

DEHOGA

MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 2 · April 2019



SO SEHEN SIEGER AUS!

Unsere Niedersächsischen Jugendmeister 2019

DAS Q MACHT
DEN UNTERSCHIED.

In Niedersachsen wird
Service mit „Q“ geschrieben!



„Mehr als nur ein Hotel – mehr als nur ein Restaurant“

Am Steendamm Hotel & Restaurant, Oyten
Anke Otten und Tim Heitmann, Direktion

Ankommen und sich hier wie zu Hause fühlen.
Wir möchten ein außergewöhnlicher Gastgeber sein.

Um das leisten zu können, ist für uns das Qualitätsmanagement ein hilfreiches Instrument. Aus Kollegen werden Teams, die gemeinsam mit Spaß unser Haus nach vorne bringen. Dieser Spaß beim Arbeiten führt zu einem entspannten, persönlichen Umgang mit den Gästen. Ein Miteinander, von dem jeder profitiert.

Wir werden durch das Q einfach immer besser.

Informationen und Seminartermine
ServiceQualität Deutschland in Niedersachsen:

TourismusMarketing Niedersachsen GmbH
Romina Fischhöfer
Essener Straße 1, 30173 Hannover
Telefon: 0511 270488-24
service@tourismuniedersachsen.de
www.q-deutschland.de

ServiceQualität Deutschland –
eine Initiative für
erfolgreiche Gastgeber.



ServiceQualität
DEUTSCHLAND

Am 26. Mai wird Europa gewählt



Mit den Wahlen zum Europäischen Parlament sowie der Neubesetzung der EU-Kommission wird 2019 zu einem entscheidenden Jahr für Europa. Bei vielen Bürgern und Unternehmen herrscht der Eindruck vor, dass Gesetze und Maßnahmen aus Brüssel häufiger als nötig den Alltag erschweren und die eigentlichen Probleme nicht lösen. Verantwortlichkeiten der EU sind nur dort erforderlich, wo nationale Kompetenzen nicht ausreichen. Es gilt dabei vor allem, die Bürger Europas mitzunehmen. Wir als Unternehmer im Gastgewerbe beteiligen uns an der Debatte über die europäische Zukunft. Uns ist es nicht egal, wer künftig die Politik in und für Europa gestaltet.

Europa ist für den Tourismus und das Gastgewerbe unverzichtbar: Frieden, Stabilität, offene Grenzen, Freizügigkeit, Völkerverständigung, Mobilität der Gäste und Arbeitnehmer, Internationalität – all das sind Worte und Werte, für die der Tourismus und das Gastgewerbe stehen.

Mittelstand in Europa muss gestärkt werden: Insbesondere die kleinen und mittleren Unternehmen schaffen Arbeits- und Ausbildungsplätze, versorgen die Bürger mit Produkten und Dienstleistungen vor Ort. Für diese zählen zu den zentralen Herausforderungen die Fach- und Arbeitskräftesicherung, die Reduzierung bürokratischen Aufwands und faire Wettbewerbsbedingungen auf zunehmend digitalisierten Märkten.

Subsidiaritätsprinzip muss gelebt werden: Die Europäische Union braucht starke Institutionen, die sich auf ihre Kernaufgaben konzentrieren und dafür sorgen, dass sich die Rahmenbedingungen für Innovationen, für Unternehmertum und für die Schaffung neuer Arbeitsplätze verbessern. Die EU sollte nur das regeln, was in den Mitgliedsstaaten nicht ausreichend geregelt werden kann. Wir unterstützen ein Europa der Regionen, das dem Prinzip der Subsidiarität folgt.

Weniger Bürokratie aus Brüssel: Viele Bürger und Unternehmen haben den Eindruck, dass Gesetze und Maßnahmen aus Brüssel nicht

immer relevant sind. Für die Akzeptanz der EU ist es zwingend notwendig, dass Brüssel nur über solche Themen entscheidet, die wirklich auf europäischer Ebene klärungsbedürftig sind.

Fachkräftesicherung auf europäischer Ebene: Mit dem fortschreitenden demografischen Wandel in Europa wird der Ausgleich von Arbeitsangebot und Arbeitsnachfrage künftig noch schwerer fallen. Obwohl in einigen Ländern eine hohe Jugendarbeitslosigkeit herrscht, bleiben viele Stellen in Europa unbesetzt. Das Ziel in Europa muss deshalb eine hohe Beschäftigungsquote, eine gute Ausbildung und der Abbau beruflicher Schranken sein.

Fairer Wettbewerb im digitalen Markt: Globale digitale Plattformen gestalten und dominieren auch die analogen Märkte. Dies führt zu einer beispiellosen Konzentration von Marktmacht. Dies schadet zunächst dem mittelständisch geprägten Beherbergungsgewerbe und letztlich auch dem Verbraucher. Der europäische Gesetzgeber ist daher aufgerufen, einen Ordnungsrahmen für die Plattformökonomie zu gestalten, der monopolistischen Strukturen aktiv entgegenwirkt.

Ganzjährige Sommerzeit bei Zeitumstellung: Die EU-Staaten und das Europaparlament beraten derzeit über die Abschaffung der Zeitumstellung. Diese ist grundsätzlich zu begrüßen, soweit bei Abschaffung der Zeitumstellung die Einführung einer ganzjährigen Sommerzeit erfolgt und dadurch auch kein Flickenteppich unterschiedlicher Zeitzonen innerhalb Europas geschaffen wird.

Ich rufe das niedersächsische Gastgewerbe daher auf, am 26. Mai zur Wahl zu gehen.

Detlef Schröder

Detlef Schröder, Präsident DEHOGA Niedersachsen

Inhaltsverzeichnis

AKTUELLE NACHRICHTEN

Jugendmeister 2019	4
Europawahl	7
Fachtag des Gastgewerbes	8
INTERNORGA	10
Gespräch mit FDP	12
Tourismustag Niedersachsen	12
Junger DEHOGA	13

DIGITALISIERUNG

Kassenintegration	14
im Tablet-Restaurant	14
G-Klassifizierung	15
Hotel-Klassifizierung	16/17
AK Saalbetriebe	16

ENERGIE

Klimaschutzprojekt	18
Quick Check Umwelt	19

Sky-Rabatte u. -Vorteile	20
Brandschutz	21
Lebensmittelkontrollen	22
Gaststätten im ldl. Raum	23
Neuordnung Ausbildung	24
Gas-Umstellung	26
Entgelttarifvertrag	27

BEZIRKSVERBÄNDE

Ostfriesland	28
Weser-Ems	31

Stade	32
Osnabrück	34
Hannover	40
Hildesheim	44
Lüneburg	46
Braunschweig-Harz	50

RECHT UND RAT

Immobilien / Verkäufe	58
-----------------------	----

TERMINE 2019

Rückseite

GOLD FÜR HANNOVER, ZEVEN, GÖTTINGEN UND OSNABRÜCK.

Niedersachsen kürt Landesmeister im Gastgewerbe

Die Sieger: Koch Til Eppler, Restaurantfachfrau Steffi Runge, Hotelfachfrau Leonie Kerl und Fachfrau für Systemgastronomie Linda Berghaeuser.

Nach zwei spannenden Wettkampftagen in Oldenburg stehen die Landesmeister im niedersächsischen Gastgewerbe fest: Bei den Köchen holte Til Eppler (21 Jahre) vom Gasthaus Müller in Barsinghausen die Goldmedaille. Zugleich ist er punktbesten Teilnehmer der Jugendmeisterschaften. Steffi Runge (22 Jahre) vom Restaurant Rauchfang Oldenhöfen in Scheeßel gewann die Medaille bei den Restaurantfachleuten. Den ersten Platz bei den Hotelfachleuten errang Leonie Kerl (19 Jahre) vom Romantik Hotel Gebhards in Göttingen und der erste Preis für die Fachleute in der Systemgastronomie ging an Linda Berghaeuser (25 Jahre) vom Restaurant Vapiano in Osnabrück. Den Teampokal sicherte sich wie im vergangenen Jahr das Team der BBS Ritterplan in Göttingen.



Unter den stets wachsamen Augen der fachkundigen Jury kämpften die 47 besten Auszubildenden aus Niedersachsen am 20. und 21. März 2019 in Oldenburg um den begehrten Titel des Landesmeisters. Auch durch Kamerteams 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 „#Gin – Culinary Gin-Tasting-Weekend“ 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 Prüfungssessen. 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 Det-

lef 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.

Die Sieger (v.l.n.r.): Koch Til Eppler (Gasthaus Müller, Barsinghausen), Restaurantfachfrau Steffi Runge (Restaurant Rauchfang Oldenhöfen, Scheeßel), Hotelfachfrau Leonie Kerl (Romantik Hotel Gebhards, Göttingen) und Fachfrau für Systemgastronomie Linda Berghaeuser (Restaurant Vapiano, Osnabrück) mit DEHOGA-Präsident und Detlef Schröder.



Die Zweitplatzierten Rebecca Mühlendorfer, Marlies Dehmel, Nele Bröhenhorst und Calvin Kurzweg (von links nach rechts) mit DEHOGA-Vizepräsident Dirk-Jan F. Warmerdam.



Die Drittplatzierten Lyndall Jade Diedrich, Alke Carstens, Inken Postels und Pia Natascha Brachter mit Carius Novak, Vorsitzender Berufsbildungsausschuss im DEHOGA Niedersachsen.

Die Gewinner auf einen Blick:



1. Platz für das Team der BBS Ritterplan, Göttingen.



2. Platz für das Team der BBS 2 der Region Hannover.



3. Platz in der Teamwertung für das Team der Kivinan-BBS in Zeven.

Das Gastgewerbe ist für mich persönlich die schönste Branche der Welt. Sie bietet vielfältige Aufgabenbereiche und Karrieremöglichkeiten. Die Meisterschaften sind ein wertvoller Rahmen, unsere Branche der Öffentlichkeit vorzustellen und für eine Ausbildung im Gastgewerbe zu werben.“ An alle Teilnehmer richtete er ein großes Lob: „Sie haben auf extrem hohem Niveau Ihre Fachkunde und Kreativität unter Beweis gestellt und vertreten unsere Branche nach außen. Sie sind alle Sieger!“. Die Goldmedaillengewinner werden Niedersachsen im Herbst 2019 als Team bei den Deutschen

Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe vertreten und dort ihr hervorragendes Können erneut unter Beweis stellen.

Die Meisterschaften wurden in diesem Jahr wieder in den Berufsbildenden Schulen 3 der Stadt Oldenburg, in der GSG Oldenburg sowie im City Club Hotel durchgeführt. Präsident Schröder dankte der Schulleiterin der BBS 3, Tatjana Meyer zum Felde, sowie Hoteldirektor Holger Kruse vom City Club Hotel (gleichzeitig Vorsitzender des DEHOGA Stadtverbandes Oldenburg) und ihren Teams für ihren Einsatz und die

KOCH/KÖCHIN:

1. Til Eppler, Gasthaus Müller, Barsinghausen
2. Rebecca Mühldorfer, Volkswagen AG, Wolfsburg
3. Lyndall Jade Diedrich, Apex Trinken und Essen, Göttingen

RESTAURANTFACHMANN/-FRAU:

1. Steffi Runge, Restaurant Rauchfang Oldenhöfen, Scheeßel
2. Marlies Dehmel, GOP Gastronomie, Hannover
3. Alke Carstens, Ringhotel Celler Tor, Celle-Groß Hehlen

HOTELFACHMANN/-FRAU:

1. Leonie Kerl, Romantik Hotel Gebhards, Göttingen
2. Nele Bröhenhorst, Maritim Airport Hotel, Hannover
3. Inken Postels, Parkhotel Stader Hof, Stade

FACHMANN-/FRAU FÜR SYSTEMGASTRONOMIE

1. Linda Berghaeuser, Restaurant Vapiano, Osnabrück
2. Calvin Kurzweg, Restaurant McDonalds, Oldenburg
3. Pia Natascha Brachter, IKEA Deutschland, Hannover

TEAMWERTUNG:

1. Mannschaft der BBS Ritterplan, Göttingen
2. Mannschaft der BBS 2 der Region Hannover, Hannover
3. Mannschaft der Kivinan-BBS Zeven, Zeven

hervorragende Organisation und Durchführung der Veranstaltung. Ein großer Dank gilt auch den begleitenden Lehrkräften, den Juroren, den Ausbildungsbetrie-

ben und den Sponsoren, die alle zusammen die Jugendmeisterschaften in dieser Form möglich gemacht haben. ◀



Punktbester der Jugendmeisterschaften: Koch Til Eppler.



Anreise der teilnehmenden Teams und ihrer begleitenden Lehrkräfte, die die Azubis ausgiebig auf die Teilnahme am Wettbewerb vorbereitet haben.

Siegermenü

Dreierlei von der Makrele
 Süß-sauer eingelegte Makrele
 Bohnen-Specksalat
 Geräucherte Makrele
 Gurkensalat, Radieschen
 Makrelenkrokette, Linsensalat

„Surf and turf“

Sous-vide gegartes Schweinefilet
 Gebratene Garnele
 Hummersauce
 Paprika-Olivengemüse
 Kartoffel-Safranpüree

Variation von der Schokolade
 Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
 Schokoladenmousse
 Weißes Schokoladeneis



Prüfungssessen: Unter den aufmerksamen Blicken der Prüfer servieren die angehenden Fachkräfte das von den Koch-Azubis kreierte Menü.

Schau- und Prüferteller werden in der Küche angerichtet.



Passend zum Motto hat jedes Team die Tischdekoration entwickelt.



Wir sagen JA
zu Europa!

POSITIONEN ZUR EUROPAWAHL 2019



VON DER KALKULATION BIS ZUR DIGITALISIERUNG

PRAKTISCHE TIPPS für den Alltag im Gastgewerbe

Einmal in einem ganz anderen Rahmen gestaltete sich der Fachtag des Gastgewerbes des DEHOGA Niedersachsen, zu dem im Hotel Anders in Walsrode fast 120 Mitglieder des Verbandes aus allen Teilen des Landes zusammenkamen. Lutz Feldtmann, Vorsitzender der Fachgruppe Hotels, und Carsten Rohdenburg, der die Fachgruppe Gaststätten anführt, begrüßten die Gäste. „Wir wollen Ihnen in einer Reihe von Fachreferaten Neuheiten vermitteln, die für Ihre Arbeit in der Zukunft sehr wichtig sein könnten,“ sagte Lutz Feldtmann zum Start der Tagung in Walsrode.

„Traditionsgastronomie ist das Salz im Tourismus“

Hartmut Meyer, Betriebsberater und Mitglied im KMU-Beraterverband, sprach zum Thema „Hotel-

lerie und Gastronomie 2020“. Der Umsatz im Gastgewerbe steige und die Traditionsgastronomie sei dabei wie das Salz im Tourismus. Zwischenzeitlich findet ein Verdrängungswettbewerb zu Lasten der Traditionsgastronomie statt, und die Zukunft des Betriebes hängt immer mehr von der Produktivität des Betriebes ab. Der Referent zeigte auf, wo die Zukunft der Unternehmen liegen könnte.

„Wir verkaufen eine supergeile Leistung“

Anschließend referierte Rainer Benk, Betriebsberater des DEHOGA und Inhaber von „Die Beratungsmanufaktur“, über „Kalkulation in der Gastronomie – erfolgreich in die Zukunft.“ Benk erläuterte anschaulich, wie erfolgreiche Gastgeber Umsätze

und Kosten parallel in Einklang bringen. „Wir verkaufen eine supergeile Leistung. Warum sollen wir die verschenken!?,“ ermutigte Benk die Teilnehmer zu mehr Selbstbewusstsein in der Preisgestaltung.

„Alles, was digitalisiert werden kann, wird auch digitalisiert werden“

Markus Michels, DEHOGA-Partner und Inhaber der Werbeagentur Creazwo, sprach über das Thema „Digitalisierung trifft Gastgewerbe – Wie Bits und Bytes Gäste glücklich machen.“ Er zeigte auf, wie man ganz praktisch die Digitalisierung in einem Betrieb umsetzen kann. Nachdem Michels die These „Alles, was digitalisiert werden kann, wird auch digitalisiert werden“ in den Raum stellte, ging er darauf ein,

was Gastgeber im digitalen Zeitalter konkret bieten sollten. „Was ist Ihr Warum“, fragte Michels die Anwesenden. „Sie müssen für sich klären, warum die Kunden zu Ihnen kommen wollen. Ihr Warum fordert eine klare Idee, eine konsequente Umsetzung in allen (digitalen) Bereichen und Ausdauer“, so Michels weiter.





Der Raum „MUT“ im Anders Walsrode war am Montag mit rund 120 Hoteliers und Gastronomen aus ganz Niedersachsen gut gefüllt.



Abschließend gab er den Teilnehmern mit auf den Weg, dass sie in Zeiten des digitalen Wandels sichtbar, buchbar, individuell und persönlich sein sollten.

Hoteliers und Gastronomen Gelegenheit, gleich in die praktische Umsetzung neuer Ideen einzusteigen. ◀

Die Veranstaltung wurde von einer umfangreichen Ausstellung der Partner des DEHOGA Niedersachsen begleitet. So hatten die



INTERNORGA ÜBERZEUGT AUF GANZER LINIE:

Leitmesse begeistert Aussteller und Besucher



INTERNORGA 2019, Foto: Hamburg Messe und Congress / Michael Zapf

Mit einem einzigartigen Programm und zahlreichen Neuheiten unterstrich die INTERNORGA 2019 einmal mehr ihren Status als Place-To-Be für den gesamten Außer-Haus-Markt. 1.300 Aussteller aus 25 Nationen präsentierten sich auf 100.000 Quadratmetern vom 15. bis 19. März 2019 auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress Trends und Innovationen für die dynamische Branche. Den 96.000 Besuchern bot sich eine inspirierende Bandbreite von vernetzter Küchentechnik und integrierten Softwarelösungen über conveniente oder vegan-vegetarische Produktinnovationen bis hin zu den neuesten

Trendgetränken. Eine wesentliche Rolle spielte das Angebot umweltschonender Produktionsverfahren und Lieferketten. Premiere feierte die italienische Fachmesse Bellavita Expo.

Top-Themen und spannende Innovationen überzeugen Besucher und Aussteller

Fünf Tage lang war die INTERNORGA in Hamburg Anlaufstelle für das ‚Who is Who‘ des gesamten Außer-Haus-Marktes. Entsprechend positiv äußerten sich die Besucher: 95 Prozent beurteilen die Leitmesse mit sehr gut bis gut, 93 Prozent würden sie

weiterempfehlen – so das Umfrageergebnis eines unabhängigen

„Wir freuen uns sehr über das positive Feedback von Besuchern und Ausstellern, das die Bedeutung und die hohe Qualität der Messe bestätigt.“

Marktforschungsinstituts. Auch die Internationalität der Besucher ist mit sieben Prozent auf einem konstant hohen Niveau. Deshalb ist die INTERNORGA vom Verband der Deutschen Messewirtschaft (AUMA) als einzige internationale Fachmes-

se für Gastronomie und Hotellerie in Deutschland klassifiziert. Bernd Aufderheide, Vorsitzender der Geschäftsführung der Hamburg Messe und Congress GmbH, sieht die INTERNORGA in jeder Hinsicht bestätigt: „Die INTERNORGA ist durch ihre Themenvielfalt einzigartig und bietet unzählige Möglichkeiten, über den eigenen Tellerrand zu blicken. Diese Chance gilt es zu nutzen, um mit der Dynamik der Branche mitzuhalten. Wir freuen uns sehr über das positive Feedback von Besuchern und Ausstellern, das die Bedeutung und die hohe Qualität der Messe bestätigt.“



DEHOGA-Präsidenten und -Geschäftsführer zahlreicher Landesverbände nutzen die INTERNORGA zum Austausch.

Dies spiegelt sich auch in der Beurteilung durch die Aussteller wider: 80 Prozent bewerteten die INTERNORGA mit sehr gut bis gut, und 86 Prozent würden die Leitmesse weiterempfehlen. Ebenso begeistert zeigte sich Peter Tschentscher, Erster Bürgermeister der Freien und Hansestadt Hamburg, der sich am letzten Messttag über die Trends und Innovationen des Außer-Haus-Marktes bei einem INTERNORGA-Rundgang informierte: „Die INTERNORGA ist eine internationale Leitmesse mit innovativen Strategien und Angeboten der Aussteller. Sie stärkt den Messestandort Hamburg und ist ein Gewinn für die Unternehmen der Gastronomie und Lebensmittelbranche in Hamburg und ganz Deutschland.“

Newcomer und Bewährtes: Publikumsmagnete auf größerer Fläche

Als Publikumsmagnet erwies sich erneut die CRAFT BEER Arena mit mehr als 30 Handwerksbrauereien und einer eigenen Vortragsreihe. Erfolgreich war auch die zweite Auflage der CRAFT SPIRIT Lounge, die in diesem Jahr auf vergrößerter Fläche die Vielfalt handgemachter Spirituosen zeigte. Ebenfalls vergrößert präsentierte sich der Grill & BBQ Court, auf dem Besucher neueste Grillgeräte erleben und mit Experten in den Austausch treten konnten. Weitere Höhepunkte waren die Newcomers Area sowie das Trendforum Pink Cube. Das Food Truck Village vor dem Haupteingang der Messe lud zum Austausch mit erfahrenen Truckern ein und bot vielfältige Angebote für eine kulinarische Pause. Beliebte Anlaufstelle für Bäcker und Konditoren waren die beiden



Der DEHOGA-Messestand in Halle B4 war wieder gut besucht.

Sonderformate Baker's Blue Box sowie die BACK Stage.

Von Kuchen über Burgerpatties bis hin zu Bekleidung und Limonaden – zahlreiche Aussteller präsentierten dem Fachpublikum ihre Antworten auf die gestiegene Nachfrage nach vegan-vegetarischen Angeboten im Außer-Haus-Markt. Der dafür eigens kreierte Veggie-Pfad der international führenden Ernährungsorganisation ProVeg, Kooperationspartner der INTERNORGA, navigierte Interessierte per App direkt zu den passenden Ausstellern.

Ausgebucht: Internationale Kongresse mit hochkarätigen Rednern

Das umfangreiche Kongressprogramm mit insgesamt 3.000 Teil-

nehmern war restlos ausverkauft. Renommiertere Wissenschaftler, Berater und Experten der Branche referierten bei den drei Top-Kongressen – dem 38. Internationalen Foodservice-Forum, dem 45. Deutschen Kongress für Gemeinschaftsgastronomie und dem 9. Forum Schulcatering – und lieferten den Entscheidern des Außer-Haus-Markts wertvolle Einblicke in und neue Impulse für die Branche.

Neues Hallenkonzept ab 2021

Mit der INTERNORGA 2021 tritt eine neue Hallenaufteilung in Kraft. Mit der strategischen Neuausrichtung der elf Hallen reagiert die Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt auf die besondere Dynamik der Branche, in der

Märkte und Segmente sich zuletzt stark verändert haben und in der ehemals unabhängige Branchen-zweige inzwischen verschmelzen. Die INTERNORGA reagiert auf die aktuellen Gegebenheiten und Herausforderungen für Marktteilnehmer und gestaltet die mehr als 100.000 Quadratmeter Fläche ab 2021 neu. Mit der strategischen Neugestaltung berücksichtigt die Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt aktuelle und zukünftige Bedürfnisse bestehender und neuer Aussteller sowie der Fachbesucher. Ein weiteres Ziel der Hallenumstrukturierung ist die stringente Besucherführung, insbesondere im Hinblick auf die wachsende Zahl internationaler Besucher.



Die nächste INTERNORGA findet vom 13. bis 17. März 2020 auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress statt. ◀

Der DEHOGA-Stand 2019 auf der INTERNORGA.

DEHOGA-PRÄSIDIUM UND FDP TAUSCHEN SICH AUS

Gespräch mit der FDP-Landtagsfraktion

Der Vorsitzende der FDP-Landtagsfraktion, Dr. Stefan Birkner, begrüßte das Präsidium des DEHOGA Niedersachsen zu einem

Gespräch in den Fraktionsräumen im Niedersächsischen Landtag. Präsident Detlef Schröder überreichte die Jahresthemen des DEHOGA Niedersachsen für 2019, über die sich eine einstündige Aussprache entspann.

Einig waren sich die Parlamentarier mit dem DEHOGA, dass das Foodwatch-Portal „Topf Secret“

im höchsten Maße kontraproduktiv sei, weil es die im Sinne der Verbraucher draußen in den Betrieben benötigte Überwachungsarbeit der Veterinärämter nun in reine Schreibtischarbeit ummünze. Das könne nicht verbrauchergerecht sein.

Die FDP-Landtagsfraktion teilte die Sorge des DEHOGA Niedersachsen um den Bestand des Kulturgutes Gaststätte in Städten und auf dem Land Niedersachsens. Wer als Politiker eine Lanze

für den Bestand auch kleinerer familiengeführter Gastronomiebranche, müsse auch bereit sein, diese Gastronomie zu fördern, wenn der Bestand auf andere Weise nicht gesichert werden könne. Das so etwas möglich sei, zeige gerade Bayern, das 20 Millionen Euro Fördermittel in die Hände nähme, um das ländliche Gastgewerbe zu stützen.

Die Gesprächsparteien vereinbarten, den Informationsaustausch von nun an jährlich zu pflegen. ◀



DEHOGA-Präsidium mit FDP-Fraktionsvorstand und -Mitarbeitern im Niedersächsischen Landtag.

Tourismustag Niedersachsen im September in Stade

SMART – DIGITAL – VERNETZT: DIGITALE LÖSUNGEN STEHEN IM VORDERGRUND DER ZWEITÄGIGEN VERANSTALTUNG

Unter dem Motto „smart – digital – vernetzt“ treffen sich am 19. und 20. September 2019 Akteure aus der Hotel- und Gaststättenbranche, Politik, Verwaltung und den niedersächsischen Tourismusorganisationen beim 18. Tourismustag Niedersachsen in Stade. Bei der zweitägigen Veranstaltung, die von den niedersächsischen Industrie- und Handelskammern (IHKN) organisiert wird, dreht sich in diesem Jahr alles um digitale Lösungen und Angebote rund um Reise, Gäste und das Management vor Ort. Neben fachlichem Input zu wichtigen Tourismus-Themen erwartet die Teilnehmer auch ausreichend Gelegenheit, sich untereinander und mit Vertretern aus der Politik zu aktuellen Ent-

wicklungen auszutauschen.

Am ersten Veranstaltungstag steht der politische Austausch im Vordergrund. „Wir freuen uns, dass Wirtschaftsminister Althuis bereits zugesagt hat. Er wird tourismuspolitische Themen mit Vertretern unterschiedlicher Bereiche diskutieren. Außerdem bieten wir den Teilnehmern die Gelegenheit, sich mit den Landtagsfraktionen auszutauschen“, so Arno Ulrichs, Federführer des Bereichs Tourismus beim IHKN.

Am zweiten Tag locken interessante Vorträge und Foren zu Themen rund um Künstliche Intelligenz, Arbeiten in der Zukunft, Virtual und Augmented Reality und neue

Lösungen für Management und den Gast vor Ort. In einer Begleitausstellung präsentieren Unternehmen und Organisationen sich und ihre Produkte. Natürlich bleibt an beiden Tagen auch ausreichend Zeit, miteinander ins Gespräch zu kommen und neue Kontakte zu knüpfen.

Kooperationspartner des 18. Tourismustags Niedersachsen sind der DEHOGA Niedersachsen, die TourismusMarketing Niedersachsen GmbH, der Heilbäderverband Niedersachsen, der Sparkassenverband Niedersachsen und der Tourismusverband Niedersachsen. Ideell unterstützt wird die



In Stade findet am 19. und 20. September 2019 der 18. Tourismustag Niedersachsen statt. Foto: STADE Marketing und Tourismus GmbH/ Martin Elsen

Veranstaltung von den kommunalen Spitzenverbänden. ◀

E-SERVICE

Weitere Informationen finden Sie unter www.tourismustag-niedersachsen.de. Dort finden Sie auch Kontaktdaten für Fragen rund um Anmeldung, Sponsoring und Begleitausstellung.

TRENDSETTER JUNGER DEHOGA

Auf nach AMSTERDAM: die IN-Stadt 2019



Von Sonntag, 18. August, bis Dienstag, 20. August 2019, sind die Junioren wieder auf der Jagd nach innovativen Konzepten und Ideen. Dafür schauen wir in diesem Jahr mal in unser Nachbarland Niederlande. Amsterdam hat sich als Trendsetter der letzten Jahre erwiesen. Schon bei der Programmierung konnten wir feststellen, dass wir gar nicht alle Punkte unterkriegen konnten.

So mussten wir uns schließlich auf wesentliche Highlights – eine Wein- und Käseverkostung im Restaurant de Kas, eine Rotlichtführung und die Heineken-Experience-Tour – einigen. Trotzdem glauben wir, dass wir ein super Programm für Euch erstellt haben. Außerdem haben wir zwischendurch noch viel Zeit, uns die interessante Stadt anzuschauen und uns unter Kollegen auszutauschen.

Amsterdam hat sich als Trendstadt für Städtetourismus entwickelt. Neben der mittelalterlichen Alt-



stadt und lebendigen Coffeeshops verfügt Amsterdam über 8863 historische Gebäude und 2500 Hausboote. Die junge Stadt, die sich auch nachhaltiges Reisen auf die Fahne geschrieben hat, fährt mit aus Plastik recycelten Designbooten auf 165 Grachten.

Durch Sponsoring haben wir es wieder geschafft, die Trendtour zu einem attraktiven Preis anzu-

bieten. Da Amsterdam sehr beliebt ist, haben wir nur ein Kontingent von 20 Zimmern erhalten, so das in diesem Jahr die Maxime gilt: Wer zuerst kommt, hat ein Zimmer!

Die Einladung mit allen relevanten Informationen, Uhrzeiten und Preisen sowie die Anmeldung findet ihr unter www.junger-dehoga.de. ◀



SAVE THE DATE: TERMIN FÜR HERBST-ARBEITSKREIS FESTGELEGT

Am 3. und 4. November 2019 findet der Herbstarbeitskreis des Jungen DEHOGA Niedersachsen statt.

Tagungsort ist diesmal der Gasthof Vossbur unseres Junioren-Kollegen Jürgen Niehoff in Tangendorf. Als Fachbeitrag wird es ein Seminar zum Thema „Führung und Selbstführung“ geben. Wir konnten Roberto Wendt von der Vertriebscockpit Akademie aus Bremen dafür gewinnen. Natürlich kommen auch der Erfahrungsaustausch und ein lockerer Juniorenabend nicht zu kurz.

Die Einladung mit allen weiteren Informationen wird allen Junioren rechtzeitig zugeschickt und unter www.junger-dehoga.de veröffentlicht.

Kassenintegration im Tablet-Restaurant

SELF-ORDERING-KONZEPT, KÜCHENMONITORE & APP ZUR KUNDENBINDUNG

KMZ setzte in Hamburg ein Kassenprojekt mit Vernetzung der Lösungen apro, smorder und Orderman um. Im Tablet-Restaurant kofookoo yam'cha bestellen Gäste am mobilen Endgerät. Die Daten werden digital für Küche, Service und Abrechnung weiterverarbeitet.

Das Restaurant kofookoo arbeitet mit Tablet-Speisekarte. Im Februar 2019 eröffneten die Inhaber Feiyan und Feiliang Wu einen weiteren Standort in Hamburg. Im Einkaufszentrum PERLE in der Nähe der Mönckebergstraße bietet das neue kofookoo yam'cha neben Mittagsmenü ein „All you can enjoy Dinner“ mit den besten Gerichten aus Asien. Für den neuen Standort wurde ein neuer technischer Partner gesucht, denn dem Anbieter der individuellen Lösung des ersten Restaurants fehlte es an Supportmöglichkeiten.

„Für die Integration aller Lösungen untereinander und die kontinuierliche Betreuung der Systeme brauchen wir einen First-Level-Support, auf den wir uns verlassen können“, sagt Feiliang Wu. So wurde Wu auf der Internorga 2018 bei KMZ fündig. Der Spezialist für integrierte Kassenlösungen hat das Kassenportfolio für die Gastronomie mit apro verstärkt und bietet Anwendungen für Tischbestellungen sowie Küchenmonitore an. Schwerpunkt ist die Digitalisierung aller Kassenvorgänge mit vielseitigen Schnittstellen und einem Selfordering-Konzept – bis hin zu Abrechnungen und Auswertungen. „Ausschlaggebend waren für uns die Pro-



dukte von apro und smorder, die gute Integration der Kasse mit der App für Bestellungen und mobiles Bezahlen sowie die Anbindung der Küchenmonitore“, erklärt Wu.

Heute nutzt das Restaurant u. a. einen Server, eine apro Kasse und fünf Küchenmonitore. Für die Gäste sind 60 Tablets im Einsatz. Servicemitarbeiter bringen ein Tablet pro vier Gäste an den Tisch. „Beim ersten Besuch wird Gästen erklärt, wie das System funktioniert. Es ist leicht verständlich und intuitiv bedienbar, sodass oft nur eine kurze Einweisung nötig ist. Für Fragen gibt es einen Service-Button als Kellnernotruf“, sagt Wu.

Asiatische Tapas

Das Motto im kofookoo yam'cha lautet „All you can enjoy“. Bei diesem Pauschalangebot bestellen Gäste portionsweise à la carte. Und zwar rundenbasiert. Alle 15 Minuten können fünf Speisen pro Person bestellt werden. Für die Küche werden die Daten im Bestellmanager verarbeitet und auf fünf Küchenmonitoren angezeigt.

„Wir arbeiten Bestellungen nicht mehr mit tausenden Bons ab. Der Bestellmanager zeigt Bestellungen pro Tisch an, summiert aber auch gleiche Speisen verschiedener Tische und zeigt an, welcher Tisch wie lange wartet“, erklärt Wu. So können beispielsweise alle Lachs-Maki für alle Tische gleichzeitig zubereitet werden. Sind Gerichte fertig, werden sie im Bestellmanager bestätigt. Ein Servicebon neben den Speisen zeigt dem Runner die Tischnummer an.

„Zahlen bitte!“

Auch diese Info senden Gäste über das Tablet. Die Bezahlung erfolgt dann über das Servicepersonal, die mit Ordnerman Handhelds ausgestattet sind, welche alle Funktionen, wie Tische separieren, abdecken. Die Zahlung ist in verschiedenen Varianten möglich: Barzahlung, Kreditkarte, EC-Karte, NFC, etc.

kofookoo-App

Das Restaurant bietet Gästen zukünftig eine weitere technische Besonderheit: Mit der kofookoo-App bestellen Gäste direkt mit

dem eigenen Smartphone, indem sie den QR-Code ihres Tisches scannen. Die Bezahlung kann dann auch über dieses Gerät erfolgen. Zudem bietet die App die Möglichkeit, vom Büro aus beispielsweise das Mittagsmenü zu bestellen, zu bezahlen, mit der Info „Zur Abholung um 13 Uhr“ oder „Am Tisch um 13:00 Uhr“.

Kundenbindung und Reporting

Durch Verknüpfung zu den Tablets liefert die Smorder-Reporting-App Produkt-, Besuchs- und Bereichsstatistiken und steigert die operative Leistungsfähigkeit. „Sehr interessant für uns ist die Auswertung der monats-, wochen- und tagesweisen Berichte“, sagt Wu. Die Reporting-App zeigt, welche Produkte beliebt, welche Uhrzeiten Stoßzeiten und welche Tage die besten sind. Auch kann man sehen, welche Servicekraft mit welchen Artikeln den meisten Umsatz macht. Wu ergänzt: „Wir planen, den Verkauf mit gezielten Angeboten über die Tablets und die kofookoo-App zu steigern.“

Sicherheit digital

Für smorder können Tablets mit iOS- und Android-Betriebssystem genutzt werden.

„Als Sicherheitseinrichtung nutzen wir Applock“, erklärt Wu. So kann der Gast die Bestellsoftware nicht selbstständig verlassen. Nachdem ein Tisch gezahlt hat, werden die Tablets abgeräumt. Ergänzend nutzt das Restaurant eine „Find My Device“-Anwendung. ◀

Markenauftritt der G-Klassifizierung runderneuert

FÜR GASTHÖFE, GASTHÄUSER UND PENSIONEN

Die Deutsche Klassifizierung für Gasthöfe, Gasthäuser und Pensionen („G-Klassifizierung“) hat ihren Markenauftritt sowie ihre Webpräsenz modernisiert und online gestellt. Die neue Internetseite enthält, neben einem aktualisierten Layout, eine überarbeitete Struktur, eine prominent platzierte Betriebssuche sowie eine Sortierung nach beliebten deutschen Ferienregionen.

700 Gasthöfe und Pensionen sind schon dabei

Rund 700 Gasthöfe, Gasthäuser und Pensionen nehmen derzeit bereits an der „kleinen Schwester“ der Deutschen Hotelklassifizierung, der G-Klassifizierung, teil, die gerade familiären Betrieben den Zugang zu einem professionellen Marketing eröffnet. Der überarbeitete Marktauftritt der G-Klassifizierung zeigt sich in frischen Farben und einem verjüngten Design weit über das reine Informationsangebot hinaus.

Die Betriebssuche ist an die Datenbank der G-Klassifizierung angeschlossen und zeigt damit immer die aktuell gültig klassifizierten Betriebe. Bei der Suche können Gäste die Betriebe nicht nur nach Land, Ort oder Sternekategorie filtern, sondern sich auch gezielt die klassifizierten Betriebe für eine beliebte Ferienregion anzeigen lassen. Darüber hinaus bietet die neue Detailsuche die Möglichkeit, nach vielen weiteren Kriterien zu differenzieren (z.B. das Vorhandensein von Kinderbetten oder Ladestationen für E-Fahrzeuge). Der Ferienkalender auf der Website zeigt die Schulferien und Feiertage in den einzelnen Bundesländern an und hilft den Gästen somit bei der Planung ihrer Reise.

Eine Neuerung ist die Inspiration durch die schönsten Reiserouten in Deutschland. Ob zu Fuß, mit dem Fahrrad oder per Auto, Besucher der neuen Website haben die Möglichkeit, die schönsten

Routen Deutschlands zu entdecken und sich wertvolle Informationen über die jeweiligen Regionen zu holen.

Umfangreiches Informationsangebot

Des Weiteren wartet die Website mit einem umfangreichen Informationsangebot zur G-Klassifizierung sowie Bildmaterial und Logos zum Download auf.

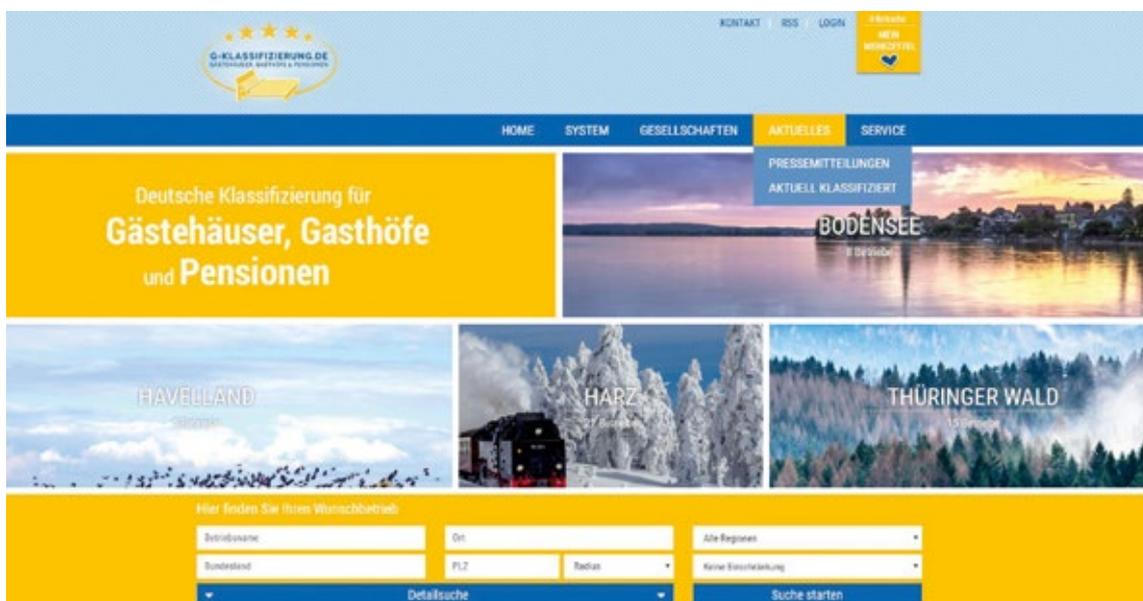
Selbstverständlich finden sich auf der Website auch die überarbeiteten, seit 1. Januar 2019 gültigen Kriterien der G-Klassifizierung mit 232 Merkmalen in den Kategorien Allgemeine Informationen, Empfang/Services, Zimmer, Gastronomie, Freizeit sowie Qualitäts- und Online-Aktivitäten.

Zudem bietet die Rubrik „Aktuell klassifiziert“ allen neu oder wiederholt Klassifizierten die Möglichkeit, sich mit Bild und Kurzporträt vorzustellen.

Die G-Klassifizierung richtet sich an Betriebe, wie Gastehäuser, Gasthöfe und Pensionen, welche mehr als 9 Gästebetten, aber nicht mehr als 20 Gästezimmer haben. Ein Hotelcharakter ist nicht gegeben und das Wort „Hotel“ darf folglich auch nicht Bestandteil des Betriebsnamens sein.

Die G-Klassifizierung bietet den Gästen eine verlässliche und objektive Entscheidungshilfe bei der Wahl ihrer Unterkunft und eine klare Übersicht über die Leistungen und Angebote, die in den klassifizierten Betrieben zur Auswahl stehen. Die teilnehmenden Betriebe nutzen die Vorteile der G-Klassifizierung mit einer deutlicheren Positionierung, verbesserten Absatzchancen und Zugang zu einer bundesweiten Marketingplattform.

Alle Informationen zur G-Klassifizierung sind auf www.g-klassifizierung.de verfügbar. ◀



EIGENE HOTELSTERNE VON GOOGLE

Wettbewerbszentrale klagt

Die Zentrale zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs geht gegen Google wegen der eigenen Hotelsterne des Suchmaschinenriesen vor. Anfang des Jahres hat die Wettbewerbszentrale Klage beim Landgericht Berlin eingereicht. Hintergrund der Klage der Wettbewerbszentrale sind „Google My Business“-Anzeigen, in denen für verschiedene in Deutschland betriebene Hotels unter Angabe von Sterne-Klassifizierungen geworben wurde. Den Usern werde suggeriert, so die Wettbewerbszentrale, das betreffende Hotel habe eine offizielle und anerkannte Hotelklassifizierung und

entsprechende Prüfungen durchlaufen, wie andere Sternehotels in Deutschland auch. Dies sei aber nicht der Fall.

Die betreffenden Hotelbetreiber wiesen gegenüber der Wettbewerbszentrale – unabhängig voneinander – darauf hin, dass sie die Angabe der jeweils in den „Google My Business“-Anzeigen genannten Sterne weder beauftragt noch sonst an anderer Stelle mit den angegebenen Sternen geworben hätten. Die „falsche Sternenerhebung“ sei ohne ihr Zutun entstanden.

„Google erstellt im Bereich „My Business“ offensichtlich mithilfe von Algorithmen eigene Hotelkategorisierungen mit entsprechenden Sternen“, schreibt die Wettbewerbszentrale. Die Verbraucher wiederum könnten nicht erkennen, dass die Hotelsterne in „Google My Business“ von Google stammen und nach welchen Kriterien dies geschehe. Die Wettbewerbszentrale beanstandete gegenüber Google die Darstellung von Hotelbetrieben mit der Angabe „x-Sterne-Hotel“ als irreführend, wenn eine aktuell gültige Zertifizierung nach Maßgabe der Deutschen Hotelklassi-

fizierung für das jeweilige Hotel nicht gegeben sei.

„Aus Sicht der Wettbewerbszentrale werden mit derartigen Werbeaussagen sowohl Verbraucher in die Irre geführt als auch Wettbewerber benachteiligt und sogar die betreffenden Hotelbetreiber benachteiligt, die mit der genannten Sterne-Kategorie selbst gar nicht werben und werben wollen. Das geht also in vielerlei Hinsicht zu Lasten des fairen Wettbewerbs.“, lautet die Einschätzung von Dr. Reiner Münker, Präsidiumsmitglied der Wettbewerbszentrale. ◀

Kalkulation als Überlebensstrategie

ARBEITSKREIS SAALBETRIEBE TAGT IN OLDENBURG

Am 7. Mai treffen sich interessierte Mitglieder des DEHOGA Niedersachsen im Bümmersted-

ter Krug in Oldenburg zum Thema „Kalkulation als Überlebensstrategie“. „Preispolitik ist einer

der wichtigsten Faktoren für eine Verbesserung des Ergebnisses und die Liquidität für einen gastronomischen Betrieb“, so der stellvertretende Vorsitzende der Fachgruppe Gaststätten, Roger Burkowski. „Aus diesem Grund ist es sehr wichtig, unseren Mitgliedern das Thema Kalkulation immer wieder nahezubringen und ihnen Lösungsmöglichkeiten aufzuzeigen“.

Neben diesem komplexen Thema gibt es selbstverständlich auch die Möglichkeit, sich mit anderen Kollegen auszutauschen. Auch Gespräche über die Nachfolgeregelung im Bümmerstedter Krug wird Teil des Tages werden. Hat es Gastronom Erwin Abel doch geschafft, zwei junge Menschen zu motivieren, den Betrieb weiterzuführen.

Die Einladung und Anmeldung sowie den gesamten Ablauf finden Sie online auf der Website des DEHOGA Niedersachsen:

<http://bit.ly/2VoQAzF> ◀

© DEHOGA Niedersachsen

Eine kluge Preispolitik und gründliche Kalkulation sind wichtige Erfolgsfaktoren nicht nur für Saalbetriebe.



DEUTSCHE HOTELKLASSIFIZIERUNG

Bewertungskommissionen tagten

Traditionsgemäß treffen sich die Mitglieder der Bewertungskommissionen der norddeutschen DEHOGA-Landesverbände (Niedersachsen, Schleswig-Holstein, Mecklenburg-Vorpommern, Bremen und Hamburg) einmal im Jahr zu einem gemeinsamen Gedankenaustausch. In seiner Begrüßung erläuterte der Vorsitzende der Fachgruppe Hotels, Lutz Feldtmann, wie wichtig die Aufgabe der Arbeit der Bewertungskommissionsmitglieder vor Ort ist und wie schwierig sich die Überprüfung der Kriterien vor Ort gestalten kann. Er bedankte sich ausdrücklich bei allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern für die geleistete Arbeit und würdigte ihr Engagement vor Ort.

Tablet-gestützte Klassifizierung bringt Fortschritte

Lutz Feldtmann wies darauf hin, dass es wichtig ist, den Kollegen vor Ort auf Augenhöhe zu begegnen, da der DEHOGA als Dienstleister auftritt und die Interessen aller Beteiligten gewahrt werden müssen. „Auch wenn es bestimmt schwierig ist, einem Kollegen deutlich machen zu müssen, dass das Hotel nicht den Anforderungen entspricht“, so



Beim jährlichen Treffen der Mitglieder der Bewertungskommissionen wurden die Anwesenden in die Bewertung per Tablet eingewiesen und hatten Gelegenheit zum Gedankenaustausch untereinander.

Feldtmann, „ist es doch unsere Aufgabe, den Kollegen insoweit zu unterstützen, indem zum Beispiel Tipps und Unterstützung angeboten werden, wie einige Kriterien umgesetzt werden können.“ Auch die Dokumentation vor Ort per Foto ist sehr wichtig, um letztendlich Rechtssicherheit für eine Eingruppierung in eine bestimmte Kategorie zu erlangen. Dies wird durch die Bewertung per Tablet zukünftig einfacher werden. Themenschwerpunkte des diesjährigen Gedankenaustausches waren der Erfahrungsaustausch und die Schulung für die internetgestützte Auswertung. Zurzeit sind in Niedersachsen 797 Betriebe klassifiziert. Im Vergleich der Ergebnisse der norddeutschen Landesverbände kann allgemein erklärt werden, dass bei den an der Klassifizierung teilnehmenden

Betrieben eine Stagnation vorliegt.

Sterne-Darstellung vereinfacht

Um die Darstellung der Sterne für die klassifizierten Betriebe zu erleichtern, haben sich DEHOGA und DTV darauf geeinigt, dass der bisher notwendige Zusatz vor der jeweiligen Klassifizierung, wie zum Beispiel F oder P bei der DTV-Klassifizierung oder G bei der G-Klassifizierung, entfallen kann, sofern erkennbar und eindeutig dargestellt wird, um welches Klassifizierungssystem es sich handelt. Wichtig ist, dass bei der Darstellung der Sterneklassifizierung die eingetragenen Wortmarken mit den entsprechenden Sternen und Logos verwendet werden. Die Fortschreibung der Kriterien wird auch dazu führen, dass sich die Anforderungen der

Gäste im technischen Bereich weiterentwickeln werden und personalintensive Investitionen berücksichtigt werden.

Alle Mitglieder der Bewertungskommissionen wurden in die Nutzung der internetgestützten Datenbank eingewiesen. „Dies stellt eine enorme Erleichterung für unsere Arbeit vor Ort dar“, so die einhellige Meinung der Bewertungsmittglieder. „Jetzt können wir dem Hotel direkt vor Augen führen, wie sich das Ergebnis verändert, wenn Kriterien wegfallen oder hinzukommen“.

Im Anschluss erfolgte dann der intensive Erfahrungsaustausch über die Arbeit vor Ort und alle Anwesenden waren sich darüber einig, dass das jährliche Treffen positiv zur Weiterentwicklung der Deutschen Hotelklassifizierung beiträgt. ◀

MOBIL-CLEAN

Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

05173 - 9 21 88

www.mobil-clean.de

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

BUNDESUMWELTMINISTERIN UNTERSTÜTZT KLIMASCHUTZPROJEKT

GROSS- UND AUSSENHANDEL und Gastgewerbe kooperieren

Erfolgreicher Klimaschutz gehört zu den zentralen Herausforderungen unserer Zeit. Auch und gerade die Wirtschaft kann dazu ihren aktiven Beitrag leisten. Am 25. Februar 2019 stellten der Bundesverband Großhandel, Außenhandel, Dienstleistungen (BGA) sowie der DEHOGA Bundesverband ihr neues Verbundprojekt zu Klimaschutz und Energieeffizienz der Bundesumweltministerin Svenja Schulze vor. Gemeinsames Anliegen der Verbände ist die qualifizierte Information und Beratung der Betriebe zu Energieeffizienzpotenzialen und Klimaschutz. Das im Herbst 2018 gestartete Projekt wird vom Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit unterstützt sowie finanziell gefördert und ist zunächst für drei Jahre ausgelegt. Im Fokus der Zusammenarbeit von BGA und DEHOGA stehen der Know-how-Transfer und Erfahrungsaustausch, das Nutzen von Synergien sowie das Entwickeln praxisorientierter Hilfestel-

„Gutes tun, dabei Geld sparen und Wettbewerbsvorteile sichern – das funktioniert“

lungen für ein erfolgreiches Umweltmanagement der Betriebe. Dabei liegen die Erkenntnisse und Erfahrungen aus der Energiekampagne Gastgewerbe zugrunde,



die bereits 2006 vom DEHOGA Bundesverband zusammen mit dem Bundesumweltministerium ins Leben gerufen wurde.

BGA und DEHOGA werten neues Verbundprojekt als „entscheidendes Signal und eine wertvolle Unterstützung für nachhaltiges Wirtschaften“.

„Gutes tun, dabei Geld sparen und Wettbewerbsvorteile sichern – das funktioniert“, so Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA Bundesverbandes. Die Energiekampagne Gastge-

werbe war die erste Klimaschutzvereinbarung einer Dienstleistungsbranche und habe sich zu einer „echten Erfolgsgeschichte“ entwickelt.

„Tausende Unternehmer folgen heute den Handlungsempfehlungen der Energiekampagne“, berichtet Hartges und verweist auf eine Reihe von Materialien, Tools und Maßnahmen, wie Energiesparblätter und Newsletter, Energieberater-Kooperationen, Energietische, Energieeffizienznetzwerke und ein virtuelles und interaktives Hotel-Restaurant,

Gemeinsam für den Klimaschutz: BGA-Präsident Dr. Holger Bingmann und DEHOGA-Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges (l.) stellen Bundesumweltministerin Svenja Schulze das gemeinsame Klimaschutzprojekt von Gastgewerbe sowie Groß- und Außenhandel vor, das vom BMU im Rahmen seiner Klimaschutzkampagne gefördert wird. Foto: BMU/Sascha Hilgers

die in den letzten 13 Jahren erfolgreich eingesetzt wurden. Umwelt- und Klimaschutz hätten in Gastronomie und Hotellerie naturgemäß eine hohe Bedeutung. „Als Hauptleistungsträger des Tourismus ist unsere Branche auf besondere Weise auf nachhaltiges Wirtschaften und eine intakte Umwelt angewiesen.“ Auch immer mehr Gäste erwarteten ein umweltbewusstes und verantwortungsvolles Handeln. „Nicht selten sind ökologische Aspekte heute ein wichtiges Buchungskriterium“, so Hartges. „Wir freuen uns darauf, unsere Erfahrungen aus der Energiekampagne Gastgewerbe weiterzugeben und unsere Kampagne weiterzuentwickeln. Wirklich erfolgreich können wir nur sein, wenn wir alle an einem Strang ziehen.“ ◀

E-SERVICE

Weiterführende Informationen zu den Kampagnen sind abrufbar unter:

<https://bga-energieeffizienz-kampagne.de/>
<https://energiekampagne-gastgewerbe.de/>

QUICK CHECK UMWELT



Umweltfreundliches Handeln nach außen sichtbar machen

Umwelt- und klimabewusstes Wirtschaften ist in Zeiten des immer deutlicher spürbaren Klimawandels nicht nur notwendig, sondern liegt gesellschaftlich auch voll im Trend. Kommunizierbares Umweltengagement ist nicht nur ein positiver Imagefaktor, sondern immer häufiger obligatorischer Bestandteil des Angebotes und ein Kriterium für die Auswahl eines Hotels.

Eine durch externe Dritte vergebene Zertifizierung bietet dabei eine nicht unerhebliche Unterstützung. Sie bescheinigt die umweltfreundliche Betriebsführung gegenüber

Kunden und Geschäftspartnern, erhöht die Chancen bei Angeboten und Ausschreibungen und kann dabei helfen, neue Märkte zu erschließen, Neukunden zu gewinnen oder Bestandskunden zu binden.

Mit dem praktikablen und finanzierbaren „DEHOGA Umweltcheck“ unterstützt der DEHOGA die Branche bei der Erbringung dieses immer häufiger angefragten Nachweises im Bereich Umwelt- und Klimaschutz. Entwickelt wurde dieser für die spezifischen Anforderungen des Gastgewerbes

und seiner vorrangig klein- und mittelständisch geprägten Betriebe. Nicht unerheblich sind auch die zusätzlichen zehn Punkte bei der Deutschen Hotelklassifizierung, die Betriebe erhalten, wenn sie ein Ökolabel wie den DEHOGA Umweltcheck vorweisen können.

Als eine Art Vorstufe des „DEHOGA Umweltchecks“ kann der neu entwickelte Quick Check Umwelt verstanden werden. Entwickelt als selbstausfüllbares Online-Tool, gibt er Betrieben eine Rückmeldung über ihre Verbrauchskennzahlen in den Bereichen Endener-

gie, CO₂, Wasser und Abfall, ohne umfassende Erhebungsbögen ausfüllen und Nachweise einreichen zu müssen. Darüber hinaus zeigt der Quick Check Umwelt auf, welche Verbrauchskennzahlen vergleichbare Beherbergungsbetriebe derselben Sternekategorie aufweisen (Benchmarking). Teilnehmende Betriebe erhalten neben der Auswertung auch einen Gutschein in der Höhe der Kosten des Quick Check Umwelt (99 Euro zzgl. MwSt.), der somit komplett auf die Erstellung eines „DEHOGA Umweltchecks“ angerechnet werden kann. ◀

Ihre Energieberater in Niedersachsen

HANNOVER-HILDESHEIM (SÜDLICHES NIEDERSACHSEN)



Heino
Thomsen

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

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



Carsten
Mücke

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

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



Torsten
Merker

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

Neue Rabatte und Vorteile für Mitglieder

DEHOGA-KOOPERATION MIT SKY

Verbandsmitgliedschaft lohnt sich: Die Mitglieder des DEHOGA profitieren ab sofort von noch günstigeren Konditionen bei der Live-Übertragung von Fußballspielen, Formel 1 und anderen Sportevents. Der DEHOGA Bundesverband und seine Landesverbände haben sich mit Sky Deutschland auf weitere exklusive Vorteile und Sonderleistungen für Gastronomen mit einem Sky-Standard-Abo-Vertrag verständigt.

Auf Basis dieser Vereinbarung erhalten die Gastronomen, die Live-Fußball- oder andere Sportübertragungen zeigen wollen, neuerdings den erstmaligen Rabattanspruch zeitnah bereits ab dem Monat der Meldung bei Sky. Die Rabatte, die je nach Betriebsgröße, Standort und Vertragsform zwischen 275 und 800 Euro pro Jahr liegen, werden einmal jährlich im November eines Jahres von Sky an die Wirte ausgezahlt.



DEHOGA-Gastronomen, die Sky-Kunden mit einem Standard-Abo-Vertrag sind oder werden möchten, erhalten neben dem jährlich wiederkehrenden Treuerabatt weitere Preisnachlässe und Sonderkonditionen, wie zum Beispiel einen Abo-Freimonat bei Vertragsschluss, einen kostenfreien, dritten Receiver mit Smartcard, kostenfreie Dauerwerbemittel sowie 50 Prozent Rabatt auf die Abschlussgebühren für Neuabonnenten.

„Wir freuen uns, dass wir die erfolgreiche Kooperation mit Sky fortsetzen und die geldwerten Vorteile für die Gastronomen in unserem Verband nochmals verbessern konnten“, so Guido Zölllick, Präsident des DEHOGA Bundesverbandes, „Wir hoffen, dass viele Betriebe von diesem exklusiven Angebot Gebrauch machen und ihren Gästen tolle Sport-Erlebnisse in stimmungsvoller Atmosphäre bieten werden.“

Andreas Meister, Vice President Sales/Business Solutions bei Sky Deutschland, erklärt: „Sky ist seit vielen Jahren ein fester Partner der Gastronomie. Mit jährlich über 1,6 Milliarden Euro zusätzlichem Umsatz für die Betriebe stellen die Live-Sport-Übertragungen von Sky einen wichtigen Wirtschafts-

faktor im Gastgewerbe dar. Mehr Livesport, mehr Gäste, mehr Umsatz. Die Partnerschaft mit dem DEHOGA und seiner Landesverbände als kompetente Branchenvertreter ist für uns daher eine logische Konsequenz, damit sich noch mehr DEHOGA-Mitglieder für Sky entscheiden.“ ◀

INFOSERVICE

Weitere Detailinformationen zu den Vorteilen und Vergünstigungen finden interessierte Verbandsmitglieder unter <https://www.dehoga-niedersachsen.de/mein-dehoga/> (Mitgliederinfo A bis Z à Sky).

Auskünfte über Angebote und Abo-Preise gibt es direkt bei Sky: <http://business.sky.de> oder Sky-Hotline: 089 9972-7950 oder per Mail an: sportsbar@sky.de

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

Rüed

78247 Hiltzingen
Tel: 07731-924960
Fax: 07731-924976
info@rued.info

8 Tage kostenlos zur Probe

Verkäufer gesucht

BRANDSCHUTZ

Bevor es allzu brenzlich wird

Die behördlichen Anforderungen an den Brandschutz sind hoch. Aus gutem Grund, meint Marcel H.. Für den Gastronomen und Hotelier steht die Gesundheit seiner Gäste und Mitarbeiter an erster Stelle. Auch sonst setzt er auf größtmögliche Sicherheit, denn finanzielle Einbußen durch Sachschäden nach einem Brand sind kaum kalkulierbar. Vorsorge vor Ort in seinem Betrieb ist ihm deshalb ebenso wichtig wie eine gute Absicherung, die das Risiko existenzgefährdender Folgen auf ein Minimum beschränkt.

„Ich bin im wahrsten Sinn des Wortes ein gebranntes Kind“, sagt der 52-Jährige schmunzelnd. „Schon während meiner Lehrzeit gab es eine Menge brenzlicher Situationen. Vielleicht bin ich deshalb besonders aufmerksam und halte alle Vorschriften peinlich genau ein.“ Er berichtet von Fettbränden in Pfannen und Frittuessen, die glücklicherweise schnell gelöscht werden konnten, und von ersten Flambiersuchen, die ihm gründlich misslungen sind. Dabei deutet er auf eine lange Narbe auf seinem Unterarm, die ihm als mahnende Erinnerung geblieben ist.

Der gelernte Koch und Hotelfachwirt kennt die Gefahrenquellen in seinem Betrieb genau. Deshalb kontrolliert er nicht nur selbst immer wieder sorgfältig, ob alle Vorschriften eingehalten werden, sondern spricht regelmäßig mit seinen Mitarbeitern über mögliche Risiken: „Auch wenn’s bei uns immer schnell gehen muss,



kenne ich kein Pardon. Sorgfalt muss sein, Brandschutz hat absolute Priorität. Brennbare Materialien beispielsweise gehören nicht in die Nähe des Herds oder von sonstigem offenem Feuer.

„Die Gehälter meiner Mitarbeiter wären ebenfalls gesichert. Das ist mir sehr wichtig.“

Scheinbar harmlose Funken haben schon zu Katastrophen geführt. Feuerlöscher und Löschdecken sind bei uns deshalb immer in greifbarer Nähe. Und leicht entzündliche Abfälle oder auch Asche werden mehrmals unter die Lupe genommen, bevor wir sie entsorgen.“ Aber nicht nur offenes Feuer birgt Gefahren. Technische Geräte wie etwa Fernseher oder Minibars in den Hotelzimmern können bei mangelnder Wartung Brände auslösen. Und auch die gasbetriebenen Wärmestrahler auf seiner Außenterrasse, auf der seine Gäste gern die lauen Sommerabende genießen, oder

die Kerzen auf den Tischen im Restaurant und in der Bar, die zum Wohlfühlambiente beitragen, bergen Risiken.

„Das alles kann und muss man wissen“, ist der Vater zweier Töchter, die in seinem Betrieb mitarbeiten, überzeugt. „Ich kann nicht verstehen, warum nicht für alle meine Kollegen umfassender Versicherungsschutz selbstverständlich ist. Kostengründe können es nicht sein, denn die Beiträge, die ich bezahle, sind gut in Sicherheit investiert.“ Marcel H. hat sich mit seinem Vermittler von der ERGO schon vor vielen Jahren zusammengesetzt. Gemeinsam haben sie ein für seine Anforderung passendes Lösungspaket geschnürt. „In regelmäßigen Abständen bringen wir meinen Versicherungsschutz auf den neuesten Stand. Dabei gehen wir auch die aktuellen Brandschutzverordnungen akribisch durch.“ Inzwischen hat sich eine enge und vertrauensvolle Partnerschaft zwischen den Beiden entwickelt, die Marcel H. nicht missen möchte.

Neben der Geschäftsinhaltsversicherung gehört die Ertragsausfallversicherung für ihn zum Standard. Denn damit werden im Fall des Falles nicht nur Sachwerte, sondern auch der entgangene Gewinn und die fortlaufenden Kosten aufgefangen. Er betont: „Die Gehälter meiner Mitarbeiter wären ebenfalls gesichert. Das ist mir sehr wichtig.“ Als Eigentümer des Hotel- und Gaststättengebäudes hat er zudem eine gewerbliche Gebäudeversicherung abgeschlossen. Damit fühlt er sich rundum sicher. Aufräumungs-, Abbruch- und Absperrkosten, Feuerlöschkosten sowie Sachverständigenkosten sind nur einige wenige der überzeugenden Stärken.

Begeistert ist er von der Möglichkeit, individuelle Lösungen mit klar definiertem Umfang und festgelegten Versicherungssummen, die auf seinen Betrieb zugeschnitten sind, zu wählen: „Auf diese Weise kann ich viel Geld sparen und überlasse nichts dem Zufall.“ ◀

INFOSERVICE

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

BUNDESTAG SPRICHT SICH FÜR ÄNDERUNG DES § 40 LFGB AUS

Veröffentlichung von Lebensmittelkontrollen



Der Bundestag hat Mitte März 2019, für den von der Bundesregierung vorgelegten Gesetzentwurf zur Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) (19/4726) in einer vom Ernährungsausschuss geänderten Fassung gestimmt. Mit der Vor-

lage sollen künftig die Behörden die Verbraucher sechs Monate lang über festgestellte Verstöße gegen die Lebensmittelsicherheit informieren. Verstöße gegen bauliche Anforderungen/Verstöße gegen Aufzeichnungspflichten, die keine Gefahr einer nachteiligen

Beeinflussung von Lebensmitteln bewirken, sollen außer Betracht bleiben. Sobald ein veröffentlichter Mangel behoben wurde, muss die Behörde dies unverzüglich kommunizieren – auf derselben staatlichen „Prangerseite“, wo der Mangel veröffentlicht wurde. Darüber hinaus sprachen sich die Abgeordneten im Rahmen einer Entschließung dafür aus, schnellstmöglich mit den Ländern im Rahmen der gemeinsamen Bund-Länder-Arbeitsgruppe einen bundesweit einheitlichen Bußgeldkatalog zu schaffen.

Der DEHOGA begrüßt, dass die Bundesregierung die geforderte Ergänzung der Löschfrist zum Anlass genommen hat, eine notwendige Klarstellung vorzunehmen,

dass bauliche Mängel und Verstöße gegen Aufzeichnungspflichten, die keine Gefahr einer negativen Beeinflussung von Lebensmitteln bewirken, außer Betracht bleiben. Für die Entschließung stimmte die breite Mehrheit der Fraktionen bei Enthaltung der Grünen.

Den Abstimmungen lag eine Beschlussempfehlung des Ausschusses für Ernährung und Landwirtschaft (19/8349) zugrunde. Die Anträge der Fraktionen DIE LINKE und DIE GRÜNEN, mit denen die beiden Fraktionen weitergehende Veröffentlichungen von Hygienemängeln, etwa in Form eines Hygienesmileys forderten, lehnte der Bundestag ab. Der Gesetzentwurf bedarf nun noch der Zustimmung des Bundesrats. ◀

BERUFGENOSSENSCHAFT UNTERSTÜTZT BEI ARBEITSPLATZGESTALTUNG

Praxishilfe »Küchenplanung«



Die Praxishilfe „Küchenplanung“ der BGN gibt wertvolle Tipps für die Gestaltung von Küchenarbeitsplätzen.

INFOSERVICE

BGN-Arbeitssicherheitsinformation „Küchenplanung“ (ASi 0.10) anfordern unter: medienbestellung@bgn.de.

Zum Herunterladen: www.bgn.de, Shortlink = 531.

Ob bei Neubau, Umbau oder Modernisierung – die aktualisierte Praxishilfe „Küchenplanung“ (ASi 0.10) der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) bietet Unternehmen viele nützliche Tipps bei der Gestaltung von Küchenarbeitsplätzen, -arbeitsabläufen und der -arbeitsumgebung.

Ganz gleich, ob es um soziale, hygienische, sicherheitstechnische oder ergonomische Belange geht, finden auch Architekten und Küchenplaner in der BGN-Arbeitssicherheits-Information Daten und Fakten, die in die Planung von Neu- und Umbauten einfließen sollten. Dazu kommen Informationen zu Anforderungen

an die Raumgröße, Verkehrswege, Lüftung und Beleuchtung bis hin zur Hygiene. Mit der Arbeitssicherheitsinformation Küchenplanung kommen Entscheider einen großen Schritt voran bei der Verknüpfung produktionstechnischer, ökonomischer und menschlicher Erfordernisse an den Arbeitsplatz Küche. ◀

ERHALT UND FÖRDERUNG VON GASTSTÄTTEN IM LÄNDLICHEN RAUM

Axel Miesner engagiert sich

Der CDU Landtagsabgeordnete Axel Miesner, Lilienthal, hat sich jüngst nach einem Gespräch mit dem DEHOGA an das Niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz gewendet, um dort Auskunft über die Fördermöglichkeiten dörflicher Gaststätten einzuholen.

Im Anschreiben der Ministerin Otte-Kinast an ihn teilt sie mit, dass sich Fördermöglichkeiten aus der Richtlinie über die Gewährung von Zuwendungen zur integrierten ländlichen Entwicklung (ZILE) ergeben. Im Rahmen der Dorfentwicklung bieten sich verschiedene Fördertatbestände an. So z.B. für die Erhaltung und Gestaltung ortsbildprägender Ge-

bäude (bezogen auf die Außenhülle) oder aber die Umnutzung von ortsbildprägenden oder landschaftstypischen Gebäuden (Umbau zu einer Gaststätte). Auch die Revitalisierung (Innenausbau) von ungenutzter und leerstehender Bausubstanz wird gefördert.

Darüber hinaus ist nach der Änderung des Gesetzes über die Gemeinschaftsaufgabe „Verbesserung der Agrarstruktur und des Küstenschutzes“ (GAK Gesetz) seit 2017 eine Fördermaßnahme für Kleinunternehmen der dörflichen Grundversorgung eingeführt. Der Begriff Grundversorgung wird dabei vom Bund weit ausgelegt, so dass Niedersachsen darunter auch die Förderung von

Gaststätten versteht. Möglich ist die Förderung von Investitionen in die erstmalige Schaffung von Gaststätten, deren Erweiterung z.B. durch An-/Umbauten oder neue Anlagen/Maschinen (z.B. Kühlanlagen). Voraussetzung ist, dass zum Zeitpunkt der Antragstellung weniger als zehn Vollzeitkräfte einschließlich des Inhabers in dessen Betrieb beschäftigt sind. Außerdem ist ein Wirtschaftskonzept vorzulegen, dass die Konkurrenzsituation im Umfeld betrachtet, Aussagen zur Zahl der erhaltenen bzw. geschaffenen Arbeitsplätze trifft, die Wirtschaftlichkeit des Vorhabens durch Aussagen zur Nachhaltigkeit und zur Gewinnerwartung belegt und Aussagen zur erfor-



Landtagsabgeordneter Axel Miesner engagiert sich für Erhalt und Förderung von Gaststätten im ländlichen Raum.

derlichen Qualifikation für die Führung einer Gaststätte macht.

Herrn Abgeordneten Miesner ist für sein Engagement zu danken. Zeigt er doch, dass Politiker nicht nur Krokodilstränen weinen, wenn mal wieder eine ländliche Gaststätte schließt, sondern auch mit Wort und Tat an der Seite des ländlichen Gastgewerbes stehen. ◀

Neuntes Umsatzplus in Folge

KOSTENDRUCK UND BÜROKRATISCHE BELASTUNGEN STEIGEN

Die Reise- und Ausgehlust der Menschen ist ungebrochen. Dennoch bleibt die Ertragsituation der Betriebe angespannt. Die Branche fordert bessere Rahmenbedingungen.

Deutschlands Gastgeber blicken auf ein erfolgreiches Tourismusjahr 2018 zurück. Wie das Statistische Bundesamt mitteilte, setzten Hotels und Restaurants 2018 nominal 3,2 Prozent mehr um als im Vorjahr. Real bedeutete dies ein leichtes Plus von 1,0 Prozent. „Das Gastgewerbe in Deutschland befindet sich auf solidem Wachstumskurs“, erklärt Guido Zöllick, Präsident des DE-

HOGA das neunte Umsatzplus in Folge. „Die heimischen Hotels und Restaurants punkten mit einem äußerst vielfältigen Angebot und einem im internationalen Vergleich sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis. Beflügelt wurde die Reise- und Ausgehlust der Menschen durch die gute Konjunktur und das schöne Sommerwetter.“

„Das Gastgewerbe in Deutschland befindet sich auf solidem Wachstumskurs“

Zugleich verwies Zöllick auf zahlreiche Herausforderungen für die

Branche. „Die Ertragsituation bleibt durch weiter steigende Betriebs- und Personalkosten angespannt“, so der DEHOGA-Präsident. Als „Hemmschuh und Gefahr für das Wachstum“ bezeichnete er den zunehmenden Fachkräftemangel und bürokratische Belastungen.

Einhergehend mit steigenden Übernachtungszahlen meldeten die Hotels für das vergangene Jahr ein nominales Umsatzplus von 3,7 Prozent (real 1,5 Prozent). Bei den Gastronomen stiegen die Umsätze um 2,8 Prozent (real 0,6 Prozent). Die Caterer kommen auf einen Zuwachs von

3,0 Prozent (real 1,2 Prozent).

Mit der steigenden Nachfrage stellten die Betriebe mehr Mitarbeiter ein. 1.096.400 sozialversicherungspflichtig Beschäftigte waren nach Angaben der Bundesagentur für Arbeit (BA) im September 2018 in Gastronomie und Hotellerie beschäftigt. Ein Plus von 2,0 Prozent bzw. 21.300 Beschäftigten gegenüber dem Vorjahresmonat und ein neuerlicher Rekordwert. Zöllick: „Das neue Allzeithoch bei der Beschäftigung beweist die Relevanz des Gastgewerbes als Arbeitgeber für Menschen unterschiedlichster Herkunft und Qualifikation.“ ◀

NEUORDNUNG
LÄUFT AN

Gastgewerbliche Ausbildungsberufe

Wie der DEHOGA Bundesverband mitteilt, ist es nach intensiven Abstimmungsprozessen nun endlich soweit. Das Kuratorium der Deutschen Wirtschaft für Berufsbildung (KWB) und der Deutsche Gewerkschaftsbund (DGB) haben am 6. März 2019 den Antrag auf Neuordnung der gastgewerblichen Ausbildungsberufe beim Bundeswirtschaftsministerium gestellt. Auf Initiative des DEHOGA haben sich die Vertreter der Wirtschaft und der Gewerkschaften auf Eckwerte zur inhaltlichen Modernisierung und teilweise Umstrukturierung der Ausbildung in Gastronomie und Hotellerie verständigt.

In einem immer differenzierter, anspruchsvoller und digitaler werdenden Arbeitsumfeld muss bereits die Ausbildung strukturelle, wirtschaftliche und organisatorische Veränderungen in der Branche und in den Betrieben praxisgerecht abbilden. Die bestehenden Ausbildungsordnungen sind von 1998. Seitdem hat sich in der Branche und im Land vieles verändert. In diesem Sinne gilt es, die Ausbildungsrahmenpläne für die Betriebe und die Rahmenlehrpläne für die Berufsschulen zu überarbeiten.

Nach den Vorstellungen der Sozialpartner DEHOGA und NGG sollen im Hotelfach die Kompetenzen in den Bereichen Buchungssysteme, Bewertungsportale, Revenue Management und Vertrieb stark ausgebaut werden. Der bisherige

Hotelkaufmann/die Hotelkauffrau soll zu einem/r „Kaufmann/-frau für Hotelmanagement“ mit stärkerer strategischer Ausrichtung weiterentwickelt werden und so eine attraktive Alternative zum Hochschulstudium darstellen.



Im Restaurantfach geht es darum, den Kompetenzen zu Produkten, zum Verkauf und zum Veranstaltungsmanagement eine höhere Gewichtung zu geben. Der Fachmann/die Fachfrau für Systemgastronomie wird insbesondere mit Blick auf Digitalisierung und Interkulturalität modernisiert.

Bei den Köchen sollten Kalkulation und Kostenkontrolle eine noch größere Rolle spielen ebenso wie moderne Küchentechnik, neue Anforderungen im Verbraucherschutz und sich wandelnde kulinarische Vorlieben der Gäste. Um die Vermittlung von Basiskenntnissen in diesem weiterhin

handwerklich geprägten Beruf zu unterstützen, werden Mindestinhalte insbesondere in den Bereichen Arbeitstechniken und Garverfahren detaillierter formuliert und konkretisiert.

Mit Blick auf die wachsende Bedeutung kommunikativer Kompetenzen gehören zum Eckwerte-Entwurf auch neue, eigene Berufsbildpositionen für „Digitalisierung und Kommunikation“ sowie „Anleitung und Führung von Mitarbeitern“ in allen Berufen mit dreijähriger Ausbildung.

Besonders wichtig war es dem DEHOGA, im Bereich der zweijährigen Ausbildung bessere Chancen für praktisch begabte Jugendliche, zum Beispiel auch für Auszubildende mit Migrationshintergrund oder Geflüchtete, zu schaffen. So soll die bisherige „Fachkraft im Gastgewerbe“ in zwei Ausbildungsberufe aufge-

spalten werden: Die „Fachkraft für Hotellerie und Gastronomie“ mit den beiden Schwerpunkten Restaurantservice und Systemgastronomie deckt den Servicebereich ab, die neue „Fachkraft Küche“ den Küchenbereich. Die Ausbildungsordnung für die „Fachkraft Küche“ soll zunächst für fünf Jahre befristet gelten und evaluiert werden. Für beide Berufe soll es die Möglichkeit einer Anrechnung auf die entsprechenden dreijährigen Berufe geben.

Von den Sozialpartnern angestrebt wird darüber hinaus eine sogenannte „gestreckte Abschlussprüfung“. Das bedeutet, dass der erste Teil der Prüfung etwa nach der Hälfte der Ausbildungszeit stattfindet, wie die bisherige Zwischenprüfung, der zweite Teil am Ende. Neu daran ist, dass beide Ergebnisse in die Abschlussnote einfließen.

Die Initiative für eine inhaltliche Modernisierung und teilweise Umstrukturierung der sechs bestehenden gastgewerblichen Ausbildungsinhalte sowie für einen zweijährigen Ausbildungsberuf in der Küche ging vom DEHOGA aus. Nach breiter Diskussion mit Ausbildungsunternehmen, Berufsschulen und Berufsfachverbänden hatte der Verband bereits im Jahr 2014 ein erstes Konzept für eine Novellierung vorgelegt. Seitdem wurde intensiv an Kompromissen zu strittigen Fragen und an Details gearbeitet.

Der DEHOGA hofft, dass das Bundeswirtschaftsministerium zeitnah das sogenannte Antragsgespräch terminiert und die beteiligten Ministerien sowie die Bundesländer mitziehen.

In die Zuständigkeit der Länder fällt es, parallel zur Erarbeitung der Ausbildungsordnung und des Ausbildungsrahmenplans neue Rahmenlehrpläne festzulegen. Die Kultusministerkonferenz wurde laut DEHOGA bereits informiert.

Über die Details der Ausbildungsordnungen beraten Sachverständige, die von den Sozialpartnern berufen werden. Gemeinsam mit dem Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) entwickeln sie die Texte und stimmen diese zwischen allen Beteiligten ab bis zum Erlass einer Rechtsverordnung.



Der DEHOGA wird hierbei weiter einen engen Dialog mit den Berufsfachverbänden VKD und VSR sowie mit den Ausbildungsunternehmen suchen sowie die gute Zusammenarbeit mit den IHKS

und den Berufsschulvertretern pflegen. Üblicherweise beträgt die Dauer von Ordnungsverfahren ab der Weisung an das BIBB etwa ein Jahr. Der DEHOGA ist der Hoffnung, dass ein realistischer

Zeitpunkt für das Inkrafttreten der neuen Verordnungen deshalb August 2021 sein kann. ◀

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



Gastronomie design

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

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



- Betriebswirtschaftliche Beratung
- Lohnkostenoptimierung
- Existenzgründungsberatung
- Sanierungsberatung

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



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



Holst & Partner
Betriebsberatungs- und Trainingsgesellschaft
für Gastronomie, Hotellerie, GV und Handel mbH

Leicht umsetzbare **Küchenkalkulation
ab 149,00 € zzgl. MWST**

Die exakte Kalkulation Ihrer Speisen ist für Ihr Unternehmen überlebensnotwendig!

Das bewusst einfach aufgesetzte „Gastroworks ProfiCalc“ unterscheidet sich grundlegend von breitspurigen, teuren Kalkulationsprogrammen: Hier müssen **Datenbanken** gefüllt werden und die tägliche Pflege der Produktpreise nimmt viel Zeit in Anspruch – die der Küchenchef gar nicht hat und so ein komplexes Programm in der Regel gar nicht nutzt.

GASTROWORKS ProfiCalc benötigt einfach nur 2 Angaben: Den Kilopreis Ihrer Zutaten und die Menge – **fertig!** Sie bekommen eine konkrete Auswertung Ihrer Kalkulation mit Handlungsempfehlung.

Einfacher, schneller und praktikabler geht es nicht!

10% Sofort-Rabatt bis 30.06.2019

PROFI CALC Küchenkalkulation pur	Sie erhalten dieses hochsensible ExcelTool „ProfiCalc“ als Download. Das Programm ist durch Kaspersky Scan und McAfee Virens Scanner zuverlässig geprüft!
PROFI CALC plus persönlicher Anleitung, Einweisung und PraxisTipps	Wir als Entwickler weisen Sie in dieser Version persönlich ein, um den größtmöglichen Nutzen sicherzustellen. Die Einweisung erfolgt via Skype oder Videochat bis zu 60 Minuten. Termin nach Absprache.
PROFI CALC plus Einweisung und Nachschau	Nach 9 – 12 Monaten führen wir gemeinsam eine Revision/Nachschau durch, um Ergebnisse zu evaluieren und nachzubessern. Damit Sie immer auf dem aktuellen Stand sind!

☎ +49 171-51 41 160 🌐 Erklärungsvideo anfordern unter www.holst-und-partner.de

GASGERÄTE IN HOTELS UND GASTRONOMIE WEISEN HÄUFIG MÄNGEL AUF – SPERRUNGEN DROHEN

Wenn der Koch hektisch das TYPENSCHILD sucht

Gasnetzbetreiber überprüfen derzeit Millionen Erdgasgeräte. Betroffen sind Gaskunden in Bremen, Hessen, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz und Sachsen-Anhalt. Dabei decken die Monteure in Hotellerie und Gastronomie immer wieder technische Mängel an den Gasgeräten auf. Die Folgen sind für Betroffene häufig dramatisch: gesperrte Gasherde und -heizungen.

Das war eine klare Ansage aus den Niederlanden: Schon in wenigen Jahren liefert das Königreich sein sogenanntes L-Erdgas nicht mehr nach Deutschland. Die Folge: Über 40 deutsche Gasnetzbetreiber müssen derzeit den Hebel umlegen – auf alternatives H-Erdgas aus Norwegen und Russland.

Einer der größten betroffenen Gasnetzbetreiber ist die EWE Netz GmbH aus Oldenburg in Niedersachsen. „Allein wir müssen rund 700.000 Erdgasgeräte einzeln überprüfen und bei Bedarf an das H-Gas anpassen – unabhängig davon, bei wem die Kunden ihre Gasrechnungen bezahlen“, erklärt Niels Neunaber, technisch verantwortlicher Mitarbeiter für die Erdgasumstellung bei EWE Netz GmbH.

Darum müssen Erdgasgeräte angepasst werden

Erdgasgeräte können in der Regel nur ein bestimmtes Erdgas

sicher und sauber verbrennen, entweder L-Gas oder H-Gas. Die meisten Erdgasgeräte müssen aktuell an die höheren Verbrennungstemperaturen des H-Gases angepasst werden, damit sie sicher und sauber verbrennen. Sollte ein Gerät nicht an H-Gas angepasst sein, dann könnte es bei H-Gas bestenfalls auf Störung gehen oder nur Schaden nehmen. Es könnte aber auch zu einer gefährlichen Verpuffung am Gerät kommen oder das Gerät beginnt, unbemerkt Kohlenmonoxid zu emittieren. Für Mitarbeiter und Gäste würde das sogar Lebensgefahr bedeuten durch ein vollkommen geruchloses Atemgift.

Welche Geräte sind betroffen?

Kurz gesagt: Alle Erdgasgeräte aller Marken sind betroffen. Die Monteure prüfen nicht nur Gasherde und -heizung, sondern zum Beispiel auch alle gasbetriebenen Kocher, Konvektomaten, Bräter und den Drehspießgrill. Nicht betroffen sind einzig Geräte, die mit Flüssiggas beziehungsweise LPG-Gas betrieben werden.

Das Typenschild als häufigster Mangel

Ausgerechnet das unscheinbare Typenschild am Gasgerät ist die häufigste Mangelursache. „Diese Schilder fehlen vielfach oder sie sind so verbaut, dass

der Monteur sie nicht einsehen kann“, erläutert Niels Neunaber. Dabei sind sie die Grundlage für alle folgenden Arbeiten. „Bei EWE Netz kann das Typenschild auch per Foto und E-Mail nachgereicht werden, ohne Typenschild können wir das Gasgerät nicht zweifelsfrei identifizieren und somit auch nicht an H-Gas anpassen.“, mahnt Neunaber. Ohne Typenschild darf das Gerät daher mit H-Gas nicht weiter betrieben werden. Unterstützen können hier häufig Küchenbauer, Installateure oder auch die Hersteller der Geräte. Ein Kunde könne bei EWE Netz zum Monteurbesuch auch ein Foto des Typenschildes bereithalten.

Die Abgasabführung als weiterer Mangel

In gewerblichen Küchen führen häufig leistungsstarke Abzugsanlagen die Abgase der Geräte ins Freie. Eine wichtige Sicherheitseinrichtung ist hier eine direkte Verriegelung zwischen der Abzugsanlage und der Erdgaszufuhr. Das Gasgerät funktioniert nur, wenn der Abluftventilator bereits in Betrieb ist. Genau hier finden die Monteure häufig weitere technische Mängel. „Oder die Verriegelung der Systeme fehlt sogar vollständig, wir müssen das dann bemängeln, für die Mitarbeiter in der Küche könnte sonst eine Gefährdung entstehen“, so Neunaber weiter.



Gasgeräte brauchen häufig nur neue Brennerdüsen für das H-Gas.

Fehlende Wartungen sorgen schnell für Sperrungen

Ursache für weitere technische Mängel sind laut Neunaber fehlende Gerätewartungen, die Fachbetriebe übernehmen. Wenn der Netzbetreiber dann bei seinem Besuch einen Mangel am Gasgerät entdeckt, hat er vor Ort häufig keinen Entscheidungsspielraum mehr. „Wir müssen das betroffene Gerät unter Umständen sofort sperren – zum Schutz der Mitarbeiter und Gäste“, so Neunaber weiter. Eine Katastrophe für jeden Koch und Hotelier.

98 Prozent aller Geräte sind anpassbar

Und wenn ein Gerät gar nicht auf H-Gas umrüstbar ist? Dann muss der Kunde auf eigene Kosten ein neues Gerät kaufen. Neunaber beruhigt jedoch: „In aller Regel betrifft es nur äußerst alte Geräte, die über 30 Jahre alt sind. Bisher schaffen wir es jedoch, dass wir auch in Kooperation mit Installateuren und Herstellern rund 98 Prozent aller Gasgeräte erfolgreich anpassen können.“ ◀

Emotionen in Zeiten von Social Media



foboxy

foboxy ist eine der führenden Firmen im Versand von Fotoboxen. Mit über 40.000 Buchungen für Hochzeiten, Geburtstage und Firmenfeiern sorgen wir für einen ganz besonderen Partyspaß. Mit unserem Partnerprogramm können auch Gastronomen, Hoteliers und Dienstleister als Zusatzleistung oder Empfehlung eine Fotobox für Ihre Angebote zur Verfügung stellen.

Telefon: 04193 75061 80

E-Mail: partner@foboxy.de

Internet: www.foboxy.de

CHANCEN FÜR GASTRONOMEN & HOTELIERS

Das veränderte Einkaufsverhalten der Generation Z stellt Gastronomen und Hoteliers vor große Herausforderungen. Die GenZ sind Menschen, die zwischen 1998 und 2016 geboren wurden. In diesen Zeitraum fallen viele Veränderungen, z.B. die Gründung von Google 1998, Wikipedia 2001, Facebook 2004, YouTube 2005 sowie WhatsApp 2009. Die GenZ ist somit die erste Generation, die ein Leben ohne soziale Netzwerke gar nicht mehr kennt. Und aus diesem Grund auch eine eher „vernünftige“ Generation, die durch Streaming Medien, Online Communities und Echtzeit Kommunikation weniger weggeht, da

sie sich auch zu Hause sehr gut unterhalten kann. In einer Studie von OC&C wurde die GenZ u.a. beschrieben als anspruchsvoll, nach Individualität und Einzigartigkeit suchend sowie erlebnisorientiert.

Was bedeutet das für den einzelnen Gastronomen oder Hotelier?

Zum ersten wird es immer wichtiger, regelmäßig die eigene Zielgruppe und die relevante Gestaltung von Produkten, Leistungen und deren Marketing zu prüfen. Zudem suchen die Nutzer Einzigartigkeit. Dies kann durch Einmaligkeit, Personalisierung oder

Limitierung erfolgen. Das Einkaufserlebnis sollte zudem durch Erlebnisse aufgewertet werden. Das können Events, Wettbewerbe oder auch der Blick hinter die Kulissen sein. Durch Empfehlungs- und Influencer Marketing kann man sich zunutze machen, dass Mitglieder der GenZ sich an Mitgliedern Ihrer Generation stark orientieren und diese nachahmen.

Doch welche Themen kann man auf seinen sozialen Kanälen kommunizieren?

Die Bandbreite ist hierbei sehr hoch – Tages- & Wochenkarte veröffentlichen, auf Angebote und Specials aufmerksam ma-

chen, Veranstaltungen ankündigen, Gewinnspiele oder Wettbewerbe, Bilder von Gerichten teilen und teilen lassen, Mehrwerte, wie kostenloses WLAN oder Kinder-ecke, kommunizieren uvm.

Als nächstes stellt sich die Frage, welche sozialen Netzwerke man bedienen möchte. Die Firma hootsuite hat im Januar 2019 ein Ranking veröffentlicht. Auf Platz 1 steht dabei mit 76% YouTube, gefolgt von WhatsApp, Facebook, Instagram und Pinterest. Für Gastronomen und Hoteliers sind somit diese Kanäle, bei denen geprüft werden sollte, ob sie durch die eigene Zielgruppe genutzt werden. ◀

Entgelttarifvertrag

NEUER ABSCHLUSS FÜR NIEDERSACHSEN ZUM 1. MAI 2019

In ihren Entgelttarifverhandlungen am 8. April 2019 haben DEHOGA Niedersachsen und die Gewerkschaft Gaststätten und Nahrungsmittel (NGG) sich für das Tarifgebiet Niedersachsen (ohne Weser Ems und ostfriesische Inseln) auf folgenden 24-monatigen Entgeltabschluss geeinigt:

1. Die Entgelte erhöhen sich:

- 1.1. Ab dem 01.05.2019 um 3 %.
- 1.2. Ab dem 01.05.2020 um weitere 2,2 %.

2. Die Ausbildungsvergütungen erhöhen sich

- 2.1. Ab dem 01.05.2019 auf:
 1. Ausbildungsjahr 700 Euro
 2. Ausbildungsjahr 800 Euro

3. Ausbildungsjahr 950 Euro

2.2. Ab dem 01.05.2020 auf:

1. Ausbildungsjahr 750 Euro
2. Ausbildungsjahr 850 Euro
3. Ausbildungsjahr 1.000 Euro

3. Der Entgelttarifvertrag ist frühestens kündbar zum 30.04.2021

Ausgezeichnete Ausbildung der Köche

HOTEL STADT AURICH UND PARKHOTEL UPSTALSBOOM EMDEN ERHIELTEN SIEGEL „QUALIFIZIERTER AUSBILDUNGSBETRIEB“ VOM VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLAND E.V.



Strahlende Gesichter: Im Vordergrund die beiden Auszubildenden Alexander Grund (l.) und Maximilian Fahle, die stolz das Siegel „Qualifizierter Ausbildungsbetrieb“ präsentieren.

„Ausbilden kann jeder, der einen entsprechenden Ausbildungszeugnis hat. Über die Qualität der Ausbildung sagt das aber nichts aus“ so Küchenmeister Michael Klutt, Landesverbandsvorsitzende Niedersachsen vom Verband der Köche Deutschland bei der Preisverleihung Ende Februar im Parkhotel Upstalsboom in Emden.

Wer sich besonders um die Ausbildung junger Köche und Köchinnen verdient gemacht hat und sich für eine qualitativ hochwertige und menschlich gute Ausbildung kümmert, kann sich für diese Auszeichnung qualifizieren. Zehn Punkte der Qualitätssicherung gilt es für die Auszeichnung zu er-

füllen. Neben der konsequenten Einhaltung der Ausbildungsordnung, Jugendarbeitsschutzgesetz und Ausbildungsrahmenpläne, ist auch eine mindestens (über-)tarifliche Entlohnung, Freistellung und Unterstützung bei Berufswettbewerben und eine intensive Prüfungsvorbereitung Voraussetzung für das Qualitätssiegel. Neben den gesetzlichen Komponenten steht besonders auch eine wertschätzende Haltung gegenüber den Auszubildenden, die Schaffung eines guten Betriebsklimas, faire und frühzeitige Dienstplan- und Urlaubsgestaltung sowie die kontinuierliche Weiterqualifizierung der Ausbilder im Vordergrund berichtete Klutt bei der Preisvergabe.

Insgesamt sechs Betriebe kamen in die Endrunde für die Preisvergabe. Das Hotel Stadt Aurich unter Hoteldirektorin Mareike Zägel und Küchenchef Rainer Kuhlmann sowie das Parkhotel Upstalsboom, Emden, mit Hoteldirektor Dennis Schweikard und Küchenchef Ronald Rappart konnten sich durchsetzen und die Auszeichnung im Rahmen einer kleinen Feierstunde entgegennehmen. Besonders über die gute Ausbildung freuen sich die beiden anwesenden Auszubildenden Maximilian Fahle (Hotel Stadt Aurich) und Alexander Grund (Parkhotel Upstalsboom, Emden). Die Grundvoraussetzungen werden von beiden ausgezeichneten Betrieben weit übertroffen und leisten somit eine wertvolle Arbeit in der Nachwuchsförderung der Köche. Bislang dürfen erst zwei Betriebe in ganz Niedersachsen dieses Qualitätssiegel tragen.

Zur Preisvergabe gratulierten außerdem Küchenmeister Christian Mutter, Jugendwart des Landesverbands der Köche Niedersachsen, Timo Weise, Abteilungsleiter für Aus- und Weiterbildung der IHK sowie Birgit Kolb-Binder, Bezirksvorsitzende DEHOGA Ostfriesland. ◀

BEZIRKSVERBAND OSTFRIESLAND

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



Grund zur Freude für das Team vom Hotel Stadt Aurich.



Auszeichnung für das Team vom Parkhotel Emden.

Verdoppelung der Bettenkapazität beschäftigt Emdener Hoteliers

„Herzliche Freude“ ist der Emdener Wirtegruß. Und eben diese herzliche Freude kam auch in diesem Jahr beim beliebten Grünkohlessen von Wirteverein und DEHOGA-Stadtverband Emden im Hotel „Faldernpoort“ auf. Und wie immer fanden sich rund 180 Gäste dazu Anfang Februar ein, denn das Fest ist bereits seit Jahrzehnten ein wichtiger Bestandteil zur Kommunikation der Gastronomen untereinander sowie mit den Vertretern aus Politik und Wirtschaft.

Von der Stadt waren Bürgermeisterin Doris Kruse und Stadtbaurat Andreas Docter erschienen. Auch von den Ratsparteien erschienen Vertreter, ebenso von der IHK, vom Arbeitgeberverband, der AOK, den Banken, der Berufsbildenden Schule, dem Förderverein Feuerschiff, Blau-Weiß Borssum, Kickers Emden und dem Schützenverein Emden. Erstmals dabei war auch Martje Merten, die neue Koordinatorin Innenstadt.

Das Emdener Grünkohlessen ist seit Jahren die größte Veranstaltung innerhalb des Bezirksverbandes DEHOGA Ostfriesland. Daher nahmen auch die beiden Bezirksvorsitzenden Birgit Kolb-Binder und Erich Wagner sowie vom jungen DEHOGA Maraike Zägel teil. Auch Abordnungen der DEHOGA-Kreisverbände Aurich mit dem Vorsitzenden Theo Thun, dem KV Leer mit Dagmar Prussat, KV Norden mit Stefanie Bonitz-Sirpas, KV Wittmund mit Onno Krüssmann und dem KV Jever und Jeverland mit Jens Hinrichs und Carsten

Neumann waren erschienen. Wie in jedem Jahr dabei war natürlich auch Alfred Marahrens, Ehrenvorsitzender vom Emdener Wirteverein.

Karl-Heinz Wittwer, Vorsitzender vom Emdener DEHOGA, ging in seiner Begrüßungsrede auch ausführlich auf die Situation in und für die kreisfreie Seehafenstadt ein: „Emden befindet sich derzeit in Aufbruchstimmung, einmal in Bezug auf die sichtbare Entwicklung des Kaufhallengeländes, aber auch vor Herausforderungen als Industrie- und Tourismustandort. Dies nennen wir bewusst in einem Satz, da wir hier eine Abhängigkeit der Branchen Einzelhandel, Industrie, Touristik mit Kultur und eben unsere Hotellerie und Gastronomie sehen“, so Wittwer. Und weiter appellierte er an die Verantwortlichen: „Eine Belebung der Innenstadt erfolgt durch den Einzelhandel und nicht durch Büros und vor allem nicht durch mehr Hotelbetten!“

Dies war auch das nächste Thema, welches die Hoteliers beschäftigt, nämlich die Verdoppelung der Bettenkapazitäten in Emden. So hatte man 2017 ca.

700 Hotelbetten und erwartet bis Ende 2020 ca. 1400 gewerbliche Betten zuzüglich Jugendherberge, Ferienwohnungen usw.

Ergänzende touristische Konzepte und Ausbau der touristischen Infrastruktur seien für die Seehafenstadt zwingend notwendig und müssen angepackt werden. Hier bringt sich der DEHOGA gerne mit ein, zumal ein starker Einzelhandel und ein ausgewogenes touristisches und kulturelles Angebot die Stadt, auch und insbesondere für die Emdenerinnen und Emdener, welche hier leben und arbeiten, lebenswert mache.

Der DEHOGA-Vorsitzende ging auch auf den Industriestandort Emden ein: „Mit dem Hauptarbeitgeber Volkswagen steht und fällt vieles hier. Die Umstellung des Werkes auf die Produktion von Elektrofahrzeugen birgt das Risiko von drastischen Arbeitsplatzreduzierungen. Hier muss das Ziel der mengenmäßig zu erhaltenden Arbeitsplätze auf heutigem Stand fest definiert werden. Die Ansiedlung eines Batteriewerkes ist hier nur als erster Schritt in die richtige Richtung zu sehen.“

Gleichzeitig ist der technologische Wandel auch die Chance, dass Emden Vorreiter in Sachen Elektromobilität und industrieller Produktion auf Basis von regenerativer Energiegewinnung wird.“

Viele Baustellen gäbe es auch aus DEHOGA-Sicht beim längst überfälligen Ausbau und der Sanierung der Verkehrsinfrastruktur. Beispiele gibt es in Emden zur Genüge: Eisenbahnbrücke, Trogstrecke, Frieslandumgehung, Emsvertiefung.

Für einen schönen Abend sorgten nach dem wieder hervorragenden Essen erstmalig die „Alsterperlen“ aus Hamburg, die einigen noch bekannt waren, weil sie auf dem 70. Geburtstag von Otto Waalkes gespielt hatten. Weiter wirkte DJ Holger aus der Krummhörn mit. Einer der Höhepunkte war wieder die Proklamation des Grünkohlkönigspaares. Neuer König wurde Jens Jann von der Sparkasse Emden, Kohlkönigin ist nun Nadin Schulz vom Hotel „Faldernpoort“.

Viel Anklang fand auch wieder die große Tombola, wofür Sponser und Sponsoren rund 300 Gewinne bereitgestellt hatten. Als Hauptpreise gab es diesmal ein Wochenende auf Borkum, gestiftet von der Reederei AG Ems, ein Stadionbesuch von zwei Personen in der VIP-Lounge bei einem Heimspiel von Werder Bremen, gestiftet von der Firma Duden, und ein Rückflug nach Borkum für zwei Personen, gestiftet vom Ostfriesischen Flugdienst. ◀



Vorstand mit Kohlkönigshaus: von links: Dennis Schwejkard (Schriftführer), Hani Richter (ehemalige Kohlkönigin), Karl-Heinz Wittwer (1. Vorsitzender), Nadin Schulz (Kohlkönigin), Jens Jann (Kohlkönig), Oliver Klaassen (2. Vorsitzender). Foto: DEHOGA Stadtverband Emden



WERNER FROESE VERSTORBEN

Am 3. Februar ist der bekannte ostfriesische Gastronom Werner Froese im Alter von 77 Jahren verstorben. Geboren in Schortens und aufgewachsen in Hilgenriedersiel, verbrachte er die Schulzeit in Norden. Hier war schon die Musik sein Hobby; als Siebzehnjähriger bekam er eine Klarinette zu Weihnachten. Schon bald stand er mit den „Seeschwalben“ in Berumerfehn auf der Bühne, er spielte dann – inzwischen beherrschte er zahlreiche Instrumente – einige Jahre im bekannten Musikschuppen „Meta“ in Norddeich.

Zusammen mit seiner Ehefrau Doris übernahm er später den Gasthof Janssen in Rechtsupweg, das spätere „Allotria“. Das wurde bald bis weit über die Grenzen Ostfrieslands bekannt, denn Froese verpflichtete die Stars der Zeit für Auftritte: Die Geschwister Leismann, den kürzlich ebenfalls verstorbenen Gus Backus, Peter Maffay, Marianne Rosenberg, Chris Howland, Heinz Erhardt, Peter Beil, Graham Bonny, Ernst Mosch und Gerd Böttcher kamen so nach Ostfriesland.

Nachdem die Zeit der Kapellen zu Ende war, wurde aus dem Tanzlokal eine Großbraumdisko mit einem Wasserfall und einer beleuchteten Tanzfläche wie aus dem Film Grease. Froeses Allotria war von 1964 bis 1992 ein beliebter Treffpunkt für die Jugend in ganz Ostfriesland. Später wurde der Diskothekenbetrieb in der ehemaligen Sauerkrautfabrik in Georgsheil unter dem Namen „Kappes“ (heute „Galaxy“) fortgeführt.

Werner Froese verlegte seine gastronomischen Aktivitäten dann nach Leer, wo er einige Jahre den Waldzoo „Onkel Heini“ mit Tierpark, Restaurant, Saalbetrieb, Hotel und der Diskothek „Karusell“ führte. Auch auf den Inseln Borkum und Norderney betrieb er Diskotheken. Die letzten Jahre seines bewegten Lebens verbrachte er in Marsberg (Sauerland), wo er auch verstarb.

Neuer Tarifvertrag für die Inseln

Der DEHOGA und die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) haben sich jetzt auf einen Tarifabschluss für das Hotel- und Gaststättengewerbe auf den ostfriesischen Nordseeinseln geeinigt.

Rückwirkend zum 1. März 2019 steigen die Entgelte in allen Vergütungsgruppen. Die Ausbildungsvergütungen steigen im ersten Ausbildungsjahr auf 750,00

Euro, im zweiten Ausbildungsjahr auf 860,00 Euro und im dritten Ausbildungsjahr auf 1.000,00 Euro. Zum 1.3.2020 erhöhen sich die Entgelte erneut. Der neue Entgelttarifvertrag hat eine Laufzeit von 24 Monaten. Das Tarifgebiet Ostfriesische Nordseeinseln erstreckt sich auf die Inseln Borkum, Juist, Norderney, Baltrum, Langeoog, Spiekeroog und Wangerooge. ◀

Wahlen in Norden

Im Beisein der Bezirksverbandsvorsitzenden Birgit Kolb-Binder und Erich Wagner erfolgten die anlässlich der diesjährigen Generalversammlung fälligen Wahlen des Kreisvorstandes des DEHOGA Norden im Hotel Regina Maris in großer Einmütigkeit.

Der Vorstand um die Vorsitzende Stefanie Bonitz-Sirpas vom Romantik-Hof in Greetsiel wurde einstimmig wiedergewählt. Thematisiert wurde unter anderem das Internet-Portal „Topf-Secret“ und die Möglichkeit, sich dagegen zur Wehr zu setzen. ◀



Impressionen des 16. Ostfriesischen Frühjahrsempfangs des Gastgewerbes



Die Bezirksvorsitzenden Birgit Kolb-Binder (l.) und Erich Wagner mit Justizministerin Barbara Havliza.



BWA und Arbeit auf Abruf

Zwei Themenbereiche waren Schwerpunkte auf der diesjährigen Jahreshauptversammlung des DEHOGA Stadtverbandes Oldenburg.

Erstes Thema „BWA im Gastgewerbe“ wurde von Erhard Stamm-

berger, Hotel-Resort-Consulting, Unternehmens- und Projektberatung, vorgetragen.

Das zweite Thema behandelte das Neue Teilzeit- und Befristungsgesetz, das durch Gesetzesänderung die sog. „Arbeit

auf Abruf“ stärker regelt. Hierzu hatte die Geschäftsführerin des DEHOGA Bezirksverbandes Weser-Ems, Hildegard Kühlen, Stellung genommen und anschließend mit den anwesenden Mitgliedern diskutiert. ◀



Der Vorstand begrüßte seine Mitglieder zur diesjährigen Jahreshauptversammlung (von links): Schatzmeister Thomas Mühlau, Vorsitzende Fachgruppe Hotels Frau Gesa Mühlhausen-Wieting, Vorsitzender Holger Kruse, Vorsitzender Gaststätten Erwin Abel, Kassenprüfer Andreas Bäumlner.

KLASSIFIZIERTE BETRIEBE IM BEZIRK WESER-EMS

3 Sterne

City-Hotel Friesoythe, Friesoythe

Burgdorf's Hotel und Restaurant, Hude

Hotel Petersen Garni, Bad Zwischenahn

Hellmanns Hotel Bremer Bauendiele, Wiefelstede (Garni)

3 Sterne Superior

Backenköhler's Hotel u. Akademie, Ganderkesee

Hotel Bavaria, Oldenburg

Hotel Spreng Garni, Oldenburg

Best Western Hotel Heide, Oldenburg

NordWest Hotel Amsterdam, Bad Zwischenahn

Airfield Hotel & Restaurant, Ganderkesee

4 Sterne

Hotel Landhaus Pollmeyer, Friesoythe-Thüle

Hotel Seeblick, Friesoythe-Thüle

Hotel Am Stadtpark, Wilhelmshaven

Villa am Park, Bad Zwischenahn (Garni)

Wildeshauser Hof, Wildeshausen

Hotel Gut Altona, Dötlingen

Hotel Graf Bentinck, Varel

4 Sterne Superior

Atlantic Hotel, Wilhelmshaven

Berufswettbewerb Neptunschale

AZUBIS AN DER BBS CUXHAVEN KÄMPFTEN UM DEN SIEG

Die „Neptunschale“ hat eine lange Tradition. 1996 riefen Mitglieder des Gastronomiegewerbes und der Berufsbildenden Schulen Cuxhaven den Wettbewerb ins Leben. Unter anderem waren das Heide Harras und Jörg Hansen vom Hotel Seelust und Helga Sternhagen (verstorben) vom Badhotel Sternhagen. „Ohne die Sponsoren, die uns teils seit der ersten Veranstaltung unterstützen, wäre das alles nicht möglich“, so Oberstudienrat Frank Rusek (BBS).



Beim Wettbewerb wurde es in der BBS Cuxhaven richtig heiß. Sechs angehende Jungköchinnen zündeten die Herdfeuer, ließen ihrer Kreativität freien Lauf und tischten, stilvoll unterstützt von künftigen Hotel- und Restaurantfachleuten, ein furioses 3-Gänge-Menü auf. Die Sieger qualifizierten sich für die Teilnahme an den Niedersächsischen Jugendmeisterschaften der Gastronomie und vertreten dann die heimische Region.

Rolf Gehrke (Küchenleitung Schulmensa Bremerhaven) Heinz Armbruster (Küchenchef Dobbendeel Bad Bederkesa), sowie Küchenmeister Hans-Hermann Köster (für das Gewürzwerk Hermann Laue tätig) und heute als „Punkterichter“ zuständig, zählten die Kriterien auf: Wie ist der Arbeitsplatz vorbereitet? Wie teilen sich die angehenden Köchinnen ihre Zeit ein? Wie schmecken die Speisen und welchen optischen Eindruck geben sie ab? Ganz wichtig: die individuelle Kreativität bei der Zubereitung.

„Mein Sohn, der ebenfalls eine Ausbildung zum Koch macht, hat mir Mut gemacht mitzumachen“, verriet die Siegerin im Bereich Kochen, Carola Staats (Witt's Gasthof zur Post, Oederquart) und strahlte über das ganze Gesicht. „Dass ich gewinne, damit habe ich nicht gerechnet.“

„Ich kochte innerlich“, gab Sie auf kurze Nachfrage preis. „Alles muss punktgenau rausgehen, das Adrenalin schießt in den Körper.“

Geht es doch darum, die dreigängige Menüfolge zeitlich abgestimmt fertigzustellen, immer unter den kritischen Blicken der Prüfer, die auf ihrem Bewertungsbogen Punkte vergeben.“

Am Ende hatten alle ihre Feuerprobe überstanden. Der Nachwuchs-Event sorgte für strahlende Sieger, kreative Menüs, leer geputzte Teller und begeisterte Gäste, die sich ebenfalls als Gewinner fühlen durften. Sie wurden nicht nur durch exzellente Küche verwöhnt, sondern bekamen auch eine Ahnung vom hohen Ausbildungsstand des einheimischen Gastronomie-Nachwuchses.

„Ausbildung made in Cuxhaven kann ein Qualitätsmerkmal für die Zukunft werden“, gab Bernhard Dohne, Geschäftsführer Hotel Strandperle, als Vertreter des DEHOGA Stadtverbandes Cuxhaven den Teilnehmern mit auf den Weg. „Wachsen Sie weiter! Oldenburg wird der nächste Meilenstein“, ergänzte Studiendirektorin Sabine Meier (BBS). „Schön zu

Die glücklichen Gewinner:

1. Platz (Vorne/vlnr.): Köchin: Carola Staats (Witt's Gasthof zur Post, Oederquart), Hotelfachfrau: Insa Bergherr (Hotel am Medemufer, Otterndorf), Restaurantfachfrau: Janne Böcker (Strandhotel Duhnen, Cuxhaven).

2. Platz (Mitte/vlnr.): Köchin: Roxana Zamfir (Hotel Seelust, Cuxhaven), Hotelfachmann: Dennis Rüscher (Strandhotel Duhnen, Cuxhaven), Restaurantfachfrau: Marleen Mahler (Hotel Seelust, Cuxhaven).

3. Platz (Hinten/vlnr.): Hotelfachmann: Lee Kim (Hotel Seelust, Cuxhaven), Köchin: Katrin Wohltmann, Hotel Seelust, Cuxhaven), Restaurantfachfrau: Angelina Küther (Elbstrand Resort, Krautsand).

sehen, dass es noch junge Leute gibt, die mit Liebe und Ehrgeiz dabei sind. Es ist eine Freude, sie auf ihrem Lebensweg zu unterstützen“, freute sich Fachpraxislehrer Stefan Brandes.

Der Vorstand des DEHOGA KV Stade freut sich über das erfolgreiche Abschneiden seiner Teilnehmer, der Köchin Carola Staats (Witt's Gasthof zur Post in Oederquart) und der Restaurantfachfrau Angelina Küther (Elbstrand Resort, Krautsand), und gratuliert herzlich zu den erreichten Platzierungen. ◀



Die Siegerin Carola Staats in Aktion. Fotos: Joachim Tonn

BEZIRKSVERBAND STADE

Geschäftsstelle:

Bahnhofstr. 3

21682 Stade

Tel. 04141 4 76 70

Fax 04141 4 66 15

Email: kontakt@

dehoga-stade.de

240 Jahre Mitgliedschaft im DEHOGA

Auf der gut besuchten Jahreshauptversammlung des DEHOGA Kreisverbandes Stade im Jahre seines 110-jährigen Bestehens konnte der 1. Vorsitzende Lutz Feldtmann Mitglieder mit insgesamt 240 Jahren Mitgliedschaft aufrufen. Es waren leider aus Krankheits- und terminlichen Gründen nicht alle erschienen. Die Jubilare waren im Einzelnen:

50 JAHRE:

- Joachim Labuhn, Appel (passiv)
- Erich Wohlers, Buxtehude (passiv)

40 JAHRE:

- Rolf Hermann, Ötting's Gasthaus, Buxtehude

25 JAHRE:

- Klaus Cohrs, Viebrocks's Gasthaus, Bliedersdorf
- Inge Krämer, Klönstuv, Himmelpforten
- Christine Höft, Höft's Markthaus, Buxtehude
- Karin Mundt, Gast- und Pensionshaus Meier, Estorf

Auf der Versammlung konnte nur Frau Inge Krämer persönlich geehrt werden. Etwas verspätet wurde der Siegerin des Wettbewerbs „Neptunschale“ der Cuxhavener Berufsschule, Carola Staats, ein Blumenstrauß vom 1. Vorsitzenden Lutz Feldtmann überreicht. ◀



Die „Kreisgruppe Stade“ des DEHOGA feiert in diesem Jahr 110-jähriges Bestehen.



Inge Krämer, ausgezeichnet für 25 Jahre Verbandsmitgliedschaft, Vorsitzender Lutz Feldtmann und Carola Staats, Siegerin des Berufswettbewerbs „Neptunschale“.



Klein aber fein

Wenn auch nicht geplant, passt dieses Motto perfekt zu dem Servierkurs des DEHOGA-Kreisverbandes Bremervörde im Oste Hotel in Bremervörde. Nachdem im letzten Jahr der Lehrgang aufgrund des großen Interesses geteilt werden musste, konnten in diesem Jahr die angemeldeten Teilnehmer in einer Gruppe zusammen bleiben. An vier Abenden unter der Leitung des Seminars, Ute Siems, lag der Schwerpunkt der Aus- und Weiterbildung beim Servieren von Speisen und Getränken.



EBINGER

Kühlen · Transportieren · Servieren

QUALITÄT MADE IN GERMANY

Unsere Produktkataloge finden Sie unter www.ebinger.net



GIESSER

MADE IN GERMANY

www.giesser.de

www.gastroimmo24.de



Das Portal für
Gastgewerbe-Immobilien

Kassensysteme WEDEMANN GMBH

Waagen und Kassensysteme für Handel und Gastronomie

Felix-Wankel-Straße 14
26125 Oldenburg
0441-936060



www.wedemann.de

ENTSPANNTE STIMMUNG BEIM BALL DER GASTRONOMIE IN WERLTE

Heiterkeit über die SPERRSTUNDE

Ein großer Erfolg war der Ball der Gastronomie des DEHOGA-Kreisverbandes Aschendorf-



Sie begrüßten die Gäste zum Ball der Gastronomie: Der Kreisvorsitzende Georg Niemeyer, seine Stellvertreterin Dagmar Kuhr, Bürgermeister Daniel Thele sowie der Kreisverbands-Geschäftsführer Gerd Ganseforth (von links).

Hümmling/Papenburg in Werlte. Der Kreisvorsitzende Georg Niemeyer begrüßte mit seinen Vorstandsmitgliedern rund 200 bestens aufgelegte Teilnehmer. Die Gastro-Profis zeigten im festlich geschmückten Saal der Gaststätte Hahnenkamp, dass die Branche auch selbst ausgelassen zu feiern versteht. Gestärkt durch ein leckeres Buffet und Erfrischungen vom klassischen kühlen Blondes bis zum Exotic-Cocktail feierten die Gäste unter dem Ball-Motto Black&White bis in die frühen Morgenstunden. Neben entspannten Gesprächen unter Berufskollegen gab es zu den Klängen der Live-Band Let's Dance auch die Gelegenheit zum Tanzen.

„Ansonsten sorgen wir über das ganze Jahr für gepflegte Gastlichkeit. Heute können wir es uns einmal selbst gut gehen lassen“. Georg Niemeyer bedankte sich bei dem Team um Gastgeber Richard

Hahnenkamp, das mit freundlichem Service und Kompetenz zu überzeugen wusste. Mit großem Beifall hießen die Gäste den Samtgemeinde-Bürgermeister Daniel Thele willkommen. Er freute sich, dass sich der Kreisverband in diesem Jahr für die Stadt Werlte als Veranstaltungsort entschieden hat: „Sie werden heute merken, dass wir eine gute Wahl sind. Hier bei Hahnenkamp sind Sie in den besten Händen“.

Er selbst habe die Gaststätte schon in der Kinder- und Jugendzeit als geselligen Treffpunkt kennen und schätzen gelernt, berichtete der Bürgermeister. Mit der Stadt Werlte habe der DEHOGA-Kreisverband ein wirtschaftliches Wachstumszentrum mit hoher Lebensqualität für seinen Ball ausgewählt. Die Neugeborenenrate sei hier seit Jahren um ein Drittel höher als die Zahl der Verstorbenen: „Auch das spricht für die hohe Lebensqualität und die Zufriedenheit der Menschen bei uns im Emsland“. Eine hu-

morvoll vorgetragene Mahnung des Bürgermeisters quittierten die Gäste mit Heiterkeit: „Wir haben in Werlte gute Erfahrungen mit der Einrichtung einer Sperrstunde gemacht. Das bedeutet für Sie, dass um 3 Uhr morgens das letzte Bier gezapft wird“.

Es folgte ein reger Austausch in lockerer Runde über Themen der Gastronomie und darüber hinaus. Nach einer mit zahlreichen wertvollen Preisen ausgestatteten Tombola gab es gegen Mitternacht mit einer Extra-Verlosung ein weiteres Highlight des Abends. Die glücklichen Gewinner konnten sich unter anderem über ein I-Pad, ein hochwertiges Fahrrad und mehrere Städtereisen freuen. Der Kreisvorstand mit Georg Niemeyer, Dagmar Kuhr und Geschäftsführer Gerd Ganseforth war sich einig, dass sich die Ball-Gäste in Werlte bestens aufgehoben fühlten. Nach diesem schönen Abend könne man gestärkt wieder an die Arbeit gehen. ◀



Im Verlauf des geselligen Abends wurden viele angenehme Gespräche geführt. Fotos: Hilkmann

BEZIRKSVERBAND OSNABRÜCK-EMSLAND/ GRAFSCHAFT BENTHEIM

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



KREISVERBAND MELLE-OSNABRÜCK-WITTLAGE DISKUTIERT ÜBER GESETZLICHE REGELUNG

Neues Arbeitsrecht für Mini-Jobber kann finanzielle Nachteile bringen

„Die zunehmende gesetzliche Regelungswut macht uns das Leben immer schwerer“. Ein aktuelles Beispiel seien die gerade in Kraft getretenen Neuerungen bei der Beschäftigung von Teilzeitkräften, betonte der DEHOGA-Bezirksgeschäftsführer Dieter Westerkamp bei der Jahreshauptversammlung des neu zusammengeschlossenen DEHOGA-Kreisverbandes Melle-Osnabrück-Wittlage im Landgasthaus Gieseke-Asshorn in Bohmte. „Sie sollten für jeden Mitarbeiter einen Arbeitsvertrag abschließen, in dem die Wochenarbeitszeit genau festgelegt ist“, empfahl er den Mitgliedern. Ansonsten würden den Gastronomen erhebliche finanzielle Nachteile drohen.

Ohne die genannten Angaben werde bei Mini-Jobbern künftig pauschal eine Beschäftigungszeit von 20 Wochenstunden für die Berechnung der Sozialversicherungsbeiträge angenommen, er-

klärte Dieter Westerkamp: „Das kann für Sie als Arbeitgeber bedeuten, dass Sie höhere Beiträge zahlen als Sie eigentlich müssten“. Dazu komme, dass die geringfügig beschäftigten Mitarbeiter aus der 450-Euro-Regelung herausfallen, weil sie bei einer angenommenen Wochenarbeitszeit von 20 Stunden unter Berücksichtigung des geltenden Mindestlohns – zumindest für die Berechnung auf dem (Behörden)-Papier – deutlich mehr verdienen würden.

Einen Nutzen von der Neuregelung habe allenfalls die Rentenversicherung, die auf zusätzliche Einnahmen hoffen könne. Die betroffenen Arbeitgeber und Beschäftigten hätten davon nichts. Dafür erhöhe sich der bürokratische Aufwand. „Sie müssen damit rechnen, dass die Arbeitsverträge bei der nächsten Kontrolle überprüft werden“, betonte der Geschäftsführer des Bezirksver-

bandes Osnabrück-Emsland/Grafschaft Bentheim. Den Betrieben bleibe nichts anderes übrig, als die Neuregelung umgehend umzusetzen, um auf der sicheren Seite zu sein. Helfen könne hier ein von Fachleuten erstellter Mustervertrag, der beim Berufsverband DEHOGA erhältlich ist.

Die mehr als 40 anwesenden Mitglieder reagierten mit Kopfschütteln und zahlreichen Nachfragen. Das Ganze sei schon wegen der oft unregelmäßigen Arbeitszeiten der Aushilfskräfte

realitätsfern. Gerade bei diesen Beschäftigten sei beim Abschluss eines Arbeitsvertrages oft nicht klar, wie oft und wie lange sie im Betrieb benötigt werden, berichteten mehrere Mitglieder. Für den Kreisvorsitzenden Friedrich-Wilhelm Asshorn war am Ende der Diskussion klar: „Das ist eine neue Belastung, die wir aber wie immer tragen werden“. ◀

Interessante Neuigkeiten gab es für die DEHOGA-Mitglieder bei der Versammlung des Kreisverbandes Melle-Osnabrück-Wittlage. Foto: Hilkmann



Zusammenschluss vollzogen

NEUER KREISVERBAND MELLE-OSNABRÜCK-WITTLAGE

Eng und vertrauensvoll zusammengearbeitet haben sie schon lange. Mitte März wurde nun der Zusammenschluss zu dem neuen Kreisverband Melle-Osnabrück-Wittlage vollzogen. Im Landgasthaus Gieseke-Asshorn stimmten rund 40 Mitglieder aus allen drei Bereichen einstimmig für die Fu-

sion der zuvor eigenständigen Kreisverbände.

„Wir erreichen damit eine größere Leistungsfähigkeit, was wichtig ist, um mehr Gehör für die Interessen unseres Berufsstandes zu finden“, betonte der Bezirks-Geschäftsführer Dieter

Westerkamp. Das mit ebenfalls 100 Prozent Zustimmung gewählte gleichberechtigte Vorsitzenden-Team besteht aus Ulrike Voss, Christian Kortlüke-Bellin und Friedrich Wilhelm Asshorn. Komplettiert wird der Vorstand von den Stellvertretenden Vorsitzenden Jutta Kessen, Burkhard

Landfer und Ludwig Eichholz. Zudem wurden Werner Plate als Schatzmeister und Ilse Giesemann als seine Stellvertreterin gewählt. Elke Dahl nimmt das Amt als Schriftführerin wahr und Hubert Brockmeyer sowie Bernd Möller fungieren als Kassenprüfer des Kreisverbandes. ◀

Gute Stimmung in der Boom-Region

MITGLIEDERVERSAMMLUNG DES KREISVERBANDES ASCHENDORF-HÜMMLING/PAPENBURG

„Unsere Betriebe haben immer mehr Probleme, genügend Personal zu finden“. Der Vorsitzende Georg Niemeyer verwies bei der Mitgliederversammlung des DEHOGA-Kreisverbandes Aschendorf-Hümmling/Papenburg gleich zu Beginn auf eines der aktuell größten Probleme der Branche: „In der Gastronomie ist der Fachkräftemangel überall zu spüren“. Viele Betriebe müssten inzwischen auf Aufträge und Veranstaltungen verzichten, weil es an geeigneten Mitarbeitern fehlt.

Regionen zählt, wurde auch in einem Vortrag der Referentin Katja Lampe von der Emsland Touristik deutlich. Sie berichtete, dass die Besucherzahlen weiterhin auf einem hohen Niveau ansteigen und ihr Verband mit neuen Marketing-Ideen daran arbeitet, diese positive Entwicklung weiter zu stärken.

Neben den bewährten klassischen Werbemitteln etwa im Print-Bereich werde man vermehrt auf das Internet setzen, um auch neue Zielgruppen erreichen

und gewinnen zu können. Für die Gastro-Betriebe habe man unter anderem ein neues Info-Portal erstellt, das von den Gästen auch über ein vor Ort aufgestelltes Gerät genutzt werden könne. Damit könne man sich leicht und schnell mit ein paar Computer-Clicks etwa über Veranstaltungen und Sehenswürdigkeiten in der Region informieren.

Mit großem Applaus reagierten die Mitglieder auf die gelungene Wiederwahl mehrerer Vorstands-

mitglieder. Die stellvertretende Vorsitzende Dagmar Kuhr wurde von ihnen ebenso einstimmig in ihrem Amt bestätigt wie der Geschäftsführer Gerd Ganseforth und der Kassenwart Bernd Sander. Entsprechend zufrieden zeigte sich der diesmal nicht zur Wahl stehende Vorsitzende Georg Niemeyer: „Ich freue mich auf die weitere Zusammenarbeit mit einem engagierten und leistungsstarken Vorstandsteam“. ◀

Abgesehen von diesem Problem sei die aktuelle Lage der Betriebe im Kreisverband dagegen überwiegend zufriedenstellend, betonte Georg Niemeyer vor rund 40 Mitgliedern in der Gaststätte Ruhe in Surwold. 2018 sei für die meisten Betriebe im Kreisverband ein wirtschaftlich gutes Jahr gewesen. Auch für die Zukunft könne die Branche insgesamt vorsichtig optimistisch sein.

Dass das nördliche Emsland weiterhin zu den touristischen Boom-



Das Emsland – hier das Museumsschiff Brigg Friederike vor dem Rathaus Papenburg – ist touristische Boom-Region. Foto: Papenburg Marketing, Ute Müller

Kreisverband diskutiert mit Landrats-Kandidaten

Knapp zwei Wochen vor der Landratswahl am 26. Mai in der Grafschaft Bentheim werden sich die drei Kandidaten bei den Mitgliedern DEHOGA-Kreisverbandes Grafschaft Bad Bentheim vorstellen.

Der Kreisvorsitzende Daniel Heilemann hat die Bewerber Hanni Krabbe, Uwe Fiezek und Volker Pannen für den 13. Mai zum Wahl-Check eingeladen. Die drei Landrats-Kandidaten haben ihre Teilnahme zugesagt und werden Stellung zu Themen nehmen, die

aus Sicht der heimischen Gastro-Branche wichtig sind. Zudem besteht die Möglichkeit, direkt bei den Kandidaten nachzufragen. Beginn ist um 10 Uhr in Kramers Haus Brünemann in Neuenhaus. „Wir freuen uns auf die Veranstaltung und sind gespannt auf

die Aussagen“, berichtet Daniel Heilemann. Die Zusagen der Bewerber um das höchste Amt des Landkreises würden immerhin schon zeigen, dass die Gastro-Branche von den Entscheidungsträgern aus der Politik ernst genommen wird. ◀

Mitglieder in Feierlaune

ERFOLGREICHER BALL DER GASTRONOMIE

Super Laune und ein entspannter Erfahrungsaustausch unter Berufskollegen: Der traditionelle Ball der Gastronomie des DEHOGA-Kreisverbandes Meppen war erneut ein großer Erfolg. Der Kreisvorsitzende Wolfgang Hackmann begrüßte im festlich geschmückten Saal des Gasthauses Hagen in Haren mehr als 230 Gäste, die es sich bei einem feinen Büfett und Live-Musik gut gehen ließen. Zu den Highlights des Abends zählte eine mit zahlreichen wertvollen

Preisen bestückte Tombola.

Wolfgang Hackmann wünschte seinen Berufskollegen in seiner Begrüßungsrede einen angenehmen geselligen Abend: Der Kreisvorsitzende bedankte sich auch bei dem Gastgeberteam, das mit Kompetenz und Freundlichkeit entscheidend zum Gelingen des Abends beigetragen habe.

Ein besonders gern gesehener Gast war Bürgermeister Markus Honnig-



fort. Er hieß die Gäste im Namen der Stadt Haren herzlich willkommen. Die große Resonanz zeigte, dass der Zusammenhalt im Gastgewerbe groß und die Stimmung insgesamt gut ist: „Ich freue mich sehr, dass sie Ihren Ball bei uns in Haren feiern“, so Honnigfort.

Die Stimmung war bis in die frühen Morgenstunden bestens. Viele Mitglieder nutzten die Gelegen-

In Feierlaune zeigte sich der Kreisverband Meppen beim Ball der Gastronomie. Foto: Hilkmann

heit zu entspannten Gesprächen. Auch das Tanzbein kam nicht zu kurz. Entsprechend zufrieden zeigte sich der Kreisvorsitzende Wolfgang Hackmann: „Das war ein gelungener Abend. Ich freue mich schon auf den nächsten Ball“. Im kommenden Jahr findet das Fest in Herzlake statt. ◀

Saunen
Dampfbäder
Erlebnisduschen
Schwimmbäder
Ruheräume
Eisbrunnen
Architektur
Entwurf
Planung





W E B E R
WELLNESS CLASS

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



Damit der Abschluss gelingt

GASTRO-PROFI STELLTE HILFS-ANGEBOT FÜR SCHWACHE BERUFSSCHÜLER VOR



Ein Fachmann der ERGO-Versicherung informierte über aktuelle Angebote.
Foto: Hilkmann

Viele Ausbilder im Gastgewerbe kennen das Problem: Ihr Auszubildender bringt zufriedenstellende Leistungen im Praxisbereich, hat aber große Probleme in der Berufsschule. Weil zu viele Fünfen auf dem Zeugnis stehen, schaffen viele von ihnen den Abschluss nicht, obwohl sie den Berufsanforderungen eigentlich gewachsen wären, berichtete Gastro-Profi Ulrike Hagenhoff bei der Mitgliederversammlung des Kreisverbandes Melle-Osnabrück-Wittlage.

Helfen könne hier ein Angebot einer auf gezielte Nachhilfe spezialisierte Akademie, die von der Agentur für Arbeit unterstützt wird. Schwache Berufsschüler können dort von geschulten Fachleuten auf die schriftlichen Arbeiten vorbereitet werden. Ziel ist es, Fünfer-Kandidaten zu einem besseren Abschluss zu bringen. „Mitunter war die Unterstützung so erfolgreich, dass die Auszubil-

denden in ihrem Problemfach eine Drei oder sogar eine Zwei erreicht haben“, berichtete Ulrike Hagenhoff. In der Nachhilfe-Akademie werden neben Gastro-Nachwuchskräften auch Auszubildende aus anderen Berufen betreut.

Die Betriebe haben die Möglichkeit, in Frage kommende Auszubildende für eine Teilnahme anzumelden. Die jungen Leute können die Nachhilfe in ihrer Freizeit wahrnehmen oder dafür auch für einige Stunden von ihrer Arbeit freigestellt werden. „Insbesondere vor einer wichtigen Arbeit oder Prüfung kann das sehr sinnvoll sein“, betonte Ulrike Hagenhoff. Der Aufnahme-Antrag müsse bei der zuständigen Agentur für Arbeit gestellt werden. Die gebe in der Regel zeitnah Grünes Licht – allerdings nur, wenn der Abschluss in der Berufsschule wirklich in Gefahr ist. Bei dem Angebot gehe es nicht darum, einen guten Schüler noch besser zu ma-

chen, sondern um gezielte Hilfen für schwache Berufsschüler.

„Das ist ein sinnvolles Angebot, dass man bei Bedarf nutzen sollte“, betonte der Geschäftsführer des DEHOGA-Bezirksverbandes Dieter Westerkamp. In Zeiten des Fachkräftemangels werde es gerade für die Gastro-Branche immer wichtiger, Auszubildenden dabei zu helfen, Defizite in der Schule so gut es geht zu überwinden.

Über interessante Angebote und Neuigkeiten zu Versicherungsfragen informierte anschließend ein Fachmann der ERGO-Versicherung, die sich als zuverlässiger Partner der Branche bewährt hat. Der Referent zeigte anhand mehrerer Beispiele unter anderem auf, wie man den Versicherungsschutz im Betrieb sowie die Mitarbeiter optimieren kann und was für eine gute Alterssicherung wichtig ist. ◀

50 JAHRE im Berufsverband

Eine angenehme Ehrung nahmen der Vorsitzende und der Schatzmeister des Kreisverbandes Meppen, Wolfgang Hackmann und Markus Meutstege (rechts), in Haren-Wesuwe vor: Sie zeichneten Marianne Niehaus mit einem schönen Blumenstrauß und einer Urkunde für ihre 50-jährige Mitgliedschaft im Berufsverband DEHOGA aus.

„Wir möchten uns damit für die langjährige Treue bedanken. Das ist etwas ganz Besonderes“, betonte Wolfgang Hackmann.

Die Jubilarin hatte bei der Ehrung doppelten Grund zur Freude. Wenige Tage zuvor hatte sie ihren 80. Geburtstag gefeiert. Dem Berufsverband DEHOGA habe sie immer gern angehört. ◀



Damit Sie nach einem Hacker-Angriff nicht allein dastehen.

Die ERGO Cyber-Versicherung für Hoteliers und Gastronomen.

Selbst größte Sorgfalt und beste Schutzprogramme können Ihre IT nicht 100%ig vor Angriffen schützen. Die gute Nachricht: Mit der ERGO Cyber-Versicherung sichern Sie sich effektiv gegen die Folgen von Phishing, Viren oder Erpressung ab. Werden Sie aktiv – und profitieren Sie von unseren Sonderkonditionen für das Hotel- und Gaststättengewerbe.

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.



DEHOGA UND HMTG HATTEN EINGELADEN

HANNOVER – gemeinsame Vermarktung 2019



Cord Kelle, 1. Vorsitzender der Fachgruppe Hotels, moderiert die Veranstaltung.

Am 25. Februar 2019 hatte die Fachgruppe Hotels des DEHOGA Region Hannover in Zusammenarbeit mit der Hannover Marketing & Tourismus zu einer Auftaktveranstaltung mit dem Titel „Hannover – gemeinsame Vermarktung 2019“ eingeladen.

Location für das informative Programm war das „Classic Car Loft“ in Hannovers Südstadt. Über 60 Hotelkolleginnen und -kollegen, die insgesamt ca. 5.800 Hotelzimmer aus der Landeshauptstadt und der Region Hannover an diesem Tag repräsentierten, und viele interessante Ansprechpartner der großen Akteure wie HMTG, Hannover Congress Centrum und Deutsche Messe AG, waren dabei.

Erstmals wurden die Zwischenergebnisse des neuen Kongress-, Messe- und Veranstaltungskalenders Hannover vorgestellt sowie die Arbeit der Hannover Convention GmbH in Kombination mit der Arbeit von HannoverKongress präsentiert.

Die Teilnehmer erhielten einen ersten Überblick zu den Veranstaltungen von 2019 bis 2021. Für Fragen zu weiteren Veranstaltungen in den Folgejahren steht der Vorsitzende der DEHOGA-Fachgruppe Hotels, Cord Kelle, unter Tel. 0511-2805781 zur Verfügung.

Im Anschluss an die Impulsvorträge wurde fleißig die Gelegenheit genutzt, das Netzwerk unterein-



Hans-Christian Nolte, HMTG, zu den Veranstaltungsterminen.

ander aufzufrischen und zu pflegen. Die Rückmeldungen nach der Veranstaltung waren sehr positiv. Darum soll es in diesem Format bald weitergehen.

Der neue Termin für die kommende Veranstaltung dieser Art mit dem Schwerpunkt „**Touristische Highlights**“ wird am **26. Juni 2019 im GOP Hannover** sein. Eine separate Einladung an die DEHOGA Mitgliedshotels folgt. ◀



Hans-Joachim König, HCC, zum Kongressgeschäft.

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



Landtagsabgeordneter Lechner stellt sich Fragen der Gastronomen

Die Jahreshauptversammlung des DEHOGA Altkreises Neustadt, Garbsen, Wunstorf fand in diesem Jahr im Gasthaus Bartling in Wulfelade statt. Der Vorsitzende Thomas Stolte hatte als Gast den Landtagsabgeordneten Sebastian Lechner dazu eingeladen, der sich sehr offen den Fragen der anwesenden Mitglieder stellte.

Die Themen waren die steuerliche Gleichbehandlung von Speisen, Bürokratieabbau für das Gastgewerbe, unsägliche Gebühren oder auch das große Thema Arbeitszeitgesetz, was unbedingt flexib-



ler gestaltet werden muss. Nach der gut einstündigen Diskussion versprach Lechner, dass er einige der angesprochenen Sachverhalte mit in den Landtag nehmen und auch weiterhin als Ansprechpartner zur Verfügung stehen werde.

Bettina Nehmer von der „Alten Moorhütte“ aus Mardorf wurde für 25-jährige Mitgliedschaft im Verband ausgezeichnet. Der Vorsitzende Stolte überreichte ihr einen Blumenstrauß sowie eine Urkunde und die silberne Ehrennadel des DEHOGA Niedersachsen. ◀

2. Vorsitzender Michele D'Onofrio, Landtagsabgeordneter Sebastian Lechner, Geschäftsführerin Kirsten Jordan, 1. Vorsitzender Thomas Stolte (v.l.n.r.).



Bettina Nehmer – Glückwunsch für 25 Jahre DEHOGA Mitgliedschaft!

Budget für Arbeit in Niedersachsen – Ein Gewinn für alle!



Suchen Sie zurzeit einen Mitarbeiter oder eine neue Mitarbeiterin und möchten sich zudem sozial engagieren? Das Budget für Arbeit bietet Ihnen die Möglichkeit, beide Interessen zu kombinieren.

Dabei geht es um Menschen mit Behinderung, die gerne auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt tätig werden möchten. Sie gewinnen mit ihnen motivierte und zuverlässige Mitarbeiter, die Ihr Unternehmen bereichern. Gleichzeitig stellt dies für die neuen Mitarbeitenden einen wichtigen Meilenstein dar. Denn mit der Anstellung auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt erlangen sie Selbstwirksamkeit und ein großes Stück Freiheit in ihrer Lebensführung.

Neben den ideellen Vorteilen, die die Einstellung eines Menschen mit Behinderung mit sich bringt, gibt es auch Hilfe und Unterstützung in Form eines Lohnkostenzuschusses

von bis zu 75 % des Arbeitsentgelts (Arbeitnehmer Brutto) sowie die Finanzierung einer Begleitung und Assistenz am Arbeitsplatz. Darüber hinaus besteht mit dem Budget für Arbeit die Möglichkeit, die Ausgleichsabgabe zu senken oder 250 Euro monatlich über einen Zeitraum von zwei Jahren für ein bewilligtes Budget zu erhalten.

Wenn diese Aussichten Ihr Interesse geweckt haben, können Sie sich unter anderem an die örtliche Werkstatt für Menschen mit Behinderung wenden. Der dortige Vermittlungsdienst hilft Ihnen gern weiter. Das Budget für Arbeit in Niedersachsen ist für alle Beteiligten ein Gewinn.

INFO-SERVICE

Wenn Sie weitere Fragen haben können Sie sich an Herrn Milnikel (zuständig für die Modellregion Hannover (Stadt) (Tel. 0511 21978-157, ralf.milnikel@awo-hannover.de)) oder Herrn Klötzel (zuständig für die Modellregion Hannover (Region) (Tel. 0159 04612728, henrik.kloetzel@exundjob.de)) wenden.

Die Kontaktdaten der anderen Modellregionen finden Sie auf der Homepage des Niedersächsischen Ministeriums für Soziales, Gesundheit und Gleichstellung.

Den Flyer mit allen Informationen können Sie herunterladen unter <https://bit.ly/2Vxfq04>

KREISVERBAND SCHAUMBURG LÄDT EIN ZUR RUNDREISE

Azubi-Werbung auf Rädern



Klaus Pittack, 1. Vorsitzender des Kreisverbandes Schaumburg mit den Akteuren und Schülern vor der Azubi-Rundreise.

Gastgewerbliche Betriebe im Schaumburger Land haben auch in diesem Jahr Ende Februar wieder Schülerinnen und Schüler eingeladen, um sich und die vielfältigen Ausbildungsbranchen im Gastgewerbe hautnah und vor Ort zu präsentieren.

Das Konzept junge Menschen und gastronomische Berufe zusammenzubringen wird auf diese Weise seit 2014 verfolgt. Der DEHOGA-Kreisverband Schaumburg, der Köcheclub Schaumburg, der Schaumburger Land Tourismusmarketing e.V. und die Agentur für Arbeit arbeiten hier Hand in Hand.

In den Folgejahren stieg das Bildungsbüro des Landkreises Schaumburg in die Organisation mit ein. Die Aktion entwickelte sich mit stetig steigenden Teilnehmerzahlen zu einem erfolgreichen Format. Alle Beteiligten sind sich einig, dass eine erfolgreiche Nachwuchsgewinnung Kontinuität

erfordert. Deshalb fand die Veranstaltung nun bereits zum sechsten Mal statt.

Die Aktion richtet sich an Schülerinnen und Schüler der Abgangsklassen der allgemeinbildenden Schulen. Neben Informationen über die unterschiedlichen Arten der Betriebe, deren Betriebsphilosophie und die unterschiedlichen Ausbildungsberufe in der Gastronomie steht die Möglichkeit der Gewinnung verschiedener persönlicher Eindrücke im Vordergrund. Dieses Paket an Eindrücken ist hilfreich bei der wichtigen Entscheidung der Berufswahl.

Pro Veranstaltungstag werden den Schülerinnen und Schülern fünf Betriebe vorgestellt, entweder im nordöstlichen oder im südwestlichen Schaumburg. In jedem Betrieb besteht die Möglichkeit, neue Erkenntnisse zu sammeln. Chefs, Personen aus der Betriebsleitung und Auszubildende präsentieren vor Ort ihre Arbeit. Der

Blick hinter die Kulissen verdeutlicht die Anforderungen an die Ausbildung in den gastgewerblichen Berufen, zeigt die Vielfalt der einzelnen Tätigkeiten und hilft bei der Entscheidung für einen Ausbildungsberuf.

Die anhaltende Nachfrage aus den Schulen, die Bereitschaft der Betriebe und die Förderung durch unterschiedliche Institutionen verdeutlichen den hohen Stellenwert der Veranstaltung für Schaumburg.

Begleitet wurden die Schülerinnen und Schüler wie in den vergangenen Jahren von Ralph Kerkamm, ehemaliger Leiter der Abteilung Gastronomie an den berufsbildenden Schulen in Stadthagen, der auch während des gesamten Tages für fachliche Fragen zur Verfügung stand, sowie Frau Jungmann vom Bildungsbüro. Hauptziel dieser Aktion bleibt, junge Menschen bei der Findung ihrer bald beginnenden Ausbildung zu unterstützen. ◀

**TERMIN-
ANKÜNDIGUNG**

GENERAL- VERSAMMLUNG

des DEHOGA Region
Hannover e.V.

am Montag, 20. Mai 2019
von 16 bis 18 Uhr

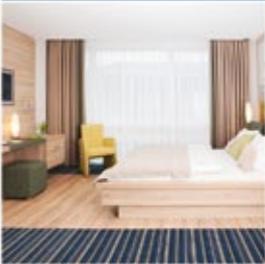
anschließend Kollegentreff
beim Grillbuffet
im Courtyard by Marriott
Hannover Maschsee,
Arthur-Menge-Ufer 3,
30169 Hannover

Anmeldungen bitte über:
region@dehoga-hannover.de



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.

Auftrag an Vorstand für Fusionsverhandlungen

Vorstandsmitglied Astrid Stichweh-Lange begrüßte neben der Vorsitzenden des DEHOGA-Bezirksverbandes, Elizabeth Tischer, viele Mitglieder zur Jahreshauptversammlung des Kreisverbandes Hildesheim-Land im Landgasthaus Hennies in Elze. Die Kolleginnen und Kollegen gedachten dem im Februar verstorbenen Gastronomen Heiner Steinhoff aus Alfeld. Nachdem die Regularien ordnungsgemäß durchgeführt wurden und auch der Kassenbericht von allen Anwesenden einstimmig genehmigt wurde, eröffnete Jens Ruhland die Diskussion um eine eventuelle Fusion mit dem Kreisverband Hildesheim Stadt.

Jens Ruhland erläuterte die Hintergründe, die zum Vorschlag geführt haben, mit dem Kreisverband Hildesheim zu fusionieren. Er erklärte, dass im nächsten Jahr Vorstandswahlen anstehen und der jetzige Vorstand nicht mehr kandidieren wird. Geschäftsführerin Mitulla ergänzte, dass auch im Kreisverband Hildesheim Stadt im nächsten Jahr Vorstandswahlen anstehen, sodass sich hier die Gelegenheit ergibt, die Fusion zum 01.01.2020 zu vereinbaren. Sie wies darauf hin, dass viele Aktivitäten doppelt belegt sind, da einmal die Beteiligung als Kreisverband Hildesheim Land und einmal als Kreisverband Hildesheim Stadt durchgeführt werden. Auch die politische Ansprache wäre aufgrund der höheren Mitgliederzahl dann wesentlich glaubhafter und authentischer. Die Anwesenden wiesen darauf hin,

dass aus Verbandssicht eine Fusion nachvollziehbar ist. Allerdings stellt sich die Frage, ob die Belange der Region tatsächlich bei einer Fusion berücksichtigt werden.

Allgemein erklärten die Anwesenden, dass sie auch die Befürchtung haben, wenn das Verbandsgebiet des Kreisverbandes noch größer wird, dass noch weniger Mitglieder an Veranstaltungen teilnehmen, weil die Anreise zu weit ist. Nach ausführlicher Diskussion und Austausch aller Pro- und Kontrapunkte erklärten die Anwesenden einstimmig, auf dieser Versammlung keinen Beschluss für eine Fusion zu fassen. Zunächst werden zwei Vertreter an der Kreisverbandsversammlung Hildesheim Stadt teilnehmen. Hier sollen erste Kontakte geknüpft und festgestellt werden, wie eine gemeinsame Kreisverbandsarbeit aussehen könnte. Im Herbst soll dann eine Mitgliederversammlung einberufen werden, um einen Beschluss zu fassen.

Geschäftsführerin Renate Mitulla berichtete über die Arbeit aus der Geschäftsstelle und erklärte, dass es sehr wichtig ist, dass die Mitglieder bei ihren Fragen direkt in der Geschäftsstelle anrufen. So konnten schon Arbeitsrechtsprozesse vermieden werden. Auch bei Vertragsfragen, insbesondere bei der GEMA kann hier gute Hilfestellung geleistet werden. Anschließend berichtete sie ausführlich über die Neuregelungen zum EU-Urteil zu Urlaubsanspruch und

dass der Arbeitgeber seine Mitarbeiter aktiv auffordern muss den Urlaub zu nehmen, da der Urlaub ansonsten nicht wie vorher am 31. Dezember eines jeden Jahres verfällt. Sie erklärte, dass ein neues Verpackungsgesetz zum 1. Januar 2019 gegriffen hat und die Gastronomen darauf achten sollen, ausschließlich lizenzierte Verpackungen zu nutzen.

Renate Mitulla wies auf die Aktion von Foodwatch „Topf Secret“ hin und dass die Internet Datenbank so aufbereitet ist, dass mit wenigen Klicks eine Anfrage beim Veterinäramt über eventuelle Hygienemängel bei einem Betrieb angefragt werden können. Hier ist der Bundesverband gerade dabei, rechtliche Schritte zu prüfen. Abschließend informierte sie die Teilnehmer, dass innerhalb des neuen Teilzeit- und Befristungsgesetz auch die Arbeit auf Abruf neu geregelt wurde. Hier sind die Unternehmer aufgefordert, schriftliche Arbeitsverträge mit ihren Mitarbeitern abzuschließen, damit sie nicht Gefahr laufen, bei einer Sozialversicherungsprüfung Nachzahlungen zu leisten. Wenn kein schriftlicher Vertrag besteht und die Stundenanzahl nicht definiert ist, unterstellt der Gesetzgeber, dass 20 Stunden pro Woche gearbeitet wurden. Dementsprechend würden die Mitarbeiter dann aus der 450 Euro Grenze fallen. Bisher gibt es viele rechtliche Fallstricke, die noch nicht geklärt sind. Sobald es hier etwas Neues gibt, werden alle Mitglieder informiert. ◀

BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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



Profit durch Preisgestaltung

SEMINAR STÖSST AUF POSITIVE RESONANZ

Vorsitzende Elizabeth Tischer freute sich, dass das über den Bezirksverband angebotene Seminar „Profit durch Preisgestaltung“ von den Mitgliedern gut angenommen wurde. Bereits das Seminar im Herbst war gut besucht, und auch im Hotel Freigeist in Northeim konnte Frank Rüschenbaum als Referent den Mitgliedern nahebringen, wie sie den richtigen Preis ermitteln können.

In seinem Seminar ging er neben den Grundlagen und Instrumenten der Preisgestaltung auch darauf ein, welche Preisstrategien genutzt werden können und wie die Kontrolle der Preisgestaltung durchgeführt werden sollte. „Richtsatz-Vorgaben des Finanzamtes können im Internet abgerufen werden“, so Rüschenbaum. Daher ist es unabdingbar, dass für alle Kosten eine Kalkulation hinterlegt wird und bei Widrigkeiten alles dokumentiert wird. „Für jede Preisgestaltung ist die Basis eine solide Kalkulation. Dabei muss man natürlich die Umgebung und den Standort berücksichtigen, darf aber die eigene Situation

nicht aus den Augen verlieren“, so Rüschenbaum. „Wichtig ist, dass man zu seinen Preisen steht, auch wenn man dann mal ein Geschäft verliert. Hier stellt die Reputation einen wichtigen Faktor dar“, so Rüschenbaum weiter.

Im Seminar ist auch deutlich geworden, dass es wichtig ist, für alle Bereiche ein Budget einzuplanen. Damit hat man eine gute Übersicht, wie die Entwicklung im Laufe des Tages, der Woche oder des Monats ist. Auch kann man sehen, in welchen Bereichen man mehr oder weniger Anstrengungen einsetzen muss. Dabei ist die Kalkulation immer nur so gut wie die Kontrolle. Eine große Rolle spielt daher auch die permanente Schulung der Mitarbeiter und dass der Unternehmer auch mal als Gast in den eigenen Betrieb geht und diesen mit den Augen des Gastes bewertet.

Im weiteren Seminar ging Frank Rüschenbaum auf die Frage ein, wie Kaufentscheidungen funktionieren, auf der emotionalen aber auch auf der rationalen Ebene.



Das Seminar „Profit durch Preisgestaltung“ war gut besucht.

Dafür gibt es unterschiedliche Strategien, wie zum Beispiel die Preisband-Strategie oder das Setzen von Rahmenpreisen. Man kann aber auch die Verkaufsstrategien über die Speisekarte nutzen, da die Speisekarte das Marketinginstrument ist, das den Verkauf fördern kann. Am Ende des Seminars wies Rüschenbaum darauf hin, dass es wichtig ist, die verschiedenen Preisgestaltungsinstrumente für den Betrieb passend auszuwählen und sinnvoll zu nutzen. Die richtige Auswahl kann mithilfe von Verkaufsanalyse und Deckungsbeitragsrechnung ermittelt werden. Nur durch Kontrolle lassen sich rechtzeitig Abweichungen erkennen und entsprechende Gegenmaßnahmen einleiten. ◀

Positive und negative Argumente und Ideen für die Preisgestaltung im Gastgewerbe wurden gesammelt.



30 JAHRE auf der HAMBURGER REISE MESSE präsent

GROSSER BAHNHOF FÜR DIE WALDGASTSTÄTTE ECKERNWORTH



Flankiert vom Projektleiter Heiko Zimmermann und der Projektmanagerin Korinna Modey der Hamburger Reise Messe, nimmt der Geschäftsführer Rudolf Meyer der Walsroder Waldgaststätte Eckernworth die Glückwünsche zum 30-jährigen Jubiläum als Aussteller auf dieser Publikumsmesse entgegen.

Sichtlich überrascht zeigte sich der Geschäftsführer der Waldgaststätte Eckernworth, Rudolf Meyer, auf der Hamburger Reise-Messe vom Besuch dessen Projektleiters Heiko Zimmermann und der Projektmanagerin Korinna Modey an seinem Stand. Kamen doch beide nicht mit leeren Händen, sondern überbrachten Glückwünsche und Präsente, da die Waldgaststätte Eckernworth zum 30. Mal ununterbrochen auf dieser Messe vertreten war.

Richtigerweise muss es heißen: selbstverantwortlich vertreten war, denn schon weit vorher zeigte sich die Waldgaststätte Eckernworth seinerzeit noch als Partner des Walsroder Fremdenverkehrsamtes hier in Hamburg. Als die Touristiker aufgrund von Umstrukturierungen die Durchführung nicht mehr übernehmen konnten, hat Herr Meyer die Federführung selbst übernommen. Auch wenn die Messe mittlerweile unter dem Motto „ooh!

Die FreizeitWelten der Hamburg Messe“ firmiert und fünf FreizeitWelten den Besuchern dabei einen Mix aus Erlebnis, Information und Begegnung bietet, hat sich an dem bewährten Konzept der Waldgaststätte Eckernworth nichts geändert.

Der Stand besteht aus einem öffentlichen Ausschank mit typischen Getränken des Hauses und einem sich anschließendem Biergarten, der mit Informationsständen der Partner aus der Vogelpark-Region gesäumt ist. Hier kann der Gast an den Tischen nicht nur kurz bei einem Getränk verweilen, sondern hier werden auch die wichtigen Fachgespräche geführt und so manche Buchung getätigt.

Seit vielen Jahren hat sich nunmehr die zielführende Kooperation mit dem Zweckverband Vogelpark-Region, dem Weltvogelpark Walsrode, dem Serengeti-Park Hodenhagen, der FloraFarm Ginseng und der Heide Wachs Zier-

kerzenschnitzerei auf einem gemeinsamen Messestand bewährt.

In seinen Dankesworten sagte Rudolf Meyer der Projektleitung zu, auch im nächsten Jahr wieder diese Hamburger Messe zu belegen und sogar noch etwas größer zu werden, da die Nachfrage nach weiteren Anschließen an seinen Stand steigt. Er zeigte sich sehr zufrieden, da es in diesem Jahr deutlich mehr Besucher als in den letzten Jahren waren. Viele seiner Messegäste, darunter Vereine und Clubs, buchen direkt hier auf der Messe. Ihnen wird hier vor Ort eine besondere Vielfalt mit fachlicher Kompetenz geboten und danach suchen sie ganz gezielt ihre Urlaubs- oder Clubreise aus. Nach 30 Jahren weiß man eben wo man die Walsroder Heidjer in welcher Halle auf dem großen Messegelände findet und kommt gezielt, wenn auch nur mal auf einen Smalltalk, an den Stand. Aber auch der zufällige Standbesucher wird zu einem Tagesausflug oder gerne mehr in die Vogelpark-Region inspiriert.

Aber nicht nur in Hamburg setzen die langjährigen Partner Waldgaststätte Eckernworth und die Vogelpark-Region auf gemeinsame Messebesuche. So geht es bereits im April nach Ibbenbüren, zur Reisemesse des Reisebüro Strier in der Palmenhalle des Wasserpark NaturaGart und im Juli steht die Präsentation auf dem RDA, die führende internationale Reisemesse für Bus- und Gruppentouristik in den Hallen der Koelnmesse an. ◀

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



DEHOGA-KREISVERBAND GIFHORN UNTERSTÜTZT STANDORTWECHSEL

Neues Tourismus-Büro in der Brauereistadt Wittingen

Nachdem die Stadt Wittingen erklärte, sich verstärkt für den Tourismus in der eigenen Region zu engagieren und ihre finanziellen Mittel gegenüber der Südheide-Gifhorn aufzustocken, lag es nahe, auch ein Tourismus-Büro in der Brauereistadt zu eröffnen. Vorausgegangen war der Rückzug der Samtgemeinde Hankensbüttel, ihr Büro im Luftkurort zu schließen und auch die finanzielle Beteiligung an der Südheide GmbH deutlich runterzufahren.

Gleich drei Mitarbeiterinnen arbeiten nun in der Filiale an der Langen Straße 29 in Wittingen, die kürzlich neu eröffnet wurde. Neben dem Geschäftsführer der Südheide Gifhorn GmbH nahmen auch Landrat Dr. Andreas Ebel, Bürgermeister Karl Ridder und der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn, Armin Schega-Emmerich, an der feierlichen Eröffnung teil.



Schega-Emmerich begrüßte die positive Entwicklung der Tourismus-GmbH, die ja auch schon zum zweiten Mal zusammen mit dem Landkreis Gifhorn und dem DEHOGA-Kreisverband auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin Flagge zeigte. Und nach den jüngsten Veröffentlichungen konnte der Landkreis Gifhorn mit 4,5 Prozent bei den Gästen und rund 7,6 Prozent bei den Übernachtungen deutlicher zulegen als der Niedersachsenschnitt mit 3,7 Prozent. Insgesamt zählte das

Landesamt für Statistik 130.514 Gäste und 333.363 Übernachtungen im Landkreis Gifhorn.

Bei 3.860 Hotelzimmern in 78 Betrieben ist das schon eine stolze Zahl, denn Ferienhäuser, Ferienwohnungen und kleinere Pensionen werden statistisch gar nicht erfasst. Als Grund nannte Geschäftsführer Pache unter anderem den langen und sonnenreichen Sommer. Darüber hinaus wolle man sich in Zukunft verstärkt für den Ausbau der Radin-

Setzen auf verstärkte Zusammenarbeit (v.l.n.r.): DEHOGA-Ehrenvorsitzender Claus Schwirtlich, Landrat Dr. Andreas Ebel, DEHOGA-Kreisvorsitzender Armin Schega-Emmerich und Südheide Geschäftsführer Jörn Pache. Foto: Glasow

frastruktur einsetzen, denn Urlauber mit Fahrrad werden mehr.

„Allerdings müsste es noch mehr Angebote zum Fahrradverleih im Landkreis, aber insbesondere in der Stadt Gifhorn geben, so Schega-Emmerich, der den Verlust von über 1.000 Euro an Übernachtungskosten beklagt, weil eine größere Reisegruppe ihre Anmeldung aufgrund fehlender Leih-Fahrräder vor Ort stornierte. Der DEHOGA-Kreisverband Gifhorn möchte die Zusammenarbeit mit der Südheide GmbH noch erweitern und freut sich bereits auf die Unterstützung während des DEHOGA-Landesverbandstages vom 20.-22. Oktober 2019 in Gifhorn. ◀

DEHOGA ZU GAST BEI THOMAS ADASCH (CDU)

Besuch im Niedersächsischen Landtag

Der CDU-Landtagsabgeordnete Thomas Adasch und Benno Eisermann, Vorsitzender des DEHOGA Kreisverbandes Celle, vereinbarten einen Termin zur Besichtigung des niedersächsischen Landtages in Hannover.

15 Gastronomen nahmen die Gelegenheit wahr und konnten mit Herrn Adasch nach der Teilnahme an einer Plenarsitzung noch über aktuelle Themen diskutieren.

Foto Susanne Meyer



HOTEL DEUTSCHES HAUS GIFHORN FEIERTE JUBILÄUM

Tag des offenen Hotels mit spannenden Aktionen

Aus Anlass ihres 30-jährigen Geschäftsjubiläums und der Renovierung aller Hotelzimmer hatten Armin und Ulrike Schega-Emmerich Anfang April zum „Tag des offenen Hotels“ eingeladen.

Das Fachehepaar hatte sich zuvor im Golf- und Sporthotel Maritim Timmendorf kennengelernt und später geheiratet. Aus der Ehe sind die Söhne Philip Claas (30) und Jan-Hendrik (22) hervorgegangen, die in Berlin in der Hotelbranche erfolgreich tätig sind. Seit 1989 sind auch die heutige Betriebsleiterin Miriam Müggenburg, damals noch als Auszubildende, und Küchenchef Volker Kramp beschäftigt, die praktisch mit zu den Jubilaren zählen.

Investition für die Zukunft“, so Armin Schega-Emmerich, der das Haus später geordnet an seine Söhne übergeben möchte.

Der Tag war ein Riesenerfolg, denn die Besucher kamen aus allen Himmelsrichtungen, um sich ein Bild von dem ersten Haus am Platz im Herzen der Mühlenstadt machen wollten. Und das nicht ohne Rahmenprogramm. So stellten die Gifhornchen ihr handgefertigtes Oster Patchwork aus, kam auch die Jugendfeuerwehr der Freiwilligen Feuerwehr Gifhorn mit einer Fahrzeugausstellung auf den Hof, wie auch der Oldtimerstammtisch mit nostalgischen Fahrzeugen. Ein Mini-Flohmarkt brachte Geld in die Kassen eines wohlthätigen Zweckes und auch der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband im Kreis Gifhorn beantwortete alle Fragen rund um Ausbildung und Berufe im Gastgewerbe. Der bekannte Kultbahnhof brachte den Sound und die musikalische Umrahmung mit und natürlich wurden auch exklusive Speisen und Drinks angeboten.

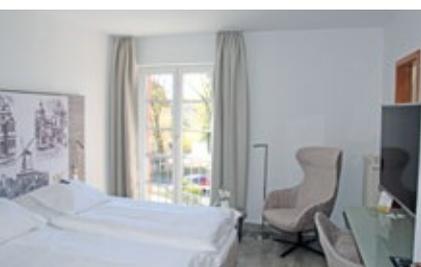
„Eine Investition für die Zukunft“

In den letzten beiden Jahren hat das Ehepaar kräftig in die Renovierung ihrer 44 Zimmer mit 74 Betten investiert. So wurde zunächst die Dependence in Angriff genommen und zuletzt auch die Hotelzimmer im Haupthaus, die in Zusammenarbeit mit der Firma Wilkening aus Hermannsburg auf den neuesten Stand gebracht wurden. „Eine

Am 6. April 1989 übernahm das Ehepaar den seit 1666 bestehenden Gasthof in Gifhorn von Kurt Emmerich, dem Vater von Ulrike.



Hatten zum Tag des offenen Hotels nach Gifhorn in das Deutsche Haus eingeladen, v.l.n.r. Jan-Hendrik, Armin und Ulrike Schega-Emmerich, Miriam Müggenburg und Küchenchef Volker Kramp.



Die Renovierung aller 44 Hotelzimmer mit ihren 74 Betten ist abgeschlossen.



Das Hotel Deutsches Haus in Gifhorn hatte zum Tag des offenen Hotels eingeladen, und viele Besucher nutzten die Gelegenheit! Fotos: Glasow

Schega-Emmerich: „Dieser Tag sollte einmal mehr der Information und Kommunikation rund um unser Haus dienen! Ich danke an dieser Stelle allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für ihren Einsatz und ganz besonders Betriebsleiterin Miriam Müggenburg und Küchenchef Volker Kramp für ihre 30-jährige Treue zu unserem Haus!“ ◀

Infofahrt „Duke of Berkshire“

SCHWEINEHALTUNG IN OSTFRIESLAND

Am 12. März 2019 hat der Handelshof Lüneburg die DEHOGA Kreisverbände Lüchow-Dannenberg, Lüneburg und Uelzen zu einer gemeinsamen Busfahrt zum Hof Erchinger nach Leer / Ostfriesland und zum Hof van Bebber nach Samern eingeladen.

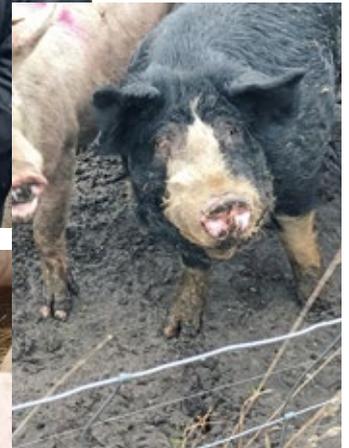
Vorab sei kurz erklärt, was „The Duke of Berkshire“ überhaupt ist. Es handelt sich um eine Kreuzung zwischen dem Berkshire-Schwein, einer alten Rasse aus Oxfordshire, und dem Large White. Beide Rassen stehen für hohe Qualität. Neben der besseren Fleisch-Fett-Zusammensetzung, der Qualität des Futters, steht auch die Tatsache im Raum, dass glückliche Schweine Fleisch von besserer Qualität liefern.

Der Ausflug startete in aller Frühe in Reppenstedt am „Alten Porthof“. Die etwa 25 Teilnehmer holten während der Busfahrt noch ein wenig Schlaf nach und erreichten, bei nicht gerade angenehmen Wetter, gegen 10 Uhr den Hof Erchinger in Leer. Vom Inhaber wurden wir mit einem „Schweinetaxi“ über den Sauenbetrieb gefahren. Starker Wind und Regen, schlammiger Boden hielten uns nicht davon ab, diesen Freiland-Sauenbetrieb zu besichtigen. Herr Erchinger erklärte uns, wie wichtig Nachhaltigkeit, Transparenz und Verantwortung in der Tierzucht sind. Auf der großen Sauenweide werden die Sauen ganzjährig im Natursprung von einem der Berkshire-Eber gedeckt. Knapp vier Monate später sind die kleinen Ferkel ausgetragen und werden in einer gemüt-



lichen mit Stroh ausgestreuten Hütte, auf einer großen Weide geboren. Vier Wochen werden sie hier von ihrer Mutter gewärmt und gesäugt. Danach kehren die Muttertiere zurück auf die Sauenweide und die etwa acht Kilogramm schweren Ferkel werden zur Aufzucht gebracht. Nach sechs Wochen, wenn The-Duke-Of-Berkshire-Ferkel rund 25 bis 30 Kilogramm wiegen, geht ihre Reise weiter nach Samern in die Grafschaft Bad Bentheim. Gegen 12 Uhr, nach einem ausgiebigen Frühstück mit Wurstprodukten des Duke of Berkshire, machte sich auch der Bus auf den Weg dorthin.

Jens van Bebber begrüßte die Teilnehmer am frühen Nachmittag in seinem Offenstall. Hier leben die Ferkel für weitere vier Monate in einem völlig neu konzipierten und in Deutschland einzigartigen Außenklima-Stall. Das Tierwohl steht auch hier an vorderster Stelle. In einer konventionellen Masthaltung wären 1800 Tiere untergebracht, bei van Bebber finden 1000 Tiere ihren Raum zum Fressen, Saufen, Liegen, Wühlen und



Raufen. Qualität kommt hier vor Quantität. Bis hin zum Schlachtbetrieb steht das Tierwohl immer an oberster Stelle.

Nach einer einstündigen Information und Besichtigung des Betriebes ging es zurück nach Reppenstedt. Gegen 20 Uhr wurden wir dort mit einem Buffet mit leckeren Köstlichkeiten des Duke of Berkshire verköstigt. Der Handelshof hat hier noch einmal informiert, dass wöchentlich nur vier Schweine zum Verkauf zur Verfügung stehen, also nie eine große Menge zur Verfügung steht. The Duke of Berkshire soll etwas Besonderes bleiben.

Ein herzliches Dankeschön gilt den Herren Erchinger und van Bebber und natürlich auch dem Handelshof. ◀

KLASSIFIZIERTE BETRIEBE FEBRUAR UND MÄRZ 2019

3 Sterne

Wassermühle Heiligenthal OHG, Heiligenthal

Aktuelle Themen auf Frühjahrstagung

Der Kreisvorsitzende Martin Zackariat hatte am 19. März 2019 zur Frühjahrstagung in die Wassermühle Heiligenthal geladen. Neben den üblichen Regularien wurde hier zu aktuellen Branchenthemen informiert und diskutiert.



Der Vorsitzende berichtet unter anderem über die Anhebung des Mindestlohns, die Datenschutzgrundverordnung mit ihren hohen Anforderungen an die Gastronomen, das neue Reiserecht, das ebenfalls neue Bestimmungen und Vorgaben aufwirft. Diskutiert wurde auch über die vom Dehoga geforderte Wochenarbeitszeit sowie die Kampagne „Gleiche Steuer für gleiches Essen“. Auch die Nachwuchssorgen und der Fachkräftemangel wurden ausführlich besprochen.

Vorsitzender Martin Zackariat (r.) ehrt Heinrich Sasse für 50 Jahre Mitgliedschaft im DEHOGA.

Besonders interessant war für die Mitglieder auch der Vortrag des Versicherungsfachmanns Yannic Hoffmann von der Ergo-Versicherung zum Thema Unfallschutz. Hier wurden die anwesenden Mitglieder informiert, welche Möglichkeiten es gibt z.B. mit einer Gruppenunfallversicherung Mitarbeiter im Unternehmen zu halten bzw. auch neu zugewinnen.

Im weiteren Verlauf der Versammlung wurde Heinrich Sasse aus Radbruch für seine 50-jährige Mitgliedschaft im DEHOGA mit einer Ehrennadel und Urkunde geehrt. ◀



Zum Thema Unfallschutz informierte Yannic Hoffmann von der Ergo-Versicherung.

Eat, drink and be nice to each other...



Corbinian Höhne erläutert die Vorzüge verschiedener Gins.

Unter diesem Motto trafen sich am 11. März Braunschweiger Gastronomen zum Netzwerk-Abend. Thema des Abends war ein Gin-Tasting. Jean-Luc Hähnel und Corbinian Höhne wurden erst kürzlich mit der Vielharmonie als einzige Bar aus Braunschweig vom falstaff Bar-Guide unter die 500 Besten in Deutschland gewählt.

Für die Teilnehmer organisierten sie ihr beliebtes Gin-Tasting, gaben uns einen Einblick in die Welt der Gins und erzählten über die Philosophie ihres Geschäfts. Dry Gin, London Dry Gin und New Western Dry Gin konnten pur und in Kombinationen mit verschiedenen Tonies probiert werden. Bei einer beeindruckenden Auswahl von über 80 verschiedenen Gins

auf der Cocktailkarte kamen so einige Dutzend Proben auf den Tisch. Begleitend erzählte Corbinian von der Entstehung und jüngeren Wiederentdeckung des Gins und dem damit entstandenen Hype um den Wacholderschnaps. Ein weiteres Thema beschäftigte ebenfalls die Braunschweiger Gastronomen: No Shows in der Gastronomie. Wer kennt das

nicht? Das Reservierungsbuch ist voll und dennoch bleiben Plätze und ganze Tische leer, weil Gäste ihre Reservierungen nicht absagen oder nur in geringerer Zahl erscheinen. Erfahrungen wurden ausgetauscht sowie die aktuelle Gesetzeslage und der Umgang damit diskutiert. ◀



Austausch beim Netzwerktreffen (von links): Achim Baumgart (Waldhaus Oelper), Carsten Goldapp (Schatzmeister des DEHOGA KV BS-WF), Matthias Harlfinger (1. Vorsitzender DEHOGA Bezirksverband Harz-Heide e.V.), Corbinian Höhne (Vielharmonie) und Jean-Luc Hähnel (Vielharmonie).

BEZIRKSVERBAND BRAUNSCHWEIG-HARZ

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



Auf einen Mexikaner

DEHOGA-Geschäftsführer Mark Alexander Krack führte ein Interview mit den Geschäftsführern von Papa Fuego in der Veränder.bar in Wolfenbüttel.

Als ich das erste Mal den Namen Veränder.bar hörte, dachte ich nicht sofort an eine Lokalität. Wie ist es zu den Namen gekommen? Daniela Riecken, Leiterin der Veränder.bar: Die Veränder.bar hat eine fünf Jahre lange Projektphase hinter sich, die durch eine junge Initiativgruppe von Jugendlichen und Studenten entstand. Seit 2 Jahren steht das Lokal. Um einen passenden Namen zu finden wurde eine Onlineabstimmung gestartet, aus der der Name Veränder.bar hervorging.

Wie funktionierte die Finanzierung des Vorhabens?

Daniela Riecken: Die Stadt finanziert das Projekt. Damals ist die junge Initiativgruppe in die Politik gegangen und hat gekämpft, um für dieses Projekt Gelder zu bekommen. Die Stadt bewilligte das Anliegen und stellt ungefähr EUR 35.000 jährlich für das Projekt zur Verfügung.

Ist das Projekt auf Gewinnerzielung angelegt oder nicht?

Daniela Riecken: Nein, es geht darum, für das junge Publikum ein gutes Angebot zu haben.

Welche Veranstaltungsformate gibt es bei Ihnen?

Daniela Riecken: Es finden regelmäßig Konzerte statt, im Moment zwei bis drei im Monat. Openstage und Ausstellungen von regionalen Künstlern sind weitere Formate sowie eine Klei-

dertausch-Party. Durch das Mitwirken der jungen Zielgruppe sind dem keine Grenzen gesetzt.

Wer trifft die Sortimentsauswahl? Daniela Riecken: Die Gruppe, die an dem Projekt mitwirkt, besteht aus 30 bis 40 Menschen. Allerdings ist die Gruppe offen, so dass jeder, der möchte, mitwirken kann. Alle zwei Wochen findet ein Meeting statt, in dem darüber gesprochen wird, welche Dinge gut und schlecht laufen, welche neuen Erkenntnisse gewonnen wurden oder was es sonst für Neuigkeiten gibt.



Mark Alexander Krack (l.) im Gespräch mit Oliver Kern (Gründer von Papa Fuego, zuständig für Ressort Vertrieb), Philipp Grimmel (Gründer von Papa Fuego, zuständig für Ressort Produkt & Prozesse) und Daniela Riecken (Leiterin der Veränder.bar).

Wie kam es zu dem Kontakt mit dem jüngst erst ausgezeichneten Start-up?

Oliver Kern, Gründer von Papa Fuego: Der Kontakt entstand über das Summertime Festival.

Woran hatten Sie zuerst gedacht, als sie von dem Projekt Veränder.bar gehört hatten?

Oliver Kern: Papa Fuego war zum dritten Mal beim Summertime Festival und es hat uns immer gefallen, dass man dort die Zielgruppe sehr gut kennenlernen

kann. Es ist wichtig, das Produkt gut am Markt zu platzieren. Dabei ist die Kommunikation mit der Zielgruppe ebenfalls sehr wichtig. So kann man statt dem Kunden ein fertiges Produkt zu liefern, interaktiv mit ihm agieren.

Wenn Sie sagen, Sie fragen ihre Kunden. Wo sehen Sie ihre Zielgruppe?

Philipp Grimmel, Papa Fuego: Die Zielgruppen unterscheiden sich mit den Produkten. Der Mexikaner wird größtenteils von männlichen Kunden konsumiert, weil

ner. Gerade durch den exotischen Geschmack sorgt der Likör dafür, dass er bei allen gut ankommt.

Wie ist der Absatz der Produkte hier im Haus? Gibt es Hochphasen, z.B. an bestimmten Wochentagen oder bei bestimmten Veranstaltungen?

Daniela Riecken: Beim Table-Quiz wird das Getränk besonders gern getrunken, das ist donnerstags. Darüber hinaus bei den lautereren Konzerten sowie bei den Open-Stage Veranstaltungen.

Wie ging Ihr Start-up los, in der heimischen Küche?

Philipp Grimmel: Anfangs war es tatsächlich so, dass vor den WG-Partys der Mexikaner zusammengemischt wurde. Es wurde sogar mal eine Garage angemietet und als Lager genutzt, die jedoch bereits nach einem halben Jahr zu klein wurde. Sechs Europaletten passen ungefähr rein und das war recht schnell erreicht.

Gibt es schon Anfragen von Interessenten, die Ihre Firma übernehmen wollen?

Oliver Kern: Gespräche mit Investoren laufen momentan. In der Theorie ist alles denkbar. Aktuell geht es jedoch nicht um die Übernahme. Wir haben festgestellt, dass das Produkt in der Region gut funktioniert. Ziel ist, es deutschlandweit zu vermarkten. Vielen Dank für das Gespräch. ◀

DEHOGA-KREISVERBAND STEHT WEITEREN HOTEL-NEUBAUTEN SKEPTISCH GEGENÜBER

Tourismus-Boom in Wolfsburg mit 616.000 Übernachtungen

Mit einer Steigerung von rund 15 Prozent im Vergleich zu 2017 stiegen die Übernachtungszahlen 2018 in Wolfsburg auf insgesamt 615.741 an. Allein die Zahl der Ankünfte in der Stadt Wolfsburg



Die Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Region Wolfsburg-Helmstedt, Melanie Perricone, steht dem Tourismus-Boom in Wolfsburg eher skeptisch gegenüber, weil 85 Prozent der Übernachtungen von Geschäftsreisen gebucht werden.

selbst stieg um 13,5 Prozent auf 367.432. Die Zahlen wurden jetzt vom niedersächsischen Landesamt für Statistik bekanntgegeben und überraschten nicht nur die Wolfsburg Wirtschaft und Marketing GmbH (WMG) sondern auch den DEHOGA-Kreisverband Region Wolfsburg-Helmstedt, denn erstmals wurde die Übernachtungszahl mit über 600.000 geknackt.

Für den Oberbürgermeister der Stadt Wolfsburg Klaus Mohrs das Signal, sich noch mehr Betten in Wolfsburg zu wünschen, für den DEHOGA-Kreisverband eher das falsche Signal, was den Tourismus in der VW-Stadt angeht. Denn wie die Vorsitzende Melanie Perricone zu Bedenken gibt, seien davon 85 Prozent Geschäftsreisende, die

irgendwie mit dem Volkswagenwerk in Verbindung stehen. „Am Wochenende sind in Wolfsburg viele Betten leer, weil es vor Ort noch zu wenig touristische Angebote gibt, die einen Wochenendaufenthalt zum Beispiel für Familien rechtfertigen würde“, so die Vorsitzende.

Es wurden zwar mit einem Tourismuskonzept wichtige strategische Weichen gestellt, um mehr Gäste nach Wolfsburg zu locken, wie zum Beispiel die vielfältigen Aktionen in der Autostadt, aber insbesondere für Ausländer reicht das derzeitige Angebot nicht aus! Und wer am Wochenende mehr erleben will, ist mit dem ICE in einer Stunde in der Bundeshauptstadt Berlin. Gerade aus China kommen immer mehr Gäste in

die Autostadt, haben die Tourismusexperten längst erkannt und wollen ihr Wachstumspotential ausbauen.

Nun, Melanie Perricone will mit ihren Vorstandsmitgliedern auch die Entwicklung am Nordkopf durch Karstadt-Eigner Sigma als Investor weiter beobachten, denn auch hier könnte ein neuer Anziehungsmagnet entstehen. Im Jahr 2018 ist die Anzahl der Betriebe im Übernachtungsgewerbe um 7,4 Prozent auf 45 gestiegen und die liefern sich mittlerweile einen Preiskampf beim Bettenangebot. „Wir sollten also die Kirche im Dorf lassen“, so Perricone, die den Tourismus-Boom mit nüchternen Augen betrachtet und dabei nicht unbedingt mehr Hotelbetten für Wolfsburg fordert! ◀

Seit Anfang 2018 mit 152 Zimmern am Start das neue Hotel Courtyard by Marriott am Allerpark Wolfsburg, v.l.n.r. Hoteldirektor Christoph Neumann, die Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Region Wolfsburg-Helmstedt Melanie Perricone und ihr Stellvertreter Florian Hary. Fotos: Glasow



Neuregelung für Arbeit auf Abruf

IM TEILZEIT- UND BEFRISTUNGSGESETZ

Arbeitgeber und Arbeitnehmer können vereinbaren, dass der Arbeitnehmer seine Arbeitsleistung entsprechend dem Arbeitsanfall zu erbringen hat (Arbeit auf Abruf).

Dabei gilt, dass eine bestimmte Wochenarbeitszeit festzulegen ist: Die Vereinbarung muss eine bestimmte Dauer der wöchentlichen und täglichen Arbeitszeit festlegen. Wenn die Dauer der wöchentlichen Arbeitszeit nicht festgelegt ist, gilt eine Arbeitszeit von 20 Stunden als vereinbart. Die Konsequenz für geringfügig Beschäftigte wäre, dass diese die 450-Euro-Grenze überschreiten, selbst dann, wenn

nur der gesetzliche Mindestlohn verdient wird. Das Arbeitsverhältnis würde damit sozialversicherungspflichtig (in der sog. Gleitzone – Midijob).

Für alle Unternehmer, die mit einem Pool an zumeist geringfügig Beschäftigten arbeiten wollen, ist es deshalb unabdingbar, für diese Beschäftigten schriftliche Arbeitsverträge abzuschließen. Diese Arbeitsverträge müssen eine Wochenarbeitsstundenzahl definieren, will der Unternehmer nicht riskieren, bei späteren Prüfungen auf die 20 Arbeitsstunden pro Woche festgelegt zu werden.

Achtung: Hier droht ein „Phantomlohn-Risiko“ aufgrund des sog. Entstehungsprinzips: Das bedeutet, im Sozialversicherungsrecht entstehen Beitragspflichten schon dann, wenn ein Arbeitnehmer ein Recht auf eine bestimmte Zahlung hat, nicht erst dann, wenn die Zahlung tatsächlich geleistet wird.

Für die nächste Sozialversicherungsbeitragsprüfung kann das bedeuten, für geringfügig Beschäftigte in großem Umfang Beiträge nachzahlen zu müssen, obwohl die Beschäftigten gar nicht in diesem Umfang gearbeitet haben.

In vielen Fällen mag ein Arbeitszeitkonto eine gute Alternative sein. Unternehmen müssten dann aber eine regelmäßige (meist monatliche) Arbeitszeit mit ihren Mitarbeitern vereinbaren, die allerdings dann auch stetig zu vergüten ist. Mehr- und Minderstunden würden in einem Arbeitszeitkonto erfasst und in einem bestimmten Ausgleichszeitraum (z.B. Quartal, Halbjahr, Jahr) ausgeglichen. Erst nach Ablauf des Ausgleichszeitraums wird Mehrarbeit finanziell ausgeglichen, meist mit einem Zuschlag. Die Manteltarifverträge des DEHOGA Niedersachsen enthalten Regelungen zu Arbeitszeitkonten. ◀



HAGOLA

FRISCHER GENUSS!

Kommunikations-Treffpunkt und mobile Eventbar in einem – für Bier, Prosecco, Wasser, Saft oder Milch

www.hagola.de

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



LIST

VIelfalt im Handel • Hotellerie • Gastronomie • Großverbraucher • Handel

Lebensmittel-Großhandel Mit C+C Großmarkt

Hannover • Goslar • Quedlinburg

Lilienthalstraße 1

seit 1830

www.list-goslar.com

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



elements

BAD / HEIZUNG / ENERGIE

IHR PARTNER FÜR HOTELBAD UND HEIZUNG AUS EINER HAND

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

ELEMENTS-SHOW.DE

Widerruf von Aufhebungsverträgen

GEBOT FAIREN VERHANDELNS

Eine Arbeitnehmerin kann einen Vertrag, durch den das Arbeitsverhältnis beendet wird (Aufhebungsvertrag), auch dann nicht widerrufen, wenn er in ihrer Privatwohnung abgeschlossen wurde. Ein Aufhebungsvertrag kann jedoch unwirksam sein, falls er unter Missachtung des Gebots fairen Verhandels zustande gekommen ist.

Die Klägerin war bei der Beklagten als Reinigungskraft beschäftigt. Sie schloss in ihrer Wohnung mit

dem Lebensgefährten der Beklagten einen Aufhebungsvertrag, der die sofortige Beendigung des Arbeitsverhältnisses ohne Zahlung einer Abfindung vorsieht. Nach Darstellung der Klägerin war sie am Tag des Vertragsschlusses erkrankt. Sie hat den Aufhebungsvertrag wegen Irrtums, arglistiger Täuschung und widerrechtlicher Drohung angefochten und hilfsweise widerrufen.

Das Landesarbeitsgericht hat die Klage abgewiesen. Der Sechste

Senat des Bundesarbeitsgerichts hat dieses Urteil auf die Revision der Klägerin aufgehoben und die Sache zur neuen Verhandlung und Entscheidung an das Landesarbeitsgericht zurückverwiesen.

Das Landesarbeitsgericht hat nicht geprüft, ob das Gebot fairen Verhandels vor Abschluss des Aufhebungsvertrags beachtet wurde. Dieses Gebot ist eine arbeitsvertragliche Nebenpflicht. Sie wird verletzt, wenn eine Seite eine psychische Drucksitua-

tion schafft, die eine freie und überlegte Entscheidung des Vertragspartners über den Abschluss eines Aufhebungsvertrags erheblich erschwert. Dies könnte hier insbesondere dann der Fall sein, wenn eine krankheitsbedingte Schwäche der Klägerin bewusst ausgenutzt worden wäre. Dies führte dann zum Fortbestand des Arbeitsverhältnisses. Das Landesarbeitsgericht wird die Wirksamkeit des Aufhebungsvertrags daher erneut zu beurteilen haben. ◀

Steuerregelung für E-Dienstwagen

Die private Nutzung eines Dienstwagens kann pauschal mit einem Prozent des inländischen Bruttolistenpreises für jeden Kalendermonat versteuert werden. Für Elektrofahrzeuge, die nach dem 31.12.2018 und vor dem 01.01.2022 angeschafft werden, ist dieser Wert nach der Neuregelung des Einkommenssteuergesetzes zu halbieren.

Für extern aufladbare Hybrid- und Elektrofahrzeuge gilt dies ebenso, sofern die Reichweite des Elektroantriebs mindestens 40 Kilometer beträgt oder der Kohlendioxidausstoß von 50 Gramm je gefahrenen Kilometer nicht überschritten wird. ◀

Wer ein Elektroauto als Dienstwagen anschafft, profitiert von Steuervorteilen.



KÜNSTLERSOZIALABGABE

Meldefrist beachten

Alle Unternehmer, die nicht nur gelegentlich künstlerische oder publizistische Werke nutzen und für ihr Unternehmen Werbung und Öffentlichkeitsarbeit betreiben, sind Künstlersozialabgabepflichtig. Als nicht nur gelegentlich gilt dabei, wenn für Eigenwerbung oder Öffentlichkeitsarbeit Aufträge für insgesamt mehr als 450 Euro im Jahr erteilt werden. Künstlersozialversicherungspflichtig sind nur natürliche Personen. Gemäß Künstlersozialversicherungsgesetz sind die abgabepflichtigen Hoteliers und Gastronomen dafür verantwortlich, alle Zahlungen an die selbstständigen Künstler sorgfältig aufzuzeichnen und für Prüfungszwecke der Künstlersozialkasse bzw.

dem Rentenversicherungsträger vorzuhalten.

Bis zum 31. März 2019 müssen die Unternehmer die Zahlungen an selbstständige Künstler und Publizisten für das Jahr 2018 eigenständig der Künstlersozialkasse mitteilen. Wer seinen Meldepflichten nicht rechtzeitig nachkommt, wird von der Künstlersozialkasse geschätzt. Die Abgabe bemisst sich nach den gezahlten Gagen, Honoraren und Nebenkosten. Für das Jahr 2019 beträgt sie 4,2 Prozent des Entgelts. ◀

Verfall von Urlaubsansprüchen

OBLIEGENHEITEN DES ARBEITGEBERS

Der Anspruch eines Arbeitnehmers auf bezahlten Jahresurlaub erlischt in der Regel nur dann am Ende des Kalenderjahres, wenn der Arbeitgeber ihn zuvor über seinen konkreten Urlaubsanspruch und die Verfallfristen belehrt und der Arbeitnehmer den Urlaub dennoch aus freien Stücken nicht genommen hat.

Der Senat hat seine bisherige Rechtsprechung weiterentwickelt und damit die Vorgaben des Ge-

richtshofs der Europäischen Union umgesetzt. Der Arbeitgeber ist nicht gezwungen, dem Arbeitnehmer von sich aus Urlaub zu gewähren. Allerdings obliegt ihm die Initiativlast für die Verwirklichung des Urlaubsanspruchs.

Nach der Rechtsprechung des Gerichtshofs ist der Arbeitgeber gehalten, „konkret und in völliger Transparenz dafür zu sorgen, dass der Arbeitnehmer tatsächlich in der Lage ist, seinen bezahlten

Jahresurlaub zu nehmen, indem er ihn – erforderlichenfalls förmlich – auffordert, dies zu tun“. Der Arbeitgeber hat klar und rechtzeitig mitzuteilen, dass der Urlaub am Ende des Bezugszeitraums oder eines Übertragungszeitraums verfallen wird, wenn der Arbeitnehmer ihn nicht nimmt.

Erst wenn der Arbeitnehmer darauf nicht reagiert, kann es zu einem Verfall des Urlaubs kommen. ◀

Krankschreibung per WhatsApp möglich

Arbeitgeber müssen auch Arbeitsunfähigkeitsbescheinigungen akzeptieren, die ausschließlich aufgrund einer sog. telemedizinischen Untersuchung ausgestellt und per WhatsApp versandt wurden.

Was ist der Hintergrund? Durch eine Änderung der Musterberufsordnung für Ärzte ist das Fernbehandlungsverbot gelockert worden. Unter anderem in Schleswig-Holstein sind seitdem Fernbehandlungen und telemedizinische Untersuchungen möglich. Diese Neuerung wird von einem Anbieter genutzt, der gegen Entgelt Krankschreibungen per WhatsApp anbietet, nachdem auf einer Website Fragen zum Gesundheitszustand beantwortet wurden.

Aufgrund der Änderungen in der Musterberufsordnung ist es für die Wirksamkeit einer Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung nicht notwendig, dass die Diagnose durch einen Arzt aufgrund einer persönlichen Untersuchung erstellt wurde. Bei Krankschreibungen gilt grundsätzlich, dass sich Arbeitgeber auf die Beurteilung der bescheinigenden Ärzte verlassen müssen. Ob die Untersuchung mit oder ohne persönlichen Kontakt zwischen Patienten und Ärzten erfolgt ist und um welche Krankheit es sich handelt, geht für Arbeitgeber aus der Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung nicht hervor.

Entfällt der persönliche Kontakt zum Arzt, besteht das Risiko, dass die Hemmschwelle für Ar-

beitnehmer sinken kann, falsche oder übertriebene Angaben über ihren Gesundheitszustand zu machen. Insofern kann bei einer Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung durch Online-Dienste eine höhere Gefahr der Fehleinschätzung bestehen. Einer von einem Arzt nach einer telemedizinischen Diagnose ausgestellten Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung kann ein geringerer Beweiswert zukommen. Bei Zweifeln muss der Arbeitgeber darlegen und beweisen, dass die Bescheinigung ohne eine persönliche Untersuchung im Rahmen des Online-Angebotes ausgestellt wurde. ◀

IMPRESSUM

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

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

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

Gestaltung:
Karena Weiß,
Tel. 04183 989081

Fotos:
Fotolia: S. 54
Shutterstock: S. 16

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

Die Ausgabe 3/2019 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 26.06.2019

Keine halben Sachen bei der Elektrosicherheit

Mitarbeitende der Hotellerie und Gastronomie kommen tagtäglich mit einer Vielzahl an elektronischen Geräten in Berührung. Wo immer elektronische Anlagen und Geräte genutzt werden, gelten verschiedene gesetzliche Bestimmungen. Bei der Vielzahl an Gesetzen fällt es nicht immer einfach den Überblick zu behalten. Sind alle Geräte rechtssicher geprüft? Hält der Betrieb alle Gesetze ein? „Gerade Hotel- und Gastronomiebetriebe sollten sich mit dem Thema auseinandersetzen. Sie tragen Verantwortung für ihre Mitarbeitenden und ihre Gäste“, sagt Kent Schwirz, Präsident der WENZA EWIV.

Die WENZA EWIV ist eines der erfolgreichen Unternehmen auf dem Gebiet der betrieblichen Prävention in Deutschland. Es stellt für seine Kunden Expertinnen und Experten für Arbeitsmedizin, Arbeitssicherheit, Brand- und Datenschutz sowie Elektrosicherheit und Qualitätsmanagement. „Mittlerweile betreuen wir mehr als 4.000 Unternehmen, dabei handelt es sich sowohl um große als auch kleine Betriebe“, sagt Kent Schwirz.

Elektronische Anlagen und Geräte regelmäßig prüfen.

„Defekte elektrische Geräte sind die zweithäufigste Brandursache in Deutschland“, weiß Kent Schwirz. „Das ist nicht nur für die Mitarbeitenden und Gäste gefährlich. Man gefährdet damit auch den Unternehmenserfolg.“

Die WENZA EWIV hilft Unternehmen in allen Fragen der Elektrosicherheit: Welche Gesetze sind relevant? Welche Prüfrisiten sind einzuhalten? „Es gibt zahlreiche DIN-Normen, die für die Arbeit mit elektronischen Geräten relevant sind. Ich kann gut verstehen, dass sich viele Betriebe entscheiden, dieses komplexe Feld auszulagern“, sagt Thorsten Rohde, Mitarbeiter im Bereich Elektrosicherheit der WENZA EWIV. „Wir betreuen viele Kunden aus der Hotellerie und Gastronomie. Für sie prüfen wir ortsveränderli-



Thorsten Rohde. Foto: © Studio Gleis 11 / Jens Schierenbeck

che und ortsfeste Geräte.“ Die Prüfungen beinhalten nicht ausschließlich die Analyse des Zustands der Anlagen und Geräte, sondern auch dessen Anforderungen an Wartung und Instandhaltung. Als DEHOGA-Mitglied erhalten Sie auf die WENZA-Leistungen einen Rabatt von 5 Prozent.

Sprechen Sie uns gerne an.
Thorsten Rohde, Kundenbetreuung
040 360 234 105, www.wenza.de
t.rohde@wenzadeutschland.de

Mit unseren Elektro-Checks sichern Sie Ihr Unternehmen langfristig ab.

WENZA
EWIV



Elektro?
Aber
sicher!



Nutzen Sie jetzt die Sonderkonditionen für DEHOGA-Mitglieder!
Telefon 040 360 234 105 • www.wenza.de

MOIN Kakao: Bei MILRAM ist der Name Konzept

Begrüßen Sie Ihre Gäste typisch norddeutsch und profitieren Sie dabei von der Kraft der starken Marke

Der Inlandtourismus boomt: Wie vor kurzem auf der Internationalen Tourismusbörse ITB deutlich wurde, ist Deutschland das beliebteste Reiseland der Deutschen. Vor allem die Küstenregionen von Ostfriesland über Schleswig-Holstein bis Mecklenburg-Vorpommern haben die Nase vorn. Hier im Norden der Republik ist ein weiterer Spitzenreiter zuhause:

Die Marke MILRAM, die ihre Herkunft gegenüber den Konsumenten nicht nur mit dem nordisch-frischen Look auf den Verpackungen kommuniziert, sondern auch mit neuem Produktnamen: MOIN Kakao, MOIN Eiskaffee, MOIN Vanille etc. Ab sofort begrüßen die erfolgreichen MILRAM Milchdrinks Ihre Gäste zum Frühstück oder zwischendurch mit dem typisch norddeutschen Gruß, der bekanntlich bei uns hier oben den ganzen Tag über angesagt ist.

„Das emotionale Namenskonzept bietet gerade für norddeutsche Hotels und Pensionen einen echten Mehrwert. Das MOIN schafft eine Verbindung zur Region und bringt Lokalkolorit ins Getränkeangebot“, kommentiert Sven Kreitz Marketing-Leiter MILRAM Food-Service.



Das kommt bei den Konsumenten an, wie die Marktforschung zeigt: Im Konzepttest zeigten die Befragten eine 20 Prozent höhere Kaufbereitschaft für die MOIN-Getränke im Vergleich zum bisherigen Sortiment.

MILRAM ist übrigens schon seit langem Marktführer bei Milchgetränken im Außer-Haus-Markt. Im vergangenen Jahr verbuchte die Marke ein Absatzplus von 4,7 Prozent und lag damit deutlich vor den Wettbewerbern. Die leckere, bodenständige Rezeptur ohne Schnickschnack und vor allem ohne Zusatzstoffe ist sicherlich ein Grund für die Beliebtheit. Ein weiterer ist die geschmackliche Vielfalt: Neben Kakao und Eiskaffee sorgen Vanille, Banane und Erdbeere für Abwechslung – seit kurzem auch in der wiederverschließbaren 500 ml Glasflasche.

Die MOIN Milchgetränke sind Teil der neuen MILRAM Getränkevielfalt, zu der auch zwei Buttermilchdrinks in den Sorten Himbeere und Zitrone gehören, die ebenfalls in der Glasflasche angeboten werden. Wer das norddeutsche Konzept konsequent umsetzen will, erweitert sein Getränkeangebot um MILRAM Kalder Kaffee. Auch hier ist der Name Konzept: Das Getränk wird nach dem Cold Brew Verfahren hergestellt. Das heißt: Die gemahlene Kaffeebohnen werden mit kaltem Wasser aufgegossen und müssen bis zu 24 Stunden ziehen, um ihr volles Aroma abzugeben. Auf diese Weise entsteht der kalte Kaffee – oder wie man im Norden sagt: Kalder Kaffee. Das neue MILRAM



Getränk wird mit laktosefreier Milch hergestellt und ohne zugesetzten Zucker. In den Sorten „stark“ und „richtig stark“ belebt das Kaffeegetränk die Gäste und bringt weitere Sympathiepunkte. www.milram-food-service.de





Für unser Restaurant/Café am Yachthafen suchen wir eine/n neue/n Pächter/in (m/w/d).

In der 1. Etage des vereinseigenen Clubhauses stehen ein Restaurant mit ca. 120 Sitzplätze, ein Bar-Tresen und eine Küche zur Verfügung. Der große Raum kann bei Bedarf durch schalldichte Trennwände individuell abgeteilt werden und eignet sich damit auch hervorragend für Tagungen und Versammlungen. Den Gast erwartet ein einmaliger Blick auf die Yachten und das grün umrandete Hafenbecken im lebendigen und geschichtsträchtigen Ortsteil Geestemünde.



Bei sonnigem Wetter finden ca. 40 Personen auf der Terrasse schattige Plätze.

Was wir uns von Ihnen und Ihrem Team wünschen:

Eine gastronomische Ausbildung und Berufserfahrung ist für Ihr Start-Up die beste Voraussetzung. Aber für uns zählt ebenso Ihr Talent, das gastronomische Angebot kreativ zu gestalten, zu verbessern und den Blick für gastronomische Trends zu haben.

Was wir Ihnen bieten?

Unsere Vorstellung von einer Zusammenarbeit hängt sehr stark davon ab, was Sie an Leidenschaft mitbringen und wie Ihr Konzept aussieht. Daher sind alle Rahmenbedingungen verhandelbar.

Neugierig geworden?

Senden Sie bitte Ihre Unterlagen (PDF-Datei) per E-Mail an info@wyc-bhv.org oder an

Weser Yacht-Club Bremerhaven e.V.
Sekretariat
Borrisstrasse 52a
27570 Bremerhaven.

Etablierter Landgasthof Nähe Lüneburg

mit Restaurant, Veranstaltungsräumen für 20-200 Personen, Doppelkegelbahn und großem Parkplatz zu verkaufen. Laufender Betrieb, ideal für Existenzgründer. Unterstützung für die Einarbeitungszeit möglich.
Jutta von Lonsky Immobilien Tel. 0171-4131251

Jagdhaus Spark, alteingeführtes Hotel

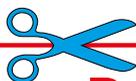
(9 DZ, 1 EZ) Restaurant www.jagdhaus-spark.de



in Nortrup (Nordkreis OS) zu verkaufen
Grundstück 6.926 m² - 320.000 €
Dr. Alfred Pieper Immobilien
05436/1802 od. 0171/6811872
info@pabulum.de

Traditioneller Gasthof Zur Pipinsburg seit 100 Jahren in Familienbesitz aus Altersgründen zu verkaufen

Wir suchen zum nächstmöglichen Termin einen Käufer für unser Objekt im Landkreis Cuxhaven. Auf ca. 40.000 m² teilbarer Flächen (in dem Areal sind 2 Fischteiche eingezeichnet). Unterteilt wird das Objekt in eine Wohnung mit ca. 120 m². Ein Festsaal für ca. 130 Personen, mit Tanzfläche, Bar mit Ausschank, Raucherraum und eigenen Toiletten, eine doppelte Kegelbahn mit Vorraum für ca. 20 Personen, eine Gaststube für ca. 15 Personen mit Ausschank, Clubzimmer für 30 Personen, Wintergarten für ca. 60 Personen. Moderne Toilettenanlage extra für diese Räumlichkeiten. Große Terrasse vom Wintergarten aus begehbar mit großem Garten und Teich, für ca. 100 Personen für Feiern, Empfänge etc. Großräumige Küche mit zwei begehbaren Kühlräumen und einem begehbaren Tiefkühlraum. Zwei separate Personaltoiletten sowie einen Aufenthaltsraum. Personalparkplätze auf dem Hof für bis zu 15 Pkw's. Parkplätze ausreichend für ca. 100 Pkw's und mehr.
Preis VHS. Bei Fragen und Interesse weitere Infos:
Tel. 04742-1403 Ansprechpartner: Familie Windheuser.



Anzeigen - Bestellschein

Gelegenheitsanzeigen - Immobilien

Tel.: (0 45 51) 14 50 - Fax: (0 45 51) 25 04

Nebenstehender Anzeigentext soll in der nächsten Ausgabe veröffentlicht werden.

- Immobilien unter Chiffre (Gebühr Euro 6,00)
 Stellenangebote
 Gelegenheitsanzeigen Die Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer.

Name _____

Straße _____

PLZ und Ort _____

Datum _____ Unterschrift _____

- Diese Anzeigengröße (25 mm hoch/2-spaltig) kostet Euro 100,00 + MwSt.

Weitere Preisbeispiele

- 30 mm hoch/2-spaltig = Euro 120,00 + MwSt.
 40 mm hoch/2-spaltig = Euro 160,00 + MwSt.
 50 mm hoch/2-spaltig = Euro 200,00 + MwSt.

Anzeigentext

(Möglichst in Blockschrift schreiben.)

Am Bornkamp 14a • 23795 Schackendorf / Bad Segeberg
Telefon 04551 / 145-0 • Telefax 04551 / 2504 • info@vht.de • www.vht.de

Kooperationspartner (m/w/d) gesucht! Wir übernehmen die Vermarktung Ihrer Urlaubsunterkunft!

Wir, das Erholungswerk Post Postbank Telekom e.V., suchen zur Ergänzung unseres eigenen Portfolios an Urlaubsprodukten ständig neue Kooperationspartner (m/w/d) im Bereich Ferienwohnungen und -häuser, um unseren Kunden zusätzliche attraktive Urlaubsunterkünfte auf Kontingentbasis anbieten zu können.

Wir bieten Ihnen:

- Zusätzliche Auslastung für Ihre Ferienobjekte
- Präsentation Ihrer Unterkünfte in unserem Reisekatalog (mit einer Auflage von 115.000 Exemplaren) und auf unserer Website
- Pünktliche Bezahlung (wir übernehmen das Inkasso)
- Unkomplizierte Partnerschaft
- Mehr als 45 Jahre Erfahrung im Tourismus

Wir suchen:

- Mindestens fünf Wohneinheiten in einem Objekt in touristisch attraktiven Regionen (bevorzugt in Deutschland), gerne auch große Ferienparks
- Zusammenarbeit auf Kontingent- und Provisionsbasis
- Gutes Preis-/Leistungsverhältnis

Sie sind Eigentümer (m/w/d) oder Betreiber (m/w/d) eines solchen Objekts und wir haben Ihr Interesse geweckt? Kontaktieren Sie uns telefonisch oder per E-Mail.

Wir freuen uns auf Sie!

Weitere Informationen finden Sie auch unter:

www.Erholungswerk.de/Neupartner

Erholungswerk

Post Postbank Telekom e. V.

Maybachstraße 54, 70469 Stuttgart

Tel.: 0711/1356-3557

E-Mail: Neupartner@Erholungswerk.de



Erholungswerk
Post Postbank Telekom e.V.

hochwertiger WEIN-Ausschankwagen

Bj 2009, TÜV, absenkbar, Spülmaschine, Warmwassergerät, Kühlung bis 300 Fl.,
Preis VHB, Tel. 0172-4355825

Alleinkoch ab ± 40 für schönes Ausflugslokal (viele Feiern) gesucht! Gutbürgerliche deutsche Küche. Übernahme erwünschenswert.

Weitere Infos: forsthaus.jankowski@t-online.de
Tel. 05527/9964220



Gastronomiepartner für Café & Restaurant gesucht!

Die Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG sucht für die Übernahme des Schlosscafé & Restaurant auf dem Schlossgelände in Fürstenberg ab sofort einen Gastronomiepartner. Sie haben Lust, Schlossherr für kulinarische Köstlichkeiten zu werden? Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen!

Weitere Informationen über:

Frau Gabriele Eikenberg,

Tel.: +49 5271 401-104

g.eikenberg@fuerstenberg-porzellan.com



HOTEL IN DER LÖNEBURGER HEIDE - BAD BEVENSEN

24 voll ausgest. Zimmer u. Suiten/ mod. Bäder / Restaurant mit Außenterrasse/ Gewerbeküche/ Parkplätze/ Fahrstuhl/ BJ 1980/ kurzer Weg zur Jod-Sole Thermal/ idyllische Lage/ sehr gepflegt
Kaufpreis: € 920.000 (Pacht alternativ möglich)

Ich freue mich auf Ihren Kontakt: Jasmina Mujic, immobilienverkauf@aol.com Tel.: 05821 9928882

NORDWOLLE VERANSTALTUNGSZENTRUM AUF DEM NORDWOLLE-GELÄNDE



GEWERBEKÜCHE, VORBEREITUNGSKÜCHE MIT KÜCHENEINRICHTUNG UND BÜRO ZU VERMIETEN



RÄUME:

- Großküche
- Hauswirtschaftsraum für den Geschirrspüler
- 2 Personaltoiletten
- Lagerraum
- Kühlhaus
- Büro mit Lagerraum
- Ebenerdiger Zugang

KOSTEN:

Miete 1.200,00 €
Nebenkosten: 760,00 €
Gesamt, netto 1.960,00 € zzgl. USt.

AUSSTATTUNG:

- mehrere Arbeitstische mit Unterschränken
- mehrere Wandhängeschränke, bzw. Geschirrschränke
- gewerblicher Gas-Herd
- Großküchenspültsch
- Handwaschbecken
- Dunstabzugshaube
- Kühlhaus mit Inneneinrichtung

KAUTION: 3 Kaltmieten

PROVISION: provisionsfrei



An die Küche angrenzender Veranstaltungssaal (com.media) kann dazugemietet werden.

Nordwolle Veranstaltungszentrum GmbH & Co. KG

Lahusenstraße 25 - 27749 Delmenhorst

Telefon: (04221) 6895967

E-Mail: a.kholina@bauverein-delmenhorst.de



Gut eingeführte Gaststätte mit Doppelkegelbahn in HB - Vegesack zu pachten ab 01.06.19. Telefon 0421/624372

Außergewöhnliches Ambiente!

Balve/Sauerland: Restaurant im Gewölbekeller des altbewährten Drostenhauses zu vermieten. 236,0 m² Ges.-fläche, frisch renoviert, sofort verfügbar, 950 EUR KM, Provision 1,19 MM.

Schäfer Immobilien Tel. 02375-938855,
www.helmut-schaefer-immobilien.de

Nachfolger gesucht, Kauf !!! Wismar Ostsee !!!

Restaurant Kiek In!

Betreiber geht in den Ruhestand und verkauft Restaurantgebäude mit Wohnung in Wismar an der Ostsee. Bj. 1990, direkt an einer Parkanlage mit Außenterrasse gern inkl. Inventar KP auf Anfrage, zzgl. ANK + Ct.; EA 191,6kWh/(m²a) Bj. 1990/2013 Gas inkl. WW
Infos: PRO-WERT - Heiko Meyer - Tel. 03841/ 39 480 55 o. info@pro-wert.com

APRIL

**29.04. Gastro Web:
Ihr Restaurant im Netz**
Markus Michels

MAI

07.05. Arbeitskreis Saalbetriebe
Bümmersteder Krug, Oldenburg
10.30 bis 17 Uhr

13.-14.05. Q-Seminar in Schneverdingen

15.05. Wirtinnenfahrt
nach Timmendorf / Scharbeutz
DEHOGA-Kreisverband Grafschaft Hoya

**20.05. GENERALVERSAMMLUNG des
DEHOGA Region Hannover e.V.**
16 bis 18 Uhr, anschließend
Kollegentreff beim Grillbuffet
im Courtyard by Marriott, Hannover
Anmeldungen bitte über:
region@dehoga-hannover.de

**21.05. Q-Refresher Seminar
in Osnabrück**

JUNI

**17.06. Prämierung
16 Uhr Kulinarischer Botschafter**
Hannover, Marketinggesellschaft
Tel. 0511 348790 (nur auf Anmeldung)

20.06. Seminar
„Mitarbeiterbindung und
-motivation als Schlüssel zum
Unternehmenserfolg“ in Hannover

25.-26.06. Q-Seminar in Rastede

AUGUST

18.-20.08. Trendtour Junger DEHOGA
nach Amsterdam

SEPTEMBER

**16.09. Das 1x1 im Service –
gastorientiertes Verhalten**
Romy Wassermann

**16.09. Jahresfahrt 2019
nach Schleswig-Holstein**
DEHOGA-Kreisverband Grafschaft Hoya

19.-20.9. IHK Tourismustag in Stade

**23.09. Service gestalten: perfekt
auf den Gast eingestellt**
Hana Radosic

26.-27.09. Q-Seminar in Wolfenbüttel

OKTOBER

**15.10. Webinar Tipps zur erfolg-
reichen Stellenausschreibung**
11 bis 12 Uhr

**15.10. Kernkompetenzen im
Housekeeping**
Julia Volland

20.-22.10. Landesverbandstag
Gifhorn (nur für Delegierte)

22.10. Seminar
„Kundenfeedback – Wichtiger
Impulsgeber und Instrument zur
Kundenbindung“ in Westerstede

**29.10. Konfliktmanagement
für Ausbilder**
Sabine Krösche

NOVEMBER

03.-04.11. Herbstarbeitskreis
in Tangendorf

**05.11. Betriebswirtschaft
in der Küche**, Michael Rexroth

05.-06.11. Q-Seminar in Aurich

**18.11. Reklamationen souverän
bearbeiten**, Jürgen Stadelmann

25.11. Profit durch Preisgestaltung
Frank Rüschenbaum

25.-26.11. Q-Seminar in Hannover

**26.11. Gastfreundschaft Digital:
die interaktive Website**
Andreas Pfeifer



Der Unternehmensverband des Gastgewerbes

■ DEHOGA Termine

■ Sonstige Termine

Anmeldung bei den jeweiligen
Veranstaltern

■ Webinare von YOURCAREERGROUP

Für DEHOGA Mitglieder kostenlos!
Anmeldung generell über:
[www.dehoga-niedersachsen.de/
seminare](http://www.dehoga-niedersachsen.de/seminare)

■ Termine des Jungen DEHOGA

Anmeldung unter
www.junger-dehoga.de

■ Seminare der DEHOGA-Akademie

Preis: 250 Euro inkl. MwSt.
für DEHOGA Mitglieder
Ort: Hannover/Region Hannover
Zeit: jeweils 9-17 Uhr,
weitere Infos unter:
[www.dehoga-niedersachsen.de/
Seminare](http://www.dehoga-niedersachsen.de/Seminare)

■ Ausbildung zum QualitätsCoach

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



AZUBI GESUCHT?

Nutzen Sie die exklusiven Anzeigen-Kombipakete
von HOTELCAREER und AZUBICAREER für
DEHOGA-Mitglieder auf www.azubicareer.de

