

DEHOGA MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 2 · April 2025

Gold geht nach Hannover, Oldenburg und Osnabrück



APRIL

- 09.04.** **Frühjahrstagung**
10 Uhr DEHOGA Bezirksverband Lüneburg
Hotel Celler Tor, Celle
- 23.04.** **Revenue-Management Advanced**
Seminar in Hannover

MAI

- 13.05.** **Wirtinnenfahrt nach Quakenbrück**
DEHOGA Grafschaft Hoya
- 15.05.** **Gastgewerbe-Recht kompakt**
Seminar in Hannover

JUNI

- 16.06.** **Arbeitsabläufe im Service optimieren und Gäste begeistern**
Seminar in Hannover
- 23.06.** **Generalversammlung DEHOGA Region Hannover**
16.00 Uhr Courtyard by Marriott Hannover
Maschsee

AUGUST

- 04.08.** **Sommerfest**
15.00 Uhr DEHOGA Stade

SEPTEMBER

- 29.-30.09.** **Herbstfahrt nach Groningen**
DEHOGA Grafschaft Hoya
- 21.09.** **Hotelstammtisch**
DEHOGA Grafschaft Hoya

OKTOBER

- 26.10.** **Herbst-Arbeitskreis Junger DEHOGA**
- 27.-29.10.** **Herbstfahrt**
DEHOGA Stade

NOVEMBER

- 10.11.** **Herbstversammlung**
10.00 Uhr DEHOGA Stade
- 12.11.** **Jahreshauptversammlung**
15.30 Uhr DEHOGA Grafschaft Hoya
bei Freye in Osterbinde
- 23.-25.11.** **DEHOGA-Landesverbandstag**
Maritim Airport Hotel Hannover,
Langenhagen

JANUAR 2026

- 20.01.26** **Wirteball**
DEHOGA Grafschaft Hoya
bei Familie Steimke in Graue



Der Unterneherverband des Gastgewerbes

■ DEHOGA Termine

■ Termine des Jungen DEHOGA

Anmeldung unter
www.junger-dehoga.de

■ Seminare der DEHOGA-Akademie

Preis: 270 Euro inkl. MwSt.
für DEHOGA Mitglieder
Ort: Hannover/Region Hannover
Zeit: jeweils 9-17 Uhr,
weitere Infos unter:
[www.dehoga-niedersachsen.de/
seminare-veranstaltungen/
dehoga-seminare/](http://www.dehoga-niedersachsen.de/seminare-veranstaltungen/dehoga-seminare/)

Inhalt

JUGENDMEISTERSCHAFTEN . . . 4



- Azubis aus Nordafrika 7
Forum Zukunft 8
INTERNORGA 10
Niedersachsen digital 12
KI-Bewertungsmanagement 13
Hotelklassifizierung 14

JUNGER DEHOGA. 15



- Der Präsident berichtet 16

NACHHALTIGKEIT

- Bio-Zertifizierung 17
Fördermittel 18

RECHT UND RAT 19

BEZIRKSVERBÄNDE 22

- Braunschweig 22
Ostfriesland 24
Lüneburg 25
Osnabrück 31
Hannover 35
Hildesheim 40
Stade 42
- Märkte / Produkte / Immobilien 43

**LIEBE KOLLEGEN,
LIEBE KOLLEGINNEN,**

die turbulente Zeit der Ampel-Regierung ist nunmehr seit Wochen vorbei. Das Ergebnis der Sonderungspapiere lässt uns positiv in die Zukunft blicken. Unsere zentralen Themen:

7% MEHRWERTSTEUER AUF SPEISEN FLEXIBILISIERUNG DER WOCHENDARBEITSZEIT ENTBÜROKRATISIERUNG

sind darin fest verankert.

Nunmehr ist aber auch unsere klare und unmissverständliche Haltung gegenüber der Politik, dass diese Themen sich in der Regierungsarbeit wiederfinden. Wir haben nicht vergessen, dass insbesondere das Thema 7% auf Speisen im Sofortprogramm der CDU aufgeführt ist und diese eine verbindliche Zusage einer Umsetzung bis zum Sommer gegeben hat.

Diese wichtige Entlastung für das Gastgewerbe darf nicht länger auf sich warten lassen. Wir werden täglich mit Insolvenzen und Betriebsschließungen konfrontiert, weil den Betrieben die Luft zum Atmen fehlt. Dieser Zustand muss ein Ende haben, und unsere Branche muss sich wieder auf Ihre Arbeit fokussieren können.

Ein weiteres Thema, das uns aktuell sehr beschäftigt, sind die unzähligen Hilferufe zum Thema Schlussabrechnungen Corona. Hier sind wir als Verband aktuell in zahlreichen Gesprächen mit der NBank und dem zuständigen Ministerium, um diesen Zustand so zu verändern, dass Anträge zügiger bearbeitet werden, Rückfragen in einem sachlichen Kontext erfolgen und Überprüfungen nachvollziehbar sind.



Mut machen mir mit den Zusagen der Politik, dass unsere Branche jetzt gestärkt in das Frühjahrs- und Sommerge schäft geht und wir uns von den positiven Ausblicken unserer Branche leiten lassen.

Herzlichst Ihr Florian Hary

NIEDERSACHSEN KÜRT LANDESMEISTER IM GASTGEWERBE

Gold geht nach Hannover, Oldenburg und Osnabrück

Nach zwei spannenden Wettkampftagen in Osnabrück stehen die Landesmeister im niedersächsischen Gastgewerbe fest: Bei den Köchen holte Clemens Schäflein vom Havelserhof in Garbsen die Goldmedaille. Zugleich ist er punktbester Teilnehmer in der Praxis der Jugendmeisterschaften. Lena Gloistein von Burgdorfs Hotel und Restaurant in Hude gewann die Medaille bei den Fachleuten für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie. Den ersten Platz bei den Hotelfachleuten errang Jana Hemme vom See- und Sporthotel Ankum. Den Teampokal sicherte sich wie schon im letzten Jahr das Team der BBS 3 aus Oldenburg.

Unter den stets wachsamen Augen der fachkundigen Jury kämpften die 36 besten Auszubildenden von 12 Berufsschulen aus Niedersachsen am 19. und 20. März 2025 in Osnabrück um den begehrten Titel des Landesmeisters. Auch durch Kamerateams und Journalisten 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 „Horses and Dreams“ unter Beweis stellen: Kochen, garnieren, Tische eindecken, Speisekarten gestalten, Verkaufsgespräche führen, Hotelzimmer abnehmen, Reservierungen bestätigen und vieles mehr. Höhepunkt war wie immer das Prüfungssessen. Alle Köche mussten aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Menü für sechs Personen zubereiten. Dieses wurde anschließend von den Hotelfachleuten und den Fachleuten für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie professionell serviert.

Vor rund 200 Gästen aus Hotellei, Gastronomie, Wirtschaft und Politik würdigte Niedersachsens DEHOGA-Präsident Florian Hary die Leistungen der Wettkampfteilnehmer und hob die besondere Bedeutung der Jugendmeisterschaften hervor: „Sie arbeiten alle in der schönsten Branche der Welt. Ihnen steht die Welt offen,

nutzen Sie die vielfältigen Tätigkeitsbereiche und Karrierechancen im Gastgewerbe! Die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften sind der Höhepunkt in der regionalen Nachwuchsförderung der angehenden Fachkräfte. Sie 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: „Ich habe großen Respekt vor dem, was Sie in den letzten beiden Tagen hier geleistet haben. Unsere Gäste haben genau solche Gastgeber verdient. Sie alle haben gewonnen!“.

Die Goldmedaillengewinnerinnen werden Niedersachsen im Herbst 2025 als Team bei den Deutschen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe auf dem Bonner Petersberg vertreten und dort ihr hervorragendes Können erneut unter Beweis stellen.

Die Jugendmeisterschaften wurden in diesem Jahr erneut im Berufsschulzentrum am Westerberg in Osnabrück durchgeführt. Präsident Hary dankte der Schule für ihren Einsatz und die hervorragende Organisation und Durchführung der Veranstaltung. Ein großer Dank gilt auch den begleitenden Lehrkräften, den Juroren, den Ausbildungsbetrieben und den Sponsoren, die alle zusammen die Jugendmeisterschaften in dieser Form möglich gemacht haben. ◀



Die Sieger (v.l.n.r.): Hotelfachfrau Jana Hemme vom See- und Sporthotel in Ankum, Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie Lena Gloistein von Burgdorfs Hotel und Restaurant in Hude und Koch Clemens Schäflein vom Havelserhof in Garbsen mit DEHOGA-Präsident Florian Hary (l.).

DIE GEWINNER AUF EINEN BLICK

KÖCHE

Clemens Schäftlein, Havelserhof, Garbsen
 Johannes Hehl, Mast-Jägermeister, Wolfenbüttel
 Ludwig Besse, The Ritz-Carlton, Wolfsburg

FACHLEUTE FÜR RESTAURANTS UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE

Lena Gloistein, Burgdorfs Hotel und Restaurant, Hude
 Maxime Swinkels, Hotel Greive, Haren
 Niklas Littau, Courtyard by Marriott Hannover Maschsee

HOTELFACHLEUTE

Jana Hemme, See- und Sporthotel, Ankum
 Celine Gennat, Castanea Resort Hotel, Adendorf
 Fenja Dieks, Hotel Gut Altona, Dötlingen

TEAMWERTUNG

Mannschaft der BBS 3 Oldenburg
 Mannschaft der BBS 2 der Region Hannover
 Mannschaft des Berufsschulzentrums am Westerberg Osnabrück



Die Zweitplatzierten (v.l.n.r.): Hotelfachfrau Celine Gennat vom Castanea Resort Hotel in Adendorf, Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie Maxime Swinkels vom Hotel Greive in Haren und Koch Johannes Hehl von Mast-Jägermeister in Wolfenbüttel.



Die Drittplatzierten (v.l.n.r.): Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie Niklas Littau vom Courtyard by Marriott Hannover Maschsee, Koch Ludwig Besse vom The Ritz-Carlton in Wolfsburg und Hotelfachfrau Fenja Dieks vom Hotel Gut Altona in Dötlingen.



Praxisbester: Koch Clemens Schäflein (r.) mit DEHOGA-Präsident Florian Hary.

DAS SIEGERMENÜ

Dreierlei Pilze

Champignon Panna-Cotta – gepickelte

Buchenpilze – gebackene Enoki

geräuchertes Paprikatempura

Pumpernickelerde

Rote Beete Creme

Schnittlauchöl

Zweierlei vom Kaninchen

Gedämpfte Roulade und geschmorte Keule

Balsamicojus

glasiertes Gemüse Brokkoli, Möhren, Rosenkohl

Selleriecreme, Kartoffeldonut

Grießflammerie

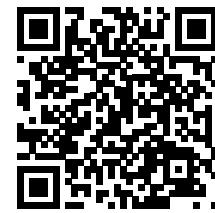
Orangensorbet

gefüllter, falscher Topfenknödel

Zartbitter-Ganache, Gewürz-Kumquats

Hippengebäck

Bildergalerie
mit diesen und
weiteren Fotos:



Fotos (auch Titel): Jan Schwarberg



Gold in der Teamwertung für das Team der BBS 3 Oldenburg.



Silber in der Teamwertung für das Team der BBS 2 der Region Hannover.



Bronze in der Teamwertung für das Team des Berufsschulzentrums am Westerberg Osnabrück.

+++ THAMM Plus +++

Faire Gewinnung von Auszubildenden aus Nordafrika

Das Projekt „Unterstützung regulärer Arbeitsmigration und -mobilität zwischen Nordafrika und Europa“ (THAMM Plus) fördert Wege der sicheren und fairen Arbeitsmigration für Auszubildende und Fachkräfte aus Ägypten, Marokko und Tunesien und vermittelt sie an Betriebe in Deutschland.

Die Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH setzt das Projekt THAMM Plus um und kooperiert dabei mit der Bundesagentur für Arbeit (BA). THAMM Plus ist durch das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) beauftragt, und die Europäische Union (EU) finanziert das Projekt mit.

Die GIZ plant zusammen mit dem Niedersächsischen Wirtschaftsministerium und dem DEHOGA Niedersachsen bereits **für 2025 kurzfristig eine Rekrutierung in Marokko zu starten. Dafür soll die Rekrutierung im April/Mai erfolgen, so dass die Azubis im Idealfall schon im Juli in Deutschland sein könnten.**

Factsheet

PROFILE DER KANDIDATEN

Die Projekteinnehmer werden in einem mehrstufigen Bewerbungsprozess sorgfältig ausgewählt und anschließend intensiv auf eine Beschäftigung vorbereitet. Die zukünftigen Auszubildenden erfüllen die folgenden Voraussetzungen:

- ✚ Abschluss Sekundarschule (Secondary School Certificate bzw. Baccalauréat o.ä.)
- ✚ Deutschkenntnisse (Sprachniveau B1)
- ✚ Arabischkenntnisse (Muttersprache) und teilweise Französisch- und Englischkenntnisse
- ✚ mehrheitlich erste einschlägige Berufserfahrung

TEILNAHMEVORAUSSETZUNGEN FÜR BETRIEBE

Um als Arbeitgeber am THAMM Plus Projekt teilzunehmen, gelten die folgenden Voraussetzungen:

- ✚ Für die Visumserteilung muss für Auszubildende der Lebensunterhalt mit monatlich mindestens 982 Euro brutto gesichert sein (durch die Übernahme von Sachleistungen kann die Differenz zur Vergütung laut Tarifvertrag ausgeglichen werden).
- ✚ Organisation von adäquatem Wohnraum und anteilige Übernahme der Kosten für die Unterkunft, sofern diese inklusive Nebenkosten und Rundfunkbeitrag mehr als 1/3 des Nettogehals betragen.
- ✚ Bereitstellung notwendiger Dokumente für den Visaprozess und Übernahme der Antragskosten.
- ✚ Organisation und Übernahme der Kosten für den Flug nach Deutschland und der weiteren Anreise zum Arbeitsort.

Haben Sie Interesse, im Rahmen des THAMM Plus Projekts hochmotivierte Auszubildende für das Ausbildungsjahr 2025 zu gewinnen?

Wie auch in der vorherigen Projektphase verfügen alle Auszubildenden über Deutschkenntnisse (zertifiziertes Deutsch B1-Sprachniveau) und über einen höheren Schulabschluss.

Die Leistungen von THAMM Plus sowie die Teilnahmevoraussetzungen finden Sie im obigen Factsheet.

MELDEN SIE SICH ZEITNAH PER MAIL BEI UNS:

Sarah Blümel, bluemel@dehoga-niedersachsen.de und senden uns folgende Informationen:

- ✚ Für welchen Ausbildungsberuf haben Sie Bedarf (z. B. Koch/Köchin, Fachkraft für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Hotelfachmann/-frau etc.)?
- ✚ Wie viele Auszubildende möchten Sie einstellen?
- ✚ Für welches Ausbildungsjahr (2025 und / oder 2026) suchen Sie?



Erfolgreiches Forum „Zukunft gestalten!“ und Netzwerktreffen „Gastgeber Connect“ in Wardenburg

Am 30. und 31. März 2025 war der Wardenburger Hof der Treffpunkt für engagierte Akteure des niedersächsischen Gastgewerbes. Mit dem Netzwerktreffen „Gastgeber Connect“ am Vorabend und dem Forum „Zukunft gestalten!“ am Folgetag bot der DEHOGA Niedersachsen eine Plattform für Austausch, Inspiration und praxisnahe Impulse.

Gastgeber Connect: Austausch auf Augenhöhe

Beim Netzwerktreffen „Gastgeber Connect“ kamen Ehrenamtsträger und Mitglieder des DEHOGA Niedersachsen zusammen, um sich in einem interaktiven Format über aktuelle Themen der Branche auszutauschen. An sechs Thementischen konnten die Teilnehmer in intensiven Gesprächen Impulse zu zentralen Fragen wie Fachkräftegewinnung, Digitalisierung und Beschwerdemanagement gewinnen. In regelmäßigen Wechseln entstanden neue Diskussionsgruppen, die einen dynamischen und vielseitigen Austausch ermöglichten. Besonders wertvoll war die direkte Interaktion mit DEHOGA-Präsident Florian Hary und dem neuen Hauptgeschäftsführer Mark Alexander Krack. Die angenehme Atmosphäre und das hervorragende Team des Wardenburger Hofs rundeten den Abend perfekt ab.

FORUM „ZUKUNFT GESTALTEN!“: DREI WORKSHOPS FÜR DIE PRAXIS

Unter dem Motto „Aus der Praxis für die Praxis“ wurde das Forum „Zukunft gestalten!“ am 31. März 2025 zu einem echten Erfolg. In drei parallel laufenden Workshops erhielten die Teilnehmer wertvolle Impulse für ihren Berufsalltag:

■ Feuer & Flamme für das Gastgewerbe

Sabine Hertgens bot eine inspirierende Mischung aus interaktiven Übungen und motivierenden Impulsen. Vom Kennenlern-Bingo über Zauber-Zollstöcke bis hin zu Superkräften erlebten die Teilnehmer praktisch, wie Kommunikation gelingen kann. Hier ging es darum, die eigene Arbeitskultur aktiv zu gestalten und die Leidenschaft für das Gastgewerbe neu zu entfachen.

■ Investieren ohne großes Budget

Emell Gök Che zeigte, wie Licht, Farben und Accessoires mit geringem Aufwand eine große Wirkung erzielen können. Die Teilnehmer lernten praxisnah, wie sie mit stilvollen, individuellen Lösungen ihre Gastronomie oder Hotellerie neu in Szene setzen und mit stylishen Investitionen maximale Individualität erreichen können.

■ Terminator oder Innovator – KI und Automatisierung

Sascha Dalig beschäftigte sich mit der Frage, wie Künstliche Intelligenz den Alltag im Gastgewerbe verändern kann. Die Teilnehmer erhielten einen Überblick über aktuelle Entwicklungen, Potenziale und Grenzen der Automatisierung und diskutierten konkrete Einsatzmöglichkeiten für ihren Betrieb.

Ein voller Erfolg für das niedersächsische Gastgewerbe

Das Forum „Zukunft gestalten!“ und das Netzwerktreffen „Gastgeber Connect“ zeigten eindrucksvoll, wie wichtig der persönliche Austausch und praxisnahe Impulse für die Branche sind. Die positiven Rückmeldungen der Teilnehmer, die inspirierenden Diskussionen und die großartige Gastfreundschaft der Familie Fischbeck im Wardenburger Hof machten diese beiden Tage zu einem echten Highlight im Veranstaltungskalender des DEHOGA Niedersachsen. ►

Ein großes
DANKESCHÖN
an alle Referenten,
Moderatoren und
Teilnehmer – wir
freuen uns auf die
nächste Ausgabe!



Überwältigendes Feedback

INTERNORGA 2025 BEGEISTERT DIE BRANCHE UND ERZEUGT AUFBRUCHSSTIMMUNG

Die INTERNORGA setzte vom 14. bis 18. März in Hamburg neue Maßstäbe und begeisterte den gesamten Außer-Haus-Markt. Unter dem Motto „Wo Trends laufen lernen.“ rückte sie auch in diesem Jahr die neuesten Entwicklungen in den Fokus und bot so den kompletten Marktüberblick – von innovativen Konzepten zahlreicher Newcomer und Start-ups bis hin zu wegweisenden Impulsen internationaler Player. Mit dem beeindruckenden Angebot der rund 1.200 Ausstellenden, einem einzigartigen Mix aus praxisnahen Talks, informativen Kongressen und spannenden Wettbewerben sowie umfangreichen Networking-Möglichkeiten schaffte die internationale Leitmesse ein motivierendes und begeisterndes Gesamterlebnis für ihre Gäste. Hamburg wurde damit erneut zu dem zentralen Treffpunkt, wo Trends der internationalen Food- und Hospitality-Branche nicht nur präsentiert, sondern auch aktiv gestaltet wurden.

Eine Ananas auf zwei Beinen vor peachfarbenem Hintergrund – so begrüßte die INTERNORGA 2025 erstmals ihre Gäste und ließ das Motto der internationalen Leitmesse „Wo Trends laufen lernen.“ buchstäblich lebendig werden. „Unsere Ausstellenden haben es ebenfalls als Einladung verstanden – Pro-



Treffen der DEHOGA-Verantwortlichen im DEHOGA-Club auf der INTERNORGA.

duktpremieren, Innovationen und Neuheiten präsentierten sich in einer noch nie dagewesenen Vielfalt“, so Matthias Balz, Director INTERNORGA. „Das erfüllt uns mit großer Freude, betont die enge Partnerschaft zwischen allen Beteiligten und unterstreicht den hohen Stellenwert der INTERNORGA für die

gesamte Außer-Haus-Branche.“ Maßgeblich für diese Entwicklung war nicht zuletzt der neue Trendbereich Future Food. Visionäre Unternehmen zeigten dort eindrucksvoll, wie pflanzenbasierte Produkte, alternative Proteine, Foodtech und Fermentation die Ernährung von morgen im Außer-Haus-Markt neu definieren. Dieser zukunftsweisende Bereich für nachhaltige Ernährungskonzepte ergänzte die beliebte Newcomers Area perfekt und unterstrich so zusammen mit dem Angebot an digitalen Lösungen rund um das AI CENTER den innovativen Geist des Events.

Fachmesse mit Wow-Effekt: Spannende Highlights und nachhaltige Lösungen

Die INTERNORGA überraschte nicht nur mit außergewöhnlichen Neuheiten der Ausstellenden – auch beim Rahmenprogramm kamen die rund 85.000 Besuchenden voll auf ihre Kosten. Bereits am Vortag der Veranstaltung brachte das Internationale Foodservice-Forum als grösster und bedeutendster Fachkon-



Foto: Hamburg Messe und Congress/Ibo Ot

gress die Branche zusammen und bot genau so wie die einzigartige Afterwork-Lounge OFF THE RECORD ein informatives und abwechslungsreiches Programm. Spannend wurde es nicht nur bei den renommierten Awards wie dem INTERNORGA Zukunftspreis, dem NEXT CHEF AWARD und dem Deutschen Gastro-Gründerpreis – der in diesem Jahr sein 10-jähriges Jubiläum feierte. Gleich drei deutsche Kaffee-Meisterschaften der Specialty Coffee Association (SCA) begeisterten Jurys und Zuschauende gleichermaßen. Und nach ihrem erfolgreichen Kick-off im vergangenen Jahr beeindruckten die freakstotable erneut mit rund 40 Manufakturen für hochwertige und nachhaltig produzierte Lebensmittel. „Die INTERNORGA hat in diesem Jahr noch einmal einen echten Schritt nach vorne gemacht – das merkt man an der sehr guten Stimmung, trotz der aktuellen Herausforderungen in der Branche. Ich gehe davon aus, dass wir diesen Schwung in den kommenden Monaten mitnehmen und weiterhin zuversichtlich bleiben können“, so Christian Strootman, Vorsitzender des INTERNORGA-Messebeirats und Managing Director bei United Tables.

INTERNORGA und Hamburg gehen Hand in Hand

„Wo Trends laufen lernen.“ – das Motto passt nicht nur perfekt zur INTERNORGA, sondern auch zu ihrer Heimatstadt Hamburg. Heiko M. Stutzinger, CEO der Hamburg Messe und Congress, hebt hervor: „Entscheidender Erfolgsfaktor und anhaltender Top-Trend im Außer-Haus-Markt bleibt die authentische Verkörperung der Gastgeberrolle. Das bisherige Feedback zur INTERNORGA 2025 bestätigt, dass sowohl wir als führendes Branchenevent als auch Hamburg mit seinem lebendigen, urbanen Flair und seiner einladenden, weltoffenen Atmosphäre genau diesen Anspruch erfüllen.“

Nach ersten Ergebnissen eines unabhängigen Marktforschungsinstituts überzeugt die INTERNORGA erneut mit Bestnoten: Hohe Zufriedenheit, starke Weiterempfehlung und eine klare Besuchsabsicht für 2026 unterstreichen ihre Bedeutung als Leitveranstaltung für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien und als zentraler Treffpunkt für Entscheiderinnen und Entscheider. ▶

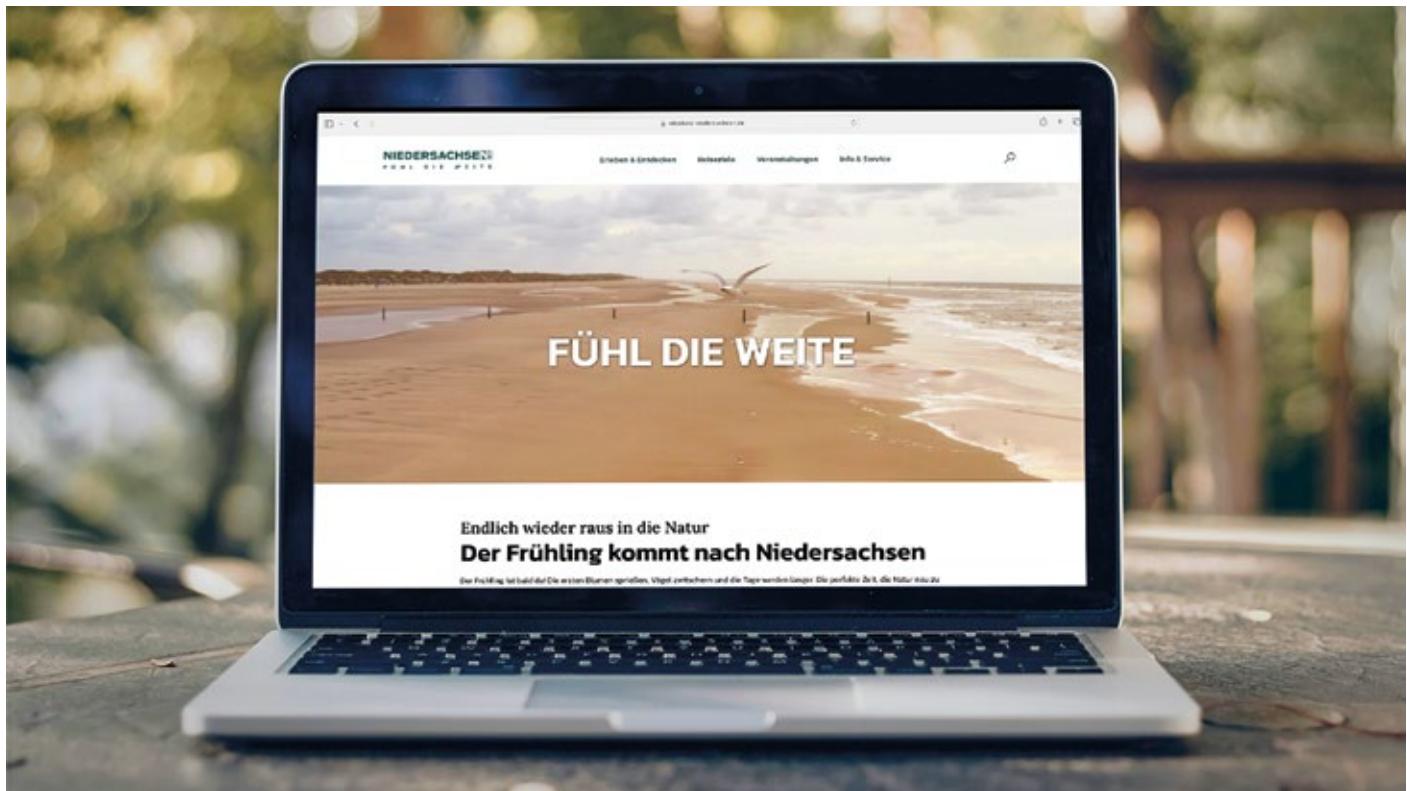


Afterwork-Lounge OFF THE RECORD: Fröhliche Stimmung unter den Gästen, darunter DEHOGA-Präsident Florian Hary (2.v.l.) und Sternekoch Daniel Gottschlich (2.v.r.).

**Die nächste INTERNORGA findet vom
13. bis 17. März 2026 statt.**



Niedersachsen digital neu entdecken



SMARTE TECHNOLOGIE TRIFFT AUF OPEN DATA

Drei auf einen Streich: Mit der neu gelaunchten Website reiseland-niedersachsen.de, dem **KI-basierten Reiseassistenten** und der **Progressive Web App (PWA)** „**Entdecke Niedersachsen**“ steht das gesamte touristische Angebot des Landes ab sofort digital gebündelt und gleichzeitig individualisiert darstellbar bereit.

„Ein KI-gestützter intelligenter Chatbot liefert den Reisenden maßgeschneiderte Empfehlungen.“

Inspiration auf reiseland-niedersachsen.de

Die neu strukturierte Website reiseland-niedersachsen.de ist darauf ausgelegt, den inspirativen Teil der Customer Journey hervorzuheben und Besucher direkt zur Reiseplanung zu führen. Die Website erscheint in einem neuen und markenkonformen Design und bietet Inhalte mit einem Fokus auf Filme und Bilder. Um zusätzlich ein personalisiertes Erlebnis zu bieten, wurden Leitprodukte gezielt nach den Bedürfnissen der Zielgruppen ausgewählt. Darüber hinaus wird die Website auch in Leichter Sprache ausgespielt und ist somit barrierefrei nutzbar.

Automatische Ausspielung von Daten aus dem Niedersachsen Hub

Aber auch für die regionalen Touristiker bietet der neue Webauftritt Vorteile: Dank der direkten Anbindung an den Niedersachsen

Hub werden aktuelle und informative Daten automatisch ausgespielt, die diese bei sich vor Ort eigenständig einpflegen und verwalten. So minimiert sich für die Beteiligten deutlich der Aufwand, um mit ihren Inhalten auf dem Reiseland-Portal präsent zu sein. Dabei ist es wichtig, dass die Partner ihre Inhalte stets aktuell halten, um eine hohe Qualität und Relevanz der bereitgestellten Informationen zu gewährleisten.

„Entdecke Niedersachsen“: der neue digitale Reisebegleiter mit integriertem Chatbot

Hybride Websites, die Eigenschaften klassischer Smartphone Apps aufweisen, aber über einen Browser aufgerufen werden, werden als PWAs bezeichnet. Eine solche Anwendung ist „Entdecke Niedersachsen“ (entdecke-nds.de), welche Nutzer von der Inspiration bis hin zur fundierten Information über ihr Reiseziel führt. Sie prä-

sentiert die vielseitigen touristischen Angebote Niedersachsens und bietet daher die perfekte Ergänzung zu reiseland-niedersachsen.de. Mit bereits über 20.000 Datensätzen aus dem Niedersachsen Hub ist diese Plattform nicht nur eine Informationsquelle für Reisende, sondern auch für Einheimische. Sie liefert Informationen zu Points of Interest, Touren, Unterkünften, gastronomischen Angeboten und aktuellen Events. Ein besonderes Highlight ist der integrierte digitale Reiseassistent, ein **KI-gestützter intelligenter Chatbot**,

der Reisenden maßgeschneiderte Empfehlungen liefert. Egal, ob auf Deutsch, Englisch, Niederländisch oder Dänisch. Er analysiert die Anfragen der Nutzer, bietet alternative Vorschläge, wenn Daten fehlen, und gibt dynamische Empfehlungen auf Grundlage aktueller Wetterbedingungen. Sein einzigartiger Vorteil ist dabei die natürlichsprachige, dialogbasierte Interaktion. Der Assistent versteht unterschiedliche Formulierungen, verzeiht Tippfehler und sorgt für eine intuitive Nutzererfahrung.

Kontinuierliche Optimierung

Die übersichtliche Darstellung aller Regionen und Themen in Niedersachsen ist ein zentrales Anliegen des Projekts der TourismusMarketing Niedersachsen. Vor allem in der Bereitstellung und Qualitätssicherung der Daten im Niedersachsen Hub seitens der Regionen liegt eine besondere Herausforderung. Aber auch der große Vorteil, denn je mehr Daten als Open Data verfügbar sind, desto umfassender und vor allem leistungsfähiger wird das digitale Angebot. ◀

Sind Ihre Daten schon im Niedersachsen Hub?

Nehmen Sie die Gelegenheit wahr, Teil dieser digitalen Transformation zu werden! Nutzen Sie die neuen Plattformen, um Ihr Angebot hervzuheben. Alles, was Sie dafür tun müssen, ist Ihre Daten im Niedersachsen Hub zur Verfügung zu stellen. Mit nur einmaliger Einpflege wird Ihr Angebot auf diesen Websites wie auch in vielen weiteren digitalen Anwendungen sichtbar.

Mehr Informationen auf:
www.niedersachsen-hub.de



Kontakt Niedersachsen Hub:

TourismusMarketing Niedersachsen GmbH
Constantin Foltin
(Manager Daten und Digitalisierung)
Telefon: 0511 27048848
E-Mail: foltin@tourismusniedersachsen.de

Mehr Buchungen durch KI-Bewertungsmanagement

Der DEHOGA bleibt up-to-date und bietet mit seinem langjährigen Partner ConsultiiQ ein praktisches KI-Tool für das Management von Online-Bewertungen – mit tollen Features, die die Arbeit erleichtern und Zeit sparen.

Wer bucht heute noch ein Hotel, ohne vorher Bewertungen zu lesen? Richtig: Undenkbar!

Automatisiert Bewertungen generieren, im Netz und auf der Website publizieren, im Detail analysieren, das ist inzwischen Standard – für mehr Buchungen ist das Kommentieren aber unerlässlich. „Wussten Sie, dass die Buchungsbereitschaft um 88 Prozent steigt, wenn Bewertungen aktiv kommentiert werden? Warum nicht einfach und schnell mithilfe von KI?

Ihr persönlicher KI-Assistent wird zu Ihrem unverzichtbaren Begleiter. Er ist in der Lage verschiedene Stimmungen anzunehmen und beantwortet Ihre Bewertungen rational mit nur einem Klick. Durch einmalig hinterlegte Informationen kennt die KI Ihr Haus und sämtliche Gegebenheiten bis ins kleinste Detail und kann individuell auf jede Bewertung eingehen.

Durch hinterlegte Beispielbewertungen und dazu verfasste Kommentare lernt die KI sogar, sich Ihrem Schreibstil anzupassen“, so die Experten von ConsultiiQ.

Hoteliers profitieren von einer höheren Sichtbarkeit und einer positiveren Wahrnehmung im Internet und bekommen mehr Buchungen – oft provisionsfrei und direkt. ◀

E-SERVICE

Hier geht's zu einer unverbindlichen und kostenfreien Onlinepräsentation:



KRITISCHER BESUCH VON KOLLEGEN MIT KRITERIENKATALOG – SO KOMMEN DIE HOTELS ZU IHREN STERNEN

Staffelstabübergabe bei der Hotelklassifizierung in der Region Osnabrück

Über 25 Jahre besuchten Hans Klute und Gunhild Menzel Hotels in der Region, um im Auftrag des DEHOGA die bekannten Hotelsterne zu vergeben. Nun reichen sie den Staffelstab weiter an Sophia Buller und Stephanie Dückinghaus. Begleitet werden die Hoteliers dabei von der Tourismusgesellschaft Osnabrücker Land (TOL), ebenfalls Mitglied der offiziellen Bewertungskommission, und einer Touristikfachkraft vor Ort. Doch worauf kommt es bei der Vergabe der Sterne an? Und warum sind sie so wichtig?

In Stadt und Landkreis Osnabrück sind 14 Hotels mit vier Sternen, 17 Hotels mit drei Sternen und ein Hotel mit einem Stern bewertet. Hans Klute und Gunhild Menzel kennen jedes ganz genau: Über viele Jahre besuchten sie sie regelmäßig für die Sterneklassifizierung. „Wir haben alle drei Jahre in den Hotels einen EU-weit abgestimmten Katalog mit über 250 Kriterien überprüft. Diese haben uns geholfen, ganz neutral auf das jeweilige Hotel zu schauen und die Bewertung durchzuführen“, berichtet Hans Klute, ehemaliger Besitzer des Hotels Klute in Osnabrück. Begleitet wurde er dabei von Gunhild Menzel, ehemals Berghotel Menzel in Melle:

„Die Besuche waren immer sehr interessant. Man lernt andere Betriebe kennen und erkennt, dass jeder anders geführt wird. Dabei war uns eine faire Beurteilung immer wichtig, denn schließlich haben wir die Sichtweise der Gäste vertreten.“

Staffelstabübergabe nach über 25 Jahren

Nun übernehmen Sophia Buller vom Landhotel Buller in Hagen a.T.W. und Stephanie Dückinghaus vom Gasthof Dückinghaus mit dem Hotel Bahnhof Lechtrup-Merzen diese Aufgabe. Gemeinsam mit Carsten Finke von der TOL, drittes Mitglied der Kommission, waren sie bereits in den vergangenen Monaten in den ersten Hotels unterwegs. Gerade erst in den

elterlichen Betrieb eingestiegen, erklärt Sophia Buller: „Für mich ist das eine tolle Gelegenheit, mit anderen Betrieben in Kontakt zu kommen und von den Besten zu lernen.“ Sie will mit ihrem Engagement helfen, die Klassifizierung zu erhalten und die Erwartungen der Gäste zu erfüllen. Wolfgang Hackmann, DEHOGA-Vorsitzender des Bezirksverbandes Osnabrück/Emsland/Grafschaft Bentheim, betont: „Wir erhalten mit den Sternen ein wichtiges Qualitätsmerkmal. Aber auch der Austausch auf Augenhöhe mit Kollegen über aktuelle Themen ist für beide Seiten sehr wertvoll.“ Er unterstreicht die Wichtigkeit des Ehrenamtes und stellt fest: „Man gibt viel Zeit und Kraft hinein und bekommt ganz viel zurück!“

Die Tourismusgesellschaft Osnabrücker Land, zuständig für die Vermarktung der Region, begleitet die Klassifizierungen. Petra Rosenbach, Geschäftsführerin, erklärt: „Die Klassifizierungen sind arbeitsintensiv für Prüfer und Hoteliers, sie sorgen aber für Transparenz für den Gast und sind ein wichtiges Marketinginstrument, gerade für die kleinen und mittleren Betriebe.“

Wolfgang Hackmann und Nils-Hendrik Westerkamp (DEHOGA Osnabrück) bedankten sich bei Herrn Klute und Frau Menzel für ihr jahrzehntelanges Engagement und hießen Frau Buller und in Abwesenheit auch Frau Dückinghaus herzlich willkommen im Team. ▶



Staffelstabübergabe bei der Hotelklassifizierung in der Region Osnabrück (v.l.n.r.) Carsten Finke, Petra Rosenbach, Wolfgang Hackmann, Hans Klute, Nils-Hendrik Westerkamp, Gunhild Menzel, Sophia Buller.

Sterne-Check leicht gemacht

DER QUICK-CHECK FÜR HOTELS

Die Hotelklassifizierung ist für viele Betriebe ein wichtiger Schritt, um sich am Markt zu positionieren und Gästen Orientierung zu bieten. Doch welche Kategorie passt zum eigenen Haus? Mit dem neuen Quick-Check auf hotelstars.eu gibt es jetzt eine unkomplizierte und schnelle Möglichkeit, eine erste Einschätzung zu erhalten.

Das kostenfreie Online-Tool basiert auf dem offiziellen Kriterienkatalog und ermittelt innerhalb von wenigen Minuten, in welche Sterne-Kategorie ein Hotel anhand der erfüllten Mindestanforderungen eingestuft werden könnte. Dabei erfolgt die Auswertung

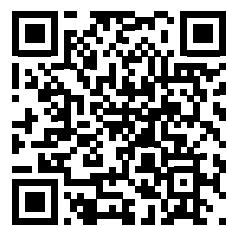
direkt neben den abgefragten Kriterien – übersichtlich und einfach verständlich.

WARUM LOHNT SICH DER QUICK-CHECK?

- **Schnelle Orientierung:**
Erste Einschätzung, bevor eine offizielle Klassifizierung in Erwägung gezogen wird.
- **Effizient & unverbindlich:**
Kein aufwendiger Prozess, sondern ein einfacher, zeitsparender Selbsttest.
- **Direkte Einordnung:**
Transparente Darstellung der Ergebnisse auf Basis der Mindestkriterien.

E-SERVICE

Interessierte Hoteliers können den Quick-Check ab sofort unter folgendem Link durchführen:



Nutzen Sie diese einfache Möglichkeit zur Standortbestimmung und erhalten Sie wertvolle Einblicke in das Sternepotenzial Ihres Hauses!

JUNGER DEHOGA

ARBEITSRECHT UND DIGITALISIERUNG IM FOKUS

Frühjahrssauftakt im Hotel Gut Altona

Der Junge DEHOGA hat sich im März im Hotel Gut Altona bei Familie Ahrmann zum Frühjahrssauftakt getroffen. Nach einer sportlichen Hausführung über das große Gelände des Vorzeigebetriebes in Dötlingen gab es von Vincent und Malte Ahrmann, welche selbst Mitglied im Jungen DEHOGA sind, Infos aus erster Hand zu ihren Betriebsabläufen, dem Wiederaufbau, dem Einsatz moderner Cook& Chill-Verfahren in der Küche und dem betrieblichen Alltag der drei Geschwister.

Bei leckeren Aperitifs und Getränken wurden die Gerichte der modernen Küche im Anschluss beim gemeinsamen Abendessen direkt getestet. Im gemütlichen Wintergarten stand der Austausch über aktuelle und individuelle Herausforderungen wieder im Vorder-

grund. Hier konnten sich auch die zahlreichen neuen Mitglieder des Jungen DEHOGA schnell in die Gemeinschaft einfinden und schätzten den offenen und kreativen Austausch.

Am Folgetag stand das wichtige Thema Arbeitsrecht auf dem Seminarplan. Die erfahrene Rechtsanwältin und Geschäftsführerin des DEHOGA Weser Ems und Ostfriesland, Hildegard Kulen, gab hilfreiche Tipps aus ihrer langjährigen Erfahrung im Umgang mit Rechtsstreitigkeiten mit Mitarbeitenden. Der kurzweilige Vortrag regte zu intensiven Diskussionsrunden an, und es blieb dennoch Zeit für die Erörterung individueller Fragen. Es zeigte sich einmal mehr: Fehlendes Wissen und schlechte Beratung können am Ende teuer werden. Daher waren sich die Teilnehmer

einig, dass dieser Workshop für alle sehr wertvoll war.

Auf Arbeitsrecht folgte Digitalisierung. So stellten zwei Jungunternehmer ihre individuell programmierbaren und sehr flexibel einsetzbaren Tools zur digitalen Tischreservierung vor. Bei gelöster Stimmung wurden Einsatz- und Anpassungsmöglichkeiten diskutiert und auch gleich das ein

oder andere follow-up Gespräche vereinbart.

Im Herbst trifft sich der Junge DEHOGA das nächste Mal und widmet sich dem Thema „Agile Unternehmensführung im modernen Arbeitsumfeld“. ▶

JUNGER DEHOGA
NIEDERSACHSEN



DER PRÄSIDENT BERICHTET

LIEBE KOLLEGEN UND KOLLEGINNEN,

aktuell laufen in Berlin hitzige Debatten mit unserer vermutlich zukünftigen Regierung. Klar ist, dass wir als Branche erwarten, dass die uns gemachten Zusagen verbindlich eingehalten werden und wir nicht wieder an der Nase herumgeführt werden.

Dieses positive Gefühl und die damit verbundene Aufbruchstimmung auf Grund der politischen Signale konnte man auch deutlich auf der diesjährigen INTERNORGA spüren. Gut gefüllte Hallen und positive Feedbacks von den Ausstellern sind ein gutes Signal für unsere Branche. Unsere DEHOGA-Familie hat sich wie in jedem Jahr in unserer Lounge getroffen. Hier durfte ich viele tolle Begegnungen mit Ihnen erleben, habe zahlreiche Gespräche geführt und mich über den wertvollen Austausch gefreut.

Durch den Austausch und Gespräche mit Partnern über zukünftige Projekte konnte wieder ein absoluter Mehrwert für unseren Verband geschaffen werden.

Natürlich durfte auch in diesem Jahr ein Besuch der ITB in Berlin nicht fehlen. Zusammen mit unserem Vizepräsidenten Dirk Breuckmann und unserem Hauptgeschäftsführer Mark Alexander Krack haben wir den Niedersachsen-Abend genutzt, um zu hören, wie es in der Tourismus-

DEHOGA-Präsident Florian Hary mit Isabella Hren, Vorsitzende Bayrische Gastgeber AG, und DEHOGA-Vizepräsident Dirk Breuckmann (v.l.n.r.) auf der ITB.



branche aussieht. Wichtig war hier ein Gespräch mit dem Staatssekretär Frank Doods zum Thema Coronahilfen, welches nun im Wirtschaftsministerium seine Fortsetzung findet.

Die obligatorische Frühjahrstagung im DEHOGA-Bundespräsidium war im Februar angesetzt. Hier und auch in unserer ersten Sitzung 2025 des großen Vorstandes hat uns das Thema ONE Dehoga App sehr bewegt. Ein spannendes Projekt, welches uns als Verband einen absoluten Mehrwert bringen wird. Ich hoffe auf eine breite Unterstützung, so dass wir dieses Projekt erfolgreich umsetzen können.

Weitere kleinere Veranstaltungen sowie Gespräche standen auf meiner Tagesordnung für Februar und März. Es ist immer wieder schön, mit Ihnen und euch in den Dialog zu treten.

Ein besonderer Moment ist unsere Jugendmeisterschaft. Es ist überwältigend zu sehen, wie engagiert in diesem Jahr 36 Auszubildende kreativ und gastfreudlich agiert und sich präsentiert haben. Hier merkt man richtig, dass unsere Branche lebendig ist und dass wir ein großes Herz haben. Solche Auszubildende wie in Osnabrück machen mir Mut für unsere Zukunft.



Im Gespräch mit Staatssekretär Frank Doods (2.v.l.) aus dem Niedersächsischen Wirtschaftsministerium: Dirk Breuckmann, Florian Hary, Mark Alexander Krack (v.l.n.r.).

Bio-Zertifizierung

FÖRDERUNG FÜR UNTERNEHMEN DER AUSSEN-HAUS-VERPFLEGUNG

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat eine Förderung gestartet, um es Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) zu erleichtern, Bio-Lebensmittel zu verwenden und die Außer-Haus-Verpflegung nachhaltiger zu gestalten.



Mit der „Richtlinie zur Förderung der Ausgaben zur Bio-Zertifizierung von Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (RIZERT-AHV)“ werden ab sofort die Kosten für die Bio-Zertifizierung und Kontrolle in den ersten zwei Jahren mit bis zu 80 Prozent gefördert.

Antragsberechtigt sind Unternehmen, deren Geschäftstätigkeit die Außer-Haus-Verpflegung ist (z.B. Restaurants, Kantinen, Catering-Unternehmen, Schulen, Krankenhäuser). Voraussetzung ist, dass die Zertifizierung zum Zeitpunkt der Antragstellung noch nicht begonnen hat.

Nach erfolgreichem Abschluss erfolgt die Erstattung der förderfähigen Kosten bis zu 3.500 Euro. ►

E-SERVICE

Weitere Informationen und Anmeldung unter



EDNA

QUALITÄT ist unsere **MISSION**

Laugen Leckerbissen

Art. 1210* FF-Bio Vitalsandwich Gewicht: 95g, 40 St./Kt. fertig gebacken

Art. 2683* FF-Mini Laugenbrioche mit Sesam Gewicht: 30g, 70 St./Kt. fertig gebacken

Art. 5059* FF-Brezel Dipstick, 3-fach sortiert Gewicht: 20g, 150 St./Kt. fertig gebacken

Art. 2733* FF-Soft Brezel mit Sesam Gewicht: 80g, 30 St./Kt. fertig gebacken

EDNA.de

EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 3 · 86441 Zusmarshausen
E-Mail info@edna.de ☎ 015221795581

EDNA-HOTLINE GEBÜHRENFREI ☎ 0800 722 722-4

► Lieferung per Tiefkühl-LKW.
► Kontrolliert durch die Öko-Kontrollstelle DE-OKO-006.

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

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

Schnell & einfach bestellen!

EDNA APP

HOT DEAL

Niedersachsen fördert Klimaschutz und Energieeffizienz



„Unser Ziel ist es, den CO₂-Ausstoß zu senken und gleichzeitig die Wirtschaft in herausfordernden Zeiten zu stärken“

Niedersachsen stellt insgesamt rund 91 Millionen Euro aus dem Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE) und dem Landshaushalt bereit, um Investitionen in Klimaschutz und Energieeffizienz zu fördern. Mit der Richtlinie „Klimaschutz und

Energieeffizienz“ als gemeinsames Förderinstrument vom Umwelt- und Kulturministerium unterstützt das Land gezielt kleine und mittlere Unternehmen, öffentliche Träger, gemeinnützige Organisationen sowie Kulturreinrichtungen.

„Unser Ziel ist es, den CO₂-Ausstoß zu senken und gleichzeitig die Wirtschaft in herausfordernden Zeiten zu stärken“, erklärte Energie- und Klimaschutzminister Christian Meyer. „Mit dieser Förderung treiben wir die Trans-

formation hin zu einer klimaneutralen Wirtschaft aktiv voran. Ich freue mich sehr, dass so viele Unternehmen, Kommunen und Kulturreinrichtungen in Klimaschutz investieren.“ Gefördert werden unter anderem Investitionen in erneuerbare Energien, Energieeffizienz und energetische Sanierungen.

„Unternehmen und Kommunen können durch diese Maßnahmen nicht nur aktiv zu den Klimazielen beitragen, sondern auch ihre Gebäude und Produktionsprozesse modernisieren und ihre Energiekosten erheblich senken“, betonte Meyer. Das Land unterstützt diese Maßnahmen mit nicht rückzahlbaren Zuschüssen von bis zu zwei Millionen Euro pro Projekt. Die Förderrichtlinie stößt auf großes Interesse: Rund 23 Millionen Euro

wurden bereits bewilligt, weitere 24 Millionen Euro sind beantragt. Aktuell stehen noch rund 39 Millionen Euro für interessierte Unternehmen, Kommunen und Kulturreinrichtungen zur Verfügung. Projekte können bei der NBank eingereicht werden. ►

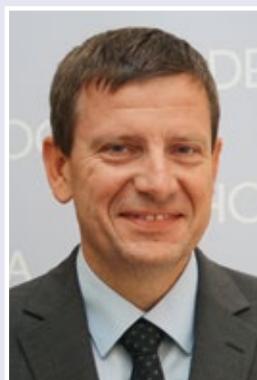
E-SERVICE

Weitere Infos und Anträge unter



Ihre Energieberater in Niedersachsen

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



Carsten Mücke
Mücke Energieberatung

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

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



Torsten Merker
blueContec GmbH

Gretchenstr. 40
30161 Hannover
Mobil 0157 76131998
t.merker@bluecontec.de
www.bluecontec.de

Musik auf Instagram

ALS HOTEL- ODER RESTAURANTBESITZER AUF DER SICHEREN SEITE

Instagram ist für viele Gastronomen und Hoteleiers ein unschätzbares Marketingtool – ideal, um ihre Marke zu stärken und neue Gäste zu gewinnen. Musik gehört dazu. Sie kann neben dem Look auch das Feel des Hauses kommunizieren. Doch wer Musik auf Instagram ohne wirksame Lizenzen nutzt, riskiert rechtliche Auseinandersetzungen.

Musik ist urheberrechtlich geschützt und die Urheber legen fest, wie ihre Werke genutzt werden dürfen. Um rechtliche Konsequenzen zu vermeiden, ist es wichtig, für die Nutzung von Musik die richtigen Rechte zu besitzen.

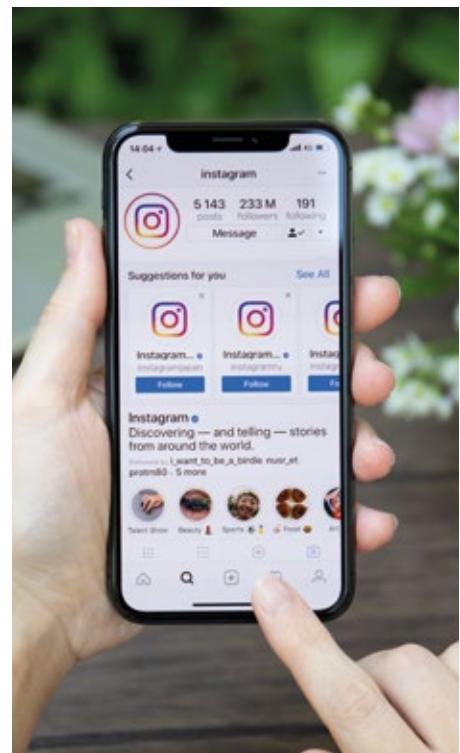
Instagram bietet Nutzern mit der integrierten Musikbibliothek eine einfache Möglichkeit, Musik auszuwählen. Allerdings hat dieses Angebot Grenzen: Nicht alle Songs sind in jedem Land verfügbar. So sind in Deutschland manche Tracks aus dem Ausland nicht nutzbar. Dazu dürfen nur private Nutzer alle Titel der Bibliothek nutzen. Wenn Sie für Ihr Hotel oder Restaurant Musik verwenden, müssen Sie also nach Titeln suchen, die auch von kommerziellen Instagram-Accounts verwendet werden dürfen. Schließlich darf Musik in Stories nur 15 Sekunden lang verwendet werden – bei Reels oder Instagram TV-Videos auch länger, wenn es die Lizenz erlaubt. Der einfachen Handhabung steht hier also eine komplexere Lizenzlage gegenüber. Sie sollten sich daher im Vorfeld informieren, ob die jeweiligen Titel der Musikbibliothek für Sie rechtssicher nutzbar sind.

Wenn die Musikbibliothek von Instagram Ihren Zwecken nicht genügt, können Sie auf andere Anbieter zurückgreifen. Einige Plattformen bieten lizenfreie Musik an, für die Sie weder eine Vergütung an die Interpreten (die Sänger oder Musiker), noch an die Komponisten zahlen müssen. Diese Musik ist auch GEMA-frei, da deren Komponisten nicht bei der GEMA gemeldet sind. Lizenfreie Musik können Sie rechtlich bedenkenlos und oft kostenlos nut-

zen. Andere Plattformen bieten Musik an, für deren Nutzung Sie eine Gebühr an die GEMA und eventuell auch die Interpreten oder deren Musiklabels zahlen müssen.

Die rechtswidrige Nutzung von Musik auf Instagram kann ernste Folgen haben. Neben Abmahnungen samt hoher Schadensersatzforderungen droht auch die Entfernung Ihres Beitrags oder im schlimmsten Fall die Sperrung Ihres Instagram-Kontos. Wiederholte Rechtsverstöße können dazu führen, dass Ihr Account dauerhaft gesperrt wird. Sollte auf eine Abmahnung gar ein gerichtliches Verfahren folgen, hätte das weitere finanzielle Konsequenzen.

Musik ist also eine tolle Möglichkeit, Ihre Instagram-Beiträge zu bereichern und Ihre Marke zu stärken. Dabei sollten Sie aber Folgendes beachten: Wollen Sie Live- oder Hintergrund-Musik aus Ihrem Hotel oder Restaurant auf Instagram verwenden, dann stellen Sie sicher, dass die Rechteinhaber dem zugesimmt haben. Informieren Sie alle Mitarbeitenden über die rechtlichen Anforderungen zur Musiknutzung auf Instagram, denn deren Verstöße gegen das Urheberrecht können auch gegen Sie geltend gemacht werden. Wählen Sie Musikstücke, bei denen die Rechte klar geregelt sind, und vermeiden Sie Unsicherheiten, die später teuer werden könnten. Nutzen Sie entweder die Instagram-Musikbibliothek oder Musikplattformen, auf denen Sie genau nachvollziehen können, wie Sie die Musik einsetzen dürfen, um auf der sicheren Seite zu bleiben. So können Sie Instagram als effektives Marketingtool nutzen, ohne sich vor teuren rechtlichen Problemen fürchten zu müssen. ◀



KONTAKT

Georg Manthey, M.A., ist Magister der Musikwissenschaft und bei Spirit Legal als Rechtsanwalt im Bereich gewerblicher Rechtsschutz tätig.

Georg Manthey, M.A.
Rechtsanwalt | Senior Associate
Spirit Legal Rechtsanwaltsgesellschaft mbH
Tel.: 0341-39 29 78 90
Mail: info@spiritlegal.com



Jahrbuch Prävention der BGN

Die Sicherheit und Gesundheit der Menschen in unseren Mitgliedsbetrieben steht für die BGN an erster Stelle. Mit ihrem Jahrbuch Prävention 2024/2025 möchte sie einen Überblick geben, wie die Mitgliedsbetriebe dabei unterstützt werden, Arbeitsunfälle zu vermeiden und optimale Arbeitsbedingungen zu schaffen. Die Vielfältigkeit der Betriebe spiegelt sich in dabei im Jahrbuch wider.

Leser dürfen sich freuen auf:

- Vorstellung aktueller Produkte, Beratungs- und Qualifizierungsangebote
- Branchentypische Unfallanalysen und Erkenntnissen – Lernen aus Unfällen
- Aktuelle Forschungsprojekte
- Jubiläen und Meilensteine der Präventionsarbeit
- Branchenkapitel mit spezifischen Herausforderungen und Lösungen

Unternehmer aus dem Gastgewerbe können das Jahrbuch gerne als Inspirationsquelle für ihre betriebliche Praxis nutzen. ◀



Mutterschutz nach Fehlgeburten ausgeweitet

Am vergangenen Donnerstag ist das Mutterschaftsanpassungsgesetz im Bundesgesetzbuch veröffentlicht worden, wonach zukünftig Frauen nach einer Fehlgeburt bereits ab der 13. Schwangerschaftswoche einen Mutterschutz in Anspruch nehmen können. Je weiter die Schwangerschaft fortgeschritten ist, desto länger ist die Mutterschutzfrist im Falle einer Fehlgeburt, gestaffelt von zwei Wochen bis maximal acht Wochen. Die Regelungen treten zum 1. Juni 2025 in Kraft. ◀

BGN-Betriebsanweisungen in sieben Fremdsprachen

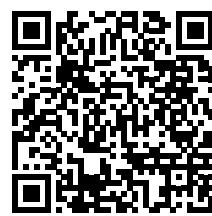
Die BGN hat verschiedene Betriebsanweisungen übersetzt, damit Unternehmen wichtige Informationen auch auf Arabisch, Chinesisch, Englisch, Polnisch, Rumänisch, Türkisch und Ukrainisch vermitteln können.

Zu folgenden Themen gibt es die Übersetzungen zum Download:

- Aufschnittschneidemaschinen
- Fritteusen
- Mehstaub
- Messer, handgeführt
- Überfallprävention

Wie bei allen zur Verfügung gestellten Betriebsanweisungen gilt auch hier, dass diese an die speziellen Anforderungen des jeweiligen Betriebs angepasst werden müssen. ◀

Download der Betriebsanweisungen:



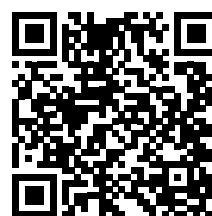
AUSSCHANK VON KARBONISIERTEM WASSER

Neue BGN-Publikation

Die BGN hat eine neue „Fachbereich AKTUELL“-Publikation zum sicheren und hygienischen Betrieb von Wasseranlagen (Getränkeschankanlagen zum Ausschank von Wasser mit beigemengtem CO₂) veröffentlicht. Hintergrund ist, dass immer mehr Betriebe ihren Beschäftigten Wasser aus derartigen leitungsgebundenen Anlagen zur Verfügung stellen und alle Anforderungen kennen sollten.

Bei der Aufstellung und beim Betrieb von Wasseranlagen zum Ausschank von karbonisiertem Wasser kann es laut BGN zu Gefährdungen für die Beschäftigten durch CO₂ kommen. Diese „Fachbereich AKTUELL“ soll Arbeitgeber und Betreiber von Wasseranlagen über ihre Pflichten informieren und dabei unterstützen, die Anlagen sicher und hygienegerecht aufzustellen und zu betreiben. ◀

Die Publikation kann hier heruntergeladen werden:



Checkliste Unfallanalyse

AUS SCHLECHTEN ERFAHRUNGEN LERNEN – AUCH BEINAHEUNFÄLLE UNTERSUCHEN

Bei genauerem Hinsehen zeigt sich: Betrieben fällt es oft schwer, die Ursachen von Unfällen und Beinaheunfällen zu ermitteln. Sie zu ergründen ist für die Unfallverhütung aber immens wichtig. Die BGN hat ein Werkzeug entwickelt, das die Sache erleichtert und beschleunigt – eine Checkliste zur Ermittlung von Unfallursachen. Denn auf Grundlage ausgemachter Unfallursachen können konkrete Maßnahmen abgeleitet und auch die Gefährdungsbeurteilung angepasst werden.

Unfallanalyse Schritt für Schritt
Um die Ermittlung möglichst umfassend durchzuführen, be-

trachtet die Checkliste Schritt für Schritt eine Vielzahl möglicher Einflussfaktoren, die zum Unfall geführt haben könnten – übersichtlich gegliedert in die Themenfelder Technische Ausstattung, Persönliche Schutzausrüstung, Organisation und Arbeitsabläufe sowie Persönliche Faktoren. Das interaktive PDF-Dokument fasst die ausführliche Analyse automatisch zusammen. Aus dieser Zusammenfassung lässt sich in wenigen Schritten ein betrieblicher Aushang für die Beschäftigten erstellen.

Übrigens: Oft macht nur der Zufall den Unterschied zwischen einem

Beinaheunfall und einem Unfall mit all seinen Folgen. Deshalb sind Ursachenanalysen auch sinnvoll und hilfreich wenn nur „fast“ etwas passiert ist. ◀

Download der
„BGN-Checkliste
zur Ermittlung von
Unfallursachen“:



IN NUR 30 MINUTEN: MIT DER BGN-APP DEN ARBEITSSCHUTZ-CHECK ERLEDIGEN

Schnell, unkompliziert und wirkungsvoll

Ob klein oder groß, mit der Selbstcheck-App der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) können Betriebe leicht analysieren, wie es um ihren Arbeitsschutz bestellt ist. Denn Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sind Pflicht, ganz gleich wie viele Beschäftigte ein Betrieb hat. Besonders zeitaufwändig ist das Ganze nicht: Bearbeitung und Auswertung sind in rund 30 Minuten erledigt.

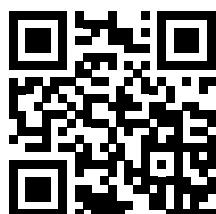
Welche Vorgaben zum Arbeitsschutz gibt es im Unternehmen,

wie werden sie wahrgenommen und welche Maßnahmen werden ergriffen, um sie umzusetzen? Wie werden solche Maßnahmen kommuniziert? Wie sieht's dabei mit der Zusammenarbeit aus? Das alles sind Fragen aus den Checklisten der BGN-App. Deren Auswertung beschreibt gut, welchen Stellenwert die Arbeitssicherheit in einem Unternehmen hat und welche Bedeutung der Gesundheit am Arbeitsplatz zugemessen wird.

Mit dem Ergebnis lässt die Berufsgenossenschaft die Betriebe

nicht alleine. Vielmehr schlägt die App Angebote und Maßnahmen der BGN zur Verbesserung des Arbeitsschutzes vor. Und „on top“ beantwortet das Programm auch, wie es im Vergleich zu Mitbewerbern aussieht. ◀

Die App im Internet:



IMPRESSUM

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

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

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

Bildnachweis:
AdobeStock S. 13, 17, 18, 19

Gestaltung: Karena Unger

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

Die Ausgabe 3/2025 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 18. Juni 2025.

Bronze für Koch Ludwig Besse

VIERTE PLÄTZE FÜR ALISSA PAUL UND KATERYNA KLIMCHUK



Vorspeise In Blätterteig gebackener Champignon Wellington



Hauptgericht: Gedämpfte Kaninchenrolle



Kateryna Klinschuk, Ludwig Besse, Alissa Paul (vorn v.l.n.r.) nahmen die Glückwünsche von den Fachlehrern der BBS I entgegen.

Fotos: Siegfried Glasow

Die DEHOGA-Kreisverbände Gifhorn und Region Wolfsburg-Helmstedt sind stolz auf ihre Auszubildenden im dritten Lehrjahr, die an den Niedersächsischen Jugendmeisterschaften erfolgreich teilgenommen haben. Die stellvertretenden DEHOGA-Vorsitzenden Ralf Werner, Bernsteinseehotel, und Daniel Wolniczak, Best Western Hotel Helmstedt, sprachen den drei Teilnehmern Lob und Anerkennung für die tolle Platzierungen während der Jugendmeisterschaften aus.

Housekeeping, im Service und in der Warenerkennung. Die Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie Alissa Paul von der Volkswagen AG hatte neben Aufgaben rund um die Eventkommunikation ein gastroorientiertes Gespräch, Arbeiten im Restaurant sowie im Bankettbereich zu absolvieren. Hinzu kam der Service am Tisch des Gastes sowie das perfekte Eindecken eines Tisches nach dem Motto „Horses & Dreams“.

Unter dem Motto „Horses and Dreams“ hatte der künftige Koch Ludwig Besse aus dem Restaurant „Terra“ im Hotel The Ritz Carlton ein Drei-Gänge-Menü aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert gezaubert: Ludwig Besse gewann am Ende unter 12 Köchen aus 12 Berufsschulen die Bronzemedaille. Wie Fachlehrer Andreas Ochs von der BBS I hierzu mitteilte, lagen die Bewertungspunkte für die ersten drei Sieger sehr dicht nebeneinander, so dass Ludwig Besse nur knapp Gold verpasste. Trotzdem waren alle Beteiligten glücklich über das Ergebnis.

Da Kateryna Klinschuk aus Gifhorn für die entschuldigte qualifizierte Kandidatin eingesprungen ist und ohne Hotelfachausbildung an den Start ging, war der vierte Platz ein Riesenerfolg. Aber auch Alissa Paul war mit ihrem Ergebnis eines vierten Platzes sehr zufrieden. Schulleiterin Regine Ruge, Andreas Ochs, Martina Winterstein, Heike Strauch und Anja Sternberg feierten die Rückkehrer mit ihren Urkunden und sprachen die Glückwünsche der BBS I aus. Sogar ein Fernsehteam begleitete die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften und strahlte den Beitrag bereits am Abend des 1. Wettbewerbstags aus. ►

Zu den Aufgaben von Hotelfachfrau Kateryna Klinschuk zählten im Vorfeld unter anderem Arbeiten am Hotelempfang inklusive eines Verkaufsgesprächs, im

BEZIRKSVERBAND LAND BRAUNSCHWEIG-HARZ

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



2. Gastronomie Branchen-Treff übertrifft alle Erwartungen

„KLEINE INTERNORGA“ IN BRAUNSCHWEIG KOMMT GUT AN

Unter dem Motto „Ideenstifter für ein unvergessliches Genusserlebnis“ fand Ende Februar in der Volkswagen Halle Braunschweig der 2. Gastronomie Branchen-Treff des Gastronomie-Partner-Kreises statt. Die Räumlichkeiten im Waldhaus Ölper, wo die Veranstaltung im vergangenen Jahr stattfand, reichten nicht mehr aus, weil sich über 50 Aussteller um einen Platz beworben hatten, so dass man auf einen größeren Hallenbereich umsiedeln musste.

In Zusammenarbeit mit dem DEHOGA Bezirksverband Land Braunschweig-Harz und Cheers & Co. hatte der Gastronomie Partner-Kreis unter Vorsitz von Jürgen Herrde alle Hoteliers und Gastronomen aus Niedersachsen und Sachsen-Anhalt im Umkreis

von 100 Kilometern zu einer Veranstaltung eingeladen, die schließlich alle Erwartungen übertroffen hatte. Unter den Gästen konnte Herrde auch Schulklassen aus den Berufsbildenden Schulen aus Braunschweig und Bad Harzburg begrüßen. An erster Stelle aber den Präsidenten des DEHOGA Niedersachsen, Florian Hary, mit Hauptgeschäftsführer Mark Alexander Krack, den Vorsitzenden des DEHOGA Kreisverbandes Braunschweig-Wolfenbüttel, Bernd Weymann, den Vorsitzenden des DEHOGA-Kreisverbandes Harz, Jens Lutz, den zweiten Vorsitzenden des DEHOGA Kreisverbandes

Region Wolfsburg-Helmstedt, Daniel Wolniczak, und den stellvertretenden Vorsitzenden aus Gifhorn, Ralf Werner, mit Kreisgeschäftsführer Andreas Taebel. Herrde bedankte sich schließlich bei allen Unterstützern der Veranstaltung, insbesondere bei Stefan Büsse von Cheers & Co, Modera-

torin Maja Kirsch und Hausherrin und Projektleiterin Jana Elberg.

DEHOGA-Präsident Florian Hary äußerte den Wunsch, dass man in Braunschweig zur kleinen INTERNORGA heranwachsen möge, denn die Voraussetzungen seien mit der VW-Halle von der Größe her auf jeden Fall gegeben. „Nach der Bundestagswahl kann es in der Branche nur besser werden“, ging Hary kurz auf das Wahlversprechen der CDU/CSU ein, die Mehrwertsteuer für Speisen im Gastgewerbe wieder auf 7 Prozent zu senken.

Auf der Hauptbühne setzte sich Maja Kirsch mit der Generation Z auseinander und holte junge Auszubildende im Gastgewerbe vor das Mikrofon. Außerdem berichtete sie über neue Trends in der Gastronomie. „Harzer Sushi im Mi-To Style“ präsentierten Mirko Reeh und Tom Rösgen in der

Showküche, und abschließend ging es um „HR Prozesse mit der agentischen KI Paul“, vorgetragen von Pierre Trettin.

Im Fluid Garden präsentierte Marcel Hepke ein Rum Tasting, Andre Gruß-Rusteberg einen Aperitif mit Schierkuja, Global Brandambassador Nils Boese den „Perfect Serve“ mit der Neuheit von Jägermeister Orange. Die Kunst des Tennessee Whiskeys erläuterte Brown-Forman Deike Abbas. Abschließend beschäftigte sich Vincent Weidig mit der Zukunft und Chancen des Handmade Premium Gin.

Die Messe war nicht nur ein Branchentag, an dem die Gastronomen ihr Netzwerk erweitern konnten und viele Gespräche unter Fachleuten führten, sondern auch ein Schaufenster für Innovationen.

Der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Region Braunschweig-Wolfenbüttel, Bernd Weymann, der mit vielen Kollegen ins Gespräch kam, sah in Zukunft keine Probleme, die Fachmesse noch zu vergrößern, da genug Möglichkeiten in der Volkswagen Halle bestehen.

Eine „After Show-Party“ gab es schließlich noch in Braunschweigs Innenstadt. ►



Zufriedene Gesichter v.l.n.r.
Stefan Büsse, Jürgen Herrde, Mark-Alexander Krack, Präsident Florian Hary, Jens Lutz und Bernd Weymann.
Fotos: Siegfried Glasow

Kurpark Bad Harzburg

NEUE MEGA-SCHAUKEL BEGEISTERT BESUCHER

Im August 2024 wurde ein neues Highlight im Kurpark von Bad Harzburg errichtet: Eine imposante Mega-Schaukel, die Jung und Alt gleichermaßen begeistert. Dank der großzügigen Unterstützung der KTW Bad Harzburg, der Spenden engagierter Mitglieder und des Förderfonds des DEHOGA konnte dieses besondere Projekt realisiert werden. Mit einer Höhe von 5 Metern, einer Breite von 3 Metern und einem Gewicht von über drei Tonnen ist die Schau-

kel nicht nur ein beeindruckendes Bauwerk, sondern auch eine attraktive Bereicherung für die Region. Sie bietet eine kostenlose Freizeitmöglichkeit für alle und reiht sich neben dem beliebten Baumwipfelpfad als weiteres Highlight in die touristischen Attraktionen von Bad Harzburg ein. Ob für einen Moment der Entspannung oder als kleine Abenteuerpause – die Mega-Schaukel lädt alle Besucher des Kurparks zu einem besonderen Erlebnis ein. ◀



AUSGEZEICHNET! NORDERNEY UND CUXHAVEN

Zertifikat „Geprüftes Thalasso- zentrum“



Übergabe Thalasso-Zertifikat an Norderney: Olivia Meiners-Hagen, Annette Papior (beide Staatsbad Norderney), Dr. Norbert Hemken (Heilbäderverband Niedersachsen), Wilhelm Loth (Staatsbad Norderney), Prüferin Ilka Lemkemeyer (Heilbäderverband Niedersachsen).

Ab sofort dürfen sich Norderney und Cuxhaven nicht nur „Thalassozentrum“, sondern „Geprüftes Thalassozentrum“ nennen. Die beiden Gesundheitsstandorte wurden von der Service-Agentur im Heilbäderverband Niedersachsen e. V. (HBV) als erste Standorte in Niedersachsen mit dem Zertifikat gemäß der Begriffsbestimmungen des Deutschen Heilbäderverbandes e. V.“ ausgezeichnet.

Die Urkunden übergab Dr. Norbert Hemken, erster Vorsitzender des HBV, an Wilhelm Loth, Geschäftsführer Staatsbad Norderney GmbH, und Olaf Raffel, Kurdirektor und Geschäftsführer Nordseeheilbad Cuxhaven GmbH. „Norderney und Cuxhaven beherrschen die Klaviatur des Thalasso wie kein anderer in Niedersachsen“, sagt Dr. Norbert Hemken. „Beide hochprädierte Nordseeheilbäder haben sowohl in der Theorie als auch in der Praxis bewiesen, dass sie ausgewiesene Thalassoexperten sind.“

Das Prüfungsverfahren für das Thalasso-Zertifikat wurde von der Service Agentur im HBV

Niedersachsen in enger Abstimmung mit dem Niedersächsischen Wirtschaftsministerium entwickelt. Nach erfolgreicher Prüfung aller Kriterien erhalten die Seeheilbäder das Zertifikat und können damit ihren hohen Qualitätsstandard nach außen dokumentieren.

„Thalasso hat auf Norderney mit dem größten Thalassohaus Europas längst ein Zuhause“, sagt Wilhelm Loth. „Das Zertifikat gibt uns weiteren Rückenwind.“ Auch in Cuxhaven blickt man stolz auf die Auszeichnung. „In unserem ahoi! finden die Besucher alles, was ein modernes Thalassozentrum ausmacht“, sagt Olaf Raffel. „Die natürlichen Voraussetzungen für die Original-Thalassotherapie sind bei uns geradezu ideal.“

Thalasso umfasst alle Behandlungsformen auf der Basis von Meerwasser. Dazu gehören Anwendungen mit frischem Meerwasser, Schlick, Meersalz und Algen, aber auch das gesunde Nordseeklima und lange Aufenthalte im Freien. ◀



Übergabe Thalasso-Zertifikat an Cuxhaven: Sascha Bange (Thalassozentrum ahoi!), Olaf Raffel (Nordseeheilbad Cuxhaven), Dr. Norbert Hemken und Ilka Lemkemeyer (beide Heilbäderverband Niedersachsen)

DEHOGA KREISVERBAND GIFHORN

Geschäftsführer ALBERT HARDER in den Ruhestand verabschiedet

In gemütlicher Runde mit alten und aktiven Vorstandsmitgliedern aus dem DEHOGA-Kreisverband Gifhorn wurde der ehemalige Kreisgeschäftsführer Albert Harder, der über 30 Jahre dieses Amt mit Engagement und viel Ehrgeiz ausfüllte, in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedet. Harder, der bescheiden wie er war, eigentlich kein großes Aufsehen aus seinem Abschied machen wollte, wurde vom Vorstand zu einem gemeinsamen Essen eingeladen, dass er so nicht ablehnen konnte.

Vorsitzender Karlheinz Brunck hatte nebenbei die Mitglieder des ehemaligen Vorstandes und des aktuellen Vorstandes dazu geladen, um dem langjährigen Geschäftsführer einen würdevollen Abschied zu bereiten. Dabei war auch der ehemalige Vorsitzende Otto Wolter aus Lüben, der Albert Harder 1993 für die Arbeit als Kreisgeschäftsführer im DEHOGA Kreisverband Altkreis Isenhagen begeistern und überzeugen konnte.

Denn der Vorgänger Siegfried Glasow, der das Amt selbst 15 Jahre innehatte und noch mit den Kreisvorsitzenden Karlheinz Adelbahr, Wilhelm Dierks und Otto Wolter arbeitete, wechselte in die Privatbrauerei Wittingen in die Abteilung Marketing & Kommunikation. Friedel Lange aus dem DEHOGA Kreisverband Gifhorn hatte seinerzeit vor dem Zusammenschluss beider Kreisverbände moniert, dass ein Mitarbeiter einer Brauerei nicht Geschäftsführer eines DEHOGA Kreisverbandes sein dürfe. Und so fand ein reibungsloser Übergang in der Geschäftsführung statt.

Nachdem Vorsitzender Karlheinz Brunck sich persönlich für die jahrelange gute Zusammenarbeit mit seinem ehemaligen Geschäftsführer bedankte und ihm dafür zwei Knisterumschläge überreichte, bekam Harder vom stellvertretenden Vorsitzenden Frederick Meyer noch einen flüssigen Präsentkorb überreicht.

Albert Harder bedankte sich beim alten und aktuellen Vorstand für die gute Zusammenarbeit und bekannte, dass man zwar nicht immer einer Meinung war, aber am Ende immer zu einer gemeinsamen Lösung gefunden habe. Obwohl er meinte, mit seiner Art nicht immer einfach im Umgang gewesen zu sein, gab es doch niemals Probleme untereinander.

Harder war auch über die Grenzen hinaus von allen Mitgliedern im Kreisverband, in den Nachbarverbänden, im Bezirksverband bis hin zum Landesverband für seine Geselligkeit und sein offenes Wesen bekannt. Der ehemalige Polizist hat immer die richtige Ansprache zu den Kolleginnen und Kollegen im DEHOGA gefunden und wird sicher in die Geschichte des DEHOGA Niedersachsen eingehen.

Mit einem gemeinsamen Abendessen aus der Küche von Karlheinz Brunck und einem ausgiebigen Meinungsaustausch unter den Kol-

legen ging ein für alle unvergessener Abend im Hotel-Restaurant Dierks in Repke zu Ende. ▶



Kreisvorsitzender Karlheinz Brunck (r.) überreichte Albert Harder zwei Knisterumschläge zum Abschied.

Fotos: Siegfried Glasow



Abschiedsfoto (v.l.n.r.): Frederick Meyer, Ralf Werner, Claus Schwirtlich, Albert Harder, Rainer Kirk, Otto Wolter, Kreisvorsitzender Karlheinz Brunck, Henning Steg, Hans-Heinrich Schröder und Kreisgeschäftsführer Andreas Taebel.

BEZIRKSVERBAND LÜNEBURG

Geschäftsführer
RA Heinz-Georg Frieling
Stadtoppel 16
21337 Lüneburg
Tel. 04131 8 28 24
Fax 04131 8 34 16
Email: ehv-Lueneburg@einzelhandel.de



FAHRT INS BLAUE

Jahresplanung im Harz

Traditionell startet der Vorstand des DEHOGA Kreisverbandes Celle mit einer „Fahrt ins Blaue“ in das neue Jahr – eine Gelegenheit, um abseits des Arbeitsalltags die Jahresplanung zu strukturieren und den kollegialen Austausch zu vertiefen. In diesem Jahr führte die Reise in den Harz, genauer gesagt ins Regiohotel Ilsenburg, wo sich der Vorstand gemeinsam mit Partnern für zwei intensive Tage zusammenfand.

Am ersten Tag stand die strukturierte Jahresplanung 2025 im Fokus. Diskutiert wurden zentrale Veranstaltungen und Projekte des Kreisverbandes, darunter:

- Jahreshauptversammlung mit Informationsveranstaltung
- Planung und Durchführung der Jugendmeisterschaften im Kreis Celle
- Sommerfest – inklusive der Suche nach einer neuen, attraktiven Location
- Freisprechung der Auszubildenden, ein Höhepunkt für den Nachwuchs der Branche
- Senioren-Weihnachtsfeier, ein wichtiges Event für die DEHOGA-Gemeinschaft
- Weiterführung der Kooperation mit dem Onkologischen Forum in Celle



Fröhliche Stimmung beim abendlichen Netzwerken des DEHOGA-Vorstandes aus Celle.

Nach der offiziellen Sitzung ging es in den informellen Austausch über. Beim gemeinsamen Abendessen diskutierten die Vorstandsmitglieder nicht nur verbandspolitische Themen, sondern auch individuelle Herausforderungen in ihren Betrieben. Erfahrungen, Ideen und Lösungsansätze wurden geteilt – ein wesentlicher Aspekt dieser besonderen Vorstandsfahrt.

Nach einer Übernachtung im Regiohotel und einem gemeinsamen Frühstück machte sich die Gruppe gestärkt auf den Heimweg. Fazit: Die „Fahrt ins Blaue“ ist weit mehr als nur eine Vorstandssitzung – sie stärkt das Miteinander,

fördert den offenen Austausch und schafft den perfekten Rahmen für eine produktive Jahresplanung. Zahlreiche Termine wurden festgelegt, Ideen entwickelt und die Weichen für ein erfolgreiches DEHOGA-Jahr 2025 gestellt.

„Diese Vorstandsfahrt ist für uns ein wichtiges Instrument, um abseits des Tagesgeschäfts strukturiert planen zu können und gleichzeitig als Team enger zusammenzuwachsen. Das kommt nicht nur uns zugute, sondern auch unseren Mitgliedern“, resümiert Roger Burkowski, Vorsitzender des DEHOGA Kreisverbandes Celle. ◀

Kreisverband Uelzen tagte in Altenmedingen

Die Mitglieder des DEHOGA Kreisverbands Uelzen trafen sich am 18. März 2025 zu ihrer Jahreshauptversammlung im Land gut Hotel Waldesruh in Altenmedingen.

Im Mittelpunkt der diesjährigen Jahreshauptversammlung standen die Wahl des Vorsitzenden sowie des Schatzmeisters. Michael Schwarz wurde für weitere drei Jahre einstimmig in seinem Amt bestätigt. Als neuer Schatzmeister wurde Maik Wieczorek gewählt.

Nils Schmedes von der Ergo Versicherung informierte die Mitglieder über die professionelle Umsetzung der betriebliche Altersvorsorge. ◀



Michael Schwarz (2.v.l.) wurde als Vorsitzender bestätigt. ◀

DEHOGA CELLE MIT NEUEM VORSTAND

Erfolgreiche Infotagung

Der DEHOGA Kreisverband Celle lud kürzlich zur jährlichen Hauptversammlung mit anschließender Informationsveranstaltung auf den Pröve Hof in Eicklingen ein. Rund 35 Mitglieder folgten der Einladung und nutzten die Gelegenheit zum Austausch.

Die Veranstaltung wurde durch die Vorsitzende Christine Reimer eröffnet. Im Anschluss folgten die Berichte aus den verschiedenen Fachbereichen. Kai Duda (Gasthaus Duda) gab einen Einblick in die berufliche Bildung und berichtete über die erfolgreichen Jugendmeisterschaften des Kreises Celle. Die Fachgruppe Hotels, vertreten durch Silke Hagelstein (Hotel im Wiesengrund) und Susanne Ostler (Hotel Celler Tor), informierte über die aktuellen touristischen Entwicklungen in Stadt und Landkreis Celle. Ein wichtiges Thema der Fachgruppe Gaststätten, vorgestellt von Volker Hubach (Gasthaus Niedersachsen), war die geplante Absenkung der Mehrwertsteuer auf Speisen auf 7 Prozent.

Besonders erfreulich war der Bericht über die durchgeführten Veranstaltungen des vergangenen Jahres. Jürgen Reimer (Hotel TraumzeitHof in Dalle) blickte auf zahlreiche Highlights zurück – darunter die Freisprechungsfeier des

jungen Celler Gastgeber-Nachwuchses, das große Sommerfest des Gastgewerbes, der Kollegendialog mit Spieleabend sowie das Wochenende der Restaurants zugunsten des Onkologischen Forums, bei dem beeindruckende 11.580 Euro für den guten Zweck gesammelt wurden.

Ein weiterer zentraler Punkt der Versammlung waren die Vorstandswahlen, bei denen die Mitglieder folgende Vertreter wählten:

- **Vorsitzender:**
Roger Burkowski (Hotel zur Heideblüte)
- **Stellv. Vorsitzende:**
Christine Reimer (Hotel TraumzeitHof Dalle)
- **Fachgruppe Gaststätten:**
Kai Duda (Gasthaus Duda)
- **Fachgruppe Hotel Landkreis Celle:**
Silke Hagelstein (Hotel im Wiesengrund)
- **Fachgruppe Hotel Stadt Celle:**
Susanne Ostler (Hotel Celler Tor)
- **Fachgruppe Berufliche Bildung:**
Helmke Pröve (Pröve Hof)
- **Schriftführerin:**
Stefanie Utecht (Meyerhöms Bauernstube)
- **Schatzmeister:**
Jürgen Reimer (Hotel TraumzeitHof Dalle)



Langjährige Mitglieder wurden von DEHOGA-Präsident Florian Hary (r.) geehrt.

Ein besonderer Moment war die Ehrung langjähriger Mitglieder, darunter Marianne Timme, die für ihre 50-jährige Mitgliedschaft im DEHOGA ausgezeichnet wurde.

Nach einem gemeinsamen Mittagessen im Gasthof Pröve folgte der Infotag, bei dem hochkarätige Gäste aus dem DEHOGA Niedersachsen sprachen. Mark A. Krack, der neue Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Niedersachsen, informierte über die verbandliche Rechtsschutzversicherung und die Einführung der E-Rechnung, während Florian Hary, Präsident des DEHOGA Niedersachsen, die politischen Entwicklungen in Hannover thematisierte. Dabei standen besonders die Senkung der Mehrwertsteuer auf Speisen auf 7 Prozent, die Neuregelung der Arbeitszeit von täglicher in wöchentliche Höchstarbeitszeit sowie der Bürokratieabbau im Fokus.

Die Mitglieder beteiligten sich rege an der Diskussion, stellten Fragen und brachten ihre Anliegen ein. Nach fünf informativen Stunden wurde die Veranstaltung durch den frisch gewählten Vorsitzenden Roger Burkowski offiziell beendet. Einig waren sich alle Teilnehmenden: Der Austausch war wertvoll, die Veranstaltung voller wichtiger Informationen und der Zusammenhalt in der Branche spürbar. ▶



Der neu gewählte Vorstand mit Gratulanten (v.l.n.r.): Mark A. Krack, Claudia Perchner, Susanne Ostler, Jürgen Reimer, Stefanie Utecht, Silke Hagelstein, Roger Burkowski, Helmke Pröve, Christine Reimer, Kai Duda, Florian Hary.

16. WIRTSCHAFTSABEND

LANDRAT FORDERT: „MIT VEREINTEN KRÄFTEN IN RICHTUNG ZUKUNFT!“

Rund 200 geladene Gäste aus Wirtschaft, Wissenschaft und Politik nahmen kürzlich am 16. Gifhorner Wirtschaftsabend im Eventcenter von Roth Feierwerk in Isenbüttel teil und wurden durch Landrat Tobias Heilmann herzlich begrüßt. Darunter waren auch der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn Karlheinz Brunck, sein Stellvertreter Ralf Werner und Kreisgeschäftsführer Andreas Taebel.

In diesem Jahr hatte die Wirtschaftsförderung des Landkreises Gifhorn „Landkreis Gifhorn Innovation & Service GmbH“ die Gastgeberrolle übernommen und führte das bekannte Format mit frischen Impulsen fort. Wie der Landrat bekanntgab, stand der Abend unter dem inspirierenden Motto: „Mit vereinten Kräften in Richtung Zukunft“. Allerdings entschuldigte er zunächst die kommissarische Geschäftsführerin der Gesellschaft Katharina Hoffmann aus Krankheitsgründen, die die Veranstaltung organisiert und sorgfältig vorbereitet hatte. Als besonderen

Gast konnte er Max Hergt aus Hannover als Zukunftsforscher und Experte für Leadership sowie Veränderungs- und digitale Transformationsprozesse begrüßen, der in einem Vortrag Anregungen gab, neue Perspektiven zu eröffnen und zur Entwicklung zukunftsorientierter Geschäftsmodelle beizutragen, die die Lebens- und Arbeitswelt von morgen prägen werden.

Doch zuvor warf Heilmann einen Blick auf die geopolitische Lage des Landkreises und brachte die Bedeutung dieser wichtigen Veranstaltung zum Ausdruck, in der der persönliche Meinungsaustausch im Vordergrund stand, um sich gemeinsam stark aufzu stellen. Dabei benannte er auch ausführlich die Aufgaben der Wirtschaft, Wissenschaft und Politik als sogenanntes Dreierpaket, ohne die ein ordentliches gesellschaftliches Zusammenleben nicht möglich wäre. „Ohne sie wären viele der Errungenschaften, die wir heute als selbstverständlich erachten, nicht vorhanden“, so der Landrat.

Heilmann kündigte gleichzeitig einen Geschäftsführer an, der mittlerweile gefunden wurde, und demnächst seine Arbeit aufnehmen wird. Einen Namen nannte er noch nicht, da die politischen Gremien noch zustimmen müssen. Er soll die Ziele, die man sich in der Politik gesetzt hat, Schritt für Schritt mit der Wirtschafts-GmbH aufnehmen und gemeinsam umsetzen.

Keynote Speaker Max Hergt nahm die Zuhörer mit in die Lebens-, Arbeits- und Kundenwelten der Zukunft und zeigt ihnen auf, wie sie selbst zum Gestalter ihrer Zukunft werden. Dabei bezog er auch seine beiden Kinder mit ein, mit denen er selbst Erfahrungen mit einer neuen Generation durchmacht. Mit Blick auf die Zukunft stellte der Redner die schnelle Entwicklung in der digitalen Welt vor, die seiner Meinung nach in Deutschland nur langsam vonstattengeht. Mit Blick auf Estland und Griechenland, die mit ihrer beeindruckenden digitalen Umsetzung,

Deutschland längst überholt haben. Hier sah der Redner noch großen Handlungsbedarf seitens der Politik. Aber auch die künstliche Intelligenz (KI) war ein großes Thema, dass seiner Meinung nach noch viel zu wenig genutzt werde. Die Lebens- und Arbeitswelten werden sich bis 2035 noch einschneidend verändern, so Hergt, der dabei auch von Leadership & Transformation von Unternehmenskultur sprach.

Im Anschluss an den Vortrag gab es an Live-Cooking Stationen verschiedene Gerichte und Beilagen, Fingerfood und Dessert aus der Küche von Roth Catering. Dabei kam auch der persönliche Meinungsaustausch nicht zu kurz. Abschließend ein Lob von Landrat Tobias Heilmann an alle, die an der erfolgreichen Durchführung des 16. Wirtschaftsabends mitgewirkt haben. Die DEHOGA-Vorstandsmitglieder bedankten sich für die Einladung und freuten sich auf eine weitere gute Zusammenarbeit mit dem Landkreis Gifhorn. ►



Der Gifhorner DEHOGA Vorstand nahm am Wirtschaftsabend teil (v.l.n.r.): Landrat Tobias Heilmann, Ralf Werner, Zukunftsforscher Max Hergt, Karlheinz Brunck und Andreas Taebel.



Rund 200 Gäste kamen zum 16. Wirtschaftsabend.
Fotos: Siegfried Glasow



Der Vorstand des DEHOGA Kreisverbandes Landkreis Harburg (v.l.n.r.): zweiter Kassenführer Karsten Maack-Kramer, Schriftführerin Nele Landschof, zweiter Vorsitzender Jürgen Niehoff, Geschäftsführerin Cordula Rohwer, Vorsitzender Thomas Cordes, Kassenwart Thomas Vick und dritter Vorsitzender Jan Philip Stöver.



Thomas Cordes (l.) ehrte Gerd Popow, Inhaber des Stoof Mudders Kroog am Kiekeberg, für 25-jährige Mitgliedschaft.

DEHOGA fordert 7% MwSt. auf Speisen

Eine einheitliche Mehrwertsteuer von sieben Prozent auf alle Essens- und Verpflegungsleistungen und weniger Bürokratie – das sind die Hauptforderungen der Gastronomie und Hotellerie an die Politik. Das wurde jetzt in der Jahreshauptversammlung des DEHOGA Kreisverbandes Landkreis Harburg im Hollenstedter Hof deutlich. Darauf, welche Bedeutung die Hotels und die Gaststätten für die Gesellschaft und Wirtschaft einer Region haben, machten die stellvertretende Landrätin Anette Randt und Kreisverbandsvorsitzender Thomas Cordes aufmerksam. „Auf die Gastfreundschaft und die Gemeinschaft kommt es an, nicht nur auf die Kulinarik“, meinte Anette Randt. Sie weiß um die Herausforderungen der Branche. Gerade in den Dörfern würde ohne Gasthäuser ein „zweites Wohnzimmer“, ein Ort der Begegnung fehlen.

Wichtiger Wirtschaftsfaktor

Auch sei das Gastgewerbe im Landkreis Harburg ein wichtiger Wirtschaftsfaktor. Ein Tagesgast lasse zum Beispiel im Schnitt 26,70 Euro am Tag, ein Übernachtungsgast täglich 84,30 Uhr in der Lüneburger Heide. Übernachtungsmöglichkeiten seien zudem für Monteure notwendig. „Wir als Landkreis stehen zu Ihnen“, versicherte Anette Randt. Die stellvertretende Landrätin dankte den Gastronomen und Hoteliers für ihr Engagement im Ausbildungsbereich, für die Schaffung von Arbeitsplätzen und für die Gastfreundschaft.

Steigende Kosten bereiten Sorgen

„Die steigenden Kosten machen uns Sorgen“, erklärte Kreisverbandsvorsitzender Thomas Cordes. „Mehr denn je ist die Politik gefordert, die regionalen Wirtschaftskreisläufe der Gastronomie mit der Landwirtschaft und dem Lebensmittelhandwerk zu stärken, statt sie mit der Erhöhung von Abgaben und Lasten zu schwächen.“ Zur Stärkung der Gastro-welt müssten die Steuern auf Speisen wieder gesenkt sowie die Bürokratie mit Verordnungen und Dokumentationspflichten abgebaut werden.

Ein großes Lob sprach Cordes dem Landkreis Harburg für die Aktion „Praktikumswoche“ aus, bei der Jugendliche die Gelegenheit erhalten, fünf Unternehmen in fünf Tagen kennenzulernen.

Erträge durch weitere Kosten aufgefressen

Frank Lehmann, Vorsitzender des Bezirksverbands Lüneburg, informierte, dass es aktuell 729 Betriebe im Bezirk gebe. Auch er forderte eine schnelle Wiedereinführung der Sieben-Prozent-Mehrwertsteuer. Allerdings: Auch wenn sich die Ertragslage durch die zeitweise Steuersenkung verbessert habe, seien die Erträge durch Kostensteigerungen und weitere Belastungen wieder aufgefressen worden. Auch wenn die Lohnentwicklung sich nicht aufhalten lasse, seien faire Löhne wichtig. Kri-

tisch sieht Lehmann indes den Mindestlohn, durch den die Tarifautonomie abgeschafft worden sei. Wenn beim Lohn nicht mehr zwischen Hilfskräften und ausgebildeten Fachkräften unterschieden werde: „Was soll denn dann noch ein Schnitzel kosten?“, fragte er.

Krankenzusatzversicherung und Cyber-Risiken

Über Mitarbeitergewinnung und -bindung durch eine betriebliche Krankenzusatzversicherung informierte Markus Timm von der Deutschen Krankenversicherung (DKV). Alexander Balzer von der HDI-Versicherung erläuterte Cyber-Risiken für Hotellerie- und Gastronomiebetriebe – etwa durch Anrufe vermeintlicher Microsoftmitarbeiter.

Tino Kaiser vom HGK-Einkaufsverbund widmete sich einem neuen Bürokratemonster für die Branche: der E-Rechnungspflicht auf Grundlage des „Wachstumschancengesetzes“.

Wahlen

Bei den Wahlen wurden der dritte Vorsitzende Jan Philip Stöver, Schatzmeister Thomas Vick und Schriftführerin Nele Landschof in ihren Ämtern bestätigt. Kassenprüferinnen sind Carina Bellmann und Claudia Ebeling. ▶

Text und Fotos: Bianca Marquardt,
kreiszeitung-wochenblatt.de

KLASSIFIZIERTE BETRIEBE FEB./MÄRZ 2025

4 STERNE

Hotel Forellenhof, Walsrode
Hotel – DEA, Soltau

Hotel Zur Heidschnucke,
Asendorf

3 STERNE SUPERIOR

Anders Hotel Walsrode,
Walsrode

Cordes AKZENT Hotel Rosen-
garten, Rosengarten

3 STERNE

Hotel-Restaurant im Wiesen-
grund, Südheide

Neumann's Waldschänke,
Soltau

2 STERNE SUPERIOR

Hotel – Restaurant Ferien auf
der Heid, Appel

KOLLEGENABEND DES DEHOGA CELLE

Austausch und Geselligkeit

Der traditionelle Kollegenabend des DEHOGA Kreisverbandes Celle fand in diesem Jahr am 17. Februar im Hotel im Wiesengrund in Hermannsburg-Weesen bei der Kollegin Silke Hagelstein statt. Mit 28 teilnehmenden Mitgliedern aus Stadt und Landkreis Celle stand der Abend ganz im Zeichen des kollegialen Austauschs, gepaart mit einem geselligen Rahmenprogramm.

Der jährlich im Februar stattfindende Kollegenabend dient dazu, die Gastronomie- und Hotellerie-Betreiber aus der Region zusammenzubringen, um in lockerer Atmosphäre über Branchenent-

wicklungen, aktuelle Herausforderungen und persönliche Erfahrungen zu sprechen. In diesem Jahr sorgte ein Spielabend mit Kniffel und Skat für eine lockere und ungezwungene Stimmung, in der sich die Mitglieder austauschen konnten.

Neben dem geselligen Teil gab es auch wertvolle Informationen aus dem Vorstand. Im Fokus standen vor allem die politischen Entwicklungen im Vorfeld der Bundestagswahl. Die Mitglieder diskutierten angeregt über die Auswirkungen der Wahl auf die Branche und tauschten sich zu den wichtigsten Branchenthemen aus.

Die Resonanz auf den Abend war durchweg positiv – sowohl die spielerische Komponente als auch die inhaltlichen Gespräche wurden von den Teilnehmern sehr geschätzt. Der Wunsch nach einer Wiederholung im kommenden Jahr war deutlich zu hören.

Mit guten Gesprächen, spannenden Partien und wertvollen Informationen ging ein gelungener Kollegenabend zu Ende – ganz im Sinne der DEHOGA-Gemeinschaft. ◀

Vorstandswahlen im Heidekreis

Der DEHOGA-Vorstand des Kreisverbands Heidekreis bekommt Verstärkung. Auf der Jahreshauptversammlung im HotelCamp Reinsehlen stand die Neuwahl des Vorstands im Mittelpunkt.

Neu in den Vorstand gewählt wurde Nina Cziommer vom HotelCamp Reinsehlen. Sie übernimmt das Amt der Vorsitzenden Fachgruppe Hotel. Damit ist seit längerer Zeit mal wieder eine Frau im Vorstand vertreten. Der bisherige Amtsinhaber Udo Fuhrhop wurde zum neuen Schatzmeister gewählt. Er folgt Andreas Ehlers, der aus gesundheitlichen Gründen nicht erneut kandidierte. Wieder gewählt wurden Andreas Klotz von den Seeterrassen in Behrin-

gen als Vorsitzender der Fachgruppe Gaststätten sowie der Vorsitzende des Kreisverbands Heidekreis, Jens Asche, der nun in sein siebtes Amtsjahr startet.

Auch der neue Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Landesverbands, Mark Alexander Krack, war vor Ort. Krack nahm Bezug auf das Sondierungspapier von Union und SPD und erklärte, dass sich der Einsatz des DEHOGA voraussichtlich gelohnt habe, da eine Steuersenkung für Gastronomie und Hotellerie geplant sei. „Demnach soll die Mehrwertsteuer an Januar 2026 wieder auf 7 Prozent sinken“, erklärt er. Allerdings fügte er hinzu, „dass abgewartet werden sollte, was letztlich im Koalitionsvertrag stehen wird.“

Zudem solle ab Januar 2026 ein Mindestlohn von 15 Euro brutto gelten, statt derzeit 12,82 Euro.

Im Tagesordnungspunkt „Sondiges“ wurde anschließend die Förderung des Berufsnachwuchses thematisiert. Der Kreisverband Heidekreis beschloss

einstimmig, die nächste Azubi-Freisprechung als große Party zu organisieren – mit Foto-Session, DJ, Zeugnisübergabe und Ehrung der Besten. ◀

Der frisch gewählte Vorstand vom DEHOGA Heidekreis mit DEHOGA-Hauptgeschäftsführer Mark Alexander Krack (l.).



100 Prozent für den Vorstand

MITGLIEDERVERSAMMLUNG DES DEHOGA MEPPEN: LEISTUNGSTRÄGER ENTLASTEN



„Am besten genau so weitermachen“. Der Vorstand des DEHOGA Kreisverbands Meppen wurde bei der jüngsten Mitgliederversammlung im Hotel Greive in Haren komplett einstimmig wiedergewählt. „100 Prozent Zustimmung sind ein super Wert, den nicht einmal Erich Honecker geschafft hat“, betonte der Bezirksvorsitzende Wolfgang Hackmann bei seiner Gratulation für das Team um den alten und neuen 1. Kreisvorsitzenden Tobias Greive. Ihm werden im Vorstand neben der 2. Vorsitzenden Marion Schulte weiterhin Markus Meutstege als Schatzmeister sowie Andreas Röckers, Heinz-Hermann Brand, Matthias Greive und Alexandra Hagen zur Seite stehen.

In einer kurzen Rede bedankte sich Tobias Greive im Namen des Vorstands für das Vertrauen der Mitglieder und kündigte auch in Zukunft „vollen Einsatz für die Belange der Berufskollegen“ an. Was für die Gastro-Branche im Jahr der Bundestagswahl besonders wichtig ist, machten die rund 30 anwesenden DEHOGA-Mitglieder mit einer Fähnchen- und Plakataktion deutlich. Sie fordern die Rückkehr zu einer Mehrwertsteuer für Speisen auf sieben Prozent – „damit bleibt, was wir lieben“.

Dass die Wirtschaftskrise vielerorts auch die Gaststätten, Restaurants und Hotellerie hart trifft, verdeutlichte DEHOGA-Geschäftsführer Nils Westerkamp aus Osnabrück. Aktuelle Zahlen würden zeigen, dass sich gerade im ländlichen Bereich das

Gasthaussterben weiter fortsetzt. Wenn es mit den steigenden Kosten vor allem für Energie und Personal so weiter geht, sehe es für zahlreiche Betriebe düster aus.

Wie wichtig eine Wende in der Wirtschaftspolitik ist, machte auch der Bezirksvorsitzende Wolfgang Hackmann klar. Er sei seit fast 30 Jahren in der Gastronomie. „So schlecht wie jetzt war die Situation noch nie“. Viele Bürger fühlen sich angesichts der zahlreichen Probleme in der Welt und vor der eigenen Haustür verunsichert. Wegen der durch Fehlentscheidungen der Ampel-Regierung entstandenen Kostenexplosion, etwa für Gas, Strom und Benzin, haben die meisten Haushalte weniger Geld zur Verfügung.

Von der neu gewählten Bundesregierung fordert Hackmann eine Entlastung der Leistungsträger, die als Arbeitgeber und Arbeitnehmer für die Steuereinnahmen sorgen, die das Land mit Blick auf die „gewaltigen Herausforderungen der Zukunft“ dringender denn je benötigt. Eine Umkehr erhofft sich der Bezirksvorsitzende auch bei der Einstellung mancher Mitbürger. In seiner Jugendzeit sei klar gewesen, dass man sich ein teures Extra mit eigener Arbeit verdienen muss. Heute sei es nicht nur in der Gastronomie so, dass Aushilfskräfte, die sich etwas dazu verdienen möchten, immer schwerer zu finden sind. Die Mitglieder reagierten mit langanhaltendem Beifall. ▶

Die Mitglieder des DEHOGA-Kreisverbands demonstrierten Einigkeit: Sie fordern eine Senkung der Mehrwertsteuer auf sieben Prozent für die Gastro-Branche.

Foto: 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



MIT FLEISS UND KÖNNEN SCHNELL VORANKOMMEN

Gute Chancen für Fachkräfte

Die Diskussion um den Mindestlohn und Maßnahmen gegen den Fachkräftemangel zählten zu den Hauptthemen bei der Mitgliederversammlung des DEHOGA Kreisverbands Aschendorf/Hümmling/Papenburg. Bei der gut besuchten Veranstaltung im Landgasthaus zur Emsbrücke in Niederlangen sprachen sich die rund 30 anwesenden Mitglieder für praxistaugliche Regelungen aus, die in bewährter Weise von den Tarifpartnern ausgehandelt und umgesetzt werden sollten. Ein aktuell zur Debatte stehender Mindestlohn von 15 Euro würde viele Betriebe zusätzlich belasten. Da die Mehrkosten weitergegeben werden müssten, könnte ein

zu hoher Mindestlohn letztlich auch den Verbraucher teuer zu stehen kommen.

Sorgen bereitet der Branche nach wie vor der anhaltende Fachkräftemangel, berichtete der Bezirks-Geschäftsführer Nils Westerkamp. Er betonte, dass gerade im Kreisverband Aschendorf viele erfolgreiche Initiativen bestehen, junge motivierte Nachwuchskräfte zu gewinnen. Auch der Bezirksvorsitzende Wolfgang Hackmann ermunterte die Berufskollegen, junge Leute mit attraktiven Angeboten für eine Ausbildung und berufliche Tätigkeit im Gastgewerbe zu gewinnen: „Wir haben eine Menge zu bieten. Wer will,

kann gerade in unserer Branche mit Fleiß und Können schnell vorankommen und viel erreichen“.

Der Kreisvorsitzende Georg Niemeyer dankte den Mitgliedern für ihr Vertrauen. Der Kreisvorstand werde sein ehrenamtliches Engagement „mit Freude und voller Kraft fortsetzen“. Nach einem

ereignisreichen Jahr 2024 werde der Kreisverband auch 2025 wieder zahlreiche Schulungen, Info-Veranstaltungen sowie auch gesellige Treffen wie etwa ein Sommerfest für die Mitglieder anbieten. ▶

Die Versammlung des Kreisverbands Aschendorf/Hümmling/Papenburg fand im Landgasthaus an der Emsbrücke in Niederlangen statt. Foto: Kuhrt



Open Air-Start zum Meller Riesenspaß

GASTRONOMEN ERÖFFNEN DRAUSSEN-SAISON

Ein großer Besuchermagnet war erneut der Meller Riesenspaß beim Frühlingserwachen mit langem Einkaufs-Wochenende. Der

Stadtmarketingverein und die Werbegemeinschaft Melle City hatten am ersten Frühlingswochenende vom Riesen-Trampolin

bis zum Blaulichtparcours und einem Hochseilgarten ein attraktives Programm mit zahlreichen Events auf die Beine gestellt.

verschiedene Info-Stände zum Thema Natur und Landwirtschaft – unter anderem mit den Landfrauen und der Jägerschaft Melle.

Sehr gut besucht waren bei größtenteils schönem Frühlingswetter die Außenplätze der Meller Gastronomen, die passend zum „Riesenspaß-Event“ die Open Air-Saison für 2025 eröffneten. Hier wurde von der feurigen Pizza mit einem Frühlings-Cocktail bis zum klassischen Schnitzel plus kühlem Pils an beiden Veranstaltungstagen alles geboten, was das Herz begehrte. ▶



Der Meller Riesenspaß zum Frühlingsauftakt war erneut bestens besucht.

Tourismus bringt Umsatz

GUTE ZUSAMMENARBEIT MIT WIN-WIN-EFFEKT

In dem folgenden Interview informiert der Hasetal-Geschäftsführer Jurrien Dikken über aktuelle Angebote des auch im Osnabrücker Land engagierten Tourismusverbandes mit Sitz in Löningen (Landkreis Cloppenburg):

Gibt es neue Angebote für das Osnabrücker Land?

Ja, auf jeden Fall. Der aktuelle Hasetal-Katalog umfasst zahlreiche getrennt aufgeführte Touren fürs Radfahren und Wandern, weil dabei aus unserer Erfahrung unterschiedliche Zielgruppen angesprochen werden. Neben bewährten Angeboten haben wir auch neue Ideen entwickelt. Abgesehen von Tages- und Mehrtagesausflügen sind das zum Beispiel Halbtageswanderungen, die im Teilnehmerbetrieb mit einem Frühstück bzw. Kaffee beginnen und nach der Wanderung mit einem Mittagessen bzw. Abendessen abgeschlossen wer-

den. Wir versprechen uns auch deshalb eine Menge davon, weil neueste Erhebungen für das Osnabrücker Land zeigen, dass es sich bei rund 80 Prozent der Gäste um Tagesausflügler handelt.

Können Gastro-Betriebe mitmachen?

Sehr gern. Zum Beispiel mit der Gewerbevereinigung gastliches Hasetal funktioniert das bereits hervorragend. Für uns als Tourismus-Anbieter sind die vor Ort ansässigen Restaurants und Hotels ein wichtiger Partner. Letztlich ist das Ganze eine Win-Win-Situation: Wir profitieren von einem attraktiven Restaurant- und Hotelangebot. Unsere Kunden sorgen dort wiederum für zusätzlichen Umsatz, weil sie Geld für Essen gehen und Übernachten ausgeben.



Was ist das ebenfalls neu angebotene Knotenpunkt-Leitsystem für Radtouristen?

Damit möchten wir es Radreisen den leichter machen, touristisch interessante Ziele schnell und ohne ein längeres Kartenstudium entdecken zu können. Das neue Leitsystem orientiert sich an

Zahlen, die im Hasetal flächendeckend an Radwegkreuzungen – also Knotenpunkten – angebracht sind. Mit diesen Kennzeichnungen lassen die gewählten Ziele leicht und zuverlässig ohne unerwünschte Umwege erreichen. ►

MOBIL-CLEAN

Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

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

Anlagen-Check
KOSTENLOS

ANWENDUNGSBEREICHE
Gastronomie, Hotellerie, Catering oder im privaten Bereich



HAGOLA®

SCHNELL UND FLEXIBEL
Unsere mobilen Lösungen

- kompakte und effiziente Technik
- praktische und robuste Bauweise
- große und hygienische Arbeitsflächen
- für jedes Event die passende Lösung

Erfahren Sie mehr über unsere Technik
www.hagola.de



Seit 40 Jahren betriebswirtschaftliche Beratung für das Gastgewerbe
Machen Sie Ihr Unternehmen fit für die aktuellen Herausforderungen!

Betriebswirtschaftliche Beratung
Lohnkostenoptimierung
Existenzgründungsberatung
Sanierungsberatung

Jetzt informieren!
www.brinkmann-unternehmensberatung.de
05265 9495-0

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

Mit ZUVERSICHT in die ZUKUNFT blicken

KREISVERBAND BERSEN- BRÜCK: HOFFNUNG AUF 7 PROZENT MWST.

„Jetzt ist nicht die Zeit zum Jammern. Wir sind gut für die Zukunft aufgestellt und sollten das mit Freude an der Arbeit auch gegenüber unseren Gästen zeigen“. Bei der Jahreshauptversammlung des DEHOGA Kreisverbands Bersenbrück im Akzent Hotel Haus Surendorff in Bramsche zeigte sich der Bezirksvorsitzende Wolfgang Hackmann zuversichtlich, dass die 7 Prozent-Regelung für die Mehrwertsteuer auf Speisen schon bald umgesetzt wird. In den aktuellen Koalitionsverhandlungen für die neue Bundesregierung von CDU und SPD deute alles darauf hin, dass die langjährige Forderung des Berufsverbands endlich erfüllt wird. „Wenn das wirklich so kommt, wäre das ein Riesenerfolg für uns. Die Betriebe hätten dann zwölf Prozent mehr in der Kasse“.

Dass die Gastro-Branche dieses Geld dringend benötigt, um Zusatzkosten etwa für Investitionen in umweltfreundliche Energiesysteme und steigende Löhne bezahlen zu können, sei erfreulicherweise inzwischen auch von großen Teilen der Politik verstanden worden. Ohne die Senkung der Mehrwertsteuer würden viele Gastro-Unternehmen unsicheren Zeiten entgegensehen – mit entsprechend negativen Folgen für die Verbraucher: „Wenn sich unser Geschäft nicht mehr lohnt, müssen sich die Gäste größtenteils von Fast Food oder Tiefkühlpizza ernähren“.

Mit der 7 Prozent-Regelung werde es zwar kaum gelingen, die Gaststätten- und Restaurantpreise zu senken. „Das würde aber immerhin reichen, diese stabil zu halten“, betonte Wolfgang Hackmann. Zudem würden die Zuzatzeinnahmen den Betrieben helfen, besser mit Lohnsteigerungen zurecht zu kommen, die im Zuge eines möglicherweise auf 15 Euro angehobenen Mindestlohn als „Folgeeffekt“

wohl auch in höher dotierten Lohngruppen zu erwarten sind.

Sichtlich erfreut zeigte sich der Kreisvorsitzende Andreas Reinermann über den vermutlichen Mehrwertsteuer-Erfolg des Berufsverbands DEHOGA. „Wir hoffen, dass die versprochene Entlastung der Betriebe auch wirklich umgesetzt wird“. Der Kreisverband plant für die kommenden Wochen und Monate mehrere Aktivitäten. Eines der Highlights ist ein stimmungsvolles Sommerfest, das am 25. Juni im Waldhotel und Restaurant Zeitreise in Bramsche stattfinden soll.

Auf großes Interesse stieß ein Vortrag, bei dem Geschäftsführer Jurrien Dikken vom Tourismusverband Hasetal über bewährte und neue Angebote für Fahrrad- und Wandertouristen in der Region berichtete. Die Palette reicht von der Halbtageswanderung zwischen Kaffeetrinken sowie Abendessen am Start- und Ziel-Restaurant bis zur mehrtägigen Verwöhn- oder Gesundheitsradtouren. Der Tourismusfachmann erwartet, dass sich das

Osnabrücker Land ähnlich positiv entwickeln kann, wie die touristische Boom-Region im benachbarten Emsland, die auch überregional vor allem bei Fahrrad-Urlaubern beliebt ist. Die Gastro-Branche trage mit ihren Hotels und Restaurants entscheidend zur Attraktivität der Tourismus-Region bei, betonte Dikken. Er ermunterte die Betriebe zu einer engen Zusammenarbeit, „von der wir alle etwas haben“. Ein erfolgreiches gemeinsames Projekt sei zum Beispiel die 2024 gestartete „Hasetal Genusswoche“, an der sich bereits im Premierenjahr 17 Gastwirte aus den Landkreisen Osnabrück, Emsland und Cloppenburg beteiligt hatten. Die zweite Auflage ist für den 25. Oktober bis 2. November 2025 geplant, kündigte Jurrien Dikken an: „Sie sind herzlich zum Mitmachen eingeladen. Wir freuen uns über jeden weiteren Teilnehmer“. ◀

Gut aufgelegt waren die Teilnehmer der Mitgliederversammlung des Kreisverbands Bersenbrück.
Foto: Hilkmann



INTERVIEW MIT NICOLE RÖSLER

Darum ist Gastronomie wieder attraktiv

Ausbildung in gastronomischen Berufen waren lange nicht beliebt. Woran lag das?

Die Zeiten waren anders. Die Ausbildung lief meistens ganz nebenbei, das Arbeitszeitgesetz spielte keine große Rolle. Teildienste für Küche und Service, bei denen man mittags gearbeitet hat und nach einer Pause zum Abenddienst antrat, waren nicht unüblich. Der Ton war öfter mal rau.

Was hat sich geändert?

Den Satz „Lehrjahre sind keine Herrenjahre“ kann man heute vergessen. Die Jugendlichen sind anders sozialisiert, sie wollen einen Sinn in ihrer Arbeit sehen. Es ist völlig gerechtfertigt, dass sie kritisch nachfragen oder auf ihre Bedürfnisse aufmerksam machen. Da können wir noch etwas lernen.

Das gilt vor allem für die familien- und freizeitfeindlichen Arbeitszeiten in der Gastronomie?

Ich kenne kaum einen Betrieb, der noch Teildienste macht. Da hat sich seit Corona viel bewegt. Viele Lokale haben seitdem mehr Ruhetage. Aber auch in Häusern, die 24/7 geöffnet haben, haben sich die Arbeitszeiten deutlich verändert. Es bleibt aber dabei, dass wir „Gastros“ arbeitsfreudig sind – eine gute körperliche Konstitution gehört dazu, Durchhaltevermögen auch. Und man muss in der Lage sein, mit vielen

unterschiedlichen Menschen klarzukommen – im Team und auch mit den Gästen.

„Hotels und Restaurants müssen sich bewegen, wenn sie Nachwuchs wollen.“

In der Region Hannover gibt es 11 Prozent mehr Azubis in den Gastroberufen als im Vorjahr. Woher kommt der Schub?

Hotels und Restaurants müssen sich bewegen, wenn sie Nachwuchs wollen. Wenn man Schülerrinnen und Schüler im Praktikum nur niedere, stupide Arbeiten wie Besteck polieren machen lässt, kann man sie nicht für den Beruf begeistern. Inzwischen haben sich viele Unternehmen darauf eingestellt und führen auch Praktika nach einem schlüssigen Konzept durch.

DEHOGA-Mitglieder in der Region Hannover zahlen seit zehn Jahren in einen Ausbildungsfonds ein. In welche Projekte fließt das Geld?

Man muss früh anfangen, bis zur 6. Klasse sind die Kinder nämlich sehr aufgeschlossen für Tätigkeiten im Gastgewerbe – also haben wir „Entdecke ein Hotel“ als Ferienkarte-Aktion für 6- bis 14-Jährige entwickelt. Wir machen viele Berufsorientierungsmaßnahmen, engagieren uns bei der „Langen Nacht der Berufe“, sind auf der

Ideen-Expo präsent, Top-Ausbildungsbetriebe werden von uns zertifiziert. Ich gehe auch einmal im Jahr durch alle Berufsschulklassen, jeder Azubi bekommt meine Handynummer – sie können mich kontaktieren, wenn es Probleme gibt. So setzen sich die Puzzleteile unserer Bemühungen zusammen.

Wie zufrieden sind die Azubis?

Der DEHOGA führt dazu Befragungen an der Berufsbildenden Schule durch. 2015 hatten nur 66 Prozent der Azubis mitgeteilt, dass auf die Einhaltung von Arbeitszeit geachtet werde, im vergangenen Jahr waren es 74 Prozent. Ebenfalls 74 Prozent wollen nach der Ausbildung in der Branche bleiben, da haben wir 8 Prozentpunkte zugelegt. Das Gefühl der Wertschätzung liegt relativ konstant bei 70 Prozent. Sicher ist in allen Bereichen noch Luft nach oben. Wir arbeiten daran, dass die Zufriedenheit weiter steigt.

Welche Rolle spielen Arbeitskräfte aus Staaten wie Vietnam, Türkei oder Georgien?

Wir sind in Hannover weit vorne – die BBS 2 ist Modellschule und hat einen dritten Berufsschultag eingeführt für Azubis, die sprachlich Förderbedarf haben. Derzeit sind das 170 Menschen. Wir brauchen die zugewanderten Azubis, um überhaupt als Branche bestehen zu können.



Nicole Rösler hat neun Jahre das „Fresko“ in der List betrieben, sie ist seit 2009 Berufsbildungsbeauftragte und seit 2019 Vorsitzende des Berufsbildungsausschusses des DEHOGA Niedersachsen. ▲

„Den Satz „Lehrjahre sind keine Herrenjahre“ kann man heute vergessen. Die Jugendlichen sind anders sozialisiert, sie wollen einen Sinn in ihrer Arbeit sehen.“

Interview: HAZ 20.02.2025,
Andrea Tratner
Foto: Christian Behrens

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



Schüler erkunden gastronomische Berufe

Mitte März besuchten Schülerinnen und Schüler allgemeinbildender Schulen im Landkreis Schaumburg gastronomische Betriebe, um sich über Ausbildungsmöglichkeiten zu informieren. Die Aktion wurde vom DEHOGA, dem Bildungsbüro des Landkreises und dem Schaumburger Land Touris-

musmarketing in Zusammenarbeit mit weiteren Institutionen organisiert.

Im Nordostkreis wurden das Grandhotel Esplanade und das Hotel Delphin in Bad Nenndorf, Schweers-Harms Fischerhus in Steinhude, das Hotel und Res-

taurant Zum Dicken Heinrich in Lüdersfeld und der Ratskeller in Stadthagen besucht. Im Südwestkreis waren die Stationen Ambiente in Bückeburg, die Große Klus in Röcke, das Hotel Zur Linde in Todemann, Zum Schaumburger Ritter in Schaumburg und die Bükeberg-Klinik in Bad Eilsen.

Die Aktionen wurden positiv aufgenommen und boten Schülern, Lehrern und Betreuern die Möglichkeit, sich umfassend über die gastronomischen Berufe zu informieren. ▶



Zahlreiche potentielle Azubis informierten sich – hier beim Schaumburger Ritter – über Ausbildungsperspektiven im Gastgewerbe.



Die Betriebe empfingen die Schüler mit Frühstück, Betriebsführungen, Informationen zu den Ausbildungsberufen, Filmen und praktischen Übungen. Unter Anleitung konnten die Schüler Speisen herstellen und verzehren. Wettbewerbe wie Kartoffelschälen, Gemüse- und Kräutererkennen sowie Fehlersuche in einem Hotelzimmer sorgten für Abwechslung.

Rauschende Ballnacht 2025

STIMMUNGSVOLLER JAHRESAUFTAKT

Im Kreisverband Grafschaft Hoya ist der 3. Dienstag im Januar traditionell bei vielen Gastronomen schon seit Jahren geblockt. Dann findet der „Wirteball“ statt. Diesmal trafen sich Kolleginnen und Kollegen, Mitarbeiterinnen, Mitarbeiter und Vertreter der Zulieferer am 21. Januar bei Familie Lüdeke in ihrem Gasthaus in Nordwohlde.

Claudia und Jan Lüdeke hatten das Fest unter das Motto „Viva España“ gestellt. Tapas Variationen, diverse spanische Aperitifs, der dem Motto entsprechend festlich dekorierte Saal und die liebevolle Tischdekoration ließen schon beim Empfang ein mediterranes Flair aufkommen. Dazu trug auch die

Servicecrew bei, die Sombrero tragend die Gäste verwöhnte.

Wie jedes Jahr musste der 1. Vorsitzende Andree Meyer um 18.30 Uhr per Mikrofon zu Tisch bitten, damit das spanische Menü serviert werden konnte. Man hatte sich einfach schon zu viel zu erzählen.

Die Weine Tempranillo Rioja und Rebel blanco harmonierten hervorragend zu dem Menü, bestehend aus geschmorter Ochsenbacke, Pollo, Rücken vom Ibericoschwein, diversen Beilagen und dem süßen Abschluss Creme Catalan und Orangenparfait.

Schon während des Essens startete der Verkauf der Tombolalose.

Auch dieses Jahr gab es wieder attraktive Preise zu gewinnen, gestiftet von zahlreichen Firmen.

Ein Höhepunkt jedes Wirteballes ist jimmer auch die Ehrung langjähriger Mitarbeiter. Die stellvertretende Vorsitzende des Kreisverbandes Annette Arndt gratulierte dem Küchenchef des Restaurants Meyerhof an diesem Abend zu 40 Jahren Betriebszugehörigkeit und vier Servicekräften sowie dem Geschäftsführer Sven Hüttemeier zu je 11 Jahren im Unternehmen Ingpas.

Mit einem Ehrentanz für die Jubilare wurde das Tanzparkett eröffnet, und die Band Certain Souls sorgte dafür, dass es nicht

mehr leer wurde. 2026 sieht man sich selbstverständlich wieder, am 3. Dienstag im Januar, diesmal dem 20.01.2026 bei Familie Steimke in Graue. ▶



Rauschende Ballnacht bis in die frühen Morgenstunden.

Familienbetrieb mit Herz und Vision

NACHWUCHSFÖRDERUNG UND EXPANSION IM MEYERHOF

Carsten Meyer, Inhaber des Meyerhofs in Heiligenrode, war Teilnehmer der Berufsschulmessen der KGS Brinkum und der KGS Stuhr Moordeich im Februar. Diese waren geprägt von lebhaften Diskussionen und einem regen Austausch mit jungen Menschen. Dabei offenbarte sich eine wichtige Erkenntnis: Viele Jugendliche sind sich der vielfältigen Karrieremöglichkeiten in der Gastronomie nicht bewusst.

„Unser Sohn Niclas hat dies auf beeindruckende Weise vermittelt“, so Carsten Meyer. „Sein Engagement hat Früchte getragen: Heute führen wir ein Vorstellungsgespräch für einen Ausbildungsort als Koch. Zudem konnten wir ein junges Mädchen für eine Aushilfstätigkeit im Restaurantbereich gewinnen, die bereits mit großer Begeisterung ihre Arbeit aufgenommen hat.“

Niclas, der auch bei den nächsten Berufsmessen wieder dabei sein möchte, betonte die Wichtigkeit, die verschiedenen Fachrichtungen der Gastronomie kennenzulernen

und Praktika zu nutzen, um den passenden Beruf zu finden. „Die Welt steht euch offen“, ermutigte er die Jugendlichen und verwies auf die internationalen Karrieremöglichkeiten nach einer Ausbildung. Ein weiterer Höhepunkt ist die bevorstehende Ankunft einer jungen Köchin aus Spanien, die im Meyerhof ihre Anerkennungszeit absolvieren wird. „Wir freuen uns auf diesen kulturellen Austausch und die spannende Zeit, die vor uns liegt“, so die Inhaber.

Der Meyerhof im Wandel

Neben der Nachwuchsförderung schreitet die Modernisierung des Meyerhofs voran. In diesem Jahr feiert der Betrieb sein 210-jähriges Bestehen, und seit 11 Jahren wird kontinuierlich umgebaut. Aktuell entsteht ein Neubau mit 17 Doppelzimmern, darunter vier barrierefreie Zimmer, sowie eine neue Toilettenanlage für den Biergarten.

Ein besonderes Jubiläum steht im September 2025 an: Küchenchef Herr Fischer feiert sein 40-jähriges Dienstjubiläum im Meyerhof.



„Wir sind ein Familienbetrieb mit Leib und Seele“, betonen die Inhaber. „Wir möchten, dass die Menschen in Hannover und Umgebung erfahren, was hier im Meyerhof alles passiert und geleistet wird.“ ▶

Der Meyerhof in Heiligenrode ist ein Traditionsbetrieb im Wandel, der sich in der Nachwuchsförderung besonders engagiert.

Carsten Meyer hat erfolgreich auf Berufsschulmessen geworben.



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



LIST
Vielzahl am Handel - seit 1780

Lebensmittel-Großhandel

Goslar 38644 - Lilienthalstr. 1 - Tel. 05321 569-0
Hannover 30116 - Ivernhagen - Benslitz 18 - Tel. 0511 90263
Quedlinburg 06484 - Groß Ordern 7 - Tel. 03945 73-0
www.list-goslar.com

Ihr Partner vor Ort!
zuverlässig kompetent flexibel

HOTELLERIE · GASTRONOMIE · GV · HANDEL

DEHOGA ALTKREIS NEUSTADT

Versammlung mit Ehrungen und Branchen-Updates

Der DEHOGA Altkreis Neustadt führte seine Jahreshauptversammlung im Gasthaus Bartling in Wulfelade durch. Zahlreiche Mitglieder und Gäste kamen zusammen, um über aktuelle Themen des Gastgewerbes zu diskutieren, Mitglieder zu ehren und Wahlen durchzuführen.

Florian Hary, Präsident DEHOGA Niedersachsen, richtete ein Grußwort an die Anwesenden und ging auf aktuelle politische Entwicklungen ein, insbesondere die Mehrwertsteuer in der Gastronomie. Der DEHOGA kämpfte stark für die Interessen der Branche.

Die Anwesenden folgten den Berichten des Vorsitzenden Thomas Stolte und der Geschäftsführerin Kirsten Jordan zu aktuellen Themen des Gastgewerbes. Dabei wurden

unter anderem die Herausforderungen durch steigende Kosten, Bürokratie und den Fachkräftemangel diskutiert. Die Geschäftsführerin informierte über aktuelle Verbandsarbeit und wichtige Gesetzesänderungen, wie beispielsweise die E-Rechnungspflicht und das Barrierefreiheitsstärkungsgesetz.

Ein Höhepunkt der Versammlung waren die Ehrungen für langjährige DEHOGA-Mitgliedschaften. Der 1. Vorsitzender Thomas Stolte überreichte die Auszeichnungen und dankte den Jubilaren für ihre Treue zum DEHOGA. Auf 50 Jahre Verbandsmitgliedschaft kann Mary Majewski zurückblicken. Michele D'Onofrio, 2. Vorsitzender des Altkreises, erhielt die Ehrung für 25 Jahre DEHOGA-Mitgliedschaft.



Ehrung für die langjährigen DEHOGA-Mitglieder Mary Majewski (Mitte) und Michele D'Onofrio (2.v.l.).

Die Jahreshauptversammlung bot den Mitgliedern des DEHOGA Altkreises Neustadt eine wichtige Plattform, um sich auszutauschen und aktuelle Herausforderungen zu diskutieren. ◀

Modernes Hotelzimmer für BBS2

Ein großer Meilenstein für die Berufsbildende Schule 2 der Region Hannover: Ab sofort steht den Schülerinnen und Schülern ein modernes Schulhotelzimmer für den Fachpraxisunterricht zur Verfügung.

Kürzlich wurde das Hotelzimmer durch die stellvertretende Regionspräsidentin Petra Rudszuck, Bettina von Itzenplitz vom Regionalen Landesamt für Schule und Bildung sowie Mark Alexander Krack vom DEHOGA Niedersachsen feierlich eröffnet.

Das Hotelzimmer wurde speziell gestaltet, um den Schülern der BBS2 praxisnahe Einblicke in die Arbeitswelt der Hotellerie zu ermöglichen. Das Housekeeping spielt hierbei eine zentrale Rolle – Sauberkeit, Ordnung und Wohlfühlatmosphäre sind entscheidend für den Gästeservice und auch Erfolg eines Betriebes. Mit moderner Ausstattung und einem realitätsnahen Ambiente bietet das

neue Hotelzimmer realistische Bedingungen, um die Prozesse des Housekeepings handlungsorientiert abzubilden und die damit verbundenen praktischen Fertigkeiten zu erlernen und anzuwenden.

Ein großes Dankeschön gilt allen, die dieses Projekt möglich gemacht haben – von der Planung bis zur Umsetzung. So werden die Schüler auf ihrem Weg in die Berufswelt bestmöglich unterstützt. ◀



Das moderne Schul-Hotelzimmer ermöglicht besten Fachpraxisunterricht.

UMWIDMUNG VON HMTG-MITTELN FÜR DIE FINALS 2026

DEHOGA übt scharfe Kritik

Der DEHOGA Region Hannover kritisiert die Pläne von Stadt und Region Hannover, Einnahmen aus der Beherbergungssteuer zur Finanzierung des Multisportevents „Die Finals 2026“ zu verwenden.

„Mittel der Hannover Marketing und Tourismus GmbH (HMTG), die für deren strategische Neuausrichtung vorgesehen sind und aus der Beherbergungssteuer kommen, umzuwidmen, ist nicht akzeptabel und schadet nachhaltig dem Wirtschafts- und Tourismusstandort Hannover“, sagt der DEHOGA-Vorsitzende Jörg Lange. „Neun Millionen Euro für ein solches vierwärtiges Event stellen zudem ein katastrophales Preis-Leistungs-Verhältnis in Bezug auf die Umwegrendite dar“, ergänzt Cord Kelle, Sprecher der Fachgruppe Hotellerie aus dem Verband.

Die HMTG befindet sich in einem essenziellen Transformationsprozess, um Hannovers Attraktivität langfristig zu stärken. Eine Entnahme von Mitteln für kurzfristige PR-Effekte bedeutet eine bewusste Schwächung dieser Strategie und missachten die Interessen der gesamten Tourismusbranche sowie der Wirtschaft in Stadt und Region. „Eine nachhaltige Stadtentwicklung darf nicht zugunsten kurzfristiger Popularitätsgewinne geopfert werden“, sagt Alexander Rüter vom Central-Hotel Kaiserhof.

Zudem entsteht der Eindruck, dass die Ausrichtung der Finals weniger aus wirtschaftlichen oder touristischen Gründen forciert wird, sondern vielmehr als politisch motivierte Maßnahme im Vorfeld der Kommunalwahl dient. Haushaltsmittel, die für tragfähige und zukunftsweisende Projekte zur Neuausrichtung der HMTG als Destination Management Organisation vorgesehen waren, dürfen nicht für einmalige Prestigeveranstaltungen umgeleitet werden.

Der DEHOGA Region Hannover hat daher den Aufsichtsrat der HMTG aufgefordert, eine außerordentliche Gesellschafterversammlung einzuberufen, um diese Fehlentscheidung zu korrigieren. „Wir erwarten von den Verantwortlichen eine klare und verantwortungsbewusste Entscheidung im Interesse einer nachhaltigen und strategisch sinnvollen Wirtschafts- und Tourismusentwicklung. Eine Entnahme aus bereits zugesagten Budgettöpfen

aus der Beherbergungssteuer an die HMTG für ein einmaliges Sportevent kurz vor der Kommunalwahl ist verantwortungslos“, sagt Lange.

In einem Gespräch im Nachgang wurde dem DEHOGA zugesagt, dass die Kommunikation verbessert und der DEHOGA mit seiner Fachexpertise kurzfristig über den Beirat der HMTG eingebunden werde. ▶



DEHOGA Region Hannover e.V. lädt ein zur GENERALVERSAMMLUNG

Wir freuen uns, wenn wir Sie zu unserer Generalversammlung begrüßen dürfen. Bitte merken Sie sich den Termin schon heute in Ihrem Kalender vor.

Gern können Sie auch Kolleginnen und Kollegen mitbringen,
die unserem Verband noch nicht angehören.

Wie schon in den vergangenen Jahren laden wir Sie im Anschluss an die Versammlung herzlich zu einem Kollegenaustausch beim Grillen ein.

Ort Courtyard by Marriott Hannover Maschsee
 Arthur-Menge-Ufer 3
 30169 Hannover

Wann 16:00 Uhr / Einlass: 15:30 Uhr

DEHOGA Region Hannover e.V.
Yorckstr. 3
30161 Hannover
region@dehoga-hannover.de

Grillsaison eröffnet

KREISVERBAND HILDESHEIM LOCKT DEN FRÜHLING

Am 24. Februar war es soweit. Rund 30 Mitglieder des DEHOGA Kreisverbands Hildesheim Stadt und Land trafen sich im Stichweh's Hotel am Bahnhof in Elze zur Eröffnung der Grillsaison.

„Das ist immer eine tolle Gelegenheit zum Austausch“, so die einhellige Meinung der Teilnehmer. Denn bei Garnelenspießen, Rinderfilet, Entenbrust und Wildschwein-Pulled Pork Wrap vom Grill lässt es sich gut diskutieren. Rippchen aus dem Dutch Oven und Lachs aus dem Smoker runden das kulinarische Erlebnis ab.

Natürlich war der Ausgang der Bundestagswahl Hauptthema und die Hoffnung, dass jetzt auch Politik für das Gastgewerbe gemacht wird. Insbesondere die dauerhafte Absenkung der Mehrwertsteuer und die überbordende Bürokratie machen den Unternehmern das Leben schwer. Das ist auch ein Grund, warum es immer schwieriger wird, Nachfolger für den Betrieb zu finden.

Am Schluss des geselligen Abends waren sich dann alle einig, dass solche Zusammenkünfte die Gemeinschaft stärken. ▶



Wintergrillen: Genuss und Netzwerken.

Verpackungssteuer abgewendet

ERFOLGREICHE VERBANDSARBEIT IM KV HOLZMINDEN ZEIGT WIRKUNG

„Die ständigen Kontakte zu Politik und Rathaus haben uns genutzt“, freut sich Carsten Dauer, Vorsitzender des DEHOGA Holzminden. In der Sekunde, in der er davon Wind bekommen hatte, dass das Thema Verpackungssteuer genannt wurde, hat er in einem Schreiben an den Landrat und den Bürgermeister deutlich gemacht, warum eine Verpackungssteuer nicht das gewünschte Ergebnis erzielen würde.

So hat er deutlich darauf hingewiesen, dass Gastronomie und Hotellerie bereits erhebliche Anstrengungen unternommen haben, ihre Gäste zu Mehrwegverpackungen zu motivieren, und sich der Verantwortung bewusst sind, den ökologischen Fußabdruck zu minimieren. Anhand einiger Beispiele zeigt er auf, wie Einwegverpackungen effektiv vermieden werden können: z. B. Mehrwegsysteme für Speisen zum Mitnehmen, Mehrweg-Getränkebecher oder Vermeidung von Plastikbesteck und -geschirr. „In vielen Betrieben werden Einwegplastikbestecke durch umweltfreundlichere Alternativen wie Be-

stecke aus Bambus oder Zuckerrohr ersetzt. Einige Betriebe bieten auch den Verzicht auf Besteck an, wenn Gäste ihre Speisen selbst mitnehmen oder haben Mehrwegsysteme im Einsatz“, so Dauer.

Weiter weist er darauf hin, dass die Gastronomiebranche daher keinesfalls passiv in Bezug auf Nachhaltigkeit ist, sondern bereits viele Schritte unternimmt, um Verpackungsabfälle zu reduzieren und auf nachhaltige Lösungen umzusteigen. „Eine Steuer auf Einwegverpackungen würde nicht nur zu höheren Kosten und weiteren bürokratischen Lasten führen, sondern auch die Wettbewerbsfähigkeit unserer Betriebe gefährden – insbesondere in einer Zeit, in der viele Unternehmen bereits mit steigenden Rohstoffpreisen und Energiepreiskosten zu kämpfen haben“, ist das Resümee des Vorsitzenden.

Offensichtlich haben diese Argumente gefruchtet, denn in der Ratssitzung wurde eine Einführung abgelehnt. ▶

BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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



Wildgenuss bei Gropius

AZUBIS ZAUBERN 4-GANG-WILD-MENÜ AUF HÖCHSTEM NIVEAU



Die Azubis aus dem Gastgewerbe haben die Aktion Wildgenuss exzellent umgesetzt.

Bereits zum 10. Mal hat die Jägerschaft Hildesheim die Walter-Gropius-Schule mit frischem Wildbret versorgt. Die Auszubildenden aus den Bereichen Restaurant, Hotel und Küche servierten Mitte Februar Vertretern aus Verbänden, Politik und Wirtschaft ein 4-Gang-Wild-Menü mit ausgewählten Getränken. „Es ist schon fantastisch, was die Köche-Auszubildenden hier präsentieren“, lobt Renate Mitulla, Geschäftsführerin des DEHOGA Hildesheim. „Die Auszubildenden haben es wieder geschafft, die zur Verfügung gestellten Produkte auf höchstem Niveau zuzubereiten.“

Christian Flögel, Vorsitzender der Jägerschaft Hildesheim, ist begeistert von dem Engagement der jungen Leute. „Was wir hier erle-

ben, ist die Anerkennung von hochwertigem Fleisch und die Wertschätzung gegenüber unserer Jägerschaft sowie die Verbundenheit der Schule“, so Flögel. Das Ganze würde nicht funktionieren, wenn die Walter-Gropius-Schule mit Schulleiterin Ute Rahlves nicht die Möglichkeit bekommen würde, sich hier aktiv einzubringen. „Ohne meine Fachkräfte, die mit starkem Engagement, Freude und Spaß die Auszubildenden auf diesen Abend vorbereiten, wäre ein solcher Abend überhaupt nicht möglich“, hebt Schulleiterin Rahlves die Arbeit und das Engagement ihrer Fachkräfte der BBS Hildesheim hervor. Das gemeinsame Ergebnis kann sich wirklich sehen lassen: nicht nur die genussvolle Zusammensetzung des Menüs, das sich von einem Gang zum anderen



Schulleiterin Ute Rahlves begrüßte die Teilnehmer aus Verbänden, Politik und Wirtschaft.

steigerte und mit einer einem Dessert seinen krönenden Abschluss fand, sondern auch die liebevolle Dekoration der Tische und das Präsentieren der Gerichte durch die angehenden Restaurant- und Hotelfachkräfte trugen zu einem gelungenen Abend bei.

Der Vorteil der Walter-Gropius-Schule ist auch, dass 30 unterschiedliche Berufsbilder hier ausgebildet werden. Von der gesamten Dekoration vom Eingangsbereich bis hin zum gedeckten Tisch im Restaurant über die Menükarte und das Gastgeschenk, ein Holzbrettchen mit eingraviertem Hirsch und dem Schriftzug der Schule, ergab sich so ein rundes Bild. Alle Teilnehmer waren sich darüber einig, dass sie sich auf das nächste Jahr schon heute freuen. ▶


GIESSER
MADE IN GERMANY
www.giesser.de

gastroimmo24.de

Immobilien für die Gastronomie und Hotellerie




Kassensysteme WEDEMANN GMBH

Kassensysteme und Waagen für die Gastronomie

Felix-Winkel-Straße 14
26125 Oldenburg
0441-936060



www.wedemann.de

1-2-3.. FLIEGENFREI

auch Stechmücken, Wespen, Mostfliegen, etc.



Mit dem batteriebetriebenen automatischen Zerstänger wird Ungeziefer aus sämtlichen Räumen, auch Gasträumen ferngehalten.

Das geruchslose Spray ist für den Menschen völlig ungefährlich. Ein Gerät deckt bis 70 qm Fläche ab. Nach 24 Stunden ist der Raum insektenfrei, selbst bei geöffneten Fenstern und Türen.

Wir haben auch andere Systeme für Küche, Produktion und sehr große Räume am Lager.

Rued progastro
Heilsbergstr. 29-31
D-78247 Hilzingen
Tel: 07731-92 49 60
Fax 07731-92 49 76
info@rued.info
www.rued.info

8 Tage zur Probe
Verkäufer gesucht

VERSAMMLUNG KREISVERBAND STADE

Wichtige Impulse für die Branche

Die diesjährige Jahreshauptversammlung des Kreisverbanders Stade fand im Fährhaus Wischhaven an der Süderelbe statt. Unter dem Vorsitz von Lutz Feldtmann wurden zentrale Themen und Herausforderungen der Branche diskutiert.

mer keine eindeutigen Vorgaben zur Umsetzung. Der Kreisverband fordert daher eine schnelle und transparente Kommunikation, um Betrieben eine rechtzeitige Anpassung an die neuen Regelungen zu ermöglichen.

Im Bericht des Vorstandes ging es unter anderem um die Tarifpolitik sowie neue gesetzliche Vorgaben wie die Kassenmeldepflicht. Ein besonderes Augenmerk lag auf dem Barrierefreiheitsstärkungsgesetz, das ab Juni 2025 Unternehmen mit digitalem Buchungsangebot betrifft. Zudem wurden aktuelle Betrugsmaschen und Abmahnrisiken thematisiert, die aktuell vermehrt auftreten. Mitglieder wurden darüber informiert, wie sie sich vor unlauteren Geschäftspraktiken schützen können.

Ein weiteres kontroverses Thema war die neue Übernachtungssteuer, die ab Juli in einigen Regionen des Landkreises sowie in der Stadt Stade eingeführt wird. Trotz des nahenden Inkrafttretens gibt es seitens der Behörden noch im-

Gastreferenten gaben wertvolle Einblicke in Einsparmöglichkeiten: Peter Lehner von der Einkaufsgenossenschaft HGK stellte regionale Einkaufsgruppen vor, die Preisvorteile bieten. Matthias Tammen von PT-Energielösungen informierte über Möglichkeiten zur teils erheblichen Senkung der Energiekosten durch gezielten Einkauf von Energie.

Besondere Anerkennung erhielten langjährige Mitglieder für ihre Treue zum Verband: Klaus Lindner und Heinrich Offe wurden für 40 Jahre Mitgliedschaft mit der goldenen Ehrennadel geehrt sowie Gastgeber Marc Grünberg für 25 Jahre Engagement mit der silbernen Ehrennadel. ▶

Ehrung für langjährige Mitgliedschaft im DEHOGA Stade.



EDNA **QUALITÄT**
ist unsere
MISSION

Volksfest Highlights mit allem Drum & Dran

Art. 62706*
Manueller Nutella Dispenser
Maße: L23,0xB20,0xH30,0cm
Gewicht: 5kg, 1 St./Kt.
Service-Welt

Art. 150521*
Lebkuchenherz + Wunschtext & Logo, rot/weiß
Maße: L16,0xB15,0xH1,5cm
Gewicht: 95g, 100 St./Kt.
Service-Welt

Art. 93068*
EDNA Backmischung "Churros", 2 x 3 kg
Maße: L50,0xB28,0xH14,0cm
Gewicht: 3.000g, 2 Btl./Kt.
Service-Welt

EDNA Service WELT
GRATIS Versand
OHNE Mindestbestellwert

EDNA.de
EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 3 - 86441 Zusmarshausen
Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Großhändler,
im C+C Markt oder direkt bei EDNA!

EDNA-HOTLINE GEBÜHRENFREI
0800 7227224
E-Mail: info@edna.de
015221795581

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de. Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken.

Golf-Restaurant in Einbeck zu verpachten!

Wunderschöne Aussicht auf den Golfplatz und das Leinetal, gemütliche Atmosphäre für Golfer und Nicht-Golfer, voll ausgestattete Küche, Parkmöglichkeiten vorhanden. Terrasse: 50 Plätze, Restaurant: 40 Plätze.

vizepräsidentin@einbeck.golf
Tel. 0151 - 179 922 68

Gut laufende Gastronomie mit vielen Möglichkeiten im Kurgastzentrum Altenau/Harz

sucht neuen Pächter. Gastraum für 45 Personen mit Thekenbereich, Tagungsraum für ca. 20 Personen, im 1995 erbauten Kurgastzentrum, „Altenauer Hof“ direkt am Kurpark gelegen.

Saalbetrieb für ca. 250 Personen möglich.

Ausführliche Infos unter:

www.harztourismus.com oder 05328-80226.

Gemütliches Hof Café in Hameln OT Tündern zu vermieten



- 185m² zzgl. Außenbereich
- Bezug nach Vereinbarung möglich
- Mietpreis auf Anfrage
- Energieausweistyp: verbrauchsorientiert, BJ.1818, E-Effizienzkl.C
- Energieverbauch: 99,2kWh (m² a)
- Energieträger: Erdgas

Kontaktdaten für Rückfragen Frau Mrosek 05151-9310-30
HAMELNER WOHNUNGSBAU-GESELLSCHAFT MBH

Verpachtung: Restaurant und Imbiss in der Südheide



Feriengebiet mit bis zu 600.000 Besuchern jährlich.
Mietbeginn 01.03.2026. Gesucht wird ein erfahrener Gastronom mit Erfahrung in regionaler und frischer Küche.
Infos: www.siepker-immobilien.de - Telefon 0531-243330

Hotel-Restaurant im Kurort Bad Zwischenahn!



3-Sterne*** Superior ausgezeichnetes, erfolgreich geführtes Hotel mit 27 Zimmern, Restaurant und Bistro, Buffet-Raum, 2 Seminar-/Tagungsräumen (zusammenlegbar), Doppelkegelnbahn u. Keller in begehrter Zentrumslage; alle Zimmer mit Bad u. bequem per Aufzug erreichbar; große Hotelküche (ca. 60 m²) bestens ausgestattet; Büraum, Rezeption mit weiterem, kl. Büro, Lagerraum im EG, Keller u.a. mit Personalräumen, Hauswirtschaftsraum u. weiteren Lagerräumen; ausreichend Pkw-Stellplätze auf dem Grundstück vorhanden

Nutzfläche Hotel / Restaurant u. Kegelnbahn ca. 1.777 m²
Grundstück 2.119 m² / Baujahr 1992 / Kegelnbahn 1969;
Energieausweis: V: 118,3 kWh / Erdgas LL (Wärme), 65,7 kWh (Strom)

Kaufpreis auf Anfrage!

Friedrichs IMMOBILIEN

seit 1946
Peterstr. 37, 26160 Bad Zwischenahn / Lange Str. 91, 26122 Oldenburg
info@immobilien-friedrichs.de / 04403 93390

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

Stadt Neukloster sucht Pächter!



23992 Neukloster in MV.

Restaurant 235 m² (119 m² Gastraum / 50 m² Küche) am Neuklostersee in exponierter Uferlage, mit großzügiger Betreiberwohnung ca 90 m² und 3 FW (1.OG je 56 m²). Außengastronomie auf kl. Terrasse und großz. Seeufer ist möglich.

Die Restaurantküche und der Gastraum (ca. 50 Plätze) sind zum größten Teil eingerichtet, die 3 FW komplett. Das Objekt war bis Ende Februar im vollen Betrieb, die FW erfreuen sich einer ganzzeitlichen Vermietung.
Interessenbekundungsverfahren / Webseite www.Stadt-Neukloster.de (Bewerberfrist über den 08.04.2025 hinaus)

Pension mit 7 Doppelzimmern & Betreiberzimmer in 26506 Norden zu verkaufen!



Grundstück: 812 m², Gesamtfläche: 400 m², alle Zimmer komplett renoviert, Gastherme, komplettes Inventar/Mobiliar, Parkplätze vorhanden. Kaufpreis Euro 649.000,00 Weitere Information: www.edenwiske.de info@edenwiske.de · 04931 93 65 50

gastroimmo24.de

Immobilien für die Gastronomie und Hotellerie

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



Teil der DEHOGA Social Media Gemeinschaft werden

Facebook und Instagram im Fokus

Wussten Sie schon, dass der DEHOGA auch auf Facebook und Instagram aktiv ist?

Unsere Social-Media-Kanäle bieten uns die wunderbare Möglichkeit, unsere Gemeinschaft zu stärken, über aktuelle Entwicklungen zu informieren und ein positives Bild des DEHOGA und des Gastgewerbes in der Öffentlichkeit zu präsentieren.

DAFÜR BRAUCHEN WIR IHRE UNTERSTÜTZUNG!
MACHEN SIE MIT!



LIKEN, TEILEN UND KOMMENTIEREN

Ihre Interaktion ist der Schlüssel zum Erfolg unserer Social Media Aktivitäten. **Bitte liken, teilen und kommentieren Sie unsere Beiträge!**

Je mehr Engagement unsere Posts erhalten, desto größer wird unsere Reichweite. So können wir gemeinsam sicherstellen, dass wichtige Informationen und positive Nachrichten möglichst viele Menschen erreichen.

BRINGEN SIE SICH EIN UND PROFITIEREN SIE

Wir möchten unsere Social-Media-Kanäle auch nutzen, um Ihre Geschichten und Erfahrungen zu teilen.

**Haben Sie ein interessantes Thema, das Sie gerne mit anderen Mitgliedern teilen möchten?
Oder gibt es spezielle Inhalte, die Sie auf unseren Kanälen sehen möchten?**

Dann zögern Sie nicht und senden Sie uns Ihre Themenvorschläge per E-Mail an schulz@dehoga-niedersachsen.de.

Ihre Ideen sind uns wichtig und helfen uns, noch relevanter und interessanter zu werden.

GEMEINSAM STARK

Durch Ihre Unterstützung können wir auf Social Media eine einflussreiche Präsenz aufbauen und ein positives Bild des DEHOGA und unserer Branche vermitteln. Lassen Sie uns gemeinsam zeigen, wie vielfältig und dynamisch Hotellerie und Gastronomie in Niedersachsen sind!

Vielen Dank für Ihre Unterstützung und Ihr Engagement. Wir freuen uns darauf, Sie auf unseren Social-Media-Kanälen zu begrüßen!

Ihr Team des DEHOGA Niedersachsen