

# DEHOGA

## MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 3 · Juli 2024

BIST DU EIN GASTROSTARTER?

## Erfolgreicher DEHOGA-Stand auf der Ideenexpo



Foto: Consuela Rickers

## LIEBE KOLLEGEN, LIEBE KOLLEGINNEN,

tatsächlich fand ich im Mai mal etwas Zeit durchzuatmen – das haben Sie sicherlich gemerkt. Bedingt durch die Feiertage war der Kalender nicht so prall gefüllt wie sonst. Am Ende macht es aber nicht die Quantität, sondern die Qualität der Termine aus.

Ein wichtiger Punkt war und ist die Frühjahrstagung unseres Bundesverbandes in diesem Jahr in Bonn. Neben einer prall gefüllten Tagesordnung ging es unter anderem um die Arbeitsgruppe DEHOGA 100 – hier hat man sich zum Ziel gesetzt, die bundesweite Mitgliederzahl auf 100.000 zu erhöhen – diese Arbeitsgruppe gibt es schon länger. Tatsächlich hat mir dies wieder einmal gezeigt, wie wichtig das Thema Mitgliedergewinnung ist. Daran arbeiten wir auch weiterhin kräftig und konnten erste Schritte bereits umsetzen. Ich freue mich sehr darüber, wenngleich noch ein langer Weg vor uns liegt.

Regelmäßig war ich auch wieder in Hannover zu Gast, sei es in der Geschäftsstelle zu Abstimmungen und Präsidiumssitzungen aber auch zu zahlreichen Gesprächen mit der Politik.

Sehr fruchtbar war das Gespräch mit dem grünen Abgeordneten Christian Schröder und seiner Kollegin Nadja Weippert. Hier wurden Veranstaltungsformate besprochen, die sich im Herbst durch Niedersachsen ziehen werden – zum Thema Tourismus. Ebenso die Ausbildung von Hauswirtschaftlern, welche aktuell kaum in unserer Branche vertreten sind, aber gerade für kleinere Betriebe eine tolle Chance bieten. Ein Gespräch mit unserer Landwirtschaftsministerin, in deren Ressort dies fällt, steht an. Ich freue mich sehr darauf.



Im Gespräch mit Reporter Schorse vom NDR.

Beim UVN-Wirtschaftsempfang wurden tolle Projekte vorgestellt, unter anderem auch ein Projekt, aus welchen Bestandteilen man Speisen noch herstellen kann. Ich kann nur soviel verraten – es gibt wirklich verrückte Sachen.

Natürlich beschäftigt uns auch weiterhin auf allen politischen Ebenen das Thema Bürokratieabbau. Es ist wirklich verrückt, wie uneinsichtig Politik sein kann, wenn gleich sie das Thema aber fordert. Wir haben über den Newsletter den Link zu unserer Broschüre „Rezepte für den Bürokratieabbau“ gesendet – nutzen Sie dies gern für Ihre Gespräche mit der Politik.

Besuch hatte ich vom Reporter Schorse zum Thema fehlende Arbeitskräfte. Ich habe mich sehr gefreut, dass der NDR hier auf uns zugekommen ist und wir die Chance nutzen konnten, das Thema zu platzieren. Ebenso wird es im Herbst einen großen runden Tisch mit verschiedenen Ministerien geben, um auch hier den Finger immer wieder in die Wunde zu legen und zu schauen, wo man besser werden kann.

Für großen Wirbel sorgte der Aufruf der Denkfabrik zu einer Image- und Awareness Kampagne für das Gastgewerbe. Die Denkfabrik glaubt zu wissen, dass die Steuer auf Übernachtung wieder angehoben wird, um den Bundeshaushalt besser rechnen zu können.

Als DEHOGA haben wir hier natürlich sofort mit den nötigen Ministerien auf Bundesebene gesprochen. Es gibt dort aktuell keinerlei Überlegungen dies zu tun. Ich halte solche Behauptungen für brandgefährlich. Wir müssen solche Ansätze im Keim ersticken, damit sich diese Idee gar nicht erst verbreitet.

Auch in den letzten Monaten habe ich mich über die Einladungen der Kreis- und Bezirksverbände gefreut. Es ist für mich immer besonders schön, das Engagement unserer Ehrenamtsträger und Mitglieder vor Ort persönlich zu erleben.

Herzliche Grüße  
Florian Hary

# Dem Fachkräfte- und Arbeitskräftemangel entgegentreten



Wie werden wir zukünftig unseren Gästen noch den Service bieten, den wir selbst für uns beanspruchen? Das Thema Fachkräfte- und Arbeitskräftemangel beschäftigt uns als Verband schon seit Jahren. Ein Schritt ist, dass wir weiterhin selber ausbilden und die Bemühungen um Auszubildende noch verstärken. Mit den neuen Berufsbildern haben wir hier die große Aussicht, auch junge Menschen zu gewinnen, die sich vielleicht in der Schule nicht so wohl fühlen, aber die nötige Ausrüstung haben, um unser Team in den Betrieben zu verstärken.

Wir müssen alle Möglichkeiten nutzen, um auf unsere Berufe aufmerksam zu machen. In diesem Jahr haben wir die Chance genutzt, uns auf der IdeenExpo 2024 in Hannover zu präsentieren. Auszubildende unserer Branche, womöglich Ihre Azubis, haben am Gastro-Starter-Stand des DEHOGA Landesverbandes Niedersachsen wieder viele junge Menschen für unsere Berufe begeistert. Rund 500.000 Schüler kommen während der gesamten Zeit der IdeenExpo auf das Messegelände nach Hannover, um sich über unterschiedliche Berufe zu informieren. Bei der IdeenExpo geht es schon lange nicht mehr nur um die sogenannten MINT-Berufe, also Berufsbilder aus Mathematik, Informatik, Natur- und Ingenieurwissenschaften und Technik. Mittlerweile haben viele Branchen erkannt, dass nicht alle jungen Leute nach Schulabschluss studieren wollen, sondern direkt anfangen möchten, Geld zu verdienen. Bereits vor fünf Jahren haben wir uns das erste Mal auf der IdeenExpo präsentiert und konnten zigtausend

Chancen nutzen, um Kontakte zu jungen Menschen herzustellen und unsere Berufe mit viel Spaß und guter Laune zu präsentieren. So haben unsere Auszubildenden am Stand den Schülern gezeigt, wie man Eis herstellt oder einen leckeren Cocktail mixt. Mit einem Trageparcours und einem Kräuterquiz haben wir Interesse für unsere Berufe geweckt.

Ich bin mir sicher, dass wir es auch in diesem Jahr wieder geschafft haben, junge Menschen, die aus ganz Niedersachsen und über die Landesgrenzen hinaus angereist sind, für unsere Branche zu begeistern. Natürlich werden jetzt nicht alle unsere Standbesucher sofort einen Ausbildungsvertrag in einem unserer fantastischen Unternehmen abschließen, aber wir konnten viele Samen säen und das Gastgewerbe als tolle, vielfältige, abwechslungsreiche und tolerante Branche präsentieren. Und darum geht es bei der Berufsorientierung, an vielen Stellen immer wieder Aufmerksamkeit schaffen und wenn die Entscheidung fällt, sind wir in den Köpfen des zukünftigen Azubis.

Ihre Nicole Rösler

Vorsitzende Berufsbildungsausschuss des DEHOGA Niedersachsen

## Inhaltsverzeichnis

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Ideenexpo . . . . .                    | 4  |
| Open Data / Niedersachsen Hub. . . . . | 6  |
| Hotelklassifizierung . . . . .         | 8  |
| Ausbildungswerbung . . . . .           | 9  |
| Motorradfreundliche Hotels . . . . .   | 10 |
| <b>JUNGER DEHOGA</b> . . . . .         | 11 |
| Ehrenamtskarte . . . . .               | 11 |
| HS3 Hotelsoftware . . . . .            | 12 |
| Telefon-Ansagetexte . . . . .          | 13 |

### NACHHALTIGKEIT

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Lieferkettenrichtlinie. . . . . | 14 |
| <b>RECHT UND RAT</b>            |    |
| Verpackungsabfall-VO. . . . .   | 16 |
| Booking.com . . . . .           | 17 |

### BEZIRKSVERBÄNDE

|                        |    |
|------------------------|----|
| Lüneburg . . . . .     | 18 |
| Braunschweig . . . . . | 19 |
| Stade . . . . .        | 20 |
| Weser-Ems . . . . .    | 22 |
| Osnabrück . . . . .    | 24 |
| Hildesheim . . . . .   | 28 |
| Hannover . . . . .     | 30 |

Märkte / Produkte / Immobilien . . . . . 35  
Branchentermine auf der Rückseite!





Das Team sagt Danke für eine erfolgreiche Messe.

## ERFOLGREICHE TAGE AUF DER IDEENEXPO

# Bist Du ein GastroStarter?

Insgesamt haben 55 Azubis aus  
24 Betrieben niedersachsenweit  
das Standleben auf der IdeenExpo  
unterstützt.

Mit dieser Frage lockte der DEHOGA Niedersachsen auf der IdeenExpo zu sich an den Messestand. Unter dem Motto „Mach doch einfach“ stand „entdecken & Spaß haben“ an oberster Stelle. 430.000 Besucher aus ganz Niedersachsen und darüber hinaus kamen vom 8. bis 16. Juni 2024 auf das hannoversche Messegelände.

Am GastroStarter-Stand stellten rund 8.400 Mitmachende ihre Fertigkeiten bei den Aktionen Eis herstellen, Cocktails shaken, Tellertrage-Parcours und Kräuter-Challenge unter Beweis. Damit konnten die 55 abwechselnd anwesenden Azubis erneut einen Besucherrekord am Stand aufstellen.

Das Konzept: Jung, frisch, auf Augenhöhe  
→ Azubis präsentieren ihre Ausbildungsberufe und erzählen während kurzer Workshop-Einheiten aus ihrem Berufsalltag, wobei der Spaß und das Mitmachen hier im Vordergrund stehen.

Nicht nur junge Besucher hatten große Freude, wie man auf dem Foto mit dem Landesbischof Ralf Meister erkennen kann. Der Tellertrage-Parcours und auch die Kräuter-Challenge wurden zum wahren Besuchermagneten. Hier zeigte sich, wer mehr Interesse an den Berufsbildern hat. Denn mit Eis zubereiten und Cocktails shaken kann man viele Menschen begeistern, die auch einfach nur ihren Gaumen erfreuen wollen. Die Rezepte wurden fleißig abfotografiert.

Bei der Kräuter-Challenge sollten zehn verschiedene Gewächse erkannt werden. Riechen, schmecken, fühlen und ggf. raten war ausdrücklich erwünscht. Um die Kräuter erlebbar zu machen, stand ein Kräuterbeet zur Verfügung. Zum Abschluss gab es einen Schluck selbstgemachte Kräutерlimonade, aus der die Zutaten herausgeschmeckt werden sollten.

Beim Tellertrage-Parcours galt es mit dem Ober- oder Untergriff drei bis vier Teller sicher durch ein Hütchen-Slalom, über einen kleinen Tritt und über ein Balancierbrett zu tragen. In der zweiten Runde wurde der Schwierigkeitsgrad durch Schoko-Nuss-Kugeln auf den Tellern erhöht. Mitten auf dem Balancierbrett konnte mittels der Fotobox von foboxy der stolze Moment festgehalten werden.

Schon 2019 und 2022 hatten sich die Aktionen Cocktails shaken und Eis zubereiten (Vanilleeis in der Eismaschine und zuckerfreies Erdbeereis im Mixer) bewährt. Daher waren diese beiden Stationen auch in diesem Jahr ein guter Besuchermagnet.

Rund 32 Schulklassen erhielten je einen etwa einstündigen Workshop am Stand. Hierbei wurden die Klassen in Kleingruppen eingeteilt und rotierten, bis sie alle vier Aktionen absolviert hatten. Diese Workshops konnten von Lehrkräften montags bis freitags zwischen 10 und 14 Uhr gebucht werden. Die Schulen kamen aus ganz Niedersachsen, so konnten Schüler aus Bodenfelde, Ostercap-



Landesbischof Ralf Meister  
auf dem Tellertrage-Parcours.

peln, Oldenburg, Osnabrück, Bremervörde, Bodenwerder, Hameln, Hannover und Helmstedt begrüßt werden.

Auch Politiker und Prominente waren zu Gast am GastroStarter Stand: Christian Schroeder (MdL), Anne Kura (Fraktionsvorsitzende DIE GRÜNEN), Djenabou Diallo Hartmann (MdL), Ralf Meister (Landesbischof). Ein unangekündigtes Highlight war der Besuch von dem TikTok Star Jonas Ems, der rund 4 Millionen Follower auf sich vereint und mit Freude die Kräuter-Challenge absolviert hat.

Darüber hinaus besuchten der hannoversche Tourismusausschuss sowie der designierte DEHOGA Hauptgeschäftsführer Mark Alexander Krack den GastroStarter Stand. Zum Bergfest am Mittwoch nahm sich fast der gesamte Große Vorstand des DEHOGA Landesverbandes Zeit und begutachtete den Stand mit VIP-Rundgang über die IdeenExpo und anschließender Tagung im Convention Center des Messegeländes.

Mit zahlreichen Workshops, Gesprächen und Vorführungen vergingen die neun Messetage wie im Flug. Insgesamt haben 55 Azubis aus 24 Betrieben niedersachsenweit das Standleben auf der IdeenExpo unterstützt. Unterstützt wurden sie von sieben Ausbildern sowie Claudia Daecke und Sarah Blümel aus dem Verbandshaus.

Zusätzlich konnte Nicole Rösler, die als Berufsbildungsbeauftragte für den Stand verantwortlich zeichnete, die Ausbildung bei Bühnenauftritten präsentieren:

- Zweimal auf der Karriere Bühne mit dem Format „2 Wahrheiten 1 Lüge“ (drei Szenarien aus dem Gastgewerbe wurden erzählt, die Zuschauer mussten raten, welche davon wahr oder unwahr ist).
- Einmal auf der Karriere Bühne mit dem Format Karriere Quiz (aus acht Fragen mit jeweils vier Antworten stellten die Zuschauer ihr Wissen auf die Probe – die drei „Besten“ erhielten Preise).
- Einmal auf Bühne7 mit dem Format „KI-Talk“ (hier wurde mit dem Moderator geplaudert und nebenbei die KI eingebunden – es entstanden Bilder über das Gastgewerbe, es wurden zwei Songs kreiert und ein Text erstellt).

An zwei Nachmittagen wurden interessierte Azubis durch einen Influencer in die Social Media Arbeit eingeweiht und drehten TikToks für den GastroStarter Kanal. Zudem entstanden wieder zahlreiche Statements der teilnehmenden Azubis zu ihrer Ausbildung, die alsbald auf den Social Media Kanälen von GastroStarter gepostet werden. ◀

Fotos (5): Consuela Rickers



Auf geht's in den Tellertrage-Parcours.



Das Cocktail Shaken war sehr beliebt.



Das Social Media Team im Einsatz.



Nicole Rösler an der Eismaschine.



## OPEN DATA IM NIEDERSACHSENTOURISMUS

# Auf dem Weg zur digitalen Destination

Der Tourismus ist eine dynamische Branche, die von der Zugänglichkeit und dem Austausch von Informationen lebt. Der digitale Wandel hat diese Notwendigkeit weiter verstärkt und zugleich Chancen eröffnet. Um als Reiseland Niedersachsen zukunftsorientiert aufgestellt zu sein, hat die TourismusMarketing Niedersachsen (TMN) eine ganzheitliche landesweite Datenbank – den Niedersachsen Hub eingeführt.

Auf dem Forum Zukunft des DEHOGA wurde der Niedersachsen Hub im Workshop der TMN bereits vorgestellt. TMN-Geschäftsführerin Meike Zumbrock erklärt jetzt im Interview, was genau der Niedersachsen Hub ist und warum Niedersachsens Hoteliers und Gastronomen dabei sein sollten.



## WAS IST DER NIEDERSACHSEN HUB?

Der Niedersachsen Hub ist unsere landesweite und kostenfreie Plattform, die Anbieter mit einem touristischen Angebot abbildet. In der einheitlich strukturierten und offenen Datenbank wird damit der touristische Content des Landes gebündelt: Sehenswürdigkeiten, Übernachtungsbetriebe, Gastronomie, Angebote und Veranstaltungen.

Die Daten befinden sich in einem zentralen System, müssen nur einmal initial erfasst werden

und erfüllen einheitliche Qualitätskriterien – das verringert den zeitlichen Aufwand der Datenpflege. Gleichzeitig werden mit der Strukturierung neue Möglichkeiten der Datennutzung geschaffen, zum Beispiel können die Daten unkompliziert von Künstlicher Intelligenz oder Sprachassistenten sowie von diversen anderen Anwendungen genutzt werden.

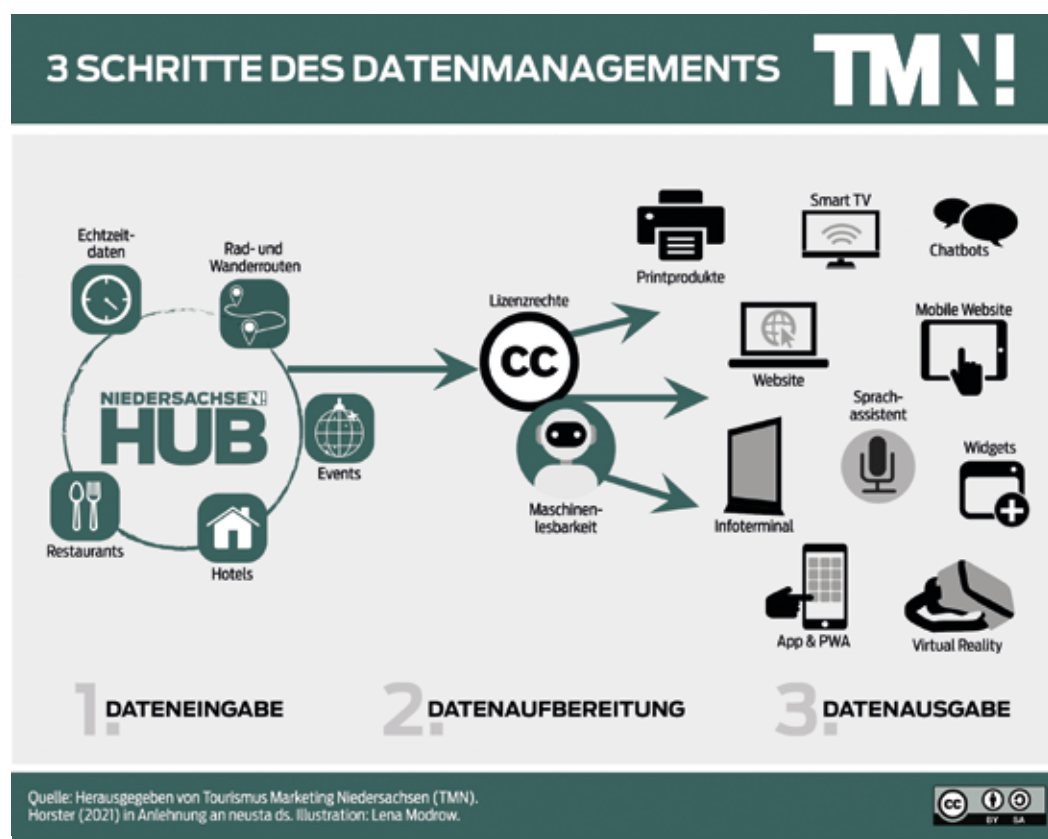
Aktuell umfasst der Niedersachsen Hub bereits 48.000 Daten aus allen Landesteilen, davon rund die Hälfte als Open Data.

## OPEN DATA – WAS BEDEUTET DAS?

Open Data bedeutet, dass Daten frei verfügbar und für jeden zugänglich sind. Nur durch offene Daten kann das größtmögliche Potential in Hinblick auf die Nutzbarkeit der Daten erreicht werden, denn Open Data kann unabhängig von Ausgabekanälen und personellen Beschränkungen ausgespielt werden. Dies führt zu einer Steigerung der Sichtbarkeit und Reichweite der eigenen Daten. Reisende können auf eine Vielzahl von Informationen zugreifen, um ihre Reiseplanung zu

optimieren und personalisierte Reiseerlebnisse zu schaffen. Ein Beispiel hierzu ist unser digitales Planungstool NaturTrip Niedersachsen: Die Web-App ermöglicht es, individuelle Tagesausflüge mit Bus und Bahn zu planen und klimafreundlich zu gestalten. Die App greift auf Daten des Niedersachsen Hubs zu und kombiniert sie mit Fahrplandaten der Verkehrsverbünde. Ein Restaurant, welches seine Daten offen im Hub eingestellt hat, kann also durch die Anwendung gefunden und den Nutzern als Ausflugsziel vorgeschlagen werden.

Die offen verfügbaren, strukturierten und aktuellen Daten aus dem Niedersachsen Hub können einfach und schnell für verschiedene Anwendungen genutzt werden.



## ICH BIN EIN TOURISTISCHER BETRIEB IN NIEDERSACHSEN – WAS WIRD IM HUB VON MIR PRÄSENTIERT?

Daten, die häufig ohnehin schon öffentlich im Internet zugänglich sind, für die aber bisher die einheitliche Strukturierung fehlt oder die Nutzungsrechte unklar sind. Also neben Namen, Adresse und Kontaktdaten eine Angebotsbeschreibung sowie mindestens ein bis zwei aussagekräftige und offen nutzbare Bilder. Bei der Übertragung von Nutzungsrechten auf andere hat sich im deutschsprachigen Raum das Modell von Creative Commons (CC) etabliert. Dabei sollten die Daten möglichst CC 0 oder CC BY Lizenzen aufweisen, damit sie bestmöglich verwendet werden können.

## GIBT ES AUCH RECHTLICHE BEDENKEN BEI OPEN DATA?

Grundsätzlich besteht bei veröffentlichtem Content im Internet stets das Risiko, dass Daten nicht kontrolliert oder beeinflussbar eingesetzt werden. Die Erfahrung zeigt jedoch, dass dies tatsächlich nur selten geschieht und dass man als Urheber stets die Möglichkeit hat, gegen eine nicht gewünschte Nutzung vorzugehen. Denn Urheberpersönlichkeitsrechte schützen Urheber vor Missbrauch ihrer Inhalte. Danach darf ein Urheber allein bestimmen, ob und wie sein Werk von anderen veröffentlicht wird, zudem hat er einen Anspruch auf Namensnennung. Die bereits erwähnten CC-Lizenzen erlauben Urhebern von Medien jeglicher Art die einfache, transparente und nachvollziehbare Übertragung der Nutzungsrechte an ihren Werken, mit der für alle Parteien Rechtssicherheit besteht. Damit überwiegen die Chancen und Möglichkeiten von Open Data die Nachteile bei Weitem.

## WAS SIND DENN MEINE MEHRWERTE, WENN MEINE DATEN IM NIEDERSACHSEN HUB SIND?

Der Niedersachsen Hub ist gewissermaßen ein kostenfreier Marketingkanal. Denn Gäste landen bei Suchanfragen im Internet immer seltener auf firmeneigenen Websites und stattdessen immer öfter auf Websites, welche Informationen aus unterschiedlichen Quellen bündeln und bereitstellen.

Durch die deutschlandweit einheitliche Struktur der Daten können solche Anwendungen und Kanäle auf die Open Data-Inhalte aus dem Hub zugreifen und spielen diese automatisch auch bei sich aus. Auf diesem Weg werden mehr potenzielle Gäste erreicht, Reichweite und Sichtbarkeit sind deutlich größer als nur über die eigene Website. Und das mit nur einmaliger EINFÜHRUNG der Daten, das spart zusätzlich Zeit und Kosten.

## WO WERDEN MEINE DATEN POTENZIELL SICHTBAR?

Die im Niedersachsen Hub verfügbaren Open Data-Inhalte werden automatisch in Anwendungen wie z.B. bytheways, urb-nups, UmweltNavi oder REGIOapp sichtbar. Durch die offene Struktur der Daten können diese zudem auf unzähligen anderen Websites und Anwendungen ausgespielt werden. Auch die TMN nutzt die Daten auf ihrer Website sowie für die Erstellung eines Informationsportals und eines Skills für Sprachassistenten. Die Daten werden in Apps, wie NaturTrip Niedersachsen, mit ÖPNV-Fahrplänen verknüpft und bieten Reisenden so einen Mehrwert bei der nachhaltigen Gestaltung von Tagesausflügen.

## DAS KLINGT ÜBERZEUGEND. WIE KOMMEN MEINE DATEN IN DEN NIEDERSACHSEN HUB?

Die Koordination übernimmt die dafür zuständige Stelle – das ist in den meisten Fällen die regionale Tourismusorganisation. Sollte Ihnen nicht bekannt sein, wer für Sie zuständig ist, melden Sie sich gern bei der TMN (Kontakt-daten s.u.). Auf unserem Tourismusnetzwerk [nds.tourismusnetzwerk.info](https://nds.tourismusnetzwerk.info) finden Sie zudem eine Vielzahl an Hintergrundinformationen rund um den Hub und das Thema Open Data.

## ICH BIN NICHT SICHER, OB MEINE DATEN BEREITS ERFASST SIND – WIE FINDE ICH DAS HERAUS?

In nur vier Schritten können Sie mit unserem Open Data-Finder einen Einblick in alle sichtbaren Datensätze bekommen und prüfen, ob Ihre Daten dabei sind. Falls nicht, wenden Sie sich an die für Sie zuständige Stelle, um zu prüfen, ob wirklich noch keine Daten erfasst oder ob diese nur nicht offen lizenziert eingestellt worden sind.

## UND KANN ICH AUCH SELBST DATEN AUS DEM HUB NUTZEN?

Ja, unbedingt. Über den Open Data-Finder können alle offenen Daten nicht nur eingesehen, sondern auch genutzt werden. Wenn Sie zum Beispiel ein Hotel sind, können Sie Informationen zu Ausflugszielen in der Umgebung über eine Schnittstelle oder über fertig programmierte Widgets auf Ihrer eigenen Website einbinden und darstellen. Anstatt diese manuell selbst einzupflegen, können Sie die Daten so direkt aus dem Hub ziehen. ◀



Weitere Infos unter:  
[nds.tourismusnetzwerk.info](https://nds.tourismusnetzwerk.info)

### Kontakt Niedersachsen Hub:

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

### QR Code zum Open Data-Finder Niedersachsen:

Überprüfen Sie gleich, ob Sie mit Ihrem touristischen Leistungsangebot bereits im Niedersachsen Hub erfasst sind.



# HOTELKLASSIFIZIERUNG mit neuen Kriterien für 2025-2030

Die Generalversammlung der Hotelstars Union (HSU), der europäischen Vereinigung für eine harmonisierte Hotelklassifizierung, hat kürzlich die neuen Kriterien samt Punktesystem für die Vergabe von Hotelsternen im Zeitraum von 2025-2030 verabschiedet. Die Kriterien für die Hotelklassifizierung, die aus der Zusammenarbeit aller 21 Mitgliedsländer hervorgegangen sind, werden alle fünf bis sechs Jahre überprüft, um sie entsprechend den Bedürfnissen der Gäste und des Marktes weiterzuentwickeln und zu modernisieren. So wird sichergestellt, dass die Branchenstandards mit den sich verändernden Herausforderungen und der Dynamik des Gastgewerbes Schritt halten.

„Nach gerade mal zwölf Monaten intensiver Arbeit haben wir die aktuelle Fortschreibung des HSU-Kriterienkatalogs erfolgreich abgeschlossen. Der Prozess der Konsensfindung und Harmonisierung der Positionen aller HSU-Mitgliedsverbände war ein kom-

plexes Unterfangen, das einige Anstrengungen und Kooperation erforderte. Darin liegt aber auch die Stärke unseres Systems, denn unser Bottom-up-Prozess sorgt dafür, dass es von Gästen und Hoteliers gleichermaßen anerkannt wird“, erklärte HSU-Präsident Markus Luthe und dankte allen beteiligten Ländern für die konstruktive Arbeit.

Der neue Klassifizierungskatalog, ein Ergebnis aus Engagement für Nachhaltigkeit, Effizienz und Gästezufriedenheit, wurde von 247 auf 239 Kriterien reduziert. Einige unbedeutender gewordene Kriterien wurden gestrichen, während andere zur Vereinfachung des Systems konsolidiert wurden. Beispielsweise wurden Empfehlungen für die Matratzenreinigung eingeführt, um gestiegenen Hygieneanforderungen gerecht zu werden und zugleich die Lebensdauer der Matratzen zu verlängern, was sich positiv auf die Nachhaltigkeit auswirkt. Außerdem müssen Artikel wie Näh- und Schuhputzzeug

nicht mehr verpflichtend auf den Zimmern bereitgestellt werden. Ein zusätzlicher Wechsel von Bettwäsche und Handtüchern wird nur noch auf ausdrücklichen Wunsch des Gastes durchgeführt. Des Weiteren können Hotels zusätzliche Punkte sammeln, wenn sie ihren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck nach internationalem Standard messen. Die Öffnungszeiten von Rezeption und Zimmerservice wurden verkürzt, um dem Arbeitskräftemangel in ganz Europa Rechnung zu tragen.

Auch der Digitalisierung wurde durch die Möglichkeit von vollautomatischen Check-In- und Check-Out-Services bei den neuen Kriterien Rechnung getragen, die insbesondere in den Kategorien 1\* und 2\* die von Mitarbeitenden zu versehenen Rezeptionsdienste ersetzen können. Der Einsatz von Selbstbedienungskiosken hat sich ebenfalls durchgesetzt und ist nun in den neuen 4-Sterne-Kriterien enthalten, wo sie eine Alternative zu Minibars, Maxibars und Zimmerservice darstellen.

„Bei der Überarbeitung der Hotelklassifizierungskriterien haben wir nicht nur die kommende EU-Gesetzgebung zu Verpackungen und Verpackungsmüll sowie Greenwashing berücksichtigt, sondern auch die Nachhaltigkeit im Allgemeinen sowie den Personalmangel und die zunehmende Digitalisierung und Automatisierung als treibende Kräfte in der Hotelbranche. Dieser Ansatz gibt unseren Hotels – von einem bis fünf Sternen – das Vertrauen, in den nächsten fünf Jahren auf diesen Kriterien aufbauen zu können“, sagte Luthe und schloss mit dem Hinweis, dass die HSU-Mitgliedsländer nun bis spätestens 1. Januar 2025 Zeit haben, den Katalog auf nationaler Ebene umzusetzen.

Die neuen Kriterien können auf [hotelstars.eu](https://www.hotelstars.eu) eingesehen werden. Interessierte Betriebe können über <https://www.hotelstars.eu/service/testclassification/> eine kostenfreie Testklassifizierung durchführen. ◀



Die Teilnehmenden der Generalversammlung der Hotelstars Union in Budapest.



# Für Ausbildung werben

## MESSE-AUSSTATTUNG ERHÄLTlich

Die Zeiten in Gastronomie und Hotellerie sind herausfordernd. Das betrifft auch die Gewinnung von motivierten Nachwuchskräften. Umso wichtiger ist es, dass alle Gastwirte und Hoteliers gemeinsam ein positives Bild der Branche nach außen tragen und um Nachwuchs werben.

Der DEHOGA unterstützt diese Bemühungen nach Kräften und hat deshalb eine neue Stand-Ausstattung für Ausbildungsmessen und ähnliche Veranstaltungen angeschafft. Die faltbare Messe-Rückwand gibt es in zwei Größen mit 2,30m und 3m Breite. Dazu steht ein praktischer Tresen mit Stauraum zur Verfügung. Interessierte DEHOGA-Verbände und DEHOGA-Mitglieder können diese Ausstattung für Veranstaltungen rund um Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie bei allen DEHOGA-Bezirksgeschäftsstellen in Niedersachsen ausleihen. Eine rechtzeitige Terminanfrage sichert die Verfügbarkeit. ◀



★ ★ EDNA ★ ★

**QUALITÄT**  
ist unsere  
**MISSION**

## Mischkisten gut sortiert!

★ STAR



**Art. 201\***  
**Knusper-Baguette-Kiste, 4-fach sortiert**  
Maße: L 55,0 x B 6,0 x H 4,0 cm  
Gewicht: 280 g, 24 St./Kt.  
☑ vorgebacken

★ STAR



**Art. 2151\***  
**FF-Mini Cookie Mischkiste, 3-fach sortiert**  
Maße: Ø 6,0 x H 0,8 cm  
Gewicht: 13 g, 150 St./Kt.  
☑ fertig gebacken

**NEU**



**Art. 309\***  
**FF-Mini Blätterteig-Kiste pikant, 3-fach sortiert**  
Maße: L 6,0 x B 5,5 x H 3,0 cm  
Gewicht: 40 g, 72 St./Kt.  
☑ fertig gebacken

**Die EDNA App**



Jetzt schnell und einfach mit der EDNA App bestellen!

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

**EDNA.de**  
EDNA International GmbH  
Collenhöferstraße 3 · 86441 Zusmarshausen

Instagram Facebook X TikTok LinkedIn YouTube WhatsApp

\* Lieferung per Tiefkühl-LKW.

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

**EDNA-Hotline GEBÜHRENFREI**  
☎ 0800 722 722 4  
E-Mail [info@edna.de](mailto:info@edna.de)  
☎ 015221795581

## ADAC UND DEHOGA ZERTIFIZIEREN MOTORRADFREUNDLICHE HOTELS

# Apart Hotel Sehnde ausgezeichnet

Niedersachsen ist für Motorrad-Liebhaber ein Ausflugshighlight und bietet so einige touristische Hingucker. Die Kleinstadt Sehnde, in der Nähe von Hannover, ist aufgrund seiner zentralen Lage der ideale Ausgangspunkt für ausgiebige Touren. Ob Harz, Heide, Weserbergland und auch der Deister: Touristische Highlights sind nicht weit entfernt.

Für alle Biker, die dafür die richtige Unterkunft suchen, bieten der ADAC Niedersachsen/Sachsen-Anhalt und der DEHOGA Niedersachsen eine wertvolle Orientierungshilfe: Mit dem Zertifikat „motorradfreundlicher Hotelbetrieb“ zeichnen sie Unterkünfte aus, die für eine Ausfahrt besonders geeignet sind und den Fahrern zahlreiche Vorteile bieten.

Als motorradfreundliches Hotel wurde kürzlich das Apart Hotel Sehnde zertifiziert. Thomas Mohr,



Karin Wede vom DEHOGA Niedersachsen, Thomas Mohr vom ADAC Niedersachsen/Sachsen-Anhalt, Silke Wrede, Veranstaltungsmanagerin des Hotels, Geschäftsführer Oliver Habenicht mit Renate Habenicht (v.l.n.r.).

Koordinator Touristik des ADAC Niedersachsen/Sachsen-Anhalt und Karin Wede vom DEHOGA Niedersachsen überreichten die Urkunde und das offizielle Zertifizierungsschild an den Geschäftsführer Oliver Habenicht sowie Silke Wrede, Veranstaltungsmanagerin des Hotels.

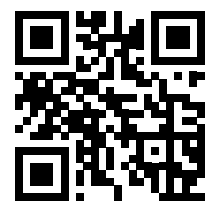
Das Apart Hotel Sehnde ist im Motorradsporttourismus bereits sehr aktiv und bietet zum Saisonauf-

takt jedes Jahr ein Bikertreffen an. Neben guten Gesprächen wird die Saisoneroöffnung mit Live-Musik und einem rustikalen An grillen abgerundet. Mehr Informationen stehen auf der Hotelhomepage zur Verfügung.

ADAC und DEHOGA haben bereits einige Hotels im Harz und anderen niedersächsischen Regionen ausgezeichnet und planen noch mehr Zertifizierungen, um

die Biker bei ihrer Tourenplanung zu unterstützen und ihnen verlässlich anzuzeigen, wo sie passgenaue Qualität erwarten können. Weitere Kriterien dafür sind unter anderem kurzfristige Buchungsmöglichkeiten für eine Nacht, Werkzeug und Pflegematerial, Informationsmaterial für Biker und vieles mehr. Die Hotelbetriebe müssen 20 Mindestanforderungen erfüllen sowie mindestens sechs von 17 zusätzlichen Leistungen bieten. ◀

Weitere Informationen für interessierte Betriebe gibt es hier:



## Tag der Regionen

### AKTIONEN ANMELDEN

Am 6. Oktober ist Tag der Regionen 2024. Im Aktionszeitraum September und Oktober setzen unter dem Motto „Gemeinsam regional denken“ auch in diesem Jahr wieder rund 1.000 Aktionen unter dem Dach des Tags der Regionen in ganz Deutschland ein starkes Zeichen für Regionalität. Der Tag der Regionen freut sich wieder auf kreative Ideen und Beiträge.

Eine Übersicht der Aktionsformate sowie das Anmeldeformular finden interessierte Unternehmer unter:



Hier können Veranstaltungen mit regionalem Hintergrund unkompliziert und kostenlos eingetragen werden. ◀



# Trendtour ins bezaubernde Ahrtal

SAVE THE DATE: 22. BIS 24. SEPTEMBER

Wir planen! Ihr kommt! In diesem Jahr führt uns die Junioren-Trendtour nach Rheinland-Pfalz ins bezaubernde Ahrtal. Warum ihr mitfahren solltet? Ganz klar: Neben den Vorteilen des Austausches und des Entdeckens von Neuem, ist es eine super Gelegenheit über den Tellerrand hinauszuschauen und viel über Wein, dessen Anbau und die damit einhergehenden Herausforderungen zu erfahren.

Neben der Übernachtung direkt in der malerischen Natur hoch

über dem Kurort Bad Kreuznach planen wir eine Betriebsbesichtigung., die Teilnahme an der Weinlese auf dem Weingut von Tobias Rickes im Nahetal und lernen alles von der Traube bis ins Glas. Ach ja, probieren werden wir auch.

Nähere Infos erhalten alle Junioren in Kürze per Mail.

Also den Termin gleich in den Planer eintragen und vormerken, damit ihr auch wirklich dabei sein könnt. Es lohnt sich! ◀



## Ehrenamtskarte Niedersachsen

HOTELLERIE UND GASTRONOMIE UNTERSTÜTZEN EHRENAMTLICHE

Die einen sind da, wenn die Not am größten ist. Sie löschen Feuer, bekämpfen Naturkatastrophen oder leisten Erste Hilfe. Andere übernehmen Aufgaben im Sportverein, begleiten Menschen mit Beeinträchtigungen im Alltag oder kümmern sich um ältere Menschen. Die Möglichkeiten des freiwilligen Engagements in Niedersachsen sind breit gefächert und finden sich in den verschiedensten Lebensbereichen.

Doch eines haben alle ehrenamtlich Tätigen gemeinsam: Sie unterstützen Menschen in ganz unterschiedlichen Lebenssituationen und bereichern das Zusammenleben und den Zusammenhalt unserer Gesellschaft. Und eines sind sie alle: „unbezahlbar und freiwillig“!

Die Ehrenamtskarte Niedersachsen/Bremen ist ein Zeichen der Anerkennung für großes ehrenamtliches Engagement. Sie wird von den teilnehmenden Kommunen gemeinsam mit dem Land Niedersachsen und dem Land Bremen vergeben. Es ist eine personenbezogene Karte, die nicht übertragbar ist. Mit der Ehrenamtskarte genießen ehrenamtlich Tätige Vergünstigungen in öffentlichen Einrichtungen und bei zahlreichen Anbietern, auch in Hotellerie und Gastronomie. ◀

Klingt gut? Wenn auch Sie innerhalb Ihres Unternehmens Ideen haben, wie Sie Ehrenamtliche Menschen unterstützen möchten oder ihnen spezielle Angebote oder Nachlässe einräumen möchten, finden Sie weitere Infos unter





## MEWS UND HS3 HOTELSOFTWARE BÜNDELN IHRE KRÄFTE

# Expansion in Deutschland wird vorangetrieben

Mews, ein führender Anbieter von Hoteltechnologie und einer Hospitality-Cloud, hat kürzlich die Übernahme von HS3 Hotelsoftware bekannt gegeben.

Die Übernahme stärkt die Präsenz von Mews in Deutschland und führt zu einem erheblichen Durchbruch von Mews auf dem deutschen Markt. Die Übernahme erfolgt zu einem Zeitpunkt, an dem Hotels zunehmend in Cloud-Technologie investieren. Mews konnte seinen Kundenstamm bereits um 93 Prozent vergrößern, da die Digitalisierung nach der Pandemie in Deutschland zunehmend Zuspruch findet.

Nach der neuesten Finanzierung in Höhe von 110 Millionen US-Dollar beschleunigt Mews sein Wachstum durch die Expansion in Schlüsselmärkten. Mittlerweile

wird Mews in über 700 Hotels, Apartmenthäusern, Hostels und Campingplätzen in der DACH-Region genutzt, und über 30.000 Betten werden in der Region über die Software von Mews verwaltet. 76 Prozent der Mews-Kunden in Deutschland sind kleine und mittelständische Hotels, darunter das Hotel Oderberger in Berlin, harry's home und das Seminarhotel Paulinenhof.

„Die Gastgewerbebranche in Deutschland erlebt einen rasanten Wandel, der die Messlatte für das Gästelerlebnis höher legt. Deshalb ist es so eine aufregende Zeit für uns, mit Mews zusammenzuarbeiten – für unser Team, unsere Kunden und die Zukunft des Gastgewerbes in Deutschland“, so Thorsten Mesch, CEO von HS3 Hotelsoftware.

HS3 Hotelsoftware wurde 2009 gegründet. Schon seit über 15 Jahren hilft das Team mit seinen umfassenden Kenntnissen in der Rationalisierung von Abläufen Hotels dabei, die Erwartungen der Gäste zu übertreffen. HS3 Hotelsoftware wird von über 3.500 Kunden in Deutschland genutzt und steht für intuitive Bedienung und eine Steigerung der Prozesseffizienz.

„Hoteliere in Deutschland setzen zunehmend auf Automatisierung und Innovation, um die Art und Weise, wie Gastfreundschaft angeboten wird, neu zu gestalten. Der Wandel, den wir aktuell erleben, beschränkt sich nicht nur auf die großen Hotelgruppen: Eine erhebliche Menge an Innovationen fließen in den Sektor unabhängiger Hotels, wobei Hoteliers ihre Abläufe digitalisieren, um

einzigartige und außergewöhnliche Erlebnisse für ihre Gäste zu schaffen“, so Richard Valtr, Gründer von Mews.

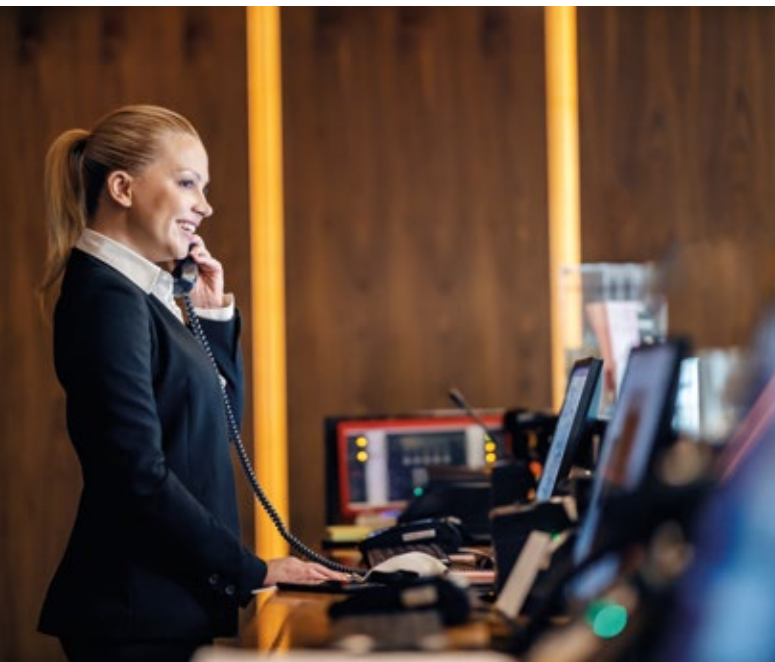
Matt Welle, CEO von Mews, sagt dazu: „Die DACH-Region hat sich zu einem unserer am schnellsten wachsenden Märkte entwickelt, da unabhängige Hotels zunehmend ihre Technologie modernisieren möchten. Die Übernahme von HS3 Hotelsoftware ist ein wichtiger Schritt, um mehr Hoteliers in Deutschland den Einstieg in die Cloud zu erleichtern, indem wir die Anzahl an Zimmern in Deutschland, die über Mews verwaltet werden, verdreifachen. Wir freuen uns schon sehr darauf, das wunderbare Team von HS3 bei Mews begrüßen zu dürfen und die Kunden von HS3 Hotelsoftware dabei zu unterstützen, auch in den kommenden Jahren außergewöhnliche Gastfreundschaft zu ermöglichen.“

Die Übernahme, die von Mews Ventures verwaltet wurde, um den Wandel in der Hotelbranche zu beschleunigen, stärkt das Engagement des Unternehmens, Technologie bereitzustellen, die die Abläufe für moderne Hoteliers und ihre Gäste vereinfacht. ◀



# Telefon-Ansagen fördern Direktbuchung

KOSTENLOS BEIM DEHOGA ERHÄLTlich



Der DEHOGA hat jetzt für seine Mitglieder aktuelle Telefon-Ansagen für die Warteschleife erstellt. Mit diesen werden die Gäste nicht nur freundlich willkommen geheißen und um einen kleinen Moment Geduld gebeten. Gleichzeitig wird die Botschaft „Direkt buchen“ in den Ansagen untergebracht, und die Gäste werden so zur Buchung ohne Umwege direkt im Hotel animiert.

Der freundliche Empfang auch am Telefon ist eines der Aushängeschilder für die Hotellerie. Nicht immer können die Mitarbeiter sofort für die Gäste telefonisch erreichbar sein. „Damit Ihre Gäste sofort freundlich begrüßt werden, haben wir für Sie Audio-Dateien

für Ihre Telefon-Warteschleife entwickelt“, so Lutz Feldtmann, Vorsitzender der Fachgruppe Hotels im DEHOGA Niedersachsen.

Die Audio-Dateien stehen für alle DEHOGA-Mitglieder kostenlos hier bereit: [www.dehoga-niedersachsen.de/mein-dehoga/](http://www.dehoga-niedersachsen.de/mein-dehoga/)

Sie können als Audiodatei heruntergeladen und in die betriebseigene Telefonanlage eingespielt werden. Es gibt textlich unterschiedliche Ansagen, die mit männlicher und weiblicher Stimme gesprochen sind und mit unterschiedlicher Musik unterlegt sind. Für jeden Geschmack ist also etwas dabei. ◀

**HERBASE**  
BELEAF IN YOURSELF

ALLES IN  
BALANCE:  
*TUT GUT,  
SCHMECKT  
GUT.*

*neu*

Kräutervielfalt ist der basische Bio Kräutertee aus rein natürlichen Zutaten – ideal für Gastronomie und Hotellerie.

Tut gut, schmeckt gut – und sieht dabei noch richtig gut aus. Erhältlich in drei Sorten für die Bedürfnisse des Tages – als Grobschnitt oder in kompostierbaren Pyramidenbeuteln. Und die Preisbalance stimmt auch. Jetzt Muster anfordern.

**[www.herbase.de](http://www.herbase.de)**



# EU-Parlament stimmt für Lieferkettenrichtlinie

Das EU-Parlament in Straßburg hat am 24. April 2024 der EU-Lieferkettenrichtlinie (CSDDD) final zugestimmt. Die CSDDD verpflichtet Unternehmen, mögliche negative Auswirkungen auf Menschenrechte oder die Umwelt entlang ihrer eigenen Lieferkette zu ermitteln und zu verhindern bzw. abzumildern. 374 Abgeordnete stimmten für das zuvor scharf diskutierte EU-Richtlinienvorhaben, 235 dagegen und 19 Abgeordnete enthielten sich.

Nach der offiziellen Annahme durch das Europäische Parlament und die Mitgliedstaaten tritt die Richtlinie am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt der EU in Kraft. Danach hat Deutschland noch zwei Jahre Zeit, die Richtlinie in deutsches Recht umzusetzen. Das bestehende deutsche Lieferkettengesetz (LkSG) muss nun an die neue Gesetzgebung auf EU-Ebene angepasst werden.

Vor allem Deutschland hatte zuletzt versucht, das Gesetzesvorhaben im Rat zu verhindern. Während SPD und Grüne die CSDDD (auch CS3D genannt) befürworteten, befürchteten der Koalitionspartner FDP und die oppositionelle CDU/CSU, dass das Gesetz zu unkalkulierbaren zivilrechtlichen Haftungsrisiken und einem enormen Bürokratiewachstum führen würde. Nicht zuletzt aufgrund dieser Kritik wurden der endgültige Entwurf und sein Geltungsbereich noch einmal deutlich verändert.

## REDUZIERTER ANWENDBEREICH

Während die EU-Lieferkettenrichtlinie ursprünglich für Unternehmen ab 500 Mitarbeitenden und einem Jahresumsatz von 150 Millionen Euro gelten sollte, wurde diese Schwelle nun nach einer Übergangsfrist von fünf Jahren auf Unternehmen ab 1000 Mitarbeitenden und einem Mindestumsatz von 450 Millionen Euro angehoben. Zudem wird die CSDDD für Franchiseunternehmen und -Töchter mit einem Umsatz von mehr als 80 Millionen Euro

gelten, wenn mindestens 22,5 Millionen Euro durch Lizenzgebühren erzielt wurden.

## BETROFFENE UNTERNEHMEN BRAUCHEN EINE KLIMASTRATEGIE

Wesentlich strenger fällt die inhaltliche Ausgestaltung des Gesetzes aus: Unternehmen müssen demnach zukünftig einen Plan („transition plan“) entwickeln, wie die eigenen Geschäftsaktivitäten an das 1,5 Grad-Deckungsziel des Pariser Klimaabkommens angepasst werden können. Die Überprüfung der Zulieferer wird auf vorgelagerte Zulieferer ausgeweitet, aber ähnlich wie beim deutschen Lieferkettengesetz wird auch hier ein risikobasierter Ansatz gelten, bei dem sich die Tiefe der Überprüfung nach der Risikobehaftung einzelner Branchen und Länder richtet.

## STRENGERE ZIVILRECHTLICHE HAFTUNG

Von Verstößen gegen die Lieferkettenrichtlinie betroffene Personen können deutsche Unternehmen zudem künftig nach deutschem Schadensersatzrecht verklagen, falls diese ihre Pflichten zur Kontrolle der Lieferketten vorsätzlich oder fahrlässig vernachlässigt haben. Auch Gewerkschaften oder NGOs können eine derartige zivilrechtliche Klage einreichen.

## KLEINE UNTERNEHMEN TROTZDEM MITTELBAR BETROFFEN

Kleine und mittlere Unternehmen (KMU) sind zwar noch nicht betroffen, können mit den Anforderungen des Gesetzes aber dann in Berührung kommen, wenn es einem anderen Unternehmen Dienste leistet oder Produkte liefert, das seinerseits den LkSG-Pflichten unterliegt. Denn das KMU gilt dann nach dem LkSG als unmittelbarer Zulieferer des verpflichteten Unternehmens. Das verpflichtete Unternehmen muss unmittelbare Zulieferer, bei denen es ein Risiko vermutet, in seine konkrete Risikoanalyse und ggf. in Präventions- und Abhilfemaßnahmen sowie in die Einrichtung seines Beschwerdeverfahrens einbeziehen.

Das Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) hat einen Leitfaden mit den wichtigsten Fragen und Antworten für KMU und Hinweise zur Zusammenarbeit in der Lieferkette veröffentlicht. Es ist aus unserer Sicht empfehlenswert, diese Informationen durchzugehen und die konkreten Handlungsempfehlungen anzuwenden.

Weitere Informationen und die FAQs zum Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz finden Interessierte unter <https://www.dehoga-niedersachsen.de/mein-dehoga/>



# 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](mailto:info@muecke-energieberatung.de)  
[www.muecke-energieberatung.de](http://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](mailto:t.merker@bluecontec.de)  
[www.bluecontec.de](http://www.bluecontec.de)

## QUALITÄT

ist unsere MISSION

# Für die köstliche Sommerzeit

**Art. 11271\***  
**Butter-Windbeutel,**  
**9 cm**  
Gewicht: 12 g, 96 St./Kt.  
Service-Welt

**Art. 93111\***  
**EDNA Brüsseler**  
**Waffelbackmischung**  
Gewicht: 3.000 g, 2 St./Kt.  
Service-Welt

**Art. 70165\***  
**Biskuitboden, hell**  
Maße: L 38,0 x B 56,0 x H 0,7 cm  
Gewicht: 380 g, 12 St./Kt.  
Service-Welt

**Service WELT**

QUALITÄT IST UNSERE MISSION

GRATIS Versand

OHNE Mindestbestellwert

[www.edna.de/servicewelt](http://www.edna.de/servicewelt)

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

# EDNA.de

EDNA International GmbH  
Collenhöferstraße 3 · 86441 Zusmarshausen

Instagram Facebook X TikTok LinkedIn YouTube WhatsApp

\* Versandkostenfrei & ohne Mindestbestellwert.

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

**EDNA-Hotline**  
**GEBÜHRENFREI**  
☎ 0800 722 722 4  
E-Mail [info@edna.de](mailto:info@edna.de)  
☎ 01522 179 55 81



# Verpackungs- und Verpackungsabfallverordnung

Die europäische Verordnungs- und Verpackungsabfallverordnung, die das EU-Parlament am 24. April angenommen hat, zielt darauf ab, die steigende Menge an Abfall zu reduzieren. Die Vereinbarung umfasst Zielvorgaben für die Reduzierung von Verpackungen bis 2040 sowie Maßnahmen zur Verringerung des Verpackungsmülls aus Kunststoff. Hersteller und Importeure müssen leichtere und effizientere Verpackungen bereitstellen.

Ab dem 1. Januar 2030 werden bestimmte Einwegverpackungen aus Kunststoff wie z. B. Verpackungen für unverarbeitetes frisches Obst und Gemüse, Verpackungen für Lebensmittel und

Getränke, die in Betrieben des Gastgewerbes zum Verzehr angeboten bzw. ausgeschenkt werden, Einzelportionen (z. B. Gewürze, Soßen, Sahne, Zucker), kleine Einwegkunststoffverpackungen für Toilettenartikel in Hotels und sehr leichte Kunststofftragetaschen), verboten sein.

Ursprüngliche Vorschläge, die auch Papierverpackungen betrafen und zu unsinnigen Verboten von Kleinstverpackungen aus Papier geführt hätten, wurden nach massiver Kritik überarbeitet. Die überarbeitete Verordnung berücksichtigt nun die ökologischen Vorteile der Papierindustrie und nimmt sie von strengen Vorgaben für Mehrwegsysteme aus.

Auch eine gesetzliche Verpflichtung zum Angebot kostenfreien Leitungswassers in Restaurants konnte in letzter Minute abgewendet werden und liegt nun in der Verantwortung der Mitgliedstaaten. Diese sind verpflichtet worden, entsprechende Anreize für die Branche zu entwickeln und umzusetzen.

Bevor die Vereinbarung in Kraft treten kann, muss auch der Rat sie förmlich billigen. Diese Abstimmung wird im Herbst nach den Europawahlen erwartet. Außerdem muss weiterhin eine amtliche Fassung und Übersetzung vor einer endgültigen Bewertung der neuen Rechtslage abgewartet werden. ◀



## Assistenzhunde haben im Gastgewerbe immer Zutritt

Seit 2021 regelt das Behindertengleichstellungsgesetz, dass Menschen mit Behinderungen, die auf die Unterstützung durch einen Assistenzhund angewiesen sind, die Begleitung durch ihren Assistenzhund zu typischerweise für den allgemeinen Publikums- und Benutzungsverkehr zugänglichen Anlagen und Einrichtungen nicht verweigert werden darf. Hierzu gehören neben Einrichtungen des Gesundheitswesens u.a. auch Einrichtungen des Hotel- und Gaststättengewerbes.



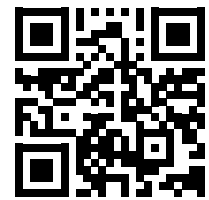
Damit Assistenzhunde schnell und einfach als solche zu erkennen sind, sieht die 2023 in Kraft getretenen Assistenzhundever-

ordnung ein einheitliches Kennzeichen für Assistenzhunde und einen Ausweis für die Mensch-Assistenzhund-Gemeinschaft vor.

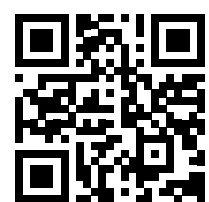
Beides wird nur staatlich anerkannten oder zertifizierten Assistenzhunden erteilt. Für die Adressaten der gesetzlichen Regelung ist so leicht erkennbar, dass die Hunde in Begleitung der Menschen mit Behinderungen gut ausgebildete und offiziell anerkannte Assistenzhunde sind. ◀

### INFO-SERVICE

Eine Abbildung mit dem Kennzeichen und dem Ausweis sowie einen Auszug der gesetzlichen Regelung finden Sie hier:



Weitere Informationen gibt es beim Bundesministerium für Arbeit und Soziales:



# EU stuft Booking.com als Gatekeeper ein

## UMSETZUNGSFRIST 6 MONATE

Die Europäische Kommission hat am 13. Mai 2014 Booking Holdings, die Muttergesellschaft von Booking.com, als Gatekeeper-Plattform im Sinne des Digital Markets Act (DMA) benannt.

Booking.com hat nun sechs Monate Zeit, um alle Gebote und Verbote als Gatekeeper zu erfüllen. HOTREC unterstützt die offizielle Benennung nachdrücklich. Europäische Hoteliers sind mit viel zu vielen unfairen Geschäftspraktiken und Beeinträchtigungen von Booking.com konfrontiert, die ihre Leistungsfähigkeit enorm beeinträchtigen.

So versucht Booking Holdings gegenwärtig weiterhin zu unterbinden, dass Hoteliers über ihre eigenen Vertriebskanäle bessere Preise als über seine Plattform

anbieten und teilt die über Booking.com mit den Inseraten der Hotels erhobenen Daten nur unzureichend mit seinen Hotelpartnern. Dies sind nur zwei der vielen Probleme, die Dank der heutigen Benennung von Booking.com als Gatekeeper im Sinne des DMA endlich einer Lösung zugeführt werden sollten.

HOTREC-Präsident Alexandros Vassilikos betont: „Nach einem jahrzehntelangen Ringen der europäischen Hotels mit Booking.com kann der DMA nun zu einem echten Gamechanger werden. HOTREC bekräftigt in diesem Kontext noch einmal sein Engagement für konstruktive und transparente Diskussionen mit der Europäischen Kommission und Booking.com.“

Markus Luthe, Hauptgeschäftsführer des Hotelverbands Deutschland (IHA) und Vorsitzender der Arbeitsgruppe Distribution von HOTREC, ergänzt: „Es ist nun wichtig, sicherzustellen, dass der Gatekeeper nicht etwa versucht, seine neuen Verpflichtungen zu umgehen und dass er alle betroffenen Interessengruppen zu seinen Compliance-Lösungen ausreichend konsultiert.“

### Hintergrund

Laut der europäischen Vertriebsstudie 2022 von HOTREC ist Booking.com mit einem Marktanteil von über 70% das bei weitem dominierende Online-Reisebüro. Eine aktualisierte Fassung der Studie zur Entwicklung der Online-Vertriebskanäle wird voraussichtlich im Juni 2024 veröffentlicht. ◀

### IMPRESSUM

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

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

Anzeigen:  
Verlagshaus Fachzeitungen  
Teegen GmbH, Holger Teegen,  
Tel. 04551 1450  
Email [info@vht.de](mailto:info@vht.de)  
[www.vht.de](http://www.vht.de)

Bildnachweis:  
AdobeStock 13, 14, 16, 26

Gestaltung: Karena Unger

Druck:  
Beisner Druck GmbH & Co. KG  
[www.beisner-druck.de](http://www.beisner-druck.de)

Die Ausgabe 4/2024 des  
DEHOGA Magazins erscheint  
am 4. September 2024.

**GIESSER**  
MADE IN GERMANY  
[www.giesser.de](http://www.giesser.de)

**GEX** OBJEKTE  
BETREIBER / KONZEPTE  
FINANZIERUNGSSICHERUNG  
GastroEXchange Berlin GmbH  
Café-Restaurant südöstlich von Hamburg  
Garni Hotel 50 km westlich von Hannover  
Restaurant südlich von Berlin  
[www.gex-berlin.de](http://www.gex-berlin.de)  
Hotline: 0171 - 51 41 160  
Berlin Niedersachsen NRW

**Kassensysteme  
WEDEMANN GMBH**

Kassensysteme und Waagen  
für die Gastronomie

Felix-Wankel-Straße 14  
26125 Oldenburg  
0441-936060

[www.wedemann.de](http://www.wedemann.de)

**1-2-3.. FLIEGENFREI**

auch Stechmücken, Wespen, Mostfliegen, etc.

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

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

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

**Rüd  
progestro** Heilsbergstr. 29-31  
D-78247 Hilzingen  
Tel: 07731-92 49 60  
Fax 07731-92 49 76  
[info@rueid.info](mailto:info@rueid.info)  
[www.rueid.info](http://www.rueid.info)

**8 Tage zur Probe**  
Verkäufer gesucht



# TraumzeitHof holt Gold

Das Hotel TraumzeitHof mit dem beliebten Bier-, Eis- und Kaffee- TraumzeitGarten in Dalle (Eschede) erhielt jetzt den „DEHOGA Umweltcheck“ in GOLD. Die intensiven Bemühungen und getätigten Investitionen der letzten Jahre im Bereich Umwelt- und Klimaschutz sehen die Betreiber Christine und Jürgen Reimer damit bestätigt. Dies zeigt, dass praktizierter Umweltschutz und wirtschaftlicher Erfolg sich nicht ausschließen.

„Nachhaltiges und umweltbewusstes Handeln sind inzwischen unverzichtbarer Teil einer professionellen Betriebsführung. Deshalb stellen wir uns als Bio-Hotel TraumzeitHof der Verantwortung und haben uns am „DEHOGA Umweltcheck“ erfolgreich beteiligt, der durch die unabhängigen Institute adelphi research und Vi-

abono durchgeführt wurde. Mit dem heutigen Tage halten wir nun die Auszeichnung in Gold in unseren Händen. Mühe und Einsatz haben sich gelohnt, und das gesamte Team ist sehr stolz darauf!“, so Jürgen und Christine Reimer.

„Wir leben und arbeiten hier im Naturpark Südheide, mitten in herrlich grüner Natur. Da ist es nur folgerichtig, unseren Einfluss auf die Umwelt so gering wie möglich zu halten. Seit Anbeginn setzen wir uns für nachhaltiges Wirtschaften ein. Letztlich ist es die Summe der Maßnahmen der letzten 12 Jahre, die zum Erfolg führt. Es beginnt bei einer konsequent umweltschonenden Ausrichtung des Betriebes, verbunden mit einem entsprechenden Mitwirken aller Mitarbeitenden. Wir reden

nicht lange über Nachhaltigkeit, wir machen das!“

Teilnehmer des „DEHOGA Umweltchecks“ müssen sich einer kritischen Überprüfung der Bereiche Energie- und Wasserverbrauch, Abfallaufkommen bzw. Restmüll und Lebensmittel, wie beispielsweise der regionale Einkauf, unterziehen. Für jede der vier Kategorien sind differenzierte Grenzwerte und Anforderungen für die Auszeichnungsstufen Bronze, Silber und Gold festgelegt. Dabei werden die individuellen Besonderheiten der Betriebe umfassend berücksichtigt.

Der „DEHOGA Umweltcheck“ ist die Fortsetzung der gemeinsam mit dem Bundesumweltministerium 2006 gestarteten „Energiekampagne Gastgewerbe“

des DEHOGA Bundesverbandes, an der sich zwischenzeitlich fast 6.000 gastgewerbliche Unternehmen beteiligen. Der „DEHOGA Umweltcheck“ wurde für die spezifischen Anforderungen des Gastgewerbes und seiner vorrangig klein- und mittelständisch geprägten Betriebe konzipiert. Neben seiner Branchenrelevanz und Praxisnähe ermöglicht er eine faire und transparente Vergleichbarkeit der teilnehmenden Betriebe. ◀

Interessierte finden hier weitere Informationen zum DEHOGA Umweltcheck und den Kriterien:



## 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



## KLASSIFIZIERTE BETRIEBE IM APRIL / MAI 2024

### 4 Sterne

Hotel Caroline Mathilde,  
Celle

Hotel Ascona GmbH,  
Bad Bevensen

### 3 Sterne Superior

Hotel Isenbütteler Hof  
GmbH & Co. KG,  
Isenbüttel

### 3 Sterne-G

Heide-Paradies,  
Soltau

# NEUER VORSTAND mit Anika Ebert und Daniel Wolniczak

## HAUSWIRTSCHAFTERINNEN ALS ERSATZ FÜR FEHLENDE ARBEITSKRÄFTE

Niedersachsens DEHOGA-Präsident Florian Hary war der erste Gratulant, der den neuen Vorstandsmitgliedern des DEHOGA Wolfsburg-Helmstedt viel Erfolg für die zukünftige Verbandsarbeit wünschte. Einstimmig als neuer stellvertretender Kreisvorsitzender wurde Daniel Wolniczak vom Best Western Hotel Helmstedt am Lappwald gewählt. Er löste Ralf Werner ab, der das Amt erst im November 2023 von Florian Hary übernommen hatte, aber nicht wieder zur Wahl stand.

Ebenso einstimmig wurde Schriftführerin Anika Ebert vom Privathotel Alte Mühle, Weyhausen, neu in den Vorstand gewählt, die das Amt vom langjährigen Schriftführer Heiko Sturm, Tannenhof Wolfsburg, übernahm. Dieser wird weiterhin beratend im Vorstand tätig sein. Zuvor waren die Vorsitzende Melanie Perricone, Lindenhof Nordsteimke und Kassensführer Christian Lindau, Best Western Parkhotel Helmstedt in ihren Ämtern für weitere drei Jahre bestätigt. Als Kassensprüfer fungieren weiterhin Elmar Engisch und Pedro Navarro.

Der stellvertretende Kreisvorsitzende Ralf Werner hatte die Jahreshauptversammlung im Privathotel Alte Mühle in Weyhausen für die verhinderte Vorsitzende Melanie Perricone eröffnet und konnte hier auch Niedersachsens DEHOGA-Präsidenten Florian Hary, den Dezernenten für Wirtschaft und Digitales sowie WMG-Geschäftsführer Jens Hofschroer, den Bezirksgeschäftsführer Mark Alexander Krack und den Gifhorner DEHOGA-Kreisvorsitzenden Karlheinz Brunck begrüßen. In seinem Jahresbericht ging Werner noch einmal auf den erfolgreichen Neujahrsempfang mit zahlreichen Gästen ein, der in der Wildfrisch Gutschküche stattfand. Auch die Freisprechungsfeier der gastgewerblichen Ausbildungsberufe im Hotel The Ritz Carlton, Wolfsburg, und die erfolgreiche Teilnahme der Wolfsburger Auszubildenden Koch Hannes Hensel und Restaurantfachfrau Allessia Lo Gatto an den Niedersächsischen Jugendmeisterschaften, die mit Bronzemedailles zurückkamen, waren lobenswerte Themen der Berichterstattung.

Werner kündigte an, dass das Sommerfest 2024 in diesem Jahr auf der Burg Warberg, am Ostrand des Höhenzuges Elm stattfinden wird. Ein Shuttleservice für die Wolfsburger Mitglieder wird eingerichtet.

Präsident Florian Hary ging noch einmal auf die Mehrwertsteuererhöhung von 7 auf 19 Prozent ein und kündigte das Thema nach der enttäuschenden Entscheidung durch die Bundesregierung noch einmal für die nächste Bundestagswahl an. Trotzdem forderte er alle Mitglieder auf, an der Europawahl teilzunehmen und das auch an allen Mitarbeitenden in den Betrieben weiterzugeben. Aktuell werde gerade das Thema „Hauswirtschafter/in“ im DEHOGA diskutiert. Um den Arbeitskräftemangel zu bekämpfen, wolle man Menschen die Möglichkeit geben, sich durch ihre besonderen Fähigkeiten als Hilfskräfte in der Gastronomie zu bewerben. „Früher gab es Kochfrauen in den Betrieben, die in der Küche wertvolle Arbeiten erledigt haben“, so Hary, der im Landesverband nach Lösungen sucht.

Das Thema ausländische Fachkräfte beschäftigte auch die Versammlung. Enrico Noack vom Inside bei Melia berichtete über vietnamesische Mitarbeiter und Auszubildende, die eine hervorragende Arbeit leisten und sich bereits integriert haben. Jens Hofschroer schlug vor, sich an den 130 Studenten aus 30 Nationen zu bedienen, die in der künftigen Universitätsstadt Wolfsburg nach Arbeitsmöglichkeiten suchen. Kritik wurde noch einmal am Bürokratiemonster in Land und Bund laut, die zu viele Hürden bei möglichen Beschäftigungsverhältnissen aufstellen. Sollte man den Aussagen der Politik Glauben schenken, soll seit Jahren die Bürokratie auch im Gastgewerbe abgebaut werden. Tenor der Versammlung: „Wird ein Gesetz abgebaut, kommen zwei Neue dazu!“ ◀



Der neue und alte Vorstand im DEHOGA-Kreisverband Region Wolfsburg-Helmstedt (v.l.n.r.): Ralf Werner, Anika Ebert, Heiko Sturm, Christian Lindau, Mark Alexander Krack, Daniel Wolniczak, und Niedersachsens DEHOGA-Präsident Florian Hary. Es fehlt Vorsitzende Melanie Perricone.

Foto: Siegfried Glasow

## BEZIRKSVERBAND LAND BRAUNSCHWEIG-HARZ

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





# Innovative Projekte

## VERSAMMLUNG DES DEHOGA STADE



Maren Stubbe wurde für 25-jährige Mitgliedschaft geehrt von Uwe Staats, Nathalie Rübsteck und Lutz Feldtmann (v.r.n.l.).

Im April fand die Jahreshauptversammlung des DEHOGA Kreisverbandes Stade im Kiek In Hotel Vier Linden statt. Der Einladung des Vorsitzenden Lutz Feldtmann folgten zahlreiche Mitglieder

Ines Utecht, neue Geschäftsführerin des Tourismusverbandes Stade Elbe, nutzte die Gelegenheit, sich und ihren Verband den DEHOGA-Mitgliedern vorzustellen. In ihrem Bericht hob sie die Fortschritte im regionalen Marketing und insbesondere die Förderung des Fahrradtourismus hervor. Besonders betonte sie die Entwicklung einer neuen TourenApp und eines Jobportals, die beide darauf abzielen, den Tourismus und die lokale Wirtschaft weiter anzukurbeln.

### Einstimmige Wiederwahl des ersten Vorsitzenden und weiterer Vertreter

In einem weiteren wichtigen Punkt der Tagesordnung wurde der erste Vorsitzende Lutz Feldtmann einstimmig für drei weitere Jahre wiedergewählt. Diese Wiederwahl zeigt das Vertrauen und die Zufriedenheit der Mitglieder mit der bisherigen Arbeit und dem Engagement des Vorsitzenden. Ebenso wurden die Vertreter der Fachgruppen und des Junger DEHOGA wiedergewählt, was für Kontinuität und Stabilität in der Verbandsarbeit sorgt.

### Plan zur Gründung einer Braugenossenschaft

Johann Benecke stellte einen innovativen Plan vor: Die Gründung einer Genossenschaft zur Produktion von regionalem Buxtehuder Bier. Dieses Projekt soll nicht nur die regionale Bierkultur fördern, sondern auch neue wirtschaftliche Impulse setzen und die Verbundenheit zur Region stärken. Die Versammlung reagierte positiv auf diesen Vorschlag. Es wird erwartet, dass in naher Zukunft weitere Schritte zur Realisierung unternommen werden.

### Ehrungen langjähriger Mitglieder

Ein feierlicher Moment der Versammlung war die Ehrung langjähriger Mitglieder. Für ihre 25-jährige Mitgliedschaft im DEHOGA wurden Maren Stubbe, Angela Scholz und Thorsten Hinrichs geehrt. Maren Stubbe nahm die Ehrennadel und die Urkunde persönlich in Empfang und bedankte sich herzlich für die Auszeichnung. Auf eine bemerkenswerte 50-jährige Mitgliedschaft kann Wilhelm Stubbe aus Jork zurückblicken.

Die Jahreshauptversammlung war insgesamt ein voller Erfolg und bot reichlich Gelegenheit zum Austausch und zur Planung zukünftiger Projekte. ◀

### BEZIRKSVERBAND STADE

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





# Ehrung für WILHELM STUBBE

## MUSIKALISCHER GASTRONOM MIT VIELEN TALENTEN

Weit über die Grenzen des Alten Landes ist er bekannt: Wilhelm Stubbe wurde jetzt für seine 50-jährige Mitgliedschaft im DEHOGA geehrt.

In Funk und Fernsehen wurde schon über ihn und sein Fährhaus Kirschenland berichtet. Viele seiner Gäste haben hier wunderbare Feste gefeiert, die er oft mit Schifferklavier und Gesang begleitet hat. Im hohen Alter hat er seinen Betrieb 2018 an seinen Nachfolger übertragen.

Viele wissen aber gar nicht mehr, dass er unter dem Namen „Stubbe bringt Bier“ über Jahre einen großen Getränkefachhandel, die

Gaststätte „Altländer Keglerheim“ und weitere gastronomische Objekte betrieben hat.

Eine große gastronomische Lebensleistung, die im Mai von dem Kreisvorsitzenden des Kreisverbandes Stade Lutz Feldtmann durch die Übergabe einer Urkunde zum 50jährigen Mitgliedschaftsjubiläum im DEHOGA entsprechend gewürdigt wurde.

Auch im Ruhestand ist Wilhelm Stubbe dem DEHOGA und seinen alten Gästen treugeblieben, die er heute noch gerne mit Geschichten aus früheren Tagen, Gedichten und Liedern beschenkt. ◀



**GEX** OBJEKTE  
BETREIBER / KONZEPTE  
FINANZIERUNGSSICHERUNG  
GastroEXchange Berlin GmbH

Café-Restaurant südöstlich von Hamburg

Garni Hotel 50 km westlich von Hannover

Restaurant südlich von Berlin

[www.gex-berlin.de](http://www.gex-berlin.de)

Hotline: 0171 - 51 41 160

Berlin

Niedersachsen

NRW

**HAGOLA**

DER ERFRISCENDE MIX MACHT'S

die mobile Cocktailstation von HAGOLA –  
für mehr Komfort, Effizienz und  
Spaß beim Mixen.

Erfahren Sie mehr  
über unsere Technik.

[www.hagola.de](http://www.hagola.de)

# OM-Spargelessen seit fast 30 Jahren



## BEZIRKSVERBAND WESER-EMS / OSTFRIESLAND

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



Am 22. April hat die Saison-  
öffnung der Spargelsaison im  
Oldenburger Münsterland (OM)  
im Gasthaus Borgerding's Mühle  
in Vechta-Spreda mit 220 Gäs-  
ten aus Gastronomie, Politik und  
Wirtschaft stattgefunden.

Die Veranstaltung wurde be-  
reits 1996 in Kooperation der  
DEHOGA Kreisverbände Vechta  
und Cloppenburg gemeinsam  
mit dem Verbund Oldenburger  
Münsterland ins Leben gerufen  
und war auch dieses Jahr wieder  
durch die Arbeitsgruppe „Spar-  
gel“ hervorragend organisiert.

Es gab ein tolles Buffet, nette  
Gäste, einen ausgezeichneten  
Service sowie eine sehr launige,  
witzige und kurzweilige Festre-

de vom Vechtaer Landrat Tobias  
Gerdesmeyer.

Das emotionale Highlight des  
Abends war die Ehrung des Vech-  
taer DEHOGA-Kreisvorsitzenden  
Ulrich Steinkamp durch die Clop-  
penburger Vorsitzenden Meike  
Schlömer-Thomann und Rainer  
Haberland für sein Engagement  
bei den OM-Spargelwochen von  
Beginn an.

Auch in 2024 machen wieder 34  
Gastronomie-Betriebe bei der  
OM-Spargelwoche mit! Die Akti-  
on zeigt seit inzwischen fast drei  
Jahrzehnten, dass Tourismus und  
Gastronomie von solch einer Zu-  
sammenarbeit gegenseitig profi-  
tieren! ◀

220 Gäste aus Politik, Gastronomie und  
Wirtschaft kamen zum Spargelessen.  
Ulrich Steinkamp (2.v.l.) wurde für sein  
besonderes Engagement geehrt. Die  
launige Festrede hielt der Vechtaer  
Landrat Tobias Gerdesmeyer (3.v.l.).

Foto: Stephan Thomann



# Gastronomie im Fokus der Finanzbehörden

## VERSAMMLUNG DES DEHOGA AMMERLAND

Zahlreiche Mitglieder und Gäste folgten der Einladung zur jährlichen Hauptversammlung des DEHOGA Ammerland im Restaurant „Büchelkroog“ in Westerstede, um die Aktivitäten und Erfolge des vergangenen Jahres zu würdigen und die Weichen für die Zukunft zu stellen.

Im Rahmen der Versammlung präsentierte der Vorstand, vertreten durch Bernd Voss, umfas-

sende Berichte über die Entwicklungen in der Gastronomie- und Hotelbranche der Region. Besonders hervorgehoben wurde die Herausforderung der Kalkulation durch die Wiedereinführung des hohen Mehrwertsteuersatzes von 19 Prozent. Steuerberaterin Marlene Frers Sextroh ist mit ihrem Vortrag „Gastronomie im Fokus der Finanzbehörden“ auf die aktuelle Lage der Gastrobranche eingegangen.

Ein weiteres zentrales Thema war die Digitalisierung im Gastgewerbe, die als Schlüssel für zukünftige Wettbewerbsfähigkeit angesehen wird. Der Vorstand kündigte mehrere Initiativen an, um den Mitgliedern Unterstützung bei der Implementierung digitaler Lösungen zu bieten.

Die Wahl des Beirates und die offiziellen Tagessordnungspunkte verliefen reibungslos. Die Vorsit-



Steuerberaterin Marlene Frers Sextroh referierte zu „Gastronomie im Fokus der Finanzbehörden“.

zenden Bernd Voss und Torsten Meyer dankten den Mitgliedern für ihr Vertrauen und betonten die Wichtigkeit des Zusammenhalts und der gemeinsamen Anstrengungen, um die Region Ammerland weiterhin als attraktives Reiseziel zu fördern.

Abschließend wurde ein Ausblick auf die geplanten Veranstaltungen und Projekte des kommenden Jahres gegeben, die darauf abzielen, die regionale Gastronomie und Hotellerie weiter zu stärken und zu fördern. ◀



Die Tagung des DEHOGA Ammerland war gut besucht, hier von links: Hildegard Kuhlen, Torsten Meyer, Jan Gerd Eilers, Claas Meyer, Swen Winter, Birgit Kolb Binder, Gerd zur Brügge, Bernd Voss, Olaf Stamsen, Heike Thomas und Kevin Bockhoff.

## MOBIL-CLEAN

Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

05173 - 9 21 88

www.mobil-clean.de

Anzeigenannahme:  
Telefon 04551/1450, Telefax 04551/2504  
E-Mail: ni@vht.de

Professionelle Gastronomie- und Küchenausstattung  
24/7 für Sie geöffnet

shop.hagatec.de - für Business und Privathaushalte



# Jubiläum am 80. Geburtstag



Sehr gute Stimmung herrschte bei der Jubiläumsfeier für Jürgen Ellerweg.  
Foto: Hilkmann

## 50 JAHRE IM DEHOGA: GOLDENE EHRENNADEL FÜR JÜRGEN ELLERWEG

### 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



Doppelten Grund zum Feiern hatte jetzt Jürgen Ellerweg vom Alten Gasthaus Ellerweg in Hilter: Der allseits geschätzte Gastwirt mit Können und Herz wurde zu seinem 80. Geburtstag auch für seine 50-jährige Mitgliedschaft im Berufsverband DEHOGA ausgezeichnet.

Im Rahmen der Festveranstaltung würdigte der DEHOGA-Kreisvorsitzende Friedrich-Wilhelm Asshorn in einer kurzen Rede die zahlreichen Verdienste des Jubilars und überreichte ihm neben einer Ehrenurkunde auch die Goldene Ehrennadel des Landesverbands. Jürgen Ellerweg habe sich unter anderem als Delegierter beim Landesverbandstag viele Jahre lang immer wieder mit großem Engagement und Erfolg für die Interessen seiner Berufskollegen eingesetzt.

Für ausgezeichnete Stimmung sorgten auch die zahlreichen Familienmitglieder, Freunde und Weg-

gefährten, die zur Jubiläumsfeier in den urkundlich erstmals 1832 erwähnten Traditionsgasthof gekommen waren. Der örtliche Bläserchor unterhielt die Gäste mit einem schwungvollen Musikprogramm. Passend zum Jubiläum herrschte warmes und sonniges Frühlingswetter, das auch zu einem „kühlen Hellen“ und anderen Leckereien mit spannenden Gesprächen einlud.

Der Jubilar Jürgen Ellerweg zeigte sich hochofreut über die zahlreichen Glückwünsche und gab die vielen lobenden Worte für seine ehrenamtliche Arbeit zum Wohle der Berufskollegen auch an seine Familie und Mitarbeiter weiter. Sie alle würden entscheidend zum Erfolg des Betriebs beitragen und ermöglichen, dass es das Alte Gasthaus Ellerweg auch in der nächsten Generation geben wird. ◀



# Lösungsansätze erarbeiten

WOLFGANG HACKMANN IST VORSITZENDER DES IHK-FACHAUSSCHUSSES TOURISMUS

Der DEHOGA-Bezirksvorsitzende Wolfgang Hackmann ist einstimmig zum neuen Vorsitzenden des IHK-Fachausschusses Tourismus gewählt worden. Der Geschäftsführer der Hackmann Hotel GmbH&Co. KG in Meppen wird bis 2028 an der Spitze des Gremiums stehen, das die Interessen des Gastgewerbes und der Kommunen im Bezirk Osnabrück/Emsland/Grafschaft Bentheim vertritt. Mit dem stellvertretenden Vorsitz wurde Heinz-Ludwig Eichholz, Geschäftsführer der Gasthof zum Fleden GmbH in Bad Iburg, in ebenfalls einstimmiger Wahl betraut.

Bei der Sitzung in den neu erstellten Lakeside Apartments des See- und Sporthotels Ankum benannte Wolfgang Hackmann die Suche nach geeigneten Auszubildenden



und nach Fachkräften als wesentliche aktuelle Themen. „In unserem Fachausschuss wollen wir diese Themenbereiche diskutieren, Lösungsansätze erarbeiten und den betrieblichen Erfahrungsaustausch fördern“. Hilfreich könne hier die zusätzliche Akquise von Arbeitskräften aus dem Ausland sein. Damit dies funktionieren kann, müsse es Erleichterungen bei der Einreise,

der Anerkennung von Abschlüssen sowie Verbesserungen bei der Sprachförderung geben.

Der IHK-Fachausschuss trifft sich drei Mal im Jahr und setzt sich aus ehrenamtlich aktiven Unternehmern zusammen. Zu den Treffen werden regelmäßig Fachleute aus den Bereichen Tourismus, Politik und Wissenschaft eingeladen. ◀

In der konstituierenden Sitzung des IHK-Fachausschusses Tourismus wurde Wolfgang Hackmann (Mitte vorn) zum neuen Vorsitzenden des Gremiums gewählt.

# Kulinarische Leckereien und Live-Musik

VIER TAGE GROSSER BESUCHERANDRANG BEI „MELLE TISCHT AUF“

Sonnenschein, angenehme Temperaturen und bestens aufgelegte Gäste: Die kulinarische Genussmeile „Melle Tisch auf“ sorgte ab Fronleichnam vier Tage lang für gute Laune und Spaß im Osnabrücker Südkreis. Auf dem Rathausplatz lockten mehrere Gastwirte aus dem Meller Stadtgebiet mit zahlreichen eigens kreierten Leckereien für kleines Geld. Die Angebotspalette an den Buden reichte von der asiatischen Nudelpfanne und Burgern in verschiedenen Variationen bis zu frischen Spargelgerichten sowie einer klassischen Rinderroulade. Dazu

wurden passende Getränke mit und ohne Promille gereicht. Zu den Rennern zählte bei schönem Frühjahrswetter neben gut gemixten Cocktails auch eine fruchtige Erdbeer-Bowle.

Ein besonderes Highlight wurde am abschließenden Sonntag unter dem Motto „Oldies but Goldies“ geboten. Für Begeisterung sorgte vor allem die mitreißende Bühnen-Show eines Elvis-Doub-

les. Ein echter Hingucker waren zudem Show-Tänzer in 50er- und 60er-Jahre-Kleidung.

Entsprechend zufrieden war die Werbegemeinschaft Melle City. Die Besucherresonanz war auch bei der 30. Auflage von „Melle tischt auf“ sehr gut. Die teilnehmenden Gastronomen gelang es mit ihrem breit gefächerten Angebot erneut, dass an allen Tagen eine rundum entspannte und ausgelassene Stimmung herrschte. ◀



„Melle tischt auf“ sorgte wieder einmal für gute Laune bei den zahlreichen Besuchern.

# „Team Bau“ in Wietmarschen lädt zum Public Viewing ein

„EM-Schauen statt zu Haus geht schöner nur bei Bau's“. Die Wietmarscher Traditionsgaststätte Bauschulte sorgt mit einem besonders attraktiven Angebot für beste Fußball-Stimmung zur Europameisterschaft. Auf insgesamt neun großen Fernschirmen werden alle EM-Spiele live gezeigt. Bei schönem Wetter lädt der schöne Biergarten zum Public Viewing auf der großzügigen Außenfläche ein.

Die unter Denkmalschutz stehende Gaststätte auf dem Marktplatz von Esterwegen hat als Sky-Sportsbar sehr gute Erfahrungen mit der Übertragung von

Sport-Events gemacht. Für das EM-Eröffnungsspiel Deutschland gegen Schottland meldete Inhaber Bernd Sühwold schon Tage vorher, dass „wir nahezu voll belegt sind“. Neben vielen Gästen aus dem Ort und der Region Grafschaft Bentheim erwartet das „Team Bau“ auch viele fußballbegeisterte Besucher aus den nahen Niederlanden.

---

„Die sind im positiven Sinne immer ein wenig verrückt und machen richtig gute Stimmung“.

---

Ganz besonders freut sich Bernd Sühwold auf die weiblichen EM-Fans: „Zu Länderspielen kommen stets auch viele Frauengruppen, die unsere Mannschaft mit großer Begeisterung anfeuern“.

Zur Stärkung wird den Gästen neben Getränkeklassikern und internationalen Cocktails unter anderem ein spezieller EM-Burger angeboten. Zudem gibt es unterschiedliche Snack-Variationen aus der Bau-Küche, mit denen 90 Minuten Fußball noch mehr Spaß machen. Passend zum Event werden die Speisen und Getränke von den Mitarbeitern in EM-Trikots serviert.

Bei der Frage, wer Europameister wird, muss Bernd Sühwold erst einmal überlegen: „Ehrlich gesagt hatte ich mit den Vorbereitungen bislang so viel zu tun, dass ich darüber noch nicht wirklich nachgedacht habe“.

Kurze Zeit später zeigt sich der „Teamchef Bau“ dann aber doch überzeugt: „Am liebsten wäre mir ein Endspiel mit Deutschland und den Niederlanden. Das wäre ein echter EM-Traum und würde sicher alle begeistern“. ◀





# Betriebe und Mitarbeiter werden überfordert

**BEZIRKSVORSITZENDER WOLFGANG HACKMANN:  
HEFTIGE KRITIK AN DER BUNDESREGIERUNG**

„Jetzt zeigt sich richtig, wie stark uns die Corona-Krise geschadet hat. Vor allem viele kleinere Betriebe haben diese schwere Zeit nicht überlebt“. Der Vorsitzende des DEHOGA-Bezirksverbandes Osnabrück/Emsland/Grafschaft Bentheim, Wolfgang Hackmann, berichtet in dem folgenden Interview, dass die Branche in weiten Teilen „zutiefst verärgert und verunsichert“ ist. Besonders kritische Worte findet der Bezirksvorsitzende für die Arbeit der Ampel-Regierung in Berlin:

## **HAT DIE BRANCHE NACH CORONA WIEDER SCHWUNG AUFGENOMMEN?**

Das gilt leider nicht für alle Bereiche. Während die Hotellerie das Vor-Corona-Niveau in unserer Region leicht übertroffen hat, zeigen aktuelle Zahlen, dass die Gastronomie zwischen Anfang 2019 und 2024 ein Umsatzminus von 14 Prozent verzeichnet hat. Die Lage ist insgesamt auch deshalb schwierig, weil die Unternehmen vor allem durch steigende Energie- und Personalpreise mit einem erhöhten Kostendruck leben müssen. Um nur ein Beispiel zu nennen: Im Tarifbezirk Bremen hat unser Berufsverband gerade einem Tarifabschluss mit einem Lohnplus von zwölf Prozent zugestimmt. Das ist für viele Betriebe nur schwer zu stemmen. Andererseits zahlen auch andere Branchen inzwischen deutlich höhere Löhne. Zum Beispiel wirbt der Aldi-Markt aktuell mit einem Stundenlohn von 14 Euro für neue Mitarbeiter. Da müssen wir mithalten können, um als Arbeitgeber attraktiv zu bleiben.

## **DER BUNDESKANZLER HAT SOGAR EINEN MINDESTLOHN VON 15 EURO PRO STUNDE EINGEFORDERT...**

Dazu fällt mir erst einmal wenig ein. Nur Eines: Ich hätte gern gewusst, was dazu der

Bruder von Herrn Scholz sagt, der Direktor einer großen Universitätsklinik ist. Der würde sich vermutlich herzlich bedanken, wenn er allen Hilfskräften plötzlich einen Mindestlohn von 15 Euro zahlen müsste. Für unsere Branche ist die Antwort ganz klar. Ein derart hoher Mindestlohn würde viele Betriebe überfordern.

## **BEI DER EUROPAAWAHL HABEN GERADE NOCH 31 PROZENT DER WÄHLER FÜR DIE AMPEL-PARTEIEN GESTIMMT. WAS SAGEN SIE ZUR ARBEIT DER BUNDESREGIERUNG?**

Das Wahlergebnis war eine Quittung für die unzureichende Leistung. Eine derzeit schlechte Wirtschaftspolitik hat es aus meiner Sicht bislang von keiner anderen Bundesregierung gegeben. Die Leistungsträger unserer Gesellschaft – damit meine ich zugleich die Unternehmer und die Arbeitnehmer – werden immer mehr belastet, während der Bund zugleich die Sozialleistungen erhöht und sich zunehmend auf Kosten kommender Generationen verschuldet. Das führt unter anderem dazu, dass selbst größere Lohnerhöhungen kaum mehr bei den Mitarbeitern ankommen, weil ein Großteil von dem Lohn-Plus als Steuer ans Finanzamt und in höhere Sozialversicherungsbeiträge fließt. Andererseits leisten wir uns ein Bürgergeld, mit dem man am Ende des Monats fast genau so viel Geld zur Verfügung hat wie viele Menschen mit einer Vollzeitbeschäftigung.

## **WAS SIND DIE AUSWIRKUNGEN?**

Die erleben unsere Mitgliedsbetriebe sehr konkret. Ich persönlich bin zum Beispiel seit fast 29 Jahren in der Hotellerie unterwegs. Noch bis vor fünf oder zehn Jahren hat es



regelmäßig Nachfragen von Menschen gegeben, die sich als Helfer im Service oder in der Küche etwas dazuverdienen wollten. Heute fragt keiner mehr nach. Auch wenn wir bei der Agentur für Arbeit nach entsprechenden Kräften fragen, ist die Antwort meistens so, dass es keine Bewerber gibt. Offensichtlich ist es so, dass sich Arbeiten für viele nicht mehr lohnt.

## **LÄUFT IN DER WIRTSCHAFT GERADE ETWAS IN DIE FALSCHER RICHTUNG?**

Auf jeden Fall gibt es einige sehr bedenkliche Entwicklungen. Zum Beispiel kann es nicht richtig sein, dass sich Arbeitnehmer inzwischen per Telefonanruf krankmelden können. Bei der Krankschreibung geht dann mitunter nicht mehr darum, was der Patient hat, sondern wie lange er zu Hause bleiben möchte. Solche Regelungen sind ein völlig falsches Signal.

## **WAS MACHT IHNEN DESSEN UNGEACHTET MUT?**

Allen Widrigkeiten zum Trotz geht es den Betrieben in unserer Region vergleichsweise gut. Wir haben zum Glück noch zahlreiche leistungsstarke Unternehmen, die auf fleißige und kompetente Mitarbeiter zählen können. Ich persönlich sehe es so, dass ein gesundes Gottvertrauen hilfreich ist und es keine Alternative zum Optimismus gibt. ◀

# Willkommensgruß für die Gäste

„Egal auf welchem Weg  
unsere Gäste zu uns finden,  
sie sollen mit fröhlichen  
Farben und Blumen  
begrüßt werden“

Damit sich nicht nur die Hann. Mündener in ihrer Stadt wohlfühlen, sondern sich auch die Gäste willkommen fühlen, hat der DEHOGA Kreisverband Hann. Münden fünf opulente Blumenampeln zur Verschönerung der Stadt gesponsert. „Egal auf welchem Weg unsere Gäste zu uns finden, sie sollen mit fröhlichen Farben und Blumen begrüßt werden“, so Vorsitzender Guido Einecke.

Die Ampeln sind mit einem Hinweisschild des DEHOGA Kreisverbandes Hann. Münden ausgezeichnet.

net. „Wir freuen uns, dass die Mitglieder des Verbandes diese Aktion unterstützen“, so der zweite Vorsitzende Angellili. „So können wir ein positives Bild des Gastgewerbes nach außen tragen und auch Noch-Nicht-Mitgliedern zeigen, dass wir uns für alle einsetzen und viele Gäste als Stammgäste für Hann. Münden begeistern wollen.“ ◀

Vorsitzender Guido Einecke (r.), sein Stellvertreter Antonio Angellili und Bezirksvorsitzende Christiane Langlotz präsentieren begeistert die gesponserten Blumenampeln.



## BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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





# Stimmungsvolle Tage im Süden

## FAHRT DES DEHOGA HANN. MÜNDE

Die diesjährige Kreisverbandsfahrt des Hann. Mündener DEHOGA vom 22. bis 25. April begeisterte wieder alle Mitreisenden. Auch einige Kollegen aus dem Kreisverband Northeim waren mit an Bord. Die Busreise führte nach Bayreuth mit Zwischenstopp in Poppenhausen zum Frühstück und Stadtführung bei nur 10 Grad in Coburg. Nach einem gemütlichen gemeinsamen Abend ging es am nächsten Tag in das wunderschöne Bamberg mit Theaterstadtführung und Schifffahrt.

Auch Franzensbad und Eger in Tschechien standen auf der Agenda. Eine Führung durch die

Maisel Bier Erlebniswelt mit anschließendem Abendessen und Umtrunk im Liebesbier war ein weiterer Höhepunkt der Reise.

Gute Gespräche, ein phantastischer Austausch und kulinarische Leckereien rundeten das vielseitige Programm ab.

Als die Teilnehmer am 4. Tag schon vormittags eine Planwagenfahrt durch die Weinberge vom Weingut Möblein inklusive Weinverkostung genossen, war die Stimmung nicht mehr zu toppen.



Das gemeinsame Mittagessen in Würzburg sorgte auf der Rückfahrt für eine müde, aber zufriedene Reisegruppe, die am Abend glücklich in Hann. Münden ankam. Ein großer Dank geht an Peter Schmah, der wieder ein tolles Reiseprogramm für die Gruppe organisiert hat. ◀

Bei der Planwagenfahrt durch die Weinberge erreichte die Stimmung ihren Höhepunkt.



Besuch der Maisels Bier Erlebniswelt in Bamberg.



Bei der Stadtführung durch Coburg wehte ein frischer Wind.

# Fünf Sterne Superior für den Luisenhof

HANNOVERS FIRST CLASS HOTEL ERNEUT AUSGEZEICHNET

„Die erneute Klassifizierung ist ein Versprechen an unsere Gäste für höchste Qualität und einen einzigartigen Service.“

Marc Biewald



Bei der bedeutendsten Prüfung der deutschen Hotellerie konnte das Kastens Hotel Luisenhof Mitte April seine Position als Fünf-Sterne-Superior Hotel erneut bestätigen – ein Grund zur Freude für Eigentümer, Geschäftsführung und das gesamte Hotelteam.

Alle drei Jahre durchlaufen Hotelbetriebe freiwillig eine Prüfung nach den Richtlinien der deutschen Hotelklassifizierung, um Reisenden mit der offiziellen Sternekategorisierung einen Orientierungsmaßstab des Leistungsumfangs zu gewährleisten. Durch die Rezertifizierung mit der höchsten Auszeichnung des deutschen Hotelgewerbes bietet das Kastens Hotel Luisenhof seinen Gästen nun weiterhin eine transparente Vertrauensgrund-

lage und zugleich den Beleg für einen erstklassigen Service.

Marc Biewald, der seit Januar 2024 geschäftsführender Hoteldirektor des Traditionshauses ist, freut sich über die Folgezertifizierung: „Die erneute Klassifizierung ist ein Versprechen an unsere Gäste für höchste Qualität und einen einzigartigen Service. In der Prüfung konnten wir beweisen, dass wir dieses Versprechen weiterhin halten.“

Ein Zuhause fernab von Zuhause finden die Gäste ganz getreu des Mottos im nach wie vor einzigen Fünf-Sterne-Superior Hotel Hannovers. Zu diesem Empfinden tragen die Mitarbeitenden des „Luisenhof“ den entscheidenden Teil bei, meint Marc Biewald. „Ihr Engagement und ihre Pro-

Stolz stoßen die Mitarbeitenden des Kastens Hotels Luisenhof auf die erfolgreiche Rezertifizierung als Fünf-Sterne-Superior-Hotel an.

fessionalität in Kombination mit einer authentischen Herzlichkeit machen den Aufenthalt unserer Gäste zu einem ganz besonderen Erlebnis.“ Er sei daher stolz und dankbar, mit einem Team zu arbeiten, das jeden Tag sein Bestes gibt und aktiv an der Zukunft des Kastens Hotel Luisenhof mitwirkt.

Somit nehmen die rund 140 Mitarbeitenden des führenden Hauses in Hannover die erneut verliehene Auszeichnung als Anlass zum Feiern und verpflichten sich einmal mehr der gemeinsamen Verantwortung, Gastlichkeit auf höchstem Niveau zu leben. ◀

## BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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





# Tagung in Kirchdorf

Mehr als 20 Kolleginnen und Kollegen konnten die Vorsitzenden Erhard Brand und Wilhelm Nordloh im Gasthaus zur Mühle in Kuppendorf/Kirchdorf zur Frühjahrsversammlung des DEHOGA Diepholz-Sulingen begrüßen.

Der Vorsitzende Erhard Brand erinnerte an die Hoffnung auf die Beibehaltung der 7% Mehrwertsteuer für Speisen, die sich leider buchstäblich in letzter Minute zerschlagen hat. Weiter gehen Gastronomieumsätze zurück, während sich die Kosten in sehr vielen Bereichen erhöht haben. Jeder Gastronomiebetreiber müsse sich überlegen, an welchen Stellen Preisanpassungen notwendig sind.

In ihrem Vortrag ging Geschäftsführerin Kirsten Jordan auf aktuelle Themen ein, so auf die Tarifpolitik, die Public Viewing Verordnung zur EM 2024, den Wegfall des Meldescheines in der Hotellerie – allerdings nur für inländische Gäste. Hier wünscht der Verband ein praxistaugliches digitales Meldeverfahren, das auch ausländischen Gästen offensteht. Frau Jordan betont, dass die Regelungen in den meisten Satzungen zu Beherbergungssteuern Erleichterungen im Meldegesetz konterkarieren, da mit Erhebung einer Beherbergungssteuer oft noch mehr Daten erhoben werden müssen als im Meldeschein.

Für Diskussionen und Fragen sorgte die Cannabis Legalisierung seit 1. April 2024. Thema hier waren das Hausrecht, die Erlaubnis des Cannabiskonsums dort, wo auch geraucht werden darf und das Verbot zu kiffen in unmittelbarer Gegenwart minderjähriger Personen oder in der Nähe von Schulen und Spielplätzen. Auch der Cannabiskonsum am Arbeitsplatz wurde thematisiert.

Die Mitglieder bedankten sich für die wertvollen Informationen und lobten die Erreichbarkeit in der Geschäftsstelle sowie die große Unterstützung durch den DEHOGA in der Corona-Zeit.

Die Firma ALSCO, die an 22 Standorten vertreten ist, stellte ihre Dienstleistungen in Sachen Berufsbekleidung, Tisch- und Bettwäsche vor und stand für Fragen der Mitglieder bereit.

Am Ende der Versammlung freute sich der 1. Vorsitzende, den Hausherrn Lars Gehlenbeck für sein starkes Engagement für die Belange der Mitglieder mit einem Gutschein zu ehren. Im Anschluss ging der Austausch beim Spargelessen weiter. ◀

Gut besucht war die Frühjahrsversammlung des DEHOGA Diepholz-Sulingen.



**LIST**  
VIELFALT IM HANDEL

- Hotellerie
- Gastronomie
- Großverbraucher
- Handel

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

Hannover · Goslar · Quedlinburg  
Lilienthalstraße 1

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

seit 1830  
[www.list-goslar.com](http://www.list-goslar.com)

**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](http://gastronomie-design.de)



Montag, 02.  
September 2024

## EINLADUNG

### DEHOGA Region Hannover e.V. lädt ein zur GENERALVERSAMMLUNG

Wir freuen uns, wenn wir Sie zu unserer Generalversammlung begrüßen dürfen. Gern können Sie auch Kolleginnen und Kollegen mitbringen, die unserem Verband noch nicht angehören. Wie schon in den vergangenen Jahren laden wir Sie im Anschluss an die Versammlung herzlich zu einem Kollegenaustausch beim Grillen ein.



QR-Code scannen  
und anmelden

Ort      Courtyard by Marriott Hannover Maschsee  
         Arthur-Menge-Ufer 3  
         30169 Hannover  
Wann    16:00 Uhr / Einlass: 15:30 Uhr

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



jetzt auch bei facebook



# Rauschende Ballnacht

Auch zu Beginn des Jahres 2024 konnte der DEHOGA Kreisverband Graftschaft Hoya traditionell eine rauschende Ballnacht feiern. Vielsprechend war schon das Motto „Große Freiheit“, das 170 Gäste ausgiebig genossen. Im festlich eingedeckten Saal der Familie Bomhoff im Restaurant „Dillertal“ wurden norddeutsche Spezialitäten und die damit korrespondierenden Getränke serviert. Perfekt passend dazu der Auftritt von Klaus und Klaus, die den Saal zum Singen und Schunkeln brachten.

Ein Höhepunkt des Abends war die Ehrung von sieben langjährigen Mitarbeiterinnen aus drei Betrieben, bei denen sich der 1. Vorsitzende Andree Meyer herzlich für ihr 10- bzw. 20-jähriges Engagement in der Gastronomie bedankte. Annette Arndt überreichte als 2. Vorsitzende allen Geehrten eine Urkunde, und die Band Certain Souls eröffnete die Tanzfläche für die Jubilarinnen mit einem Ehrentanz.

Nach zahlreichen Tanzrunden, guten Gesprächen und beflügelnden Getränken konnten die Gäste mit Spannung die Ziehung der Tombolapreise verfolgen. Hochwertige Gewinne, gespendet von den Partnern aus der Zulieferbranche, wurden mit Begeisterung entgegengenommen.

Ein Mitternachtsimbiss sorgte für ein gutes Durchhaltevermögen und am Ende dieser Ballnacht stand für viele Gäste fest: Nächstes Jahr sind wir wieder dabei. ◀



Strahlende Gesichter bei der Ehrung langjähriger Mitarbeiterinnen in der Gastronomie.

# Tagesausflug mit Maschsee und Stadion

## EHEMALIGER ALTKREIS SPRINGE FÄHRT NACH HANNOVER

Die Tradition eines gemeinsamen Ausflugs der Mitglieder des ehemaligen DEHOGA

Altkreises Springe bleibt erhalten. Wie immer fand am Dienstag nach Pfingsten ein Ausflug

statt. Dieses Mal ging es nach Hannover. Am Vormittag hieß es Schiff Ahoi auf dem Maschsee. Nach der Rundfahrt wurde gut im Restaurant bell'ARTE beim Kollegen Christian Stöver gespeist, denn Seeluft macht hungrig. Der Tag wurde mit der Besichtigung des Fußball-Stadions von Hannover96 sportlich beendet.

Voll mit neuen Eindrücken kehrten die Mitglieder am Abend glücklich wieder nach Springe zurück. ◀



Die Teilnehmer des DEHOGA Ausfluges in der Heinz von Heiden Arena.

# Wirtinnen unterwegs

DAS ZIEL DER TAGESFAHRT DES DEHOGA KREISVERBANDES GRAFSCHAFT HOYA FÜR WIRTINNEN WAR IN DIESEM JAHR MÜNSTER



Eine große Wirtinnen-Gruppe hat sich auf den Weg nach Münster gemacht.

Die Stadt des Westfälischen Friedens, der 62.000 Studenten und rund 500.000 Fahrräder, hat viel zu bieten. Nach einem ausgezeichneten Frühstück im Hotel Riesenbeck in der Reiterstadt Hörstel erwartete die Teilnehmerinnen bei sommerlichen Temperaturen ein unterhaltsamer Stadtführer, um bei einem Spaziergang durch die Altstadt Wissenswertes über Münster zu erfahren.

Besonders beeindruckend waren die Sehenswürdigkeiten

wie Dom, Friedenssaal, Prinzipalmarkt und Ludgerikirche, die im Anschluss in kleinen Gruppen ausgiebig erkundet wurden.

Selbstverständlich testeten die Besucherinnen auch die sehr abwechslungsreiche Münsteraner Gastronomie, die für jeden Geschmack etwas zu bieten hat und informierten sich über die neuesten Modetrends.

Kulinarischer Abschluss dieses Tages war der Stopp in Vechta, wo die Gruppe im Restaurant

Melchers einkehrte, um den exzellenten Service und die hervorragenden Speisen aus der Küche auf der Terrasse zu genießen, bevor die Heimreise angetreten wurde. Ein gelungener Tag, darin waren sich alle einig, hervorragend organisiert von Annette Arndt und Martina Steimke. ◀

„Besonders beeindruckend waren die Sehenswürdigkeiten wie Dom, Friedenssaal, Prinzipalmarkt und Ludgerikirche.“

**Holst & Partner**  
Betriebsberatungs- und Projektentwicklungsgesellschaft für Gastronomie und Hotellerie GmbH  
**Nachfolgeregelung + Digitalisierung**  
www.holst-und-partner.de  
Vorab-Info: 0171 - 51 41 160  
Partner des DEHOGA Niedersachsen

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

Betriebswirtschaftliche Beratung  
Lohnkostenoptimierung  
Existenzgründungsberatung  
Sanierungsberatung

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



## Ideen für Gastronomie am neuen Ledenhof ab 2026 gesucht!



EVANGELISCHE  
STIFTUNGEN  
OSNABRÜCK



Das ehemalige Haus Ledenhof in Osnabrück wird saniert. In den Obergeschossen entstehen moderne Wohnungen. Das Erdgeschoss bietet mit rund 400 qm viel Platz für Gastronomie zur Belegung des ebenfalls komplett neu gestalteten Platzes. Ideen sind gefragt! Interessenbekundungen können möglichst inkl. erster Konzeptideen bis 31.07.2024 eingereicht werden:

- Geplante Fertigstellung des Gebäudes/Eröffnung: Frühjahr/ Sommer 2026
- Erdgeschoss/veredelter Rohbau, evtl. Integration zusätzlicher Wintergarten
- Gastronomiekonzepte für 2 Flächen: Circa 118 qm und 275 qm; die Flächen können jeweils einzeln abgegeben werden oder zusammen
- Zusätzliche Lagerflächen im Untergeschoss
- Kombination Handel und Manufaktur nebst Gastronomie vorstellbar

**Kontakt**  
Evangelische Stiftungen Osnabrück  
Vorstand Dipl.-Ök. J. Andrews  
[info@stiftung-osnabrueck.de](mailto:info@stiftung-osnabrueck.de)  
[www.stiftungen-osnabrueck.de](http://www.stiftungen-osnabrueck.de)



### Etabliertes Eiscafe in beliebtem Küstenort Dornum / Westeraccumersiel

sehr gute Umsatzchancen\*  
Gesamtfläche ca. 123,95 qm  
Ca. 50,58 qm Aussenbereich  
Preis: 298.000,00 €

Jaroszewicz Immobilien Remax, 0491 99756822, [www.remax-immoteam.de](http://www.remax-immoteam.de)

## NUTZEN SIE IHRE CHANCE! GASTGEWERBE IN BIENENBÜTTEL



11 Zl., ca. 633 m² Gesamtfl., 3.112 m² Grdstk.,  
Hotel, Restaurant, Wintergarten, gr. Saal,  
€ 499.000,- + 6,99 % Käuferprovision  
Energieausweis in Vorbereitung  
Informationen unter (04171) 88 18 11

**SCHRÖDER**  
IMMOBILIEN  
SEIT 1990



Keine Lust mehr, abends lange am Herd zu stehen und unbezahlte Überstunden zu machen? Du möchtest einen krisensicheren Job bei einem kommunalen Arbeitgeber mit überdurchschnittlichem Gehalt? Komm zu uns!

**Wir suchen für das Klinikum Lüneburg in Vollzeit (38,5 Std. pro Woche):**

### Koch (w/m/d)

mit Weiterbildungsbereitschaft zum Diätkoch (w/m/d) – wir zahlen deine Ausbildung oder

### Diätkoch (w/m/d)

Scan me



und

### Diätassistent (w/m/d)

Weitere Infos, Bewerbungsformular:  
[www.serviceplus-lueneburg.de/karriere](http://www.serviceplus-lueneburg.de/karriere)

Scan me



Im Verbund der  
GESUNDHEITSHOLDING  
LÜNEBURG



SERVICE PLUS  
LÜNEBURG

### Gastwirtschaft m. Bauernstube nahe Bad Zwischenahn



u.a. mit sechs FeWo u. Betriebsleiterwhg.;  
sehr beliebte Gastronomie; E-Ausweis  
wurde beantragt!; KP: 850.000,- €  
weitere Infos: Friedrichs Immobilien  
Bad Zwischenahn; 04403 93390  
[info@immobilien-friedrichs.de](mailto:info@immobilien-friedrichs.de)

### Gastgeber:in gesucht fürs Schabbelhaus zu Lübeck



„Wahre Gastfreundschaft besteht darin, seinen Gästen das Beste von sich zu geben.“ (E. Roosevelt).

Unser gastronomisches Schmuckstück im Herzen der Hansestadt Lübeck bietet mit 220 m² Gastraumfläche, einem wunderschönen Hofgarten und weiteren Räumlichkeiten hierfür die beste Location.

Für den besten Service und Genuss brauchen wir Sie, eine:n Gastgeber:in mit Herz und Freude an bester Gastronomie.

Möchten Sie uns Ihr Bestes geben? Dann melden Sie sich bei uns!  
Kaufmannschaft zu Lübeck · [info@kaufmannschaft.de](mailto:info@kaufmannschaft.de)  
0451-300 366 40 · [www.kaufmannschaft.de](http://www.kaufmannschaft.de)

Anzeigenannahme:  
Telefon 04551/1450  
E-Mail: [ni@vht.de](mailto:ni@vht.de)

## JULI

|                           |                                                                                                                                                  |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 08.07.<br>15 Uhr          | <b>Sommerfest<br/>der Bezirksverbände<br/>Ostfriesland und Weser-Ems</b><br>Hof Moorblick, Großefehn (s. S.37)                                   |
| 15.07.<br>18 Uhr          | <b>Sommerfest des Gastgewerbes<br/>im Kreisverband Celle</b><br>mit Grillbuffet, DJ, Party und Gesellig-<br>keit, Oase Schlichternheide, Faßberg |
| <b>Tickets<br/>online</b> | <b><a href="http://www.kurzelinks.de/Sommerfest-2024">www.kurzelinks.de/<br/>Sommerfest-2024</a></b>                                             |

## AUGUST

|        |                                          |
|--------|------------------------------------------|
| 20.08. | <b>Sommerfest<br/>Kreisverband Stade</b> |
|--------|------------------------------------------|

## SEPTEMBER

|                        |                                                                                                                        |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 02.09.<br>15.30<br>Uhr | <b>Generalversammlung<br/>DEHOGA Region Hannover</b><br>im Courtyard by Marriott Hotel<br>Hannover Maschsee            |
| 02.09.<br>9-15 Uhr     | <b>Besuch der Fischzucht Rameil<br/>in Fritzlar, Gastronomie trifft<br/>Auszubildende</b><br>Bezirksverband Hildesheim |

## SEPTEMBER

|                        |                                                                                                                  |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 17.09.                 | <b>Jahreshauptversammlung<br/>Bezirksverband Hildesheim</b><br>in Grünenplan                                     |
| 22.-<br>24.09.         | <b>Junger DEHOGA<br/>Trendtour ins Ahrtal</b>                                                                    |
| 30.09.<br>10-17<br>Uhr | <b>Seminar „Social Media<br/>in Hotellerie &amp; Gastronomie“<br/>in Hildesheim</b><br>Bezirksverband Hildesheim |
| 01.10.<br>10-17<br>Uhr | <b>Seminar „Social Media<br/>in Hotellerie &amp; Gastronomie“<br/>in Göttingen</b><br>Bezirksverband Hildesheim  |

## OKTOBER

|                |                                                                             |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 21.10.         | <b>Herbstfahrt<br/>Kreisverband Stade</b>                                   |
| 27.-<br>29.10. | <b>DEHOGA-Landesverbandstag</b><br>Haag's Hotel Niedersachsenhof,<br>Verden |

## NOVEMBER

|        |                                                         |
|--------|---------------------------------------------------------|
| 25.11. | <b>Jahreshauptversammlung<br/>Kreisverband Northeim</b> |
|--------|---------------------------------------------------------|



**DEHOGA**  
NIEDERSACHSEN

Der Unternhmerverband des Gastgewerbes

### ■ DEHOGA Termine

### ■ Termine des Jungen DEHOGA

Anmeldung unter  
[www.junger-dehoga.de](http://www.junger-dehoga.de)

### ■ Seminare der DEHOGA-Akademie

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

# Wer. wenn nicht wir?

**„...DENN WIR STEHEN FÜR TOP-AUSBILDUNG –  
VON UNSEREN AZUBIS SELBST BESTÄTIGT**

## So geht Azubi-Marketing heute.

**Das neue Qualitätssiegel „TOP-Ausbildungsbetrieb“  
mit dem Win-Win-Faktor!**

Mit der Initiative schafft der DEHOGA erstmals eine bundesweit einheitliche  
Zertifizierung für einen hohen Ausbildungsstandard. Lassen Sie Ihren Betrieb  
zertifizieren und heben Sie sich mit dem Qualitätssiegel als attraktiver  
Ausbildungsbetrieb hervor.

**[www.topausbildung.de/mitmachen](http://www.topausbildung.de/mitmachen)**

Haben Sie Fragen zum neuen Qualitätssiegel?  
Rufen Sie uns gerne an unter **030. 318048 - 25** oder  
senden Sie uns eine E-Mail an **[info@topausbildung.de](mailto:info@topausbildung.de)**!

**TOP**  
AUSBILDUNGS-  
BETRIEB  
DEHOGA

*Machen Sie mit!  
Eine TOP-Ausbildung ist  
ein Gewinn für alle.*

Eine Initiative des  
**DEHOGA**