

DEHOGA MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 1 · Februar 2026

INTER
NORGA

13. – 17.3.
2026

Sei
dabei!

internorga.com

WO
TRENDS
LAUFEN
LERNEN.



DEHOGA
NIEDERSACHSEN

www.dehoga-niedersachsen.de

Termine 2026

MÄRZ

03.03.	Ball der Gastronomie DEHOGA Aschendorf-Hümmling/ Papenburg
11.- 12.03.	Niedersächsische Jugendmeisterschaften
13.- 17.03.	INTERNORGA Hamburg
22.03.	Gastgeber Connect Ringhotel Forellenhof, Walsrode, siehe Seite 8
23.03.	Forum Zukunft Ringhotel Forellenhof, Walsrode, siehe Seite 8

APRIL

09.04. 17 Uhr	2. Frühjahrstalk des DEHOGA Gifhorn in der Privatbrauerei Wittingen
09.04. 9-17 Uhr	Seminar „Erfolgsfaktor Preis: Strategien für optimale Wirtschaftlichkeit im Hotel Hannover www.dehoga-niedersachsen.de/ seminare-veranstaltungen

APRIL

16.04. 10 Uhr	Frühjahrstagung DEHOGA Bezirksverband Lüneburg Holdenstedter Hof in Uelzen
30.04. 9-17 Uhr	Seminar „Die smarte Küche: Effizienz lernen, Kosten senken, Erfolg steigern“ Hannover www.dehoga-niedersachsen.de/ seminare-veranstaltungen

Inhalt



80 Jahre DEHOGA Niedersachsen . . .	4
Nationale Tourismusstrategie	5
Interview Vizepräsidenten	6
Gastgeber Connect & Forum Zukunft . . .	8
7 % MwSt. – Die Meilensteine	10
Tarifverhandlungen	12
Hotellklassifizierung	15
oi platform	18
Booking.com – Kartellrecht	19
Neues von der TMN	20

NACHHALTIGKEIT

Greensign	22
Greentable-Leitfaden	23
Jugendmeisterschaften	23
INTERNORGA	24

RECHT UND RAT

. 32

BEZIRKSVERBÄNDE

Hannover	34
Lüneburg	40
Ostfriesland	42
Stade	44
Osnabrück	48
Weser-Ems	50
Braunschweig	51

Märkte / Produkte / Immobilien	55
--	----



© Hamburg Messe und Congress Michael Zapf

LIEBE DEHOGA-MAGAZIN LESERINNEN UND LESER,

das Gastgewerbe befindet sich in einem dynamischen Wandel. Was bleibt, ist der Wunsch der Gäste nach Genuss, Erlebnis und Gemeinschaft. Was sich verändert, ist die Art und Weise, wie all das heute erlebt wird. Wir laden Sie herzlich ein, im März gemeinsam mit uns in Hamburg auf der INTERNORGA den Wandel zu gestalten und die Weichen für Ihre Zukunft zu stellen.

Die INTERNORGA ist mehr als eine Messe. Sie ist Branchentreffpunkt, Impulsgeberin und ein Ort, an dem aus Visionen konkrete Lösungen werden. Sie steht für echten Austausch und bietet Raum für Themen, die die Branche heute und morgen bewegen. Zentrale Partner sind dabei die DEHOGA-Landesverbände aus Hamburg, Schleswig-Holstein, Bremen, Niedersachsen, Lippe, Sachsen-Anhalt und Nordrhein-Westfalen.

Freuen Sie sich 2026 auf zahlreiche Inspirationen, Neuheiten und Networking-Möglichkeiten. Es gibt noch mehr Fläche für alles rund um **Living & Dining** und erstmals die neue WeinWelt in direkter Nachbarschaft zum DEHOGA Club. Die Trends von morgen entdecken Sie schon heute in der **Newcomers Area** und bei **Future Food**. Auch technisch weisen die Ausstellenden den Weg in die Zukunft, unter anderem im Ausstellungsbereich **Kitchen Technologies & Equipment** und **Digital Solutions**. Beeindruckende Einblicke von Branchengrößen

gibt es auf Bühnen wie der **OPEN STAGE**, bei **What the food! - by foodlab** und am Tag vor der INTERNORGA beim **Internationalen Foodservice-Forum**. Möglichkeiten für wertvollen Austausch bietet neben dem DEHOGA Club zum Beispiel auch Afterwork-Lounge **OFF THE RECORD**. Spannend und zukunftsweisend wird es beim **INTERNORGA Zukunftspreis**, dem **NEXT CHEF AWARD** und dem **Deutschen Gastro-Gründerpreis**.

Unser Anspruch ist es, Ihnen nicht nur Visionen und Innovationen zu präsentieren, sondern als Partnerin an der Seite echte Perspektiven aufzuzeigen: durch Wissen, Vernetzung und den persönlichen Austausch, der gerade in Zeiten des Wandels so wichtig ist.

Ich wünsche Ihnen spannende Entdeckungen, neue Impulse, wertvolle Anregungen und inspirierende Gespräche. Seien Sie gespannt auf ein Messeerlebnis mit einer Vielfalt an Möglichkeiten, die Sie bei Ihrer Zukunftsgestaltung unterstützen.

Mit herzlichen Grüßen

Heiko M. Stutzinger

CEO der Hamburg Messe und Congress GmbH



Interessenvertretung für das Gastgewerbe seit 1946

Die „Niedersächsischen Hotel- und Gaststättennachrichten“ berichteten schon Anfang der 1950er Jahre als Amtliches Organ des Landesverbandes. Zum 17. April 1953 wurde zur „Großkundgebung“ in die Stadthalle Hannover eingeladen.

Der DEHOGA Niedersachsen blickt im Jahr 2026 auf eine 80-jährige Geschichte zurück – eine Geschichte, die geprägt ist von Verantwortung, Beharrlichkeit und dem festen Willen, dem Gastgewerbe eine starke Stimme zu geben.

Ein Blick in die frühen Protokolle zeigt: Am 12. Februar 1946 fand im Hannoveraner Ratsweinkeller die Hauptversammlung statt, die als Fundament des heutigen Landesverbandes gilt. Vorausgegangen sind lokale und regionale Zusammenschlüsse, die weit mehr als 100 Jahre zurückliegen. In einer Zeit des Neuanfangs, nur wenige Monate nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs, schlossen sich dann niedersachsenweit Unternehmer des Gastgewerbes zusammen, um Interessen zu bündeln und dem Wiederaufbau ihrer Branche eine Struktur zu geben. Den ersten Vorstand bildeten die Hannoveraner Herren C.W. Peters (Vorsitzender), August Werner (2. Vorsitzender), Heinrich Entorf (Kassierer) und Karl Hoppe (Schriftführer). Zum Hauptgeschäftsführer wurde Gotthard Scholz bestimmt.

Der Weg zur formalen Anerkennung war dabei keineswegs selbstverständlich. Aus dem damaligen Schriftverkehr geht hervor, dass die beantragte Eintragung ins Vereinsregister zunächst vom Ministerium für Wirtschaft und Verkehr abgelehnt wurde. Es fehlten Unterlagen und formale Voraussetzungen, die der Verband in mehreren Schritten nachreichen musste. Zugleich war er verpflichtet, seine Tätigkeiten und Protokolle regelmäßig an das Ministerium zu übermitteln – ein Ausdruck der engen staatlichen Kontrolle, aber auch der Bedeutung, die dem Gastgewerbe bereits damals beigemessen wurde.

Was diese frühen Jahre auszeichnete, war



Durchhaltevermögen. Trotz bürokratischer Hürden und schwieriger Rahmenbedingungen hielten die Verantwortlichen am Ziel fest: eine organisierte Interessenvertretung für Hotellerie und Gastronomie in Niedersachsen. Fachgruppen wurden gegründet, Mitglieder geworben und Branchenthemen bearbeitet. Dieser Einsatz legte den Grundstein für das, was der DEHOGA Niedersachsen heute ist.

Acht Jahrzehnte später steht der Verband auf einem soliden Fundament. Mit mehreren tausend Mitgliedsbetrieben, einem professionellen Ehren- und Hauptamt sowie einer klaren Positionierung gegenüber Politik, Verwaltung und Öffentlichkeit ist der DEHOGA Niedersachsen heute ein unverzichtbarer Akteur. Themen wie Mehrwertsteuer, Arbeitszeitflexibilisierung, Fachkräftesicherung, Bürokratieabbau oder die Anerkennung des Tourismus als Leitökonomie zeigen: Der Verband gestaltet aktiv mit – damals wie heute.

Die Geschichte des DEHOGA Niedersachsen ist damit Verpflichtung und Motivation zugleich: für eine starke Gemeinschaft, für Verlässlichkeit in bewegten Zeiten und für eine

Branche, die seit 80 Jahren Verantwortung übernimmt – für Gäste, Mitarbeiter und das Land Niedersachsen.

„Wenn wir in den Protokollen von 1946 lesen, mit wie viel Einsatz, Geduld und Verantwortung unsere Vorgänger den Verband aufgebaut haben, wird deutlich:

Der DEHOGA Niedersachsen war von Beginn an mehr als eine Organisation – er war eine Notwendigkeit.

Dass der Verband damals um Handlungsspielräume kämpfen musste, zeigt, wie wertvoll eine starke Interessenvertretung ist. Heute profitieren wir von dieser Aufbauarbeit: Wir sind gehört, wir gestalten mit und wir stehen geschlossen für die Interessen unserer Gastgeber. 80 Jahre DEHOGA Niedersachsen sind 80 Jahre Engagement und Interessenvertretung für eine Branche, die unser Land prägt. Diese Geschichte ist für uns Ansporn, auch künftig Verantwortung zu übernehmen – mutig, verlässlich und gemeinsam“, so Dirk Breuckmann, amtierender Präsident des DEHOGA Niedersachsen. ◀

Tourismus braucht Rückenwind – und Respekt

NATIONALE TOURISMUSSTRATEGIE, ARBEITSZEITFLEXIBILITÄT UND DIE VERANTWORTUNG DER POLITIK

Mit der Vorstellung der Nationalen Tourismusstrategie der Bundesregierung rückt eine Branche in den Fokus, die lange um politische Aufmerksamkeit kämpfen musste. Für den DEHOGA Niedersachsen ist das ein wichtiges Signal – und zugleich ein klarer Auftrag an die Politik, den Ankündigungen nun auch Taten folgen zu lassen. „Der Tourismus ist kein Freizeitluxus, sondern ein harter Wirtschaftsfaktor“, betont DEHOGA-Präsident Dirk Breuckmann. „In Niedersachsen arbeiten rund 330.000 Menschen im Tourismus und Gastgewerbe – damit stehen wir auf Augenhöhe mit der Automobilindustrie oder dem Baugewerbe.“

Die Strategie greift zentrale Punkte auf, die der DEHOGA seit Jahren fordert: Bürokratieabbau, steuerliche Entlastung, Digitalisierung, der Einsatz von Künstlicher Intelligenz – und vor allem die Flexibilisierung der Arbeitszeit. Gerade dieser Punkt ist für Breuckmann entscheidend: „Wenn die Nationale Tourismusstrategie erfolgreich sein soll, muss die angekündigte Flexibilisierung der Arbeitszeit konsequent umgesetzt werden. Unsere Betriebe brauchen rechtliche Spielräume, um Arbeitszeiten lebensnah und betriebsgerecht zu gestalten – im Sinne der Mitarbeitenden und der Unternehmen.“

Arbeitszeit flexibilisieren – Chancen für Betriebe und Beschäftigte

Flexiblere Arbeitszeitmodelle seien kein Rückschritt, sondern ein moderner Ansatz, um Vereinbarkeit von Familie und Beruf, individuelle Lebensentwürfe und wirtschaftliche Stabilität zusammenzubringen. „Es geht nicht um längeres Arbeiten, sondern um intelligenteres Arbeiten“, so Breuckmann. „Wer Arbeitszeit über weniger als fünf Tage verteilen kann, gewinnt an Attraktivität als Arbeitgeber – und sichert zugleich Arbeitsplätze in einer Branche mit stark steigenden Lohnnebenkosten.“

Arbeitgeber verdienen Unterstützung – keine Kampfansage

Umso irritierter reagiert der DEHOGA Niedersachsen auf jüngste Aussagen von Bundesarbeitsministerin Bärbel Bas, die beim Bundeskongress der Jusos offen zum „Kampf gegen Arbeitgeber“ aufgerufen hatte. „Solche Aussagen sind respektlos gegenüber hunderttausenden Unternehmern, die Tag für Tag Verantwortung tragen“, kritisiert Breuckmann deutlich. „Unsere Gastgeber stehen nicht in maßgeschneiderten Anzügen auf Distanz, sondern arbeiten selbst am Herd, im Service



und im direkten Kontakt mit dem Gast. Sie überleben nur, weil sie gemeinsam mit ihren Teams anpacken.“

Gerade vor diesem Hintergrund sei es Aufgabe einer Bundesarbeitsministerin, beide Seiten zu unterstützen – Arbeitnehmer wie Arbeitgeber. „Klassenkampf-Rhetorik hilft niemandem. Was unsere Branche braucht, ist Partnerschaft, Verlässlichkeit und politische Unterstützung“, so Breuckmann.

Tourismus als Leitökonomie anerkennen

Diese Unterstützung ist auch auf Landesebene dringend notwendig. Gemeinsam mit dem Tourismusverband Niedersachsen setzt sich der DEHOGA dafür ein, den Tourismus endlich als Leitökonomie anzuerkennen – wie es der Koalitionsvertrag vorsieht. „Der Tourismus wirkt weit über unsere Branche hinaus: in Einzelhandel, Handwerk, Kultur und ländliche Räume“, unterstreicht Breuckmann. „Wer diese Wertschöpfung ernst nimmt, muss ihr auch den entsprechenden Stellenwert in der politischen Strategie geben.“

Für den DEHOGA Niedersachsen ist klar: Die Nationale Tourismusstrategie kann ein Wendepunkt sein – wenn Worte in konkrete Maßnahmen übersetzt werden. „Wir bleiben dran, bringen uns ein und machen deutlich, was unsere Betriebe brauchen“, so Breuckmann abschließend. „Der Tourismus ist bereit, Verantwortung zu übernehmen. Jetzt ist die Politik am Zug.“ ◀



ZWEI STARKE STIMMEN für

IM GESPRÄCH MIT DEN VIZEPRÄSIDENTEN BIRGIT KOLB-BINDER UND OLAF STAMSEN

Mit Birgit Kolb-Binder und Olaf Stamsen stehen dem DEHOGA Niedersachsen zwei engagierte Persönlichkeiten als Vizepräsidenten zur Seite, die die Vielfalt des niedersächsischen Gastgewerbes in besonderer Weise widerspiegeln. Beide kommen aus der Praxis, beide führen eigene Betriebe – und beide wissen aus eigener Erfahrung, wo Hotellerie und Gastronomie heute stehen und welche Herausforderungen vor ihnen liegen.

Während Birgit Kolb-Binder bereits seit mehreren Jahren Verantwortung im Präsidium trägt und für Kontinuität, Erfahrung und Verlässlichkeit steht, bringt Olaf Stamsen als neu gewählter Vizepräsident frischen Schwung in das Amt – verbunden mit langjährigem ehrenamtlichem Engagement auf Bezirks- und Kreisebene und großer Nähe zur Basis. Es eint sie der klare Wille, die Interessen der Gastgeber in Niedersachsen mit Nachdruck zu vertreten und die Verbandsarbeit weiterzuentwickeln.

Im folgenden Interview sprechen beide über ihren persönlichen Werdegang, ihre Motivation für das Ehrenamt und darüber, welche Ziele sie in ihrer Arbeit für den DEHOGA Niedersachsen verfolgen – pragmatisch, leidenschaftlich und mit festem Blick auf die Zukunft der Branche.



Niedersachsens Gastgewerbe

Frau Kolb-Binder, Herr Stamsen – stellen Sie sich unseren Mitgliedern bitte kurz vor. Wo kommen Sie her und welchen Betrieb führen Sie?

Birgit Kolb-Binder:

Ich bin auf Langeoog verwurzelt und Geschäftsführerin der Kolb Hotels, zu denen Betriebe auf Langeoog und in Bad Zwischenahn gehören. Hotellerie ist für mich nicht nur Beruf, sondern gelebte Leidenschaft – mit allen Herausforderungen, die ein touristisch geprägter Standort mit sich bringt.

Olaf Stamsen:

Ich bin Inhaber der Strandhotels Seestern, Delphin und Lachs in Wilhelmshaven. Die Küste, der Tourismus und die Gastronomie sind mein Zuhause. Ich liebe diese Branche – mit allem, was dazugehört: Nähe zum Gast, Verantwortung für Mitarbeiter und unternehmerisches Risiko.

Seit wann engagieren Sie sich im DEHOGA und in welchen Funktionen waren bzw. sind Sie aktiv?

Birgit Kolb-Binder:

Ich bin seit dem 1. Januar 1988 Mitglied im DEHOGA und engagiere mich seit Sommer 1991, also bereits mehr als 30 Jahre, im DEHOGA – zunächst auf Langeoog, dann auch auf Bezirksebene, wo ich Vorsitzende des DEHOGA Ostfriesland bin. Seit 2019 darf ich auch das Amt der Vizepräsidentin ausüben. Der Verband lebt vom Mitmachen, und genau das war immer mein Antrieb.

Olaf Stamsen:

Mein Engagement im DEHOGA begleitet mich schon lange Jahre. Ich war und bin auf Bezirks- und Landesebene aktiv und bin neben meinem neuen Amt als Vizepräsident schon seit 2019 Bezirksvorsitzender im DEHOGA Weser-Ems. Ehrenamt ist für mich kein Pflichtprogramm, sondern Überzeugung – ich sammle Ehrenämter fast wie andere

Treuepunkte. Ich bekomme dafür zwar keinen Toaster, aber direkte Einblicke, wie wir unser Gastgewerbe jeden Tag ein Stück besser machen können. (lacht)

Was hat Sie motiviert, das Amt der Vizepräsidentin weiterzuführen bzw. des Vizepräsidenten zu übernehmen?

Birgit Kolb-Binder:

Ich möchte der Branche eine starke Stimme geben – besonders auch den familiengeführten Betrieben, die das Rückgrat unseres Gastgewerbes bilden. Mir ist wichtig, dass Praxis und Realität der Betriebe in politische Entscheidungen einfließen.

Olaf Stamsen:

Ich habe einfach „Bock auf Ehrenamt“. Unsere Branche braucht Menschen, die sich einmischen, zuhören und anpacken. Ich bin zu 100 Prozent DEHOGA, bringe 120 Prozent Einsatz mit und habe 150 Prozent Zuversicht für unsere Branche.

Welche Themen liegen Ihnen in der Verbandsarbeit besonders am Herzen?

Birgit Kolb-Binder:

Fachkräftesicherung, Ausbildung, faire Rahmenbedingungen und Verlässlichkeit in der Politik sind zentrale Themen. Außerdem ist mir wichtig, dass Tourismus und Gastgewerbe als Wirtschaftsfaktor ernst genommen werden – gerade in ländlichen und touristischen Regionen.

Olaf Stamsen:

Ich stehe für pragmatische Lösungen bei komplexen Problemen. Weniger Ideologie, mehr Praxisnähe. Wir müssen Dinge verständlich machen – auch schwere Themen mit einer gewissen Leichtigkeit angehen, ohne sie zu verharmlosen.

Was möchten Sie gemeinsam als Vizepräsidenten für die Mitglieder des DEHOGA Niedersachsen erreichen?

Birgit Kolb-Binder:

Ein starker Verband lebt vom Dialog. Ich wünsche mir, dass sich unsere Mitglieder gut vertreten fühlen, Informationen frühzeitig erhalten und wissen: Der DEHOGA ist ansprechbar, kompetent und kämpft für ihre Interessen.

Olaf Stamsen:

Wir wollen Brücken bauen – zwischen Politik und Betrieben, zwischen Stadt und Land, zwischen großen und kleinen Unternehmen. Und wir wollen zeigen: Ohne Gastgeberinnen und Gastgeber funktioniert weder Tourismus noch gesellschaftliches Leben.

Was gibt Ihnen persönlich Zuversicht für die Zukunft des Gastgewerbes?

Birgit Kolb-Binder:

Die Menschen in unserer Branche. Die Kreativität, die Anpassungsfähigkeit und der enorme Zusammenhalt – gerade in schwierigen Zeiten – machen mir Mut.

Olaf Stamsen:

Ganz klar: unsere Gastgeberinnen und Gastgeber. Wer jeden Tag mit Herz am Herd, im Service oder an der Rezeption steht, hat eine enorme Kraft. Wenn Politik und Gesellschaft das erkennen, hat unsere Branche eine starke Zukunft. ◀

AUSTAUSCH, INSPIRATION, ZUKUNFT: Gastgeber Connect & Forum Zukunft 2026

Netzwerken, diskutieren, weiterdenken – am 22. und 23. März 2026 wird das Ringhotel Forellenhof in Walsrode zum Treffpunkt für engagierte Gastgeber aus ganz Niedersachsen. Mit Gastgeber Connect und dem Forum „Zukunft gestalten!“ bietet der DEHOGA Niedersachsen zwei Formate, die sich perfekt ergänzen: persönlicher Austausch am Abend und praxisnahe Impulse für den Betrieb am Folgetag.

GASTGEBER CONNECT: AUSTAUSCH AUF AUGENHÖHE

Bereits zum dritten Mal lädt der DEHOGA Niedersachsen zum Netzwerktreffen Gastgeber Connect ein. Das bewährte Konzept: Kollegialer Austausch an wechselnden Thementischen – offen, ehrlich und praxisnah. Diskutiert wird nicht nur mit Kollegen aus Hotellerie und Gastronomie, sondern auch direkt mit dem Präsidenten und dem Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Niedersachsen.

Der Abend lebt von persönlichen Gesprächen, neuen Kontakten und frischen Perspektiven – ganz ohne Frontalvorträge, dafür mit viel Raum für eigene Themen, Fragen und Erfahrungen.



HIGHLIGHT GASTGEBER CONNECT

- Sonntag, 22. März 2026 | 18:00–22:00 Uhr
Ringhotel Forellenhof, Walsrode
- Netzwerken & Diskutieren an Thementischen
- Austausch mit Präsidium und Geschäftsführung
- Teilnahmegebühr: 79 Euro für DEHOGA-Mitglieder inkl. Abendessen, Getränkepauschale von 18:00 Uhr bis Mitternacht

Alle Informationen und Anmeldung hier:

GASTGEBER CONNECT:



https://gstoo.de/Gastgeber_Connect_Ehrenamt_2026

ZUKUNFTSTAG:



https://gstoo.de/Forum_Zukunft_gestalten_2026

Ein Zimmerkontingent kann unter dem Stichwort „DEHOGA Zukunftstag 2026“ bis zum 10. März 2026 direkt im Hotel gebucht werden.

FORUM ZUKUNFT: AUS DER PRAXIS FÜR DIE PRAXIS

Am Montag, 23. März 2026, richtet sich der Blick nach vorn. Unter dem Motto „Zukunft gestalten!“ stehen aktuelle Themen im Mittelpunkt, die den betrieblichen Alltag konkret beeinflussen. In drei parallel stattfindenden Workshops können die Teilnehmer ihr individuelles Schwerpunktthema wählen.

DIE WORKSHOPS IM ÜBERBLICK

1. Werde zur Unternehmensbrand

Markenidentität auch für kleine Betriebe

Wie entsteht eine starke Marke – und wie gelingt Positionierung auch ohne großes Marketingbudget? Ein interaktiver Workshop mit vielen Ideen zur direkten Umsetzung.

- Referentin: Elena Schönsee, frei im format KREATIVBÜRO

2. KI im Gastgewerbe – vom Hype zum Handwerkszeug

Wo lohnt Digitalisierung wirklich? Wie identifiziere ich sinnvolle Einsatzbereiche – und welche Tools helfen konkret? Praxisnah, verständlich und umsetzbar.

- Referent: Christoph Digwa, der Gastro-Ingenieur

3. Gäste begeistern – vom Verkaufsmonolog zum Beziehungsaufbau

Aktiv zuhören, richtig reagieren, Beschwerden als Chance nutzen: Wie aus Gästen Stammgäste werden. Mit Übungen, Impulsen und Austausch.

- Referentin: Barbara Frohne, frohne-coaching

FORUM ZUKUNFT – DIE ECKDATEN

- Montag, 23. März 2026 | 10:30–16:30 Uhr
Ringhotel Forellenhof, Walsrode
- Teilnahmegebühr: 78 Euro für DEHOGA-Mitglieder
- Inklusive Get-together, Tagungsgetränke, Mittagessen & Kaffeepause

Zwei Tage, die sich lohnen

Ob Ehrenamt, Unternehmertum oder persönliche Weiterentwicklung: Gastgeber Connect und Forum Zukunft bieten Inspiration, Orientierung und vor allem eines – den Austausch unter Gleichgesinnten. Jetzt anmelden und dabei sein! ◀

Wie bleibe ich ein entspannter Gastgeber?

oneDEHOGA-App

Die KI-App für das Gastgewerbe.



Jetzt kostenfrei laden



24/7 KI-Chat



Ratgeber



Vorteile & Benefits



Erhältlich im
App Store



JETZT BEI
Google Play

ENDLICH AM ZIEL:



Der damalige DEHOGA-Präsident Hermann Kröger kämpft 2009 an der niederländischen Grenze für steuerliche Gleichbehandlung.



Der Demonstrationzug mit mehr als 800 Teilnehmern setzt sich im August 2009 zur niederländischen Grenze in Bewegung.



Fair schmeckt's besser: Bei der sog. Currywurst-Demo in Hannover kämpfen zahlreiche Mitglieder für 7% auf Speisen.

DIE MEILENSTEINE AUF EINEM LANGEN WEG:

1963-1968

Zum 1.1.1968 wird die Mehrwertsteuer in ihrer heutigen Form in Deutschland eingeführt. Vom ersten Regierungsentwurf im Jahr 1963 bis zur Behandlung im Finanzausschuss deutete lange alles darauf hin, dass die Leistungen im Gastgewerbe mit dem reduzierten Mehrwertsteuersatz besteuert werden. In seiner abschließenden Stellungnahme in der letzten Sitzung des Finanzausschusses hat dieser jedoch den Gesetzesentwurf in wichtigen Punkten abgeändert. Das Gastgewerbe hat gegen die hiermit beabsichtigte Wettbewerbsbenachteiligung heftig protestiert und für Nahrungsmittel auf der gleichen Verteilerstufe den gleichen Mehrwertsteuersatz, also 5 Prozent, gefordert, konnte jedoch mit dieser Forderung nicht durchdringen.

2018/2019

Der DEHOGA setzt sich weiterhin aktiv für einen reduzierten Mehrwertsteuersatz auf Lebensmittel im Gastgewerbe ein, so wie er aktuell in 21 von 28 EU Staaten gilt. Der DEHOGA Niedersachsen hat die Forderung in Gesprächen mit den niedersächsischen Landtagsfraktionen markiert. Sympathie für diese Forderung ließ sich allorten feststellen, allerdings folgte immer sogleich der Verweis auf die Bundeszuständigkeit.

2009

In Deutschland sind die Chancen auf Einführung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes, auch dank der Kampagne „Pro 7 Prozent“ höher denn je. Seit März 2009 wurde der Druck gegenüber der Politik kontinuierlich erhöht, öffentlichkeitswirksame Aktionen wurden durchgeführt. Dazu gehörte ein bundesweiter Protesttag am 7. Mai. Zu der niedersächsischen Demonstration in Nordhorn (niederländische Grenze) waren mehr als 800 Teilnehmer gekommen. Die FDP hat die Forderung nach dem reduzierten Mehrwertsteuersatz für das Gastgewerbe in ihr Wahlprogramm zur Bundestagswahl 2009 aufgenommen. Die bayerische CSU unterstützt ebenfalls die Forderungen des Gastgewerbes. Auch innerhalb der CDU gibt es einige Unterstützer.

2010

Seit 2010 gilt in Deutschland der reduzierte Mehrwertsteuersatz für Beherbergungsleistungen. Der DEHOGA hat seither nie aufgehört, für eine faire Gastro-Mehrwertsteuer mit 7 % auf alle Speisen zu kämpfen, unter anderem mit der Aktion „Fair schmeckt's besser“ – mit Bierdeckeln und Flyern machen DEHOGA-Mitglieder im ganzen Land Druck.

Dauerhaft 7 % auf Speisen!



Deutliches Zeichen für 7% beim DEHOGA-Landesverbandstag 2023 in Wilhelmshaven.

Gleiche Steuern für Essen: Kampagne mit breiter Öffentlichkeit und Unterschriftensammlung für eine Petition.



7% MwSt. auf Speisen müssen bleiben. Demo in Berlin am Brandenburger Tor mit niedersächsischer Beteiligung am 15. Januar 2024.

Gespräche mit der Politik im Jahr 2023.

2020

Während der Coronapandemie bekommt die krisengebeutelte Gastronomie endlich den lang ersehnten reduzierten Mehrwertsteuersatz auf Speisen – jedoch befristet bis 2022. Der DEHOGA setzt sich für die Entfristung ein und erzielt einen wichtigen Teilerfolg: Verlängerung bis Jahresende 2023.

2024

Der DEHOGA lässt sich nicht entmutigen und kämpft weiter – begleitet von einer starken Kampagne mit dem Slogan „Damit alle gewinnen“. Die Überzeugungsarbeit, die 2023 geleistet wurde, hat sich am Ende ausgezahlt, weil die Argumente fest verankert waren in den Köpfen der Abgeordneten aller Parteien. CDU/CSU plädieren aus der Opposition heraus für die Rückkehr zu 7 % auf Speisen und nehmen die Forderung in ihr Programm für die Bundestagswahl 2025 auf. Nach der gewonnenen Wahl werden die 7 % auf Speisen im Koalitionsvertrag mit der SPD verankert.

2023

Das ganze Jahr 2023 nutzt der Verband, um vor Ort in den Kreisen bei den Abgeordneten intensiv für eine Entfristung – also für dauerhaft 7 % auf Speisen – zu werben. Dabei wird viel Überzeugungsarbeit geleistet, auch etliche zunächst skeptische Abgeordnete sind am Ende für eine faire Besteuerung der gastronomischen Leistung. Im November dann der Tiefschlag: Die Ampelkoalition in Berlin kommt nach einem Verfassungsgerichts-Urteil in Haushalts-Nöte und entscheidet, die Mehrwertsteuer-Reduzierung für die Gastronomie auslaufen zu lassen. Die Steuererhöhung auf 19 % führt in Verbindung mit den massiv gestiegenen Kosten zu unvermeidlichen Preiserhöhungen und in der Folge zu massiven Umsatz- und Ertragsrückgängen in der Branche.

2025

Der Bundesrat hat am 19. Dezember 2025 dem Steueränderungsgesetz zugestimmt und damit den Weg frei gemacht für eine dauerhafte Senkung der Mehrwertsteuer auf Speisen im Gastgewerbe.

1. JANUAR 2026

Seit dem 1. Januar 2026 gilt für den Verzehr von Speisen in Restaurants, Cafés und anderen gastronomischen Betrieben der ermäßigte Steuersatz von 7 Prozent.

NGG verlangt 6 Prozent mehr Vergütung

TARIFVERHANDLUNGEN STARTEN

Anfang Februar 2026 ist beim DEHOGA Niedersachsen ein Schreiben der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) eingegangen, mit welchem eine Kündigung des aktuell geltenden Entgelttarifvertrages für das Hotel- und Gaststättengewerbe in Niedersachsen vom 5. Juli 2024 mit Wirkung zum 30. April 2026 erklärt wurde. Gleichzeitig wurde in dem Schreiben von NGG-Seite auch erklärt, welche Forderungen für den Neuabschluss eines Entgelttarifvertrages von der NGG-Tarifkommission aufgestellt worden sind.

Neben einer Erhöhung der Löhne und Gehälter in allen Entgeltgruppen um 6,0 Prozent und der Ausbildungsvergütungen um je 100 Euro bei einer zwölfmonatigen Laufzeit, verlangt die Gewerkschaft die Übernahme der Lernkosten in der Berufsschule und einen Fahrtkostenzuschuss für Auszubildende in Höhe des in Niedersachsen jeweils gültigen Azubi-Tickets.



Die Arbeitgeberseite wird sich in ihrer Tarifkommission nun abstimmen, wie mit diesen nicht wirklich in die betriebliche Realität passenden Forderungen in angespannten Zeiten umgegangen werden soll. Die erste Tarifrunde für die Verhandlungen mit der Gewerkschaft NGG sind für Mittwoch, den 25. Februar 2026, in Hannover vorgesehen. ◀



JETZT MITGLIEDER WERBEN!

■ KENNEN SIE KOLLEGEN, DIE NOCH NICHT IM VERBAND SIND?

Dann sagen Sie Ihnen doch einfach, warum es sich lohnt, dabei zu sein.

■ SO EINFACH GEHT'S

Sie gehen mit unserem Aufnahmeantrag zu Ihren Kollegen in der Nachbarschaft und sprechen sie auf eine Mitgliedschaft an.

Sie haben Ihren Kollegen von den Vorteilen einer Mitgliedschaft überzeugt? Senden Sie uns den ausgefüllten Aufnahmeantrag und tragen sich als Werber ein.

Den Aufnahmeantrag, die Beitragsordnung sowie den Flyer „Leistungen und Vorteile einer DEHOGA Mitgliedschaft“ finden Sie auch zum Download auf www.dehoga-niedersachsen.de

■ SIE HABEN FRAGEN?

Claudia Daecke
daecke@dehoga-niedersachsen.de
Telefon 0511 33 706 16



**100 bis
1.000 Euro
geschenkt!**

Als Dankeschön für ein neu geworbenes Mitglied zahlt Ihnen der DEHOGA Niedersachsen **50 % VOM JAHRESBEITRAG** des neuen Mitglieds als Werbeprämie.



AUFNAHMEANTRAG



DEHOGA
NIEDERSACHSEN

Der Unternehmerverband des Gastgewerbes

Yorckstraße 3 | 30161 Hannover
Telefon (05 11) 337 06-0 | Fax (05 11) 337 06-29
Landesverband@dehoga-niedersachsen.de
www.dehoga-niedersachsen.de

Ja, ich will die Vorteile
des DEHOGA Niedersachsen
nutzen und werde Mitglied ab

0 1 M M J J J J

Art der
Mitgliedschaft

- ☐ **Neuaufnahme mit Betrieb** ☐ **Zweit-/Drittbetrieb** ☐ **Umschreibung | Wiederaufnahme**
☐ **Wartemitglied (vor Betriebsübernahme)** ☐ **Partner | Angehöriger** ☐ **Fördermitglied** ☐ **nach Betriebsaufgabe (passiv)**

Angaben zum
Antragsteller

- ☐ **Frau** ☐ **Herr**
☐ **Divers** Nachname Vorname

Angaben zum
Betrieb / zur Firma

Geburtsdatum Nationalität Funktion | Position (z.B. Inhaber, Geschäftsführer, Direktor etc.)

Firma, wie im Handelsregister eingetragen (nur für juristische Personen, z.B. GmbH) Rechtsform (z.B. Einzelunternehmen, GmbH, GbR, e.K. etc.)

Betriebsname (z.B. Hotel Tanne, Gasthaus zum Bahnhof)

Betriebsanschrift (ggf. Betriebsstempel)

Postanschrift (wenn abweichend von der Betriebsanschrift)

Rechnungsanschrift (wenn abweichend)

Homepage

E-Mail (für interne Mitteilungen des Landesverbandes)

Telefon

Mobiltelefon

Telefax

Allgemeine
Betriebsdaten

Betriebsart | Betriebstyp:

- ☐ Hotel ☐ Hotel garni ☐ Pension ☐ Gasthof mit Beherbergung ☐ Ferienwohnungsbetreiber ☐ Sonstige Beherbergung
☐ Schankwirtschaft (getränkeltastig) ☐ Speisewirtschaft (speiseltastig) ☐ Café / Bistro ☐ Imbiss / Stehausschank
☐ Systemgastronomie ☐ Verkehrsgastronomie (BAB-Raststätten, Bahnhofsgastronomie...)
☐ Diskothek / Tanz- / Bar- / Vergnügungsbetrieb
☐ Gemeinschaftsverpflegung ☐ Catering / Veranstaltungsunternehmen ☐ Sonstige (auch Bedarfsgastronomie...)

Betriebsform:

- ☐ Einzelbetrieb
☐ Kettenbetrieb
☐ Franchisebetrieb

Ausbildungsbetrieb:

- ☐ ja
☐ nein

Waren Sie bereits Mitglied im DEHOGA:

- ☐ ja
☐ nein

Betriebseröffnung am

Name des Vorgängers Ihres Betriebes

Erstkontakt

Wie sind Sie auf den Verband aufmerksam geworden?

- ☐ GEMA ☐ Vorgänger ☐ Lieferanten ☐ DEHOGA-Partner ☐ Hotelklassifizierung
☐ Internet ☐ Kollegen ☐ Presse
☐ DEHOGA-Werbeschreiben ☐ Messen / Events ☐ Sonstige _____

Umsatzangabe für
Beitrageinstufung

Netto-Jahresumsatz:

- ☐ unter 52.000,00 € *)
☐ ab 52.000,00 €
☐ ab 1.200.000,00 €

- ☐ ab 52.000,00 €
☐ ab 650.000,00 €
☐ ab 1.500.000,00 €

- ☐ ab 150.000,00 €
☐ ab 900.000,00 €

*) Umsatznachweis bitte beifügen

Zahlungs-
modalitäten

Den von mir zu entrichtenden **Verbandsbeitrag** zahle ich ☐ halbjährlich *) ☐ jährlich *)

*) Im Jahr der Aufnahme ist der Mitgliedsbeitrag ab Beginn der Mitgliedschaft bis Ende des laufenden Kalenderjahres zu entrichten.

Unterschrift

Künstliche Intelligenz stärkt Sichtbarkeit klassifizierter Hotels

HOTELKLASSIFIZIERUNG STARTET EIGENEN GPT UND NEUEN AI-BOT

Die Deutsche Hotelklassifizierung geht neue Wege in der digitalen Kommunikation: Mit dem Start eines eigenen GPTs auf Basis der OpenAI-Technologie bietet die Klassifizierung ab sofort einen rund um die Uhr verfügbaren Auskunftsservice zu allen Fragen rund um die Sterneklassifizierung. Gleichzeitig steht ab sofort auf der Website www.hotelstars.eu ein interaktiver AI-Bot zur Verfügung, der sowohl Reisenden als auch Hoteliers zuverlässige Informationen und konkrete Hilfestellung bietet.

Der GPT („Generative Pre-trained Transformer“) heißt „Sternehotels offiziell klassifiziert“ und ist darauf spezialisiert, allgemeine wie spezifische Anfragen zur Hotelklassifizierung kompetent zu beantworten. Er kennt die Kriterien, Abläufe und Besonderheiten des Sterneklassifizierungssystems und unterstützt damit insbesondere

Hoteliers. Doch auch für Reisende ist der GPT hilfreich: Über die GPT-Schnittstelle lassen sich klassifizierte Betriebe in bereits 18 der 21 Mitgliedsländer der Hotelstars Union schnell finden – inklusive direkter Verlinkung zu deren Webauftritt. Für Gäste bedeutet dies ein zusätzliches Maß an Transparenz und Sicherheit bei der Unterkunftswahl. Denn die gelisteten Hotels sind nachweislich klassifiziert und damit real überprüft.

„Mit dem Einsatz generativer künstlicher Intelligenz schaffen wir einen echten Mehrwert für alle Beteiligten“, erklärt Markus Luthe, Geschäftsführer der Deutschen Hotelklassifizierung GmbH und Präsident der Hotelstars Union (HSU). „Reisende erhalten schneller verlässliche und verifizierte Informationen. Die Hotelklassifizierung zeigt damit erneut, wie digitale Lösungen zur Effizienzsteigerung und Vertrauens-

bildung in der Branche beitragen können. Wir sehen hierin einen wichtigen Beitrag zur Modernisierung und digitalen Transformation der Branche.“

„Unser Ziel war es, die Hotelklassifizierung für alle Nutzergruppen noch zugänglicher, verständlicher und transparenter zu gestalten.“

Der neue GPT sowie der AI-Bot auf hotelstars.eu sind dafür ein bedeutender Schritt. Sie ermöglichen eine verlässliche, intuitive und zeitgemäße Informationsvermittlung – und stärken zugleich die Sichtbarkeit der offiziell klassifizierten Betriebe in Europa“, ergänzt Christin Neumann, Projektleiterin und Geschäftsführerin der Deutschen Hotelklassifizierung.

Ergänzend dazu gibt der neue AI-Bot auf www.hotelstars.eu automatisiert Auskunft zu Einstufungskriterien, Verfahren und Vorteilen der Hotelklassifizierung. Der intuitive Zugang soll die Nutzererfahrung verbessern und sowohl Gästen als auch Partnern in der Hotellerie den Zugang zu verlässlichen Informationen erleichtern.

Mit diesem Schritt setzt die Deutsche Hotelklassifizierung neue Maßstäbe in der digitalen Kommunikation in touristischen Qualitätssicherungssystemen. ◀

Link zum offiziellen GPT für Deutschland:

<https://kurzlinks.de/61po>



Ideen, Beratung, Planung
und Realisierung für
Gastronomie- und Ladenbau



Gastronomie
design

Uhlhorner Straße 28, 27801 Dötlingen
Tel. 04432 912730, gastronomie-design.de



UNSERE VIELFALT

Technik für Gastronomie, Bäckerei,
Metzgerei, Tankstelle und LEH

HAGOLA

BESUCHEN SIE UNS.

EUROSHOP | DÜSSELDORF

22. – 26.02.2026 | Halle 14, Stand-Nr. 14821

INTERSCHANK | WIESBADEN

05.03.2026 | Kulturzentrum Schlachthof

INTERNORGA | HAMBURG

13. – 17.03.2026 | Halle B7, Stand-Nr. B7.414

www.hagola.de |

Sterneregen in Niedersachsen!

Der DEHOGA gratuliert den erfolgreich klassifizierten Hotels

SIE WOLLEN AUCH ECHTE STERNE?

Alle Informationen zur Sterneklassifizierung bei Claudia Weiß, weiss@dehoga-niedersachsen.de, Tel. 0511 3370626 und unter www.hotelsterne.de



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUR ZUR REZERTIFIZIERUNG MIT 3 STERNEN SUPERIOR!

Wir gratulieren Stratmann's Hotel in Lohne ganz herzlich zur erfolgreichen Rezertifizierung mit 3 Sternen Superior. Das familiengeführte Haus steht für Gastlichkeit und überzeugt mit modernem Komfort, Entspannungsbereich, kulinarischer Vielfalt und herzlicher Atmosphäre. Auf dem Foto zu sehen sind von links: Frau Böckmann (DEHOGA Vechta), Herr Stratmann Senior, Herr Stratmann Junior und Frau Taphorn (Touristik Vechta Nord).

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUR ERFOLGREICHEN REZERTIFIZIERUNG!

Gleich zwei Häuser der Familie Fränkel – wurden erneut ausgezeichnet: Das Hotel Deutsches Haus und das Hotel Stadt Munster in Munster haben erneut 3 Sterne erhalten. Wir freuen uns über die großartige Qualität, die Gastfreundschaft und das Engagement, das Günter, Cornelia, Falko und Carlo Fränkel seit Jahren in beide Hotels steckt.



GLÜCKWUNSCH ZUR ERFOLGREICHEN REZERTIFIZIERUNG!

Das Hermes Hotel Oldenburg wurde erneut mit 3 Sternen „Komfort Garni Superior“ ausgezeichnet – eine großartige Anerkennung für kontinuierliche Qualität, herzliche Gastfreundschaft und ausgezeichneten Service. Auf dem Foto zu sehen (v.l.n.r.): Andrea und Andreas Bäuml (Inhaber-Ehepaar) sowie Christiane Sörgel (Oldenburg Touristik). Ein herzliches Dankeschön an alle Mitarbeiter und Partner – ihr macht das möglich!

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH AN DAS HOTEL GARNI SCHMIDT'S HOERN!

Das Team vom Hotel Garni Schmidt's Hoern in Wangerland freut sich über die erfolgreiche Rezertifizierung. Besonders stolz: Das Hotel konnte seine Klassifizierung von 3 Sterne Garni auf 3 Sterne Garni Superior verbessern – ein toller Meilenstein für Gästekomfort und Servicequalität!



GLÜCKWUNSCH ZUR REZERTIFIZIERUNG MIT 3 STERNEN KOMFORT SUPERIOR!

Wir gratulieren dem Best Western Hotel Heide in Oldenburg herzlich zur erfolgreichen Rezertifizierung mit 3 Sternen Superior. Das Hotel überzeugt mit Qualität, Komfort und einem verlässlichen Angebot für Geschäfts- und Freizeitreisende gleichermaßen. Unser Dank gilt dem Team des Hauses sowie allen Beteiligten für die erfolgreiche Zusammenarbeit. Auf dem Foto (v. l. n. r.): Frau Bunger & Herr Klinkmann (Best Western Hotel Heide), Frau Sörgel (Oldenburg Touristik).



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUR REZERTIFIZIERUNG MIT 4 STERNEN!

Wir gratulieren dem Golf- und Wellnesshotel Zur Amtsheide in Bad Bevensen ganz herzlich zur erfolgreichen 4-Sterne-Rezertifizierung. Hier trifft Erholung auf Qualität: Ob Golf, Wellness oder entspannte Stunden im Hotel – das Team sorgt dafür, dass jeder Aufenthalt zum Genuss wird. Auf dem Foto (v. l. n. r.): Herr Asche (Bewertungskommission), Frau Roth (Mitarbeiterin Hotel Amtsheide), Frau Reins (Bewertungskommission), Herr Braun (Hoteldirektor).



„WO SONNE AUF KOMFORT TRIFFT“ – UND JETZT AUCH OFFIZIELL BESTÄTIGT!

Herzlichen Glückwunsch zur Rezertifizierung mit 4 Sternen an das Hotel Sonnenhügel in Bad Bevensen! Ein Wohlfühlort, der Entspannung mit regionaler Küche, gemütlicher Atmosphäre und eigener Wellnesslandschaft verbindet – mitten in der wunderschönen Lüneburger Heide. Auf dem Bild von links nach rechts: Petra Behn (Inhaberin Hotel Sonnenhügel), Jens Asche (Bewertungskommission). 4 Sterne, die man spürt – eine schöne Adresse für eine Auszeit in Bad Bevensen.



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUR 4-STERNE-GARNI-REZERTIFIZIERUNG!

Das ParkHotel Cloppenburg wurde erneut mit 4 Sternen Garni ausgezeichnet – ein starkes Zeichen für kontinuierliche Qualität, exzellenten Service und gelebte Gastgeberkultur. Unser besonderer Glückwunsch gilt Nicole Schöning (Gastgeberin) und ihrem gesamten Team, die täglich mit Engagement und Professionalität dafür sorgen, dass sich Gäste willkommen fühlen. Zentral im Oldenburger Münsterland gelegen – nahe Stadtpark und Innenstadt – überzeugt das ParkHotel Cloppenburg mit komfortablen Zimmern, einem hochwertigen Frühstücksangebot, persönlichem Service und einer Atmosphäre, die Geschäfts- und Freizeitreisende gleichermaßen schätzen.



4 STERNE, DIE MAN FÜHLEN KANN – NICHT NUR SIEHT

Herzlichen Glückwunsch zur Rezertifizierung mit 4 Sternen an das Hotel Patentkrug in Oldenburg! Hier trifft stilvolle Wohlfühlatmosphäre auf durchdachtes Design: moderne und klassische Elemente schaffen eine ausgewogene Stimmung in den liebevoll gestalteten Zimmern, in denen sich Gäste willkommen und rundum wohlfühlen können. Auf dem Bild zusehen sind (v.l.n.r.): Herr Berendts (Patentkrug), Herr Tekce jun. (Patentkrug), Ein weiterer Mitarbeiter (Patentkrug), Christiane Sörgel (Tourismus & Marketing Oldenburg).

Eine Plattform.
Alle Touristiker.
Smarte KI für Niedersachsen.

one.intelligence platform
Niedersachsen

TMN!

Die Nutzung der oi platform Niedersachsen bleibt in 2026 kostenfrei

Damit alle touristischen Partner in Niedersachsen die Entwicklungen um Künstliche Intelligenz aktiv mitgestalten können, bietet die Tourismus Marketing GmbH (TMN) die Nutzung der oi platform Niedersachsen auch im kommenden Jahr im Rahmen einer erweiterten Testphase kostenfrei an. Die TMN übernimmt bis Ende 2026 die Kosten der KI-Plattform und möchte alle Unternehmer ermutigen, dieses Angebot zu nutzen und sich von den Möglichkeiten, die KI für das Reiseland

Niedersachsen bietet, zu überzeugen.

Das Ziel ist ein leistungsfähiges, vernetztes Tourismusland Niedersachsen, das digitale Innovation flächendeckend verfügbar macht, operative Herausforderungen entschärft und den Wandel aktiv mitgestaltet – datenbasiert, kooperativ, effizient. Die TMN will gemeinsam Herausforderungen mithilfe Künstlicher Intelligenz lösen und zusammen lernen und wachsen.

DIE VORTEILE:

Effizienz & Entlastung für alle Ebenen

- Automatisierte Prozesse (z. B. Texterstellung, Datenpflege, Servicekommunikation) entlasten touristische Akteure in der Fläche – insbesondere kleinere Organisationen mit begrenzten Ressourcen.
- Redundanzen und Mehrfachaufwände werden systematisch vermieden.

Gesteuerte Kostenoptimierung

- Gemeinsame Nutzung bedeutet: Kostenteilung statt Insellösungen.
- Die Bündelung von Lizenzen, Infrastruktur und Support reduziert die Aufwände je Partner signifikant.
- Eigene kostenpflichtige Lizenzen bei Chat-GPT und Co. können gekündigt werden.

Niedrigschwelliger Zugang zu Innovation

- Die Plattform ermöglicht KI-Zugang ohne technisches Vorwissen – einfach, datensicher und skalierbar.
- So wird Digitalisierung auch für Orte und Leistungsträger mit geringen Kapazitäten realisierbar.

Förderung von Wissenstransfer und Zusammenarbeit

- Die landesweite Lösung begünstigt einen systematischen Erfahrungsaustausch und das gemeinsame Lernen im Umgang mit KI.
- Neue Best Practices werden schneller sichtbar, nutzbar und adaptierbar.

Stärkung der digitalen Souveränität in Niedersachsen

- Hosting, Datenverarbeitung und Weiterentwicklung erfolgen innerhalb Europas.
- Die Plattform ist so konzipiert, dass alle Beteiligten im eigenen Systemumfeld bleiben können – unabhängig und zukunftssicher.

Mehr zum Thema und Link zur Plattform:

<https://kurzlinks.de/yz8m>



KARTELLRECHTSWIDRIGE BESTPREISKLAUSELN

Landgericht Berlin verurteilt Booking.com

Mit seinem kürzlichen Urteil hat das Landgericht Berlin deutschen Hotels in ihrem Kampf gegen die langjährige Verwendung von Bestpreisklauseln durch das in Amsterdam ansässige Online-Buchungsportal Recht gegeben: Booking.com hat gegen Kartellrecht verstoßen und muss die Hoteliers für die entstandenen finanziellen Schäden kompensieren. Booking.com kann sich weder auf eine Verjährung noch darauf berufen, dass die Bestpreisklauseln „notwendige Nebenabreden“ darstellen, wie zuvor bereits der Europäische Gerichtshof (EuGH) entschieden hatte. Vielmehr unterfallen die Bestpreisklauseln von Booking.com dem Verbot wettbewerbsbeschränkender Vereinbarungen nach Art. 101 AEUV. „Booking.com ist damit mit seiner Argumentation, die Paritätsklauseln stellten ein legitimes Wettbewerbsinstrument dar, auf ganzer Linie gescheitert“, kommentiert Otto Lindner, Vorsitzender des Hotelverbands Deutschland (IHA).

Die konkrete Höhe der Entschädigung für die mehr als 1.000 vor dem Landgericht Berlin erfolgreich klagenden deutschen Hotels wird nun in weiteren Verfahren geklärt. „Dieses wegweisende Urteil des Landgerichts Berlin verleiht auch der parallelen Sammelklage (www.mybookingclaim.com), die von mehr als 15.000

europäischen Hotels beim Bezirksgericht Amsterdam erhoben werden wird und für die das Verfahren der deutschen Hotels als Blaupause dient, zusätzlichen Rückenwind“, ergänzt IHA-Hauptgeschäftsführer Markus Luthé.

Booking.com und mehr als 1.000 deutsche Hotels sind seit Mitte 2020 in dem nun entschiedenen Rechtsstreit vor dem Landgericht Berlin involviert. Parallel anhängige Verfahren von rund 300 weiteren Hotels werden vor dem Bezirksgericht Amsterdam (Rechtbank Amsterdam) geführt.

Die Hotels fordern von Booking.com den Ersatz des Schadens, den sie aufgrund der Verletzung des EU-Wettbewerbsrechts durch die Verwendung sogenannter Bestpreisklauseln seitens Booking.com erlitten haben. Eine entsprechende Abstellungsverfügung hatte das deutsche Bundeskartellamt bereits im Jahr 2015 gegen Booking.com erlassen, der deutsche Bundesgerichtshof hatte diese Entscheidung im Jahr 2021 bestätigt. ◀

EDNA QUALITÄT ist unsere MISSION

Art. 459* Better Life Müslibrötchen
Gewicht: 65g, 50 St./Kt.
fertig gebacken

Art. 793* FF-Körner-Herzbrötchen "Wake up"
Gewicht: 60g, 50 St./Kt.
fertig gebacken

Art. 616* Better Life Haferbrötchen
Gewicht: 60g, 50 St./Kt.
fertig gebacken

Die EDNA App
Unsere Top Kategorien
Jetzt schnell & einfach mit der EDNA App bestellen!

EDNA.de
EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 3 · 86441 Zusmarshausen
E-Mail info@edna.de

EDNA-HOTLINE
GEBÜHRENFREI 0800 722 722 4
WHATSAPP 01522 179 55 81

Lieferung per Tiefkühl-LKW.
Instagram Facebook Twitter YouTube LinkedIn

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler. Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servierbeispiele.

Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Großhändler, im C+C Markt oder direkt bei EDNA!

5 TIPPS

Um Ihre Gäste für einen entspannten Urlaub ohne Auto zu begeistern

Gemütlich bei der Anreise in der Bahn ein Buch lesen, mit dem Bus direkt zum Ausflugsziel fahren oder mit dem Fahrrad die schönsten Naturlandschaften entdecken – wer Gästen zeigt, dass alternative Verkehrsmittel nicht Verzicht bedeuten, sondern entspannte, flexible und oft überraschend schöne Reiseerlebnisse ermöglichen, schafft echte Mehrwerte und stärkt

zugleich die eigene Attraktivität. Dass sich der Gast schon vor der Reise und auch während seines Aufenthalts für Bahn, Bus, Rad oder Sharing-Angebote entscheidet, können Sie direkt beeinflussen – mit der richtigen Kommunikation! Die folgenden fünf Ansätze zeigen, wie Sie mit einfachen Mitteln nachhaltige Mobilität fördern und Gäste dafür begeistern können:

1 ALTERNATIVE ANREISEMÖGLICHKEITEN SICHTBAR KOMMUNIZIEREN

Damit Gäste eine klimafreundliche Anreise in Betracht ziehen, sollte diese Möglichkeit an erster Stelle genannt werden (für das Auto wird meist eh Google Maps verwendet). Mobilitätsinfos gehören gut sichtbar auf die Startseite, in die Buchungsbestätigung und in die FAQ.

Klare Infos zur nächsten Haltestelle und einem möglichen Fußweg erleichtern die Entscheidung. Auch das Vorhandensein von E-Ladesäulen oder die sichere Abstellmöglichkeit für Fahrräder sollten so selbstverständlich kommuniziert werden, wie bisher der Parkplatz.

2 VORTEILE UND KOMFORT DEUTLICH MACHEN

Kleine Anreize wirken: vergünstigte ÖPNV-Tickets, Extras für Bahn- oder Fahrradreisende oder die transparente Darstellung von CO₂-Einsparungen. Ebenso wichtig sind Hinweise zum öffentlichen Verkehr und anderen Mobilitätsangeboten in Ihrer Region oder zu Sharing-Angeboten. Solche Services können die Reiseentscheidung maßgeblich beeinflussen. Umso wichtiger, dass der Gast davon weiß.

3 DIE LETZTE MEILE VEREINFACHEN

Ob Shuttle, Taxi, Abholservice, Mietwagen oder regionale Mitfahrangebote – entscheidend ist, dass Gäste diese Optionen kennen und wissen, wie sie funktionieren. Auch Gepäckservices, etwa per DB, DHL oder als hauseigenes Angebot, erleichtern die Anreise und machen nachhaltige Mobilität spürbar komfortabler.



4 KOOPERATION UND INFORMATION

Kooperationen mit Verkehrsverbünden, Fahrradverleihern, Shuttle-Services oder Gepäcktransporten senken Barrieren.

Viele niedersächsische Regionen verfügen bereits über Gästekarten mit Mobilitätsleistungen – Gastgeber sollten diese aktiv bewerben und in ihre Kommunikation integrieren. Zur Information im Vorwege der Reise (zum Beispiel auf der eigenen Website), aber auch vor Ort.

Zum Beispiel könnte ein Bildschirm in der Hotellobby die Abfahrtszeiten des nächsten Busses oder die Verfügbarkeit von Carsharing-Angeboten anzeigen. Informieren Sie an der Rezeption über Freizeitangebote, welche ohne Auto erreichbar sind, über Möglichkeiten ein Fahrrad auszuleihen oder über Apps zur Routenplanung. Eine entsprechende Schulung der Mitarbeitenden vermittelt das notwendige Wissen und verbessert die Service-Qualität am Empfang.

5 GESCHICHTEN ERZÄHLEN UND VORTEILE ZEIGEN

Authentische Beispiele überzeugen mehr als Regeln. Wenn Gastgeber zeigen, wie entspannt eine Anreise per Bahn oder Rad sein kann, wie Natur schon unterwegs erlebt werden kann oder wie gut vernetzt die Region ist, entsteht Inspiration. So wird nachhaltige Mobilität Teil der eigenen Markenidentität und zum echten Mehrwert für die Gäste.

FAZIT: KLIMAFREUNDLICHE MOBILITÄT

beginnt mit einer klaren Kommunikation. Nur wenn Informationen sichtbar, verständlich und leicht zugänglich sind, können Gäste Alternativen zum Auto in Betracht ziehen. Wer nachhaltige Mobilitätsangebote aktiv hervorhebt, Barrieren abbaut und die Vorteile erlebbar macht, stärkt nicht nur die eigene Position als verantwortungsbewusster Gastgeber, sondern auch die touristische Qualität der gesamten Region.

So wird nachhaltiges Reisen zu einem selbstverständlichen Teil des Urlaubserlebnisses.

Tourismus. Zukunft. Niedersachsen – Impulse für Digitalisierung & Nachhaltigkeit

VERANSTALTUNG VERPASST?

In vier Online-Seminaren hat die TourismusMarketing Niedersachsen (TMN) zusammen mit dem DEHOGA Fachwissen und Praxisbeispiele zu den zentralen Themen Digitalisierung und Nachhaltigkeit vermittelt. Vom Niedersachsen Hub bis zur neuen KI-Plattform, von einfachen Maßnahmen nachhaltiger Gastfreundschaft bis zur Wirtschaftlichkeitssteigerung durch nachhaltige Konzepte.

Die Aufzeichnungen der Termine sind ab sofort online und kostenlos im Tourismusnetzwerk der TMN verfügbar.

Hier finden Sie die Aufzeichnungen:



<https://kurzlinks.de/5ac3>

TMN!

TOURISMUSMARKETING
NIEDERSACHSEN

Kontakt:

TourismusMarketing
Niedersachsen GmbH
(Team Mobilität)

Telefon:
49 (0) 511 / 270 488 -12

E-Mail: mobilitaet@tourismusniedersachsen.de

GREENSIGN & DEHOGA

Gemeinsam für nachhaltige Hotellerie und Gastronomie



Nachhaltigkeit ist längst mehr als ein Trend – sie ist ein zentraler Erfolgsfaktor für Hotellerie und Gastronomie. Gleichzeitig wachsen die rechtlichen Anforderungen durch europäische Vorgaben stetig. Vor diesem Hintergrund hat die GreenSign Institut GmbH zum 1. Januar 2026 die Nachhaltigkeitszertifizierung für die DEHOGA-Landesverbände übernommen und damit den bisherigen DEHOGA-Umweltcheck abgelöst.

Ziel der Partnerschaft ist es, Betriebe praxisnah auf ihrem Weg zu mehr Nachhaltigkeit zu begleiten und dabei ökologische Verantwortung mit wirtschaftlichem Nutzen zu verbinden. Das GreenSign-Nachhaltigkeitszertifikat bietet hierfür eine transparente und international anerkannte Orientierung. Zertifizierte Betriebe

be profitieren von einer hohen Sichtbarkeit, unter anderem auf Booking.com, Google Travel und weiteren OTAs sowie über Initiativen wie Travalyt oder ABTA. Auch das Umweltbundesamt erkennt GreenSign an, Stiftung Warentest empfiehlt das Siegel. Ein übersichtliches Nachhaltigkeitsbarometer macht Fortschritte für Gäste und Geschäftspartner nachvollziehbar.

Der Zertifizierungsprozess ist bewusst praxisorientiert gestaltet: In drei Schritten – Selbsteinschätzung, Audit und Zertifikat – werden rund 130 Kriterien aus den Bereichen Ökologie, Ökonomie und Soziales geprüft. Erfahrene Auditoren sowie ein professionelles Support-Team begleiten die Betriebe dabei. Die Inhalte orientieren sich an den UN-Nachhaltigkeitszielen und unterstützen

zugleich bei künftigen Berichtspflichten wie CSRD und ESG.

GreenSign wurde aus der Hotellerie heraus entwickelt und ist seit 2015 am Markt. Mit über 1.000 zertifizierten Betrieben in 18 Ländern zählt das System heute zu den etablierten Nachhaltigkeitsiegeln Europas und ist Marktführer in Deutschland. Ergänzend profitieren die teilnehmenden Betriebe von einer aktiven Community, Fachveranstaltungen und regelmäßigem Austausch.

Auch wirtschaftlich zahlt sich die Zertifizierung aus: Konkrete Handlungsempfehlungen helfen, Energie-, Wasser- und Abfallkosten zu senken, Prozesse zu optimieren und die Position bei Ausschreibungen zu stärken. On-site-Audits sorgen dabei für eine hohe Glaubwürdigkeit.

Mit GreenSign steht der Branche ein erprobtes, transparentes und zukunftsfähiges System zur Verfügung, das Nachhaltigkeit messbar macht – und Gastgeber wirksam unterstützt. ◀

E-SERVICE

Weitere Infos:

www.greensign.de/dehoga



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

Genuss trifft Verantwortung

LEITFADEN FÜR BESSERE GASTRONOMIE VON GREENTABLE

Nachhaltigkeit ist längst kein Trend mehr, sondern Teil einer zukunftsorientierten Unternehmensführung. Mit dem Leitfaden „Genuss mit Verantwortung – 12 Ziele für eine nachhaltige Gastronomie“ stellt Greentable einen kompakten, praxisnahen Begleiter für Küchen, Service und Betriebsleitung vor. Der neue Leitfaden zeigt, wie Gastronomiebetriebe Nachhaltigkeit alltagstauglich umsetzen können – mit klaren Zielen, praktischen Tipps und inspirierenden Beispielen aus dem Greentable-Netzwerk.

Jedes Ziel wird verständlich erklärt und umsetzbar gemacht – mit Checklisten, To-dos, nützlichen Links und echten Beispielen aus dem Netzwerk. Ob regionaler Einkauf, faire Arbeitsbedingungen oder Abfallvermeidung: Der Leitfaden zeigt, dass nachhaltiges

Handeln nicht kompliziert sein muss, sondern Schritt für Schritt gelingt.

Mit der Publikation stärkt Greentable das Engagement der vielen Gastronomiebetriebe, die bereits heute Verantwortung übernehmen – und ermutigt alle, die diesen Weg gehen wollen. Nachhaltigkeit ist kein Projekt, das man einfach abhakt, sondern ein Weg, den man gemeinsam geht. Jeder Schritt zählt.

Gefördert wurde die Produktion des Leitfadens durch die Niedersächsische Bingo-Umweltstiftung, die damit ein wichtiges Signal für mehr Umwelt- und Klimaschutz in der Gastronomie setzt. Der Leitfaden kann kostenlos per E-Mail unter dem Stichwort „Leitfaden“ angefordert werden: hallo@greentable.org. ◀



Nachwuchstalente im Gastgewerbe messen sich am 11. und 12. März in Göttingen

Die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen stehen vor der Tür. Der Wettbewerb bringt die besten Nachwuchstalente des Landes zusammen und zeigt eindrucksvoll, wie viel Können,

Leidenschaft und Professionalität bereits in der Ausbildung steckt.

Schon jetzt laufen die Vorbereitungen auf Hochtouren – sowohl an der Berufsbildenden Schule Ritterplan in Göttingen als auch im DEHOGA-Landesverbandshaus. Es wird mit viel Engagement geplant, koordiniert und organisiert, damit die jungen Teilnehmer optimale Wettbewerbsbedingungen vorfinden.

„Die Jugendmeisterschaften sind jedes Mal ein echtes Highlight – für die Auszubildenden ebenso wie für alle Beteiligten“, betont Sarah Blümel. „Aktuell arbeiten wir eng mit der Schule zusammen und bereiten alles dafür vor, dass die Teilnehmer ihr Können best-

möglich zeigen können. Die Vorfreude ist bei allen spürbar.“

Die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften bieten den Auszubildenden nicht nur die Möglichkeit, sich mit Gleichaltrigen zu messen, sondern auch wertvolle Erfahrungen für ihren weiteren beruflichen Weg zu sammeln. Gleichzeitig unterstreichen sie die hohe Qualität der beruflichen Bildung im niedersächsischen Gastgewerbe. Die Sieger qualifizieren sich für den Bundeswettbewerb im Herbst.

Mit Spannung wird nun der März erwartet – wenn aus intensiver Vorbereitung ein Wettbewerb wird, der Talent, Teamgeist und Begeisterung für das Gastgewerbe sichtbar macht. ◀



Bei Sarah Blümel laufen im Verbandshaus die Vorbereitungen für die Jugendmeisterschaften auf Hochtouren.

Digitale Lösungen unterstützen
Hotellerie und Gastronomie.

© Hamburg Messe und Congress / Alexander Wöckener

Wo Digitalisierung zur Erfolgskraft wird

Fachkräftemangel, steigende Kosten, Nachhaltigkeit, Effizienz und personalisierte Gastenerlebnisse: Digitale Lösungen, insbesondere KI, sind derzeit der größte Hebel, um aktuelle und zukünftige Herausforderungen in Gastronomie und Hotellerie zu meistern. Doch das Potenzial bleibt vielerorts noch ungenutzt. Wie digitale Innovationen Betriebe fit für die Zukunft machen, zeigt die INTERNORGA vom 13. bis zum 17. März 2026. Im Bereich Digitale Anwendungen und in der AI AREA präsentieren über 100 Aussteller die neuesten Lösungen, praxisnah für Hospitality und Foodservice.

UNGENUTZTES POTENZIAL

KI ist aktuell einer der wichtigsten Investitionsbereiche in der Hotellerie und Gastronomie. Die Zahlen sprechen für sich: Bereits 78 Prozent der Hotelketten setzen auf KI-Lösungen, weitere 89 Prozent planen eine Ausweitung innerhalb der nächsten ein bis zwei Jahre. Der Bedarf an Orientierung, Know-how, Erfahrungsaustausch und praxisnahen Lösungen ist größer denn je. Die AI AREA der INTERNORGA 2026 gibt Ant-

worten, bringt innovative KI-Unternehmen an einem Ort zusammen und bietet dabei auch Start-ups eine Plattform. Ob Nachfrageprognosen, automatisierte Gästekommunikation, Revenue-Management oder Prozessoptimierung: Aussteller zeigen live vor Ort, wie KI die Betriebe effizienter macht, den Personaleinsatz optimiert und das Gästeerlebnis individualisiert, und stehen für Rückfragen bereit.

SCHNELLER, KONTAKTLOS, KOSTENEFFIZIENT

Gäste erwarten heute schnelle, digitale Zahlungsoptionen. Neben KI-Lösungen stehen daher auch Self-Service- und Payment-Innovationen auf der INTERNORGA 2026 im Fokus. Ein Vorteil für die Branche, denn sie steigern Servicequalität und Personaleffizienz. Aktuelle Marktanalysen bestätigen den Wandel. Auch Embedded Finance und bargeldlose Zahlungsmethoden bis hin zu Self-Service-Kioske gewinnen spürbar an Bedeutung und sind bereits an vielen Orten ein fester Bestandteil des Betriebsablaufs.

ZUKUNFT IST JETZT: ROBOTICS LIVE ERLEBEN

Von Service-, Koch- und Reinigungsrobotern bis hin zu autonomen Kaffee- und Food-Stationen: Auf der INTERNORGA ist das Thema Robotics so präsent wie nie zuvor. Marktreife Lösungen bieten insbesondere beim Umgang mit Fachkräftemangel und Effizienzdruck enorme Chancen für Hospitality und Foodservice. Als Highlight wird die Kooperation von goodBytz und Transgourmet live erlebbar: Sie setzt neue Maßstäbe für automatisierte Küchenprozesse und steht beispielhaft für die partnerschaftliche Innovationskraft der Branche.

Ob ganzheitliches Küchenkonzept oder spezialisierte Lösungen wie Kebab- und Dönerröbster – in allen Ausstellungsbereichen wird deutlich: Robotics ist längst nicht mehr nur Zukunftsvision. Zahlreiche Aussteller sind mit Robotik-getriebenen Lösungen vertreten und präsentieren einsatzbereite Anwendungen für reale Herausforderungen.

GEMEINSAM STARK:**DER DEHOGA CLUB ALS BRANCHEN-TREFF**

Der DEHOGA Club ist der pulsierende Treffpunkt der Hotellerie und Gastronomie auf der INTERNORGA 2026. Im Herzen des Geschehens, direkt am Eingang zur Halle B4.OG (Stand 325), erwartet die Besucher ein Ort des Dialogs und des Austauschs. In angenehmer Atmosphäre können Fachleute hier unter anderem bei kostenlosen Kurzvorträgen neue Impulse aufnehmen, sich mit Kollegen vernetzen und einen Blick auf die aktuellen Themen des DEHOGA werfen. Ein Hotspot für alle, die am Puls der Zeit in der Branche sein möchten.

Im Branchentalk (Sonntag 15:30 Uhr) wird die neue one-DEHOGA-App vorgestellt. Die App ist die neue digitale Lösung für DEHOGA-Mitglieder, um einen schnellen und praxisnahen Zugang zu allen relevanten Informationen und Services des DEHOGA zu erhalten. Erstmals bündelt sie das gesamte DEHOGA-Wissen in einem schlanken, modernen Werkzeug. Informationen müssen nicht mehr mühsam gesucht werden, sondern stehen dank KI-Technologie gezielt, aktuell und sofort zur Verfügung.

Der Junioren-Treff am Messesamstag um 16:00 Uhr bietet Gelegenheit zum Austausch unter Jungunternehmern. Neue Gesichter sind herzlich willkommen.

AFTERWORK-LOUNGE OFF THE RECORD

OFF THE RECORD – die Afterwork-Lounge der INTERNORGA – lädt alle Aussteller und Besucher ein, Teil eines ganz besonderen Erlebnisses zu werden!

Nach einem inspirierenden Messetag bietet OFF THE RECORD den perfekten Rahmen, um sich mit der gesamten Branche in entspannter Atmosphäre auszutauschen. Hier kann man neue Kontakte knüpfen, wertvolle Impulse erhalten und ganz nebenbei die einzigartige Stimmung genießen.

Die Besucher können sich freuen auf:

- Stylish Hotspots für ungezwungene Gespräche und Networking auf Augenhöhe.
- Gemütliche Lounge-Bereiche, die zum Verweilen und Ideenaustausch einladen.
- Coole Musik, die zum Tanzen motiviert.
- Weitere coole Highlights, die man nicht verpassen sollte.

Die INTERNORGA Afterwork-Lounge öffnet an drei Messetagen: Von Samstag bis Montag, jeweils von 18.00 Uhr bis 20.30 Uhr.



© Hamburg Messe und Congress / Rene Zieger



Der DEHOGA Club ist der Treffpunkt für die Hotellerie und Gastronomie.

© Hamburg Messe und Congress / TNC Production GmbH



Afterwork-Lounge OFF THE RECORD.

© Hamburg Messe und Congress / Alexander Wöckener

INTER NORGA



Programm im DEHOGA-Club

Foyer Halle B4 OG Stand 325



DEHOGA
LANDESVERBÄNDE *

*Der DEHOGA-Club der Landesverbände Bremen, Hamburg, Lippe, Niedersachsen, Sachsen-Anhalt, Schleswig-Holstein und Nordrhein-Westfalen im Halle B4 im Obergeschoss ist Treffpunkt für die Hotellerie und Gastronomie.

Übersicht unserer Referenten



Benjamin Groechel,
Provinzial Brandkasse AG



Leandra Kraft,
eviivo GmbH



Peggy Müller Gelhausen,
Zwei:P / InnTune



Nicolas Robert,
twoDOXX GmbH



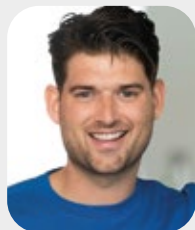
Yvonne Weber,
Payone GmbH



Laura Böhm,
Online Birds Education



Björn Grimm,
Grimm Consulting



Sebastian Kuhnhardt,
happyhotel | revenue cloud
solutions GmbH



Andreas Niehage,
Referent des
DEHOGA Lippe e.V.



Jan Dierk Schaal,
Beiten Burkhardt Rechts-
anwalts-gesellschaft mbH



Lisa-Marie Braun,
TourismusMarketing
Niedersachsen GmbH



Michael Haimb,
Mews Hotelsoftware



Christine Lingenfelder,
Kanzlei Jacobsen-Confurius



Alexander Ogure,
Zwei:P / InnTune



Björn Seidel,
ReGuest AG S.p.A.



Paul Falkenberg,
hobex AG Payment Systems



Tobias Kannenberg,
DIRS 21



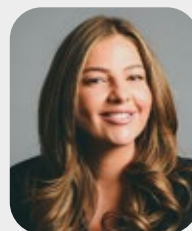
Dr. Hartmut Meyer,
KMU-Bundesvorsitzender



Pascal Pawellek,
MEIKO Deutschland GmbH



Anja Steinort-Bialke,
MEIKO Deutschland GmbH



Hannah-Yasmina Ferhat,
Barmer Hamburg



Victoria Knauer-Hansen,
GreenSign Institut GmbH



Markus Michels,
Werbeagentur Crea GmbH



Tilo Rautenstrauch,
eGYM Wellpass



Kay Straßburg,
Grimm Consulting



Claudia Willig,
MEWA SE & Co. Vertrieb OHG



Dr. Thomas Geppert,
DEHOGA Bayern



Mark Alexander Krack,
DEHOGA Niedersachsen



Anett Moritz,
Moritz Consulting



Andrea Rickenberg,
Payone GmbH



Andreas Tedsen,
DEHOGA
Schleswig-Holstein

Programm im DEHOGA-Club Foyer Halle B4 OG Stand 325

an allen Messetagen

10.00-12.00 Uhr Frühstück im DEHOGA-Club

Gesprächsbedarf? Spontane Zusammenkunft mit

- DEHOGA-Betriebsberater Björn Grimm

Termine per WhatsApp unter 0172 - 42 65 396

Fragen zur Küche? Spontane Zusammenkunft mit

- Küchencoach Kay Straßburg

Termine per WhatsApp unter 0173 - 59 63 902

▪ **Kostenlose Sprechstunde mit Dr. Hartmut Meyer**

Bundesvorsitzender KMU-Unternehmensberater

nach vorheriger Terminabsprache unter

E-Mail: dr.meyer@kmu-berater.de

After Work Party „OFF THE RECORD“

17.30 bis 20.30 Uhr am Samstag, Sonntag, Montag

INTERNORGA Afterwork-Lounge



Freitag, 13. März 2026

10.30-11.00 Uhr

Weniger Aufwand, mehr Zeit für Gäste:

Wie digitale Systeme den Hotelalltag vereinfachen

- Leandra Kraft, eviivo GmbH

11.00-11.30 Uhr

Speiseresteverwertung/-entsorgung und

Förderung für Spültechnik

- Anja Steinort-Bialke & Pascal Pawellek,
MEIKO Deutschland GmbH (via LV Hamburg)

11.30-12.00 Uhr

Kalkulation im Gastgewerbe: Kostenexplosion

im Griff: So kalkulieren Gewinner im Gastgewerbe

- Dr. Hartmut Meyer, KMU-Bundesvorsitzender

12.00-12.30 Uhr

Cyberangriff – was nun?

- Benjamin Groechel, Provinzial Brandkasse AG

12.30-13.00 Uhr

Finanzierung im Gastgewerbe: Von der Idee zur

Investition: So sprechen Sie mit Banken auf Augenhöhe

- Dr. Hartmut Meyer, KMU-Bundesvorsitzender

13.00-13.30 Uhr

Vorstellung Partnerkompass des

DEHOGA Schleswig-Holstein

- Andreas Tedsen, DEHOGA Schleswig-Holstein

13.30-14.00 Uhr

Klimaanpassung in touristischen Betrieben

Der Klimawandel stellt touristische Betriebe vor vielfältige und unerwartete Herausforderungen. Wie können Betriebe diesen Herausforderungen begegnen, um ihre Zukunftsfähigkeit und Resilienz zu stärken und welche ersten Schritte können zu einer wirksamen Klimaanpassung führen.

- Lisa-Marie Braun, TourismusMarketing Niedersachsen GmbH

14.00-14.30 Uhr

**Kostenfalle Verrechnung Kreditkartengebühren %
nach IC++ Modell?**

Der angebotene Prozentsatz erscheint sehr attraktiv. Ist er das auch? Und was ist IC++? Erhalten Sie einen Einblick in die Kosten sowie Vor- und Nachteile beider Verrechnungsarten.

- Paul Falkenberg, hobex AG Payment Systems

14.30-15.00 Uhr

Fallstricke des Gewerberaummietrechts

- Christine Lingenfelder, Kanzlei Jacobsen-Confurius

15.00-15.30 Uhr

Wenn Hacker einchecken:

Cyber-Schäden in Hotel & Gastronomie

- Sönke Glanz, HDI Deutschland Vertrieb I HDI AG

Freitag, 13. März 2026

15.30-16.00 Uhr

**Ein anderer Betrieb mit meinem Namen?
Wie schützt man sich davor?**

- Jan Schaal, Beiten Burkhardt Rechtsanwaltsgesellschaft mbH

16.00-16.30 Uhr

Arbeitsunfähig – oder doch nicht?

Der Umgang mit fragwürdigen Arbeitsunfähigkeitsbescheinigungen.

- Bettina-Axenia Bugus-Fahrenhorst, Kanzlei Jacobsen-Confurius

Samstag, 14. März 2026

10.30-11.00 Uhr

**Von der Tischreservierung bis zum Stammgast –
Wie Gastro & Hotels Beziehungen aufbauen**

- Björn Seidel, ReGuest AG S.p.A.

11.00-11.30 Uhr

Bargeldloses Bezahlen – Wohin geht die Reise?

Wir nehmen unsere Gäste mit auf eine Gastronomie-Erlebnisreise, und erläutern dabei die Vorteile der Payone-Produkte.

- Andrea Rickenberg und Yvonne Weber, Payone GmbH

11.30-12.00 Uhr

**Nachfolge: Stabwechsel statt Stillstand:
Erfolgreiche Übergaben im Gastgewerbe**

- Dr. Hartmut Meyer, KMU-Bundesvorsitzender

12.00-12.30 Uhr

**Neue Besen kehren gut, aber die alten
kennen die Ecken.**

Fokus: Multigenerationale Zusammenarbeit

- Anett Moritz, Moritz Consulting

14.00-14.30 Uhr

**Die Zukunft des Landgasthofes:
Landgasthof 2030: Wo Heimat auf Innovation trifft**

- Dr. Hartmut Meyer, KMU-Bundesvorsitzender

14.30-15.00 Uhr

**KI macht den Hotelier effizient –
aber nicht automatisch erfolgreicher.**

Warum Strategie im Online-Marketing wichtiger bleibt als jedes Tool

- Laura Böhm, Online Birds Education

15.00-15.30 Uhr

**Kalkulation im Gastgewerbe:
Kostenexplosion im Griff: So kalkulieren Gewinner im
Gastgewerbe**

- Dr. Hartmut Meyer, KMU-Bundesvorsitzender

Sonntag, 15. März 2026

10.30-11.00 Uhr

**Vorteile und Mehrwerte der textilen Dienstleistung
für die Hotellerie und Gastronomie**

Der Vortrag zeigt, wie textile Dienstleistungen mit Berufskleidung im Rundum-Service Wertschätzung, Teamgeist, Hygiene, Nachhaltigkeit und wirtschaftliche Planbarkeit im HoReCa-Bereich vereinen.

- Claudia Willig, MEWA SE & Co. Vertrieb OHG

11.00-11.30 Uhr

Gen Z und Alpha im Service:

Was sich junge Gäste und Mitarbeitende heute wirklich wünschen.

- Björn Seidel, ReGuest AG S.p.A.

11.30-12.00 Uhr

Ein Blick in die Zukunft – mit happyhotel

- Sebastian Kuhnhardt, happyhotel | revenue cloud solutions GmbH

12.00-12.30 Uhr

**Neue Besen kehren gut, aber die alten
kennen die Ecken.**

Fokus: Multigenerationale Zusammenarbeit

- Anett Moritz, Moritz Consulting

12.30-13.00 Uhr

Kostenfallen im Gastgewerbe

- Armin Roosen, Rechnungswächter

13.00-13.30 Uhr

Bargeldloses Bezahlen – Wohin geht die Reise?

Wir nehmen unsere Gäste mit auf eine Gastronomie-Erlebnisreise, und erläutern dabei die Vorteile der Payone-Produkte.

- Andrea Rickenberg und Yvonne Weber, Payone GmbH

14.00-14.30 Uhr

**Zukunft schon heute –
wie Technologie Hotelarbeit neu denkt**

- Michael Haimb, Mews Hotelsoftware

14.30-15.00 Uhr

**Kostenfalle Verrechnung Kreditkartengebühren %
nach IC++ Modell?**

Der angebotene Prozentsatz erscheint sehr attraktiv. Ist er das auch? Und was ist IC++? Erhalten Sie einen Einblick in die Kosten sowie Vor- und Nachteile beider Verrechnungsarten.

- Paul Falkenberg, hobex AG Payment Systems

15.30-16.30 Uhr

DEHOGA Branchentalk: Zehn Wochen nach der Mehrwertsteuerreduzierung auf Speisen zieht der DEHOGA eine erste Bilanz: Wie kommt die Maßnahme bei den Gästen an und welche Effekte spüren die Betriebe? Weitere Themen sind Entbürokratisierung, Arbeitszeitflexibilisierung sowie die Vorstellung der neuen OneDEHOGA App.

- Dr. Thomas Geppert, DEHOGA Bayern
- Mark Alexander Krack, DEHOGA Niedersachsen im Gespräch mit Nico Winkelmann (Bümmersteder Krug), Christiane Langlotz (Zimt und Zucker an der Werrabrücke) und Mareike Zägel (Hotel Stadt Aurich)

Montag, 16. März 2026

10.30-11.00 Uhr

Übergabe beginnt am ersten Tag, nicht am letzten.

- Anett Moritz, Moritz Consulting

11.00-11.30 Uhr

Warum die Sichtbarkeit unserer Nachhaltigkeit ohne Zertifizierung scheitert

- Victoria Knauer-Hansen, GreenSign Institut GmbH

11.30-12.00 Uhr

Gastwelt 2035 – wo kann die Reise hin gehen!

Ein Blick auf absehbare Branchenentwicklungen liefert strategische Impulse und neue Motivation für Ihr unternehmerisches Handeln der kommenden Jahre!

- Björn Grimm, Grimm Consulting

12.00-12.30 Uhr

Das neue 2026 – Wie können wir uns gut auf die aktuellen Herausforderungen einstellen?

Erleben Sie ein BWL-Setup nebst der Darstellung aktueller Fördermittel für substantielle Beratungsleistungen.

- Björn Grimm, Grimm Consulting

12.30-13.00 Uhr

DEHOGA Hamburg x EGYM Wellpass – die Partnerschaft für attraktive Arbeitgeber und nachhaltige Mitarbeitergesundheit!

Tolle Benefits zur Mitarbeiterbindung und im Recruiting

- Tilo Rautenstrauch, eGYM Wellpass

13.00-13.30 Uhr

Kostenfalle Verrechnung Kreditkartengebühren % nach IC++ Modell?

Der angebotene Prozentsatz erscheint sehr attraktiv. Ist er das auch? Und was ist IC++? Erhalten Sie einen Einblick in die Kosten sowie Vor- und Nachteile beider Verrechnungsarten.

- Paul Falkenberg, hobex AG Payment Systems

13.30-14.00 Uhr

Warum Weiterbildung im Gastgewerbe so wichtig ist
Förderung beruflicher Weiterbildung

- Peggy Müller-Gelhausen, Alexander Ogure, Zwei:P / InnTune

14.00-14.30 Uhr

Titel: Work. Health. Talent:

Die Zukunft der Fachkräftegewinnung

- Hannah-Yasmina Ferhat, Barmer Hamburg

14.30-15.30 Uhr

Von Anfang bis Stammkunde – Lücken in der Customer Journey erkennen und beheben

- Tobias Kannenberg, DIRS 21 und STRAIV

15.30-17.30 Uhr DEHOGA Hamburg

Jahreshauptversammlung Fachgruppe Gastronomie
- nicht öffentlich -

16.00-18.00 Uhr

Junger DEHOGA Treff: Netzwerktreffen von Jungunternehmern der norddeutschen DEHOGA Landesverbände.
Herzlich willkommen sind auch neue Jungunternehmer.

Programm

im DEHOGA-Club

Foyer Halle B4 OG Stand 325

Dienstag, 17. März 2026

10.30-12.00 Uhr

Delegiertenversammlung des DEHOGA Lippe

- nicht öffentlich -

12.30-13.00 Uhr

Finanzierung im Gastgewerbe: Von der Idee zur Investition: So sprechen Sie mit Banken auf Augenhöhe

- Dr. Hartmut Meyer, KMU-Bundesvorsitzender

13.00-13.30 Uhr

HACCP Dokumentation im digitalen Zeitalter

- Andreas Niehage, Referent des DEHOGA Lippe e.V.

13.30-14.00 Uhr

5 Gänge für KI-Gourmets –

so gelingt die KI Integration im Betrieb

- Markus Michels, Werbeagentur Crea GmbH

14.00-14.30 Uhr

Unternehmensplanung: Zwischen Risiko und Chance:

Unternehmerische Resilienz in der Praxis

- Dr. Hartmut Meyer, KMU-Bundesvorsitzender

14.30-15.00 Uhr

Moritz Consulting (via LV Hamburg)

Buen Camino! Den Wandel gestalten.

Was Unternehmen vom Camino Portugés über Veränderung lernen können.

- Anett Moritz, Moritz Consulting

15.00-15.30 Uhr

Einsatz von Photovoltaik am Beispiel eines Landgasthofes

- Andreas Niehage, Referent des DEHOGA Lippe

15.30-16.00 Uhr

Lohn neu denken –

Wie Sie dank cleverer Lohnberechnung Ihre Lohnkosten reduzieren und gleichzeitig Ihre Mitarbeiter besser bezahlen können.

- Nicolas Robert, twodoxx GmbH

Freikarten und Tickets zum Vorzugspreis:

Für DEHOGA-Mitglieder steht ein begrenztes Freikarten-Kontingent zur Verfügung. Interessierte senden eine Mail an bittaye@dehoga-niedersachsen.de.

Darüber hinaus erhalten DEHOGA-Mitglieder INTERNORGA-Tickets zum Vorzugspreis: Sie zahlen statt 59 Euro nur einen vergünstigten Eintritt von 39 Euro. Zur Buchung des vergünstigten Tickets geben sie den **Code IN2602** im INTERNORGA Ticketshop unter www.internorga.com/info/besucher/tickets ein.



Sie sind herzlich willkommen!

Besuchen Sie bei der Gelegenheit auch Ihren DEHOGA im **DEHOGA Club in Halle B4 OG, Stand 325**. Es stehen Ihnen täglich Gesprächspartner des DEHOGA zur Verfügung. Spannende Vorträge können Sie kostenlos verfolgen, ein leckeres Frühstück wartet auf Sie. Informieren Sie sich in Kurzvorträgen unserer Betriebsberater und Partner unter anderem zu Digitalisierung, Elektro-Mobilität, erfolgreichen Bankgesprächen oder gelebter Nachhaltigkeit. Die DEHOGA-Betriebsberater stehen darüber hinaus für kostenlose individuelle Termine und Kurzberatungen zur Verfügung.

Programm im DEHOGA Club:

<https://kurzlinks.de/54bf>



INTER NORGA

13. – 17.3. 2026

WO TRENDS LAUFEN LERNEN.



**Jetzt
Tickets
sichern!**

internorga.com



Traumatherapie nach dem Arbeitsunfall



Wenn die Seele verletzt ist

Unterstützung bei psychischen Problemen nach traumatischem Ereignis (Arbeitsunfall, Gewalttat, Attentat, Anschlag)

SCHNELLE HILFE DURCH BGN-THERAPEUTENNETZWERK

Ganz gleich, ob es sich um ein traumatisches Erlebnis infolge eines Arbeitsunfalls oder einer Gewalterfahrung während der Arbeitszeit handelt, die Versicherten der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) haben Anspruch auf schnelle Hilfe, um das Erlebte zu bewältigen. Denn eine mögliche seelische Verletzung muss genauso wie eine körperliche Verletzung medizinisch abgeklärt und gegebenenfalls schnell behandelt werden, um langfristigen gesundheitlichen Beeinträchtigungen vorzubeugen.

Erkennt also ein Durchgangsarzt Symptome, die eine schnelle Intervention erfordern, leiten er oder die BGN die Therapie ein. Spezielle Ansprechpartner der BGN, die sich um Menschen mit einem unfallbedingten Trauma kümmern, stellen den schnellen Kontakt zu einem Trauma-Experten her. Dafür steht bei der BGN ein bundesweites Netzwerk von über 800 ärztlichen und psychologischen Therapeuten mit spezieller fachlicher Befähigung bereit. ◀

WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN UND KONTAKTADRESSEN:

BGN-Akzente:

Schnelle Hilfe für die Seele

www.bgn.de

Shortlink = 1987)

Flyer „Wenn die Seele verletzt ist“ im BGN-Medienshop (medienshop.bgn.de) zum Download, oder unter

www.bgn.de

Shortlink = 1632.

Erfolg im Rechtsstreit gegen die GEMA

NEUE TARIFE FÜR FERNSEHSENDUNGEN (FS-TARIF) BRINGEN ENTLASTUNG FÜR BETRIEBE

Der DEHOGA hat gemeinsam mit dem Handel einen wichtigen Erfolg im Rechtsstreit gegen die GEMA erzielt: Das Oberlandesgericht München hat zugunsten der Nutzer entschieden und damit neue, klarere Größenschwellen für TV-Geräte und Bildschirme festgelegt. Davon profitieren insbesondere Betriebe im Gastgewerbe.

Neue Größenschwellen für TV-Geräte

Künftig gelten folgende Definitionen:

- Kleinbildfernseher: Geräte bis einschließlich 65 Zoll Bilddiagonale
- Großbildfernseher: Geräte mit mehr als 65 Zoll Bilddiagonale

Für die Berechnung der Vergütung ist entscheidend:

- Werden ausschließlich Kleinbildfernseher eingesetzt, richtet sich die Vergütung nach der Anzahl der Geräte.
- Bei Nutzung von Großbildfernsehern ist die Raumgröße in Quadratmetern maßgeblich. Dies gilt auch dann, wenn sich in einem Raum nur ein Großbildschirm sowie zusätzlich ein oder mehrere Kleinbildfernseher befinden.

Rückwirkende Korrektur der Tarife

Bislang hatte die GEMA TV-Geräte mit einer Größe von mehr als 42 Zoll häufig als Großbildschirme eingestuft – mit entsprechend höheren Vergütungen. Das Gericht hat nun bestätigt, dass alle TV-Geräte bis 65 Zoll den günstigeren Tarifen für Kleinbildschirme zuzuordnen sind.

Die GEMA passt ihre Verträge derzeit entsprechend an und nimmt Rückzahlungen vor. Die Umstellung erfolgt rückwirkend zum 1. Januar 2025. Für weiter zurückliegende Zeiträume führen der DEHOGA und der HDE – beide Mitglieder der Bundesvereinigung der Musikveranstalter (BVMV) – weiterhin Gespräche mit der GEMA.

GEMA-Verträge prüfen und Rückzahlungen sichern

Betriebe, die Fernseher mit einer Bilddiagonale von mehr als 42 Zoll bis maximal 65 Zoll nutzen, sollten ihre bestehenden GEMA-Verträge überprüfen und anpassen lassen. In vielen Fällen sind Rückerstattungen möglich.

SO GEHEN SIE VOR:

1. Melden Sie sich im GEMA-Onlineportal unter „Meine Verträge“ an.
2. Wählen Sie den betreffenden Vertrag aus und klicken Sie unter „Optionen“ auf „Änderung beantragen“.
3. Wählen Sie im Drop-down-Menü „Sonstiger Reklamationsgrund“.
4. Tragen Sie im Textfeld die Anzahl der Bildschirme ein, die kleiner als 66 Zoll sind.
5. Ein neuer Raumplan ist nicht erforderlich.

Eine detaillierte Anleitung sowie weitere Informationen stellt die GEMA auf ihrer Website bereit: www.gema.de/umstellung-fs

Sachbezugswerte 2026

Wenn Mitarbeitern unentgeltlich oder verbilligt Mahlzeiten gewährt werden, bestimmen die Werte der Sozialversicherungsentgeltverordnung, wie viel dem Lohn unter einkommenssteuerrechtlichen Gesichtspunkten hinzuzurechnen ist. Gleiches gilt für die freie Unterkunft.

Verpflegung	Tageswerte	Monatswerte
Frühstück	2,37 Euro (2025: 2,30 Euro)	71,00 Euro (2025: 69,00 Euro)
Mittagessen	4,57 Euro (2025: 4,40 Euro)	137,00 Euro (2025: 132,00 Euro)
Abendessen	4,57 Euro (2025: 4,40 Euro)	137,00 Euro (2025: 132,00 Euro)
Vollverpflegung	11,50 Euro (2025: 11,10 Euro)	345,00 Euro (2025: 333,00 Euro)

Der Sachbezugswert für freie Unterkunft beträgt bundeseinheitlich 285,00 Euro monatlich. Bei der Belegung einer Unterkunft mit mehreren Beschäftigten sowie für Jugendliche bis zur Vollendung des 18. Lebensjahres und Auszubildende gelten andere Werte. ◀

Ausgleichsabgabe nach neuer Berechnungsgrundlage

Arbeitgeber mit mehr als 20 Arbeitsplätzen müssen eine Ausgleichsabgabe bezahlen, wenn sie keine oder nicht genügend schwerbehinderte Menschen beschäftigen. Seit Anfang 2026 ist die Abgabe erstmals nach der im vergangenen Jahr erhöhten Staffell zu berechnen. Am 31. März 2026 endet die Frist zur Abgabe der Anzeige zur Berechnung der Ausgleichsabgabe für das Anzeigedjahr 2025. Die Berechnungsstaffel richtet sich nach der Zahl der Arbeitsplätze im Jahresdurchschnitt.

Höhe der Ausgleichsabgabe seit 01.01.2026

- 155 Euro (statt 140 Euro) bei einer Beschäftigungsquote von 3 % bis unter 5 %
- 275 Euro (statt 245 Euro) bei einer Beschäftigungsquote von 2 % bis unter 3 %
- 405 Euro (statt 360 Euro) bei einer Beschäftigungsquote von 0 % bis unter 2 %
- 815 Euro (statt 720 Euro) bei einer Beschäftigungsquote von 0 %

Kleinstbetriebsregelung:

Für kleinere Betriebe ergeben sich folgende Beträge:
Weniger als 40 Arbeitsplätze:

- weniger als ein schwerbehinderter Mensch: 155 Euro (statt 140 Euro)
- null schwerbehinderte Menschen: 235 Euro (statt 210 Euro)

Weniger als 60 Arbeitsplätze:

- weniger als zwei schwerbehinderte Menschen: 155 Euro (statt 140 Euro)
- weniger als ein schwerbehinderter Mensch: 275 Euro (statt 245 Euro)
- null schwerbehinderte Menschen: 465 Euro (statt 410 Euro)

Künstler-sozialabgabe

Der Beitragssatz zur Künstlersozialabgabe sinkt 2026 geringfügig auf 4,9 Prozent. Diese Abgabe müssen Unternehmen entrichten, die regelmäßig freiberufliche Designer, Autoren oder Pressefotografen beauftragen.

Für kleinere Auftragsvolumen gilt eine Bagatellgrenze: Unternehmen, die insgesamt nicht mehr als 1000 Euro an selbstständige Kreativschaffende zahlen, sind von der Abgabe befreit. ◀

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:
Mark Alexander Krack,
Renate Mitulla, Sarah Schulz,
Klaus Hilkmann
Email presse@dehoga-niedersachsen.de

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

Bildnachweis:
Seite 5/6: Christian Platz
Seite 5/8: KI-generiert

Gestaltung: Karena Unger

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

Die Ausgabe 2/2026 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 22. April 2026.

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im DEHOGA Magazin bei Personenbezeichnungen und personenbezogenen Hauptwörtern auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform hat lediglich redaktionelle Gründe und beinhaltet keinerlei Wertung.

GLANZVOLLER KARRIERESTART AM MASCHSEE: GASTGEWERBE FEIERT SEINE NEUEN FACHKRÄFTE

DEHOGA zeichnet **TOP** Ausbildungsbetriebe aus



Nicole Rösler richtet ihr Wort an die Absolventen und Ausbildungsbetriebe.



Nadine Ziegler, stellver. Schulleiterin BBS2 verabschiedet ihre Schüler.

Am 20. Januar 2026 verwandelte sich das Courtyard by Marriott am Maschsee in eine Bühne für den Branchennachwuchs. In festlichem Rahmen feierte der DEHOGA Region Hannover die Freisprechung der gastgewerblichen Berufe und setzte damit ein starkes Signal gegen den Fachkräftemangel in der Region.

Mit dem Blick auf den glitzernden Maschsee und in feierlicher Atmosphäre erhielten 110 Absolventen ihre Zeugnisse. Die DEHOGA Berufsbildungsbeauftragte, Nicole Rösler, eröffnete die Zeremonie mit herzlichen Glückwünschen und betonte die Bedeutung dieses Moments: „Heute wurde der Grundstein gelegt, um unserer Hotellerie und Gastronomie in der Region Hannover neue Impulse zu verleihen.“

In ihrer Rede hob auch die stellv. Schulleiterin der zuständigen Berufsbildenden Schule (BBS2), Nadine Ziegler, hervor, dass die Branche durch Herz und Flexibilität überzeugt: Die neuen Abschlüsse bieten nicht nur einen schnellen Einstieg, sondern sind gleichzeitig

das Sprungbrett für kontinuierliche Weiterbildung. Eine Bestehensquote von 90 Prozent konnte Sven Neuwirth von der IHK Hannover vermelden, bevor er die neuen Fachkräfte freisprach und es zur Zeugnisübergabe ging.

BESONDERE EHRUNG DER TOP AUSBILDUNGSBETRIEBE

Ein besonderer Höhepunkt der Veranstaltung war die Ehrung der Betriebe, die sich weit über das normale Maß hinaus für ihre Nachwuchskräfte engagieren. Diese Auszeichnung ist eine ganz besondere Anerkennung, da sie direkt auf den Wertungen der Auszubildenden basiert. In den Kategorien Betreuungsqualität, Teamklima und individuelle Förderung können sich folgende drei Betriebe als Spitzenreiter in der Region behaupten:

Best Western Premier Parkhotel Kronsberg
Best Western Hotel Der Föhrenhof
Maritim Airport Hannover

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



Nicole Rösler (l., DEHOGA-Berufsbildungsbeauftragte) und Kirsten Jordan (r., DEHOGA-Geschäftsführerin) gratulieren Jessica-Caroline Bock, Geschäftsleitung des Best Western Premier Parkhotel Kronsberg und Best Western Hotel Der Föhrenhof, zur Auszeichnung als TOP Ausbildungsbetrieb.

Diese Betriebe setzen einen Maßstab dafür, wie moderne Ausbildung in der Gastronomie und Hotellerie gelebt wird: Mit Herz, Verstand und echtem Fokus auf die Bedürfnisse der Azubis. Berufsbildungsbeauftragte Rösler appellierte an alle Ausbildungsbetriebe:

„Nehmen auch Sie an der Zertifizierung zum TOP Ausbildungsbetrieb teil und zeigen Sie, was am Ausbildungsstandort Nummer 1 alles möglich ist“.

Ein starkes Signal für die Region

Die Freisprechungsfeier im Courtyard by Marriott am Maschsee war mehr als nur eine Zeugnisübergabe – sie war ein optimistischer Ausblick in die Zukunft. Mit den frischgebackenen Fachkräften und den vorbildlichen Ausbildungsbetrieben gewinnt die Region Hannover motivierte Köpfe, die bereit sind, die Dienstleistungskultur von morgen mitzugestalten. ◀



Kirsten Jordan gratuliert Dirk Breuckmann, Direktor des Maritim Airport Hotel Hannover, zur Auszeichnung als TOP Ausbildungsbetrieb.

TRADITIONSWECHSEL MIT HERZ

Familie Rüter übernimmt Hotel Haase



Familie Haase übergibt an die Brüder Rüter.

In der regionalen Hotellerie bahnt sich eine bedeutsame Veränderung an, die ganz im Zeichen von Kontinuität und Vertrauen steht. Nach intensiven, rund anderthalbjährigen Gesprächen hat die Hannoveraner Unternehmerfamilie Rüter das traditionsreiche Hotel Haase in Laatzen-Grasdorf übernommen.

Ein „Zuhause“ bleibt in Familienhand

Das Hotel Haase blickt auf eine beeindruckende Geschichte zurück: Seit 1698 bewirtschaftet

die Familie Haase das Grundstück „Am Thie 4“ – eine Ära, die sich über neun Generationen erstreckte. Für die scheidenden Inhaber war das Haus weit mehr als ein Betrieb; es war ihr Zuhause, das Kriege und Krisen überdauert hat.

Umso wichtiger war es allen Beteiligten, eine „echte Hannover-Lösung“ zu finden, die den individuellen Charakter und die familiäre Atmosphäre des Hauses bewahrt, statt auf standardisierte Konzepte zu setzen.

Bewährtes erhalten, Zukunft gestalten

Die Familie Rüter, die bereits das renommierte Central-Hotel Kaiserhof in Hannover führt, setzt bei der Übernahme auf eine Mischung aus Tradition und behutsamer Erneuerung.

- Kontinuität in der Leitung: Ulrike Haase-Huskamp bleibt dem Betrieb als Betriebsleiterin erhalten und führt die Geschäfte gemeinsam mit den neuen Inhabern fort.
- Frischer Wind in der Küche: Während Thomas Haase sich in den Ruhestand verabschiedet, übernimmt Florian Martins, ein ehemaliger Haase-Lehrling und erfahrener Koch, den Posten des Küchenchefs.
- Sanfte Modernisierung: Geplante Investitionen sollen die Infrastruktur stärken, ohne den gewachsenen Charme des Hauses zu gefährden.

Für die Gäste aus Grasdorf und der Region Hannover bleibt das Hotel Haase somit ein Ort, an dem Gastlichkeit persönlich bleibt. Wie Alexander und Richard Rüter betonten, ist es das Ziel, das Lebenswerk der Familie Haase zu achten und das Hotel für kommende Generationen fit zu machen. ◀

Junge Talente im Rampenlicht: Der Preis des Regionspräsidenten 2025

Die Arbeit in der Gastronomie und Hotellerie ist mehr als nur ein Job – sie ist eine Berufung voller Leidenschaft, Präzision und Kreativität. Das zeigt sich besonders bei renommierten Nachwuchswettbewerben, die jungen Talenten eine einzigartige Bühne bieten.

AUSZEICHNUNG FÜR SPITZENLEISTUNG

Die Berufsbildende Schule 2 (BBS 2) der Region Hannover feierte mit dem 46. „Preis des Regionspräsidenten“ die besten gastgewerblichen Nachwuchstalente der Region. Der Wettbewerb demonstrierte eindrucksvoll das hohe Niveau der Ausbildung und die Professionalität der jungen Teilnehmer.

Beste Nachwuchsköchin:

Isabelle Hatesuer (20, Gasthaus Müller in Göxe) überzeugte die Jury mit einem raffinierten Drei-Gänge-Menü, darunter eine Sous-vide-gegartte Maispoulardenroulade. Das Kochhandwerk vereint ausgefeilte Kulinarik und Sorgfalt.

Beste Fachkraft für Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie:

Chiara Kühle (20, Kastens Hotel Luisenhof Hannover) glänzte mit souveränem Auftreten, präzisiertem Service und Herzlichkeit gegenüber den Gästen.

Beste Hotelfachfrau:

Vita Sammartano (22, Sheraton Hannover Pelikan Hotel) setzte sich in der Kategorie Hotelfachleute durch.

Die Preisträgerinnen haben sich damit für den Landeswettbewerb „Niedersächsische Jugendmeisterschaften“ 2026 in Göttingen qualifiziert – der nächste Schritt auf dem Weg zu den Deutschen Meisterschaften.

DIE STRAHLENDEN SIEGERINNEN MIT IHREN LEHRKRÄFTEN:



LEIDENSCHAFT IM DETAIL:

DER ABLAUF DES WETTBEWERBS

Der Wettbewerb zeigte, wie viel Engagement, Teamgeist und Fachwissen in einer erfolgreichen Karriere im Gastgewerbe stecken:

In der Küche: Die angehenden Köchinnen und Köche mussten in nur vier Stunden aus einem Pflichtwarenkorb ein kreatives und technisch anspruchsvolles Drei-Gänge-Menü für zehn Personen zaubern.

Im Service und Hotel: Die Fachkräfte bewiesen ihr Können in Empfangnahme, Bar- und Bankettservice, professionellem Servieren und Tischkultur. Sie stellten dabei stets Servicequalität, Aufmerksamkeit und Gastfreundschaft in den Vordergrund – eine Mischung, die das beste Erfolgsrezept für die Branche ist. Petra Rudsuck, stellvertretende Präsidentin der Region Hannover, würdigte das Talent und die Raffinesse der jungen Leute, die zeigen, welche großartige Arbeit in den Berufsbild-

den Schulen geleistet wird. Das Gastgewerbe ist eine Branche, in der Herzlichkeit und Können Hand in Hand gehen und in der Leistung mit begehrten Preisen belohnt wird. ◀



Das Siegermenü von Köchin Isabelle Hatesuer.



In herausfordernden Zeiten war die Versammlung des DEHOGA Diepholz-Sulingen gut besucht.

Herausfordernde Zeiten für das Gastgewerbe

DEHOGA KREISVERBAND DIEPHOLZ-SULINGEN TAGTE IN DREBBER

Die Stimmung in der regionalen Gastronomie bleibt angespannt. Bei der Herbstversammlung des DEHOGA Kreisverbandes Diepholz-Sulingen im Landgasthaus Halbbrödt diskutierten die Mitglieder über sinkende Umsätze, neue gesetzliche Hürden und die Digitalisierung der Branche.

Der Vorsitzende Erhard Brand eröffnete die Versammlung am 5. November 2025 und zeichnete in seinem Halbjahresbericht ein ernüchterndes Bild der aktuellen Lage. Laut Brand schrumpfen die Umsätze im Gastgewerbe bereits im sechsten Jahr in Folge, während vielen Betrieben schlichtweg die Kunden fehlen.

Viele Gastwirte blicken daher mit Sorge in die Zukunft und erwarten Verluste.

Geschäftsführerin Renate Mitulla berichtet aus der Geschäftsstellenarbeit. Der Verband beschäftigt sich mit vielfältigen Themen. Sie informierte die Mitglieder insbesondere über die Schwerpunkte Mindestlohn / Tarifpolitik und die damit verbundene Erhöhung der Minijob-Grenze, Arbeitszeitflexibilisierung, Barrierefreiheitsstärkungsgesetz, Forderungen des Verbandes für den Bürokratieabbau, Künstlersozialabgabe, Abschaltung der OS-Plattform und die damit einhergehende Überarbeitung der Webseite, die

Änderung des Niedersächsischen Nichtraucherschutzgesetzes, Änderungen bei der Eigenschulung bei der Berufsgenossenschaft sowie die Einführung der One DEHOGA App mit allen Vorteilen für die Mitglieder.

Auch das Thema Urheberrecht sorgt für neue Herausforderungen. Laut Mitulla setzt die GEMA keine Außendienstmitarbeiter mehr ein, sondern lässt die Einhaltung von Lizenzen verstärkt durch Künstliche Intelligenz kontrollieren. Gastronomen sollten zudem ihre Social-Media-Kanäle prüfen: Alte Fotos oder Videos mit Musik könnten nachträglich lizenzpflichtig geworden sein.

Trotz der wirtschaftlichen Sorgen kam die Geselligkeit nicht zu kurz. Ein Mitglied des Kreisverbandes berichtete von einer erfolgreichen Fahrt nach Lüneburg, und auch der „Wirtstammtisch“ soll aufgrund der positiven Resonanz fortgeführt werden.

Die Versammlung endete nach gut zwei Stunden mit einem optimistischen Ausblick auf den Zusammenhalt innerhalb des Verbandes. Zum Abschluss servierte das Team des Hauses den Teilnehmern ein gemeinsames 3-Gang-Menü. ◀

Auszeichnung für Menschlichkeit und Innovation im Recruiting

LIEBLINGSFAMILIE SETZT NEUE MASSSTÄBE BEI FACHKRÄFTEGEWINNUNG

Im Rahmen der feierlichen Verleihung des Hospitality HR Awards 2025 am 26. November wurde die Hannoveraner Lieblingsfamilie mit den Lieblingsbetrieben Lucky7 Bar, Mister Q und Lieblingsbar mit dem begehrten HGK-Ehrenpreis geehrt. Der Preis, der traditionell von Deutschlands marktführender Einkaufsgenossenschaft HGK unter ihren Mitgliedern vergeben wird, würdigt herausragende Leistungen im Human Resources Management der Hotellerie und Gastronomie.

RECRUITING ALS GESELLSCHAFTLICHE AUFGABE

Die Jury zeigte sich besonders von dem Ansatz der Lieblingsfamilie beeindruckt, Lebens- und Arbeit-

sperspektiven für Menschen aus Drittstaaten zu schaffen. Das Konzept verbindet eine strukturierte Fachkräftegewinnung mit einer tief verwurzelten Herzlichkeit und einer echten Willkommenskultur.

EINE VORBILDROLLE FÜR DIE BRANCHE

Die Auszeichnung verdeutlicht, dass Recruiting in der heutigen Zeit weit über die reine Stellenbesetzung hinausgeht. Die Lieblingsfamilie, unter der Führung von Chi Trung Khuu, versteht die Integration internationaler Fachkräfte als eine gesellschaftliche Aufgabe und konnte die Expertenjury durch dieses Verständnis von Onboarding und Menschlichkeit für sich gewinnen.

Mit dem HGK-Ehrenpreis wird die Lieblingsfamilie als Vorreiter gewürdigt, der zeigt, wie innovative

HR-Strategien aktiv zur Fachkräftesicherung in der Hospitality-Branche beitragen können. ◀



Geschäftsführer Chi Trung Khuu und seine Lieblingsfamilie.



Jahreshauptversammlung des DEHOGA Grafschaft Hoya

Zur diesjährigen Jahreshauptversammlung des DEHOGA Kreisverbandes Grafschaft Hoya begrüßte der 1. Vorsitzende Andree Meyer am 12. November 2025 zahlreiche Kollegen sowie Partner aus der Zulieferindustrie im Gasthaus Freye in Osterbinde.

Neben den turnusmäßigen Berichten des Vorsitzenden und der Kassenwartin stand auch ein informativer Beitrag aus dem Bezirksverband Hannover auf der Tagesordnung. Kirsten Jordan informierte die Anwesenden über aktuelle Entwicklungen und wichtige Neue-

rungen für die Branche. Ergänzt wurde der inhaltliche Teil der Versammlung durch einen Vortrag zum Thema Altersvorsorge.

Im Anschluss erfolgten die turnusgemäßen Wahlen: Kassenwartin Elke Buchholz sowie die Kassenprüfer wurden in ihren Ämtern bestätigt.

Den Abschluss der Versammlung bildete ein gemeinsames Abendessen, das von Gastgeber Martin Freye zubereitet wurde. Die verwendeten Zutaten stellte eine Zulieferfirma zur Verfügung – ein gelungener Ausklang eines informativen und kollegialen Abends. ◀



Vom Getreidesilo zum Designhotel

DEHOGA ORTSVERBAND STUHR BLICKT ÜBER DEN TELLERRAND

„Immer auf dem Laufenden bleiben“ lautete die Devise der Besichtigungstour, die Stefan Adam, Vorsitzender des DEHOGA-Ortsverbandes Stuhr, für interessierte Mitglieder organisiert hatte. Ziel der Exkursion war das John & Will Silo-Hotel in Bremen – ein außergewöhnliches Beispiel für gelungene Umnutzung und modernes Gastgewerbe.

Mitten in der Stadt, auf dem ehemaligen Industriegelände der Firma Kellogg's, wurde ein rund 60 Meter hoher Getreidesilo zu einem einzigartigen Hotel umgebaut. Im Rahmen einer fachkundigen Führung erhielten die Teilnehmenden spannende Einblicke in das besondere Bau- und Nutzungskonzept.

So mussten unter anderem massive Betonwände aufgesägt werden, um Fensteröffnungen zu schaffen, die heute den Gästen einen beeindruckenden Blick auf die Weser ermöglichen – selbst in den runden Zimmern des Silos.

Besonders überzeugte die gelungene Verbindung aus industrieller Geschichte, zeitgenössischem Design und nachhaltiger Umsetzung. Rund um das Hotel hat sich bereits ein lebendiges Quartier entwickelt: Restaurants und eine Brauerei sind angesiedelt, weitere Projekte aus den Bereichen Kultur, Gewerbe und

Freizeit befinden sich in Planung. Hier entsteht Schritt für Schritt ein neuer, attraktiver Stadtteil Bremens. Den kulinarischen Abschluss bildete der Besuch der Gasthausbrauerei „Hopfenfänger“, bei dem die Teilnehmenden das gastronomische Konzept in entspannter Atmosphäre selbst erleben konnten. ◀



Gemütliches Wiedersehen in weihnachtlicher Atmosphäre

STIMMUNGSVOLLER ABSCHLUSS MIT EINER GEMÜTLICHEN KAFFEETAFEL



Alle Jahre wieder trafen sich auch am 26. November 2025 die Gastronomen des DEHOGA Kreisverbandes Grafschaft Hoya zu ihrer traditionellen Senioren-Weihnachtsfeier. Gastgeber war in diesem Jahr Steimkes Landhotel in Graue.

In den festlich geschmückten Räumen wurden die Teilnehmer zunächst mit einem Aperitif empfangen, bevor ein liebevoll zubereitetes Menü aus der Küche von Martina Steimke und ihrem Team serviert wurde. In geselliger Runde gab es viel zu erzählen: Erinnerungen wurden ausgetauscht, Anekdoten zum Besten gegeben und gemeinsam gelacht – beste Stimmung war garantiert. ◀



Tradition trifft Zukunft:

120 JAHRE

BRAUHAUS NOLTE

in Lüneburg

Im Januar 1906 war Hagen kein Stadtteil in Lüneburg, sondern ein eigenständiges Dorf. Der Bürgermeister hieß Karl Nolte, war Standesbeamter, Zimmerer, Bauunternehmer – und ab 11. Januar 1906 Gastwirt. Karl Nolte und seine Frau Marie nannten ihren Gasthof „Zur Krone“. Heute wird er kurz, Nolte genannt – und in vierter Generation betrieben. Nolte, das war und ist vom Kegeln bis Kino und Konzert immer mehr als Bier und Schnitzel.

Das Kneipensterben hat bundesweit längst dramatische Ausmaße angenommen. Jede dritte habe in den vergangenen zehn Jahren dicht gemacht, berichtet der Deutschlandfunk. Nolte bleibt. Nirgendwo weit und breit verbindet sich spürbar Tradition und Offenheit für Neues. Was mit Kneipe samt Ausspann für Pferde und mit Fremdenzimmern begann, steht heute für bio-zertifiziertes Bier aus eigener Mikrobrauerei und für Slow Food.

Als „Treffpunkt für Menschen, Geschmack, Kultur und Ideen“ versteht Carsten Nolte das Haus an der Dahlenburger Landstraße. Er vertritt die vierte Generation im Haus. Seine Eltern Hannelore und Hans-Walter Nolte sind schon seit 1984 dabei – und Tag um Tag um Einsatz.

Zu erinnern und dokumentieren gäbe es viel. Zum Beispiel Erinnerungen ans Roxy. 1953 vermietete die zweite Nolte-Generation den Saal an Paul Plothe. Er war eigentlich Herrenausstatter mit Geschäft Am Sande. Plothes Roxy war das siebte Kino der Stadt. Kinobetreiber Plothe hatte zu kämpfen und immer, wenn er die Pacht nicht zahlen konnte, durfte sich mein Großvater in Plothes Geschäft einen Maßanzug holen. Später wechselte das Kino den Betreiber. 1965 war Schluss mit Kino.

Kulinarisch wandelte sich das Brauhaus auch – langsam, aber gewaltig seit 1993 reift hauseigenes Bier in einer Mikrobrauerei. Carsten Nolte: „Seit 2020 ist es bio-zertifiziert. Dem gingen fünf Jahre Arbeit voraus. Ein Problem: Es gibt nur wenige Hopfenbauern, die Bioqualität liefern.“ Carsten Nolte nahm sich auch die Speisekarte vor. „Sie hatte 250 Positionen. Ich habe dann gerechnet, was eigentlich gut läuft. Das waren etwa zehn Prozent.“ Nächster Schritt: regionale Anbieter. Dafür gab's Auszeichnungen.

Vorn im Gastraum geht's bei den Noltes klassisch gastwirtschaftlich zu, mit deutscher – auch veganer – Küche. Hinten im Saal lässt es Carsten Nolte krachen. Vor nun 21 Jahren gaben die Peppones das erste Konzert im Saal. In der Folge kamen weitere regionale Bands, aber auch Rod Gonzáles von den Ärzten mit seiner Band, die Beatmusik aus Südamerika spielt. Später kam die Punkband Abwärts und viele Vertreter der vorwiegend rauen Töne hinzu. Das Kulturangebot wird breiter: Seit 2022 flimmert „The Return of the Roxy“ im Saal. Filmfreak Andreas Thedens und Carsten Nolte zeigen ein Programm von Klassikern bis zu neuen Filmen aus der Region.

Damit nicht genug. Carsten Nolte, der auch als Unternehmensberater tätig ist, leitete an der Leuphana das Seminar „Transdisziplinäre Nachhaltigkeitsforschung mit Schwerpunkt Quartiersentwicklung“. Daraus resultieren Projekte, die den Stadtteil Hagen aufwerten, „Das geht aber nur in ganz kleinen Schritten“ stellt Nolte fest. Aber es hat auch überraschende Effekte. „Im Juni 2025 bekam ich eine Einladung zu einem Kongress von der Waterloo University in Ontario.“ Thema war „Quartiersentwicklung und Gastwirtschaft. Auch mit der Hamburger HafenCity Uni schraubt Carsten Nolte an der „Zukunftsvision Nolte 2030“. ◀

Als „Treffpunkt für Menschen, Geschmack, Kultur und Ideen“ versteht Carsten Nolte das Haus an der Dahlenburger Landstraße.

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



WOCHENENDE DES RESTAURANTS

Gastronomie übergibt Spende an Onko- logisches Forum Celle

Im November hat in Celle das traditionelle DEHOGA-Frühstück anlässlich des „Wochenendes des Restaurants“ stattgefunden. Die Veranstaltung, die im Michaels Bikerpoint Café in Unterlüß durchgeführt wurde, wurde vom DEHOGA-Kreisverband Celle gemeinsam mit dem Onkologischen Forum Celle organisiert. Schirmherr war erneut Landrat Axel Flader.



Claudia Perchner (l.) wurde als Mit-Initiatorin des Projektes geehrt. Fotos: Tobias Franke

Bei einem Treffen wurden Vertreter der teilnehmenden Gastronomiebetriebe begrüßt und der diesjährige Spendenerlös offiziell übergeben. Insgesamt beteiligten sich 53 Restaurants aus Stadt und Landkreis, so viele wie noch nie seit Bestehen der Aktion. Die Spendensumme lag bei 13.347,14 Euro – ebenfalls ein neuer Höchstwert.

Die Benefizaktion wurde erstmals 2005 unter dem Namen „Restauranttag“ veranstaltet und später zur mehrtägigen Aktion ausgebaut. Heute findet sie jährlich am zweiten Novemberwochenende statt. Teilnehmende Gastronomen spenden freiwillig einen Anteil ihrer Einnahmen oder einen individuellen Betrag an das Onkologische Forum.

Roger Burkowski, erster Vorsitzender des DEHOGA Kreisverbands Celle, dankte den teilnehmenden Betrieben: „Was wir hier gemeinsam auf die Beine stellen, ist etwas Besonderes. Dieses Jahr waren 53 Betriebe dabei – begonnen hat alles einmal mit wenigen. Der Zuspruch zeigt, wie stark die Unterstützung in der Gastronomie für das Onkologische Forum ist.“

Schirmherr Landrat Axel Flader hob in seiner Ansprache den Charakter der Aktion hervor: „Die Teilnahme von 53 Betrieben zeigt, wie groß die Bereitschaft ist, sich für andere einzusetzen. Diese Aktion steht für gelebte Solidarität. Das Onkologische Forum begleitet seit mehr als drei Jahrzehnten Betroffene und Angehörige mit Beratung, psychosozialer Unterstützung und fachlicher Kompetenz. Hier

wird Menschlichkeit spürbar.“ Er dankte allen Beteiligten sowie den Organisatoren. Besonders hob er die langjährige Unterstützung durch die Gastronomie hervor.

DANK UND EINBLICKE IN DIE ARBEIT DES ONKOLOGISCHEN FORUMS

Heike Otto, zweite Vorsitzende des Onkologischen Forums, bedankte sich im Namen des Vereins bei den Restaurants und beim DEHOGA-Kreisverband: „Diese Aktion begleitet uns nun seit 20 Jahren, und ohne sie wäre vieles in unserem Angebot so nicht umsetzbar. Sie zeigt Verbundenheit mit unserer Arbeit.“

Die Geschäftsführerin des Onkologischen Forums, Liane von Hoff, gab einen Einblick in ein Schwerpunktprojekt, das Kindern und Jugendlichen aus Familien mit Krebsdiagnose Unterstützung anbietet. Anhand eines Fallbeispiels schilderte sie Belastungen, die junge

Angehörige erleben, und wie Gruppenangebote, Beratungen und Begleitung entlasten können: „Kinder und Jugendliche sind häufig diejenigen, die in der Krankheitsphase wenig gesehen werden. Unser Projekt gibt ihnen Raum und Unterstützung. Diese Arbeit wäre ohne Spenden in dieser Form nicht möglich.“ Am Ende richtete sie einen besonderen Dank an Claudia Perchner, Geschäftsführerin des DEHOGA Kreisverbands Celle, die vor 20 Jahren Mitinitiatorin des Projekts war. Sie erhielt einen Blumenstrauß als Anerkennung.

Auch gastronomische Stimmen kamen zu Wort. Salhattin „Hatti“ Kizilyel berichtete, dass viele Gäste gezielt wegen der Aktion gekommen seien: „Unabhängig von der Spendensumme – das Thema berührt viele. Die Beteiligung und die Gespräche zeigen, dass diese Aktion in der Region angekommen ist.“ ◀



Gut 13.000 Euro Spendengelder aus der Gastronomie konnten an das Onkologische Forum übergeben werden.

DEHOGA KREISVERBAND EMDEN WÄHLT NEUEN VORSTAND

Aktiver Austausch und klare Ziele für das kommende Jahr

Der DEHOGA Kreisverband Emden hat am 26. Januar seine ordentliche Hauptversammlung durchgeführt. 14 Mitglieder folgten der Einladung und blickten gemeinsam auf ein engagiertes und vielfältiges Verbandsjahr zurück.

Im Fokus standen dabei vor allem die zahlreichen Austauschformate, die im vergangenen Jahr regelmäßig bei wechselnden Betrieben der Kollegen stattfanden. In persönlicher und lockerer Atmosphäre nutzten die Teilnehmer diese Treffen, um Erfahrungen auszutauschen, fachliche Themen zu diskutieren und aktuelle Herausforderungen aus dem gastronomischen Alltag zu beleuchten.



DER NEUE VORSTAND

Martje Merten (Schriftführerin), Denise Amutat (Kassenwartin), Janika Ahlers (Co-Vorsitzende), Oliver Klaassen (Co-Vorsitzender). Es fehlt Rainer Ahlers (2. Vorsitzender) (v.l.n.r.).

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



Auch über die eigenen Treffen hinaus zeigte der Kreisverband Präsenz: Co-Vorsitzende Janika Ahlers vertrat den DEHOGA Emden auf der Ausbildungsmesse in der Nordseehalle und warb dort aktiv für die Berufe im Gastgewerbe. Zum Jahresausklang kamen viele Mitglieder beim traditionellen Entenessen im Hotel und Restaurant Goldener Adler zusammen – ein fester Termin im Verbandskalender und beliebter Treffpunkt zum Netzwerken.

Darüber hinaus waren die Vorsitzenden Janika Ahlers und Oliver Klaassen bei den Bezirksdele-

giertentreffen im Frühjahr in Bad Zwischenahn sowie im Herbst auf Norderney vertreten. Auch an der Landesdelegiertentagung in Hannover nahmen beide teil und brachten die Interessen des Kreisverbandes Emden aktiv ein.

NEUWAHLEN: KONTINUITÄT UND FRISCHE IMPULSE

Turnusgemäß standen nach zwei Jahren die Vorstandswahlen an. Zur neuen Kassenwartin wurde Denise Amutat vom Hotel Großer Kurfürst gewählt. Sie übernimmt das Amt von Martje Merten (Wirtschaftsförderung und Stadtmarketing Emden), die

künftig als Schriftführerin im Vorstand mitwirkt.

In ihren Funktionen bestätigt wurden der zweite Vorsitzende Rainer Ahlers sowie das Co-Vorsitzenden-Duo Janika Ahlers (Hotel und Restaurant Goldener Adler) und Oliver Klaassen (Aktiengesellschaft „EMS“).

Der Vorstand dankt allen Mitgliedern für das entgegengebrachte Vertrauen und blickt engagiert und motiviert auf die anstehenden Aufgaben und Veranstaltungen im Jahr 2026. ◀

DEHOGA Branchentreffen zum Jahresanfang 2026

Zum Jahresbeginn 2026 hatte der DEHOGA Borkum zum traditionellen Branchentreffen eingeladen. In entspannter Atmosphäre kamen Gäste aus Politik, Verwaltung, Tourismuswirtschaft sowie Gastronomie und Hotellerie zusammen, um sich über aktuelle Entwicklungen, Herausforderungen und Perspektiven des Tourismus auf Borkum auszutauschen. Gastgeber waren der DEHOGA Borkum um den Vorsitzenden Volkmar Vogel sowie das Team des Restaurants „Alt Borkum“ um Inhaber Osman Kalkinc. Unter den Teilnehmern befanden sich neben Borkums Bürgermeister Jürgen Akkermann auch Vertreter der Nordseeheilbad Borkum GmbH, der Reederei AG Ems, der Borkumer Kleinbahn sowie hochrangige politische Gäste, darunter Landrat Matthias Groote, der Landtagsabgeordnete Nico Bloem und die Bundestagsabgeordnete Anja Troff-Schaffarzyk (alle SPD).

In einleitenden Worten begrüßte Volkmar Vogel die Gäste zum neuen Jahr und skizzierte die aktuelle Lage sowie die Aufgaben des DEHOGA. Mit der Umbenennung in „Deutscher Hotellerie- und Gastronomieverband“ solle die gesamte Branche stärker eingebunden werden. Vogel betonte, dass ein wesentlicher Teil der Verbandsarbeit darin bestehe, praxisferne Regelungen und zusätzliche Be-

lastungen für die Betriebe abzuwehren, und unterstrich zugleich die große Bedeutung der politischen Zusammenarbeit – von bundes- und europapolitischen Themen bis hin zu konkreten infrastrukturellen Herausforderungen für den Tourismusstandort Borkum.

REDUZIERUNG DES VERPACKUNGSVOLUMENS

Ein zentrales Thema war das geplante EU-Gesetz zur Reduzierung des Verpackungsvolumens. Nach Einschätzung von Volkmar Vogel greift der Entwurf in seiner aktuellen Form an der betrieblichen Realität vorbei. Der DEHOGA kündigte an, sich frühzeitig auf europäischer Ebene gegen solche praxisfernen Regelungen einzusetzen.

AIRBNB UND KURZZEIT- VERMIETUNG AUF BORKUM

Ein weiteres Schwerpunktthema war „Airbnb“ und die zunehmende Kurzzeitvermietung – auch auf Borkum. Volkmar Vogel machte deutlich, dass es sich dabei längst um ein professionelles Geschäftsmodell handele, das Hotels strukturell benachteilige, da für private Anbieter oft geringere rechtliche und steuerliche Anforderungen gelten. Zudem werde dem lokalen Wohnungsmarkt dringend benötigter Wohnraum entzogen, was die Mietpreise weiter steigen lasse.

Mit neuen gesetzlichen Regelungen auf EU- und Bundesebene, dem Plattformsteuergesetz und dem ab Mai 2026 greifenden Kurzzeitvermietungs-Datenaustauschgesetz würden erstmals umfassende Daten zu Vermietungen, Umsätzen und Steuerzahlungen erhoben und an Finanzämter sowie Kommunen weitergeleitet, wodurch Kommunen künftig bessere Kontrollmöglichkeiten erhalten. Für Borkum komme es nun darauf an, diese Instrumente aktiv zu nutzen und klare Rahmenbedingungen zu schaffen.

AUSBLICK UND FAZIT

Abschließend skizzierte Vogel weitere Themen, die Borkum im Jahr 2026 beschäftigen werden. Im Anschluss nutzten die Teilnehmer die Gelegenheit zum intensiven Austausch in kleinen Gesprächsgruppen.

Das Fazit des Abends fiel durchweg positiv aus: Das Branchentreffen habe gezeigt, wie wichtig der direkte Dialog zwischen Politik, Verwaltung und Branche sei. Mit dem klaren Wunsch, dieses Format künftig regelmäßig fortzusetzen, endete ein gelungener Abend, der den Grundstein für weitere Zusammenarbeit und gemeinsame Lösungen gelegt hat. ◀

Branchentreffen auf Borkum: Gut besucht war die Versammlung des DEHOGA unter Leitung von Volkmar Vogel. Text und Foto: Borkum Erleben/Andreas Behr





Peter Kohlen (Geschäftsführer POINT-CHAMP), Nathalie Rübsteck (Geschäftsführerin DEHOGA Bezirksverband Stade), Claus Seebeck (Mitglied des Niedersächsischen Landtags, CDU, und Gastronom), Mark Alexander Krack (Hauptgeschäftsführer DEHOGA Niedersachsen) und Kristian Kamp (Hotelier Strandhotel Duhnen, Cuxhaven) (v. l. n. r.).

NEUJAHRSEMPFANG DER IHK ELBE-WESER

Austausch über die Zukunft des Mittelstands

Mit dem Neujahrsempfang der IHK Elbe-Weser im STADEUM in Stade ist das neue Jahr für viele Vertreter aus Wirtschaft, Politik und Verbänden gelungen gestartet. Im Mittelpunkt der Veranstaltung stand die Zukunft des Mittelstands – ein Thema, das sich wie ein roter Faden durch den offiziellen Teil ebenso wie durch die zahlreichen Gespräche am Rande zog.

Die Impulse reichten dabei weit über die Region hinaus: Von internationalen Perspektiven aus dem Silicon Valley – vermittelt durch Keynote-Speaker Konstantin Gericke – über Einblicke in den chinesischen Markt durch Maximilian Butek von der AHK Shanghai bis hin zur aktuellen wirtschaftlichen Lage in Niedersachsen. Der offene Austausch, unterschied-

liche Blickwinkel und gemeinsame Herausforderungen machten einmal mehr deutlich, wie wichtig Dialog, Vernetzung und gegenseitiges Verständnis gerade für den regionalen Mittelstand sind.

Der DEHOGA Niedersachsen war bei der Veranstaltung vertreten und nutzte die Gelegenheit zum

intensiven Austausch mit Akteuren aus Wirtschaft und Politik. Ein besonderer Dank gilt IHK-Präsident Sebastian Vossman, Hauptgeschäftsführer Christoph von Speßhardt sowie dem gesamten IHK-Team für die Organisation und die Möglichkeit zu vielen anregenden Gesprächen. ◀



Olaf Wurm (Vorsitzender DEHOGA Bezirksverband Stade), Monika Scherf (Hauptgeschäftsführerin IHK Niedersachsen), Mark Alexander Krack (Hauptgeschäftsführer DEHOGA Niedersachsen) (v. l. n. r.).

Jörg Struwe – picseweb.de

BEZIRKSVERBAND STADE

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



Gemeinsam für den Nachwuchs

DEHOGA UND BERUFSSCHULE KIVINAN STARTEN QUALITÄTS-OFFENSIVE MIT VORBILDCHARAKTER

Der „Veggie-Day“ im Kivinan Bildungszentrum in Zeven zeigt beispielhaft, wie moderne Nachwuchsförderung im Gastgewerbe erfolgreich umgesetzt werden kann. Die Auftaktveranstaltung ist Teil einer gemeinsamen Initiative des Kivinan (BBS) und des DEHOGA Bezirksverbandes Stade, mit der gezielt neue Impulse für die Qualität der gastronomischen Ausbildung gesetzt werden.

Auszubildende der gastronomischen Berufe im zweiten Lehrjahr setzten sich im Rahmen des Projekts intensiv mit der veganen Küche auseinander. Unter Anleitung der Küchenmeister Daniel Wöhler, Sergej Reglin und Harald Scholz

entwickelten sie in der Schulküche ein abwechslungsreiches Menü mit Seitan-Gyros, Pilzgeschnetzeltem, Schwarze-Bohnen-Bratlingen sowie Desserts aus Himbeere und Schokolade. Die Auszubildenden der Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie sorgten mit einem veganen „Golden-Sun“-Cocktail und professionell gedeckten und dekorierten Tischen für ein festliches und abgerundetes Ambiente.

Dem praktischen Arbeiten ging eine theoretische Einführung zu aktuellen Fragestellungen der veganen Gastronomie voraus. So wurde Fachwissen gezielt mit praktischer Anwendung verbun-

den – ein zentraler Ansatz der gemeinsamen Förderinitiative. Ziel ist es, Auszubildende frühzeitig für neue Ernährungstrends zu sensibilisieren, handwerkliche, organisatorische und kreative Kompetenzen zu stärken und gleichzeitig fit für die Abschlussprüfung zu machen.

„Durch die enge Zusammenarbeit soll die Ausbildungsqualität im Gastgewerbe langfristig gesichert und weiterentwickelt werden,“

so Frank Dede, Inh. Kiek In Hotel Zur Einkehr in Stade, der sich im

Rahmen seines Engagements im Vorstand des DEHOGA Bezirksverbandes Stade für diese Initiative eingesetzt hat.

Stefan Domeier, Leiter der Abteilung Ernährung am Kivinan, betonte den Vorbildcharakter des Projekts: Die Veranstaltung zeige, wie wirkungsvoll gemeinsame Ausbildungsinitiativen sein können, wenn alle Partner an einem Strang ziehen. Dieses Projekt ist der Beginn einer Reihe von Veranstaltungen, die im Rahmen eines überbetrieblichen Aus- und Weiterbildungsangebots stattfinden. ◀

BEIM VEGGIE-DAY GAB ES FÜR DIE KOCH-AZUBIS IM KIVINAN BILDUNGSZENTRUM TIPPS UND KNIFFE ZU AKTUELLEN ERNÄHRUNGSTRENDS



Kalkulation vom Schnitzel bis zur Hochzeitsfeier

PRAKTISCHE IMPULSE BEI STADER HERBSTVERSAMMLUNG

Auf großes Interesse stieß im November die Herbstversammlung des DEHOGA Kreisverbandes Stade, die im „Dat Brinkhuus“ im beschaulichen Kranenburg stattfand. Mehr als 30 Mitglieder folgten der Einladung des Vorsitzenden Lutz Feldtmann. Im Mittelpunkt standen aktuelle wirtschaftliche Herausforderungen des Gastgewerbes sowie die Bedeutung des Tourismus für den Landkreis Stade.

Zunächst widmete sich die Versammlung dem Vortrag von Dr. Hartmut Meyer, KMU-Berater, Contor 21. Unter dem Titel „Mindestlohn rauf, Mehrwertsteuer runter – und das Gastgewerbe dazwischen wie im Sandwich?“ zeigte er praxisnah auf, wie wichtig eine saubere Kalkulation für die Sicherung von Marge und Wettbewerbsfähigkeit ist. Anhand anschaulicher Beispiele – vom Schnitzel bis zur

Hochzeitsfeier – verdeutlichte Meyer, welche Kostenfaktoren häufig unterschätzt werden. Eine korrekte betriebswirtschaftliche Auswertung (BWA), ein solider Cashflow sowie die Wertigkeit von Service, Präsentation und Storytelling seien entscheidend – auch mit Blick auf Kreditwürdigkeit und Unternehmensnachfolge.

Im zweiten Fachvortrag stellte Ines Utecht, Geschäftsführerin des Tourismusverbandes Landkreis Stade/Elbe, anhand aktueller Statistiken den Tourismus als wichtigen Wirtschaftsfaktor der Region vor. Die aktuellen Übernachtungszahlen liegen über dem Landesdurchschnitt. Insgesamt erwirtschaftet der Tourismus im Landkreis Stade einen Umsatz von rund 310 Millionen Euro und ist damit ein bedeutender Jobmotor – auch für Handel und Dienstleistungen.

Ein weiteres zentrales Thema war die Einführung von kommunalen Übernachtungs- und möglichen Verpackungssteuern. Während die Bettensteuer in Niedersachsen rechtlich nicht zu verhindern ist, betonte der Vorstand die Bedeutung des Dialogs mit Verwaltung und Politik, um Belastungen für die Betriebe möglichst gering zu halten. In den Berichten aus Vorstand und Geschäftsführung informierten Lutz Feldtmann und Nathalie Rübsteck über weitere aktuelle Entwicklungen, die das Gastgewerbe betreffen.

Beim anschließenden gemeinsamen Mittagessen wurde lebhaft weiter über Branchenthemen diskutiert. Die gute Beteiligung und die intensive fachliche Auseinandersetzung zeigten einmal mehr, wie wichtig der persönliche Austausch für die Zukunft des regionalen Gastgewerbes ist. ◀



DIE NEUE ART DER HYGIENE IM HOUSEKEEPING AM NORDSEESTRAND

Innovative Dampfreinigersysteme im Strandhotel Duhnen

Es ist traumhaft: Einfach mal den Alltag hinter sich lassen und das Leben genießen. Das kann man im traditionsreichen Strandhotel Duhnen in Cuxhaven, direkt am Nordseestrand, besonders gut. Morgens ausgiebig frühstücken, lange Spaziergänge am Meer und sich dann im Levitas Wellspa verwöhnen lassen. Damit ihre Gäste wirklich von A bis Z einen traumhaft schönen Urlaub bei ihnen im Nordseeheilbad Duhnen verbringen können, haben sich Hotelier Kristian Kamp und Tanja Büter, die leitende Hausdame, auch im Zimmerservice etwas ganz Besonderes einfallen lassen: Bei jeder Abreise werden die 72 Zimmer und zwei Skysuiten des Vier-Sterne-Superior-Hotels besonders hygienisch mit Trockendampf gereinigt, so dass die Neuankömmlinge direkt mit einem Frischeplus in den Urlaub starten können. Das gilt auch für die 19 Ferienapartments direkt nebenan im Aparthotel Kamp. Die Reinigungsteams nutzen dafür acht innovative Dampfreiniger des bayerischen Familienunternehmens beam. Bestnoten für die Sauberkeit

„Es kommt nicht von ungefähr, dass wir bei allen Bewertungsportalen gerade auch im Punkt Sauberkeit stets die Höchstnoten erhalten. Für uns ist die Reinigung mit Trockendampf ein absoluter Gamechanger. Unsere Gäste loben das Hygieneplus explizit in ihren Kommentaren, das freut uns natürlich sehr“, sagt Tanja Büter.

Erfahrung mit Trockendampf

Seit der Corona-Pandemie nutzt das Strandhotel Duhnen bereits Dampfreiniger für den Zimmerservice. „Mit den ersten Systemen eines anderen Herstellers waren wir allerdings immer etwas limitiert, da es sich um herkömmliche Dampfreiniger und nicht um Dampfsauger gehandelt hat. Wir mussten also vorher erst staubsaugen und alle Flächen zusätzlich trockenwischen. Als ich dann auf der Fachmes-



se Housekeeping Convention die innovativen Systeme von beam mit integrierter Absaugung entdeckt habe, war schnell klar, dass wir dadurch den Prozessablauf im Zimmerservice deutlich optimieren können“, so Büter.

Bis zu fünf Stunden täglich wird gebeamt

Seit über einem Jahr wird im Reinigungsprozess im Strandhotel Duhnen konsequent gebeamt. Bis zu fünf Stunden täglich sind die Geräte des Qualitätsherstellers aus Altenstadt im Landkreis Neu-Ulm im Dauereinsatz an der Nordsee – nach einem klaren Ablaufplan, den Tanja Büter für ihre Kolleginnen und Kollegen erarbeitet hat. Das Besondere: „Unsere Teams können sich bis zu einer Stunde Zeit nehmen für die Reinigung eines Zimmers. Das unterscheidet uns von anderen Hotels. Viele haben Fremdfirmen im Einsatz, die den Zimmerservice im 30-Minuten-Takt erledigen müssen. Unser Anspruch an die Hygiene ist klar ein

Die leitende Hausdame, Tanja Büter, setzt konsequent auf die hygienische Reinigung mit Trockendampf und die Kombination aus dem Dampfreiniger carbon UVC und der Housekeeping-Einheit SteamTrolley.
Foto: Ingo Jensen/beam

anderer“, sagt Hotelier Kristian Kamp, der sich genauso über die Bestnoten und die Zufriedenheit seiner Gäste freut wie die leitende Hausdame. Seit 1921 führt seine Familie das beliebte Strandhotel.

Keine Grundreinigung mehr nötig

Weiterer Vorteil für Kristian Kamp und sein Team: „Durch die hygienische Reinigung der Zimmer mit Trockendampf direkt beim Zimmerwechsel können wir auf die sonst übliche Grundreinigung der Zimmer verzichten. Die war bei der herkömmlichen Reinigung alle paar Monate obligatorisch und dauerte immer zwei bis drei Stunden, was sich bei 72 Zimmern, zwei Suiten und 19 Apartments natürlich entsprechend summiert“, erklärt Kamp. ◀

HOTEL KONNEX INN BY HACKMANN IM NORDHORNER ZENTRUM

Neubau mit 4 Sterne-Niveau

„Ankommen, Wohlfühlen, Entspannen“: Das im Nordhorner Zentrum neu errichtete Hotel Konnex Inn by Hackmann bietet für Privat- und Geschäftsreisende einen angenehmen Aufenthalt auf 4 Sterne-Niveau. Die 80 modern und hochwertig gestalteten Zimmer laden zum Verweilen und Wiederkommen ein. Morgens kann man sich mit einem typischen Hackmann-Frühstück stärken, das auf Vielfalt mit gesunden Nahrungsmitteln aus der Region setzt. Unter dem gleichen Dach lockt ein Restaurant mit kulinarischen Leckereien. Erholung bietet ein großzügig ausgerüsteter Spa- und Fitnessbereich.



Foto: Rütger

Dass man sich in einer traditionsreichen Stadt inmitten einer leistungsstarken Wirtschaftsregion befindet, wird schon im hell und freundlich gestalteten Eingangsbereich des Hotels deutlich. Hier wird mit vielen authentischen Details ein sympathischer Bezug zum Aufenthaltsort geschaffen.

„Uns ist wichtig, auf die lange Textiltradition hinzuweisen, die bis heute prägend für die Stadt Nordhorn und die angrenzende Grafschaft Bentheim ist“, erklärt Oliver Hackmann, der zusammen mit seiner Schwester Sophie bereit ist, das familiengeführte Unternehmen in dritter Generation zu übernehmen.

Wie gut das Konzept umgesetzt wurde, zeigen zum Beispiel die eigens aus der Region für das Konnex Inn angefertigte Wanddecke sowie die einzigartigen Textiltapeten im Nordhorner Design. Wer ein wenig Zeit hat, kann sich das Interieur in einer der gemütlichen

Sitzecken bei einer gepflegten Tasse Tee oder Kaffee in Ruhe anschauen und dabei auch einen ersten Eindruck von Land und Leuten gewinnen. Für das neue Hotel in Sichtweite des Bahnhofs wurde eine zweistellige Millionen-summe investiert.

„Wir machen mit einer persönlichen Beratung und individuell passendem Service das möglich, was sich der Gast wünscht“, betont Oliver Hackmann. Genau das gilt für Besucher und Urlauber, die Nordhorn und das Umland etwa mit dem Fahrrad erkunden möchten. Auch dank der Servicefreundlichkeit der heimischen Hotels ist die Region Grafschaft Bentheim/Emsland wiederholt als besonders fahrradfreundliche Ausflugsregion ausgezeichnet worden.

„Wir leben Gastfreundlichkeit. Bei uns soll sich jeder willkommen und gut aufgehoben fühlen“. Mit diesem Anspruch ist das 1996

Das neue Hotel Konnex Inn im Nordhorner Zentrum bietet die Annehmlichkeiten eines 4 Sterne-Hauses.

von Barbara und Wolfgang Hackmann gegründete Familienunternehmen nach wie vor auf einem gesunden Wachstumskurs. Mit den Kindern Sophie und Oliver ist bereits die nächste Generation in die Entscheidungsebene eingebunden. „Uns macht es Freude, die erfolgreiche Firmengeschichte fortzuführen“.

Inzwischen gehören neun Hotels mit fast 630 Gästezimmern und mehr als 155 Mitarbeitern zur Hotelgruppe. Neben dem Konnex Inn in Nordhorn sowie Häusern auf 3- oder 4-Sterne-Niveau in Borken, Lingen, Meppen, Papenburg, Rhede und Rheine gehören seit 2026 auch ein Hotel in der Osnabrücker City sowie ein weiteres direkt neben dem Rock und Pop Museum in Gronau zur Hackmann Hotel GmbH & Co. KG. ◀

BEZIRKSVERBAND OSNABRÜCK-EMSLAND/ GRAFSCHAFT BENTHEIM

Geschäftsführer
Nils Westerkamp
Weberstraße 107
49084 Osnabrück
Tel. 0541 7 39 21
Fax 0541 70 87 77
Email: dehoga-os@t-online.de



25 Prozent mehr Insolvenzen im Gastgewerbe

OSNABRÜCKER KREISVORSITZENDER IST BESORGT

Im Bereich der Industrie- und Handelskammer Osnabrück-Emsland-Grafschaft Bentheim hat es 2025 fast sechs Prozent mehr Insolvenzen gegeben als im Jahr zuvor. Der Anstieg ist damit so hoch wie zuletzt 2011, zeigen aktuelle Zahlen des Landesamtes für Statistik Niedersachsen. Besonders bedenklich sind demnach die aktuellen Zahlen für das Gastgewerbe. Hier habe es im IHK-Bezirk innerhalb eines Jahres rund 25 Prozent mehr Insolvenzen gegeben, was der mit Abstand höchste Wert unter den verschiedenen Unternehmenssparten ist.

Die Entwicklung innerhalb der Landkreise im IHK-Bezirk ist insgesamt sehr unterschiedlich. Während in der Stadt Osnabrück und der Grafschaft Bentheim jeweils ein Rückgang bei den Insolvenzen verzeichnet wurde, hat es im Emsland einen um 4,1 sowie im Landkreis Osnabrück sogar um mehr als 32 Prozent in allen Unternehmensbereichen gegeben. Niedersachsenweit ist die Zahl der insolventen Betriebe 2025 um 4,7 Prozent angestiegen.

„Die Insolvenzzahlen bewegen sich auf einem hohen Niveau und zeigen, dass viele Unternehmen erheblich unter Druck stehen“, betont der Osnabrücker IHK-Hauptgeschäftsführer Marco Graf in einer aktuellen Pressemitteilung. Der deutliche Anstieg der Insolvenzzahlen weise auch darauf hin, dass zunehmend Unternehmen in Schwierigkeiten geraten, die bislang als wirtschaftlich gesund gegolten haben. Ein wesentlicher Grund für die zum Teil schlechte Geschäftslage sei neben den hohen Energie- und Lohnkosten vor allem die bundes- und weltweit unsichere politische Situation.

Für den Osnabrücker DEHOGA-Kreisvorsitzenden Christian Kortlüke-Bellin ist die Negativ-Entwicklung im Landkreis Osnabrück und speziell für das Gastgewerbe „in diesem Ausmaß überraschend und besorgniserregend“. Ihm sei zwar derzeit kein Berufskollege bekannt, der Insolvenz anmelden musste oder davon bedroht sei. Dessen ungeachtet würden viele Betriebe un-

ter schwierigen wirtschaftlichen Rahmenbedingungen leiden. Daran habe auch die Senkung der Mehrwertsteuer auf sieben Prozent nichts geändert. „Damit gewinnen die Betriebe allenfalls ein wenig Spielraum für Investitionen, die etwa bei der Energieversorgung vielerorts dringend erforderlich sind“.

Erhebliche Mehrkosten würden insbesondere der erneut vom Gesetzgeber angehobene Mindestlohn und die daraus folgenden Lohnsteigerungen für Fachkräfte verursachen. Ähnlich problematisch seien die deutlich angestiegenen Gas- und Strompreise. Im Gastgewerbe komme erschwerend hinzu, dass ein Großteil der Gäste inzwischen deutlich weniger Geld fürs Essen gehen ausgibt. „Viele verzichten auf Vor- und Nachspeisen oder sparen bei den Getränken“, berichtet Christian Kortlüke-Bellin vom Landgasthaus Kortlüke in Vehrte.

Bezüglich eines freien Wunsches an die politischen Entscheider in Bund, Land und Kommunen muss

der DEHOGA-Vorsitzende aus dem Landkreis Osnabrück nicht lange überlegen:

„Wichtig wäre neben steuerlichen und bürokratischen Entlastungen vor allem, dass man die Unternehmen endlich einmal in Ruhe arbeiten lässt und von unsinnigen neuen Regelungen verschont“.



Christian Kortlüke-Bellin,
DEHOGA-Kreisvorsitzender Osnabrück.

Ball der Gastronomie mit Buffet und Musik

Der DEHOGA Kreisverband Aschendorf-Hümmling/Papenburg lädt Berufskollegen sowie Lieferanten, Sponsoren und Gäste am 3. März zum traditionellen Ball der Gastronomie ein. Unter

dem Motto „Frühlingserwachen“ können sich die Besucher in der Gaststätte Hahnenkamp in Werlte ab 19 Uhr mit leckeren Speisen vom Buffet und Getränken verwöhnen lassen.

Der Kreisvorsitzende Georg Niemeyer und sein Team werden die Gäste mit einem Begrüßungstrunk empfangen. Für gute Stimmung werden zudem ein attraktives Programm mit Unterhaltung

und Musik sowie ein besonderer Mitternachtssnack sorgen. Die Eintrittskarten werden über die Ortsverbände verkauft. ◀

Hoffnung auf Rückenwind durch Tourismusstrategie

BEZIRKSVORSITZEN- DER WOLFGANG HACKMANN: POLITIK MUSS ER- LEICHTERUNGEN NUN AUCH UMSETZEN

Dass es aus Sicht des heimischen Gastgewerbes auch positive Neuigkeiten aus der Politik gibt, zeigt die Nationale Tourismusstrategie, die gerade vom Bundeskabinett beschlossen worden ist. Positiv sei vor allem die versprochene Flexibilisierung der Arbeitszeit sowie ein Abbau von Berichts- und Dokumentati-

onspflichten, erklärt der Osnabrücker DEHOGA-Bezirksvorsitzende Wolfgang Hackmann, der auch Vorsitzender des regionalen IHK-Fachausschusses Tourismus ist: „Das sind wichtige Schritte zur Entlastung der Betriebe, die Rückenwind für den heimischen Tourismus bringen können“.

Die neuen Impulse würden dringend benötigt, damit der Tourismus einen relevanten Beitrag für den absolut notwendigen wirtschaftlichen Aufschwung leisten kann. Entscheidend sei, dass die angekündigten Maßnahmen nun

von der Politik umgesetzt werden. „Dafür sollten zum Beispiel die Regelungen für eine schnelle Arbeitserlaubnis für Flüchtlinge optimiert werden“, fordert Wolfgang Hackmann. Insgesamt müsse etwa auch für Schulabbrecher eine Vereinfachung in den Berufseinstieg gelingen.

„Die Arbeitskraft von heute kann die Fachkraft von morgen sein“.

Im Freizeitbereich könne die Region Osnabrück-Emsland-Graf-

schaft Bentheim zufrieden auf das Jahr 2025 zurückblieben. Mit rund 5,4 Millionen Übernachtungen habe es dort bis zum November ein Plus von zwei Prozent gegenüber dem Vorjahreszeitraum gegeben.

Die Tourismusbranche sei in der Region nach wie vor gut aufgestellt und habe das Potenzial für weiteres Wachstum, betont Hackmann: „Das darf aber nicht über die bestehenden Herausforderungen der Branche und die dringend notwendigen Entlastungen hinwegtäuschen“. ◀

Rekordbeteiligung beim Fest der Gastronomie

Mit mehr als 150 Gästen konnte der Vorstand des DEHOGA Cloppenburg am 26. Januar 2026 eine neue Rekordbeteiligung beim „Fest der Gastronomie“ (Wirteball) verzeichnen. Die Vorsitzenden Meike Schlömer-Thomann und Rainer Haberland begrüßten die zahlreichen Gäste im Gasthof Schnieder in Ermke/Molbergen.

Vorsitzende Meike Schlömer-Thomann hielt eine launige Begrüßungsrede.



Neben vielen Mitgliedsbetrieben, von denen zahlreiche ihre Teams mitgebracht hatten, folgten auch Vertreter aus Politik, Industrie sowie Lieferanten der Einladung. Besonders freute sich Meike Schlömer-Thomann über die Anwesenheit des örtlichen Landtagsabgeordneten Christoph Eilers (CDU), Hildegard Kühlen von der DEHOGA-Geschäftsstelle in Oldenburg, des DEHOGA-Ehrennadelträgers Bernd Sieger sowie ihres Vorgängers und Ehrenvor-

sitzenden Klaus Fleming. Auch mehrere Vorstandsmitglieder des DEHOGA Kreisverbandes Vechta waren der Einladung gefolgt.

Nach einem hervorragend zusammengestellten Buffet sorgte die Cloppenburg Schlagersängerin Darya für beste Stimmung. Mit ihrem Auftritt – unter anderem stellte sie ihre erste Single „Einfach nur mal so“ vor – füllte sie die Tanzfläche im Handumdrehen und trug maßgeblich zur

ausgelassenen Atmosphäre des Abends bei.

Für einen weiteren Höhepunkt sorgte Werner Lüdeke-Dalinghaus, der in gewohnt unterhaltsamer Weise die Tombola moderierte. Dabei nutzte er die Gelegenheit, auf die geplante Bildungsreise des Kreisverbandes vom 7. bis 9. September 2026 nach Bremerhaven hinzuweisen und informierte über die Anmeldemöglichkeiten bei den Vorstandsmitgliedern. ◀



Besucherrekord beim Fest der Gastronomie.

BRANCHENTREFF in Braunschweiger Volkswagen-Halle

Für den 20. Januar 2026 hatte sich der Gastronomie-Partner-Kreis (GPK) in Braunschweig etwas Besonderes im südöstlichen Niedersachsen ausgedacht. Ehrenamtlich vom Vorstand auf die Beine gestellt, gab es die dritte Auflage des GPK-Branchentreffs.

In der Volkswagen-Halle in Braunschweig war Fläche angemietet worden, um verschiedenen Dienstleistern und Partnern der Hotellerie und Gastronomie aus den unterschiedlichsten Segmenten die Möglichkeit zu geben, sich interessierten Gastgewerbetreibenden mit Ständen zu präsentieren. Fast 800 Tickets waren im Vorfeld unter die Menschen des Gastgewerbes gebracht worden. Auch Klassen der berufsbildenden Schulen nahmen die Gelegenheit gern wahr und gestalteten das Programm auf der Aktionsbühne mit. Dort moderierte Maja Kirsch in gewohnt kundiger und fröhlicher Art und Weise das, was aktuell die Branche umtreibt.

Wiederum war es gelungen, mit dem berühmten Fernsehkoch Mirco Reeh einen medial bekannten Koch (VOX) auf die Bühne zu holen. Dort wurde dann auch unter dem Motto „Helau gegen Alaaf“ mit den Braunschweiger Köchen Carsten Goldapp und Bernd Weymann ein Wettbewerb durchgeführt. Die produzierten Gerichte wurden von einer fachkundigen Jury adäquat bewertet und am Ende siegte das Team Helau (Carsten Goldapp und Bernd Weymann).

Kochduell auf der Branchentreff-Bühne.

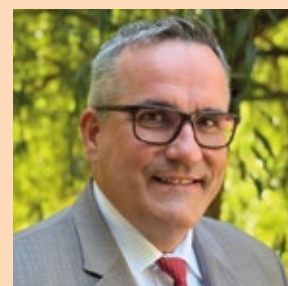


Berufsschüler hatten Gelegenheit, sich über ihre Anforderungen an die Gastgeberbranche der Zukunft den Branchentreff-Besuchern zu präsentieren. Daneben gab es reichlich Möglichkeiten, sich an den einzelnen Ständen aus dem Bereich der Speisegastronomie bis hin zur Tischwäsche Informationen zu holen, Produkte zu testen und Erlebnisse zu genießen. Auf Social Media wurde der Gastronomie-Branchentreff 2026 natürlich auch begleitet und dementsprechend berichtet. Es bleibt zu hoffen, dass der Gastronomie-Partner-Kreis auch im kommenden Jahr wieder dieses Highlight in Südostniedersachsen anbietet. ◀

Gesprächsrunde mit Bernd Weymann, Jürgen Herrde, Mark Alexander Krack und Ferik Hennicke (v.l.n.r.).

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



Braunschweig: Gastgeber für Niedersachsen

Unter dem Motto „Braunschweig – Gastgeber für Niedersachsen“ begrüßte der Vorsitzende des DEHOGA Region Braunschweig-Wolfenbüttel, Bernd Weymann, Vertreter aus Wirtschaft, Politik, Hotel- und Gastronomie zum Neujahrsempfang.

In der Talkrunde mit Oberbürgermeister Dr. Thorsten Kornblum, Bernd Weymann, Gerold Leppa und Dr. Lang ging es um weniger Bashing, weniger Schnell-Schnell in den sozialen Medien dafür mehr Fokus auf Freundschaften, Netzwerke und echte Begegnungen und vor allem weniger Mimimi, mehr Machen. Der Oberbürgermeister betonte, den DEHOGA und die Gastronomiebetriebe zu unterstützen.

Zum Beispiel hat die Braunschweig Stadtmarketing GmbH Antragsprozesse für Genehmigungen digitalisiert und vereinfacht, wodurch bürokratische Hürden deutlich abgebaut wurden. Für die zukünftige Entwicklung des Standorts Braunschweig sind eine enge partnerschaft-



DEHOGA-Vertreter und Ehrengäste beim Braunschweiger Neujahrsempfang.

liche Zusammenarbeit und gemeinsame Initiativen zwischen Stadt und Gastgewerbe von zentraler Bedeutung, so der Oberbürgermeister.

Mit Großveranstaltungen wie dem Tag der Niedersachsen 2026, dem Gaußjahr, dem Internationalen Hanse-Tag 2027 oder dem 1.000-jährigen Stadtjubiläum 2031 will Braunschweig zusätzlich Menschen in die Stadt holen und Wertschöpfung in Gastronomie und Handel bringen.

Auch eine neue Tradition wurde geschaffen: Das Niedersachsen-Lied, angestimmt vom ehemaligen Oberbürgermeister Ulrich Markurth und derzeitigen Oberbürgermeister Dr. Thorsten Kornblum, soll jetzt bei jedem Neu-

jahrsempfang mit allen Teilnehmern gesungen werden.

Einig waren sich alle Beteiligten, dass es besonders wichtig ist, die Konsumfreude wiederzubeleben. Ohne Gastfreundschaft und ohne Zugewandtheit zu Menschen wird es, so Mark Alexander Krack, der als Geschäftsführer des DEHOGA Region Braunschweig-Wolfenbüttel die Talkrunde moderierte, nicht gelingen, Lebendigkeit und Vielfalt auch in die Köpfe der Menschen zu bringen. Nach dem Festakt freuten sich die fast 200 Gäste in der Dornse des Altstadtrathauses in Braunschweig auf das für sie bereitgestellte Jahresauftaktessen – hier gab es wiederum fast schon traditionell – Braunkohl und alles, was dazu gehört. ◀

NACHRUF



Das niedersächsische Gastgewerbe musste sich am 16. Januar 2026 von Fritz Sauerbrey verabschieden. Sein Leben gehörte der Hotellerie und Gastronomie im Harz. Als Inhaber des Hotels Sauerbrey in Osterode-Lerbach war es seine Idee, seine Leidenschaft für zwei Räder auf das Hotel zu übertragen. Es wurde DAS Motorradhotel der Region.

Über Jahrzehnte war er das Gesicht und Namenshalter seines Familienbetriebes. In der Motorradszene zählte er schon immer zu den Urgesteinen. Er ging stets mutig voran, lancierte aus dem Hintergrund, fühlte sich nicht wohl im Mittelpunkt, den er gerne anderen überließ.

So wie ein Baum seine Früchte verteilt und daraus neue Bäume entstehen, so hinterlässt Fritz Sauerbrey unzählige Köche, Hotel- und Restaurantfachleute, die er ausgebildet und begleitet hat. Als ehemaliger Vorsitzender im Prüfungsausschuss und Vorsitzender des Berufsbildungsausschusses im DEHOGA Niedersachsen von 2002 bis 2011 lag ihm der Nachwuchs besonders am Herzen.

Das niedersächsische Gastgewerbe nimmt Abschied von einem Menschen, der sich mit Leidenschaft und Engagement für die Branche und insbesondere für die Berufsausbildung eingesetzt und Vieles bewegt hat. Wir werden Fritz Sauerbrey und seine Verdienste für die Branche immer in guter und dankbarer Erinnerung behalten.

DEHOGA NEUJAHRSEMPFANG IM KUNSTMUSEUM

Rund 100 Gäste in Wolfsburg

Am 13. Januar 2026 hat im Kunstmuseum Wolfsburg der traditionelle Neujahrsempfang mit rund 100 Gästen aus Wirtschaft, Politik, Rat und Verwaltung stattgefunden. Neben dem Oberbürgermeister der Stadt Wolfsburg, Dennis Weilmann, dem Stadtrat für Wirtschaft, Digitales und Kultur, Jens Hofschroer, und dem Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Landesverbandes, Mark Alexander Krack, war auch der Helmstedter Bürgermeister, Wittich Schobert, zu Gast.

Der Vorsitzende des DEHOGA Region Wolfsburg-Helmstedt, Heiko Sturm, sprach in seiner Eröffnungsrede mit deutlichen Worten über die Schwierigkeiten von Hotellerie und Gastronomie. Insbesondere im Bereich Wolfsburg musste die Hotellerie im vergangenen Jahr mit einer Bettenauslastung von nur 30 Prozent mit dem letzten Platz im TOP-100-Städteranking im Report der Schollen-Hotelberatung vorliebnehmen.

In der Gastronomie gab es nach Angaben von Creditreform im Jahr 2025 rund 23.900 Unternehmens-Insolvenzen – das ist ein Anstieg um 8,3 Prozent gegenüber dem Vorjahr und der höchste Wert der letzten 10 Jahre. Auch

Wolfsburg und Helmstedt blieben im vergangenen Jahr nicht von Insolvenzen verschont.

Sturm lobte ausdrücklich den Beschluss, die Mehrwertsteuer auf Speisen dauerhaft auf sieben Prozent zu senken. Es sei eine dringend notwendige Maßnahme, um die weitere Zunahme von Insolvenzen zu abzuwenden. „Leider wird die Steuererleichterung durch die Mindestlohnerhöhung in Höhe von 8,5 Prozent, die CO2-Steuererhöhung in Höhe von 10 Prozent sowie viele weitere Kostensteigerungen bei Lebensmitteln, Energie, Reinigung und Entsorgung komplett aufgeessen“, so Sturm in seiner Rede. Weiterhin warnte Sturm vor der Einführung einer Betten- oder Verpackungssteuer – dies würde allen Bestrebungen zu wider laufen.

Dennis Weilmann und Jens Hofschroer gaben in Ihren Grußworten den Ausführungen von Heiko Sturm vollends Recht. Ihnen sind die Probleme bewusst, und sie wissen um die große Bedeutung der Hotellerie und Gastronomie in ihrer Stadt. Sie blicken dennoch, trotz aller erdrückenden Zahlen und Fakten, positiv in die Zukunft und nannten die zahlreichen Veranstaltungen in Wolfsburg im Jahr 2026. Sie bestätigten auch mit klaren Worten, dass es



Heitere Einblicke in den gastronomischen Betriebsalltag lieferte Irmin Burdekat in seinem Festvortrag.

in Wolfsburg keine Betten- und Verpackungssteuer geben wird.

Mark Alexander Krack überbrachte die Grüße des DEHOGA Landesverbandes und lobte das partnerschaftliche Miteinander zwischen der Stadt und den Gastronomen und Hoteliers. Den Festvortrag hielt der Mitbegründer der „Alex“- „Extrablatt“- und „Café & Bar Celona“-Gastronomieketten, Irmin Burdekat. Er gab heitere Einblicke in den Gastronomiealltag, und zitierte aus seinem Erfolgs-Buch „Tisch 17 is'n Arsch“ – in dem er u.a. ein Erlebnis im Wolfsburger Café & Bar Celona vorlas. Den Abschluss des Neujahrsempfanges bildete die Überreichung des Wolfsburger DEHOGA-Förderpreises an die Gewinner der regionalen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen. Beim anschließenden Imbiss im Restaurant des Kunstmuseums klang der Empfang in geselliger Runde bei interessanten Gesprächen aus. ◀



Oberbürgermeister Dennis Weilmann steht an der Seite von Hotellerie und Gastronomie in Wolfsburg.



Hotelfachmann Timo Leon Stephan, Köchin Linnea Kramer und Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie Zahra Putri Rosava (vorne von links) wurden ausgezeichnet von DEHOGA-Hauptgeschäftsführer Mark A. Krack, Vize-Kreisvorsitzendem Daniel Wolniczack und Kreisvorsitzendem Heiko Sturm (hinten von links).

DEHOGA Kreisverband Peine-Salzgitter wählt Vorstand



Der neu gewählte Vorstand des DEHOGA-Kreisverbandes Peine-Salzgitter (v. l. n. r.): Theodor Karg, Werner Bogner, Torsten Kowohl, Mario Roffka, Jörg Schmidt-Caspari.

Im Rahmen der Jahreshauptversammlung im Oktober hat der DEHOGA Kreisverband Peine-Salzgitter turnusgemäß seinen Vorstand neu gewählt. Die Mitglieder sprachen dem neuen Führungsteam ihr Vertrauen aus und stellten damit die Weichen für die zukünftige Verbandsarbeit im Kreisgebiet.

Zum 1. Vorsitzenden wurde Torsten Kowohl wiedergewählt, der gemeinsam mit seinem Stellvertreter Mario Roffka als 2. Vorsitzender weiterhin die Geschicke des Kreisverbandes lenkt. Die Verantwortung für die Finanzen übernimmt wie bisher Werner Bogner als Kassenwart.

Als 1. Beisitzer und Schriftführer wurde Theodor Karg in den Vorstand gewählt. Komplettiert wird das Gremium durch Jörg Schmidt-Caspari, der das Amt des 2. Beisitzers und stellvertretenden Kassenwarts übernimmt.

Der neu gewählte Vorstand freut sich darauf, die Interessen der Mitglieder engagiert zu vertreten und die erfolgreiche Arbeit des Kreisverbandes fortzuführen. ◀

Feierliche Freisprechung

16 ABSOLVENTEN IN SECHS AUSBILDUNGSBERUFEN

Im festlichen Rahmen des Hotels The Ritz-Carlton Wolfsburg wurden am 29. Januar 2026 die Absolventen der gastgewerblichen Berufe feierlich freigesprochen. Für die Schüler der BBS 1 Gifhorn stellte die Veranstaltung einen besonderen Höhepunkt dar. Denn sie konnten nach erfolgreich bestandenen Abschlussprüfungen offiziell in das Berufsleben verabschiedet werden.

Nach der Begrüßung durch den Vorsitzenden des DEHOGA Region Wolfsburg-Helmstedt, Heiko Sturm, folgten Grußworte durch Dennis Weilmann, Oberbürgermeister der Stadt Wolfsburg, Thomas Boehnke als Vertreter der IHK Lüneburg-Wolfsburg, Bernd Knaier, General Manager des The Ritz-Carlton Wolfsburg, sowie Silke Wilharm-Cottle, Abteilungsleiterin der BBS 1 Gifhorn.

In ihrem Rückblick wurde die Ausbildungszeit gewürdigt und die Leistungen der Absolventen hervorgehoben.

Im Mittelpunkt der Feier stand die Zeugnisübergabe an die Absolventen der BBS 1 Gifhorn. Den feierlichen Abschluss der Veranstaltung bildete ein gemeinsamer

Ausklang, der Gelegenheit für persönliche Glückwünsche und Gespräche bot.

Die Festredner gratulieren allen Absolventen herzlich zum erfolgreichen Abschluss und wünschen ihnen für ihren weiteren beruflichen Weg im Gastgewerbe viel Erfolg, Freude und Leidenschaft. ◀



Abteilungsleiterin Silke Wilharm-Cottle verabschiedete „ihre“ Schützlinge.

16 neue Fachkräfte erhielten ihre Abschlusszeugnisse im festlichen Rahmen.



+++ NEUER EIGENTÜMER gesucht +++

Pension und Restaurant in 37115 DUD - Brochthausen zu verkaufen. Pension: BJ. 1997, 5 Zimmer mit je Bad und Balkon und WE im KG. Restaurant: 2 WE im DG, Restaurant im EG mit Platz ca. 200 Personen, die Terrasse bietet Platz für ca. 40 Personen.

Kaufpreis: 690.000 € VB
Kontakt: VR-Bank Mitte eG
Steffen Hofmann
0160 99603006



Pächter*in für das traditionsreiche Kolpinghaus in Vechta gesucht - ab dem 01.07.2026

Das **Kolpinghaus Vechta**, ein Haus mit langer Geschichte seit **1897**, sucht eine engagierte und zuverlässige Person oder ein Team für die **Übernahme der Gastronomiefläche**. Aufgrund Ruhestand, wird nach 17 Jahren wieder ein neuer Pächter gesucht. Die Immobilie liegt **mittlen im Herzen von Vechta**, direkt neben der Propsteikirche, nur wenige Meter von der Einkaufsmeile und dem Krankenhaus entfernt – ein idealer Standort mit hoher Frequenz und bester Sichtbarkeit.

Zu vermieten: ca. 400 m² Gastronomiefläche

Die Räumlichkeiten gliedern sich wie folgt:

Gaststube: 57 m², Saal: 180 m², Clubraum I: 17 m², Clubraum II: 32 m², Küche: ca. 40 m², Abstellraum: 26 m². Die Räume bieten vielfältige Nutzungsmöglichkeiten – vom täglichen à-la-carte-Geschäft bis hin zu Veranstaltungen, Versammlungen und Feiern.

Wir wünschen uns eine gut **bürgerliche Küche**, die zu langen Tradition des Hauses und zum Standort passt. Eigene Ideen und moderne Akzente sind ausdrücklich willkommen.

Der **Pachtzins ist verhandelbar**.

Bitte reichen Sie Ihre **Pachtpreisvorstellung** zusammen mit Ihrem **Betriebskonzept** bei Stefan Bussmann ein.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Stiftung kath. Gesellenhaus

c/o Kath. Kirchengemeinde St. Mariä Himmelfahrt

z. Hd. **Stefan Bussmann, Große Straße 34a, 49377 Vechta**

Oder per E-Mail an: s.bussmann@mh-vechta.de

Etablierter Landgasthof an der Elbe zu verkaufen!

Der Marschachter Hof verfügt über gemütlichen Gastraum, große Terrasse, modernen Saal, 8 komfortable Hotelzimmer und voll eingerichtete Küche. Er wurde in 1912 erbaut und in 1994 auf insg. 1.072 m² Nutzfläche erweitert. Verbrauchsausweis: Effizienzklasse F | EV-S 174,7 kWh/(m²a) | EV-W 100,6 kWh/(m²a) | Gas



KP 1.790.000 € VB | 5,25 % Prov. zzgl. MwSt.
☎ 04108 - 125 940 | www.lieblingsplatz-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



Pächter auf Borkum gesucht



Pächter für Restaurant in etablierten Hotelbetrieb auf Borkum gesucht. Folgende Räumlichkeiten werden verpachtet:

Erdgeschoss: Restaurantfläche mit Thekenbereich und ein separates Kaminzimmer (gesamt ca. 200m²), Wintergarten, Betreiberwohnung (ca. 72m² / drei Zimmer).

Souterrain: Küche mit Speiseaufzug, Kühlraum, Tiefkühlraum, Lager-räume, zwei Personalzimmer, Toilettenräume für Damen und Herren, 1 Doppelgarage.

Das Restaurant bietet im Innenbereich um die 50 Plätze und im Außenbereich noch einmal zusätzliche ca. 30 Sitzplätze. 10 Pkw-Stellplätze sind auf dem Grundstück vorhanden.

Die Eigentümer des Hotels mit insgesamt 12 Zimmern wünschen sich ein Frühstücksangebot für Ihre Hotelgäste.

Pachthöhe: 4.500,00€ + Umsatzsteuer + Nebenkosten, keine Abstandszahlung, brauereifrei.

ENA: V, Gas, ENV-W: 129 kWh/(m²a), ENV-S: 45,80 kWh/(m²a), Bj: 1974. Maklergebühr: 2 Kaltmieten zzgl. MwSt. (19%)

Immobilien Wybrands Georg-Schütte-Platz 2, 26757 Borkum
+49 4922 1232 / makler@borkum-immobilie.de



Saniertes Gastro-Juwel von 1550 im Zentrum Bad Münders:

Zum Kauf (keine Pacht) steht ein denkmalgeschütztes Anlageobjekt mit kompletter Gastro- + Veranstaltungseinrichtung (975 m² / 4 Etagen / Grdst. 553 m²).

Kernsanierung 1991, techn. und optische Sanierung 2011 (Ges.: 2,7 Mio €): 185 Restaurant- zzgl. 12 Außenplätze, 23 Stellplätze. Betriebsbereit. **TOP ZUSTAND !!**

Überdurchschnittliche Kaufkraft im Umkreis von 50 KM, Kaufpreis 949.000 incl. Inventar (provisionspflichtig)

KOMPLETT-Exposé anfordern: pallushek@immo-trade.eu

Borkum: Sanierungsfall, mieterfreie Übergabe, 5 Einheiten, incl. 2 FeWos, 1a Lage, Laden für toGo-Konzept bzw. Pizza & Co. Bj. ca 1900, 2-geschossig plus, Gasheizung, Energiebedarfsausweis, 152,4 kWh (m²a), E.
Attraktiver Preis für Insel-Bauprofis
Wir suchen weitere Sanierungsobjekte !!!!

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

Sie möchten Ihre Produkte bewerben? Sprechen Sie mit uns!
Telefon 04551 1450 · info@vht.de · www.vht.de

Das können wir!

Das können alle!

Wir machen **GROßHANDEL!**

Kein Klein-Klein.

Entdecken Sie die Qualität der führenden Lebensmittelgroßhändler der
EDEKA Foodservice Unternehmensgruppe.

Mehr Informationen
zu EDEKA Foodservice
und Handelshof
finden Sie unter:

edeka-foodservice.de



handelshof.de



FOODSERVICE