

DEHOGA MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 2 · April 2026

NIEDERSÄCHSISCHE JUGENDMEISTERSCHAFTEN 2026

GOLD geht nach Hannover und Göttingen



Termine 2026

APRIL

30.04. 9-17 Uhr **Seminar „Die smarte Küche: Effizienz lernen, Kosten senken, Erfolg steigern“**
Hannover
www.dehoga-niedersachsen.de/seminare-veranstaltungen

JUNI

08.06. 18 Uhr **Großes Sommerfest**
des DEHOGA Celle,
Pröve Hof Eicklingen

12.-14.06. **Tag der Niedersachsen**
Braunschweig

20.-28.06. **IdeenExpo**
mit Beteiligung des DEHOGA
Niedersachsen, Hannover

SEPTEMBER

07.09. **Herbstfahrt**
DEHOGA Grafschaft Hoya

OKTOBER

11.10. **Hotelstammtisch**
DEHOGA Grafschaft Hoya

25.-27.10. **DEHOGA Landesverbandstag**
Hildesheim

Inhalt



Niedersächsische Jugendmeisterschaften 4
Der Präsident unterwegs. 7
INTERNORGA 8
Gastgeber Connect & Forum Zukunft . . 10
Neues von der TMN 12
Fußball-WM. 14
TOP Ausbildungsbetriebe 14
oneDEHOGA App 18
Entgelttarifvertrag 19
Kampagne Wochenarbeitszeit 20
Austausch auf der ITB 21
Tagungspauschalen DIN 21

Cyber-Kriminalität 22
Wandbares Deutschland 23
Hotellklassifizierung 24
Mitglieder werben. 26
NACHHALTIGKEIT
Heizungsgesetz 29
Greenwashing. 29
Klimaschutzprogramm. 30
Greensign 31
RECHT UND RAT 32

BEZIRKSVERBÄNDE
Hildesheim 36
Hannover 38
Lüneburg 45
Osnabrück. 48
Märkte / Produkte / Immobilien 51

LIEBE MITGLIEDER,

wenn junge Menschen mit Leidenschaft, Präzision und Teamgeist ihr Können unter Beweis stellen, dann zeigt sich die Zukunft unserer Branche von ihrer besten Seite. Die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften sind weit mehr als ein Wettbewerb – sie sind ein starkes Signal für die Attraktivität und die Perspektiven im Gastgewerbe. Wer sich dieser Herausforderung stellt, beweist Mut, Engagement und echtes Gastgeber-Gen. Für mich sind sie deshalb alle Gewinner. Und sie zeigen uns: Unsere Branche hat Zukunft – wenn wir sie aktiv gestalten.

Genau darum geht es auch bei einem der zentralen Themen, das uns derzeit intensiv beschäftigt: die Flexibilisierung der Arbeitszeit. Für mich ist klar – flexible Arbeitszeitmodelle sind kein Rückschritt, sondern ein moderner und notwendiger Schritt nach vorn. Es geht nicht um längeres Arbeiten, sondern um intelligenteres Arbeiten. Wenn wir Arbeitszeit individueller gestalten und beispielsweise auf weniger als fünf Tage verteilen können, schaffen wir echte Vorteile: für die Vereinbarkeit von Familie und Beruf, für unterschiedliche Lebensentwürfe und nicht zuletzt für die wirtschaftliche Stabilität unserer Betriebe. In Zeiten steigender Lohnnebenkosten ist das ein entscheidender Hebel, um Arbeitsplätze zu sichern und gleichzeitig als Arbeitgeber attraktiv zu bleiben.

Ebenso entscheidend für die Zukunft unserer Branche ist die politische Einordnung des Tourismus. Gemeinsam mit dem Tourismusverband Niedersachsen setzen wir uns mit Nachdruck dafür ein, dass der Tourismus endlich als Leitökonomie anerkannt wird – so, wie es im Koalitionsvertrag vorgesehen ist. Denn seine Bedeutung reicht weit über unsere Branche hinaus: Er schafft Wertschöpfung im Einzelhandel, stärkt das Handwerk, belebt die Kultur und sichert Perspektiven im ländlichen Raum. Diese Leistung verdient nicht nur Anerkennung, sondern auch klare politische Priorität und verlässliche Rahmenbedingungen.

Dass wir mit diesen Themen Gehör finden, zeigt auch unser jüngstes Gespräch mit Ministerpräsident Olaf Lies. Wir haben wichtige Anliegen unserer Branche adressiert – von der Flexibilisierung der Arbeitszeit bis hin zu den drängenden Herausforderungen im betrieblichen Alltag.



Foto: Christian Platz

Bürokratische Belastungen, steigende Kosten und wachsender Preisdruck setzen vielen Betrieben erheblich zu. Umso wichtiger sind politische Unterstützung und konkrete Maßnahmen.

Ein weiterer Schwerpunkt unseres Austauschs war die Zukunft des Tourismus in Niedersachsen. Mit Blick auf die Grüne Woche 2027, bei der Niedersachsen Partnerland sein wird, wollen wir gemeinsam mit starken Partnern wie dem Landvolk Niedersachsen einen überzeugenden Auftritt gestalten. Gleichzeitig freuen wir uns sehr, dass der Ministerpräsident die Schirmherrschaft für die Europa Miniköche in Niedersachsen übernommen hat – ein wichtiges Signal für die Nachwuchsförderung. Klar ist: Unsere Branche ist leistungsfähig, innovativ und bereit, Verantwortung zu übernehmen. Damit das so bleibt, brauchen wir die richtigen Rahmenbedingungen – bei Infrastruktur, Mobilität, Digitalisierung, aber auch bei Themen wie Sauberkeit und Sicherheit im öffentlichen Raum. Denn sie sind entscheidend für die Attraktivität unserer Standorte und damit für unseren wirtschaftlichen Erfolg.

Lassen Sie uns diesen Weg gemeinsam weitergehen – mit Engagement, Zusammenhalt und dem klaren Blick nach vorn.

Ihr

Dirk Breuckmann
Präsident des DEHOGA Niedersachsen

NIEDERSACHSEN KÜRT LANDESMEISTER IM GASTGEWERBE

GOLD geht nach Hannover und Göttingen

Nach zwei spannenden Wettkampftagen in Göttingen stehen die Landesmeister im niedersächsischen Gastgewerbe fest: Bei den Köchen holte Isabelle Hatesuer vom Gasthaus Müller in Barsinghausen die Goldmedaille. Zugleich ist sie punktbeste Teilnehmerin in der Praxis der Jugendmeisterschaften. Chiara Kühle vom Kastens Hotel Luisenhof gewann die Medaille bei den Fachleuten für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie. Den ersten Platz bei den Hotelfachleuten errang Eileen Paschke vom Hotel Freigeist Nordstadt in Göttingen, die gleichzeitig als beste Teilnehmerin in der Theorie punkten konnte. Den Teampokal sicherte sich das Team der BBS2 Hannover.

Unter den stets wachsamen Augen der fachkundigen Jury kämpften die 30 besten Auszubildenden von 10 Berufsschulen aus Niedersachsen am 11. und 12. März 2026 in Göttingen 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 #niedersachsenkulinarisch unter Beweis stellen: Kochen, garnieren, Tische eindecken, Speisekarten gestalten, Verkaufsgespräche führen, Arbeiten im Housekeeping, 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 Res-

taurants und Veranstaltungsgastronomie professionell serviert.

Unsere Branche bietet jungen Menschen vielfältige Perspektiven und spannende Karrierewege.

Vor rund 200 Gästen aus Hotellerie, Gastronomie, Wirtschaft und Politik würdigte Niedersachsens DEHOGA-Präsident Dirk Breuckmann die Leistungen der Wettkampfteilnehmer und hob die besondere Bedeutung der Jugendmeisterschaften hervor: „Es ist mutig von den Auszubildenden, sich dieser Herausforderung zu stellen und ihr Können vor Publikum und Jury zu zeigen. Für mich sind sie alle Gewinner – denn wer den Schritt zu diesen Meisterschaften wagt, zeigt Engagement, Leidenschaft und den Willen, sich weiterzuentwickeln. Die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften sind der Höhepunkt der regionalen Nachwuchsförderung und machen sichtbar, wie viel Talent und Zukunft in unserem gastgewerblichen Nachwuchs steckt. Unsere Branche bietet jungen Menschen vielfältige Perspektiven und spannende Karrierewege.“

Die Goldmedaillengewinnerinnen werden Niedersachsen im Herbst 2026 als Team bei den Deutschen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe in Mainz vertreten und dort ihr hervorragendes Können erneut unter Beweis stellen.

Die Jugendmeisterschaften wurden in diesem Jahr in den Berufsbildenden Schulen Ritterplan in Göttingen durchgeführt. Präsident Breuckmann 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.

Der DEHOGA Niedersachsen ist der Unternehmerverband des Gastgewerbes mit knapp 5.000 Mitgliedern, davon über 1.300 Ausbildungsbetriebe. Er macht Branchenpolitik und vertritt die Interessen seiner Mitglieder aus Hotellerie und Gastronomie. Der DEHOGA Niedersachsen ist in acht Bezirksverbände gegliedert, die in rund 60 Kreis- und Ortsverbände unterteilt sind.

DEHOGA-Präsident Dirk Breuckmann gratuliert den Siegerinnen (von links nach rechts): Hotelfachfrau Eileen Paschke (Hotel Freigeist Nordstadt, Göttingen / zugleich Theoriebeste Teilnehmerin), Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie Chiara Kühle (Kastens Hotel Luisenhof, Hannover) und Köchin Isabelle Hatesuer (Gasthaus Müller, Barsinghausen / zugleich Praxisbeste Teilnehmerin).





Die Zweitplatzierten von links nach rechts: Hotelfachfrau Vita Sammartano (Sheraton Hannover, Hannover), Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie Zahra Putri Rosava (Privathotel Alte Mühle, Weyhausen) und Köchin Linnea Krämer (Volkswagen AG, Wolfsburg).



Die Drittplatzierten von links nach rechts: Hotelfachfrau Lisa Kempe (Althoff Hotel Fürstenhof, Celle), Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie Bennet Gröhl (Hotel Schröder, Gr. Meckelsen) und Koch Liam Struthers (Restaurant Henrys, Buchholz).



Gold in der Teamwertung für das Team der BBS2 Hannover.

DIE GEWINNER AUF EINEN BLICK

KÖCHE

- Isabelle Hatesuer, Gasthaus Müller, Barsinghausen
- Linnea Krämer, Volkswagen AG, Wolfsburg
- Liam Struthers, Restaurant Henrys, Buchholz

FACHLEUTE FÜR RESTAURANTS UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE

- Chiara Kühle, Kastens Hotel Luisenhof, Hannover
- Zahra Putri Rosava, Privathotel Alte Mühle, Weyhausen
- Bennet Gröhl, Hotel Schröder, Gr. Meckelsen

HOTELFACHLEUTE

- Eileen Paschke, Hotel Freigeist Nordstadt, Göttingen
- Vita Sammartano, Sheraton Hannover, Hannover
- Lisa Kempe, Althoff Hotel Fürstenhof, Celle

TEAMWERTUNG

- Mannschaft der BBS 2 der Region Hannover
- Mannschaft der BBS 1 des Landkreises Gifhorn
- Mannschaft der BBS Ritterplan Göttingen



Strahlende Gesichter bei den 30 Teilnehmerinnen und Teilnehmern der Jugendmeisterschaften.

Bildergalerie mit diesen und weiteren Fotos:

<https://www.picdrop.com/dehoganiiedersachsen/jm2026>



Fotos: Rainer Pabst, Marco Voll, Sarah Schulz



Die Vorbereitungen für das Prüfungssessen laufen.

DAS SIEGERMENÜ

VORSPEISE

Rote Beete Tatar, Wachtelspiegelei, Miso Sauce
Spinatflan, gebackenes Eigelb, Hollandaise-Schaum
Ziegenkäsemousse, Schnittlauchöl, Paprika-Korallenchip

HAUPTGANG

Confierte Hähnchenbrust, getrocknete Tomatenfüllung
Hähnchenroulade, Dörrfrüchte, Balsamicojus
glasierte Fingerkarotten, gebratener Brokkoli, Petersilienpüree,
Annakartoffeln

DESSERT

„Banana Split mal anders“
Mandel-Cannoli, weißes Schokoladen-Bananenmousse, Zartbit-
terschokoladen-Ganache,
Bananenragout, eingelegte Bananen, Passionsfruchtgel,
Mürbeteig-Crumble
Vanillecremeeis, Hippengebäck



Das Prüfungssessen beginnt.



Vielen Dank an die Prüferinnen und Prüfer.

DER PRÄSIDENT UNTERWEGS



Tourismus im Fokus: Unterausschuss Landtag

Am 12. Februar 2026 nahm unser Präsident, Dirk Breuckmann, an der Sitzung des Unterausschusses Tourismus des Niedersächsischen Landtags in Wolfenbüttel teil. Neben einem Überblick zu touristischen Aktivitäten der Stadt wurde kontrovers über mögliche Abgaben diskutiert.



FDP-Landesparteitag

Beim Landesparteitag der FDP Niedersachsen wurde Dr. Gero Hocker aus Achim (Foto links) zum neuen Landesvorsitzenden gewählt. Neuer Generalsekretär ist Dr. Cord Burchard aus Isernhagen (Foto rechts). DEHOGA-Präsident Dirk Breuckmann hat beiden unmittelbar nach ihrer Wahl herzlich gratuliert und freut sich auf eine weiterhin gute und intensive Zusammenarbeit.



IHKN-Mittagstreff

Beim IHKN-Mittagstreff der IHK Niedersachsen im Alten Rathaus in Hannover kamen Vertreter aus Wirtschaft, Politik und Verwaltung zusammen. Auch der DEHOGA Niedersachsen war vertreten: Präsident Dirk Breuckmann und Hauptgeschäftsführer Mark A. Krack nutzten die Gelegenheit zum Gespräch mit zahlreichen Vertretern aus Politik und Wirtschaft.



CDU-Wirtschaftsrat

Im Dialog mit der Politik: Kirsten Jordan (Geschäftsführerin DEHOGA Bezirksverbands Hannover), DEHOGA-Präsident Dirk Breuckmann und Katrin Mormann (Wirtschaftsrat der CDU) v. l. n. r. sprachen in Hannover vor Mitgliedern des Wirtschaftsrates der CDU über aktuelle Herausforderungen der Branche.



Austausch mit Ministerpräsident Olaf Lies

DEHOGA-Präsident Dirk Breuckmann und Hauptgeschäftsführer Mark A. Krack trafen sich kürzlich zum Austausch mit Ministerpräsident Olaf Lies. Im Mittelpunkt standen aktuelle Herausforderungen der Branche sowie zentrale tourismuspolitische Themen. Der DEHOGA Niedersachsen bedankte sich für die wertschätzende Videobotschaft anlässlich der Landesjugendmeisterschaften sowie für das klare Bekenntnis zu 7 % Mehrwertsteuer auf Speisen und zur Flexibilisierung der Wochenarbeitszeit. Ein weiterer Schwerpunkt lag auf der Zusammenarbeit im Tourismus: Niedersachsen wird Partnerland der Grünen Woche 2027. Der DEHOGA hat seine Mitwirkung zugesagt, um gemeinsam mit Partnern wie dem Landvolk Niedersachsen einen starken Auftritt zu gestalten. Zudem stellte der Verband die Europäischen Miniköche vor – Ministerpräsident Lies übernimmt hierfür die Schirmherrschaft in Niedersachsen.



INTERNORGA 2026 setzt Wachstum fort und bleibt die Impulsgeberin der Branche

Die INTERNORGA 2026 zeigte vom 13. bis 17. März in Hamburg eindrucksvoll, wie dynamisch sich die Hospitality- und Foodservice-Branche aktuell entwickelt. Trotz des weiterhin herausfordernden Umfelds für Gastronomie und Hotellerie durch Kostendruck, Fachkräftemangel und Digitalisierungstempo war die Stimmung bei den Teilnehmern geprägt von Neugier und anpackendem Optimismus. Mit ihren mehr als 1.200 Ausstellern, einem Plus an Ausstellungsfläche und einer Fülle an Trends und Impulsen konnte die internationale Leitmesse für Hospitality und Foodservice positive Aufbruchssignale senden – getragen von neuen Konzepten, frischen Themenbereichen wie Wein und Ro-

botics sowie umfangreichem Brainfood durch die führenden Kongresse und Awards.

Volle Hallen, intensiver Austausch und zahlreiche Neuheiten prägten von Beginn an das Bild auf der gesamten INTERNORGA. Schon der Auftakt verdeutlichte die große Nachfrage der Branche nach Innovationen und die gestiegene internationale Reichweite der Messe. Ein besonderer Schwerpunkt lag auf der neu strukturierten Halle B5. Erstmals seit sechs Jahren präsentierten sich hier wieder Aussteller aus dem Bereich Startups & Drinks sowie die Newcomers Area, der Trendbereich Future Food und die What the Food! – by foodlab Bühne. Ergänzt wurde das Angebot durch die

Themen Robotics und der Deep Dive Area sowie die AfterworkLounge OFF THE RECORD, die an drei Abenden zusätzliche Networking-Möglichkeiten bot. „Es ist beeindruckend zu sehen, wie stark sich die ‚neue‘ Halle innerhalb von so kurzer Zeit entwickelt hat. Die Mischung aus Startups, Newcomern, Drinks, Future Food und Zukunftsthemen wie Robotics hat eine Dynamik erzeugt, die perfekt zur INTERNORGA passt“, so Matthias Balz, Director INTERNORGA. „Für mich ist das in diesem Jahr ganz klar ein Sinnbild für Innovationskraft, Aufbruchsstimmung und die enorme Energie, die diese Messe und die gesamte Branche auszeichnet.“



Im DEHOGA Club der norddeutschen Landesverbände gab es zahlreiche Begegnungen und Gespräche mit Mitgliedern und Kollegen. Hier zu sehen: DEHOGA-Präsident Dirk Breuckmann mit Ingrid Hartges, ehemalige Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA Bundesverbandes (oben), sowie DEHOGA-Hauptgeschäftsführer Mark A. Krack und Präsident Breuckmann mit Lilli Hermann, amtierende Deutsche Jugendmeisterin und Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie.

NEXT CHEF AWARD

Großer Erfolg für den Branchennachwuchs: Beim Next Chef Award der INTERNORGA 2026 sicherte sich Sean Paul Blau (The Ritz-Carlton, Wolfsburg) den dritten Platz. Die diesjährigen Auszeichnungen zeigen einmal mehr die Innovationskraft, Kreativität und das hohe Niveau des gastronomischen Nachwuchses. Mit diesem innovativen Nachwuchswettbewerb macht die INTERNORGA auf die Attraktivität des Kochberufs aufmerksam und zeigt, welches Potenzial in jungen Kochtalenten und in einer gezielten Nachwuchsförderung steckt.

DER DEHOGA CLUB: EIN ORT FÜR DAS, WAS WIRKLICH ZÄHLT

Mit dem DEHOGA Club haben die norddeutschen DEHOGA-Verbände auch 2026 wieder einen Raum geschaffen, der bewusst anders ist: persönlich, offen und nahbar.

Hier standen nicht Präsentationen im Vordergrund, sondern Gespräche. Gespräche über die Themen, die die Branche bewegen. Von Personalfragen und Kostenstrukturen über politische Rahmenbedingungen bis hin zu Nachhaltigkeit und Zukunftssicherung.

Mitglieder, Partner und Gäste nutzten die Gelegenheit, sich auszutauschen, voneinander zu lernen und neue Kontakte zu knüpfen. Gerade in einer Zeit, in der sich vieles verändert, sind solche Begegnungen von unschätzbarem Wert.

Ein besonderer Dank gilt unseren Partnern und Sponsoren, die den Auftritt des DEHOGA auf der INTERNORGA 2026 unterstützt und ermöglicht haben. Sie stehen stellvertretend für die Vielfalt und Leistungsstärke der Branche.

POSITIVE RESONANZ AUS ALLEN BEREICHEN DER BRANCHE

Die starke Nachfrage und der intensive Austausch in den Hallen spiegelten sich auch bei den Ausstellern wider: „Für uns als Aussteller war die INTERNORGA 2026 erneut ein Erfolg. Trotz schwieriger Rahmenbedingungen haben wir nicht nur eine stabile Messe, sondern auch eine hohe Qualität der Gespräche erlebt, sowie eine Resonanz, die unsere Erwartungen tatsächlich übertroffen hat. Die Atmosphäre

war geprägt von echten Zukunftsfragen und einem inspirierenden Miteinander – genau das macht die INTERNORGA für uns so wertvoll“, so Christian Strootman, Vorsitzender des INTERNORGA-Messebeirats und Managing Director bei Zwiesel Fortessa AG. Nach den ersten Ergebnissen eines unabhängigen Marktforschungsinstituts schlossen sich auch die rund 85.000 Besucher an: 92 Prozent der befragten Personen waren mit dem Messeangebot sehr zufrieden, 94 Prozent würden die Fachmesse weiterempfehlen. ◀

DIE NÄCHSTE INTERNORGA FINDET VOM 12. BIS 16. MÄRZ 2027 STATT.



Austausch, Impulse, Perspektiven: Zwei starke Tage für das Gastgewerbe

Mit Gastgeber Connect und dem Forum „Zukunft gestalten!“ hat der DEHOGA Niedersachsen am 22. und 23. März 2026 im Ringhotel Forellenhof erneut ein starkes Zeichen für Zusammenhalt, Austausch und Zukunftsorientierung in der Branche gesetzt. Rund um die beiden Veranstaltungsformate wurde deutlich: Der persönliche Dialog und praxisnahe Impulse sind wichtiger denn je.

GASTGEBER CONNECT: OFFENER AUSTAUSCH AUF AUGENHÖHE

Der Sonntagabend stand ganz im Zeichen des Netzwerkens. Beim Gastgeber Connect kamen Unternehmer aus ganz Niedersachsen zusammen, um sich in lockerer Atmosphäre und an rotierenden Thematischen auszutauschen. Im Mittelpunkt standen aktuelle Fragestellungen aus dem Betriebsalltag – von der digitalen Personalplanung über das Außer-Haus-Geschäft bis hin zur OneDehogaApp und den Chancen von Künstlicher Intelligenz.



Besonders wertvoll: der direkte und unkomplizierte Austausch mit dem Präsidium und der Geschäftsführung. Präsident Dirk Breuckmann und Hauptgeschäftsführer Mark Alexander Krack standen den Mitgliedern für Fragen und Diskussionen zur Verfügung.

„Gastgeber Connect lebt vom offenen, ehrlichen Austausch unter Kollegen. Genau diese Gespräche auf Augenhöhe geben wichtige Impulse und zeigen, dass wir mit unseren Herausforderungen nicht allein sind“, so Roger Burkowski, Vorsitzender der Fachgruppe Gaststätten.

FORUM ZUKUNFT: PRAXISNAHE IMPULSE FÜR DEN BETRIEBSALLTAG

Am Montag rückte mit dem Forum „Zukunft gestalten!“ die Weiterentwicklung der Betriebe in den Fokus. In drei parallel stattfindenden Workshops konnten die Teilnehmer individuelle Schwerpunkte setzen und sich intensiv mit aktuellen Themen auseinandersetzen.

Ob Markenbildung für kleinere Betriebe, der konkrete Einsatz von KI im Arbeitsalltag oder erfolgreiche Strategien zur Gästebindung – alle Workshops zeichneten sich durch hohe Praxisnähe und direkte Umsetzbarkeit aus. Der Austausch untereinander blieb dabei ein zentrales Element und sorgte für zusätzliche Perspektiven und neue Ideen.

„Die Herausforderungen für unsere Branche sind vielfältig – umso wichtiger ist es, dass wir konkrete Lösungen und praxistaugliche Ansätze an die Hand bekommen. Genau das leisten Formate wie das Forum Zukunft“, betonte Lutz Feldtmann, Vorsitzender der Fachgruppe Hotels.



STARKE IMPULSE FÜR EINE STARKE BRANCHE

Die Kombination aus persönlichem Austausch und fachlichem Input hat sich erneut bewährt. Gastgeber Connect und Forum Zukunft haben gezeigt, wie wertvoll es ist, voneinander zu lernen, gemeinsam Ideen zu entwickeln und die Zukunft aktiv zu gestalten.

Zwei Tage, die nicht nur neue Kontakte ermöglicht, sondern vor allem Mut gemacht haben, die aktuellen Herausforderungen entschlossen anzugehen – gemeinsam als starke Branche. ◀

Fotos: Sarah Schulz





Gastgeber Connect: 6 Thementische wurden geleitet von Roger Burkowski, Mark A. Krack, Carsten Goldapp, Olaf Stamsen, Dirk Breuckmann und Bernd Weymann (v.l.).



„Die Herausforderungen für unsere Branche sind vielfältig – umso wichtiger ist es, dass wir konkrete Lösungen und praxistaugliche Ansätze an die Hand bekommen.“

Lutz Feldtmann,
Vorsitzender der Fachgruppe Hotels

Referenten und DEHOGA-Vertreter:
Olaf Stamsen, Lutz Feldtmann, Dirk Breuckmann, Barbara Frohne, Elena Schönsee, Christoph Digwa und Roger Burkowski (v.l.).



Workshop "KI im Arbeitsalltag"



Workshop "Markenbildung"

OFFENE DATEN CLEVER NUTZEN

So bringen Sie Veranstaltungen und Ausflugstipps direkt auf die eigene Website

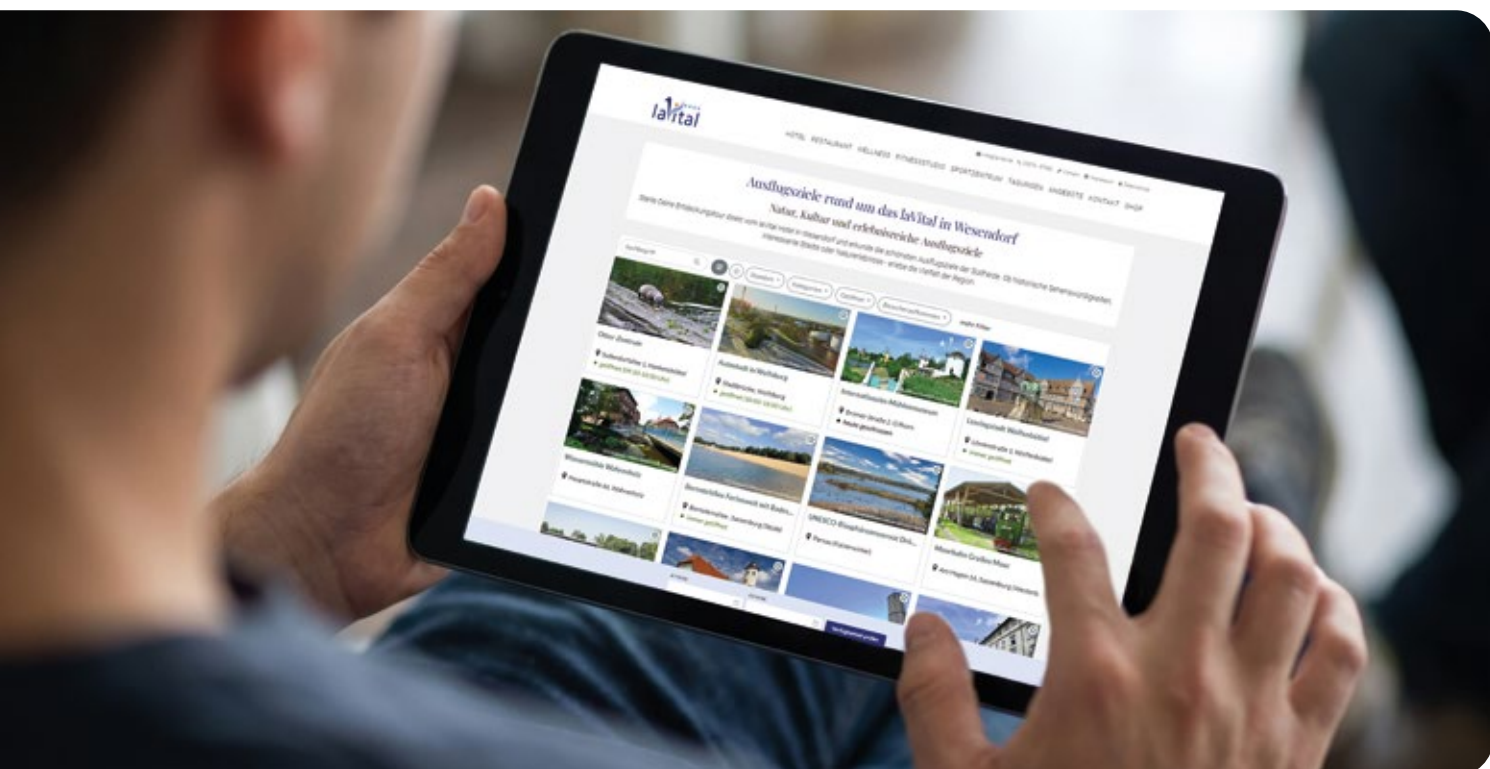


Bild: KI-generiert mit Nano Banana Pro

TMN!
TOURISMUSMARKETING
NIEDERSACHSEN

Kontakt:

TourismusMarketing
Niedersachsen GmbH

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

E-Mail: [hub@
tourismusedersachsen.de](mailto:hub@tourismusedersachsen.de)

www.niedersachsen-hub.de

Immer mehr Gäste informieren sich online über Events oder Sehenswürdigkeiten in der Nähe ihrer Unterkunft. Mit dem Niedersachsen Hub gibt es in Niedersachsen eine einfache Möglichkeit, Informationen wie diese ohne großen Aufwand direkt auf der eigenen Website einzubinden – dank der offenen Daten aus der landesweiten touristischen Datenbank und mit Hilfe eines sog. Widgets.

AUTOMATISCHE AKTUALISIERUNG

Offene Daten (Open Data) sind frei zugängliche, standardisierte Informationen, die ohne zusätzliche Kosten genutzt werden dürfen. Für touristische Betriebe bedeutet das: Sie können Inhalte wie Veranstaltungen, Touren oder Sehenswürdigkeiten direkt aus dem Niedersachsen Hub abrufen und auf eigenen

Kanälen darstellen. Diese Inhalte werden von den jeweils verantwortlichen Stellen zentral gepflegt, sodass Sie sich weder um Aktualität noch um die Datenpflege kümmern müssen.

**DER WEG ZU DEN DATEN:
DER OPEN DATA-FINDER
NIEDERSACHSEN**

Die TourismusMarketing Niedersachsen (TMN) stellt mit dem Open Data-Finder ein praktisches Werkzeug bereit, mit dem Sie Inhalte aus dem Niedersachsen Hub ganz leicht auswählen und für Ihre Website aufbereiten können. Das funktioniert ohne Programmierkenntnisse – ideal für alle, die schnell und unkompliziert relevante Inhalte präsentieren möchten.

So integrieren Sie offene Daten aus dem Niedersachsen Hub Schritt für Schritt auf Ihrer Website:

1. Öffnen Sie den Open Data Finder

der TMN unter www.niedersachsen-hub.de



2. Ort auswählen

Nach Eingabe ihre Kontaktangaben können Sie gezielt nach Inhalten in einem Ort bzw. in dessen Umgebung suchen.

3. Widget als Nutzungsart auswählen

(vgl. Info-Kasten „Was ist ein Widget?“)

4. Gewünschte Daten auswählen

Sie haben die Möglichkeit, aus verschiedenen Content-Typen zu wählen z.B: POIs (Points of interest), Veranstaltungen oder auch alle Inhalte. Wählen Sie dafür „Vorschau“ aus und filtern Sie dann nach Ort und Umkreis, Kategorie oder Zeitraum (bei Veranstaltungen), bis Sie die passenden Informationen gefunden haben, welche Sie für sich nutzen wollen.

5. Widget erstellen

Nachdem Sie die Filter eingestellt haben, erhalten Sie einen Javascript-Code zur Integration in Ihre Website.

6. Auf Ihrer Website einfügen

Fügen Sie den Code an die gewünschte Stelle ins CMS Ihrer Website ein – fertig. Das Widget erscheint sofort und aktualisiert sich künftig automatisch.

WAS IST EIN WIDGET?

Ein Widget ist ein kleines, eingebettetes Fenster auf Ihrer Website, das automatisch Informationen anzeigt.

Es wird einmal eingebaut und aktualisiert sich anschließend selbst. So erscheinen z.B. neue Veranstaltungstermine oder geänderte Öffnungszeiten automatisch auf Ihrer Seite, ohne dass Sie selbst Änderungen vornehmen müssen.



FAZIT:

Mit wenigen Schritten können Sie Ihre Website um hochwertige touristische Inhalte ergänzen – aktuell, automatisch und ohne technischen Aufwand. Nutzen Sie die Möglichkeiten des Niedersachsen Hubs und bieten Sie Ihren Gästen die passenden Infos für ihren Aufenthalt.

Public Viewing zur Fußball-WM

DEHOGA SETZT SICH ERFOLGREICH FÜR MEHR SPIELRAUM EIN

Auch bei der diesjährigen Fußball-Weltmeisterschaft in Kanada, Mexiko und den USA sollen Fans in Deutschland die Spiele bei Übertragungen im Freien gemeinsam verfolgen können.

Das Bundeskabinett beschloss dazu die vom Bundesumweltministerium vorgelegte Public-Viewing-Verordnung. Angesichts der Zeitverschiebung werden viele Spiele erst um 22 Uhr unserer Zeit, andere sogar erst um Mitternacht oder 3 Uhr morgens angepfiffen. Die Public-Viewing-Verordnung erlaubt Ausnahmen vom

Lärmschutz, damit gemeinsames Fußballschauen auch nach 22 Uhr von den Städten und Gemeinden zugelassen werden kann.

Das ist auch eine gute Nachricht für viele Gastronomen und ihre Gäste. Der DEHOGA Bundesverband hatte sich auf Bundesebene erneut ausdrücklich für eine solche „Public-Viewing-Verordnung“ eingesetzt. Denn nichts geht über das gemeinsame Mitfeiern und Feiern in Kneipen, Restaurants oder Biergärten – ein Erlebnis, das kein Wohnzimmer bieten kann.



Die zuständigen Behörden der Kommunen haben mit der Verordnung mehr Flexibilität, müssen aber im Einzelfall abwägen zwischen dem herausragenden öffentlichen Interesse an den Fußballspielen und dem Schutz der Nachtruhe. Die Bundesländer müssen der Verordnung im Bundesrat noch zustimmen. Vergleichbare Verordnungen gab es seit der Fußball-Weltmeister-

schaft 2006. Für den DEHOGA ist aber auch klar: Über einzelne Turniere hinaus braucht es moderne und praxistaugliche Lösungen. Der Verband wird sich deshalb weiterhin für eine grundsätzliche Reform der Lärmschutzverordnung einsetzen – mit eigenständigen und dauerhaften Regelungen für die Außengastronomie. ◀



TOP-AUSBILDUNGSBETRIEB

Ausbildung bewusst gestalten

Gute Ausbildung passiert nicht zufällig. Sie braucht Haltung, Zeit – und den Mut, sich ehrlich zu hinterfragen. Das DEHOGA-Qualitätssiegel „TOP-Ausbildungsbetrieb“ (TOP-A) bietet dafür einen klaren und praxisnahen Rahmen.

In dieser Ausgabe sprechen wir mit drei Personen, die diesen Schritt gegangen sind. Drei Häuser, drei Zeitpunkte – und doch eine gemeinsame Erfahrung: TOP-A wirkt nicht nach einem festen Muster. Ob als frischer Impuls,

als strukturierende Orientierung oder als langfristiger Qualitätssanker – alle drei Betriebe verbindet der Anspruch, Ausbildung bewusst zu gestalten, ehrlich zu reflektieren und jungen Menschen verlässliche Perspektiven zu bieten.

Die Interviews führte Nicole Röller, Vorsitzende des Berufsbildungsausschusses im DEHOGA Landesverband Niedersachsen

TOP-AUSBILDUNGSBETRIEB: SHERATON HANNOVER PELIKAN HOTEL INTERVIEW MIT DIDEM KIECKEBEN

Was war Ihre Motivation TOP-Ausbildungsbetrieb zu werden – und was wollten Sie damit langfristig erreichen?

„Tue Gutes und sprich darüber“ – dieses Leitmotiv beschreibt unsere Motivation sehr gut. Wir sind überzeugt, dass wir unseren Auszubildenden eine qualitativ hochwertige Ausbildung bieten. Uns war es wichtig, diese Qualität auch sichtbar zu machen und über verschiedene Kanäle zu kommunizieren – sowohl über Social Media als auch über die Plattformen des DEHOGA.

Gerade junge Menschen, die sich für eine Ausbildung in der Hotellerie interessieren, informieren sich heute intensiv online. Umso wichtiger ist es, dort präsent zu sein und als TOP-Ausbildungsbetrieb gelistet zu werden. Da wir uns zu den besten Ausbildungsbetrieben in Hannover zählen, war es für uns konsequent, diese Qualität auch offiziell sichtbar zu machen.

Welche Ausbildungsroutine ist bei Ihnen heilig – selbst wenn's brennt?

Unsere wichtigste Routine betrifft nicht nur die Ausbildung, sondern den Umgang miteinander insgesamt. Ein respektvoller Ton ist bei uns nicht verhandelbar – unabhängig von Position oder Hierarchie.

Dazu gehört für uns auch eine gelebte Entschuldigungskultur. Fehler können passieren, entscheidend ist der Umgang damit. Diese

Haltung prägt den Alltag und gibt insbesondere Auszubildenden Sicherheit – auch in stressigen Situationen.

Welcher der 12 Leitsätze hat sich bei Ihnen als echter „Gamechanger“ erwiesen – und warum gerade dieser?

Für uns sind insbesondere die Leitsätze Wertschätzung und Arbeitsklima zentral. Wenn wir nicht gut mit unseren Auszubildenden umgehen, dürfen wir uns nicht wundern, wenn der Nachwuchs ausbleibt.

Menschen sollen sich bei uns wohlfühlen – und das tun sie. Viele Mitarbeitende bleiben zehn, fünfzehn Jahre oder länger im Unternehmen. Diese Kontinuität bestärkt uns darin, dass ein gutes Arbeitsklima und echte Wertschätzung die Grundlage für erfolgreiche Ausbildung sind.

Wie messen Sie Ausbildungsqualität jenseits von Noten und Abschlussquote? Woran merken Sie im Alltag: „Das funktioniert“?

Als Teil der MarriottGruppe führen wir regelmäßig umfassende Mitarbeiterbefragungen durch. Hier kommen alle relevanten Themen offen auf den Tisch – auch zur Ausbildung.

Die Ergebnisse nutzen wir gezielt, um Verbesserungen abzuleiten und konkrete Maßnahmen umzusetzen. Für uns ist das ein wichtiger Indikator dafür, wie Ausbildung im Alltag tat-

sächlich wahrgenommen wird und wo wir uns weiterentwickeln können.

Was überzeugt junge Menschen bei Ihnen wirklich – und was funktioniert überraschenderweise gar nicht (mehr)?

Junge Menschen legen heute großen Wert auf verlässliche Dienstpläne und darauf, Überstunden möglichst zu vermeiden. Planbarkeit ist ein entscheidender Faktor.

Geld allein funktioniert hingegen kaum noch als Lockmittel. Viel wichtiger sind Arbeitsbedingungen, Verlässlichkeit und ein respektvolles Miteinander. Diese Faktoren entscheiden heute darüber, ob sich junge Menschen für einen Betrieb entscheiden.

Welche Empfehlung geben Sie Betrieben, die TOP-A nicht nur „haben“, sondern wirklich leben wollen? Und lassen Sie sich re-zertifizieren?

Wir sind der festen Überzeugung, dass Ausbildungsbetriebe eine Vorbildfunktion haben. Es ist unsere Aufgabe, der Öffentlichkeit zu zeigen, dass das Gastgewerbe eine der interessantesten Branchen weltweit ist und wir eine qualitativ hochwertige Ausbildung leisten.

Genau aus diesem Grund werden wir uns selbstverständlich auch rezertifizieren lassen. TOP-A ist für uns kein einmaliges Projekt, sondern ein langfristiges Bekenntnis zur Ausbildungsqualität. ◀



3 Wörter, die Ihre Ausbildung beschreiben:

Teamgeist * Vielfalt * Wagnis

(weil Ausbildung bedeutet, die eigene Komfortzone mindestens zu erweitern – wenn nicht sogar zu verlassen)

1 Satz, den Sie neuen Azubis am ersten Tag sagen:

Alles ist ein Geben und Nehmen – beides muss für beide Seiten in der Waage sein.

Anzahl der Azubis: 12

TOP-A seit: 2023

„Ausbildungsberufe“: Hofa | ReVa | Köche

Didem Kieckeben, Director of Human Resources im Sheraton Hannover Pelikan Hotel, (I.) im Interview mit Nicole Rösler.

TOP-AUSBILDUNGSBETRIEB STRANDHOTEL DUHNEN IN CUXHAVEN INTERVIEW MIT ANNETTE KAMP UND DANA VEH

Was war Ihre Motivation TOP-Ausbildungsbetrieb zu werden – und was wollten Sie damit langfristig erreichen?

Unsere Motivation war von Beginn an, uns als Ausbildungsbetrieb klar und glaubwürdig zu positionieren. Junge Menschen – und ebenso deren Eltern – sollen wissen: Wer bei uns eine Ausbildung beginnt, kann sich darauf verlassen, dass Versprechen eingehalten werden. TOP-A hilft uns dabei, unsere Ausbildungsqualität sichtbar und überprüfbar nach außen zu kommunizieren.

Wenn Sie Ausbildung heute mit der Zeit vor TOP-A vergleichen: Was ist schwieriger geworden, was hat sich dauerhaft zum Besseren verändert?

Herausfordernder geworden ist der generelle Rückgang an Bewerbungen. Vor einigen Jahren hatten wir zeitweise keinerlei Bewerbungen aus dem regionalen Umfeld. Die TOP-A Auszeichnung hat positiv dazu beigetragen, dass wir wieder mehr Bewerbungen aus der Region erhalten – von Praktika bis hin zu Ausbildungsplätzen. Gleichzeitig ist die Qualität der Bewerbungen deutlich gestiegen, sowohl aus dem Inland als auch aus dem Ausland.

Welcher der 12 Leitsätze hat sich bei Ihnen als echter „Gamechanger“ erwiesen – und warum gerade dieser?

Die Orientierungsphase und Einarbeitungszeit haben wir grundlegend optimiert. Durch die Einführung unseres HR-Tool „Pointchamp“ ist es uns gelungen, die Orientierungsphase und Einarbeitungszeit digital, einheitlich und strukturiert durchzuführen.

Wie messen Sie Ausbildungsqualität jenseits von Noten und Abschlussquote? Woran merken Sie im Alltag: „Das funktioniert“?

Ein wichtiger Indikator ist für uns die Entwicklung der Bewerbungen. Zudem erleben wir, dass sich unsere Ausbildungsqualität auch international herumspricht. Gerade Auszubildende aus Übersee sind stark vernetzt – Empfehlungen innerhalb dieser Communities bestätigen uns, dass unsere Ausbildungsarbeit wahrgenommen und weitergetragen wird. So konnten wir z.B. durch einen Azubi aus unserem Hause zwei weitere Azubis aus Marokko gewinnen, die nun ebenfalls ihre Ausbildung bei uns absolvieren.

Wie hilft Ihnen TOP-A heute ganz konkret bei Azubi-Gewinnung, Bindung und Image als Arbeitgeber?

Die Auszeichnung ist für uns ein zentrales Element im Berufsorientierungs- und Bewerbungsprozess. Wir weisen aktiv darauf hin und haben das Zertifikat bewusst sichtbar im Haus platziert. So wird Ausbildungsqualität nicht nur intern gelebt, sondern auch als Teil unserer Unternehmenskultur nach außen kommuniziert.

Welche Empfehlung geben Sie Betrieben, die TOP-A nicht nur „haben“, sondern wirklich leben wollen?

Der größte Gewinn im TOP-A Prozess ist für uns die anonyme Befragung der Auszubildenden. Auf die Auswertung waren wir sehr gespannt – und auch ein wenig nervös –, wie die eigene Ausbildungsleistung aus Sicht der Azubis bewertet wird. Die Bestätigung, dass das, womit wir als Ausbildungsbetrieb werben, auch tatsächlich so wahrgenommen wird, ist der wichtigste Mehrwert des Zertifikats – und eine wertvolle Grundlage für kontinuierliche Weiterentwicklung.

Selbst wenn einzelne Leitsätze noch nicht vollständig erfüllt sind, liefert TOP-A wertvolle Impulse zur Weiterentwicklung. Aus unserer Sicht kann man von der Teilnahme nur profitieren.



3 Wörter, die Ihre Ausbildung beschreiben:

Arbeitsfreude, Struktur, Vielfältigkeit

1 Satz, den Sie neuen Azubis am ersten Tag sagen:

Fragt viel!

Anzahl der Azubis: 18

TOP-A seit: 2022

Ausbildungsberufe:

Hofa, ReVa, Köche, Fachkraft Küche & für Gastronomie

Annette Kamp – People & Culture, Ihssane Gasmili – Auszubildende Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie im 1. Lehrjahr und Dana Veh – Personalreferentin im Interview (v.l.n.r.).

TOP-AUSBILDUNGSBETRIEB WERKHOF HANNOVER INTERVIEW MIT JENS HAUCKE UND DENNIS BROCKMÖLLER

Was war der Auslöser, sich gerade jetzt als TOP-Ausbildungsbetrieb zertifizieren zu lassen – und was wollten Sie damit im Betrieb konkret verändern?

Unser Ziel war es, unsere Sichtbarkeit als Ausbildungsbetrieb zu erhöhen und sowohl die Anzahl als auch die Qualität der Bewerbungen zu steigern. Mit der TOP-A Zertifizierung wollten wir nach außen deutlich machen, dass Ausbildung bei uns einen hohen Stellenwert hat und klaren Qualitätsstandards folgt.

Wenn Sie die letzten sechs Monate in einem Satz zusammenfassen müssten: Was hat das Siegel bei Ihnen wirklich in Bewegung gesetzt?

Wir erhalten vermehrt Anfragen von Auszubildenden, die ihren Ausbildungsbetrieb wechseln möchten. Qualifizierte neue Bewerbungen sind bislang noch selten, wir gehen jedoch davon aus, dass sich dieser Effekt mit wachsender Bekanntheit des Siegels und unserer Positionierung als Ausbildungsbetrieb weiter verstärken wird.

Welcher der 12 Leitsätze war für Sie überraschend leicht umzusetzen – und welcher hat am meisten Diskussion ausgelöst?

Viele Leitsätze waren bereits vor TOP-A Bestandteil unserer Ausbildung. Gleichzeitig hat der Prozess das Thema Wertschätzung gegenüber unseren Auszubildenden noch stärker in den Fokus gerückt. Diesen Punkt haben wir intensiv diskutiert und bewusster im Arbeitsalltag verankert.

Gab es ein Azubi-Feedback oder einen Moment, bei dem Sie dachten: „Okay – das müssen wir sofort anders machen“?

Ein Auszubildender mit Migrationshintergrund hat uns rückgemeldet, dass bestimmte Redewendungen und mündliche Anweisungen für ihn nicht immer eindeutig verständlich waren. Seitdem achten wir stärker auf verständliche Sprache, erklären Abläufe häufiger direkt am Arbeitsplatz und schaffen bewusst mehr Raum für Rückfragen. Diese Anpassungen haben die Zusammenarbeit deutlich verbessert.

Wie gelingt es Ihnen im operativen Alltag (Service, Küche, Veranstaltungen), Ausbildung nicht „nebenbei“, sondern bewusst mitzudenken?

Wir führen wöchentliche Dienstbesprechungen, in denen wir jeden Auszubildenden gezielt betrachten und Fördermöglichkeiten besprechen. Zusätzlich setzen wir auf Projekte, die Azubis eigenständig planen und umsetzen. Ein Beispiel ist der kommende Zukunftstag, der von unseren Auszubildenden vollständig vorbereitet und durchgeführt wird.

Wenn ein anderer Betrieb morgen fragt: „Lohnt sich TOP-A?“ Was würden Sie ehrlich antworten?

Auch wenn sich der Erfolg bislang nicht direkt in neuen Bewerbungen messen lässt, lohnt sich TOP-A aus meiner Sicht. Der Aufwand ist gut leistbar und bietet eine strukturierte Möglichkeit, die eigene Ausbildungsqualität ehrlich zu reflektieren. Genau darin liegt für uns der größte Mehrwert.



Jens Haucke, Gastronomischer Leiter im Werkhof Hannover, und Dennis Brockmöller, ehemaliger Azubi und jetzt Rezeptionsmitarbeiter im Interview.

3 Wörter, die Ihre Ausbildung beschreiben:

respektvoll, ganzheitlich, nachhaltig

1 Satz, den Sie neuen Azubis am ersten Tag sagen:

Für beide Seiten gilt als Grundlage für unsere gute Zusammenarbeit Pünktlichkeit, Ehrlichkeit und Zuverlässigkeit.

TOP-Ausbildungsbetrieb seit: Sommer 2025

Anzahl Azubis: 5 Azubis

Ausbildungsberufe:

Koch, ReVa, Hofa, Hoka, Fachkraft Küche & für Gastronomie, Veranstaltungskaufleute

Gute Ausbildung beginnt mit einer bewussten Entscheidung.

Bewerben Sie sich jetzt für das DEHOGA-Qualitätssiegel „TOP-Ausbildungsbetrieb“ <https://topausbildung.de/>

Alle Ausbildungsbetriebe, die sich im Aktionszeitraum 20.–26. April für eine Erst- oder Re-Zertifizierung anmelden, erhalten 10 % Rabatt auf die Zertifizierungsgebühr.



LASSEN SIE SICH ZERTIFIZIEREN

Eine für Alle: Neue KI-gestützte App für DEHOGA-Mitglieder

SCHNELLE HILFE RUND UM DIE UHR FÜR DAS GASTGEWERBE

Die neue oneDEHOGA App bietet spürbare Entlastung für Gastgeber im Alltag. Damit schafft der DEHOGA Niedersachsen gemeinsam mit 14 weiteren Landesverbänden und dem Bundesverband eine digitale Lösung, die Betrieben schnell, verlässlich und praxisnah Zugang zu allen relevanten Informationen und Services des DEHOGA bietet.

DARUM GIBT ES DIE ONEDEHOGA-APP:

Das Gastgewerbe steht unter permanentem Zeitdruck – zwischen Auflagen, Bürokratie und ständig neuen gesetzlichen Anforderungen. Gastgeber müssen dabei häufig Entscheidungen treffen, ohne jederzeit auf eine verlässliche und gebündelte Informationsgrundlage zurückgreifen zu können.

Genau hier setzt die oneDEHOGA-App an: Sie bündelt erstmals das gesamte DEHOGA-Wissen in einem schlanken, modernen Werkzeug. Informationen müssen nicht mehr mühsam gesucht werden, sondern stehen dank KI-Technologie gezielt, aktuell und sofort zur Verfügung.



FÜR DIESE ZIELGRUPPEN ENTWICKELT:

Die App richtet sich exklusiv an DEHOGA-Mitgliedsbetriebe und perspektivisch auch an deren Mitarbeitende. Sie unterstützt Unternehmer bei rechtlichen, organisatorischen und betrieblichen Fragen – vom Arbeitsrecht über Hygiene bis hin zu Checklisten und Vorlagen für den täglichen Betrieb. Die Nutzer können ihr Tätigkeitsfeld auswählen und erhalten Informationen über die Gastronomie, Beherbergung oder beide Branchen.

DAS SIND DIE VORTEILE:

- Individualisierbarer Newsfeed: Informationen über alle relevanten Entwicklungen in der Branche – gefiltert nach Gastronomie und/oder Beherbergungsbranche.
- KI-Chat für Lösungen und Zeitersparnis: Schneller Zugriff auf geprüfte Informationen statt aufwendiger Recherche.
- DEHOGA eigene Wissensdatenbank sorgt für Sicherheit: KI-gestützte Antworten basieren ausschließlich auf verifizierten DEHOGA-Inhalten
- Praxisnah: Direkter Zugang zu Checklisten, Vorlagen und Dokumenten
- 24/7-Verfügbarkeit: Orientierung und Unterstützung auch außerhalb der Geschäftszeiten
- Finanzieller Mehrwert für Betriebe: Zugang zu branchenspezifischen Benefits

„Die oneDEHOGA-App bündelt alles, was man für die tägliche Arbeit braucht: Wissen, Kommunikation, Services und Mehrwerte“, freut sich Dr. Thomas Geppert, Geschäftsführer der oneDEHOGA GmbH. „Sie eröffnet eine neue Form der Zusammenarbeit. Mitglieder profitieren von gebündeltem Gastgeber-Wissen – über alle teilnehmenden Landesverbände hinweg.“

„Als DEHOGA Niedersachsen ist es uns wichtig, unsere Mitgliedsbetriebe bestmöglich zu unterstützen. Die App hilft Gastgebern, sich im Arbeitsalltag wieder auf das Wesentliche zu konzentrieren – den Gast“, ergänzt Dirk Breuckmann, Präsident des DEHOGA Niedersachsen.

Die oneDEHOGA-App ist ab sofort im App-Store und Google Play Store verfügbar. Weitere Informationen gibt es hier: www.onedehoga.de ◀

GEWERKSCHAFT NGG UND DEHOGA NIEDERSACHSEN EINIGEN SICH IN ZWEITER VERHANDLUNGSRUNDE

Neuer Entgelttarifvertrag zum 1. Mai 2026 beschlossen



Die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten NGG und der Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Niedersachsen konnten sich am 25. März 2026 in der zweiten, sachlich und konstruktiv verlaufenen Tarifverhandlungsrunde auf einen neuen Entgelttarifvertrag für das niedersächsische Gastgewerbe einigen.

In einem ersten Schritt **steigen alle Löhne und Gehälter zum 1. Mai 2026 um 3,0 Prozent.**

Der zweite Erhöhungsschritt erfolgt **zum 1. Mai 2027 mit weiteren 2,9 Prozent.**

Mit Blick auf die Zukunft des Gastgewerbes wurde für die

Auszubildenden eine attraktive Erhöhung der **Ausbildungsvergütung** analog der prozentualen Erhöhung der Entgelte verabredet: Zum 1. Mai 2026 steigt im ersten Ausbildungsjahr die Vergütung um 3 Prozent auf 1.030,00 Euro, im zweiten Jahr der Ausbildung auf 1.133,00 Euro und im dritten Ausbildungsjahr auf 1.288,00 Euro. Am 1. Mai 2027 gibt es eine weitere Steigerung um 2,9 Prozent über alle Ausbildungsjahre hinweg auf 1.060,00 Euro im ersten Ausbildungsjahr, im zweiten Jahr der Ausbildung auf 1.166,00 Euro und im dritten Ausbildungsjahr auf 1.325,00 Euro.

Der neu abgeschlossene Entgelttarifvertrag ist zum 30. April 2028 kündbar.

„Die Beschäftigten in Niedersachsen in der Hotellerie und Gastronomie haben diese Lohnerhöhung angesichts der zu erwartenden steigenden Inflation dringend nötig. Wir sind also sehr froh darüber, dass wir mit diesem Abschluss ein ordentliches Lohnplus für die Beschäftigten sichern konnten“, bekräftigt die Verhandlungsführende der Arbeitnehmerseite und Landesbezirkssekretärin der Gewerkschaft NGG, Jeanine Weigel. „Nach intensiven und anspruchsvollen Verhandlungen ist uns ein

für beide Tarifparteien noch tragfähiger Abschluss gelungen – insbesondere mit Blick auf die weiterhin hohe und steigende Kostenbelastung im Gastgewerbe, mit der die Arbeitgeberseite konfrontiert ist“, kommentiert der Verhandlungsführer der Arbeitgeberseite und Vorsitzende der DEHOGA-Tarifkommission Dirk Breuckmann. ◀

E-SERVICE

Den vollständigen Tarifvertrag finden DEHOGA-Mitglieder zum Download unter <https://www.dehoga-niedersachsen.de/mein-dehoga/>.

Präsenz in der EU wichtiger denn je

Die Fachgruppe Hotels hatte Hauptgeschäftsführer Markus Luthé vom IHA Hotelverband für eine Online-Informationsveranstaltung gewinnen können, um die Arbeit auf EU-Ebene darzustellen. „Wichtig ist, den Mitgliedern zu zeigen, wo die Gesetze entstehen“, so Vorsitzender Lutz Feldtmann. Markus Luthé erklärte, dass 80 Prozent der Gesetze von der EU-Rechtsprechung kommen. Es ist daher sehr wichtig, in allen Stufen des Gesetzgebungsverfahrens oder Regelungsverfahren beteiligt zu sein und im Vorfeld dafür zu sorgen, dass das Bürokratie-Monster nicht

noch größer wird. „Unsere Stimme ist der europäische Dachverband Hotrec“, so Luthé. 36 Länder sind dort vertreten, darunter auch nicht EU-Länder wie Norwegen, Schweiz oder Liechtenstein. Diese sind Mitglied in der Hotrec, um die Solidarität des Gastgewerbes zu zeigen.

In seinem Vortrag ging Luthé insbesondere auf die Auswirkungen der EU-Gesetzgebung auf Booking, Google und andere Gatekeeper ein. Hier konnte festgestellt werden, dass sich die Lobbyarbeit auf EU-Ebene gelohnt

hat, da viele Gesetze und Verordnungen zum Vorteil der Hotellerie und Gastronomie formuliert wurden, um einen fairen Umgang zwischen den großen Gatekeepern und dem Gastgewerbe zu gewährleisten. Hier gibt es auch neue EU-Regeln für kurzzeitige Vermietung, um Wettbewerbsgleichheit herzustellen. Weitere Themen waren die Änderung des Pauschalreiserechts, Onlinebewertungen und die Bekämpfung von Fake-Bewertungen. Es wird gefordert, dass es eine Klarnamenpflicht bei Bewertungen geben muss. Des Weiteren setzt sich

die Hotrec für einen kostenfreien digitalen Euro ein, um sich von den großen Zahlungssystemen abzugrenzen und die Einführung des digitalen Euro zu erleichtern. Als weitere Themen griff er Nachhaltigkeitsregelungen, die Verpackungs- und Verpackungsabfallverordnung sowie Themen von Ratenparität bis Rattengift auf.

„Wir werden die Arbeit von Markus Luthé auch weiterhin positiv begleiten“, bedankte Lutz Feldtmann sich herzlich bei Markus Luthé für den Einblick in seine Arbeit auf EU-Ebene. ◀

MEHR FREIHEIT PRO WOCHEN

DEHOGA startet Kampagne zur Wochenarbeitszeit

HERZ DER BUNDESWEITEN INITIATIVE FÜR MEHR FLEXIBILITÄT
SIND AUTHENTISCHE STIMMEN VON UNTERNEHMERN, MITARBEITERN UND TEAMS

Arbeitswelt und Lebensrealitäten haben sich grundlegend verändert. Das Arbeitszeitrecht nicht. Genau hier setzt der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA Bundesverband) an und startet die bundesweite Kampagne „Wochenarbeitszeit jetzt“. Ziel ist die Ablösung der starren täglichen Höchstarbeitszeit durch eine praxistaugliche Wochenarbeitszeitregelung im Einklang mit der EU-Arbeitszeitrichtlinie. Im Mittelpunkt der DEHOGA-Kampagne stehen authentische Stimmen aus der Branche: Unternehmer, Mitarbeiter und Teams machen glaubwürdig deutlich, warum flexible Arbeitszeiten für sie wichtig sind.

PRAXIS STATT PARAGRAFENSTARRE

„Der Frust über das starre Arbeitszeitgesetz ist riesig“, erklärt DEHOGA-Präsident Guido Zöllick. „Das Korsett der täglichen Höchstarbeitszeit von acht Stunden, im Ausnahmefall von zehn Stunden, passt nicht zu einer Branche mit Veranstaltungen, Saisonspitzen und Beschäftigten, die lieber an einigen Tagen länger im Einsatz sein wollen und dafür an anderen Tagen früher gehen oder frei haben. Genau diese Freiheit verhindert das heutige Gesetz.“ Zöllick betont, dass es nicht um mehr Arbeit gehe, sondern um eine bessere Verteilung. Er

begrüßt, dass Union und SPD im Koalitionsvertrag die Umstellung auf eine wöchentliche Höchstarbeitszeit vereinbart haben. „Den Worten müssen jetzt konkrete Schritte folgen.“

FAKTEN, BEISPIELE, RÜCKENWIND AUS EUROPA

Über die Kampagnenplattform www.wochenarbeitszeit.de, die auch auf der DEHOGA-Website eingebunden ist, sowie die Social-Media-Kampagne #wochenarbeitszeitjetzt informiert der Verband faktenbasiert über Vorteile, räumt mit Vorurteilen auf und zeigt anhand konkreter Praxisbeispiele, wie moderne Arbeitszeiten Betriebe stärken, Mitarbeiterwünsche berücksichtigen und echte Win-win-Situationen schaffen. Bereits 13 EU-Staaten haben flexible Arbeitszeitregelungen. Deutschland muss jetzt nachziehen.

JEDE STIMME ZÄHLT – GEMEINSAM AKTIV WERDEN

Die DEHOGA-Kampagne will wachsen und die Reform vorantreiben. Weitere Statements von Unternehmern und Mitarbeitern sind ausdrücklich erwünscht. Die Testimonial-Kacheln der Kampagne werden reichweitenstark über die DEHOGA-Kanäle ausgespielt. Betriebe und Mitarbeiter, die sich einbringen wollen,

wenden sich an ihren Landesverband oder direkt an den Bundesverband. Zöllick sagt: „Jede zusätzliche Stimme erhöht die Sichtbarkeit und den politischen Handlungsdruck. Jetzt ist die Zeit für moderne Regeln. Jetzt ist die Zeit für die Wochenarbeitszeit.“ ◀

WOCHEN- ARBEITSZEIT: JETZT MITMACHEN UND GEMEINSAM ETWAS BEWEGEN!

Unsere gemeinsame Initiative rund um Wochenarbeitszeit lebt vom Engagement der Branche – und Sie können ganz konkret unterstützen:

Sprechen Sie Ihre politischen Vertreter an, nutzen Sie vorbereitete Social-Media-Grafiken, zeigen Sie Flagge mit einem Unterstützer-Badge auf Ihrer Website oder im Betrieb und machen Sie mit Stickern auf das Thema aufmerksam.

Jede Stimme zählt, um die Rahmenbedingungen für unsere Branche nachhaltig zu verbessern.

Jetzt informieren und aktiv werden:

www.wochen-arbeitszeit.de



WOCHENARBEITSZEIT JETZT

MEHR FREIHEIT PRO WOCHEN.

Arbeit passiert nicht nach der Uhr.
Gesetze sollten es auch nicht.

Nicht mehr Arbeit – sondern anders verteilt.
Nicht Arbeitgeber gegen Arbeitnehmer – sondern gemeinsames
Interesse an Flexibilität.

DEHOGA Niedersachsen im Austausch auf der ITB Berlin

Anlässlich des 60-jährigen Jubiläums der Internationale Tourismusbörse Berlin präsentierte sich die weltweit führende B2B-Tourismusbörse vom 3. bis 5. März erneut als zentrale Plattform der Branche. Rund 6.000 Aussteller aus mehr als 160 Ländern sowie etwa 100.000 Fachbesucher kamen in Berlin zusammen, um sich über aktuelle Entwicklungen, Trends und Herausforderungen im Tourismus auszutauschen.

Auch der DEHOGA Niedersachsen war vor Ort und nutzte die Gelegenheit zum intensiven Austausch am Gemeinschaftsstand der Tou-

rismus Marketing Niedersachsen GmbH (TMN). Gespräche mit Vertretern von Tourismusverband Niedersachsen und Mittelweser-Touristik sowie weiteren Partnern unterstrichen die Bedeutung der ITB als wichtigen Treffpunkt für die Branche.

Im Fokus standen aktuelle Themen, gemeinsame Perspektiven für den Tourismus in Niedersachsen sowie Impulse für die kommende Saison. Der persönliche Austausch vor Ort bleibt dabei ein zentraler Baustein für die Weiterentwicklung und Vernetzung der Branche. ◀



Austausch auf der ITB Berlin: Dirk Breuckmann (Präsident DEHOGA Niedersachsen), Landrat Holger Heymann (Vorsitzender Tourismusverband Niedersachsen e.V.), Meike Zumbrock (Geschäftsführerin Tourismus Marketing Niedersachsen GmbH) und Martin Fahrland (Geschäftsführer Mittelweser-Touristik GmbH) (v.l.n.r.).

Foto: Mittelweser Touristik

Tagungspauschalen

DIN-NORM DEFINIERT MINDESTSTANDARDS

Die DIN 33463 definiert Grundsätze für Tagungspauschalen und legt einen Mindestleistungsumfang fest. Dazu gehören Anforder-

ungen in den Bereichen Service, Verpflegung und Raumvorbereitung. Damit wird klar, welche Basisleistungen Kunden erwarten können, unabhängig vom jeweiligen Anbieter.

Die DIN 33463 soll Hotels, Tagungsstätten und Anbieter im MiceMarkt unterstützen. Sie zielt darauf ab, mehr Transparenz für Kunden und Planer zu schaffen, etwa durch eine bessere Vergleichbarkeit von Angeboten bei

Ausschreibungen und Rahmenverträgen. Die Norm setzt zudem auf klar definierte Leistungsbau- steine, um Betriebsprozesse zu vereinfachen und Planungssicherheit durch festgelegte Basispakete zu erhöhen.



Die Initiative zur DIN-Tagungspauschale ging von der Kooperation der Exzellenten Lernorte aus, ein Zusammenschluss von Tagungshotels und Weiterbildungsanbietern, der sich für Qualitätsstandards und Transparenz in der Tagungs- und Lernlandschaft einsetzt. Im zuständigen Arbeitskreis waren Experten vertreten, darunter der Hotelverband Deutschland (IHA), Maritim Hotels sowie die Marketingvereinigung HSMA. ◀

„Men in the middle“-Attacken

Aktuell muss erneut eine Zunahme raffinierter Phishing-Versuche festgestellt werden, mit denen Mitarbeiter von Hotels dazu verleitet werden, ihre Anmeldedaten preiszugeben. Die beste Verteidigung gegen diese Bedrohungen besteht darin, das erforderliche Bewusstsein bei den Mitarbeitern zu schaffen, damit diese wissen, wie Zugangs- bzw. Anmeldedaten geschützt werden und nicht Opfer eines Phishing-Angriffs werden.

Drei Phishing-Kampagnen bzw. Angriffsmuster, die über ein übliches E-Mail Phishing hinausgehen, sind folgende:

„MEN IN THE MIDDLE“-ATTACKE ÜBER GOOGLE ADS

Der Angreifer platziert ein Google Ad, welches der tatsächlichen Login URL der PMS-Systeme sehr ähnelt (siehe Bild).

Der Benutzer wird dann auf eine Login Seite geführt, welche die korrekte Login Seite imitiert und verblüffend ähnlich ist. Auf dieser gibt er seine Zugangsdaten ein, und bestätigt diese auch mit einem korrekten zweiten Faktor. Anschließend wird er korrekt in die Applikation eingeloggt.

Was der Nutzer nicht weiß/sieht, ist dass der Angreifer den Security Token, welcher infolge der Eingabe der Daten übergeben wird, vom „Men in den Middle“ mitgelesen wird und dieser anschließend ebenfalls vollen Zugriff auf die Applikation erhält.

Dieser kann danach über die in den Applikationen vorhandenen Export Funktionen alle zukünftigen

Reservierungsdaten auslesen und beginnt dann (meist mit ein paar Tagen Verzögerung), die Gäste in Massenkommunikation, mit den korrekten Buchungsdaten und oftmals sehr gut gemachten Eingabemasken, zur Eingabe der Kreditkartendaten aufzufordern.

Diese Attacken sind von Mews und apaleo bekannt, da beide Systeme eine einheitliche Login-URL für alle Kunden verwenden. Auch die 2 Faktor Authentifizierung kann diese Angriffe nicht unterbinden.

„MEN IN THE MIDDLE“-ATTACKE ÜBER E-MAIL (BETROFFEN BOOKING.COM)

Das Prinzip ist grundsätzlich das Gleiche wie obenstehend, nur erfolgt der Angriff über sehr gut gefälschte Booking Emails, die auf eine falsche Booking.com Login Seite führen.

Auch hier merkt der Benutzer nicht, dass er gehakt bzw. getäuscht wurde. Er wird erfolgreich in Booking.com eingeloggt und der Angreifer erbeutet dabei den Security Token. Dieser gewährt ihm Zugriff auf die volle Booking.com Applikation.

Aus der Applikation lädt er dann die Daten herunter und lässt Skripts in Booking.com selber laufen, welche einen Massenversand über Booking.com selbst auslösen können.

Der Gast erhält darauf eine Booking.com E-Mail, mit meist sehr gut nachgemachten bzw. gefälschten Texten, die auf einen falschen Payment Link führen.

„MEN IN THE MIDDLE“-ATTACKE AUF MICROSOFT OFFICE 365 ÜBER NACHGEBaute SYSTEME

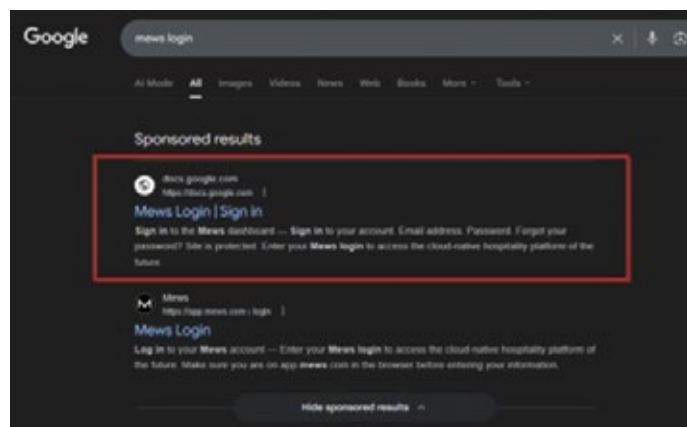
Ein Mitgliedsunternehmen wurde Opfer eines sehr gut gemachten Angriffs, bei welcher der Angreifer eine eigens für dieses Unternehmen App (unternehmen.bubbleapp.io) erstellte, und den Benutzer in einer sehr gut gefälschten Email aufforderte, dort ein Dokument herunterzuladen.

Um das Dokument herunterzuladen, musste der Benutzer sein Microsoft Username und Passwort eingeben (inklusive der 2 Faktor

Authentifizierung). Der so erbeutete Sicherheitstoken wurde dann verwendet, um das Dokument über das kompromittierte Konto selbst weiterzuleiten.

Auch hier ging der Angreifer sehr detailliert vor, indem er die E-Mail explizit nur an externe Adressaten, aber keine internen, verteilte, um länger unentdeckt zu bleiben.

Die im weiteren Versand angewandte Logik deutet daraufhin, dass der Angreifer die Attacke explizit für dieses Unternehmen „gebaut“ hatte und evtl. auch in Person (und nicht automatisiert) ausführte. ◀



Beispiel: Men in the middle Attacke über Google Ads

Der IHA Hotelverband startet in diesem Zusammenhang eine bundesweite Roadshow zum Thema „KI in der Hotellerie“. Die Roadshow kommt am 5. Mai 2026 nach Hannover (Designhotel Wienecke XI).

Alle DEHOGA-Mitglieder sind herzlich zur Teilnahme eingeladen. Weiter Informationen und kostenfreie Anmeldung über <https://kurzlinks.de/lvfg>





Wanderbares Deutschland

AKTUALISIERTE KRITERIEN AB 2026

Der Wandertourismus ist ein wichtiger Bestandteil des niedersächsischen Tourismus. Mit der Nachfrage steigen auch die Anforderungen an die Betriebe entlang von Wanderwegen. Die Bedeutung von digitaler Kommunikation und Nachhaltigkeit hat zugenommen.

Um den veränderten Erwartungen gerecht zu werden, hat der Deutsche Wanderverband die Kriterien für die „Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutsch-

land“ zum 1. Januar 2026 leicht überarbeitet.

E-SERVICE

Weitere Informationen:
<https://kurzlinks.de/gvcf>



☆☆ EDNA ☆☆

QUALITÄT
ist unsere
MISSION



NEU

Art. 2769*
SG-Veganes Mini-Schokobrötchen
 Gewicht: 32g, 240 St./Kt.
 ☑ vorgegart



NEU

Art. 982*
FF-Mini-Amerikaner Mischkiste, 3-fach sortiert
 Gewicht: 25g, 120 St./Kt.
 ☑ fertig gebacken

Alles fürs

FRÜHSTÜCK



NEU

Art. 2775*
FF-Mini Funny Pack
 Gewicht: 35g, 80 St./Kt.
 ☑ fertig gebacken



NEU

Art. 982*
FF-Mini-Amerikaner Mischkiste, 3-fach sortiert
 Gewicht: 25g, 120 St./Kt.
 ☑ fertig gebacken

Jetzt schnell & einfach mit der **EDNA App** bestellen!




EDNA.de

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

EDNA-HOTLINE
 GEBÜHRENFREI
 0800 722 722 4

WHATSAPP
 01522 179 55 81

☑ Lieferung per Tiefkühl-LKW.

*Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Öko-Kontrollstelle, 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!

Sterneregen in Niedersachsen!

Der DEHOGA gratuliert den erfolgreich klassifizierten Hotels

SIE WOLLEN AUCH ECHTE STERNE?

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



KLEIN, FEIN – UND OFFIZIELL AUSGEZEICHNET.

Herzlichen Glückwunsch zur Rezertifizierung mit 3 Sternen Garni Superior an das AKZENT Hotel Zur Wasserburg in Harpstedt! Das Haus steht für Komfort, persönliche Atmosphäre und Qualität, die man spürt – ein schönes Beispiel dafür, wie anspruchsvolle Hotellerie auch im Garni-Bereich überzeugen kann. Auf dem Bild von links nach rechts: Ingrid Bösche, Bewertungskommission, Michael Grohe, Inhaber AKZENT Hotel Zur Wasserburg, Martina Steimke, Bewertungskommission.



QUALITÄT DIE ÜBERZEUGT – UND AUSGEZEICHNET WIRD

Herzlichen Glückwunsch zur Rezertifizierung mit 3 Sternen Komfort Superior an das Kräterhotel Heidejäger. Ein Haus, das für Wohlbefinden, Genuss und eine besondere Atmosphäre steht – und damit zeigt, dass Komfort und Charakter perfekt zusammenpassen. Auf dem Bild v. l. n. r.: Frank Westermann (Inhaber), seine Kinder Anneke und Dennis Westermann, Christian Weiß (Bewertungskommission Stade).



3 STERNE KOMFORT – QUALITÄT, DIE BLEIBT.

Herzlichen Glückwunsch zur Rezertifizierung mit 3 Sternen Komfort an den Hotel Jeddinger Hof in Visselhövede! Ein Haus, das für Verlässlichkeit, Komfort und eine angenehme Atmosphäre steht – und damit zeigt, dass gute Qualität auch abseits der großen Städte überzeugt. Auf dem Foto: Frau Hundhausen (Mitarbeiterin des Hotels) und Christian Weiß (Bewertungskommission Stade).



4 STERNE FÜR DAS STRANDHOTEL HOHENZOLLERN

Herzlichen Glückwunsch an das Strandhotel Hohenzollern zur erfolgreichen Rezertifizierung mit 4 Sterne First Class! Ein starkes Zeichen für Qualität, Komfort und erstklassigen Service auf der Insel Borkum. Auf dem Bild zu sehen: André Bodt (Hotelleitung) gemeinsam mit zwei Mitarbeiterinnen des Hotels – stellvertretend für das engagierte Team, das täglich für höchste Gastzufriedenheit sorgt.



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUR 3-STERNE-KLASSIFIZIERUNG!

Ein erfolgreicher Wechsel von der G-Klassifizierung in die offizielle Hotelklassifizierung wurde nun mit 3 Sternen nach der Deutschen Hotelklassifizierung ausgezeichnet. Wir gratulieren dem Fischbeck's in Großenkneten-Huntlosen ganz herzlich zu diesem tollen Erfolg! Auf dem Bild zu sehen: Inhaber Jürgen Fischbeck (Mitte) gemeinsam mit seinem engagierten Team.



3 STERNE SUPERIOR – QUALITÄT, DIE ERNEUT ÜBERZEUGT.

Herzlichen Glückwunsch zur Rezertifizierung mit 3 Sternen Superior an das Hotel Schaumburger Ritter in Rinteln. Mit der erfolgreichen Rezertifizierung bestätigt der Betrieb erneut seine geprüfte Qualität und sein kontinuierliches Engagement für hohe Standards im Gastgewerbe. Auf dem Foto zu sehen sind: Jessica Dolle, Auditorin beim Weserbergland Tourismus e.V. (links), Alexandra Hövert vom Touristikzentrum Westliches Weserbergland (rechts) sowie Stephan und Doreen Kehlenbeck (Mitte) vom Hotel Restaurant Schaumburger Ritter.

NORDSEELUFT, KLARE LINIEN – UND JETZT AUCH 3 STERNE GARNI.

Herzlichen Glückwunsch zur Klassifizierung mit 3 Sternen Garni nach der Deutschen Hotelklassifizierung an die Pension Lüttje Meermaid auf Borkum! Zwischen Dünen, Weite und frischer Seeluft steht das Haus für eine persönliche Atmosphäre und verlässliche Qualität – offiziell im Rahmen der Hotelklassifizierung eingeordnet. Inhaber Uwe Kasten (auf dem Foto) setzt damit ein sichtbares Zeichen für Transparenz und klare Standards auf der Insel.



STERNE BLEIBEN IN GARREL!

Herzlichen Glückwunsch an das HotelRestaurant Bürgerklause Tapken zur erfolgreichen Rezertifizierung mit 4 Sternen nach der Deutschen Hotelklassifizierung. Gastfreundschaft, Qualität und Engagement zahlen sich aus – und genau das zeigt sich in dieser erneuten Auszeichnung. Auf dem Foto (v.l.n.r.): Bettina Klass (Erholungsgebiet Thülsfelder Talsperre), Rainer Tapken (Inhaber), Johannes Knuck (Oldenburger Münsterland).

4 STERNE FÜR ECHE GASTFREUNDSCHAFT!

Qualität, Komfort und herzlicher Service – dafür steht das Hotel zur Post Garrel. Umso mehr freuen wir uns über die Zertifizierung mit 4 Sternen! Auf dem Foto zu sehen: Johannes Knuck (Oldenburger Münsterland), Martina (Mitarbeiterin Hotel zur Post), Franziska Moss (Inhaberin Hotel zur Post), Bettina Klass (Erholungsgebiet Thülsfelder Talsperre).



GEMEINSAM STÄRKER: MITGLIEDER WERBEN!

Das Gastgewerbe lebt vom Miteinander – genau das macht auch die Gemeinschaft im DEHOGA Niedersachsen aus. Viele gute Gründe sprechen dafür, Teil unseres starken Netzwerks zu sein. Wer überzeugt ist, empfiehlt uns weiter – und stärkt damit nicht nur den Verband, sondern die gesamte Branche.

■ VORTEILE EINER MITGLIEDSCHAFT AUF EINEN BLICK:

1. RECHTSSICHERHEIT UND EXPERTISE

- Vermeiden Sie teure Rechtsstreitigkeiten, z. B. bei Arbeitsrecht, Hygienevorschriften oder Vertragsfragen.
- Sie bekommen praxisnahe Handlungsempfehlungen, die Sie sofort im Betrieb umsetzen können.
- Sie sparen Zeit, weil Expertenfragen nicht selbst recherchiert werden müssen.

2. KOSTENERSPARNIS UND EXKLUSIVE RABATTE

- Kosten werden spürbar reduziert, z. B. für Versicherungen oder Lieferanten, und steigern so Ihre Gewinnmarge.

3. NETZWERK UND BRANCHENKONTAKTE

- Sie knüpfen direkte Kontakte zu Entscheidern und anderen Gastronomen und Hoteliers, was Kooperationen und Empfehlungen erleichtert.
- Sie tauschen Erfahrungen aus und lösen Probleme schneller durch Best Practices anderer Mitglieder.
- Sie erhöhen Ihre Sichtbarkeit in der Branche, was das Kundenvertrauen stärkt.

4. WEITERBILDUNG UND WISSENSTRANSFER

- Sie steigern die Qualifikation Ihrer Mitarbeiter, was Servicequalität und Kundenzufriedenheit verbessert.
- Sie bleiben up-to-date mit Trends, Vorschriften und Technologien, damit Ihr Betrieb zukunftssicher bleibt.

5. POLITISCHE INTERESSENVERTRETUNG

- Sie profitieren von Entscheidungen auf Landes- und Bundesebene, die Ihren Betrieb schützen und unterstützen.
- Sie haben eine Stimme in der Politik und können mitbestimmen, statt passiv betroffen zu sein.

6. MARKETING UND SICHTBARKEIT

- Sie gewinnen neue Kunden durch erhöhte Sichtbarkeit im Verbandswesen.
- Sie stärken die Glaubwürdigkeit Ihres Betriebs in der Region und online.

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

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

■ SO EINFACH GEHT'S

Sie gehen mit unserem Aufnahmeantrag zu Ihren Kollegen in der Nachbarschaft und sprechen sie auf eine Mitgliedschaft an. Sie haben Ihren Kollegen von den Vorteilen einer Mitgliedschaft überzeugt? Senden Sie uns den ausgefüllten Aufnahmeantrag und tragen sich als Werber ein.

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



■ SIE HABEN FRAGEN?

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

100 bis
1.000 Euro
geschenkt!

Als Dankeschön für ein neu geworbenes Mitglied zahlen wir Ihnen **50% VOM JAHRESBEITRAG** des neuen Mitglieds als Werbepremie.



AUFNAHMEANTRAG

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

0	1	M	M	J	J	J	J
---	---	---	---	---	---	---	---

Art der Mitgliedschaft

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

Angaben zum Antragsteller

Frau
 Herr
 Divers

Nachname Vorname

Angaben zum Betrieb / zur Firma

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

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

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

Betriebsanschrift (ggf. Betriebsstempel)

Postanschrift (wenn abweichend von der Betriebsanschrift)

Rechnungsanschrift (wenn abweichend)

Telefon Mobiltelefon

E-Mail (für interne Mitteilungen des Landesverbandes) Homepage

- Ich stimme dem Erhalt des Newsletters des Landesverband Niedersachsen und dem des Bundesverbandes (DEHOGAcompact) per E-Mail sowie der Verarbeitung meiner Daten zu. Die Newsletter enthalten Informationen zu gesetzlichen Änderungen, Branchenthemen, Seminaren und Messen.

Allgemeine Betriebsdaten

Betriebsart | Betriebstyp:

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

- Betriebsform:** Einzelbetrieb Kettenbetrieb Franchisebetrieb
- Ausbildungsbetrieb: ja nein
- Waren Sie bereits Mitglied im DEHOGA: ja nein

Betriebseröffnung am Name des Vorgängers Ihres Betriebes

Erstkontakt

Wie sind Sie auf den Verband aufmerksam geworden?

- GEMA Vorgänger Lieferanten DEHOGA-Partner Hotelklassifizierung
 Internet Kollegen Presse
 Social Media DEHOGA-Werbeschreiben Messen / Events Sonstige

Umsatzangabe für Beitragseinstufung

- Netto-Jahresumsatz:**
- unter 52.000,00 € *) ab 52.000,00 € ab 150.000,00 €
 ab 400.000,00 € ab 650.000,00 € ab 900.000,00 €
 ab 1.200.000,00 € ab 1.500.000,00 € *) Umsatznachweis bitte beifügen

Zahlungsmodalitäten

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

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



Ich bitte um Beitragseinzug vom Konto.

SEPA-Lastschriftmandat

Ich/Wir ermächtige(n) den DEHOGA Niedersachsen, den von mir/uns zu entrichtenden Verbandsbeitrag von meinem/unserem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise(n) ich/wir mein/unser Kreditinstitut an, die vom DEHOGA Niedersachsen auf mein/unser Konto gezogenen Lastschriften einzulösen.

Hinweis: Ich kann/Wir können innerhalb von 8 Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Beitrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem/unserem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

Name des Kontoinhabers

BIC

IBAN

Ort, Datum, Unterschrift

Wichtig! Mandat nur gültig mit Unterschrift!

Ich bitte um Übersendung einer Rechnung per Post. Ich bitte um Übersendung einer Rechnung an folgende E-Mail-Adresse

Ich bestelle ein kostenloses Mitgliedsschild und werde dieses an gut sichtbarer Stelle im Betrieb oder außen am Betrieb anbringen. Das Schild bleibt Eigentum des DEHOGA Niedersachsen.

Der DEHOGA Niedersachsen e. V. verarbeitet, ggf. unter Einsatz von Dienstleistern (Auftragsverarbeitung), Ihre personenbezogenen Daten zur Begründung und Durchführung der Vereinsmitgliedschaft und damit verbundener Vorteile nach Art. 6 Abs. 1b) DSGVO.

Ich bin berechtigt, von der Gema aufgrund eines mit dem DEHOGA bzw. der BVMV abgeschlossenen Gesamtvertrages einen Gesamtvertragsnachlass zu beanspruchen. Dafür meldet der DEHOGA Niedersachsen e.V. meine Mitgliedschafts- und Bestandsdaten an die Gema. Die Gema wird meine Daten als Verantwortliche i.S.d. DSGVO verarbeiten. Eine Übermittlung personenbezogener Daten nach außerhalb der EU findet nicht statt.

Ich willige in folgende Datenverarbeitung nach Art. 7 DSGVO ein:

- Die DEHOGA-Förderungsgesellschaft des niedersächsischen Hotel- und Gaststättengewerbes mbH erhält meine Daten zur Erbringung weiterer Dienstleistungen für mich.
- Der Versicherungspartner der DEHOGA Niedersachsen erhält meine Mitgliedsnummer, meinen Namen, meine Betriebsanschrift, Telefonnummer und mein Ein- und Austrittsdatum.
- Im Rahmen von Veranstaltungen des Verbands dürfen Foto- und Videoaufnahmen von mir bzw. meinem Betrieb angefertigt und zu Zwecke der Öffentlichkeitsarbeit des Verbands (insbesondere auf der Webseite, in sozialen Medien, in Druckerzeugnissen und Presseveröffentlichungen) verarbeitet und veröffentlicht werden.
- Mein Betrieb wird als neues Mitglied des Verbands namentlich auf den Kommunikationskanälen des Verbands (z.B. Website, Social Media, Newsletter, Presse) genannt.
- Die Kooperationspartner des DEHOGA Niedersachsen (siehe Website des DEHOGA Niedersachsen) erhalten meine Mitgliedsnummer, meine Betriebsanschrift sowie mein Ein- und Austrittsdatum, um die berechnete Inanspruchnahme meiner Mitgliedervorteile zu prüfen.

Widerruf der Einwilligung

Ihre erteilten Einwilligungen können Sie formlos jederzeit ganz oder teilweise beim DEHOGA Niedersachsen e.V., Mitgliederservice, Yorckstraße 3, 30161 Hannover, oder per E-Mail an mitgliederservice@dehoga-niedersachsen.de, widerrufen. Der Widerruf wirkt nur für die Zukunft, hat also keine Auswirkungen auf die bisherige Rechtmäßigkeit der Datenverarbeitung. Leistungen, die vom Widerruf erfasst werden, können dann nicht mehr in Anspruch genommen werden.

Dauer der Speicherung: Ihre Daten werden bis zur Beendigung der Mitgliedschaft gespeichert. Danach werden Ihre Daten gelöscht, sofern diese nicht den gesetzlichen Aufbewahrungspflichten von 6 bzw. 10 Jahren nach § 257 HGB bzw. §147 AO unterliegen.

Weitere Rechte: Nach Art 15 DSGVO steht Ihnen ein Auskunftsrecht über Ihre bei uns gespeicherten Daten zu, nach Art. 16 DSGVO das Recht auf Berichtigung, nach Art. 17 DSGVO das Recht auf Löschung, nach Art. 18 DSGVO das Recht auf Einschränkung der Verarbeitung, nach Art. 21 DSGVO das Recht auf Widerspruch und nach Art. 20 DSGVO das Recht auf Übertragbarkeit Ihrer Daten. Hierzu wenden Sie sich bitte an den DEHOGA Niedersachsen e.V. oder an den Datenschutzbeauftragten des DEHOGA Niedersachsen e.V., Scope & focus Service-Gesellschaft mbH, Leonhardtstraße 2, 30175 Hannover, Telefon: 0511/ 3 64 22 10, E-Mail: information@scope-and-focus.com. Außerdem steht Ihnen ein Beschwerderecht bei der Aufsichtsbehörde zu.

Ergänzende Datenschutzhinweise Sitz des Verbandes: Hannover, VR 2494 Registergericht Hannover
Verantwortlich: DEHOGA Landesverband Niedersachsen e.V., Yorckstraße 3, 30161 Hannover, vertreten durch den Präsidenten, Telefon 05 11 / 33 70 60, www.dehoga-niedersachsen.de.

Mit meiner Unterschrift stimme ich der Datenverarbeitung zu und erkenne die Satzung des DEHOGA Niedersachsen e.V. (unter www.dehoga-niedersachsen.de) an.

Ort, Datum

rechtsverbindliche Unterschrift des Antragstellers

Wird vom DEHOGA Landesverband ausgefüllt

Bezirksverband:	Mitgliedsnummer:
Kreisverband:	Beitragsgruppe:
aufgenommen von:	

Mitgliedsschild

Datenverarbeitung

Unterschrift

Heizungsgesetz

ECKPUNKTE ZUR REFORM

Die Bundesregierung hat sich am 24. Februar 2026 auf Eckpunkte für eine Reform des Gebäudeenergiegesetzes geeinigt (sog. „Heizungsgesetz“).

Die Reform sieht vor, dass neben Wärmepumpen, Fernwärme und hybriden Heizungsmodellen auch weiterhin Gas- und Ölheizungen in Wohn- und Nichtwohngebäuden neu einbaut werden dürfen. Die Vorgabe, dass eine neu eingebaute Heizung zu mindestens 65 Prozent mit erneuerbaren Energien betrieben werden muss, entfällt. Damit diese Heizungen schrittweise CO₂frei betrieben

werden können, soll eine Quote sowohl für grünes Gas als auch grünes Öl eingeführt werden. So muss der Anteil klimafreundlicher Brennstoffe ab dem 1. Januar 2029 bei mindestens 10 Prozent liegen; den weiteren Anstieg soll per Gesetz in drei Schritten festgelegt werden.

Mit der Quote werden Öl- und Gashändler verpflichtet, einen kontinuierlich steigenden Anteil von klimafreundlichem Gas und klimafreundlichem Öl beizumischen. Grünes Gas ist beispielsweise Biomethan. Bei grünem Öl kann es sich um synthetische Brennstoffe handeln, die auf der Basis von grünem Wasserstoff hergestellt werden.

Auch das Betriebsverbot für „alte“ Heizkessel nach §72 des Gebäudeenergiegesetzes soll aufgehoben werden. Die bisherige Förderung für den Umstieg auf eine klimafreundliche Heizung über die Bundesförderung für effiziente Gebäude (BEG) soll jedoch bis mindestens 2029 bestehen bleiben: <https://www.kfw.de/inlandsfoerderung/>

Ein Gesetz zum neuen „Gebäudemodernisierungsgesetz“ wird jetzt erarbeitet. 2030 soll es eine Evaluierung der beschlossenen Änderungen geben. ◀

Greenwashing

UMWELTVERSPRECHEN MÜSSEN KLAR BELEGBAR SEIN

Spätestens ab September muss eine EU-Richtlinie gegen Greenwashing in deutsches Recht umgesetzt sein. Ab dann gelten strengere Vorgaben für Nachhaltigkeitsaussagen. Unternehmen dürfen nur noch mit klar belegbaren Umweltversprechen werben. Vage Begriffe wie „klimaneutral“ oder eigene Siegel ohne Nachweis sind nicht mehr erlaubt. Hotels, Restaurants und Pensionen müssen ihre Kommunikation grundlegend überprüfen – sonst drohen Abmahnungen und Vertrauensverlust.

Mit der EU-Richtlinie 2024/825, kurz EmpCo (Empowering Consumers for the Green Transition), zieht die Europäische Union die Zügel an – und das betrifft jeden Gastgewerbebetrieb, der mit Umwelt- und Nachhaltigkeitsargumenten wirbt.

In Deutschland hat der Bundestag die Umsetzung bereits im Dezember 2025 über eine Änderung des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb (UWG) beschlossen.

Das Ziel ist klar: Verbraucher sollen nicht län-

ger durch schwammige Ökoversprechen in die Irre geführt werden. Unternehmen – egal welcher Größe und Branche – dürfen Nachhaltigkeitsaussagen künftig nur noch dann machen, wenn diese klar, nachvollziehbar und durch Fakten oder anerkannte Zertifizierungen belegt sind.

Die Richtlinie erweitert die sogenannte „Schwarze Liste“ unlauterer Geschäftspraktiken. Folgende Aussagen sind künftig ohne entsprechende Nachweise per se unzulässig:

- Allgemeine Begriffe wie umweltfreundlich, grün, nachhaltig, klimaneutral oder ökologisch – sofern kein anerkannter Nachweis vorliegt.
- Aussagen über CO₂-Neutralität oder Klimaneutralität, die ausschließlich auf Kompensationsmaßnahmen (z. B. Zertifikate-Kauf) beruhen, ohne dass dies transparent kommuniziert wird.

- Selbst entwickelte Umweltsiegel oder -logos ohne Basis eines zertifizierten, unabhängigen geprüften Systems.
- Zukunftsversprechen ohne öffentlich einsehbaren Umsetzungsplan mit messbaren Zwischenzielen.
- Aussagen, die gesetzlich ohnehin vorgeschriebene Eigenschaften als besonderes Merkmal hervorheben.

Wichtig: Auch visuelle Elemente wie grüne Blätter, Wassertropfen oder naturnahe Symbole können in Kombination mit schriftlichen Aussagen als unzulässige Umweltbehauptung gewertet werden. Das betrifft Webseiten-Designs genauso wie Speisekarten oder Marketingmaterialien. ◀

Klimaschutzprogramm 2026

Das Bundeskabinett hat am 25. März 2026 das Klimaschutzprogramm 2026 beschlossen. Das Programm enthält 67 Maßnahmen, die im Jahr 2030 mehr als 25 Millionen Tonnen CO₂ zusätzlich einsparen sollen.

Laut Klimaschutzgesetz war die Bundesregierung dazu verpflichtet, ein Programm vorzulegen,

das die festgestellte Lücke zum 65-Prozent-Minderungsziel bei den Treibhausgasemissionen im Jahr 2030 schließt.

Dazu werden ab 2027 zusätzliche Mittel im Klima- und Transformationsfonds in Höhe von insgesamt 7,6 Milliarden Euro sowie zusätzlich 400 Millionen Euro aus dem Sondervermögen bereitgestellt. ◀



KERNMASSNAHMEN DES KLIMASCHUTZPROGRAMMES SIND:

- eine zusätzliche Ausschreibung von rund 2.000 Windrädern (12 Gigawatt Windstrom), die bis Anfang 2030 am Netz sein sollen
- ein aufgestocktes Bundesförderprogramm für effiziente Wärmenetze
- ein neues E-Auto-Förderprogramm mit sozialer Staffelung für rund 800.000 Elektroautos
- ein zusätzliches Förderprogramm zur Unterstützung der Industrie beim Umstieg auf emissionsarme Technologien und für Kreislaufwirtschafts-Maßnahmen
- fünf Förderprogramme für energieeffizientes Bauen
- 23 Maßnahmen im natürlichen Klimaschutz, die Wälder, Moore und Böden wieder in einen besseren natürlichen Zustand versetzen sollen, um deutlich mehr CO₂ einspeichern zu können

Weitere Informationen zum Klimaschutzprogramm 2026 gibt es unter <https://kurzlinks.de/nwds>



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



GREENSIGN Praxis-Check

AUS DER THEORIE IN DEN HOTELALLTAG

Nachhaltigkeit ist kein abstraktes Konzept, sondern besteht aus vielen konkreten Stellschrauben. Damit der Unternehmer im Dschungel der Anforderungen nicht den Überblick verliert, wird in der Rubrik Praxis-Check regelmäßig ein essenzielles GreenSign Kriterium beleuchtet, praxisnah und direkt umsetzbar.

2. DER NACHHALTIGKEITSBERICHT – DAS GANZE JAHR AUF DEM PRÜFSTAND

Während große Unternehmen bereits strengen Berichtspflichten (wie der CSRD) unterliegen und Plattformen wie den Deutschen Nachhaltigkeitskodex (DNK) nutzen, sind individuelle Hotels aktuell meist nicht gesetzlich dazu verpflichtet. Warum lohnt es sich trotzdem?

Ein Nachhaltigkeitsbericht ist die ehrliche Bestandsaufnahme des Betriebes. Er betrachtet in der Regel das zurückliegende Jahr und macht die Fortschritte für Gäste, Partner und Mitarbeiter transparent. Er ist das zentrale Dokument, das zeigt: Wir reden nicht nur, wir liefern Zahlen.

WAS GEHÖRT IN EINEN GUTEN BERICHT?

Die einzelnen Kapitel dienen der Orientierung, um eine klare Struktur für die Stakeholder zu schaffen:

- Unternehmensprofil & Strategie: Wer seid ihr, wofür steht ihr und welche Ziele verfolgt ihr langfristig?
- Umwelt & Ressourcen: Hier ist Platz für eure harten Fakten. Kennzahlen zu Energie- und Wasserverbrauch sowie zum Abfallaufkommen.
- Soziales & Mitarbeiter: Wie sieht eure Mitarbeiterstruktur aus? Welche Benefits, Arbeitsbedingungen oder Fortbildungen bietet ihr an?
- Unternehmensführung & Lieferkette: Wie wählt ihr eure Partner aus? Achtet ihr auf regionale Wertschöpfung und faire Lieferwege?

TIPP: Der Bericht sollte proaktiv genutzt werden. Ein gut aufbereiteter Jahresrückblick ist ein mächtiges Werkzeug für das Marketing und schafft zum Beispiel bei Finanzierungsgesprächen mit der Bank (ESG-Kriterien) echtes Vertrauen. ◀



NACHFRAGEN? INTERESSE AN DER GREENSIGN- ZERTIFIZIERUNG?

Alle Infos hier:
www.greensign.de/dehoga/



Oder einfach anrufen oder eine E-Mail schreiben:
030 318 628 0
info@greensign.de

IMPRESSUM

Herausgeber:
DEHOGA Niedersachsen
Förderungsgesellschaft des
niedersächsischen Hotel- und
Gaststättengewerbes mbH
Yorckstr. 3, 30161 Hannover
Tel. 0511 337 06-0
Fax 0511 337 06-29
Email [Landesverband@
dehoga-niedersachsen.de](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. 14, 21, 23,
30, 31

Gestaltung: Karena Unger

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

Die Ausgabe 3/2026 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 24. Juni 2026.

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

Neuer Gesamtvertrag mit der VG Wort: Hoteldetarif

Die BVMV und der DEHOGA, als Mitglied der BVMV, haben sich nach intensiven Verhandlungen mit der Verwertungsgesellschaft VG Wort auf einen neuen Gesamtvertrag geeinigt, der zum 1.1.2026 in Kraft getreten ist.

Dieser regelt die Vergütung für die Weiterleitung von Hörfunk- und/oder Fernsehprogrammen sowie mittels Bild- und/oder Tonträgern durch Verteileranlagen an Einzelpfangsgeräte in Hotels, Pensionen, Gasthöfen und anderen Beherbergungsbetrieben (kurz: „Hoteldetarif“).

Der bisherige Gesamtvertrag zwischen VG Wort und BVMV bestand unverändert seit dem Jahr 2007. Der neue Vertrag ersetzt diese Regelungen ab dem 1. Januar 2026.

Erfolgreiche Verhandlungen zwischen VG Wort und BVMV

Das Verhandlungsergebnis bestätigt einmal mehr die Rolle der BVMV als starke Interessenvertretung für eine Vielzahl von Musiknutzern, zu denen auch die gastgewerblichen Betriebe und Unternehmen gehören.

Seit 2007 betrug der Vergütungssatz pro Jahr und Zimmer gleichbleibend 1,60 Euro (zzgl. USt.). Nach nunmehr 19 Jahren forderte die VG Wort eine Tarifierhöhung.

Nach intensiven und konstruktiven Verhandlungen konnte die BVMV/DEHOGA den von der VG Wort ursprünglich neu geforderten Erhöhungsbetrag reduzieren. Aufgrund des Einsatzes der BVMV/DEHOGA bleiben die Kos-

tensteigerungen auch in diesem Tarif moderat.

Zudem konnte für 4 Jahre gesichert werden, dass sich die Kosten nicht erhöhen. Weiterhin wurde für Mitglieder der BVMV/DEHOGA ein Rabatt von 20 % vereinbart.

Vergütung für vier Jahre und 20 % Rabatt für DEHOGA-Mitglieder

Die Vergütung beträgt für vier Jahre unverändert und inklusive des 20 % Rabatts für BVMV/DEHOGA-Mitglieder,

vom 01.01.2026 bis zum 31.12.2029 je nach Vertrag (zzgl. USt.):

- 1,84 Euro pro Zimmer und Jahr (2,30 Euro - 20%)

- 0,46 Euro pro Zimmer und Vierteljahr (0,58 Euro - 20%)
- 0,15 Euro pro Zimmer und Monat (0,19 Euro - 20%)

Wird vom Nutzer ein zusätzliches Entgelt verlangt, erhöht sich der Vergütungssatz um 30 %.

Die Abrechnung der Vergütung erfolgt durch die GEMA, die als Inkassobevollmächtigte für die VG Wort tätig ist.

Der Rabatt setzt die ordnungsgemäße Meldung des Mitgliedes bzw. Mitgliedsunternehmens (Nutzer) bei der GEMA voraus, wie sie für die Ihnen bekannten und vorgenommenen Mitglieder-meldungen an die GEMA erfolgen. ◀

BGN-LEITFADEN RAUMAKUSTIK

Weniger Lärm – entspannte Gäste

Gäste verbinden einen Gaststätten- oder Restaurantbesuch mit Genuss und angenehmer Gesellschaft. Doch in vielen Locations ist es laut, das trübt häufig das gemeinsame Erlebnis. Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) hilft ihren Mitgliedern die Akustik in Gasträumen zu verbessern – auch vor Ort und oft schon mit einfachen Mitteln.

Praxisnahe Wege dazu zeigt der BGN-Leitfaden „Raumakustik“. Schallharte Flächen zum Beispiel reflektieren die Geräuschkulisse und können verringert werden: Schall schluckende Raumelemente können gezielt platziert oder die vorhandene Einrichtung so angeordnet werden, dass lautere Bereiche von anderen Räumlichkeiten entkoppelt sind. Wenn sich die Maßnahmen nach baulichen

Vorgaben richten müssen, sind auch einfache, rückbaubare Lösungen möglich.

Zu Betrieben, die das wollen, kommt die Berufsgenossenschaft kostenlos vor Ort und macht sich zunächst zusammen mit Betreibern ein Bild: Das reicht von der Ersteinschätzung über konkrete Messungen im laufenden Betrieb bis hin dazu, umgesetzte Schritte

zu bewerten und neue, weiterführende Maßnahmen zu entwickeln. ◀

Zum Leitfaden:

<https://kurzlinks.de/jii7>



EuGH erklärt selektive Anwendung des ermäßigten Steuersatzes für zulässig

Der 11. Senat des Bundesfinanzhofs (BFH) hatte dem Europäischen Gerichtshof (EuGH) die Entscheidung zum umsatzsteuerrechtlichen Aufteilungsgebot von Übernachtungsleistungen und Nebenleistungen (§ 12 Abs. 2 Nr. 11 Satz 2 UStG) vorgelegt. Der EuGH hat nun mit Urteil vom 5. März 2026 (Az. der verbundenen Rechtssachen C-409/24 bis C-411/24) zu Ungunsten der Hotels entschieden. Das in Deutschland geltende umsatzsteuerliche Aufteilungsgebot bei Beherbergungsleistungen ist leider unionsrechtskonform.

Konkret hatte der 11. Senat des BFH den EuGH gefragt, ob „unselbständige Nebenleistungen“ bei Hotelübernachtungen, die nicht unmittelbar der Vermietung dienen, durch eine nationale Regelung einem anderen Steuersatz

unterworfen werden können als die Übernachtung. Dürfe also der nationale Gesetzgeber bei Hotelübernachtungen, die dem reduzierten Steuersatz von 7 Prozent unterfallen, regeln, dass Nebenleistungen dem allgemeinen Steuersatz von 19 Prozent unterfallen?

Die drei dem EuGH vom BFH vorgelegten Fälle betreffen:

- Frühstücksleistungen (BFH Az.: XI R 13/23)
- Parkplätze (BFH Az.: XI R 11/23)
- Parkplätze, Fitness- und Wellnessanlagen, W-LAN (BFH Az.: XI R 14/23)

Der EuGH hat nun bestätigt, dass Mitgliedstaaten den ermäßigten Umsatzsteuersatz auf die eigentliche Beherbergungsleistung beschränken dürfen. Leistungen, die nicht unmittelbar der Über-

nachtung dienen (z.B. Frühstück, Saunanutzung, WLAN oder Parkplätze), können umsatzsteuerlich getrennt behandelt und einem höheren Steuersatz unterworfen werden, selbst dann, wenn sie als Nebenleistungen zur Beherbergung erbracht und im Gesamtpreis enthalten sind.

Das Aufteilungsgebot in § 12 Abs. 2 Nr. 11 UStG bewegt sich nach Auffassung des EuGH im Rahmen des von Artikel 98 der Mehrwertsteuer-Systemrichtlinie gewährten Ermessensspielraums der Mitgliedsstaaten.

Der EuGH betont zudem den Grundsatz der steuerlichen Neutralität. Das umsatzsteuerrechtliche Aufteilungsgebot in § 12 Abs. 2 Nr. 11 UStG solle laut Ausführungen des BFH dazu dienen, Wettbewerbsverzerrungen

gegenüber benachbarten Gastronomen, Spa-Betreibern oder Parkhäusern aus Sicht des Durchschnittsverbrauchers zu vermeiden. Ob dies der Fall ist, müssen nun die zuständigen deutschen Gerichte beurteilen. ◀

Unterweisungen der Mitarbeiter leicht gemacht

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sind eine Voraussetzung für reibungslose Betriebsabläufe – und damit auch Kostenfaktoren. Unterweisungen der Mitarbeiter sind also nicht nur notwendige Pflicht, sondern schützen Unternehmen vor Fehlern, Ausfallzeiten und unnötigen Kosten. Im Arbeitsalltag ist aber nicht immer klar, wer wann worin

unterwiesen wurde, wo die Dokumentation dazu abgelegt ist und wann die nächsten Unterweisungen anstehen.

Mit dem BGN-Unterweisungsplaner können Unternehmer ihr Vorgehen systematisch planen, durchführen und dokumentieren. Die Web-App zeigt auf einen Blick, welche Beschäftigten

bereits unterwiesen wurden und welche Themen noch anstehen. Auch bei der Themenwahl unterstützt der digitale Planer. On top: Unterweisungsnachweise können direkt am Endgerät erstellt, unterschrieben und sicher gespeichert werden. ◀

Der Unterweisungsplaner ist zu finden unter <https://bgn-unterweisungsplaner.app/>



Sicherheitsbeauftragte in Unternehmen

ERLEICHTERUNGEN BESCHLOSSEN

Kürzlich hat der Deutsche Bundestag mehrheitlich eine Veränderung der Schwellenwerte und Bedingungen für die Bestellung von Sicherheitsbeauftragten in den Unternehmen beschlossen. Bisher galt die Pflicht zur Bestellung von Sicherheitsbeauftragten für alle Unternehmen mit mehr als 20 Beschäftigten. Künftig sollen aber auch größere Betriebe Erleichterungen erfahren: Betriebe bis 50 Beschäftigte sollen demnach nur noch im Falle einer besonderen Gefährdung einen Beauftragten und Betriebe bis 250 Beschäftigte nur maximal einen Beauftragten bestellen müssen, wenn keine besondere Gefährdung vorliegt. Da das Gastgewerbe praktisch

über keine „besondere Gefährdung für Leben und Gesundheit“ verfügt, stellt die Regelung eine materiellrechtliche Verbesserung gegenüber dem Status Quo dar.

In den vergangenen Monaten hatten verschiedene Regelungsmodelle im Raum gestanden – zwischenzeitlich auch eine Verschlechterung des Status Quo für viele Betriebe. Der DEHOGA hatte daraufhin gemeinsam mit anderen Arbeitgeberverbänden eine Bürokratieentlastung ohne Wenn und Aber gefordert, als dessen Ergebnis jetzt ein Kompromiss beschlossen wurde.

Für die gastgewerblichen Unternehmen in den verschiedenen

Größenklassen bedeutet dieser Kompromiss Folgendes:

Für Kleinunternehmen bis 20 Beschäftigte, die im Gastgewerbe 94 Prozent aller Betriebe ausmachen, konnte eine Sicherstellung des Status Quo erreicht und eine bürokratische Zusatzbelastung verhindert werden.

Für Unternehmen mit mehr als 20 und weniger als 50 Beschäftigten stellt der Kompromiss eine Verbesserung gegenüber dem Status Quo dar. Denn „besondere Gefährdungen für Leben und Gesundheit“ kommen im Gastgewerbe praktisch nicht vor. Diese Unternehmen werden also von der bisher bestehenden Pflicht

zur Bestellung von mindestens einem Sicherheitsbeauftragten im Ergebnis immer befreit. Allerdings müssen Unternehmen in dieser Größenklasse zukünftig in ihrer Gefährdungsbeurteilung die „besonderen Gefährdungen“ ermitteln und deren Fehlen feststellen und dokumentieren. Da es keine klaren Kriterien für „besondere Gefährdungen“ gibt, geht dies nicht nur mit Bürokratie, sondern auch mit Rechtsunsicherheiten einher. Die DEHOGA-Vertreter in der Berufsgenossenschaft BGN werden sich dafür einsetzen, dass eine handhabbare und möglichst unbürokratische Konkretisierung zur Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung für die verschiedenen BGN-Branchen erfolgt. ◀

Aushangpflichtige Arbeitsgesetze 2026/27

Bestimmte Arbeitnehmerschutzgesetze sind aushangpflichtig und müssen jedem Arbeitnehmer leicht lesbar und zu jeder Zeit zugänglich gemacht werden.

Mit der praktischen Lochung und einer reißfesten Kordel gibt es so ein bequemes Hilfsmittel, das sich zum sofortigen Aushang am Schwarzen Brett eignet. ◀

Dafür hat der DEHOGA Bundesverband eine komfortable und praktische Textsammlung aller in der Branche aushangpflichtigen Arbeitsgesetze in einem Band veröffentlicht. Diese ist ab sofort in der aktuellen Fassung 2026/2027 verfügbar. Die Zusammenstellung enthält auch die Gesetze über die Ladenschluss- und -öffnungszeiten der Bundesländer, in denen diese aushangpflichtig sind, sowie das Mindestlohngesetz inklusive der Mindestlohndokumentations-Pflichtenverordnung.

Aushangpflichtige Arbeitsgesetze „DEHOGA“ 2026/27 finden Sie hier im DEHOGA Shop: <https://kurzlinks.de/e2q9>



Weniger suchen, mehr Wissen.

Das gesamte DEHOGA-Knowhow
in einer App.

NEU



 **oneDEHOGA**
onedehoga.de



Gut besucht war die Versammlung des DEHOGA Hann. Münden.

„Diesmal haben wir allen Grund zum Feiern“

VERSAMMLUNG IN HANN. MÜNDE

Erfreulich ist auch die Wiederaufnahme der Freisprechungsfeier für Auszubildende. „Die Premiere war ein Riesenerfolg – und wird in diesem Jahr wiederholt“

Mit diesen Worten eröffnete Guido Einecke die Jahreshauptversammlung des Kreisverbandes in der Gaststätte Schilly bei Kollege Andreas Thomae in Gimte. Im Mittelpunkt stand die dauerhafte Absenkung der Mehrwertsteuer auf 7 Prozent und deren Umsetzung in den Betrieben – mit ganz unterschiedlichen Ansätzen, wie die Entlastung genutzt wird.

In seinem Bericht gab der Vorsitzende einen Überblick über die vielfältigen Aktivitäten des Vorstands – von Gastgeber Connect und Zukunftstag bis hin zur Arbeit im Landesverband. Auch die gemeinsame Mitgliederfahrt nach Leipzig und Erfurt fand großen Anklang: Auf dem Programm standen unter anderem das Völkerschlachtdenkmal, der MDR sowie eine Verkostung bei der Rotkäppchen Sektkellerei. Ein besonderer Dank ging an Peter Schmahl für die Organisation.

Erfreulich ist auch die Wiederaufnahme der Freisprechungsfeier für Auszubildende. „Die Premiere war ein Riesenerfolg – und wird in diesem Jahr wiederholt“, so Einecke. Dank zahlreicher Unterstützer, darunter die SB Union, die Firma Creydt, die IHK, die Einbecker Brauerei sowie mehrere Kreisverbände, konnte die Veranstaltung mit rund 150 Gästen erfolgreich umgesetzt werden. Für Service und Bewirtung sorgten das Gasthaus Johanning und das Ratsbrauhaus.

Ein weiteres Highlight war das Sommerfest des Kreisverbandes Northeim im August 2025 bei Kollege Ackerhans in Fürstenhagen.

Fachliche Impulse lieferte Nils Schmedes, der über betriebliche Altersvorsorge als Instrument der Mitarbeiterbindung informierte. Renate Mitulla gab anschließend einen Überblick über aktuelle Themen aus der Geschäftsstelle – von der OneDEHOGA-App über Mindestlohn und Tarifverhandlungen bis hin zu Klimaschutz, Nachhaltigkeit und dem Barrierefreiheitsstärkungsgesetz.

Zum Abschluss wurde es persönlich: Guido Einecke verabschiedete Geschäftsführerin Renate Mitulla, die zum Jahresende in den Ruhestand geht. Mit großem Dank für die langjährige Zusammenarbeit überreichte der Vorstand Blumen und Präsente. „Wir werden Dich sehr vermissen – und freuen uns auf ein Wiedersehen im privaten Rahmen.“ ◀



Vorsitzender Guido Einecke dankte Renate Mitulla für die langjährige vertrauensvolle Zusammenarbeit.

BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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



Einbeck wird neuer KINDERFERIENLAND-Ort in Niedersachsen

NEUNTE BESONDERS FAMILIENFREUNDLICHE KOMMUNE

Als erste Stadt im Weserbergland hat Einbeck die Auszeichnung als offizieller Kinderferienland-Ort in Niedersachsen erhalten. Damit reiht sich die Stadt in die lange Liste familienfreundlicher Reiseziele ein, die Teil der Qualitätsoffensive der TourismusMarketing Niedersachsen (TMN) für das Reiseland Niedersachsen sind.

„Wir gratulieren Einbeck zur erfolgreichen Zertifizierung und freuen uns sehr, dass nun erstmalig eine Stadt aus der Region Weserbergland Teil der Kinderferienland-Familie wird“, erklärt Meike Zumbrock, Geschäftsführerin der TMN. „Die Auszeichnung unterstreicht die Bedeutung von Niedersachsens Kommunen als geprüfte Reiseziele für Familien, die mit hoher Qualität und authentischer Regionalität begeistern. Mit abwechslungsreichen Erlebnisangeboten macht Einbeck

Historie, Industrie und Kultur unseres Bundeslandes auf hohem Niveau erlebbar.“

„Die erfolgreiche Kinderferienland-Zertifizierung ist ein weiterer, wichtiger Baustein für den Tourismus hier in der Stadt: Sie sorgt dafür, Qualität hochzuhalten und richtet den Blick ganz bewusst auf Familien. Denn echte Gastfreundschaft beginnt auch dort, wo Familien sich wohl fühlen“, sagt Ulrike Lauerwald, Stabsstellenleitung Public and Business Relations der Stadt Einbeck.

AUSGEZEICHNETE BETRIEBE

In Einbeck dürfen sich fünf Einrichtungen künftig Kinderferienland-Betrieb nennen: der PS.Speicher mit seiner Erlebnis-Ausstellung zur Automobilgeschichte, das Hotel FREIgeist Einbeck mit dem dazugehörigen Restaurant Genusswerkstatt, das StadtMuseum mit dem RadHaus sowie das Hallen- und Freibad Einbeck mit dem Bistro Mampf.

Um als Kinderferienland-Ort ausgezeichnet zu werden, muss eine Stadt oder Gemeinde unterschiedliche zertifizierte Betriebe vorweisen und ein breites Angebot an Freizeitmöglichkeiten speziell für Familien bereithalten. Dazu gehören beispielsweise Aktivitäten in der Natur, kulturelle Programme oder auch sportliche und kreative Angebote.

Einbeck ist bereits der neunte Kinderferienland-Ort in Niedersachsen. Ebenfalls dazu zählen die Städte Nienburg und Rehburg-Loccum in der Region Mittelweser, das Nordseebad Dangast in Friesland und Butjadingen im Landkreis Wesermarsch, Wolfenbüttel im Braunschweiger Land und Lingen (Ems) sowie die Städte Meppen und Haren im Emsland. Die Qualitätsmarke Kinderferienland Niedersachsen zeichnet Gastgeber und Freizeiteinrichtungen aus, die besonders auf die Bedürfnisse von Familien mit Kindern eingestellt sind und geprüfte Standards erfüllen. ◀



Vertreter der Stadt Einbeck, der Kinderferienland-Betriebe und der TMN präsentieren die Auszeichnung als Kinderferienland-Ort. Foto: Einbeck Tourismus

DSEI 2027 als neuer Impulsgeber für die Hotellerie

Der DEHOGA Region Hannover ruft alle Betriebe – von der Hotellerie über die Gastronomie bis hin zu den Dienstleistern – dazu auf, die DSEI als gemeinsame Chance zu begreifen.

Der DEHOGA Region Hannover und die Deutsche Messe sehen in der Ansiedlung der Defence and Security Equipment International (DSEI) im Jahr 2027 eine bedeutende Chance für den Tourismus- und Wirtschaftsstandort Hannover.

Im Rahmen einer Informationsveranstaltung im Central-Hotel Kaiserhof betonte Alexander Rüter, Vorstand der Fachgruppe Hotellerie im DEHOGA Region Hannover, die Notwendigkeit einer engen Zusammenarbeit, um das neue Messeformat erfolgreich zu etablieren. Er freute sich über so starkes Interesse der Hotellerie, so Rüter und dankte allen Mitgliedern für ihr Kommen.

EIN STARKES SIGNAL FÜR DEN STANDORT

Die DSEI gilt als eine der weltweit führenden Fachmessen für Verteidigungs- und Sicherheitstechnologie. Nachdem sich das Format bereits in London und Tokio fest etabliert hat, wird die Messe ab März 2027 im zweijährigen Rhythmus in Hannover stattfinden. Dass Hannover sich gegen andere Standorte durchsetzen konnte, wird vom DEHOGA als klares Signal für die Qua-

lität der hiesigen Infrastruktur gewertet.

Trotz hervorragender Kapazitäten sieht die Branche weiterhin Potenzial bei der durchschnittlichen Auslastung über das Jahr hinweg. „Hannover braucht Profil, Sichtbarkeit und Anlässe“, so der Tenor der Veranstaltung. Die DSEI 2027 soll hierbei als nachhaltiger Impulsgeber fungieren, um durch internationale Gäste die Wertschöpfung in der Stadt zu steigern und die Sichtbarkeit Hannovers im globalen Wettbewerb zu erhöhen.

Für einen Erfolg der Premiere vom 9. bis 12. März 2027 ist ein abgestimmtes Vorgehen aller Akteure entscheidend. Um die bewährten Standards aus London und Tokio auch in Hannover zu gewährleisten, arbeitet die Messe eng mit internationalen Partnern zusammen:

Clarion Events: Als weltweit größter privater Messeveranstalter bringt Clarion die notwendige Expertise für dieses Großevent ein.

NuBreedHotels: Die spezialisierte Agentur übernimmt die Hotelkoordination und führt bewährte Buchungsprozesse ein, um eine professionelle Unterbringung der internationalen Gäste sicherzustellen.

Der DEHOGA Region Hannover ruft alle Betriebe – von der Hotellerie über die Gastronomie bis hin zu den Dienstleistern – dazu auf, die DSEI als gemeinsame Chance zu begreifen. Durch ein geschlossenes Auftreten und hohe Servicequalität soll nicht nur die Messe gestärkt, sondern der gesamte Standort Hannover nachhaltig profiliert werden. ◀

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



Fachgruppenvorstand
Alexander Rüter eröffnet die
Informationsveranstaltung
im Central-Hotel Kaiserhof.



BUNDESVERGLEICH HOTELZIMMERBELEGUNG

Hannover schneidet wieder am schlechtesten ab

Die Erhebung des Wirtschafts- und Informationsdienstes CoStar zur Zimmerauslastung in der Hotellerie für das Jahr 2025 alarmiert den DEHOGA in der Region Hannover. Der Grund: Die niedersächsische Landeshauptstadt und ihr Umland belegen in der Statistik im Bundesvergleich wie schon 2024 den letzten Platz.

CoStar hat Daten zur Hotellerie in 22 Großstädten und Großstadtreigionen erhoben. Die Region Hannover kommt danach für 2025 auf eine Zimmerauslastung von 57,9 Prozent. Das bedeutet zwar im Vergleich zum Vorjahr ein Plus von 1,7 Prozent, reicht aber nicht, um die rote Laterne in der Rangliste abzugeben. Zum Vergleich: Hamburg bringt es als Spitzenreiter auf 77,0 Prozent. Weil die Region Mannheim auf dem vorletzten Platz bei 61,7 Prozent liegt, ist die Region Hannover die Einzige in der Tabelle, die die 60-Prozent-Marke nicht erreicht. In Nieder-

sachsen hat CoStar auch die Region Braunschweig betrachtet, die mit 67,4 Prozent knapp um 0,2 Prozentpunkte unter dem für das gesamte Bundesgebiet ermittelten Wert liegt.

„Wir müssen leider feststellen, dass sich innerhalb der letzten beiden Jahre nichts bewegt hat“, sagt Cord Kelle, Direktor des Congress Hotels am Stadtpark in Hannover und Vorsitzender der Fachgruppe Hotellerie beim DEHOGA in der Region. Erschwerend kommt hinzu, dass die leichten Zuwächse vor allem auf das Konto der Betriebe im Umland. Die Zahlen des Landesamtes für Statistik für 2025, das statt der Zimmerdie Bettenauslastung betrachtet, untermauern dies. Der Wert für Hannover liegt den Angaben zufolge um gut zehn Prozentpunkte höher als derjenige für den Rest des Regionsgebietes.

Die Hotels in Hannover müssen seit Jahresbeginn 2024 eine Beherbergungssteuer an die Stadt abführen, die dazu gedacht ist, die Hannover Marketing- und Tourismusgesellschaft (HMTG) zu stärken.

Vor dem Hintergrund des politischen Beschlusses, wonach die HMTG zunächst einen Betrag von drei Millionen Euro zur Mitfinanzierung der im Sommer in der Landeshauptstadt stattfindenden „Finals“ – einer bundesweiten Sportgroßveranstaltung mit Deutschen Meisterschaften in verschiedenen Disziplinen – bereitstellt, sieht Alexander Rüter, DEHOGA-Vorstand Fachgruppe Hotellerie, jedoch Klärungsbedarf hinsichtlich der Mittelverwendung. Nach seiner Einschätzung reduziert diese Priorisierung vorübergehend den finanziellen Spielraum für originäre touristische Maßnahmen.

„Aus Sicht der Hotellerie ist bislang noch nicht deutlich erkennbar, in welchem Umfang der Tourismus konkret von den Einnahmen aus der Beherbergungssteuer profitiert“

„Aus Sicht der Hotellerie ist bislang noch nicht deutlich erkennbar, in welchem Umfang der Tourismus konkret von den Einnahmen aus der Beherbergungssteuer profitiert“, erklärt Rüter. Gerade in einer Phase mit herausfordernden wirtschaftlichen Rahmenbedingungen, wie die Zahlen deutlich zeigten, wüssten sich die Betriebe eine stärkere, unmittelbar spürbare Unterstützung zur Förderung des Standorts. ◀

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



HAGOLA

GENUSS AUS DEM FASS
HAGOLA-Theken – ideal für Kühlung, Lagerung und Präsentation von Getränken

- exklusive Thekentechnik für die Gastronomie und Events aller Art
- Kühltheken inkl. Prismen-Lochplatten (optional auch mobil)
- Individuelle Fertigung nach Wunsch
- hochwertige Qualität: «Made in Germany»

www.hagola.de |  

Rekordjahr 2025 – die Übernachtungszahlen in der Mittelweser-Region stiegen im Vergleich zum Vorjahr.
Foto: Mittelweser-Touristik GmbH

Übernachtungsrekord 2025 in der Mittelweser-Region

TOURISMUS IST QUERSCHNITTSBRANCHE – KAUM EIN WIRTSCHAFTSBEREICH PROFITIERT NICHT

Die Mittelweser-Region konnte das Jahr 2025 mit einem Rekordergebnis abschließen – Der Marissa Ferienpark am Dümmer See wirkt sich positiv auf die Übernachtungszahlen im Landkreis Diepholz aus.

So meldet das Landesamt für die Mittelweser-Region (Landkreise Nienburg/Weser, Verden und Diepholz) im vergangenen Jahr 1.366.600 Übernachtungen. Das entspricht einem Plus von 2,3 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Die Gästeankünfte lagen bei 558.187 und stiegen um 1,6 Prozent im Vergleich zum Vorjahr 2024.

Die Zahlen für die einzelnen Landkreise im Jahr 2025 sehen wie folgt aus. Für den Landkreis Nienburg/Weser konnte mit 326.810 Übernachtungen ein Plus von 6,4 Prozent erzielt werden. Der Landkreis Verden verbuchte 327.197 Übernachtungen (-1,6 Prozent). Im Landkreis Diepholz stiegen die Übernachtungszahlen auf 712.593 (+2,4 Prozent) Hier ist zu berücksichtigen, dass sich durch den

Marissa Ferienpark am Dümmer die Bettenkapazitäten im Landkreis in den letzten Jahren stark erhöht haben.

Die Stadt Petershagen im Kreis Minden-Lübbecke wird in der nordrhein-westfälischen Statistik geführt, gehört jedoch touristisch gesehen zur Mittelweser-Region und ist Gesellschafterin der Mittelweser-Touristik. Hier wurde mit 109.087 Übernachtungen ein Plus von 0,9 Prozent zum Vorjahr erzielt.

„Wir freuen uns, dass die Gästezahlen wieder gestiegen sind, der Tourismus ist ein nicht zu unterschätzender Wirtschaftsfaktor für die Mittelweser-Region. Er trägt zu Wohlstand bei und erhöht die Lebensqualität vor Ort“, sagt Martin Fahrland, Geschäftsführer der Mittelweser-Touristik. „Der Tourismus ist eine Querschnittsbranche, von der viele profitieren – Einzelhandel wie auch zulieferndes und produzierendes Gewerbe. Es gibt kaum einen Wirtschaftsbereich, der nicht vom Tourismus profitiert. Deshalb lohnen sich Investitionen

von Kommunen und Unternehmen in tourismusbezogene Infrastruktur, Projekte und die touristische Vermarktung. Von der lokalen Infrastruktur profitieren Gäste, Einheimische und Unternehmen vor Ort. Der Tourismus bietet Menschen unterschiedlicher Berufsqualifikationen und Beschäftigungsverhältnisse – von der Saisonkraft bis zur Vollzeitstelle – Einkommensmöglichkeiten. Außerdem sind die Arbeitsplätze standortgebunden“, so Fahrland abschließend.

Seit 2003 stiegen die Übernachtungszahlen in der Mittelweser-Region mit der Stadt Petershagen stetig von rund 470.000 auf fast 1,48 Millionen in 2025. Hinzu kommen Übernachtungen bei Privatvermietern, die vom Landesamt für Statistik Niedersachsen nicht erfasst werden. Der Tourismus hat sich zu einer Leitökonomie in Niedersachsen entwickelt und hat eine große Relevanz auch für die Mittelweser-Region. ◀

Wilder, wilder Westen

Der wilde, wilde Westen liegt gleich hinter Asendorf, wenn auch nur einen Abend lang. Anlässlich des beliebten Balls der Gastronomie im Januar 2026 hatte der DEHOGA Kreisverband Grafschaft Hoya dieses Jahr in Steimkes Landhotel nach Graue eingeladen. Martina und Eyck Steimke hatten sich für dieses Motto entschieden und es hervorragend umgesetzt.

Die Dekoration, das Menü, eine Squaredance Truppe und die Kleidung der Mitarbeiter brachten die schönen alten Western in Erinnerung. Schon beim Empfang

entdeckte man den ein oder anderen „Cowboy“ in Begleitung eines „Cowgirls“ und die Theke des Saloons war immer gut besucht.

Die Politik war durch Landrat Volker Meyer und den Ortsbürgermeister Gerd Brüning vertreten. Auch 2026 begrüßte Andree Meyer wieder Kolleginnen und Kollegen aus den benachbarten Verbänden sowie zahlreiche Vertreter der Zulieferindustrie. Diese hatten attraktive Preise für die Tombola gesponsert.

Nach einem ausgezeichneten Essen ehrte Landrat Volker Meyer



den stellvertretenden Restaurantleiter Tom Laue vom Forsthaus Heiligenberg für seine 10jährige Tätigkeit mit einer Ehrenurkunde und bedankte sich für dessen Engagement in der Gastronomie.

Mit Spannung erwartet wurde die Übergabe des Goldenen Zapfhahns an den Gastronomen des nächsten Jahres. Wo würde man sich 2027 zum Wirteball treffen?

Darauf wusste Andree Meyer die Antwort. Den nächsten Ball der Gastronomie richten Carolin und Jörn Gefken vom Bremer Tor Event in Varrel aus. Diese Ankündigung war gleichzeitig der Startschuss für die Band „On the rox“, die dafür sorgte, dass die Tanzfläche bis in die frühen Morgen nicht leer wurde. Auch dieses Jahr lautete das Fazit dieses Abends: Wieder ein gelungenes Fest! ◀

LIST
VielFalt im Handel - seit 1880

Lebensmittel-Großhandel
Goslar 38644 - Lilienthalstr. 1 - Tel. 05321 569-9
Hannover 30916 - Isernhagen - Borschitz 18 - Tel. 0511 90263
Quedlinburg 06484 - Groß-Orden 7 - Tel. 03946 73 0
www.list-goslar.com

Ihr Partner vor Ort!
zuverlässig kompetent flexibel

HOTELLERIE · GASTRONOMIE · GV · HANDEL

MOBIL-CLEAN
Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

Anlagen-Check
MOBIL-CLEAN
KOSTENLOS

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

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

Hotelwäsche zum Wohlfühlen

Mietwäsche für die Hotellerie und die Gastronomie:
Tischwäsche | Bettwäsche | Frotteewäsche | Berufskleidung

RU'ESS
Mietwäsche & Textilpflege

powered by **GREIF**
MIETWÄSCHE*

Ruess in Wolfsburg. Tel. 0 53 08 / 93 33-0
www.ruess-mietwaesche.de

DEHOGA SCHAUMBURG

Benjamin Dageföhr neuer Schatzmeister



Im Grandhotel Esplanade Bad Nenndorf trafen sich die Mitglieder zur diesjährigen Jahreshauptversammlung des DEHOGA Kreisverbandes Schaumburg. Erster Vorsitzender, Klaus Pittack, wies auf die Herausforderungen des Gastgewerbes hin. Als positives Signal und großen Erfolg des DEHOGA sieht er die Senkung der Mehrwertsteuer auf Speisen. Er warb dafür, die oneDehoga App zu nutzen, um mit allen Informa-

tionen immer auf dem neuesten Stand zu sein. Er kündigte an, dass die Schaumburger Gastronomen anlässlich der Landesgartenschau in Bad Nenndorf ein Showkochen auf dem Gelände veranstalten werden.

Geschäftsführerin Kirsten Jordan wies auf die aktuellen rechtlichen Regelungen hin und stand für Fragen zur Verfügung.

Zu den neuesten Entwicklungen in der Ausbildung berichtete Ralph Kerkamm, der außerdem die Fahrten für Schülerinnen und Schüler durch die Ausbildungsbetriebe organisiert und begleitet. Die Aktion wird durch den Landkreis und die Weserbergland Tourismus GmbH gefördert und war auch in diesem Jahr wieder ein voller Erfolg. So können Schüler in der Berufsorientierungsphase, aber auch die Lehrkräfte auf die

Vorstand des DEHOGA Schaumburg mit Bezirks-Geschäftsführerin Kirsten Jordan (2.v.l.).

Berufe im Gastgewerbe aufmerksam gemacht werden.

Zum neuen Schatzmeister wurde Benjamin Dageföhr vom Restaurant Il Porto in Lindhorst gewählt. Im Anschluss an das gemeinsame Mittagessen besichtigten die Teilnehmer die Arbeiten zur Landesgartenschau vor Ort. ◀

AZUBI-ELTERNABEND IM KASTENS HOTEL LUISENHOF

Nachwuchskräfte gestalten einen Abend in Eigenregie

Im Februar lud das 5-Sterne-Superior Kastens Hotel Luisenhof zu einem Azubi-Elternabend ein. Zahlreiche Familienangehörige sowie Mitarbeiter folgten der Einladung, um einen Einblick in die Ausbildung im Traditions- und Haus zu erhalten. Besonderheit der Veranstaltung: Planung, Organisation und Durchführung lagen vollständig in den Händen der Auszubildenden und dual Studierenden.

Beteiligt waren alle Ausbildungsjahrgänge der Berufe Koch/

Köchin, Fachmann/Frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Kaufmann/Kauffrau für Hotelmanagement sowie Hotelfachmann/Hotelfachfrau.

Gemeinsam übernahmen sie die Verantwortung für den gesamten Veranstaltungsablauf – von der Planung und Kostenkalkulation über Dekoration und Service bis hin zur Konzeption und Zubereitung eines Drei-Gänge-Menüs inklusive Weinbegleitung.



Ziel des Abends war es, den Familien die Ausbildungsinhalte und den beruflichen Alltag näherzubringen. Gleichzeitig bot sich den Auszubildenden die Möglichkeit, ihr fachliches Können praxisnah unter Beweis zu stellen.

Ein Get-together, Hausführungen sowie ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm rundeten die Veranstaltung ab. Die Rückmeldungen der Gäste waren durchweg positiv und würdigten insbesondere die hohe Qualität des Menüs, den aufmerksamen Service und die professionelle Organisation.

Hoteldirektor Marc Biewald betonte die Bedeutung des Formats:

Es ermögliche nicht nur authentische Einblicke in die vielseitige Ausbildung, sondern fördere auch den persönlichen Austausch zwischen Eltern, Ausbildern und Auszubildenden.

Mit dem Azubi-Elternabend unterstreicht das Kastens Hotel Luisenhof einmal mehr den hohen Stellenwert der Ausbildung im Haus und bietet seinen Nachwuchskräften eine wertvolle Plattform, Verantwortung zu übernehmen und ihr Können zu präsentieren. ◀

SAVE THE DATE
DEHOGA Region Hannover e.V.
Generalversammlung

15. Juni 2026

Courtyard by Marriott
Arthur-Menge-Ufer 3, 30169 Hannover
16 bis 18 Uhr

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.



So ist die Lage der Gastronomie im Landkreis Nienburg

Die Pandemie, die Energiekrise und die Inflation haben der Gastronomie arg zugesetzt. Der DEHOGA-Kreisverband Nienburg hatte seine Mitglieder jetzt zur Jahreshauptversammlung eingeladen. Als Gast begrüßte Kreisverbandsvorsitzender Henrik Dreyer auch Dirk Breuckmann, Präsident des DEHOGA Niedersachsen. Im Interview schildern beide, wie sie die aktuelle Situation der Gastronomie einschätzen.

Herr Breuckmann, Herr Dreyer, wie ist denn die aktuelle Lage des Gastgewerbes?

Dreyer: Die Auftragsbücher sind aktuell voll. Die Leute haben wieder Lust zu feiern und sie gehen auch essen. Der Kaffee nach dem Essen wird zwar inzwischen öfter mal weggelassen. Aber die, die in die Gastronomie gehen, haben kein Problem damit, nicht nur das Essen zu bezahlen, sondern auch noch Trinkgeld zu geben.

Breuckmann: Was der Gastronomie ebenfalls zugutekommt, ist, dass wir die 7 Prozent Mehrwertsteuer auf Speisen erkämpft haben. Darum beneiden uns andere Branchen. Im Hotelbereich aber ärgert uns die Bettensteuer. Die Gäste müssen sie zahlen, das Geld wird aber nicht für den Tourismus genutzt. Wir fordern außerdem ein eingeschränktes Airbnb-Angebot, denn es nimmt Wohnraum weg und wir wollen die Gäste in unseren Hotels haben.

Bereitet der Fachkräftemangel den Gaststätten und Hotels nach wie vor Probleme?

Dreyer: Der Fachkräftemangel ist noch ein Thema, aber die Situation wird allgemein besser und entspannt sich etwas. Ein Grund dafür ist, dass alles teurer wird und die Leute merken, dass sie arbeiten müssen. Aber es gibt auch Leute, die wirklich Interesse an dem Job haben.

Breuckmann: Die Flexibilisierung der Wochenarbeitszeit, die Teil der Nationalen Tourismusstrategie der Bundesregierung ist und noch in diesem Jahr umgesetzt werden soll, macht einen Job im Gastgewerbe sicher noch um einiges attraktiver. Es gäbe dann die Möglichkeit, an vier Tagen in der Woche jeweils zwölf Stunden zu arbeiten und drei Tage frei zu haben. Dann könnte zum Beispiel bei Hochzeiten in einer Schicht gearbeitet werden.

Dreyer: Aktuell arbeiten wir bei großen Familienfeiern mit zwei

Schichten, man muss also dafür doppelt viele Angestellte haben. Viele möchten aber auch gern bei einer Feier bis zum Schluss arbeiten, weil das Trinkgeld ein wichtiger Faktor ist.

Als Gast stellt man – besonders im Vergleich zur Zeit vor der Pandemie – immer wieder fest, dass viele Restaurants vor allem in ländlichen Gegenden mittags geschlossen haben und manche sogar nur von donnerstags bis sonntags öffnen. Wird das so bleiben?

Breuckmann: Wir freuen uns über jeden Tag, an dem geöffnet ist. Wenn aber zu wenig Personal da ist, ist das natürlich für die Betriebe nicht so einfach.

Dreyer: Wer Hotelzimmer hat, hat einen Grund, um die ganze Woche zu öffnen. Wenn aber Kollegen ohne Kunden und Personal allein dastehen, wird nicht die gesamte Woche geöffnet. Das ist in der klassischen Landgastronomie leider Standard.

Einen Ort für Gäste und Touristen attraktiv zu machen, scheint nicht immer einfach zu sein. Für einen Schiffsanleger an der Nienburger Wesertorbrücke gibt es schon lange Planungen. Umgesetzt sind sie bis heute nicht.

Breuckmann: Der DEHOGA Niedersachsen will den Tourismus nach vorn bringen. Und der Schiffsanleger in Nienburg ist zum Beispiel ein Thema, um das wir als DEHOGA-Landesverband uns kümmern. Wir wollen Gästen und Einheimischen ein touristisches Angebot ermöglichen. Denn eins ist klar: In der Tourismusbranche in Niedersachsen gibt es 330.000 Mitarbeiter. Und wenn wir nicht mehr da sind, sind die Innenstädte leer. ◀

DEHOGA-Präsident Dirk Breuckmann (l.) und DEHOGA-Kreisvorsitzender Henrik Dreyer (2.v.r.) mit Vorstandsmitgliedern und Gästen.

Text und Fotos: Manon Garms, Die Harke



Versammlung im Heidekreis

Die Mitglieder des DEHOGA Kreisverbands Heidekreis trafen sich am 17. März 2026 bei Jan Sprengler im Restaurant Krug Dreikronen in Hünzingen.

Neben den turnusmäßigen Berichten des Vorstands und des Schatzmeisters ging es in der Versammlung vor allem um aktuelle Themen, insbesondere die rückläufigen Umsätze, den Personalmangel und neue ge-

setzliche Hürden. Zu diesen und zahlreichen anderen Themen entwickelte sich in der Versammlung eine lebhafte Debatte.

Von großer Bedeutung wäre es, neben Entlastungen in steuerlicher und bürokratischer Hinsicht vor allem dafür zu sorgen, dass die Unternehmen endlich einmal in Ruhe arbeiten können und von unnötigen neuen Vorschriften verschont bleiben.

Ergänzt wurde der inhaltliche Teil der Versammlung durch einen informativen Beitrag von Alan Braun, Geschäftsführer des Hotel Fährhaus in Bad Bevensen, zum Thema Mitarbeitergewinnung im Ausland.

Die Versammlung endete mit einem optimistischen Ausblick auf den Zusammenhalt innerhalb des Verbandes. ◀



Der Vorstand hatte zur DEHOGA-Versammlung im Heidekreis geladen.

Gemeinsam unterwegs

KREISVERBÄNDE UELZEN UND LÜNEBURG ZU GAST IN HANNOVER

Ein gelungener Tapetenwechsel: Der gemeinsame Ausflug der DEHOGA Kreisverbände Uelzen und Lüneburg führte in diesem Jahr in die Landeshauptstadt Hannover. Insgesamt 45 Teilnehmer machten sich per Bus auf den Weg und erlebten einen abwechslungsreichen Tag in bester Gesellschaft.

Ein besonderes Highlight war der Besuch im GOP Varieté-Theater Hannover mit der Show „Surprise“, die mit Witz, Artistik und

Charme begeisterte. Die ausgelassene Stimmung zog sich durch



den gesamten Tag und sorgte für viele gemeinsame Momente.

Abgerundet wurde das Programm durch ein exquisites 3-Gang-Menü, das den Ausflug auch kulinarisch zu einem Erlebnis machte. So bleibt ein rundum gelungener Tag in Erinnerung – geprägt von Austausch, Genuss und guter Laune. ◀

KLASSIFIZIERTE BETRIEBE JANUAR / FEBRUAR 2026

3 STERNE SUPERIOR

Hotel Zur grünen Eiche,
Bispingen

Heide Hotel Reinstorf,
Reinstorf

3 STERNE

Residenza Hotel Grenadier,
Munster

BEZIRKSVERBAND LÜNEBURG

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



Kreisverband Harburg traf sich in Egestorf



Von links nach rechts: Carina Bellmann, Jürgen Niehoff, Thomas Cordes (Vorsitzender), Nele Landschof, Cordula Rohwer (Geschäftsführerin), Thomas Vick, Karsten Maack-Kramer.

Der DEHOGA-Kreisverband Harburg lud am 17. März 2026 zur Jahreshauptversammlung in das Hotel Acht Linden ein. Rund 30 Mitglieder folgten der Einladung und starteten mit einem gemeinsamen Frühstück in den Tag. Im Anschluss führte Vorsitzender Thomas Cordes durch die Tagesordnung.

Die stellvertretende Landrätin Christa Beyer richtete wertschätzende und motivierende Worte an die Anwesenden. Mit Blick auf die kommenden Monate äußerte sie die Zuversicht, dass nach einigen Rekordjahren erneut ein erfolgreiches Geschäftsjahr für die Gastgeber im Landkreis bevorsteht.

In seinem Bericht machte Thomas Cordes deutlich, dass viele Betriebe weiterhin mit steigenden Energie- und Personalkosten sowie fehlenden Nachfolgelösungen zu kämpfen haben. Positiv hervorgehoben wurde die Unterstützung des Verbandes, insbesondere bei der Senkung der Mehrwertsteuer. Gleichzeitig wurde der Wunsch

nach einer flexibleren Wochenarbeitszeit bekräftigt. Weitere Impulse lieferte Roger Burkowski aus dem Kreisverband Celle, der über die DEHOGA-App informierte und für Formate wie „Gastgeber Connect“ sowie die Jugendmeisterschaften warb. Die Signal Iduna stellte zudem Möglichkeiten der privaten Altersvorsorge vor.

Im Rahmen der Versammlung wurden langjährige Mitglieder für ihre Treue ausgezeichnet:

- Hotel und Gasthof Hoheluft, Axel Heitmann (25 Jahre)
- Hotel zur Rennbahn, Antje Reimers (25 Jahre)
- Ringhotel Sellhorn, Axel Dierksen (40 Jahre)
- Hotel und Restaurant Zum Lindenhof, Ilsetraut Lange (50 Jahre)



DEHOGA-Kreisvorsitzender Karlheinz Brunck verstorben

Der DEHOGA Niedersachsen, der Bezirksverband Lüneburg und der Kreisverband Gifhorn trauern um ihr langjähriges Mitglied und den Vorsitzenden des Kreisverbandes Gifhorn, Karlheinz Brunck, der am 24. Februar 2026 im Alter von 69 Jahren nach kurzer, schwerer Krankheit verstorben ist.

Mit nahezu 40 Jahren engagierter Verbandsarbeit hat Karlheinz Brunck die Entwicklung und den Zusammenhalt des DEHOGA in der Region maßgeblich geprägt. Seit 1988 Mitglied im Verband, brachte er sich früh aktiv in die Vorstandsarbeit ein und übernahm im September 2021 den Vorsitz des Kreisverbandes Gifhorn. Dieses Amt führte er mit großem Einsatz, Verantwortungsbewusstsein und Leidenschaft – auch über gesundheitliche Einschränkungen hinweg.

Sein beruflicher Weg begann als Koch im Hotel Donner in Cuxha-

ven und führte ihn über Stationen unter anderem im Fürstenhof Celle schließlich in das Hotel Diercks, das er als Küchenchef und Gastgeber über viele Jahre mit großem Engagement prägte. Auch über den eigenen Betrieb hinaus setzte er sich stets für die Branche ein: als erfolgreicher Teilnehmer an Kochwettbewerben der INTER-ORGA, als Prüfer bei der IHK Lüneburg-Wolfsburg sowie als engagierter Ausbilder des gastronomischen Nachwuchses.

Karlheinz Brunck war ein überzeugter Interessenvertreter des Gastgewerbes und setzte sich un-

ter anderem nachdrücklich für die dauerhafte Senkung der Mehrwertsteuer auf Speisen ein.

Wir verlieren mit ihm einen geschätzten Kollegen, verlässlichen Ansprechpartner und leidenschaftlichen Streiter für unsere Branche. Sein Engagement und seine Persönlichkeit werden uns fehlen.

Unser tiefes Mitgefühl gilt seiner Familie und allen Angehörigen. Wir werden Karlheinz Brunck ein ehrendes Andenken bewahren.

DEHOGA CELLE BLICKT BEI JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG NACH VORN

KÜNSTLICHE INTELLIGENZ als Chance für Gastgeber

Der DEHOGA Kreisverband Celle hat am 3. März 2026 seine Jahreshauptversammlung im Hotel Celler Tor bei Familie Ostler abgehalten. Rund 38 Mitglieder aus Gastronomie und Hotellerie folgten der Einladung des Kreisvorsitzenden Roger Burkowski, um gemeinsam auf das vergangene Jahr zurückzublicken und über die aktuellen Herausforderungen der Branche zu sprechen.

In seiner Begrüßung betonte Burkowski, dass die vergangenen Jahre für viele Betriebe eine große wirtschaftliche Belastung dargestellt hätten. Steigende Kosten für Energie, Lebensmittel und Personal sowie zunehmende bürokratische Anforderungen stellten Gastronomie und Hotellerie weiterhin vor große Herausforderungen. Umso wichtiger sei es, dass sich die Unternehmer innerhalb des Verbandes austauschen und gemeinsam Lösungen entwickeln. Ein zentrales Thema der Versammlung war auch die Mehrwertsteuerregelung in der Gastronomie. Burkowski erinnerte

daran, dass der DEHOGA über Jahrzehnte für faire steuerliche Rahmenbedingungen gekämpft habe. Gleichzeitig machte er deutlich, dass die Branche weiterhin auf verlässliche politische Rahmenbedingungen angewiesen sei.

Im weiteren Verlauf der Jahreshauptversammlung berichteten die Vorstandsmitglieder aus ihren jeweiligen Arbeitsbereichen. Neben den formalen Punkten der Versammlung wurden auch langjährige Mitglieder für ihre Treue zum Verband geehrt. Unter Anderen wurden Günter Zimmer und Herbert Voss für 50 Jahre Mitgliedschaft im DEHOGA ausgezeichnet.

Im Anschluss an den offiziellen Teil der Jahreshauptversammlung stand ein Infoteil auf dem Programm, der sich mit einem zukunftsweisenden Thema beschäftigte: dem Einsatz von Künstlicher Intelligenz im Gastgewerbe. Christoph Digwa moderierte mit den Teilnehmern den

Aufbau eines Restaurants mit künstlicher Intelligenz.

In einem Impulsvortrag wurde aufgezeigt, wie digitale Werkzeuge und KI-Anwendungen Gastgeber künftig unterstützen können. Beispiele reichten von automatisierten Reservierungssystemen über intelligente Dienstplanung bis hin zu Marketing- und Textanwendungen, die Betriebe bei der Kommunikation mit Gästen oder bei der Erstellung von Online-Inhalten unterstützen. Im anschließenden Austausch diskutierten die Teilnehmer, welche Möglichkeiten sich daraus konkret für ihre eigenen Betriebe ergeben

können. Viele Gastgeber sehen in der Nutzung digitaler Technologien eine Chance, Arbeitsabläufe zu vereinfachen, Personal zu entlasten und gleichzeitig die Gästeansprache zu verbessern.

Zum Abschluss der Veranstaltung lud der DEHOGA Kreisverband Celle die Teilnehmer dazu ein, den begonnenen Austausch auch über die Jahreshauptversammlung hinaus fortzusetzen. Der Verband versteht sich dabei als Plattform für Vernetzung, Weiterbildung und gemeinsame Interessenvertretung der Gastgeber in der Region. ◀



Unter Anderen wurden Günter Zimmer und Herbert Voss für 50 Jahre Mitgliedschaft im DEHOGA geehrt.



Vorstand des DEHOGA Celle: Hinten v.l.: Susanne Ostler, Helmke Prüve, Jürgen Reimer, Kai Duda. Mitte v.l.: Christine Reimer, Steffi Utecht. Vorne v.l.: Silke Hagelstein, Roger Burkowski. Fotos: Roger Burkowski / Helmke Prüve / DEHOGA KV Celle

Reales Party-Feeling geht nur in der Disco

BDT-PRÄSIDENT HOLGER BÖSCH: „FACHLEUTE FÜR KONTROLLIERTES FEIERN“

Holger Bösch ist Präsident des Bundesverbands Deutscher Diskotheken und Tanzbetriebe (BDT) im DEHOGA. Der Inhaber der Diskothek „Index“ in Schüttorf (Grafschaft Bentheim) fordert in dem folgenden Interview, dass Betriebe aus seiner Branche mit einem ermäßigten Mehrwertsteuersatz für Konzertkarten mit staatlich anerkannten Kulturstätten gleichgestellt werden. „Wir möchten, dass unsere wertvolle Arbeit für die Jugend- und Kulturarbeit auch vom Gesetzgeber besser gewürdigt wird“.

Was ist der Unterschied zwischen Diskotheken und Clubs?

Den gibt es heute nur noch auf dem Papier. Ob es sich um eine Diskothek oder einen Club handelt, ist vom Berufsverband nicht genau definiert. Wie sie ihre Location bezeichnen, können die Betreiber letztlich selbst entscheiden. Wir als BDT setzen uns dafür ein, dass Diskotheken und Clubs vom Gesetzgeber als kulturelle Stätten anerkannt werden. Als Veranstalter von Konzerten und anderen Events müssen sie auch im Innenstadtbereich ihre Daseinsberechtigung haben.

Vor 30 oder 40 Jahren gehörten neben einem guten DJ eine Tanzfläche plus Theke zu einer gut besuchten Disco. Reicht das heute noch aus?

Nein, das ist schon lange nicht mehr so. Wir müssen uns sehr viel breiter aufstellen als vor 20 Jahren. Diskotheken und Clubs versuchen heute mit sehr unterschiedlichen Angeboten vom Comedy-Abend bis zum Tanztee oder Ü 40-Parties mehrere Einnahmelmöglichkeiten zu generieren. Denn die Konkurrenz ist durch andere Angebote vor allem aus dem Internet viel größer geworden.

Heute verbringen junge Leute ihre Freizeit häufig zu Hause oder im kleinen Kreis mit Chatgruppen und anderen Social Media-Angeboten. Anders als in der Vor-Computer-Zeit braucht man nicht mehr direkte hautnahe Kontakte, um andere Menschen kennenzulernen. Zum Beispiel für die Suche nach einem Partner werden vermehrt Dating-Portale genutzt. Früher hat man sich dafür in der Diskothek getroffen.

Die Disco hat hier also ihre Bedeutung verloren....?

Nein, überhaupt nicht. Wir beobachten im Gegenteil, dass ein Treffen in der Diskothek gerade für viele junge Menschen wieder attraktiver geworden ist. Der große Vorteil ist dort, dass man sich direkt und nicht nur am Bildschirm begegnen kann. Nur so kann man die Party und das Tanzflächen-Feeling also in echt zusammen mit anderen erleben.



Foto: Hilkmann

Ist Ihre Berufsgruppe auch ein natürlicher Partner für kommunale Events?

Natürlich. Wir sind für entsprechende Anfragen und Ideen immer ansprechbar und verfügen über das Know-how, das man für die Planung und Durchführung von Veranstaltungen braucht. Letztlich sind Diskotheken- und Clubbetreiber die Fachleute für kontrolliertes Feiern. Unsere Mitgliedsbetriebe beweisen das landauf landab überall. Ein besonders gutes Beispiel ist die Diskothek Alando in Osnabrück, die sehr gut und eng mit den Stadtverantwortlichen zusammenarbeitet. Der Alando-Chef Frederik Heede ist auch deshalb aus guten Gründen gerade erst mit dem Diskotheken-Unternehmerpreis 2025 des BDT ausgezeichnet worden.

Was verstehen Sie unter kontrolliertem Feiern?

Dass die Gäste richtig Spaß haben und sich dabei sicher und wohl fühlen können. Unsere Mitarbeiter werden sensibel auf alle Situationen vorbereitet – auch für solche, die schwierig sind. Konkret bedeutet das unter anderem, dass Frauen alle Mitarbeiter ansprechen können, wenn sie sich bedrängt oder anderweitig bedroht fühlen. Für uns ist sehr wichtig, dass Diskotheken ein Ort sind, wo alle eine schöne und unbeschwernte Zeit verbringen können.

Was würden Sie sich von einer guten Fee wünschen?

Dass noch mehr junge Menschen erkennen, dass sich das reale Party-Leben auch in einer realen Welt abspielt – am besten beim gemeinsamen Feiern in einer Diskothek. Diese Entwicklung ist nach meiner Einschätzung aber bereits im vollen Gang. Eine gute Fee braucht es dafür nicht. ◀

BEZIRKSVERBAND OSNABRÜCK-EMSLAND/ GRAFSCHAFT BENTHEIM

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



Rückblick auf ein erfolgreiches Jahr

KREISVERBAND ERFREUT ÜBER SENKUNG DER MEHRWERTSTEUER AUF SIEBEN PROZENT

„Der Berufsverband kann auf ein erfolgreiches Jahr zurückblicken. Wie haben es gemeinsam geschafft, die lange geforderte Reduzierung der Mehrwertsteuer durchzusetzen“. Bei der Mitgliederversammlung des DEHOGA-Kreisverbands Aschendorf/Hümming-Papenburg im Gasthof Prangen in Rhede zog der Kreisvorsitzende Georg Niemeyer eine „insgesamt zufriedenstellende Bilanz“.

Der Kreisverband habe von Info-Veranstaltungen bis zum erneut bestens besuchten Wirteball 2025 zahlreiche Aktivitäten durchgeführt, die gut von den Mitgliedern angenommen worden sind. Auch aus wirtschaftlicher Sicht sei die jüngste Saison in der Region „nahezu überall gut gelaufen“. Bei dem Problemthema Fachkräftemangel gebe es ebenfalls wieder Licht am Horizont. So steige die Zahl der Auszubildenden in den Gastro-Berufen allmählich ein wenig an.

Dunklere Wolken könnten 2026 allerdings im Zuge politischer Entwicklungen aufziehen. So werde die Branche etwa durch die anstehende Erhöhung des Mindestlohns von 13,90 auf 14,60 Euro stark belastet. Diese Entscheidung bringe nicht nur das tarif-



lich vereinbarte Lohngefüge durcheinander. Für viele Betriebe werde es dadurch noch schwerer geeignete Arbeitskräfte zu finden, berichtete der Geschäftsführer des DEHOGA-Bezirksverbands Osnabrück/Emsland/Grafschaft Bentheim, Nils Westerkamp. Positiv würden sich dagegen die aktuellen Tarifverhandlungen mit der Gewerkschaft NGG gestalten. Hier gebe es gute Aussichten auf einen vernünftigen Abschluss, mit dem die Mitgliedsunternehmen leben können.

Als „Riesenerfolg“ bezeichnete auch der DEHOGA-Bezirksvorsitzende Wolfgang Hack-

mann die gerade erreichte Senkung der Mehrwertsteuer auf sieben Prozent im Gastgewerbe. „Das gibt vielen Betrieben die Möglichkeit, gestiegene Energiekosten abzufedern und dringend erforderliche Investitionen umsetzen zu können“. Als weitere wichtige Baustelle nannte Hackmann die Integration von Flüchtlingen in den Arbeitsmarkt. „Viele dürfen nicht arbeiten, obwohl sie es gern würden – auch in der Gastronomie“. Statt bürokratischer Hürden fordert der Bezirksvorsitzende hier pragmatische Lösungen von der Politik – inklusive schneller Arbeitserlaubnisse. „Davon würden letztlich alle profitieren“. ◀

 **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-Wankel-Straße 14
26125 Oldenburg
0441-936060



www.wedemann.de

1-2-3.. FLIEGENFREI

auch Stechmücken, Wespen, Mostfliegen, etc.

Mit dem batteriebetriebenen automatischen Zerstäuber 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.

**Rüd
progastro**

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

8 Tage zur Probe
Verkäufer gesucht

Beste Stimmung und glückliche Gewinner

AUSGELASSENE STIMMUNG BEIM BESTENS BESUCHTEN WIRTEBALL IN WERLTE

Leckerer Essen vom Buffet, gute Live-Musik und viele angenehme Gespräche in entspannter Atmosphäre: Auf dem Wirteball des DEHOGA Aschendorf/Hümmling-Papenburg herrschte erneut eine rundum fröhliche Stimmung. Im festlich geschmückten Saal der Gaststätte Hahnenkamp in Werlte begrüßte der Kreisvorsitzende Georg Niemeyer mit seinem Vorstandsteam mehr als 160 Berufskollegen, die zum Teil bis in die Morgenstunden zeigten, dass sie auch privat Freude am Feiern haben.

Ein besonderes Highlight war auch in diesem Jahr die mit vielen wertvollen Preisen ausgestattete Tombola, bei der es neben einer vom Berufsverband gestifteten Profi-Fritteuse und mehreren mit Leckereien gefüllten Präsentkörben unter anderem Varieté-Besuche und ein All inklusive-Wochenende an der Ostsee zu gewinnen gab. Für die Mitglieder des DEHOGA gab es einen besonders attraktiven Hauptpreis. Pünktlich um Mitternacht wurde unter dem Jubel der bestens aufgelegten Gäste der Gewinner eines Barbecues mit Weinbegleitung für bis zu 20 Personen aus der Lostrommel gezogen.

Georg Niemeyer bedankte sich für das großzügige Sponsoring, mit dem heimische Geschäftspartner und Zulieferer aus der Getränkebranche zum Gelingen der Gastro-Feier beigetragen hatten. Zusammen mit seinen Vorstandkollegen freute sich der Kreisvorsitzende auch über zwei jüngst gewonnene neue Mitglieder – die Betreiber des Alten Güterbahnhofs in Papenburg sowie von Annettes Partyservice aus Lathen. Beide wurden auf

dem Wirteball mit einem schönen Blumenstrauß willkommen heißen.

Die Mitglieder vom jungen DEHOGA zeigten, dass es im Emsland nicht an engagiertem Nachwuchs fehlt. Sie sorgten für einen reibungslosen Ablauf der Tombola und ließen es sich auf der Tanzfläche sowie bei Speis und Trank an einem eigenen Tisch richtig gut gehen. ◀



Auch sie fühlten sich auf dem Wirteball bei Hahnenkamp in Werlte sichtlich wohl: Die Mitglieder vom jungen DEHOGA.

Georg Niemeyer (links) und Dagmar Kuhr (rechts) begrüßten die Neumitglieder vom Alten Güterbahnhof in Papenburg und von Annettes Partyservice in Lathen (Bild re.). Fotos: Niemeyer

Gasthof Hotel Altenberge in Haren (Ems) zu verpachten

Komplettrenovierung, innerer Umbau/Anbau, neue Technik, in 2024 Gastronomie, Saalbetrieb, 14 Hotelzimmer, 2 Betriebswohnungen Fahrrad-/Abstellgaragenanlage, ausreichend Parkplätze Nutz-/Wohnfläche gesamt 1.298 qm

Info: arch.m.becker@amb-haren.de/www.bi-maeskers.de

Pension in gefragter Lage von Bad Zwischenahn

Betriebsbereit · Bestlage · Entwicklungspotential
Ideal für Betreiber, Investoren und Selbstnutzer.
www.ventaluxx.de · Tel.: 0170 794 77 17

Top-Gastronomiestandort auf Baltrum sucht Nachfolger

Etabl. Gastronomie- u. Wohnobjekt in absoluter Bestlage auf Baltrum direkt am Wahrzeichen der Insel: Stark frequentiertes Traditionsrestaurant mit ca. 175 m² Nutzfl., ca. 60 Innen- u. 30 Außensitzpl., mod. Profiküche (2022), vollst. Inventar inkl.

Über 60 Jahre erfolgreicher Betrieb – sofort startklar!
Wohnung im OG mit ca. 66 m², bis zu 3 Zi. u. traumh. Wattenmeerblick. Grdst. ca. 573 m².

Seltene Gelegenheit mit großem Potenzial. KP: 799.000€
Timo Hoffmann, EVERNEST Ostfriesland, Tel. 0175-4137111

Gut gehendes Bistro in Wolfsburg-Fallerleben neu zu verpachten !

Neuverpachtung des bekannten Bistro Blue and More in der Fallersleber Altstadt zum 01.07.2026. Geeignet für Familien und Vereins-/Eventfeiern, Mittagstisch, Gemütlicher Biergarten. Voll eingerichtet (kann ggf. geg. Entgelt) übernommen werden. Neben den Bürozentren und Markgrafviertel nahe Bahnhof. Im Umfeld von Kino, Nostalgie Waggon und Markgrafviertel. Mehr Infos und Verpächter: www.blue-and-more.com
Bewerbungen per E-Mail bitte mit pers. Angaben wie z. B. Qualifikation/Ausbildung/Beruf/Bewertungskonzept.etc.

Pächter auf Borkum gesucht

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

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

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

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

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

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

ENA: V, Gas, ENV-W: 129 kWh(m²*a), ENV-S: 45,80 kWh(m²*a), Bj: 1974. Maklergebühr: 2 Kaltmieten zzgl. MwSt. (19%)

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

Forum Melle sucht neuen Pächter für die Bewirtschaftung

Pachtbeginn: ab 01.08.2026 möglich

Das Forum Melle ist seit Januar 1996 als Kommunikations- und Veranstaltungszentrum erfolgreich in Betrieb. Das Pachtobjekt umfasst die Bewirtschaftung der Säle und des Foyers.

Die Unterlagen können ab sofort bei der Wirtschaftsbetriebe Melle GmbH, Michael Schönwald (m.schoenwald@stadt-melle.de, Tel. 05422 965458) oder Jutta Klügge (j.kluegge@stadt-melle.de, Tel. 05422 965602) sowie im Internet unter bewirtschaftung.forum-melle.de angefordert werden.

Bewerbungen können bis zum 05.05.2026 eingereicht werden!

Melle®
Die Stadt

FORUM MELLE
bewirtschaftung.forum-melle.de

**Sanieres Gastro-Juwel von 1550 im Zentrum Bad Münde:**

Zum Kauf (keine Pacht) steht ein denkmalgeschütztes Anlageobjekt mit kompletter Gastro- + Veranstaltungseinrichtung (975 m² / 4 Etagen / Grdst. 553 m²). Kernsanierung 1991, techn. und optische Sanierung 2011 (Ges.: 2,7 Mio €): 185 Restaurant- zzgl. 12 Außenplätze, 23 Stellplätze. Betriebsbereit. **TOP ZUSTAND !!**
Überdurchschnittliche Kaufkraft im Umkreis von 50 KM,
Kaufpreis 949.000 incl. Inventar (provisionspflichtig)
KOMPLETT-Expose anfordern: pallushek@immo-trade.eu

Gastromöbel mit Qualität – für den täglichen Einsatz!

Mehr Auswahl im Online-Shop



+ weitere Infos



99,-

Sunfun Gastro Gartentisch

142,5 x 82,5 x 75 cm, night-grey, pulverbeschichtetes Stahlgestell, witterungsbeständiges Material, einfache Reinigung und Pflege, platzsparend stapelbar

Stück **99,-** ab 5 Stück **89,-**
32989069



49,⁹⁰

Sunfun Gastro Gartensessel

57,5 x 68,5 x 88 cm, night-grey, stapelbar, pflegeleichte Sitz- und Rückenfläche aus Textilien, korrosions- und wetterbeständiges Material

Stück **49,90** ab 10 Stück **39,90**
33002774



79,-

Sunfun Gastro Gartentisch

74,5 x 75 x 74,5 cm, night-grey, pulverbeschichtetes Stahlgestell, witterungsbeständiges Material, einfache Reinigung und Pflege, platzsparend stapelbar

Stück **79,-** ab 5 Stück **69,-**
33017316



59,⁹⁰

Sunfun Gastro Stapelstuhl

57,5 x 53,5 x 83,5 cm, night-grey, robustes Gestell aus Stahl, Sitzfläche aus zeitlosem Polywood, witterungsbeständig und pflegeleicht, platzsparend stapelbar

Stück **59,90** ab 10 Stück **49,90**
32971066

Alle Angebote nur gültig bis 02.05.2026, solange Vorrat reicht.