellschein Diese Anzeigengröße (25 mm hoch/2-spaltig) kostet Euro 100,00 + MwSt. Gelegenheitsanzeigen - Immobilien Weitere Preisbeispiele 30 mm hoch/2-spattig = Euro 120,00 + Mwst. Tel.: (0 45 51) 14 50 · Fax: (0 45 51) 25 04 40 mm hoch/2-spaltig = Euro 160,00 + Mwst. 50 mm hoch/2-spaltig = Euro 200,00 + Mwst. Nebenstehender Anzeigentext soll in der nächsten Ausgabe Anzeigentext veröffentlicht werden. (Möglichst in Blockschrift schraiben.) Immobilien unter Chiffre (Gebühr Euro 6,00) Stellenangebote Die Preise verstahen sich zuzüglich. Gelegenheitsanzeigen Mehrwertsteuer Name Straße PLZ and Ort **Hoterschrift** Datum

Verlagshaus Fachzeitungen Teegen GmbH • Am Bornkamp 12 • 23795 Schackendorf / Bad Segeberg Telefon 04551 / 145-0 • Telefax 04551 / 2504 • info@vht.de • www.vht.de

DEHOGA-TERMINE

DEHOGA-Landesverbandstag

31. Oktober 2021 – 2. November 2021

JUNGER DEHOGA

Webinar Let's talk about money

10. März 2021



SEMINARTERMINE 2021 DEHOGA-AKADEMIE

THEMA	KATEGORIE	TERMIN
Basis-Workshop: Empfang	Housekeeping	08.03.2021
Basis-Workshop: Etage	Housekeeping	15.03.2021
Speisekarten-Analyse und Angebotsentwicklung	Kostenoptimierung	16.04.2021
Selbstorganisation u. Zeitmanagement	Persönliche Kompetenz	17.05.2021
Reklamationshandling in der Gastronomie	Housekeeping	27.09.2021
Service organisieren mit Plan und Spaß	Servicetraining	05.10.2021
Professioneller Verkauf in der Hotellerie	Kostenoptimierung	11.10.2021
Online-Bewertungen verstehen und konstruktiv nutzen	Persönliche Kompetenz	01.11.2021
Vom Mitarbeiter zur Führungskraft	Persönliche Kompetenz	25.11.2021

SEMINARTERMINE 2021 SERVICE QUALITÄT DEUTSCHLAND

SEMINARFORMAT	SEMINARORT	TERMIN
Q-Seminar (Ausbildung zum Q-Coach)	Rastede	05.05./06.05.2021
Q-Refresher	Hannover	16.06.2021
Q-Ideenworkshop	Hannover	08.07.2021
Q-Seminar (Ausbildung zum Q-Coach)	Hannover	14.09./15.09.2021
Q-Themenworkshop Mitarbeiterbindung und -motivation	Oldenburg	07.10.2021
Q-Themenseminar Internationaler Gast	IHK-Bezirk Stade	08.11./09.11.2021
Q-Themenseminar Internationaler Gast	Lüneburg	11.11./12.11.2021
Q-Seminar (Ausbildung zum Q-Coach)	Wolfenbüttel	15.11./16.11.2021
Q-Seminar (Ausbildung zum Q-Coach)	Uelzen	01.12./02.12.2021

■ DEHOGA Termine

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

■ Seminare der DEHOGA-Akademie

Preis: 269,90 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/



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

