

DEHOGA

MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 1 · März 2022



Zurück in die Zukunft!

Die neue INTERNORGA mit
allen Sinnen erleben.



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

Gutschein-Code für alle DEHOGA-Mitglieder: IN2217
Jetzt scannen und ermäßigtes Online-Ticket (20 € statt 35 €) sichern!



www.dehoga-niedersachsen.de

Wer, wenn nicht wir?

„...DENN WIR STEHEN FÜR TOP-AUSBILDUNG -
VON UNSEREN AZUBIS SELBST BESTÄTIGT

So geht Azubi-Marketing heute.

Das neue Qualitätssiegel "TOP-Ausbildungsbetrieb"
mit dem Win-Win-Faktor!

Mit der Initiative schafft der DEHOGA erstmals eine bundesweit einheitliche Zertifizierung für einen hohen Ausbildungsstandard. Lassen Sie Ihren Betrieb zertifizieren und heben Sie sich mit dem Qualitätssiegel als attraktiver Ausbildungsbetrieb hervor.

www.topausbildung.de/mitmachen

Machen Sie mit!
Eine TOP-Ausbildung ist
ein Gewinn für alle.



Haben Sie Fragen zum neuen Qualitätssiegel?
Rufen Sie uns gerne an unter **030. 318048 - 25** oder
senden Sie uns eine E-Mail an info@topausbildung.de!

Eine Initiative des
DEHOGA

Rettet uns der SOMMER 2022?



Ja, wieder ist das Thema dieses Editorials die Coronakrise. Hat sich irgendetwas an unserer Coronasituation geändert? Nein, nicht wirklich. Wir stehen am Ende der 4. Infektionswelle. Nach der Virusvariante Delta kam die Virusvariante Omikron, die wahrscheinlich gerade ihren Zenit überschritten hat.

Zu Recht dürfen wir jetzt erwarten, dass sich mit aufsteigender Sonne die gastgewerblichen Zustände normalisieren, die Umsätze ansteigen, das eine oder andere Schuldenloch geschlossen werden kann und die Hoffnung, die Coronakrise hinter sich zu lassen, mehr und mehr an Berechtigung gewinnt. Wenn da nicht die unterschwellige Furcht vor einer Wiederholung der in 2020 und 2021 gemachten Corona-Erfahrungen wäre. Genährt wird diese Furcht durch Ankündigungen von Wissenschaftlern, dass nach der 4. Welle für Ende Herbst 2022 die 5. Welle Gewissheit bekommt.

Hört das nie auf? Werden wir die nächsten Jahrzehnte mit jährlichen Corona-Infektionswellen zu rechnen haben, wie wir sie in den vergangenen Jahrzehnten als Grippewellen gewohnt waren? Wenn das so ist, dann werden wir uns darauf einzustellen haben. Wahrscheinlich wird die Gefährlichkeit des Corona-Virus und seiner Mutationen irgendwann auf Grippemaßstäbe abgemildert sein. Nur, was ist bis dahin?

Keiner von uns wird ernsthaft mit dem Gedanken spielen, jetzt in den nächsten Jahren mit jährlich gleichlaufender Abfolge das erleben zu wollen, was wir in den Jahren 2020 bis heute erlebt haben.

Unabhängig von der Tatsache, dass die Kraft unserer Volkswirtschaft und damit die staatliche Unterstützung unserer Branche endlich ist, mag ich nicht an die alljährlichen sozialen Schäden denken, die die Kontaktbeschränkungen für bestimmte Bevölkerungsgruppen wie Senioren, Kinder, Jugendliche, Kranke, SchülerInnen, StudentInnen, ArbeitnehmerInnen, UnternehmerInnen usw. mit sich bringen.

Politik ist dringend aufgefordert, Strategien zu entwickeln, wie wir aus dem Corona-Teufelskreis herauskommen. Darauf zu bauen, dass sich Corona von selbst erledigt, kann keine tragfähige Strategie sein. Schon allein, weil die letzten beiden Jahre zeigen, dass die Selbsterledigung von Corona nicht eintreten wird.

Wir brauchen Antworten auf die Frage, was passiert mit uns und unserem privaten und wirtschaftlichen Leben, wenn Corona sich dauerhaft in unserem Leben einrichtet. Die Landesregierung hat jetzt einen langen Sommer Zeit, um sich Gedanken zu machen und Antworten zu finden.

Ihr Detlef Schröder
Präsident

Inhaltsverzeichnis

INTERNORGA	4	JUNGER DEHOGA	11	BEZIRKSVERBÄNDE	Märkte/Produkte/Immobilien	30
Tourismustag Niedersachsen	6			Osnabrück		18
Fachtag des Gastgewerbes	7	Hotelklassifizierung	12	Lüneburg		23
Fachbeitrag Betriebsberatung	8	Praxistipp Kurzreisen	14	Braunschweig-Harz		24
		Wettbewerb Firmengärten	16	Ostfriesland		25
ENERGIE				Hannover		26
Förderung	10	RECHT UND RAT	17	Hildesheim		29
					Branchentermine auf der Rückseite!	

VOM 30. APRIL – 4. MAI 2022 IN HAMBURG



Zurück in die Zukunft!

Nach zwei Jahren ist es endlich wieder soweit: Die INTERNORGA öffnet vom 30. April bis 4. Mai 2022 ihre Tore in den Hamburger Messehallen. Pandemiebedingt findet das große Branchentreffen diesmal mitten im Frühjahr endlich wieder in Hamburg statt. Dabei setzt die internationale Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt darauf, Trends und Neuheiten für die Branche umfassend und kreativ zu präsentieren sowie Besuchenden viel Inspiration zu bieten. Die neue und moderne Aufteilung der verschiedenen Ausstellungsbereiche schafft themenübergreifende Synergien zwischen allen Akteuren. Dabei ermöglicht die Durchführung der Messe unter aktuellen Corona-Regeln ein sicheres Netzwerken auf höchstem Niveau.

Optimierte Ausstellungsbereiche, neue Präsentationsmöglichkeiten für Ausstellende und eine stringendere Besucherführung – all das wird auf der INTERNORGA 2022 live zu erleben sein. Die neue Hallenbelegung stellt sich wie folgt dar:

AUSSTELLUNGSBEREICH NAHRUNGSMITTEL, GETRÄNKE UND KAFFEE/-MASCHINEN

Der Bereich ‚Nahrungsmittel und Getränke‘ bietet in den Hallen A1, A3 und A4 sowie in den Obergeschossen der Hallen B1 bis B4 eine noch größere Vielfalt. Hier sind alle Neuigkeiten, Food- und Ernährungstrends, kulinarische Snacks und einzigartige Produkte aus der alkoholischen und alkoholfreien Getränkeindustrie zu finden. Außerdem sind dort die beliebte Newcomers Area, der Trend-Inkubator Pink Cube und ein neuer Trendbereich rund um ‚Packaging & Delivery‘ lokalisiert. Der Ausstellungsbereich ist über den Eingang Mitte, Eingang West (U-/S-Bahn Sternschanze) und Eingang Ost (U-Bahn Stephansplatz) zu erreichen.



Foto: Hamburg Messe und Congress / Nicolas Maack

AUSSTELLUNGSBEREICH RESTAURANT- UND HOTELAUSSTATTUNG, AUSSENGASTRONOMIE

Wer auf der Suche nach den aktuellsten Einrichtungs- und Ausstattungstrends ist, findet diese in den Hallen B1 bis B4 Erdgeschoss. Hier entdecken Gastronomen und Hoteliers alles für die stilvolle Einrichtung ihrer Betriebe – vom kompletten Hotelzimmer über Stoffe und Mobiliar bis hin zu den neuesten Table-Top Produkten. Direkt nebenan, in der Halle B5, werden erstmals Aussteller rund um das Thema Outdoor und Außengastronomie zentral in Szene gesetzt. Der schnellste Zugang zu diesen Ausstellungsbereichen erfolgt über die Eingänge Ost (U-Bahn Stephansplatz) und Mitte sowie über Eingang Süd (U-Bahn Messehallen).

AUSSTELLUNGSBEREICH KÜCHENTECHNIK UND -AUSSTATTUNG

Der Bereich ‚Küchentechnik und -ausstattung‘ bekommt in den Hallen B6 und B7 ein neues Zuhause. Digitalisierung, Automatisierung, Robotik und vieles mehr – Besucherinnen und Besucher erleben hier alles Wissenswerte rund um modernste Küchensysteme, vernetzte Küchentechnik sowie zukunftsorientierte Küchenausstattung. Am einfachsten ist dieser Bereich über den Eingang Süd (U-Bahn Messehallen) zu passieren.

AUSSTELLUNGSBEREICH BÄCKEREI UND KONDITOREI

Für das backende Handwerk steht ebenfalls eine neue Heimat in den Messehallen bereit, um noch mehr Potenziale und Möglichkeiten auszuschöpfen. In der Halle A3, am Eingang West (U-/S-Bahn Sternschanze) und in direkter Nähe zu Kaffee, Snackkonzepten und Nahrungsmitteln, findet die Back- und Konditoreikunst ihren neuen Platz.

AUSSTELLUNGSBEREICH DIGITALE ANWENDUNGEN

Aktualität und Zukunft treffen im Bereich ‚Digitale Anwendungen‘ aufeinander. In der Halle A2 wird der neu geschaffene Digitalbereich erstmals alle Akteure der digitalen Welt vereinen und somit zentrale Anlaufstelle für Besucherinnen und Besucher sein, die sich hierzu informieren wollen. Zu erreichen ist dieser Ausstellungsbereich auf kürzestem Weg über den Eingang West (U-/S-Bahn Sternschanze).



Foto: Hamburg Messe und Congress / Nicolas Maack



Foto: Hamburg Messe und Congress / Michael Zapf

ÜBER DIE INTERNORGA

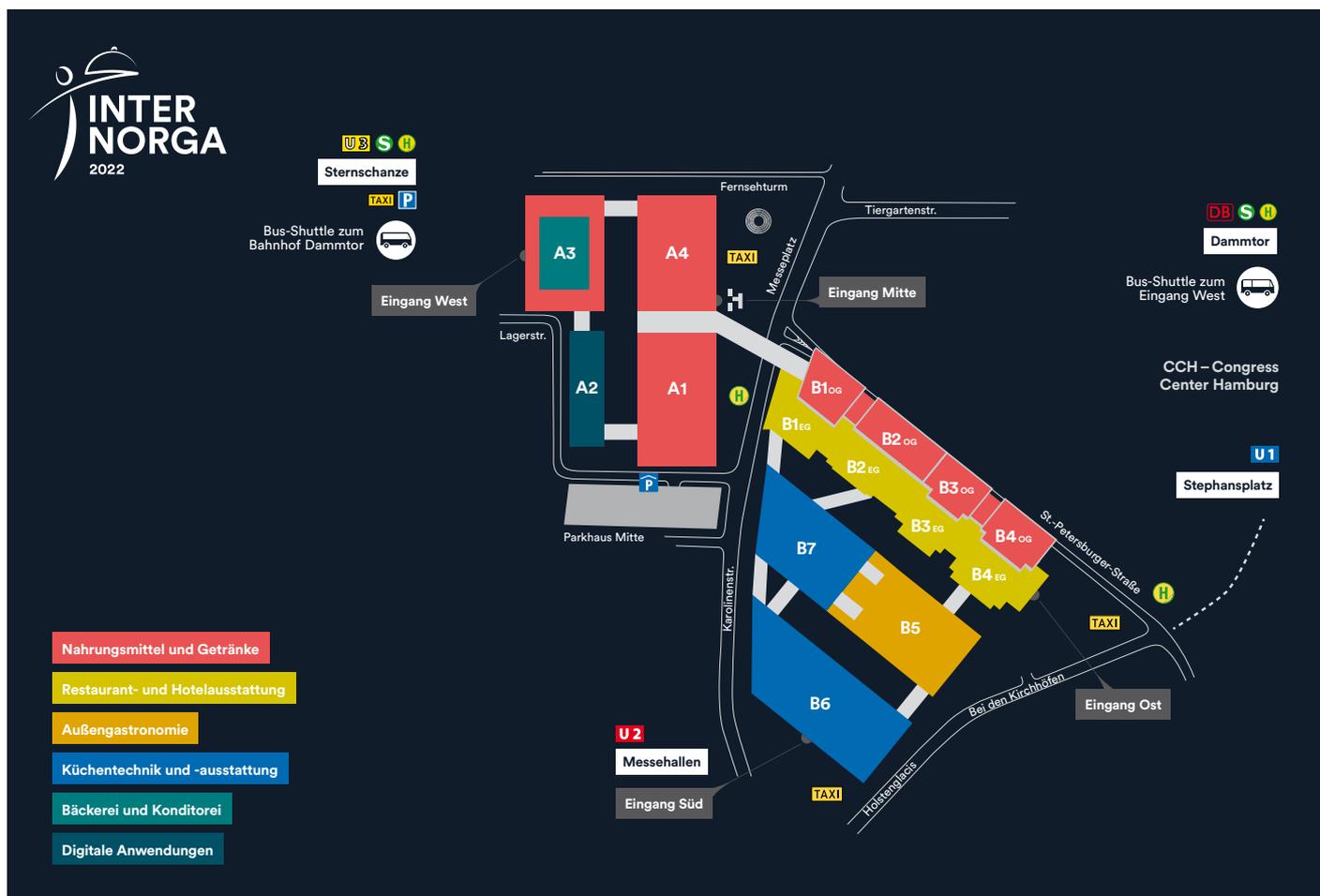
Die INTERNORGA ist seit 100 Jahren die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien und findet vom 30. April bis 4. Mai 2022 auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress GmbH statt. Nationale und internationale Aussteller präsentieren Fachbesuchern in elf Messehallen ihre Produkte, Trends und Innovationen für den gesamten Außer-Haus-Markt. Begleitet wird die Fachmesse durch international besetzte Kongresse, ein umfassendes Rahmenprogramm und innovative Branchenwettbewerbe. ◀

VERGÜNSTIGTE TICKETS FÜR DEHOGA-MITGLIEDER

DEHOGA-Mitglieder erhalten ihr Ticket wieder zum Sonderpreis. Sichern Sie sich Ihr vergünstigtes Ticket direkt online zum Preis von 20 Euro statt 35 Euro.

Geben Sie den Gutschein-Code IN2217 ein unter

<https://www.internorga.com/info/besucher/tickets>



TOURISMUSTAG NIEDERSACHSEN

Austausch am 5./6. Mai in Goslar

Im Rahmen des 19. Tourismustages Niedersachsen lädt die IHK Niedersachsen (IHKN) zusammen mit weiteren Partnern zur Diskussion ein. Beim Branchentreffen Anfang Mai in Goslar steht das Thema „Bleibt alles anders? – Tourismus nach Corona“ im Mittelpunkt.

Alle zwei Jahre erhalten Akteure aus Wirtschaft, Politik und Verwaltung beim Tourismustag Niedersachsen die Möglichkeit zum Austausch über aktuelle Branchen-Themen. „Mit großem Bedauern mussten wir den ursprünglich für November geplanten Tourismustag Niedersachsen 2021 absagen. Doch das Infektionsgeschehen forderte Entscheidungen zum Schutz unserer Gäste. Nun freuen wir uns, den neuen Termin bekannt geben zu können: Der Tourismustag Niedersachsen 2021 findet statt am 5. und 6. Mai 2022 im Weltkulturerbe

Rammelsberg in Goslar“, so Kerstin Kontny, Tourismussprecherin der IHKN.

Das zweitägige Programm behandelt in verschiedenen Formaten die Corona-Pandemie und die Trends, die diese mit sich gebracht bzw. verstärkt hat. „Ein Thema, auf das wir beim Tourismustag einen inhaltlichen Fokus legen, ist der Trend hin zu mehr Natur und Nachhaltigkeit, der in der Corona-Zeit zu beobachten war beziehungsweise ist“, so Kontny.

So wird Dr. Roland Pietsch, neuer Leiter des Nationalparks Harz, spannende Einblicke in die Natur des Harzes und die aktuellen Herausforderungen geben. Daneben ist eine Keynote von Prof. Dr. Harald Zeiss angekündigt, der sich seit 2011 an der Hochschule Harz in Wernigerode mit den Forschungsschwerpunkten Nachhaltigkeit und internationaler Tourismus beschäftigt. Die Tourismus-Marketing Niedersachsen (TMN) hat ein Projekt auf die Beine ge-

stellt, in dem es um die Klimaauswirkungen in unterschiedlichen niedersächsischen Regionen geht. „Das wollen wir auch gemeinsam mit dem Tourismusverband Harz diskutieren“, so Kontny.

Zu den Trends gehört auch das Thema Besucherlenkung, das in der Pandemie neuen Schub bekommen hat. „Das ist aber keine Einbahnstraße oder etwas, das nur die Touristiker wollen. Auch für die Gäste bedeuten Informationen darüber, ob beispielsweise freie Parkplätze oder ein Tisch im Restaurant verfügbar sind, geringere Wartezeiten und damit mehr Komfort“, so Kontny. Neben diesen beiden Trends stehen weitere Themen auf dem Programm, zu denen sich die Teilnehmer in ins-

gesamt sechs Foren informieren und austauschen können.

„Als Impulsgeber und Erfolgsberater für Unternehmen möchten wir gemeinsam nach vorne blicken, Lehren aus der Krise ziehen und Chancen aufzeigen.“ So erwarte die Teilnehmer neben fachlichem Input zu wichtigen Tourismus-Themen auch ausreichend Gelegenheit, sich untereinander und mit Vertretern aus der Politik zu aktuellen Entwicklungen auszutauschen.

„Wir freuen uns, dass sowohl Wirtschaftsminister Dr. Althausmann als auch die tourismuspolitischen Sprecher der Landtagsfraktionen ihre Teilnahme zugesagt haben. Mit ihnen werden wir die Situation der Branche, aktuelle Herausforderungen und Learnings aus der Krise diskutieren“, so Kontny. Um auch die Stadt Goslar ein bisschen besser kennenzulernen, wird auch wieder ein touristisches Rahmenprogramm angeboten. ◀

„Als Impulsgeber und Erfolgsberater für Unternehmen möchten wir gemeinsam nach vorne blicken“

E-SERVICE

Nähere Informationen zum 19. Tourismustag Niedersachsen sowie die Möglichkeit zur Anmeldung erhalten Sie auf unserer Internetseite

www.tourismustag-niedersachsen.de



Neues Datum: 05.-06.05.22

TOURISMUSTAG
NIEDERSACHSEN 2021

Mitarbeiter erfolgreich gewinnen!

FACHTAG DES GASTGEWERBES AM 16. MAI 2022

Bald ist es soweit. Im Fokus des diesjährigen Fachtages des Gastgewerbes steht der Fachkräftemangel bzw. Mitarbeitermangel. Der

Fachtag findet am 16. Mai 2022 ab 10.30 Uhr im Kräuterhotel Heidejäger in Rotenburg-Mulmshorn statt. Der Fachtag wird als hybride Veranstaltung angeboten, um vielen Mitgliedern die Chance zur Teilnahme, ob digital oder in Präsenz, zu geben.

Um dem Fachkräftemangel entgegen zu wirken, soll die Zuwanderung für qualifizierte Menschen aus Ländern außerhalb der EU erleichtert werden. Deutschland und somit auch Niedersachsen sollen attraktiver werden, und die



Unternehmer sollen es einfacher haben, Fach- und Nachwuchskräfte aus dem Ausland zu gewinnen.

Neben der Vorstellung des Fachkräfteeinwanderungsgesetzes werden Lösungsansätze sowohl von öffentlichen Einrichtungen wie der Bundesagentur für Arbeit,

aber auch privaten Initiativen und Agenturen aufgezeigt.

Den Abschluss bildet eine Podiumsdiskussion mit Unternehmern aus Hotellerie und Gastronomie unter der Moderation von Nicole Rösler (Vorsitzende des Berufsbildungsausschusses im DEHOGA Niedersachsen). ◀



INTERNORGA

Zurück in die Zukunft!

Die neue INTERNORGA mit allen Sinnen erleben.

**Neuer Termin!
30. April –
04. Mai
2022**

INTERNORGA.com



Foto: Jens Doden, Ostfriesenzeitung

Es ist an der Zeit, die Gäste und Mitarbeiter in die Verantwortung zu nehmen!

BJÖRN GRIMM

ist seit 2003 als Betriebsberater für die Hotellerie und Gastronomie tätig, seit mehr als 10 Jahren auch für die Mitglieder des DEHOGA Niedersachsen. Mehr als 2.800 Betriebe haben zwischenzeitlich seine Dienstleistungen in Anspruch genommen.

Aktuell ist er aktiv in der Geschäftsleitung eines Ferienhotels involviert und somit mit den aktuellen Herausforderungen eben nicht nur als Berater bestens vertraut. Zahlreiche Impulse gibt es auch in seinem Buch „Der Küchencoach“!

www.gastronomieberatung.de

Bereits der schottische Nationalökonom Adam Smith stellte im 18. Jahrhundert fest, dass eine ökonomische Aktivität eine Form wechselseitig nutzbringender Kooperation sei. Er schrieb: „Nicht vom Wohlwollen des Metzgers, Brauers und Bäckers erwarten wir das, was wir zum Essen brauchen, sondern davon, dass sie ihre eigenen Interessen wahrnehmen.“

Der Eigenliebe des Bäckers ist es zu also zu verdanken, dass wir satt werden. Sollten wir nicht jetzt die Chance nutzen, mehr Eigenverantwortung zu übernehmen und an unserer Selbstliebe zu arbeiten? Die jetzt sichtbaren Probleme zeigen hart auf, welche systememinenten Schwachstellen insbesondere die Gastronomie über Generationen begleiten. Sind nicht wenige gastronomische Unternehmen eher einem typischen „Gastgeber-Gen“ verschrieben, denn einer wirtschaftlich ausgeprägten und auf Ertrag orientierten Sichtweise?

Der zwanghafte Hang zum permanenten Feilschen, also zum Verbilligen unserer Leistungen, als auch die vielerorts aufgebauten Überkapazitäten sind ein Teil des Problems. Wir sollten uns nicht weiter an der Zerstörung eines vernünftigen (!) Preis-Leistungsverhältnisses beteiligen und den Gast im schlimmsten Fall einfach ziehen lassen. Denn er wird wieder zurückkommen, da er ja nach wie vor seine Bedürfnisse nach einem kommunikativen Abend – ganz gleich, ob im Rahmen eines Menüs oder einer opulenten Bankettveranstaltung – befriedigt bekommen möchte.

Zahlreiche Gastronomen lernen jetzt angesichts der Coronakrise, ihre Ansprüche an Fördermittel und Liquidität im Blick zu halten. Ein geöffneter Monat darf kein größeres Defizit nach sich ziehen, als ein geschlossener Monat. Vorbei die Zeiten, in denen sich die Branche Umsätze erkaufte, ohne die eigenen Kosten-Nutzen-Effekte zu kennen. Wir sollten

die sich darbietende Chancen nun nutzen, um auch ein rationales und faires „Nein“ zu lernen beziehungsweise klare Bedingungen für eine gute und auf Augenhöhe bestehende Geschäftsbeziehung mit unseren Gästen zu definieren.

Nie war die Zeit reifer, die Verkaufspreise und Bedingungen neu aufzustellen. Vermeintlich etablierte Kalkulationsfaktoren und Kosten-Quoten haben sich überholt. Die Deckungsbeitragsrechnung ist nun die aktuelle Lösung – mathematisch gibt es keinen anderen Weg. Jeder Unternehmer muss sich jetzt fragen, ob die Erträge und Gewinne der Vergangenheit für die Herausforderungen (und aufgelaufenen Verbindlichkeiten) der nahen Zukunft ausreichen werden.

Die Karten werden neu gemischt – die Speisekarten neu geschrieben. „Bitte berücksichtigen Sie jedoch, diese nicht nur auf der rechten Seite (Preise) anzupassen, sondern auch auf der linken / inhaltlichen Seite Neuerungen vorzunehmen. Bringen Sie Ihre Gerichte in die neuen Zeiten und schaffen Sie mit unverwechselbaren und besonderen Angeboten echte Mehrwerte für Ihre Gäste. Qualität sticht! Es ist die Chance, den Anteil an gesunden, Bio und veganen Artikeln signifikant zu steigern. Einfach die Preise nur zu erhöhen, ist zu kurz gedacht“, erklärt Björn Grimm.

Er empfiehlt: „Suchen Sie nach weiteren Ertragsquellen im Unternehmen. Kämen Sie auf die Idee, ein Hotelzimmer zu verschenken, wenn der Gast damit droht, bei Ihnen am Abend zu essen? Nicht? Warum verschenken dann noch viele Betriebe ihren Saal / die Veranstaltungsräume und nötigen den Gast zu Mindestumsätzen, was dann ja auch wieder viel Arbeit bedeutet? Wäre es da nicht klüger, eine vernünftige Raummiete in Form einer Servicepauschale zu etablieren? Und wie gehen wir zukünftig mit den zahlreichen Arbeitsstunden in der Nacht um, die wir unseren Mitarbeitern doch auch gerne zahlen wollen. Der Gast muss lernen, dass es Überstunden im Rahmen einer Feier nicht mehr zu Lasten des Unternehmers geben kann. Schulen Sie weiter ihre Servicekräfte: wenn drei Männer drei Hauptgerichte bestellt haben, dann hat der Service nichts verkauft, sondern nur die Erwartungen der Gäste erfüllt.“

Weiter stehen wir übrigens neuen Herausforderungen gegenüber. Der Mindestlohn, als auch die Löhne insgesamt kennen nur eine Richtung. Die Sprünge sind riesig, wenngleich sie uns die Defizite der Vergangenheit aufzeigen. Ob uns diese Erhöhungen neue Mitarbeiter bringen werden, muss sich noch zeigen. Aber es ist richtig und wichtig, um überhaupt noch Kollegen in den Betrieben halten zu können. NRW liegt näher als man denkt – es wird in Niedersachsen Menschen geben, die gerne überfahren werden.

Zu dieser neuen Wahrheit gehört auch, dass jetzt jeder Betrieb genau analysiert und betrachtet werden muss, denn keiner kann sich teure Leerzeiten mehr erlauben. Dort, wo früher eine personelle Reserve eingeplant wurde, muss es zukünftig heißen, dass man es jetzt auch

„Die Gastronomie bleibt der soziale Kit unserer Gesellschaft – es geht um weitaus mehr, als um ein paar Restaurantplätze“

so schaffen muss. Die Kollegen zur Not noch einen Schritt schneller laufen müssen. „Das „Eh-Da-Management“ hat sich überholt. Betriebe sind auf Effizienz zu steigern, denn die Personalkosten setzen sich aus Menge mal Preis zusammen. Preise gehen hoch, also müssen die Mengen in Teilen runter! Das wird die Digitalisierung, den Conveniencegrad in den Küchen und die Kommunikation mit dem Gast vorantreiben. Echte Kollegialität und Gemeinschaft muss entwickelt und gelebt werden. Wer immer noch meint, es mit den Grundzügen einer ordnungsgemäßen Buchführung nicht so genau nehmen zu müssen – ganz gleich ob als Arbeitgeber oder als Mitarbeiter, der das Unternehmen erpresst – spielt nicht fair und schadet der Branche insgesamt. Da darf es keine zweite Meinung geben. Dann besser ein klares „Nein“!

Billig geht immer zu Lasten der Ökologie (Natur und Tierwohl), der Mitarbeiter oder des Unternehmers. Damit sollte nun endlich Schluss sein. Es ist an der Zeit, Eigenverantwortung für das eigene Tun zu übernehmen und den Gästen aufzuzeigen, welchen wichtigen Beitrag diese mit einer leistungsgerechten Bezahlung der Dienstleistungen und somit zum Fortbestand der Branche leisten können. „Ich wünsche mir jene prominente Vertreter der Branche für zukunftsorientierte Kampagnen, in denen der mündige Bürger über die Qualitäten und Preisgestaltungen der Branche vernünftig aufgeklärt wird. Denn alleine können wir es kaum schaffen! Die Gastronomie bleibt der soziale Kit unserer Gesellschaft – es geht um weitaus mehr, als um ein paar Restaurantplätze“, so Grimm. ◀



**PORZELLAN
MAASS**
Gastronomie Equipment

Ihr Großhandel für

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

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

FÖRDERUNG für Energieeffizienzmaßnahmen

Der DEHOGA Fördermittelwegweiser sammelt und sortiert für das Gastgewerbe relevante, aktuelle Förderprogramme des Bundes. Zahlreiche Programme gewähren Zuschüsse oder günstige Darlehen für verschiedene Energieeffizienzmaßnahmen.

Auf der Website der Energiekampagne Gastgewerbe können Interessierte gezielt nach Förderprogrammen für ihre geplanten Energieeffizienzmaßnahmen suchen oder sich inspirieren lassen. Oft amortisieren sich Energieeffizienzmaßnahmen durch die Förderprogramme von BAFA und KfW innerhalb weniger Jahre.

In der Fördermitteldatenbank können Unternehmer auch überprüfen, ob in ihrem Bundesland oder ihrer Kommune weitere, eventuell kombinierbare Förderprogramme angeboten werden.

Umweltbonus für E-Autos

Das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi) unterstützt den Absatz neuer und junger gebrauchter Elektrofahrzeuge. Autokäufer erhalten den Umweltbonus für den Erwerb eines erstmals in Deutschland zugelassenen, elektrisch betriebenen Neufahrzeugs oder den Erwerb eines Elektrofahrzeugs bei der zweiten Zulassung im Inland,

DIE BUNDESZUSCHÜSSE BETRAGEN

- EUR 6.000 für Fahrzeuge, deren Nettolistenpreis für das Basismodell in Deutschland maximal EUR 40.000 beträgt, sofern es sich um ein reines Elektrofahrzeug mit Batterie, ein Fahrzeug mit Brennstoffzelle oder ein diesen gleichgestelltes Fahrzeug handelt,
- EUR 5.000 für Fahrzeuge, deren Nettolistenpreis für das Basismodell in Deutschland mehr als EUR 40.000 beträgt, sofern es sich um ein von außen aufladbares Fahrzeug mit Hybridelektroantrieb oder ein diesem gleichgestelltes Fahrzeug handelt,
- EUR 4.500 für Fahrzeuge, deren Nettolistenpreis für das Basismodell in Deutschland maximal EUR 40.000 beträgt, sofern es sich um ein von außen aufladbares Fahrzeug mit Hybridelektroantrieb handelt,
- EUR 3.750 für Fahrzeuge, deren Nettolistenpreis für das Basismodell in Deutschland mehr als EUR 40.000 beträgt, sofern es sich um ein von außen aufladbares Fahrzeug mit Hybridelektroantrieb handelt,
- im Fall der zweiten Zulassung gelten die Fördersätze für Fahrzeuge, deren Nettolistenpreis für das Basismodell zwischen EUR 40.000 und maximal EUR 65.000 beträgt.

Der Antrag für den Umweltbonus kann ausschließlich online über das Portal des Bundesamtes für Wirtschaft und Ausführung gestellt werden. ◀

E-SERVICE

Alle Informationen und den Link zur Antragsstellung gibt es auf den Seiten der Energiekampagne Gastgewerbe unter <https://energiekampagne-gastgewerbe.de/mobilitaet-und-logistik>



Ihre Energieberater in Niedersachsen

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



Carsten Mücke
Mücke Energieberatung

Eschenweg 36b
49088 Osnabrück
Telefon 0541 91194115

info@muecke-energieberatung.de
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

SAVE THE DATE

Junger DEHOGA meets INTERNORGA

Sie wird wieder stattfinden, die INTERNORGA als größte Fachmesse für unser Branche. Und natürlich ist dann der Junge DEHOGA Niedersachsen zusammen mit den Junioren aus Hamburg wieder mitten drin.

zu intensivieren. „Wir freuen uns auf viele junge Kolleginnen und Kollegen“, so die beiden Sprecher Mareike Zägel und Nico Winkelmann. „Es wird Zeit, sich wieder persönlich zu sehen und austauschen zu können.“

Die Junioren treffen sich **am Montag, 2. Mai 2022 ab 16 Uhr auf dem DEHOGA Stand**, um sich auszutauschen, neue Kontakte zu knüpfen oder alte

Auch eine **Neuaufgabe der Trendtour** ist geplant: Sie soll als Maisels-Liebesbier-Event-Tour **vom 12. bis 14. Juni nach Bayreuth** führen. ◀



Junger DEHOGA auf der INTERNORGA 2019.



Treffpunkt ist der DEHOGA Stand.

Online Marketing für die Hotellerie

Neukunden gewinnen, Direktbuchungen steigern, Stammgäste begeistern – zielgerichtetes Online Marketing ist in der Hotellerie zu einem wichtigen Instrumentarium geworden. Seit 10 Jahren ist das Unternehmen Online Birds Marktführer für Hotel Online Marketing im deutschsprachigen Raum. An den drei Standorten

München, Berlin und Lissabon begleiten über 50 Experten Hoteliers dabei, sichtbar sowie konkurrenzfähiger zu werden und vor allem auch ihre Abhängigkeit von den OTAs zu verringern. Die verschiedenen Leistungen in den Bereichen Social Media Marketing, Suchmaschinenwerbung (SEA), Suchmaschinenoptimie-

rung (SEO), E-Mail Marketing sowie Website und Conversion können entweder individuell zusammengestellt oder als „Rundum-sorglos-Paket“ in Anspruch genommen werden.

Digital Score analysiert im Rahmen einer automatischen Erstanalyse in fünf Online Marketing Bereichen und gibt konkrete Verbesserungstipps. Neutral, schnell, einfach und für jeden Hotelier kostenfrei nutzbar. ◀

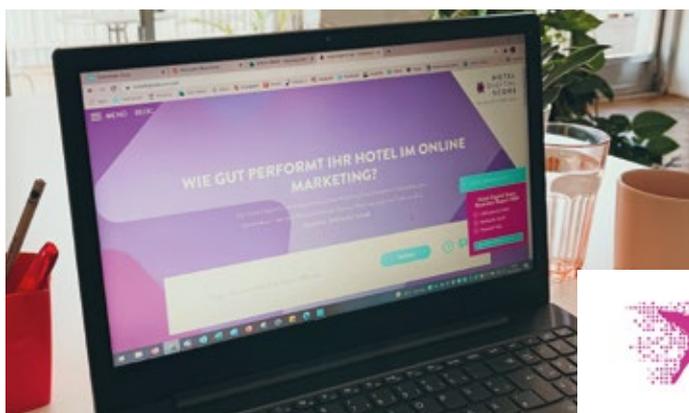
Wie gut performt mein Hotel bereits im Online-Marketing?

Mit dem Ziel der Wissensvermittlung entwickelte Online Birds das erste Tool zur automatisierten Analyse der Online Performance. Einfach unter www.hoteldigitalscore.com die gewünschte Hotel Website eingeben und der Hotel

INFO-SERVICE

Welche Online-Strategie passt speziell zu meinen Bedürfnissen und Zielen? DEHOGA Mitglieder profitieren von einer kostenfreien Analyse ihrer Online Marketing Kanäle und erhalten bei einem Beratungsgespräch hilfreiche Tipps.

Anfragen an Frederike Biehler: f.biehler@online-birds.co
Weitere Informationen unter www.online-birds.com





Geschichten aus der Welt der Hotelsterne

DEUTSCHE HOTELKLASSIFIZIERUNG STARTET „STERNETALK“

Klassifizierung, Kriterien, Auszeichnung: Doch was heißt es wirklich, ein Sternehotel zu sein? Die neue Interview-Serie „Sternetalk“ der Deutschen Hotelklassifizierung erklärt an verschiedenen Praxisbeispielen, worauf es bei der Hotelklassifizierung ankommt und was die Zertifizierung für ein Hotel bedeutet. In insgesamt zehn fünfminütigen Filmen werden die Vorteile und Besonderheiten der Klassifizierung vermittelt – und das praxisnah, authentisch und sympathisch.

Die Deutsche Hotelklassifizierung besucht Hoteliers aller Sternekategorien in ganz Deutschland und will von ihnen wissen: „Worin liegen die Pluspunkte eines Hotels mit einer Sterneklassifizierung gegenüber einem nicht klassifizierten

Betrieb?“, „Welche Kriterien sind für welche Kategorie zu erfüllen?“, „Ist die Hotelklassifizierung ausreichend flexibel für individuelle oder innovative Hotelkonzepte?“. Am Beispiel unterschiedlichster klassifizierter Häuser wird die Anwendung des Kriterienkatalogs der Hotelsterne beleuchtet. Die neue Interviewreihe „Sternetalk“ macht deutlich, was die Hotelklassifizierung kann und wieso es eben nicht nur auf subjektive Bewertungen ankommen kann.

„Mit dem Sternetalk gehen wir den Sternen mit einem ganz neuen Format auf den Grund“, sagt Markus Luthé, Geschäftsführer der DEHOGA Deutsche Hotelklassifizierung GmbH. „Wir wollen Lust machen auf die Hotelklassifizierung als zeitgemäßes

attraktives Marketinginstrument. Zugleich zeigen wir auf, dass die Hotelklassifizierung mit ihren stetig fortentwickelten Kriterien auch offen ist für moderne Hotels mit ungewöhnlichen Konzepten“.

Die erste Folge des „Sternetalk“ ist kürzlich online gegangen. Den Auftakt der Geschichten aus der Welt der Hotelsterne macht das mit vier Sternen Superior ausgezeichnete Hotel „Zollenspieker Fährhaus“ am Rande von Hamburg. Karoline Pospiech, Geschäftsführerin des Hauses, berichtet von ihren Beweggründen und Erfahrungen mit den Hotelsternen. Moderiert wird der Beitrag von der bekannten Journalistin und Produzentin Astrid Rolle. Der Film ist unter www.hotelstars.eu abrufbar. Insgesamt werden zehn

Bundesländer bereist, drei weitere Filme sind bereits gedreht. Alle vier Wochen geht ein Sternetalk-Video online. Mitte März dürfen sich alle Interessierten über die nächste Ausgabe des „Sternetalk“ freuen. Über die Social Media Kanäle der Hotelsterne auf Instagram und Facebook werden regelmäßig News und Teaser zum Sternetalk gepostet. ◀

E-SERVICE

www.hotelstars.eu



25 JAHRE HOTELKLASSIFIZIERUNG

Landidyll Hotel Gasthof zum Freden



Ein 25-jähriges Jubiläum ist etwas Besonderes, denn es zeigt, dass die Hotelklassifizierung in einer sich ständig weiterentwickelnden Branche eine Bedeutung und ihren Platz hat.

Für den Gast ist es immer ein verlässliches Instrument, um das richtige Hotel zu finden, welches zu seinen Bedürfnissen passt. Viele unserer Gäste haben die Kategorien über die Jahre verinnerlicht und nutzen diese als eines der Haupt-Auswahlkriterien auf der Suche nach dem richtigen Hotel.

Für uns als Familienbetrieb hat uns die Klassifizierung in unserer Entwicklung über die Jahre begleitet und diente stets als Orientierung für nächste Ziele, um unser Hotel weiterzuentwickeln. So konnten wir uns stetig verbessern und von einem Drei-Sterne-Standard zu einem mit vier Sternen klassifizierten Hotel wachsen. Wir freuen uns auf die nächsten 25 Jahre.

Heinz-Ludwig Eichholz
Landidyll Hotel Gasthof zum Freden, Bad Iburg

ERFOLGREICHE REZERTIFIZIERUNG

revita-Verwöhnhotel erhält fünf Sterne

Zwischen den tannengrünen Wäldern des märchenhaften Harzes liegt Bad Lauterberg, eines der ältesten Bäder in Deutschland, das inmitten erholsamer Berge, blaugrüner Seen und seinem zauberhaften Kurpark das revita-Verwöhnhotel eingebettet hat.

Das Haus zählt zu den führenden Hotels in Niedersachsen und wurde jetzt erneut mit fünf Sternen der Deutschen Hotelklassifizierung ausgezeichnet. Inhaber Frank Seela und Hoteldirektor Thomas Hülsebusch konnten einmal mehr bestätigen, dass das Hotel den höchsten Ansprüchen genügt und sich zu Recht mit fünf Sternen schmücken darf. Ausgezeichnete Qualität auf höchstem Niveau erwartet die Gäste.



Verschiedene Restaurants, Cafés und Bars verwöhnen mit herzlicher Gastfreundschaft, köstlichen Menüs, Buffets und allerlei Erfrischungen. Auf 3000 m² lädt das

großzügige Wellness-Resort zum Eintauchen und Wohlfühlen ein.

Auch das Fitness-Entertainment ist einfach Klasse: Mit über 2700

workouts im Jahr gehört das revita mit seinem exzellentem Sport- & Fitnessprogramm mit zu den besten Adressen. ◀

Stolz präsentieren Inhaber Frank Seela (l.) und Hoteldirektor Thomas Hülsebusch die 5-Sterne-Urkunde.

REISEN FÜR ALLE

DEHOGA engagiert sich

Der DEHOGA Bundesverband wirkt von Beginn an aktiv im Projekt „Reisen für Alle“ mit. Im ersten Projekt von 2011 bis 2014 wurden auf Grundlage der DEHOGA-Zielvereinbarung branchenübergreifende Qualitätsstandards für die gesamte Reisekette entwickelt. Außerdem wurden Präsenz- und Onlineschulungen konzipiert und durchgeführt und Erheber ausgebildet. Im Nachfol-

geprojekt, 2014 bis 2018, wurde dieses System nahezu bundesweit eingeführt und weiterentwickelt, insbesondere eine umfangreiche Datenbank online gestellt.

Im aktuellen Projekt wurden nun die gesamten Prozesse optimiert und seit Ende letzten Jahres auch verstärkt Kommunikationsmaßnahmen umgesetzt. Das System ist mittlerweile in allen Bundes-

ländern in Deutschland eingeführt, und fast 3.000 Betriebe (davon fast 50 Prozent aus dem Gastgewerbe), Rad- und Wanderwege, Orte und Regionen wurden zertifiziert.

Für internationale Gäste werden die barrierefreien Angebote im Deutschland-Tourismus durch die Deutsche Zentrale für Tourismus (DZT) vermarktet. ◀

E-SERVICE

Weitere Informationen gibt es für Interessierte unter <https://www.germany.travel/de/barrierefrei/reisen-fuer-alle-gepruefte-angebote.html>



PRAXISTIPP

Jetzt Kurztrip-Specials auflegen



Arrangement
in der DIRS21 IBE.

Foto: DIRS21

Kleine Auszeiten in hiesigen Hotels waren im vergangenen Jahr einer der Renner im Deutschlandtourismus. Es lohnt sich also, attraktive Deals auch für das laufende Jahr zu schnüren.

Ob Wandern, Radfahren, Kultur oder Kulinarik: Wer Übernachtungen in Kombination mit anderen Services verkauft, kann seinen Umsatz spürbar steigern. „Bei einem guten Arrangement nehmen unsere Hotelpartner im Schnitt 250 bis 400 Euro pro Doppelzimmer und Nacht ein“, berichtet Tobias Metz, Data Analyst in der DIRS21-Kundenbetreuung. Er hat einmal genau untersucht, welche Specials bei den DIRS21-Hotelkunden in den vergangenen Monaten besonders gut gebucht worden sind und daraus Tipps für den Arrangement-Verkauf in 2022 abgeleitet.

„Die meisten der gebuchten Arrangements bzw. Angebote umfassten zwei oder drei Übernachtungen“, berichtet der Kundenbetreuer. Besonders gefragt waren Packages, die neben der Übernachtung noch etwas Kulinarisches (z.B. ein Menü-Special) oder Aktivitäten wie Wandern oder Radfahren beinhalten. Aber auch Specials zu den Themen Kul-

tur und Wellness machen sich gut im Deutschlandtourismus.

PRÄSENZ AUF MEHREREN LEISURE-PORTALEN

Und wo werden die Arrangements verkauft? „Im Wesentlichen bieten wir drei große Kanäle an, in denen solche Pakete stark gebucht werden“, sagt Tobias Metz. „Die Buchungsmaschine auf der eigenen Webseite (IBE), Kurz-mal-weg.de und Kurzurlaub.de“. Die IBE, kurz für Internet Booking Engine, kann Hoteliers beim Arrangement-Verkauf sogar viele Direktbuchungen bescheren. Voraussetzung ist natürlich, dass die Angebote korrekt eingepflegt und auf der Webseite attraktiv präsentiert werden. „Wenn Sie das Maximum aus Ihren Kurzreise-Deals herausholen möchten, empfehlen wir zudem den Verkauf über Kurzurlaub.de und kurz-mal-weg.de“, so der Data Analyst weiter. „Denn diese Channels bringen zusätzlich eine enorme Reichweite.“

Die Kurztrip-Specials haben letztlich auch das Potenzial, die Belegung in mauen Zeiten hochzutreiben. Und das gilt nicht mehr nur für die sogenannte Nebensaison außerhalb der Ferien, sondern auch für konkrete Wochentage.

„In der Nacht von Sonntag auf Montag stehen in den Hotels hierzulande traditionell besonders viele Betten leer“, berichtet DIRS21-Kundenbetreuerin und Account Managerin Susann Hollmeyer. Das könnten Gastgeber mit besonderen Angeboten aber ändern – und sich dabei eine Auswirkung der Pandemie zu Nutze machen, wie Hollmeyer erläutert: „Dank flexibilisierter Arbeitszeiten und zunehmend mobilem Arbeiten, ist es vielen Gästen möglich, ihren Wochenendtrip bis zum Montag zu verlängern.“

PAUSCHALREISERICHTLINIE BEACHTEN

Wer ein Arrangement schnürt, sollte die geltende Pauschalreiserichtlinie beachten. Demnach müssen bei umfangreicheren Packages auch einzelne Hotels einen Pauschalreise-Sicherungsschein ausgeben. Mehr Infos dazu gibt es in einem aktuellen Merkblatt des Hotelverbandes Deutschland (IHA) unter www.ih-service.de.

„Diese Absicherung sollte man gerade in Pandemie-Zeiten ernst nehmen“, sagt DIRS21-Kundenbetreuerin Susann Hollmeyer. Denn: „Reisebeschränkungen, auch in anderen Ländern, können rasch dazu führen, dass ein Gast

nicht anreisen kann. Und dann bleibt man als Hotel auf hohen Kosten sitzen.“

Eine Alternative dazu sind Kurzreise-Deals, die nicht unter das Pauschalreiserecht fallen. Dazu muss der Kern des Angebots auf der Beherbergungsleistung liegen. „Die weiteren touristischen Leistungen dürfen nicht mehr als 25 Prozent des Gesamtbetrags ausmachen und auch nicht den Anreiz der Reise darstellen, also nicht als wesentliches Merkmal beworben werden“, berichtet die Account Managerin.

Wer in seinem DIRS21-Account ein Package anlegt, kann unter „Bedingungen“ entscheiden, ob es sich um eine Pauschalreise handelt oder nicht. Ist Ersteres der Fall, sind Sie verpflichtet, direkt im DIRS21 Office bzw. DIRS21 Cockpit unter „Buchungsbedingungen“ einen Sicherungsschein hochzuladen, der dann mit der Buchungsbestätigung versendet wird. Kleine Erleichterung beim Verkauf über die externen Channels Kurzurlaub.de und Kurz-mal-weg.de: Diese treten als Veranstalter auf, sichern umfangreichere Arrangements komplett selbst ab und erstellen auch selbst den Sicherungsschein. ◀

MADE IN GERMANY

Clevere Küchenlösungen



Handläufe und Knebel
z.B. in Messingoptik



Lackierung der durch-
gehenden Frontblende
in jedem beliebigen
RAL-Farbtönen.



Palux erarbeitet gemeinsam mit seinen Kunden passgenaue Küchenlösungen und steht bei der gesamten Konzeptionierung, Umsetzung, Inbetriebnahme und

im Aftersales-Service zur Seite. Die Kunden profitieren außerdem vom umfangreichen Know-how der Palux -Vertriebsmitarbeiter, die allesamt ausgebildete Köche

mit langjähriger Erfahrung sind. Palux produziert als Hersteller und Komplettanbieter professionelle Großküchen für die Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Systemgastronomie und Bistros. Mit der neuen Produktlinie X-Line bietet Palux eine nahtlose Herdanlage in Kombination mit ausgereifter Modultechnik an, die ein Höchstmaß an Flexibilität, Leistungsfähigkeit, Design und Budgetorientierung bietet. ◀

INFO-SERVICE

Ihr Ansprechpartner:
Kai-Uwe Jeserich,
Verkaufsleiter
PALUX Aktiengesellschaft
Wilhelm-Frank-Str. 36
97980 Bad Mergentheim
Tel. 07931 55 8002
kai-uwe.jeserich@palux.de
www.palux.de

protekto
Für den Menschen

Die
Gefährdungen
am Arbeitsplatz
zu beurteilen
heißt
Ihre Mitarbeiter
zu schützen

Nutzen Sie jetzt die Sonderkonditionen für DEHOGA-Mitglieder und **buchen Sie die Erstellung einer GBU im Pauschalsystem.** Sprechen Sie mit Ihrem Kundenbetreuer Constantin Klett **Telefon 040 360 234-202**

www.protekto.de

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

Bildnachweis:
AdobeStock: S. 7

Gestaltung: Karena Unger

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

Die Ausgabe 2/2022 des DEHOGA Magazins erscheint am 11.5.2022.

WETTBEWERB FIRMENGÄRTEN 2022

Gärtnern ist das neue Kochen!

Gesucht

Vorbildlich gestaltete Gärten und Außenanlagen in allen Bereichen von Hotellerie und Gastronomie in Niedersachsen und Bremen.

Ob Biergarten, Außenanlage eines Hotels, Terrasse / Außenbereich eines Restaurants oder Kneipe mit lauschigem Innenhof - zeigen Sie uns Ihren traumhaften Garten!

Warum dieser Wettbewerb?

Besonders gestaltete Gärten und Außenanlagen:

- fördern das Wohlbefinden und die Zufriedenheit der Gäste
- sind im ganzheitlichen Sinn Teil des Betriebskonzeptes und tragen zum Ruf des Hotels/Restaurants und zu seinem Image bei
- leisten gleichsam auch wertvolle Beiträge für die Nachhaltigkeit und die Ökologie



Der Wettbewerb FirmenGärten „Hotellerie und Gastronomie“ soll die Bedeutung von Gärten für die Lebens- und Aufenthaltsqualität von Gästen und Urlaubern öffentlich machen, um positive Beispiele als Vorbilder zu würdigen. Gleichzeitig steigern alle Wettbewerbsteilnehmer mit ihrer Teilnahme ihre Bekanntheit.

Warum teilnehmen?

Alle Teilnehmende werden mit ihren Gärten im Rahmen einer öffentlichkeitswirksamen Abschlussveranstaltung präsentiert. Die gelungensten Beispiele in den Kategorien Gestaltung, Soziales und Ökologie werden besonders ausgezeichnet. Die Gewinner:innen erhalten attraktive, von einem Künstler gestaltete Preise für ihren Garten. Die Laudatoren bei der Preisverleihung sind bekannte Persönlichkeiten aus den Bereichen Garten-/Landschaftsbau und Gastgewerbe.



Wer kann teilnehmen?

Teilnehmen können **alle Betriebe aus dem Gastgewerbe in Bremen und Niedersachsen** unabhängig von einer Mitgliedschaft im DEHOGA.

Von der kleinen Eckkneipe über das renommierte Restaurant und das Urlaubshotel bis zur Diskothek und zum Tagungszentrum sind alle Betriebe aus Hotellerie und Gastronomie mit einem besonders ansprechend gestalteten Garten / Außenanlage aufgerufen, sich zu beteiligen.

Bewertung

Die Bewertung der Gärten erfolgt im Hinblick auf die Nutzergruppen Gäste und Mitarbeiter nach folgenden Kriterien:

- gestalterischer Gesamteindruck
- soziale Funktion der Gärten und Außenanlagen
- Angebote für Erholung und Rückzug
- Sicherheit, Orientierung und Wahrnehmung
- Berücksichtigung von Ökologie und Umweltschutz



Fotos: VGL e.V.

Infos, Fristen und mehr: www.firmengarten-wettbewerb.de

IMMENSE KOSTEN BEI VERKEHRSunFÄLLEN

Beurteilungshilfe Verkehrssicherheit

Straßenverkehr ist gefährlich – ganz gleich ob man privat oder beruflich teilnimmt und wie man unterwegs ist. Tag für Tag muss die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) weit über ein halbe Million Euro für Versicherte aufbringen, die auf beruflich bedingten Wegen außerhalb des Betriebes verunglücken.

Mängel erkennen und beheben

Wer sich die Gefahren bewusst macht und sein Verhalten darauf einstellt, ist da auf jeden Fall zwei Schritte voraus. Der erste zumindest ist kein Hexenwerk:

Die BGN hält auf ihren Internetseiten eine „Beurteilungshilfe Verkehrssicherheit“ auch zum Herunterladen bereit (www.bgn.de, Shortlink 1820). In einem „multiple choice“-Verfahren können damit in einem vernünftigen Zeitrahmen grundlegende Fragen der

Verkehrssicherheit erörtert werden. „Motivation der Mitarbeiter“, „Spezielle Mitarbeitergruppen“ und „Fahrzeuge“ sind drei der Themenfelder, zu denen spezifische Problemlagen angesprochen werden. Zu jeder Frage gibt es Hinweise, die die Beantwortung unterstützen und zusätzliche Informationsquellen, um vorhandenes Wissen zu vertiefen.

Wer's macht und umsetzt, ist fein raus

Ganz wesentlich – gesetzt, es liegt in puncto Verkehrssicherheit etwas im Argen – fordert die Handlungshilfe auch auf, festzulegen, wer

welche Aufgaben bei der Problemlösung bis wann zu erledigen hat.

Wer's macht und dokumentiert, ist seiner Pflicht zur Gefährdungsbeurteilung in Sachen Verkehrssicherheit ein gutes Stück nachgekommen. Wer's umsetzt, hat gut investiert. ◀



Elektronische Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung

VERPFLICHTEND AB 1. JULI 2022

Seit dem 1. Januar 2022 sind Ärztinnen und Ärzte grundsätzlich verpflichtet, die elektronische Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung (eAU) zu nutzen und den Krankenkassen die Daten elektronisch zu übermitteln. Die Krankenkassen haben nach Eingang der Arbeitsunfähigkeitsdaten gem. § 295 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 SGB V eine Meldung zum Abruf für den Arbeitgeber zu erstellen. Dieses neue eAU-Verfahren ist seit 1. Januar 2022 im Basismodul der Entgeltabrechnungsprogramme hinterlegt.

Der verpflichtende Start des Verfahrens erfolgt am 1. Juli 2022. In der Übergangsphase vom 1. Januar 2022 bis 30. Juni 2022 kann der Arbeitgeber sowohl nach dem alten als auch dem neuen Verfahren Arbeitsunfähigkeiten abrufen bzw. sich vorlegen lassen.

Die BDA hat einen Fragenkatalog mit Hinweisen und Beispielen zur Umsetzung der elektronischen Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung (eAU) erstellt. Antwort 8.) nimmt auf die „Gemeinsamen Grundsätze für die Kommunikationsdaten gem. § 28b Abs. 1 Satz

1 Nr. 4 SGB IV“ und „Gemeinsamen Grundsätze Technik gemäß § 95 SGB IV“ bezug. Das Einhalten dieser Standards sollten sich Arbeitgeber von ihren IT-Service Providern bestätigen lassen.

Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer haben weiterhin das Recht auf eine ausgedruckte, vereinfachte AU-Bescheinigung auf Papier durch Ärztinnen und Ärzte. Das Merkblatt der Bundesvereinigung der Deutschen Arbeitgeberverbände (BDA) steht unter www.dehoga-niedersachsen.de im Mitgliederbereich zum Download bereit. ◀

VG Media wird zu CORINT MEDIA

Die VG Media wird zu Corint Media. Unter der neuen Marke Corint Media GmbH wird das Unternehmen der privaten Medienwirtschaft die Internationalisierung vorantreiben.

Es ändern sich Corporate Identity, Design und der digitale Auftritt. Die rechtlichen Grundlagen, Unternehmenszweck und Struktur bleiben unberührt.



Foto: Elena Scholz/Universität Osnabrück

PANDEMIE HAT DEN STRUKTURWANDEL WIE EIN KATALYSATOR BESCHLEUNIGT

Können, Mut und Tatkraft sind gerade jetzt entscheidend

Prof. Dr. Martin Franz ist Leiter des Instituts für Geographie an der Universität Osnabrück. Als Professor für Wirtschaftsgeographie beleuchtet er unter anderem die Entwicklung der Gastro-Branche aus wissenschaftlicher Sicht. Prof. Franz geht davon aus, dass sich der bereits bestehende Strukturwandel im Gastgewerbe in Folge der Corona-Pandemie deutlich beschleunigen wird. Zu den Krisen-Verlierern werden demnach vor allem kleinere Familienbetriebe gehören, die es schon vor der Pandemie personell und wirtschaftlich schwer hatten. Zur Stärkung der Betriebe empfiehlt Prof. Martin Franz in dem folgenden Interview neben einer dauerhaften Senkung der Mehrwertsteuer auf sieben Prozent auch einen besseren Dialog der Kommunen mit den heimischen Akteuren aus der Gastronomie.

zunehmend wirtschaftliche Probleme bekommen. Früher wurde solchen Betrieben bei Problemen noch von Brauereien oder Großhändlern geholfen. Heute ist deren Hilfsbereitschaft nicht mehr so groß, und in der Pandemie hatten sie zum Teil selbst Probleme. Zudem haben sich während der Pandemie viele Hausbanken gerade bei kleinen Betrieben geweigert, den Kreditrahmen beizubehalten oder auszuweiten – vor allem dann, wenn die finanziellen Rücklagen aufgebraucht waren. Für kleinere Betriebe kam erschwerend hinzu, dass sie tendenziell mehr unter dem zunehmenden Fachkräftemangel leiden, weil das in Zeiten von Corona verlorene Personal zu einem großen Teil nicht mehr wiederkommt. Größere Betriebe oder die Systemgastronomie können Personalprobleme zumeist besser ausgleichen, weil sie insgesamt deutlich mehr Mitarbeiter haben.

BEZIRKSVERBAND OSNABRÜCK-EMSLAND/ GRAFSCHAFT BENTHEIM

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



Am 20. März sollen die Corona-Beschränkungen weitgehend fallen. Wird nun alles gut für die Gastro-Branche?

Wie es nach der Pandemie weitergeht, kommt ganz auf den jeweiligen Betrieb an. Generell kann man sagen, dass sich der seit Jahren bestehende Strukturwandel in den letzten zwei Jahren deutlich beschleunigt hat. Die Corona-Pandemie hat hier verstärkend wie ein Katalysator gewirkt. Dass vielerorts Betriebe aufgegeben haben, liegt nicht nur an Corona-bedingten Problemen. Oft sind weitere Faktoren wie etwa eine unregelmäßige Nachfrage dazugekommen. Die Pandemie war in vielen Fällen der letzte Anstoß für die Entscheidung, den Betrieb zu schließen.

Wer zählt zu den Corona-Verlierern?

Auch hier gibt es keine pauschale Antwort. Vor allem kleinere, familiär geführte Unternehmen haben

Gibt es dazu wissenschaftliche Untersuchungen?

Ja, eine an unserem Institut durchgeführte Studie bestätigt, dass der Strukturwandel in der Gastronomie immer mehr Fahrt aufnimmt. Eine wichtige Erkenntnis ist dabei, dass viele wirtschaftlich schon vorher schwach aufgestellte Betriebe während der Corona-Pandemie den Mut und die Motivation zum Weitermachen verloren haben. Die Hoffnung auf eine positive Entwicklung ist hier einfach nicht mehr gegeben. Ein weiteres Ergebnis der Studie ist, dass auch ein Großteil der verbliebenen Betriebe bezweifelt, dass sich die wirtschaftliche Situation der Branche schnell und nachhaltig verbessern wird. Das liegt auch daran, dass viele Unternehmen künftig nicht mit weniger, sondern eher mit mehr bürokratischen Anforderungen und Auflagen rechnen, die das Arbeiten in der Gastronomie erschweren.

Welche Rolle wird die Einführung eines Mindestlohns von 12 Euro spielen?

Das wird je nach Betrieb und Region sehr unterschiedlich sein. 12 Euro Mindestlohn ist in der Gastronomie schon heute vielerorts Realität. Durch den Arbeitskräftemangel sind Betriebe in vielen Städten auch ohne schon gezwungen, vergleichbare Löhne zu zahlen, weil sie keine Mitarbeiter/-innen finden, die für weniger Geld arbeiten. Aber es gibt natürlich auch Betriebe, in denen der Erlös keine Bezahlung des Personals in dieser Höhe hergibt. Ein flächendeckendes Problem für die Branche sehe ich durch den Mindestlohn aber nicht.

Was können die Betriebe selbst tun, um gut aus der

Pandemie zu kommen?

Die Betriebe müssen innovativ sein und sich mit attraktiven Angeboten von Konkurrenten abheben. Zudem müssen sie vermehrt ihre Mitarbeiter im Blick haben und diese mit Teamwork, möglichst guten Arbeitsbedingungen sowie einer fairen Bezahlung an sich binden. Wichtig ist auch, dass die Digitalisierung vorangetrieben wird.

„Die Betriebe müssen innovativ sein und sich mit attraktiven Angeboten von Konkurrenten abheben.“

Dies gilt für die Gäste-Betreuung ebenso wie für das Management der Betriebe selbst. In der Pandemiezeit ist die Bedeutung der

digitalen Medien bei der Werbung gewachsen. In Zukunft wird das weiter zunehmen. Vieles, was lange gut funktioniert hat, wird in Zukunft nicht mehr ausreichen. Neben den klassischen Unternehmereigenschaften wie Können, Fleiß und Tatkraft wird der Mut zur Innovation auch in der Gastronomie immer wichtiger.

Was kann die Politik zur Stärkung der Gastronomie tun?

Hier ist erst einmal die Bundesregierung mit einer verlässlichen und dauerhaften Senkung der Mehrwertsteuer auf sieben Prozent für Getränke und Speisen gefragt. Doch auch die Kommunen können eine Menge für die Unternehmen tun. Mit Blick auf den Frühling und Sommer stehen hier

ganz vorn großzügigere Regeln für die Außengastronomie. Das Aussetzen von Sondernutzungsgebühren und die Umnutzung von Parkplätzen für die Außengastronomie sind Beispiele. Die Betriebe brauchen gerade jetzt noch bessere Möglichkeiten, um nach Corona wieder auf die Beine kommen zu können. Nicht zuletzt ist es wichtig, dass man auf kommunaler Ebene mehr miteinander und weniger übereinander spricht. Hier hat sich während der Corona-Zeit vielerorts ein guter Austausch zwischen den Kommunen und den Unternehmen entwickelt. Ich empfehle, diese positive Gesprächsebene beizubehalten und weiter auszubauen. Davon können alle Beteiligten nur profitieren. ◀

7 Prozent auf Speisen muss auch nach 2022 bleiben

BRANCHE BRAUCHT ENTLASTUNGEN ZUR RÜCKKEHR IN DIE ERFOLGSSPUR

„Die staatlichen Corona-Zahlungen haben uns durch die Krise geholfen. Jetzt muss die Politik auch an Morgen denken und einen spürbaren Beitrag für die Rückkehr unserer Branche in die Erfolgsspur leisten“.

Ein gutes Signal wäre für den DEHOGA-Bezirksvorsitzenden Wolfgang Hackmann vor allem, dass der bis zum Jahresende 2022 befristete ermäßigte Steuersatz auf Speisen auch darüber hinaus – am besten dauerhaft – verbleibt.

Die Steuerentlastung könne dazu beitragen, vielerorts verloren ge-

gangene Wirtschaftskraft wieder aufzubauen und qualifizierte Arbeitsplätze zu sichern.

Finanzielle Entlastungen für das Gastgewerbe seien in der Nach-Corona-Zeit wichtig, weil die aktuelle Teuerungswelle auch die Gastronomie und Hotels voll erreicht habe. Viele Betriebe berichten über 50 Prozent und mehr gestiegene Energiekosten. Auch die Preise für Lebensmittel und Getränke würden deutlich anziehen.

Erschwerend hinzu kommen die finanziellen Zusatz-Belastungen durch die für Oktober vorgesehe-

ne Einführung des Mindestlohns von 12 Euro, betont Wolfgang Hackmann: „Diese Entscheidung der neuen Bundesregierung wird unsere Branche besonders hart treffen“.

„Jetzt muss die Politik auch an Morgen denken und einen spürbaren Beitrag für die Rückkehr unserer Branche in die Erfolgsspur leisten.“

Den Unternehmen werde letztlich nichts anderes übrigbleiben, als

den finanziellen Mehraufwand an die Gäste weiterzugeben. Ob diese bereit und in der Lage sind, künftig mehr Geld für den Restaurantbesuch oder die Hotelübernachtung auszugeben, sei aber keineswegs sicher. Umso dringender seien Entscheidungen der Politik zur Entlastung der Branche.

Die Festschreibung des ermäßigten Mehrwertsteuersatzes von sieben Prozent könne hier als einer von mehreren Bausteinen dazu beitragen, dass Preissteigerungen in Grenzen gehalten und die Zukunft der Betriebe gesichert bleibt. ◀

20 PROZENT UMSATZPLUS MIT RAD- UND WANDERTOUREN

Krankenkassen sponsern naturnahen Gesundheitsurlaub

Wilhelm Koormann ist Geschäftsführer der Hasetal Touristik GmbH mit Sitz in Löningen, die auf Rad- und Wanderreisen im Oldenburger Münsterland, im Emsland und im Osnabrücker Land spezialisiert ist. In dem folgenden Interview zeigt er sich trotz Corona zufrieden mit dem zurückliegenden Geschäftsjahr 2021.

Der Veranstaltungsbranche geht es nach fast zwei Jahren schlecht. Gilt das auch für die Hasetal Touristik GmbH?

Das Gegenteil ist der Fall. Wir erleben eine regelrechte Renaissance. Radfahren und Wandern steht bei immer mehr Urlaubern hoch im Kurs. Wir stellen einerseits fest, dass viele Menschen ihre Heimat neu entdecken, indem sie die

Rad- und Wanderwege vor ihrer Haustür für Tagestouren nutzen. Zusätzlich kommen immer mehr überregionale Gäste für einige Tage oder eine Woche, um die Hasetal-Naturlandschaft inklusive Hotelaufenthalten und geführten Touren zu entdecken.

Die Bundesregierung rechnet für 2022 mit einem Wirtschaftswachstum von 2,7 Prozent. Mit welchen Zahlen rechnet die Hasetal Touristik?

Für uns sind die Pauschalreiseumsätze der entscheidende Indikator. Weil 2020 die besonders umsatzstarken Monate April bis Juni wegen des Corona-Lockdowns komplett weggefallen sind, haben wir in dem Jahr noch ein kleines Minus gemacht. 2021 haben wir

dagegen im Vergleich zum letzten Corona-freien Jahr 2019 ein Umsatzplus von fast 20 Prozent bei den verkauften Pauschalreisen erzielt. Mit einem solch guten Ergebnis haben wir vorher selbst nicht gerechnet.

Liegt das allein an Corona?

Ich persönlich glaube, dass Heimat- und naturnahes Reisen durch Corona mehr in den Fokus gerückt ist. Für viele war das eine Alternative zu Auslandsreisen, die zum Teil verboten oder mit hohen Risiken verbunden waren und noch immer sind. Das ist es aber nicht allein. Dass man sich in der Freizeit im Grünen bewegt und damit zugleich Körper und Geist etwas Gutes tut, liegt unabhängig von der Pandemie voll im Trend. Ich bin daher zuversicht-

lich, dass sich die für uns positive Entwicklung fortsetzen wird. Davon wird natürlich auch die heimische Gastronomie und Hotellerie profitieren.

Ist Wandern und Radfahren in allen Altersgruppen beliebt?

Beim Wandern hat sich das Image total verändert. Hier sehen wir vermehrt junge Menschen, auch Familien mit Kindern. Die vielfach verbreitete Vorstellung, dass Wandern etwas für Ältere ist, trifft nicht mehr zu. Mit den Radurlauben sprechen wir dagegen nach wie vor ein eher älteres Publikum über 60 Jahre an.

Wie ist es mit der Gesundheit?

Wir haben ein Programm aufgelegt, das Gesundheit und Urlaub miteinander verbindet. Besonders populär sind unsere einwöchigen Rad- und Wanderurlaube, die auch Kurse für gesunde Ernährung, Yoga und Entspannungstechniken enthalten. Bundesweit einmalig ist daran, dass die Angebote von den gesetzlichen Krankenkassen mit 150 Euro pro Teilnehmer als Maßnahme zur Gesundheitsprävention bezuschusst werden. ◀



„Radfahren und Wandern steht bei immer mehr Urlaubern hoch im Kurs.“

DEM FACHKRÄFTEMANGEL ENTGEGENWIRKEN

Branche braucht Strategie für ein attraktives Gastgewerbe

Der Fachkräftemangel in der Gastronomie hat sich schon lange vor Corona aufgebaut. Aktuelle Statistiken zeigen, dass sich bereits zwischen 2009 und 2019 sich die Zahl neu abgeschlossener Ausbildungsverträge nahezu halbiert hat, während der Bedarf der Branche an qualifizierten Mitarbeitern zugenommen hat. „Die Situation ist angespannt und wird sich in Folge der Pandemie weiter verschärfen“, betont Dieter Westerkamp, Geschäftsführer des DEHOGA-Bezirksverbands Osnabrück/Emsland-Grafschaft Bentheim.

Dass die Gastronomie noch mehr als andere Branchen vom Fachkräftemangel betroffen ist, habe mehrere Gründe. Junge Leute führen bei Nachfragen vor allem ein zu geringes Arbeitsgeld und

unattraktive Arbeitsbedingungen mit hohen Belastungen und unregelmäßigen Arbeitszeiten an. Zudem passe das Werteverständnis der jüngeren Generation häufig nicht mehr zu dem in der Branche geforderten „Gastgeber-Gen“, das vor allem auf die Liebe zum Beruf setzt. Potenzielle Auszubildende wünschen sich heute vielmehr „klare Karriereperspektiven, den Freiraum zur Persönlichkeitsentwicklung und monetäre sowie verbale Wertschätzung ihrer Arbeit“, erklärt Dieter Westerkamp.

Unternehmen aus der Branche sind künftig gefordert, dem Fachkräftemangel mit einer Strategie für ein attraktives Gastgewerbe entgegenzuwirken. Wichtige Eckpunkte hierfür sind in großen Hotelunternehmen und von Hotelketten bereits er-

folgreich umgesetzt worden. Sie können in angepasster Form auch kleineren Betrieben helfen, geeigneten Nachwuchs zu finden und zu halten.

Wichtige Punkte sind hier vor allem eine angemessene Bezahlung, ein attraktives Arbeitsumfeld und verlässliche Arbeitszeiten, die ein geregeltes Freizeit- und Familienleben ermöglichen. Zudem müsse die Ausbildungsqualität im Unternehmen und der Berufsschule weiter verbessert werden. Die Neuordnung der gastgewerblichen Ausbildungsberufe sei hier ein erster Schritt in die richtige Richtung, betont Dieter Westerkamp. Die Betriebe müssen im Alltagsgeschäft beachten, dass Auszubildende nicht einfach als zusätzliche Arbeitskraft betrachtet werden dürfen, die den Perso-

nalmangel im Betrieb auffangen. Stattdessen sei die Anerkennung als potenzielle Fachkraft für den eigenen Betrieb oder die Branche im Allgemeinen zukünftig unabdingbar.

Nicht zuletzt werde das Gastgewerbe nicht umhin kommen, zusätzliche ausländische Fachkräfte zu gewinnen und ihr Image in der öffentlichen Wahrnehmung zu verbessern. Der 2018 im Rahmen der Wirtschaftsministerkonferenz entstandene 10 Punkte-Plan könne hier langfristig einen positiven Beitrag leisten. Darüber hinaus müsse sich die gastgewerbliche Branche mit so genannten Onboarding-Maßnahmen vermehrt um die Sozialisierung neuer Mitarbeiter kümmern und deutlich Abstand von „schwarzen Schafen“ nehmen. ◀



EBINGER
Kühlen · Transportieren · Servieren

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



GIESSER
MADE IN GERMANY

www.giesser.de

www.gastroimmo24.de



Gastgewerbe-Immobilien

Kassensysteme
WEDEMANN GMBH

Kassensysteme und Waagen für die Gastronomie

Felix-Wankel-Straße 14
26125 Oldenburg
0441-936060



www.wedemann.de

ZUR RICHTIGEN ZEIT AM RICHTIGEN ORT

In der Meppener Innenstadt entsteht ein neues 4 Sterne-Hotel



In der Meppener Innenstadt entsteht bis Oktober 2022 ein neues 4 Sterne-Hotel.

Dass in der Meppener Innenstadt ein schickes modernes 4 Sterne-Hotel entsteht, kann man nach dem weitgehenden Abschluss der Rohbauarbeiten schon gut erkennen. Derzeit sind fleißige Handwerker mit den Innenarbeiten beschäftigt. „Wir liegen gut im Zeitplan, und ich bin optimistisch, dass die für Oktober 2022 geplante Fertigstellung gelingen wird“, zeigt sich Wolfgang Hackmann zuversichtlich. Der Betreiber des neuen, 81 Gästezimmer großen Hauses freut sich mit seinem Team auf die neue Aufgabe.

Mit der Führung des 4 Sterne-Hauses möchte der Hotelier Wolfgang Hackmann zur weiteren Aufwertung und Stärkung

des erfolgreichen Tourismus-Standorts Emsland beitragen. Der Vorsitzende des DEHOGA-Bezirksverbandes Osnabrück/Emsland-Grafschaft Bentheim ist sich auch mit Blick auf aktuelle Standort-Studien sicher, dass sich die Millionen-Investition für alle Beteiligten auszahlen wird. „Die Nachfrage ist da. Meppen kann ein weiteres, gehobenes Hotel in der Stadtmitte gut gebrauchen“.

Mit dem neuen 4 Sterne-Hotel wird die Ära des Parkhotels in Meppen vorbeigehen. Das seit vielen Jahren von Wolfgang Hackmann betriebene 30 Zimmer-Hotel schließt in diesem Jahr seine Pforten. „Diese Entscheidung ist

uns nicht leichtgefallen, war aber aus wirtschaftlicher Sicht richtig und wichtig“.

In den kommenden Wochen und Monaten hofft der Hotelier und ehrenamtliche DEHOGA-Bezirksvorsitzende vor allem, dass die Corona-Pandemie baldmöglichst überstanden sein wird. Ohne pandemie-bedingte Beschränkungen werde seine Branche wieder mehr Gäste begrüßen können und gute Geschäfte machen. Wolfgang Hackmann ist überzeugt, dass dies auch für sein neues Hotel-Projekt gilt: „Nach zwei Jahren Corona möchten die Menschen wieder verreisen und es sich gut gehen lassen“.

Das neue 4 Sterne-Haus in Meppen entstehe mit Hilfe eines starken Investors mitten in der touristischen Boom-Region Emsland zum richtigen Zeitpunkt am genau richtigen Ort. Zur weithin guten Akzeptanz des Projekts in der Region trage auch bei, dass die Bauarbeiten größtenteils von heimischen Firmen durchgeführt werden und das neue Hotel auch weitere Arbeitsplätze schaffen wird.

„All das sind hervorragende Startbedingungen für eine erfolgreiche Zukunft“, so Wolfgang Hackmann: „Wir freuen uns, hier bald die ersten Gäste begrüßen zu können“. ◀

Koch im Fleischereibetrieb

SIMEON VUKELIC BEENDET AUSBILDUNG

In einer Feierstunde im Hotel „The Ritz Carlton Wolfsburg“ erhielt der 21-jährige aus Brechtorf im Landkreis Gifhorn sein Abschlusszeugnis als Koch. Das Besondere: Erstmals hat mit Simeon Vukelic ein Auszubildender aus dem Fleischerhandwerk die Abschlussprü-

fung als Koch mit Erfolg bestanden. Seine Lehrzeit absolvierte er in der Fleischerei Budnik in Tüla.

Inhaber und Fleischermeister Olaf Müller bildete Simeon drei Jahre als Koch aus. Denn im Fleischerhandwerk geht es längst nicht mehr nur um die klassischen Arbeiten rund um Fleisch- und Wurstwaren. Ein immer wichtiger werdendes Geschäftsfeld der Branche stellt das Catering und der Partyservice mit kulinarischen Spezialitäten für private Feiern, Empfänge oder betriebliche Veranstaltungen dar.

Auch Karlheinz Brunck, 1. Vorsitzender des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn, begrüßt die Ausbildung in diese Richtung: „Wir können nur jedem raten, der sich für eine Kochausbildung interessiert und nicht unbedingt in eine Restaurantküche gehen möchte, es auch einmal in einer Fleischerei zu versuchen.“

Köche sind auf dem Arbeitsmarkt gefragt, und auch sonst herrscht im Gastgewerbe durch Kurzar-



Vorstandsmitglied Frederick Meyer, links, und DEHOGA-Kreisvorsitzender Karlheinz Brunck, rechts, sprachen Simeon Vukelic die Glückwünsche zur erfolgreichen Kochausbildung aus.

Foto: Glasow

KLASSIFIZIERTE BETRIEBE IM DEZEMBER 2021 UND JANUAR 2022

4 Sterne

Heidehotel Soltauer Hof, Soltau
Hotel „Zur Heidschnucke“,
Asendorf

3 Sterne Superior

Hotel Cordes am Rosengarten,
Rosengarten
Best Western Plus Residenzhotel,
Lüneburg

3 Sterne

Campingplatz „Auf dem
Simpel“, Soltau
Frommanns Landhotel,
Buchholz
Landhaus Tödter, Oldendorf
Flair Hotel „Zur Eiche“,
Buchholz

beit und Arbeitsplatzwechsel ein starker Fachkräftemangel. „Viele Betriebe öffnen nur noch zu bestimmten Zeiten, weil ihnen die Fach- und Arbeitskräfte fehlen“, so Brunck.

Gemeinsam mit Kreisgeschäftsführer Albert Harder und Vorstandsmitglied Frederick Meyer gratulierte er Simeon Vukelic persönlich im Rahmen der Freisprechungsfeier. ◀

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



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



Freisprechung im Gastgewerbe



Foto: Glasow

Die Absolventen der Abschlussprüfung im Gastgewerbe – Winter 2021/22 mit „Doktorhüten“ und den DEHOGA-Vertretern und Prüfungsausschussvorsitzenden im Hintergrund.

13 NEUE FACHKRÄFTE IN DIE ARBEITSWELT ENTLASSEN

Im Hotel „The Ritz Carlton Wolfsburg“ fand die Freisprechung für 13 neue Fachkräfte im Gastgewerbe statt. DEHOGA-Kreisvorsitzende Melanie Perricone begrüßte in diesem feierlichen Rahmen auch den Oberbürgermeister der Stadt Wolfsburg, Dennis Weilmann, den DEHOGA-Bezirksvorsitzenden Florian Hary, den Nachbar-Kreisvorsitzenden Karlheinz Brunck, Lehrerinnen und Lehrer der BBS I Gifhorn sowie die Prüfungsausschuss-Mitglieder und je einen Elternteil der Prüflinge nach den Corona-Hygiene-richtlinien.

rungen des Personals durch Kurzarbeit aus Hotellerie und Gastronomie bereiteten uns große Sorgen. Die Stadt und das Umland sind auf ein funktionierendes Gastgewerbe angewiesen, zumal der Tourismus nach wie vor ein großer entscheidender Faktor für das Leben in unserer Stadt ist.“ Wie auch DEHOGA-Bezirksvorsitzender Florian Hary hofft er, dass die Einschränkungen durch die Pandemie bald ein Ende haben werden. Die Zeugnisübergabe erfolgte durch die Vertreter der DEHOGA-Kreisverbände, der Prüfungsausschussvorsitzenden und der Lehrkräfte. ◀

BEZIRKSVERBAND LAND BRAUNSCHWEIG-HARZ

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



Laut Perricone hatten 13 von 17 Teilnehmenden die aktuellen Abschlussprüfungen bestanden. Im Gegensatz zu den Freisprechungsfeiern im Sommer sind es im Winter deutlich weniger Schülerinnen und Schüler an der BBS I in Gifhorn, die an den Abschlussprüfungen teilnehmen. Gemeinsam mit Silke Wilharm-Cottle, Abteilungsleiterin der BBS I Gifhorn, lobte Melanie Perricone die Entscheidung für einen Beruf im Gastgewerbe und den Einsatzwillen aller Prüflinge, die ihre Ausbildung während der Corona-Pandemie mit vielen Hindernissen durchlaufen mussten.

Der Direktor des Hotels „The Ritz Carlton Wolfsburg“, Christian Fomm, der selbst drei Absolventen aus dem 5-Sterne-Haus dabei hatte, stellte den neuen Fachkräften Arbeitsplätze auf der ganzen Welt in Aussicht. Zugleich wünschte er sich aber, dass alle der Stadt Wolfsburg und der Region treu blieben. Der Fachkräftemangel beschäftigte auch Oberbürgermeister Dennis Weilmann: „Die vielen Abwan-

DIE ABSOLVENTINNEN UND ABSOLVENTEN

Hotelfachmann/Hotelfachfrau:

Mayas Alyounes, Laith Alsarakbi (beide Innside Sol Melia Hotel Wolfsburg), Christian Schleicher, Saranda Saliowski, Victoria Teichmann (alle drei „The Ritz-Carlton Wolfsburg“).

Fachkraft im Gastgewerbe:

Vivian Corpace, Norman Zimmermann (beide extern), Tuan Nghia Pham (Restaurant An Nam).

Koch/Köchin:

Dorkas Beyer (Innside Sol Melia Hotel Aachen), Ali Hashim (Restaurant Zum Tannenhof), Philipp Hebestreit (Hotel und Restaurant Brackstedter Mühle), Mohammad Nasim Ibrahim Kheil (Hotel An der Wasserburg), Simeon Vukelic (Fleischerei Budnik, Tüla).

Hoteleigene Hochzeitskapelle feierlich gerichtet



Richtfest mit Tannenbaum: Die Hochzeitskapelle der Familie Janssen wurde kurz vor dem Weihnachtsfest feierlich gerichtet.

Der Bau der landesweit einzigartigen privaten Hochzeitskapelle liegt im Zeitplan: Mitte Dezember des vergangenen Jahres feierte Familie Janssen vom Landgasthof Alte Post in Middels-Ogenbargen nach alter Tradition das Richtfest ihrer hoteleigenen Hochzeitskapelle. Der Jahreszeit entsprechend wurde die Richtkrone durch einen Tannenbaum ersetzt. Die im go-

tischen Baustil errichtete Kapelle soll nach Fertigstellung voraussichtlich ab Sommer 2022 allen Heiratswilligen unabhängig von Religionszugehörigkeit offen stehen. Auch zur Wiederholung von Eheversprechen bei Hochzeitsjubiläen wird die Kapelle genutzt

„Jubilare brauchen dann nicht mehr extra nach Las Vegas reisen,

sondern können ihre ganz individuelle Zeremonie auch in Aurich-Ogenbargen planen“, freuen sich Olga und Gerhard Janssen. Das Glockengeläut wurde bereits bestellt und die Familie verspricht so manchen Komfort und besondere Überraschungen bei der Innenausstattung. Buchungsanfragen für die kommenden Jahre liegen bereits vor. ◀

BEZIRKSVERBAND OSTFRIESLAND

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



MOBIL-CLEAN
Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

Anlagen-Check
MOBIL-CLEAN
KOSTENLOS

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

Hotelmöbel
Probewohnen in unserem
Musterhotel Bad Pyrmont
www.kmm-gruppe.de

HAGOLA

OUTDOOR IST IN
Kühlen, Zapfen, Grillen, Spülen – einfach & mobil

- professionelle, hygienische Edelstahl-Outdoorküche mit individueller Produkt-Konfiguration:
 - gekühlte und ungekühlte Module
 - Einbaumodule für Profigrills / Kochfelder
 - großzügige Arbeitsflächen mit Spülbecken
 - Getränkeschankanlage
- mobile Eventtheke »YOURBAR« als kompaktes »All-in-one«-System mit umfangreichem Zubehör

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

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

Besonderes Engagement für Auszubildende

DEHOGA ZEICHNET BETRIEBE IN DER REGION HANNOVER AUS

Der DEHOGA Region Hannover zertifiziert seit 2020 Betriebe im Gastgewerbe als „Leuchtturmbetriebe“, die sich im besonderen Maße für Auszubildende engagieren. Sechs Häuser haben bislang die Auszeichnung erhalten. Sie soll auch dazu beitragen, junge Menschen stärker für die vielfältigen, attraktiven Berufe in der Branche zu begeistern.



Ausgezeichnete Ausbildung u.a. mit „Family und Friends Angeboten“ im Parkhotel Bilm.

Im vergangenen Jahr gab es ein leichtes Plus bei den im IHK-Kammerbezirk Hannover abgeschlossenen Ausbildungsverträgen: Von 510 im Jahr 2020 stieg die Zahl 2021 auf 636. Auch niedersachsenweit gab es eine Steigerung der Abschlüsse von 1.674 auf 1.863. Für das durch Lockdowns und Umsatzeinbrüche besonders gebeutelte Gastgewerbe bedeutet das zwar noch keine signifikante Entspannung bei der Ausbildungssituation, doch die Berufsbildungsbeauftragte des Verbandes, Nicole Rösler, ist zuversichtlich, dass es langsam, aber stetig bergauf geht. Die Tatsache, dass immer mehr Betriebe besonderen Wert auf Nachwuchsförderung legen, trägt entscheidend zu ihrer Meinung bei.

Viele Ausbildungsbetriebe werben unter anderem mit überarbeiteten Lehrplänen, Kooperationen und individuellen Schulungsangeboten verstärkt um junge Menschen. Hinzu kommt die anstehende allgemeine Neuordnung und inhalt-

liche Erweiterung der Berufsbilder im Gastgewerbe: Am 1. August 2022 soll die neue Verordnung in Kraft treten, nach der es künftig sieben statt der bisherigen sechs Ausbildungsberufe im Gastgewerbe gibt: Koch/Köchin, Fachkraft für Gastronomie, Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsservice, Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie, Hotelfachmann/-fachfrau sowie Kaufmann/Kauffrau für Hotelmanagement. Neu hinzugekommen ist die „Fachkraft Küche“.

„Nachhaltigkeit und Digitalisierung rücken noch mehr in den Vordergrund.“

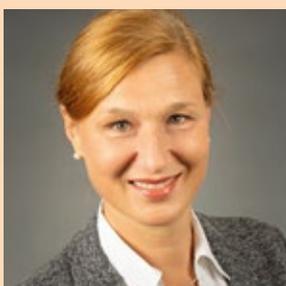
Inhaltlich werden für alle Lehrberufe bestimmte Aspekte verstärkt. Nachhaltigkeit und Digitalisierung rücken noch mehr in den Vordergrund. Außerdem gewinnt das Thema Hygiene weiter an Bedeutung. Auch in Kommunikation und Teamarbeit sollen die Auszu-

bildenden noch besser geschult werden. Junge Fachkräfte will man darüber hinaus noch besser auf Führungsaufgaben vorbereiten. Dazu sollen Themen wie Kalkulation, Verkaufsförderung, Vertrieb und wirtschaftliches Denken eine noch größere Rolle im Lehrplan spielen.

Der DEHOGA Region Hannover zeichnet Betriebe aus, die sich bereits jetzt schon verstärkt dafür einsetzen, gastgewerbliche Ausbildungsberufe angesichts veränderter beruflicher Anforderungen in einem differenzierter, anspruchsvoller und digitaler werdenden Arbeitsumfeld zukunftsfähig zu machen und die Qualität der Ausbildung zu sichern und zu verbessern. Zu den zertifizierten Betrieben zählen bislang das B&B Hotel Hannover Lahe, das Hilton in Hannover, das Hotel Courtyard by Marriott am Maschsee, das Sehnder Parkhotel Bilm im Glück, das Gasthaus Müller in Göxe bei Barsinghausen sowie das Hoflokal am hannoverschen Zoo.

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



Am Beispiel des Parkhotels Bilm im Glück zeigt sich auch, wie sich kontinuierliche Nachwuchsförderung sowohl für die Betriebe als auch die Auszubildenden selbst auszahlt: Inhaberin Sylvia Hatesuer begann 1992 ihre Ausbildung zur Hotelkauffrau in dem Sehnder Hotel, wurde dort im Anschluss Betriebsassistentin und schließlich Geschäftsführerin. Zwanzig Jahre nach ihrer Ausbildung übernahm sie den Betrieb komplett. Als Mutter von zwei Kindern weiß sie um die Schwierigkeiten, Beruf und Familie unter einen Hut zu bringen und setzt sich daher besonders für Vereinbarkeit von Familie und Beruf ein. Auszubildende erhalten in Hatesuers Haus nicht nur individuelle Schulungen von Kommunikationsstrategie bis Sommeliertätigkeit, sondern dürfen auch eigenverantwortlich bei Veranstaltungen oder im Marketing Aufgaben übernehmen und Ideen entwickeln. Zudem gibt es für alle Mitarbeitenden diverse „Family & Friends“ Angebote.

Auch Stanislav Mahlin vom Laher B&B Hotel legt Wert darauf, seine Azubis in alle Projekte zu involvieren und auf Augenhöhe mit ihnen zu kommunizieren. Einmal in der Woche gibt es Teambesprechungen bei einem Menü – der Chef kocht gemeinsam mit seinen



Azubis. Da es sich um ein Hotel Garni handelt und nicht alle Ausbildungsbereiche abgedeckt werden können, hat Mahlin Kooperationen mit größeren Häusern, wie z.B. dem Hotel Luisenhof geschlossen.

Das Double Tree by Hilton, ehemals Crowne Plaza Schweizerhof, fordert und fördert seinen Nachwuchs mit attraktiven Weiterbildungsangeboten und Projektaufgaben. Auch im Courtyard by Marriott setzt man auf regelmäßige Workshops, Teambuildingaktionen und viel Abwechslung beim Kennenlernen der einzelnen Azubistationen.

Das Gasthaus Müller in Göxe steht für familiäre Arbeitsatmosphäre und gleichzeitig hohem Anspruch bei der Ausbildung im Service. Enger Austausch sowie Offenheit für Kreativität und Eigeninitiative sollen beim Nachwuchs nicht nur für schnelle Lerneffekte sorgen, sondern vor allem Freude an der Arbeit vermitteln.

Das Hoflokal am Zoo legt viel Wert auf einen praxisnahen Lehrplan. Der geht aber auch über den eigenen Tellerrand hinaus: Praktika und Betriebsausflüge zu Bauern, Bäckern und Fleischern in der Region sind fester Bestandteil der Ausbildung. ◀

Eine ausgezeichnete Ausbildung genießen die Azubis im Hoflokal am Zoo.

DEHOGA KREISVERBAND GRAFSCHAFT HOYA

Einstimmig wiedergewählt

Zur Jahreshauptversammlung am 10. November 2021 lud der DEHOGA Kreisverband Grafschaft Hoya in das Gasthaus Puvogel in Ochtmannien ein. Unter den aktuellen Corona-Vorschriften konnten der 1. Vorsitzende Andree Meyer sowie der stellvertretende Bürgermeister der Samtgemeinde Bruchhausen-Vilsen, Herr Ulf Schmidt, 52 Gäste begrüßen.

Ulf Schmidt sprach den Anwesenden seinen Dank für das Durchhaltevermögen sowie ein Lob für die innovativen Ideen der Gästeansprache in Zeiten des Corona-Lockdowns aus. Auch ihm sei bewusst, welchen Verlust die Schließung von gastronomischen Betrieben für das soziale Miteinander bedeutet.

Nach dem Gedenken an die verstorbenen Kolleginnen und Kollegen, startete Andree Meyer mit dem Bericht des Vorsitzenden.

So begann das Jahr 2020 für den Kreisverband noch mit dem jährlich gut besuchten Ballabend im Gasthaus Uhlhorn in Asendorf. Livemusik, Fotobox, Cocktailbar, Scribbeln und eine gut bestückte Tombola sorgten an diesem Abend für gute Stimmung bei den Gästen aus Gastronomie und Industrie. Alle weiteren geplanten Veranstaltungen des Jahres konnten coronabedingt nicht stattfinden. Die Verbandsarbeit wurde auf Online Konferenzen, Auskünfte hinsichtlich Verordnungen und Hilfen und das Versenden eines Weihnachtspäckchens an alle Mitglieder reduziert.

Erst im September 2021 startete das Verbandsleben wieder mit einer Fahrt der Wirtinnen nach Bad Zwischenahn und einer zweitägigen Herbstreise nach Kühlungsborn. Bezirksverbandstagungen wurden digital durchgeführt. Lediglich der Landesverbandstag in Braunschweig im November konnte unter den aktuellen Corona-Vorschriften stattfinden.

Mitarbeitermangel, verschärfte Regelungen hinsichtlich des Umweltschutzes und der erhöhte Mindestlohn in den kommenden Jahren waren weitere Themen.

Präsentiert wurden auch die DEHOGA Kampagne „Gastgeber mit Herz“ und die Idee, junge Nachfolger aus den Betrieben des Kreisverbandes im Rahmen eines

Treffens mit den Sprechern über den „Jungen DEHOGA“ zu informieren.

Als Best Practice-Beispiel stellten Mitglieder des Klima-Aktions-Bündnis Bassum, Syke und Twistringern ein innovatives Mehrwegsystem im Außer-Haus-Geschäft vor. Nach Kassenbericht und Entlastung des Vorstandes wurden anstehende Wahlen durchgeführt. In allen zur Disposition stehen Ämtern wurden die bisherigen Amtsinhaber einstimmig wiedergewählt.

Der offizielle Teil der Jahreshauptversammlung endete mit Ehrenurkunden und einem Blumenstrauß für Erika Gehrken aus Twistringern für die 50jährige Mitgliedschaft im DEHOGA. Allen Teilnehmern servierte die Familie Puvogel zum Abschluss ein von der Firma Chefs Culinar gesponsertes Grünkohlles. ◀



Der aktuelle Vorstand (v.l.n.r.): Sabine Gefken, Heiner Puvogel, Annette Arndt, Ute Meyer, Andree Meyer, Dieter Meyer.

BWL-Seminar war ein voller Erfolg



Aufmerksam folgten die Teilnehmer den Ausführungen von Referent Ladwig.

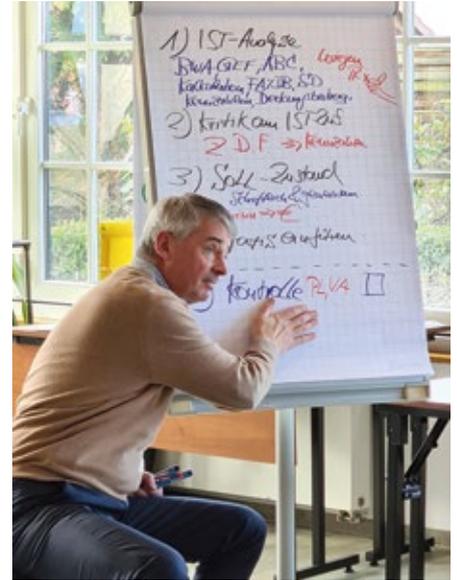
Das vom Bezirksverband angebotene BWL-Seminar mit Referent Uwe Ladwig war sehr schnell ausgebucht. „Damit haben wir wohl den Nerv der Mitglieder getroffen“, so Vorsitzende Christiane Langlotz. „Für mich ist es wichtig, den Mitgliedern Seminare anzubieten, die sie auch wirklich brauchen.“

Referent Uwe Ladwig schaffte es mal wieder, die Teilnehmer von Anbeginn mit einzubeziehen und es nicht nur bei einem Vortrag zu lassen. Nach dem Seminar sollen alle in der Lage sein, ihre BWA nicht nur zu lesen und zu verstehen, sondern auch zu erkennen, dass das Hauptziel eines Unternehmens die Gewinnsteige-

rung sein muss“, so Ladwig. Wie hier strategisch vorzugehen ist, zeigte er anhand einer Muster BWA. Beginnend mit der Ist-Analyse über Kritik am Ist-Zustand, Auswertung der Kennzahlen bis hin zur Kontrolle wurden alle einzelnen Punkte ausführlich besprochen.

Viel Raum nahm die Diskussion darüber ein, welche Gewinneinflussfaktoren wie Anzahl der Gäste, Verkaufsförderung, Umsatz pro Gast, Preispolitik oder auch die Personalkosten und der Wareneinsatz es gibt. Hier wurde anhand von Rechenbeispielen der Einfluss der einzelnen Faktoren auf die Gewinnsituation ausführlich erläutert. Als Fazit des ersten Tages konnte festgehalten werden: Kostendruck im Unternehmen entsteht durch Managementfehler, die es unbedingt zu erkennen und zu verändern gilt. Der zweite Tag stand ganz im Zeichen der Kosten insbesondere von Mitarbeitern und der Vorkalkulation von All-Inclusive-Feiern bis hin zur Nachkalkulation.

Alle Teilnehmer zeigten sich begeistert von den gemeinsam erarbeiteten Lösungsansätzen,



Referent Uwe Ladwig transportierte wichtiges betriebswirtschaftliches Wissen.

die sie in ihren eigenen Betrieben umsetzen wollen. „Wir hoffen, dass es hier ein weiteres Seminar gibt, um das zu vertiefen, was wir in den zwei Tagen gelernt haben“, fasst ein Teilnehmer die positive Stimmung der beiden Tage zusammen. ◀

Gewächshäuser · Gartenpavillons · Windschutze · Sommergärten

HOKLAR THERM

Fordern Sie unseren GRATIS-Katalog an oder besuchen Sie unseren Ausstellungsgarten in Apen.

An der Süderbäke 2 · 26689 Apen · Tel. 04489-92 81-0
www.hoklartherm.de

BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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



Gute Akustik – Ihre Gäste fühlen sich wohl!



Die wenigsten Gäste wählen ein Hotel oder ein Restaurant bei ihrem ersten Besuch nach der akustischen Güte des Objektes aus. Ist die Akustik allerdings auf einem guten Niveau, ist mit einer erhöhten Verweildauer oder einer erhöhten Frequentierung durch die Gäste zu rechnen.

Gute Akustik ist mehr als nur Ruhe, sondern sie sichert die Privatheit im Zimmer, die Intimität an der Rezeption und die Sprachverständlichkeit in Restaurant und Konferenzräumen.

Eine gute Akustik soll dem Gast das Gefühl von Privatsphäre geben. Die geführte Kommunikation darf für andere Gäste durchaus hörbar, aber nicht verständlich sein und umgekehrt.

Ebenso so wichtig ist die ungehinderte Kommunikation zwischen Gast und Personal. Gute Akustik verhindert Missverständnisse und gewährleistet somit eine optimale Bedienung des Gastes.

Auf Grund der Alterung der Gesellschaft wird die Anzahl der Gäste mit Hörminderung stetig zunehmen. Für diese Betroffenen ist eine angenehme akustische Atmosphäre von besonderer Bedeutung für den Wohlfühlfaktor.

Letztlich geht es um eine gute Sprachverständlichkeit im direkten Umfeld des Gastes und eine geringe Sprachverständlichkeit gegenüber den sonstigen Räumlichkeiten.

Gute Akustik - Ihre Gäste fühlen sich wohl!

Wir verringern die Schallausbreitung,
reduzieren die Nachhallzeit und
schaffen eine ruhige Atmosphäre für Ihre Gäste!

Rufen Sie uns an **0171/5215789!**

together03.

Sven Filla
Am Schützenplatz 2a
29690 Buchholz
sven-filla@web.de

raumakustik-schallschutz.de

keiten. Hierbei spielen die Halligkeit des Raumes sowie die Höhe des Störpegels eine große Rolle.

Die sogenannte Nachhallzeit (Dauer der Pegelminde- rung um 60 dB nach Abschaltung der Lärmquelle) lässt sich messen oder berechnen. Diese Ergebnisse können dann anhand der DIN 18041 bewertet werden.

Um die beiden Komponenten Halligkeit und Störpegel in den Griff zu bekommen, ist es notwendig Schall- absorber im Raum unterzubringen. Gute Schallabsorber schlucken über 90 % des auftreffenden Schalls und senken die Nachhallzeit signifikant. Diese Absorber lassen sich z.B. als Platten an der Decke verarbeiten, als stoffbezogenes Paneel oder als bedrucktes Bild an der Wand aufhängen oder als Raumteiler von der Decke abhängen.

Letztlich sollte ein Fachbetrieb die Räumlichkeiten akustisch bewerten und eine entsprechende Lösung erarbeiten.

Weitere Infos bei Sven Filla Mobil 0171/5215789 oder Online unter www.raumakustik-schallschutz.de

INTERNORGA

Zurück in die Zukunft!

Die neue INTERNORGA mit allen Sinnen erleben.

Neuer Termin!
30. April – 04. Mai 2022

INTERNORGA.com

Kassensysteme WEDEMANN GMBH

Kassensysteme und Waagen für die Gastronomie

Felix-Wankel-Straße 14
26125 Oldenburg
0441-936060

www.wedemann.de

Gasthaus Bodenstedt ab sofort neu zu verpachten !

- Traditionsreiches Gasthaus mit guter Küche seit über 150 Jahren
- 2014 grundsaniiert
- mit großem Saal, heller, gemütlicher Gaststube, separatem Klubzimmer, großem Biergarten in ruhiger Lage, gut ausgestatteter Küche, ausreichend Parkmöglichkeiten
- gern als Gasthaus/ Restaurant mit deutscher, italienischer, griechischer oder internationaler Küche
- nicht brauereigebunden
- abgeschlossene Einliegerwohnung
- moderater Pachtpreis
- Langzeitverpachtung möglich
- zentrale Lage zwischen Hannover, Braunschweig, Hildesheim und Salzgitter



Tel.: 05172-8081 · E-Mail: wilhelmdaewers@web.de

Restaurant und Hotel in Bienenbüttel

- Restaurant 70 Plätze
- Saal 100 Plätze, Kegelbahn
- 4 Doppel- und 4 Einzelzimmer
- Positive Bauvoranfrage für 20 weitere Gästezimmer
- 5,3% Mietrendite, auf Wunsch auch freie Übergabe möglich



Kaufpreis: **€ 629.000,00**

zzgl. 3,57% vom Kaufpreis inkl. MwSt.

maison Immobilien GmbH,
Jan Mettenbrink, 04181/9424344,
info@maison-immobilien.de

Traditionsreiches Landgasthaus

mit dt. Küche im Kreis Gifhorn an fachlich qualifizierte Bewerber zu verpachten. Gaststube, 2 Gesellschaftsräume und Saal bis zu 180 Personen, 5 Fremdenzimmer, Betreiberwohnung (125 m²), Grundstücksgröße 4.050 m², brauereifrei, guter Ruf in der Umgebung, Pächterwechsel zum 01.08.2022 oder früher möglich.

Anfragen/Infos per E-Mail: thoelkegbr@yahoo.de
Mobil: 0160 - 277 84 70

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



Der Klub zum guten Endzweck in Emden (Ostfriesland) sucht für den Betrieb der stilvollen Klubgastronomie ein(en) qualifiziertes/qualifizierten

Betreiberpaar/Caterer oder Gastronom (m/w/d)

- Sie sehen Ihren Lebensmittelpunkt in Emden und suchen als Koch/Köchin und Servicekraft/Veranstaltungsfachkraft eine Chance für eine selbständige Basis in der Seehafenstadt.
- Sie stellen einen Betriebsleiter für das exklusive Objekt, um den Klub gemeinsam mit dem Vorstand in die Zukunft zu führen.
- Sie sind in der Region etabliert und suchen einen weiteren exklusiven Standort, um von dort die Gäste des Klubs stilvoll zu bewirten.

Pacht und Konditionen sind verhandelbar.

Der Klub zum guten Endzweck wurde 1802 gegründet. Damals wie heute bietet der Klub einen gediegenen Treffpunkt für die Bürger unserer Stadt in gepflegter Umgebung. Auch heute genießt der traditionsreiche Klub in weitem Umkreis ein hohes gesellschaftliches Ansehen. Wir bieten Ihnen Zugang zu unseren Mitgliedern und Gästen, gut ausgestattete Räumlichkeiten mit exquisitem Ambiente und Stil sowie eine vollwertige Küche.

Bis zum 31.03.2022 erhalten Sie Informationen und Exposé unter:
Vorstand des Klub zum guten Endzweck
Herrn Präsidenten Johann Doden
Wolthuser Straße 136
26725 Emden
E-Mail: vorstand@klub-empden.de



Florierende(s) Konditorei / Restaurant in 29549 Bad Bevensen Nähe Kurpark

100 Sitzplätze innen + 100 Sitzplätze außen,
erweiterbar + ca. 130 m² Betreiberwohnung
+ Ferienzimmer + Apartment. KP 1.250.000,- Euro

Weitere Infos: MN Immobilien Monika Niederhüfner
Tel. 0176-8511 7472 - Email: info@mn-immobilien.de



gastroimmo24.de

Immobilien für die Gastronomie und Hotellerie

Hier finden Sie die Angebote wie Verkäufe, Vermietungen, Verpachtungen, Vermittlungen und Gelegenheiten aus unseren Fachzeitschriften für die Gastronomie und Hotellerie



MÄRZ

28.03. **Human Leading & New Work:
Das Seminar für
Unternehmer:innen**
Persönliche Kompetenz

**18.03.-
11.04.** **Q-Online-Seminar**
4 Module an 4 Terminen
à 3,5 Stunden

APRIL

06.-07.04. **Q-Seminar in Hannover**
1,5 Tage

**30.04.-
04.05.** **INTERNORGA**
in Hamburg

MAI

02.05. **Juniorentreff auf der
INTERNORGA**
um 16 Uhr am DEHOGA-Stand

02.05. **Online-Marketing:
Werkzeuge und Instrumente
richtig einsetzen**
Marketing, Öffentlichkeitsarbeit
& Web 2.0

05.-06.05. **Tourismustag Niedersachsen**
in Goslar

09.05. **Management im
Housekeeping**

**18.05.-
17.06.** **Q-Online-Seminar**
4 Module an 4 Terminen
à 3,5 Stunden

JUNI

12.-14.06. **Trendtour nach Bayreuth**

SEPTEMBER

**05.09.-
26.09.** **Q-Online-Seminar**
4 Module an 4 Terminen
à 3,5 Stunden

22.09. **Vom Mitarbeiter zur
Führungskraft**
Persönliche Kompetenz

OKTOBER

04.10. **Reklamationen souverän
meistern**
Persönliche Kompetenz

**10.10.-
27.10.** **Q-Online-Seminar**
4 Module an 4 Terminen
à 3,5 Stunden

10.10. **Gastorientierter Empfang**
Persönliche Kompetenz

11.10. **Workshop Video:
Als Gastgeber in Szene setzen**
Marketing, Öffentlichkeitsarbeit &
Web 2.0

31.10. **Interkulturelle
Sozialkompetenz**
Persönliche Kompetenz

NOVEMBER

07.11. **101 Ideen zum Kosten sparen**
Kostenoptimierung

12.-14.11. **DEHOGA-Landesverbandstag**
in Aurich

22.11. **Nachhaltigkeit in der Küche
– dem Wettbewerb immer
einen Schritt voraus**
Kostenoptimierung



■ DEHOGA Termine

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

■ **Seminare der
DEHOGA-Akademie**
Preis: 280 Euro inkl. MwSt.
für DEHOGA Mitglieder
Ort: Hannover/Region Hannover
Zeit: jeweils 9-17 Uhr,
weitere Infos unter:
[www.dehoga-niedersachsen.de/
seminare-veranstaltungen/
dehoga-seminare/](http://www.dehoga-niedersachsen.de/seminare-veranstaltungen/dehoga-seminare/)

■ **Ausbildung zum
QualitätsCoach**
Preis: Präsenzseminar 415 Euro,
Online-Seminar 357 Euro,
zzgl. MwSt. Aktuelle Infos und
Anmeldung unter:
www.q-deutschland.de/q-seminar/



Die IHK Niedersachsen lädt nach coronabedingter Verschiebung jetzt am 05. und 06. Mai 2022 zum 19. Tourismustag Niedersachsen nach Goslar ein.

Weitere Infos, Programm und Anmeldung: www.tourismustag-niedersachsen.de