

DEHOGA

MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 3 · Juli 2021

ZÖLICK BLEIBT PRÄSIDENT DES DEHOGA-BUNDESVERBANDES



Bundespräsidium gewählt



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

Sind wir am Ende der Corona-Krise?



Die neue Corona-Verordnung der Niedersächsischen Landesregierung stellt sich im Vergleich zu den verzagten Regelungen anderer Bundesländer als ein mutiger Schritt dar. Dennoch bleibt das Risiko verbunden mit der Gewissheit, dass die nächste Corona-Virusvariante nach Delta schon auf ihre Entdeckung wartet.

Das muss die Frage aufwerfen, wird das Leben mit Corona ein dauerhafter Bestandteil unseres privaten und betrieblichen Seins bleiben? Was macht diese Frage mit unseren Gästen, unseren Mitarbeiter*innen und uns?

Gästen, die befürchten müssen, dass ihr Urlaub, ihre private Feier, ihre betriebliche Veranstaltung, ihr Konzert oder Ähnliches durch schwankende Inzidenzzahlen in den Landkreisen gefährdet ist, muss Sicherheit gegeben werden.

Vielleicht ist das starre Festhalten der Landesregierung am Negativtest bei Veranstaltungen und privaten Feiern ab 25 Teilnehmern drinnen und 50 Teilnehmern draußen ein denkbarer Ansatz.

Zumindest könnte man das so sehen, wenn dadurch die Entwicklung der Inzidenzzahlen und Auswirkung auf Veranstaltungen und Feiern ausgehebelt werden würde. Will heißen, Veranstaltungen und Feiern, die freigestet werden, dürfen unabhängig von Inzidenzzahlen in den Landkreisen durchgeführt werden.

Das ist vielleicht keine utopische Vorstellung in einer Gesellschaft, die durchgeimpft und damit herdenimmun ist.

Fakt ist, der Herbst mit schlechterem Wetter wird kommen. Wird uns dann eine 4. Infektionswelle überschwemmen? Wir dürfen das in unseren Planungen zumindest nicht ausschließen.

Zu Beginn der jetzigen Sommerphase muss die Frage erlaubt sein: Sind wir auf einen neuerlichen Worst-Case vorbereitet? Das gilt für unsere Betriebe, aber erst recht für die handelnde Verwaltung und die verantwortliche Landesregierung.

Unsere Frage muss sein: Hat die Landesregierung einen Plan, der nicht die Naivität des Umgangs mit Corona nach dem Sommer 2020 wiederholt und mehr als die Handlungsoption vorsieht, einen erneuten Lockdown für das Gastgewerbe zu verfügen?

Ich bin voller Hoffnung, das wir Corona auf jeden Fall kontrollieren, wenn auch nicht besiegen können.

Ihr Detlef Schröder
Präsident

Inhaltsverzeichnis

Leere Töpfe /						
Tourismus zeigt Flagge	4	ENERGIE	Mehrwegsysteme	16	Stade	23
DEHOGA-Bundespräsidium	6	Energiegipfel	Küchentechnik	16	Braunschweig-Harz	24
Förderprogramme NBank	7	Elektromobilität			Hildesheim	27
Ein Herz für Gastgeber –		ServiceQualität	RECHT UND RAT	17	Hannover	30
Gastgeber mit Herz	8	Hotelstars Union	Impressum	17	Osnabrück	33
JUNGER DEHOGA	9	IT-Recht im Hotel			Märkte/Produkte/Immobilien	38
		Deutscher Tourismuspreis	BEZIRKSVERBÄNDE			
		Online-Vertrieb	Lüneburg	19		
			Ostfriesland	22	Alle Termine auf der Rückseite!	

#Leere Töpfe

GEMEINSAMES ENGAGEMENT FÜR EINE ERFOLGREICHE AKTION

Ende April waren alle Mitglieder aufgefordert, sich aktiv an der Aktion #LeereTöpfe zu beteiligen. Zahlreiche Kollegen sind dem gemeinsamen Aufruf des DEHOGA Niedersachsen und des Jungen DEHOGA gefolgt. Symbolisch für die dramatische und existenzgefährdende Situation im Hotel- und Gaststättengewerbe erhielten zahlreiche Politiker leere Töpfe mit der dringenden Bitte, diese mit Rezepten für ein Überleben des Gastgewerbes zu füllen.

Am 28. April erfolgten Übergaben unter anderem an Ministerpräsident Weil, Sozialministerin Behrens, Wirtschaftsminister Althusmann, Umweltminister Olaf Lies und zahlreiche Mitglieder des Landtages durch das Orga-Team. Darüber hinaus organisierten viele Mitglieder Termine zur Übergabe der leeren Töpfe als Ausdruck der Sorgen des Gastgewerbes auf kommunaler Ebene oder schickten ihre Töpfe direkt in die Wahlkreisbüros der Politiker.

In dieser einmaligen Aktion wurde den niedersächsischen Politikern im Landtag und Bundestag deutlich gemacht, dass nach fast acht Monaten Gastronomie-Lockdown innerhalb eines Jahres nicht nur die Töpfe leer sind, sondern auch die Rücklagenkassen und die Herzen.

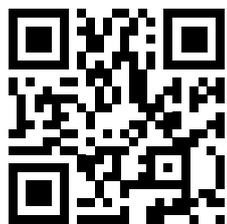
„Eine „neue Normalität“ darf nicht ohne Gastronomie stattfinden.“

Das deutsche Gastgewerbe bedeutet Lebensfreude, Genuss, soziales Leben und ein sicheres Vergnügen. Gastronomie und Hotellerie wünschen sich von der Politik dringend neue Rezepturen für den Weg aus der Krise.

Die Resonanz der Medien und der Nachhall in den sozialen Netzwerken auf diese gemeinsame Aktion waren sehr gut. Neben zahlreichen Zeitungsartikeln auf regionaler Ebene, wurde auch im Fernsehen über die Aktion berichtet. Zahlreiche Bilder, Presseauschnitte und TV-Berichte finden Interessierte unter:

E-SERVICE

<https://bit.ly/3wT72uF>



Die leeren Kochtöpfe symbolisieren in eindringlicher Weise die dramatische und existenzgefährdende Situation im Hotel- und Gastgewerbe. Fast jeder vierte Betrieb steht vor der Geschäftsaufgabe, und circa zwei Millionen Mitarbeiter haben Angst vor dem Verlust des Arbeitsplatzes. Die Branche fordert zukunftsfähige Rezepte zum wirtschaftlichen Überleben von Traditionsbetrieben wie auch jungen Unternehmen. Gefordert werden eine wirtschaftliche Öffnungspers-

pektive und weitere finanzielle Hilfen für diese gastliche Branche, die seit Beginn der Pandemie ein Sonderopfer erbringt.

Es ist offenkundig, dass die niedersächsischen Wirte mit ihrem gemeinsamen Engagement für die gesamte Branche die politischen Entscheidungsprozesse für eine zeitnahe Wiedereröffnung der Gastronomie und Hotellerie in Niedersachsen beschleunigt haben. Das ist ein großer Erfolg, den sich alle beteiligten Gastwirte und Hoteliers auf ihre Fahne schreiben dürften. Nicht auszuschließen, dass sich dadurch auch andere Bundesländer in der Pflicht gesehen haben nachzuziehen.

Der DEHOGA Niedersachsen und der Junge DEHOGA danken allen Kolleginnen und Kollegen für die breite Unterstützung und Teilnahme an der erfolgreichen Aktion für unsere Branche. Es hat gezeigt, dass wir als Verband gemeinsam für unsere Branche eintreten und auch in Zukunft für unsere Mitglieder kämpfen werden!

TOURISMUS ZEIGT FLAGGE

Nach der erfolgreichen Leere-Töpfe-Aktion des Gastgewerbes folgte am 6. Mai die Aktion „Tourismus zeigt Flagge“ der gesamten niedersächsischen Tourismuswirtschaft. Zahlreiche Akteure hissten an diesem Tag weiße Flaggen vor ihren Betrieben, hängten weiße Laken aus den Fenstern oder ließen weiße Tischdecken wehen. Unter dem Hashtag #tourismuszeigtflagge sind in den sozialen Medien zahlreiche Beiträge zu finden. Parallel fand ein Gespräch mit Ministerpräsident Weil und weiteren Politikern vor dem Niedersächsischen Landtag statt.

Neben verbindlichen Öffnungsperspektiven forderte die Tourismuswirtschaft mehr Gerechtigkeit bei Finanzhilfen und die Etablierung eines regelmäßigen Dialogs von Politik und Tourismuswirtschaft Niedersachsens, um über kurz-, mittel- und langfristige Maßnahmen und Impulse zur Sicherung und Weiterentwicklung des Tourismussektors zu sprechen. ◀





Leere Töpfe für
Wirtschaftsminister
Dr. Bernd Althusmann.

Olaf Stamsen übergibt seinen
leeren Topf an Siemtje Möller, MdB.



DEHOGA-Vizepräsident
Dirk Breuckmann hat einen leeren Topf
für Rainer Fredermann, MdL (CDU).



Leere Töpfe für Gesundheitsministerin
Daniela Behrens (I.) vom Jungen DEHOGA.

Übergabe leerer Töpfe an Ulf Thiele, MdL,
und Landrat Olaf Meinen in Wiesmoor.



Ministerpräsident Stephan Weil nimmt leere Töpfe im Landtag entgegen.

GUIDO ZÖLICK ALS PRÄSIDENT DES DEHOGA-BUNDESVERBANDES WIEDERGEWÄHLT

Niedersachsen-Präsident Detlef Schröder weiter mit im Bundesvorstand

Die Delegiertenversammlung des DEHOGA-Bundesverbandes, nach langer Online-Zeit endlich wieder in Präsenz, hat ihr Präsidium neu gewählt. Für weitere dreieinhalb Jahre in seinem Amt als Präsident bestätigt wurde in geheimer Abstimmung Guido Zöllick mit 93 von 97 gültig abgegebenen Stimmen. Der 51-jährige Zöllick, der seit November 2016 an der Spitze des DEHOGA-Bundesverbandes steht, ist General Manager und Geschäftsführer des Hotel NEPTUN in Warnemünde.

Als stellvertretender Präsident wiedergewählt wurde Fritz Engelhardt, Geschäftsführer des Hotel Engelhardt in Pfullingen und Vorsitzender des DEHOGA

Baden-Württemberg. Zöllick zur Seite stehen als weitere Stellvertreter Stephan von Bülow, Vorsitzender der Geschäftsführung der Block Gruppe und Vorsitzender der Fachabteilung Systemgastronomie im DEHOGA, sowie Otto Lindner, Vorstand der Lindner Hotels AG und Vorsitzender des Hotelverbandes Deutschland (IHA).

Neuer Schatzmeister des DEHOGA-Bundesverbandes ist Haakon Herbst. Der Gründer, Inhaber und Geschäftsführer der hotel friends group sowie Regionalpräsident im DEHOGA Nordrhein-Westfalen löst Bernd Niemeier ab, der sich nicht mehr zur Wahl stellte. Wieder ins Präsidium gewählt wurden Angela Inselkammer, Ge-

schäftsführerin des Brauereigasthofs Hotel Aying und Präsidentin des DEHOGA Bayern, Detlef Schröder, Inhaber des Hotel Schröder und Präsident des DEHOGA Niedersachsen, Gerald Kink, Geschäftsführender Gesellschafter des Hotel Oranien und Präsident des DEHOGA Hessen, sowie Detlef Pauls, Inhaber des Ringhotels Munte am Stadtwald und Vorsitzender des DEHOGA Bremen.

Im Vorfeld der Delegiertenversammlung wurden bereits die Vertreter der Fachbereiche Gastronomie und Hotellerie in ihren Gremien gewählt.

Zur neuen Amtsperiode erklärte der wiedergewählte DEHOGA-

Präsident Zöllick: „Aus Überzeugung und Leidenschaft treten wir an für die Gastgeber Deutschlands. Wir setzen uns dafür ein, dass der Neustart nach 15 Monaten Pandemie gelingt, Gastronomie und Hotellerie gestärkt werden und die Interessen der Branche weiterhin Gehör finden.“

Die anwesenden Delegierten lobten die Arbeit des DEHOGA in der Corona-Krise sowohl auf Bundes- als auch auf Landesebene.

„Aus Überzeugung und Leidenschaft treten wir an für die Gastgeber Deutschlands.“



Gut aufgestellt für die Zukunft der Branche: Der Präsident des DEHOGA-Bundesverbandes Guido Zöllick (3.v.l.) zusammen mit seinen Präsidiumskollegen Gerald Kink, Angela Inselkammer, Dr. Monika Gommolla, Detlef Pauls (1. Reihe v.l.), Fritz Engelhardt, Detlef Schröder, Dieter Wäsche (2. Reihe v.l.), Otto Lindner, Stephan von Bülow, Knut Walsleben (3. Reihe v.l.) sowie Marco Nussbaum und Haakon Herbst (4. Reihe v.l.) am 15. Juni 2021 in Berlin. Foto: DEHOGA/Svea Pietschmann

Das neue Präsidium des DEHOGA Bundesverbandes besteht aus folgenden Mitgliedern:

- Guido Zöllick, Präsident // Hotel NEPTUN
- Fritz Engelhardt, stellv. Präsident // Hotel Engelhardt, Vorsitzender des DEHOGA Baden-Württemberg
- Haakon Herbst, Schatzmeister // Gründer, Inhaber und Geschäftsführer der hotel friends group, Regionalpräsident im DEHOGA Nordrhein-Westfalen
- Angela Inselkammer, Präsidiumsmitglied // Brauereigasthof Hotel Aying, Präsidentin des DEHOGA Bayern
- Detlef Schröder, Präsidiumsmitglied // Hotel Schröder, Präsident des DEHOGA Niedersachsen
- Gerald Kink, Präsidiumsmitglied // Hotel Oranien, Präsident des DEHOGA Hessen
- Detlef Pauls, Präsidiumsmitglied // Ringhotel Munte am Stadtwald, Vorsitzender des DEHOGA Bremen

Fachbereich Gastronomie

- Stephan von Bülow, stellv. Präsident // Block Gruppe, Vorsitzender der DEHOGA-Fachabteilung Systemgastronomie
- Knut Walsleben, Präsidiumsmitglied // Discothek Fun-Parc, Präsident des Bundesverbandes deutscher Discotheken und Tanzbetriebe im DEHOGA (BDT)
- Dieter Wäschle, Präsidiumsmitglied // stellv. Vorsitzender des DEHOGA Baden-Württemberg

Fachbereich Hotellerie

- Otto Lindner, stellv. Präsident // Lindner Hotels AG, Vorsitzender des Hotelverbandes Deutschland (IHA)
- Dr. Monika Gommolla, Präsidiumsmitglied // Maritim Hotelgesellschaft mbH, 1. stellv. Vorsitzende des Hotelverbandes Deutschland (IHA)
- Marco Nussbaum, Präsidiumsmitglied // Gründer der Hotelmarke prizeotel, Unternehmer, Entwickler und Vermarkter verschiedener Privathotels, Vorstandsmitglied des Hotelverbandes Deutschland (IHA)

Die ursprünglich für November 2020 geplante Präsidiumswahl musste coronabedingt in den Juni 2021 verschoben werden. Die nächste reguläre Präsidiumswahl findet im November 2024 statt.

Weitere 300 Mitglieder informieren sich über Fördermittel

Das Seminar zum Thema „Corona-Hilfen und Förderprogramme“ wurde vom DEHOGA Niedersachsen zusammen mit der NBank durchgeführt. Die Referenten Martin Bartölke und Stefan Kleinheider von der NBank beantworteten die Fragen der rund 300 teilnehmenden Mitglieder und informierten zum aktuellen Sachstand der Überbrückungshilfe 3, den Eigenkapitalzuschuss sowie die Härtefallregelung.

Thematischer Schwerpunkt des Webinars war die Frage, welche Kosten über die Überbrückungshilfe 3 abgerechnet werden

können, wie Änderungen an Anträgen vorgenommen werden können und wie sich die Abschlagszahlung und die Schlussabrechnung zusammensetzen. Herr Bartölke und Herr Kleinheide wiesen darauf hin, dass es sich bei der Überbrückungshilfe 3 um eine Bundesförderung handelt und daher darauf gewartet werden muss, wie die Anweisungen seitens des Bundes für die prüfenden Stellen aussehen werden. „Ihr Steuerberater bzw. der prüfende Dritte kann auf jeden Fall bei der Schlussabrechnung nach oben und unten korrigieren“, so Bartölke. Dies wird auch davon

abhängig sein, wie sich die Öffnungsperspektive für das Gastgewerbe entwickelt.

Weitere interessante Tipps und Informationen gab es über die Fördermittel des Landes. Hier stehen noch viele Fördermittel zur Verfügung – insbesondere zu den Themen Ausbildung, Weiterbildung und Beratungsförderung für unternehmerisches Know-how. Darüber hinaus werden Investitionen im Energie- und Nachhaltigkeitsbereich gefördert. Ebenfalls gibt es noch finanzielle Unterstützung bei Existenzgründungen und den Gründerkredit. Diese

können jeweils in Verbindung mit der Hausbank beantragt werden. Da auch im Gastgewerbe die Digitalisierung immer weiter voranschreitet, ist der Digitalbonus bei Investitionen an Hard- oder Software bzw. Softwarelizenzen und IT-Sicherheit für das Gastgewerbe sehr wichtig. Hier wird insbesondere gefördert, wenn von analog auf digital umgestellt wird. Eine Förderung aufgrund gesetzlicher Vorgaben gibt es nicht.

Alle wichtigen Informationen und Hinweise zu Fördermitteln gibt es auf der Internetseite www.nbank.de ◀

Ein  für
**GAST
 GEBER**
**GAST
 GEBER**
 mit Herz

Social Media Kampagne gestartet

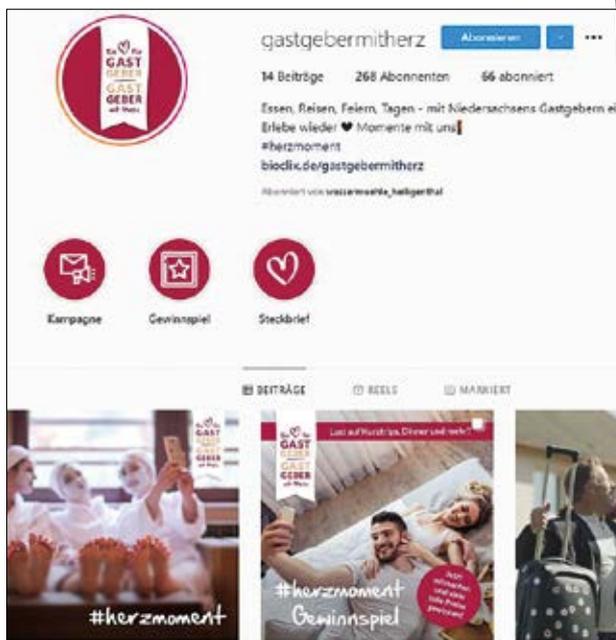
EIN HERZ FÜR GASTGEBER – JETZT PROFITIEREN

Endlich wieder Freunde treffen!
 Endlich wieder feiern! Mit der
 besten Freundin eine Auszeit ge-
 nießen! In den Urlaub fahren!
 Das Meer sehen, in der Lünebur-
 ger Heide erholen oder im Harz
 wandern! Endlich wieder essen
 gehen! – Herzmomente erleben!

Nachdem Hotellerie und Gas-
 tronomie nach monatelangen
 Einschränkungen endlich wieder
 öffnen dürfen, war der Moment
 für den Start der großen Social
 Media Kampagne von „Ein Herz
 für Gastgeber – Gastgeber mit
 Herz“ gekommen.

Auf Facebook, Instagram, Pinte-
 rest und Youtube wird mit dem
 Hashtag #herzmoment für Herz-
 momente bei Niedersachsens
 Gastgebern in Hotellerie und Gas-
 tronomie geworben.

Mit dieser zweiten Stufe der gro-
 ßen Werbekampagne soll erreicht
 werden, dass alle Gäste wieder
 ihre «Herzmomente» und die
 Vielfalt der Gastronomie und Ho-
 tellerie in Niedersachsen neu für
 sich entdecken – mit den nieder-
 sächsischen Gastgebern immer
 ein sicheres Vergnügen! ◀



**Unterstützen Sie die
 Verbreitung der Kampagne
 auf den Social Media
 Kanälen. Abonnieren Sie
 unsere Seiten, teilen Sie
 Beiträge, ...**

JETZT MITMACHEN!

Nutzen Sie jetzt die Chancen,
 die unsere Initiative „Ein Herz
 für Gastgeber – Gastgeber mit
 Herz“ Ihnen bietet und registrie-
 ren Sie Ihren Betrieb für Ihre
 kostenlose Teilnahme unter
www.herz-fuer-gastgeber.de



Herzmomente auf facebook

[https://www.facebook.com/
gastgebermit Herz](https://www.facebook.com/gastgebermit Herz)



Herzmomente auf Instagram

[https://www.instagram.com/
gastgebermit Herz/](https://www.instagram.com/gastgebermit Herz)



Herzmomente auf Pinterest

[https://www.pinterest.de/
gastgebermit Herz/](https://www.pinterest.de/gastgebermit Herz/)



Junger DEHOGA plant für den Herbst



Aktuelle Termine und Infos gibt es unter www.jungerdehoga.de

„Normalerweise wären wir jetzt mitten in der Trendtour“, so die beiden Juniorsprecher Mareike Zägel und Nico Winkelmann. „Aber in diesem Jahr ist ja nichts normal.“ Das Corona-Jahr hat die Planungen des Jungen DEHOGA Niedersachsen ganz schön durcheinandergewirbelt. Zwischen Bangen und Hoffen, Lockerungen und Schließungen wurden alle Pläne über den Haufen geworfen.

Die Junioren konnten sich zwischendurch in virtuellen Begegnungen treffen, um Erfahrungen auszutauschen, und haben an

Online-Seminaren teilgenommen, mussten aber immer wieder feststellen, dass das doch nicht so das Richtige ist. „Wir werden uns jetzt mit dem Orga-Team zusammensetzen und beraten, was wir an persönlichen Treffen im Sommer anbieten können,“ so Mareike Zägel. „Dabei sind die Junioren offen für alle Ideen, denn neben der politischen Arbeit darf der Spaß und die persönliche Komponente nicht fehlen“, ergänzt Nico Winkelmann.

Das Orga-Team wird auch über Themen und Inhalte des anste-

henden Herbst-Arbeitskreises diskutieren. Hier werden wichtige Themen aufgegriffen, und alle Jungunternehmer sind aufgefordert, ihre Ideen bei Mareike



So fröhlich soll bald wieder beim Jungen DEHOGA getagt werden.

oder Nico einzubringen. Alle Informationen werden rechtzeitig bekanntgegeben. ◀

ANHÖRUNG VOR DEM SONDERAUSSCHUSS DES NIEDERSÄCHSISCHEN LANDTAGES

Aus COVID19 lernen – Erfahrungen nutzen

Für den 18. Mai 2021 hatte der Niedersächsische Landtag verschiedene Verbände und Organisationen zu einer großen Ausschussanhörung eingeladen, um Anregungen für zukünftige Pandemieplanungen einzuholen.

Präsident Detlef Schröder vertrat den DEHOGA Niedersachsen. Er stellte fest, dass der während der Pandemie durchgeführte regelmäßige Informationsaustausch von Vertretern der Landesregierung mit den Branchenverbänden der Landesregierung einen zeitnahen Überblick über die aktuellsten Probleme der Branchen gegeben habe. Dieses Instrument habe sich in der Krisensteuerung als wirkungsvoll herausgestellt.

Zu kritisieren sei, dass die im Verlaufe der Pandemie seit Mitte März 2020 erschienenen diversen Corona-Verordnungen jeweils zu spät in die Verbandsbeteiligung gegeben worden seien. Eine frühere Verbandsbeteiligung hätte sicherstellen können, dass im Nachhinein festgestellte Ordnungsfehler gar nicht erst entstanden wären.

Richtig sei gewesen, eine Corona-Hotline einzurichten und FAQs zu entwickeln. Leider habe er hier feststellen müssen, dass die Aussagen der Corona-Hotline nicht unbedingt immer deckungsgleich mit den Feststellungen in den FAQs gewesen seien.

Lobend äußerte sich Detlef Schröder zu den diversen staatlichen

Unterstützungsmaßnahmen des Bundes und des Landes. Diese seien ein wesentlicher Grund dafür, dass Deutschland bei der wirtschaftlichen Bewältigung der Corona-Krise im internationalen Vergleich glimpflicher davongekommen sei als andere. Dennoch seien auch hier einige Schattenseiten zu berichten. An Kleinstunternehmern sowie Soloselbstständigen, aber auch an den Branchengrößten sei die Förderung zum Teil komplett vorbeigegangen. Hier müssten zukünftig andere Maßstäbe angesetzt werden.

Ebenfalls habe sich als richtiger Schritt herausgestellt, den Arbeitsmarkt über die vereinfachte Zurverfügungstellung von Kurz-

arbeitergeld intakt zu halten. Dennoch gebe es insbesondere im Bereich des gastgewerblichen Ausbildungsmarktes und Arbeitsmarktes für Fach- und Hilfskräfte eine große Abwanderungsbewegung in andere Branchen. In diesem Bereich seien alle Beteiligten aufgefordert, Anstrengungen zu unternehmen, um diesen Trend umzukehren.

Detlef Schröder wies darauf hin, dass ihm die soziokulturellen Probleme, die aus der Pandemie entstanden seien, noch zu wenig Aufmerksamkeit bekommen hätten. Hier hätte das Gastgewerbe mit seiner Funktion, Menschen in sicherer Form zusammenzuführen, mehr leisten können – soweit es dazu berechtigt worden wäre. ◀

3. Energie-Gipfel am 7. September

ENERGIEEFFIZIENZ, E-MOBILITÄT UND NACHHALTIGKEIT IM FOKUS



sources zuliebe müssen wir durch Energieeffizienzmaßnahmen unserer Verantwortung gegenüber kommenden Generationen nachkommen.

Das Umweltbewusstsein tritt verstärkt in den Fokus, E-Mobilität erhält neuen Schub und vieles, das bisher nur so nebenbei mitgemacht wurde, rückt in den Vordergrund. Daher werden diese Themen beim 3. Energie-Gipfel des DEHOGA Niedersachsen aufgegriffen und Lösungen für die Unternehmer aufgezeigt.

Der 3. Energiegipfel findet am Dienstag, 7. September 2021 vrs. in Rastede statt. Die Fachgruppen Hotellerie und Gastronomie im DEHOGA Niedersachsen bereiten derzeit das Programm vor. Alle DEHOGA-Mitglieder erhalten rechtzeitig die detaillierte Einladung mit allen wichtigen Informationen und Anmeldemöglichkeit. ◀

Steigende Energiekosten, ein immer höherer Energieverbrauch und ein zunehmend verwirrendes Informationsangebot machen Strom, Gas & Co. zu einem kom-

plexen und häufig kaum durchschaubaren Thema. Gleichzeitig machen die Energiekosten einen hohen Anteil des Umsatzes im Betrieb aus; in Gastronomie und

Hotellerie häufig über fünf bis zehn Prozent. Schon allein daher gebührt diesem Thema besondere Aufmerksamkeit. Doch auch dem Schutz von Umwelt und Res-

Ihre Energieberater in Niedersachsen

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



Carsten Mücke
Mücke Energieberatung

Eschenweg 36b
49088 Osnabrück
Telefon 0541 91194115

info@muecke-energieberatung.de
www.muecke-energieberatung.de

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



Torsten Merker
blueContec GmbH

Gretchenstr. 40
30161 Hannover
Mobil 0157 76131998

t.merker@bluecontec.de
www.bluecontec.de

Förderung für Elektromobilität und Ladeinfrastruktur

Ende März rief Bundesverkehrsminister Andreas Scheuer eine neue Förderoffensive für nachhaltige Mobilität aus und kündigte 300 Millionen Euro für die Ladeinfrastruktur vor Ort an. Insbesondere Unternehmen des Hotel- und Gastgewerbes sind zur Antragstellung aufgerufen. Die Förderung soll auch als schnelle Hilfe für kleine und mittlere Unternehmen verstanden werden, die in der Pandemie besonders betroffen waren. So erhalten diese die Möglichkeit, einen Ladepunkt aufzustellen um ihre Attraktivität zu steigern.



Die Beantragung ist ab sofort offen und bis zum 31. Dezember 2021 möglich. Das Programm und weitere Informationen sind im Fördermittelwegweiser unter „Ladeinfrastruktur“ zu finden:

E-SERVICE

<https://bit.ly/3xF7oVJ>



Tipp der Energiekampagne Gastgewerbe: Gerade im Bereich der Elektromobilität gibt es viele re-

gionale Förderinitiativen, daher lohnt sich ein Blick in die Förderdatenbank des Bundes (<https://www.foerderdatenbank.de>) und ein Gespräch mit der örtlichen Kommune. Wer mehr zum Thema Elektromobilität im Gastgewerbe erfahren möchte, schaut i das Energiesparblatt „E-Mobilität und Ladepunkte“:

E-SERVICE

<https://bit.ly/3iZX8mU>



GEFÖRDERT WIRD:

- der Kauf von Normalladeinfrastruktur (AC und DC) (3,7 kW bis 22 kW) mit bis zu 80 % der Gesamtkosten, max. 4.000 Euro pro Ladepunkt;
- der Kauf von Schnellladeinfrastruktur (DC) von 22 kW bis maximal 50 kW bis zu 80 % der Gesamtkosten, max. 16.000 Euro pro Ladepunkt;
- der Anschluss an Niederspannung, inkl. Installations- und Aufbaukosten in Höhe von 80 % der Gesamtkosten, max. 10.000 Euro Förderung pro Standort;
- der Anschluss an Mittelspannung in Höhe von 80 % der Gesamtkosten, max. 100.000 Euro Förderung pro Standort.

Die geförderten Ladepunkte müssen vertragsbasiertes Laden (per App), Roaming (Nutzbar für Kundinnen und Kunden anderer Fahrstromanbieter) und Ad-hoc-Laden (Zahlung vor Ort) ermöglichen und öffentlich zugänglich sein. Eine Kombination mit der Förderung eines Pufferspeichers ist möglich. Die Nutzung erneuerbarer Energien ist verpflichtend.

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

SERVICEQUALITÄT DEUTSCHLAND IN NIEDERSACHSEN

Termine und Teilnahme- möglichkeiten im zweiten Halbjahr



ServiceQualität Deutschland (SQD) ist ein Schulungs- und Zertifizierungsprogramm zur Verbesserung der betrieblichen Qualitätsarbeit für kleine und mittelständische Dienstleister. Durch ein leicht verständliches Schulungs- und Zertifizierungssystem werden die Betriebsabläufe optimiert, die Mitarbeitermotivation gesteigert und die Kundenzufriedenheit erhöht. Der Startschuss für den Zertifizierungsprozess fällt mit der 1,5-tä-

gigen Ausbildung einer Mitarbeiterin oder eines Mitarbeiters zum Q-Coach.

Neben den klassischen Q-Seminaren werden auch themenspezifische Workshops sowie ein Q-Ideenworkshop am 28. Oktober in Hannover angeboten. Hier erhalten Teilnehmende Anregungen und neue Ideen zur Umsetzung der Servicequalität im eigenen Betrieb sowie die Möglichkeit zum Austausch mit anderen Q-Betrieben.

Daneben lässt sich eine Q-Coach-Ausbildung auch im Rahmen des Projekts „Metropolregion Hamburg. Gemeinsam International“ mit einem Zielgruppenschwerpunkt verbinden. Im Q-Seminar „Internationaler Gast“ am 8./9. November 2021 im IHK-Bezirk Stade erhalten Teilnehmende nicht nur die Qualifikation zum Q-Coach, sondern reflektieren zusätzlich den Betrieb aus Sicht des internationalen Gastes der Metropolregion Hamburg.

**ServiceQualität
DEUTSCHLAND**

Anmeldungen für das Themen-seminar „Internationaler Gast“ im IHK-Bezirk Stade unter www.stade.ihk24.de/sqd

ALLE KOMMENDEN SEMINARTERMINE IN DER ÜBERSICHT

Seminartermin	Seminarort	Seminarformat
14.09./15.09.2021	Hannover	Q-Seminar (Ausbildung zum Q-Coach)
07.10.2021	Oldenburg	Q-Themenworkshop Mitarbeiterbindung und -motivation
28.10.2021	Hannover	Q-Ideenworkshop
08.11./09.11.2021	IHK-Bezirk Stade	Q-Themenseminar Internationaler Gast
15.11./16.11.2021	Wolfenbüttel	Q-Seminar (Ausbildung zum Q-Coach)
01.12./02.12.2021	Uelzen	Q-Seminar (Ausbildung zum Q-Coach)

Neben den oben genannten Seminarterminen werden auch Exklusiv-Seminare angeboten, die individuell auf ein Unternehmen angepasst werden. So kann sich ein komplettes Team an einem Wunschtermin zu Q-Coaches ausbilden lassen.

INFO-SERVICE

Ansprechpartner für die Qualitäts-offensive in Niedersachsen ist die TourismusMarketing Niedersachsen GmbH (TMN), Romina Fischhöfer, Tel. 0511 270488-24 und Email: qualitaet@tourismus-niedersachsen.de

E-SERVICE

Informationen zu den Seminarformaten mit Option zur direkten Buchung unter www.q-deutschland.de



HOTELSTARS UNION erreicht die nächste Stufe

Die Erfolgsgeschichte der Hotelstars Union (HSU), einer Plattform von Mitgliedsländern mit harmonisierter Hotelklassifizierung, hat mit der Gründung einer internationalen Non-Profit-Organisation nach belgischem Recht (AISBL) einen weiteren konsequenten Schritt getätigt.

Was als gemeinsame Initiative der Länder Österreich, Deutschland und der Schweiz begann, führte 2009 zur formellen Gründung der Hotelstars Union durch die Hotelverbände aus Deutschland, den Niederlanden, Österreich, Schweden, der Schweiz, der Tschechischen Republik und Ungarn unter der Schirmherrschaft von HOTREC Hospitality Europe. Das Ziel dieser Brancheninitiative war es, die Kriterien für die Hotelklassifizierung zu harmonisieren und eng zusammenzuarbeiten. Die Initiative gewann schnell an Dynamik und erfuhr mit dem Beitritt von Estland (2010), Lettland (2010), Litauen (2010), Luxemburg (2011), Malta (2012), Belgien (2013), Dänemark (2013), Griechenland (2013),

Liechtenstein (2015), Slowenien (2017) und Aserbaidschan (2020) eine kontinuierliche Erweiterung.

Am 25. März 2021, fast 12 Jahre nach ihrer Gründung, hat die Hotelstars Union den nächsten Schritt getan und sich in eine in-

ternationale Non-Profit-Organisation nach belgischem Recht (AISBL) mit satzungsmäßigem Sitz in Brüssel umgewandelt.

ternationale Non-Profit-Organisation nach belgischem Recht (AISBL) mit satzungsmäßigem Sitz in Brüssel umgewandelt.

„Die Hotelstars Union ist eine starke Bottom-up-Initiative der Hotellerie. Sie ist über ein Jahrzehnt stetig gewachsen und nun fest in Europa verankert“, so

HSU-Präsident Jens Zimmer Christensen über die erfolgreiche Entwicklung der HSU auf ihrer heutigen ersten Generalversammlung in neuer Rechtsform. Und das Interesse der europäischen Länder an einem Beitritt zur HSU ist ungebrochen. Heute wurde Geor-

gien der Status eines assoziierten Mitglieds sowie der Ukraine und Rumänien der Beobachterstatus zuerkannt. Die HSU-Mitglieder heißen beide Länder herzlich willkommen und sicherten jede Unterstützung bei der Umsetzung des HSU-Systems zu. Frankreich, Irland, Italien, Polen, die Slowakei und Spanien bleiben Beobachter,

da ihre nationalen Gegebenheiten derzeit eine Vollmitgliedschaft noch nicht zulassen. Als internationale Non-Profit-Organisation hat die HSU ihre Position als wichtiger Gesprächspartner für die Qualität der Beherbergungsbranche gegenüber den europäischen Institutionen gestärkt und vertritt ein transparentes, modernes und für Gäste und Hoteliers gleichermaßen nachvollziehbares Sternbewertungssystem. „Wir reichen den EU-Institutionen und den Online-Buchungsportalen (OTA) die Hand, um eine für beide Seiten vorteilhafte Zusammenarbeit zu etablieren. Die Hotelklassifizierung ist ein wichtiges Marketinginstrument. Die Vergleichbarkeit durch harmonisierte Kriterien unterstützt die Hotels im internationalen Marketing und gibt dem Gast wertvolle Informationen über die Qualität“, so Markus Luthe, Vize-Präsident der HSU abschließend. ◀

Ausführliche Informationen unter www.hotelstars.eu.



LIST
VIELFALT IM HANDEL

- Hotellerie
- Gastronomie
- Großverbraucher
- Handel

**Lebensmittel-Großhandel
Mit C+C Großmarkt**

Hannover · Goslar · Quedlinburg
Lilienthalstraße 1

seit 1830
www.list-goslar.com

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

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

**Gastronomie
design**

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

NEU IN DER IHA-BUCHREIHE PRAXISWISSEN HOTELLERIE

IT-Recht und Datenschutz im Hotel

In Zusammenarbeit mit dem Erich Schmidt Verlag gibt der Hotelverband Deutschland (IHA) in seiner Buchreihe „Praxiswissen Hotellerie“ mit dem 3. Band eine aktuelle und umfassende Orientierungshilfe zum IT-Recht und Datenschutz im Hotel heraus. Alle Aspekte der Digitalisierung haben in Zeiten der Pandemie einen noch höheren Stellenwert in der Hotellerie erhalten und eine gelungene digitale Customer Journey ist heute zur Visitenkarte jedes erfolgreichen Hotels geworden.

Von der Hotelsuche, über das Buchen, die Pre- und Post-Stay-Kommunikation bis zum Schutz der Unternehmens- und Gästedaten werden Hotels mit unterschiedlichen Rechtsfragen kon-

frontiert. Auf all diese Aspekte geht das Expertenteam um Dr. Astrid Auer-Reinsdorff unter Berücksichtigung der seit drei Jahren geltenden Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) ausführlich und praxisorientiert ein.

Der Band „IT-Recht und Datenschutz im Hotel“ unterstützt Entscheider aus der Branche mit konkretem Praxisbezug, Schaubildern und Checklisten bei der erfolgreichen Umsetzung von IT-Projekten. Speziell an den Informationsbedürfnissen der Hotellerie ausgerichtet, erfasst er alle relevanten Aspekte der Digitalisierung und Datensicherheit und greift dabei die typischen IT-rechtlichen Fragen aus dem Hotelalltag auf:

- Beschaffung von Hard- und Software
- Vertragskonstellationen, Fallstricke, Mängelhaftung u.a.
- Steuerung von IT-Projekten: z.B. zur Planung Konzeption und Einführung von Hotelverwaltungssystemen, Websites oder spezieller Software
- Digitales Gästemanagement: Booking Engines, Social Media Strategien, Guest Relation Apps, Chatbots u.v.m.
- IT-Sicherheit und Datenschutz: Gefährdungsszenarien, DSGVO, Umgang mit Cloud-Services und Dienstleistern, interne Briefings u.a.
- IT-Recht und Datenschutz im Hotel
- Grundlagen der Digitalisierung und Datensicherheit



Das Buch von Dr. Astrid Auer-Reinsdorff mit einem Umfang von 207 Seiten ist über die IHA-Service GmbH (0228-92 39 29 0 oder shop@iha-service.de) oder über den Buchhandel (ESV Verlag, ISBN 978-3-503-20004-7) zum Preis von 29,95 Euro erhältlich. ◀

Jetzt bewerben!



Deutscher
Tourismuspreis
2021

Bereits zum 17. Mal sucht und prämiiert der Deutsche Tourismusverband e.V. (DTV) in diesem Jahr zukunftsweisende Produkte und Projekte im Deutschlandtourismus. Unternehmen, Vereine, Kommunen und private Anbieter können sich wieder mit kreativen Ideen beispielsweise rund um Service, Marketing oder Kooperationen bewerben.

Die Bewerbungsfrist endet am 16. August 2021 um 18:00 Uhr. Als Bewertungsgrundlage dienen die Kriterien Innovation, Qualität und Kundenorientierung, wirtschaftliche Effekte sowie soziale und ökologische Nachhaltigkeit.

Die besten Bewerbungen werden im Anschluss von einer Expertengruppe aus 22 Tourismusexperten

und Fachjournalisten nominiert und im Rahmen des Deutschen Tourismustages am 19. Oktober 2021 in Berlin präsentiert. Finalisten haben die Chance, einen der drei Jurypreise oder den Publikumspreis zu gewinnen. ◀

E-SERVICE

Weitere Infos und das Bewerbungsformular unter www.deutschtourismuspreis.de



CHECKLISTE: Sieben Tipps für den On- line-Vertrieb

Lange haben wir alle gewartet, jetzt kann es endlich wieder losgehen. Endlich dürfen Hotels und andere Unterkünfte wieder Freizeitreisende empfangen – nach fast sieben Monaten Zwangspause. Was gilt es im DIRS21 Office bzw. DIRS21 Cockpit nach einem so langen Lockdown zu beachten? Wie können Sie für Ihren Betrieb das Maximum herausholen? Antworten geben die DIRS21-Kundenbetreuer in sieben wertvollen Tipps.

1. Ein guter Start in den Tag: Raten mit Frühstück anbieten

Leisure-Gäste wollen ihr Frühstück in vollen Zügen genießen. Falls Sie während des Lockdowns und Gastro-Verbots ausschließlich Raten ohne Verpflegung angeboten hatten, offerieren Sie den Touristen möglichst wieder Raten, in denen das Frühstück schon inkludiert ist und nicht umständlich hinzugebucht werden muss.

2. Flexibilität gegen Aufpreis: Kostengünstig stornierbare oder umbuchbare Raten anbieten

Auch nach dem Lockdown werden die Gäste nach flexiblen Bedingungen fragen. Sorgen Sie dafür, dass immer mindestens eine kostengünstig stornierbare oder umbuchbare Rate bei Ihnen buchbar ist. Aber beachten Sie: Flexibilität kostet in der Regel Geld.

Wer sich mit einer nicht kostenfreien Rate bzw. einer hohen Anzahlung frühzeitig festlegt, der sollte die Übernachtung entsprechend günstiger bekommen.

3. Werben Sie mit Hygiene und Abstand:

Corona-Maßnahmen und Konzepte kommunizieren

Sie haben Unmengen investiert in Raumlüfter, Desinfektionsmittel, großzügige Bestuhlung & Co? Lassen Sie Ihre Gäste davon wissen – direkt auf Ihrer eigenen Webseite. Zeigen Sie deutlich auf, welche Corona-Maßnahmen Sie in Ihrem Betrieb ergriffen haben. Zum Beispiel mit einem Pop-up, das Sie über das DIRS21 Cockpit einstellen und direkt in Ihrer Buchungsmaschine aufploppen lassen können.

4. Kein Preisdumping: Finger weg von zu großen Preisschwankungen

Gehen Sie keinesfalls zu zögerlich an den Markt. Die Gäste wollen jetzt reisen und werden dafür auch bereit sein, angemessene Preise zu zahlen. Es besteht also keine Notwendigkeit zu Rabatten. Wer sich dennoch darauf einlässt, für den könnten spätere Preiserhöhungen schwer durchzusetzen sein.

5. Aufenthalte forcieren: Gästen mit speziellen Longstay-Raten entgegenkommen

Schon im vergangenen Jahr, im Sommer 2020, haben wir gesehen, dass Corona die durchschnittliche Aufenthaltsdauer in deutschen Hotels steigen lässt. Die Touristen scheuen sich davor, unnötig viel herumzureisen und somit den Kreis ihrer Kontakte zu erhöhen. Stattdessen bleiben sie lieber für längere Zeit bei einem Gastgeber ihres Vertrauens, bei dem sie sich sicher fühlen.

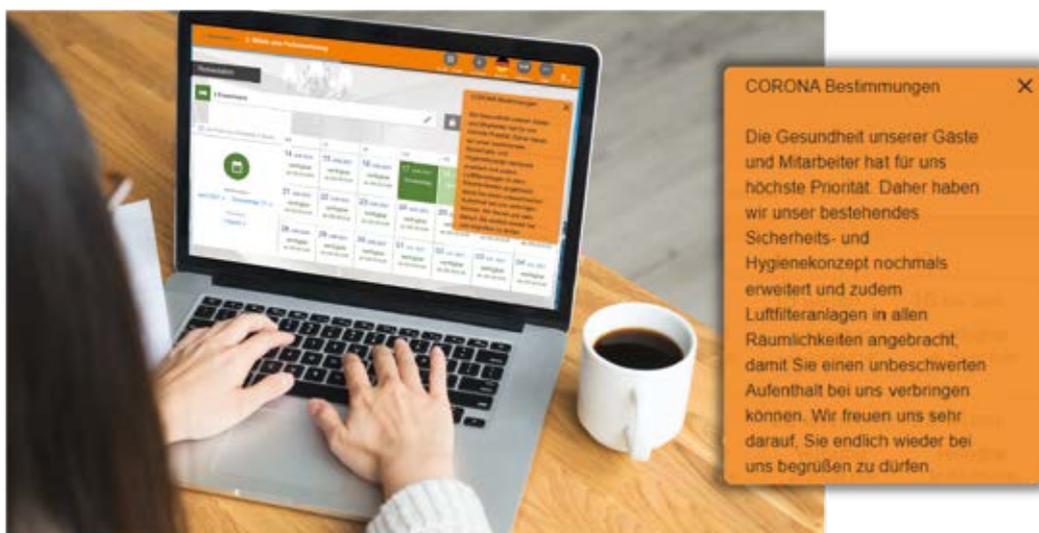
Sie als Gastgeber können daher entsprechende Arrangements und Longstay-Raten schnüren. Damit kommen Sie nicht nur dem Trend zu längeren Aufenthalten nach, sondern Sie sichern sich und Ihren Mitarbeitern zugleich eine stabile Belegung, was wiederum weniger Stress und weniger Kosten mit sich zieht: Bei selteneren An- und Abreisen verringert sich das Arbeitsaufkommen im Housekeeping und an der Rezeption. Aber Obacht bei den Preisen: Zu groß sollten die Rabatte für die Mehrtagesrate nicht sein, damit vom Umsatz auch noch was hängen bleibt.

6. Raus raus raus: Arrangements für Outdoor-Aktivitäten anbieten

Die Leute wollen ihren Leisure-Trip auch im zweiten Corona-Sommer mit viel Aktivität an der frischen Luft genießen. Schnüren Sie passende Arrangements zu Outdoor-Angeboten. Das eignet sich auch für Hotels in mittelgroßen Städten: So lässt sich mit einem E-Bike der Sightseeing-Trip aufpeppen – legen Sie noch einen Picknick-Korb für den Park obendrauf, fertig ist das gelungene Outdoor-Event mitten in Ihrer attraktiven City.

7. Keine alten Kamellen: Angebote und (Webseiten)-Content aktualisieren

Eigentlich eine Selbstverständlichkeit, dennoch wird es häufig vergessen: Alle Raten, Angebote und Arrangements sollten spätestens jetzt zum Restart aktuell sein. Präsentieren Sie Ihre aktuellsten und schicksten Zimmerbilder und -beschreibungen, überprüfen Sie die Gültigkeit Ihrer Raten und überarbeiten Sie insbesondere familienzuspezifische Angebote wie Staffelpreise und Belegungsvorgaben für Ihre einzelnen Zimmereinheiten. ◀



Mehrweg ist Mehrwert

DAS RECUP/REBOWL-PFANDSYSTEM ALS ANTWORT AUF DIE BESCHLOSSENE MEHRWEGPFLICHT

Das RECUP/REBOWL-Pfandsystem zeigt, wie einfach sich Mehrweg als neuer Standard im To-go-Bereich umsetzen lässt und eine Antwort auf die beschlossene Mehrwegpflicht in der Gastronomie bietet.

In über 8.000 Ausgabestellen, in Form von Cafés, Restaurants, Betriebsgastronomien, Hotels, Tankstellen und Kiosken können die RECUPs und REBOWLS mittlerweile gegen Pfand geliehen und wieder abgegeben werden – deutschlandweit und flächendeckend. Für die Teilnahme am System und die Nutzung beider Produkte fällt lediglich eine fixe, monatliche Systemgebühr an.



Seit März 2021 ist RECUP Partner beim DEHOGA Niedersachsen.

Eine im Mai durchgeführte Online-Session informierte Mitglie-

der bereits über die anstehenden Gesetzesänderungen im Verpackungsgesetz und Verpackungsalternativen im To-go-Bereich.

Interessierte können die Präsentation zur Online-Session online unter www.dehoga-niedersachsen.de/ueber-uns/rueckblick-veranstaltungen anschauen.

Mit dem Code **HAPPYDEHOGA** erhalten DEHOGA-Mitglieder 100 Prozent Nachlass auf die erste Systemgebührenrechnung. ◀

INFO-SERVICE

Infos und Kontakt:
Tel. 089-339 844 123,
Email: mitmachen@recup.de,
www.recup.de und
www.rebowl.de

Flexibel und stylisch – die neue Palux X-Line

Die neue Palux X-Line ist eine nahtlose Herdanlage in modularer Bauweise. Die Produktneuheit ist smart im Design, besonders leistungsfähig und flexibel in der Ausstattung. So ist die Herdlinie etwa in verschiedenen Tiefen ab 700 mm und mit unterschiedlichen Arbeitshöhen für beste Ergonomie erhältlich. Die thermischen Komponenten können standardmäßig als Einbaumodule in die durchgehende Arbeitsfläche integriert werden.

Im Unterbau besteht fast uneingeschränkte Planungsfreiheit: Of-

fene Komponenten, Elemente mit Flügeltüren, Müllauszügen oder Schubladen, Wärmeschränke und

gekühlte Unterbauten lassen viel Raum für die perfekte Organisation. Die Optik der Herdlinie be-

stimmt der Kunde selbst: So kann zum Beispiel die durchgehende Frontblende in jedem RAL-Farbtönen lackiert werden. Handläufe und Knebel in Messing-Optik sind ein zusätzlicher Blickfang. Die PALUX X-Line eignet sich für inhaber- bzw. pächtergeführten Gastronomie, System- und Verkehrs- sowie Event- und Veranstaltungsgastronomie.



Weitere Informationen unter: www.palux.de ◀

Budgetorientierte und leistungsfähige Herdanlage im smarten Design.

BGH: Auch „enge“ Bestpreisklauseln von Booking.com sind wettbewerbswidrig

Der Kartellsenat des Bundesgerichtshofes hat heute auch die „engen“ Bestpreisklauseln des Buchungsportals Booking.com als unvereinbar mit dem Kartellrecht erklärt und das gegenteilige Urteil des 1. Kartellsenats des Oberlandesgerichtes Düsseldorf vom 4. Juni 2019 aufgehoben.

Damit wurde die Beschwerde des Hotelbuchungsportals mit Firmensitz in Amsterdam gegen die Abstellungsverfügung des Bundeskartellamtes zu seinen engen wie weiten Bestpreisklauseln endgültig abgewiesen. „Diese Entscheidung des Bundesgerichtshofs ist konsequent und von uns auch genauso erwartet worden. Die fachlich äußerst umstrittene Entscheidung des Oberlandesgerichts Düsseldorf konnte keinen Bestand haben. Der BGH bringt den Marktteilnehmern in Deutschland nun endlich Rechtssicherheit und ermöglicht faireren

Wettbewerb in der Online-Distribution“, begrüßt Otto Lindner als Vorsitzender des Hotelverbandes Deutschland (IHA) die höchststrichterliche Entscheidung.

Der Hotelverband Deutschland (IHA) hatte mit einer entsprechenden Anzeige im Herbst 2013 das Kartellamtsverfahren gegen Booking.com ausgelöst. Mit einer Abstellungsverfügung vom 22. Dezember 2015 hat das Bundeskartellamt dem Buchungsportal die weitere Verwendung von Best-Preis-Klauseln untersagt – und zwar sowohl in Form der weiten Ratenparität (keine günstigeren Raten auf irgendeinem anderen Buchungskanal) als auch in Form der engen Ratenparität (keine günstigeren Raten auf der hoteleigenen Website). Das Bundeskartellamt hatte als erste Wettbewerbsbehörde weltweit die von Booking.com seit Sommer 2015 verwendeten engen Paritätsklauseln zu Recht als kartellrechtswidrig eingestuft.

Die gegen diese Entscheidung gerichtete Beschwerde von Booking.com hatte am 4. Juni 2019 überraschenderweise erstinstanzlich vor dem OLG Düsseldorf Erfolg. Über eine am 14. Juli 2020 positiv

beschiedene Nichtzulassungsbeschwerde konnte das Bundeskartellamt nun eine Revision des Düsseldorfer Urteils vor dem Bundesgerichtshof durchsetzen. Der Hotelverband Deutschland (IHA) nahm als Beigeladener des Verfahrens sowohl vor dem OLG Düsseldorf als auch vor dem BGH in Karlsruhe an der Verhandlung teil.

„Mit der heutigen Entscheidung des Bundesgerichtshofs sehen wir uns in unserer Rechtsauffassung vollumfänglich bestätigt, dass die von Booking.com und anderen Hotelbuchungsportalen vertraglich auferlegten und in der betrieblichen Praxis mal offen, mal subtil eingeforderten engen und weiten Paritätsklauseln Wettbewerbsbehinderungen darstellen. Wir setzen darauf, dass Booking.com nun die Vorgaben des deutschen und europäischen Kartellrechts endlich respektiert, seinen Geschäftsbetrieb hieran rechtskonform ausrichtet und auch weitere Versuche der wettbewerbslichen Knebelung oder Hintergehung seiner Hotelpartner aufgibt“, kommentiert IHA-Hauptgeschäftsführer Markus Luthe.

Der Ausgang der von Booking.com gegen die Untersagungsverfügung des Bundeskartellamtes eingereichten Beschwerde ist auch von zahlreichen anderen Wettbewerbsbehörden in Europa mit Spannung erwartet worden. „Wir sind zuversichtlich, dass die BGH-Entscheidung auch für weitere anhängige Kartellverfahren gegen Buchungsportale in Deutschland und in ganz Euro-

pa richtungsweisend sein wird. Es dürfte spätestens nach dem heutigen Urteil allen Beteiligten klar sein, dass enge wie weite Meistbegünstigungsklauseln generell aus dem Geschäftsverkehr zu verbannen sind und den Wettbewerb in der immer wichtiger werdenden Online-Distribution nicht länger beschränken dürfen“, ordnet Luthe die internationale Bedeutung des Urteils ein. ◀

IMPRESSUM

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

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

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

Gestaltung: Karena Unger

Fotos: Titel, S. 3, 6:
DEHOGA/Svea Pietschmann,
AdobeStock: 10, 11, 18

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

Die Ausgabe 4/2021 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 15. September 2021.



Foto: Sora Shimazaki (Pexels)

Gesetz zum Schutz der Privatsphäre in der digitalen Welt beschlossen

Der Bundesrat hat am 1. Juni 2021 dem Gesetz zur Regelung des Datenschutzes und des Schutzes der Privatsphäre in der Telekommunikation und bei Telemedien (TTDSG) zugestimmt. Das TTDSG schafft mehr Rechtssicherheit und Rechtsklarheit zum Schutz der Privatsphäre in der digitalen Welt. Das Gesetz kann zusammen mit dem neuen Telekommunikationsgesetz am 1. Dezember 2021 in Kraft treten.

Bundeswirtschaftsminister Peter Altmaier: „Ich freue mich über die Zustimmung des Bundesrats. Die Privatsphäre muss auch in der digitalen Welt geschützt werden. Gleichzeitig müssen wir digitale Geschäftsmodelle ermöglichen. Die neuen Regelungen schaffen hier eine Balance und sind damit zukunftsweisend. Mit Blick auf die viel diskutierten Cookies eröffnet das Gesetz die Möglich-

keit, ein nutzerfreundliches und wettbewerbskonformes Einwilligungsmanagement zu entwickeln, das Verbraucherinnen und Verbrauchern, Unternehmen und Start-ups gleichermaßen nutzt. Die Arbeiten hieran werden wir jetzt im Austausch mit allen Akteuren aufnehmen.“

Das TTDSG enthält die Datenschutzbestimmungen in der Telekommunikation und bei Telemedien. Dabei wurden auch die Anpassungen umgesetzt, die aufgrund der europäischen Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) und der ePrivacy-Richtlinie notwendig waren. Das TTDSG enthält neue Bestimmungen zum digitalen Nachlass, zum Schutz der Privatsphäre bei Endeinrichtungen, zum Einwilligungsmanagement und zur Aufsicht. Mit Blick auf den digitalen Nachlass wird klargestellt, dass das Fernmeldegeheimnis Erben

des Endnutzers und andere Personen mit vergleichbarer Rechtsstellung nicht an der Wahrnehmung von Rechten des Endnutzers gegenüber dem Telekommunikationsanbieter hindert (§ 4 TTDSG). Das TTDSG stellt klar, dass das Speichern von und der Zugriff auf Informationen in der Endeinrichtung des Endnutzers grundsätzlich nur mit einer DSGVO-konformen Einwilligung erlaubt ist (Stichwort: Cookies). Ausnahmen werden entsprechend den Vorgaben der ePrivacy-Richtlinie festgelegt (§ 25 TTDSG).

Mit Blick auf Cookies soll mit dem TTDSG auch ein nutzerfreundliches und wettbewerbskonformes Einwilligungsmanagement erreicht werden, das anerkannte Dienste, Browser und Telemedienanbieter einbeziehen soll. Die nähere Ausgestaltung dieser neuen Strukturen soll im Wege einer Regie-

rungsverordnung erfolgen, deren Erfolge die Bundesregierung beobachten und evaluieren wird (§ 26 TTDSG). Im Rahmen der Vorbereitung dieser Verordnung wird das BMWi die für ein sinnvolles und wirksames Einwilligungsmanagement erforderlichen technischen und organisatorischen Maßnahmen eingehend prüfen.

Im Bereich der Aufsicht soll der oder die Bundesbeauftragte für den Datenschutz und die Informationsfreiheit BfDI zukünftig umfassend, d.h. auch im Hinblick auf die Verhängung von Bußgeldern, als unabhängige Datenschutzaufsichtsbehörde im Bereich der Telekommunikation tätig sein (§ 28 und 29 TTDSG). Die Bundesnetzagentur ist für die Vorschriften des TTDSG zuständig, die nicht die Verarbeitung von personenbezogenen Daten betreffen (§ 30 TTDSG). ◀

Glücksspiel

PFLICHT ZUM ANSCHLUSS AN DAS ZENTRALE SPIELERSPERRSYSTEM OASIS

Mit Inkrafttreten des Staatsvertrages zur Neuregulierung des Glücksspielwesens in Deutschland (Glücksspielstaatsvertrag 2021 – GlüStV 2021) werden erstmals unter anderem auch Spielhallen sowie Gaststätten und Wettannahmestellen der Buchmacher, soweit sie Geld- oder Warenspielgeräte mit Gewinnmöglichkeit bereithalten, zum Anschluss an das zentrale, spielformübergreifende Spielersperrsystem OASIS verpflichtet.

Ab 1. Juli 2021 besteht eine Pflicht zum Anschluss an die zentrale Spielersperrdatei auch bei Geld- und Warenspielgeräten mit Gewinnmöglichkeit, die in den genannten Örtlichkeiten aufgestellt werden.



Der genaue Gesetzestext mit der aktuellen Fassung des neuen Glücksspielvertrags 2021 kann unter www.nds-voris.de nachgelesen werden. ◀

INGRID PAHLMANN (CDU) GIBT LEEREN TOPF MIT REZEPT ZURÜCK

SPD-Männer Raulfs und Heilmann folgen

Die Aktion des DEHOGA Niedersachsen, leere Töpfe an die Bundes- und Landespolitiker zu verteilen, blieb auch im DEHOGA-Kreisverband Gifhorn nicht ohne Folgen. Als erste überreichte die Bundestagsabgeordnete Ingrid Pahlmann (CDU) den Topf gefüllt mit einem Rezept zurück. Nur einen Tag später folgten die beiden SPD-Landtagsabgeordneten Philipp Raulfs und Tobias Heilmann. Der Bundestagskandidat der Grünen Henrik Werner, der den leeren Topf für die Grünen-Abgeordnete Imke Byl entgegennahm, hatte bis Redaktionsschluss kein Rezept parat.

Ingrid Pahlmann ging in einem drei Seiten langen Schreiben auf die seit 13 Monaten bestehende Ausnahmesituation ein. „Wir wissen, dass ihre sorgsam ausgearbeiteten Hygienekonzepte und ihre weiteren Maßnahmen zur Vermeidung von ungewünschten Kontakten einen sicheren Aufenthalt in ihrem Betrieb versprechen“, so Pahlmann, die schließlich auch ihr Rezept für eine unterneh-

merische Perspektive im Gastgewerbe abgab: „Man nehme Überbrückungshilfe, Eigenkapitalzuschuss, Investitionsförderungen, Kurzarbeitergeld und Verlustrücktrag und vermenge es mit Kontaktbeschränkungen, testen und impfen. Dazu füge man eine Prise Lockerungen bei geringer Inzidenz, Empathie und Vertrauen hinzu!“ „Das ist kein Rezept für Gourmets, und man gewinnt damit keine Michelin Sterne, es wird nicht jedem schmecken, aber es ernährt Betroffene und hilft vielen“, so Pahlmann.

Die beiden SPD-Landtagsabgeordneten Philipp Raulfs und Tobias Heilmann machten deutlich, dass es sehr schwierig sei, ein passendes Rezept für die Lage der Gastronomie in der Coronapandemie abzugeben. „Wenn sich die Zutaten ständig ändern, kann ich kaum das passende Rezept abliefern“, sagte Raulfs und meinte die ständig wechselnden Inzidenzzahlen und die daraus resultierenden Verordnungen. Erst, wenn wir alle gemeinsam langsam

ins normale Leben zurückgekehrt sind und uns an alle Hygieneauflagen gehalten haben, hat auch das Gastgewerbe wieder eine erfolgreiche Zukunft vor sich. Leider werden trotz aller Überbrückungsbeihilfen und eingeleiteter Maßnahmen einzelne Betriebe auf der Strecke bleiben“, so der Landtagsabgeordnete. Landratskandidat Tobias Heilmann setzte mit seinem Rezept auf die bestehenden Voraussetzungen und empfahl zu den Öffnungsmöglichkeiten: impfen, impfen, impfen und das alle Testzentren mit dem System der PassGo App ausgestattet werden.“ ◀



DEHOGA-Kreisvorsitzender Armin Schega-Emmerich, links, nimmt mit einem Rezept gefüllten Topf von der Bundestagsabgeordneten Ingrid Pahlmann (CDU), rechts, entgegen.

Die SPD-Landtagsabgeordneten Tobias Heilmann, links, und Philipp Raulfs, rechts, übergaben ihre Rezepte an Armin Schega-Emmerich, Bildmitte. Fotos: Glasow



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



GIFHORNS FUSSGÄNGERZONE FÜR RADVERKEHR GEÖFFNET

DEHOGA unterstützt Probelauf

Nachdem der Rat der Stadt Gifhorn im März beschlossen hat, die Fußgängerzone für den ganz-tägigen Radverkehr zu öffnen, folgte kürzlich der Startschuss vor dem Gifhorer Rathaus.

Bürgermeister Matthias Nerlich konnte hierzu auch den Vorsitzenden des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn, Armin Schega-Emmerich, Dr. Ing. Rainer Mühlnickel vom Büro ökologische Regionalplanung Braunschweig, Wolfgang Harder vom adfc, Carolin Arndt von der Polizei Gifhorn und Udo von Ey von der City-Gemeinschaft

begrüßen. Nerlich stellte das Projekt als ein zukunftsweisendes Zeichen der Fahrradstadt Gifhorn mit eigenem Logo vor. Für ihn ist es ein Schritt in die richtige Richtung, auch wenn die Aktion zunächst auf sechs Monate bis Ende November 2021 befristet ist. Während dieser Probephase

will man auch Erfahrungen in Sachen Radverkehr in Gifhorn sammeln. So soll sie nicht nur Touristen in die Stadt locken, sondern auch Einwohner dazu bringen, mit dem Fahrrad statt mit dem Auto in Gifhorn einzukaufen. Für den DEHOGA-Kreisvorsitzenden natürlich auch die Möglichkeit,

die Rad fahrenden Gäste in die anliegenden Gaststätten und Restaurants einzuladen. „Eine der wichtigsten Säulen im Tourismus der Stadt sind die Radfahrer“, so Schega-Emmerich, der damit auf die ständig steigenden Zahlen im Fahrradtourismus des Landkreises hinwies. ◀



Start frei für Radfahrer in der Gifhorer Fußgängerzone, v.l.n.r. Armin Schega-Emmerich, Carolin Arndt, Bürgermeister Matthias Nerlich, Wolfgang Harder, Rainer Mühlnickel, Sandra Ulbricht und Udo von Ey. Foto: Glasow

DEHOGA-KREISVERBAND GIFHORN

Jahreshauptversammlung mit Präsenz am 6. September



DEHOGA-Kreisvorsitzender Armin Schega-Emmerich wird am 6. September aus seinem Amt verabschiedet.

Foto: Glasow

Vorausgesetzt, es gibt keine pandemiebedingte Schließung der Lokale, soll am Montag, dem 6. September um 15 Uhr in der Scheune des Hotels Deutsches Haus in Gifhorn die Jahreshauptversammlung des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn stattfinden. Das gab der Vorstand nach seiner kürzlich durchgeführten Sitzung bekannt.

So wird an diesem Tag auch der langjährige Kreisvorsitzende Armin Schega-Emmerich verabschiedet, der eigentlich schon

nach dem DEHOGA-Landesverbandstag 2019 in Gifhorn sein Amt zur Verfügung stellen wollte. Nun, die Corona-Pandemie hat ihm hier einen Strich durch die Rechnung gemacht und so hat er den Verband auch in Zusammenarbeit mit Geschäftsführer Albert Harder und den Vorstandsmitgliedern erfolgreich durch die Krise geführt. Sein Wunsch war es natürlich auch, sein Amt während einer Präsenzveranstaltung in jüngere Hände zu übergeben. Das gilt sicher auch für ältere Weg-

begleiter aus dem Vorstand, die ihr Amt ebenfalls zur Verfügung stellen, wenn sich junge Kolleg/innen finden und bereit sind, Verantwortung im DEHOGA-Kreisvorstand zu übernehmen.

Neben den Berichten und Neuwahlen soll auch in diesem Jahr wieder das Veterinäramt des Landkreises Gifhorn zu Wort kommen und über aktuelle Hygienevorschriften und Verordnungen auf dem Lebensmittelsektor berichten. ◀

Neue Erkenntnisse im Gastro-Workshop!

VERSTÄRKTE ZUSAMMENARBEIT ZWISCHEN DEHOGA UND „SÜDHEIDE GENIEßEN“

Auf Einladung der Vermarktungsgemeinschaft „Südheide genießen“ und des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn fand kürzlich eine Videokonferenz zum Thema „Regionale Produkte in der Gastronomie“ statt. Während der Veranstaltung wurde der digitale B2B-Marktplatz von „Südheide genießen“ vorgestellt. Hierbei können gewerbliche Kunden regionale Produkte von unterschiedlichen Erzeugern erwerben.

Des Weiteren wurde darüber diskutiert, wie Erzeuger und Gastronomen noch besser zusammenarbeiten können, um die Region auf den Teller zu bekommen. Dabei wurden auch Fragen wie „Welche Hindernisse gibt es und wie können diese aus dem Weg geräumt werden? Welche Wünsche und Anregungen bestehen von Seiten der Gastronomie?“ gestellt.

DEHOGA-Kreisvorsitzender Schega-Emmerich zählte dabei eine Reihe von Voraussetzungen auf, die erfüllt sein müssen, bevor die Belieferung mit regionalen Produkten von verschiedenen Erzeugern erfolgen kann. Dabei lobte er das Engagement von Frau Dr. Schütte („Südheide genießen“), die sich sehr gut mit Vorschlägen auf eine korrekte Durchführung vorbereitet hatte. Auch Stefan Gerhardt, der mit seiner Frau Marion die Schulmenzen in Braunschweig und der Sassenburg betreibt und mehrfach

ausgezeichnet wurde, konnte wertvolle Tipps für die Zusammenarbeit mit Erzeugern geben. Für Imke Wolter, Lübener Tenne, war das die große und einmalige Chance des Gastgewerbes nach Rückgang der Pandemie, mit den Erzeugern zusammenzuarbeiten und landwirtschaftliche Produkte einschließlich Fleischwaren zu beziehen.

Rebekka Schütte lieferte weitere Anhaltspunkte einer künftigen Zusammenarbeit: „Für die Gastronomie sind verlässliche Liefertage und Menge unerlässlich. Hier können auch gerne langfristige Lieferbeziehungen aufgebaut werden. Bei der Belieferung von Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie entstehen Synergien, da in der Gemeinschaftsverpflegung die edlen Teile nicht gebraucht werden, welche dann an die normale Gastronomie gehen, Stichwort: Verwertung des ganzen Tieres. Insgesamt wird immer weniger Fleisch in der Gemeinschaftsverpflegung gebraucht.“

Eine komplette Umstellung der Gastronomie auf regionale Produkte wird von keinem erwartet,



aber gemeinsam können wir einen Schritt nach dem anderen gehen. Wichtig ist in erster Linie ein transparenter Umgang mit der Herkunft der Lebensmittel, um so dem Endkunden die Entscheidung zu überlassen. Ein erster Schritt wäre es für interessierte Gastronomen ein „Südheide genießen“ – Gericht anzubieten“, so die Geschäftsführerin. Eine Lanze für die Jägerschaft brach hier Schirmherr und Landrat Dr. Andreas Ebel, selbst passionierter Jäger. Er brachte das in der Gastronomie verarbeitete Wild aus heimischen Wäldern ins Gespräch und sprach sich für eine engere Zusammenarbeit mit den Jägern aus.

Bereits am 21. Juli 2021 soll die erste Präsenzveranstaltung zu diesem Thema stattfinden, um die Zusammenarbeit zwischen Erzeugern und Gastgewerbe zu vertiefen. ◀

Geschäftsführerin Dr. Rebekka Schütte stellte Konzept für Verwendung regionaler Produkte in der Gastronomie vor.

Foto: Glasow

KLASSIFIZIERTE BETRIEBE IM APRIL UND MAI 2021

4 Sterne Superior

Best Western Premier Castanea Resort Hotel, Adendorf

4 Sterne

Dormero, Lüneburg

3 Sterne Superior

Hotel Isenbütteler Hof, Isenbüttel

3 Sterne

Tagungshotel Jesteburg

ERFOLGREICH DIE DIGITALISIERUNG GESTALTEN

Wirtschaftsminister zeichnet innovative Betriebe aus



Osman Kalkinc nimmt die Auszeichnung „Zukunftsfest“ für seine digitale Küchentechnik von Wirtschaftsminister Dr. Bernd Althusmann entgegen.

Digitale Küchentechnik, eine Schulungsplattform für Industrie 4.0-Anwendungen oder eine vollautomatisierte Fertigung: Das sind nur einige der Projekte, die kürzlich mit dem Zertifikat „Zukunftsfest“ des Landes Niedersachsen ausgezeichnet wurden.

Wirtschaftsminister Dr. Bernd Althusmann überreichte 23 niedersächsischen Unternehmen und Verwaltungen die Auszeichnungen für ihre innovativen, digitalen Maßnahmen, die landesweit beispielgebend sind. Zu den Preisträgern gehört auch das Restaurant Alt Borkum. Für Inhaber Osman Kalkinc – selbst ein großer Freund des digitalen Wandels – und für seine Mitarbeiter*innen waren die Beratungen im Zuge der Förderprogramme zu den Themen Personal und Digitalisierung wegweisend. Im Bereich der Digitalisierung wurde dazu ein Konzept entwickelt, das dem aktuellen

Zeitgeist entspricht. Von der Logistik, Lagerhaltung und Planung des Betriebes, über die Erfassung der Gäste bis zur Bestellung der Speisen wird alles digital erfasst und verarbeitet. Somit entstand auch das jetzt ausgezeichnete Konzept der „digitalen Küche“, bei der die Bestellung am Tisch nahezu zeitgleich in der Küche ankommt, dort übernommen wird und durch die Hilfe des Kochs von digitalen Küchengeräten vollautomatisch zubereitet wird. Das spart Wege, Zeit und Kosten.

„Ich freue mich jedes Jahr wieder, den Ideenreichtum unserer niedersächsischen Unternehmen zu sehen.“

Minister Dr. Bernd Althusmann

Zusätzlich zur etablierten Kategorie „Sozialpartnerschaftlich die Digitalisierung gestalten“ wurde eine zweite Kategorie ins Leben gerufen. Im Rahmen von „Gute Praxis Digitalisierung“ werden Betriebe für kreative Maßnahmen ausgezeichnet, mit denen sie ihre Beschäftigten erfolgreich in die digitale Zukunft führen.

„Ich freue mich jedes Jahr wieder, den Ideenreichtum unserer niedersächsischen Unternehmen zu sehen. Es ist großartig wie sie die immer neuen Herausforderungen, wie beispielsweise die Corona-Pandemie und die digitale Transformation, bewältigen“ so Minister Dr. Bernd Althusmann. ◀

Kein Thema prägt diese Zeit so sehr wie die Corona-Pandemie: In kurzer Zeit wurden nicht nur unser Alltag und unsere Arbeitswelt auf den Kopf gestellt, sondern Prozesse wie die Digitalisierung beschleunigt und das Home-Office als Standard etabliert. In weiser, wenngleich unbeabsichtigter Voraussicht, war das bisherige „DemografieFest“ zu Anfang des vergangenen Jahres in „Zukunftsfest“ umfirmiert worden. Damit sollte der Schwerpunkt stärker auf erfolgreiche Maßnahmen rund um die Digitalisierung gelegt und diese gebührend gewürdigt werden. Mittlerweile hat die Pandemie hier für einen ungeplanten, aber enormen Anschlag gesorgt.

BEZIRKSVERBAND OSTFRIESLAND

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



INFO-SERVICE

Gut beraten in die Zukunft
Das Beratungsprogramm **unternehmensWert:Mensch** unterstützt mit passgenauen Beratungsdienstleistungen kleine und mittlere Unternehmen (KMU) bei der Entwicklung moderner, mitarbeiterorientierter Personalstrategien und auch im Bereich Digitalisierung.

Eine Antragstellung ist aktuell nur noch bis zum 3. Quartal 2021 möglich. Weitere Infos unter www.unternehmenswert-mensch.de.

100 Jahre Tamm's Gasthaus in Neuenkirchen

Tradition trifft auf frische, moderne Ideen! Seit 2009 führen Sebastian Rautenberg und seine Frau Peggy Tamm's Gasthaus in Neuenkirchen in vierter Generation. Das Gasthaus bietet durch seine zentrale Lage den perfek-

ten Rahmen für Feierlichkeiten und Events jeder Art. Eine schöne mediterrane Sommerterrasse, auf der man seine Empfänge stattfinden lassen oder sonntags selbst gebackene Torten genießen kann, holt das Lebensgefühl des Südens

in den Garten. Der Tanzsaal im ersten Stock ist eine Rarität aus früheren Tagen, man findet der gleichen fast nirgendwo mehr.

Außerdem bietet Familie Rautenberg einen Außer-Haus-Verkauf sowie Themenmenüs an.

„Gaststätten sind das Herz der Gemeinde, sind Treffpunkte für Feiern, Fröhlichkeit, für Diskussion und Information. Begegnungsorte wie Tamm's Gasthaus sind eine Seltenheit geworden. Deshalb ist es umso schöner, dass wir unser Traditionshaus erfolgreich weiterführen können. Eine große Open-Air Party sowie einen Familientag wird es im nächsten Jahr geben, wenn es die Lage hoffentlich dann zulässt“, so Sebastian Rautenberg. ◀

Stolz blickt Familie Rautenberg auf die 100-jährige Tradition ihres Betriebes.



BEZIRKSVERBAND STADE

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



1-2-3.. FLIEGENFREI

auch Stechmücken, Wespen, Mostfliegen, etc.

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



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

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

**Rüd
progastro**

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

8 Tage 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

Braunschweigs Innenstadthandel mit neuem Vorstandsteam

DER NEUE VORSTAND DES AAI



(v. l. n. r.): Jean-Luc Hänel, Astrid Striese, Andreas Ring, Sascha Hummel, Nicolas Petrek, Mirko Rüsing, Katrin Brangs, Olaf Jaeschke und Gunnar Stratmann

Die Mitgliederversammlung des Arbeitsausschusses Innenstadt Braunschweig e. V. (AAI) hat einen Vorstand für die kommenden zwei Jahre gewählt. Mit ins-

dergewählten Mitgliedern Katrin Brangs, Jean-Luc Hänel, Sascha Hummel und Gunnar Stratmann stießen auch drei neue Vorstandsmitglieder dazu. Dazu ge-

Der Fokus des ehrenamtlichen Vorstands liegt darauf, den Herausforderungen, die der durch die Corona-Pandemie beschleunigte Strukturwandel in Innenstädten mit sich bringt, bestmöglich zu begegnen. „Das ist kein neues Thema für uns. Es erhöht aber den Zeitdruck, die notwendigen Entwicklungen umzusetzen“, erklärt Rüsing. Dazu gehöre es, die digitalen Angebote in der Innenstadt auszubauen. In dem Zuge habe der AAI verschiedene Maßnahmen, wie die Einführung des Instagram-Kanals „supportyour-local_bs“, realisiert und Projekte von Partnerinnen und Partnern, wie die Einführung des Stadtgut-scheins und die Instagram-Serie #mylocals_BS, unterstützt.

gesamt neun Mitgliedern ist der Vorstand des AAI besetzt.

Der Vorstandsvorsitzende Olaf Jaeschke, Inhaber der Galerie Jaeschke, wurde mit großer Mehrheit wiedergewählt. „Für das uns entgegengebrachte Vertrauen möchte ich mich im Namen des Vorstands bedanken. Ein besseres Ergebnis der Wahl hätte ich mir nicht wünschen können“, freut sich Jaeschke. „Der Vorstand ist vielseitig besetzt und mit ganz unterschiedlichen Profilen und Netzwerken breit aufgestellt. Gemeinsam können wir viel bewegen.“

Mit ebenso klarer Mehrheit entschieden sich die Mitglieder für eine weitere Wahlperiode seines Stellvertreters Mirko Rüsing, Geschäftsführer vom Media Markt in Braunschweig. Neben den wie-

hören Astrid Striese und Nicolas Petrek, die sich jüngst durch die Erarbeitung des Positionspapiers zur Weiterentwicklung der Braunschweiger Innenstadt hervorgetan haben. Mit den Erfahrungen aus seinem langjährigen Engagement im Kultviertel möchte Petrek den Austausch zwischen den Quartieren fördern. Striese strebt an, sich für neue Perspektiven der Innenstadt einzusetzen und bringt als Unternehmerin sowie als Haus- und Grundstücksverwalterin eine spezielle Expertise für den Immobilienbereich mit. Andreas Ring komplettiert den neuen Vorstand. Der Summersby-Geschäftsführer repräsentiert nicht nur als Familienunternehmer, sondern auch als Modefacheinzelhändler ein wichtiges Standbein der Braunschweiger Innenstadt und zahlreiche AAI-Mitglieder.

Neben kurzfristigen Maßnahmen gelte es, die Rahmenbedingungen für die Entwicklung der Innenstadt zu schaffen. Dafür sei der AAI im ständigen und engen Dialog mit der Stadt Braunschweig, dem Stadtmarketing, der Wirtschaftsförderung und weiteren Institutionen und Verbänden. Der AAI vertritt die Interessen seiner Mitglieder unter anderem beim Innenstadt-Dialog, für das der AAI mit seinem Positionspapier einen wichtigen Beitrag geleistet hat. ◀

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



„WIR ZEIGEN FLAGGE“ kam in Öffentlichkeit gut an

WOLFSBURGER DEHOGA: WIR SIND GASTGEBER UND KEINE KLINIKBETREIBER!



Der DEHOGA-Kreisverband Region Wolfsburg-Helmstedt nahm während der Corona-Pandemie noch einmal Fahrt auf, um auf die katastrophalen Zustände im Gastgewerbe aufmerksam zu machen. Auf die DEHOGA-Aktion „Leere Töpfe“ folgte die Aktion „Wir zeigen Flagge“, die an vielen Hotels in der Region durch weiße Bettlaken, die aus leeren Hotelzimmern ausgehängt wurden, zu sehen war.

In der Brackstedter Mühle trafen sich der DEHOGA-Bezirksvorsitzende Braunschweig-Harz Florian Hary, die DEHOGA-Kreisvorsitzende Melanie Perricone und Vorstandsmitglied Heiko Sturm mit Hotelinhaberin Christiane Schuster, um auf die Missstände im Gastgewerbe hinzuweisen.

„Obwohl wir gerade erfahren haben, dass es in der kommenden Woche Öffnungsperspektiven geben soll, können wir unter den genannten Bedingungen keinen normalen Hotelbetrieb führen“, so der Bezirksvorsitzende, der kritisiert, dass nur niedersächsische Touristen in den Hotels übernachten dürfen. Dazu muss jeder Gast einen negativen Antigen-Test oder per Impfausweis nachweisen, dass er zweimal geimpft wurde.

Gleiches widerfährt den Gastronomen, die zunächst nur die Außengastronomie öffnen könnten. „Wie sollen wir unter diesen Bedingungen unsere Betriebe öffnen?“, so Melanie Perricone. „Wir sehen zwar Licht am Ende des Tunnels, weil man unser Gastge-

werbe nicht ganz vergessen hat, aber bitte gebt uns realistische Bedingungen, die auch umsetzbar sind“, so die Forderung Florian Harys an die Politik.

Christiane Schuster bemängelte die Planungsunsicherheit, die derzeit durch sinkende oder steigende Inzidenzwerte vorherrscht. ◀

Demonstration gegen leere Betten zur Aktion „Wir zeigen Flagge“: (v.l.n.r.) Christiane Schuster, Melanie Perricone, Florian Hary und Heiko Sturm.

Foto: Glasow

Qualität mit Nachhaltigkeit
Unternehmer für Unternehmer



HDG
HOTEL DIENSTLEISTUNGSGESellschaft
Unternehmer für Unternehmer

- **Krisenmanagement**
am eigenen Beispiel als Hotelier und Gastronom
- **Neuausrichtung**
- **Unternehmensentwicklung**

HDG Hotel Dienstleistungs-Gesellschaft · 0151 10828191
27356 Rotenburg/W. & 23611 Bad Schwartau · www.hdg-beratung.de

OB-Kandidaten stellen sich vor

Die Kandidaten für die im Herbst stattfindende Oberbürgermeisterwahl in Braunschweig, Kaspar Haller und Dr. Thorsten Kornblum, stellten sich den Vertretern des DEHOGA-Kreisverbandes Region Braunschweig-Wolfenbüttel vor. Der amtierende Oberbürgermeister Ulrich Markurth wird nicht erneut für das Amt kandidieren.

In Einzelterminen bestand für den DEHOGA-Kreisvorsitzenden Bernd Weymann und Schatzmeister Carsten Goldapp Gelegenheit,

mit den Kandidaten über die aktuelle Situation und die Erwartungen des Gastgewerbes an die Stadt zu sprechen. Kaspar Haller und Dr. Thorsten Kornblum zeigten großes Verständnis für die prekäre Lage des Gastgewerbes in der Corona-Pandemie und den Wunsch nach Unterstützung.

Auch das Petikum zusätzlicher Möglichkeiten für die Nutzung von Außenflächen bei eingeschränktem Geschäftsbetrieb durch Corona-Vorgaben im Innenbereich

konnte platziert werden. Kreisvorsitzender Bernd Weymann und Schatzmeister Carsten Goldapp sprachen neben dem Evergreen-Thema Bürokratieabbau auch Fälle an, die im Zusammenhang mit Einschränkungen durch Vorgaben bauordnungsrechtlicher Art zum Denkmal- und Brandschutz bisweilen den Unternehmer*innen des Gewerbes Schwierigkeiten machen.

Auch die zu erwartenden Belastungen im Bereich des Tagungsge-

schäfts durch weniger Geschäftsreisen und deren Ersetzung durch Online-Formate stießen bei den Gesprächspartnern auf offene Ohren. Im Falle eines Wahlerfolges wolle man sich auch für die Belange des gastgewerblichen Nachwuchses durch Unterstützung der berufsschulischen Aktivitäten einsetzen. Wer auf der politischen Bühne in Braunschweig das Rennen macht, entscheiden die hoffentlich zahlreichen Wähler*innen bei der Oberbürgermeisterwahl im Herbst. ◀



(v. l. n. r.): Mark Alexander Krack, Bernd Weymann, Dr. Thorsten Kornblum, Carsten Goldapp



(v. l. n. r.): Thorsten Köster, Bernd Weymann, Kaspar Haller, Carsten Goldapp, Mark Alexander Krack

Positiver Blick in die Zukunft

Für den frühen Vormittag des 6. Juni hatte der DEHOGA-Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel zusammen mit dem Hofbrauhaus Wolters und dem Gastronomie Partner-Kreis zu einem Event eingeladen. Der DEHOGA nutzte diese Gelegenheit, um endlich wieder „live“ und persönlich mit seinen Mitgliedern in Kontakt zu treten. Trotz Regenwetter zählte die Veranstaltung rund 80 Teilnehmer*innen.

Thematisiert wurden unter an-

derem finanzielle Hilfsmittel und Unterstützungsmöglichkeiten. „Insgesamt ist das Gastgewerbe vor Ort recht gut durch die Corona-Krise gekommen“, erklärte der DEHOGA-Vorsitzende des Kreisverbandes Region Braunschweig-Wolfenbüttel, Bernd Weymann. Man hofft, dass die Gäste die Angebote von Gastronomie und Hotellerie wieder annehmen. Auch gelte es, im Auge zu behalten, wie sich der Bereich der Geschäftsreisen entwickelt. Die Befürchtung, dass durch Video-



(v. l. n. r.): Mark Alexander Krack, Bernd Weymann, Francesco Perricone, Eckehard Ossada, Jürgen Herrde

Konferenzen hier Einschnitte zu verzeichnen sind, sei groß.

Der Vorsitzende des Gastronomie Partner-Kreises (GPK), Jürgen Herrde, freute sich, den Gästen mitteilen zu können, dass die Unterstützungen im Bildungsbereich für das Gastgewerbe vom Gastronomie Partner-Kreis weiter an oberster Stelle stehen. Es werde

auch einen neuen Auftritt des GPK mit der neuen Vorstandsmannschaft geben. Auch der neue Geschäftsführer des Hofbrauhauses Wolters, Francesco Perricone, nutzte die Gelegenheit, um sich den Anwesenden vorzustellen und auf Ideen für die künftige Ausrichtung des Traditionsunternehmens hinweisen. Er bestätigte damit den positiven Blick in die Zukunft. ◀

Nach langer Online-Zeit: Tagung in Elze



Ehrenvorsitzender Alfred Diedrich bedankt sich bei Hausherrin Astrid Stichweh-Lange und Geschäftsführerin Renate Mitulla (links).



Bezirksvorsitzende Christiane Langlotz (l.) im Gespräch mit Heike Kühne (r., ehem. Vorsitzende) und Renate Mitulla.

Fotos: Leine-Deister-Zeitung Gronau

Die beiden Vorsitzenden des DEHOGA-Kreisverbandes Hildesheim Stadt und Land, Stefan Krentz und Heinrich Bruns, erklärten, dass der neue Vorstand des fusionierten Kreisverbandes Hildesheim Stadt und Land direkt vor dem ersten Lockdown gewählt wurde. Daher sind die vom Vorstand angedachten Aktivitäten nicht durchzuführen gewesen.

Trotzdem war der Kreisvorstand nicht untätig und hat durch Telefonate mit Mitgliedern, Online-Seminaren und Zoom-Konferenz versucht, den Mitgliedern alle Informationen nahezubringen, die benötigt werden. Darüber hinaus

sind auch politische Gespräche unter anderem mit Frau Laura Hopmann von der CDU geführt worden. Diese hatte signalisiert, dass sie die Forderungen in ihre Fraktion einbringen will. Auch eine Zoom-Konferenz mit dem Bundestagsabgeordneten Westphal und dem Landesabgeordneten Senffleben wurde genutzt, um die Forderungen und Positionen der Gastronomen anlässlich der Corona-Krise deutlich zu formulieren.

Geschäftsführerin Renate Mitulla informierte über die aktuellen Verordnungen, die wichtig für das Gastgewerbe insbesondere während der Pandemiezeiten

sind. Frau Mitulla wies darauf hin, dass die GEMA zukünftig alle Aktivitäten ausschließlich über das Onlineportal regeln wird. Dies gilt nicht nur für Anmeldungen, sondern auch für Vertragsänderungen, die Rückvergütung während der Schließzeiten in der Corona-Pandemie und Anfragen oder Änderungen der Verträge. Daher ist es wichtig, dass sich alle Mitglieder im Onlineportal anmelden, um hier ihre Rechte geltend machen zu können.

Abschließend riefen die beiden Vorsitzenden die Mitglieder auf, Ideen und Anregungen an den Vorstand, gerne auch über die Geschäftsstelle, heranzutragen. Überlegt werden soll, ob im Laufe des Jahres noch eine gemeinschaftliche Veranstaltung stattfindet, um sich gegenseitig kennenzulernen und einen direkten Gedankenaustausch unter Kollegen zu ermöglichen. Hier wird die Weiterentwicklung der Corona-Pandemie abgewartet. ◀



BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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



Christiane Langlotz zur neuen Vorsitzenden gewählt

„Das hat doch eine andere Qualität, wenn man sich in die Augen schauen kann und sich nicht nur am Bildschirm sieht“, begrüßte Vorsitzende Elizabeth Tischer die Teilnehmer der Jahreshauptversammlung im DEHOGA-Bezirksverband Hildesheim. Alle freuten sich darüber, sich endlich wieder persönlich sehen und austauschen zu können. In ihrem Bericht wies die Vorsitzende insbesondere auf die Herausforderungen des vergangenen Pandemiejahres hin.

„Innerhalb der Branchen sind die Diskotheken, Bars und Kneipen am stärksten betroffen, da diese überhaupt noch keine Möglichkeit hatten zu öffnen. Die aktuellen Umfragen des Verbandes zeigen, dass immer noch nicht alle staatlichen Hilfen gezahlt sind und es hier noch viele offene Fragen und Probleme gibt“, verdeutlichte die Vorsitzende den Stand innerhalb des Gewerbes. Sie wies auf die

Erfolge des Verbandes hin, wie zum Beispiel die Aufnahme der Branche in den Katalog für die Zahlung des Kurzarbeitergeldes, die vom Bund beschlossenen Förderhilfen wie November- und Dezember-Hilfe sowie Überbrückungshilfe III und die Fördertöpfe, die das Land Niedersachsen auch speziell für das Gastgewerbe aufgelegt hat. Als letztes ist es dem Verband gelungen, einen Härtefall-Fonds für all diejenigen Unternehmen durchzusetzen, die bis jetzt aus allen Förderrichtlinien rausgefallen sind.

Frau Tischer bedankte sich ausdrücklich bei allen Vertretern der Kreisverbände für ihre Aktivitäten und Aktionen vor Ort. „All diese Erfolge wären nicht möglich gewesen, wenn es hier nicht einen Gleichklang und ein Zusammenspiel der Ehrenamtsträger vor Ort gegeben hätte“, so die Vorsitzende.

„Sie alle haben mit ihren persönlichen politischen Gesprächen zum Erfolg beigetragen“.

Vor den Vorstandswahlen erklärte Elizabeth Tischer, dass sie den Posten damals sehr gerne übernommen hat, da die Aufgaben vielfältig sind, man aber auch einen Informationsvorsprung durch die Sitzungen und Konferenzen auch des Landesverbandes hat.

„In den verschiedenen Gremien ist der Erfahrungsaustausch zwischen den Kolleginnen und Kollegen hervorragend, und ich habe interessante Menschen und tolle Betriebe kennen gelernt“, fasst sie ihre langjährige Tätigkeit zusammen. „Ich freue mich, dass ich als meine Nachfolgerin Christiane Langlotz vom Café Zimt und Zu-

cker an der Werrabrücke in Hann. Münden gewinnen konnte.“

Bei der anschließenden Wahl waren sich alle einig und wählten Christiane Langlotz einstimmig zur ersten Vorsitzenden des Bezirksverbandes. Schatzmeister Alexander Pohl wurde genauso wiedergewählt, wie die beiden Kassenprüfer Ludwig Ernst und Klaus-Peter Schmahl.

Die Berichte aus den Kreisverbänden zeigten, dass das Thema Corona-Pandemie die Arbeit vor Ort geprägt hat und es war erfreulich, dass sich alle Kreisverbände bei der Aktion „Leere Töpfe“ des Landesverbandes beteiligt haben. „Die politischen Kontakte konnten intensiviert werden“, so das Resümee aller Vorsitzenden und alle hoffen, dass diese enge Bindung an die Politik auch weiterhin Bestand haben wird. ◀

Die scheidende Bezirksvorsitzende Elizabeth Tischer (l.) und ihre Nachfolgerin Christiane Langlotz.



Schatzmeister Alexander Pohl gratuliert der neuen Vorsitzenden Christiane Langlotz.



Mit der Politik im Dialog

HILDESHEIMER GASTWIRTE TAUSCHEN SICH ONLINE AUS

Heinrich Bruns, Vorsitzender des DEHOGA-Kreisverbandes Hildesheim Stadt und Land, freute sich, dass viele Kollegen die Chance genutzt haben, ihre Forderungen in einer Videokonferenz an MdB Bernd Westphal und MdL Volker Senftleben zu stellen. Insbesondere die fehlende Öffnungsperspektive und die unterschiedlichen Öffnungsstrategien in den benachbarten EU-Ländern wurden heftig diskutiert.

„Wir brauchen eine verlässliche Öffnungsperspektive, um unsere Betriebe ordnungsgemäß wieder hochfahren zu können“, so Astrid Stichweh-Lange vom Stichwehs Hotel am Bahnhof in Elze. Diese Auffassung wurde von allen geteilt, da durch die Schließung nicht nur die Betriebe selbst, sondern auch die Mitarbeiter, die Lieferfirmen und andere Geschäftspartner betroffen sind. Auch diese müssen sich erst mal wieder vorbereiten, die Verträge wieder aufleben zu lassen, die Betriebe zu beliefern und dann kommt noch dazu, dass unsere

Gäste bereit sein müssen, in unsere Betriebe zu kommen.

„Die Politik trägt hier eine sehr hohe Verantwortung“

Bernd Westphal, MdB

MdB Westphal wies darauf hin, dass es ungeheuer schwierig ist nachzuvollziehen, wo die Ansteckungsherde sind. Ab einer Inzidenz von 50 ist es den Gesundheitsämtern nicht mehr möglich, die Kontaktwege nachzuvollziehen. Daher war es gut, dass eine Regelung auf Bundesebene geschaffen worden ist, um die unterschiedliche Handhabung in den Ländern zu begrenzen. Er habe vollstes Verständnis für die Situation des Gastgewerbes, wies aber darauf hin, dass er keine konkreten Aussagen machen kann. „Die Politik trägt hier eine sehr hohe Verantwortung“, so Westphal.

„Wir müssen die Inzidenzzahlen, die Intensivbetten und die rechtlichen Möglichkeiten im Auge

behalten“. Damit das alles zusammenwirken kann, seien harte Schritte vonnöten. Nun müssen die nächsten Schritte überlegt werden, wie ein Öffnungsszenario auch für das Gastgewerbe aussehen kann. Allerdings muss beachtet werden, dass für Diskotheken, Bars und Kneipen eine Öffnung noch in weiter Ferne liegt. Auch für die Hotels hatte MdB Westphal keine kurzfristige Öffnungsperspektive. „Die Diskussion um die Fahrten durch Deutschland zu einem Flughafen, um nach Mallorca zu fliegen ist kontraproduktiv“, so Westphal. „Hier sind Grundrechte eingefordert worden, die auch eine Bundesregierung nicht einschränken kann. Wenn für ein EU-Land die Reisebeschränkungen aufgehoben sind, kann man es den Bundesbürgern nicht verwehren, ihre Grundrechte geltend zu machen“, so Westphal weiter.

MdL Senftleben wies darauf hin, dass auf Landesebene alles getan wird, die Inzidenzzahl unter 100 zu halten, um auch der Gastronomie eine schrittweise Öffnung

bieten zu können. Hier seien die Modellprojekte auf einem guten Weg gewesen, die jetzt allerdings durch das Bundesinfektionsschutzgesetz nach hinten verschoben werden mussten. Die Modellversuche in Schleswig-Holstein können durchgeführt werden, da dort die Inzidenz stabil unter 50 liegt. Auch die Landesebene tut viel dafür, dass das Gastgewerbe diese schwere Pandemie überstehen kann.

Abschließend bedankte sich Kreisvorsitzender Heinrich Bruns für das offene Gespräch und die rege Diskussion. Er wies darauf hin, dass die zur Verfügung gestellten finanziellen Mittel dazu geführt haben, dass viele Gastronomen überleben können. Er wies allerdings auch gleichzeitig darauf hin, dass diese finanziellen Hilfen so lange aufrechterhalten werden müssen, wie die Betriebe auf staatliche Anordnung hin geschlossen bleiben.

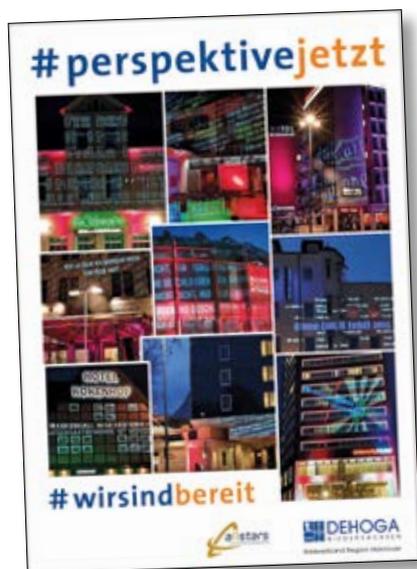
Vereinbart wurde, dieses Gespräch in regelmäßigen Abständen wieder aufzunehmen. ◀



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



Beleuchtungsaktion #perspektivejetzt



Um auf die historische Krise in Gastronomie und Hotellerie hinzuweisen und Perspektiven einzufordern, aber auch Mut für die Zeit mit und nach Corona zu machen, haben der DEHOGA Region Hannover e.V., Allstars Veranstaltungstechnik und die Gastro Task Force Ende Mai eine große Beleuchtungsaktion in Hannover gestartet. Von Seiten des DEHOGA haben die Aktion die Vorstandsmitglieder der Fachgruppen, Nicole Rösler, Christian Stöver und Oliver Hennies begleitet.

Quer durch die Stadt erstrahlten in der einwöchigen Aktion am Abend ab 21.30 Uhr für etwa 45 Minuten neun gastgewerbliche Betriebe mit bewegenden Gedanken rund um die Corona-Krise. Die Auszubildenden der Allstars Veranstaltungstechnik setzten die Betriebe jeden Abend unter einem anderen Motto in Szene. Darunter die Slogans: „Stille HEUTE – Begegnungen MORGEN“ , „Ohne Moos nix los – RAUS aus der Kurzarbeit“, „Einer für ALLE – ALLE für einen – Geht bitte Testen“ oder „Ich bin nicht dicht, nur vorübergehend geschlossen“. Bilder und

Slogans wurden über Social Media Kanäle unter dem Hashtag **#perspektivejetzt** gespielt.

An der Aktion beteiligten sich: Restaurant Vier, UnschlagBar, Central-Hotel-Kaiserhof, Cityhotel am Thielenplatz, Osho-Disco, IntercityHotel, Hotel Savoy, Courtyard by Marriott Hannover Maschsee, Hotel Kokenhof.

Das im Nachgang entstandene Poster zur Aktion können die Betriebe auf Nachfrage in der DEHOGA Geschäftsstelle abfordern: region@dehoga-hannover.de oder 0511/33706-31. ◀



ENGAGIERTE MITARBEITENDE GEWINNEN UND BINDEN

Hotelfachschule bald in Teilzeit möglich

Eine neue Möglichkeit, engagierte Mitarbeitende zu erreichen und zu halten, bietet zukünftig die Hotelfachschule Hannover. Der Abschluss „Staatlich geprüfte Betriebswirtin/Betriebswirt“ wird normalerweise in zwei Jahren Vollzeit absolviert und baut auf der Erstausbildung im Gastgewerbe auf. Hierbei ist allerdings eine einjährige Berufserfahrung Voraussetzung.

Beim neuen dreijährigen Teilzeitformat, das ab Februar 2022 angeboten wird, kann die Berufserfahrung auch berufsbegleitend erworben werden. Guten Azubis kann so gleich ein interessantes Anschlussangebot offeriert werden. Weitere Vorteile der Hotelfachschule in Teilzeit liegen darin, dass die Absolvierenden für drei

Tage im Betrieb arbeiten können und sich an zwei Tagen in der Hotelfachschule weiterbilden. Dadurch gewinnt der Betrieb während der Weiterbildungszeit eine Fachkraft, deren fachliche Bildung stetig zunimmt. Der erworbene Lernstoff kann umgehend qualifiziert in die Praxis eingebracht werden. Gleichzeitig ist für den/die Fachschüler*in die Finanzierung der Weiterbildung durch die Teilzeit-Anstellung im Gastgewerbe gesichert.

Die Hotelfachschule Hannover zählt mit einer Tradition von über 40 Jahren zu den fünf ältesten Fachschulen in ganz Deutschland. Aktuelles Fachwissen wird mit modernen Unterrichtsmethoden kombiniert, sodass die Absolvierenden im Anschluss den steigenden An-

forderungen einer Führungsposition gewachsen sind. Mit erfolgreichem Abschluss erwerben sie zusätzlich die Fachhochschulreife, die Ausbildereignung (AEVO), das Zertifikat für Hygiene in der Lebensmittelwirtschaft und das KMK-Fremdsprachenzertifikat. Die Hotelfachschule ist eine staatliche Einrichtung, sodass keine Schulgebühren anfallen. Der Abschluss kann bei einem späteren Studium teilweise angerechnet werden.

Erstmals beginnt die Fachschule in Teilzeit im Februar 2022. Die Vollzeitform beginnt wie gewohnt nach den Sommerferien im August 2021. Weitere Informationen zum Angebot unter www.hotelfachschule-hannover.de oder Email an hotelfachschule@bbs2-hannover.de. ◀

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



„DIE TÖPFE DER GASTRONOMIE UND HOTELLERIE SIND LEER,
DIE BRANCHE BRAUCHT EINE PERSPEKTIVE!“

Landeshauptstadt HANNOVER unterstützt DEHOGA-Kampagne

Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) machte mit seiner Aktion „Leere Töpfe“ Anfang Mai auf die dramatische Lage seiner Branche aufmerksam. Die Landeshauptstadt Hannover unterstützt die Forderungen: Oberbürgermeister Belit Onay und Sabine Tegtmeyer-Dette, Erste Stadträtin und Wirtschafts- und Umweltseniorin, haben deshalb von Jörg Lange, Erster Vorsitzender des DEHOGA-Kreisverbandes Region Hannover, symbolisch einen leeren Topf entgegengenommen und eine Öffnungsperspektive für das Hotel- und Gaststättengewerbe gefordert.

„Die Koch- und Geldtöpfe der Gastronomie und Hotellerie sind leer, das Wasser steht den Betroffenen bis zum Hals. Die Branche benötigt dringend eine Perspektive für eine



Jörg Lange übergibt den leeren Topf vor dem Rathaus an Oberbürgermeister Belit Onay. Foto: Landeshauptstadt Hannover

Normalisierung des Geschäfts. Das ist trotz aller erforderlichen Maßnahmen zur Bewältigung der Corona-Pandemie möglich. Die Hotels und Restaurants haben bereits im Vorjahr bewiesen, was mit guten Hygienekonzepten machbar ist. Deshalb unterstützen wir diese Aktion des DEHOGA ausdrücklich. Bund und Land müssen schnell-

tens den Weg dafür ebnen“, betonte Oberbürgermeister Onay.

Wirtschaftsdezernentin Tegtmeyer-Dette ergänzte: „Insbesondere in der Außengastronomie ließen sich rasch pandemiegerechte Angebote schaffen. Viele Menschen warten nur darauf, bei den steigenden Temperaturen draußen zu

essen und zu trinken. Das würde der Branche einen kleinen ersten Schub geben. Auch die Hotellerie und andere Branchen wie etwa der Veranstaltungs- und Kulturbereich müssen zeitnah einen ersten Schritt aus der Krise machen können. Das geht nur mit vorsichtigen, der Pandemie angemessenen Öffnungskonzepten.“

Jörg Lange vom DEHOGA unterstrich: „Durch das enge Zusammenwirken bei der Erarbeitung der Modelle, die uns schrittweise aus der Pandemie führen können, fühlen wir uns gut unterstützt durch das Rathaus. Wir wünschen uns, dass unser Oberbürgermeister mit den gemeinsamen Forderungen starkes Gehör in der Landes- und Bundespolitik findet, damit wir mit einer raschen Perspektive in die Öffnung gehen können.“ ◀

**ALLES IST
OFFEN**

www.alles-ist-offen.de
Gastronomen finden Gäste
Gäste finden Gastronomen

Gastronomen: JETZT KOSTENLOS REGISTRIEREN

Die Win / Win Situation für Gäste und Locations

Kostenlos registrieren - Logo hochladen - Profil angeben - FERTIG mit wenigen Klicks

Gäste suchen nach der Postleitzahl und finden Gastronomen in ihrer Nähe!

So einfach kann es sein. Mehr auf www.alles-ist-offen.de

Kochen für Obdachlose und Bedürftige

Die Initiative „Obdachlosen helfen – Wir tun was“ kümmert sich seit 2016 um Bedürftige in der Stadt Hannover. Einmal wöchent-

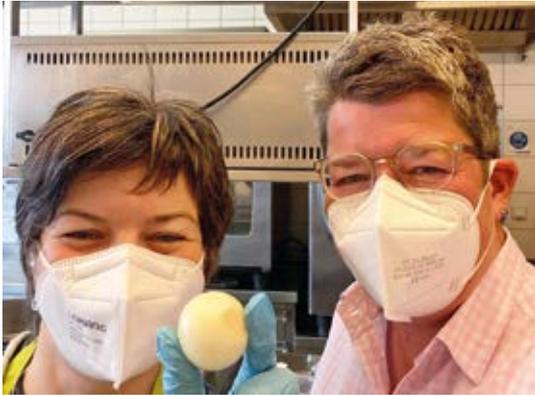
lich versorgt die kleine Gruppe von Helfern auf freiwilliger Basis Obdachlose mit Essen, Getränken, Bekleidung und Hygieneartikeln. Unterstützung erhält der Verein seit letztem Jahr von Anja Leisegang, Hoteldirektorin vom Mercure Hotel Hannover Mitte.

Gemeinsam mit den Gründern des Vereins, Dirk Behrends und Sabrina Korn, entwickelte Anja Leisegang mit ihrem Team Möglichkeiten, um Bedürftige in der besonders prekären Lage während der Corona-Krise zu unterstützen und sie zumindest einmal in der Woche mit einer warmen Mahlzeit zu versorgen.

Seit Jahresbeginn wird nun jeden Montag in der Küche des Mercure Hotel Hannover Mitte gekocht. Die Lebensmittel werden über den Verein organisiert. Freunde

und Bekannte des Kochteams tragen durch Bargeld-Schenkungen zum andauernden Erfolg der Aktion bei. Das Team besteht aus: Lydia Rhümann, Eva Wojas, Marejke Mulder, Alex Iovaldi und Anja Leisegang. Zusätzliche Unterstützung erhält die Kochrunde von der DEHOGA Berufsbildungsbeauftragten Nicole Rösler.

Wer die Aktion finanziell unterstützen möchte, meldet sich bei Frau Leisegang unter 0174/3186165 ◀



Kochen für den guten Zweck: Berufsbildungsbeauftragte Nicole Rösler und Mercure Direktorin Anja Leisegang.

SPARGELAKTION IM KREISVERBAND NIENBURG

Leonie Ritz ist Nienburger Spargelkönigin 2021/22

Jährlich präsentiert die Niedersächsische Spargelkönigin das königliche Gemüse auf Veranstaltungen, Messen und Krönungen von Produktköniginnen in ganz Norddeutschland. Als Amtsträgerin 2021/22 wurde vor kurzem Leonie Ritz von Friedrich-Wilhelm Gallmeyer, Vorsitzender des DEHOGA-Kreisverbandes Nienburg, vorgestellt. Im Niedersächsischen Spargelmuseum in Nienburg überbrachte er die Glückwünsche der heimischen Gastronomie und Hotellerie und betonte die Wichtigkeit des Nienburger Spargels für die Betriebe.

Die schrittweise Öffnung der Innen- und Außengastronomie ist dabei von großer Wichtigkeit. Ein Projekt des DEHOGA-Kreisverbandes ist der „Nienburger



Kreisverbandsvorsitzender Friedrich-Wilhelm Gallmeyer gratuliert der neuen Spargelkönigin Leonie Ritz.

Spargelteller“. „Ein leckeres „Nationalgericht zur Spargelzeit“, mit erntefrischen Kartoffeln aus hiesigem Anbau, in Butter geschwenkt, dazu Schinken und natürlich Buttersauce. Diesen regionalen Gaumenschmaus aus 300 Gramm Spargel, 100 Gramm Schinken, Kartoffeln und Butter gibt es in vielen Gaststätten und

Restaurants – überall zum Preis von 16 Euro“, erklärte Gallmeyer.

Auch touristisch ist der weit über die Grenzen der Region hinaus geschätzte und beliebte Nienburger Spargel von großer Wichtigkeit. „Er ist dabei der Weggefährte und soll Gästen wie auch Einheimischen Appetit auf die Mit-

telweser-Region machen“, sagt Martin Fahrland, Geschäftsführer der Mittelweser-Touristik GmbH. Mit dem „Nienburger Spargel“ gibt es viele Anknüpfungspunkte zu den regionalen touristischen Attraktionen. So erfährt man im Niedersächsischen Spargelmuseum in Nienburg alles rund um das Edelgemüse, vom Anbau über das Stechen bis zum Vertrieb. Im Dachgeschoss des Museums hat die wertvolle Burgdorfer Spargelsammlung der Niedersächsischen Sparkassenstiftung mit besonderen Geschirrtellen und Bestecken eine Heimat gefunden. Und nebenan im Biedermeiergarten steht die mit 4,5 Metern Höhe größte und bestätigte Spargelskulptur der Welt. ◀

Das Arbeiten macht wieder Spaß

INTERVIEW MIT DEHOGA-KREISVERBANDSVORSITZENDEM TOBIAS GREIVE

Im Interview: Der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Meppen und Inhaber des Hotels Greive in Haren, Tobias Greive, berichtet, wie er die aktuelle Corona-Lage empfindet und was er für die Zukunft erwartet.

Wie empfinden Sie die aktuelle Lage?

Seitdem die Lockerungen in Kraft getreten sind und auch das Wetter mitspielt, haben wir sehr gut zu tun. Das Arbeiten macht wieder Spaß. Wir sind sehr zufrieden und freuen uns, dass so viele Gäste kommen.

Konnten Sie Ihre Mitarbeiter halten?

Wir konnten zum Glück fast alle Mitarbeiter halten. Im Frühstücksbereich ist uns eine Kraft verloren gegangen, was wir derzeit versuchen aufzufangen. Dazu kommt, dass unser Auszubildender im Sommer seine Abschlussprüfung machen und uns dann wohl verlassen wird. Derzeit sieht es so aus, dass wir in diesem Jahr mangels geeigneter Bewerber*innen wohl keine neue Ausbildungsstelle besetzen können. Das ist wirklich schade. Mit diesem Problem stehen wir aber nicht allein da. Mein Eindruck ist, dass es immer schwieriger wird, die Jugendlichen für die Gastronomie zu begeistern.

Freuen sich die Gäste, endlich wieder ausgehen zu dürfen?

Das nehme ich als Gastwirt in diesen Tagen andauernd wahr. Die Gäste freuen sich schon bei der Reservierung mindestens genauso wie wir, dass sie sich wieder zum geselligen Beisammensein und einem leckeren Essen treffen können.

Wie ist es mit dem Saalbetrieb?

Hier hat es bis Mitte Juni nur Buchungen für kleinere Feiern etwa im engeren Familienkreis mit acht, zehn oder maximal zwölf Personen gegeben. Größere Festivitäten waren unter diesen Bedingungen leider nur sehr schwer durchführbar. Im Emsland gehört zu einer Hochzeit, dass man mit einer großen Gesellschaft feiert – inklusive entspannten Gesprächen an der Theke und Tanz. Mit weiteren Lockerungen wird das wieder möglich sein.

Was erwarten Sie von der Zukunft?

Das ist eine schwierige Frage. Was zählt ist, dass wir überhaupt wieder öffnen und für unsere Gäste da sein dürfen. Wie die Situation in einigen Monaten sein wird, kann im Moment niemand sagen. Ich blicke optimistisch in

die Zukunft und möchte nicht über negative Dinge spekulieren – etwa, was in Sachen Corona im schlimmsten Fall passieren könnte. Für die nächsten Tage und Wochen wünsche ich mir, dass die Beschränkungen für die Gastronomie weiter gelockert werden. Wichtig wäre vor allem, dass wir unter weitgehend normalen Bedingungen in den Herbst gehen können.

„Großteil kommt hoffentlich mit einem blauen Auge davon.“

Wie sieht es bei den Berufskollegen im Kreisverband Meppen aus?

Es wird sicher den einen oder anderen geben, der nicht wieder auf die Beine kommt. Insgesamt hoffe ich, dass der Großteil der Betriebe mit einem blauen (Corona)-Auge davon kommen wird. In meinem Heimatort Haren sieht es so aus, dass alle erst einmal wieder an den Start gehen. Wenn gewünscht, biete ich allen Berufskollegen meinen Rat und die Unterstützung des Berufsverbandes an.

Haben Sie persönlich auch noch Urlaub geplant?

(lacht) Wie alle anderen waren auch wir davon betroffen, nicht reisen zu dürfen. Unser letzter Urlaub ist schon wieder ein Jahr her. Meine Familie möchte auch einmal wieder etwas anderes sehen. Wir werden im August für einige Tage zum Urlaub auf dem Bauernhof im mittleren Rheinland wegfahren, worauf sich vor allem die Kinder schon sehr freuen. ◀

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



Wir sind glücklich, weil unsere Gäste glücklich sind

Angenehm warme 25 Grad mit Sonnenschein und blauem Himmel: Für die fröhliche Runde auf der Terrasse der Gaststätte Lingemann in Rulle ist der Abend perfekt für einen Restaurantbesuch mit leckerem Essen und kühlen Getränken. „Endlich kann man sich wieder mit netten Menschen treffen. Das ist hier wie ein kleiner Urlaub“, betont einer der Gäste, der mit seinen Tischnachbarn gerade auf den Geburtstag eines guten Freundes angestoßen hat. Gleich nebenan freut sich das Inhaberpärchen Sara und Paul Tausch über die zahlreichen, gut aufgelegten Besucher: „So kann es weitergehen. Wir alle hoffen auf einen schönen langen Sommer“.

„Man merkt, dass die Menschen wieder etwas erleben und gesellig zusammen sein möchten“

Auch anderenorts ist die Corona-Tristesse eindeutig der guten Laune gewichen. Eine kleine Umfrage zeigt, dass die angesprochenen Gastwirte und Hoteliers überwiegend positiv in die Zukunft blicken. „Nach der langen Zwangspause freuen wir uns total, wieder öffnen zu dürfen. Hoffentlich bleibt es dabei“, betont Sigrid Nieporte. Der Biergarten sei derzeit fast immer sehr gut besucht, berichtet die Inhaberin des Ruller Gasthauses Zum alten Kloster. Auch im Festsaal seien schon wieder die ersten Termine für Feierlichkeiten gebucht. Die Liste reiche bis in das Jahr 2023. Mit dem Rückgang der Corona-Infektionszahlen steige überall die Zuversicht: „Man merkt, dass die Menschen wieder etwas erleben und gesellig zusammen sein möchten“.

Ähnliche Erfahrungen macht Gerald Witte von der Gaststätte mit Hotel Witte in Wallenhorst. Zwar sei sein Hotelbetrieb auch wäh-

rend der Pandemie-Beschränkungen ganz gut gelaufen, als Gastwirt habe ihm aber der Kontakt zu den Gästen in der Gaststätte gefehlt. Jetzt könne man wieder das tun, was die Branche am besten kann: Dafür sorgen, dass der Gast sich wohlfühlt und eine schöne Zeit bei uns hat.

Auch in dem Hollager Restaurant Picobello sind an diesem Abend viele gut gelaunte Menschen zu sehen. „Wir haben gerade richtig lecker italienisch gegessen“, berichtet eine rüstige Seniorin, die mit ihrer Familie zum ersten Mal seit vielen Monaten wieder ein Restaurant besucht hat. „Das werden wir schon bald wiederholen. Man lebt wieder richtig auf“. Über die sichtlich zufriedenen Gäste freut sich auch Picobello-Inhaber Maxhuni Adem. Seine eigene Stimmung lasse sich angesichts der gut gelaunten Besucher leicht zusammenfassen: „Wir sind glücklich, weil unsere Gäste glücklich sind!“.

Einen regelrechten Besucheransturm erlebt in diesen Tagen auch die Gaststätte Beckmann. Bestens gefüllt ist vor allem der Gartenbereich mit seinem großen Spielplatz. „Wir haben so viele Gäste, dass wir fast nicht dagegen ankommen“, betont Inhaber Johannes Beckmann, der an diesem Abend „wirklich nur ganz kurz Zeit“ für ein Gespräch hat. Ein spontaner Besuch zeigt, dass der Wallenhorster Gastwirt keineswegs übertreibt: Draußen und auch drinnen herrscht reger und ausgelassener Betrieb. Überall sieht man entspannte Gäste und vor allem viele Kinder, die es sich auf dem Bolzplatz, den Schaukeln und der Autoscooter-Bahn gut gehen lassen.

Etwas ruhiger lässt es derzeit noch Marko Wiemann von der Gaststätte Zur Post angehen. Im Juni ist dort zunächst nur am Wochenende von Freitag bis Sonntag geöffnet. „Ich möchte meine Mitarbeiter schützen und erst einmal



Lingemann-Inhaber Paul Tausch freut sich über die gute Laune seiner Gäste.



Picobello-Geschäftsführer Maxhuni Adem ist froh, dass es endlich wieder losgeht. Fotos: Hilkmann

abwarten, bis die Corona-Zahlen noch weiter unten sind“. Ab dem 1. Juli wird das Zur-Post-Team zu den gewohnten Öffnungszeiten auch wieder unter der Woche für seine Gäste da sein. Bis dahin hofft Marko Wiemann auch weitere motivierte Mitarbeiter gefunden zu haben. Mehrere 450-Euro-Kräfte seien während der langen Corona-Zeit in andere Branchen abgewandert. Ähnlich, wie viele andere Berufskollegen in der Gastro-Branche, hat es Marko

Wiemann schwer, neue Mitarbeiter zu finden. Er ist aber zuversichtlich, dass es bald wieder richtig losgehen wird: „Wir gehen mit Optimismus in den Sommer“. Die Fußball-EM sei schon ein erstes Highlight: „Wir freuen uns auf eine richtig gute Stimmung – mit einem möglichst erfolgreichen deutschen Team“.

Auf eine gute Zukunft hofft auch Ansgar Knollmeyer. Der Inhaber der landschaftlich wunderschön

im Nettetal am Rand von Osnabrück gelegenen Traditions-Gaststätte Knollmeyers Mühle glaubt, dass es noch länger dauern wird, bis wieder Normalität ohne Corona-Ängste eintreten wird. An seinen im Außenbereich bei schönem Wetter normalerweise stets voll besetzten Tischen dürfen weiterhin nur deutlich weniger Gäste als sonst sitzen. „Die Situation ist noch immer nicht wirklich gut“, betont Ansgar Knollmeyer.

„Wir gehen mit Optimismus in den Sommer“

Er ist sich dessen ungeachtet sicher, dass es bald wieder aufwärts geht: „Wir erleben jeden Tag glückliche Menschen, die gern zu uns kommen. Das ist das, was wirklich zählt.“ ◀

ROCK- UND COUNTRY-KLÄNGE IM BIERGARTEN

Belmer Kultursommer mit Live-Musik

„Jetzt muss nur noch das Wetter schön bleiben!“ Der 1. Vorsitzende des Kreisverbandes Melle-Osnabrück-Wittlage, Christian Kortlüke-Bellin, freut sich aus gutem Grund auf die kommenden Wochen und Monate mit deutlich mehr Freiheiten: Der Inhaber des Landgasthauses und Hotels Kortlüke zählt in seiner Heimatgemeinde zu den Gastgeber des „Belmer Kultursommers 2021“.

In Kooperation mit zwei weiteren Gastronomiebetrieben und der Gemeinde Belm wird es in diesem Sommer mehrere kulturelle Abende mit Live-Bands auf der Biergarten-Bühne geben, berichtet der Kreisvorsitzende Christian Kortlüke-Bellin. Los geht es am 6. August mit dem Auftritt der weiterhin bekannten Rock-Band „Way out West“ auf dem Gelände des Forums Belmer Unternehmer. Das

Vehrter Landgasthaus Kortlüke wird am 13. August eine Überraschungsband in seinem Biergarten begrüßen. Zum Abschluss werden am 20. August die Musiker von „Gone Country“ auf dem Gelände des Schützenhauses Icker spielen.

Wichtig ist bei allen drei Veranstaltungen, dass sich die Gäste an die weiterhin gültigen Coro-

na-Schutzregeln halten. Konkret bedeutet das aktuell, dass die Gästezahl je nach Größe des Biergartens limitiert ist und der Besuch nur nach vorheriger Anmeldung und Kauf einer Eintrittskarte möglich ist – inklusive der Angabe von Name und Adresse.

„Wir sind froh, eine tolle Lösung gefunden zu haben“, betont der Belmer Bürgermeister Viktor Hermler, der sich bei den beteiligten Gastwirten über „die große Bereitschaft zur Zusammenarbeit“ bedankte. Auch Christian Kortlüke-Bellin ist fest überzeugt, dass der Kultursommer ein voller Erfolg wird: „Die Menschen freuen sich darauf, wieder gemeinsam feiern und Spaß haben zu dürfen. Mit guter Musik geht das natürlich noch besser“.

Weitere Infos zum Belmer Kultursommer unter www.belm.de/kultursommer ◀

Die Band The Beat eröffnete den „Belmer Kultursommer“ am 2. Juli
Archivfoto: Gemeinde Belm/D. Meyer



SCHAUSTELLER OTTO CORNELIUS: WEITERHIN KEINE PLANUNGSSICHERHEIT

Endlich wieder in glückliche Kinderaugen blicken

Die Schausteller-Familie Cornelius ist mit seinen Fahrgeschäften und gastronomischen Angeboten seit vielen Jahren in ganz Nordwestdeutschland ein fester Bestandteil bei Kirmes- und Vergnügungsveranstaltungen. Der Familienbetrieb aus Wallenhorst im Landkreis Osnabrück betreibt ein Großriesenrad, ein Kinderkarussell, eine Crepesbude, ein Automatenpiel sowie die auch als „Fun-House“ bekannte „verrückte Farm“. Dazu kommen Glühwein-, Champignon- und Mutzenbuden.

In dem folgenden Interview mit dem Bürger Echo berichtet der Schausteller Otto Cornelius, wie sein Betrieb durch die Corona-Zeit gekommen und was für die nächsten Wochen und Monate geplant ist.

Stehen Sie schon in den Startlöchern?

Ja, für uns geht es langsam wieder los. Zurzeit sind wir mit einem Teil unseres Betriebes in Meppen, wo wir uns an einem Freizeitpark beteiligen. Wenn sich die Pandemie-Lage nicht verschlimmert, wird sich unser Großriesenrad wieder ab dem 10. Juli vor dem Osnabrücker Dom drehen.

Wie sind Sie mit Ihrem Betrieb durch den Lockdown gekommen?

Natürlich hat uns der Kontakt zu den Gästen gefehlt. Wirtschaftlich können wir uns nicht beklagen, weil uns die staatlichen Hilfen ge-



Das Großriesenrad der Schaustellerfamilie Cornelius soll sich im Juli wieder vor dem Osnabrücker Dom drehen.

holfen haben. Mein Eindruck ist hier ganz klar: Wer seinen Betrieb ordentlich geführt hat, den hat der Staat während der Pandemie nicht im Regen stehen lassen. Die zugesagten Unterstützungsgelder sind zunächst zäh geflossen, aber sie sind dann letztlich gekommen. Das Problem ist dabei aber, dass man das Geld ausschließlich für gewerbliche Dinge und nicht für den Privatbereich nutzen darf. Das bedeutet konkret, dass man zur Bestreitung des Lebensunterhalts auf Zahlungen der Grundsicherung angewiesen ist. Wir haben das nicht gemacht, weil das Antragsverfahren bei der Maßarbeit-Behörde ganz einfach zu aufwendig ist. Stattdessen haben wir die Zeit ohne Einnahmen mit unseren Ersparnissen überbrückt.

Wie geht es in nächster Zeit weiter?

Das kann ich derzeit nicht sagen, weil wegen der unsicheren Corona-Lage weiterhin keine

Planungssicherheit möglich ist. Stand jetzt gehe ich davon aus, dass sich unser Großriesenrad ab dem 10. Juli vor dem Osnabrücker Dom drehen wird. Ob das wirklich klappt, steht im Moment noch in den Sternen.

Wenn die Inzidenzzahlen wieder in die Höhe schnellen sollten, hat sich das möglicherweise schnell wieder erledigt. Für uns ist das Ganze auch logistisch ein großes Problem. Vor dem ersten Start des Großriesenrads muss eine Menge erledigt werden. Ich muss zum Beispiel Personal einstellen und Schwertransportgenehmigungen ordern und, und und... Der Aufbau des Großriesenrads dauert unter normalen Bedingungen etwa zwei Tage. Wenn dann kurzfristig die Anweisung kommt, dass wir nicht loslegen dürfen, ist das natürlich ein riesiges Problem.

Wenn alles gut geht – wie lange wird das Großriesenrad vor dem Dom stehen?

Ab dem 10. Juli auf jeden Fall bis zum Monatsende. Wie es danach weitergeht, müssen wir mal sehen.

Haben Sie den Eindruck, dass die Menschen wieder auf dem Jahrmarkt feiern möchten?

Ja, auf jeden Fall. Das war schon im letzten Jahr so, als wir unser Großriesenrad unter anderem vor dem Porta-Markt in Wallenhorst und dem Osnabrücker Dom aufgestellt haben. Die Leute möchten wieder raus und etwas erleben. Ich hoffe auf einen entsprechend großen Andrang, wenn wir wieder loslegen dürfen.

Konnten Sie ihre Mitarbeiter halten?

Nein, leider nicht. Unsere Saisonarbeiter sind alle in ihre Heimatländer zurückgefahren. Wir hätten natürlich gern unsere bewährten Mitarbeiter zurück. Einige haben uns auch schon zugesagt. Ob sie dann aber wirklich kommen, weiß man erst, wenn sie da sind – oder auch nicht.

Was macht Ihnen Mut für die Zukunft?

Das ist im Moment schwierig zu beantworten. Letztlich ist es die Freude an unserem eigentlich sehr schönen Beruf. Für uns gibt es nichts Schöneres, den Menschen Freude zu bereiten und in glückliche Kinderaugen blicken zu können. ◀

KREISVORSITZENDER GEORG NIEMEYER: PERSONALMANGEL IST ZUKUNFTSPROBLEM

Viele sind weg und kommen nicht zurück

Der Inhaber des Hotels Zur Linde in Heede, Georg Niemeyer, hat seit der Lockerung der Pandemie-Beschränkungen alle Hände voll zu tun, um den großen Gästeandrang bewältigen zu können. Der 1. Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Aschendorf-Hümmling/Papenburg beobachtet aber auch, dass zumindest einige Betriebe nur schwer auf die Beine kommen oder ihre Türen nach der Corona-bedingten Schließung nicht wieder öffnen werden. „Das Geschäft läuft wieder an. Die Krise ist aber noch längst nicht überstanden“, bringt es Niemeyer auf den Punkt.

„Wer vor Corona vernünftig gewirtschaftet hat, wird wohl mit einem blauen Auge davonkommen“, ist Georg Niemeyer insgesamt zuversichtlich für die Branche. Es werde allerdings auch schmerz-

liche Fälle geben. Er selbst kennt einige Berufskollegen, die wegen der Pandemie früher als geplant in den Ruhestand gehen und keinen Nachfolger für ihren Betrieb finden. Als Konsequenz geht dann eine weitere Gaststätte im ländlichen Raum verloren. Die wiedergewonnenen Freiheiten stellen zudem bei weitem noch nicht die Möglichkeiten vor der Pandemie wieder her. Unter den weiterhin geltenden Beschränkungen leidet vor allem der Saalbetrieb. Feiern mit größeren Gesellschaften sind nach wie vor nur schwer oder gar nicht möglich. Für viele Betriebe bedeutet das einen erheblichen Umsatzverlust.

Ein großes Zukunftsproblem wird auch der zunehmende Personal-mangel für die Gastro-Branche sein. „Wegen Corona sind den Betrieben zahlreiche Mitarbeiter

verlorengegangen, die nun weg sind und nicht mehr zurückkommen werden“, berichtet Georg Niemeyer. Gastro-Betriebe müssen zum Teil erkennen, dass sich bis zu zwei Drittel des Stammpersonals beruflich anders orientiert haben.

„Wer vor Corona vernünftig gewirtschaftet hat, wird wohl mit einem blauen Auge davonkommen“

So seien insbesondere viele 450-Euro-Kräfte etwa in den Pflegebereich gegangen. Auch Georg Niemeyer sucht händeringend nach motivierten und qualifizierten Mitarbeitern. „Uns fehlen Mitarbeiter in allen Bereichen – von den Servicekräften



bis hin zum Koch“. Der Markt sei aber wie leergefegt. „Die Betriebe möchten nach der langen Zwangspause wieder richtig loslegen, schaffen das in vielen Fällen mangels Personal aber nur mit begrenzten Möglichkeiten. Teilweise müssen Veranstaltungen sogar abgesagt werden. Das ist nach der langen Corona-Pause besonders bitter“, so der Kreisvorsitzende. ◀



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

MOBIL-CLEAN
 Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

Anlagen-Check
MOBIL-CLEAN
 KOSTENLOS

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



HAGOLA
FRISCH GEZAPFT!
 Das Plus für den perfekten Biergenuss –
 der Gläserdruckpüler

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

Anzeigenannahme:
 Telefon 04551/1450 E-Mail: ni@vht.de

Win/Win für Gastronomen und Gäste

alles-ist-offen.de bietet Gastronomen eine kostenlose Möglichkeit neue und alte Gäste auf sich aufmerksam zu machen.

Gastronomen machen Öffnung bekannt. Gäste suchen Restaurants.

Jetzt wo alles wieder öffnet, ist es besonders wichtig, dass Gäste schnell herausfinden können, wo man wie und unter welchen Bedingungen ein Restaurant oder Hotel findet. Kamasha hat hierzu die Seite **alles-ist-offen.de** in's Leben gerufen. Restaurants, Gaststätten, Hotels und Eventlocations können sich kostenlos mit ihren Daten eintragen. Die Bürger geben ihre Postleitzahl ein und das neue System zeigt alle eingetragenen Anbieter in der Umgebung an. So findet man was man sucht und kann sich schnell entspannen.

Mehr als nur ein Adresseintrag

Unternehmen der Gastronomiebranche sollten sich schnell eintragen, damit sie leicht gefunden werden können. Gerade wenn aktuelle Events im Sommer stattfinden. Jetzt ist es wichtig, Gäste schnell und flexibel zu informieren und auf das Event aufmerksam zu machen. Auf **alles-ist-offen.de** werden selbstverständlich alle im Unternehmen am jeweiligen Standort gültigen Corona Regeln hinterlegt. Das geht einfach, nur ein paar Klicks und der Eintrag steht. Neben den normalen Adressdaten gibt es Felder für die Anzahl der Sitzplätze, sowie die Möglichkeit das eigene Logo hoch-

zuladen. So ist der Besucher schnell umfassend informiert und kann sich seine persönliche Lieblings-Location aussuchen. Da der Eintrag vom jeweiligen Unternehmen selbst gepflegt wird, ist er stets aktuell. Für Gastronomen ist dies ein **kostenloser und wertvoller** Dienst. Selbst wenn nur ein paar weitere Gäste über das System kommen, so bedeutet es doch in jedem Einzelfalle echten Umsatz für den Unternehmer. Das zählt und darum geht es Kamasha.

Ein paar Minuten, die sich lohnen

Nicht jedes Restaurant hat schon offen, manche sind noch zurückhaltend. Kamasha möchte mit **alles-ist-offen.de** helfen diesen Zustand möglichst schnell zu beenden. Denn wenn mehr Gäste kommen ist es wirtschaftlich auch sicherer die Türe wieder aufzusperren. So findet zueinander wer zusammen gehört. Dem Besuch im Restaurant, dem Biergarten oder der Partylocation steht nichts mehr im Wege. Mit Sicherheit. Tragen Sie sich jetzt auf **alles-ist-offen.de** ein. Es geht schnell und kostet nichts.

Eine Win/Win Situation für alle.

Hier geht's zur Eintragung: <https://alles-ist-offen.de>



Anzeigen - Bestellschein

Gelegenheitsanzeigen - Immobilien

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

Nebenstehender Anzeigentext soll in der nächsten Ausgabe veröffentlicht werden.

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

Name

Straße

PLZ und Ort

Datum

Unterschrift

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

Weitere Preisspielräume

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

Anzeigentext

(Möglichst in Blockschrift schreiben.)

Verlagshaus Fachzeitungen Teegen GmbH • Am Bornkamp 12 • 23795 Schackendorf / Bad Segeberg
 Telefon 04551 / 145-0 • Telefax 04551 / 2504 • info@vht.de • www.vht.de

Fliegenvertreibung

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

Ungeziefer wie Fliegen, Stechmücken, Wespen und Mostfliegen werden aus sämtlichen Räumen, beispielsweise Verkaufsläden von Bäckereien und Gasträumen, fern gehalten. Im 15-Minuten-Takt gibt der batteriebetriebene Spender den Duft einer afrikanischen Chrysanthem-Art (Pyrethrum = gelbliches Pulver, aus den zermahlenden Blütenköpfen einiger Wucherblumen-Arten, das zur Vertreibung von Insekten dient) ab.

Nach ca. 24 Stunden ist der Raum insektenfrei, selbst bei geöffneten Fenstern und Türen und verhindert ein Wieder-



befallen auf Grund des Abstoßeffektes, den das Pyrethrum ausübt. Das Spray ist geruchlos und völlig unschädlich gegen Menschen und Haustiere.

Ein Gerät deckt bis 80 m² ab. Der Spender ist aus plastischem, stoßfestem Material. Mit seinen Abmessungen von 12x9x20 cm ist er überall in einer Höhe von 1,80 m unauffällig anzubringen. Da das Produkt in den letzten Jahren so erfolgreich verkauft wurde, stellt die Firma RÜD Progestro den Zerstäuber gerne auch Ihnen 8 Tage kostenlos und unverbindlich zur Probe.

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

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; www.hisk.de



Westerstede / Schönes Restaurant in bester Lage direkt am Markt

Gewerbefläche: ca. 672m²
Baujahr: 2006
Käuferprovision: 5% zzgl. 19% MwSt.
Energieausweis: in Bearbeitung
Kaufpreis: € 1.150.000,-
inkl. Inventar



Kontakt: HBI-Immobilienvertriebs GmbH,
Herr Markus Krüger, 0162 27 30 555

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

Moderne Gastronomie in der Innenstadt von Celle in Niedersachsen

Nach aufwendiger Grundsanierung entsteht im historischen Stadtkern von Celle ein richtiges Schmuckstück mit herrlichem Innenhof für die Außenbestuhlung. Wünsche des künftigen Pächters können bezgl. der Innenausstattung noch berücksichtigt werden.

Eine Sole-Wasser-Wärmepumpe mit Kühlfunktion sorgt für Einsparung bei den Energiekosten. Fläche Ladenlokal ca. 395 m², Innenhof ca. 114 m² + Keller + Gem.fläche. Im OG sind Sozialräume, WC und Teeküche in Größe von ca. 55 m² verfügbar. Kaltmiete: € 5.600,00 VB, entsprechend der Ausstattungswünsche. -provisionsfrei-
Infos: W & N Frohms Immobilien KG, Westercellertorstraße 15A, 29221 Celle, Tel. 05141-25171, www.frohms-immobilien.de



Seit 25 Jahren auf Erfolgskurs!



Äußerst profitables Hotel trotz Corona, mit eigenem Wohlfühlcharakter, am Nordwestlichen Stadtrand von Hannover zu verkaufen. Ca. 3.000 qm Grundstück mit Parkplätzen, 3 Garagen, 2 Seminarräume, Haupthaus voll unterkellert, mit Fitnessraum, Sauna und Bar
11 Einzel-, 16 Doppelzimmer, 7 Apartments, inklusive 3-Zimmer Einliegerwohnung.
12 Superiorzimmer (27 qm) im Nebengebäude.

Wenn Sie trotz Pandemie gutes Geld verdienen wollen ist das die richtige Anlage. Zukunftsträchtig für Selbstständige oder auch für Investoren geeignet.
www.globotel.de · info@globotel.de · Tel. 05131-4920
Mobil 0172-5103600 · Kontaktperson: Georg Pauldrach

Top modernisiertes Hotel/ Gästehaus in Braunlage

ca. 728,96 Nfl., ca. 3.000 m² Grd.
14 Zimmer, voll ausgestattet,
Aufstockung möglich, Planung liegt vor.
KP: 1.498.000,- €, 25% Förderung möglich!

Infos: www.ungerimmobilien.de

Tel. 03322-206545 oder 05321-7380465



Gut laufende Gaststätte mit deutscher Küche aus gesundheitlichen Gründen in Göttingen ab sofort zu vermieten.

350 qm, voll ausgestattet, Parkplätze und Einliegerwohnung vorhanden.
1.100,- Euro brutto/monatlich/kalt, Gasheizung.
Infos bei U. Kretschmar, Tel. 0151-53939996
uwe1609@googlemail.com

DEHOGA-TERMINE

3. Energiegipfel

Dienstag, 7. September 2021 vrsl. in Rastede

DEHOGA-Landesverbandstag

31. Oktober 2021 – 2. November 2021



SEMINARTERMINE 2021 DEHOGA-AKADEMIE

THEMA	KATEGORIE	TERMIN
Reklamationshandling in der Gastronomie	Housekeeping	27.09.2021
Service organisieren mit Plan und Spaß	Service training	05.10.2021
Professioneller Verkauf in der Hotellerie	Kostenoptimierung	11.10.2021
Online-Bewertungen verstehen und konstruktiv nutzen	Persönliche Kompetenz	01.11.2021
Vom Mitarbeiter zur Führungskraft	Persönliche Kompetenz	25.11.2021

■ DEHOGA Termine

- **Seminare der DEHOGA-Akademie**
Preis: 269,90 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/

SEMINARTERMINE 2021 SERVICE QUALITÄT DEUTSCHLAND

SEMINARFORMAT	SEMINARORT	TERMIN
Q-Seminar (Ausbildung zum Q-Coach)	Hannover	14.09./15.09.2021
Q-Themenworkshop Mitarbeiterbindung und -motivation	Oldenburg	07.10.2021
Q-Themenseminar Internationaler Gast	IHK-Bezirk Stade	08.11./09.11.2021
Q-Themenseminar Internationaler Gast	Lüneburg	11.11./12.11.2021
Q-Seminar (Ausbildung zum Q-Coach)	Wolfenbüttel	15.11./16.11.2021
Q-Seminar (Ausbildung zum Q-Coach)	Uelzen	01.12./02.12.2021

- **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/

#herzmoment

Endlich wieder in die Lieblingskneipe um die Ecke gehen. Mit Freunden gemeinsam dem Verein zuzubeln und auf den Sieg anstoßen. Mit uns ein sicheres Vergnügen!

Ihre Gastgeber in Niedersachsen.

www.gastgeber-mit-herz.de

Ein Herz für GAST GEBER mit Herz