

DEHOGA

MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 2 · Mai 2020



HOTELLERIE UND GASTRONOMIE LEIDEN

Corona-Krise erschüttert das Gastgewerbe



Rechtsschutz für das Gastgewerbe

Sie sind mit Leib und Seele Gastronom und Ihr Betrieb ist schon fast Ihr zweites Zuhause.

Umso schlimmer wenn es zu Auseinandersetzungen mit Kunden, Lieferanten oder etwa dem Verpächter kommt. Leider gehört das heute fast zum Alltag eines Selbstständigen. Und wenn ein Rechtsstreit erstmal vor Gericht landet, ist guter Rat teuer. Gut, wenn Sie mit einer Rechtsschutzversicherung vorgesorgt haben, die gezielt auf Ihren Bedarf zugeschnitten ist. Gastwirte und Hoteliers erhalten im Rechtsschutz Gewerbe-Kombi-Paket Versicherungsschutz für gerichtliche Auseinandersetzungen wegen firmenvertraglicher Streitigkeiten als Selbstständiger! Diese besondere Leistung bietet Ihnen in Verbindung mit dem Rechtsschutz für Selbstständige und dem Existenz-Rechtsschutz umfassenden Versicherungsschutz am Markt.

**Möchten Sie mehr erfahren? Sprechen Sie mit uns:
ERGO Beratung und Vertrieb AG,
Stephanie Stötzner, Überseering 45, 22297 Hamburg
Tel 040 6376-3987, ergo-gastro-experte@ergo.de**

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

ERGO

Sehr geehrte Kolleginnen und Kollegen,



zum Jahreswechsel war unsere gastgewerbliche Welt noch in Ordnung. Die meisten von uns sind mit auskömmlichen Umsatzzuwächsen in das neue Jahr gestartet.

Ende Januar 2020 wurde das ferne Wuhan in China hermetisch abgeriegelt. Wegen eines Corona Virus. Gab es das nicht schon? Was für eine Aufregung. Na ja, die Chinesen übertreiben es mal wieder. Kurz darauf die ersten Corona-Ansteckungen bei der Firma Webasto in Bayern mit vorübergehender Schließung des Werkes. Am 25. Februar die massiven Ansteckungsfälle in Heinsberg, Nordrhein-Westfalen. In unserem Bewusstsein rückte die Bedrohung immer näher, bis am 16. März auch das öffentliche Leben in Niedersachsen eingeschränkt wurde. Es folgten die Teilschließungen von Hotels und die Schließungen der Gastronomie vorerst bis zum 18. April 2020 mit anschließender Verlängerung.

In der gesamten Wirtschaft hat dieser noch nie dagewesene Vorgang einen Schock ausgelöst. In unserer Branche sind unzählige Existenzen durch die Einnahmeverluste gefährdet. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter leiden mit uns, weil Kündigungen und die Beantragung von Kurzarbeitergeld notwendig wurden.

Die Bilder von zwangsbeatmeten Menschen in den Krankenhäusern Europas können uns nicht kalt lassen. Es muss alles getan werden, um Menschenleben vor dem Corona Virus zu retten. Es ist erstaunlich, dass eine Welt, in der der Einzelne in den letzten Jahren immer stärker auf sich und seine individuellen Freiheiten fixiert war, plötzlich bereit war, die radikalen Nothilfemaßnahmen der Bundes- und Länderregierungen relativ kritiklos mitzutragen.

Dennoch habe ich den Eindruck, dass unsere Politiker ihre Entscheidungen höchst verantwortlich treffen. Dies gilt für das gigantische Rettungspaket, mit dem die deutsche Wirtschaft vor einem Totkollaps bewahrt werden soll, aber auch für die intensiv geführte Diskussion der Politik über den zeitlich richtigen Einstieg in Lockerungsmaßnahmen am Ende der Corona Krise.

Eines ist allen klar, wir dürfen am Ende nicht sagen müssen „Wir haben das Corona Virus besiegt, aber unsere Wirtschaft verloren“. Zu viel hängt in unserem Gemeinwesen von einer florierenden Wirtschaft ab. Wann die Politik das Wiederhochfahren der Wirtschaft freigibt, wird am Ende auch von unserem eigenen Verhalten abhängen. Nur wenn wir auch zukünftig für eine aktuell nicht absehbare Zeit die strengen Hygienevorschriften, Abstandsregeln und Kontaktreduzierungen befolgen, werden wir mit einem baldigen Wiederhochfahren der Wirtschaft rechnen dürfen.

Wir alle hoffen darauf, dass wir den Ausstieg aus der Krise im Gastgewerbe schon bald einleiten können.

Bis dahin heißt es für uns, die Hoffnung nicht aufzugeben, dass sich das Jahr 2020 doch noch zum Guten wendet.

Detlef Schröder

Ihr Detlef Schröder
Präsident

Inhaltsverzeichnis

Corona-Hilfen	4	Wettbewerb Firmengärten	15	BEZIRKSVERBÄNDE	Impressum	20
Digital ist egal – Fachtag	8	Hotellklassifizierung	17	Hildesheim	21	
7% MwSt. auf Speisen	10	Reisen für Alle	17	Lüneburg	22	Märkte/Produkte/
JUNGER DEHOGA	11			Hannover	25	Immobilien
TOP-Ausbildungsbetrieb	12	ENERGIE		Braunschweig-Harz	28	34
		Photovoltaik	18	Stade	30	
DIGITALISIERUNG		Energie sparen	19	Osnabrück	31	
EU-Digitalstrategie	14	Recht und Rat	20			

Corona-Pandemie und ihre Folgen

UMFANGREICHE UNTERSTÜTZUNGSANGEBOTE FÜR DEHOGA-MITGLIEDER

Die Corona-Pandemie hat seit Wochen gravierende Auswirkungen auf das Arbeits- und Privatleben aller Menschen in Deutschland. Unternehmer in Hotellerie und Gastronomie sind dabei ganz besonders von den behördlich angeordneten Maßnahmen betroffen. Die wirtschaftlichen Folgen sind in ihrer Gesamtheit kaum absehbar und werden nicht nur das Gastgewerbe noch lange beschäftigen.

Der DEHOGA Niedersachsen hält seine Mitglieder ständig auf dem Laufenden, informiert über Newsletter und Website und ist für telefonische Beratungen erreichbar. Im internen Mitgliederbereich der DEHOGA-Website sind alle wichtigen Informationen wie behördliche Erlasse, Fördermöglichkeiten, Kurzarbeitergeld und vieles mehr übersichtlich aufbereitet. Die Informationen werden ständig aktualisiert.

Kompakte Informationen für alle Mitglieder:

www.dehoga-niedersachsen.de/mein-dehoga

Mitgliedsnummer und PLZ für Login erforderlich

Niedersachsen-Soforthilfe Corona

Seit dem 1. April 2020 können Sie auf den Webseiten der NBank Mittel des Bundes für kleine Unternehmen und Soloselbständige beantragen. Das Antrags- und Bewilligungsverfahren für die Niedersachsen-Soforthilfe Corona mit finanzieller Unterstützung des Bundes läuft über die NBank. Mit der Förderung soll die wirtschaftliche Existenz der Antragsteller gesichert und aktuelle Liquiditätsengpässe wegen laufender Betriebskosten überbrückt werden. Zu den Betriebskosten zählen z. B. Mieten und Pachten, Kredite für Betriebsräume und Leasingraten. Lebenshaltungskosten zählen nicht zu den Betriebskosten.

Die Förderung besteht aus einer Einmalzahlung in Höhe von:

- bis zu 9.000 Euro:
bei bis zu 5 Beschäftigten
- bis zu 15.000 Euro:
bei bis zu 10 Beschäftigten
- bis zu 20.000 Euro:
bei bis zu 30 Beschäftigten
- bis zu 25.000 Euro:
bei bis zu 49 Beschäftigten

Alle Informationen zur Antragstellung und den erforderlichen Unterlagen gibt es unter www.soforthilfe.nbank.de

Niedersachsen-Liquiditätskredit

Der Niedersachsen-Liquiditätskredit richtet sich an freiberuflich Tätige und kleine Unternehmen bis einschließlich 10 Beschäftigte, die die Betriebsstätte in Niedersachsen haben, im Antrag ausführlich die aktuelle finanzielle Situation darlegen und darstellen, wie mit Hilfe des Darlehens aktuelle Liquiditätsengpässe überwunden werden sollen.

Es werden die Aufrechterhaltung der Zahlungsfähigkeit und die Finanzierung von Betriebsmitteln gefördert. Der Darlehensbetrag liegt zwischen 5.000 und 50.000 Euro.

Weitere Informationen gibt es unter www.nbank.de.

KfW-Schnellkredit 2020

Im Rahmen des Maßnahmenpakets der Bundesregierung zur Abfederung der wirtschaftlichen

Folgen der Corona-Krise wurde das KfW-Sonderprogramm 2020 um den KfW-Schnellkredit 2020 zur Finanzierung von Vorhaben in Deutschland erweitert. Für Anschaffungen (Investitionen) und laufende Kosten (Betriebsmittel) können Unternehmen seit dem 15. April 2020 den neuen KfW-Schnellkredit 2020 beantragen. Der Kredit wird zu 100 % abgesichert durch eine Garantie des Bundes.

Der Kreditbetrag liegt bei maximal 500.000 Euro pro Unternehmensgruppe (im Sinne verbundener Unternehmen) mit mehr als 10 Mitarbeitern bis einschließlich 50 Mitarbeitern bzw. maximal 800.000 EUR pro Unternehmensgruppe (im Sinne verbundener Unternehmen) mit mehr als 50 Mitarbeitern. Pro Unternehmensgruppe können maximal bis zu 25 % des Jahresumsatzes 2019 finanziert werden.

Weitere Informationen gibt es unter www.kfw.de. ◀

Kostenfreie Beratung für DEHOGA-Mitglieder

Alle DEHOGA-Mitglieder können ab sofort von kostenfreien Telefon- bzw. Videoberatungen zu wirtschaftlichen Fragen rund um die Corona-Krise profitieren. Die DEHOGA-Betriebsberater Rainer Benk und Björn Grimm bieten zu festgelegten Terminen ein begrenztes Kontingent von jeweils ca. 45-minütigen Beratungen an.

Eine vorherige telefonische Terminvereinbarung bei den Beratern ist erforderlich.

Neben Informationen zur BAFA-geförderten Beratung (siehe unten), zu neuen Kalkulationsansätzen und zu Möglichkeiten der Kosteneinsparung werden auch die Steigerung von Umsatzrendi-

ten und Schaffung einer höheren Liquidität angesprochen. Individuelle Fragen können im Voraus an die Betriebsberater übermittelt werden.

Interessierte Mitglieder wenden sich für weitere Informationen und die Terminvereinbarung direkt an:

Björn Grimm

Tel: 04131 220 74 94
info@gastronomieberatung.de
www.gastronomieberatung.de

Rainer Benk

Tel: 05771 609 54 99
info@rainer-benk.de
www.rainer-benk.de

Zu 100 Prozent geförderte Beratung

Aufgrund der Auswirkungen des Coronavirus fördert die BAFA (Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle) zu 100 Prozent die Betriebsberatung für wirtschaftlich von der Corona-Krise betroffene kleine und mittelständische Unternehmen. Damit die Unternehmer sich auf die Zukunft vorbereiten können, erhalten Sie mit diesem Förder-Programm ein Beratungspaket (inklusive Reisekosten) im Gesamtwert von bis zu 4.000 Euro zu 100 Prozent gefördert. Die DEHOGA-Betriebs-

berater Björn Grimm und Rainer Benk sowie der DEHOGA-Partner Creazwo stehen den Mitgliedern für einen unverbindlichen Kontakt und eine geförderte Beratung zur Verfügung.

Es können von betroffenen Unternehmen bis zur Ausschöpfung der maximalen Zuschusshöhe mehrere Beratungen im Rahmen des neuen Kontingentes beantragt werden. Die Beratung muss sich dabei auf die durch die Corona-Krise hervorgerufenen wirtschaft-

lichen Schwierigkeiten beziehen. Bereits erhaltene Zuschüsse für andere Beratungen müssen im Rahmen der De-minimis-Erklärung angegeben werden, haben aber über diese Bestimmungen hinaus keine Auswirkungen auf weitere Förderungen.

Anträge auf Förderung einer Beratung nach diesen Bestimmungen können zunächst bis einschließlich 31. Dezember 2020 gestellt werden. Die entsprechenden Verwendungsnachweise müssen spä-

testens 6 Monate nach Erhalt des Informationsschreibens zur Erlaubnis des Maßnahmenbeginns eingereicht werden.

Björn Grimm

Tel.: 04131 220 74 94

info@gastronomieberatung.de

www.gastronomieberatung.de

creazwo Werbeagentur

Markus Michels

Tel.: 0541 404640

info@creazwo.de

www.creazwo.de

Online-Fortbildungen



Spezielle kostenlose Online-Fortbildungen für Hotellerie und Gastronomie während der Corona-Krise werden angeboten. Unternehmern und Mitarbeitern wird damit die Möglichkeit gegeben, diese besondere Zeit zu nutzen, um sich und ihren Betrieb mit Hilfe der Online-Kurse optimal aufzustellen.

kostenlose Webinare der DEHOGA-Akademie

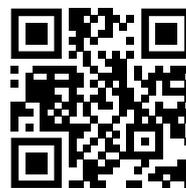
Die DEHOGA Akademie bietet derzeit diverse Online-Kurse kostenlos an. Ob facebook-Einmalers, Instagram, Yield-Management oder Speisekarten-Analyse – die Webinare der DEHOGA Akademie sind auf das Gastgewerbe zugeschnitten und werden von erfahrenen Referenten gehalten.

Weitere Informationen und Anmeldung unter www.dehoga-akademie.de



F&B Support – kostenlose Online-Kurse

18 Stunden BWL-Wissen für die Gastronomie kostenlos, bis alle wieder die schönste Branche der Welt ausüben dürfen. Mit 20 Onlinekursen können Interessierte ihr betriebswirtschaftliches Know How auffrischen, erweitern, vervollständigen und/oder aktualisieren. Uwe Ladwig, F&B Support, stellt dieses Wissen kostenlos zur Verfügung. Teilnehmer werden mit dem Wissen aus diesen Kursen die Chance haben, ein oder mehrere alte Zöpfe abzuschneiden. „Tun Sie es jetzt, gezwungenermaßen haben Sie jetzt die Zeit dafür! Frischen Sie Ihr Wissen jetzt auf, bevor Sie nach Wiedereröffnung der Gastronomie im alten Modus weitermachen“, ermutigt Uwe Ladwig zur Teilnahme. Hier können Sie sich zum Onlinekurs anmelden: www.fbsupport.de



Online-Prüfungsvorbereitung für Azubis

Markus Schröder bietet mehr als 35 Schulungsvideos als Prüfungsvorbereitung für Azubis aus dem Gastgewerbe an. Diese Schulungen sollen den Auszubildenden, die jetzt sehr viel erzwungene Freizeit haben, helfen, sich auf die Prüfungen vorzubereiten. Sie haben den positiven Nebeneffekt, neben dem Lernen auch dem Lagerkoller zu entfliehen.

Themen vom Servietten Brechen über das Eindecken von Menüs, das Tragen von Tellern bis zu den Arbeiten am Tisch des Gastes werden behandelt und sind hier zu finden:

www.youtube.com/channel/UCVR2DSA7Dy1p8o1n-JAEflg



Niedersachsen-Tourismus in der Corona-Krise

GESCHÄFTSERWARTUNGEN FÜR DIE KOMMENDEN MONATE SEHR GEDÄMPFT – MASSIVE UMSATZEINBUSSEN ERWARTET

Um die Auswirkungen der Corona-Krise auf die Tourismusbranche besser abschätzen zu können und zu vermitteln, wo konkreter Handlungsbedarf besteht, hat die TourismusMarketing Niedersachsen GmbH (TMN) insgesamt 1.850 Betriebe im Land befragt. Darunter Hotels, gewerbliche und private Anbieter von Ferienwohnungen, Pensionen, Freizeiteinrichtungen, selbstständige Gästeführer, Tourist-Informationsstellen sowie Gaststätten. Demnach gehen rund 92 Prozent der Unternehmer von Umsatzrückgängen aus, insbesondere im Freizeitreisebereich.

Gut 23 Prozent der Teilnehmer befürchten insgesamt einen wirtschaftlichen Komplettausfall, während jeweils knapp 22 Prozent mit Einbrüchen von mehr als

75 Prozent und mit Einbrüchen von bis zu 75 Prozent rechnen. Rund 20 Prozent erwarten Einbußen von bis zu 50 Prozent und 5 Prozent der Befragten gehen von bis zu 25 Prozent Verlusten aus. Lediglich rund ein Prozent befürchtet keine relevanten Umsatzrückgänge, während sieben Prozent dazu keine Angaben machen.

„Die Ergebnisse verdeutlichen die dramatische Lage der gesamten Touristikbranche in Niedersachsen während der derzeitigen Corona-Krise. Es bedarf großer Anstrengungen, damit alle Unternehmen diese wirtschaftlich schwierige Zeit überstehen. Insbesondere bei Kleinunternehmen und Solo-Selbstständigen ist die Not besonders groß“, sagt Meike Zumbrock, Geschäftsführerin der TMN.

Drei Viertel der Betriebe kämpfen ums Überleben

So geben 9 von 10 Teilnehmern an, dass sie im Zuge der Corona-Krise auf Unterstützung angewiesen sind. Der Großteil der Betriebe erwartet hierbei Liquiditätshilfen (65,4 Prozent), Steuererleichterungen (61,3 Prozent) sowie eine zinsfreie Steuerstundung (53,0 Prozent). Gleichzeitig ergreifen die Unternehmer selbst Maßnahmen, um durch die Krise zu kommen. So planen 57,2 Prozent der Betriebe, Investitionen zu verschieben, 52,2 Prozent wollen Kurzarbeitergeld beantragen und 52,2 Prozent erwägen eine vorübergehende Schließung.

Generell versuchen 80 Prozent der Befragten, Kosten zu reduzieren, beispielsweise durch die Kürzung von Budgets (41,0 Prozent), eingeschränkte Öffnungszeiten (27,5

Prozent) oder auch die Entlassung von Mitarbeitern (24,0 Prozent).

Doch trotz aller Anpassungen entscheidet die Dauer der Krise über die Überlebenschancen der niedersächsischen Touristiker. So geben 6,7 Prozent an, dass sie aktuell planen oder erwägen ihren Betrieb ganz aufzugeben. Vom Rest gehen fast 40 Prozent davon aus, dass sie nur bis zu vier Wochen ohne staatliche Hilfen durch die Krise kommen, 36,8 Prozent haben Rücklagen für maximal drei Monate gebildet. Lediglich knapp ein Viertel der Befragten gibt an, mindestens sechs Monate zu überstehen.

Die vollständige Auswertung dieser und weiterer Umfragen finden DEHOGA-Mitglieder unter www.dehoga-niedersachsen.de/mein-dehoga. ◀

Partnerangebote für DEHOGA-Mitglieder

Die Partner des DEHOGA Niedersachsen stehen auch in dieser schweren Zeit an Ihrer Seite und haben Unterstützungsangebote für Sie vorbereitet.

Nutzen Sie die dank einer 100%-igen BAFA-Förderung die kostenlose Betriebsberatung durch unsere DEHOGA-Betriebsberater oder die kostenlose Marketingberatung durch unseren Partner Creazwo (eine Beratung bis zu 4.000 Euro wird zu 100% gefördert). Machen Sie sich und Ihren Betrieb jetzt fit für die Zeit nach Corona!

Informieren Sie sich auch über die weiteren Angebote unserer DEHOGA-Partner wie kostenlose Webinare oder Online-Tools zu Sonderkonditionen.

<https://www.dehoga-niedersachsen.de/index.php?id=1478>



SOLIDARITÄTSKAMPAGNE GESTARTET

Hoteliers zeigen für Corona-Helden

Marcel Jügel vom Hotel am Hofgarten in Düsseldorf hat die Initiative „Gastgeber mit Herz“ ins Leben gerufen und wendet sich an seine Berufskollegen aus der Hotellerie: „Solidarität ist das Gebot der Stunde, denn nur gemeinsam werden wir diese Corona-Krise bewältigen können. Während viele Hotels geschlossen sind und wir in relativer Sicherheit leben, arbeiten Menschen in den sogenannten systemrelevanten Berufen in der ersten Reihe weiter. Sie verausgaben sich für uns, damit unser gewohntes Leben trotz Corona nicht komplett stillsteht.“

All diese Menschen, wie zum Beispiel Ärzte & Pflegepersonal,

die ihren lebensrettenden Beruf bereits jetzt jenseits der Erschöpfung verrichten, haben mehr verdient als warme Worte!

Es gibt derzeit Solidaritätskampagnen, die ich vorbildlich finde. Restaurants versorgen Helfer mit warmen Gratis-Mahlzeiten und vieles mehr. Was ist unsere Stärke als Hoteliers? Wie können wir unseren Beitrag leisten? Wir schaffen doch den Rahmen, dass sich unsere Gäste wohlfühlen & erholen. Und genau das brauchen die Corona-Helden, wenn wir uns wieder face-to-face begegnen dürfen, denn dann werden viele mehr als „urlaubsreif“ sein!

Ich möchte meine Kolleginnen & Kollegen ganz herzlich einladen, sich an der Aktion „Hoteliers zeigen Herz für Corona-Helden!“ zu beteiligen. Die Aktions-Website www.herz-fuer-corona-helden.de will möglichst viele Corona-Helden mit Hotelaufenthalten für ein Erholungs-Wochenende beschenken.

Teilnehmende Hotels stellen einen bis drei Gutscheine für Wochenendaufenthalte zur Verfügung, so dass für deutsche Reiseziele möglichst viele dieser Gutscheine präsentiert werden können. Die Teilnehmer der Verlosung wählen auf der Aktions-Website drei Städte

aus, entscheiden sich für ein Hotel in dieser Stadt, beschreiben kurz, wie sie sich für die Gesellschaft eingesetzt haben und nehmen an der Verlosung teil. So kann auch die Hotelbranche unseren Alltagshelden ein deutliches Dankeschön überreichen und Wertschätzung vermitteln.

Wir arbeiten derzeit daran, dass über geeignete Kooperationspartner die Anreise und Heimreise vielleicht sogar gratis erfolgen kann. Ebenso streben wir an, dass kostenlose Tickets für Konzerte & andere Events den Aufenthalt an manchen Reisezielen zu einem besonderen Erlebnis werden lassen.“ ◀

THIMM
pack'n'display

LEBENSMITTEL IN SMARTE LÖSUNGEN (VER)PACKEN. Egal ob warme, kalte oder gefrorene Speisen.

- » Auslaufsichere Menüschilder für Außer-Haus-Lieferungen
- » Transportlösungen für gekühlte und gefrorene Lebensmittel
- » Hitzebeständige Verpackungen für den Einsatz im Backofen und in der Mikrowelle

Sprechen Sie uns an.
THIMM pack'n'display
Janina Witte
+49 5551 703 809
janina.witte@thimm.de
www.thimm.de



DIGITAL IST EGAL. MENSCH BLEIBT MENSCH.

FACHTAG DES GASTGEWERBES INSPIRIERT UND VERSÜSST



Freude über eine gelungene Veranstaltung mit schokoladigem Ambiente (v.l.n.r.): Roger Burkowski, Barbara Liebermeister, Philip Kunze, Carsten Rohdenburg und Renate Mitulla.

Rund um die Themenfelder Digitalisierung und Führungsqualitäten im Gastgewerbe diskutierte der DEHOGA Niedersachsen am 01. und 02. März 2020 mit rund 100 Teilnehmenden und Referenten. Einen gelungenen Rahmen des Fachtages mit zusätzlichen Erlebnissen für den Geschmackssinn bot dabei Deutschlands einziges Schokoladenhotel, das Hotel Voss in Westerstede.

Dass die Veranstaltung auch erneut für den kollegialen Austausch in der Branche genutzt wurde, freute nicht nur Carsten Rohdenburg, 1. Vorsitzender der Fachgruppe Gaststätten. Bereits

am Vorabend konnte er erste Teilnehmerinnen und Teilnehmer zum Schoko-Event im Hotel willkommen heißen. In drei Gruppen lernten interessierte Gastronomen und Hoteliers vom Pâtissiers Faruk Ceteler die Herstellung von Schokolade. Gemäß dem Motto des Hotels „Schokolade macht glücklich“ wurden im Anschluss in drei Gruppen eigene süße Tafeln unter fachmännischer Anleitung kreiert.

Das gemeinsame Abendbuffett im Anschluss nutzten die Gäste zum regen Gedankenaustausch und Netzwerken. Am darauffolgenden Vormittag begrüßten Carsten Rohdenburg und der

Geschäftsführer des Schokoladenhotels, Bernd Voss, alle Gäste zum DEHOGA Fachtag. Zum diesjährigen Thema inspirierte die Referentin Barbara Liebermeister mit ihrem Buch „Digital ist egal. Mensch bleibt Mensch – Führung entscheidet“. Zu Beginn der Veranstaltung sollte es aber um die positiven Aspekte von digitalen Maßnahmen gehen. Rohdenburg erläuterte:

„Ohne Digitalisierung geht es nicht! Sie hilft, Abläufe zu verbessern und effizienter zu werden.“



Daumen hoch für Pâtissiers Faruk Ceteler und das Schoko-Event am Vorabend.

Als erster Referent des Tages stellte Philip Kunze von gastromatic – vertical cloud solution GmbH die Chancen der Digitalisierung in den Vordergrund. Er zeigte in seinem Vortrag die automatische Dienstplanerstellung mit der Software gastromatic sowie eine mögliche Kombination mit einer Mitarbeiter-App auf. Dabei ging Kunze auf die Herausforderungen der perfekten Dienstplanerstellung ein. Berücksichtigt werden müssen hier viele unterschiedliche Aspekte. Dazu zählen gesetzliche oder vertragliche Vorgaben, aber auch die Wünsche und Profile der Mitarbeiter. Kunze formulierte

konkret: „Ein guter Dienstplan verbindet Fairness mit Wirtschaftlichkeit und kommt am Ende Unternehmen, Mitarbeitern und Gästen zugute“.

In Vertretung des Referenten Christian Goede-Diederich aus dem Unternehmen DATEV eG wies Carsten Rohdenburg im Anschluss auf eine weitere Software und Cloud-Lösung für Finanzbuchführung und Lohnabrechnung hin. Digitalisierung unterstützt hier eine effiziente Buchhaltung, und kaufmännische Prozesse können mit wenigen Klicks erledigt werden.

Nach einer gemeinsamen Mittagspause nahm die abschließende Referentin Barbara Liebermeister Bezug zum Titel der Fachtagung „Digital ist egal. Mensch bleibt Mensch“. Sie betonte in ihrem Vortrag den wichtigen Stellenwert des Menschen auch im Zeitalter der Digitalisierung.

„Menschen bleiben Menschen, und Führung bleibt Führung. Sie muss sich zwar verändern, ist aber mehr denn je gefragt.“

Barbara Liebermeister ist Gründerin und Leiterin des Instituts für Führungskultur im digitalen Zeitalter in Frankfurt, das die Managementkultur im Zeitalter der Digitalisierung erforscht und fördert.

Sie konkretisierte weiter: „Was wir führen sind Menschen. Persönlichkeit lässt sich nicht digitalisieren. Jeder Fortschritt benötigt auch emotionale Kompetenzen, so dass Führung im digitalen Zeitalter immer wichtiger wird“. ◀

Spannende Themen für die Gäste des DEHOGA Fachtages.



DEHOGA: Sieben Prozent Mehrwertsteuer für Speisen schaffen Perspektiven für stark betroffene Gastronomie



DURCHSETZUNG EINES RETTUNGSFONDS FÜR DIE GESAMTBRANCHE BLEIBT AUF DER AGENDA

Die Mehrwertsteuer auf Speisen in der Gastronomie wird für ein Jahr von Juli 2020 bis Juni 2021 auf 7 Prozent gesenkt. Darauf hat sich die Große Koalition kürzlich in einem Verhandlungsmarathon geeinigt. „Bevor wir eine Vielzahl berechtigter Fragen beantworten möchten wir Ihnen eines versichern: Wir kämpfen auch nach diesem Teilerfolg natürlich mit unvermindertem Einsatz für Sie weiter“, so DEHOGA-Präsident Detlef Schröder.

7% MwSt. auf Speisen

Wie Sie wissen war die Reduzierung der Mehrwertsteuer seit Jahrzehnten eine zentrale Forderung der Branche. Trotz der Beschränkung auf Speisen halten wir sie für ein wichtiges und mutmachendes Signal, das vielen Gastgebern in Deutschland eine Perspektive gibt. Mit der Mehrwertsteuersenkung haben wir einen wichtigen Teilerfolg erzielt, wir sind bislang die einzige Branche die eine branchenspezifische Steuersenkung durchsetzen konnte. Ja, wir sind besonders betroffen, trotzdem ist diese Ent-

scheidung nicht selbstverständlich. Wir danken allen, die diese Maßnahme möglich gemacht haben – insbesondere der CSU mit Ministerpräsident Markus Söder, der die 7 Prozent für Speisen durchgesetzt hat. Wir wissen, dass es ein ganz schwieriger Kompromiss war.

Dass die 7 Prozent Mehrwertsteuer für Speisen erst dann Wirkung entfalten, wenn wir wieder hochfahren, ist klar. Sie werden die zu erwartenden Umsatzausfälle aufgrund der dann einzuhaltenden Abstandsregelungen auch nur ein wenig kompensieren können. Sie schaffen aber mittelfristig eine Perspektive, dass unsere Betriebe ihre Kredite zurückzahlen können.

MwSt. auf Getränke wird nicht reduziert

Wir verstehen die große Enttäuschung, dass für Getränke die 7 Prozent nicht eingeführt wurden. Nicht nur Kneipen, Bars, Clubs und Discotheken hätten diese zusätzliche Entlastung dringend benötigt. Wir wissen, dass dies

versucht wurde, aber die Tatsache, dass im Einzelhandel für alkoholfreie wie auch alkoholische Getränke 19 Prozent gelten und der Umfang des bezifferten Steuerausfalls dann deutlich größer gewesen wäre, einer Verständigung entgegenstand.

Rettenfonds wird gefordert

Umso wichtiger ist es, dass wir den von uns geforderten Rettungsfonds mit direkten Finanzhilfen für alle Unternehmen der Branche schnell erhalten. Dafür werden wir unvermindert weiter kämpfen – denn ohne direkte Finanzhilfen werden viele diese Krise nicht überleben. Monatelang keine Umsätze bei weiterhin hohen Kosten, insbesondere hohen Pachten, verkraftet auch das gesündeste Unternehmen nicht.

Wiedereinstieg muss kommen

Enttäuscht melden sich auch viele Unternehmer bei uns, die sehnüchsig auf einen Termin warten, wann sie wieder Gäste empfangen dürfen. Auch hier bringt sich

der DEHOGA sehr konkret ein und zeigt auf, welche Schutzkonzepte die Branche entwickelt. Denn keine Frage: Für unsere Branche der Gastfreundschaft hat die Gesundheit der Gäste und Mitarbeiter oberste Priorität.

So schwer es auch erscheint: Was wir in diesen Zeiten brauchen, ist ein solidarisches Miteinander der Branche. Wir wissen, dass viele politische Maßnahmen nicht allen Unternehmen gleichermaßen zu Gute kommen und doch brauchen wir jede einzelne von ihnen. Bei aller verständlichen Enttäuschung im Detail gilt: Es ist für alle eine Ausnahmesituation, auch für die Politik, die in den vergangenen Wochen dennoch viel auf den Weg gebracht hat, das auch unsere Branche in schweren Zeiten unterstützt. Wie nie zuvor befasst sich die Politik mit unserer Branche und wir befinden uns im ständigen Austausch mit den Ministerien und den Abgeordneten des Deutschen Bundestages. Gemeinsam sind wir stark und können noch mehr erreichen. ◀

Trendtour 2020 um ein Jahr verschoben



Foto: Heide Park Resort, 2020

HERBSTARBEITSKREIS IM HEIDEPARK SOLTAU

Vom 25.-27. Oktober ist der Herbstarbeitskreis im Heidepark in Soltau geplant. „Wir beginnen gleich mit dem sportlichen Teil im Park. Am 26. schauen wir hinter die Kulissen und erfahren mehr über den Freizeitpark. Und dann gibt es natürlich weitere Überraschungen...“, so Markus Solbach. Über ggf. notwendige Termin- oder Programmänderungen durch die Corona-Krise informieren wir rechtzeitig. ◀

„Im 1. Halbjahr 2020 eine Trendtour anzubieten, ist aufgrund der Corona-Krise leider nicht mehr realistisch“, so Markus Solbach, Sprecher des Jungen DEHOGA Niedersachsen. Da wir heute noch nicht wissen können, wie sich die Gesamtsituation weiterentwickelt und wie stark oder schwach unsere Betriebe aus der Krise herauskommen, haben wir uns schweren Herzens dazu entschieden, die Trendtour in diesem Jahr komplett ausfallen zu lassen.

Das Orga-Team des Jungen DEHOGA Niedersachsen steht voll hinter den Mitgliedern und unterstützt die Jungunternehmer, wo immer es geht. Sei es mit Rat oder Tat, Trost oder Zuspruch. „Nichts ist heutzutage so wichtig wie die Kommunikation“, so Markus Solbach. „Ich wünsche

allen meinen Kollegen, dass sie gesund bleiben und die Krise gut überstehen“, so Markus Solbach weiter.

AUSTAUSCH VIA FACEBOOK

Der Junge DEHOGA tauscht sich schon lange in einer geschlossenen facebook-Gruppe über aktuelle Themen aus. In Zeiten von Corona ist dieser Austausch umso wichtiger. Interessierte Jungunternehmer können einen Beitritt zur facebook-Gruppe beantragen (bitte kompletten Vor- und Zunamen sowie den Betriebsnamen angeben). Zur Gruppe geht's hier entlang:

<https://www.facebook.com/groups/338650172890446/>

PORZELLAN MAASS
Gastronomie Equipment

Ihr Großhandel für

- Gastronomie
- Kantinen / Mensen
- Hotellerie
- Catering / Partyservice

Duisburger Str.11, 28199 Bremen, Tel. 0421 - 53 65 20
Fax 0421 - 53 65 222, verkauf@porzellan-maass.de
www.porzellan-maass.de

Die LIEBLINGS- BAR in Hannover



„Die Mitarbeiter in unserer LieblingsBar sind engagiert und ehrgeizig“

Lernen vom niedersächsischen Cocktailmeister: Inhaber Manuel Mauritz gibt seinen Auszubildenden wertvolle Tipps.

Nicht nur atmosphärisch, sondern auch kulinarisch wird hier jeder Tag zum Lieblingstag: Die LieblingsBar in Hannover überzeugt seit drei Jahren Gäste als auch Branchenkenner gleichermaßen.

Für ihr junges und nicht alltägliches Konzept sowie die originalen Drinks und bodenständigen Lieblingsgerichte wurde die Restaurant-Bar im Stadtteil Herrenhausen bereits mehrfach

ausgezeichnet: Vom Newcomer des Jahres (Fachzeitschrift Mixology 2017) bis zur besten Bar in Hannover (Fachmagazin Falstaff 2019). Dieser Anspruch motiviert und verpflichtet, auch bei der Ausbildung und Betreuung des Teams neue Wege zu gehen. Ein entsprechendes Signal setzt die LieblingsBar in Hannover mit ihrer Zertifizierung zum TOP-Ausbildungsbetrieb des DEHOGA.

„Die Mitarbeiter in unserer LieblingsBar sind engagiert und ehrgeizig, sie sind offen für Neues und wollen sich und ihre Gäste jeden Tag aufs Neue begeistern an ihrem Lieblingsarbeitsplatz“, so die Inhaber Manuel Mauritz und Chi Trung Khuu. „Wir arbeiten nicht nur zusammen, wir (er) leben auch eine wichtige Zeit des Tages miteinander und lernen voneinander“.

Das Recruiting und die Förderung neuer Auszubildender, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nehmen daher einen wichtigen Stellenwert ein und sind ein wichtiger Erfolgsfaktor. Gerade junge Talente legen heute immer mehr Wert auf eine gute Unternehmenskultur und suchen sich ihren Ausbildungsbetrieb genau aus.

Mit dem Ausbildungsqualitätsiegel TOP-Ausbildungsbetrieb des DEHOGA nutzt die LieblingsBar die Chance, ihre hohe Ausbildungsqualität sichtbar zu machen und Kriterien, wie eine Ausbildung auf fachlich wie menschlich hohem Niveau oder auch gelebte Wertschätzung, verlässlich zu belegen.



Neue Teammitglieder erwartet in der LieblingsBar die betriebs-eigene, virtuelle Lernplattform „Learning4LieblingsBar“. Auch regelmäßige interne und externe Fortbildungen zu Themen wie Unternehmenskultur oder Teamwork sowie der Besuch von Cocktail-Seminaren und Tastings gehören fest zum Aus- und Weiterbildungsprogramm. ◀

Hast auch du Liebe und Leidenschaft für originelle Drinks und gutes Essen und bist auf der Suche nach deinem „LieblingsBeruf“?

DIE LIEBLINGSBAR IN HANNOVER BILDET AUS:

- Restaurantfachmann/-frau mit der Zusatzqualifikation Barmixer/in
- Fachkraft im Gastgewerbe
- Koch/Köchin

Bewerbungen (mit Anschreiben, Lebenslauf, Foto und Zeugnissen) per eMail an post@lieblingsbar.de oder per Brief an LieblingsBar, Herrenhäuser Markt 5, 30419 Hannover. www.lieblingsbar.de

Alle Informationen rund um die Zertifizierung TOP-Ausbildungsbetrieb, die Leitsätze, Fragenkataloge und Teilnahmebedingungen finden interessierte Betriebe auf der Website www.topausbildung.de

AUSGEZEICHNETES ENGAGEMENT

Gute Ausbildung im RELEXA HOTEL

Das relexa Hotel in Bad Salzdetfurth wurde kürzlich mit dem Siegel Top Ausbildungsbetrieb des DEHOGA ausgezeichnet. Nicht ohne Grund, denn das Hotel engagiert sich schon lange und umfassend für eine gute Ausbildung. Ulrike Rau, Ausbildungs- und Praktikumsbeauftragte des Betriebes, berichtet: „Unseren Auszubildenden lassen wir verschiedenste Arten von Benefits oder zusätzlichen Schulungen zukommen. Unter anderem findet einmal jährlich ein Auszubildenden-Treffen aller Auszubildenden der relexa hotel Gruppe im 2. Ausbildungsjahr in einem unserer 10 Häuser statt.“

Hier in Bad Salzdetfurth veranstalten wir zweimal jährlich Azubi-Events für unsere Auszubildenden. Die letzte Aktivität war im Januar 2020 auf dem Battlefield des Jim und Jimmy's zum Paint-

ball Parcours, davor waren wir im Escape Room Hildesheim. Es finden Teambuilding Aktivitäten wie z. B. ein Kegeltturnier statt.

Von der Direktion werden 2x im Jahr Mitarbeiterfeste veranstaltet, zu denen natürlich auch die Aus-

zubildenden eingeladen sind. Vor den Zwischen- und Abschlussprüfungen gibt es spezielle Vorbereitungstage.

Und auch die Mitarbeiter werden sensibilisiert: Einmal monatlich gibt es abteilungsübergreifende

Schulungen zu ausbildungsrelevanten Themen durch die Abteilungsleiter. Berichtsheftkontrollen und Azubi-Meetings verstehen sich von selbst.“ ◀

Regelmäßige Azubi-Events gehören zum Ausbildungsprogramm des relexa Hotels in Bad Salzdetfurth.



EU-DIGITALSTRATEGIE

HOTREC sieht Chancen für Unternehmen und Gemeinden



Am 19. Februar 2020 hat die EU-Kommission ihre europäische Digitalstrategie vorgestellt. Zielsetzungen sind auf der einen Seite die Förderung von Innovationen und der erleichterte Datenaustausch. Auf der anderen Seite gilt es den Schutz vor gefährlichen Anwendungen und Regeln für Plattformen sicherzustellen.

Positiv aufgenommen wurden diese Ankündigungen auch vom europäischen Dachverband des Gaststättenwesens HOTREC. Maßnahmen, die sich mit der Verantwortung von Online-Plattformen, der starken Marktmacht einer begrenzten Anzahl von Akteuren, der besseren gemeinsamen Nutzung von Daten und der kooperativen Wirtschaft befassen, stellen einen positiven Schritt für kleine und mittlere Unternehmen sowie Kommunen in der Europäischen Union dar.

In den letzten 20 Jahren haben Online-Plattformen die Art und Weise, wie Verbraucher Unterkünfte und Reisen buchen, grundlegend neu gestaltet. HOTREC ist der Ansicht, dass sich ihre Schlüsselrolle in der heutigen Tourismuslandschaft in den EU-Vorschriften widerspiegeln muss, um ausgewogenere und fairere Märkte in Europa zu gewährleisten, die Interessen der Einheimischen und Bürger zu schützen und die Tourismusströme besser zu steuern.

Markus Luthé, Vorsitzender der HOTREC-Arbeitsgruppe Vertrieb und Hauptgeschäftsführer des Hotelverbandes Deutschland (IHA), erklärte hierzu: „Es ist nun Konsens, dass die EU-Vorschriften mit der rasanten Entwicklung der Plattformwirtschaft nicht Schritt gehalten haben und nun einer grundlegenden Überarbeitung bedürfen.“

Was offline illegal ist,
muss heute auch
online illegal sein.

Wenn es um die Auswirkungen der Digitalisierung auf den Tourismus geht, muss sichergestellt sein, dass die lokalen Behörden regulierende Maßnahmen festlegen, Steuern einziehen und Ver-

kehrsströme lenken können müssen. Hierfür benötigen sie mehr als einen nur arg begrenzten Zugang zu den Plattform-Daten und einen lückenhaften Rechtsrahmen. Die digitalen Regeln der EU müssen Reiseziele und lokale Unternehmen unterstützen: Sie sind der Grund, warum die Verbraucher überhaupt online gehen, um Reisen und Unterkünfte zu buchen“. ◀

DIE VORGESCHLAGENEN MASSNAHMEN DER EU FÜR DIE KOMMENDEN ZWEI JAHRE IM ÜBERBLICK:

- Ein Gesetzespaket zu digitalen Diensten, um die Verantwortung von Online-Plattformen zu stärken und die administrative Zusammenarbeit zwischen den zuständigen Behörden zu fördern. Das Paket könnte eine Bewertung und mögliche Anpassung der EU-Wettbewerbsregeln beinhalten.
- Ein gesetzlicher Rahmen für die Datenverwaltung und ein Datengesetz, das sich mit dem Datenaustausch zwischen Unternehmen und Behörden befassen könnte, sowie Klarstellungen zu B2B-Datenaustauschszszenarien.
- Ein Aktionsplan für digitale Bildung, um junge Menschen effektiv auf das digitale Zeitalter vorzubereiten und die Zahl der Absolventen mit fortgeschrittenen digitalen Fähigkeiten zu erhöhen.
- Eine KMU-Strategie, um kleinen und mittleren Unternehmen zu helfen, wettbewerbsfähiger und innovativer zu werden, mehr Arbeitsplätze zu schaffen und von der Digitalisierung zu profitieren.
- Eine Initiative zur digitalen Besteuerung unter Berücksichtigung der im Rahmen der OECD bereits erzielten Fortschritte.

Wettbewerb FIRMENGÄRTEN startet im Herbst 2020



Bereits Ende 2019 kamen die ersten Gedanken auf zu einem gemeinsamen Wettbewerb für schöne Firmengärten, Terrassen und Grünanlagen in und um Hotellerie und Gastronomie. Der Verband Garten-, Landschaft- und Sportplatzbau Niedersachsen-Bremen e.V. hat es sich zum Ziel gesetzt, die Bedeutung attraktiv gestalteter Außenanlagen in den Fokus zu rücken.

Diese sogenannten Firmengärten sind die Visitenkarte des Unternehmens und sollen als Aufent-

haltsbereiche sowohl für Gäste als auch Besucher und Mitarbeiter dienen. Darüber hinaus erfüllen sie wichtige ökologische Funktionen. Um die Möglichkeit zu bieten, Gärten, Parkanlagen und Terrassenanlagen im Gastgewerbe zu würdigen und Best-Practice Beispiele zu finden, wurde zwischen beiden Verbänden vereinbart, einen Wettbewerb Firmengärten exklusiv für Hotellerie und Gastronomie zu starten.

Aufgrund der Corona-Krise mussten die anfänglichen Ideen

zunächst einmal zurückgestellt werden. Diese werden nun aber wieder aufgenommen. So schnell es geht, werden Inhalte und Kriterien formuliert, damit sich interessierte DEHOGA-Mitglieder an einem solchen Wettbewerb beteiligen können. Der DEHOGA Niedersachsen verfolgt mit der Unterstützung der Aktion Firmengärten das Ziel, diesen Wettbewerb als Marketingmaßnahme für die Betriebe zu nutzen, um nach der Krise wieder in den Fokus sowohl der Bevölkerung als auch der Touristen zu rücken.

Attraktive Gärten begeistern nicht nur die Gäste, sondern können ein zusätzliches Marketinginstrument sein.

„So schnell wie möglich werden wir alle Informationen an unsere Mitglieder herantragen und hoffen, dass viele unserer Mitglieder sich dann am Wettbewerb beteiligen“, so die Fachgruppenvorsitzenden Lutz Feldtmann und Carsten Rohdenburg. ◀

Entschädigung für Diskriminierung bei der Stellensuche?

DER ERGO RECHTSSCHUTZ LEISTUNGSSERVICE INFORMIERT: URTEIL IN KÜRZE

Wer sich nur deshalb auf eine Stelle bewirbt, um eine Entschädigung nach dem Allgemeinen Gleichstellungsgesetz zu kassieren, hat keinen Anspruch auf Zahlungen. Die Ablehnung eines ungeeigneten Bewerbers, dessen Bewerbungsschreiben obendrein inhaltliche Mängel hat, ist keine Diskriminierung. So hat laut Michaela Rassat, Juristin der ERGO Rechtsschutz Leistungs-GmbH, das Arbeitsgericht Bonn entschieden.

Worum ging es bei Gericht?

Ein Rentner hatte sich auf eine Stelle als Ausbilder/Anleiter für den Bereich Küche/Hauswirtschaft/Nähen beworben. Voraussetzung war eine Ausbildung als Koch /Köchin oder Hauswirtschaftler/in. Im Bewerbungsschreiben bat er um eine Kontaktaufnahme mit einem Gehaltsangebot auf Vollzeitbasis und räumte ein, nicht nähen zu können. Außer-

dem verlangte er vom Arbeitgeber, ein Apartment in „nächster Betriebsnähe“ zu stellen. Der Arbeitgeber lud ihn nicht zu einem Vorstellungsgespräch ein, sondern teilte ihm mit, er komme nicht in die engere Auswahl. Eingeladen wurden fünf andere Bewerber, von denen einer auch die Stelle bekam. Der Rentner verklagte den Arbeitgeber daraufhin auf über 11.000 Euro Entschädigung wegen Altersdiskriminierung. Er behauptete, nur wegen seines Alters nicht genommen worden zu sein. Der Arbeitgeber erklärte, ihn wegen der fehlenden Nähkenntnisse nicht genommen zu haben und weil er als einziger Bewerber eine Betriebswohnung verlangt habe.

Das Urteil

Das Arbeitsgericht Bonn wies die Klage ab. „Das Allgemeine Gleichbehandlungsgesetz (AGG) verbietet eine Benachteiligung von Bewerbern wegen der Rasse oder ethnischen Herkunft, des Geschlechts, der Religion oder Weltanschauung, einer Behinderung, des Alters und der sexuellen Identität“, erläutert Michaela Rassat. „Wird ein Bewerber aus diesen Gründen abgelehnt, kann er eine Entschädigung verlangen.“ Das Gericht sah hier jedoch keine Benachteiligung wegen des Alters. Die ausgeschriebene Tätigkeit sei in keiner Weise altersabhängig. Der Kläger habe keine Gründe dafür genannt, warum er sich wegen des Alters diskrimi-



niert fühle. Dass er ein bestimmtes Alter habe, reiche allein nicht aus. „Das Gericht erklärte auch, dass der Kläger selbst bei Vorliegen einer Altersdiskriminierung keinen Anspruch auf eine Entschädigung gehabt hätte. Seine Forderung nach einer Entschädigung sei rechtsmissbräuchlich, weil er sich von Anfang an nur beworben hätte, um eine solche zu fordern“, ergänzt die Rechtsexpertin. Das Gericht begründete dies damit, dass der Kläger in seinem Bewerbungsschreiben überhaupt nichts zu seinen Qualifikationen geschrieben hätte. Er habe nur einen negativen Punkt erwähnt, nämlich, nicht nähen zu können. Die Angabe, dass er „Regelaltersrentner“ sei, lasse darauf schließen, dass er sein Alter hervorheben wollte. Dass er auch noch in forderndem Ton ein Apartment in nächster Betriebsnähe verlangt habe, könne keinen anderen Grund haben, als eine Absage zu provozieren.

Was bedeutet das für Jobsuchende?

Bewerber haben Anspruch auf Entschädigung, wenn sie ein Arbeitgeber wegen ihres Alters, ihrer Rasse, ihrer Religion, ihres Geschlechts, ihrer sexuellen Identität oder einer Behinderung benachteiligt. Es muss jedoch nachvollziehbare Gründe geben, die auf eine solche Benachteiligung hindeuten. Wenn sich jemand auf eine Stelle bewirbt, für die er offensichtlich nicht qualifiziert ist und auch nicht begründet, warum er meint, für die Tätigkeit geeignet zu sein, ist eine Ablehnung kein Hinweis auf eine Benachteiligung. „Hier schauen sich die Arbeitsgerichte auch den Inhalt des Bewerbungsschreibens genau an“, erklärt Michaela Rassat. Arbeitsgericht Bonn, Urteil vom 23. Oktober 2019, Az. 5 Ca 1201/19 ◀

INFO-SERVICE

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

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

BEKENNTNIS ZU DEN STERNEN DER DEUTSCHEN HOTELKLASSIFIZIERUNG

ACHAT Hotels und DEHOGA gehen Partnerschaft ein

Die 33 deutschen Häuser der Achat Hotels sind eine neue Partnerschaft mit dem DEHOGA eingegangen und wurden erfolgreich von der Deutschen Hotelklassifizierung ausgezeichnet. Am 25. Februar 2020 fand die symbolische Übergabe des Klassifizierungsschildes im ACHAT Hotel Offenbach Plaza statt.

Die Landesverbände haben sich unter der Führung des DEHOGA Hessen und in Abstimmung mit dem DEHOGA Bundesverband das Ziel gesetzt, sich national einheitlicher und noch enger an den jeweiligen Gegebenheiten der Mitgliedsunternehmen der Branche zu orientieren.

Dabei ist das hinter ACHAT und DEHOGA liegende Verfahren zur Begründung von Mitgliedschaft und Hotelklassifizierung ein großer Erfolg auch in der Entwicklung der immer engeren Zusammenarbeit der 17 Landesverbände und ihres Dachverbandes in Berlin. Erstmals wurden für eine in mehreren Bundesländern operierende Company alle Verfahren in einer Hand gebündelt, Prozesse verschlankt und ein regelrechtes Key Account Management etabliert. ◀



Guido Zöllick (Präsident DEHOGA Bundesverband), Philipp Freiherr v. Bodman (Geschäftsführender Gesellschafter ACHAT Hotels), Madeleine Vargas (Hoteldirektorin ACHAT Hotel Offenbach Plaza) und Gerald Kink (Präsident DEHOGA Hessen).

REISEN FÜR ALLE in allen Bundesländern eingeführt



Das Kennzeichnungssystem „Reisen für Alle“ ist seit dem 1. März 2020 nun auch deutschlandweit verfügbar. Damit erreicht das vom Bundeswirtschaftsministeri-

um geförderte Projekt einen weiteren wichtigen Meilenstein. Seit Januar sind mit der Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg, dem Heilbäderverband

Baden-Württemberg und der Schwarzwald-Tourismus GmbH drei Lizenznehmer im Südwesten aktiv.

Im März startete das Informations- und Kennzeichnungssystem auch in Brandenburg, Sachsen und wieder intensiv in Schleswig-Holstein. ◀

INFO-SERVICE

Aktuell werden rund 2.000 zertifizierte Angebote auf der Seite www.deutschland-barrierefrei-erleben.de präsentiert. Darüber hinaus werden sie auf verschiedenen Websites (ADAC Maps, Germany.travel, Landesmarketing-Organisationen usw.) dargestellt.

Interessierte Betriebe, Anbieter, Orte und Regionen können sich direkt in der Reisen-für-Alle-Datenbank für die Zertifizierung anmelden.

<https://t1p.de/mh0x>

IHRE ENERGIEBERATER
INFORMIEREN

PHOTOVOLTAIK – Lohnt sich das eigentlich noch?

Die Frage nach der Rentabilität von Photovoltaik (PV)-Anlagen wird vermehrt bezweifelt. Landläufig hat sich die Meinung verfestigt, dass sich diese nicht mehr rechnen. „Dies ist ein Trugschluss!“, sagt Energieberater Carsten Mücke.

Noch zu D-Mark-Zeiten wurden PV-Anlagen durch den Gesetzgeber mit 51,1 Cent pro Kilowattstunde (kWh) eingespeisten Strom gefördert. Die Anlagen kosteten ca. 6.000 Euro pro kWp installierter Leistung. Es war finanziell attraktiver, den eigenen Solarstrom zu verkaufen, anstatt ihn selbst zu nutzen. Die Einspeisevergütung bei Photovoltaik-

Anlagen wurde für 20 Jahre ab Inbetriebnahme der Anlage garantiert, allerdings im Laufe der Zeit immer weiter abgesenkt. Der Kauf einer PV-Anlage wurde weit weniger wirtschaftlich. Heute liegt die Vergütung bei 7,5 - 9,5 Cent/kWh, abhängig von Anlagengröße. Parallel zum Trend der sinkenden Vergütungssätze sanken allerdings auch die Anschaffungskosten für PV-Anlagen.

PV-Anlagen sind weiterhin im Trend – allerdings eher mit Fokus auf Eigenverbrauch. Entscheidend für die Entwicklung von Photovoltaik sind die steigenden Strombezugpreise, die heute über dem Preis der

Einspeisevergütung liegen. Für Betreiber neuer Anlagen ist es rentabler, den Strom vorrangig selbst zu verbrauchen anstatt ihn zu kaufen. Wird im Sommer zu viel Strom produziert, so wird dieser ins öffentliche Netz eingespeist und vergütet. Bei der optimalen Dachausrichtung hat man lange nur auf den Süden gesetzt. Mittlerweile sind durch Fortschritte in der Technik auch Ost-West-Ausrichtungen sowie Aufständungen kein Problem. Energieberater Carsten Mücke informiert: „Erfahrungen haben gezeigt, dass Hotels durch Ihre Nutzungsstruktur eine hohe Eigenstromnutzungsquote haben. Ohne Stromspeicher liegt die

Eigenstromnutzung bereits zwischen 50 und 80 %. Die Renditen einer PV-Anlage im Gastgewerbe beträgt zwischen 6 und 10 %“.

Sie möchten wissen, ob eine PV-Anlage auch in Ihrem Unternehmen sinnvoll ist?

Die Klima- und Energieagentur Niedersachsen (KEAN) fördert im Rahmen der Impulsberatung Solar die Beratungskosten zu 100 %. Voraussetzung ist, dass Sie den KMU-Status erfüllen und mehr als 10.000 Euro Energiekosten (Strom, Gas, Öl etc.) im Jahr haben.

Eine Beratung und Hilfe bei der Antragstellung bieten die Energieberater für Niedersachsen. ◀

Ihre Energieberater in Niedersachsen

HANNOVER-HILDESHEIM (SÜDLICHES NIEDERSACHSEN)



Heino
Thomsen

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

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



Carsten
Mücke

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

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



Torsten
Merker

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

Mit Energiesparen Liquidität sichern

Zurzeit sind aufgrund der Corona-Krise die Energiepreise für Strom und Gas an den deutschen Energiebörsen extrem gesunken. Jeder Unternehmer ist in dieser Zeit gut beraten, mit seinem Energieversorger langfristige Verträge mit festen Preisen zu vereinbaren, um von dieser Situation langfristig zu profitieren.

„Stellen Sie jetzt
Ihre Energiekosten
auf den Prüfstand!“

Der DEHOGA-Kooperationspartner Ampere ist gerne bereit, die Mitglieder des DEHOGA Niedersachsen zu unterstützen.

Darüber hinaus kann gerade in der jetzigen Zeit die Möglichkeit genutzt werden, zusammen mit den Energieberatern den Betrieb zu durchleuchten und mit Fördermitteln den Betrieb energetisch auf den neuesten Stand zu brin-

gen. Oftmals bedarf es gar keiner hohen finanziellen Investitionen, um schon einen kleinen Beitrag zur Energiereduzierung zu leisten. In diesem Zusammenhang sind möglicherweise die folgenden Aktionen hilfreich:

DEHOGA
Energiekampagne

Die Energiekampagne für Hotels und Gaststätten: Energieverbrauch senken – Energiekosten sparen. Die DEHOGA Energiespar-Infothek ist Ihr zentrales Informationsportal. Die große Sammlung der DEHOGA Energiesparblätter hilft beim Start ins Energiesparen. Viele Praxisbeispiele, nützliche Werkzeuge zur Berechnung und Überprüfung Ihrer Erfolge. Infos über Fördermöglichkeiten runden das Angebot für Sie ab.

www.energiekampagne-gastgewerbe.de

Viabono[®]
Auszeichnung
umwelt- und klimafreundlich Reiser

Im Rahmen der Viabono-Zertifizierung werden die betriebsspezifischen Kennzahlen in den Bereichen Endenergie, CO₂, Wasser und Restabfall ermittelt. Die ermittelten Kennzahlen werden dann in Relation zu denen vergleichbarer Betriebe gesetzt (Benchmarking). Für eine erfolgreiche Zertifizierung ist das Unterschreiten der Vergleichszahlen Pflicht. Zusätzlich ist der Bezug von Lebensmitteln mit regionaler Herkunft sowie aus fairem Handel Voraussetzung. Teilnehmende Betriebe erhalten bei erfolgreicher Viabono-Zertifizierung eine Urkunde, die Auswertung ihrer Verbräuche in Kennzahlen sowie ihr persönliches Nachhaltigkeitszeichen für die Werbung.

www.viabono.de



Mit dem DEHOGA Umweltcheck beweisen Sie Ihr Engagement für die Umwelt und punkten damit bei Ihren Gästen! Gemeinsam prüfen wir den Erfolg Ihrer Bemühungen im Umweltschutz und erkennen Chancen zur weiteren Verbesserung. Zertifizieren Sie Ihren Betrieb in Bronze, Silber oder Gold und profitieren Sie von einem grünen Image.

www.dehoga-umweltcheck.de

LIST
VIELFALT IM HANDEL

- Hotellerie
- Gastronomie
- Großverbraucher
- Handel

**Lebensmittel-Großhandel
Mit C+C Großmarkt**
Hannover · Goslar · Quedlinburg
Lilienthalstraße 1
seit 1830
www.list-goslar.com

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

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

**Gastronomie
design**

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

UNFALLVERSICHERT IM HOME-OFFICE

Arbeitsunfall – ja oder nein?

Wo es möglich ist, lassen viele Unternehmen ihre Beschäftigten derzeit von zuhause aus arbeiten. Was ist, wenn im Home-Office ein Unfall passiert? Wann ist es ein Arbeitsunfall und wann nicht?

versicherung abgedeckt – einer, der nichts mit der Arbeit zu tun hatte, nicht. Die Berufsgenossenschaft wird hier immer den Einzelfall prüfen.

wollen den Internetanschluss, den Sie für den Job brauchen, im Keller prüfen und fallen dabei die Treppe runter. Das könnte schon eher ein Arbeitsunfall sein.

Das Bundessozialgericht spricht beim erforderlichen engen Zusammenhang zwischen Tätigkeit und beruflichen Aufgaben von der „Handlungstendenz“. Der Ort der Tätigkeit spielt dabei im Übrigen keine Rolle.

Übrigens: Bei den Berufsgenossenschaften gibt's wertvolle Tipps, was Unternehmen und Beschäftigte tun können, um die Arbeit im Home-Office sicher und gesund zu gestalten. Weitere Informationen unter www.bgn.de/versicherungen-leistungen/home-office/ ◀

Die Antwort ist einfach: Ein Unfall im Zusammenhang mit einer versicherten Tätigkeit ist grundsätzlich durch die gesetzliche Unfall-

Ein Beispiel: Sie sind IT-Spezialist und fallen zuhause beim Kirschenpflücken von der Leiter – vermutlich kein Arbeitsunfall! Sie



IMPRESSUM

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

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

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

Email info@vht.de
www.vht.de

Gestaltung: Karena Weiß

Fotos: AdobeStock: Titel,
S. 5, 6, 7, 10, 14, 15, 20, 33

Druck:

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

Die Ausgabe 3/2020 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 01. Juli 2020

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

brinkmann
unternehmensberatung

- Betriebswirtschaftliche Beratung
- Lohnkostenoptimierung
- Existenzgründungsberatung
- Sanierungsberatung

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

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

HAGOLA

;; DIE PERFEKTE TEMPERATUR
für heiße Speisen mit der »Trocken-Bain Marie« von HAGOLA

- ;; heiß und effizient – für gegarten Speisen
- ;; wartungsarm, einfaches Handling und einfach zu reinigen
- ;; doppelwandige Konstruktion – Edelstahl (1.4301)
- ;; stufenlose Temperaturregelung von 30 – 90 °C

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

Als starkes Team durch Krisenzeiten

ERSTER VORSTAND DES DEHOGA KREISVERBANDES DES HILDESHEIM STADT UND LAND GEWÄHLT

ALFRED DIEDRICH WIRD GOLDENE EHRENNADEL VERLIEHEN

Große Herausforderungen erwarten den Vorstand des neuen DEHOGA-Kreisverbandes Hildesheim Stadt und Land, der zum Jahresbeginn aus der Fusion der bisher eigenständigen Kreisverbände entstanden ist. Aktuell im Fokus stehen die Auswirkungen der Corona-Pandemie für regionale Betriebe. Wie werden Hotels und Gaststätten die schweren Einbußen durch Buchungsrückgänge, stornierte Reservierungen sowie abgesagte Messen und Veranstaltungen überstehen?

Geschäftsführerin Renate Mitulla vom DEHOGA Landesverband Niedersachsen berichtete im Rahmen der 1. Jahreshauptversammlung von den existenzbedrohenden Auswirkungen der Corona-Pandemie und der Aussicht auf staatliche Unterstützung für geschädigte Betriebe. Gleichzeitig bleiben auch Branchenthemen

wie das Gastronomiesterben im ländlichen Raum, Bürokratismus, erhöhter Steuersatz für Speisen im Restaurant und Nachwuchssorgen Herausforderungen für Gastronomie und Hotellerie.

„Zur Bewältigung der Sorgen und Probleme bedarf es einer starken Gemeinschaft!“

Der Vorstand des neuen DEHOGA-Kreisverbandes Hildesheim Stadt und Land bündelt seine Kräfte und setzt zukünftig auf Teamarbeit und Doppelspitze. Als gleichberechtigtes Führungsduo wurden Stefan Krentz (Restaurant Alt Alfeld) und Heinrich Bruns (Landgasthof Bruns, Ottbergen) zu 1. Vorsitzenden gewählt. Den Posten der Stellvertreter besetzen Astrid Stichweh-Lange (Stichwehs



Der erste Vorstand des DEHOGA-Kreisverbandes Hildesheim Stadt und Land (von links): Stefan Krenz, Heinrich Bruns (Co-Vorsitzender), Astrid Stichweh-Lange, Nicole Lams (stellv. Co-Vorsitzende) und Ehrenvorsitzender Alfred Diedrich. Es fehlt: Schatzmeister Karsten Schiller.

Hotel am Bahnhof in Elze) und Nicole Lams (Parkhotel Ahrbergen). Für die Kasse zeichnet sich Karsten Schiller (Fleischhandel Bavenstedt) verantwortlich. Das neue Vorstandsteam will künftig die Arbeit des Kreisverbandes vor Ort und den Nutzen der Mitgliedschaft für die Betriebe durch verstärkte Öffentlichkeitsarbeit kommunizieren. Alle Mitglieder können gern der internen Facebook-Gruppe des DEHOGA Hildesheim Stadt und Land beitreten. Das vereinfacht die interne Kommunikation und den schnellen Austausch untereinander.

Der feierliche Rahmen der ersten Jahreshauptversammlung wurde auch genutzt, um Alfred Diedrich zum Ehrenvorsitzenden zu wählen. Für seine langjährige ehrenamtliche Tätigkeit und seine Verdienste um das Gastgewerbe verliehen ihm Renate Mitulla und

Heinrich Bruns die Goldene Ehrennadel des Kreisverbandes Hildesheim Stadt und Land. Der bekannte Hildesheimer Gastronom war 20 Jahre als Vorsitzender das Gesicht des DEHOGA vor Ort. ◀

BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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



Grund zur Freude: Der Ehrenvorsitzende Alfred Diedrich erhält Urkunde und Goldene Ehrennadel von Heinrich Bruns und Renate Mitulla. Fotos: Burghardt

NEUWAHLEN IM DEHOGA-KREISVERBAND HEIDEKREIS

Jens Asche und Klaus Anger an der Spitze



Strahlende Gesichter: der neue Vorstand des DEHOGA Heidekreis.

Im Rahmen der Jahreshauptversammlung im Forellenhof Hünzingen wählten die Mitglieder im DEHOGA-Kreisverband Heidekreis einen neuen Vorstand. Zukünftig stehen Jens Asche (Serengeti-Park Hodenhagen) als erster Vorsitzender und sein Vertreter Klaus

Anger (ANDERS Hotel Walsrode) an der Spitze des Kreisverbandes.

Eine Wiederwahl gab es für Michael Sauerland (Seniorenwohnheim Eckernworth Walsrode) als Fachbereichsleiter Ausbildung. Weitere Ämter besetzen zukünftig

Andreas Ehlers (Wassermühle in Lunzen) als Schatzmeister und Andreas Klotz (Seeterrassen in Behringen) als Fachgruppensprecher Gaststätten. Für die Hotels wurde Udo Fuhrhop (Forellenhof Hünzingen) gewählt.

Corona ausfallen. Sieben Auszubildende wurden Ende Januar bei der Freisprechung in den Berufsbildenden Schulen verabschiedet. Geplant ist auch eine Teilnahme an der Fachmesse Work & Life im September des Jahres.

Im Anschluss berichtete Michael Sauerland für den Bereich Ausbildung von den ursprünglich für das Frühjahr geplanten Niedersächsischen DEHOGA-Jugendmeisterschaften. Die besten Azubis aus dem Heidekreis sollten daran teilnehmen, jedoch mussten die Jugendmeisterschaften aufgrund

Udo Fuhrhop referierte im Anschluss für die Fachgruppe Hotels über den Anstieg der Übernachtungszahlen in der Lüneburger Heide um sechs Prozent auf insgesamt 5.638.567 Übernachtungen. Allein der Heidekreis habe 2.893.000 Übernachtungen, so Fuhrhop. ◀

GRAND PRIX DER TAGUNGSHOTELLERIE

3. Platz für Gut Thansen

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



Zum mittlerweile 25. Mal verlieh der Freizeit-Verlag Landsberg am 15. Februar 2020 den begehrten Branchen-Award für die besten Tagungshotels im deutschsprachigen Raum. Gefeiert wurde im neuen Mövenpick Hotel Stuttgart Messe & Congress. Rund 14.000 Trainer, Weiterbildner und Tagungsentscheider waren im Vorfeld aufgerufen, aus den im Hotelguide Mein Tophotel Tagung 2020 gelisteten Häusern ihre Favoriten zu wählen. In der Kategorie der reinen Tagungsstätten erreichte das Seminar- und Eventzentrum Gut Thansen in Soderstorf den 3. Platz. Geschäftsführer und Inhaber Philipp von Stumm äußerte

sich stolz: „Wir danken an dieser Stelle wieder einmal allen Gästen für das Vertrauen und unseren Mitarbeitern für ihre hervorragende Arbeit. Wir freuen uns sehr über diese Bestätigung unserer Leistungen und investieren auch

zukünftig in unsere Location – auf dem Weg beim Grand Prix zur Nr. 1 in ganz Deutschland“. ◀

Grund zum Feiern: Jennifer Stechow und Manuela Heidtke vom Gut Thansen.
Foto: Mein Tophotel



DEHOGA Gifhorn verschiebt Jahreshauptversammlung

Für den 27. April hatte der DEHOGA-Kreisverband Gifhorn seine Jahreshauptversammlung geplant, die aufgrund der Corona-Pandemie abgesagt werden musste. Besonders bitter für den 1. Vorsitzenden Armin Schega-Emmerich, der sich im Rahmen der Veranstaltung im eigenen Hotel Deutsches Haus aus dem DEHOGA-Kreisverband Gifhorn verabschieden wollte. Seit dem 1. April 1990 DEHOGA-Mitglied und seit dem 22. Januar 2001 Vorsitzender des Kreisverbandes Gifhorn hatte er sich jetzt im Alter von 70 Jahren vorgenommen, kürzer zu treten und sich ganz der Familie und dem Betrieb zu widmen.

Doch nun fordert die aktuelle Lage nicht nur seinen Betrieb, sondern auch den DEHOGA-Kreisverband Gifhorn mehr denn je. Nach der Schließung aller Hotels und Restaurants und der Absage von Veranstaltungen erkundigten sich DEHOGA-Mitglieder über die weiteren Schritte und Verhaltensweisen. „Ich habe mit den Ministerien in Hannover, mit dem Landesverband, mit Steuer- und Finanzberatern und Versicherungen telefoniert, um unseren Mitgliedern vernünftige und verlässliche Antworten auf die vielen Fragen zu geben“, so Schega-Emmerich, der sich für alle Auskünfte und die bereitge-

stellten Informationen durch den DEHOGA Bundesverband und Landesverband bedankt.

Er bedauert, dass bereits zwei namhafte Mitgliedsbetriebe Insolvenz anmelden mussten. Es sei nicht abzusehen, wieviele Betriebe noch ihre Pforten schließen müssen, weil sie die finanzielle Last trotz angebotener Hilfen aus Bundes- und Landesmitteln nicht tragen können. „Wir haben unsere vorhandenen verderblichen Lebensmittel der Tafel gespendet“, so Schega-Emmerich, der alle Mitarbeiter/-innen bis auf die Auszubildenden in Kurzarbeit geschickt hat. „Die Hoffnung, dass



Vorsitzender Armin Schega-Emmerich (r.) bleibt weiter im Amt und ist durch die Corona-Krise mehr denn je gefordert. Foto: Glasow

die Verbote in nächster Zeit gelockert werden, bleibt bestehen, aber den Schaden, den diese Pandemie angerichtet hat, kann man nicht wieder gut machen“, so der Vorsitzende und sein Geschäftsführer Albert Harder. ◀

Hotelzimmer als Homeoffice nutzen

TOURISMUSBÜRO BEZEICHNET DIE IDEE ALS WIN-WIN-SITUATION



Jan Schega-Emmerich vom Hotel Deutsches Haus in Gifhorn. Auch hier könnten Arbeitnehmer ein Zimmer mieten, um im Homeoffice arbeiten zu können.

Aufgrund der Corona-Krise dürfen Zimmer und Unterkünfte der-

zeit nicht an Urlauber vermietet werden. Auch gewerbliche Übernachtungen haben deutlich abgenommen. Doch es gibt immer mehr Firmen, die ihre Mitarbeiter ins Homeoffice schicken. Für viele ist ein konzentriertes Arbeiten zu Hause aber nicht möglich, stellt das Tourismusbüro Südheide Gifhorn in einer Mitteilung fest.

Daher die Idee: Hotels, Pensionen, Gasthöfe, Ferienwohnungen und Ferienhäuser könnten dazu eine Alternative sein. „Daraus könnte eine Win-Win-Situation entstehen“, sind sich Kerstin Meyer und Martin Ohlendorf, Geschäftsführer der Wirtschafts-

förderung und Stadtmarketing Gifhorn GmbH (WiSta), sicher. „Die Hotels, Gasthöfe und Pensionen könnten leerstehende Zimmer vermieten und diejenigen, die ins Homeoffice müssen, könnten in Ruhe arbeiten“, wird Jan-Hendrik Schega-Emmerich vom Hotel Deutsches Haus zitiert. Jörn Pache, Geschäftsführer der Südheide Gifhorn GmbH: „Das ist eine sehr gute Idee, um in dieser einschneidenden Zeit den ein oder anderen Gast zu gewinnen. Wer Interesse hat, kann sich gerne bei uns melden, wir vermitteln passende Unterkünfte gerne weiter“, heißt es in der Mitteilung. Auch Ferienwohnungen und

-häuser böten sich aus Paches Sicht dafür an. Voraussetzungen sind schnelles WLAN, ein Schreibtisch und Ruhe – mehr brauche es kaum. ◀



70 JAHRE und ein JA-Wort

An diese besondere Geburtstagsfeier werden sich die Vorstandsmitglieder Armin Schega-Emmerich (1. Vorsitzender) und Albert Harder (Geschäftsführer) vom DEHOGA-Kreisverband Gifhorn noch lange erinnern.

Ehrenmitglied Henning Steg hatte am 7. März zur großen Geburtstagsparty in sein ehemaliges Gasthaus Michels in Adenbüttel eingeladen. Doch nicht nur Glückwünsche zum runden 70. Geburtstag konnte er entgegennehmen. Vielmehr überraschte der Jubilar seine rund 120 Gäste mit der Bekanntgabe der heimlichen Eheschließung mit Lebenspartnerin Margit.



Das frischgetraute Brautpaar Margit Bollmohr und Jubilar Henning Steg, Bildmitte, mit den Vorstandskollegen und Ehefrauen im Gasthaus Michels, Adenbüttel. Foto: Glasow

Gleichzeitig kann Henning Steg auf eine 40-jährige Karriere beim DEHOGA zurückblicken. So wurde er 1980 zum stellvertretenden Schriftführer und sechs Jahre später zum 1. Schriftführer der

damaligen DEHOGA-Kreisgruppe Gifhorn gewählt. In den 90er Jahren übernahm er verschiedene Ämter: Vom Geschäftsführer bis zum 2. Vorsitzenden neben Kurt Emmerich als 1. Vorsitzenden.

Nach dem Zusammenschluss der Kreisgruppen Gifhorn und Altkreis Isehagen zum Kreisverband Gifhorn war Steg 1. Vorsitzender der Fachgruppe Gasstätten und gemeinsam mit Claus Schwirtlich Stellvertreter des 1. Vorsitzenden Kurt Emmerich.

Im Jahr 2001 wählten die Mitglieder Henning Steg, Armin Schega-Emmerich und Claus Schwirtlich an die Vorstandsspitze. Wie auch Claus Schwirtlich

wurde Steg nach dem Ausscheiden aus dem Vorstand im Jahr 2016 zum Ehrenmitglied ernannt und unterstützt den Verband auch heute noch tatkräftig. ◀

KLASSIFIZIERTE BETRIEBE FEBRUAR / MÄRZ 2020

4 Sterne

AKZENT Hotel Deutsche Eiche, Uelzen

3 Sterne Superior

Hotel am Kloster, Wienhausen

3 Sterne

Hotel zur Heideblüte, Hambühren

Hotel Celler Hof, Celle

Hotel Borchers, Celle

Landgasthof & Pension Garni Drei Linden, Hermannsburg

Hotel Mylord, Soltau

Hotel Fährhaus Tespe, Tespe

Infos beim Jobtreff

Die richtige Wahl des zukünftigen Ausbildungsberufes ist oft nicht einfach. Und welche Berufe und Praktikumsbetriebe gibt es eigentlich in meiner Region?

Einen hilfreichen Überblick bot am 21. Februar 2020 erneut der Jobtreff, die Messe für berufliche Zukunft, in der Empore in Buchholz. Unter den 80 Unternehmen mit 100 Ausbildungsberufen informierte auch das Hanstedter Ringhotel Sellhorn potentielle Auszubildende. Josefine Hoffmann, Auszubildende zur Hotelfachfrau im 3. Lehrjahr, überzeugte Besucher mit Auskünften

aus erster Hand. Sie freute sich auch über das Interesse vieler Flüchtlinge, die sich nach den beruflichen Perspektiven im Gastronomie- und Hotelgewerbe erkundeten. ◀



Josefine Hoffmann vom Ringhotel Sellhorn.

VERSAMMLUNG: EHRUNGEN UND WAHLEN IN NEUSTADT

Vortrag zu Gewerbemüll

Welche Pflichten haben Gewerbetreibende und gibt es Ausnahmen? Wie muss die ordnungsgemäße Trennung des Gewerbemülls dokumentiert werden? Wer kontrolliert das Ganze? Diese und mehr Fragen beantwortete der Sachgebietsleiter Vertrieb der Abfallwirtschaftsgesellschaft aha, Michael Müller, in seinem Referat. Er gab einen Überblick über die Regelungen der Gewerbeabfallverordnung sowie nützliche Tipps zur Abfallvermeidung in der Gastronomie. Für Hilfestellung bei der Dokumentation ist Herr Müller gern ansprechbar und würde für die Mitglieder den Kontakt zu den entsprechenden Kollegen herstellen.

Auf der Tagesordnung standen außerdem Vorstandswahlen. Als 1. Vorsitzender des Altkreises wurde Thomas Stolte einstimmig von der Versammlung bestätigt. Auch Schatzmeister Gerd Kruse wurde wiedergewählt.

Die Teilnehmer der Versammlung informieren sich über aktuelle Themen.



Über eine Mitgliederehrung mit der Goldenen Ehrennadel für 40-jährige Mitgliedschaft im DEHOGA durfte sich Friedrich Gliebmann vom Gasthaus Gliebmann in Neustadt freuen. Er wurde gemeinsam mit seiner Frau beglückwünscht. Ebenfalls mit der Goldenen Ehrennadel wurde Cornelia Brandt aus Garbsen geehrt. Sie konnte leider nicht an der Versammlung teilnehmen, wurde aber im Nachhinein persönlich vom Vorsitzenden beglückwünscht.

Auf aktuelle Themen wie die Petition für sieben Prozent Mehrwertsteuer auf Speisen, die Auswirkungen des Corona-Virus, die Neuregelungen zum Kassengesetz, wichtige Hinweise zum Arbeitsrecht sowie den Abschluss des Altersvorsorgetarifvertrages hogarenteplus ging Geschäftsführerin Kirsten Jordan in ihrem Referat ein. ◀



Helga und Friedrich Gliebmann mit dem 1. Vorsitzenden Thomas Stolte bei der Verleihung der Goldenen Ehrennadel.



Michael Müller, Sachgebietsleiter Vertrieb aha, informiert über die Regelungen zur Gewerbeabfallverordnung.

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



Azubi-Rundreise rund um Schaumburg

GASTRONOMISCHE BETRIEBE LADEN EIN!



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

So viele Eindrücke wie möglich zu gewinnen, ist das Ziel dieser Aktion zur Berufsorientierung für junge Leute, die bereits seit 2014 im Kreisverband Schaumburg durchgeführt wird. Gemeinsam mit der Agentur für Arbeit, dem Schaumburger Land Tourismus Marketing e. V., dem Köcheclub Schaumburg und der BBS Stadthagen organisiert der DEHOGA-Kreisverband Schaumburg Fahrten zur Berufsorientierung.

Die Betriebe stehen hinter dieser Aktion und präsentieren die unterschiedlichen Formen von Gastronomie und Hotellerie,

verbunden mit dem heimischen Tourismus. Die Aktion ist von besonderer Bedeutung, weil sie hautnah aufzeigt, wie interessant die Berufe im Gastgewerbe sein können.

Am 4. und 5. März 2020 konnten insgesamt 83 Schülerinnen und Schüler begrüßt werden. Nach dem Start in der berufsbildenden Schule Stadthagen wurden die Betriebe im nordöstlichen bzw. südwestlichen Gebiet von Schaumburg angefahren.

Teilgenommen an der Aktion haben folgende Betriebe:

- Grandhotel Esplanade, Bad Nenndorf
- DLRG Hotel Delphin, Bad Nenndorf
- Hotel & Restaurant Haus am Meer, Steinhude
- Hotel & Restaurant Zum dicken Heinrich, Lüdersfeld
- Gasthaus Gerland, Nienbrügge
- Hotel Ambiente, Bückeburg
- Hotel & Restaurant Große Klus, Röcke
- Schlossküche, Bückeburg
- Der Waldkater, Rinteln
- Hotel & Restaurant Schaumburger Ritter, Schaumburg

Während der Fahrt durch die Betriebe gab es an jeder Station einen kleinen Imbiss und Getränke. Es stand immer ein Ansprechpartner für alle Fragen der Schülerinnen und Schüler zur Verfügung. ◀

Aufbruch in den 1920er Jahren

100 JAHRE FAMILIENTRADITION BEI BULLERDIECKS

Wir schreiben das Jahr 1920. Es ist eine düstere Zeit. Das Jahr 1920 wird von den Menschen als Schicksalsjahr empfunden: Aufbruch – oder Zusammenbruch? Es läuft nicht gut.

In Frielingen aber bewegt sich etwas

Fritz und Eliese Feesche entscheiden sich, die „Gastwirtschaft Fritz Feesche“ zu gründen. Der Antrag auf Ausschank und Wiederverkauf von „Branntweinmonopolerzeugnissen und freigeldpflichtigem Branntwein“ wird am 1. März 1920 gestellt und mit Bescheinigung vom 9. März 1920 recht umgehend genehmigt.

Initialzündung?

Was genau die Initialzündung war, in dieser extrem schwierigen Zeit so etwas zu wagen, lässt sich nicht mehr recherchieren. Zusätzlich zu den deutschlandweiten schlechten Rahmenbedingungen hat das Ehepaar Feesche mit Elisabeth ein Kleinkind von knapp zwei Jahren und Eliese ist mit dem

zweiten Baby schwanger. Tochter Hilde wird am 25. Oktober 1920 geboren.

Womöglich folgten Fritz und Eliese dem Aufruf Friedrich Eberts aus seiner Neujahrsansprache an die Deutschen vom 1. Januar 1902: „Diese Schicksalsfrage vor Augen, bitte ich heute alle, die sich Deutsche nennen, in der gemeinsamen Not die Reihen zu schließen und ein jeder an seiner Arbeitsstelle für den Wiederaufbau unseres Vaterlandes das Äußerste zu tun.“

Sie tun das Äußerste.

Gaststättenbetrieb – es gibt noch keine Fremdenzimmer – und der damalige Verkauf von Landwaren erfolgen nicht etwa ausschließlich, sondern zusätzlich zum Haupterwerb Landwirtschaft. Am Ende eines anstrengenden Tages dort geht es in der Gastwirtschaft weiter.

Neue schwere Zeiten kommen mit dem Zweiten Weltkrieg. 1946



Familie Bullerdieck führt den 100-jährigen Betrieb aktuell in vierter Generation.

beantragen Fritz und Eliese den Übertrag des Erbhofes nebst Gastwirtschaft auf ihre jüngere Tochter Hilde. Sie heiratet im selben Jahr Fritz Bullerdieck. Grundsteinlegung für die spätere Namensgebung. Erste Zimmer entstehen. Mit den Wirtschaftswunder-Jahren ändert sich massiv die Gewichtung Gastwirtschaft zu Landwirtschaft. Am 1. Oktober 1964 wird Letztere komplett aufgegeben. Sohn Manfred übernimmt mit seiner Frau Brigitte am 1. Januar 1973 die Verantwortung in dritter Generation, in

ihre Zeit fällt unter anderem die Erweiterung um einen Hotelkomplex. 1973 entsteht der bis heute gültige Name Hotel Restaurant Bullerdieck. Tochter Mirja übernimmt am 1. Dezember 2014 den Familienbetrieb und führt ihn mit ihrem Ehemann Mike in vierter Generation – die 5. Generation steht mit Sohn Hannes bereits „am Start“. ◀



IBO Schädlingsbekämpfung und Desinfektion GmbH
Robert-Bosch-Breite 4 • 37079 Göttingen
Tel. 05 51 - 30 96 82-0 • info@ibo-goe.de





Konstruktives Frühstückmeeting: Veronika Koch (Erste von links) und Florian Hary (Dritter von rechts).

Zu einem gemeinsamen Frühstücksmeeting im Parkhotel Helmstedt hatte der DEHOGA Kreisverband Wolfsburg-Helmstedt am 03. März Veronika Koch, Abgeordnete im Niedersächsischen Landtag, eingeladen. Die CDU-Politikerin nahm sich viel

Zeit für einen konstruktiven Austausch mit den regionalen Hoteliers und Gastronomen rund um aktuelle Fragen und Sorgen der Branche. Im Fokus des Gesprächs stand vor allem die Einführung des reduzierten 7 % Mehrwertsteuersatzes für Speisen und die

Veronika Koch zu Gast beim DEHOGA Wolfsburg-Helmstedt

damit verbundene Stärkung der Wettbewerbs- und Zukunftsfähigkeit der Gastronomie. Aber auch die enormen Auswirkungen der Bonpflicht und weiteren bürokratischen Auflagen auf das Tagesgeschäft der Hoteliers und Gastronomen wurden Veronika Koch aus erster Hand geschildert.

Florian Hary vom Vorstand des DEHOGA-Kreisverbandes Wolfsburg-Helmstedt erläuterte daneben: „Auch die Hürden, die insbesondere beim Thema Erwerb und Umbau oder Übernahme

anstehen, sind leider so enorm, dass zahlreiche Interessenten ihre Projekte nicht realisieren können. Wir wünschen uns eine Regelung mit Augenmaß und kürzere Wege, auch für bereits bestehende Betriebe“. Florian Hary und Veronika Koch betonten im Anschluss, wie wichtig der gemeinsame Austausch ist. Beide bedankten sich für die angenehmen Gespräche und den offenen Dialog aller Teilnehmer. Veronika Koch versprach, Impulse mit in den Landtag und die entsprechenden Gremien zu tragen. ◀

Corona-Krise bremst Aufwärtstrend

Anfang des Jahres bestätigte das Landesamt für Statistik Niedersachsen mit den aktuellen touristischen Kennzahlen den rekordverdächtigen Aufwärtstrend in Wolfsburg. Bereits im Jahr 2018 übertraf die Stadt bei den Übernachtungen die 600.000er Marke. Im darauffolgenden Jahr erhöhte sich diese Zahl erneut, vor allem durch den Ausbau von Hotelkapazitäten sowie die Steigerung der Aufenthaltsdauer um rund 6,6 Prozent auf 656.125 Übernachtungen.

Die beiden Vorsitzenden des DEHOGA-Kreisverbandes Region Wolfsburg-Helmstedt, Melanie Perricone und Florian Hary, freuten sich noch Anfang März gemeinsam mit den Geschäftsführern Jens Hofschröder und Dennis Weilmann

von der Wolfsburg Wirtschaft und Marketing GmbH (WMG) über diese Bestätigung für den Tourismusstandort Wolfsburg. Melanie Perricone resümierte: „Mit dem Tourismuskonzept wurden wichtige strategische Weichen gestellt, um zukünftig weitere Gäste in Wolfsburg begrüßen zu können. Es ist sehr erfreulich zu sehen, dass diese Bemühungen stetige Erfolge erzielen“.

Doch die Freude wurde schnell getrübt: Dass ein Virus wenige Tage später eine ganze Branche zum Erliegen und zu Fall bringt, konnte niemand erahnen. „Das Corona Virus hat uns unermesslichen Schaden zugefügt, den wir alle in unserer Hotellerie und Gastronomie auch nicht durch Kredite wiedergutmachen können.

Es bleibt nur zu hoffen, dass dieses Schreckensszenario ein schnelles Ende findet“, hofft Florian Hary. Die ursprünglich für April geplante Jahreshauptversammlung des DEHOGA Wolfsburg-Helmstedt soll am 13. Oktober 2020 nachgeholt werden. ◀



Die Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Region Wolfsburg-Helmstedt, Melanie Perricone, bangt um die Existenzen ihrer Mitglieder, Kolleginnen und Kollegen. Foto: Glasow

BEZIRKSVERBAND LAND BRAUNSCHWEIG-HARZ

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



GIN-TASTING goes digital!

SO ERFINDERISCH REAGIEREN DIE GASTRONOMEN JEAN-LUC UND CORBI AUF DIE CORONA-KRISE

Die aktuelle Corona-Krise und das damit verbundene deutschlandweite Gastronomieverbot bedrohen viele Gastronomen in ihrer Existenz. So musste auch die Vielharmonie in Braunschweig wie alle anderen Gastronomiebetriebe ihre Türen vorerst schließen.

Doch die Gastronomen Jean-Luc Hänel (Jean-Luc) und Corbinian Höhne (Corbi) zeigten sich erfinderisch: „Corona schränkt ein – aber besondere Situationen erfordern besondere Maßnahmen und Einfallsreichtum“. Innerhalb einer Woche wurde ein Bestell- und

Lieferservice ins Leben gerufen, um auch weiterhin dem Motto „eat, drink and be nice to each other“ treu bleiben zu können.

Besonders kreativ zeigten sich Jean-Luc und Corbi beim Thema „Gin Tasting“. Das regelmäßig in der Vielharmonie stattfindende Event wurde erstmalig am Ostersonntag per Livestream in die Quarantäne aller Gin-Fans portiert. Angekündigt über Social Media, konnten sich Interessierte telefonisch melden und eine vom Gastro-Team zusammengestellte Gin-Box mit Anleitung und Oster-

überraschung vor Ort abholen oder nach Hause liefern lassen.

Während des insgesamt zweistündigen digitalen Tastings über Livestream wurden gemeinsam Drinks gemixt, und die Gin-Experten versorgten die Gäste live aus Restaurant und Bar mit interessanten Highlights zur Kultspirituose. Per Chat konnten sich alle Teilnehmer mit den Gastronomen und untereinander austauschen. Jean-Luc und Corbi stellten fest: „Durch Ide-



Kreative Köpfe: Jean-Luc Hänel und rechts Corbinian Höhne

en wie diese bleiben wir sozial eingespannt und erleben einen Abend miteinander, bei guten Drinks und einem Schnack – nur eben zu Hause. Das nächste Online-Gin-Tasting ist bereits geplant! ◀

Matthies & Söhne
Fruchtimport GmbH

Leistungsfähiger Partner für
Gastronomie und Handel seit 1938

Broitzemer Straße 202
38118 Braunschweig
05 31 / 80 90 2 - 88

www.msfrucht.de

MOBIL-CLEAN
Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

Anlagen-Check
MOBIL-CLEAN
KOSTENLOS

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

Hotelmöbel
Probewohnen in unserem
Musterhotel Bad Pyrmont

www.kmm-gruppe.de

elements
BAD / HEIZUNG / ENERGIE

**IHR PARTNER FÜR
HOTELBAD UND HEIZUNG
AUS EINER HAND**

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

✦ ELEMENTS-SHOW.DE

WER BEBAT DAS FACH-HANDBWERK

POSITIVE RESONANZ AUF DEN AZUBI-TAG IM BEST WESTERN HOTEL DAS DONNERS IN CUXHAVEN

Auszubildende übernehmen die Regie



Die Auszubildenden des Best Western Hotels Das Donners übernehmen mit Unterstützung von Sina Dallmann das Kommando in Cuxhavens höchstem Panorama Restaurant DONNERS Wein & Küchenbar

Einmal im Jahr übernehmen die Auszubildenden vom ersten bis dritten Lehrjahr für einen Tag die Leitung von Cuxhavens höchstem Panorama-Restaurant DONNERS Wein & Küchenbar. Im Gegensatz zum normalen Ausbildungsalltag stehen die Nachwuchskräfte am Azubi-Tag für das komplette Tagesgeschehen in der Verantwortung. In diesem Jahr fand der Azubi-Tag am 14. März 2020 statt.

Carsten Weber, Geschäftsführer des Best Western Hotels Das Donners, erklärt: „Wir sind stolz auf unsere Auszubildenden und möchten dieses auch vor den Gästen deutlich machen. Dabei ist der Tag sowohl für unsere Auszubildenden und Mitarbeiter als auch für die Gäste ein Erlebnis. Natürlich kann es auch passieren, dass es mal nicht perfekt läuft.

Daher erhalten alle Gäste bei Ihrem Besuch an diesem Tag einen Rabatt von 15 % auf Ihre Restaurantrechnung.“

Das Best Western Hotel Das Donners in Cuxhaven bietet verschiedenen gastronomischen Ausbildungsberufen eine Plattform. Dabei werden alle möglichen Bereiche im Hotel durchlaufen: Rezeption, Housekeeping, Verkauf, Marketing, Warenwirtschaft und natürlich auch Service & Küche. Die beiden letztgenannten Abteilungen sind Bestandteile in allen Ausbildungsberufen vom Hotel Das Donners und bieten daher einen passenden Inhalt für die Aufgaben am Azubi-Tag.

„Herzlich Willkommen
im Panorama Restaurant
DONNERS Wein &
Küchenbar. Wir sind
heute Ihre Gastgeber!“

Wer kümmert sich um den Dienstplan? Wo bekommt man welche Produkte her? Wie setzt man das Budget richtig bei der Planung ein? Tatsächlich stehen die Auszubildenden an diesem Tag komplett in der Eigenverantwortung.

Unterstützt und begleitet werden sie bei ihren Aufgaben von den Ausbildern und von Sina Dallmann, Schulungscoach des Hauses.

„Auch im Bereich Marketing werden die Auszubildenden mit eingespannt und sorgen daher selbst für Foto- & Videomaterial,“ erklärt Sina Dallmann.

Der reguläre Ausbildungsrahmenplan hat Events dieser Art nicht vorgesehen. Doch gerade dieses Beispiel bietet den Auszubildenden die Möglichkeit, einen praxisnahen Bezug zu ihrem zukünftigen Beruf zu erhalten. Dokumentiert wird die Aktion insbesondere in den Social-Media-Kanälen. „In der Gastronomie ist das Zeitalter der Digitalisierung längst angekommen. Auch im Bereich der Hotellerie müssen wir das Interesse der „Fachkräfte von Morgen“ für eine vielseitige und kreative Ausbildung wecken. Es wird immer wichtiger, die Vielfältigkeit unserer Branche zu nutzen und an die nächste Generation heranzutragen“, so Carsten Weber. ◀

BEZIRKSVERBAND STADE

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



Best Western Hotel Das Donners in Cuxhaven mit neuem Namen

Das in Cuxhaven bekannte Best Western Donners Hotel & Spa startet nach umfangreichen Investitionen und Modernisierungen nun auch mit einem neuen Namen durch. Seit Januar 2020 firmiert das familiengeführte Vier-Sterne-Hotel als Best Western Hotel Das Donners.

Geschäftsführer Carsten Weber erläutert: „Unser Familienbetrieb in Cuxhaven ist seit vielen

Jahren bei den Gästen und auch regional bekannt und beliebt. Umfassend modernisiert, präsentieren wir uns zukünftig als frisches und elegantes, modernes Haus im Nordseeküsten-Stil. Dieser Veränderung wollen wir nun auch mit dem neuen Namen Rechnung tragen“.

Gesundheitstourismus ist ein Hauptbestandteil der neuen Strategie, mit der das 70-Zim-



mer-Hotel nicht nur Urlauber, sondern auch Geschäftsreisende und Tagungsgäste ansprechen möchte. Auch neue Wege in Sachen Nachhaltigkeit gehören zum Konzept: Auf Plastik und Einweggeschirr wird verzichtet, ein eigenes Blockheizkraftwerk sorgt

für Energie, und es werden E-Ladestationen für PKW und Fahrräder angeboten. Gäste, die auf eine Zimmerreinigung verzichten, spenden automatisch einen Euro für ein Projekt zur Befreiung der Ozeane von Plastik. ◀

Profis können fröhlich feiern

GUTE LAUNE BEIM BALL DER GASTRONOMIE

Dass Profis fröhlich und unbeschwert feiern können, zeigte sich beim Ball der Gastronomie des Kreisverbands Aschendorf-Hümmling/Papenburg. Im Landhotel Vosse-Schepers in Rhede ließen es sich mehr als 200 Gäste noch vor der Corona-Krise bei leckerem Essen vom Buffet und Live-Musik gut gehen.

Das Highlight war auch in diesem Jahr die mit vielen attraktiven Preisen bestückte Tombola, bei der es neben prall gefüllten Präsent- und Getränkekörben unter anderem Gutscheine für attraktive Ausflüge sowie ein schönes Fahrrad zu gewinnen gab. Die Hauptpreise wurden vom Kreisverbandsvorsitzenden Georg Nie-

meyer und seinem Vorstandsteam wie gewohnt pünktlich zu Mitternacht an die glücklichen Gewinner überreicht.

Zuvor nutzten die Gäste die Möglichkeit, sich einmal entspannt in aller Ruhe unter Berufskollegen auszutauschen, wobei auch mit dem einen oder anderen Glas „kühlem Hellen“ und anderen anregenden Erfrischungen angestoßen wurde. In die vorwiegend heiteren Gespräche mischten sich kurz nach den ersten Corona-Fällen in Deutschland auch nachdenkliche Töne. Es überwog aber die Zuversicht, da die Branche gerade in der touristischen Boom-Region Emsland gut aufgestellt ist.

Der Kreisvorsitzende Georg Niemeyer bedankte sich in einer kurzen Begrüßungsrede bei den zahlreichen Sponsoren, „ohne die dieser schöne Abend nicht möglich wäre“ und würdigte die Gastgeber vom Landhotel Bosse-Schepers, die „heute für ein angenehmes Ambiente sowie einen hervorragenden Service sorgen“. Erfreut zeigte sich der Vorsitzende auch über die erneut große Resonanz. „Wir freuen uns, dass Sie hier sind und wünschen allen einen angenehmen Abend“. Die gut aufgelegten Berufskollegen in dem festlich geschmückten Saal reagierten mit lang anhaltendem Beifall. ◀

BEZIRKSVERBAND OSNABRÜCK-EMSLAND/ GRAFSCHAFT BENTHEIM

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



WISSENSCHAFTLER EMPFIEHLT ZUSAMMENARBEIT AUF AUGENHÖHE MIT DER GASTRONOMIE

Angebot ist entscheidend für die Aufenthaltsqualität



Die Gastronomie hat entscheidende Bedeutung für die Attraktivität von Innenstädten wie hier in Osnabrück.
Foto: next choice

Wie wichtig Gaststätten für die Lebensqualität sind, wird vielen Menschen gerade zu Zeiten von Corona klar: Ohne die Möglichkeit zum Mittagessen oder zum abendlichen Austausch in entspannter Runde zusammenkommen zu können, geht ein für die Alltagsversorgung und das Wohlbefinden benötigter Treffpunkt verloren. Eine aktuelle Arbeit des Instituts für Geographie der Universität Osnabrück verdeutlicht, welche große Bedeutung die Gastronomie für die Gesellschaft aus wissenschaftlicher Sicht hat. Kernpunkte dazu hat Prof. Dr. Martin Franz in dem Beitrag „Treffpunkt Gaststätte – warum sich Kommunen stärker um ihre Kneipen und Restaurants kümmern sollten“ zusammengefasst. Der Wissenschaftler verweist in seiner Untersuchung darauf, dass vor allem die Attraktivität der Innenstädte zunehmend von dem

Vorhandensein und der Qualität der Gaststätten abhängt. Sie sind „für die Aufenthaltsqualität, das Image und die Identifikation mit einem Standort von erheblicher Bedeutung“.

Das gelte umso mehr, wenn sich der Trend fortsetzt, dass immer mehr kleine Geschäfte aufgeben und die für viele Kunden wichtige Vielfalt des Einzelhandels verloren geht. Statt diese Negativentwicklung durch eine Stärkung der ansässigen Kneipen und Restaurants auszugleichen, geschehe in vielen Kommunen leider das Gegenteil, betont Prof. Martin Franz: „Für diese Bedeutung der Gaststätten gibt es seitens der Politik und Verwaltung bislang wenig Sensibilität“.

Der Osnabrücker Wissenschaftler sieht hier „großen Handlungsbe-

darf“ und empfiehlt den Kommunen, vermehrt Möglichkeiten zu einem Austausch auf Augenhöhe mit Gastwirten zu schaffen. Dazu gehöre insbesondere, gemeinsam geeignete Konzepte für die Entwicklung der Gastronomie zu erarbeiten und klare Zuständigkeiten für diese Thematik festzulegen. Ziel müsse es sein, „durch eine attraktive und möglichst individuelle Gastronomie die Aufenthaltsqualität und Anziehungskraft von zentralen Bereichen zu erhöhen und damit die Attraktivität und das Image der jeweiligen Stadt bzw. des Stadtviertels zu verbessern“.

Konkret bedeute das, dass sich die Wirtschaftsförderung und das Stadtmarketing der Kommunen stärker mit der Entwicklung der Gaststätten beschäftigen sollten. Wenn sich die Beteiligten als Partner verstehen, können vermehrt Synergieeffekte entstehen, die der Stadtentwicklung und damit letztlich den Einwohnern und Gästen zugute kommen. Auch der umliegende Einzelhandel könne von einem attraktiven Restaurant- und Kneipenmix profitieren, erklärt Prof. Franz. So gehen Personen, die einen Standort für den Besuch einer Gaststätte aufsuchen, dort möglicherweise auch einkaufen oder nehmen in der Umgebung andere Dienstleistungen wahr. ◀

DIE BRANCHE NICHT UNTER GENERALVERDACHT STELLEN

FORDERUNG an die Politik

Was im Zuge von Corona auf das Gastgewerbe zukommen könnte, machte der DEHOGA-Bezirksvorsitzende Wolfgang Hackmann schon vor der von der Bundes- und Landesregierung verfügten Schließung der Hotels und Restaurants klar: „Uns wird das besonders hart treffen“, betonte er bei der Jahreshauptversammlung des DEHOGA Kreisverbands Bersenbrück, zu der knapp eine Woche vor den ersten Ausgangsbeschränkungen rund 30 Mitglieder in das Hotel Zum Heidekrug in Bersenbrück gekommen waren.

Wie weitreichend die Folgen der Corona-Krise für die Gastro-Branche sein werden, konnte noch niemand wissen – auch wenn Wolfgang Hackmann schon zu diesem Zeitpunkt über erste Buchungstornierungen berichtete. „Gerade in dieser Situation zeigt sich, wie wichtig eine Reduzierung der Mehrwertsteuer auf sieben Prozent auch für Restaurants ist“, betonte der Bezirksvorsitzende unter dem Beifall der Mitglieder. Der in Deutschland aktuell geltende Steuersatz von 19 Prozent auf Speisen und Getränke bedeute eine „massive Benachteiligung“ gegenüber anderen Nachbarländern. Die Politik müsse hier umgehend handeln. Ansonsten bestehe die Gefahr, dass die Gastronomie insbesondere auf dem Land immer weiter verschwindet.

Der als Ehrengast anwesende CDU-Landtagsabgeordnete Christian Calderone griff die Forderung umgehend auf – machte den Gastwirten aber wenig Hoffnung auf eine Änderung der geltenden Regelungen. Die 7-Prozent-Forderung sei politisch umstritten und nur schwer umsetzbar. Das Land Niedersachsen werde sich gleichwohl für Gastronomie und Hotellerie einsetzen. „Sie sind als Arbeitgeber und Unternehmer wirtschaftliche Leistungsträger und darüber hinaus wichtig für das gesellschaftliche Leben“. Wie schön und zugleich herausfordernd die Arbeit in der Gastronomie ist, habe er selbst in der eigenen



Familie kennengelernt, berichtete Christian Calderone: „Ich habe große Sympathie für Ihren Berufsstand. Hier wird hervorragende Arbeit geleistet“.

Dass die Politik den freundlichen Worten auch dazu passende Taten folgen lassen müsse, betonte der DEHOGA-Bezirksgeschäftsführer Dieter Westerkamp in einer kurzen Antwort an den Landtagsabgeordneten. Die Gastro-Branche werde von den Behörden mit einer Flut von Kontrollen überzogen. Insbesondere kleinere Betriebe kommen durch die zahlreichen Auflagen und Pflichten an die Grenze ihrer personellen und wirtschaftlichen Belastbarkeit. Besonders unerfreulich sei das Verhalten der Finanzbehörden: „Es ist unerträglich, dass unsere Branche dort unter Generalverdacht für Steuerhinterziehungen steht. Das muss aufhören“.

Der Landtagsabgeordnete Christian Calderone sagte dazu, dass er den Unmut zwar verstehen könne, zugleich betonte er, dass es bei der Prüfpraxis der Finanzbehörden bleiben wird. „So wird Transparenz und Steuergerechtigkeit sichergestellt, was sicher auch in Ihrem Sinn ist“.

Zu Beginn der Versammlung hatten die Kreisvorsitzenden Gudrun Dückinghaus und Andreas Reiner mann unter anderem über ein ereignisreiches und erfolgreiches Jahr 2019 berichtet. Die vom Berufsverband angebotenen Veranstaltungen seien auf regen Zuspruch gestoßen. Der Kreisverband habe sich als engagiertes und leistungsstarkes Team präsentiert. ◀

Kassensysteme
WEDEMANN GMBH

Waagen und Kassensysteme für Handel und Gastronomie

Felix-Wankel-Straße 14
26125 Oldenburg
0441-936060

www.wedemann.de

Fliegenvertreibung

Mit dem automatischen Zerstäuber der Firma RÜD Progastro GmbH & CO. KG wird ein großes und auch sehr lästiges Sommerproblem gelöst.

1-2-3..FLIEGENFREI

auch Stechmücken, Wespen, Mostfliegen, etc.

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



Hilft auch gegen Stechmücken

Das geruchlose Spray ist für Menschen völlig ungefährlich. Ein Gerät deckt bis 80 qm Fläche ab. Nach 24 Stunden ist der Raum insektenfrei, selbst bei geöffneten Fenstern und Türen.

Auch andere Systeme für Küche, Produktion und sehr große Räume am Lager

RÜD

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

8 Tage kostenlos zur Probe

Verkäufer gesucht

Ungeziefer wie Fliegen, Stechmücken, Wespen und Mostfliegen werden aus sämtlichen Räumen, beispielsweise Verkaufsläden von Bäckereien und Gasträumen, fern gehalten.

Im 15-Minuten-Takt gibt der batteriebetriebene Spender den Duft einer afrikanischen Chrysanthemen-Art (Pyrethrum = gelbliches Pulver, aus den zermahlenden Blütenköpfen einiger Wucherblumen-Arten, das zur Vertreibung von Insekten dient) ab.

Nach ca. 24 Stunden ist der Raum insektenfrei, selbst bei geöffneten Fenstern und Türen und verhindert ein Wiederbefallen auf Grund des Abstoßeffektes, den das Pyrethrum ausübt. Das Spray ist geruchlos und



völlig unschädlich gegen Menschen und Haustiere.

Ein Gerät deckt bis 80 m² ab. Der Spender ist aus plastischem, stoßfestem Material. Mit seinen Abmessungen von 12x9x20 cm ist er überall in einer Höhe von 1,80 m unauffällig anzubringen. Da das Produkt in den letzten Jahren so erfolgreich verkauft wurde,

stellt die Firma RÜD Progastro den Zerstäuber gerne auch Ihnen 8 Tage kostenlos und unverbindlich zur Probe.

Info:

RÜD Progastro GmbH & Co. KG
Heilsbergstr. 29-31, 78247 Hilzingen
Tel.: 07731 9249-60, www.rued.info
E-Mail: info@rued.info

4* Hotel auf der Sonneninsel Borkum zu verkaufen

Der neue Inhaber kann das Hotel im laufenden Betrieb übernehmen und auf den über Jahre gewachsenen Kundenstamm zurückgreifen.

Bj. 1911, Gesamtfläche: 583 m², 9 Hotelzimmer mit exklusiver Ausstattung, 9x5m großes Schwimmbad mit Wellnessbereich, Bedarfsausweis, E: 133,90 kWh/(m²*a),
Kaufpreis: 1.600.000,00 €

Info@gartmann-immobilien.de oder Tel.: 0163-4271373

Leben und arbeiten im Rheiderland (Ostfriesland)

Alt eingesessene Gaststätte im OT Weener-Holthusen mit Wohnung im 1. OG auf ca. 1600 m² Grundstück zu vermieten.



2020 komplett saniert. Ausstattung ist vorhanden und neu. Gesamtfläche ca. 370 m², Bedarfsausweis, 168,1 kWh/(m²*a) Energieeffizienzklasse F. Mietpreis 1.100,- €, Nebenkosten 350,- €. Weitere Infos: Tel. 0170-1574857

Top modernisiertes Hotel in Braunlage



Bj. 1969 / Haus 3 in 1990 Erweiterbar, 3.000 m² Grd. ca. 728,96 € BGF, 14 Zimmer voll ausgestattet zur Übernahme KP: 1.950.000,- € Infos: www.ungerimmobilien.de Mobil: 0177-24 97 876

Hotel Garni in Greetsiel

Renommierter Hotelbetrieb inmitten des Fischerdorfes Greetsiel an der ostfriesischen Nordseeküste.

Frühstücksraum, Gastraum, Rezeption und vollständige Gastronomieküche (Restaurantbetrieb kann wieder aufgenommen werden). Fest vermietetes Geschenkeladen im Gebäude. 14 DZ, 2 EZ und 1 Appart. jeweils mit DUWC.

Bj. ca. 1744, Denkmalschutz (Einzeldenkmal nach § 3 Abs. 2 Nds. DSchG), E-Ausweis nicht erforderlich, Zentralheizung, Primärenergieträger: Gas. Grundstück ca. 987 m², Gesamtgewerbefläche ca. 800 m², 8 Stellplätze, letzte Modernisierung in 2020. KP 1.650.000 EUR zzgl. 5,95 % Käuferprovision inkl. ges. MwSt.

Sparkasse Aurich-Norden · Jann Eilers
Tel. 04921 9999 6737 · jann.eilers@sparkasse-aurich-norden.de



1.000 und eine Idee!

Seminarhotel in unmittelbarer Nähe zu Bad Gandersheim.

Seinen Ursprung hat dieses Anwesen (ehemalige Mühle) im 17. Jh.

1990 fand der Umbau und die Umnutzung zum heutigen Seminarhotel statt.



Fakten: Nutzfl. ca. 2000 m², verteilt auf 34 Gäste-Zi., div. Gruppen-, Speise- und Seminarräume sowie eine großzügige Betreiberwohnung, Grdst. 6.362 m² mit 30 Parkpl., viel Grünfl. und tollen Sitzgelegenh., Heizung Flüssiggas-Brennwerthzng. mit Blockheizkraftwerk, EA-B 104,8 kWh/(m²*a), EEK: D, Maklerprov. 3,57 % inkl. gesetzl. MwSt., Kaufpreis auf Anfrage

Volksbank eG in Bad Gandersheim, Ansprechpartner Sandra Halupka, Tel. 05382/9177-40340, E-Mail: sandra.halupka@myvoba.com



Erstklassig florierende Tanzbar in Bad Zwischenahn / Zentrum (keine Sperrzeiten!); u. a. drei Bar-Theken, große Tanzfläche, Bistro-Küche; Nutzfläche ca. 434 m²; Baujahr 1985 / modernisiert 2007 / 2015; E: B: 205,2 kWh / Gas KPV 494.000,- € -inkl. hochw. Inventar, zzgl. MwSt.-

Friedrichs IMMOBILIEN

seit 1946

Georgstraße 2 a · 26160 Bad Zwischenahn
Tel. 04403 / 9339-0
Lange Straße 91 · 26122 Oldenburg
Tel. 0441 / 972135-0
www.immobilien-friedrichs.de



Exklusiv-Partner der:
Volksbank Oldenburg eG

Pächter für die Gastronomie des Forschungsmuseums „paläon“ gesucht



Der Gastronomiebereich des Forschungsmuseums „paläon“ in Schöninge sucht ab sofort einen Pächter.

Das Forschungs- und Erlebniszentrum wurde im Jahr 2013 eröffnet und wird seit Juli 2019 als Forschungsmuseum vom Land Niedersachsen betrieben. Der ursprüngliche Ausstellungsgegenstand ist der sensationelle Fund der Schöninger Speere, dessen Fundstelle sich in unmittelbarer Nähe befindet. Das Forschungsmuseum ist darüber hinaus als außerschulischer Lernort anerkannt und wird von Schulklassen aus ganz Niedersachsen und Sachsen-Anhalt genutzt. Die Räumlichkeiten des Gastronomiebereiches umfassen ein Restaurant mit rund 90 Sitzplätzen, eine Küche, eine Garderobe, Sanitäreinrichtungen sowie einen angrenzenden Multifunktionsraum. Dieser kann je nach Veranstaltung durch Öffnen der verschiebbaren Klappwände mit dem Restaurant zu einer großen Raumeinheit geöffnet werden. Durch die Öffnung gegen Westen und Süden verfügt er über viel Tageslicht. Eine gewünschte Verdunklung kann durch Vorhänge erfolgen. Über die bodentiefen Fenster im Restaurant ist ein Blick zum Außengehege der Wildpferde möglich. Außerdem ist die Bewirtschaftung des Außenbereiches wünschenswert. Aufgrund der Sonnenlage und des vorhandenen Spielplatzes ist dieser Bereich bei den Besuchern sehr beliebt. Die Pacht beträgt 8 % des Gesamtumsatzes und ist somit umsatzabhängig. Die Nebenkosten umfassen lediglich anteilig die Reinigungskosten für den Sanitärbereich sowie die Stromkosten für das Restaurant einschließlich der Küche. Die Reinigung von Restaurant und Küche ist selbstständig vorzunehmen. Die Öffnungszeiten der Gastronomie können vom Pächter, unabhängig von den Öffnungszeiten des Forschungsmuseums, festgelegt werden.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Hoffmann (Tel. 05352/512-119) vom Fachbereich Bauwesen gerne zur Verfügung.

Eigentümer und Pächter gesucht für etablierte Gaststätten und Hotels an der ostfriesischen Küste sowie der Insel Wangerooge.

Weitere Auskünfte erhalten Sie bei:
RE/MAX Immo-Team, Britta Oldewurtel,
Tel.: 0162 - 666 09 16 oder 04462 - 923 28 12

Wedemark Resse - Heide-Gasthof

Gastplätze: Altbau 118, Neubau 72, Terrasse 70
in m²: Nfl 500, Wfl 95, Terr. 128, Grdst 1.262
VB 349.000 €. EBA beauftr. Mail immo@raspini.de

**Verschiedene Musterzimmer
aus Ausstellung
günstig zu verkaufen.
Weitere Infos:
ULMRICH - Hoteleinrichtungen
Tel. 07932-606810**



BISTRO IM FISCHBAHNHOF

BEGEISTERTER GASTRONOM GESUCHT

Wir suchen ab August 2020 einen fachkundigen, kreativen Gastronom mit engagiertem Serviceteam für das neue Bistro im Fischbahnhof in Bremerhaven.

Die moderne Gestaltung des Bistros ist auf den Charme des historischen Fischbahnhofs abgestimmt. Der rund 118 m² große Gastraum mit einer Glasfront mit Schiebetürelementen zum Markplatz bietet ein offenes Ambiente. Die großzügige Sonnenterrasse mit Blick auf das Hafenbecken lädt Ihre Gäste zum Verweilen ein.

Als Betreiber des Ausstellungsbistros bewirten Sie die Gäste des „Schaufenster Fischereihafen“, die Besucher der meereskundlichen Ausstellung und begleiten die Events im Veranstaltungssaal und im Seefischkochstudio. Auch die Gäste des Theaters im Fischereihafen (TiF) freuen sich schon auf Ihr Angebot.

Der maritime Bezug des „Schaufenster Fischereihafen“ sollte sich im Bistro widerspiegeln. Die Gestaltungsmöglichkeiten der Teilgastronomie reichen von Bistro über Café bis hin zu Bar-Angeboten. Ihr Konzept hebt sich idealerweise von den Lokalen im „Schaufenster Fischereihafen“ ab.

- Nutzfläche | ca. 179 m²
- Aussenfläche | ca. 53 m²
- Fertigstellung | August 2020*
- Mieterseitige Ausstattung (einschließlich Küche)
- Energieausweis | wird erstellt
- integriert im Veranstaltungszentrum „Fischbahnhof“
- unmittelbare Nähe zum Hafenbecken
- touristischer Standort, rund 500.000 Besucher / Jahr
- Nettokaltmiete | 1.665€ / Monat (zzgl. Betriebskostenvorauszahlung)

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihr individuelles Konzept für das Bistro im Fischbahnhof!

FBG | Fischereihafen-Betriebsgesellschaft mbH
Frau Katrin Oestmann
Lengstr. 1 | 27572 Bremerhaven
T. 0471 9732-132
oestmann@fbg-bremerhaven.de



DAS Q MACHT
DEN UNTERSCHIED.

In Niedersachsen wird
Service mit „Q“ geschrieben!



„Ein starkes Team
für persönlichen
Service und
beste Qualität.“

Hotel Nickisch, Schüttorf
Eric Nickisch, Inhaber & Geschäftsführer

Das Hotel Nickisch-Team ist Gastgeber aus Passion. Unser gemeinsames Ziel ist es, unseren Gästen den bestmöglichen Service zu bieten. Wir leben Regionalität und kochen mit Leidenschaft, sind qualitätsbewusst und detailverliebt.

Beim täglichen Umsetzen unserer Ansprüche helfen uns die Werkzeuge von ServiceQualität Deutschland – denn Reflektion, Kreativität und der Wille zur Weiterentwicklung sind der Motor unseres Erfolgs.

Informationen und Seminartermine
ServiceQualität Deutschland in Niedersachsen:

TourismusMarketing Niedersachsen GmbH
Larissa Gerigk
Essener Straße 1, 30173 Hannover
Telefon: 0511 270488-21
qualitaet@tourismusniedersachsen.de
www.q-deutschland.de

ServiceQualität Deutschland –
eine Initiative für
erfolgreiche Gastgeber.



ServiceQualität
DEUTSCHLAND