DEHOGA MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 2 · April 2018

NIEDERSÄCHSISCHE JUGENDMEISTERSCHAFTEN 2018

So sehen Sieger aus!

DEHOGA NIEDERSACHSEN

DAS Q MACHT
DEN UNTERSCHIED.

In Niedersachsen wird Service mit „Q“ geschrieben!

„Einfach mal wieder aufblühen im Herzen der Lüneburger Heide“

HOTEL ASCONA, Bad Bevensen
Barbara Drux, Geschäftsführerin

Durch Freundlichkeit, Engagement und Vertrauen sind wir als starkes und dynamisches Team im VitalHotel Ascona in Bad Bevensen stets bemüht individuell und persönlich auf die Wünsche und Erwartungen unserer Gäste einzugehen und diese sogar zu übertreffen.

Gesprächsrunden, Meetings, kreative Teamarbeit und vor allem der persönliche Kontakt zu unseren Gästen helfen uns immer besser zu werden. Wir möchten uns weiterentwickeln und hoffen unsere Bestrebungen auch mit der Stufe II fortzusetzen – davon profitieren wir, vor allem aber unsere Gäste!

Informationen und Seminartermine ServiceQualität Deutschland in Niedersachsen:

TourismusMarketing Niedersachsen GmbH
Tamara Lau
Essener Straße 1, 30173 Hannover
Telefon: 0511 270488-28
service@tourismusniedersachsen.de
www.q-deutschland.de

ServiceQualität Deutschland – eine Initiative für erfolgreiche Gastgeber.

ServiceQualität
DEUTSCHLAND

Editorial

Verbandsarbeit als Bohren dicker Bretter

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

die Osterzeit liegt gerade hinter uns. Wie jedes Jahr seit mehreren Dekaden, poppte pünktlich das Thema „Tanzverbot zur Osterzeit" in der Presse auf. Auch der DEHOGA Niedersachsen wurde um Bewertung gebeten. Selbstverständlich hatte die Kirche die Wichtigkeit spiritueller Einkehr in dieser für das Christentum so wichtigen Zeit erläutert. Die Opposition im Niedersächsischen Landtag wies auf die aus der Zeit gefallene Einstellung der Kirche in dieser Frage hin. Glaube ließe sich eben nicht an Tanzverboten festmachen. Breite Unterstützung gab es zu Recht von den Diskothekenbetreibern, die wahrnahmen, dass der DEHOGA in dieser Angelegenheit der Politik gegenüber zu passiv sei. Ist das richtig? Nein, ganz und gar nicht. Seit Jahrzehnten setzen wir uns für Abschaffung, aber zumindest für eine Lockerung des österlichen Tanzverbotes ein. Auch ein weniger an Tanzverbot, wie zum Beispiel in Hamburg und Bremen praktiziert, könnte ein erster Schritt sein. Die jeweilige Landesregierung hatte sich den Vorschlägen des DEHOGA Niedersachsen in den vergangenen Jahrzehnten aber jeweils entzogen. Das hat zu der Erkenntnis geführt, dass allein die Kirche in der Lage ist, dieses Thema aus sich selbst heraus zu reformieren, weil die jeweilige Landesregierung in dieser Angelegenheit den Konflikt mit der Kirche nicht suchen wird.

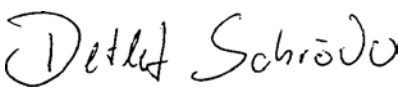
Anfang März hat die neue Verbraucherschutzministerin Niedersachsens erklärt, der noch von der Vorgängerregierung erprobte „Hygienebalken" für Lebensmittelverarbeiter würde nicht eingeführt. Ist das ein Erfolg der intensiven Aufklärung des DEHOGA Niedersachsen über die zu erwartende Wirkungslosigkeit dieser vermeintlichen Verbraucherschutzmaßnahme? Ich sage ja. Das Gastgewerbe hat durch sein Desinteresse unterstrichen, dass diesem Instrument in der Verbraucheraufklärung keine Wirkung zugestanden wird. Ist das Thema dadurch abschließend vom Tisch? Wahrscheinlich nein. Zumindest dann nicht, wenn die Bundesländer den Bund motivieren können, eine bundesweite Norm zu schaffen, die die Bundesländer berechtigt, ein solches Instrument einzuführen. Auch dagegen würden wir unsere Argumente ins Feld führen müssen.

Was will ich mit diesen Anmerkungen ausdrücken?

Verbandsarbeit gegenüber der Politik ist in der Regel kein Sprint, sondern eher ein Marathonlauf. Der argumentative Einsatz des DEHOGA auf all seinen Ebenen wirkt häufig erst nach Jahren. Zum Teil scheint er über die Jahre wirkungslos zu verpuffen. Dieser Eindruck darf uns aber nicht dazu verleiten, unsere Aktivitäten einzustellen. Wir müssen auch bei scheinbar aussichtslosen Themen weiterarbeiten und unsere weiterentwickelten Argumente in Politik und Öffentlichkeit platzieren.

Immer wieder geben uns späte Erfolge Recht, am Ball bzw. am Brett geblieben zu sein. Verbandsarbeit braucht einen langen Atem und gute Bohrer, die in der Lage sind, auch dicke Bretter nach und nach zu durchdringen.

Ihr
Detlef Schröder



Präsident

INHALT

Nieders. Jugendmeisterschaften	4
Fachtag des Gastgewerbes	5
Tag der Kreisverbände	6
Junger DEHOGA	8
INTERNORGA	10
Digitalisierung	11
Datenschutz / Pauschalreiserecht	12
NBank Beratertage	12
Datenschutz / Kassennachschau	13
Gleiche Steuern für Essen	14
Besteuerung Hotelfrühstück	17
Hotelbad / WC-Anlagen	17
Hotelklassifizierung	18
Brandschutz	20
Nieders. Wirtschaftspreis	22
Grafschaft Open Air	22
Global office	23
Energie:	
Leitfaden Gästekommunikation	24
Solarberatung / Elektro-Mobilität	24
EEG-Umlage	25
Pferdetourismuskonferenz	26
Neue Medien:	
Cyber-Versicherung	27
Digitales Marketing: Webinare	28
Fußball-WM: Public Viewing	29
Bezirk Hannover	30
Bezirk Hildesheim	34
Bezirk Lüneburg	37
Bezirk Weser-Ems	40
Bezirk Braunschweig-Harz	42
Bezirk Osnabrück	45
Serie „Gute Gastgeber – Gute Arbeitgeber"	50
Recht und Rat	52
Impressum	52
Immobilien/Verkäufe	53
Alle Termine 2018 auf der Rückseite!	

Niedersachsen kürt Landesmeister im Gastgewerbe

Gold für Lüneburg, Göttingen, Nörten-Hardenberg und Langenhagen

Nach zwei spannenden Wettkampftagen in Oldenburg stehen die Landesmeister im niedersächsischen Gastgewerbe fest: Bei den Köchen holte Aljoscha Knoblich (19 Jahre) vom Restaurant Zum Alten Brauhaus aus Lüneburg die Goldmedaille. Zugleich ist er punktbester Teilnehmer der Jugendmeisterschaften. Nina Müller (20 Jahre) vom Restaurant La Romantika in Göttingen gewann die Medaille bei den Restaurantfachleuten. Den ersten Platz bei den Hotelfachleuten errang Sophie Specht (21 Jahre) vom Hardenberg Burghotel in Nörten-Hardenberg und der erste Preis für die Fachleute in der Systemgastronomie ging an Stella Ost (23 Jahre) von der LSG Lufthansa Service GmbH am Flughafen Hannover-Langenhagen. Den Teampokal sicherte sich das Team der BBS Ritterplan in Göttingen.

Unter den stets wachsamen Augen der fachkundigen Jury kämpften die 54 besten Auszubildenden aus Niedersachsen am 7. und 8. März 2018 in Oldenburg um den begehrten Titel des Landesmeisters. Auch durch Kamerateams und andere Pressevertreter durften sie sich nicht aus der Ruhe bringen lassen. Je nach Ausbildungsberuf musste der Top-Nachwuchs sein Können in Theorie und Praxis in diesem Jahr unter dem Motto „Niedersachsen i(s)st regional!“ demonstrieren: Kochen, garnieren, flambieren, tranchieren, Tische eindecken, Speisekarten gestalten, Cocktails mixen, Blumengestecke arrangieren, Hotelzimmer abnehmen, Reservierungen bestätigen und vieles mehr. Höhepunkt war wie immer das Prüfungsessen. Jeder Koch musste aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Menü für sechs Personen zubereiten. Dieses wurde anschließend von den Hotel- und Restaurantfachleuten professionell serviert.

Vor rund 200 Gästen aus Hotellerie, Gastronomie, Wirtschaft und Politik würdigte Niedersachsens DEHOGA Präsident Detlef Schröder die Leistungen der Wettkampfteilnehmer und hob die besondere Bedeutung der Jugendmeisterschaften hervor: „Die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften stellen einen wichtigen Höhepunkt in der regionalen Nachwuchsförderung der angehenden Fachkräfte dar. Das Gastgewerbe ist eine der spannendsten Branchen mit vielfältigen Aufgabenbereichen und Karrieremöglichkeiten. Die Meisterschaften sind ein wertvoller Rahmen, unsere Branche der Öffentlichkeit vorzustellen und für eine Ausbildung im Gastgewerbe zu werben.“

Die Goldmedaillengewinner werden Niedersachsen im Herbst 2018 als Team bei den Deutschen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe vertreten und dort ihr hervorragendes Können erneut unter Beweis stellen.

Die Meisterschaften wurden in diesem Jahr erstmals in den Berufsbildenden Schulen 3 der Stadt Oldenburg sowie unter anderem im City Club Hotel durchgeführt. Präsident Schröder dankte der Schulleiterin der BBS 3, Oberstudiendirektorin Hannelore Guthold, sowie Hoteldirektor Holger Kruse vom City Club Hotel (gleichzeitig Vorsitzender des DEHOGA Stadtverbandes Oldenburg) und ihren Teams für ihren Einsatz und die hervorragende Organisation und Durchführung der Veranstaltung. ◀

Die Sieger mit ihren Gratulanten (v.l.n.r.): Carius Novàk (Vorsitzender Berufsbildungsauschuss DEHOGA Niedersachsen), Restaurantfachfrau Nina Müller (La Romantika, Göttingen), Koch Aljoscha Knoblich (Zum Alten Brauhaus, Lüneburg), Hotelfachfrau Sophie Specht (Hardenberg Burghotel, Nörten-Hardenberg), Dirk-Jan F. Warmerdam (Vizepräsident DEHOGA Niedersachsen) und Detlef Schröder (Präsident DEHOGA Niedersachsen).

Fotos: Arne Neemeyer / Katja Suesens

Die Gewinner auf einen Blick:

Koch/Köchin:
1. Aljoscha Knoblich, Zum Alten Brauhaus, Lüneburg
2. Piyatida Soennecken; Anders Hotel Walsrode, Walsrode
3. Rouven Schreiber, Volkswagen AG, Wolfsburg

Restaurantfachmann/-frau:
1. Nina Müller, La Romantika, Göttingen
2. Anna Siever, Hotel-Restaurant Bullerdieck, Garbsen
3. Anna-Lena Nanninga, Hotel Faldernpoort, Emden

Hotelfachmann/-frau:
1. Sophie Specht, Hardenberg Burghotel, Nörten-Hardenberg
2. Anna-Lena Groth, Romantik Hotel Bergström, Lüneburg
3. Leonie Kröncke, Strandhotel Duhnen, Cuxhaven-Duhnen

Fachmann-/frau für Systemgastronomie
1. Stella Ost, LSG Lufthansa Service GmbH, Langenhagen
2. Christina Folkerts, Restaurant McDonald's, Oldenburg
3. Nicole Friede, Restaurant McDonald's, Osnabrück

Teamwertung:
1. Mannschaft der BBS Ritterplan, Göttingen
2. Mannschaft der BBS III, Lüneburg
3. Mannschaft der BBS Cuxhaven

Siegermenü

Galantine und Rauchparfait von der Bachforelle
Meerrettichsauerrahm
Ringelbete, Graupensalat

Gebratene Maispoulardenbrust
mit Kräuterseitlingfüllung
Sherrysauce
glasierte Möhren, Steckrübenpüree, Kohlröschen
getrüffelte Macairekartoffeln

Mohn-Quark-Mousse
Mango, Orangenbiskuit
Tonkabohnencremeeis
flambierte Feigen
Schokolade

AZUBI GESUCHT?
Nutzen Sie die exklusiven Anzeigen-Kombipakete von HOTELCAREER und AZUBICAREER für DEHOGA-Mitglieder auf www.azubicareer.de
HOTEL CAREER
AZUBICAREER

Home Staging und Digitalisierung im Fokus

Fachtag des Gastgewerbes mit 90 Besuchern

Home Staging und Digitalisierung im Gastgewerbe standen beim Fachtag des Gastgewerbes, der vom Vorsitzenden der Fachgruppe Gaststätten im DEHOGA Niedersachsen eröffnet wurde, im Mittelpunkt. Rund 90 Teilnehmer hatten am 9. April 2018 den Weg zu dieser Veranstaltung mit völlig neuem, modernen Konzept in das Hotel Hennies in Isernhagen gefunden.

In einem Einführungsvortrag „Home Staging: Die Schönheitskur für Ihr Hotel oder Restaurant" gab Iris Houghton Tipps und zeigte Tricks und Kniffe, wie Betriebsinhaber ihr Hotel oder Restaurant ohne zu großen finanziellen Aufwand schöner machen. „Redesign ist nicht nur Dekorieren, Redesign bringt auch Umsatz", so die Expertin. Oft könne mit kleinem finanziellen Aufwand Großes erreicht werden, so die gelernte Hotelfachfrau weiter. Mit der Überarbeitung und Neugestaltung von Bestehendem kann vieles verändert werden: Einladend und behaglich, zum Wohlfühlen für die Gäste…

In zehnminütigen Kurzvorträgen präsentierten DEHOGA-Partner ihre Lösungen zur Digitalisierung im Gastgewerbe. Ob Online-Tischreservierungen, digitale Gäste-Service-Systeme, Kassenlösungen, cloudbasierte Hotelsoftware, Backoffice-Lösungen oder Hygiene-App – die Teilnehmer bekamen einen Überblick über digitale Lösungen, die den Arbeitsalltag vereinfachen.

Anschließend konnten sich die Hoteliers und Gastronomen an Ausstellungsständen über das Gesamtangebot der Firmen informieren und sich zeigen lassen, wie das Produkt zu Arbeitserleichterungen im eigenen Betrieb führen kann und ob es individuell passend ist. ◀

HGK mit Hartmut Benkendorf und Ralph Noack (2.u.3. v.lks.).

Q4me-Vortrag mit Kurt Wehner.

Homestaging mit Iris Houghton (ganz links).

Bookatable mit Patrick Flötmeyer (ganz links).

Stand 3RPMS mit Marc Dreyer (ganz rechts).

Alexander Haussmann von Code2Order.

Kreisverbände im Dialog

Austausch mit dem Landesverband in Altwarmbüchen

Marcus Solbach vom Kreisverband Aurich (mit Mikrofon).

Großes Interesses bei den Kreisvorständen.

DEHOGA-Präsident Detlef Schröder wies bei der Eröffnung des Kreisverbandstages, an dem 45 Vertreter der Kreisverbände im DEHOGA Niedersachsen teilnahmen, auf die Historie dieser Veranstaltung hin.

Die Anwesenden tauschten sich intensiv zu neuen Möglichkeiten des verbandlichen Lobbyings im DEHOGA Niedersachsen aus. Gelobt wurde ein Veranstaltungsformat der Industrie- und Handelskammern in Niedersachsen, die zusammen mit regionalen Vertretern unterschiedlicher Verbände einmal im Jahr ein Gesprächsforum mit Landespolitikern organisieren. Hier sollte der DEHOGA Niedersachsen lernen und zusammen mit seinen Bezirksverbänden und Beteiligung der Industrie- und Handelskammern über ähnliches nachdenken.

Alle Anwesenden waren sich einig, dass der DEHOGA Niedersachsen helfen müsse, das Ausbildungsimage der Branche zu steigern. Ein erster Schritt könne sein, die „Imagebotschafter“ des Verbandes, die in den allgemeinbildenden Schulen über gastgewerbliche Berufsausbildung berichten, einheitlich zu schulen und mit entsprechenden Materialien auszustatten.

Beschlossen wurde, zukünftig mit einem Jahresthemenplan in die politische Auseinandersetzung einzusteigen. Eine solche Broschüre soll angereichert werden mit betriebswirtschaftlichen Kennziffern des Gastgewerbes, so wie sie sich aus dem IW Gutachten des DEHOGA-Bundesverbandes und dem Statistikbooklet ableiten lassen.

Die Vertreter des ADAC, Michael Tenter und Nils Linge, konnten den Teilnehmern vermelden, dass die Zertifizierung motorradfreundlicher Hotels nun ein niedersachsenweites Projekt wird und die weißen Flecken im Harz und dem Weserbergland der Vergangenheit angehören würden.

Den Abschluss bildete Hauptgeschäftsführer Rainer Balke mit zwei kurzen Orientierungen zum neuen Reiserecht ab Juli 2018 sowie dem neuen Datenschutzrecht ab Mai 2018.

Präsident Schröder bedankte sich auch im Namen seiner Präsidiumskollegen Dirk Jan-F. Warmerdam und Thomas Domani für die engagierte Diskussion und wünschte den Teilnehmern ein erfolgreiches Sommergeschäft 2018. ◀

ADAC-Zertifizierung (v.l.n.r. Michael Tenter, Detlef Schröder, Andre Palser).

Einladung zur Trendtour am 18. und 19. Juni: Timmendorfer Strand und Scharbeutz

Fotos: Barefoot Hotel

Über den Tellerrand hinausschauen – das ist das Motto des Jungen DEHOGA Niedersachsen. Also haben wir auch in diesem Jahr wieder eine spannende Trendtour für euch geplant.

Diesmal verlassen wir Niedersachsen und fahren nach Schleswig-Holstein. Wir übernachten in Till Schweigers Hotel Barefoot am Timmendorfer Strand und werden von dort unsere Trendtour Richtung Scharbeutz starten. Wir freuen uns auf viele Anmeldungen und eine tolle Tour im Juni. Auch neue Gesichter unter den Jungunternehmern bis 40 Jahre sind herzlich willkommen!

Eure Astrid Schulze
Sprecherin
Junger DEHOGA

Den guten Preis verdanken wir der Unterstützung von: Niehoffs Vaihinger

Jetzt anmelden

Programm / Leistungen:
- Treffen im Barefoot-Hotel, Timmendorfer Strand
- Gastronomische Tour durch Scharbeutz:
  - Besichtigung Hotel Bayside
  - Anschließend lassen wir uns in die Geheimnisse von Gosch einweihen
  - Zum Abendessen geht's ins Cafè Wichtig
  - Absacker direkt am Strand
- 1 Übernachtung inkl. Frühstück Barefoot-Hotel vom 18. auf den 19. Juni 2018
- Nach dem gemeinsamen Frühstück machen wir uns auf den Weg zu Karls Erlebnisdorf in Warnsdorf

Preise:
- 150,00 Euro inkl. Frühstück im EZ
- 170,00 Euro inkl. Frühstück pro DZ
- 65,00 Euro für die Trendtour inkl. Transfer vor Ort, Besichtigungen und Verpflegung

Anreise:
Am 18. Juni bis 15.00 Uhr, individuelle Anreise in das Hotel barefoot, Timmendorfer Strand

Anmeldung: Schnellstmöglich beim DEHOGA Niedersachsen, Anmeldeformular unter **www.junger-dehoga.de**

Ansprechpartnerin:
Claudia Weiß, Tel. 0511-33706-26
E-Mail: weiss@dehoga-niedersachsen.de

Grünkohl in beeindruckender Vielfalt

Junioren-Auftakt voller Erfolg – Ein persönlicher Erfahrungsbericht

Zu Beginn des Jahres ging es für die Mitglieder des Jungen DEHOGA zum Kollegentreff in den Oldenburger Raum. Wir lernten dort zwei tolle Betriebe kennen. Es waren zwei wundervolle Tage mit Kohlwanderung, Boßelaktion und einer Plopp-Olympiade. Bei Sonnenschein und Temperaturen um den Gefrierpunkt schmeckte auch der Glühwein zur Wanderung in der Abenddämmerung. Gleich im Anschluss konnten wir uns beim deftigen Grünkohlessen wieder aufwärmen.

Danach ging es für einige Kollegen zum Kegeln mit musikalischer Unterstützung. Die anderen Junioren trafen sich in geselliger Runde bei einem Bierchen an der Bar. Hier konnten wir uns austauschen und von den Erfahrungen und Anregungen der anderen Teilnehmer profitieren.

Am Folgetag stand nach leckerem Frühstück ein Ausflug zum Botanischen Garten in Oldenburg auf dem Programm. Hier wurden wir über die vielen verschiedene Sorten Grünkohl aufgeklärt. Die Vielfalt ist unglaublich. Informationen, die wir auch an unsere Gäste im eigenen Betrieb vermitteln können. Ein toller Input für ein Storytelling über die saisonale Spezialität in unseren Betrieben.

Nach gemeinsamem Mittagessen und weiteren interessanten Gesprächen sind wir dann alle wieder Richtung Heimat gefahren. Vielen Dank für die netten Gespräche und den tollen Austausch.

Ich freue mich schon auf die Trendtour im Juni in die Lübecker Bucht.

Euer Roger Burkowski

Junioren-Auftakt 2018: Boßeln im Raum Oldenburg.

Innovative Ideen.

HOTELEINRICHTUNGEN NACH MASS.

Seit 35 Jahren planen, entwickeln und produzieren wir Hoteleinrichtungen in unserer Manufaktur. Als Komplett-Anbieter richten wir auch Ihr Objekt ein.

In jedem Stil und für jeden Anspruch.

ULMRICH
HOTELEINRICHTUNGEN

07932 6068-0 • www.ulmrich-hoteleinrichtungen.de
Showroom Süd • Austraße 5 • 97996 Niederstetten
Showroom Nord • Große Straße 47 • 27356 Rotenburg W.
Telefon 04261 9633722

INTERNORGA 2018:

Trendschmiede für den gesamten Außer-Haus-Markt begeistert Besucher und Aussteller

Die INTERNORGA hat es wieder bewiesen: Sie ist und bleibt die internationale Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt. Gestern ist die 92. Ausgabe der Fachmesse auf dem komplett ausgebuchten Gelände der Hamburg Messe und Congress GmbH nach fünf Messetagen erfolgreich zu Ende gegangen. Mit neuen und innovativen Formaten wie der CRAFT SPIRIT Lounge, dem Deutschen Gastro-Gründerpreis und dem Next Chef Award hat die INTERNORGA einmal mehr Gespür für Trends und Themen gezeigt, die für die Gastronomie, Hotellerie, Bäckereien und Konditoreien heute und in der Zukunft wichtig sind. Damit überzeugte sie nicht nur die rund 93.000 Besucher, auch Branchen-Kenner und Top-Entscheider zeigten sich begeistert.

„Es zeichnet die INTERNORGA aus, dass sie jedes Jahr Trends aufspürt und diese sowie viele weitere wichtige Themen professionell und kreativ zu präsentieren weiß. Sie ist immer wieder Impulsgeberin und wichtigster Branchentreffpunkt für den gesamten Außer-Haus-Markt. Das honorieren unsere Aussteller und Besucher. Ich bin mit dem Verlauf der Messe sehr zufrieden“, resümiert Bernd Aufderheide, Vorsitzender der Geschäftsführung der Hamburg Messe und Congress GmbH.

Positive Bilanz zieht auch Christian Strootmann, Vorsitzender des Vorstands BHS tabletop AG und Vorsitzender des INTERNORGA-Ausstellerbeirats: „Die INTERNORGA war wieder ein voller Erfolg. Besucher erhalten hier jedes Jahr den kompletten Marktüberblick über die neuesten Produkte und Trends für die Branche. Die Messe war sehr zufriedenstellend und ist unverzichtbar für Marktführer, Top-Entscheider und Newcomer der gesamten Branche.“

Besucher vergeben Bestnoten

Die Besucher der INTERNORGA äußerten sich überaus positiv zum Verlauf der Messe: 93 Prozent der Fachbesucher beurteilten die INTERNORGA mit sehr gut bis gut und 94 Prozent würden sie weiterempfehlen – so lautet das Ergebnis der Umfrage eines unabhängigen Marktforschungsinstituts. Der Anteil an Entscheidungsträgern unter den Besuchern war gewohnt hoch, und mit sechs Prozent liegt auch der Anteil internationaler Besucher auf hohem Niveau. Vom Verband der Deutschen Messewirtschaft (AUMA) ist die INTERNORGA deshalb als einzige internationale Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie in Deutschland klassifiziert.

Erfolgreiche Premiere der CRAFT SPIRIT Lounge

Mit kreativen Präsentationsformaten inspiriert die INTERNORGA die Branche immer wieder neu: In diesem Jahr erstmals mit der CRAFT SPIRIT Lounge, die das Thema „handcrafted“ von Hochprozentigem in den Fokus rückte. In dem hochspezialisierten Bereich drehte sich alles um handgefertigte Spirituosen und edle Destillate wie Gin, Korn, Whiskey, Rum, Obstbrand und Wodka. Aussteller präsentierten ihre handgefertigten Produkte und zeigten Gastronomen und Hoteliers, wie sie mit innovativen Produkten auf der Getränkekarte ihre anspruchsvollen Gäste überraschen können.

ProVeg Deutschland e.V. berät Gastronomen

Vegan-vegetarische Ernährung und Verpflegung ist bei Verbrauchern und in der Gastronomie nicht mehr wegzudenken. Grund genug für die INTERNORGA, diesen Trend abzubilden und für Gastronomen ein Beratungsangebot zu schaffen.

Rund 93.000 Besucher zählte die INTERNORGA 2018 in Hamburg.

Foto: Hamburg Messe und Congress / Richard Bohn

Fachvorträge im DEHOGA Club – hier Andreas Unger von reach local.

Mit ProVeg Deutschland e.V. holte sich die Leitmesse einen kompetenten Partner an Bord. Die Ernährungsorganisation war Anlaufstelle für Gemeinschaftsverpfleger, Gastronomen und Hoteliers zum Thema Veggie-Verpflegung.

Internationale Kongresse mit 3.000 Teilnehmern erneut ausgebucht

Als internationale Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt präsentierte die INTERNORGA 2018 ein gewohnt hochkarätiges Kongressprogramm mit Referenten von internationalem Rang. Die drei großen Branchentreffs – das 37. Internationale Foodservice-Forum, der 44. Deutsche Kongress für Gemeinschaftsgastronomie und das 8. INTERNORGA Forum Schulcatering – sorgten mit renommierten Wissenschaftlern, Praktikern und Beratern für fachlichen Austausch auf internationalem Niveau. Insgesamt rund 3.000 Fachbesucher nutzen die Chance auf exklusive Brancheninsights.

Live-Wettbewerbe begeistern Besucher und Branchenkenner

Spannende und innovative Live-Wettbewerbe inspirierten die Besucher und die gesamte Branche auch in diesem Jahr. Die INTERNORGA präsentierte erstmals den Deutschen Gastro-Gründerpreis, den sich das Gründerteam ISLA Berlin sichern konnte. Gewinner des Next Chef Award 2018 ist der 26-jährige Marianus von Hörsten aus dem Popup-Restaurant Tabula Rasa – einfach.miteiander.essen. Und beim Deutschen Vorentscheid der Pizza-Weltmeisterschaft wurde Nicola Diana aus Bad Schwartau zum besten Pizzabäcker Deutschlands gekürt.

Die 93. INTERNORGA findet vom 15. bis 19. März 2019 auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress GmbH statt. ◀

Treffen des Jungen DEHOGA auf der INTERNORGA 2018.

Digitalisierung im Gastgewerbe

INTERNORGA-Gespräch mit Ole Grünert von HORECA Digital

Eines der großen Themen, mit denen sich die diesjährige Leitmesse des Hotel- und Gaststättengewerbes in Deutschland, die INTERNORGA, beschäftigt hat, war die Digitalisierung des Gastgewerbes. DEHOGA-Vizepräsident Dirk-Jan F. Warmerdam und Hauptgeschäftsführer Rainer Balke diskutierten mit dem Geschäftsführer Ole Grünert von HORECA Digital über die Ansätze der Gastgewerbeunternehmen, sich mit der Digitalisierung auseinanderzusetzen.

HORECA Digital ist ein selbstständiges Tochterunternehmen der Metro Gruppe. Selbst gesetzte Aufgabe von HORECA Digital ist, Digitalisierungsansätze für das Gastgewerbe, so wie sie von jungen Startups interpretiert werden, auf ihre Marktfähigkeit hin zu überprüfen. Dazu setzt

HORECA Digital in mehreren Ländern Europas insgesamt rund 600 mittelständische Testbetriebe des Gastgewerbes ein, etwa 300 davon allein im deutschen Markt. Von HORECA Digital identifizierte erfolgversprechende Digitalisierungsansätze würden die Unterstützung von HORECA dann bekommen, wenn die Testbetriebe bestätigt hätten, dass die digitale Lösung für ein betriebliches Problem praktikabel ist. HORECA Digital bestätigte, dass es ein ausgeprägtes Interesse gebe, mit den nationalen DEHOGA-Landesverbänden zusammenzuarbeiten, um gemeinsam praktikable Digitallösungen für gastgewerbliche Probleme insbesondere in Klein- und Mittelbetrieben voranzutreiben.

Besonders gute Erfahrungen habe HORECA Digital aktuell mit dem von ihr beworbenen Website Builder sowie einem Tool gemacht, das die Tischreservierung in Restaurants ermöglicht ohne Provisionspflichten auszulösen.

Vereinbart wurde, eine Intensivierung der Zusammenarbeit voranzutreiben. ◀

IHA-Seminar zu Datenschutz und Pauschalreiserecht

Kostenlose Leitfäden zum Download

Am 13. März 2018 hatte der Hotelverband IHA zu einem Workshop in Hannover zur Vorbereitung auf die am 25. Mai 2018 in Kraft tretende europäische Datenschutzgrundverordnung und die ab dem 1. Juli 2018 gültige Pauschalreise-Richtlinie eingeladen. „Wir wollen unsere Mitglieder, aber auch interessierte Noch-Nicht-Mitglieder weiter bestmöglich auf die neuen rechtlichen Anforderungen an die täglichen Betriebsabläufe vorbereiten und verlängern deshalb unsere Roadshow mit Workshop-Charakter bis Anfang Juni", erklärt Otto Lindner, Vorsitzender des Hotelverbandes Deutschland (IHA).

IHA-Justitiarin Laura-Sophie Franze bereitete als eine der beiden Vortragenden die für die Hotels in Deutschland wesentlichen Aspekte der Datenschutzgrundverordnung auf und beantwortete Fragen zur praktischen Umsetzung für die Hotellerie: Welche Daten dürfen gespeichert werden? Wie müssen Hotels ihre Datenverarbeitung dokumentieren? Wie erfüllt der Hotelier die neue Pflicht auf Information, Auskunft und Vergessen? Wann müssen Daten von Hotelgästen gelöscht werden?

Ein kostenloser Leitfaden soll den Hoteliers die Umsetzung erleichtern. Mit einer weiteren Publikation „Das neue Datenschutzrecht – was in der Gastronomie künftig beachtet werden muss" will der DEHOGA insbesondere kleinere und mittelständische Gastronomie-Betriebe für den Datenschutz sensibilisieren. Mit diesem Merkblatt speziell für die Gastronomie werden Anhaltspunkte gegeben, die neuen Bestimmungen im Geschäftsalltag umzusetzen. Erläutert wird, wer für die Umsetzung der neuen Vorgaben verantwortlich ist, welche technischen und organisatorischen Maßnahmen umzusetzen sind und was insbesondere bei der E-Mail-Werbung zu beachten ist.

Als zweiter Vortragender legte IHA-Justitiar Dustin Fischer dar, unter welchen Voraussetzungen Hotels ab Sommer dieses Jahres nach neuem Reiserecht zum Reiseveranstalter werden könnten. Er zeigt anhand praktischer Beispiele auch aus dem Kreis der Roadshow-Teilnehmer auf, wann eine Pauschalreise vorliegt, wie ein Hotelangebot unversehens zur „Verbundenen Reiseleistung" wird und welche besonderen Versicherungspflichten sich daraus für ein Hotel ergeben. ◀

E-SERVICE

Kostenloser Download der Leitfäden:
https://www.dehoga-niedersachsen.de/mein-dehoga/
Die Publikationen zum Datenschutz in Hotellerie und Gastronomie finden Sie nach dem Login unter „D" wie Datenschutz.
Den Leitfaden zum Pauschalreiserecht finden Sie unter „P" wie Pauschalreiserichtlinie.

Kostenfreie Beratertage bei der NBank

Niedersachsenweit bietet die Niedersachsenbank (NBank) an verschiedenen Standorten kostenfreie Beratungssprechtage an.

Diese Beratungssprechtage bieten allen Unternehmern Informationen rund um Förderprogramme, Finanzierungswege und die erforderlichen Antragsunterlagen: Für Unternehmerinnen und Unternehmer, aber auch für Existenzgründerinnen und –gründer. Die erfahrenen Beraterinnen und Berater freuen sich auf das Gespräch mit Unternehmern! ◀

INFO-SERVICE

Weitere Informationen und Terminvereinbarung
NBank, Tel. 0511-30031-321
http://www.nbank.de/Service/Beratungssprechtage/index-2.jsp

Mitglieder informieren sich über Datenschutz und Kassennachschau

180 Mitglieder begrüßte der Vorsitzende der Fachgruppe Gaststätten, Carsten Rohdenburg, bei der Informationsveranstaltung in Oldenburg zu den wichtigen Themen Kassennachschau und Datenschutz.

Kent Schwirz von der DEHOGA-Partnerfirma WENZA wies zu seinem Thema Datenschutz ausdrücklich darauf hin, dass am 25. Mai 2018 alle Unternehmer die EU-Datenschutz-Grundverordnung umgesetzt haben müssen. „Datenschutz ist ein Grundrecht", so Schwirz. Jeder hat zukünftig das Recht zu erfahren, was mit seinen Daten passiert und wie diese in den Betrieben gesichert werden. So kann die rechtliche Verpflichtung des Datenschutzes auch als Chance gesehen werden, das unternehmerische Handeln auf den Prüfstand zu stellen. Die wichtigsten Bereiche, die beachtet werden müssen, sind neben dem Datenschutz die Datensicherheit bzw. IT-Sicherheit sowie die Prozesse, Abläufe und die Qualität der Umsetzung.

Die Referenten Sascha König (l.) und Kent Schwirz.

Laut Herrn Schwirz ist im Gastgewerbe vor allem zu achten auf:

1. Finanzdaten/Zahlungsdaten der Kunden
2. Marketing/Online-Aktivitäten
3. Vertraulichkeit des Gastes vor Ort
4. Vertraulichkeit der Kommunikation
5. Arbeitnehmer-Datenschutz

In seinem Vortrag zeigte Herr Schwirz anhand aktueller Beispiele auf, was für den Einzelnen zu tun ist und riet denjenigen, die sich mit dem Thema noch nicht beschäftigt haben, dringend dazu, einen externen Datenschutzbeauftragten zu bestellen, damit der Unternehmer beruhigt über den 25. Mai hinaus arbeiten kann.

Die Möglichkeiten der Kassennachschau in den Betrieben ab Januar 2018 erläuterte Sascha König, Vorsitzender des Ausschusses für Steuern auf Bundesebene. Herr König wies insbesondere auf die Kassensturzfähigkeit und die Genauigkeit auf einen Cent hin und, dass der Gastronom darauf achten muss, dass bei einer Kassennachschau keine formalen Fehler auftauchen. Der Prüfer vom Finanzamt hat sonst die Möglichkeit, sofort von einer Kassennachschau in eine allgemeine Betriebsprüfung überzugehen. Bei einem Formfehler kann die gesamte Buchhaltung verworfen werden. Weitere Punkte, auf die Sascha König aufmerksam machte, war die Diskussion, was die Finanzbehörden unter einer offenen Ladenkasse verstehen. So gibt es Prüfer, die jedes einzelne Kellnerportemonnaie als offene Ladenkasse ansehen. Entsprechend müssen dann die Umsätze den einzelnen Kassen zugeordnet werden können.

Sascha König unterstrich noch einmal, dass es eine allgemeine Registrierkassenpflicht nicht gibt. Diejenigen Unternehmer, die bisher mit einer offenen Ladenkasse gearbeitet haben, können dies auch zukünftig tun. Wichtig ist nur, dass die jeweils erzielten Umsätze sofort gebucht und nachvollziehbar und unveränderbar abgespeichert werden. König wies eindrücklich darauf hin, dass gerade die dokumentensichere Ablage zukünftig verstärkt überprüft werden wird. So muss zum Beispiel darauf geachtet werden, dass bei Preisänderungen diese nachvollziehbar sind, sodass sowohl der alte Preis als auch der neue Preis nachvollzogen werden kann. Dies gilt für alle Angebote, Speisekarten oder auch Veranstaltungen. ◀

E-SERVICE

Den Vortrag von Kent Schwirz zum Datenschutz können Mitglieder kostenlos herunterladen: **https://www.dehoga-niedersachsen.de/mein-dehoga/** (nach dem Login unter „D" wie Datenschutz)

Gleiche Steuern für Essen – DEHOGA-Kampagne gestartet

DEHOGA-Präsident Guido Zöllick im Interview

Der DEHOGA fordert „Gleiche Steuern für Essen“, egal wo und wie es zubereitet und verzehrt wird. Die Hintergründe erläutert DEHOGA-Präsident Guido Zöllick im Interview:

Welches Ziel verfolgt der DEHOGA mit seiner Kampagne „Gleiche Steuern für Essen“?

Es geht um die Wettbewerbsfähigkeit und damit die Zukunftssicherung unserer Familienbetriebe und Restaurants. Wir wollen die gastronomische Vielfalt und die Esskultur in unserem Land erhalten und die frische und regionale Küche fördern. In Zeiten, in denen der Lebensmitteleinzelhandel sein Sortiment verzehrfertiger Essensangebote immens ausweitet und damit klar in Konkurrenz zur klassischen Gastronomie tritt, brauchen wir mehr denn je faire Wettbewerbsbedingungen. Das Wirtshaussterben auf dem Lande sowie das Verschwinden klassischer Restaurants aus den Innenstadtlagen machen deutlich, dass die Wettbewerbsfähigkeit der arbeitsintensiven Gastronomie dringend einer Stärkung bedarf.

Warum suchen Sie die Unterstützung der Öffentlichkeit?

Weil vielen Gästen aber auch Politikern und Medienvertretern nicht bewusst ist, dass das Schnitzel im Restaurant und am Imbiss unterschiedlich besteuert wird. Für Fertiggerichte, Essen zum Mitnehmen und geliefertes Essen fallen sieben Prozent an, für das frisch zubereitete Essen in unseren Betrieben 19 Prozent. Weder steuer- noch ernährungspolitisch ist die unterschiedliche Besteuerung von Essen nachvollziehbar. Fakt ist: Gastwirte und Restaurantbesitzer, die ihren Gästen frisch zubereitete Speisen offerieren, müssen deutlich mehr Kosten für Personal und Raum schultern als ihre Mitbewerber. Wenn sie dann auch noch für das gleiche Essen höhere Steuern als die Konkurrenz abführen müssen, ist das ein eklatanter Wettbewerbsnachteil. Unsere bundesweite Aufklärungskampagne soll die Öffentlichkeit, die Medien und die Politik auf die steuerliche Ungleichbehandlung der Gastronomie aufmerksam machen. Unsere Gäste sind Multiplikatoren, wenn es darum geht, mehr Verständnis für unser Anliegen zu erreichen.

Zudem heißt es nicht umsonst „Wirtschaft wird in der Wirtschaft gemacht.“ Denn in unseren Betrieben treffen sich Privatleute genauso wie Politiker und Entscheider aus Wirtschaft, Gesellschaft und Medien. Nur mit konsequenter Aufklärungsarbeit kann es gelingen, Bewegung in das Thema zu bringen.

Warum startet der DEHOGA die Kampagne gerade jetzt?

Der reduzierte Mehrwertsteuersatz für das Gastgewerbe steht bereits seit Jahren auf der politischen Agenda des DEHOGA ganz oben. 2010 wurde die ermäßigte Mehrwertsteuer für die Hotellerie eingeführt und damit ein deutscher Sonderweg beendet. Für die Gastronomie kämpfen wir weiter. Der Wettbewerbsnachteil für die gastronomischen Betriebe hatte sich bereits mit der Mehrwertsteuererhöhung von 16 auf 19 Prozent zum 1. Januar 2007 deutlich vergrößert.

Zudem sorgen die aktuellen Trends im gesamten Außer-Haus-Markt für wachsenden Unmut in der Branche. So bauen Tankstellen und Supermärkte ihr gastronomisches Angebot immer stärker aus. Es ist doch aber niemandem zu erklären, warum in Deutschland sieben Prozent für Essen to go, für Lieferando & Co. und die Tütensuppe aus dem Supermarkt gelten, für unsere frisch zubereiteten Speisen, freundlich serviert in einladendem Ambiente, an einem schön gedeckten Tisch aber 19 Prozent fällig werden. Steuergerechtigkeit und Chancengleichheit sehen definitiv anders aus. Warum wird Hundefutter mit sieben Prozent Mehrwertsteuer gefördert, das Essen für unsere Kinder in Kindergärten und Schulen dagegen mit 19 Prozent bestraft? Die Beispiele ließen sich beliebig fortsetzen.

Mit welchen Argumenten wollen Sie noch überzeugen?

Unsere Betriebe sind fest verwurzelt in den Regionen und standorttreu. Sie

leisten einen wertvollen Beitrag zum sozialen Zusammenhalt. Sie sind für unsere Gesellschaft unverzichtbar – gerade in Zeiten von Facebook, Twitter & Co. Hier findet man zueinander, kommt ins Gespräch, tauscht sich aus, genießt und erholt sich. Unsere Branche liefert echte Erlebnisse in einer immer virtueller werdenden Welt. Eine Bevölkerungsbefragung bestätigt, dass die Einrichtungen des Gastgewerbes ein wichtiger Kommunikationstreffpunkt sind, die Attraktivität der Region steigern und gerade für junge Leute entscheidend sind für die Wahl des Wohnorts. Die Gastronomie ist zudem ungemein arbeitsintensiv.

Auf den gleichen Umsatz kommen sechs Mal so viele Mitarbeiter wie im Einzelhandel. Es sind unsere Betriebe, die Arbeits- und Ausbildungsplätze sichern und neue schaffen. Damit ist die Gastronomie ein bedeutender Jobmotor. Das Gastgewerbe ist darüber hinaus als eine der wenigen Branchen in fast allen Regionen Deutschlands vertreten und leistet einen wichtigen Beitrag zur Daseinsvorsorge. Sie sehen, es gibt viele Gründe, warum unsere Branche auf breiter Front Anerkennung verdient – die auch in Form einer fairen Steuergesetzgebung zum Ausdruck kommt.

Wie wollen Sie das Steuerthema in die Öffentlichkeit tragen?

Mit unserer bundesweiten Kampagne „Gleiche Steuern für Essen“ wollen wir über die unterschiedliche Besteuerung informieren und aufklären. Dafür schalten wir Anzeigen und stellen unseren Mitgliedern Info-Material zur Verfügung. Unser Flyer in Form einer Speisekarte macht die unlogische und nicht nachvollziehbare Steuergesetzgebung in unserem Land anhand von prägnanten Beispielen deutlich. Zudem sollen Bierdeckel mit dem Claim „Gleiche Steuern für Essen“, die in unseren Betrieben ausliegen, möglichst vielen Menschen anschaulich darstellen, warum „gleiche Steuern für Essen“ längst überfällig sind.

Was wollen Sie mit der Kampagne erreichen?

„Gleiche Steuern für Essen“, egal wo und wie es zubereitet und verzehrt wird, wäre ein Zukunftsprogramm für unsere Wirtshäuser und Restaurants. So zeigt sich Wertschätzung für regionale Küche, frische Zubereitung und die öffentlichen Wohnzimmer unserer Gesellschaft. Sympathisch und sachlich legen wir dar, warum eine steuerliche Gleichbehandlung der Gastronomie dringend notwendig ist und zeigen den politischen Handlungsbedarf auf. Es ist doch ganz einfach: Wenn die Politik verhindern will, dass immer mehr Wirtshäuser sterben – gerade im ländlichen Raum – dann muss sie unsere Branche fördern und stärken, anstatt sie zu belasten. Im Übrigen wird in 17 EU-Staaten zwischen dem Essen aus dem Supermarkt, dem Essen im Gehen, im Stehen und dem Essen im Restaurant steuerlich kein Unterschied gemacht. Dort ist Steuergerechtigkeit Realität.

Was kann der Hotelier bzw. Gastronom konkret tun?

Jeder Betrieb ist Botschafter und Vermittler unserer Forderung. Er sollte die Bierdeckel einsetzen und die Speisekarten auslegen, um damit möglichst viele Menschen zu erreichen. Ab sofort kann das auf der letzten Delegiertenversammlung beschlossene Aktionspaket bestellt werden unter ***www.dehoga.de/bestellung***. Es beinhaltet 1.000 Bierdeckel und 20 Speisekarten und ist für DEHOGA-Mitglieder kostenfrei. Nicht-Mitglieder zahlen für das Aktionspaket 25 Euro inklusive Mehrwertsteuer und Versand. Die Auslieferung erfolgt ab Ende Februar. Fakt ist: Je mehr Betriebe sich an unserer Aufklärungskampagne beteiligen, umso größer ist die Aufmerksamkeit und die Chance für „Gleiche Steuern für Essen“. Gemeinsam für die Zukunft der Branche: Wir laden alle Betriebe zum Mitmachen ein, damit „Gleiche Steuern für Essen“ endlich auf die politische Agenda kommt. ◀

MACHEN SIE MIT!

Lassen auch Sie gute Argumente für die gemeinsame Sache sprechen.

Wir unterstützen die Mitmachaktion und bestellen:

☐ ein **Aktionspaket**, bestehend aus
1.000 Bierdeckeln und 20 Speisekarten
(Preis für Nicht-Mitglieder: 25 Euro inkl. MwSt.)

oder/und

☐ 20 Speisekarten* oder ☐ 100 Speisekarten**
(Preise für Nicht-Mitglieder: 6 Euro / 10,50 Euro** inkl. MwSt.)*

Bestellungen senden Sie bitte per E-Mail an info@dehoga.de, per Fax an 030 726252-42 oder per Post an den DEHOGA Bundesverband, Am Weidendamm 1A, 10117 Berlin oder unter www.dehoga.de/bestellung

Kostenfrei für DEHOGA-Mitglieder!

Bitte senden Sie unsere verbindliche Bestellung an:

Firma/Betrieb

Vorname, Nachname

Straße/Hausnummer

PLZ/Ort

☐ Ich bin Mitglied

DEHOGA-Landesverband

Datum, Unterschrift

Sieben Prozent Mehrwertsteuer auch für Hotelfrühstück?

Steuerberater sind der Ansicht, dass ein jüngst erschienenes Urteil des Europäischen Gerichtshofes unterstreiche, dass das im Rahmen einer Hotelübernachtung gereichte Hotelfrühstück als Nebenleistung zur Übernachtung ebenfalls mit dem Mehrwertsteuersatz für die Übernachtung in Höhe von sieben Prozent zu besteuern ist.

Der DEHOGA vertritt nach gründlicher Analyse des Urteils die Ansicht, dass der EuGH in seinem Urteil lediglich unterstrichen habe, dass eine einheitliche Leistung, die aus mehreren Bestandteilen bestehe, einem einheitlichen Mehrwertsteuersatz unterfällt. Da das Umsatzsteuergesetz das Frühstück von der Anwendung des reduzierten Mehrwertsteuerersatzes aber explizit ausnimmt und damit ein Aufteilungsgebot verfügt habe, finde der vom EuGH unterstrichene Grundsatz, dass Haupt- und Nebenleistung das gleiche steuerliche Schicksal teilen, gerade keine Anwendung. Unterstrichen wird diese Rechtsauffassung dadurch, dass der EuGH bereits in anderen Verfahren entschieden hat, dass der nationale Gesetzgeber bei einer vermeintlich einheitlichen Leistung berechtigt ist, eine Steuerermäßigung auf einzelne Bestandteile dieser Leistung festzulegen.

Da es zu allgemeiner Verunsicherung unter den Mitgliedern gekommen ist, wie in dieser Angelegenheit nun aktuell zu verfahren ist, wird der DEHOGA noch einmal ein externes Gutachten in Auftrag gegeben, um die Frage des einheitlichen Steuersatzes auf Übernachtungen und Frühstück zu untersuchen. ◀

Ein neues Hotelbad oder eine WC-Anlage in der Gastronomie

elements
BAD / HEIZUNG / ENERGIE

Eine Welt aus 1001 Teilen und mehr

Es erscheint wie ein überdimensionales 3D-Puzzle. Ein Puzzle mit mehr als 1000 Einzelteilen, die mal klein sind und später unsichtbar, weil sie hinter der Badezimmerwand verbaut sind. Oder richtig groß und ein echter Hingucker, wie zum Beispiel die formschöne Wellness-Wanne.

Mehr als 1000 Einzelteile, installiert und untergebracht auf häufig nur acht bis zehn Quadratmetern, die ein Hotel-Bad oder ein Gastronomie-Betrieb für seine WC-Anlagen zur Verfügung hat. Was wie ein Meisterstück klingt, ist auch eines. Damit alle Komponenten, ob im Neubau oder bei der Sanierung zusammenpassen, funktional wie natürlich auch optisch, ist fachmännische Kompetenz gefragt. Und das von der Erstberatung über die Planung bis zum Einbau. Kompetenz, wie sie das Ausstellungskonzept elements im Zusammenspiel mit dem Fachhandwerker bietet, das damit wirbt, der einfachste Weg zum neuen Bad zu sein.

Auch im Portfolio von elements: Das Angebot für den Bereich moderner und nachhaltiger Heizungslösungen. Mit dem Fachhandwerk und der technischen Unterstützung durch die GC/G.U.T.-Fachberater finden Sie auch den Weg zur neuen Heizung und Lüftung.

Gern entwickelt elements mit Hoteliers und Gastronomen zukunftsweisende und energieeffiziente Anlagentechnik individuell für ihren Betrieb. Die Zusammenarbeit mit bekannten Markenherstellern sichert auf lange Sicht eine gleichbleibende hohe Qualität. Elements ist Partner des DEHOGA Niedersachsen. ◀

E-SERVICE

Weitere Informationen und Ansprechpartner unter:
www.elements-show.de
www.gc-gruppe.de
www.gut-gruppe.de

Mit elements können Sie moderne Badkonzepte einfach umsetzen.

Hotelklassifizierung mit moderner Online-Datenbank

Sitzung der Bewertungskommissionen der norddeutschen Landesverbände

Am 8. Februar 2018 trafen sich die Bewertungskommissionsmitglieder der norddeutschen Landesverbände zu einem gemeinsamen Erfahrungsaustausch über die Hotelklassifizierung.

Lutz Feldtmann, Vorsitzender Fachgruppe Hotels im DEHOGA Niedersachsen, begrüßte die Teilnehmer aus Niedersachsen und Schleswig-Holstein. Er bedankte sich bei allen Bewertungskommissionsmitgliedern für ihre gute Arbeit und Unterstützung, gerade im Hinblick auf die Systemumstellung mit einer neuen Datenbank.

Anhand von praktischen Beispielen konnten die Handbarkeit und die Vorteile des neuen Auswertungssystems dargestellt werden. Änderungen und Ergänzungen können bei Eingabe im Erhebungsbogen sofort erkannt und das aktuelle Klassifizierungsergebnis gesehen werden. Die Klassifizierungsgesellschaft hat daher entschieden, dass jede Bewertungskommission mit einem Tablet ausgestattet wird, damit vor Ort Dokumente oder Fotos direkt beim Betrieb hinterlegt werden können. Auch hat der Hotelier sofort das Ergebnis. So ist er zukünftig noch besser in der Lage, eventuell fehlende Kriterien kurzfristig zu erfüllen und Kleinigkeiten nachzurüsten.

Maßnahmen bei irreführender Sternewerbung

Schon wieder war eine Fernsehsendung unter dem Motto „Vorsicht, Verbraucherfalle“ in den öffentlich-rechtlichen Fernsehprogrammen gelaufen. Hier wurde seitens der Bundes Klassifizierungs GmbH sehr gute Aufklärungsarbeit geleistet und das System der Klassifizierung noch einmal mit seinen Vorteilen vorgestellt. So kann aufgrund der jahrelangen Diskussion mit den Buchungsportalen als Erfolg gewertet werden, dass Booking bei nicht klassifizierten Betrieben keine Sterne mehr aufführt, sondern Kreise. Bedauerlich ist immer noch, dass HRS auf der 1. Seite seine eigenen Sterne ausweist, aber auf der Unterseite die Sterne der Hotelklassifizierung aufgreift. Hier werden weiter Gespräche geführt werden. Insbesondere vor dem Hintergrund des Verbraucherschutzes hat der DEHOGA hier schlagkräftige Argumente.

Breiten Raum nahm der Meinungsaustausch der Bewertungskommissionsmitglieder auf der Sitzung ein. Insbesondere die stochastischen Überprüfungen, die mittlerweile bundesweit angelaufen sind, wurden thematisiert. Die Fortschreibung der Kriterien im laufenden Jahr konnte dann abschließend der Bundes GmbH übermittelt werden. ◀

Aus Niedersachsen und Schleswig-Holstein waren Mitglieder der Bewertungskommissionen angereist, um sich über die Hotelklassifizierung auszutauschen.

Bußgelder für Sterne-Schummler

Wegen unzulässiger Sterne-Kennzeichnungen bei Hotels hat die Wettbewerbszentrale erste Gerichtsbeschlüsse erwirkt, in denen Ordnungsgelder gegen Hotelbetreiber verhängt wurden.

Die Hoteliers hatten Gerichtsurteile missachtet, in denen die Werbung mit Sterne-Symbolen ohne gültige Zertifizierung nach Maßgabe der Deutschen Hotelklassifizierung untersagt wurde. So verhängte das Landgericht in Dessau-Roßlau ein Ordnungsgeld in Höhe von 1500 Euro gegen einen Hotelier, der trotz rechtskräftiger Verurteilung auf seiner Internetseite mit Sterne-Symbolen geworben hatte, obwohl er nicht über eine gültige Hotelklassifizierung verfügte (Beschluss vom 01.11.2017, Az. 3 O 15/17). Das Landgericht Münster verhängt ein Ordnungsgeld in Höhe von 5000 Euro gegen eine Hotelbetreiber-Gesellschaft, die auf ihrer eigenen Internetseite weiterhin unberechtigterweise mit einem Bild der offiziellen DEHOGA-Plakette geworben hatte (Beschluss vom 11.01.2018, Az. 022 O 19\17, nicht rechtskräftig).

2017 wurden der Wettbewerbszentrale 409 Fälle mit sogenannten „Sterne-Mogeleien“ gemeldet. In insgesamt 106 Fällen hat die Wettbewerbszentrale Gerichtsverfahren wegen irreführender Werbung eingeleitet.

„Hotelbetriebe, die rechtskräftig zur Unterlassung einer unzulässigen Sterne-Werbung verurteilt wurden, müssen dafür sorgen, dass die Werbung auch tatsächlich entfernt oder geändert wird“, so Hans-Frieder Schönheit von der Wettbewerbszentrale. „Geschieht dies nicht, drohen empfindliche Strafen.“

Hotels tragen auch Verantwortung dafür, wenn die Täuschung durch einen Dritten erfolgt. Das belegt ein aktuelles Urteil des Landgerichts Stuttgart vom 7.12.2017 (Az. 11 O 92/17). Dabei ging es um die Frage, wie eine falsche Sterne-Werbung in einer vom Hotel nicht in Auftrag gegebenen „Google My Business“-Anzeige zu werten ist.

Klare Ansage des Gerichts: Der Schuldner aus einer Unterlassungserklärung muss gängige Portale daraufhin überprüfen, ob dort in unzulässiger Weise mit Hotelsternen geworben wird. Dies gilt auch für von ihm nicht in Auftrag gegebenen „Google My Business“-Anzeigen. Zwar habe ein Schuldner für das selbstständige Handeln Dritter grundsätzlich nicht einzustehen, er sei jedoch gehalten, auf Dritte, deren Handeln ihm wirtschaftlich zugutekommt, einzuwirken, wenn er mit einem Verstoß ernstlich rechnen muss und zudem rechtliche und tatsächliche Einwirkungsmöglichkeiten auf das Verhalten der Dritten hat. ◀

Professionelle Singletanzveranstaltungen
Theos Singletanz
www.theos-singletanz.de
Theodor Meisters
Zum Rohkamp 5c
31228 Peine
☎ 0 51 71 / 50 58 901
info@theos-singletanz.de

MOBIL-CLEAN
Menschen für Sie
- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung
Anlagen-Check MOBIL-CLEAN KOSTENLOS
05173 - 9 21 88
www.mobil-clean.de

PORZELLAN MAASS
Gastronomie Equipment
Ihr Großhandel für
•Gastronomie
•Kantinen / Mensen
•Hotellerie
•Catering / Partyservice
Duisburger Str.11, 28199 Bremen, Tel. 0421 - 53 65 20
Fax 0421 - 53 65 222, verkauf@porzellan-maass.de
www.porzellan-maass.de

Brandschutzhelfer-Ausbildung:

Sonderkonditionen für DEHOGA-Mitglieder

Die WENZA EWIV berät Unternehmen der Gastronomie und Hotellerie zu allen Aspekten der Arbeitsmedizin, der Arbeitssicherheit, des Brandschutzes, des Datenschutzes und der Elektrosicherheit. Seit Sommer 2017 ist sie Partner des DEHOGA Niedersachsen und bietet deren Mitgliedsunternehmen besonders günstige Konditionen an.

Nicole Eisenmenger von WENZA EWIV ist Ihre Ansprechpartnerin zur Brandschutzhelfer-Ausbildung.

Foto: WENZA EWIV / Jens Schierenbeck, Studio Gleis 11

Qualifizierung gesetzlich vorgeschrieben

Gerade in Betrieben, die nicht nur die Verantwortung für ihre Beschäftigten, sondern auch für eine Vielzahl von Gästen tragen, muss der Brandschutz höchste Priorität haben.

Die gesetzlichen Vorschriften hierfür ergeben sich unter anderem aus

- dem Arbeitsschutzgesetz (ArbSchG),
- den berufsgenossenschaftlichen Verordnungen (DGUV),
- der Arbeitsstättenrichtlinie (ASR A2.2) und den
- Vertragsbedingungen der Feuer- und Sachversicherer.

Wenn ein Feuer ausbricht, müssen jederzeit Personen vor Ort sein, die wissen, was zu tun ist. Der Gesetzgeber schreibt deshalb auch für kleine und mittlere Unternehmen die Benennung und Ausbildung von Brandschutzhelfern vor. Üblicherweise sind das circa fünf Prozent aller Beschäftigten.

Zur Brandschutzhelfer-Ausbildung bietet die WENZA EWIV eintägige Seminare an. Sie gliedern sich in einen theoretischen Teil und eine praktische Übung: Am Vormittag stehen die Grundzüge des Brandschutzes, Kenntnisse über Feuerlöscheinrichtungen, Gefahren durch Brände und das Verhalten im Brandfall auf dem Programm. Am Nachmittag sind die Teilnehmer gefordert, selbst ein Feuer zu löschen. Wer am Ende den Theorietest besteht und sich in der Praxis bewährt, erhält das Zertifikat zum Brandschutzhelfer.

Mitgliedsunternehmen des DEHOGA Niedersachsen zahlen für diese Qualifizierungsmaßnahme nur 99 Euro – anstatt regulär 139 Euro – pro Person.

Die Termine für 2018:

- Bezirk Lüneburg: 09.05.2018
- Bezirk Braunschweig: 30.05.2018
- Bezirk Hildesheim: 31.05.2018
- Bezirk Ostfriesland: 10.07.2018
- Bezirk Weser-Ems: 11.07.2018
- Bezirk Stade: 09.08.2018
- Bezirk Osnabrück: 22.08.2018
- Bezirk Hannover: 16.10.2018

INFO-SERVICE

Kontakt für weitere Informationen und Anmeldungen
WENZA EWIV, Nicole Eisenmenger
Tel. 04181-998814-16
E-Mail: n.eisenmenger@wenza-deutschland.de
www.wenza.de

Damit sich schnell alles zum Guten wendet.

Die ERGO Geschäftsinhaltsversicherung für Gastronomen

Sie haben viel Geld in die Ausstattung Ihres Betriebs investiert. Doch je höher der Wert, desto größer das wirtschaftliche Risiko: Was, wenn das teure Inventar beschädigt oder gestohlen wird und Sie Ihre Gäste nicht mehr bewirten können? Dann hilft die ERGO Geschäftsinhaltsversicherung für Gastronomen: Sie bietet Ihnen attraktiven Versicherungsschutz und sorgt dafür, dass Sie schnell wieder im Einsatz sind!

Möchten Sie mehr erfahren? Sprechen Sie mit uns:

ERGO Beratung und Vertrieb AG
Stephanie Stötzner, Überseering 45, 22297 Hamburg
Tel 040 6376-3987, ergo-gastro-experte@ergo.de

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

ERGO
Versichern heißt verstehen.

Jetzt bewerben: Niedersächsischer Wirtschaftspreis

Das Thema „Gewinnung von Fachkräften“ steht im Mittelpunkt des diesjährigen Niedersächsischen Wirtschaftspreises für Mittelstand und Handwerk. Gesucht werden Unternehmen, die neue Wege bei der Ansprache von Fachpersonal gehen oder besondere Maßnahmen und innovative Modelle bei der Fachkräftegewinnung erfolgreich eingesetzt haben. Kleine und mittlere Unternehmen (KMU) mit bis zu 250 Mitarbeitern sowie Handwerksbetriebe können sich für den Niedersächsischen Wirtschaftspreis 2018 bewerben.

Alle Unternehmen in Niedersachsen spüren, dass qualifizierte Fachkräfte auf dem Arbeitsmarkt knapp werden. Nach einer IHK-Konjunkturumfrage für Niedersachsen wird der Fachkräftemangel als eines der größten Risiken für die Geschäftsentwicklung eingeschätzt. Zukünftige Mitarbeiter wollen mehr Flexibilität, wünschen sich mehr Partizipation, Kommunikation auf Augenhöhe und eine allgemein positive Arbeitsatmosphäre sowie eine gute Vereinbarung von Beruf und Familie. Auch bedarfsgerechte Weiterbildungs- und Qualifizierungsangebote während des gesamten Erwerbslebens werden erwartet, sind aber auch notwendig, um alle Generationen im Arbeitsleben zu halten.

KMU verfügen teils über weniger organisatorische Möglichkeiten als Großunternehmen. Sie stehen vor erheblichen Herausforderungen bei der Akquise von neuen Mitarbeitern. Dennoch sind gut qualifizierte Arbeitnehmer das höchste Gut eines Unternehmens und werden dringend gebraucht. Wir suchen Mittelständler und Handwerksbetriebe, denen es gelungen ist, ausreichend Fachkräfte zu gewinnen und dementsprechend gut aufgestellt in die Zukunft zu blicken.

Eine ausgewählte Jury wird im Juni unter der Leitung von Staatssekretär Dr. Lindner aus den Bewerbungen die drei Nominierten aus dem Bereich Handwerk und die drei Nominierten aus dem Bereich Mittelstand bestimmen. Im Vorfeld der Preisverleihung werden Image-Filme über die sechs Unternehmen erstellt, die Ende Oktober 2018 bei der Preisverleihung zu sehen sind.

Die Bewerbungsfrist läuft bis zum 8. Mai 2018. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. ◀

E-SERVICE

Weitere Einzelheiten und den Bewerbungsbogen finden Sie auf:
https://bit.ly/2HoNBBc

Freikarten für das Grafschaft Open Air

25. August 2018 in Nordhorn

Am 25. August 2018 findet auf der Festwiese der Bentheimer Eisenbahn AG in Nordhorn das inzwischen 5. Grafschaft Open Air statt. Das Festival hat sich fest in der deutschen Festivalszene etabliert. Deutsche Musikgrößen wie Unheilig, Andreas Bourani, Adel Tawil, Glasperlenspiel, Johannes Oerding, PUR, Frida Gold, JORIS, Max Giesinger und Mark Forster haben bereits in Nordhorn das Publikum begeistert. Im letzten Jahr war die Veranstaltung bereits Mitte Mai ausverkauft.

Die musikalische Besetzung für 2018 ist wie folgt: Als Vorband des Grafschaft Open Air spielt die Band Next aus dem Emsland, die dem Publikum mit Hits von gestern und heute ordentlich einheizen wird. Anschließend rocken Revolverheld, Wincent Weiss, Michael Patrick Kelly und Amanda die Bühne. Die Besucher können sich wie in den Vorjahren auf ein umfangreiches Musikprogramm in toller Atmosphäre freuen. Einlass ist ab 15 Uhr, das Spektakel beginnt um 16 Uhr.

Tickets und Verlosung von Freikarten

Die Tickets (Stehplätze) werden zum Preis von 49 Euro angeboten und sind unter ***www.proticket.de/goa*** und ***www.eventim.de*** erhältlich. Das DEHOGA Magazin verlost 2x2 Tickets für das Grafschaft Open Air. Senden Sie dazu einfach eine Email mit Namen und Anschrift bis zum 11. Mai 2018 an bittaye@dehoga-niedersachsen.de. ◀

Mit global office beginnt die Gastfreundschaft beim ersten Kontakt

Global office steht seit zehn Jahren und mit Erfahrung aus über 1000 Projekten für maßgeschneiderte Erreichbarkeitslösungen per Telefon, E-Mail und Chat. Viele Kunden kommen aus der Hotellerie, von der familiengeführten Pension bis zur Luxuskette. Global office arbeitet auch für zahlreiche Restaurants und Caterer sowie deren Ausstatter aus der Großküchentechnologie, dem Hotel- und Gastronomiebau.

Auf das Gastgewerbe spezialisierte Agenten bringen die telefonische Kommunikation von der automatisierten Annahme auf eine persönliche Ebene mit sofortiger Erreichbarkeit. Die hohe Qualität der von global office geführten Gespräche wird durch eine intensive Beratung und Begleitung sichergestellt. Diese findet im Gastgewerbebetrieb vor Ort statt. Die hierbei erarbeiteten Informationen und Prozesse werden in kundenspezifisch programmierte Portaloberflächen eingearbeitet und fortlaufend geschult. So fällt es den Agenten leicht, Anfragen und Wünsche der Gäste durch schnellen Zugriff auf FAQ-Listen zu beantworten. Buchungen über entsprechende Weblinks sind ebenfalls Routine.

„Typischerweise gehen Telefonate am Empfang ein und dort dreht sich alles um Check-In und Check-Out, während die Telefone klingeln und klingeln“, so Oliver Franke, Guest Service Center Manager des Vila Vita Marburg. „Wir finden, das kann man besser machen. Daher betreiben wir ein eigenes Guest Service Center, in dem alle Anrufe beantwortet werden – genau hierbei unterstützt uns global office. Mit unseren vielfältigen Angeboten sind wir natürlich ziemlich „komplex“! Global office setzt sich unglaublich intensiv und technisch innovativ mit meinen Impulsen auseinander. Dies unterscheidet global office von vielen Dienstleistern, die ich kenne.“ ◀

Ihr Ansprechpartner Matthias Böhme ist autorisierter Partner der global office GmbH.

INFO-SERVICE

Weitere Informationen und Kontakt:
https://www.dehoga-niedersachsen.de/ueber-uns/unsere-partner/global-office/?L=0

Deutsche Energie-Agentur legt Leitfaden zur Gästekommunikation im nachhaltigen Hotel vor

Investitionen in Energieeffizienz, regionale Produkte, sauberes Klima: Viele Übernachtungsbetriebe handeln bereits nachhaltig. Wie man diesen Einsatz für die Kommunikation mit den Gästen nutzen kann, erläutert der Leitfaden der Deutschen Energie-Agentur (dena) zur Gästekommunikation im nachhaltigen Hotel.

Der Leitfaden zeigt, wie Hotels zu ihren individuellen Botschaften finden und über welche Kommunikationskanäle sie den Gast damit erreichen können. Mit Illustrationen, Grafiken, Zitaten und einem Fragebogen können Hoteliers kreativ werden: Indem sie Fragen nach der eigenen Hotelgeschichte, Budget und Verantwortlichkeiten bearbeiten, entsteht ein Gerüst für die eigene Kommunikationsarbeit.

Vier Praxisbeispiele verdeutlichen, was in der Hotelbranche bereits umgesetzt wurde und wie Gästekommunikation zu Nachhaltigkeit in der Praxis konkret aussehen kann. ◀

E-SERVICE

Den Leitfaden können Sie hier kostenlos herunterladen:
https://bit.ly/2EyyoMi

Kostenlose Impulsberatung „Solar“

Nach einer erfolgreichen Pilotphase bietet die Klimaschutz- und Energieagentur Niedersachsen seit dem 1. März 2018 die Impulsberatung „Solar“ in ganz Niedersachsen an. Der Fokus dieser Beratungen liegt auf der wirtschaftlichen Nutzung von Solarenergie in kleinen und mittleren Unternehmen (KMU).

Die Nachfrage nach den Beratungen ist weiterhin ungebrochen, sodass die Klimaschutzagentur diese Beratungen bis zum 31. Dezember 2018 niedersachsenweit kostenfrei anbietet. Ziel der Beratung ist es, den KMU die Potenziale der Solarenergie betriebsspezifisch aufzuzeigen. Behandelt werden die Themen Stromeigenverbrauch und -einspeisung, Stromspeicherung sowie Nutzung von Solarwärme für Gebäude und Prozesse. Für die beratenen Unternehmen ist die Beratung kostenfrei, die Finanzierung erfolgt aus Landesmitteln über die KEAN. Mitglieder des DEHOGA Niedersachsen wenden sich für weitere Informationen und Beratung an die Energieberater des Verbandes. ◀

Elektro-Mobilität

IHA Hotelverband veröffentlicht kostenfreies Merkblatt für Hoteliers

Der Hotelverband Deutschland (IHA) hat in einem kostenfreien Merkblatt für die Hotellerie aktuelle Informationen zur Elektromobilität aufbereitet.

„Wir wollen der Hotellerie in Deutschland den Zugang zu diesem Zukunftsthema mit Praxistipps zur Ladeinfrastruktur und zu Fördermöglichkeiten erleichtern“, teilt Otto Lindner, Vorsitzender des Hotelverbandes Deutschland (IHA), mit.

Nicht nur vor dem Hintergrund des Klimawandels und der vom Weltklimarat geforderten Reduktion der Treibhausgase kommt elektrischen Antrieben eine immer stärker wachsende Bedeutung zu.

Elektromobilität wird auch für immer mehr Gäste von Stadt- sowie Ferienhotellerie zu einer Selbstverständlichkeit. E-Mobilität wird folglich auch die Anforderungen an die Hotelausstattung und das Dienstleistungsangebot verändern. Somit ist der Informationsbedarf zur Elektromobilität derzeit erheblich. Verschiedene Ladestationen mit unterschiedlichen Stromarten sowie Steckern und rechtliche Unsicherheiten hinsichtlich der Stromzähler und Eichmesser sorgen derzeit für Nachfragen und Unsicherheiten. So wird auch die Mitte April im Europäischen Parlament zur Verabschiedung anstehende Richtlinie zur Gesamtenergieeffizienz von Gebäuden mittelfristig Auswirkungen auf die deutsche Hotellerie haben. ◀

E-SERVICE

Das kostenfreie Merkblatt kann hier heruntergeladen werden:
https://www.dehoga-niedersachsen.de/mein-dehoga/
(nach dem Login unter „E“ wie E-Mobilität)

Volle EEG-Umlage für viele KWK-Anlagen fällig

Für mittelständische Unternehmen, die ihre Eigenversorgung in den letzten Jahren auf Kraft-Wärme-Kopplung (KWK) umgestellt haben, steigt die Stromrechnung ab Januar 2018 an. Der Grund ist eine Entscheidung der EU-Kommission zu neueren Anlagen mit Kraft-Wärme-Kopplung (KWK): Für diese beträgt die EEG-Umlage jetzt 100 Prozent statt bisher 40 Prozent. Die Kommission-Zustimmung zur reduzierten EEG-Abgabe für KWK-Anlagen lief am 31. Dezember 2017 aus.

Nunmehr muss für eigengenutzten Strom aus KWK-Anlagen, die nach dem 1. August 2014 in Betrieb genommen wurden, die volle EEG-Umlage bezahlt werden. Aktuell sind das 6,792 Cent je Kilowattstunde, also rund vier Cent mehr als bis Ende 2017. Die Regelungen des § 61b Nr. 2 des EEG 2017 sind damit ausgesetzt.

Neu kalkulieren müssen auch Betriebe, die derzeit noch in der Evaluierungs- und Planungsphase für ein Blockheizkraftwerk sind. Denn die Wirtschaftlichkeitsrechnung dafür basiert auf dem früheren 40-prozentigen EEG-Satz. Erhöht sich dieser dauerhaft auf 100 Prozent, verlängert sich die Amortisationszeit.

Nicht betroffen sind ältere Anlagen, die unter die sog. Bestandsanlagenregelung des EEG fallen. Umfangreiche Sonderregelungen im EEG gelten für die Modernisierung, Erweiterung und Ersetzung sowie die Übertragung von bestehenden KWK-Anlagen.

Bundeswirtschaftsministerium kämpft für 40-prozentige Begrenzung

Die gute Nachricht: Das Bundeswirtschaftsministerium (BMWi) verhandelt derzeit intensiv mit der EU-Kommission. Das Ministerium möchte die EEG-Umlage für Unternehmen aus stromkosten- und handelsintensiven Anlagen (also auch Hotels) und KWK-Anlagen ab einem MW sowie einer noch zu bestimmenden Obergrenze wieder auf 40 Prozent begrenzen. Für die übrigen KWK-Anlagen in dieser Größenordnung soll bis zu einer bestimmten, noch nicht benannten Volllaststundenzahl 40 Prozent der EEG-Umlage anfallen. Erst für darüber hinausgehende Volllaststunden soll die volle EEG-Umlage bezahlt werden. Für KWK-Anlagen, die kleiner sind als ein MW oder größer als die noch zu bestimmende Obergrenze, soll die bisherige Regelung beibehalten werden: also nur 40 Prozent der EEG-Umlage.

Ob das BMWi wieder eine reduzierte EEG-Umlage für KWK-Anlagen aushandeln kann und ob diese rückwirkend gilt, ist derzeit nicht abzuschätzen. Vorerst können die betroffenen Unternehmen die Zahlung der vollen EEG-Umlage zunächst „unter Vorbehalt“ leisten. ◀

Ihre Energieberater in Niedersachsen:

Hannover-Hildesheim (südliches Niedersachsen)

Heino Thomsen

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

Osnabrück-Emsland / Grafschaft Bentheim / Weser-Ems / Ostfriesland

Carsten Mücke

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

Lüneburg / Stade / Braunschweig /nördlicher BV Land Braunschweig-Harz

Torsten Merker

TM Concept 24
Gärtnerweg 9
29525 Uelzen
Tel. 0157 76131998
info@tm-concept24.de
www.tm-concept24.de

4. Nationale Pferdetourismuskonferenz erstmalig in Niedersachsen

Pferdetourismus, ein Trendmarkt mit Potenzial

Mit elf Millionen Pferdeinteressierten und vier Millionen Reiterinnen und Reitern in Deutschland ist der Pferdetourismus insbesondere für den ländlichen Raum ein enormer Wirtschaftsfaktor. Dieses Potenzial fördern die IHK Niedersachsen (IHKN) und die Bundesarbeitsgemeinschaft Deutschland zu Pferd e.V. als erster deutschlandweiter Zusammenschluss von Tourismusregionen, dem Bundesverband für Pferdesport und -zucht (FN) und der Vereinigung für Freizeitreiter und -fahrer (VFD).

Auf der gemeinsam von der Bundesarbeitsgemeinschaft Deutschland zu Pferd e.V. und der IHKN organisierten 4. Nationalen Pferdetourismuskonferenz in Luhmühlen diskutieren die Fachexperten von der Ostsee bis zum Bodensee, vom Rhein bis zur Oder über die Neuerungen im EU-Pauschalreiserecht mit ihren weitreichenden Auswirkungen gerade auch für die Tourismusdestinationen und -organisationen, dem Ausbau des Marketings und Wege zur Verbesserung der Qualität.

„Der Pferdetourismus ist ein Trendmarkt mit Wachstumspotenzial", so Mathias Feige, stellvertretender Vorsitzender der Bundesarbeitsgemeinschaft. „Immer mehr Menschen möchten in der Natur aktiv sein oder etwas für ihre Gesundheit tun" so Feige. Das Angebot reicht von Kinderreitferien über Wanderritte bis zu Eselwanderungen und Managertrainings mit Pferden. Der Markt wird immer vielfältiger, die Anbieter sind jedoch vielfach Einzelkämpfer. Deutschland zu Pferd möchte Anbieter und Nachfrager zusammenbringen, die Angebote bekannter und leichter buchbar machen, beschreibt Feige ein wesentliches Ziel der Bundesarbeitsgemeinschaft.

Martin Exner, tourismuspolitischer Sprecher der IHK Niedersachsen, hob die Bedeutung des Pferdes in Niedersachsen hervor und zeigte gleichzeitig auf: „Niedersachsen hat als Pferdeland Nr.1 eine starke Position als pferdetouristische Destination. Es muss aber einiges getan werden, wenn wir nun diese Position erhalten und auch sichtbar machen wollen". So müssten neben den richtigen Rahmenbedingungen durch die Landesregierung, die Kommunen, die Tourismus Marketing Niedersachsen GmbH und das regionale Tourismusmanagement auch die Betriebe selbst neue Produkte entwickeln und die gemeinsame Vermarktung in Kooperationen unterstützen.

„Ein erfolgreicher Pferdetourismus in Deutschland darf sich dem Bedürfnis der Reiterinnen und Reiter nach Qualität nicht verschließen, wenn er anschlussfähig bleiben will", erklärt Thomas Kubendorff, Vorstandsvorsitzender der Bundesarbeitsgemeinschaft Deutschland zu Pferd e.V. Die Reiter wünschen sich qualitativ gute Reitrouten, eine gute Begleitinfrastruktur mit freundlichen Gastgebern und schönen Rastplätzen, so Kubendorff weiter. Während für touristisch relevante Radrouten durch den Allgemeinen Deutschen Fahrrad-Club e.V. (ADFC) klare und deutschlandweit anerkannte Qualitätskriterien vorliegen, ist dies bei Reitrouten nicht der Fall. Gemeinsam mit Vertretern der Pferdetourismusregionen, der Münsterlandkreise und der Stadt Münster hatte die Bundesarbeitsgemeinschaft Deutschland zu Pferd im vergangenen Jahr begonnen, Qualitätskriterien für Reitrouten zu entwickeln, die auf der Konferenz nun vorgestellt und diskutiert werden.

Neben dem Thema Qualität geht es auf der diesjährigen Pferdetourismuskonferenz auch um die Vielzahl der geplanten Marketingaktionen und die Bedeutung des „Wirtschaftsfaktors Pferdetourismus". Referentin Claudia Krempien vom LANDURLAUB Mecklenburg-Vorpommern erklärt, dass Pferdetourismus substanzielle Beiträge zu einer Stabilisierung und Förderung des ländlichen Raumes leistet und regionale Wertschöpfungsketten bildet und unterstützt: Wanderreiter und Kursteilnehmer kehren in der regionalen Gastronomie ein, übernachten bei ländlichen Anbietern, brauchen einen Hufschmied, Futter, Heu oder einen Tierarzt. Vor allem aber kommen die Touristen mit Pferd nicht nur in der Hauptsaison, sondern fast das gesamte Jahr hindurch und leisten damit einen wichtigen Beitrag zu einer besseren Auslastung der Vor- und Nachsaison.

„Unser Ziel ist es, dass vom Anfänger bis zum Profi jeder Pferdefreund in Deutschland glücklich wird. Der Besuch einer der zahlreichen Pferdeveranstaltungen, der Ritt von Burg zu Burg, Strandreiten, Kinderreitferien oder Reitunterricht für Erwachsene sind da noch längst nicht alles, was unsere Regionen zu bieten haben", betont Kubendorff. Nicht nur für das Pferdeland Niedersachsen sei es von essentieller Bedeutung, in den nächsten Jahren zukunftsfähig aufgestellt zu sein. ◀

www.gastroimmo24.de
Das Portal für Gastgewerbe-Immobilien
Hier finden Sie die Immobilienangebote
aus den gastronomischen
Fachzeitschriften Norddeutschlands

Cyber-Versicherung

Intelligenter Schutz vor unsichtbaren Gegnern

Gefahren abzuschätzen, gehört für Gastronomen und Hoteliers zum Alltag. Cyber-Risiken vernachlässigen viele von ihnen aber immer noch. Dabei sind sie allgegenwärtig. Selbst wer ein waches Auge auf die eigenen IT-Systeme hat, ist vor bösen Überraschungen durch Netzkriminelle nicht geschützt. Echten Schutz bietet nur rechtzeitige Vorsorge.

Das musste auch Axel K. schmerzvoll erfahren. „Ich hätte nie damit gerechnet, dass unser Kassensystem ein Sicherheitsrisiko darstellt. Dabei hatte mich mein Versicherungsvermittler von der ERGO gewarnt und eine Cyber-Versicherung empfohlen, die ich aber leichtfertig ausgeschlagen habe. Heute bin ich klüger. Ich hätte viel Geld, Zeit und Nerven sparen können“, berichtet der 42-Jährige, der sein Restaurant in dritter Generation führt.

Die Schwachstelle war der USB-Anschluss, über den jedes Kassensystem verfügen muss – und Cyber-Kriminelle geradezu einlädt. „Irgendjemand muss dort einen Stick mit Schadsoftware hineingesteckt, das System infiziert und unser gesamtes Datenmaterial abgegriffen haben“, sagt er kopfschüttelnd. Erst Tage später wurde der Schaden nach und nach sichtbar. Etliche Kreditkarteninhaber, die zuvor im Restaurant von Axel K. zu Gast waren, mussten feststellen, dass ihre Konten mit Einkäufen belastet wurden, die sie selbst nicht getätigt hatten. Glück im Unglück für sie: Die Schäden wurden über das jeweilige Institut reguliert.

Viel schlimmer traf es Axel K. Denn zunächst mussten seine Systeme mit viel Aufwand und Zeit vollständig wiederhergestellt werden. Außerdem war er verpflichtet, alle Kunden persönlich zu informieren. Mehr noch: „Mein Anwalt teilte mir mit, dass ich in überregionalen Zeitungen Anzeigen schalten muss, um unsere Misere öffentlich zu machen. Ich musste mich gewissermaßen selbst an den Pranger stellen. Dass es in erster Linie darum ging, den Schaden zu begrenzen, ist nur ein schwacher Trost“, sagt er und kann seinen Ärger kaum verbergen. Insgesamt dauerte der gesamte Prozess der Schadenregulierung fast ein ganzes Jahr.

Wie es zu dem Angriff auf sein System kam, ist bis heute nicht geklärt, da ein solcher Eingriff nur wenige Sekunden dauert. Gerade in den Abendstunden ist sein Betrieb stets gut besucht. Viele seiner Gäste kennt Axel K. persönlich. Vor allem seine Geschäftskunden, die das stilvolle Ambiente schätzen, nutzen zur Bezahlung gern die Kreditkarte. „Der Imageverlust ist nicht zu beziffern. Und hätte der Großteil meiner Kunden nicht nach wie vor Vertrauen zu mir und meinem Team, wäre ich ganz nah an den Konkurs gerutscht. Zur Sicherheit habe ich mir externe Unterstützung von einem Krisenmanager geholt, der uns empfohlen hat, was und wie wir nach außen kommunizieren sollten, und der mir eine saftige Rechnung präsentierte“, erklärt er.

Aber das war längst nicht alles. Axel K. muss mit dem alten Datenbestand weiterleben, da das Finanzamt ihm untersagt hat, das System komplett neu aufzusetzen und alle zuvor gespeicherten Daten zu löschen. „Der Cyberangriff auf mein Restaurant war die schwärzeste Stunde meiner bisherigen Laufbahn“, resümiert der Gastronom und denkt zurück an das Gespräch mit seinem ERGO Vermittler.

Einen Großteil der Kosten und der notwendigen Leistungen hätte die Cyber-Versicherung übernommen. Dazu zählt beispielsweise die Wiederherstellung von Daten und Programmen mit Kostenübernahme für die Wiederherstellung des IT-Systems ebenso wie die Zahlung für Straf-, Ordnungswidrigkeiten- und Beratungsrechtsschutz sowie Benachrichtigungskosten. Auch Ertragsausfälle nach dem Cyber-Angriff hätte Axel K. geltend machen können: „Die Cyber-Versicherung von ERGO hätte eine Lawine stoppen können, die uns beinahe den Kopf gekostet hat.“ (MS)

Weitere Informationen zu den Versicherungsangeboten und -lösungen exklusiv für DEHOGA-Mitglieder gibt es bei den Gastro-Experten der ERGO. ◀

ERGO Beratung und Vertrieb AG
Stephanie Stötzner
Überseering 45, 22297 Hamburg
Tel 040 6376-3987
ergo-gastro-experte@ergo.de
www.ergo.de/hoga

1-2-3.. FLIEGENFREI
auch Stechmücken, Wespen, Mostfliegen, etc.
Mit dem batteriebetriebenen automatischen Zerstäuber wird Ungeziefer aus sämtlichen Räumen, auch Gasträumen ferngehalten.

Hilft auch gegen Stechmücken
Das geruchlose Spray ist für Menschen völlig ungefährlich
Ein Gerät deckt bis 80 qm Fläche ab. Nach 24 Stunden ist der Raum insektenfrei, selbst bei geöffneten Fenstern und Türen
Auch andere Systeme für Küche, Produktion und sehr große Räume am Lager
RÜD
78247 Hilzingen
Tel: 07731-924960
Fax: 07731-924976
info@rued.info
8 Tage kostenlos zur Probe
Verkäufer gesucht

Digitales Marketing in der Hotellerie

Erfolgreiche ReachLocal Webinarreihe startet wieder im Mai

In Kürze startet die neue Webinarreihe des DEHOGA-Kooperationspartners ReachLocal. Bereits Anfang des Jahres führte das Unternehmen zum dritten Mal Anfänger und fortgeschrittene Marketeers durch die verschiedenen Themen rund um das digitale Marketing. Aufgrund des positiven Feedbacks der Teilnehmer startet ReachLocal ab dem 8. Mai wieder eine neue Webinarreihe. Diese ist speziell auf DEHOGA-Mitglieder zugeschnitten.

Während die Webinare im Februar und März 2018 die Schwerpunkte auf die Einzelmaßnahmen Suchmaschinenoptimierung (SEO), Suchmaschinenwerbung (SEA) und Facebook Werbung gelegt hatten, wird mit der neuen Webinarreihe der Fokus auf eine integrative Strategie für ein sinnvolles Online-Marketing gesetzt. Die Webinare setzen sich mit den aktuellen Trends und Entwicklungen im Online-Marketing auseinander und zeigen anhand von Praxisbeispielen, welche Maßnahmen für welchen Werbetreibenden am besten geeignet sind. Für jede einzelne Maßnahme werden die Stärken und Schwächen skizziert und veranschaulicht, wie die Kombination von zwei oder mehr Maßnahmen dabei helfen kann, Lücken zu schließen, die Sichtbarkeit zu erhöhen und mehr Anfragen und Direktbuchungen zu generieren – unabhängig von Buchungsplattformen. Die Angebote aus den Webinaren stehen allen DEHOGA Mitgliedern frei. Im Nachgang können Interessierte eine Erfolgsanalyse Ihrer AdWords Kampagne (Stärken & Schwächen), eine SEA-Erfolgsprognose für zukünftige Kampagnen und einen SEO Quick Check durchführen lassen, kostenlos und unverbindlich. ◀

Ihr Ansprechpartner
Andreas Unger
Senior Digital Marketing Consultant
Tel.: 040/228679113
Mobil: 0172/3699845
Email: andreas.unger@reachlocal.de

Über ReachLocal
ReachLocal ist ein weltweit führender Online-Marketing Dienstleister für kleine und mittelständische Unternehmen. Unser All-in-One-System für Digitales Marketing bietet eine umfassende Lösung für lokale Suchmaschinenwerbung, Suchmaschinenoptimierung und Social Media Werbung, sodass wir mit Unternehmen mit lokalem Bezug gezielt und individuell entsprechend ihrer Strategien sowie Ziele beraten und ihnen ganzheitliche Lösungen im Digitalen Marketing anbieten können.
Ziel von ReachLocal ist dabei immer der konkrete Kundendialog – als Anruf, Email oder Webanfrage.

Neue Webinartermine
- Dienstag, 8. Mai 2018, 10 Uhr
Thema: „Digitale Trends 2018“

- Dienstag, 22. Mai 2018, 10 Uhr
Thema: „Im Internet gefunden werden! – mit Ihrer digitalen Strategie zum Erfolg.“

- Anmeldung unter **www.reachlocal.de/dehoga**

Public Viewing zur Fußball-WM 2018

Was für ungetrübtes Fußball-Fernsehen zu beachten ist

Die Fußball-WM 2018 in Russland steht in Kürze bevor. Viele Gastronomen und Hoteliers werden wieder einen Fernseher oder Leinwände aufstellen und die Fußballspiele in der Zeit vom 14. Juni bis 15. Juli 2018). übertragen.

Der DEHOGA konnte mit der GEMA erneut einen Sondertarif für Großbildschirme für die Wiedergabe von Fernsehsendungen anlässlich der Fußball-WM 2018 vereinbaren. Aber Achtung: In vielen Fällen ist der reguläre Fernsehtarif (für zwei Monate) günstiger als der GEMA-Sondertarif!

Dies gilt insbesondere, wenn kleinere TV-Geräte (bis 106 cm Bilddiagonale = 42 Zoll) aufgestellt werden. Die GEMA wird im Mai 2018 über 100.000 Gastronomen, Hoteliers und sonstige Nutzer anschreiben und den Sondertarif anbieten. ◀

E-SERVICE

Ein Merkblatt „Fußball-WM 2018 – Fakten und Konditionen zur TV-Übertragung im Gastgewerbe“ mit allen Informationen zu Tarifen können Sie herunterladen: **https://www.dehoga-niedersachsen.de/mein-dehoga/** (nach dem Login unter „F“ wie „Fußball-WM“)

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

CEBIT Informationsveranstaltung von DEHOGA Region Hannover und Deutsche Messe

Mitglieder informieren sich über Neuausrichtung der Messe CEBIT ab Juni 2018

Ein enges Zusammenspiel zwischen Hoteliers und Messe wird in Zukunft noch wichtiger für den Standort werden – da sind sich DEHOGA und Deutsche Messe (DMAG) einig. So müssen nicht nur die feststehenden Messe- und Veranstaltungstermine für die kommenden Jahre so früh wie möglich bekannt sein, auch kommunikative Maßnahmen zur Bewerbung des Standortes müssen gut abgestimmt werden.

Die Kommunikation über die Verlegung der CEBIT 2018 in den Juni kam für viele Leistungsträger überraschend. Warum die Verlegung erforderlich war, wie die CEBIT sich neu erfindet und welche Chancen die neue CEBIT bietet, darauf wurden in der Informationsveranstaltung zahlreiche Antworten gegeben.

DEHOGA-Vorsitzender Jörg Lange konnte 80 Mitglieder zur Veranstaltung begrüßen. Besonders freute er sich über die Teilnahme der Wirtschafts- und Umweltdezernentin der Landeshauptstadt Hannover, Sabine Tegtmeyer-Dette. Nach seiner Eröffnung gab Herr Lange den seit dem vergangenen Jahr kooptierten Vorstandsmitgliedern die Möglichkeit, sich der Versammlung vorzustellen. Seit längerer Zeit ist eine Nachfolge innerhalb der Fachgruppe Hotels des DEHOGA Region Hannover geplant. Dazu hat sich der gesamte Vorstand Gedanken gemacht und drei neue Vorstandsmitglieder kooptiert: Alexander Rüter vom Central Hotel Kaiserhof, Cord Kelle vom Congress Hotel am Stadtpark sowie Oliver Hennies vom Hotel Hennies in Isernhagen-Altwarmbüchen.

Messevorstand Oliver Frese (rechts) und Pressesprecher Hartwig von Saß (links) erläutern die Neuausrichtung der CEBIT.

Oliver Frese, Vorstandsmitglied der Deutschen Messe AG, räumte in seiner Begrüßung ein, dass die „Kommunikationsfahnen" der DMAG in der Vergangenheit nicht sehr hoch hingen. Dies habe die Messe erkannt und gehe nun einen offeneren Weg.

Pressesprecher Hartwig von Saß berichtete über den Veränderungsprozess, der für die CEBIT eingeleitet worden ist. Alles sollte neu werden, alles wurde infrage gestellt – außer der Name der Messe und der Standort Hannover. In seiner Präsentation stellte er dar, welche Neuerungen für die CeBIT geplant sind. So soll die CeBIT Europas Business Festival für Innovation und Digitalisierung werden. Digitale Trendthemen werden aufgegriffen, es werden Aktionen für die Stadt, in der Stadt und mit der Stadt stattfinden. Der !dcampus wird mit seinem Festivalumfeld zum Schauplatz für die Inszenierung neuer Marken. Es wird Livemusik geben und Networking in Festivalatmosphäre. Zur Abdeckung zusätzlicher Kapazitäten besteht eine Kooperation mit „Mein Zelt steht schon".

Die kooptierten Vorstandsmitglieder stellen sich vor (v.l.n.r.) Oliver Hennies, Alexander Rüter, 1. Vorsitzender Jörg Lange, Cord Kelle.

Im Anschluss stellten sich Herr Frese und Herr von Saß den Fragen der Mitglieder. Sie teilten mit, dass es bereits positives Feedback von der Startup-Szene in vielen Städten Deutschlands gibt. Die Kommunikation in den sozialen Netzwerken hat sich stark ausgeweitet, die Interaktionsraten sind dramatisch gestiegen. Bislang geht die DMAG davon aus, dass die CEBIT dieselbe Größenordnung wie in den Vorjahren erreichen wird.

Stefan Köster von der DMAG leitet das Team „Gastevents und neue Messen". Er gab einen Überblick über sämtliche Veranstaltungen auf dem Messegelände. Hierzu zählen nicht nur die in Eigenregie durchgeführten Messen, sondern auch Gastveranstaltungen der verschiedensten Arten und Größen.

Beim anschließenden Networking hatten die DEHOGA-Mitglieder die Möglichkeit, sich mit den Vertretern der DMAG auszutauschen. Der DEHOGA dankte der DMAG für die Bereitstellung der Räumlichkeiten, die Ausrichtung der Veranstaltung und die gute Zusammenarbeit. Der DEHOGA wird im ständigen Austausch mit der DMAG bleiben. Um Terminkollisionen für bestehende und geplante Veranstaltungen zu vermeiden, steht man in einem effektiven und kurzfristigen Kontakt. ◀

Der Tagungsbereich der Messehalle ist gut gefüllt.

Hotelklassifizierung in Stuhr

Zwei Betriebe im DEHOGA-Kreisverband Grafschaft Hoya dürfen sich über die Hotelklassifizierung freuen: Das Hotel Kreuz Meyer in Stuhr ist erneut mit 3 Sternen klassifiziert worden. Das Hotel Bremer Tor in Stuhr konnte erneut die Klassifizierung für 3 Sterne Superior in Empfang nehmen. ◀

Familie Meyer mit Hermann Brackland und Martina Steimke von der Bewertungskommission.

Terminankündigungen

Der DEHOGA Region Hannover lädt seine Mitglieder zu folgenden Veranstaltungen ein:

- **Generalversammlung**
  des DEHOGA Region Hannover e.V.
  am Montag, 28. Mai 2018
  von 16:00 bis 18:00 Uhr
  anschließend Kollegentreff beim Grillbuffet im Courtyard by Marriott Hannover Maschsee,
  Arthur-Menge-Ufer 3, 30169 Hannover
  Anmeldungen bitte über:
  region@dehoga-hannover.de

- **Jahreshauptversammlungen**
  der Altkreise Burgdorf und Springe
  am Montag, 28. Mai 2018
  (im Vorfeld der Generalversammlung)

- **Freisprechung Sommer 2018**
  am Montag, 25. Juni 2018
  von 15:00 bis 18:00 Uhr
  (Kartenverkauf ab 14:00 Uhr / Einlass ab 14:30 Uhr)
  im Maritim Airport Hotel Hannover
  Flughafenstraße 5,
  30669 Langenhagen/Flughafen
  Kartenverkauf über:
  region@dehoga-hannover.de

125 Jahre DEHOGA-Kreisverband Nienburg

Wirte planen – Gäste fahren: Erfolgreiche Radtouren werden fortgesetzt

Bei der Jahreshauptversammlung im Landgasthof Wicke, Gadesbünden, erklärte der erste Vorsitzende Friedrich-Wilhelm Gallmeyer, dass der Kreisverband erfolgreich sei, denn bei den letztjährigen Radtouren „Wirte planen – Gäste fahren" hatten mehr Radlerinnen und Radler teilgenommen als in den Vorjahren. Ca. 1.500 Teilnehmerinnen und Teilnehmer hatten sich 2017 beteiligt. In diesem Jahr erfolgt am 27. Mai der „Startschuss", weitere sieben Touren finden statt. Die Endverlosung ist für den 4. November vorgesehen, berichtete Michael Schröder, der Organisator der Radtouren.

Friedrich-Wilhelm Gallmeyer bedankte sich bei dieser Gelegenheit besonders bei Friedhelm Werfelmann und Günter Klages, die vor 36 Jahren die Idee hatten, die Radtouren durchzuführen, um die Gaststättenbetriebe in der Region kennen zu lernen.

Der DEHOGA-Kreisverband Nienburg kann in diesem Jahr auf 125 Jahre Bestehen zurückblicken. Im Jubiläumsjahr hat er sich in Zusammenarbeit mit dem Landesverband entschlossen, verstärkt neue Mitglieder zu werben. Ein weiterer Höhepunkt der Jahreshauptversammlung, an der als Gäste auch der CDU Bundestagsabgeordnete Maik Beermann und Martin Fahrland von der Mittelweser Touristik teilnahmen, waren die Ehrungen und Auszeichnungen langjähriger Mitglieder. Günter Klages, Anderten, und der Ehrenvorsitzendes des DEHOGA-Kreisverbandes Friedhelm Werfelmann wurden für 60-jährige Mitgliedschaft mit einer Ehrenurkunde und -nadel ausgezeichnet. Für 50-jährige Mitgliedschaft wurde das Hotel Sieling, Liebenau geehrt. In Abwesenheit wurde noch Werner Heine, von Heines Hof Steimbke für 40-jährige Mitgliedschaft ausgezeichnet. Klaus Wilkening vom Vorstand des DEHOGA Kreisverbandes würdigte in seiner Laudatio die langjährige Zugehörigkeit und die Verbundenheit zum Hotel- und Gaststättenverband. Hierbei erwähnte Wilkening auch, dass Friedhelm Werfelmann 33 Jahre und Günter Klages 25 Jahre im Kreisvorstand aktiv waren.

Michael Schneider und Friedrich-Wilhelm Gallmeyer überreichten die Wandertheke an Georg Sieling.

Die sogenannte Miniatur Wandertheke, die symbolisiert, dass in dem Gastronomiebetrieb der nächste Wirteball stattfindet, überreichte Michael Schneider vom Landhaus Meinkingsburg an Georg Sieling vom gleichnamigen Liebenauer Hotel. Hier wird am 12. November 2018 der nächste Wirteball ausgerichtet.

Maik Beermann ging in seinem Grußwort auf die politische Arbeit beim Deutschen Bundestag in Berlin und auf den Mindestlohn sowie die Hygieneampel für Lebensmittel ein, die in Niedersachsen nunmehr nicht eingeführt wird. Auch die unterschiedlichen Mehrwertsteuersätze sollen in Europa unter die Lupe genommen werden, sagte der CDU Bundespolitiker, um Wettbewerbsnachteile für die Gastronomiebetriebe zu vermeiden.

Friedrich-Wilhelm Gallmeyer erinnerte in seinem Statement daran, dass für Speisen in Hotels und Gaststätten die Mehrwertsteuer 19 Prozent beträgt und somit ein Wettbewerbsnachteil bestehe gegenüber dem Lebensmitteleinzelhandel, der auch verzehrfertige Essensangebote verkauft. Außerdem sprach sich der DEHOGA Kreisvorsitzende gegen Einführung einer Bettensteuer in den Kommunen aus.

Bei den Vorstandswahlen wurden die bisherigen Amtsinhaber in ihren Ämtern einstimmig bestätigt. Das waren der stellvertretende Vorsitzende Jörg Werfelmann, Neulohe, sowie der zweite Schatzmeister Klaus Wilkening, Münchehagen, und in Abwesenheit die zweite Schriftführerin Kerstein Nennecker-Wesemann, Steyerberg. ◀

Für langjährige Mitgliedschaft wurden Friedhelm Werfelmann, Günter Klages und Georg Sieling von Friedrich-Wilhelm Gallmeyer, Klaus Wilkening und Jörg Werfelmann geehrt. Zu den Gratulanten gehörte auch Maik Beermann. Von links nach rechts: Friedrich-Wilhelm Gallmeyer, Maik Beermann, Klaus Wilkening, Friedhelm Werfelmann, Günter Klages, Georg Sieling und Jörg Werfelmann.

Fotos und Text: Birgit Andermann

Information über Zertifizierung „Reisen für Alle“

Jahreshauptversammlung des DEHOGA-Altkreises Neustadt

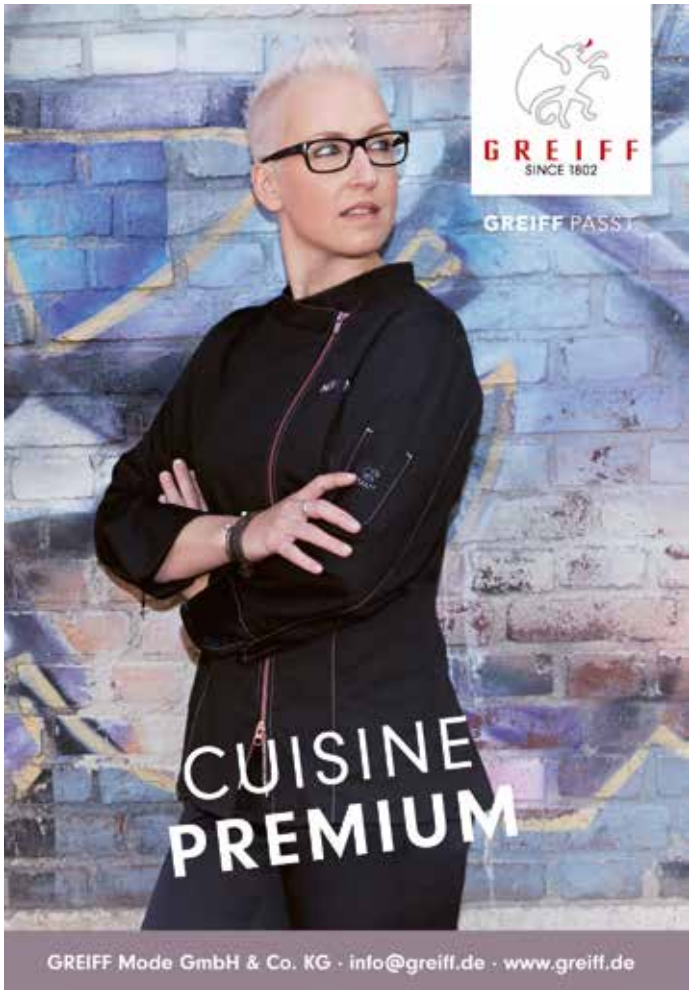
Warum nimmt die Bedeutung des Themas Barrierefreiheit im Tourismus zu? Wie wird das System „Reisen für Alle“ eingesetzt und welche Stufen umfasst es? Diese und mehr Fragen beantwortete der Geschäftsführer der Steinhuder Meer Tourismus GmbH, Willi Rehbock, in seinem Referat. Er gab einen Überblick über sämtliche Schritte der Zertifizierung, von der Anmeldung bei der TourismusMarketing Niedersachsen GmbH bis zur Kennzeichnungsurkunde. Derzeit sind im Bereich Steinhuder Meer 24 Projekte abgeschlossen, elf befinden sich noch im Prozess. Rehbock betonte, dass die Zertifizierung bis 2018 für die Leistungsträger noch kostenlos ist.

1. Vorsitzender Thomas Stolte erhält die Silberne Ehrennadel, links von ihm Schatzmeister Kruse, rechts von ihm 2. Vorsitzender D‘Onofrio.

Nach Durchführung der Regularien durfte sich der 1. Vorsitzende Thomas Stolte über die Silberne Ehrennadel für 25-jährige DEHOGA-Mitgliedschaft freuen. Er erhielt sie aus der Hand des frisch bestätigten 2. Vorsitzenden Michele D‘Onofrio vom Gasthaus Bartling.

Auf aktuelle Themen wie das neue Kassengesetz, die Datenschutzgrundverordnung oder die Änderungen im Mutterschutzgesetz ging Geschäftsführerin Kirsten Jordan in ihrem Vortrag ein.

Die nächste Tagesfahrt des Altkreises wird am 19. Juni 2018 stattfinden. In diesem Jahr geht es nach Bremerhaven, wo ein Besuch der Aussichtsplattform des SAIL City sowie eine Führung in der Fischwelt auf dem Plan stehen. ◀



Geschäftsführerin Renate Mitulla
Yorckstr. 3 | 30161 Hannover
Tel. 0511 33 706-25 | Fax 0511 33 706-30
Email: mitulla@dehoga-hannover.de

Branchenthemen, aktuelle Rechtsvorschriften, Versicherungsfragen

DEHOGA-Kreisversammlungen in Hildesheim und Hann. Münden

Im Bezirksverband Hildesheim wurden in den Kreisverbänden Hildesheim-Stadt, Hann. Münden sowie Hildesheim-Land die Jahreshauptversammlungen für die Mitglieder durchgeführt. So konnten die Mitglieder wieder die Themen der Branche diskutieren und sich über aktuelle rechtliche Vorschriften informieren.

Freude kam auf, als Geschäftsführerin Renate Mitulla den Teilnehmern mitteilte, dass die Hygieneampel nun für Niedersachsen nicht landesweit eingeführt wird. Trotz allem gibt es für den DEHOGA noch viele Themen zu bearbeiten und Forderungen an die Politiker zu stellen. So zum Beispiel die Forderung nach der Flexibilisierung der Arbeitszeit, gleichen Steuern für Essen oder Bürokratieabbau als Kernforderungen des Verbandes an die Politik.

Übereinstimmend beklagten die Vorsitzenden der Kreisverbände und die Mitglieder die überbordende Bürokratie und die immer neuen Anforderungen, die der Gesetzgeber stellt. Gerade im Bereich Datenschutz, Kassennachschau oder Pauschalreiserecht kommen Dokumentationspflichten und Richtlinien auf die Betriebe zu, die kaum noch zu bewältigen sind. Alle Teilnehmer befürchten, dass sie zukünftig noch weniger Zeit für ihre Gäste haben, da sie immer mehr Zeit im Büro verbringen müssen.

Kreisverband Hildesheim Stadt – Alfred Diedrich wiedergewählt

Große Freude kam bei Alfred Diedrich auf, als er als Vorsitzender des Kreisverbandes wiedergewählt wurde. So steht er jetzt 18 Jahre dem Kreisverband vor und wird sich weiter für die Mitgliederbelange einsetzen. „Ich suche immer einen positiven Kontakt zu den Mitgliedern und Gastronomen vor Ort“, so Dietrich. „Auch in Zukunft werde ich mich für die Belange des Gastgewerbes einsetzen.“

Interessierte Mitglieder informierten sich über den richtigen Versicherungsschutz.

Der gewählte Vorstand mit dem Vorsitzenden Alfred Diedrich (r.) und der Bezirksvorsitzenden Elizabeth Tischer (2.v.l.).

Kreisverband Hann. Münden

Nachdem bereits eine Informationsveranstaltung zur Einführung der Tourismusabgabe durchgeführt wurde (siehe Artikel rechts) war dies eines der großen Diskussionspunkte innerhalb der Versammlung. Herr Einecke wies darauf hin, dass sich der Vorstand im Gespräch mit der Stadt wegen der Tourismusabgabe befindet. Nunmehr bleibt abzuwarten, wie sich das Widerspruchsverfahren des DEHOGA entwickeln wird.

Kreisverband Hildesheim-Land

Schwerpunkt der Jahreshauptversammlung sind die Aktivitäten des Kreisverbandes in 2018. Um das Gastgewerbe nach vorne zu bringen, wurde die Mitgliedschaft im Verein Pro Leinebergland e.V. durch Herrn Pietsch vorgestellt und mit Leben gefüllt. „Wichtig ist, dass nunmehr viele Mitglieder aktiv werden und die Aktivitäten unterstützen“, so Jens Ruhland für den Vorstand. ◀

Tourismusbeitragsordnung sorgt für Irritationen

DEHOGA-Mitgliedertreffen in Hann. Münden

Guido Einecke, Vorsitzender des DEHOGA-Kreisverbandes Hann. Münden, begrüßte die Anwesenden zum Mitgliedertreffen. Die Sommersaison 2017 sei von den meisten Kolleginnen und Kollegen ganz offensichtlich positiv bewertet worden. Dennoch blickten viele Kolleginnen und Kollegen auf den seit dem 1. Juli 2017 auch in Hann. Münden erhobenen neuen Tourismusbeitrag. Die ersten Bescheide seien herausgegangen und würden bei den Kolleginnen und Kollegen Fragen aufwerfen. Aus diesem Grund habe sich Hauptgeschäftsführer Rainer Balke vom Landesverband heute zur Runde gesellt und sei bereit, die Fragen der Kolleginnen und Kollegen zu beantworten.

Frau Langlotz berichtete von einer Fachgruppenveranstaltung des Landesverbandes am 15. November 2017 in Isernhagen bei Hannover. Vortragsthema sei die neu erlaubte Kassennachschau der Finanzverwaltung. Es sei nach dem Vortrag des Referenten Sascha König damit zu rechnen, dass die Finanzverwaltung verstärkt ohne Vorankündigung in den Gastgewerbebetrieben erscheine, um die Kasse zu stürzen. Wichtig sei deshalb, dass die Kassenbestände jeweils sofort prüfbar seien. Soweit Ungereimtheiten bestünden, seien die Prüfer der Finanzverwaltung berechtigt, ohne weitere formale Schritte in ein Außenprüfungsverfahren überzugehen, das sich dann nicht nur auf die Dokumentation und Bestände der Registrierkasse oder offenen Ladenkasse beschränke, sondern die gesamte Buchhaltung des Betriebes betreffe.

Darüber hinaus sei ein Vortrag zu den Neuerungen gehalten worden, die die Datenschutzgrundverordnung ab Mai 2018 mit sich bringe. Betroffen seien insbesondere die Betriebe, die in großem Umfang von ihnen erhobene Kundendaten für Werbung und Informationszwecke gegenüber ihren Kunden einsetzen würden. Solche Daten müssten gegen den Zugriff unberechtigter Dritter gesichert sein. Der betroffene Kunde könne jederzeit Auskunft darüber verlangen, welche seiner Daten gespeichert seien und in welchem Umfang diese Daten vom Unternehmen verwendet werden. Jede Verwendung dieser Kundendaten bedürfe einer Rechtsgrundlage, die zum Beispiel in der vom Kunden abgegebenen Zustimmung zur Datennutzung liegen könne. Der Kunde könne diese Zustimmung allredings jederzeit widerrufen. Alle Betriebe seien aufgefordert, sich Gedanken über die Rechtsgrundlagen ihrer Datennutzung sowie eigene Datenschutzkonzepte zu machen, um die Daten gegen den Zugriff unberechtigter Dritter zu schützen.

Herr Balke ging auf die neue Tourismusbeitragsordnung der Stadt Hann.-Münden ein. Für das Jahr 2017 habe die Stadt mit dem Jahreswechsel den angekündigten Halbjahresbeitrag eingezogen. Zum Teil würden Betriebe mehrere Bescheide erhalten, weil ihre unterschiedlichen gewerblichen Aktivitäten in der Regel Beherbergung und Gastgewerbe bzw. Vermietung und Verpachtung differenziert bewertet würden. Bewertungsbasis sei jeweils der vom Betrieb angegebene bzw. von der Stadtverwaltung geschätzte Umsatz. Nach seiner Bewertung seien formale Ansatzpunkte für ein Normenkontrollverfahren gegen die Tourismusbeitragssatzung kaum aussichtsreich.

Auch der dargestellte umlagefähige Aufwand der Stadt biete aus seiner Sicht kaum Angriffsfläche für eine Klage. Denkbarer Spielraum könnte im Bereich der Branchenvorteilssätze bestehen. Unterstrichen werde das, wenn einzelne Teilnehmer der Sitzung darstellen würden, dass sie mit ihrem Übernachtungsumsatz mit einem Vorteilssatz von 100 Prozent belastet seien, dieser Übernachtungsumsatz aber mit Ende der Tourismussaison in Hann.-Münden ab Anfang November des Jahres nur noch mit Übernachtungen von Monteuren zu verzeichnen wäre, die keineswegs tourismusrelevante Übernachtungen generieren würden.

Balke bot an, die Mitglieder bei der Einlegung von Widersprüchen gegen die Tourismusbescheide zu unterstützen. Um gegenüber der Stadt im Widerspruchsverfahren argumentieren zu können, benötige er aber die aus Sicht der Mitglieder relevanten Argumente gegen den Tourismusbeitrag der Stadt. In den Widerspruchsbescheiden sei die Stadt dann aufgefordert, ihre Sicht auf die Dinge darzustellen. Soweit den Widersprüchen nicht abgeholfen werde bzw. die Begründungen in den Widerspruchsbescheiden nicht tragfähig schienen, könnte über ein Normenkontrollverfahren gegen die Tourismusbeitragssatzung der Stadt Hann.-Münden nachgedacht werden. ◀

Gebäude- und Geschäftsinhaltsversicherung bei Elementargefahren

Vertreter der ERGO Versicherungsgruppe klärten auf

Anlässlich der Kreisverbandsversammlungen in Hann. Münden und Hildesheim-Stadt konnten die Kreisvorsitzenden die Vertreter der ERGO Versicherungsgruppe begrüßen. Kai Winnemuth, Joachim Grützmann und Lars Kaesler informierten die Mitglieder unter dem Motto „In jedem Fall gut abgesichert".

Schwerpunktmäßig ging es um die Elementargefahren als unterschätztes Risiko. Zu den Elementargefahren zählen Überschwemmung, Starkregen, Rückstau oder auch Schneedruck. Hier können die gewerbliche Gebäude- und Geschäftsinhaltsversicherung in der Regel um diese Gefahren erweitert werden. Herr Winnemuth wies in seinem Bericht darauf hin, dass das zunehmende Hochwasser nicht nur ein Phänomen im Ausland ist, sondern mittlerweile auch in Deutschland angekommen ist. Insbesondere im letzten Jahr ist im Bereich Hildesheim ein sehr hoher Schaden entstanden. Daher ist es umso wichtiger, hier gut abgesichert zu sein.

Er zeigte auf, dass in verschiedenen Regionen es immer schwieriger wird, gegen sogenannte Elementargefahren abgesichert zu werden, da mittlerweile die Betriebe in eine sogenannte Zürs-Klasse eingestuft werden. Je höher die Klasse, desto schwieriger ist eine Versicherbarkeit des Objekts. Hier ist es sehr wichtig, sich mit dem zuständigen Fachberater zusammenzusetzen und das Risiko abzuschätzen.

Die ERGO hat ein Gastronomiepaket geschnürt, das einen speziellen Schutz für das Gastgewerbe vorsieht, sodass Mitglieder des DEHOGA Niedersachsen von den Angeboten profitieren.

Über Versicherungsleistungen im Pauschalreiserecht und bei Cyberattacken informierte Manuel Göke die Mitglieder beim Kreisverband Hann. Münden. Gerade in der Hotellerie muss aufgepasst werden, dass das Pauschalreiserecht nicht greift, da sich die Haftungsfrage des Unternehmers ausgeweitet hat. „Je nach Angebot haften Sie auch für Fremdleistungen, die über Sie gebucht wurden", so Göke. „Daher ist es wichtig, dass Sie ihr Risiko absichern". Durch die Digitalisierung wird es den Hackern zum Teil sehr leicht gemacht, auf Datensätze in Unternehmen zuzugreifen und diese missbräuchlich zu nutzen. Auch hier muss gewährleistet sein, dass sich der Unternehmer abgesichert hat, damit nicht nur der eigene Schaden, sondern auch der eventuell betroffener Gäste abgesichert ist. ◀

Alle Vertreter der ERGO standen für Rückfragen zur Verfügung und nutzten die Chance, sich mit den Unternehmern auszutauschen und Kontakte zu knüpfen.

Kreisvorsitzender Guido Einecke mit Manuel Göke von der Ergo.

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

Alles blüht

DEHOGA-Frühlingsball in Celle

„Alles blüht" war das diesjährige Motto für den DEHOGA Frühlingsball 2018. Rund 130 Gäste mit Vertretern aus Gastgewerbe, Zulieferindustrie und Freunden des Gastgewerbes feierten eine rauschende Ballnacht. Auch Vertreter der ERGO-Versicherung waren unter den Gästen und unterstützten DAS Fest des Celler Gastgewerbes.

Der mit bunten Hochgewächsen dekorierte Ballsaal und das erstklassige 4-Gänge-Menü aus dem Hause Celler Tor ließen alle Sorgen des Alltags verschwinden, und man feierte bis in den frühen Morgen.

Für die musikalische Unterhaltung wurde die Show-und Tanzband Deep Passion verspflichtet. Aus Kostengründen wurde in diesem Jahr auf einen Stargast verzichtet.

Im Frühjahr 2019 wird, wie immer im Wechsel, die jetzt schon zur Tradition gewordene DEHOGA-Party veranstaltet. ◀

Fotos: Peter Müller

Niedersachsen is(s)t regional

Celler Team nimmt erfolgreich an Landesberufswettkampf teil

Das Team der Celler Albrecht-Thaer-Schule hat sich beim diesjährigen Landesberufswettkampf, der zum ersten Mal in Oldenburg stattfand, wacker geschlagen. Nicole Theiler, Marlon Engel und Hannes Baumann haben trotz der sehr kurzen gemeinsamen Vorbereitungszeit ein tolles Ergebnis erzielt.

Ilona Fuchs, die im Ringhotel Celler Tor gelernt und bis zu Ihrem Studium die Rezeption geleitet hatte, holte als engagierte Studienrätin die Berufswettkämpfe des DEHOGA an ihre jetzige Wirkungsstätte, die Berufsschule in Oldenburg. Das Thema für die 17 Teams bleibt aktuell: „Niedersachsen is(s)t regional".

Koch-Auszubildender Hannes Baumann zeigte, dass man aus dem vorgegebenen Warenkorb ein vielseitiges Menü zaubern kann. Die Aufgabe für Nicole Theiler, Hotelfachfrau-Azubi im 3. Lehrjahr vom Ringhotel Celler Tor, lautete unter anderem „Erstellen sie für ein 4-Sterne-Hotel in der Heide ein August-Arrangement und passendes Marketingkonzept mit besonderem Fokus auf Nachhaltigkeit". Warenkunde und Service mit dem Restaurantfachmann bildeten den Abschluss.

Für die jungen Leute ist die Teilnahme am Berufswettkampf immer eine persönliche Herausforderung, aber gleichzeitig auch die beste Prüfungsvorbereitung für den Sommer. Familie Ostler freut sich sehr, fast jedes Jahr junge Auszubildende beim Landesberufswettkampf dabei zu haben – und immer wieder tolle Ergebnisse feiern zu können. Die konstant gute Ausbildungsqualität erfreut auch die Gäste im Ringhotel Celle, die gerne auch persönlich gratulieren. ◀

Hotelfach-Auszubildende Nicole Theiler, Koch-Azubi Hannes Baumann und der angehende Restaurantfachmann Marlon Engel präsentieren Ihren Schautisch „Lüneburger Heide".

Südheide genießen! - regionale Vielfalt

DEHOGA ist Mitglied in neuem Verein

Aus einer Initiative wurde jetzt ein gemeinnütziger Verein. 17 Gründungsmitglieder trafen sich kürzlich im Landcafé Hof-Berlinecke, um den gemeinnützigen Verein „Südheide genießen! -regionale Vielfalt e.V.“ aus der Taufe zu heben. Darunter auch DEHOGA-Kreisvorsitzender Armin Schega-Emmerich aus Gifhorn und Mitglied Christian Schröder vom gleichnamigen Landgasthof aus Rade.

Hier stand zunächst die Bearbeitung der Satzung auf der Tagesordnung, die Projektkoordinatorin Lunja Ernst von der Ise-Land in Hankensbüttel mit ein paar Mitstreitern ausgearbeitet hatte. Ernst stand dabei in engem Kontakt mit dem Finanzamt Gifhorn, um alle Anforderungen eines gemeinnützigen Vereins zu erfüllen. Zweck des Vereins ist unter anderem die Förderung des Naturschutzes und der Landschaftspflege im Sinne des Bundesnaturschutzgesetzes. Der Verein fördert aber auch Aktivitäten für eine nachhaltige Entwicklung der Gesellschaft und Umwelt.

Dabei stellt sich der Verein zur Erfüllung der Zwecke folgende Aufgaben: Begleitung von Maßnahmen sowie die Erarbeitung und Umsetzung von Konzepten zur ideellen Unterstützung regionaler Strukturen und zur Umsetzung von Maßnahmen für eine nachhaltige Regionalentwicklung außerdem die Vermittlung von Vorteilen regionaler, nachhaltiger Strukturen durch Transparentmachen der Produktionsweise in der Landwirtschaft, im Lebensmittelhandwerk und in der Gastronomie, der kurzen Wege und der bewussten Ernährung. Neben Informationen gegenüber der Öffentlichkeit sollen auch Kontakte zu öffentlichen Einrichtungen sowie die Zusammenarbeit mit wissenschaftlichen Institutionen aufgenommen werden.

Der neugewählte Vorstand des Vereins „Südheide genießen! -regionale Vielfalt“ (v.l.n.r.): Olaf Müller, Daniela Wegner, Lunja Ernst, Christian Schröder und Joachim Banse.

Foto: Glasow

Nachdem die Satzung von den Gründungsmitgliedern, bestehend aus Erzeugern, verarbeitenden Betrieben, Vermarktern, Tourismus und Gastronomie einstimmig genehmigt wurde, konnte die Wahl des Vorstands durch Dr. Oskar Kölsch vom Otterzentrum durchgeführt werden. Hier wurde schließlich Joachim Banse von der Hofmolkerei aus Kakerbeck zum Vorsitzenden gewählt. Seine Stellvertreter sind Lunja Ernst von der Agrarinitiave PAULA aus Hankensbüttel und Olaf Müller von der Landschlachterei Budnik aus Brome. Kassenwart wurde Gastwirt und Chefkoch Christian Schröder aus Rade, Schriftführerin Daniela Wegner vom Biohof aus Bergfeld.

Unter den Gründungsmitgliedern war auch Jörn Pache von der Tourismus-Südheide GmbH Gifhorn. Armin Schega-Emmerich äußerte sich anschließend zufrieden über die Neugründung dieses gemeinnützigen Vereins: „Für die Gastronomie im Landkreis Gifhorn ist dieser Zusammenschluss verschiedener Interessengruppen ein wesentlicher Bestandteil unserer regionalen Spezialitäten, die wir unseren Gästen auf der Speisekarte anbieten! Wir freuen uns auch darüber, dass mit Christian Schröder im Vorstand ein Kollege die Interessen unseres Kreisverbandes vertritt. ◀

Der DEHOGA-Kreisverband Lüneburg
trauert um seinen Ehrenvorsitzenden

Manfred Elvers

Der langjährige Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Lüneburg ist am 29. März 2018 im Alter von 79 Jahren verstorben.

Wir trauern um einen engagierten und geschätzten Kollegen, den wir in guter Erinnerung behalten werden.

Klassifizierte Betriebe Februar und März 2018

4 Sterne
- Hotel Camp Reinsehlen, Schneverdingen
- Hotel Acht Linden, Egestorf

3 Sterne
- Landhotel Michaelishof, Bergen
- Hotel Isernhagen, Gödenstorf

3 Sterne Garni
- Landhaus Walsrode, Walsrode

Ein ereignisreicher Tag beim NDR – Mein Nachmittag in Hamburg

Küchenchef Daniel Göttel kochte Straußensteak-Gericht live vor der Kamera

Gemeinsam mit Yared Dibaba kochte Daniel Göttel, rechts, Straußensteak mit schwarzen Wallnüssen, Röstgemüsepüree, Spitzkohl und Marktgemüse.

Das Team vom Restaurant Fritz aus Gannerwinkel blickte kürzlich auf einen ereignisreichen Tag in den Fernsehstudios des NDR-Fernsehens in Hamburg zurück.

Am frühen Vormittag des 7. März setzten sich Restaurant-Chefin Astrid Schulze und ihr Küchenchef Daniel Göttel ins Auto, um schließlich pünktlich im Fernsehstudio anzukommen und sich auf die Fernsehsendung „Mein Nachmittag" vorzubereiten, die von 16.20 Uhr bis 17.10 Uhr live ausgestrahlt wurde. Hier lernten sie zunächst das gesamte Kamerateam und die Moderatoren Kristina Lüdke und Yared Dibaba kennen. „Alle ließen es leicht und locker angehen und schafften eine angenehme Atmosphäre, so dass unser Lampenfieber schnell verflog", so Astrid Schulze und Daniel Göttel, die beide erstmals Studioluft schnupperten. Im Gepäck hatten sie Straußensteaks von der Schönewörder Straußenfarm „Straussig" der Familie Kröger, dazu Marktgemüse und verschiedene Gewürze.

„Wir schätzen hiesige Produkte sehr und finden es toll, so ein besonderes, hochwertiges Fleisch aus unserer Region mit nach Hamburg nehmen zu können", so Schulze, die fast ausschließlich regionale Produkte in ihrer Küche verarbeiten lässt und auf der heimischen Speisekarte anbietet.

In der Vorbereitungsküche wurden bereits erste Elemente verarbeitet, so dass später in der Livecooking-Show das Gericht nur noch finalisiert werden musste. Dann ging es auf Sendung! Gleich zu Beginn wurde Küchenchef Daniel Göttel von Yared Dibaba vorgestellt und auf seinen späteren Auftritt vorbereitet. Hier lernte er auch Andreas Brinker von der Papenburger Gartenbauzentrale kennen, der seinen großen Kräutergarten vorstellen durfte.

Bevor der Küchenchef zum Einsatz kam, gab es noch einen Einspieler aus dem Gasthaus Schulze mit Restaurant Fritz in Gannerwinkel. Mit dem frisch zubereiteten Straußensteak mit schwarzen Walnüssen, Röstgemüsepüree, Spitzkohl und glaciertem Marktgemüse begeisterte Göttel das Moderatorenteam und Kräuterpapst Brinker. Astrid Schulze fiel ein Stein vom Herzen! „Daniel hat den Auftritt toll und souverän gemeistert", so die Chefin stolz, die diesen spannenden Fernsehauftritt sicher noch lange in Erinnerung haben wird. Und wer die Live-Übertragung verpasst hat, kann die Sendung noch in der NDR-Mediathek aufrufen und anschauen!

DEHOGA-Kreisvorsitzender Armin Schega-Emmerich aus Gifhorn lobte das Engagement der Sprecherin des Jungen DEHOGA, Astrid Schulze, aus seinem Kreisverband. „Mit Frau Schulze und Jens Olvermann aus Hankensbüttel haben wir zwei aktive Mitglieder, die Werbung im Fernsehen für unsere Region machen", so Schega-Emmerich. ◀

Küchenchef Daniel Göttel, links, und Astrid Schulze aus Gannerwinkel reisten nach Hamburg zum Live Cooking im NDR-Fernsehen.

Fotos: Glasow

Das Moderatorenteam mit Kristina Lüdke, Yared Dibaba, Kräuterpapst Andreas Brinker und Daniel Göttel live im NDR-Fernsehen „Mein Nachmittag".

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

Guter Start ins Jahr 2018

Neujahrsempfang und Wirteball in Cloppenburg

Der DEHOGA-Kreisverband Cloppenburg startete mit gleich zwei großen Veranstaltungen ins Jahr 2018 zum alljährlich stattfindenden DEHOGA-Neujahrsempfang konnte der Vorstand in der Cloppenburger Stadthalle weit über 200 Gäste aus Verwaltung, Politik, Wirtschaft, Gesellschaft, Sport, Kirche und Schule in der Stadthalle begrüßen.

Andreas Weber, Leiter des Cloppenburger Gymnasiums Liebfrauenschule, hielt, nach der Begrüßung durch den Kreisvorsitzenden Klaus Fleming, eine humorvolle Rede, die er am Ende nach einer Fülle von Themen von Reformation über Bundestagswahl bis zum DEHOGA Cloppenburg mit dem Ausblick auf 2018 in vier Worten zusammenfasste: „Don't worry, be happy"!

DEHOGA-Kreisvorsitzender Fleming sprach von einem guten Jahr 2017 für die Gastronomie. Obwohl er jetzt seit 40 Jahren in der Küche stehe, so Fleming, sei er noch genau wie am ersten Tag mit Leib und Seele dabei.

Davon konnten sich dann auch die Gäste überzeugen. Nachdem gegen 21.30 Uhr der Duft von Tafelspitz mit Zwiebeln und Wildreis den Raum erfüllt hatte, bildeten sich lange Schlangen am Buffet.

Scheckübergabe (6000 €) vom DEHOGA-Kreisvorsitzenden Klaus Fleming und Meike Schlömer-Thomann an das Hospiz Wanderlicht (Geschäftsführerin Frau Heike Büssing und Herr Dr. Aloys Klaus).

Traditionell wird auf dem Neujahrsempfang für einen guten Zweck in der Region gesammelt. Für 2018 hatte der DEHOGA -Kreisvorstand beschlossen, die Spende dem geplanten stationären Hospiz „Wanderlicht", das im Spätherbst in Cloppenburg bezugsfertig sein soll, zukommen zu lassen.

Der Cloppenburger Kreisvorstand sagt Prost! Von links nach rechts: Maria Cloppenburg, Magdalena Timker-Fleming, Franz-Josef Schubert, Otto König, Kreisvorsitzender Klaus Fleming, Meike Schlömer-Thomann, Werner Lüdeke-Dalinghaus und Rainer Haberland.

Die Gäste spendeten exakt eine Summe von 3895 Euro, die von einem Spender, der nicht genannt werden wollte, um 2000 Euro aufgestockt wurde. Die symbolische Scheckübergabe, durch den Kreisverband aufgestockt auf 6000 Euro, fand am 13. Februar 2018 durch Klaus Fleming und die zweite Vorsitzende Meike Schlömer-Thomann statt.

Der DEHOGA-Kreisverband Cloppenburg möchte sich an dieser Stelle ausdrücklich auch bei allen Sponsoren der Veranstaltungen, unter anderem dem Versicherungspartner ERGO, für die großzügige finanzielle Unterstützung bedanken, ohne die diese Veranstaltung nicht möglich wäre.

Ein Video der Veranstaltung gibt es auf youtube unter: ***https://youtu.be/gBop7PuUmKs***

Bereits das zweite Highlight des Jahres fand am Abend des 5. Februar 2018 statt. Die Gastronomen des DEHOGA-Kreisverbandes Cloppenburg feierten ihren 58. Wirteball als „Fest der Gastronomie“ im festlich geschmückten Saal Backhaus in Emstek. Die Gastronomen, die ansonsten selbst ihren Gästen kulinarische Leckereien servieren, ließen sich an diesem Abend von den diesjährigen Gastgebern Petra und Norbert Backhaus vom Gasthof Zum schwarzen Roß mit einem üppigen und leckeren Büffet und entsprechenden Getränken verwöhnen.

Mittendrin...Hildegard Kuhlen, DEHOGA-Bezirksgeschäftsführerin Weser-Ems bei der Spendenzählung.

Klaus Fleming, 1. Vorsitzender des DEHOGA Cloppenburg, freute sich über die rekordverdächtige Teilnehmerzahl: Über 140 Gäste, soviel wie noch nie in der über 50jährigen Geschichte, genossen einen kulinarischen und stimmungsvollen Abend. „Ich freue mich über die große Resonanz und vor allem, dass so viele junge Gastronomen heute Abend gekommen sind“, so Fleming.

Neben Musik, Tanz und Showeinlagen erwartete die Gäste eine Tombola mit lukrativen Preisen: Neben drei Kurzreisen der örtlichen Getränkefachhändler und diversen Präsentkörben, stiftete der DEHOGA-Versicherungspartner ERGO mehrere Internet-Warengutscheine. ◀

DEHOGA Emden mit neuem Vorstand

Der DEHOGA Stadtverband Emden hat einen neuen Vorstand bestimmt.

1. Vorsitzender ist Karl Heinz Wittwer. Er wird unterstützt vom 2. Vorsitzenden Oliver Klaassen, von Kassenwart Rainer und Gerdes und Schriftführer Denis Schweikard.

Der DEHOGA Niedersachsen wünscht eine glückliche Hand und viel Erolg.

(v.l.n.r.): Kassenwart Rainer Gerdes, 1. Vorsitzender Karl Heinz Wittwer, Schriftführer Denis Schweikard und 2. Vorsitzender Oliver Klaassen.

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

Marvin Böhm gewinnt Bocuse d'Or Germany 2018

Jury überzeugt durch Kreativität und innovative Zubereitung

Der Wolfsburger Junior Sous Chef Marvin Böhm aus dem Restaurant Aqua im The Ritz Carlton, Wolfsburg wird Deutschland unter 20 Nationen beim Bocuse d'Or Europe vertreten. Zusammen mit seinem Commis Ernst Hawighorst überzeugte Marvin Böhm die Sterne-Jury beim nationalen Vorentscheid des weltweit renommierten Kochwettbewerbs Bocuse d'Or mit 963 Punkten.

Wie bereits 2016, setzte er sich gegen die übrigen Kandidaten mit seinen Rezepten sowie der kreativen und schmackhaften Zubereitung der diesjährigen Hauptzutaten durch. Nach seiner Kür zum besten Koch Deutschlands darf der 29-jährige sein Land nun auf europäischer Ebene vom 11.-12. Juni 2018 in Turin vertreten und kann sich dort für das Finale in Lyon im Januar 2019 qualifizieren.

„Mein Commis und ich sind überglücklich nach der zeitintensiven Vorbereitung und dem herausfordernden Tag, dass wir uns tatsächlich gegen die extrem starke Konkurrenz durchsetzen konnten. Wir freuen uns mega, dass wir nach 2016 eine zweite Chance für die Teilnahme im Europafinale erhalten und hoffen, dass es uns auch dieses Mal wieder gelingt, bis nach Lyon zu kommen. Dieses Mal will ich aufs Treppchen!", freut sich der gebürtige Wolfsburger.

Foto: Gary Schmid

Bocuse d'Or Gewinner Marvin Böhm kocht im Wolfsburger Aqua.

Nach 5 Stunden Zubereitung präsentierte Marvin Böhm der Sterne dekorierten Jury, dem Präsidenten des Bocuse d'Or Germany, Patrik Jaros, unter den Augen zahlreicher Fans, der Presse und geladener Gäste seine Gerichte. Präsident Patrik Jaros zeigte sich begeistert: „Marvin Böhm ist es gelungen, die Hauptzutaten überzeugend und innovativ zu interpretieren und zuzubereiten. Er hat mit seiner sehr klaren und modernen Anrichteweise bewiesen, dass Deutschland mit großer Zuversicht in den internationalen Wettbewerb treten kann."

Auch der DEHOGA-Kreisvorsitzende Wolfgang Strijewski schloss sich den Glückwünschen an: „Marvin Böhm hat die Prüfung 2010 bei uns an der BBS I in Gifhorn mit Bravour bestanden und wurde im dritten Lehrjahr auch Jugendmeister! Damit hatte er den Grundstein für sein weiteres erfolgreiches berufliches Leben gelegt. Wir alle in unserem Kreisverband sind stolz, solch ein Talent einmal gefördert zu haben!" Der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn, Armin Schega-Emmerich, schloss sich den Glückwünschen an und betonte: „Marvins Wurzeln liegen in Brome und damit haben wir im Landkreis Gifhorn auch allen Grund, auf diesen Mann stolz zu sein! Wir wünschen ihm für die weiteren Meisterschaften „viel Erfolg!" ◀

Siegerehrung 2018 (v.l.n.r.): Matthias Walter, Marvin Böhm und Franz-Josef Unterlechner.

Weniger Gäste und zu wenig Personal in Wolfsburg

Mit Besorgnis blickt der DEHOGA-Kreisverband Region Wolfsburg-Helmstedt auf die Entwicklung der sinkenden Hotelübernachtungen in der Volkswagenstadt, denn die aktuelle Bettenauslastung liegt derzeit bei nur noch 35 Prozent. Wie Vorsitzender Wolfgang Strijewski gegenüber der Presse mitteilte, zählte man in Wolfsburg im Jahre 2017 nur noch 529.000 Übernachtungen.

„Damit setze sich der Trend der vergangenen Jahre fort", so Strijewski, der die Bettenauslastung auch schon einmal bei 45 Prozentpunkten angesiedelt sah. Und nun würde sich das Problem auch noch verschärfen, weil immer noch neue Hotels in Wolfsburg gebaut würden. In der Woche seien die Hotels zwar immer noch ganz gut belegt, zum Wochenende hin aber stünden viele Hotels mit freien Zimmern offen. Ein weiteres Problem beschäftigt den DEHOGA-Kreisverband ebenfalls seit langem: Es fehlt Personal an allen Ecken und Kanten.

„Das liege nicht an der Bezahlung oder etwa daran, dass alle zum VW-Werk wollen, sondern an den Arbeitszeiten", so Strijewski. „Unsere Mitarbeiter müssen an Wochenenden und Feiertagen und manchmal bis in den späten Abend arbeiten, also immer dann, wenn andere frei haben", erklärte der Vorsitzende den permanenten Personalmangel.

Hier müsse endlich eine Änderung des Arbeitszeitenschutzgesetzes erfolgen. Denn einfache Lösungen, etwa zum Freizeitausgleich nach langen Schichten, ließen sich nicht immer mit dem Gesetz vereinbaren. „Unsere Mitarbeiter haben in den Betrieben oberste Priorität und deshalb muss man für sie auch vernünftige Regelungen finden", so der Vorsitzende weiter. Immer mehr Betriebe ließen sich wegen der Personalnot Essenskomponenten einfallen und bestellen mittlerweile nach ihren Wünschen hochwertig zubereitete Speisen von außerhalb oder öffnen ihre Küchen nur noch nach Bedarf.

Der Vorstand steht mit der neuen IHK-Präsidentin Aline Henke in Verbindung, um nach weiteren Lösungen der angesprochenen Themen zu suchen. Hier will man auch Kontakt zum neugewählten Arbeitsminister Hubertus Heil aus Peine aufnehmen, dem die Situation schon lange bekannt ist. ◀

Der Vorstand des DEHOGA-Kreisverbandes Region Wolfsburg-Helmstedt im Gespräch mit IHK-Präsidentin Aline Henke, Bildmitte.
Foto: Glasow

Jahreshauptversammlung am 2. Mai mit Führungswechsel

Wolfgang Strijewski gibt Vorsitz in Wolfsburg-Helmstedt ab

„Nach 13 Jahren als Vorsitzender des DEHOGA-Kreisverbandes Region Wolfsburg-Helmstedt ist Schluss, jetzt mache ich Platz für eine(n) junge(n) Nachfolger(in)“, so Wolfgang Strijewski, der sein Hotel schon vor zwei Jahren an die Novum-Hotel-Gruppe verkauft hatte.

Auf der Jahreshauptversammlung des DEHOGA-Kreisverbandes, die am 2. Mai um 14.30 Uhr im gerade neueröffneten Hotel Courtyard by Marriott stattfindet, werden dann hierzu auch Neuwahlen stattfinden. Strijewski hat sich in den vergangenen Jahren immer wieder für seinen Berufsstand stark gemacht und weder im Rathaus noch bei Verwaltungen vor verschlossenen Türen gestanden.

Alljährliche Höhepunkte des DEHOGA-Kreisverbandes sind nach wie vor der traditionelle Neujahrsempfang im Wolfsburger Kunstmuseum und das beliebte Sommerfest zu Gunsten des Nachwuchses im Gastgewerbe. Hier galt sein Einsatz auch den Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe an den Berufsbildenden Schulen I in Gifhorn sowie den zwischen den Kreisverbänden Gifhorn und Wolfsburg wechselnden Freisprechungsfeiern.

Im weiteren Verlauf der Tagesordnung stehen neben den Berichten auch ein Vortrag des Leiters des Veterinäramtes Wolfsburg, Dr. Stefan Leopold, sowie ein Bericht des Bezirksgeschäftsführers Mark Alexander Krack über das aktuelle Verbandsgeschehen. Im Anschluss an die Versammlung bietet Hoteldirektor Christoph Neumann eine Führung durch das Courtyard Marriott Hotel an. ◀

DEHOGA-Kreisvorsitzender Wolfgang Strijewski übergibt am 2. Mai 2018 sein Amt in jüngere Hände.

Foto: Glasow

Schwimmbadwasserkontrollen

Gespräch mit dem Landkreis Goslar

Am 16. Februar 2018 begrüßten Landrat Brych und die 1. Kreisrätin, Frau Körner, Vertreter des DEHOGA Kreisverbandes Harz um ihren Vorsitzenden Herrn Bender zum Gespräch über die Schwimmbadwasserkontrollen im Landkreis Goslar.

Landrat Brych teilte mit, dass es zwischenzeitlich ein Gespräch mit dem für die Wasserkontrollen zuständigen Niedersächsischen Sozialministerium in Hannover gegeben habe. Die Hausleitung sehe wenig Spielraum, die Kontrollvorgaben des Infektionsschutzgesetzes zu lockern.

Allerdings sehe der Landkreis Goslar die Möglichkeit, den Betrieben, die eine vorbildliche Hygiene in ihren Schwimmbädern umsetzen, entgegenzukommen.

So habe der Landkreis schon im letzten Jahr verfügt, dass die chemisch-physikalische Schwimmbad-Wasseruntersuchung nur alle drei Monate vorzunehmen sei.

Hinsichtlich der monatlich durchzuführenden mikrobiologischen Wasseruntersuchung sei es nach dem Infektionsschutzgesetz und der einschlägigen Schwimmbad DIN vertretbar, dass in solchen Betrieben, in denen nachfolgende Voraussetzungen erfüllt werden, bei den mikrobiologischen Wasseruntersuchungen auf einen zweimonatlichen Prüfzyklus zurückgesprungen werde:

- Automatische Dosier- und Messeinrichtungen für Desinfektion, Flockung und pH-Wert-Einstellung sowie eine automatische Messung der Redox-Spannung im Schwimmbad
- Lückenloser Nachweis der täglichen Einhaltung der Hygienehilfsparameter und Frischwasserzugabe sowie der regelmäßigen Filterrückspülungen
- Gewissenhafte Führung eines Betriebsbuches
- Keine Auffälligkeiten bei einer Messreihe von drei aufeinanderfolgenden mikrobiologischen Untersuchungen
- Gewissenhafte Führung eines Betriebsbuches
- Jährliche Wartungen der Aufbereitungs- und Desinfektionsanlagen durch einen Fachbetrieb
- Keine wesentlichen Mängel an der Aufbereitungsanlage und bei der Beckendurchströmung
- Unverzügliche Unterrichtung des Gesundheitsamtes durch den Betreiber über die Überschreitung der Parameterhöchstwerte

Herr Bender bedankte sich für diese Entscheidung des Landkreises Goslar und bat darum, diese neue Verfahrensweise so schnell wie möglich in die Praxis umzusetzen. Herr Brych verwies darauf, dass die Vorbereitungen im Gange seien und der Landkreis davon ausgehe, dass kurzfristig in dieses neue Verfahren eingestiegen werden könne. ◀

BEZIRKSVERBAND OSNABRÜCK-EMSLAND/GRAFSCHAFT BENTHEIM

GF Dipl.-Kfm. Dieter M. F. Westerkamp
Weberstr. 111 | 49084 Osnabrück
Tel. 0541 7 39 21 | 0541 70 87 77
Email: dieter.westerkamp@t-online.de

Ein richtig schöner Abend

Top-Stimmung beim Wirteball des DEHOGA Meppen

Richtig leckeres Essen, tolle Stimmung und ein Highlight gleich zu Beginn: Beim Ball der Gastronomie des DEHOGA-Kreisverbandes Meppen im Landhotel H. Albers in Hemsen konnte sich das langjährige Vorstandsmitglied Theo Esders über eine ganz besondere Ehrung freuen. Passend zu seinem in diesem Jahr anstehenden achtzigsten Geburtstag wurde ihm die Goldene Ehrennadel nebst einer schönen Urkunde des Berufsverbands verliehen.

Der Kreisverbands-Vorsitzende Wolfgang Hackmann würdigte die großen Verdienste des verdienten Mitstreiters unter dem lang anhaltenden stehenden Applaus der mehr als 250 Besucher: „Theo Esders hat sich in seiner mehr als 50-jährigen Vorstandsarbeit stets mit großem Erfolg für seine Berufskollegen eingesetzt. Dafür möchte ich heute einfach nur Danke sagen“.

Dass die Gastro-Branche auch selbst fröhlich feiern kann, zeigten die gut gelaunten Gäste im weiteren Verlauf des Abends. Nach einem Red Sun Orange oder einem Wacholder Tonic zum Empfang ließen sich die Gäste in dem festlich geschmückten Saal das leckere Menü gut schmecken, zu dem neben einer Hemsener Hochzeitssuppe unter anderem Pannfischvariationen mit Dill-Senf-Soße oder ein Duett vom Hähnchen auf Karotten und Zuckerschoten gereicht wurde.

Beim Wirteball des DEHOGA-Kreisverbands Meppen wurde das langjährige Vorstandsmitglied Theo Esders von dem Kreisvorsitzenden Wolfgang Hackmann mit der Goldenen Ehrennadel des Berufsverbands ausgezeichnet.

Bei zahlreichen angeregten Gesprächen passten auch die dazu servierten Erfrischungen sehr gut. Zu späterer Stunde nutzten zahlreiche Paare die Gelegenheit für eine flotte Sohle auf der Tanzfläche. Die bestens aufgelegte Live-Band „Starlife“ sorgte mit aktuell angesagten Schlager- und Rock-Hits bis in die frühen Morgenstunden für die passende Musik.

Ein weiterer Höhepunkt war erneut die große, mit vielen wertvollen Preisen bestückte Tombola, bei der es unter anderem eine Mehrtagesreise in den Wintersportort Willingen und VIP-Karten für die aktuelle GOP-Varieteshow in Münster zu gewinnen gab. Der Kreisvorsitzende Wolfgang Hackmann war entsprechend zufrieden: „Das war ein richtig schöner Abend. Wir freuen uns schon auf das nächste Mal“. ◀

Bei guter Stimmung und einem leckeren Buffet ließen es sich die Teilnehmer des Wirteballs gut schmecken.

Fotos: Hilkmann

Highlight im Osnabrücker Land

Landesgartenschau in Bad Iburg bis zum 14. Oktober geöffnet

Passend zu den ersten warmen Frühlingstagen hat seit Mitte April die Landesgartenschau in Bad Iburg ihre Türen geöffnet. Unter dem LaGa-Motto „Tauch ein“ können Besucher bis zum 14. Oktober auf dem 25 Hektar großen Gelände eine ebenso reichhaltige wie vielfältige Blütenpracht erleben. Mehrere Themenparks und Schaugärten laden am Fuße des frisch renovierten Iburger Schlosses zu einem entspannten Rundgang zu Zweit oder mit der ganzen Familie ein.

In einem Bauerngarten oder einem mediterran gestalteten Garten aus 1001 Nacht kann man dabei auch Anregungen für zu Hause gewinnen. Je nach Jahreszeit fällt der Blick auf sprießende Blumen, Sträucher und Bäume, die zum Verweilen einladen. Auf einer Erlebnisbühne werden zahlreiche Events zu sehen sein. Das Programm reicht von A Capella Comedy und einem Konzert der Bundeswehr-Bigband bis hin zu einem großen Zauberwochenende.

Zur Besinnung und zum Entspannen regen unter anderem Andachten in der eigens auf dem LaGa-Gelände erstellten Waldkirche, Yoga am Charlottensee sowie ein Bad für Körper, Geist und Seele im Wald an. In einer Outdoor-Küche werden von Köchen aus dem Osnabrücker Land „live“ leckere regionale Speisen zubereitet, die zum Probieren einladen, berichtet der Osnabrücker DEHOGA-Bezirksvorsitzende Hans Klute: „Die Landesgartenschau ist auch ein kulinarisches Highlight. Im Osnabrücker Land wird sie ein absoluter Besuchermagnet sein“.

Die Stadt Bad Iburg und der Landkreis Osnabrück erwarten, dass die an 180 Tagen geöffnete Landesgartenschau mehr als eine halbe Million Besucher in den Osnabrücker Südkreis locken wird. Nach dem großen Erfolg der vor einigen Jahren im nahen Bad Essen durchgeführten Schau werde auch die LaGa 2018 eine Top-Attraktion sein, die Gäste aus ganz Deutschland anzieht. Zudem haben sich schon jetzt zahlreiche Besuchergruppen aus den Niederlanden angekündigt.

„Wir drücken die Daumen, dass die positiven Erwartungen eintreffen und am besten noch übertroffen werden“, hofft Hans Klute auf möglichst viele angenehmwarme Sonnentage, bei denen ein LaGa-Besuch in der Natur besonders viel Spaß macht. Für den heimischen Tourismus sei die Landesgartenschau auf jeden Fall ein Gewinn. Die LaGa sei auch mittel- und langfristig eine gut wirksame Positiv-Werbung, betont der DEHOGA-Bezirksvorsitzende: „Nicht zuletzt wird auch die heimische Gastronomie und Hotellerie davon profitieren“. ◀

Heute schon im Wald gebadet? Klingt seltsam, ist aber gesund. Neugierige probieren es auf der Landesgartenschau in Bad Iburg einfach aus. Die Idee, im Wald zu „baden“, kommt aus Japan zu uns. Dort ist „Shinrin Yoku“ längst eine beliebte und weit verbreitete Methode, um Stress abzubauen.

Am Fuße des mittelalterlichen Schlosses findet bis zum 14. Oktober die Landesgartenschau in Bad Iburg statt.

Fotos: LaGa

Sympathie- und Leistungsträgerin im schönsten Wohnzimmer Osnabrücks

Maria Meinert nach 30 Jahren im „Schmalen Handtuch“ im Ruhestand

Für Maria Meinert ist nach 30 Jahren im schönsten Wohnzimmer der Osnabrücker Altstadt das Berufsleben hinter dem Tresen zu Ende: Die weit über die Friedensstadt hinaus bekannte und geschätzte Wirtin der Osnabrücker Traditionsgaststätte „Schmales Handtuch“ ist am 1. April in den wohlverdienten Ruhestand gegangen. „Ich fahre jetzt erst einmal für eine Woche in den Urlaub nach Norderney“, verriet Maria Meinert bei einem Gespräch in ihrer letzten Arbeitswoche. Anschließend werde sie ihre Freizeit genießen und es sich auch ab und an einmal als Gast auf der anderen Seite des Tresens gut gehen lassen.

In 30 Jahren Berufsleben hat die stets gut aufgelegte Gastwirtin mit Herz und Verstand viel erlebt. „Da waren viele schöne und lustige Geschichten dabei, aber auch Einiges, was nachdenklich stimmt“, berichtet sie ohne ins Detail gehen zu wollen. „Was hier besprochen wird, bleibt stets unter uns“. Auch über die zahlreichen gut bekannten Osnabrücker Persönlichkeiten und „Promis“ von außerhalb, die sie im „Schmalen Handtuch“ erlebt hat, möchte Maria Meinert nicht sprechen.

Eine kleine Ausnahme macht sie auf Nachfrage dann doch: „Hier sind auch immer wieder Spieler vom VfL Osnabrück zu Gast“. Besonders gern erinnert sie sich zum Beispiel an den auch als „weißen Brasilianer“ bekannten Edeltechniker Ansgar Brinkmann: „Der ist ganz gern Mal durch die Altstadt gezogen und dann auch bei uns eingekehrt“, berichtet die Wirtin mit einem Lächeln: „Das kann ich ja jetzt erzählen, weil er nicht mehr als Profi aktiv ist“.

Nach 30 Jahren im „Schmalen Handtuch“ geht Maria Meinert in den wohlverdienten Ruhestand. Der DEHOGA-Bezirksvorsitzende Hans Klute und Geschäftsführer Dieter Westerkamp wünschten ihr alles Gute für die Zukunft.

Foto: Hilkmann

Dass Maria Meinert nicht nur eine gute Gastgeberin ist, sondern in jüngeren Jahren auch zünftig feiern konnte, berichtet der DEHOGA-Bezirksvorsitzende Hans Klute in Erinnerung an angenehme Stunden in lockerer Runde. „Ich habe mich jedes Mal gefreut, dich zu treffen. Du hast immer zu den Sympathie- und Leistungsträgern unserer Branche gehört“, betonte er bei einem Abschiedsbesuch im „Schmalen Handtuch“. Zusammen mit DEHOGA-Geschäftsführer Dieter Westerkamp überreichte Hans Klute einen schönen großen Blumenstrauß an die künftige Ruheständlerin und wünschte ihr für die Zukunft alles Gute. Maria Meinert gab die Glückwünsche an ihre Nachfolger im „Schmalen Handtuch“ weiter. Sie wünscht ihren Nachfolgern, dass die beliebte Gaststätte in Zukunft ähnlich erfolgreich geführt wird wie in ihrer Zeit. ◄

Die gemeinsame Mitgliederversammlung der DEHOGA-Kreisverbände Osnabrück Stadt und Land sowie Melle-Wittlage war gut besucht. Mit dabei waren auch Gäste aus dem Kreisverband Bersenbrück.

Foto: Westerkamp

Ruinöser Hotel-Wettbewerb erwartet

Mitgliederversammlung der Kreisverbände Osnabrück Stadt/Land sowie Melle-Wittlage

Gut besucht war die gemeinsame Mitgliederversammlung der DEHOGA-Kreisverbände Stadt und Landkreis Osnabrück sowie Melle-Wittlage. Unter Leitung des Kreisvorsitzenden Christian Kortlüke-Bellin diskutierten im Osnabrücker Hotel Westerkamp rund 30 Mitglieder über aktuelle Themen. Geschäftsführer Dieter Westerkamp hatte seine Berufskollegen zuvor über neue Entwicklungen und Regelungen informiert, die in diesem Jahr auf die Gastro-Branche zukommen werden. Er dankte den Vertretern mehrerer Unternehmen, die als bewährte Partner des Berufsverbands bei der Versammlung dabei waren. Unter anderem präsentierten sich die ERGO Versicherungen, die EWE Vertrieb GmbH und die Duni GmbH im Rahmen des Treffens.

Bei seinem Vortrag ging der DEHOGA-Geschäftsführer auf mehrere aktuell wichtige Schwerpunktthemen wie den Fachkräftemangel und die immer weiter zunehmenden bürokratischen Belastungen ein. Zudem berichtete Westerkamp über den durch mehrere Neubauten erzeugten ruinösen Wettbewerb im Osnabrücker Hotelwesen und das zugleich stattfindende Gasthofsterben auf dem Land. Das in der Stadt Osnabrück rasant ansteigende Angebot an Hotelzimmern werde zu einem Preisverfall und entsprechenden Problemen vor allem für kleine und mittlere Betriebe führen. An dieser problematischen Entwicklung werde auch die für das Osnabrücker Land insgesamt positive Entwicklung bei den Übernachtungszahlen nichts ändern.

Mit einer für Ende 2018 geplanten Fusion möchten die Kreisverbände Osnabrück Stadt und Land sowie Melle-Wittlage gestärkt in die Zukunft gehen. Zur Vorbereitung der Fusion wurde jetzt nach der einstimmigen Zustimmung der Mitgliederversammlung eine Arbeitsgruppe mit den jeweiligen ersten Vorsitzenden und Schatzmeistern der Kreisverbände sowie einem Vertreter der DEHOGA-Geschäftsstelle Osnabrück gebildet. Von der Arbeitsgruppe soll bis zum Herbst unter anderem geklärt werden, wann und mit welchem Vorstand die Fusion realisiert werden kann.

Besonders interessant war für die Mitglieder ein Vortrag des Versicherungsfachmanns Milan Adler von der ERGO-Versicherung zum Thema Haftungsfragen. Dabei wurden die anwesenden Mitglieder zum Beispiel darüber informiert, welche Forderungen in einem Schadensfall berechtigt sind und wie man als Unternehmer damit umgehen sollte. Im Zweifelsfall sollte man sich an seine Versicherung wenden, empfahl der ERGO-Fachmann, dessen Unternehmen dem Berufsverband DEHOGA seit vielen Jahren als verlässlicher Partner zur Seite steht. ◀

Erlebnistag für junge Leute besser als Engagement der Rolling Stones

DEHOGA Lingen blickt optimistisch in die Zukunft

Gut besucht war die Mitgliederversammlung des DEHOGA-Kreisverbands Lingen im Gasthaus Sperver in Bawinkel.

Foto: Hilkmann

Auf ein erfolgreiches Jahr kann der DEHOGA-Kreisverband Lingen zurückblicken. „Auch 2017 haben wir eine Menge für die Mitgliedsbetriebe getan. Wir sind für die Zukunft gut aufgestellt", betonte der Kreisvorsitzende Heinrich Neerschulte bei der mit rund 25 Teilnehmern besuchten Mitgliederversammlung im Gasthaus Sperver in Bawinkel.

Ein Höhepunkt sei der mit mehr als 150 Gästen bestens besuchte Wirteball gewesen. Mit Blick auf die Nachwuchsgewinnung sei auch die Teilnahme an den Berufsausbildungstagen in Lingen und Spelle wichtig gewesen. Das Gastgewerbe müsse schon in den Schulen positiv auf sich aufmerksam machen, um auch künftig genügend Fachkräfte gewinnen zu können, berichtete Neerschulte: „Unser Kreisverband ist aktiv und gut für die Zukunft aufgestellt".

Lob für die vorbildliche Teamarbeit gab es von dem DEHOGA-Bezirksvorsitzenden Hans Klute. Der aktuell rund 80 Mitglieder starke Kreisverband Lingen zähle mit seiner stabilen Entwicklung zu den Leistungsträgern des Berufsverbands. Besonders erfreulich sei dank soliden Wirtschaftens das finanzielle Polster, mit dem der Kreisverband auch 2018 etwas für seine Mitglieder tun möchte. Hans Klute empfahl dem Vorstand, hier vor allem an die Auszubildenden und jungen Fachkräfte zu denken. Neben Fortbildungsveranstaltungen und Schulungen könne auch ein Erlebnistag mit Besuchen attraktiver Betriebe sinnvoll sein: „Das wäre sicher eine bessere Idee als ein Engagement der Rolling Stones für den nächsten Ball der Gastronomie".

Im weiteren Verlauf gab der Bezirksvorsitzende einen Überblick über Themen, die aktuell besonders wichtig für die Gastro-Branche sind. Als problematisch nannte er neben der neu eingeführten Dokumentationspflicht und dem Fachkräftemangel vor allem die Arbeitszeitbestimmungen. Die dort geltenden Regelungen seien zugleich realitätsfern und schädlich für die Betriebe. So sind insbesondere Abendveranstaltungen mit dem verfügbaren Personal vielfach einfach nicht mehr durchführbar. Viele Arbeitnehmer, die sich mit einigen Überstunden etwas dazu verdienen möchten, werden vom Gesetzgeber daran gehindert, berichtete Hans Klute: „Wer fleißig ist, wird bestraft. Das kann nicht richtig sein".

Der Berufsverband DEHOGA werde auf allen Ebenen versuchen, verträglichere Lösungen zu finden. Dass der Einsatz durchaus erfolgreich sein kann, habe zum Beispiel die vor einigen Jahren erreichte Senkung der Mehrwertsteuer für Übernachtungen von 19 auf sieben Prozent gezeigt. Das Gleiche müsse nun auch für den Restaurantbereich erreicht werden. Ob das mit der neuen Bundesregierung gehen wird, werde die Zukunft zeigen, so Hans Klute: „Einfach wird das nicht. Auch da werden wir noch dicke Bretter bohren müssen". ◀

Erfolgreiches Führungsduo bestätigt

DEHOGA Bersenbrück: „Ihr habt richtig gute Arbeit geleistet“

Der DEHOGA-Kreisverband Bersenbrück setzt auch in Zukunft auf bewährte Teamarbeit an der Spitze: Bei der Jahreshauptversammlung wurden Gudrun Dückinghaus und Andreas Reinermann einstimmig in ihrem Amt als gleichberechtigte Erste Vorsitzende bestätigt. Die rund 30 anwesenden Mitglieder reagierten im Gasthof Dückinghaus in Merzen mit lang anhaltendem Applaus auf die erfolgreiche Wiederwahl. Lob für das alte und neue Führungs-Duo gab es von dem DEHOGA-Bezirksvorsitzenden Hans Klute: „Ihr habt richtig gute Arbeit geleistet und seid ein tolles Team, das großes Vertrauen bei den Mitgliedern genießt“.

Die beiden Vorsitzenden hatten zuvor auf ein zufriedenstellendes Jahr zurückgeblickt. Der Kreisverband habe 2017 mehrere gut besuchte Veranstaltungen wie etwa das HACCP-Hygieneseminar mit mehr als 40 Teilnehmern organisiert. Ein großer Erfolg sei der sehr gut besuchte Wirteball mit Tombola und Live-Musik gewesen. Auf positive Resonanz stößt nicht zuletzt auch der Klönabend. Die Beteiligung bei dem letzten Treffen sei sehr gut gewesen, berichteten die Vorsitzenden: „Für viele Berufskollegen ist das eine willkommene Gelegenheit für einen Austausch in entspannter Runde“.

Über Schwerpunkte des aktuellen Tourismuskonzepts für das Osnabrücker Land berichtete Anja Hehmann vom Tourismusverband. Dessen Arbeit werde sich künftig vermehrt auf die bewährten Stärken der Region konzentrieren, zu denen neben dem Fahrrad- und Gesundheitstourismus vor allem die touristischen Leuchttürme zählen. Neben der Friedensstadt Osnabrück und den Bädern im Osnabrücker Südkreis verwies die Tourismus-Expertin hier vor allem auf den Museumspark Kalkriese und den Freizeitpark Alfsee als besonders starke Besuchermagneten. Wichtige Ziele seien darüber hinaus auch die Weiterentwicklung der Digitalisierung im ländlichen Raum und eine Optimierung der Organisationsstruktur.

Die Tourismusregion müsse noch deutlicher herausarbeiten, in welchen Bereichen sie besonders stark und attraktiv ist, betonte die Referentin. Der Tourismusverband habe dafür aktuell unter anderem mit neuen Broschüren und Kartenmaterial sowie einer einheitlichen Beschilderung der Fahrradwege eine Menge getan. Der Erfolg habe sich bereits eingestellt. So habe der Fachverband ADFC das Osnabrücker Land jüngst als „Paradies für Fahrradtouristen“ gelobt. Von entsprechenden Positiv-Bewertungen würden letztlich auch die Hotels und Gaststätten in der Region profitieren, denn touristische Highlights sorgen für mehr Besucher und damit auch für ein Gäste-Plus. ◀

Der Vorstand des DEHOGA-Kreisverbands blickt mit Zuversicht in das Jahr 2018. Das Führungsduo wurde in seinem Amt bestätigt. Foto: Hilkmann

Serie: Guter Gastgeber – Guter Arbeitgeber

Auf dem Weg zum guten und erfolgreichen Arbeitgeber

Die Broschüre „Guter Gastgeber – Guter Arbeitgeber“ ist als pdf verfügbar oder als Printversion kostenfrei bestellbar: www.guter-gastgeber-guter-arbeitgeber.de/praxishilfen

Das Projekt wird im Rahmen der Initiative Neue Qualität der Arbeit vom Bundesministerium für Arbeit und Soziales und dem Arbeitsministerium in Rheinland-Pfalz gefördert.

Attraktive Arbeitsbedingungen und ein positives Image als Arbeitgeber sind der Schlüssel für eine erfolgreiche Fachkräftesicherung in den Betrieben des Hotel- und Gaststättengewerbes. In unserer Broschüre „Guter Gastgeber – Guter Arbeitgeber: Eine Praxishilfe zur Fachkräftesicherung und Steigerung der Arbeitgeberattraktivität im Gastgewerbe“ haben wir wesentliche personalpolitische Maßnahmen beschrieben, die Sie dabei unterstützen können, für Ihr Unternehmen individuelle Lösungen abzuleiten.

Unsere 5-teilige Serie, anlässlich der aktualisierten 2. Auflage der Broschüre, beschäftigt sich mit den Handlungsfeldern Gute Führung und Kommunikation, Personalrekrutierung und -bindung, Teamentwicklung, Weiterbildung und Kompetenzentwicklung, sowie Gesundheitsförderung. Lassen Sie sich von den Beispielen inspirieren und gehen Sie die personalpolitischen Herausforderungen an.

Teil 1: Gute Führung und Kommunikation oder: Führen – einfach und schwer zugleich

Autor: Alfred Gettmann

Die Sicherung des Personalbestandes ist eine zentrale Zukunftsaufgabe für die Unternehmen des Gastgewerbes. Alles Jammern über fehlende Arbeitskräfte, wenig motivierte Auszubildende und und und... nützt nichts. Welche Antworten können Unternehmen auf diese Herausforderung geben?

„Gute Personalführung und Kommunikation" ist die wichtigste Stellschraube, um ein positives Arbeitgeberimage aufzubauen und erleichtert damit die Sicherung des Personalbestandes. Was zeichnet „Gute Personalführung und Kommunikation" im Unternehmen aus und wie kann man diese aufbauen? Vier Schlüssel helfen Ihnen dabei:

1) Wertschätzungskultur

Gute Führung gelingt nur dann, wenn das Unternehmen durch Vertrauen, Feedback und Respekt getragen wird. Vertrauen ist eine Ressource, die dann entsteht, wenn Beschäftigte auch Gestaltungsspielräume haben und selbst Entscheidungen treffen können. Feedback ist eine Form von Wertschätzung, denn es bedeutet, dass jemand wahrgenommen und gesehen wird. Respekt entsteht im Umgang miteinander. Dass wir uns nicht falsch verstehen: Wertschätzungskultur bedeutet nicht sich mit „Wattebäuschen zu bewerfen" oder Konflikte zu vermeiden. Das Gegenteil ist der Fall: Wertschätzungskultur entsteht nur in einem Klima von klarer, direkter und deutlicher Kommunikation, die man verankern und einüben muss.

Gute Praxis: Das „Wohlfühlhotel Alte Rebschule" in Rhodt unter Rietburg hat gemeinsam mit den Führungskräften im Unternehmen Führungsleitsätze erarbeitet, die als Orientierung und Verpflichtung gelten und abgeleitet sind aus dem Unternehmensverständnis des Wohlfühlhotels. Nicht nur die Gäste, sondern auch die Mitarbeitenden sollen sich wohlfühlen.

2) Konstruktive Gesprächskultur

Gute Führung gelingt nur dann, wenn das Unternehmen von einer konstruktiven Gesprächskultur getragen wird. Zentrales Element davon ist das systematische Mitarbeitergespräch, in dem Mit-arbeiter und Führungskraft sich über Leistungen und Entwicklungsperspektiven austauschen. Hier kommt es letztlich auf Offenheit, ernsthaftes Sprechen, Austausch und Neugierde an. Unternehmen des Gastgewerbes sollten eher 2x bis 3x Jahr ein kürzeres Gespräch (halbe Stunde) statt eines einmaligen langen Jahresgespräches führen. Neben den Mitarbeitergesprächen sind vor allem Teamsitzungen Teil einer konstruktiven Gesprächskultur.

Gute Praxis: Das Hotel „Jordans Untermühle" hat die systematischen Mitarbeitergespräche ein-geführt. Die Inhaber haben Gespräche mit allen Mitarbeitenden geführt – strukturiert nach einem Leitfaden, der auch Leistungskriterien umfasste. Der Aufwand war hoch und dennoch war die Erfahrung sehr positiv: für Inhaber und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

3) Positive Lern- und Fehlerkultur

Immer noch zählen Schuldzuweisungen, Fehlersuche und Vertuschen zu den häufigsten und selbstverständlichsten Praktiken in Unternehmen. Es herrscht eine Strategie der Fehlervermeidung vor. Dabei sind Fehler ein Teil des normalen betrieblichen Alltags und dazu da sich zu verbessern. Kontinuierliche Verbesserung, über Fehler reden und diese untersuchen, sollte sowohl in Teamsitzungen als auch im Mitarbeitergespräch systematisch praktiziert werden. Denn gute Führung gelingt nur dann, wenn das Unternehmen von einer positiven Lern- und Fehlerkultur geprägt ist.

Gute Praxis: Im „Hotel Am Wartturm" in Speyer werden beispielsweise Kundenreklamationen systematisch von einer Mitarbeiterin ausgewertet und dann in der Teamsitzung besprochen. Es wird auch geklärt, welche finanziellen Folgen mögliche Fehler für das Unternehmen haben.

GUTER GASTGEBER GUTER ARBEITGEBER

4) Führungskräfteentwicklung

Gute Führung gelingt nur dann, wenn das Unternehmen vor allem der Entwicklung der Füh-rungskräfte eine hohe Priorität zumisst. Die Führungskräfte sind das „Nadelöhr", durch das alles hindurchmuss. Ein Chefkoch, der fachlich super aber sozial inkompetent ist – eine Serviceleitung, die ihr Team in Spitzenzeiten nicht positiv verstärken kann: das sind auf Dauer schädliche Situationen. Da gute Führungskräfte nicht vom Himmel fallen, ist es notwendig Führungskräfteentwicklung zu betreiben: Strategieworkshops, regelmäßige Leitungstreffen, Einzelcoaching und Training sollten gezielt und systematisch angeboten werden.

Gute Praxis: Im „Parkhotel Schillerhain" in Kirchheimbolanden, das inzwischen 60 Mitarbeitende beschäftigt, trifft sich der Führungskreis einmal im Jahr 2 Tage außerhalb an einem anderen Ort, um die Marktsituation, notwendige Veränderungen, strategische Ausrichtung und auch Personalführung zu besprechen.

Wertschätzungskultur, konstruktive Gesprächskultur, Fehler- und Lernkultur sowie Führungskräfteentwicklung sind die Schlüssel für „Gute Führung und Kommunikation". Das kostet Zeit, Geduld und Ressourcen – die Investition lohnt sich.

Lesen Sie im Teil 2 in der nächsten Ausgabe, welche Möglichkeiten einer erfolgreichen Personalrekrutierung und nachhaltigen Mitarbeiterbindung Betriebe nutzen können. ◀

INFO-SERVICE

Autor und Berater:
Alfred Gettmann
a und o Gettmann
Tel.: 06588 4313907
gf@gettmann.de

Projektleitung:
Patrick Schackmann
ed-media e.V.
Tel.: 0631 3724 5513
info@ed-media.org

Arbeitsvertrag

Kostenlose Vorlagen

DEHOGA-Mitglieder können ab sofort auf eine überarbeitete Vorlage für Arbeitsverträge zugreifen. Diese stellt der Verband unter ***https://www.dehoga-niedersachsen.de/mein-dehoga/*** kostenlos zum Download bereit (nach dem Login unter „A“ wie Arbeitsvertrag). Neben weiteren Vorlagen für kurzfristig und geringfügig Beschäftigte finden Sie dort auch Muster für Ausbildungs- und Praktikumsverträge. ◀

Schülerpraktika in Betrieben

Grundsätzlich sind Praktikanten, die in einem Betrieb mitarbeiten, unfallversichert. Allerdings hängt die Entscheidung, wo sie versichert sind, vom Grund ihres Praktikums ab.

Gerade während der Urlaubszeit stellen viele Unternehmen Praktikanten ein. Schüler, die die Sommerferien nutzen, um in einem Betrieb Erkenntnisse und Erfahrungen für eine spätere Berufswahl zu sammeln, sind bei der Berufsgenossenschaft Gaststätten- und Nahrungsmittel versichert. Sie sind während dieses Ferienjobs in den Betrieb eingegliedert und unterliegen den Weisungen des Arbeitgebers, was Arbeitszeit, Einsatzort und Art der Tätigkeit betrifft.

Nicht zuständig ist allerdings die Berufsgenossenschaft, wenn es sich um ein Schülerpflichtpraktikum handelt, das von der jeweiligen Ausbildungsordnung der schulischen Ausbildung vorgeschrieben wird. Für diesen Fall ist nicht der gesetzliche Unfallversicherer, die BGN zuständig, sondern die Unfallkasse des Bundeslandes, in dem die Schule liegt.

Zu beachten ist, dass bei minderjährigen Jugendlichen das Jugendarbeitsschutzgesetz gilt. Täglich sollten nicht mehr als acht Stunden bzw. zehn Schichtstunden und max. 40 Stunden in der Woche gearbeitet werden. Es gilt die 5-Tage-Woche. Samstag und Sonntag sollten arbeitsfrei gehalten werden, auch wenn die Branche mit besonderem Arbeitsrhythmus wie das Gastgewerbe von diesem Verbot ausgenommen ist. Die Arbeitszeit der Jugendlichen darf nur zwischen 6 und 20 Uhr liegen (Ausnahmen bestehen für das Bäckerhandwerk). ◀

Von Sternen im Google-Universum

Seit dem Skandal über missbräuchlich genutzte Hotelsterne im vergangenen Jahr gehen sowohl der DEHOGA als auch die Zentrale für unlauteren Wettbewerb massiv gegen Hoteliers vor, die mit Sternen werben, die nicht über die offizielle Deutsche Hotelklassifizierung vergeben wurden.

Dabei hat sich auch herausgestellt, dass Google eigenmächtig Sterne für Hotels vergeben hat und diese „Falschdarstellung“ nicht von den Hotels ausging. Dennoch gab es dafür kostenpflichtige Abmahnungen der Verbraucherzentralen an die Hotels.

Nach Gesprächen zwischen den Klassifizierungsgesellschaften und der IHA einerseits sowie der Zentrale für unlauteren Wettbewerb andererseits zeichnet sich ab, dass die Hoteliers dafür nicht abgemahnt werden, wenn sie sich an folgenden Ablauf halten:

Der Betrieb muss nachweisen, dass er mit Einwurf-Einschreiben Google aufgefordert hat, die falsche Sterne-Werbung zu entfernen.

Sollte nach vier Wochen keine Reaktion erfolgt sein, muss Google erneut angeschrieben werden.

Erfolgt dennoch eine Abmahnung, ist bei Vorlage dieser Schreiben keine Zahlung mehr fällig. ◀

IMPRESSUM

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

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

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

Gestaltung:
Karena Weiß, Tel. 04183 989081

Fotolia: S. 11, 12, 28, 29, 52

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

Die Ausgabe 3/2018 des DEHOGA Magazins erscheint am 20. Juni 2018.

Ebinger - Weinoffenausschanksysteme

Die richtige Strategie – Weine im Offenausschank

Die Wilhelm Ebinger Metallwaren GmbH mit Sitz in Remshalden ist seit Anfang 2015 der Vertriebspartner für die VINOJET Weinverschluss-Systeme, die ADVINEO Weindispenser und jetzt neu für das FONTANA di SECCO Ausschanksystem.
In den letzten 15 Jahren hatte EBINGER bereits für die Firma Vinojet den Service und die Instandhaltung der Weinverschlussgeräte ausgeführt und damit ein großes Know-how aufgebaut.
Was bringt dem Gastronom der Einsatz dieser Weinverschluss-Systeme? Nun, der Einsatz dieser Systeme ist nichts anderes als eine Umsatzmaschine, die, richtig eingesetzt, den Umsatz im Offenausschank steigert.
In Zeiten, da der Ausschank von Flaschenweinen stagniert oder sogar rückläufig ist, ist der Offenausschank, auch qualitativ hochwertiger Spitzenweine, die richtige Antwort auf die sich ändernden Rahmenbedingungen.

EBINGER kann jetzt neu hier sogar 3 Systeme anbieten:
Das VINOJET-System kann eine unbegrenzte Anzahl von Wein- und Schaumweinflaschen verschließen. Die Qualität der Weine kann bis zu 21 Tagen konstant gehalten werden.
Das ADVINEO-System ist das Weindispensersystem, mit dem bis zu vier verschiedene Flaschenweine pro Gerät dosiert, gekühlt und in bis zu 21 Tagen in perfekter Qualität ausgeschenkt werden können.
Neu auf der INTERNORGA konnte EBINGER zwei Spitzenprodukte für den Offenausschank von Champagner und Secco (Prosecco) anbieten. Mit dem System SPARKLING WINE DISPENSER können gleichzeitig 2 Sorten Champagner sowohl aus einer 0,75 ltr.-Flasche als auch aus der 1,5 ltr.-Magnumflasche ausgeschenkt werden. Mit dem System FONTANA di SECCO wird Secco (Prosecco), weiß und rosé, aus je einem 20 ltr. Fass schnell, in kleinen aber auch großen Mengen, ausgeschenkt. Das Einsatzfeld reicht hier vom kleinen Café bis hin zu Großveranstaltungen in Stadthallen.
Der große Vorteil dieser Systeme: Es wird immer in der richtigen Temperatur ausgeschenkt. Die eigentliche Sensation ist aber die nahezu unbegrenzte Haltbarkeit ohne Qualitätsverlust. Dies wird durch eine innovative und wissenschaftlich abgesicherte Gastechnik erreicht.
Mit dem Einsatz eines dieser Systeme in Verbindung mit einer innovativen Weinkarte kann dem Gast die Weinkompetenz gezeigt werden. Gleichzeitig kann man sich vom Wettbewerb positiv abgrenzen. Wenn dann noch die Weinkarte mit regionalen Produkten erweitert wird, steht einer Umsatzsteigerung und der damit verbundenen nachhaltigen Ertragssteigerung nichts mehr im Weg.
Wilhelm Ebinger Metallwaren GmbH
Fon 07151 - 71032
ebinger@ebinger.net, www.ebinger.net

HAGOLA weiterhin erfolgreich

Spannende Gespräche und neu geknüpfte Kontakte

Nach dem letzten Messetag der diesjährigen INTERNORGA zieht HAGOLA ein insgesamt sehr positives Fazit. Die Premiere des neuen Messestandes und die Präsentation der aktuellen Produktneuheiten rund um die Gastronomietechnik wurden von den zahlreichen Fachbesuchern in Hamburg als sehr gut bewertet – spannende Gespräche und neu geknüpfte Kontakte stehen für einen vollen Erfolg.
Rückblickend lasse sich – wie schon in den vergangenen Jahren – feststellen, dass viele Messebesucher bereits im Vorfeld sehr gut informiert seien und mit konkreten Plänen, Fragen und Vorstellungen auf der Suche nach Antworten und Inspirationen seien, so Edgar Hanken (Verkaufsleiter bei HAGOLA). Dies sei mit ein Grund dafür, dass die Messegespräche mit den Fachbesuchern und die so geknüpften Kontakte beson-ders vielversprechend seien – besonders im Hinblick auf die gleichbleibend hohe Anzahl an Messekontakten.

Auch Stefan Rakers (Geschäftsführer bei HAGOLA) äußert sich sehr zufrieden mit der INTERNORGA – man habe die Produkte und Neuheiten erstmals in einem ganz neuen Outfit – dem neuen HAGOLA-Messestand – präsentieren und ein ganz neues Produkterlebnis schaffen können. Es freue ihn besonders, dass sich einmal mehr die mobile Eventtheke YOURBAR als Kommunikations-Treffpunkt auf dem Stand etablierte und mit den zahlreichen Möglichkeiten im Mittelpunkt des allgemeinen Interesses stand. Innovative Lösungen wie die neue Generation der Umluft-Kühlwannen, die exklusiven Weinklimaschränke oder der neu entwickelte Teighumidor® zeigten – neben der Thekenvielfalt und den zahlreichen Showcases – einmal mehr die breite Produktaufstellung, resümiert Hanken und freut sich über das positive Feedback der Messebesucher.
Rakers betont wie wichtig es sei, sich stets frühzeitig auf die verschiedenen Trends und Anforderungen des Marktes einzulassen um den Kunden in allen Bereichen passende Lösungen anbieten zu können. HAGOLA trage dem seit Jahren Rechnung und entwickle Produkte für alle Bereiche in der Gastronomie-, Bäckerei- und Metzgereitechnik – sowohl zur Kühlung von Speisen und Getränken wie auch zur Warmhaltung von Speisen. Stefan Rakers und Edgar Hanken sind sich einig und ziehen insgesamt ein sehr positives Fazit für die Leitmesse der Branche und betonen die Wichtigkeit der INTERNORGA für die Branche wie auch für HAGOLA.
www.hagola.de

Alleinkoch ab ± 40 für schönes Ausflugslokal (viele Feiern) gesucht! Gutbürgerliche deutsche Küche. Übernahme erwünschenswert.
Weitere Infos: forsthaus.jankowski@t-online.de
Tel. 05527/9964220

Etabliertes Café mit Wohnungen in Königslutter am Elm

Das denkmalgeschützte Fachwerkhaus inmitten der Altstadt von Königslutter beinhaltet ein etabliertes Café mit eigener Konditorei und drei Wohnungen. Der Innenhof -mit Wasserlauf- wird als idyllischer Café-Garten genutzt. Gewerbeflächen im EG-Café ca. 185 m², Konditorei/Nebenraum ca. 75 m² . Wohnflächen im OG/ DG - 1. Wohnung/OG ca. 160 m² mit Balkon, 2. Wohnung /OG ca. 40 m² und ein Wohnraum/Büro ca. 20 m², 3. Wohnung/DG ca. 180 m² mit Balkon. Das Objekt befindet sich in gutem Zustand, laufende Modernisierungen wurden vorgenommen. Geheizt wird mit einer Gaszentralheizung.

KP: 560.000,00 €
Soweit nicht anders genannt alle Kaufpreise zzgl. Käuferprovision

Volksbank eG
Petra Tomkowiak, Tel. 05351-531-19104
www.volksbank-mit-herz.de

Flächen für Gastronomie / Hotellerie bundesweit vorhanden! Projektentwicklung bundesweit!

Schanze Immobilien, Liebrechtstraße 35, 30519 Hannover
Handy (0176) 26157640 · schanze@schanze-immobilien.de

Traditioneller Gasthof mit Wohnung 120 m² seit 100 Jahren in Familienbetrieb aus Altersgründen zu verkaufen

Wir suchen zum nächstmöglichen Termin einen Käufer für unser Objekt im Landkreis Cuxhaven. Auf ca. 40.000 m² / teilbar (in dem Areal sind 4 Fischteiche eingezeichnet) verteilt sich der Gasthof. Ein Festsaal für ca. 130 Personen, eine doppelte Kegelbahn mit Vorraum für ca. 20 Personen, eine Gaststube für ca. 15 Personen, Clubzimmer für ca. 30 Personen, Wintergarten für ca. 50 Personen großer Biergarten mit Teich, ausreichend Parkplätze vorhanden.
Bei Fragen und Interesse weitere Infos: Tel. 0171-3877100

Traditions-Gaststätte mit FeWos
+++ Rolfsen, direkt in der Lüneburger Heide +++

Plätze: Gaststube 77, Saal 137
Außen 50, Garten 120
Ferienwohnungen: 4
Doppelzimmer: 2
Größe: Wohn-/Nutzfl. ca. 600 m²
Grundstück: 1.459 m²
Preis: Euro 450.000 + Ct.
einschl. kompl. Inv./Mobiliar

www.schroederimmobilien.de - 04171-881811

Rastede: Gut geführte rustikale Pension mit Privathaus zum Verkauf - Haus Waldblick

Grundstück: ca. 16.000 m² inkl. See und Waldfläche, Pension umfasst 2 Einzelzimmer mit Gemeinschaftsbad sowie 5 Doppelzimmer mit Privatbad, einen Speisesaal und eine Sauna. Feste Buchungen bis Ende August 2018. Privathaus umfasst 4 Zimmer, Küche und Badezimmer. Garage + Carport + 5 Außenstellplätze. Kaufpreis auf Anfrage zzgl. 5,95 % Provision, Energieausweis liegt bei Besichtigung vor.
Weitere Informationen: 0441 - 35036080 oder www.mayer-dau.de

SCHARDONG IMMOBILIEN

Gewerbe-Räume in Empelde!

Stille Str. 1, EG, ca. 130 m², bisher als Gaststätte genutzt. KP: 135.000 €, keine Käuferprovision. Energieausweis „Verbrauch", Bj. 1982, Erdgas, 117 kWh (m²a).

Schardong-Immobilien
Telefon: 0511/39704424 · Mobil 0170/4628535
E-Mail: schardong-immobilien@t-online.de

Landgasthof mit Hotelbetrieb sucht neuen Eigentümer!

Idyllische Lage in unmittelbarer Nähe zur archäologischen Grabungsstätte! Ldkr. Hameln-Pyrmont, Bad Münder / OT.

Grdst.: 2.374 m², Gewerbefl.: ca. 600 m², Gaststube, Saal u. Tagungsraum für insges. bis zu 120 Pers., 17 Hotelzimmer, Garten u. Sonnenterrasse. Inkl. Mobiliar und kompl. Küchenausstattung. KP 249.000,00 €.

Engelking Immobilien, Tel.: 05752-9293401, www.engelking-immobilien.de

Historisches Hotel im Kurort Bad Bentheim aus Altersgründen abzugeben.

12 Zimmer, Gastwirtschaft, Saalbetrieb (70 Pers.). KP 350.000,- zzgl. 5,95 % (inkl. 19% MwSt.) Maklercourtage. Energieverbrauchsausweis, 186,5 kWh/(m²*a), Energieträger: Gas, Gültig bis 13.10.2018, BJ 1910. www.von-poll.de - Objektnummer: 17242014, von Poll Immobilien, Bentheimer Str. 9 in 48529 Nordhorn, **Tel: 05921-7139930**

Etablierter Landgasthof Nähe Lüneburg

mit Restaurant, Veranstaltungsräumen für 20-200 Personen, Doppelkegelbahn und großem Parkplatz zu verkaufen. Laufender Betrieb, ideal für Existenzgründer. Unterstützung für die Einarbeitungszeit möglich.

Jutta von Lonsky RE/MAX Immobilien Tel. 0171-4131251

Stilvolle Gastronomiefläche in bekanntem Denkmalschutzgebäude f. Restaurant/Cafe/Bar/Bistro in 31785 Hameln/Weser, Münsterkirchhof 2+4

250 m² Gastronomiefläche zzgl. anmietb. Fläche f. Außengastronomie (Süd/West-Lage) Innenstadt (100 m z. Fußgängerzone), 250 m zur Weser, Brauereifrei, Prov.frei, Mietpreis: VHB.

Tel. 0511/3742960, info@heinrich-immobilien-hannover.de

Für unser kleines 4**-Sterne-Hotel in Rothenburg ob der Tauber suchen wir einen Nachpächter mit Erfahrung in der Top-Hotellerie.**

Moderne Ausstattung auf 5***** Sterne Niveau. Sehr individuell eingerichtete Zimmer und Suiten (jeweils 4), maximale Bettenzahl 22.
Beste Bewertungen in allen Portalen, hohe Auslastung und großes Potential für die Zukunft. Internationaler Gästekreis, Auslastung nicht saisongebunden.
Kleines SPA (Sauna) auf höchstem Standard. Sehr gut eingeführtes Restaurant mit 40 Sitzplätzen und fantastischem Garten.
Verpachtung ab 2019. Ablöse und Pacht auf Anfrage per E-Mail an:
uw@herrnschloesschen.de

Sparkasse Nienburg

Stolzenau-Nendorf (Kreis Nienburg/Weser): Gaststätte mit Saal, Club- und Fremdenzimmer, Gastraum, Clubzimmer, Arbeitsküche, WC-Anlage usw. Zus. 510 m² ebenerdige Fläche. Dazu weitere Zimmer (Fremdenzimmer) im DG. Im Nebengebäude Saunabereich m. Ruherraum, Umkleide sowie Duschen und Solarium. Zus. 174 m². Ausreichend Parkplätze sowie Garage vorhanden. Übernahme nach Vereinbarung. Energiebedarfsausweis vom 07.04.2014. Energiebedarf: 331,10 kWh(m²a). Energieträger: Öl, Elektroenergie. Bj. Gebäude: um 1910. Energie-effizienzklasse: H. **Kaufpreis: 178.000,-- €**

www.sparkasse-nienburg.de · Herr Brandhorst: Tel. 05021/5613

Wunderschöner historischer Landgasthof

am Rande der Lüneburger Heide im LK Uelzen mit außergewöhnlichem Konzept. KP 575.000 € courtagefrei.
hansegrund@arcor.de 04131 40 69 51

Landhotel Raum Edersee - Sauerland

100 Betten zu verkaufen. Winter- und Sommersaison. Familiengeführt seit 40 Jahren, beste Belegung, sucht **Nachfolger zum 01.01.2019** evtl. früher. Wenn Sie als junges **Ehepaar Koch & Hotelfrau** einen eigenen Betrieb suchen, freuen wir uns über Ihre Anfrage.
Info: Telefon 0171 7874724 Mail: info@igelstadt.de

H.J.k.

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

Lukrative Gastronomieobjekte

Wohn Träume Nordsee

Unternehmensnachfolge/Kapitalanlage
Nordseeinsel Borkum, Fischerort Greetsiel
Dornumersiel und nahe Papenburg zum
Kauf (VB 800.000,- bis 5,5 Mio. €) bzw.
auf Pachtbasis (VB 1200,- bis 4000,- €).
Diskretion wird zugesichert.
Erstkontakt: info@wohntraeume-nordsee.de
Dipl. Kaufmann Johannes Cassens
Weitere Infos: www.wohntraeume-nordsee.de

Northeimer Ratskeller sucht Pächter

Das historische Fachwerkhaus befindet sich im Stadtkern Northeims als eines von etwa 800 Fachwerkhäusern an der Deutschen Fachwerkstraße. Auf dem direkt gegenüber gelegenen Münsterplatz finden regelmäßig Veranstaltungen wie z. B. Märkte statt.

Toll gelegen in der Fußgängerzone,
2010 großzügig modernisiert,
12 eigene Parkplätze auf der Gebäuderückseite,
Gesamtfläche 182 m²,
Gastraum 120 m² offen und frei zu gestalten, Ausgabeküche,
Toilettenanlagen,
Vollküche mit Vorraum, separater Vorratsraum,
sanitäre Anlagen für Personal, Personal- / Umkleideraum,
Außengastronomie in der Fußgängerzone möglich (ca. 40 m²)

Ratskeller Northeim | Am Münster | Frau Suthoff | 05551/911118

Traditionelle Gaststätte seit 90 Jahren als Familienbetrieb geführt zu verkaufen.

Aus Altersgründen suche ich ab 2019 einen Käufer im Landkreis Peine. Auf 2.000 m² mit einem gemütlichen Restaurant, Festsaal mit Bühne bis zu 200 Pers., 3 Clubzimmer unterschiedlicher Größe, Bundeskegelbahn, großer Biergarten, 2 große Parkplätze direkt an der B65 und als 1. Gaststätte von der A2 in ca. 10 Min. zu erreichen. 200 m² private Wohnfläche auf 2 Etagen.
Auch Sauna vorhanden. **Weitere Infos: Tel. 05171/82617**

Spezialitätenrestaurant zu verpachten in Braunlage/Harz

Am Wurmberg in gepflegte Appartementwohnanlage integriert, als Familienbetrieb geeignet (45 Plätze). Betreiberwohnung mietbar.
Buchholz GbR, Mobil: 01577 1564607 + 0179 7432170

Gut verpachtetes Griechisches Restaurant in Wilhelmshaven zu verkaufen

80 Sitzplätze + 35 Terrassenplätze, Nutzfläche ca. 210 m², Bj. 1875, lfd. renov., zusätzl. Oberwohnung 95 m², Energieverbrauchswert 258,3 kWh/(m²*a), gült. bis 25.2.2028, Gasheizung, Jahresmiete ca. 28.000,-- Euro, KP 235.000,-- Euro VHB zzgl. 5,95% Provision.
Irps-Borchers Immobilien 04453/486768
www.irps-borchers-immobilien.de

Historische Wassermühle in der Lüneburger Heide zu verkaufen!

Bj. 1312, vollständig saniert 2001, ca. 16 Zimmer, Lounge, uvm. Denkmalschutz. 800.000 €

Weitere Infos unter:
www.mellies-immobilien.de

Event-Location / Seminarhaus
Hotel mit Flair an der Elbe

18 DZ, 2 Suiten, ca. 130 m2 priv. Wohn., Saal 150 Pers., Restaurant, Bar, Lounge, gläserne Eingangshalle, Blockhäuser mit Sauna, ca. 1141 m2 plus ca. 500m2 rustikaler Kornspeicher, Sonnenterrassen, gr. Pavillon, Biergarten, Parkplatz, passend zum denkmalgeschützten Anwesen auf ca. 3,5 ha Grundstück. Kaufpreis auf Anfrage.

KP Immobilienkontor

www.kp-immobilienkontor.de . kp.immobilien@t-online.de
Tel.: 0160 94 84 64 28 . Tel.: 04773 888 609

Pächter gesucht für Bistro

in einer gut besuchten Tennishalle ab 01.06.2018, ca. 40 Plätze. Nähe Verden/Aller.
Tel. 0162/9797346

Historisches, denkmalgeschütztes Hotel-garni

- Nähe Leipzig. Das familiengeführte Hotel liegt direkt im Zentrum einer alten Residenzstadt, komplett saniert und renoviert, 10 Zimmer mit DU/WC, Wfl. 100 m², Grdst. 1074 m², hohe Rentabilität, KP 320.000 € + 3,57% MC.

Hotel-Topangebot 3***S an der Untermosel

58 Zimmer, sämtl. DU/WC/TV überwiegend Balkone, sehr guter Zustand, sehr gute Umsätze, großer Wellnessbereich, Rest.-/Bar-/Terr. 150/40/40, hauseigene Parkplätze, Grdst. 2400 m², KP € 2,8 Mio + 3,57% MC.

Tel. 0152 599 030 88
www.hotel-estate-management.de, info@hotel-estate-management.de

Veranstaltungen und Seminare 2018

Mai

02.05. 14.30 Uhr	**Jahreshauptversammlung** DEHOGA Wolfsburg / Helmstedt Courtyard by Marriott Hotel
08.05.	**Webinar: Digitale Trends**
22.05.	**Webinar:** **Im Internet gefunden werden!** Mit Ihrer digitalen Strategie zum Erfolg
28.05. 16-18 Uhr	**Generalversammlung** DEHOGA Region Hannover e.V. (siehe S. 31)
28.05.	**Jahreshauptversammlungen** Altkreise Burgdorf und Springe (siehe S. 31)
31.5.–1.6.	**Ausbildung zum QualitätsCoach** (Q Neu), Osnabrück

Juni

12.06.	**Arbeitskreis Saalbetriebe** Oldenburg
12.06. 17 Uhr	**Kulinarisches Niedersachsen** Hannover, Marketinggesellschaft Tel. 0511 348790 (nur auf Anmeldung)
13.06.	**Bezirksversammlung** Bezirksverband Stade (im KV Verden)
18.–19.06.	**Trendtour Junger DEHOGA** Timmendorf, Travemünde, Scharbeutz
18.–19.06.	**Ausbildung zum QualitätsCoach** (Q Neu), Wolfenbüttel
19.06.	**Tagesfahrt nach Bremerhaven** Altkreis Neustadt
25.06. 15-18 Uhr	**Freisprechung Hannover Sommer 2018** Maritim Airport Hotel, Hannover (siehe S. 31)
25.–26.06.	**Ausbildung zum QualitätsCoach** Themenseminar: Der internationale Gast, Jork

September

17.09.	**Kalkulation und Preisgestaltung: den richtigen Preis verlangen** Frank Rüschenbaum
18.09.	**Bezirksversammlung mit Ausflug** Bezirksverband Stade (im KV Bremervörde)
24.–25.09.	**Herbstarbeitskreis in Nordhorn**
24.–25.09.	**Ausbildung zum QualitätsCoach** Themenseminar: Der internationale Gast, Lüneburg
27.–28.09.	**Ausbildung zum QualitätsCoach** (Q Neu), Rastede

Oktober

15.10.	**Die qualifizierte Servicekraft** Alexander Kreft
25.–26.10.	**Ausbildung zum QualitätsCoach** (Q Neu), Schneverdingen

November

04.–06.11.	**Landesverbandstag** Osnabrück (nur für Delegierte)
05.11.	**Gastorientierter Empfang im Hotel und Restaurant (für Fachkräfte)** Renate Stolle
06.11.	**Das 1x1 an der Rezeption (für Einsteiger)** Renate Stolle
12.11.	**Betriebswirtschaft im Housekeeping** Julia Volland
13.11. 15-16 Uhr	**Webinar: Tipps zur erfolgreichen Stellenausschreibung** Melanie Wessel, YOURCAREERGROUP
19.11.	**Bezirksversammlung** Bezirksverband Stade (im KV Osterholz)
29.–30.11.	**Ausbildung zum QualitätsCoach** (Q Neu), Aurich

DEHOGA NIEDERSACHSEN

Der Unternehmerverband des Gastgewerbes

- **DEHOGA Termine**
- **DEHOGA Bezirks- und Kreisverbände**
- **Sonstige Termine**
  Anmeldung bei den jeweiligen Veranstaltern
- **Termine des Jungen DEHOGA**
  Anmeldung unter
  www.junger-dehoga.de
- **Webinare von Reachlocal**
  jeweils 10 bis 11 Uhr
  für DEHOGA Mitglieder kostenlos!
  Anmeldung generell über:
  http://www.reachlocal.com/dehoga
- **Seminare der DEHOGA-Akademie**
  Preis: 250 € inkl. MwSt. für DEHOGA Mitglieder
  Ort: Hannover/Region Hannover
  Zeit: jeweils 9-17 Uhr,
  weitere Infos unter:
  www.dehoga-niedersachsen.de/seminare-veranstaltungen/dehoga-seminare/
- **ServiceQualität Niedersachsen**
  Seminargebühren: 349 € zzgl. MwSt. Die Gebühren beinhalten die Ausbildung zum QualitätsCoach, umfangreiche Seminarunterlagen sowie die Seminarverpflegung. Anmeldung unter
  www.q-deutschland.de/seminare/

Stand: April 2018