

DEHOGA

MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 3 · Juli 2020



GASTGEWERBE LEIDET UNTER CORONA-AUSWIRKUNGEN

Wiedereröffnung mit Herausforderungen



Damit Ihre Zukunft nicht auf Messers Schneide steht.

Der ERGO Unfallschutz – unsere Antwort auf die Frage „Was passiert danach?“

Ein Unfall kann schneller kommen als erwartet – und mit ihm große finanzielle und körperliche Schwierigkeiten. „Hinfallen. Aufstehen. Weitermachen.“ – Sichern Sie sich und Ihre Familie mit dem ERGO Unfallschutz ab. Über den ERGO Unfallschutz und die besonderen Leistungen für Selbstständige informieren wir Sie gern!

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,

das Corona-Virus lässt Deutschland nicht zur Ruhe kommen.

Unsere Branche ist nunmehr seit dem 17. März 2020 in einer Form betroffen, die es in den Nachkriegsjahren so noch nicht gegeben hat. In unseren Umfragen hat nahezu ein Drittel unserer Kollegen die Befürchtung formuliert, diese Krise wirtschaftlich nicht zu überstehen. Die niedersächsische Kreditwirtschaft bereitet sich darauf vor, dass gegen Ende des Jahres 2020 bis weit in das Jahr 2021 hinein die Anzahl von Firmeninsolvenzen rapide steigen wird.

Richtig ist, dass der Staat mit diversen Unterstützungsprogrammen aus Steuermitteln versucht, unsere wankende Wirtschaft zu stützen und durch die Krise zu leiten. Dennoch, die Anzahl an Branchen, die durch das Corona-Virus ins Wanken gebracht worden ist, ist so zahlreich, dass die staatlich organisierte finanzielle Hilfe in vielen Fällen wie ein Tropfen auf den heißen Stein anmutet.

Niedersachsen befindet sich mittlerweile in der fünften Stufe des Wiedereinstiegsplanes der Landesregierung. Nach wie vor ist das niedersächsische Gastgewerbe aber von geschäftlicher Normalität weit entfernt.

An die Wiedereröffnung von Diskotheken und Clubs denkt die Landesregierung nicht, da auf Personenkontakte basierende Betriebskonzepte die Gefahr von Corona-Infektionen exponentiell steigern.

Neben Diskotheken und Clubs kommen auch die Gastronomiebetriebe, die sich auf private Veranstaltungen aller Art konzentriert haben, mit den restriktiven Personen- und Tischabstandsregelungen nicht überein. Welcher Gast kann sich seine Feier ohne Musik und Tanz mit max. 10 Personen am Tisch vorstellen? Auch die Hotellerie kann ihre

100 Prozent Übernachtungskapazität nicht wirklich ausspielen. Die Gäste daran zu gewöhnen, statt der gewünschten Frühstücksbuffets Tellerservice zu akzeptieren, ist nicht immer einfach.

Der Eindruck, dass Zwänge der Wirtschaft mit nötiger gesundheitlicher Fürsorge im Land Niedersachsen in ausgewogene Deckung gebracht werden, drängt sich nicht immer auf.

Die Hoffnung der Branche ruht nun darauf, dass sich nach Durchlaufen der fünften Stufe eine komplett neue Corona-Verordnung der Landesregierung von der Reglementierung spezieller Sachverhalte wegbewegt und zu allgemeinen Verhaltensregeln übergeht, die der Wirtschaft, insbesondere dem niedersächsischen Gastgewerbe, wirklichen Spielraum für eine Rückkehr zur Normalität lässt.

Unsere Hoffnungen bauen auch darauf, dass die jetzt von der Bundesregierung beschlossene Überbrückungshilfe vielen unserer Betriebe die Chance gibt, die Krise am Ende doch zu überstehen.

Abhängen wird das auch davon, dass die Niedersächsische Landesregierung nun einen mutigeren Weg einschlägt, der von einigen anderen Bundesländern schon beschritten wird.

Detlef Schröder

Ihr Detlef Schröder
Präsident



Inhaltsverzeichnis

Mehrwertsteuersenkung	4	JUNGER DEHOGA	10	BEZIRKSVERBÄNDE		Impressum	24
Aushänge Corona	4	Trockeneis	10	Braunschweig-Harz	13	Märkte/Produkte/	
BAFA-geförderte Beratung	5	Hotelklassifizierung	11	Hannover	14	Immobilien	31
Frage und Antworten zur Wiederöffnung	5	ENERGIE		Hildesheim	17		
DEHOGA-Landesverbandstag	9	QuickCheck Umwelt	12	Stade	18		
Umfrage Ausbildung	9			Osnabrück	19		
				Lüneburg	26		

Mehrwertsteuersenkung und Preise im Gastgewerbe

WAS IST SACHE?

Der Koalitionsausschuss hat am 3. Juni 2020 im Rahmen des Corona-Konjunkturpakets die temporäre Senkung der Mehrwertsteuer beschlossen. Vom 1. Juli 2020 bis 31. Dezember 2020 beträgt der reguläre Mehrwertsteuersatz 16 statt 19 Prozent. Der reduzierte Satz wird von 7 auf 5 Prozent gesenkt.

Bereits Ende April hatten sich die Koalitionäre auf die auf ein Jahr befristete Mehrwertsteuerabsenkung für Speisen in der

Gastronomie verständigt. Der ermäßigte Mehrwertsteuersatz für Restaurant- und Verpflegungsdienstleistungen gilt vom 1. Juli 2020 bis 30. Juni 2021 und wird mit dem Gesetz zur Umsetzung steuerlicher Hilfsmaßnahmen zur Bewältigung der Corona-Krise (CoronaSteuerhilfegesetz) vom 12. Mai 2020 geregelt. Getränke sind von der Steuersenkung ausgenommen.

Stand Juni 2020 beträgt der Mehrwertsteuersatz für Speisen in der Gastronomie 5 Prozent in der Zeit vom 1. Juli 2020 bis 31.

Dezember 2020 und 7 Prozent in der Zeit vom 1. Januar 2021 bis 30. Juni 2021. ◀

INFO-SERVICE

Im aktuellen DEHOGA-Merkblatt unter <https://www.dehoga-niedersachsen.de/mein-dehoga/infos-fuer-mitglieder-von-a-z/coronavirus/> finden Sie alle weiteren Informationen.

Aushänge / Anleitungen / Vorlagen

Der DEHOGA Bundesverband hat auf einer neuen Website zahlreiche Unterlagen für die Wiederöffnung von Hotellerie und Gastronomie zusammengestellt. Zum Download bereit stehen grafisch gestaltete Aushänge für die wichtigsten Verhaltensregeln von Gästen und Mitarbeitern, Abstands- und Platzierungsschilder, eine Dokumentation für die Corona-Mitarbeiter-Belehrung, Checkliste für die Toilettenreinigung, Anleitungen fürs Händewaschen oder richtiges Niesen und Husten, Markierungen für ein Wegeleitsystem und noch einiges mehr.

www.dehoga-corona.de/wiedereroeffnung/dehoga-vorlagen/

Willkommen liebe Gäste!

Wir freuen uns sehr, Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen

Der Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter ist uns sehr wichtig. Mit Sorgfalt in allen Bereichen und strenger Hygiene werden wir unserer Mitverantwortung für die Eindämmung des Coronavirus gerecht. Bitte unterstützen Sie uns dabei und halten Sie die Verhaltensregeln konsequent ein. Mit Ihrer Umsicht schützen Sie sich selbst, die anderen Gäste und Ihre Gastgeberinnen und Gastgeber!

- Mindestabstand 1,5 m wahren
- Händehygiene einhalten
- Kontaktbeschränkungen beachten
- Auf Umarmungen und Händeschütteln verzichten
- Bei Krankheitsanzeichen auf einen Besuch verzichten
- Registrierungspflicht beachten
- Nies- und Hustenetikette wahren
- Abstände auch auf Wegen und im Toilettenbereich einhalten
- Nach Möglichkeit kontaktlos zahlen

Danke fürs Mitmachen!

Corona-Verhaltensregeln für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen im Gastgewerbe

Mit Sorgfalt in allen Bereichen und strenger Hygiene werden wir unserer Mitverantwortung für die Eindämmung des Coronavirus gerecht. Bitte halten Sie die Verhaltensregeln konsequent ein. Mit Ihrer Umsicht schützen Sie sich selbst, Ihre Kollegen, unseren Betrieb und die Gäste.

- Mindestabstand 1,5 m gegenüber Gästen und Kollegen einhalten
- Mund-Nase-Schutz benutzen, wo vorgeschrieben
- Händehygiene einhalten
- Nies- und Hustenetikette wahren
- Desinfektionsmittel und Schutzausrüstung fachgerecht einsetzen
- Gäste informieren und anleiten
- Arbeitskleidung hygienisch reinigen und aufbewahren
- Betriebshygiene und Dokumentationspflichten einhalten
- Auf Umarmungen und Händeschütteln verzichten
- Nicht krank zur Arbeit
- Bei Corona-Verdacht Arbeitgeber informieren

BAFA-geförderte Beratung

CORONA-SONDERMITTEL AUSGESCHÖPFT

Das BAFA hat für das attraktive Fördermodul für Corona-betroffene Unternehmen mehr Anträge erhalten als an Haushaltsmitteln zur Verfügung gestellt werden konnte.

Die Corona-Krise stellt Deutschland vor beispiellose Herausforderungen. Die Rahmenrichtlinie zur Förderung unternehmerischen Know-hows wurde deshalb um ein Modul zur schnellen und unbürokratischen Förderung der Unternehmensberatung für Corona-betroffene Unternehmen und Freiberufler erweitert. Die Nach-

frage nach dieser Förderung hat alle Erwartungen weit übertroffen. Mehrere zehntausend Unternehmen haben Anträge gestellt. Zahlreichen KMU kann dadurch geholfen werden, individuelle Wege aus der Krise zu finden.

Aufgrund der großen Nachfrage sind die für dieses spezielle Fördermodul vorgesehenen Mittel bereits ausgeschöpft, es können auch keine zusätzlichen Mittel zur Verfügung gestellt werden. Die Förderung aus dem Corona-Sondermodul wurde deshalb vorzeitig eingestellt. Daher können

vorerst nur Anträge bewilligt und die Förderung an den Berater ausgezahlt werden, die bereits eine Inaussichtstellung erhalten haben. Die Voraussetzungen hierfür sind außerdem, dass Sie einen förderfähigen Verwendungsnachweis eingereicht haben und ausreichend Haushaltsmittel zur Verfügung stehen.

Wenn Sie noch keine Inaussichtstellung erhalten haben, werden Sie ggf. in den kommenden Monaten in einem Nachrückverfahren berücksichtigt. Auch in diesem Fall gilt, dass ausreichend

Haushaltsmittel vorhanden sein müssen.

Die anderen Module zur Förderung unternehmerischen Know-hows ermöglichen weiterhin geförderte Beratungen zu günstigen Konditionen. Diese Module werden unverändert fortgeführt und stehen Unternehmerinnen und Unternehmern weiter zur Verfügung. ◀

INFO-SERVICE

Weitere Informationen gibt es unter <https://bit.ly/3dfOVEK>

FRAGEN UND ANTWORTEN zur Wiederöffnung

Nachfolgende Antworten auf Fragen unserer Mitglieder gründen sich auf die Niedersächsische Verordnung zur Bekämpfung der Corona-Pandemie (VO) in ihrer neuesten Fassung. Diese ist erlassen durch das Nds. Gesundheitsministerium und wirkt in allen Landkreisen und kreisfreien Städten. Diese haben nach § 11 VO das Recht, weitergehende Anordnungen zu treffen, soweit es im Interesse des Gesundheitsschutzes zwingend erforderlich ist und den Regelungen der VO nicht widersprechen.

Es sind also das Gesundheitsministerium und die Landkreise/kreisfreien Städte, die die VO in Zweifelsfragen rechtsverbindlich auslegen, soweit ein Auslegungsspielraum besteht. Da, wo die VO wortwörtlich umgesetzt wird, besteht kein Auslegungsspielraum.

Wir haben mit unseren Antworten weitestgehend den Wortlaut der VO zugrunde gelegt.

Rechtssicherheit ist damit aber nicht in allen Fällen herstellbar gewesen. Das heißt, dass sie für die Herstellung absoluter Rechtssicherheit die Auslegung Ihres Landkreises/Ihrer kreisfreien Stadt erfragen müssen.

Drängen Sie auf eine schriftliche Bestätigung Ihrer Frage, zumindest notieren Sie sich, mit wem Sie wann über welche Frage gesprochen haben.

Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Empfehlungen. Sie sollen gastgewerblichen Betrieben als eine erste Hilfestellung dienen und sensibilisieren. Sie stellen jedoch keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall auch nicht zu ersetzen. Auch können die Empfehlungen zu medizinischen Fragen und möglichen Auswirkungen keine Beratung durch einen Facharzt oder die zuständigen Fachbehörden ersetzen.

Bedenken Sie, dass sich die Sachlage kurzfristig ändern kann und damit auch die rechtliche Situation. ◀

Stand: 23. Juni 2020

1. Gibt es in der VO eine Begrenzung von Öffnungszeiten?

Nein, seine Öffnungszeiten darf der Gastronom selbst festlegen.

2. Wie verhält es sich mit Feiern in der Gastronomie (Geburtsfeiern, Hochzeiten, Beerdigungen o.ä.)?

Feiern und Veranstaltungen werden von der VO in der Gastronomie nicht thematisiert. Die VO möchte nach § 1 physische Kontakte zwischen Menschen auf ein absolut nötiges Minimum reduzieren. Das Zusammentreffen von Menschen in Restaurants ist unter den Beschränkungen eines Restaurationsbetriebes nach § 6 VO erlaubt. In § 5 der VO vom 5.6.2020 werden unter Nr. 11 Hochzeitsfeiern thematisiert. Diese sind bis 50 Personen möglich. In Nr. 12 werden Taufen, Kommunion usw. thematisiert. Die Landesregierung hat die Vorfälle in Leer und Göttingen zum Anlass genommen, noch einmal auf die Infektionsgefahr anlässlich solcher Veranstaltungen hinzuweisen. Ab sofort sind diese Veranstaltungen, aber auch Trauerfeiern wieder in der Gastronomie möglich. Soweit nicht Personen aus maximal 2 Hausständen zusammensitzen, dürfen die Tische für Gruppen von maximal 10 Personen eingerichtet werden. Zwischen den Tischen ist der Personenabstand von 1,5 m einzuhalten. Die sonstigen Hygienemaßnahmen müssen eingehalten werden. Dies gilt auch für die Registrierungspflicht. Für einen Hausstand kann jeweils eine Person registriert werden.

3. Wie viele Personen darf ich im Restaurant bewirten?

Die Anzahl der Personen hängt ab von der Sitzplatzkapazität. Es sind dabei die Abstandsregeln nach § 6 VO einzuhalten:

- Tische mit Gruppen von max. 10 Personen auch aus unterschiedlichen Hausständen ohne Abstandsvorgabe
- Personen aus 2 Hausständen ohne zahlenmäßige Einschränkung und Abstandsvorgabe
- Für die Abstände der Tische gelten die 1,5 m Personenabstand

4. Was ist unter Personen eines und eines weiteren Hausstandes zu verstehen?

§ 6 Abs. 1 Satz 3 der Niedersächsischen Verordnung zur Bekämpfung der Corona-Pandemie legt fest, dass nur Personen, die einem oder einem weiteren Hausstand angehören oder die zu einer gemeinsamen Gruppe von Gästen von nicht mehr als 10 Personen gehören, nicht den sonst geltenden Mindestabstand von 1,5 m einhalten müssen. Ein Hausstand sind diejenigen Personen, die sich eine Wohnung teilen.

Bsp.: (Ehe)Paare, Eltern und Kinder, Wohngemeinschaften, generationenübergreifendes Wohnen. Entscheidend ist nicht das verwandtschaftliche Verhältnis, sondern das Zusammenleben in einer Wohnung. So kann ein Hausstand aus einer Person oder auch aus vielen (z.B. Wohngemeinschaft, größere Familie) bestehen.

Es gibt daher keine generelle Regel, wie viele Personen an einem Tisch sitzen dürfen.

Regel: 1- 2 Wohnungen = 1 Tisch
 Mehr als 2 Wohnungen = max. 10 Personen an 1 Tisch,
 sonst mehrere Tische

Beispiele:

a. Ich habe eine Anfrage für 4 Personen, 2 Pärchen. Dürfen die zusammensitzen?

Soweit beide Paare jeweils zusammenwohnen, dürfen diese ohne Abstand zusammensitzen.

b. Hier kommen zwei größere Familien an? Gibt es eine Maximalbelegung?

Nein, eine Maximalbelegung gibt es nicht. Einziges Kriterium ist der gemeinsame Hausstand. Ein Hausstand kann ja aus mehr als 2 Personen bestehen.

c. Wie ist das mit 3 Freundinnen?

Hier liegen wohl mehr als 2 Hausstände vor. Es sind jetzt jedoch auch Tischgrößen für Gruppen bis 10 Personen möglich, ohne Einhaltung der 2 Hausstände-Regelung

d. Ein kleiner Stammtisch möchte bei mir reservieren?

Es gilt die 10 Personen-Tischregelung

5. Wie verhält es sich, wenn bei einem Gast, der bei mir Essen war, festgestellt wird, dass dieser Corona hat. Muss ich dann mein Restaurant komplett schließen, was passiert dann?

Das zuständige Gesundheitsamt, das die Meldung entgegengenommen hat, wird eine Entscheidung treffen

6. Wie verhält es sich mit Selbstbedienungsangeboten?

Nach der VO darf ein Selbstbedienbuffet nicht angeboten werden; lediglich die Ausgabe von Tellern oder das Vorlegen auf Teller durch den Service an einem Ausgabepunkt bzw. am Buffet ist erlaubt.

7. Sind geschäftliche Tagungen erlaubt?

Beruflich bedingte Zusammenkünfte mehrerer Personen sind zulässig nach § 10 I VO. Es gilt das normale Abstandsgebot von 1,5 m.

Das Angebot von Speisen und Getränken für die Tagungsgäste steht unter der Einschränkung eines Restaurationsbetriebes nach § 6 VO.

8. Wer trägt die Kosten bei Absage von Feierlichkeiten?

Dies richtet sich nach dem zugrundeliegenden Sachverhalt: Wer sagt ab? Gibt es einen Grund für Absage? Wer ist für den Grund verantwortlich, Gast oder Gastwirt?

9. Muss mein betriebliches Hygienekonzept öffentlich ausgehängt werden?

Die VO setzt keine Pflicht zum Aushang im Betrieb. Allerdings muss ein betriebliches Hygienekonzept vorliegen. Sinnvoll ist die Erstellung in Schriftform. Anhand des erstellten HACCP-Konzepts die Kontrollpunkte für eine Infektionsgefahr des Gastes und der Mitarbeiter mit dem Corona-Virus durchgehen und Maßnahmen darstellen (Abstand, Desinfektion, Gästeleitung o.ä.), die die Infektionsgefahr vermindern. Siehe dazu auch die Vorbereitungsschritte und -empfehlungen aus den Handlungsempfehlungen Gastronomie und Hotellerie (<https://www.dehoga-niedersachsen.de/branchenthemen/corona-krise/>)

10. Wer haftet falls ein Gast die Infektion mit ins Gasthaus bringt? Gast oder Wirt?

Wenn der Gast weiß, dass er Corona-positiv ist, haftet der Gast. Wenn auch der Gastwirt um die Corona-Infektion des Gastes weiß, haftet auch der Gastwirt. Wenn keinem die Infektion bekannt ist, haftet keiner.

11. Genügt für den Besuch der Hotelgäste im Restaurant der Meldeschein als Formular zur Gästeregistrierung?

Es geht um Gästeregistrierung zum Zwecke der Rückverfolgung von Infektionsketten. Wer hat mit wem, wann Kontakt gehabt. D.h. neben Gästedaten sind auch der Tag und die Uhrzeit der Anwesenheit im Restaurant abzubilden, um mögliche Kontakte nachvollziehen zu können. Eine Vorlage für die Gästeregistrierung finden Sie unter <https://www.dehoga-niedersachsen.de/branchenthemen/corona-krise/>

12. Wie ist die Rechtslage bei Stornierungen von Hochzeitsfeiern?

Wie üblich. Ist ein Stornorecht vereinbart worden? Konnte der Gastwirt die abgesprochenen Leistungen für die Feier nach den Vorgaben der VO überhaupt leisten. Wenn nicht keine Schadensersatzpflicht.

13. Darf ich Hotelgäste bewirten? Frühstück/Abendessen?

Ja, unter den Bedingungen des Restaurationsbetriebes § 6 VO

14. Gibt es dabei eine Beschränkung der Personenzahl?

Nein. Es gelten die Bedingungen des Restaurationsbetriebes § 6 VO

15. Darf im Tagungsraum bewirtet werden?

Nur unter den Voraussetzungen des § 6 VO. Ist der Tagungsraum vor dem Corona Shut Down auch Restaurationsraum gewesen?

16. Wie zählt mein Saal bei der Berechnung der Kapazitäten mit?

Der Saal kann zu 100 % eingesetzt werden.

17. Wie viele Gäste dürfen max. an einem Tisch sitzen?

Richtet sich nach § 6 VO, siehe auch Nr. 4

18. Dürfen statt Zeitungen Tablets an die Gäste ausgegeben werden zum Online-Lesen, wenn die Geräte nach jedem Gebrauch desinfiziert werden?

Kein Gast soll mit nicht desinfizierten Gegenständen, die ein anderer Gast angefasst hat, in Berührung kommen. Nach Desinfektion also möglich.

19. Darf ich die Kegelbahn wieder an meine Gäste vermieten? Wenn ja, unter welchen Auflagen?

Kegeln und Bowlen ist Sport nach Auffassung der Landesregierung. Sport darf betrieben werden, wenn er kontaktlos erfolgt. Vereine dürfen also den Sport betreiben. Auch auf privaten Sportanlagen (so auch Kegelbahnen) darf wieder Sport betrieben werden, wenn kontaktlos, Mindestabstand 2 m, Desinfektion und Hygiene gewährleistet ist.

20. Darf ich ein Brotkörbchen auf den Tisch stellen?

Kein Gast soll mit nicht desinfizierten Gegenständen, die anderer Gast angefasst hat, in Berührung kommen; nicht, wenn weitere Gäste am Tisch das Körbchen auch anfassen können.

21. Dürfen Menagen benutzt werden?

siehe 20.

22. Dürfen Speisekarten ausgegeben werden?

siehe 20.

23. Muss ich die Gäste schriftlich darauf hinweisen, dass sie das Restaurant nicht betreten dürfen, wenn sie Krankheitssymptome haben?

Nein

24. Können Tresen als Gästetische genutzt werden?

Es sollte deshalb an einem Tresen, so er zur Gästebewirtung eingesetzt wird, ein Personenabstand von 1,5 m eingehalten werden, es sei denn Personen aus max. 2 Hausständen bzw. max. 10 Personen sitzen zusammen.

25. Sind Zeitungen für Gäste überhaupt erlaubt?

Kein Gast soll mit nicht desinfizierten Gegenständen, die anderer Gast angefasst hat, in Berührung kommen.

26. Tischregelung: Wie viele Personen dürfen an einen Tisch, wenn sie in einem Hausstand leben?

ohne Beschränkung. siehe Nr 4 (Allerdings ist Skepsis angebracht, auf die Adressmeldung achten)

27. Wie viele Personen dürfen an einen Tisch, die nicht in einem Hausstand leben?

2 Personen

28. Was ist mit Mitarbeitern, die aus gesundheitlichen Gründen keinen Mundschutz tragen können Bsp. Asthma?

Diese sind nach den Vorgaben des Arbeitsrechtes arbeitsunfähig; sinnvoll erscheint die Anordnung eines Tätigkeitsverbotes durch den Arzt.

29. Umkleidesituation für Mitarbeiter: nur versetzt möglich?

Es gilt der Arbeitsschutz. D.h. ein 1,5 m Abstand ist einzuhalten. Siehe Ergänzung zur Gefährdungsbeurteilung der BGN (<https://www.dehoga-niedersachsen.de/branchenthemen/corona-krise/>)

30. Kontaktdatenangabe auch bei Außer Haus Verkauf?

Nein

31. Besteht noch Reservierungspflicht?

Nein. Sie kann aber dann als Maßnahme des Betriebes sinnvoll sein, um den ungeplanten Zutritt von Gästen steuern zu helfen.

32. Gibt es Verhaltensregeln für Gäste zum Aushang in der Gaststätte?

Handhygiene, Abstandshaltung usw. Vorlagen, die der DEHOGA entwickelt hat, finden Sie auf der Website: <https://www.dehoga-niedersachsen.de/branchenthemen/corona-krise/>

33. Muss das Kontaktdatenformular von jedem individuellem Gast unterschrieben werden, oder reicht es, wenn nur der unterschreibt, der den Tisch bestellt hat?

Keine Unterschrift nötig, ein Gast kann für alle die personenspezifischen Adressdaten eintragen, die Datenerhebung erfolgt auf Basis der gesetzlichen Vorgabe nach der VO. Sitzen zwei Hausstände zusammen, reicht es aus, wenn jeweils eine Person pro Hausstand ihre Adressdaten hinterlässt.

34. Verzehrabstand zum Betrieb bei Take-Away?

Die 50 m Abstands-Regelung ist aufgehoben

35. Muss ich ein Besucher-Schlangenmanagement einrichten?

Nach der VO ist der Gastwirt dafür verantwortlich, mögliche Besucher-schlangen vor seinem Objekt zu managen. Sinnvoll kann es sein, eine Person vor der Tür zu postieren, wenn sich eine Schlange gebildet hat. Prüfung, ob eine Reservierungspflicht für die Gäste der bessere Weg ist.

36. Muss ich ein betriebliches Hygienemanagement vorweisen?

Die betrieblichen Arbeitsschutzmaßstäbe und das schon bestehende HACCP-System für Lebensmittelhygiene auf die möglichen Gäste- und Mitarbeiterkontakte und die daraus entstehende Corona-Infektionsgefahr übertragen.

37. Welche Kontaktdaten muss ich abfragen?

Name, Vorname, Wohnadresse, Telefonnummer plus Anwesenheitstag und -zeit

38. Muss ich von Tagungsgästen auch alle Kontaktdaten aufnehmen oder reicht es, wenn mir der Veranstalter eine solche Liste übermittelt?

Eine Unterschrift ist nicht zu leisten, eine Liste reicht aus, in der die Kontaktdaten mit Tag und Uhrzeiten der Anwesenheit erhoben werden.

39. Sind eigentlich Visiere aus Plexiglas anstatt einer Alltagsmaske zulässig?

Ja, diese sind zulässig. Das Visier muss Mund und Nase abdecken. Nach dem Robert-Koch-Institut sind sie aber zur Zeit keine gleichwertige Alternative zum Mund-Nasen-Schutz in textiler Form.

40. Gibt es für unsere Hochzeitsplanung irgendwelche Hinweise – was genau ist denn jetzt erlaubt?

Das Virus ist weiterhin da und wird uns noch über einen längeren Zeitraum einen bewussten und achtsamen Umgang mit dem Infektionsschutz abfordern, d.h. Sie sollten sich und Ihre Freunde und Verwandten auch bei einer Hochzeit schützen!

Die neue Regelung mit der Zulässigkeit von maximal 50 Personen bei Hochzeiten besagt leider nicht, dass eine solche Feier mit dieser Höchstzahl an Personen frei von jedem Risiko ist. Insofern halten Sie bitte unbedingt zu jedem Moment auf einer Hochzeitsfeier und auch auf allen anderen Feierlichkeiten (z.B. Taufe, Konfirmation, Kommunion etc.) die 1,5 m Personenmindestabstand ein. Dies gilt insbesondere bei einem etwaigen Besuch einer Gaststätte. Für die Tischordnung gilt Gruppen von maximal 10 Personen und die zwei-Hausständeregulation sind erlaubt.

41. Was ist mit Geburtstagsfeiern in einem Restaurant?

Gaststättenbesuche sind natürlich auch anlässlich eines Geburtstages zulässig. Zu beachten ist aber, dass in der Gastronomie nur Gruppen bis maximal 10 Personen bzw. zwei Haushalte gemeinsam an einem Tisch sitzen dürfen. Eine noch größere Festtafel ist also noch nicht möglich. Der Personenmindestabstand zwischen den Tischen ist zu beachten.

42. Was ist mit Tanzen anlässlich von Hochzeiten?

Die wenigsten Tänze bei Feierlichkeiten sind kontaktarm, insofern sollte genau überlegt werden, ob dies ermöglicht wird. Es ist weniger eine Frage der Rechtsverordnung, sondern vielmehr die Frage an Brautpaar und Gastwirt, wie die Balance zwischen Hochzeitsfeier und dem Schutz vor einer möglichen Infektion herzustellen ist. Wenn viel Platz ist, die Tanzpaare sich tatsächlich auf einen bzw. nur auf einen weiteren Hausstand oder eine feste 10er-Gruppe beschränkt und dazu auch noch ein hinreichend großer Abstand zu den anderen Paaren gehalten werden kann, dann ist das zwar theoretisch möglich, aber ob dabei Tanzvergnügen aufkommt, darf bezweifelt werden.

43. Gilt die 50-Personen-Hochzeitsregel auch für die Silberhochzeit oder Goldene Hochzeit?

Je mehr Feierlichkeiten in größerem Rahmen als zulässig erklärt werden, desto größer wird die Wahrscheinlichkeit, dass eine solche Feier der Ausgangspunkt für einen größeren Infektionsausbruch wird. Daher konzentrieren sich die ersten Schritte zu einem Alltag mit dem Virus zunächst auf die erst- und einmaligen Feierlichkeiten, wie die Eheschließung bzw. Trauung, Taufe, Konfirmation, Kommunion etc. sowie auf Beerdigungen.

Unstrittig ist eine Goldene Hochzeit sehr bedeutsam, doch sollte gerade mit Blick auf die Covid-19 Risikogruppen dieser Anlass mit besonderer Achtsamkeit begangen werden. Sich dabei im kleineren Familienkreis in einem Restaurant unter Beachtung der gastronomischen Abstandsregelungen zu treffen, ist die bessere Option, um den Aspekten „besonderer Anlass“ und Schutz vor einer möglichen Infektion dennoch Rechnung tragen zu können.

DEHOGA-LANDESVERBANDSTAG 2020

Verlegung nach Hannover

Für dieses Jahr war die Ausrichtung des DEHOGA-Landesverbandstages durch den Bezirksverband Land Braunschweig-Harz in der Stadt Braunschweig geplant. Bedingt durch die Corona-Krise hat das erweiterte Präsidium zusammen mit den Bezirksvorsitzenden in Abstimmung mit dem Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel die Entscheidung getroffen, den Landesverbandstag 2020 nicht in Braunschweig stattfinden zu lassen.

Eingeladen werden die noch zu benennenden Delegierten für Montag, den 9. November 2020, auf das Messegelände in Hannover

Das Programm der Delegiertenversammlung wird auf die in der Satzung zwingend vorgesehenen Punkte, d. h. die Rechenschaftsberichte des Präsidiums, der Fachgruppen- und Ausschussvorstände sowie die vorgesehene Wahl des Präsidenten und der Aus-

schussvorsitzenden beschränkt. Nachgedacht wird auch über einen Vortragsredner, der eine Einschätzung abgeben soll, wie sich Deutschland unter dem Eindruck der Corona-Pandemie weiterentwickeln wird.

Da zu erwarten ist, dass die coronabedingten Personenabstandsregelungen immer noch Bestand haben, ist aus Gründen der Raumkapazität beschlossen worden, in 2020 keine Gäste zur

Delegiertenversammlung einzuladen.

Die Delegiertentagung des DEHOGA Niedersachsen ist im Jahre 2021 dann wieder für die Stadt Braunschweig geplant. Ein Termin im November 2021 ist abschließend noch nicht festgelegt. ◀

Ausbildungssituation

BUNDESWEITE DEHOGA-UMFRAGE ZUR DERZEITIGEN LAGE IM GASTGEWERBE



Kürzlich hat der DEHOGA bundesweit eine Umfrage zur Ausbildungssituation im Gastgewerbe durchgeführt. Auch über 300 Betriebe aus Niedersachsen haben geantwortet.

Die Befragung zeigt, dass die allermeisten Ausbildungsbetriebe ihre Auszubildenden auch während der Corona-Krise weiter beschäftigen konnten. Nur 20 Prozent der Auszubildenden sind aktuell in Kurzarbeit. Kündigungen konnten bisher weitgehend vermieden werden. 60 Prozent der Betriebe konnten ihre Auszubildenden auch während der Schließungsphase noch adäquat beschäftigen, 40 Prozent stellten ihre Azubis frei.

Nur 22 Prozent der Befragten bewerten das digitale Lernangebot der Berufsschulen als gut. 55 Pro-

zent attestierten den Schulen ein großes Bemühen, digitale Lerninhalte bereitzustellen, das Ergebnis war aber nicht zufriedenstellend. In der Kommunikation zwischen Berufsschule und Azubis bzw. Betrieb sehen 44 Prozent noch Verbesserungsbedarf.

Für das kommende Ausbildungsjahr wird deutlich, dass viele Betriebe keine oder weniger Auszubildende einstellen werden und auch einige eigentlich geplante Übernahmen von Azubis aufgrund der Corona-Krise nicht realisiert werden können.

Ausbildung sichert die Zukunft unserer Branche. Insofern kann nur gehofft werden, dass die Ausbildungsplatzförderung aus dem Konjunkturpaket der Bundesregierung ihr Ziel nicht verfehlt. ◀

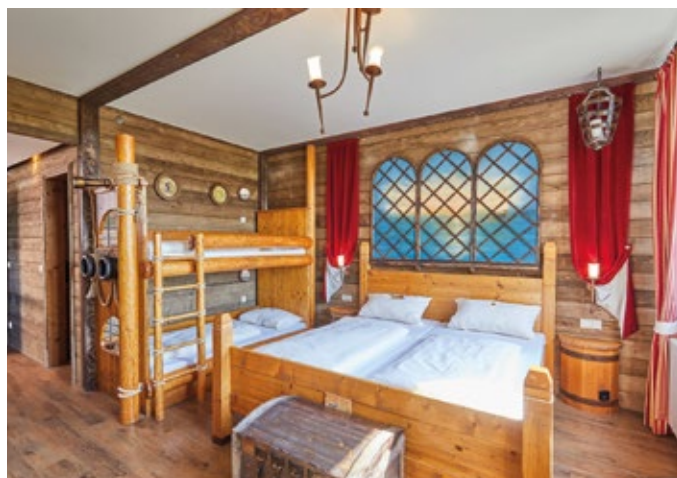
E-SERVICE

Die vollständigen Ergebnisse der Umfrage finden Sie unter <https://www.dehoga-niedersachsen.de/mein-dehoga/> zum Download (PLZ + Mitgliedsnummer bereithalten).





Foto: Heide Park Resort



HERBSTARBEITSKREIS VOM 25.-27. OKTOBER MIT ABSTANDS- UND HYGIENEREGELN

„In diesem Jahr ist
alles anders, aber wir
brauchen den direkten
Erfahrungsaustausch mit
anderen Junioren“

erklärt Markus Solbach, Sprecher des Jungen DEHOGA Niedersachsen. „Wir werden bei unserem Herbstarbeitskreis vom 25. bis 27. Oktober 2020 im Heide Park Soltau natürlich alle Abstands- und Hygienemaßnahmen einhalten.“ In einer exklusiven Betriebsführung erhalten wir

Einblicke in die Retail- und Gastronomiestops und Informationen über die organisatorischen Herausforderungen eines Freizeitparks. Darüber hinaus wird es einen Event-Vortrag des Marketing Account Managers geben, der uns das Produkt Heide Park Resort näher bringen wird. „Die

weiteren Themen und Events werden noch ausgearbeitet, da vieles davon abhängen wird, was möglich ist“, so Markus Solbach. „Die Einladung mit allen weiteren Informationen wird allen Junioren rechtzeitig zugeschickt und auf unserer Internetseite veröffentlicht.“ ◀

BGN-SICHERHEITSTIPP

Transport von Trockeneis

Trockeneis ist nichts anderes als Kohlendioxid – in gefrorenem festen Zustand. Bei Zimmertemperatur und normalen Druckverhältnissen verflüssigt es nicht, sondern wird direkt zu Kohlendioxidgas (CO₂). Das geruchlose Gas verdrängt in geschlossenen Räumen den Luftsauerstoff und kann schon bei einer Konzentration von acht bis zehn Prozent tödlich wirken. Wer also Trockeneis transportiert – zum Beispiel in seinem Auto –, muss zur eigenen Sicherheit Schutzmaßnahmen er-

greifen, damit kein Kohlendioxid aus dem Transportbehälter austreten kann. Welche das sind und wie man sie umsetzt, darüber gibt die BGN-Betriebsanweisung für Trockeneis Aufschluss, die unter anderem fordert:

- Trockeneis nur in geeigneten geschlossenen Trockeneisbehältern transportieren, dabei auf Druckausgleich achten
- Trockeneisbehälter im Auto nicht im Fahrgastraum, sondern im möglichst gasdicht abgetrennten Lade- oder

Kofferraum. Trotzdem auf gute Belüftung des Fahrgastraumes achten, Fenster öffnen

- Transportboxen kennzeichnen und vor Erwärmung schützen. Nicht über Nacht im Fahrzeug lassen

Weitere Informationen:

Betriebsanweisung „Trockeneis“ mit Schutzmaßnahmen für Lagerung, Handhabung und Verhalten im Gefahrfall zum Herunterladen unter: www.bgn.de



Bei Zimmertemperatur „sublimiert“ Trockeneis und geht in Gas über, für Showeffekte kann es in Verbindung mit Wasser als wabernde Schwaden sichtbar gemacht werden.

Shortlink = 1404

„Einsatz von Trockeneis“, BGN-Akzente 2/2020: <https://www.bgn.de/praevention-arbeitshilfen/praxishilfen-service/medien/akzente-report/>

NEUE KRITERIEN FÜR DIE DEUTSCHE HOTELKLASSIFIZIERUNG

Digitalisierung und Nachhaltigkeit im Fokus



Etwa alle fünf Jahre überarbeiten die Mitglieder der Hotelstars Union ihren gemeinsamen Kriterienkatalog, damit die Hotelklassifizierung nicht an Attraktivität und Aussagekraft für Gäste und Hoteliers verliert. Die aktuelle Fortschreibung des Kriterienkatalogs 2020-2025 konnte nun erfolgreich abgeschlossen werden. Die neuen Kriterien werden in Deutschland ab dem 1. Juli 2020 zum Einsatz kommen, innerhalb der Hotelstars Union sind sie spätestens ab 1. Januar 2021 verpflichtend. „Wir stellen den Hotels in Deutschland den neuen Kriterienkatalog 2020-2025 für ein halbes Jahr parallel zum aktuellen Katalog 2015-2020 zur Verfügung. In Zeiten der Corona-Krise hat jedes Hotel somit übergangsweise bis zum Jahresende 2020 eine Wahlmöglichkeit zwischen den beiden Kriterienkatalogen“, kündigt Markus Luthé,

Geschäftsführer der DEHOGA Deutsche Hotelklassifizierung GmbH, an.

Der Kriterienkatalog wurde von 270 auf 247 Kriterien reduziert und vereinfacht. „Inhaltlich haben wir die fast alle Hotelbereiche durchdringende Digitalisierung und die immer wichtiger werden den Nachhaltigkeitsaspekte in den Fokus gerückt“, erläutert Markus Luthé. „Der modernisierte Kriterienkatalog bietet zudem noch mehr Flexibilität und Transparenz in der Hotelklassifizierung.“

Die Digitalisierung hält nicht nur im Bereich der Informationselektronik auf den Hotelzimmern verstärkten Einzug in den Kriterienkatalog, sondern auch beim Selbst-Check-in/-Check-out, der Dank der Einführung des digitalen Melde-scheins nun auch in Deutschland kontaktlos stattfinden kann.

Klassifizierte Hotels werden außerdem ermutigt, ihren Gästen Ausnahmen von der täglichen Zimmerreinigung anzubieten, Ladestationen für Elektrofahrzeuge zu installieren oder weniger Plastikverpackungen im Badezimmer zu verwenden.

„Nicht alles davon werden die Hotels unter den besonderen Hygiene- und Schutzkonzepten in Zeiten der Corona-Pande-

mie schon unmittelbar umsetzen können. Umso wichtiger ist es uns, mit dem neuen Kriterienkatalog die notwendige Flexibilität, Orientierung und Planungssicherheit zu gewähren“, ergänzt Markus Luthé.

Der bisherige und der zukünftige Kriterienkatalog stehen auf der Website www.hotelstars.eu zur Verfügung.

Anmerkungen oder inhaltliche Fragen können interessierte Hoteliers gerne an die DEHOGA Deutsche Hotelklassifizierung GmbH per Email info@hotelstars.eu richten. ◀



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

QUICK CHECK UMWELT KOSTENLOS

QUICK CHECK    
Umwelt
 FÜR DAS BEHERBERGUNGSGEWERBE

Umwelt- und Klimafreundlichkeit ermitteln

„Wir müssen in diesen Zeiten zusammenhalten! Deshalb können Sie den Quick Check Umwelt jetzt kostenlos nutzen“, ruft Peter Schulze Isfort von Viabono alle Gastgeber auf. „Identifizieren Sie mit uns sofort Einsparmöglichkeiten im Bereich Energie/Wasser/CO2/Abfall Ihres Betriebs im Vergleich mit ähnlichen Häusern der Branche – unkompliziert und online! Sie erhalten als Feedback Informationen und Tipps für eine bessere umweltbewusste Betriebsführung. Das spart Geld und schützt nebenbei auch noch die Umwelt!“, so Isfort weiter.

Was ist der Quick Check Umwelt?

Der Quick Check Umwelt ist ein Online-Tool zur einfachen Ermittlung der Umwelt- und Klimafreundlichkeit von Hotels, Pensionen, Ferienwohnungen und Ferienhäusern. Mit dem Quick Check Umwelt ist ein Vergleich der Umweltkennzahlen bzw. ein Benchmarking dieser mit anderen Betrieben derselben Klasse und Kategorie möglich.

Die Betriebe erfassen online ihre relevanten Kennzahlen in den Bereichen Endenergie, CO2-Emissio-

sionen, Wasser und Abfall und erhalten eine PDF-Auswertung mit Feedback und Verbesserungsmöglichkeiten zu ihrem Betrieb sowie weitere Informationen zur Kommunikation umweltbewusster Betriebsführung. Teilnehmende Betriebe erhalten entsprechend schnell und kostengünstig wertige Ergebnisse, ohne umfassende Kriterien- bzw. Erhebungsbögen ausfüllen zu müssen oder Belege einzureichen. Bitte beachten Sie, dass der Quick Check Umwelt keine Zertifizierung ist, sondern eine IST-Analyse Ihrer Verbräuche. ◀

INFO-SERVICE

Weitere Informationen und Kontakt unter www.quickcheckumwelt.de oder telefonisch unter 02205/9198350.

Ihre Energieberater in Niedersachsen

HANNOVER-HILDESHEIM (SÜDLICHES NIEDERSACHSEN)



Heino
Thomsen

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

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



Carsten
Mücke

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

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



Torsten
Merker

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

Webinar mit großer Resonanz

DEHOGA HARZ UND MDB ROY KÜHNE IM GESPRÄCH ZUR CORONA-KRISE

Zusammen mit dem CDU-Bundestagsabgeordneten Dr. Roy Kühne sprachen Jens Lutz, Vorsitzender des DEHOGA Kreisverbandes Harz, und Mark Alexander Krack, Geschäftsführer des DEHOGA Bezirksverbandes Land Braunschweig-Harz e.V. im Rahmen eines gemeinsamen Webinars am 14. Mai über die aktuelle Situation im Tourismus- und Gastgewerbe.

Die vorher erfolgten Einladungen zum Webinar sorgten für große Resonanz bei den Mitgliedern aus dem DEHOGA Kreisverband Harz. Vorab konnten per E-Mail Fragen zu den niedersächsischen Plänen zur Wiedereröffnung, zur Umsetzung der Hygienekonzepte in der Praxis und zu weiteren Erwartungen an die Politik eingesandt werden, über die dann im Webinar informiert und diskutiert wurde.

Mark Alexander Krack berichtete von vielen DEHOGA-Mitgliedern, die einfach verzweifelt sind, weil sie nicht wissen, welche Schritte



Mark Alexander Krack und Jens Lutz im Webinar mit MdB Roy Kühne.

sie weiter gehen sollen. Jedoch ist es gelungen, mit dem 5-Stufen-Plan der Niedersächsischen Landesregierung eine Perspektive zu setzen.

Für viele lohnt es sich jedoch nicht, ihr Tourismus- und Gastgewerbe zu öffnen unter den ganzen Voraussetzungen, da der Break-Even-Point nicht erreicht wird, erklärte Dr. Kühne. Er will nachvollziehbare Politik führen,

seiner Ansicht nach wollen und können die Leute nur mitziehen, wenn für sie die Entscheidungen nachvollziehbar sind.

Daher sollten die gesetzten Regelungen regelmäßig kontrolliert und auf den aktuellen Stand gebracht werden. Die Flut der Anträge an die N-Bank wurde ebenso thematisiert und aktive Hilfe angeboten. ◀

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



== MOBIL & FLEXIBEL
Praktische Lösungen für neue Konzepte

- == Genuss mit Abstand – innovative Konzepte für die Gastronomie
- == mobile Speisen- und Getränke-theken für mehr Flexibilität und Sicherheitsabstand
- == Hygiene als Schlüssel – Edelstahl- und Glasflächen zur gründlichen Reinigung und Desinfektion



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

www.hagola.de



DEHOGA-KREISVERBAND NIENBURG DISKUTIERT MIT
HEIMISCHEN CDU-LANDESPOLITIKERN IM GASTHAUS RODE IN LOCCUM

Vor leeren Stühlen in Corona-Zeiten



DEHOGA Mitglieder des Kreisverbandes
Nienburg vor leeren Stühlen.
Foto: Büro Schmädeke

Fahrplan! Bereits jetzt sind 50% des Jahresumsatzes verloren“, forderte Cord Rode vom Hotel Rode in Loccum. Bei den Schilderungen der anwesenden Gäste wurde schnell klar: Es geht um die blanke Existenz der Betriebe und die zahlreichen Mitarbeitenden, die in der Gastronomie häufig als Mini- und Midi-Jobber angestellt und darum besonders betroffen sind. Für sie greift die Kurzarbeitsregelung nicht und dadurch werden ggf. auch Rentenlücken entstehen. Die Krise beträfe auch die Bestandsimmobilien, die einen Teil des Betriebsvermögens bilden und oft wichtige Teile der Altersvorsorge bei den Gastwirtsfamilien seien. Wenn es jetzt zusätzlich zu einer Pleitewelle komme, dann seien die Immobilien quasi wertlos.

Dr. Frank Schmädeke versicherte den anwesenden Gastwirten, alle Schilderungen und Informationen mit nach Hannover zu nehmen. Er sei überzeugt, dass die Gastronomen und Hoteliers im ländlichen Raum die Anforderungen erfüllen können, die eine Wiedereröffnung mit sich bringen würde. Er könne aber auch nachvollziehen, dass die Landesregierung zögerlich agiere, denn niemand wisse, auf was man sich einlasse, wenn man die „Büchse der Pandora“ leichtfertig öffne.

Deutliche Worte fand Friedrich-Wilhelm Gallmeyer, Vorsitzender des DEHOGA-Kreisverbandes und Inhaber des Hotel zur Krone in Nienburg beim Treffen am 22. April. Gleich zur Begrüßung vor dem Gasthaus Rode in Loccum symbolisierte er mit jeweils einem leeren Stuhl pro Gasthaus mit Hotelbetrieb die existenzielle Lage vieler traditioneller Familienbetriebe im Landkreis. „Dazu kommen noch ganz viele, die nur Gastronomie haben. Das ist das Schlimmste, was passieren konnte. Eine Krise von solchen Ausmaßen ist noch nie da gewesen!“, betonte Gallmeyer, der zu dem Info-Treffen eingeladen hatte.

In den Familienbetrieben sei man sich bewusst, dass Gesundheit an Nummer eins stehe und die Hygiene gewährleistet sein muss. Aber man brauche eine Perspektive, denn die so überlebenswichtigen

Familienfeiern würden jetzt wohl das ganze Jahr ausfallen. „Mit wie vielen Gästen können wir wohl weitermachen?“ wollte Gallmeyer von den anwesenden Landtagsabgeordneten Dr. Frank Schmädeke und Karsten Heineking (beide CDU) wissen. Karsten Heineking berichtete, dass bereits im Wirtschaftsausschuss des Landtages nachdrücklich über die Situation für Gastronomie und Hotellerie und den möglichen Szenarien einer Wiedereröffnung diskutiert wird. Einig waren sich Politiker und Gastwirte, dass man die besonderen Umstände der Betriebe im ländlichen Raum unbedingt berücksichtigen müsse.

„Die Abstände und Hygienemaßnahmen sind in den großen Gasthäusern und weitläufigen Hotels kein Problem, aber eine Öffnung nur bis 18 Uhr? Das ist nicht zu schaffen. Wir brauchen einen

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



Der Landtagsabgeordnete plädierte für einen Vorschlag der Gastwirte zur Umsetzung. So sei man auch beim Handel vorgegangen und habe eine Wiedereröffnung erreichen können. Er sei sich aber sicher, dass es ein „Alles oder nichts“ nicht geben werde. Erklärtes Ziel sei es, die Gastronomie wieder zu öffnen. Und dort, wo es nicht funktioniert auch wieder zu schließen. „Die Dramatik der Situation ist allen bewusst, aber uns fehlt noch der Königsweg“, erklärte der Landtagsabgeordnete Karsten Heineking. „Die Gesetze müssen beachtet werden, auch wenn die Fußgängerzone in Hannover etwas anderes sei als in München. Diesen Unterschied müsse

man intensiv klarmachen und den ländlichen Raum anders berücksichtigen. Leider können wir nicht in die Zukunft sehen“.

Eine mögliche Lösung sei eine bessere Unterstützung, auch wenn es nicht nur das Geld ist, das den Gastronomen jetzt fehle. Gastwirt und Koch Sven Meier vom Hotel zur Post in Steimbke brachte es auf den Punkt: „Ich würde so gerne mal wieder in der Küche stehen und Essen machen und abends wieder zufrieden nach Hause gehen! Wir wollen keinen Urlaub, wir wollen arbeiten!“

Heineking betont, dass man überall debattiert und diskutiert.

Der DEHOGA sei gut organisiert, und man arbeite sehr gut zusammen. Wirtschaftsminister Dr. Bernd Althusmann (CDU) sei in jeder Woche im Austausch mit dem DEHOGA und es habe auf Bundesebene seit Wochen Gespräche gegeben.

Martin Fahrland, Mittelweser-Touristik GmbH, Chef der Kreis-Nienburger Mittelwesertouristik, versicherte, dass es ohne Hotels und Gastronomie keinen Tourismus gäbe und es das gemeinsame Ziel aller sei, die Existenz der Gastronomie und Hotellerie zu sichern. Der Campingverband habe selbst einen Fahrplan erarbeitet. Ein solcher Fahrplan

vom DEHOGA würde helfen, die geeigneten Maßnahmen anzugehen, die man vor Ort umsetzen kann, von den Fachleuten vor Ort gemeinsam erstellt, um in die politische Debatte einfließen zu können. Ein Konzept, bei dem vernünftige Exit-Strategien aus der Krise der Gasthäuser im ländlich strukturierten Raum durch eine maßvolle Wiedereröffnung aufgezeigt werden. Daran wollen der DEHOGA-Kreisverband und die Mittelwesertouristik jetzt mit Hochdruck arbeiten und so den Gasthäusern die Perspektive geben, die sie brauchen, um zu überleben. ◀

SCHAUMBURGER GASTRONOMEN PROTESTIEREN

Aktion Leere Stühle

An zwei aufeinanderfolgenden Freitagen machten 40 Schaumburger Gastronomen mit der Aktion „Leere Stühle“ auf dem Stadthäger Marktplatz auf ihre prekäre Lage aufmerksam. Ernst Wilhelm Gerland vom Gasthaus Gerland in Nienbrügge beschrieb seine Situation so: „Wir müssen öffnen, jeder Tag ohne Umsatz ist ein verlorener Tag.“ Trotzdem sei ihm klar, dass die Öffnung der Betriebe nur langsam und unter Einhaltung aller Bestimmungen erfolgen könne.

Andreas Gehrke vom Schmiedegasthaus Gehrke forderte: „Wir brauchen eine Perspektive“. Für ihn ist der Außer-Haus-Verkauf von Speisen nicht einmal ein Tropfen auf den heißen Stein. Bürgermeister Oliver Theiß be-

kundete seine Solidarität mit den Gastwirten. Er sei sich sicher, dass die Wirte schnell Konzepte anbieten können, um die Auflagen zu erfüllen.

„Wir müssen öffnen,
jeder Tag ohne Umsatz
ist ein verlorener Tag.“

Wilhelm Gerland, Gasthaus Gerland

Der CDU-Bundestagsabgeordnete Maik Beermann machte den Demonstranten Hoffnung auf eine schrittweise Öffnung (Anmerkung: Die Demonstration fand am 01. Mai statt). Er stehe in engem Kontakt mit dem Wirtschaftsminister Bernd Althusmann und habe die Ankündigung

für Öffnungen, sollten die Infektionszahlen nicht wieder ansteigen.

„Die Konsequenzen der Corona-Krise sind für alle hart, doch mit die größten Leidtragenden sind Sie, Ihre Mitarbeiter und deren

Familien“, sagte Maik Beermann und sagte seine Unterstützung für die Branche zu. Weitere Unterstützungszusagen gab es auch vom Bundestagsabgeordneten Völlers von der SPD. ◀



Leere Stühle in Stadthagen

KLEINE LICHTBLICKE IN DER CORONA-KRISE

Wie der Jägerhof Langenhagen mit der besonderen Zeit umgeht



Erfolgreiche Vermarktung in den Märkten von EDEKA: Cord Kelle sen. präsentiert stolz das beliebte Züricher Kalbgeschnetzelte vom Jägerhof.

Sich neu erfinden in Corona-Zeiten, lautete die Devise des Hotels & Restaurants Jägerhof in Langenhagen. Der Lockdown traf auch hier die Hotellerie und Gastronomie des Hauses schwer. Nur wenige treue Stammgäste (Geschäftsreisende und Handwerker) sorgten noch für Übernachtungen. Der Umsatz sank, die Kosten blieben.

Gerade in diesen Zeiten profitiert man von guten Ideen und einem erfolgreichen Netzwerk. Inhaber Cord Kelle sen. erzählt: „Ich bekam einen Anruf von meinem Freund Jörg Lange, der mich auch vor einigen Jahren in den Weiße-Westen-Club, ein Stammtisch selbstständiger hannoverscher Gastronomen und Hoteliers, geholt hat. Durch dieses Netzwerk ergab sich über unseren Club-Kameraden Jens Segebrecht ein Kontakt zu Sebastian Cramer EDEKA. Man bot uns die Möglichkeit, im Rahmen der Aktion [#supportyourlocal](#) selbstgefertigte Produkte bei EDEKA im Markt anzubieten. Da waren wir natürlich sofort dabei“.

Engagiert trafen die Familie und das Team vom Jägerhof die notwendigen Vorbereitungen für den Handel. Die Tochter von Cord

Kelle sen. entwarf Etiketten, und durch die Zusammenarbeit mit Andreas Berndt von der Hannoverschen Kaffeemanufaktur wurden EAN Codes erstellt.

Der Start mit dem ersten Produkt erfolgte schnell. Das beliebte Züricher Kalbgeschnetzelte wird im Jägerhof zubereitet, vakuumverpackt, etikettiert und ausgeliefert. Der Erfolg ließ nicht auf sich warten, und bereits in den ersten zwei Tagen wurden über 60 Portionen verkauft. Die Nachfrage nach weiteren Produkten seitens der Kundschaft und das Feedback auf Facebook führten zu drei weiteren Produkten auf dem Markt: Krähenwinkeler Spargelsuppe, Jägerhofs Wildragout und vegi Chefs Gemüsecurry.

Mittlerweile hat der Jägerhof Langenhagen über 1.000 Produkte verkauft. „Es ist kein Ausgleich für den Umsatzverlust im Restaurant, aber ein Leuchtturm in dieser Zeit. Der Kunde freut sich, Essen aus seinem Lieblingslokal zu bekommen, wir geraten nicht in Vergessenheit und es zeigt, wie wertvoll Freundschaften und gute Netzwerke sein können“, resümiert Cord Kelle sen. stolz. ◀

**Kassensysteme
WEDEMANN GMBH**

**Kassensysteme und Waagen
für die Gastronomie**

Felix-Wankel-Straße 14 – 26125 Oldenburg
0441-936060

7% ab 1.7.2020

www.wedemann.de

VIDEOBOTSCHAFT DES DEHOGA HILDESHEIM ÜBER LEINEBERGLAND TV

Vorstand digital

„Die Corona-Krise hat uns zunächst einmal ausgebremst“, so Stefan Krentz, Vorsitzender des DEHOGA Hildesheim Stadt und Land. Nachdem der Vorstand im Februar ganz frisch gewählt wurde, mussten aufgrund des Lockdowns des Gastgewerbes sämtliche Ideen und Aktivitäten erst einmal auf Eis gelegt werden. Zwar hatten sich die Vorstandsmitglieder per E-Mail bei allen Mitgliedern vorgestellt und auch eine eigene Facebook Seite eröffnet, trotzdem war die Enttäuschung auf der Vorstandssitzung zu spüren. Alle Vorstandsmitglieder erklärten, dass sie sehr viel vorhatten und gerade die politischen Gespräche, die

Unterstützung der Tourismusanstrengungen sowie die Aufnahme neuer Mitglieder müssen jetzt erst wieder anlaufen. Damit sich die Kolleginnen und Kollegen im Kreisverband Hildesheim Stadt und Land ein Bild des neu gewählten Vorstandes machen können, trafen sich diese im Landhotel Hamburger Hof in Nettligen bei Söhlde. Mit gebührendem Abstand und unter Einhaltung aller Hygienemaßnahmen wurden sie von Petra Fritsche-Grothe sowie Kai Gerling vom Leinebergland TV interviewt.

Im Vordergrund standen hier die Motivation für die Kolleginnen und Kollegen, in dieser schwe-



ren Zeit zusammenzuhalten, den Mut nicht zu verlieren und den Kopf nicht in den Sand zu stecken. „Wir wissen, dass es allen wirtschaftlich sehr schlecht geht“, so die einhellige Meinung des Vorstandes. Wir dürfen uns aber nicht davon abbringen lassen, in die Zukunft zu schauen und die Gäste zu motivieren, wieder in unsere Betriebe zu kommen.“

Die Vorstandsmitglieder wiesen darauf hin, dass sich der Verband

für die gesamte Branche einsetzt, sodass nicht nur Mitglieder des DEHOGA von den Informationen und den Handlungsempfehlungen profitieren können, sondern auch diejenigen Unternehmer, die den Weg zum DEHOGA noch nicht gefunden haben. „Vielleicht findet der eine oder andere ja dann doch den Weg, als Mitglied in die DEHOGA-Familie zu kommen“, so die Hoffnung der Vorstandsmitglieder. ◀

Aktion Leere Stühle in Hann. Münden

Wie viele andere auch, hat sich der Vorstand des Kreisverbandes Hann. Münden dazu entschieden, mit vielen Mitgliedern auf dem Marktplatz in Hann. Münden an

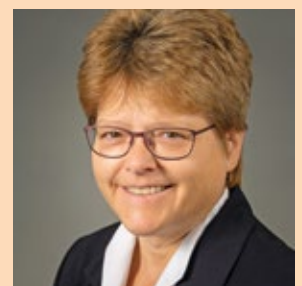
der Demonstration „Leere Stühle“ teilzunehmen. Ihre Forderungen waren eine dauerhafte Senkung der Mehrwertsteuer für Speisen auf 7 %, der Rettungsschirm für

Hotel- und Gastronomiebetriebe sowie ein Fahrplan für Wiedereröffnung und Planungssicherheit. Weitere Forderungen waren die Abschaffung der Tourismusabgabe, die die Stadt Hann. Münden eingeführt hat, aber auch die Unterstützung der Kleinstbetriebe durch Bund und Land. „Ich bin mit der Beteiligung sehr zufrieden“, so Vorsitzender Guido Einecke. ◀



BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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





Carsten Weber, Geschäftsführer des Best Western Hotel Das Donners in Cuxhaven, hat einen Mitarbeiterfonds initiiert.

**GESCHÄFTSFÜHRER UNTERSTÜTZT MITARBEITER
WÄHREND DER CORONA-KRISE**

Mitarbeiterfonds des Hotels Das Donners

Das Best Western Hotel Das Donners in Cuxhaven ist, wie alle touristischen und gastronomischen Betriebe in der aktuellen Corona-Krise, in einer schwierigen Situation. So hat das Hotel seit April Kurzarbeit beantragt, um die Arbeitsplätze der Mitarbeiter und Auszubildenden für die Zukunft zu erhalten.

Nun startet Geschäftsführer Carsten Weber eine bisher einzigartige Aktion: Mit privaten Geldern aus aufgelösten Altersvorsorgen, Steuerrückzahlungen und Erspartem will der Hotelier in der Corona-Krise seinen Kollegen, die seit April in Kurzarbeit sind, finanziell unter die Arme greifen und zumindest einen Teil der fehlenden Einkünfte ausgleichen. „Die Corona-Krise trifft Hoteliers und Gastronomen mit aller Härte. Die Auswirkungen sind für die gesamte Branche verheerend, die fatale wirtschaftliche Situation verschärft sich von Tag zu Tag, und die Spätfolgen sind noch in keiner Weise abzusehen. Seit Mitte März habe ich mein Team ganz bewusst auf alle möglichen Entwicklungen vorbereitet. Es war mir ein Anliegen, meine Kollegen so zeitig wie möglich zu informieren und offen über alle möglichen Szenarien und die damit verbundenen Konsequenzen zu sprechen“, erklärt Weber. Mit seinem neuen Mitarbeiter-Hilfsfonds lässt er sein Team Rückhalt und Sicherheit spü-

ren: „Das Ziel ist es, die Mitarbeiter, die wegen der Lohneinstiegsklassen nicht in der Lage sind, ihren Lebensunterhalt mit einem reduzierten Netto-Einkommen aufrechtzuerhalten, während der Zeit in Kurzarbeit zu unterstützen und das aufgetretene Delta von 33 bis 40 Prozent des Netto-Lohns zu einem großen Teil aufzufangen.“ Die Größenordnung des Fonds, der sich aus aufgelösten Altersvorsorgen, Steuerrückzahlungen und Erspartem zusammensetzt, wird voraussichtlich zwischen 15.000 und 20.000 Euro liegen. Der Hilfsfond ist erst einmal für eine Dauer von zwei bis drei Monaten geplant und wird, in verschiedenen Tranchen und an die unterschiedlichen Situationen der Mitarbeiter angepasst, als zinsfreies Darlehen ausgegeben.

In einer kurzfristig einberufenen Mitarbeiterversammlung am 15. März wurde das Team von Carsten Weber über die möglichen Schritte informiert, um das Hotel so lange wie möglich für Geschäftskunden geöffnet zu haben und Arbeitsplätze zu erhalten. Seitdem wurden die Arbeiten stufenweise heruntergefahren und umverteilt, Überstunden und Resturlaub wurden abgebaut, und die Mitarbeiter und Auszubildenden haben abteilungsübergreifende Aufgaben übernommen. Dazu gehören Grundreinigung, Instand-

haltung, Gartenarbeit und vieles mehr. Die Auszubildenden wurden in verschiedenen Bereichen ihres Ausbildungsberufs eingearbeitet, die regulär noch nicht im Rahmenlehrplan vorgesehen waren.

Die wirtschaftliche Situation des Best Western Hotels Das Donners ist solide. Dauert die aktuelle Lage aber länger als bis Ende Mai, wird es auch für das Hotel schwer werden: „Wir unterstützen die Forderungen der Branchenverbände, dass nun weitere konkrete staatliche Hilfsmaßnahmen so schnell wie möglich erfolgen müssen. Unbedingt notwendig für die Branche sind jetzt schnelle, effektive Liquiditätshilfen in Form von verlorenen Zuschüssen, wie im ersten Schritt durch Länder und Bund erfolgt. Allerdings reichen diese Summen bei weitem nicht aus, um Betriebe in dieser Situation sicher durch die Krise zu führen.“ Die Möglichkeit von Steuerstundungen, einem effektiven Hilfsprogramm in Form von direkten Finanzhilfen sowie Steuerentlastungen – wie die Anpassung des Mehrwertsteuersatzes für alle Speisen im Gastgewerbe auf sieben Prozent – wären für die Erholung der Branche ein erster wichtiger Schritt, um den vielen kleinen Familienunternehmen wieder eine Basis für den Wiederaufbau zu schaffen, so Geschäftsführer 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



Hoffnung auf weitere Lockerungen

TREFFEN DER KREISVORSITZENDEN: GESCHÄFT Zieht NACH HARTEN ZEITEN LANGSAM AN

„Das Geschäft zieht langsam wieder an. Wir hoffen nun auf weitere Lockerungen“. Die Kreisvorsitzenden aus dem DEHOGA-Bezirksverband Osnabrück-Emsland/Grafschaft Bentheim waren sich bei einem ersten Treffen nach dem Ende des Lockdowns einig. „Unsere Branche wurde besonders hart von den Corona-Beschränkungen getroffen“ betonte der Bezirksvorsitzende Wolfgang Hackmann im Gasthaus Spieker-Wübbel in Spelle: „Wir sollten nun aber nach vorn schauen und das Jahr 2020 noch nicht komplett verloren geben“.

Gerade in den aktuellen schweren Zeiten zeige sich, wie wichtig der Berufsverband für die Mitglieder ist. Mit der zunächst befristeten Verringerung der Mehrwertsteuer von 19 auf 7 Prozent für Speisen sei ein lange verfolgtes Ziel erreicht worden. „Hier hat sich ausgezahlt, dass wir gegenüber der Politik mit dem Florett statt dem Säbel gekämpft haben“, betonte Wolfgang Hackmann. Für die nächsten Wochen und Monaten hofft er, dass die Sicherheitsregeln für Hotels und Gaststätten zwischen den Bundesländern angepasst werden. Da im nahen Nordrhein-Westfalen bis Mitte Juni deutlich mehr als in Niedersachsen erlaubt war, hätten sich viele Betriebe gegenüber den Berufskollegen hinter der Landesgrenze benachteiligt gefühlt.

Wie die Lage vor Ort ist, berichteten die Sprecher der einzelnen Kreisverbände. Nachdem der Gästeandrang zunächst noch sehr überschaubar gewesen sei, „wird es bei uns wieder jeden Tag mehr“, betonte Dagmar Kuhr aus

Papenburg. Neben der Nachfrage nach Hotelbetten nehme auch die Auslastung der Restaurants zu. „Wir merken, dass die Menschen wieder gern ausgehen und etwas Leckeres Essen möchten“. Positiv habe sich für ihren Betrieb auch ein täglich erneuerter Internetauftritt unter der Überschrift „Heute steht die Chefin selbst hinter dem Tresen“ ausgewirkt: „Das war nicht nur gut fürs Geschäft, sondern hat auch viel Spaß gemacht“.

Dass man auch in der Krise mit innovativen Ideen erfolgreich sein kann, betonte auch Daniel Heilemann. „Wir haben Gruppen mit zehn oder zwölf Personen in verschiedenen benachbarten Gruppen im Saal verteilt und damit die Abstandsregeln eingehalten“, erklärt der 1. Vorsitzende des Kreisverbandes Grafschaft Bentheim. Abgesehen von den schmerzhaften Umsatzverlusten, habe er in der Corona-Krise auch positive Erfahrungen gemacht: „Wir sind alle noch mehr zusammengedrückt“. Die Gäste hätten sich insgesamt sehr diszipliniert an die geltenden Regeln gehalten und dem Betrieb auch während des Außer-Haus-Verkaufs die Treue gehalten.

Auf ein möglichst schnelles Ende der Beschränkungen hoffen Ulrike Voß und Christian Kortlüke-Bellin. Nach Einschätzung der beiden 1. Vorsitzenden des Kreisverbandes Melle-Osnabrück-Wittlage wäre



Sicher auf Abstand: Bei ihrem Treffen im Gasthaus Spieker-Wübbel in Spelle achteten die Kreisvorsitzenden aus dem Bezirk Osnabrück/Emsland/Grafschaft Bentheim genau auf die geltenden Corona-Regeln. Foto: Hilkmann

schon viel gewonnen, wenn im Land Niedersachsen die gleichen Obergrenzen für Gesellschaften wie in NRW gelten würden. Die dort erlaubten zehn Personen pro Tisch würden einen Gaststättenbesuch etwa für Stammtische oder Kegelgruppen wieder attraktiver machen. Mit dem Spaßfaktor werde dann auch der Umsatz in den Gaststätten steigen.

Was die bis Mitte Juni in Niedersachsen festgelegte Kontaktbeschränkung auf maximal zwei Haushalte pro Tisch bedeutet, machte Andreas Reinermann deutlich. Sein auf das Spargelgeschäft spezialisierter Restaurantbetrieb durfte in der Hauptsaison von April bis Juni zunächst gar keine und später nur einen Teil der Gäste bewirten. „Wir hatten in dieser Zeit einen Umsatzeinbruch von rund 60 Prozent“, berichtet der 1. Vorsitzende des Kreisverbandes Bersenbrück.

Die aktuellen Einbußen werden die Betriebe 2020 sicher nicht wieder reinholen, erwartet auch Georg Niemeyer. Der 1. Vorsitzende des Kreisverbandes Aschen-

dorf-Hümmling-Papenburg ist für seinen eigenen Betrieb zwar optimistisch – „auch, weil wir als Familienbetrieb vieles kompensieren können“. Bei etlichen Berufskollegen sei die Lage aber deutlich ernster: „Es haben noch längst nicht alle wieder geöffnet. Und einige werden wohl nach der Corona-Krise für immer geschlossen bleiben“. ◀

BEZIRKSVERBAND OSNABRÜCK-EMSLAND/ GRAFSCHAFT BENTHEIM

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



MIT NEUEN DOKU-SYSTEMEN KANN ZEIT FÜR CORONA-MELDEZETTEL EINGESPART WERDEN

Die Betriebe entlasten

Im Sekundentakt einchecken und schon kann es losgehen mit dem Restaurantbesuch: Mit zwei neu entwickelten Registrierungssystemen sind lästige Meldezettel zur Dokumentation der Aufenthaltszeiten in Gaststätten und Hotels künftig unnötig. Das Ganze funktioniert bei beiden Modellen ganz einfach: Nach einer einmaligen Registrierung auf dem Smartphone oder Tablet des Betreibers werden die Besucherdaten mittels eines QR-Codes zeitgenau erfasst. Die Datenschutz-konform gespeicherten Daten können dann im Bedarfsfall an das jeweils zuständige Gesundheitsamt weitergege-

ben werden, so dass Kontakte mit Corona-Infizierten genau nachvollzogen werden können.

„Das System bietet Entlastung und zusätzliche Sicherheit“, betonen die Entwickler des VIDA-Systems Robel Haile und Dr. Dennis Schratz. Sie kennen sich als langjährige DJ's und Musiker sehr gut in der Gastro-Branche aus. „VIDA ist ein schnelles und leicht einsetzbares Dokumentationssystem, das den Betrieben Zeit und Aufwand spart“. Die bislang für das Auslegen, Einsammeln, Verwalten und ggf. die Weitergabe der Corona-Meldezettel benötigte Zeit könne man nun für den Gästeservice nutzen. „Das trägt dazu bei, dass ein Stück Normalität und Lebensqualität zurückgewonnen wird“.

Genau das ist auch das Ziel der ebenfalls neu entwickelten Guestico-App. „Das System funktioniert problemlos und bietet absolut sicheren Datenschutz. Ein wichtiger Vorteil ist auch, dass der Gastwirt nur einmalig 19,90 Euro zahlt und somit nicht mit laufenden Kosten belastet wird“, erklärt der Guestico-Entwickler Dr. Dirk Niemöller. Erste Gespräche mit Gastronomen und Hoteliers in seiner Heimatstadt Osnabrück seien sehr vielversprechend verlaufen: „Das Ganze ist für alle Beteiligten eine sehr nutzerfreundliche Lösung“.

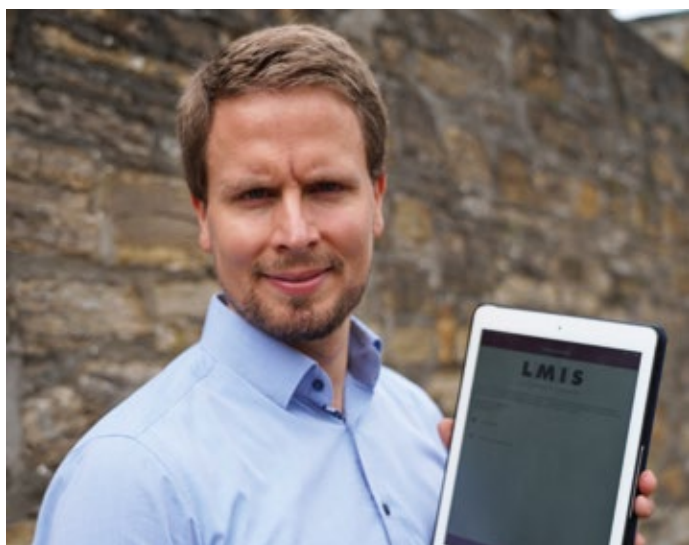
Auch bei dem VIDA-System sind die Kosten für die Betreiber überschaubar, versichern die Anbieter. „Bei 100 Gästen rechnen wir mit einer Nutzungsgebühr von ins-

gesamt maximal zwei Euro für das Ein- und Auschecken“. Zu welchen Bedingungen das Doku-System zu haben ist, werde stets individuell mit dem jeweiligen Kunden abgesprochen. „Wir wollen die Kosten für den einzelnen Betrieb so niedrig wie möglich halten“.

Für die Gastro-Gäste sind beide Doku-Systeme kostenlos und haben noch einen weiteren Vorteil: Wer dafür keine App auf seinem Handy installieren möchte, kann den Zugang zur Datenvermittlung auch über einen QR-Code oder eine eigene Karte bekommen. Die Daten werden verschlüsselt gesendet und unter Wahrung gesetzlicher Aufbewahrungsfristen nach spätestens 28 Tagen automatisch wieder gelöscht.

Während Guestico vor allem auf die Gastro-Branche zugeschnitten ist, eignet sich das neue VIDA-System auch für nahezu alle anderen Unternehmen und öffentlichen Einrichtungen, in denen viele Menschen zusammenkommen. Die Palette reicht hier von Arztpraxen, Krankenhäusern und Seniorenheimen bis hin zu Flughäfen, Sportstätten und Unternehmen. Zu den ersten prominenten VIDA-Kunden zählt zum Beispiel ein Kooperationsverein des Fußball-Bundesligisten Mainz 05, berichten die VIDA-Produktentwickler aus Wallenhorst im Landkreis Osnabrück: „Die Nachfrage ist groß. Die Verhandlungen mit weiteren großen Interessenten laufen auf vollen Touren“. ◀

Dr. Dirk Niemöller bietet das Guestico-System an, mit dem Gastronomen bei der Corona-Dokumentationspflicht entlastet werden sollen.



Robel Haile und Dr. Dennis Schratz (rechts) haben ein kundenfreundliches Doku-System entwickelt, das in Corona-Zeiten mehr Sicherheit bringen soll.

Foto: Hilkmann

HOME-COOKING

mit Spitzenkoch aus Italien

**FEINSCHMECKER-MENÜ WIRD NACH HAUS
GELIEFERT ODER DIREKT VOR ORT ZUBEREITET**

Thunfisch-Creme mit Curcuma und einem frischen Kresse-Bouquet als Vorspeise, mit heimischen Spargel gefülltes Lammfilet an mediterranem Gemüse als Hauptgang sowie Italien auf einem Teller als Überraschungs-Dessert: Der mit mehreren internationalen Preisen für seine herausragenden Koch-Leistungen ausgezeichnete Küchenchef Gaetano Scuderi bietet ab sofort einen ganz besonderen Service für Feinschmecker an. Unter Federführung des Ruller Hotel-Restaurants Lingemann (Landkreis Osnabrück) können sich Privat- und Geschäftsleute den Gourmet-Fachmann direkt ins Haus holen.

Das Home-Cooking mit dem Medaillengewinner der jüngsten Koch-Olympiade umfasst eine breite Angebotspalette, die in jedem Einzelfall exakt auf die Wünsche des Kunden abgestimmt wird. „Das Menu ist ein richtiger Genuss“, betont Linge-

mann-Betreiber Paul Tausch. Der erste Home-Cooking-Termin steht bereits fest. Das Interesse sei schon jetzt sehr groß: „Ich bin sehr zuversichtlich, dass sich das Ganze sehr positiv entwickeln wird“.

Wer Gaetano Scuderi für ein privates oder geschäftliches Koch-Event buchen möchte, kann die Einzelheiten über das Hotel-Restaurant Lingemann vereinbaren. Die Speisen können als Catering-Service ins Haus geliefert oder direkt vor Ort von Gaetano Scuderi zubereitet und gekocht werden. „Wir bieten zahlreiche Optionen an – bis hin zu einem Rund-um-glücklich-Service inklusive Vorgespräch vor Ort“, erklärt Paul Tausch. Das Home-Cooking ist ab fünf Personen und auch für deutlich größere Gruppen möglich. Der Preis wird vorab individuell je nach Aufwand, Speisenauswahl und Gruppengröße festgelegt.



„Ich freue mich auf die neue Aufgabe“, betont Gaetano Scuderi. Der vor allem auf feine italienische Gerichte spezialisierte Spitzenkoch war bis vor kurzem Küchenchef in einem Osnabrücker In-Restaurant, das infolge der Corona-Krise überraschend geschlossen hat. „Als wir davon erfahren haben, haben wir Gaetano Scuderi sofort ein Angebot gemacht und hatten das Glück, dass

Der Lingemann-Betreiber Paul Tausch (links) freut sich, dass er den Spitzenkoch Gaetano Scuderi für das neue Home-Cooking-Konzept gewonnen hat. Foto: Hilkmann

er sich für uns entschieden hat“, berichtet Paul Tausch. Er möchte Rulle mit dem neuen Angebot noch besser auf der Feinschmecker-Karte etablieren und das schon jetzt für seine gute Küche geschätzte Hotel/Restaurant Lingemann weiter stärken. ◀

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

*The 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

Wir freuen uns auf die Gäste

UMFRAGE NACH DEM ENDE DES LOCKDOWNS: HOFFNUNG AUF DIE BIERGARTENSAISON

Die Zeit der Zwangsschließungen ist vorbei. Gasthäuser und Hotels dürfen seit dem 11. Mai unter Einhaltung strenger Schutz- und Hygieneregeln wieder öffnen. Eine Umfrage unter Gastwirten und Hoteliers in Osnabrück sowie den benachbarten Gemeinden Wallenhorst und Vehrte zeigt ein Stimmungsbild kurz nach dem Ende des Lockdowns.

„Endlich geht es wieder los. Wir freuen uns auf die Gäste.“

Die Erleichterung über die Lockerung der Corona-Regeln war fast überall zu spüren.

„Das Schlimmste liegt hoffentlich hinter uns. Jammern hilft nichts. Wir müssen jetzt nach vorn schauen“, betonte beispielsweise Johannes Beckmann von der Wallenhorster Traditionsgaststätte Beckmann. Er ist zuversichtlich, dass „wir diese schlimme Krise überstehen werden“. Am ersten Tag nach der rund acht Wochen langen Zwangsschließung sei es bei ihm noch sehr ruhig geblieben. Johannes Beckmann hofft nun auf schönes Wetter mit einer möglichst langen Biergarten-saison: „Bei uns ist alles bereit. Die schöne Terrasse und der bei vielen Kindern beliebte Spielplatz sind wieder für den Gästebetrieb freigegeben“. Im Innen- und Außenbereich der Gaststätte seien natürlich alle erforderlichen Abstands- und Hygieneregeln umgesetzt worden. Das Team habe alles dafür getan, das Risiko einer

Corona-Infektion bei einem Gaststättenbesuch zu minimieren. Dass seine Gaststätte langsam aber sicher wieder mit Leben gefüllt wird, tut Johannes Beckmann auch mental gut. „Als Gastwirt habe ich gern mit Menschen zu tun“. Auch für seine Mitarbeiter freue er sich. Sie müssen wegen der Corona-Zwangsschließung erhebliche finanzielle Einbußen hinnehmen. „Alle hoffen, dass es wieder aufwärts geht“. Sicher sei, dass es deutlich länger als ein Jahr dauern wird, bis die wirtschaftlichen Corona-Folgen überwunden sind. Der in den letzten Wochen praktizierte Außer-Haus-Verkauf sei von den Wallenhorster Kunden zwar gut angenommen worden, das Ganze habe aber nur einen Bruchteil des sonst üblichen Umsatzes gebracht.

Ähnliche Erfahrungen hat auch Sigrid Nieporte vom Gasthaus Zum Alten Kloster gemacht. In den ersten Tagen nach der Wiedereröffnung habe sie erst einmal zahlreiche Kunden am Telefon über die aktuellen Regelungen informieren müssen. „Die Gäste möchten gern zu uns kommen. Viele wissen aber nicht, was sie im Detail beachten müssen“. Das gelte zum Beispiel für die Auflage, dass pro Tisch derzeit höchstens Mitglieder aus zwei unterschiedlichen Hausständen zugelassen sind. Wegen der behördlich begrenzten Gästezahl und dem infolge der Auflagen zusätzlichen Aufwand werde es die Branche auch in den nächsten Wochen und Monaten schwer haben, betont Sigrid Nieporte. Als eigentümergeführter Betrieb

könne man das vielleicht besser durchhalten als andere. „Trotzdem müssen wir die laufenden Kosten etwa für Gas und Strom weiterzahlen“.

Auf gutes Wetter setzt Roswitha van der Geest von der Gaststätte Zur alten Eversburg in Osnabrück: „Dann können die Gäste wieder draußen in unserem schönen Garten sitzen“. In den ersten Tagen nach der Wiedereröffnung sei der Gästeandrang noch eher bescheiden gewesen. „Man merkt, dass viele verunsichert sind“. Selbst, wenn sich das Geschäft nun normalisieren sollte, werde „2020 wirtschaftlich ein Jahr zum Vergessen sein. Wir hoffen, dass es 2021 besser wird“. Ihre größtenteils langjährigen Mitarbeiter hat die Gastwirtin in der Corona-Krise weiterbeschäftigt. „Viele haben ihren Jahresurlaub und ihre Überstunden eingebracht. So konnten wir auf Kurzarbeit und Entlassungen verzichten“.

Ähnlich wie viele andere Betriebe, mussten Sara und Paul Tausch vom Hotel Lingemann den Großteil ihrer Mitarbeiter in Kurzarbeit schicken. Jetzt sind sie zuversichtlich, dass es für alle wieder aufwärts geht. Das für rund acht Wochen fast auf null gesetzte Restaurantgeschäft komme wieder in Gang. Die Anfragen für Tischreservierungen zeigen, dass sich viele Gäste darauf freuen, in entspannter Runde gut essen gehen zu können. Deutlich mehr Buchungen gebe es auch im Hotel-Geschäft. Da die Zimmer auch in Corona-Zeiten für Geschäftsrei-

sende geöffnet werden durften, sei in diesem Bereich immerhin etwas Umsatz erwirtschaftet worden. Bei allem Corona-Stress hatten Sara und Paul Tausch auch ein wunderschönes persönliches Erlebnis: Vor wenigen Wochen wurde ihre kleine Tochter geboren, die an diesem sonnigen Frühlingstag ähnlich gut aufgelegt in die Kamera blickt wie ihre Eltern.

„Natürlich freuen wir uns, dass wir wieder öffnen dürfen“.

Lutz Barlag vom Gasthaus Barlag hat in den vergangenen Wochen auch den Austausch mit den Gästen vermisst. Jetzt kann man bei einem Glas Bier und einer leckeren Speise wieder in entspannter Runde über die wichtigen Dinge aus dem Ort und darüber hinaus sprechen. Wie in den meisten anderen Gaststätten, gebe es bei Barlag zwar noch keinen Platz an der Theke, die Gaststätte sei aber groß genug, um allen Gästen die Möglichkeit für einen angenehmen Aufenthalt zu geben. Die Einschränkungen werden ihn und seine Berufskollegen noch über einen längeren Zeitraum begleiten, da größere Feierlichkeiten nach wie vor nicht gestattet sind. Das Saalgeschäft werde somit allerorten auch weiterhin weitgehend ausfallen. Die wirtschaftlichen Einbußen wegen Corona haben auch seinem Betrieb weh getan, berichtet Lutz Barlag: „Wir können das aber verkraften. Uns wird es auch in zehn Jahren und länger noch geben“.

„Bei uns haben schon am ersten Tag viele Stammgäste kurz vorbeigeschaut“. Gerald Witte vom Gasthaus Witte merkt derzeit, dass sich viele Menschen danach sehnen, endlich wieder im geselligen Freundes- und Bekanntenkreis zusammenkommen zu können. Auf steigende Temperaturen mit reichlich Sonnenschein ist er mit seinem Betrieb bestens vorbereitet: „Wir haben unseren Biergarten schick gemacht und freuen uns auf möglichst viele Gäste“. Den Komplettverlust im Gasthausgeschäft habe er immerhin zum Teil durch die Vermietung der Hotelzimmer an Monteure und Geschäftsleute auffangen können. „Da haben wir wenigstens etwas Umsatz gemacht. Das war viel weniger als sonst, aber wenigstens besser als nichts“.

„Das Vor-Corona-Niveau ist noch längst nicht wieder erreicht. Das wird uns wirtschaftlich noch lange zu schaffen machen“, erklärt Christian Kortlüke-Bellin vom Landgasthaus Kortlüke in Vehrte. In seinem Betrieb laufe das Geschäft auch im Restaurantbereich



Die Hoffnung der Gastwirte liegt auf der Biergartensaison.

wieder gut an. „Wir haben gleich am ersten Tag mehrere Tischreservierungen bekommen“. Dessen ungeachtet müsse sich die Branche für 2020 auf erhebliche Mindereinnahmen einstellen, betont der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Melle-Osnabrück-Wittlage. Der Berufsverband versuche derzeit alles, um den Betrieben zur Seite zu stehen. Mit der ab dem 1. Juli geltenden Reduzierung der Mehrwertsteuer für

Speisen im Restaurant habe man zwar schon einiges erreicht, „der Politik muss aber klar sein, dass dies allein nicht reichen wird“. Ohne weitere Hilfen für die Gastro-Branche werde es nicht gehen.

Komplett umstellen musste der Spargelhof Hawighorst sein Geschäftsmodell. Das bei den Gästen sehr beliebte Essen vom Buffet sei nicht möglich. „Wir haben jetzt auf Tellergerichte a la carte

umgestellt“, berichtet Inhaber Heiner Hawighorst. Ein weiteres Problem sei neben den Platzbeschränkungen, dass die Tische mit jeder neuen Gästegruppe neu eingedeckt werden müssen. „Wir haben weniger Gäste und mehr Auflagen“. Geld verdienen könne die Gastronomie unter diesen erschwerten Bedingungen kaum.

Den Schlüssel für immer umgedreht haben dagegen Christa und Norbert Stubenreich vom Restaurant Alte Küsterei in Wallenhorst. Nach über 45 Jahren in der Gastronomie wollte das Ehepaar in diesem Sommer ohnehin den wohlverdienten Ruhestand im schönen Österreich antreten. „Wir werden bald viel wandern und die Freizeit genießen“, erklärt der weit über Wallenhorst für seine ausgezeichnete Küche geschätzte Koch. Corona habe dazu geführt, dass die ohnehin für Mitte Juni geplante Schließung um einige Wochen vorgezogen wurde. „Das ist sehr bedauerlich. Wir hätten uns einen schöneren Abschied von unseren vielen treuen Gästen gewünscht“. ◀

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 Hiltzingen
Tel: 07731-924960
Fax: 07731-924976
info@rue.info
8 Tage kostenlos zur Probe
Verkäufer gesucht

 **GIESSER**
MADE IN GERMANY
www.giesser.de

www.gastroimmo24.de

Das Portal für
Gastgewerbe-Immobilien

Kassensysteme WEDEMANN GMBH
Kassensysteme und Waagen für die Gastronomie
Felix-Wankel-Straße 14 – 26125 Oldenburg
0441-936060 – www.wedemann.de
Aktuell!

Lösungen für Tischreservierung und Außer-Haus-Verkauf



Wolfgang Hackmann, 1. Vorsitzender
DEHOGA-Bezirksverband Osnabrück-
Emsland/Grafschaft Bentheim

2020 noch nicht verloren geben

INTERVIEW MIT DEM DEHOGA-BEZIRKSVORSITZENDEN WOLFGANG HACKMANN

Geschäft läuft, wenn auch langsam wieder an – Staatshilfen waren richtig – viele Betriebe werden Probleme bekommen

Der Hotelier Wolfgang Hackmann ist Vorsitzender des DEHOGA-Bezirksverbandes Osnabrück-Emsland/Grafschaft Bentheim. In dem folgenden Interview äußert er sich zu den Auswirkungen der Corona-Krise für das heimische Gastgewerbe:

Fachleute befürchten, dass rund ein Drittel der Gastro-Betriebe die Corona-Krise nicht überleben wird. Sind diese Zahlen realistisch?

Wolfgang Hackmann: Leider ja. Unsere Branche wurde völlig unerwartet von dem Lockdown getroffen. Mit den jetzt über Wochen und Monate verzeichneten Einbußen hat vor Corona niemand gerechnet. In vielen Betrieben ist der Umsatz über Nacht auf null zurückgegangen. Dabei musste ein Großteil der laufenden Kosten weitergezahlt werden. Es wird auch bei uns Unternehmen geben, für die das einfach zu viel ist.

Sind vor allem Betriebe betroffen, die es schon vor Corona schwer hatten?

Wolfgang Hackmann: Das kann man so nicht sagen. Hier kommt

es sehr auf die jeweilige Struktur an. So sind zum Beispiel die Betriebe besonders hart betroffen, die einen Großteil ihres Umsatzes etwa mit Familien- oder Vereinsfeiern über das Saalgeschäft erwirtschaften. In diesem Bereich ist das Geschäft wegen des Verbots größerer Gesellschaften total zusammengebrochen. Es gibt aber auch Betriebe, die während des Lockdowns mit einem Außer-Haus-Verkauf zumindest einen Teil ihres Umsatzes retten konnten. Ähnliches gilt für Hotels und Pensionen, die Geschäftsreisende aufnehmen durften.

Läuft nun wieder alles normal?

Wolfgang Hackmann: Nein. Das Geschäft läuft zwar wieder langsam an, man merkt aber, dass viele Gäste noch sehr zurückhaltend mit Hotelbuchungen und Restaurantbesuchen sind. Andererseits beobachte ich auch, dass die Menschen sich darauf freuen, wieder ausgehen und verreisen zu können. Ich bin daher zuversichtlich, dass es für unsere Branche langsam aber sicher wieder aufwärts gehen wird.

Wie sind Sie als Betreiber von fünf Hotelbetrieben selbst mit der Krise umgegangen?

Wolfgang Hackmann: Auch für uns ist das eine harte Zeit, die wir aber überstehen werden. Bei uns sind alle noch ein wenig enger zusammengerückt. Unsere Mitarbeiter haben allesamt großes Verständnis für die schwierige Lage und sich solidarisch gezeigt. Dank des Instruments der Kurzarbeit mussten wir keinen Mitarbeiter entlassen. Wir haben Mitte März gleich zu Beginn der Corona-Krise Kurzarbeit für unsere Mitarbeiter angemeldet, was sich für alle Beteiligten als richtige Entscheidung erwiesen hat. Im Einvernehmen mit der gesamten Belegschaft konnten wir mittels einer internen Sozialauswahl einige Mitarbeiter, die ganz besonders auf den Lohn angewiesen waren, zumindest zu einem Teil weitergeschäftigen. Derzeit kehren teilweise Mitarbeiter wieder aus der Kurzarbeit in die Betriebe zurück.

Waren die staatlichen Hilfen richtig?

Wolfgang Hackmann: Ja, absolut. Besonders wichtig waren zunächst die Neuregelungen für die Kurzarbeit. Damit konnte längst nicht nur in unserer Branche eine riesige Entlassungswelle verhindert werden, auch die danach von der Politik verabschiedeten Fördermaßnahmen werden dazu beitragen, dass sich die Wirtschaft wieder erholen kann.

IMPRESSUM

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

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

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

Gestaltung: Karena Weiß

Fotos:
AdobeStock: Titel, S. 4, S. 10
Fotolia: S. 11

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

Die Ausgabe 4/2020 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 02. September 2020

Für unsere Branche hat die Senkung der Mehrwertsteuer von 19 auf 7 Prozent für Speisen eine besonders große Bedeutung. Von der bis zum Jahresende befristeten Mehrwertsteuersenkung von 19 auf 16 bzw. von 7 auf 5 Prozent werden die Betriebe und die Gäste ebenfalls profitieren. Alles in allem hat vor allem der Bund mit seinen Hilfsprogrammen für die Wirtschaft und die Bürger eine Menge richtig gemacht. Ich gehe davon aus, dass hier auch noch etwas vom Land Niedersachsen kommen wird.

Was ist, wenn die Frist für die Mehrwertsteuersenkung von 19 auf 7 Prozent abläuft?

Wolfgang Hackmann: Ich bin fest davon überzeugt, dass die Restaurants langfristig mit dem verminderten Mehrwertsteuersatz von 7 Prozent auf Speisen rechnen können. Die Politik hat in der aktuellen Krisenzeit erkannt, dass diese langjährige Forderung unseres Berufsverbandes richtig und gerechtfertigt ist. Ich kann mir nicht vorstellen, warum man das im nächsten Jahr wieder zurücknehmen sollte. In dieser Frage hat sich die konsequente Arbeit des Berufsverbandes für alle ausgezahlt. Auch ich persönlich stelle gerade jetzt fest, wie wichtig eine starke und gut vernetzte Interessenvertretung ist.

Viele Menschen planen derzeit einen Urlaub in Deutschland statt im Ausland.

Kann die touristische Boom-Region Emsland letztlich sogar von der Corona-Krise profitieren?

Wolfgang Hackmann: Erfreulicherweise laufen die Buchungen für Ausflüge und Urlaubsreisen wieder an. Das Niveau früherer Jahre haben wir aber noch lange nicht wieder erreicht. Dessen ungeachtet müssen wir auch anerkennen, dass 2019 ein wirklich sehr gutes Jahr für unsere Branche war, das man auch in Zeiten ohne Corona-Krise nicht immer erreichen kann. 2020 möchte ich trotz Corona noch nicht verloren geben. In der zweiten Jahreshälfte wird es auch mit unserer Branche wieder aufwärts gehen.

Haben Sie eine Empfehlung für Ihre Berufskollegen?

Wolfgang Hackmann: Hier bin ich sehr zurückhaltend, weil jeder seinen eigenen unternehmerischen Weg finden muss. Ich möchte daher nur für meinen Betrieb sprechen. Wir bemühen uns gerade jetzt, positive Signale zu setzen. Der Gast möchte nicht mit Problemen belastet werden, sondern eine schöne und möglichst unbeschwerte Zeit im Restaurant oder Hotel verbringen. Um den Gästen genau das zu ermöglichen, habe ich diesen schönen Beruf ergriffen. Wir freuen uns über jeden zufriedenen Gast und werden auch in Zukunft alles dafür tun, dass sich die Besucher wohlfühlen. ◀



Matthies & Söhne
Fruchthandel 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

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

Mit Maibowle und Streuobstwiese aus der Krise

**RADENER DEELE
MIT ERFOLGREICHER
ÜBERLEBENS-
STRATEGIE**



Christian Schröder im Einsatz auf der Streuobstwiese.

Foto: Glasow

Was tun, wenn seit der Corona-Beschränkungen 180 Plätze in der Radener Deele des Gasthauses Schröder leer bleiben und der Umsatz des Restaurants auf null runtergefahren wird? Inhaber Christian Schröder aus Rade bei Wittingen hat sich auch dadurch nicht unterkriegen lassen. Mit einer großangelegten Streuobstwiese inklusive Bienenwagen stehen gerade über 100 Obstbäume in der Blüte. Schafe und Gänse genießen in aller Ruhe ihr unbeschwertes Landleben auf der Weide. Doch Einnahmen fließen dadurch allerdings noch nicht. Mit einem neuen Übernachtungskonzept soll sich das bald ändern. Mit Camping auf einem hohen Niveau an Komfort, dem sogenannten „Glamping“, setzt Schröder auf Übernachtungen von Radwanderern und Rucksacktouristen nach der Corona-Krise. Eine Nachfrage nach Übernachtungs-

möglichkeiten gibt es bereits von Gästen, doch bislang fehlen die Übernachtungsmöglichkeiten im Gasthaus Schröder. Ferner will Schröder auf den Tourismus am „Grünen Band“ setzen und mit dem Glamping-Konzept ein neues Highlight in der Region anbieten. Jetzt fehlt lediglich noch die Baugenehmigung, um das gesamte Konzept umzusetzen.

Über Arbeit kann sich Schröder allerdings nicht beklagen. Neben der Pflege der Streuobstwiese und dem erworbenen Nachbargrundstück hat der gelernte Koch wieder mit der Produktion von Maibowle mit dem Geschmack von echtem Waldmeister begonnen. In Literflaschen abgefüllt, erwies sich das Angebot als wahrer Renner und muss ständig neu angesetzt werden. „Ich habe jetzt schon mehr Maibowle verkauft als im vergangenen Jahr“, so der Küchenchef.

Nun hofft der Gastronom nach den Lockerungen im Gastgewerbe, seinen Biergarten wieder nach den Richtlinien und Vorgaben des DEHOGA zu eröffnen.

Fahrradtouristen kommen jetzt schon vorbei, um sich die Streuobstwiese anzuschauen. Auch ein Spielplatz bietet Kindern Abwechslung. Und wer nach Getränkespezialitäten Ausschau hält, kann aus der Vinothek erlesene Weine mit nach Hause nehmen. Der größte Wunsch der Familie Schröder ist natürlich, dass die Familienfeiern wieder durchgeführt werden können. „Wir hatten Stornierungen bis Ende August und müssen sehen, wie wir damit über die Runden kommen“, so der Gastronom, der in Kürze wieder mit einer kleinen Karte mit saisonalen Gerichten aus der Region das Restaurant eröffnen möchte. ◀

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



Politik muss schnell handeln

SONST WERDEN MINDESTENS 50 PROZENT ALLER BETRIEBE SCHLIESSEN MÜSSEN

„Irgendwann hatten wir gedacht, die Politik hätte uns Gastronomen und Hoteliers ganz vergessen“, erläuterte Dehoga-Kreisvorsitzender Jens Asche, als man zum Pressegespräch mit Lars Klingbeil, Bundestagsabgeordneter und SPD-Generalsekretär, am 19. Mai im ANDERS Hotel Walsrode zusammenkam. Aber es sei nun doch noch Bewegung hineingekommen und die Politik „hat uns plötzlich wiederentdeckt“. Für den Bereich Hotellerie und Gastronomie gibt es inzwischen immer mehr Lockerungen. Gemeinsam mit dem zweiten Vorsitzenden vom DEHOGA-Kreisverband Heidekreis, Klaus Anger, und dem Unternehmer Reimer Eisenberg, lobte Asche die gute Arbeit der Bundesregierung, die Corona mit gezielten Maßnahmen gut in den Griff bekommen habe. „Wir Gastronomen setzen alles dran, dass das so bleibt, aber wir brauchen jetzt die Unterstützung der Poli-

tik, um endlich wieder auf die Beine zu kommen“, sagte Klaus Anger, der für dieses Jahr erhebliche Umsatzeinbrüche für alle befürchtet. „Ob im Tagungsgeschäft für 2020 noch etwas geht, bezweifle ich sehr.“ Und dabei sei die Branche – natürlich auch das ANDERS – im Hygienebereich mittlerweile beispielhaft aufgestellt.

„Auch für uns steht die Sicherheit für alle ganz vorn an.“

Es seien Erleichterungen auch für die Gastronomie geplant, räumten die Vertreter des DEHOGA ein. Reimer Eisenberg forderte: „Die Reduzierung der Mehrwertsteuer darf nicht nur für einen den Food-Bereich gelten und auch nicht nur für ein Jahr, sondern muss fortgesetzt werden wie in vielen anderen europäischen

Ländern auch. Wir wollen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unbedingt halten und benötigen „Unterstützungsgeld“, auch für sie, damit sie ihre Mieten zahlen können.“

Lars Klingbeil räumte ein, dass man einige Vorschläge des DEHOGA wohl nicht umsetzen könne, vor allem nicht in der gewünschten Kürze der Zeit. Deutlich nahm er aber zur Kenntnis, dass sich alle Gastronomen und Hoteliers gegen die 7-Tage-Wiederbelegungsfrist aussprachen: „Wenn Gäste weniger als 7 Nächte am Stück buchen, sind die 50 % Höchstbelegungsgrenze gar nicht zu erreichen“. Die „goldene Nase“ werde man sich in dieser Branche in diesem und wohl auch im kommenden Jahr nicht verdienen, aber der Wunsch nach den Rahmenbedingungen, um eine Wirtschaftlichkeit herzustellen, wird ausdrücklich geäußert. Die DEHOGA

Vertreter forderten eine schnelle finanzielle Hilfe von Bund und Land, „sonst gehen uns mindestens 50 Prozent unserer Betriebe verloren. Erleichterungen für die Mitarbeiter – vielleicht mit einem einmaligen Zuschuss aus der Politik, eine Ermäßigung der Steuer aus dem Ergebnis von 2019 und 2020. Manche andere Anregung mehr, die aber noch lange auf sich warten lassen könnte.“

Lars Klingbeil versprach, die genannten Forderungen in die nächsten Gespräche Anfang Juni in Berlin einzubringen. „Ich sehe gerade in diesem so stark vom Tourismus geprägten Kreis große Probleme, die wir nur gemeinsam angehen können.“ Darauf hofft der DEHOGA-Kreisverband und gibt Klingbeil „Hausaufgaben“ mit auf den Weg, nicht ohne noch einmal zu versichern: „Auch für uns steht die Sicherheit für alle ganz vorn an.“ ◀



Zu einem Meinungsaustausch rund um Themen der Gastronomie und Hotellerie im Rahmen der Corona-Krise hat der Vorstand des Bezirksverbands Lüneburg am 27. April seine Kreisvorsitzenden in die Geschäftsstelle Lüneburg eingeladen.

Corona-Lockerungen treiben Wirte in den Ruin

SPD-LANDTAGSABGEORDNETER PHILIPP RAULFS BEIM DEHOGA GIFHORN

Gleich zur Begrüßung im Biergarten des Hotels Deutsches Haus betonte der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn, Armin Schega-Emmerich, ehrlich: „Ich habe noch keinen Bundes- oder Landespolitiker gesehen, der sich für die Probleme im Gastgewerbe interessiert hat. Umso mehr freue ich mich, dass der SPD-Landtagsabgeordnete Philipp Raulfs aus Hillerse um ein Informationsgespräch gebeten hat“.

Raulfs und Schega-Emmerich nutzen das Treffen, um die unterschiedlichen Sichtweisen von Politik und Hotel- und Gaststättengewerbe in Zeiten der Corona-Krise zu diskutieren. „Was am Mittwoch im Kabinett beschlossen wird, geht am Sonnabend schriftlich an den DEHOGA und soll am Montag im Gastgewerbe

umgesetzt werden“, bemängelte Schega-Emmerich die Informationspolitik auf allen Ebenen der Bundes- und Landespolitik. Er forderte längerfristige Vorgaben für seine Kollegen. Hinzu kommt, dass die einzelnen Länder eigene Wege gehen und Lockerungsmaßnahmen verkünden. Der Tourismus erlebt derzeit so unterschiedliche Vorgaben, die keinem Kollegen mehr zu vermitteln sind. Schleswig-Holstein geht schon von 100 Prozent Belegung in den Hotels aus, Niedersachsen von 60 Prozent!“. Raulfs merkte in diesem Zusammenhang die große Chance für den Tourismus in der Südheide Gifhorn an: Urlaub im europäischen Ausland, aber auch in anderen Bundesländern ist derzeit noch ein großer Unsicherheitsfaktor, und Regionen wie die Südheide Gifhorn könnten Nutzen

daraus ziehen. Schega-Emmerich wies hier auf die vielen aktuellen Vorschriften für Gastronomie und Hotellerie hin: „Unsere Branche lebt von Lässigkeit, Entspannung und Flair. Das lässt sich schwer in Einklang bringen“. Familienfeiern, Versammlungen, Stammtische und Trauerfeiern, von den viele Häuser leben, finden seit der Krise nicht mehr statt. „Viele Kollegen haben ihre Häuser trotz der wenigen Lockerungsmaßnahmen noch nicht geöffnet“, sagte Schega-Emmerich nach Rückfragen bei seinen Mitgliedern.

SPD-Landtagsabgeordnete Philipp Raulfs räumte ein, über viele Einzelheiten im Gastgewerbe nicht informiert gewesen zu sein und begrüßte seine Entscheidung, persönlichen Kontakt mit dem Kreisverband aufgenommen zu haben.

„Wir brauchen jetzt im Landkreis Gifhorn in Zusammenarbeit mit Tourismus GmbH, DEHOGA, Landkreis und Wirtschaftsförderung und Stadtmarketing ein kluges Marketing-Konzept, damit die Menschen wieder Lust haben rauszugehen. „Unsere Radwege sind gut ausgebaut, die Infrastruktur stimmt und wir haben viele Ausflugsziele wie Tankumsee, Bernsteinsee, Mühlenmuseum, Otterzentrum und Heidelandschaften, wofür es sich lohnt, in den Landkreis zu kommen und das vielfältige Gastgewerbe in Anspruch zu nehmen“, so Raulfs.

Weitere Kritik von Seiten des DEHOGA hagelte es in Sachen Reduzierung des Mehrwertsteuersatzes von 19 auf 7 Prozent für ein Jahr in der Gastronomie. Dies gilt allerdings nur für Speisen, die Getränke bleiben außen vor. „Das ist ein Schlag ins Gesicht unserer gastronomischen Betriebe, die sowieso schon in großen Teilen vor dem Aus stehen“, so Schega-Emmerich, der sich einmal mehr für seine Mitgliedsbetriebe einsetzt. Hier fand er auch Unterstützung des SPD-Landtagsabgeordneten Philipp Raulfs, der diese Themen in seinen politischen Gremien ansprechen will. Er selbst hofft, dass es bald zu weiteren Entlastungen kommt. ◀



Armin Schega-Emmerich, links, und Philipp Raulfs, rechts, im Informationsgespräch über die Probleme im Gastgewerbe während der Corona-Krise.

Foto: Glasow

Vom Hotel auf das Spargelfeld

KREATIVE IDEEN IN CORONA- ZEITEN

Eine ganz besondere „Schulung“ unternahmen Auszubildende und Mitarbeiter*innen des ANDERS Hotel Walsrode beim Landwirt und Spargelbauern Rengstorf in Walsrode-Benzen. Dieser hatte zu einem fachlichen Ausflug auf eines seiner Spargelfelder eingeladen. So wurde die derzeitige Tagesordnung im Hotel – Pflegearbeiten, Renovierungen, Vorbereitungen auf eine baldige Öffnung – mit diesem informativen Arbeitsausflug für einen Tag überraschend geändert.

Hoteldirektor Klaus Anger: „Wir versuchen, unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auch in der schwierigsten Zeit unserer Firmengeschichte zu halten und haben ein Programm entwickelt, das eben anders ist und bei dem alle, ja wirklich alle, mit großem Einsatz mitziehen. Zum Glück haben wir mit Cord-Wilhelm und Alexander Rengstorf tolle Partner gefunden, die sofort gesagt haben, dass sie diese „Schulung“ persönlich mit uns durchführen wollen.“

Direkt auf dem Feld erlebten die Teilnehmer*innen hautnah, wie frischer Spargel vom Feld gestochen wird und wie die Erntehelfer in der Spargelsaison arbeiten. Auch an der Sortiermaschine bewies sich das ANDERS-Team mit großem Engagement und erfuhr, wieviel Arbeit auf einem solchen Hof ansteht. Leckerer Spargel entschädigte für den einen oder anderen Muskelkater. Eine gelungene Aktion, die sowohl das

Gemeinschaftsgefühl förderte als auch fachlich eine tolle Ergänzung für die Mitarbeiter war. Auch auf dem Hof Rengstorf war man zufrieden, denn so ungeschickt hatten sich die ANDERS-Mitarbeiter gar nicht angestellt. Alexander Rengstorf dazu: „Wir freuen uns, mit wieviel Engagement das Hotelteam vorgegangen ist. Auch für uns war diese Aktion Premiere, aber mit Sicherheit nicht das letzte Mal.“

Trotz der gelungenen Aktion wollen die ANDERS-Mitarbeiter nun bald mal wieder „ran“ – und zwar im Hotel. „Wir brennen darauf, endlich wieder Gäste begrüßen zu dürfen und hoffen auf ein Zeichen der Politik. Es muss sich bald etwas tun, sonst wird die Situation im Heidekreis zu einem Desaster“, so der Walsroder Hoteldirektor. ◀

Von Hotel auf das Spargelfeld: Das Team vom ANDERS Hotel Walsrode beim Landwirt und Spargelbauern Rengstorf.



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



WALSRODER HOTEL ERNEUERT SIEGEL SERVICEQUALITÄT DEUTSCHLAND

Qualität im ANDERS



Grund zur Freude: Doreen Garn aus der Geschäftsleitung des ANDERS Hotel Walsrode mit der Urkunde.

Das ANDERS Hotel Walrode wurde vor kurzem vom Niedersächsischen Wirtschaftsminister für Wirtschaft, Arbeit, Verkehr und Digitalisierung, Dr. Bernd Althusmann, für drei weitere Jahre mit dem Qualitätssiegel „Servicequalität Deutschland“ ausgezeichnet. Im Jahr 2019 wurde der Betrieb das erste Mal zertifiziert und arbeitet seitdem kontinuierlich an seiner Servicequalität.

„Während des Zertifizierungsprozesses haben wir viele Maßnah-

men abgeleitet und im Betrieb umgesetzt, die unsere Kunden positiv zu spüren bekommen haben. Aber nicht nur unsere Kunden geben uns ein positives Feedback, auch die Mitarbeiterzufriedenheit ist gestiegen. Gute Servicequalität ist eben doch ein entscheidender Faktor“, so Direktor Klaus Anger, der sich mit dem gesamten Team des Hauses sehr über diese erneute Auszeichnung freute.

Durch das Q-Siegel nimmt das ANDERS Hotel mit 3.000 weite-

ren Betrieben an der bundesweiten Initiative zur Verbesserung der Servicequalität in Deutschland teil. Ziel ist es, die Kundenerwartungen zu übertreffen und über einen verbesserten Service die eigene Wettbewerbsfähigkeit zu sichern. Betriebe, die sich zu einer Zertifizierung entschließen, legen besonderen Wert auf kunden- und qualitätsorientiertes Arbeiten sowie auf eine kontinuierliche Verbesserung ihrer angebotenen Leistungen. ◀

NOTruf der Celler Gastgeber!

Für die Betreiber von Gaststätten und Hotels im Celler Land scheint es schon fünf nach zwölf zu sein, denn sie starteten genau zu dieser Uhrzeit am Sonntag, 10. Mai, eine Kundgebung auf Celles Stechbahn, mit der sie auf die Misere ihrer Branche in der Corona-Krise aufmerksam machen wollten. Christine Reimer, die Vorsitzende des Celler DEHOGA-Kreisverbandes, erläutert,

warum die Gastronomen auf die Straße gingen: „Ein Aufatmen geht durch den Kreis Celle. Das Verharren in hilfloser Untätigkeit scheint zu Ende. Die leidenschaftlichen Gastgeber in Gastronomie und Hotellerie können nach und nach ihre Türen wieder öffnen. Ist jetzt alles wieder gut? Nein: Mit verschärfter Besorgnis blicken wir auf die kommenden Wochen und Monate!“

Der DEHOGA nennt seine Aktion „Notruf der Gastgeber: Zum Verlust verdammt“.

Und Reimer erläutert auch gleich für einige Einrichtungen, was die neuen Corona-Regelungen für diese bedeutet: Hotels und Pensionen bleiben für mindestens noch drei Wochen weiter auf nur wenige Geschäftsreisende beschränkt; danach gelten hier mindestens die gleichen Vorgaben wie für die Gastronomie – mit den entsprechenden Auswirkungen. Bars, Diskotheken und ähnliche Einrichtungen bleiben weiter geschlossen.

Reimer bewertet das so: „Dies bedeutet über kurz oder lang ihr Aus.“ Auch für die anderen gastronomischen Betriebe gibt Reimer zu bedenken, dass es bei einer nur 50-prozentigen Auslastung, die durch die Corona-Abstände zustande kommen wird, „rasant weiter steigende Verluste“ geben werde. Zudem sei das

Veranstaltungsgeschäft komplett zusammengebrochen. „Betroffen sind über 600 Betriebe im Landkreis Celle – der Verlust von tausenden Arbeitsplätzen droht. Wie aber sollen wir leben, wenn wir keine Erträge erwirtschaften?“, fragt Reimer, die am Sonntag auf der Stechbahn zum Dialog aufruft.

Unternehmer fordern Hilfe von der Politik

Der DEHOGA fordert von der Politik einen Rettungsschirm in Form eines Notprogramms: „Die Politik übergibt uns faktisch die Verantwortung für wirtschaftliche Folgen, denn das Wiederhochfahren eines Betriebes unterliegt ja ausschließlich unserem unternehmerischen Risiko. Die Dauer der verordneten Auflagen kann laut Fachleuten ein Jahr oder länger betragen.“ Reimer hofft auf fruchtbare Gespräche, denn: „Ohne uns gibt es keine Perspektive für den Tourismus in der Südheide!“ ◀



Bundestagsabgeordneter Henning Otte und Roger Burkowski vom DEHOGA Celle.

Traditionsgasthof mit Potential zu verpachten

Der Gasthof Röhrs in Fintel wurde vor wenigen Tagen von der neu gegründeten Genossenschaft Dorfmitte Fintel eG erworben. Die Gastroräume teilen sich auf in Restaurant 138m², Clubraum 193m² und Saal 235m², dazu kommt eine Wohnung mit 190m². Die Gastroräume und Küche sind komplett eingerichtet und betriebsbereit. Interessenten können faire und moderate Pachtbedingungen erwarten, da es vorrangiges Ziel der Genossenschaft ist, den Gasthof mit seinen bisherigen Angeboten und auch darüber hinaus für Fintel und die Nachbarorte zu erhalten. Pacht: Verhandlungssache. Bei Interesse bitte bei H.-H. Ruschmeyer, hhr@ewe.net, Tel. 01718026652 melden.

Bauernhöfe mit Hofladen / Gastpotential Landgasthäuser - Hotels

Alle Infos nur hier: freitag-immo.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-Brennwerthgng. 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

Etabliertes Gasthaus im Herzen des Wendlands

zu verkaufen. ca. 473 m² Gesamtfläche, davon 262 m² Gastraumfläche, Platz für rund 230 Gäste (ca. 70 im Restaurant, ca. 150 auf dem Saal mit Bühne), zus. 50 Plätze auf der Terrasse, Restaurantküche & Zweitküche, Kühlraum, Backstagebereich & Lager - Pension mit 3 Zimmern & je 1 Waschbecken/WC, 1 Bad, 1 EBK & Diele - Betreiberwohnung mit 1 Wohnküche, 6 Zimmern, 1 Duschbad, 1 WC, 1 Flur - unausgebautes DG, 2.767 m² Grundstück, Parkmöglichkeiten vor der Tür, letzte Modernisierungen 2014, verfügbar ab 2021, KP auf Anfrage, www.carmienke.de oder Tel. 05841 974975.

„Ein Café bitte ?!“ Das renommierte CaP in Helmstedt ist zu verkaufen...

Gesamtfläche 172,13 m², Außenterrasse, Stellplätze 6, Baujahr 1999, Gaszentralheizung, Kaufpreis: 279.000,00 € inkl. Inventar, Maklerprovision: 5,95 % inkl. MwSt.

SR-Immobilien, Frau Stefanie Rothe, Tel.: 05351 543315, Mobil: 0171 9584973, steffi.rothe@sr-immobilien.com



www.der-hotelvermittler.de

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

Pächter/Verwalter

gesucht für die

Hochmoorbaude

des Hildesheimer Ski Klub 60 e. V.



Lage: OT Oderbrück (800müNN), Stadt Braunlage im Herzen des Nationalparks Harz. Ausstattung: 44 Betten, Tagesraum / Speisesaal (55 Plätze), Skikeller, Jugendraum, Küche (36qm). Pächter-3-Zimmer-Whg. (60 qm) im Haus.

Kontakt: [vorstand\(at\)hisk.de](mailto:vorstand(at)hisk.de); www.hisk.de

**Hotel - Restaurant - Trucker Stopp**

Gaststätte, Restaurant, Küche, 4 bzw. 5 Gästezimmer, Biergarten, Betreiberwohnung
Ausfahrt von der B191 auf die B4 zu verpachten.

Weitere Infos unter:
www.mellies-immobilien.de

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, 3x5m großes Schwimmbad mit Wellnessbereich, Bedarfsausweis, E, 133,90 kWh/(m²/a), Kaufpreis: 1.600.000,00 €

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

Anzeigenannahme:

Telefon 04551/1450, Telefax 04551/2504

E-Mail: ni@vht.de

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

Topp geführtes Gruppenhaus im Solling nahe 37603

Holzminden – Einstieg in laufenden Betrieb, ehemaliges Hotel mit Indoor-Pool (12 x 5,5 Meter), Sauna, Aufzug, 43 Schlafplätze in 24 Zi. mit Bad, Seminarraum, 5-Zi.-Betreiberwhg., Block-HKW, Nfl. 1800 m², Gastraumfläche 1410 m², Kaufpreis auf Anfrage, Maklerprov. 5,95% (inkl. MwSt. 19%)

info@sijsling-immobilien.de Tel. 02104-1774567

www.gastroimmo24.de

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



SEPTEMBER

06.09.	Hotel-Stammtisch Klostermühle Bruchhausen-Vilsen
08.-09.09.	Q-Seminar in Rastede
14.09.	Delegiertenversammlung Bezirksverband Stade im Kreisverband Rotenburg
17.09.	Q-Ideenworkshop Hannover
21.09.	Restaurantmanagement für Führungskräfte Peter Tanzinger
22.09.	Service gestalten: Gute Beziehungen zu Gästen aufbauen Peter Tanzinger

OKTOBER

06.10.	Betriebswirtschaft im Housekeeping Julia Volland
07.10.	Management im Housekeeping Julia Volland
17.10.	Beginn Servierkurs im Gasthaus Dillertal – KV Grafschaft Hoya
22.10.	Q-Refresher Seminar Hannover
25.-27.10.	Herbstarbeitskreis im Heidepark Soltau

NOVEMBER

03.11.	Das 1x1 im Service – Grundlagentraining Hana Radosic
03.11.	Seminar „Mitarbeiterbindung und -motivation“ in Westerstede
04.11.	Jahreshauptversammlung KV Grafschaft Hoya
04.11.	Das 1x1 im Service – Gastorientiertes Verhalten Hana Radosic
09.11.	DEHOGA Landesverbandstag Messegelände, Hannover
11.-12.11.	Q-Seminar in Hannover
16.11.	Herbstversammlung KV Stade
23.11.	Das perfekte Bankett Romy Wassermann



■ DEHOGA Termine

- **Termine des Jungen DEHOGA**
Anmeldung unter
www.junger-dehoga.de

■ **Seminare der DEHOGA-Akademie**

Preis: 260 Euro inkl. MwSt.
für DEHOGA Mitglieder
Ort: Hannover/Region Hannover
Zeit: jeweils 9-17 Uhr,
weitere Infos unter:
[www.dehoga-niedersachsen.de/
seminare-veranstaltungen/
dehoga-seminare/](http://www.dehoga-niedersachsen.de/seminare-veranstaltungen/dehoga-seminare/)

■ **Ausbildung zum
QualitätsCoach**

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