

DEHOGA MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 3 · Juni 2025



**Die 7% haben
einen Namen:
DEHOGA**

Damit ALLE gewinnen.



www.dehoga-niedersachsen.de

Termine

JUNI

23.06.
16.00 Uhr
Generalversammlung
DEHOGA Region Hannover
Courtyard by Marriott Hannover
Maschsee

24.06.
Tour de Gastro
Braunschweig

30.06.
15 Uhr
Freisprechungsfeier des
DEHOGA Region Hannover
RP5 Stage, Hannover

JULI

02.07.
14 Uhr
Freisprechungsfeier der Kreis-
verbände Lüneburg, Uelzen,
Harburg, Lüchow/Dannenberg
Best Western Castanea Resort
Hotel, 21365 Adendorf

02.07.
17.30 Uhr
Freisprechungsparty der Kreis-
verbände Heidekreis und Celle
Hotel zur Heideblüte, Hambühren

AUGUST

04.08.
15 Uhr
Sommerfest
DEHOGA Stade

SEPTEMBER

29.-
30.09.
Herbstfahrt nach Groningen
DEHOGA Grafschaft Hoya

21.09.
Hotelstammtisch
DEHOGA Grafschaft Hoya

OKTOBER

07.10.
10.30 Uhr
Bezirksdelegiertenversamm-
lung DEHOGA Bezirksverband
Hannover
Gutshof Rethmar, Sehnde

26.10.
Herbst-Arbeitskreis
Junger DEHOGA

27.-
29.10.
Herbstfahrt
DEHOGA Stade

NOVEMBER

10.11.
10.00 Uhr
Herbstversammlung
DEHOGA Stade

12.11.
15.30 Uhr
Jahreshauptversammlung
DEHOGA Grafschaft Hoya
bei Freye in Osterbinde

23.-
25.11.
DEHOGA-Landesverbandstag
Maritim Airport Hotel Hannover,
Langenhagen

JANUAR 2026

20.01.26
GPK-Branchentreff
Volkswagenhalle, Braunschweig

20.01.26
Wirteball
DEHOGA Grafschaft Hoya
bei Familie Steimke in Graue

Inhalt

Ab 1.1.2026
kommen die
7% dauerhaft!

Unser DEHOGA Einsatz
hat sich gelohnt.



Der Präsident berichtet	4
7% MwSt. auf Speisen	5
Corona-Hilfen	6
Azubis aus Marokko	8
Hotellklassifizierung	10
Digitale Sichtbarkeit	12

NACHHALTIGKEIT

E-Ladesäulen	14
IHK-Konjunkturumfrage	15
JUNGER DEHOGA	16
Mitarbeiterbindung	16
GEMA-Tarife	17

RECHT UND RAT 18

BEZIRKSVERBÄNDE

Hildesheim	22
Hannover	25
Lüneburg	29
Stade	31
Braunschweig	33
Weser-Ems	36
Osnabrück	37

Märkte / Produkte / Immobilien	38
--	----

LIEBE KOLLEGEN, LIEBE KOLLEGINNEN,

was als kleine Hoffnung aus den Sondierungspapieren und Versprechungen der CDU/CSU begann ist nunmehr Realität.

Die 7 Prozent Mehrwertsteuer auf Speisen wurden uns zum 1. Januar 2026 zugesagt. Das zahlt auf die jahrzehntelange Arbeit des Verbandes und somit auch von jedem Einzelnen von Ihnen ein – dafür bedanke ich mich an dieser Stelle. Ohne Ihren Einsatz wäre dieses Ziel nie erreicht worden.

Auch das Thema Wochenarbeitszeit wird weiterhin in der Koalition vorangetrieben, so dass ich auch hier positiv nach vorn blicke.

Alles in allem kann man sagen, ist die jetzige Regierung pro Gastronomie und Hotellerie eingestellt – mich stimmt es positiv.

Ein anderes Thema, was uns immer mehr bewegt, sind die Endabrechnungen der Coronahilfen. Hier haben wir in den vergangenen Monaten Gespräche sowohl mit der NBank aber auch dem Wirtschaftsministerium geführt und auf die uns bekannten Missstände hingewiesen. Ich hatte davon bereits im letzten Magazin berichtet. Hier bohren wir gerade sehr dicke Bretter. Ich würde mir in dieser Sache deutlich mehr Pragmatismus wünschen.

Zusammen mit der GIZ habe ich mich einem ganz neuen Projekt gewidmet, dem Thamm Plus Projekt zur Gewinnung von Auszubildenden aus Marokko. Hierzu werde ich im Magazin ausführlich berichten – soviel sei aber verraten, es hat sich gelohnt.



Gestärkt mit der frohen Kunde aus der neuen Regierung gehen wir nun in die Sommersaison, die hoffentlich mit gutem Wetter zu einem tollen Umsatz führen wird.

Ihnen, Ihren Familien und Mitarbeitern wünsche ich einen umsatzreichen Sommer.

Herzlichst Ihr Florian Hary

DER PRÄSIDENT BERICHTET

LIEBE KOLLEGEN UND KOLLEGINNEN,

wie in meinem Vorwort schon erwähnt, haben wir es geschafft: Es gibt eine Zusage für die 7 Prozent Mehrwertsteuer auf Speisen aus Berlin. Der 1. Januar 2026 ist als Stichtag fix verankert.

Mich macht es froh und dankbar, dass sich die jahrzehntelange Arbeit von uns als Verband gelohnt hat. Dankbar aber auch, dass wir noch einmal in den letzten Jahren Gas gegeben haben, nicht müde geworden sind politisch aktiv zu sein und nunmehr kurz vor dem Ziel stehen. Gefeierte wird, wenn alles unterschrieben ist. Hoffentlich zusammen in der DEHOGA Familie auf dem Landesverbandstag in Hannover.

Neben dieser frohen Botschaft gab es natürlich noch weitere tolle Erlebnisse in den letzten Monaten. So haben wir uns zum Beispiel zu regelmäßigen Austauschen mit dem Niedersächsischen Wirtschaftsministerium und der IHK Niedersachsen verabredet. Gemeinsam wollen wir unseren Kontakt stärken und über Branchenthemen sprechen.

Auf der Frühlingswiesen in München haben wir uns zusammen mit anderen DEHOGA Landesverbänden zum Austausch getroffen. Natürlich sehen wir uns auch auf regelmäßigen Sitzungen. Dennoch ist der Austausch abseits gut, um auch mal neben der Tagesordnung Dinge zu besprechen oder Themen zu bearbeiten, die im kleinen Kreis sehr gut zu klären sind. Ich profitiere regelmäßig von solchen Gesprächen und bin dafür sehr dankbar.

Dankbar bin ich auch, dass wir ein Treffen mit unseren Vertriebsmitarbeitern aus Niedersachsen in Hannover realisieren konnten. Seit Beginn meiner Präsidentschaft liegt mir dieses Thema am Herzen. Daher war es wichtig, dass wir uns nunmehr alle einmal in ruhiger Atmosphäre ausgetauscht haben und dies auch weiterhin regelmäßig tun werden.

Danke Ihnen allen, dass Sie pro ONEDEHOGA App gestimmt haben. Ein tolles Projekt, das uns in den nächsten Jahren begleiten wird. Damit sind wir eindeutig ein Vorreiter unter den Verbänden.



Frühlingswiesen in München: CSU-Chef Söder bekräftigt seine Position "pro 7 Prozent".

Damit einher geht auch die Suche und Schaffung einer neuen Stelle im Landesverbandshaus – natürlich nicht nur für die App, aber die zentralen Themen Marketing, Social Media und Vertrieb werden nun noch einmal neu gebündelt und aufgestellt.

Eine ganz neue Erfahrung war und ist das Projekt Thamm Plus zusammen mit der GIZ, darüber finden Sie einen ausführlichen Bericht in diesem Heft.

DEHOGA BEGRÜSST 7 % MEHRWERTSTEUER AUF SPEISEN
ALS WICHTIGE MASSNAHME ZUR STÄRKUNG DES GASTGEWERBES

KOALITIONSVERTRAG STEHT

Der DEHOGA begrüßt die zügige Einigung von CDU, CSU und SPD auf einen Koalitionsvertrag 45 Tage nach der Bundestagswahl. „Deutschland braucht gerade jetzt eine handlungsfähige Regierung“, erklärt DEHOGA-Präsident Guido Zöllick. „Der Koalitionsvertrag enthält wichtige Verbesserungen für unsere Branche – wie die Umsatzsteuerreduzierung für Speisen in der Gastronomie zum 1. Januar 2026 auf dauerhaft 7 Prozent, die Wochenarbeitszeit und Bürokratieabbau. Damit werden wichtige Weichen für die Zukunft der 200.000 gastgewerblichen Betriebe und ihrer zwei Millionen Beschäftigten gestellt.“

Eine Entscheidung von besonderer Relevanz für die Branche ist die vereinbarte dauerhafte Geltung der 7 Prozent Mehrwertsteuer für Speisen in der Gastronomie. „Diese Maßnahme sorgt endlich für fairen Wettbewerb und beendet die steuerliche Benachteiligung unserer Branche gegenüber anderen Anbietern von Essen“, betont Zöllick. „Es geht um die Zukunftssicherung unserer häufig familiengeführten Cafés, Wirtshäuser und Restaurants. Dafür haben wir jahrzehntelang gekämpft und gute Argumente für die einheitliche Besteuerung von Essen mit 7 Prozent vorgebracht“, so Zöllick. „Die 7 Prozent Mehrwertsteuer sind eine Entscheidung für die

heimischen Gastgeber, die täglich mit Leidenschaft für ihre Gäste da sind, sie sichern Existenzen, Arbeits- und Ausbildungsplätze sowie die kulinarische Vielfalt – in der Stadt wie auf dem Land.“

Die geplante Einführung einer Wochenarbeitszeit nach EU-Recht anstelle der bisherigen täglichen Höchstarbeitszeit – ebenfalls eine zentrale Forderung des DEHOGA – bezeichnet Zöllick als „richtigen Schritt hin zu mehr Flexibilität im Arbeitsmarkt“ und hebt hervor: „Diese Reform entspricht der Lebensrealität und dem Wunsch unserer Unternehmerinnen und Unternehmer ebenso wie vieler Mitarbeiterinnen und Mitarbei-

ter.“ Die Absichtserklärungen, Bürokratie abzubauen, begrüßt der DEHOGA-Präsident ebenso.

„Die Parteien haben den Ernst der Lage im Gastgewerbe erkannt. Jetzt muss daraus verbindliche Politik werden“, sagt Zöllick abschließend. „Nach fünf Jahren mit realen Verlusten kommt es für unsere Branche mehr denn je auf die richtigen wirtschaftspolitischen Impulse an, um wieder durchstarten zu können – für lebendige Innenstädte und Regionen, gastronomische Vielfalt und gesellschaftlichen Zusammenhalt.“ ◀

DEHOGA
Zeit für echte Lösungen

Aus dem Koalitionsvertrag:

**Ab 1.1.2026
kommen die
7% dauerhaft!**

Unser DEHOGA Einsatz
hat sich gelohnt.

Damit ALLE gewinnen.

DEHOGA
Zeit für echte Lösungen

Unser DEHOGA Einsatz
hat sich gelohnt:

**Die Umsatzsteuer
für Speisen
in der Gastronomie
wird ab 01.01.2026
dauerhaft auf
sieben Prozent reduziert.**

Damit ALLE gewinnen.



CORONA-HILFEN

Schlussabrechnungen der NBank

Michael Kiese Wetter ist Vorsitzender des Vorstands der NBank und erläutert im folgenden Interview die Herausforderungen, die mit den Schlussabrechnungen der Corona-Hilfen verbunden sind.

Die Menge an Schlussabrechnungen stellt uns vor ähnliche Kapazitätsprobleme wie damals zu Beginn der Pandemie die Zahl der Bewilligungen.

Sehr geehrter Herr Kiese Wetter, uns erreichen in den zurückliegenden Wochen vermehrt Anfragen von Mitgliedern, die sich über lange Wartezeiten und Wochen der Ungewissheit im Hinblick auf die Schlussabrechnungen für die Corona-Hilfen und die Reaktionszeit der NBank hierauf beschweren. Was hat es damit auf sich? Was ist aus Ihrer Sicht den Betroffenen zu sagen?

Natürlich kann ich den Unmut verstehen, der jetzt ab und an zu spüren ist. Erst drängt der Bund, dass die Schlussabrechnungen eingereicht werden, dann sind sie eingereicht und das große Warten geht los. Vielleicht zur Einordnung – damit Sie auch unsere Seite

der Dinge sehen können: Wir haben allein in den Überbrückungshilfen inklusive der November- und Dezemberhilfe mehr als 142.000 bewilligte Anträge in Niedersachsen. Das Fördervolumen umfasst rund 5,33 Mrd. Euro. Das können wir nur nach und nach abarbeiten. Unser Ziel ist es, das Gros bis zum Ende des Jahres erledigt zu haben, Widersprüche, Klagen, Stundungen oder kleinteilige Ratenzahlungen mal ausgenommen. Ich bitte daher noch ein bisschen um Geduld, auch wenn es schwerfällt.

Nicht selten wird auch bei uns Klage darüber geführt, dass die geschürten Erwartungen hinsichtlich anrechenbarer Positionen bei den Schlussabrechnungen enttäuscht

worden sind. Welche Erkenntnisse gibt es bei der NBank im Hinblick auf häufig aus dem Gastgewerbe in Ansatz gebrachten Abrechnungspositionen, die dann als nicht ansatzfähig bei der Schlussabrechnung von Ihrem Hause gestrichen werden?

Es gibt in der Tat immer wieder Diskussionen darüber, was angerechnet werden kann und was nicht. Ein Beispiel, das mir spontan einfällt, ist die Anschaffung von Luftfiltern. Natürlich waren die wichtig. Aber wenn für 30 Quadratmeter Fläche 20 Luftfilter abgerechnet werden sollen, ist das für uns nicht mehr nachvollziehbar. Häufig zu Fragen führt auch das Thema digitale Kassensysteme. Wer erst später unterstützt durch Corona-Hilfen elektronische Systeme eingeführt hat, die schon vor Ausbruch der Pandemie verpflichtend waren, der muss leider zurückzahlen. Erweiterungen bereits vorhandener Systeme und Anpassungen von Schnittstellen werden aber weiterhin anerkannt. Ein anderer oft diskutierter Punkt ist die Frage, ob Umbaumaßnahmen Hygienekonzepte zugrunde liegen. Wenn jemand zum Beispiel eine Küche im Außenbereich baut, ohne dass die Basis ein schlüssiges Hygienekonzept ist, dann ist das zwar eine Investition, aber wird nach den Richtlinien leider nicht anerkannt. Ebenfalls nicht anerkannt wird, wenn jemand seine Küche wegen eines Wasserschadens saniert. In manchen Fällen kann ich den Frust über eine Ablehnung verstehen, weil eine Idee im Kern richtig und gut war, uns aber die Richtlinien die Hände binden. In anderen Fällen muss ich sagen – da stehe ich auch als Steuerzahler voll hinter einer Ablehnung.

Seitens der Politik wurde vollmundig der bekannte „Wumms“ in Aussicht gestellt, um durch staatlichen Eingriff geschlossenen Betrieben auch in unserem Metier eine Kompensation zuteilwerden zu lassen, die dann doch nun der Rückforderung unterliegt. Können Sie den Unmut von Unternehmerinnen und Unternehmern des Gastgewerbes verstehen?

Ja und nein. Die Corona-Hilfen haben Unternehmen – darunter vielen Gastronomiebetrieben geholfen – den Lockdown besser zu verkraften. Und genau das war das Ziel der

Politik. Ziel war es nicht, dafür zu sorgen, dass die Unternehmen dank der Corona-Hilfen besser dastehen als im Vergleich zu Vor-Corona-Zeiten. Deshalb haben wir von Anfang an auch klar kommuniziert, dass wir die Überbrückungshilfen zwar auf der Basis von Prognosen und Schätzungen auszahlen, bei der Schlussabrechnung aber die echten Zahlen zählen. Übrigens gibt es auch im Bereich des Gastgewerbes Unternehmerinnen und Unternehmer, die mitnichten nachzahlen müssen, sondern noch Geld erhalten. Ganz persönlich bedaure ich die Fälle, in denen Unternehmerinnen und Unternehmer ihr Geschäft trotz der Hilfen aufgeben mussten, inzwischen anderweitig arbeiten, oft nicht viel verdienen und trotzdem die Hilfen zurückzahlen müssen. Da kann es im Einzelfall sehr schwierig sein, das Geld innerhalb der geforderten sechs Monate wieder zurückzuzahlen. Hier beraten meine Kolleginnen und Kollegen gerne und suchen nach guten Lösungen für alle Seiten.

Regelmäßig taucht bei uns auch als Beschwerde auf, dass den Betrieben mit Verweis auf eine so genannte „Überkompensation“ Rückforderungsbescheide ins Haus flattern, die im Wesentlichen darauf beruhen, dass durch Außer-Haus-Geschäft voll angerechnete Einnahmen entgegeng gehalten werden, obwohl es ursprünglich geheißen habe, dass die Einkünfte aus dem Außer-Haus-Geschäft nicht berücksichtigt werden sollen. Was sagen Sie zu diesem Vorwurf?

Das ist eine Äußerung, die uns auch schon das eine oder andere Mal erreicht hat. Die Politik hatte in der Tat einen Anreiz für Außer-Haus-Verkäufe gesetzt, indem sie der Gastronomie-Branche in den November- und Dezemberhilfen nur 75 Prozent der Umsätze des Vorjahrs erstattete. Die Idee dahinter: Die übrigen 25 Prozent können durch Außer-Haus-Verkauf erwirtschaftet werden. Wenn jemand mehr erwirtschaftet hat, greift automatisch wieder die Regel, dass jemand durch die Hilfen nicht besser dastehen darf, als vorher. Diese Regel galt von Anfang an. Schließlich wurden die Corona-Hilfen aus Steuergeld bezahlt, also ist es im Interesse aller, sorgsam damit umzugehen.

Unsere Mitgliedsbetriebe melden auch, dass sie von ihren Steuerberatern (prüfen den Dritten) zu hören bekommen, dass äußerst spärlich überhaupt Antworten auf Rückfragen zum Sachstand über das Portal kommen. Sehen Sie das auch so und wie könnte der Kommunikationsfluss gegebenenfalls verbessert werden?

Ich würde Ihnen jetzt gerne sagen, das kommt nicht vor. Aber ich weiß leider, dass das so ist. Das liegt an der Vielzahl der Fälle und der Kürze der Zeit, in der sie abgewickelt werden sollen. Der Fokus der Kolleginnen und Kollegen liegt daher auf dem Portal, weniger auf Mails. In dem Moment, in dem Ihr Fall bearbeitet wird und Fragen auftauchen, werden Ihre prüfenden Dritten über das Portal kontaktiert. Änderungswünsche können natürlich auch eingestellt werden.

Vor welchen Schwierigkeiten steht Ihr Haus bei der Bearbeitung der Coronahilfen-Abrechnungen und wann ist mit dem Abschluss des Themas „Corona-Abrechnungen“ zu rechnen?

Die Menge an Schlussabrechnungen stellt uns vor ähnliche Kapazitätsprobleme wie damals zu Beginn der Pandemie die Zahl der Bewilligungen. Erschwerend hinzu kommt, dass damals natürlich alles extrem schnell gehen musste, auch das Aufsetzen der Technik. Dabei ist stark vom Anfang her und nicht immer bis zum Ende gedacht worden. Daher gibt es gerade in den Prozessen an einigen Stellen Nachbesserungsbedarf – und ich bin mir sicher, jeder kann sich vorstellen, dass es nicht ohne ist, Änderungen im laufenden Prozess umzusetzen. Ich höre auch immer wieder von Kolleginnen und Kollegen, wie sehr ihnen einzelne Schicksale zu schaffen machen. Aber wir sind als Haus an verwaltungsrechtliche Vorgaben gebunden und können nicht frei entscheiden.

In der nächsten Ausgabe des DEHOGA Magazins folgt ein Interview zu den mit den Corona-Hilfen verbundenen Herausforderungen mit Klaus Hawellek, Fachanwalt für Steuerrecht aus Hannover. ◀

Azubi-Rekrutierung in Marokko

SPRACHE BLEIBT GRÖSSTE HÜRDE – QUALITÄT VOR QUANTITÄT

Auf Initiative einer Delegationsreise im Jahr 2024 des damaligen Wirtschaftsminister Olaf Lies begann die Zusammenarbeit mit der Region Tanger – Tétouan – Al Hoceïma in Marokko. „Wir als Verband wurden in diesem Jahr im Frühling darauf aufmerksam gemacht, dass es zusammen mit der Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) die Möglichkeit gibt über das sogenannte Thamm Plus Programm Auszubildende nach Niedersachsen zu holen“, so DEHOGA-Präsident Florian Hary, der das Projekt maßgeblich betreut.

Nach zahlreichen Vorgesprächen mit der GIZ über die Rahmenbedingungen war man sich einig, dass ein Vertreter des Verbandes vor Ort sein muss, um die entsprechenden Kontakte zu knüpfen und Prozesse zu verstehen. „Mir war das besonders wichtig, denn auch uns haben im Vorfeld zahlreiche Bedenken und Herausforderungen erreicht. Darüber wollte ich mir selbst ein Bild machen. Wenn wir als Verband



ein solches Projekt starten, dann müssen wir auch am Ende sagen können, wir wissen wie es funktioniert“, erläutert Hary.

Ein wichtiger Schritt für das Ausbildungsprojekt in Kooperation mit der GIZ und der ANAPEC wurde daher kürzlich vor Ort in Marokko gemacht. Besonders deutlich wurde dabei, dass Sprachkenntnisse der zentrale Erfolgsfaktor für eine gelingende Ausbildung in Deutschland sind. Rund 70 % der Bewerber konnten aufgrund unzureichender Deutschkenntnisse nicht für das Programm berücksichtigt werden oder wurden auf das Jahr 2026

verschoben. Positiv: Diese Bewerber erhalten ab sofort vor Ort ein gezieltes Coaching in Sprache und Soft Skills durch die GIZ.

Die Gespräche vor Ort machten auch deutlich, warum es in der Vergangenheit zu Abbrüchen während der Ausbildung in Deutschland kam. Leider verfolgen einige ausländische Agenturen in der Vermittlung weniger das Wohl und die Eignung der Bewerber, sondern primär wirtschaftliche Interessen. Das führt dazu, dass häufig junge Menschen vermittelt werden, die weder über ausreichende Sprachkenntnisse noch über die notwendige Vorstellung vom Berufsalltag im Gastgewerbe verfügen.

Für den DEHOGA Niedersachsen und die GIZ steht die Qualität der Bewerber im Vordergrund. Ein wichtiges Kriterium bleibt daher auch, dass die Kandidaten bereits Berufserfahrung in der Branche gesammelt haben und echtes Interesse an einer Ausbildung zeigen. Der persönliche Austausch

vor Ort ermöglicht eine viel bessere Einschätzung und Auswahl. Am Ende konnten 36 motivierte Kandidaten ausgewählt werden, die nun im nächsten Schritt Vorstellungsgespräche mit Ausbildungsbetrieben führen werden.

Ein herzlicher Dank gilt allen Betrieben, die sich in diesem Jahr an dem Projekt beteiligen. Ziel bleibt es, gemeinsam an einer erfolgreichen Integration und Ausbildung zu arbeiten, Erfahrungen auszutauschen und das Projekt kontinuierlich weiterzuentwickeln. Erste Anpassungen für die Bewerber-Runde 2026 sind bereits angedacht, um den Prozess weiter zu optimieren.

Ein Projekt, das mit viel Engagement und partnerschaftlicher Zusammenarbeit nachhaltig den Fachkräftenachwuchs in Niedersachsen sichern soll. ◀



+++ THAMM Plus +++

Faire Gewinnung von Auszubildenden aus Nordafrika

Das Projekt „Unterstützung regulärer Arbeitsmigration und -mobilität zwischen Nordafrika und Europa“ (THAMM Plus) fördert Wege der sicheren und fairen Arbeitsmigration für Auszubildende und Fachkräfte aus Ägypten, Marokko und Tunesien und vermittelt sie an Betriebe in Deutschland.

Die Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH setzt das Projekt THAMM Plus um und kooperiert dabei mit der Bundesagentur für Arbeit (BA). THAMM Plus ist durch das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) beauftragt, und die Europäische Union (EU) finanziert das Projekt mit.

Die GIZ plant zusammen mit dem Niedersächsischen Wirtschaftsministerium und dem DEHOGA Niedersachsen bereits **für 2025 kurzfristig eine Rekrutierung in Marokko zu starten. Dafür soll die Rekrutierung im April/Mai erfolgen, so dass die Azubis im Idealfall schon im Juli in Deutschland sein könnten.**

Factsheet

PROFILE DER KANDIDATEN

Die Projektteilnehmer werden in einem mehrstufigen Bewerbungsprozess sorgfältig ausgewählt und anschließend intensiv auf eine Beschäftigung vorbereitet. Die zukünftigen Auszubildenden erfüllen die folgenden Voraussetzungen:

- + Abschluss Sekundarschule (Secondary School Certificate bzw. Baccalauréat o.ä.)
- + Deutschkenntnisse (Sprachniveau B1)
- + Arabischkenntnisse (Muttersprache) und teilweise Französisch- und Englischkenntnisse
- + mehrheitlich erste einschlägige Berufserfahrung

TEILNAHMEVORAUSSETZUNGEN FÜR BETRIEBE

Um als Arbeitgeber am THAMM Plus Projekt teilzunehmen, gelten die folgenden Voraussetzungen:

- + Für die Visumserteilung muss für Auszubildende der Lebensunterhalt mit monatlich mindestens 982 Euro brutto gesichert sein (durch die Übernahme von Sachleistungen kann die Differenz zur Vergütung laut Tarifvertrag ausgeglichen werden).
- + Organisation von adäquatem Wohnraum und anteilige Übernahme der Kosten für die Unterkunft, sofern diese inklusive Nebenkosten und Rundfunkbeitrag mehr als 1/3 des Nettogehalts betragen.
- + Bereitstellung notwendiger Dokumente für den Visaprozess und Übernahme der Antragskosten.
- + Organisation und Übernahme der Kosten für den Flug nach Deutschland und der weiteren Anreise zum Arbeitsort.

Haben Sie Interesse, im Rahmen des THAMM Plus Projekts hochmotivierte Auszubildende für das Ausbildungsjahr 2025 zu gewinnen?

Wie auch in der vorherigen Projektphase verfügen alle Auszubildenden über Deutschkenntnisse (zertifiziertes Deutsch B1-Sprachniveau) und über einen höheren Schulabschluss.

Die Leistungen von THAMM Plus sowie die Teilnahmevoraussetzungen finden Sie im obigen Factsheet.

MELDEN SIE SICH ZEITNAH PER MAIL BEI UNS:

Sarah Blümel, bluemel@dehoga-niedersachsen.de und senden uns folgende Informationen:

- + **Für welchen Ausbildungsberuf haben Sie Bedarf**
(z. B. Koch/Köchin, Fachkraft für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Hotelfachmann/-frau etc.)?
- + **Wie viele Auszubildende möchten Sie einstellen?**
- + **Für welches Ausbildungsjahr (2025 und / oder 2026) suchen Sie?**

Hotelstars Union begrüßt Aserbaidsschan als Vollmitglied

Die Hotelstars Union (HSU) hat anlässlich ihrer 9. Generalversammlung Aserbaidsschan einstimmig als Vollmitglied aufgenommen. Neben diesem Schritt rückte die Generalversammlung die wirtschaftliche und strategische Relevanz der Hotelsterne als Qualitätsversprechen und Marketingtool in den Fokus.

„Aserbaidsschan hat sowohl Ernsthaftigkeit als auch Ehrgeiz bei der Umsetzung der HSU-Hotelklassifizierung bewiesen. Wir danken für das konsequente und anhaltende Engagement für unseren harmonisierten Ansatz und freuen uns über das geografische Wachstum der HSU innerhalb Europas“, unterstrich HSU-Präsident Markus Luthe im Rahmen der Generalversammlung.

Gunay Saglam, CEO des Aserbaidsschanischen Hotelverbandes, betonte: „Wir freuen uns sehr, dass Aserbaidsschan nun Vollmitglied der Hotelstars Union ist! Seit unserem Beitritt im Jahr 2019 haben wir mit der Unterstützung unseres Verbandes, der Staatlichen Tourismusagentur, des Aserbaidsschanischen Tourismusbüros, der Hotelstars Union und hier insbesondere von HotellerieSuisse inten-

siv an der Umsetzung des HSU-Systems gearbeitet. Diese Mitgliedschaft reiht uns unter Europas Top-Destinationen im Bereich Hotelqualität ein – und wir werden den Standard der Gastfreundschaft in unserem Land weiter anheben.“

Ein inhaltlicher Höhepunkt der Generalversammlung war der Impulsvortrag des Unternehmensberaters und Vertriebsexperten Michael Hucho. Unter dem Titel „Der Einfluss von Qualität auf den Vertriebs Erfolg“ beleuchtete er die wirtschaftliche Relevanz von subjektiver und objektiver Qualität in der Hotellerie sowie die Rolle der Hotelklassifizierung und Gästebewertungen als aktives Steuerungsinstrument. Sterne, so Hucho, seien weit mehr als dekorative Symbole: „Sie stehen für eine nachvollziehbare und verlässliche Leistungszusage gegenüber dem Gast – und damit für ein messbares Qualitätsversprechen.“

Besonders hob Hucho den mittels Key Performance Indikatoren nachweisbaren Zusammenhang zwischen der konsequenten Anwendung der qualitätsorientierten Kommunikation der Hotelklassifizierung und dem wirtschaft-

lichen Erfolg von Beherbergungsbetrieben hervor. Eine klare Positionierung über die Sterne-Klassifizierung stärke das Vertrauen der Gäste, fördere nachweisbar die Buchungsentscheidung und wirke sich unmittelbar auf die betriebswirtschaftliche Performance aus.

Im Fokus stand die erfolgreiche Kombination von subjektiver Qualität und deren Kommunikation über Vertriebspartner in den Markt (push) zugunsten von Reichweite sowie objektiver Qualität im direkten Kontakt zum Reisenden (pull). Gezieltes Qualitätsmanagement entlang den verschiedenen Berührungspunkten mit dem Gast vor, während und nach der Reise reduziere Abhängigkeiten und generiere direkte Nachfrage. „Wer Qualität proaktiv sichtbar macht, sendet ein starkes Signal in den Markt und bedient erfolgreich die sich wandelnden Bedürfnisse der Gäste“, fasste Hucho zusammen.

HSU-Präsident Markus Luthe betonte abschließend: „Die Aufnahme Aserbaidsschans als Vollmitglied unterstreicht eindrucksvoll das Vertrauen in unser gemeinsames Verständnis von Qualität in der Hotellerie. Wie wir heute auch durch wissenschaftlich fundierte Erkenntnisse erfahren haben, sind Hotelsterne weit mehr als bloße Bewertungen – sie sind ein anerkanntes und verbindliches Leistungsversprechen an unsere Gäste. Sie stehen für Transparenz, Vergleichbarkeit und Verlässlichkeit. Und genau deshalb bleiben sie ein unverzichtbares Marketinginstrument in einem dynamischen Marktumfeld. Die Hotelstars Union wird sich auch künftig dafür einsetzen, dieses Qualitätsmerkmal weiter zu stärken, international zu etablieren und aktiv weiterzuentwickeln.“ ◀



HSU begrüßt Aserbaidsschan als Vollmitglied – vlnr: Thomas Allemann (Schweiz), Gunay Saglam (Aserbaidsschan), Maria Dinböck (Österreich), Rashad Aliyev (Aserbaidsschan), Markus Luthe (Deutschland).

Sterneregen in Niedersachsen!

Der DEHOGA gratuliert den erfolgreich klassifizierten Hotels



Das familiengeführte **HOTEL ZUR LINDE IN HEEDE** wurde erfolgreich rezertifiziert und darf sich weiterhin mit drei Sternen schmücken! Georg und Monika Niemeyer sowie ihr engagiertes Team freuen sich über diese großartige Auszeichnung. Auch die DEHOGA-Bewertungskommission mit Martina Alfes und Thorsten Müller gratuliert herzlich.



GLÜCKWUNSCH AN DAS HOTEL STADT HAMELN!

Das Haus bleibt mit 4 Sternen eine erstklassige Adresse in der Rattenfängerstadt Hameln. Auf dem Bild: Nicole Titz von der Hameln Marketing und Tourismus GmbH und Jessica Dolle vom Weserbergland Tourismus e.V. sowie Hoteldirektor Stefan Carlsen, der stolz die verdienten Sterne in Empfang nahm.



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH AN BETTINA UND WOLFGANG MOSLER!

Ihr Hotel Menzhausen wurde erneut mit vier Sternen ausgezeichnet – ein starkes Zeichen für kontinuierliche Qualität, Komfort und herzliche Gastfreundschaft mitten im schönen Uslar. Jessica Dolle vom Weserbergland Tourismus überreichte die begehrten Sterne persönlich und gratulierte zur erfolgreichen Folgeklassifizierung.



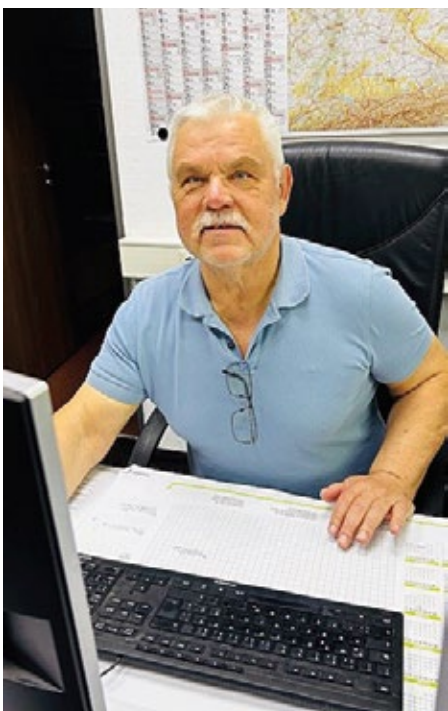
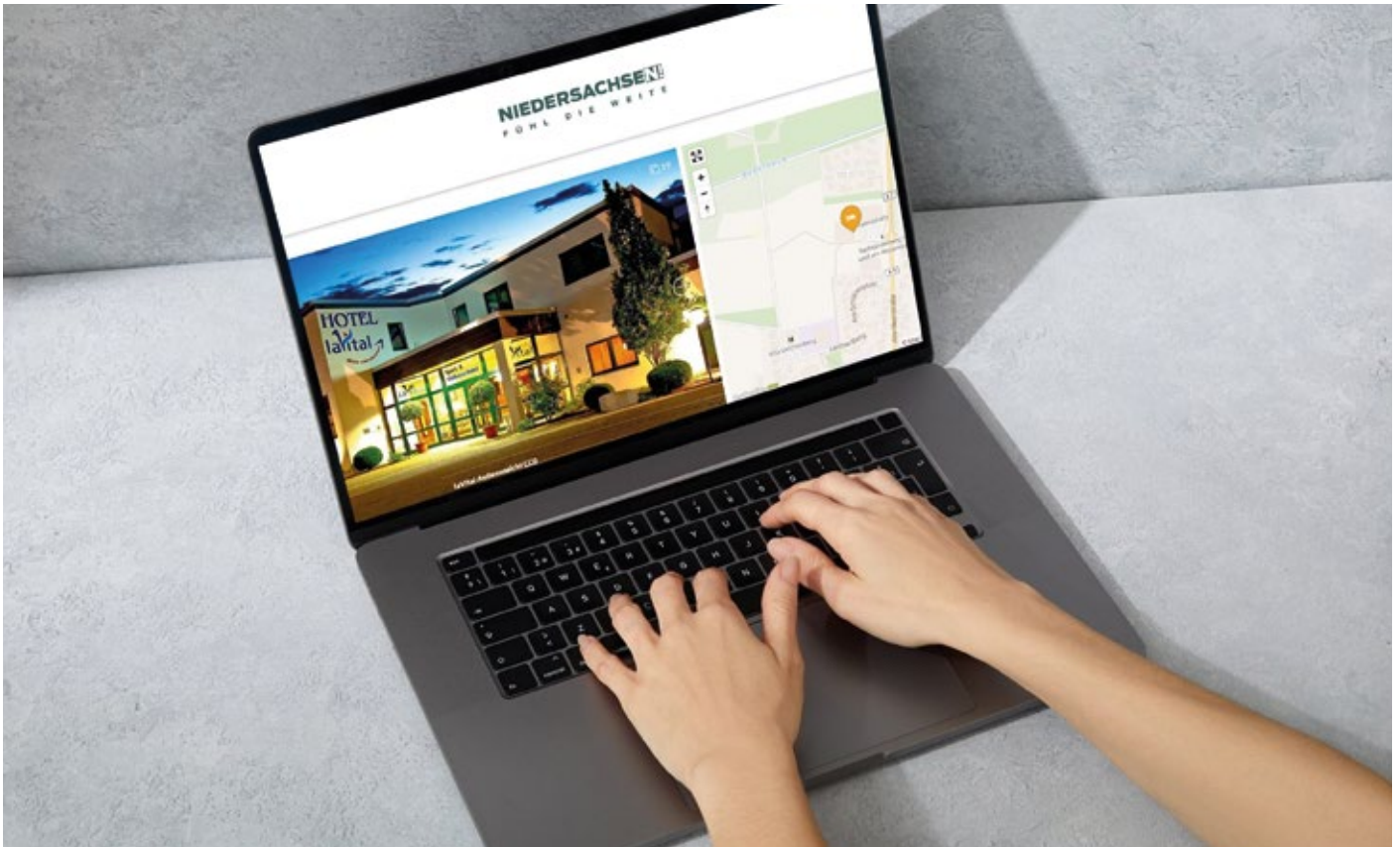
GLÜCKWUNSCH NACH USLAR-ESCHERSHAUSEN!

Das Gasthaus Johanning wurde erneut mit 3 Sternen klassifiziert und steht damit weiter für Qualität, herzliche Gastlichkeit und regionale Genussmomente. Jessica Dolle vom Weserbergland Tourismus e.V. und David Johanning freuen sich gemeinsam über die Auszeichnung.

SIE WOLLEN AUCH ECHTE STERNE?

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

» Digital sichtbar sein – nicht irgendwann, sondern jetzt «



Horst Krebs, Geschäftsführer des LaVital Sport- und Wellnesshotels in Wesendorf, über den Niedersachsen Hub und warum sich Mut zur Digitalisierung für die Branche jetzt auszahlt.

Wer Horst Krebs zuhört, bekommt schnell das Gefühl: Hier ist jemand, der nicht auf Branchen-Trends wartet – sondern sie mitdenkt, mitgeht und manchmal auch einen Schritt voraus ist. Als Geschäftsführer des LaVital Sport- und Wellnesshotels in der Südheide Gifhorn kennt er die Herausforderungen des Alltags in Hotellerie und Gastronomie – aber auch die Chancen, die sich bieten, wenn man den Blick für das große Ganze nicht verliert.

„Wir haben schon früh erkannt: Wer heute digital nicht sichtbar ist, wird morgen kaum

noch gefunden“, sagt Krebs. Dass der Niedersachsen Hub genau diese Sichtbarkeit ermöglichen soll, weckte sofort sein Interesse.

ZENTRAL PFLEGEN, ÜBERALL PRÄSENT SEIN

Über die Tourismusorganisation Südheide Gifhorn kam der Kontakt zur Plattform zustande, die von der TourismusMarketing Niedersachsen (TMN) initiiert wurde. Ihr Ziel: touristische Betriebe digital unterstützen – mit einer strukturierten Datenbank, welche die Inhalte zentral bündelt und automatisiert auf Websites, Plattformen und digitale Assistenten ausspielt.

„Früher haben wir dieselben Informationen an drei oder vier Stellen gepflegt. Heute reicht ein zentraler Eintrag – und die Daten fließen über-



„Wir haben schon früh erkannt:
Wer heute digital nicht sichtbar ist,
wird morgen kaum noch gefunden.“

Horst Krebs, Geschäftsführer
LaVital Sport- und Wellnesshotel



all hin, wo potenzielle Gäste suchen“, erklärt Krebs. Ob auf der eigenen Website, in regionalen Tourismusportalen, bei Google oder sogar in Sprachassistenten wie Alexa: Die digitale Präsenz des LaVital ist deutlich gestiegen. „Und das mit deutlich weniger Aufwand.“

STRUKTUR, DIE VERBINDET

Ein weiterer Pluspunkt für ihn: die einheitliche Datenstruktur. „Sie erleichtert nicht nur unsere Arbeit, sondern auch die Kooperation mit Partnern und die Verknüpfung mit anderen Daten wie Wetter- oder Mobilitätsdaten.“ Der Niedersachsen Hub schafft Verbindungen zwischen Betrieben, Regionen und digitalen Services – und das mit System. „Die technische Einstiegshürde ist geringer als viele denken“, sagt er. „Mit etwas Unterstützung und den durch die TMN bereitgestellten Leitfäden gelingt der Einstieg schnell.“

Zudem konnte der regionale Tourismusverband unsere dort bereits vorhandenen Informationen in den Niedersachsen Hub einpflegen – „ein echter Zeitgewinn“, so Krebs.

EIN APPELL AN DIE BRANCHE

Für Horst Krebs ist klar: Wer jetzt nicht handelt, wird den Anschluss verpassen. „Die Digitalisierung ist nicht irgendwann wichtig – sie ist es jetzt. Und der Niedersachsen Hub bietet uns ein Werkzeug, das uns dafür fit macht. Er bietet die Möglichkeit, die digitale Präsenz des eigenen Betriebes nachhaltig sicherzustellen und sich für zukünftige Technologien zu rüsten. Die zentrale Datenverwaltung spart langfristig Zeit und Ressourcen.“

Darum sein Appell an Kolleginnen und Kollegen: „Nicht abwarten, sondern ausprobieren. Es lohnt sich. Wer einmal mit dem System

gearbeitet hat, erkennt den Mehrwert sehr schnell.“

ZUKUNFT MIT POTENZIAL

Natürlich hat Krebs auch Ideen, wie die Plattform weiterentwickelt werden könnte: „Automatisierte Datenaktualisierungen, mehr Schnittstellen, KI-gestützte Empfehlungen für Gäste – das würde den Nutzen noch steigern.“

Doch der wichtigste Schritt ist für ihn bereits getan.

„Der Hub ist ein Meilenstein für die
Zukunftsfähigkeit unserer Branche.
Jetzt müssen wir ihn auch nutzen.“

Sind Ihre Daten schon im Niedersachsen Hub?

Nehmen Sie die Gelegenheit wahr, Teil dieser digitalen Transformation zu werden! Alles, was Sie dafür tun müssen, ist Ihre Daten im Niedersachsen Hub zur Verfügung zu stellen. Mit nur einmaliger Einpflege wird Ihr Angebot auf den Websites der TMN wie auch in vielen weiteren digitalen Anwendungen sichtbar.

Mehr Informationen auf:
www.niedersachsen-hub.de



TMN!
TOURISMUSMARKETING
NIEDERSACHSEN

Kontakt Niedersachsen Hub:

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

Mehrwert für Gäste und Einnahmequelle

DEHOGA-MITGLIEDER SETZEN AUF LADESÄULEN FÜR ELEKTROAUTOS

Die Zukunft der Mobilität ist elektrisch. Auch wenn das im Alltag und öffentlichen Diskurs nicht immer eindeutig sichtbar ist, sind doch viele langfristige politische Weichenstellungen längst auf Elektromobilität ausgelegt. Dies zeigen der Koalitionsvertrag der neuen Bundesregierung mit Förderanreizen wie die aktuellen Zulassungszahlen. So sind seit Jahresbeginn etwa 50 Prozent der Neu-PKW's vollelektrisch oder Hybride.

Anders als bei Verbrennern ist jedoch die Thematik des Tankens beziehungsweise Ladens komplexer. Aufgrund der aktuell und auch in naher Zukunft noch vergleichsweise längeren Dauer des Ladens, bietet der gelernte Ort der Tankstelle für eine längere Verweildauer doch wenig

Charme. Stattdessen entwickelt sich dynamisch eine vielschichtige Struktur an Ladeorten: zu Hause, auf der Arbeit oder etwa beim Einkaufen – in jedem Fall "nebenbei". Dazu eignet sich natürlich auch Hotels sehr gut, zumal die Wahrscheinlichkeit eines eher leeren Akkus nach einer vermutlich kilometerweiten Anreise sehr hoch ist.

So haben auch schon diverse Dehoga-Mitglieder Ladesäulen für ihre Mitglieder und Gäste geschaffen. Aus nachvollziehbaren Gründen – und mit positiven ersten Erfahrungen.

So auch das Hotel Gut Altona im Landkreis Oldenburg, das gleich acht Ladepunkte für Elektroautos geschaffen hat, darunter einen Schnelllader. Mark Schleicher, Busi-

ness Development Manager beim Familienhotel, sagt: „Unsere Gäste geben uns viel positives Feedback zu den Lademöglichkeiten. Auch fragen uns immer mehr Gäste bereits im Vorfeld an, ob unser Hotel Lademöglichkeiten besitzt.“

Ähnlich berichtet Uwe Balland, Inhaber von BALLAND's Hotel & Restaurant: "Wir erhalten bereits positive Rückmeldungen bei Bewertungs-Portalen."

Beide Hotels haben die Ladeinfrastruktur von dem Hamburger Anbieter go2zero umsetzen lassen. Das Unternehmen übernimmt die Projektierung der Säulen, hilft bei der Beantragung von Fördergeldern und stellt auch ein Backend zur Verfügung, was für einen automatischen Betrieb der Säulen inklusive Abrechnung sorgt.



Go2zero, zugleich Partner der Dehoga Niedersachsen, bietet für Hotels ein Modell, bei dem die Firma selbst in die Ladesäulen investiert. Für das Hotel entstehen keine Aufwände, auch nicht im laufenden Betrieb. Vielmehr erhalten die Betriebe sogar noch eine Vergütung pro geladene Kilowattstunde. ◀

WEITERE INFOS & ANSPRECHPARTNER:

go2zero, Tobias Knipp
t.knipp@go2-zero.de
 0171 9178028

Ihre Energieberater in Niedersachsen

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



Carsten Mücke
Mücke Energieberatung

Eschenweg 36b
 49088 Osnabrück
 Telefon 0541 91194115

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

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



Torsten Merker
blueContec GmbH

Gretchenstr. 40
 30161 Hannover
 Mobil 0157 76131998

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

Hohe Arbeitskosten belasten das Gastgewerbe

Der Start in die Tourismussaison verlief in weiten Teilen Niedersachsens gut: Das meist gute Wetter über Ostern und die Mai-feiertage lockte viele Gäste in die Reiseregionen Niedersachsens. Dennoch bleibt die Stimmung bei den Betrieben insgesamt verhalten. Das ist das Kernergebnis der aktuellen Saisonumfrage der IHK Niedersachsen. Der Konjunkturklimaindex, der die aktuelle Lage und die Aussichten in einem Wert zwischen 0 und 200 zusammenfasst, ist leicht gestiegen. Aktuell zeigt er einen Wert von 90,6 Punkten – im Herbst 2024 waren es noch 87,5 Punkte; im Vergleich zum Vorjahr hat er sich jedoch kaum verändert (Frühjahr 2024: 90,2 Punkte).

Ihre aktuelle Lage bewerten derzeit 25 Prozent der Betriebe als gut, 47 Prozent als befriedigend und 28 Prozent als schlecht. Der Umsatz ist im Vergleich zur Frühjahrsumfrage 2024 gesunken. Die Aussichten haben sich zuletzt zwar verbessert, bleiben aber insgesamt verhalten. So erwarten 18 Prozent der Betriebe eine günstigere Geschäftslage (Herbst 2024 8 %) und 34 Prozent eine Verschlechterung (Herbst 2024 43 %). Fast jeder zweite Betrieb geht nach wie vor von einer gleichbleibenden Situation aus.

„Zwar haben sich die Aussichten der Betriebe leicht verbessert. Wirklich positiv blickt die Branche aber noch nicht in die Zukunft. Die im Koalitionsvertrag angekündigte Senkung der Umsatzsteuer auf Speisen in Restaurants ab 2026 sowie die Flexibilisierung der Arbeitszeit sind von der Branche seit langem geforderte Erleichterungen. Dies allein ist aber noch nicht der Befreiungsschlag, den die Branche jetzt braucht. Wir erwarten von der neuen Bundesregierung deutliche Erleichterungen für die Betriebe durch mehr Digitalisierungsangebote, Abbau von Bürokratie und steuerliche Anreize für Investitionen“, so IHKN-Hauptgeschäftsführerin Monika Scherf.

Als größte Risiken für die wirtschaftliche Entwicklung des eigenen Unternehmens in den kommenden zwölf Monaten sieht das Gastgewerbe die Arbeitskosten mit 85 Prozent, gefolgt von

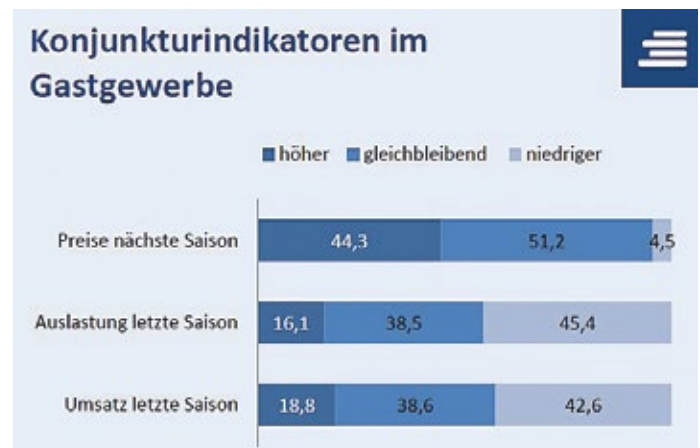
den Kosten für Energie, Rohstoffe und Lebensmittel mit 76 Prozent. Auf den nächsten Plätzen stehen die wirtschaftspolitischen Rahmenbedingungen (60 %) und der Personalmangel (51 %). Die Arbeitskosten werden damit zum zweiten Mal in Folge als größte Herausforderung gewertet und liegen nun auf einem Allzeithoch.

„Die hohen Kosten machen den Betrieben weiter zu schaffen. Das Gastgewerbe ist eine sehr personalintensive Branche. Kostensteigerungen im Personalbereich schlagen hier viel mehr durch als in anderen Branchen. Die angekündigte Erhöhung des Mindestlohns auf 15 Euro und steigende Kosten für Sozialversicherungen gepaart mit allgemeinen Kostensteigerungen bereiten den Betrieben große Sorgen. Auch kommunale Steuern wie Bettensteuer und Verpackungssteuer tragen nicht zu einer Erleichterung für die Branche bei“,

so IHKN-Tourismussprecherin Kerstin van der Toorn.

Dies alles wirkt sich auch auf die Preisgestaltung der Betriebe aus. Mehr als jeder zweite Betrieb geht zwar aktuell von gleichbleibenden Preisen für die nächste Saison aus, aber 44 Prozent der Unternehmerinnen und Unternehmer gehen davon aus, ihre Preise nach oben korrigieren zu müssen.

Der Personalmangel beschäftigt die Branche nach wie vor. Insgesamt rechnen die Betriebe weiterhin mit einer leicht rückläufigen Zahl an Beschäftigten. Grund dafür ist der Mangel an geeigneten Bewerberinnen und Bewerbern: 42 Prozent der Betriebe im Gastgewerbe können offene Stellen längerfristig nicht besetzen, da sie keine passenden Arbeitskräfte finden. 36 Prozent haben aktuell keinen Personalbedarf und 23 Prozent keine Probleme, offene Stellen zu besetzen. ◀



JUNIOREN-HERBST-
ARBEITSKREIS 2025

Spannende Zukunftsthemen



Am 26. und 27. Oktober 2025 findet der nächste Herbstarbeitskreis des Jungen DEHOGA Niedersachsen statt. Der genaue Veranstaltungsort steht noch nicht fest, doch eines ist sicher: Es wird erneut ein inspirierendes Ambiente für Austausch, Netzwerken und praxisnahe Inhalte geboten. Inhaltlich dreht sich diesmal alles um das Thema „Agile Unternehmungsführung – Führung neu denken“. Die Teilnehmer setzen sich mit den Herausforderungen des Fachkräftemangels, den veränderten Gästewünschen

und aktuellen Branchentrends auseinander. Im Fokus steht dabei die Frage, welche Führungsmodelle und Persönlichkeitsmerkmale künftig gefragt sind, um Betriebe erfolgreich in die Zukunft zu führen. Ein weiteres Highlight des Arbeitskreises wird ein Impuls zum Thema „Einführung von KI und digitalen Helfern im Alltag – wie fange ich an?“ sein. Hierbei wird nicht die technische, sondern die betriebliche Perspektive in den Mittelpunkt gestellt: Welche digitalen Lösungen sind sinnvoll, was wird

tatsächlich gebraucht und wie lassen sich erste Schritte im eigenen Betrieb umsetzen?

Die Einladung mit allen Details zum Programm wird rechtzeitig verschickt und ist auch online unter www.dehoga-niedersachsen.de/junger-dehoga abrufbar.

Ein Termin, den sich Nachwuchsführungskräfte und engagierte junge Gastgeber schon jetzt vormerken sollten. ◀

Flexibilität und klare Struktur

ZWEI SCHLÜSSEL ZUR MITARBEITERBINDUNG

Dienstplanung kann mehr als Schichten verteilen: Mit digitalen Tools wie gastromatic lassen sich Strukturen schaffen, die Orientierung geben, Vertrauen fördern – und Mitarbeitende langfristig binden.

Der Arbeitsmarkt ist in Bewegung. In kaum einer Branche zeigt sich das so deutlich wie in Hotellerie und Gastronomie. Während früher oft der nächste Job nur einen Anruf entfernt war, suchen viele Betriebe heute händierend nach qualifiziertem Personal. Umso wichtiger wird die Frage: Wie gelingt es, gute Mitarbeitende nicht nur zu gewinnen, sondern auch langfristig zu halten?

Ein zentraler Hebel ist die Dienstplanung. Wer frühzeitig weiß, wann und wie gearbeitet wird, kann sein Privatleben besser organisieren – das schafft Vertrauen und Zufriedenheit. Kurzfristige Planänderungen, unklare Absprachen oder fehlende Transparenz führen dagegen schnell zu Frust. Eine verlässliche, strukturierte Dienstplanung ist daher nicht nur ein organisatorisches Werkzeug, sondern auch ein starkes Signal an das Team: „Wir nehmen eure Zeit ernst.“

Digitale Tools bieten dabei eine echte Chance, Prozesse zu vereinfachen und Kommunikation zu verbessern. Mitarbeitende können ihre Schichten einsehen, Verfügbarkeiten hinterlegen oder Abwesenheiten selbst beantragen – schnell und unkompliziert. Gleichzeitig behalten Führungskräfte den Überblick und können besser auf individuelle Bedürfnisse eingehen. Das spart nicht nur Zeit, sondern fördert auch das Miteinander im Betrieb. Gerade in stressigen Phasen ist es wichtig, dass alle wissen, woran sie sind.

Mitarbeiterbindung ist kein kurzfristiges Projekt, sondern ein fortlaufender Prozess. Wer die richtigen Strukturen schafft, offen kommuniziert und die Chancen der Digitalisierung nutzt, legt den Grundstein für ein stabiles, motiviertes Team – und eine erfolgreiche Zukunft.

KONTAKT: gastromatic

Software für Personalmanagement
Landwehrstraße 58, 64293 Darmstadt
www.gastromatic.com/de
06151 7877 744





Erfolg im Klageverfahren gegen die GEMA

Da hat der DEHOGA zusammen mit der Bundesvereinigung der musikveranstaltenden Betriebe ganze Arbeit geleistet: In dem Rechtsstreit zur Anhebung des GEMA-Tarifs für Fernseher (FS-Tarif) hat der Bundesgerichtshof (BGH) im Verfahren gegen die GEMA zum Fernsehtarif die Nichtzulassungsbeschwerde zurückgewiesen. Das Urteil des OLG München vom 17. Mai 2024 ist damit rechtskräftig.

Nach mehreren Verhandlungsrunden und der anschließend notwendig gewordenen Beschreitung des Rechtswegs ist es dem DEHOGA zusammen mit der Bundesvereinigung der musikveranstaltenden Betriebe gelungen, die gemeinsame Position gegenüber der GEMA durchzusetzen und die Streitigkeit im Sinne unserer Mitglieder erfolgreich zu beenden. Wir konnten

nicht nur eine Preiserhöhung der GEMA abwehren, sondern auch aktiv eine Verbesserung der Konditionen und eine angemessene Tarifierung erreichen.

HINTERGRUND

Das FS-Verfahren betrifft Musikdarbietungen bei der Wiedergabe von Fernsehsendungen zur Unterhaltung ohne Veranstaltungsscharakter, insbesondere in Gaststätten, Aufenthaltsräumen und im Handel. Im Mittelpunkt steht der sogenannte FS-Tarif der GEMA, bei dem für die Vergütung maßgeblich auf die genutzten Fernsehgeräte bzw. Bildschirme und Beamer abgestellt wird.

Das Verfahren wurde im Jahr 2018 von der BVMV (DEHOGA und HDE) eingeleitet. Es stand zu befürchten, dass aufgrund der Marktentwicklung im TV-Bereich tausende Nutzer aus dem nor-

malen Fernsehtarif (Fernsehgrößen bis 42 Zoll) in den Großbildschirmtarif (ab 43 Zoll) eingestuft worden wären. Dies hätte erwartbar zu drei- bis vierfach höheren Gebühren geführt.

Zuletzt erging in diesem Verfahren am 17. Mai 2024 ein Urteil des Oberlandesgerichts München (Az.: 38 Sch 57/22 WG e).

NEUE GRÖßENSCHWELLEN FÜR TV-GERÄTE UND ANRECHNUNG

Das Oberlandesgericht bestätigte die Auffassung der BVMV weitgehend. Es erkannte die von der BVMV geforderten Größenschwellen für TV-Bildschirme an (bis 65 Zoll Bilddiagonale für [Kleinbild-]Fernseher statt bisher bis 42 Zoll; Großbildschirme = Bilddiagonale von mehr als 65 Zoll; bisher mehr als 42 Zoll).

Darüber hinaus entschied das Gericht, dass die im Tarif vorgesehenen Anrechnungs-/Ermäßigungsbestimmungen als angemessen gelten. Sie entsprechen der jahrzehntelangen Praxis der BVMV und der GEMA. Zudem konnte die BVMV auch weitergehende Forderungen der GEMA zu Tarifänderungen und einer Linearisierung erfolgreich abwehren.

Das OLG München hatte gegen seine Entscheidung keine Revision zugelassen. Die GEMA hatte hiergegen beim BGH eine Nichtzulassungsbeschwerde eingelegt, die der BGH nun zurückgewiesen hat.

AUSBLICK

Wir werden unverzüglich Kontakt zur GEMA aufnehmen, um die Umsetzung des Urteils auch in der Praxis sicherzustellen. ◀

WAND-KLIMAANLAGEN

ohne Außengerät - Qualitätsprodukt aus Europa



- Sehr leise. Für Schlafräume geeignet (nur 26 dB)
- Schnelle Montage (ca. 2 Std)
- Kühlung, Heizung, Luftumwälzung und Entfeuchtung
- Mit WLAN, Steuerung per Tablet oder Smartphone

J.K. Betonbearbeitung 0157-80760495

Von Feen und Spenden für den Zoo

Auch wenn man meinen möchte, dass einem in fast 25 Jahren anwaltlichen Daseins nichts mehr als unvorstellbar vorkommen sollte, hielt das Jahr 2025 doch einen besonderen Fall bereit.

Kurz zum Sachverhalt: Im Advent 2024 rief mich die Inhaberin eines Hotelbetriebes aus Niedersachsen an, die Post von einem Rechtsanwalt aus Heidelberg erhalten hatte. Dieser verlangte für seinen Mandanten aus Mainz unter Hinweis auf eine seiner Auffassung nach rechtswidrige Nichtberücksichtigung der Bewerbung seines Mandanten eine Entschädigung in Höhe von 4.500 Euro nach dem Allgemeinen Gleichbehandlungsgesetz (AGG).

Was war geschehen? Unser Mitgliedsbetrieb hatte eine Stellenausschreibung auf „www.kleinanzeigen.de“ (vormals ebay-Kleinanzeigen) hinterlegt, in der eine „Putzfee“ für die Hotelzimmer und zwar als „Minijob oder Teilzeit“ gesucht wurde. Daraufhin hatte sich die besagte Person aus Mainz beworben. Diese hatte von einem E-Mail Account, der auf den Betrieb eines Nachtclubs schließen ließ, in ihrer Bewerbung erklärt, dass sie ihren Lebensmittelpunkt nach Niedersachsen verlegen wolle und daher an der Stelle sehr interessiert sei. Die Inhaberin unseres Hotelbetriebs ging nicht weiter auf die Zusendung ein, da ihr auch insgesamt die Bewerbung ein wenig fragwürdig vorkam. Aus allen Wolken fiel sie jedoch dann durch das kurz vor Weihnachten bei ihr eingegangene Anwaltsschreiben.

In dem Schreiben des Heidelberger Rechtsanwalts war davon die Rede, dass man davon ausgehe, dass eine Monatsvergütung von 1.500 Euro brutto für den Job zu veranschlagen gewesen wäre, weshalb man die maximal nach dem AGG mögliche Entschädigung wegen Diskriminierung aufgrund des Geschlechts auf 4.500 Euro taxierte. Nachdem auf das anwaltliche Schreiben aus Heidelberg keine Reaktion erfolgte, vergingen ungefähr fünf Wochen und dann war es soweit.

Eine Klage des Rechtsanwalts für seinen Mandanten – gerichtet auf die Zahlung einer Entschädigung von 4.500 Euro – erreichte die Inhaberin des Hotelbetriebs vom Arbeitsgericht. Die Argumentation war, dass der Begriff der „Putzfee“ eindeutig weiblich konnotiert sei und daher der männliche Bewerber aus Mainz geschlechtsdiskriminierend bei der Stellenbesetzung nicht Berücksichtigung gefunden hätte.

Es kam zum Güutetermin vor dem Arbeitsgericht, in dem unsererseits ausgeführt wurde, dass der Begriff der „Fee“ sich lediglich auf ein fabelhaftes Wesen beziehe und nicht etwa automatisch eine geschlechtsspezifische Festlegung auf Frauen darin enthalten sei. Im Betrieb würden überdies auch Männer beschäftigt. Und unabhängig davon war die Idee einer Anstellung als Minijob angesprochen, so dass sich eine maximale Entschädigung allenfalls auf den Drei-Monatsverdienst eines Minijobs beziehen könnte.

Die Vorsitzende Richterin hatte eine gewisse Sympathie für diese Sicht der Dinge und aus prozessökonomischen Gründen wurde dann im Termin ein Vergleich unter Widerrufsvorbehalt für den nicht anwesenden Kläger geschlossen. Der Hotelbetrieb verpflichtete

sich, eine Zahlung in Höhe von 200 Euro als Aufwendungsersatz zu zahlen, um sich den Aufwand und den Kammertermin zu ersparen.

Diesen Vergleich widerrief der Kläger jedoch und wollte jedenfalls eine an ihn zu zahlende Entschädigung von 1.000 Euro erstreiten. Damit konnte sich die beklagte Hotelinhaberin nicht einverstanden erklären.

Das Ende vom Lied: Man einigte sich nach einigen weiteren Wochen noch vor dem Kammertermin darauf, dass die Beklagte sich verpflichtet, als Spende für sie absetzbare Beträge in Höhe von 500 Euro an einen Zoo und weitere 500 Euro an eine Sozialhilfeeinrichtung zu zahlen. Ein sagenhaftes Ergebnis.

Und was sollte man daraus lernen? Auch bei Stellenanzeigen für „Feen“ sollte deutlich gemacht werden, dass damit keine Geschlechterdiskriminierung verbunden ist – also bitte das aus Stellenausschreibungen bekannte „(m/w/d)“ auch hinter der „Fee“ erscheinen lassen!

Mark Alexander Krack
Rechtsanwalt (Syndikusrechtsanwalt)
Fachanwalt für Arbeitsrecht



Aufpassen bei der Gestaltung von Stellenanzeigen!

Hinweise auf und Verlinkungen zur OS-Plattform der EU entfernen

Die Europäische Union schafft mit der Verordnung 2024/3228 ihre im Jahr 2016 eingeführte Plattform für Online-Streitbeilegung aufgrund fehlender Akzeptanz bei Nutzern und Unternehmen zum 20. Juli 2025 wieder ab. Beschwerden können auf der OS-Plattform bereits seit dem 20. März 2025 nicht mehr eingestellt werden. Offengeblieben waren

aber u.a. Fragen zum Handling nach dem 20. Juli 2025. Diese hat das Bundesministerium der Justiz nun beantwortet.

In einem Schreiben der Behörde heißt es wörtlich: "Es spricht einiges dafür, dass die Verpflichtung zur Bereitstellung einschlägiger Informationen auch schon während dieses Schwebezu-

stands entfällt, sobald die OS-Plattform nicht mehr existiert. Um der in formeller Hinsicht noch bestehenden Informationspflicht zu entsprechen, könnte alternativ darüber informiert werden, dass die OS-Plattform ab dem 20. Juli 2025 nicht mehr besteht. Hingegen könnte es rechtlich bedenklich sein, wenn ein Reiseveranstalter nach Wegfall der

OS-Plattform den Reisenden weiterhin unverändert auf die OS-Plattform hinweist."

Im Klartext: Entfernen Sie spätestens am 20. Juli 2025 auf Ihren Websites und Mail-Disclaimern Hinweise auf und Verlinkungen zur OS-Plattform der Europäischen Union!

**NICHT NUR GUT FÜRS IMAGE:
GÜTESIEGEL „SICHER MIT SYSTEM“**

BGN-Checkliste Arbeitsschutzmanagement

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Betrieb wollen organisiert und gemanagt sein. Und zwar mit System, sonst wird das in der Regel nichts, wie die Erfahrung zeigt. Vorgaben müssen kommuniziert, Ziele formuliert und Zuständigkeiten geklärt und festgelegt werden. Wo notwendig, müssen Mitarbeiter ausgebildet und qualifiziert werden.

Arbeitsschutzmanagementsysteme (AMS) versprechen dabei den größten Nutzen.

Die Qualität des eigenen Arbeitsschutzmanagements können sich BGN-Mitgliedsbetriebe von ihrer Berufsgenossenschaft bestätigen lassen – durch das Gütesiegel „Sicher mit System“.

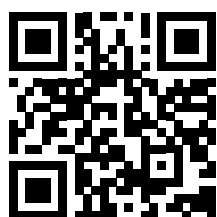
Bevor sie das Image trachtige Siegel erhalten können, müssen sie sich allerdings begutachten lassen. Die Begutachtung umfasst die Prüfung von Dokumenten, Begehungen im Betrieb sowie In-

terviews mit Führungskräften und Beschäftigten.

Damit es hier keine unliebsamen Überraschungen gibt, stellt die BGN den interessierten Unternehmen als Instrument zur Selbstbewertung eine ausführliche Checkliste zur Verfügung. Damit können Betriebe ihr Arbeitsschutzmanagement „auf Herz und Nieren“ prüfen – bevor die BGN zur Begutachtung ins Haus kommt. ◀

E-SERVICE

Mehr zum Thema Gütesiegel und „Arbeitsschutzmanagementsysteme“:



**KUNDENPORTAL
DER AGENTUR FÜR ARBEIT**

Neue Sicherheitsmaßnahmen

Vor einigen Wochen gab es bei der Bundesagentur für Arbeit (BA) einen IT-Sicherheitsvorfall, der schadlos verlaufen sein soll. Um weitere Angriffe dieses Musters zu verhindern, hat der Vorstand der BA aber zusätzliche Sicherheitsmaßnahmen für alle Portal-Nutzenden der BA beschlossen, auch die Arbeitgeber-Kunden.

Die wichtigste Änderung ist, dass seit dem 29. April die Nutzung eines zweiten Identifikations-Faktors (Multi-Faktor-Authentifizierung) zwingend erforderlich ist. Die Unterstützung für klassische Passwort-Logins wird damit eingestellt. Stattdessen haben Kunden die Wahl zwischen:

Passkey: Ein sicheres, passwort-freies Verfahren, das die Identität über das genutzte Gerät authentifiziert.

TOTP: Ein zeitbasiertes Einmalpasswort, das über eine Authenticator-App generiert wird.

Alle Nutzer des BA-Portals müssen eines der beiden oben genannten Verfahren in dem Benutzerkonto einrichten. Zudem werden alle seit dem 19. Juli 2024 nicht mehr genutzten Online-Accounts deaktiviert. Deaktivierte Accounts können durch einen Anruf im Service Center oder technischen Support nach einer Authentifizierung des Account Inhabers wieder reaktiviert werden. ◀

Berufsbildungsgesetz

Gespannt hat man schon auf die Neuauflage des Handkommentars zum Berufsbildungsgesetz von der Nomos Verlagsgesellschaft gewartet, die nun im Mai 2025 herausgekommen ist. Immerhin war die 2. Auflage – noch herausgegeben von Hans G. Wohlgemuth und Georg Pepping – schon vor fünf Jahren im April 2020 erschienen, bevor sich mit dem Berufsbildungsvalidierungs- und -digitalisierungsgesetz bereits im August 2020 und hernach zum Beispiel hinsichtlich von Vergütungsfragen und der Aus- und Weiterbildungsförderung wichtige neue Bestimmungen ergeben hatten, deren Kommentierung für den Bereich des Berufsbildungsrechts auf sich warten ließ.

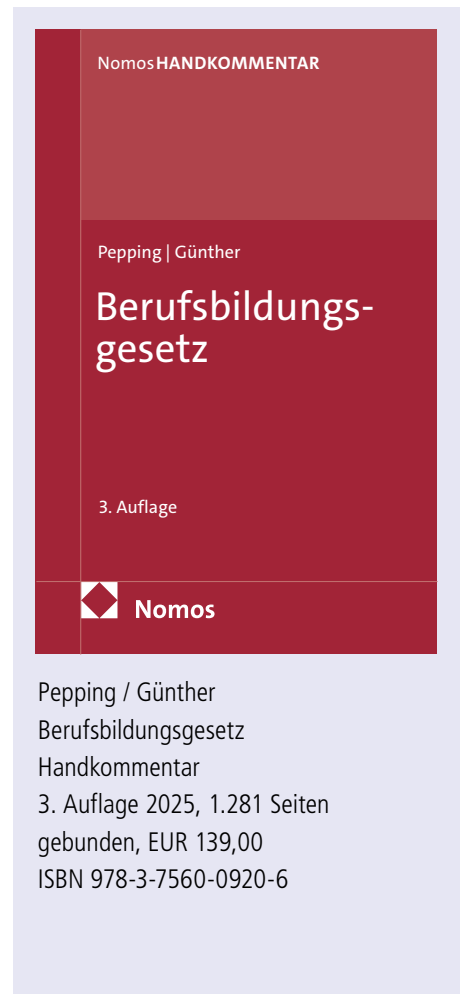
An die Seite des Kommentators Georg Pepping hat sich in der dritten Auflage nun Prof. Dr. Thomas Günther, LL.M., gesellt. Erfreulicherweise weist das Werk jedoch auch in der Neuauflage einen großen Nutzen für die praktische Anwendung auf. Zu einzelnen kommentierten Normen des Berufsbildungsgesetzes sowie des Berufsqualifikationsfeststellungsgesetzes zeigen die Autoren in Form von Anhängen auch Formulierungsvorschläge für die Anwender und Anwenderinnen in der Praxis

auf, von denen Gebrauch gemacht werden kann. Auch eine Vielzahl von Checklisten über alles, was es zu beachten gilt, beispielsweise wenn es um die Beendigung von Auszubildendenverhältnissen geht, hält der Textband bereit.

Darüber hinaus ist es auch dem neuen Autoren-Team wieder gelungen, in sprachlich eingängiger Art und Weise für in der betrieblichen Praxis stehende Personen zu veranschaulichen, welche Anforderungen der Gesetzgeber mit den einzelnen Rechtsvorschriften auch mit Blick auf die Eignung von Ausbildungsstätten und Ausbildungspersonal sowie rund um das Prüfungswesen festgelegt hat.

Mit diesem Handkommentar gelingt es nicht nur leicht, den Überblick über das Berufsbildungsrecht zu behalten, sondern auch hilfreiche Anhaltspunkte und Textvorschläge für die tägliche Arbeit in Personalfragen betreffend Auszubildende zu erhalten. So wünscht man sich das. ◀

Mark Alexander Krack
Rechtsanwalt (Syndikusrechtsanwalt)
Fachanwalt für Arbeitsrecht



Betrug mit gefälschten BGN-Rechnungen weitet sich aus

Kriminelle haben bereits im Februar Schreiben und E-Mails an BGN-Mitgliedsunternehmen mit dem Betreff „Pflicht zur Anbringung des Augenspülstation-Schildes – Frist zur Umsetzung“ versendet. Nun sind auch Schreiben bzw. E-Mails mit dem Briefkopf der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung e.V. (DGUV) im Umlauf, die mit dem Betreff „Einführung des digitalen Präventionsmoduls zum 1. Juli 2025, Verpflichtende Teilnahme für alle Mitgliedsunternehmen – inkl. Beitragssenkung“ versehen sind. Es gibt weder ein derartiges digitales Präventionsmodul, noch eine verpflichtende Teilnahme. Auch

eine damit verbundene Beitragssenkung oder -erhöhung gibt es nicht.

Diese Schreiben sind mit hoher krimineller Energie gefälscht. Sowohl das Anschreiben als auch die Rechnung enthalten eine angebliche BGN-Telefonnummer, unter der sich die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe meldet. Vermutlich landen diese Anrufe in einem Call-Center im Ausland. Auch die Mail-Adresse, die in den Schreiben angegeben ist, ist falsch. Die verwendete Adresse „berufsgenossenschaft-nahrungsmittel-gastgewerbe.com“ wird auf die tatsächliche

Seite der BGN weitergeleitet – auch dies ein Täuschungsmanöver.

Wichtig: Leisten Sie keine Zahlungen, auch nicht an die BGN! Die BGN versendet grundsätzlich keine Rechnungen für Materialien oder Seminare.

Die Strafverfolgungsbehörden sind informiert, die BGN unternimmt alle möglichen rechtlichen Schritte – auch, um einen eventuellen Schaden für die Mitgliedsbetriebe möglichst klein zu halten. ◀

BGN-BEITRAGSSATZ FÜR 2024 SINKT LEICHT

Rückgang im Unfallgeschehen

Der Vorstand der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe hat in seiner April-Sitzung den Beitragssatz für das Jahr 2024 beschlossen: Er beträgt 0,327 (je 100 Euro Entgelt) und sinkt damit im Vergleich zum Vorjahr (0,337) leicht. Der Vorschussfuß für das Jahr 2025 und die ersten zwei Vorschussraten 2026 beträgt 0,330

und bleibt damit unverändert.

Das Unfallgeschehen in den Branchen der BGN zeigt mit -1,6 Prozent bei den meldepflichtigen Unfällen ebenfalls einen leichten Rückgang (2024: 68.080, Vorjahr 69.199). Im 10-Jahres-Schnitt zeigt sich, dass die Zahl der Unfälle weiterhin kontinuierlich abnimmt.

Während 2015 auf 1 Million Arbeitsstunden 22,2 Arbeitsunfälle kamen, sank die Zahl auf nun 18,1.

Insgesamt wendete die BGN im vergangenen Jahr 545,1 Millionen Euro für Entschädigungsleistungen auf (Vorjahr: 528,6 Millionen Euro), ein Anstieg um 3,1 Prozent. Ursache hierfür sind vor allem

Kostensteigerungen im Gesundheitswesen.

Wie hoch Behandlungsfälle sein können, zeigen zwei Beispiele: Der Fall einer ambulanten Heilbehandlung im vergangenen Jahr kostete 178.000 Euro, der einer stationären Heilbehandlung schlug mit 538.000 Euro zu Buche. ◀

Kündigungsschutzrecht



Gallner / Mestwerdt /
Nägele-Berkner (Hrsg.)
Kündigungsschutzrecht
Handkommentar
8. Auflage 2025, 2.111 Seiten
gebunden, EUR 179,00
ISBN 978-3-7560-0850-6

In der Reihe „Nomos HANDKOMMENTAR“ ist kürzlich in achter Auflage das unter der Herausgeberschaft von Inken Gallner, Wilhelm Mestwerdt und Dr. Anja Nägele-Berkner stehende

Werk „Kündigungsschutzrecht“ erschienen. Wie schon die Vorauflagen enthält der 2.111 Seiten starke Band alles das, was in der Personalarbeit Tätige rund um die Kündigung von Arbeitsverhältnissen wissen müssen.

Nicht bloß das Kündigungsschutzgesetz findet sich kommentiert, sondern neben einigen BGB-Vorschriften auch die besonders relevanten kündigungsrechtlichen Bestimmungen beispielsweise aus dem Mutterschutzgesetz, dem Bundeselterngeld- und Elternzeitgesetz, dem Pflegezeitgesetz, dem Teilzeit- und Befristungsgesetz sowie dem Sozialgesetzbuch Neuntes Buch über die Kündigung schwerbehinderter Menschen.

Die Autoren, bei denen es sich durchweg um Arbeitsrechtsexperten aus der Praxis – namentlich der Richter- und der Anwaltschaft – handelt, haben es mit der Neuauflage wieder einmal geschafft, den Lesern des Bandes ein Füllhorn an Informationen für die Personalarbeit zur Verfügung

zu stellen. Die „Basics“ legt zur Einleitung des Buches der Präsident des Landesarbeitsgerichts Niedersachsen, Wilhelm Mestwerdt, der unter anderem die Anforderungen an die Kündigungserklärung und ihren wirksamen Zugang nebst zugehöriger Judikate und Beispiele aus der Praxis sachnah erläutert.

Kündigungen sind nach wie vor etwas, das in einer Arbeitswelt, die nicht gerade an einem Weniger an Vorschriften leidet, und einer Rechtsprechung, die zunehmend auch von europäischer Ebene geprägt wird, an der Tagesordnung ist. Gut ist es, wenn man dann ein Nachschlagewerk zur Hand hat, um sich über maßgebliche rechtliche Fragen einen guten und fundierten Überblick verschaffen kann. Das gelingt diesem Handkommentar in hervorragender Weise. ◀

Mark Alexander Krack
Rechtsanwalt
(Syndikusrechtsanwalt)
Fachanwalt für Arbeitsrecht

IMPRESSUM

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

Redaktion:
Mark Alexander Krack,
Renate Mitulla, Sarah Schulz,
Klaus Hilkmann
Email presse@dehoga-niedersachsen.de

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

Bildnachweis:
AdobeStock S. 17, 40
Pixabay S. 2, 18

Gestaltung: Karena Unger

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

Die Ausgabe 4/2025 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 20. August 2025.



Mitmachen und Kurzvideos gestalten

Ich bin hildesheimverliebt, weil... steht für eine Initiative, die zeigen soll, wie schön, lebendig und liebenswert Hildesheim ist. Der Hashtag **#hildesheimverliebt** wurde durch die Hildesheim Marketing GmbH im Rahmen ih-

res öffentlichen Auftrags – ohne eigene wirtschaftliche Interessen – zur Imagesteigerung der Stadt Hildesheim ins Leben gerufen. Werbliche Zwecke sind damit nie verfolgt worden und werden es auch künftig nicht.

geht es zum Beispiel darum zu erzählen, warum ihr hildesheimverliebt seid, was euch in Hildesheim am meisten gefällt, was die Stadt ausmacht und warum ihr gern hier lebt. Wichtig ist dabei, die Videos nicht kommerziell zu gestalten. Produziert werden die Kurzvideos von der Hildesheim Marketing GmbH, hier liegt auch die Redaktionshoheit“, so Stefanie Hoffmann von der Hildesheim Marketing.

„Mitmacher“ als Co-Autor-Post erscheinen.

Alle Interessierten sind zudem aufgerufen, auch außerhalb dieser Aktion den Hashtag **#hildesheimverliebt** in eigenen Beiträgen zu nutzen, um den Hashtag zu verbreiten und ihn sichtbar werden zu lassen.

Interessierte wenden sich an:
Stefanie Hoffmann

Teamleiterin Kommunikation

Tel. 05121 1798-130

Mobil 0176 57739887

E-Mail stefanie.hoffmann@hildesheim-marketing.de

hildesheimverliebt steht für ...

- ... positive Kommunikation über Hildesheim
- ... Heimatgefühl, Gemeinschaftsgefühl, Wohlfühlfaktor
- ... schöne Seiten von Hildesheim in den Fokus setzen
- ... Lieblingsorte, auch auf den zweiten Blick
- ... vielseitige Veranstaltungen und Unternehmungen

„Um gemeinsam zu zeigen, wie schön und liebenswert unsere Stadt ist, möchten wir gemeinsam mit euch Kurzvideos unter dem

Titel „hildesheimverliebt“ drehen. Nach einer ersten Kontaktaufnahme besprechen wir den Inhalt und Ablauf des Videos. In diesen

Markiert mit dem Hashtag **#hildesheimverliebt** sollen die Kurzvideos dann sowohl auf dem Account@hildesheim als auch auf den jeweiligen Accounts der

Fahrt nach Leipzig

Peter Schmahl vom DEHOGA Kreisverband Hann. Münden organisierte auch in diesem Jahr wieder eine fantastische viertägige Verbandsfahrt, an der auch Kollegen aus befreundeten Kreisverbänden teilnahmen. Mit dem Bus ging es Richtung Osten mit Frühstücks-Stopp in Stollberg und einer Stadtführung in Halle, bevor der Bus dann am Ziel Leipzig an-

kam. Dort gab es in den nächsten Tagen unter anderem eine Stadtführung, Besichtigung des Völkerschlachtdenkmals, einen Besuch in Auerbachs Keller mit anschließendem Kabarett Sanftmut, eine Führung beim NDR und einen Zoo Besuch. Gutes Essen, leckere Getränke und tolle Gespräche rundeten die Fahrt ab. Die Rückfahrt am Donnerstag führte die Gruppe

noch in die Rotkäppchen /Mumm-Sektellerei. „Vielen Dank an unseren Organisator und allen Mitreisenden. Wir hatten viel Spaß, sind schon gespannt auf nächstes Jahr und würden uns über eine hohe Beteiligung unserer Mitglieder freuen, damit diese schöne Tradition fortgeführt wird“, so der Vorstand. ◀

BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

Geschäftsführerin

Renate Mitulla

Yorckstr. 3

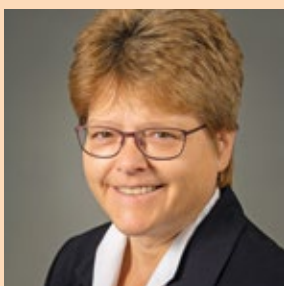
30161 Hannover

Tel. 0511 33 706-25

Fax 0511 33 706-29

Email: [mitulla@](mailto:mitulla@dehoga-niedersachsen.de)

[dehoga-niedersachsen.de](mailto:mitulla@dehoga-niedersachsen.de)



Vorstand im Kreisverband Hann. Münden verjüngt sich

Die Mitgliederversammlung des DEHOGA Kreisverbands Hann. Münden im Bio Hotel Flux in Hann. Münden war gut besucht. Es standen auch wichtige Themen auf der Tagesordnung, über die die Mitglieder ausführlich diskutieren wollten. So wurde sich über den Ausgang der Bundestagswahlen ausgetauscht und erörtert, welche Auswirkungen diese auf das Gastgewerbe haben. „Viele unserer Forderungen haben den Weg ins Sondierungspapier von CDU/CSU und SPD geschafft“, freut sich Vorsitzender Guido Einecke. Auch nach außen hin muss nun gezeigt werden, dass sich Verbandsarbeit auszahlt und wir nur zusammen etwas erreichen können. So findet man in dem Papier neben der dauerhaften Absenkung der Mehrwertsteuer für Speisen auch den Bürokratieabbau, die Rücknahme von Dokumentationspflichten und den Erhalt der Mindestlohnkommission

als Themen, für die der Verband schon lange kämpft.

Vorsitzender Einecke zeigte in Bildern einen Rückblick von der gelungenen Fahrt ins Frankenland nach Bayreuth und die Umsetzung des Beschlusses, Blumenampeln für die Stadt zu sponsern. „Im nächsten Jahr werden wir die finanziellen Mittel dazu nutzen, die Freisprechungsfeier für unsere Auszubildenden auszurichten, damit diese eine größere Wertschätzung erfahren“, so Einecke. Die Freisprechung wird zusammen mit den Kreisverbänden Northeim und Göttingen und der Ritterplan-Schule organisiert.

Auch die Wahl des gesamten Vorstandes stand an. „Ich stehe jetzt noch mal für die nächsten zwei Jahre zur Verfügung“, so Vorsitzender Guido Einecke, „dann muss ein anderer das Ruder übernehmen.“ Sein Engagement wurde



Der neugewählte Vorstand (v.r.n.l.): Katja Weitemeyer, Guido Einecke, Nico Angellili, Klaus-Peter Schmahl und Geschäftsführerin Renate Mitulla.

von den Mitgliedern mit einer einstimmigen Wiederwahl zum Vorsitzenden honoriert. Den Platz für den stellvertretenden Vorsitzenden machte Antonio Angellili frei. An seine Stelle wurde Nico Angellili gewählt, um den Kreisverband langsam aber sicher zu verjüngen. Einstimmig wieder gewählt wurden Klaus-Peter Schmahl als Schatzmeister, Katja Weitemeyer als Schriftführerin und die Kassenprüfer Britta Bartsch und Rolf Katzwinkel. „So macht Verbandsarbeit Spaß“, war die einhellige

Meinung der Anwesenden. Nun kann sich der Vorstand positionieren und weitere junge Kolleginnen und Kollegen motivieren, im Vorstand mitzuarbeiten.

Den fachlichen Teil übernahm Geschäftsführerin Renate Mitulla, die über die Barrierefreie Internetseiten, Einführung von E-Rechnungen, Kassenmeldepflicht, GEMA-Erhöhung, Mindestlohn und Tarifpolitik sowie Änderungen im Bundesmeldegesetz referierte. ◀

Lehrgänge in Brandschutz und Erster Hilfe

Anfang März fanden in Hann. Münden Seminare für die Weiterbildung in Sachen Brandschutz und Erste Hilfe statt. Tino Einecke vom Harz Brauhaus Hann. Münden hatte die Schulungen für sein Team organisiert. Nachdem noch freie Plätze waren, sprach er die DEHOGA-Mitglieder des Kreisverbandes an, von denen einige das Angebot gerne für sich und ihre Mitarbeiter nutzten. Die Brandschutzschulung wurde vom ortsansässigen Feuerwehrverein der Feuerwehr durchgeführt und der Erste-Hilfe-Kurs vom ASB. Alle Beteiligten waren aktiv dabei und freuten sich über die Auffrischung ihres Wissens. ◀





Im Knochenhauer Amtshaus wurden Ideen für den DEHOGA-Landesverbandstag 2026 geschmiedet.

Zu Gast im Knochenhauer Amtshaus

DEHOGA-VORSTAND HILDESHEIM TRIFFT SICH

Große Veranstaltungen werfen ihre Schatten voraus: Die ersten Planungen zur Delegiertenversammlung des DEHOGA Landesverbandes im nächsten Jahr wurden auf dem Treffen des Vorstandes vom DEHOGA Hildesheim Stadt und Land im Knochenhauer Amtshaus vorgelegt.

Der Bezirksvorstand hatte auf seiner Sitzung beschlossen, den Zuschlag für die Durchführung der wichtigsten Versammlung des Verbandes im Jahre 2026 nach Hildesheim zu vergeben. „Wir sehen das als Wertschät-

zung und freuen uns über das Vertrauen, dass wir eine solche Aufgabe übernehmen dürfen“, so Vorsitzender Peter Aumann. Und so gab es auch schon viele Ideen, die kollegialen Treffen und Veranstaltungen am Rande der Tagung auszugestalten, um den Kolleginnen und Kollegen eine gelungene Tagung in Hildesheim zu bieten. Auch für das Begleitprogramm gibt es schon Ideen. „In Hildesheim gibt es viel zu entdecken, und wir sind sicher den Einen oder die Andere noch überraschen zu können“, so die einhellige Meinung der Organisatoren. ◀

Positive Aussichten

HENRIK DREYER ALS VORSITZENDER BESTÄTIGT

Anlässlich der jüngsten Jahreshauptversammlung des DEHOGA Kreisverbands Nienburg stand der Ausblick in das Jahr 2025 im Vordergrund. „Die Zahlen werden wieder besser“, unterstrich der 1. Vorsitzende Henrik Dreyer. Im Hinblick auf die Bundespolitik

lobte Dreyer, dass die Mehrwertsteuer auf Speisen in der Gastronomie wieder auf sieben Prozent gesenkt werden soll. Bezüglich der DEHOGA-Radwandertouren bestätigte der 1. Vorsitzende, dass in diesem Jahr keine Touren stattfinden werden, allerdings werde an einem Konzept für das Jahr 2026 gearbeitet, und das kreisübergreifend, in Kooperation mit der Mittelweser-Touristik und dem ADFC.

Auf der Tagesordnung standen zudem Wahlen: Henrik Dreyer wurde zum 1. Vorsitzenden wiedergewählt, ebenso Kassenwart Cord Rode und Schriftführer Michael Schröder.

Nach den Regularien gab es zwei Vorträge. Michael Seggewiß, Geschäftsführer der Wirtschaftsförderung im Landkreis Nienburg/Weser GmbH (WIN), stellte Förder- und Beratungsmöglichkeiten, insbesondere auch bei der Frage einer Unternehmensnachfolge, vor.

Franziska Materne, Geschäftsführerin der Klimaschutzagentur Mittelweser, informierte über die breit gefächerten Möglichkeiten von Energie- und Nachhaltigkeitsberatungen. Theresa Bortfeldt, Veranstaltungs- und Projektmanagerin bei der Klimaschutzagentur, stellte unterschiedliche Mehrweg-Systeme für den Außen-Haus-Verkauf in der Gastronomie vor. ◀



Der DEHOGA-Kreisverband Nienburg tagte kürzlich in Loccum.



Frühjahrs- versammlung

Der DEHOGA Kreisverband Diepholz-Sulingen hat sich zu seiner Frühjahrsversammlung am 15. April 2025 in der Parkgaststätte (PaGa) in Ehrenburg getroffen. Der Vorsitzende Erhard Brand berichtete über die aktuelle Lage der Gastronomie sowie die Pläne der neuen Bundesregierung zur Mehrwertsteuersenkung und zum Bürokratieabbau.

Dorothea Schneider vom DümmerWeserLand Touristik e.V. informierte über den Tourismus in der Region. 2024 konnten 680.000 Übernachtungen inklusive der Campingplätze gezählt werden. Dazu kommen weitere 250.000 Übernachtungen aus

Betrieben unter zehn Betten. Insgesamt können jährlich rund 4 Millionen Touristen gezählt werden. Der Umsatz beträgt ca. 217 Millionen Euro. Schneider hob außerdem die Bedeutung des Radtourismus hervor. Im Landkreis gibt es 1900 km Radwege. Sie bot an, künftig auch gemeinsame Fortbildungen mit dem DEHOGA durchzuführen.

Im Anschluss an die Versammlung, an der auch Gerd Walsemann von der Barre Brauerei und Heike Dehmelt von der Firma Mackenstedter teilnahmen, versammelten sich die Mitglieder zu einem leckeren Abendessen. ◀



Melden Sie schon heute an:

- Montag, 23.06.2025 DEHOGA Region Hannover e.V. **Generalversammlung** um 16:00 Uhr
Courtyard by Marriott Hannover Maschsee
Arthur-Menge-Ufer 3, 30169 Hannover



- Montag, 30.06.2025 DEHOGA Region Hannover e.V. **Freisprechungsfeier** der gastgewerblichen Ausbildungsberufe um 15:00 Uhr
RP5 Stage, Raschplatz 5, 30161 Hannover



- Dienstag, 07.10.2025 DEHOGA Bezirksverband Hannover **Bezirksdelegiertenversammlung** um 10:30 Uhr
Gutshof Rethmar, Gutsstr. 16, 31319 Sehnde



LIST
Verfall in Handel - seit 1880

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

*Ihr Partner vor Ort!
zuverlässig kompetent flexibel*

HOTELLERIE · GASTRONOMIE · GV · HANDEL

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



8. VeggieChallenge für Azubis

MANGOLDROULADE UND YUFKASÄCKCHEN GEWINNEN



Sterne Koch Thomas Wohlfeld
mit dem Siegerteam.

„Mich begeistert die VeggieChallenge jedes Jahr aufs Neue. Besonders bemerkenswert finde ich die Kreativität und die Qualität, die die Azubis nach nur einem dreiviertel Jahr Ausbildung auf die Teller zaubern.“, sagt Nicole Rösler, die Ausbildungsbeauftragte des DEHOGA. „Mit solch engagierten Nachwuchskräften ist mir um die Zukunft unserer Berufe nicht bange.“, so Rösler weiter.

Die Jury, zu der auch Sterne Koch Thomas Wohlfeld vom Restaurant Handwerk am Altenbekener Damm in Hannovers Südstadt gehörte, kam zu einem äußerst knappen Resultat. Der Vorsprung des Siegerteams war nur hauchdünn. Die Qualität der zubereiteten Gerichte war bei allen sechs Teilnehmergruppen hervorragend. So duften Jury und Gäste der Veranstaltung unter anderem Vegane Ente aus Kräuterseitlingen, Ratatouille mit Risotto, gedämpften Spargel auf Sauce Hollandaise oder Karotten-Halloumi-Taler mit Kartoffelpüree verköstigen. Ein besonderer Augen- und Gaumenschmaus waren die glasierten Möhren der Klasse NK01D, die die mit Tortellini auf Erbsenpüree und Ziegenkäsecreme serviert wurden.

Bemerkenswert ist, dass zwei der Teams dem zweijährigen Ausbildungsgang Fachkraft Küche angehörten. „Meist liegt dieser Ausbildungswahl eine eher praktische Veranlagung zugrunde und es bestehen oft große sprachliche Herausforderungen“, erklärt Rösler. So bestand eines der beiden Teilnehmerteams aus diesem Ausbildungsgang aus Mitgliedern, die alle erst seit einem Jahr in Deutschland leben.

Für das Siegerteam hatte Thomas Wohlfeld ein Schmankerl parat: Er sponsert der Truppe einen Kochkursus in seinem Restaurant. ◀

„Mit solch engagierten Nachwuchskräften ist mir um die Zukunft unserer Berufe nicht bange.“

Nicole Rösler, Ausbildungsbeauftragte DEHOGA

Mangoldroulade gefüllt mit Ziegenkäse und feinem Bulgur, Taboulé mit frischem Frühlingslauch, dazu ein Yufkasäckchen gefüllt mit aromatischen Datteln, Walnüssen und orientalischen Gewürzen – wem läuft da nicht das Wasser im Munde zusammen? Das cremige Bohnenpüree, das Granatapfel-Gel und der Joghurt-Dip mit Kräutern und Honig machten das Gericht perfekt, mit dem die Klasse NK01A der Berufsbildenden Schule (BBS) 2 der Region Hannover bei der 8. VeggieChallenge gewann. Dem Team angehender Köchinnen und Köche aus dem ersten Lehrjahr gehörten Connor Jake Fricke vom Kastens Hotel Luisenhof, Kharish Haram vom Hotel im Werkhof, Moritz von Schultzendorff vom Hoflokal im Zoo Hannover und Steffen Winkelmann vom Gasthaus Müller in Göxe an.

Bei dem Wettbewerb im Küchen Center Staude an der Meelbaumstraße in Hannover-Hainholz ging es darum, vegetarische Gerichte aus regionalen und frischen Produkten zuzubereiten. Gemeinsame Ausrichter sind die BBS 2, das Umweltzentrum Hannover und der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) der Region Hannover.

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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





Nicole Rösler (3.v.r.), Berufsbildungsbeauftragte des DEHOGA, freut sich mit allen Teilnehmenden und den Lehrkräften der BBS2 über die tollen Leistungen der Auszubildenden.



Glasierte Möhren werden mit Sauce Hollandaise verfeinert.



Diese Kreation hat überzeugt: Die Klasse NK01A hat eine Mangoldroulade und ein gefülltes Yufkasäckchen gezaubert.



Fertig angerichtet für die Jury.

Spargel-Saisoneneröffnung in Nienburg

ERÖFFNUNGSVERANSTALTUNG IN DER DEULA

Im Blattpavillon der DEULA Nienburg fand am 9. April auf Einladung des Landkreises Nienburg/Weser, der Stadt Nienburg/Weser und der Arbeitsgemeinschaft Nienburger Spargel der Raiffeisen Waren-genossenschaft Niedersachsen Mitte (RWG) die offizielle Eröffnung der Spargelsaison 2025 statt.

Nach der Begrüßung durch RWG-Spargelmarkter Hendrik Wunderlich und Nienburgs Bürgermeister Jan Wendorf sprachen Dirk Jeßke, Vorstand Raiffeisen Mitte und Kreislandwirt Tobias Göckeritz Grußworte. Einigkeit bestand darin, dass der Nienburger Spargel hervorragend schmeckt und für die regionale, heimische Landwirtschaft steht. Nach dem Motto „Interessantes aus dem Spargelmuseum“ präsentierte Museumsmitarbeiterin Regina Steudte zwei bemalte, historische Spargelteller aus Frankreich.

Ein Höhepunkt war die Auszeichnung „Partner des Nienburger Spargels“, die zum zweiten Mal verliehen wurde. In diesem Jahr durfte Geschäftsführer Christoph Barre für die Privatbrauerei Ernst Barre GmbH in Lübbecke die Auszeichnung entgegennehmen. Er betonte die Verbundenheit zur Region und zum Nienburger Spargel: Bier und Spargel passen einfach zusammen. Das Finale war die Krönung der neuen Nienburger Spargelkönigin.

Im Anschluss servierten Mitglieder des Dehoga-Kreisverbandes Nienburg den rund 70 Gästen frischen Nienburger Spargel mit Kartoffeln, Sauce Hollandaise und Schinken. In den kommenden Wochen werden Spargelgerichte die Speisekarten im Kreis Nienburg bestimmen. ◀



Kreisvorsitzender Henrik Dreyer eröffnet das Buffet.



Festlich dekorierte Tische mit Nienburger Spargel.



Mitglieder des DEHOGA Kreisverbandes Nienburg verköstigen die Gäste in der DEULA.

Erster Gifhorner DEHOGA-Frühjahrs-Talk kommt gut an



Frühjahrs-Talk in Wittingen mit v.l.n.r. Andreas Taebel, Karlheinz Brunck, Axel Schulz-Hausbrandt, Florian Hary, Daniel Wolniczak und Mark Alexander Krack. Fotos: Siegfried Glasow

Die Zeit der DEHOGA-Stammtische vergangener Tage ist vorbei! Die Idee, daraus einen Frühjahrs-Talk für Mitglieder, aber auch für Nichtmitglieder anzubieten, begrüßte der Vorstand des DEHOGA Kreisverbands Gifhorn und setzte ihn kürzlich im Besucherzentrum der Privatbrauerei Wittingen um. Hier konnte Kreisvorsitzender Karlheinz Brunck neben über 30 Kollegen auch Niedersachsens DEHOGA-Präsidenten Florian Hary, seinen Hauptgeschäftsführer Mark Alexander Krack, Wolfsburgs stellvertretenden Kreisvorsitzenden Daniel Wolniczak und den Mitinhaber der Witterger Brauerei Axel Schulz-Hausbrandt begrüßen, der die Räumlichkeiten zur Verfügung gestellt hatte. Den Service vor Ort hatte Vorstandsmitglied Rainer Kirk mit seinem Team aus Räderloh übernommen.

In seiner Begrüßungsansprache lobte Brunck das Ende der Koalitionsgespräche nach 45 Tagen der Bundestagswahl, kritisierte aber den Beschluss, die Mehrwertsteuer für Speisen in der Gastronomie erst zum 1. Januar 2026 dauerhaft auf 7 Prozent zu senken. „Bis dahin haben wieder viele Kolleginnen und Kollegen ihre Betriebe geschlossen“, so Brunck, der dabei auf das Kneipensterben auf dem Lande durch fehlendes Fachpersonal und Umsatzeinbußen einging. Präsident Florian Hary dagegen lobte die Ergebnisse aus den Koalitionsverhandlungen zur Umsatzsteuerreduzierung, zur Einführung der Wochenarbeitszeit und zum Bürokratieabbau. „Wir haben im Verband jahrelang dafür gekämpft und nun das Ziel für unsere Mitglie-

der erreicht, auch wenn nicht alles sofort umgesetzt wird“, so Hary. „Damit werden wichtige Weichen für die Zukunft der 200.000 gastgewerblichen Betriebe und ihrer zwei Millionen Beschäftigten gestellt“, erklärte der Präsident. Auf den künftigen Bürokratieabbau darf man gespannt sein, denn es gelte viele Auflagen, wie Aufzeichnungspflichten und Berichtspflichten abzubauen.

Brauereichef Axel Schulz-Hausbrandt konnte ein Lied davon singen, was auch den Brauereien für Steine in den Weg gelegt werden. Hinzu kämen die immens gestiegenen Kosten für die Rohstoffe, in der Logistik und bei den steigenden Lohn- und Abgabekosten. Und das bei sinkendem Pro-Kopf-Verbrauch des Gerstensaftes. Aber auch der Konkurrenzdruck unter den nationalen und internationalen Brauereien führe zu Dumpingpreisen, die insbesondere den privaten Brauereien Schmerzen bereiten. „Wir kämpfen täglich mit den Problemen und sind gezwungen auch unpopuläre Maßnahmen zu ergreifen, um zu überleben“, so Schulz-Hausbrandt, der eine der ältesten Privatbrauereien, seit 1429, führt.

„Wir setzen unsere erfolgreiche Arbeit für unsere Mitglieder weiter fort und freuen uns über neue Mitglieder, denn nur ein starker Verband kann seine Forderungen gegenüber der Politik durchsetzen“, so DEHOGA-Präsident Florian Hary abschließend als er die Einführung eines Frühjahrs-Talk nachahmenswert und lobend herausstellte. ◀

ERGEBNISSE DER KOALITIONSVERHANDLUNGEN DISKUTIERT – GASTRONOMIE IM WANDEL

MEHRWERTSTEUER, WOCHENARBEITSZEIT UND BÜROKRATIE-ABBAU

„Wir setzen unsere erfolgreiche Arbeit für unsere Mitglieder weiter fort und freuen uns über neue Mitglieder.“

DEHOGA-Präsident Florian Hary

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



FRÜHJAHRSTAGUNG

Bei der Frühjahrstagung des DEHOGA Bezirksverbands Lüneburg im Hotel Celler Tor zeigte sich der Bezirksvorsitzende Frank Lehmann zuversichtlich, dass der im Koalitionsvertrag stehende dauerhaft ermäßigte Mehrwertsteuersatz von 7 Prozent auf Speisen ein Riesenerfolg für den Verband ist.

Dass die Branche dieses Geld dringend benötigt, um steigende Löhne und steigende Energiekosten bezahlen zu können, sei inzwischen auch bei der Politik angekommen, betonte Frank Lehmann. Auch die geplante Einführung einer wöchentlichen statt einer täglichen

Höchstarbeitszeit sowie weniger Bürokratie könnten positive Impulse für die Branche sein.

Auf der Tagesordnung standen neben dem Kassenbericht und Etat auch Wahlen. So wurde Michael Schwarz zum Vorsitzenden der Fachgruppe Hotel wiedergewählt, ebenso wurde die Schatzmeisterin Gabi Reins in ihrem Amt bestätigt.

Auf großes Interesse stieß die Präsentation zur oneDEHOGA-App durch den per Zoom zugeschalteten Landesgeschäftsführer des DEHOGA Bayern, Dr. Thomas Geppert.

Geppert erläuterte ausführlich die Vorteile der DEHOGA-App und wies insbesondere darauf hin, dass es sich hier nicht um eine weitere App im klassischen Sinne handle, sondern um den ersten Schritt der Digitalisierung der DEHOGA-Landesverbände unter Verwendung der modernen künstlichen Intelligenz hin zu den Mitgliedern.

Wie immer fand beim gemeinsamen Mittagessen noch ein intensiver Austausch zu allen Themen, die das Gastgewerbe bewegt, statt. ◀



Vorstand des DEHOGA Bezirksverbands Lüneburg.



Eindrücke der Frühjahrstagung im Bezirk Lüneburg.

Generationenwechsel auf Gut Thansen

EIN BEWUSSTER SCHRITT MIT BLICK NACH VORN

Auf Gut Thansen beginnt eine neue Ära: Philipp und Christine von Stumm, die das Anwesen über viele Jahre mit großem Engagement und Gespür für Qualität geführt haben, ziehen sich schrittweise aus der operativen Verantwortung zurück. Der Übergang zur nächsten Generation ist bewusst als ein langsamer, begleiteter Prozess angelegt – und wird gleichermaßen als Chance wie als Herausforderung verstanden. Mit Sophie von Stumm und Yannick Tänzer treten nun die ersten zwei der fünf Kinder des Paares in das Unternehmen ein.

Seit Jahrzehnten steht Gut Thansen für exzellente Veranstaltungen, Tagungen und Er-

lebnisse inmitten der Lüneburger Heide. Mit viel Herzblut haben Philipp und Christine von Stumm das Gut zu einem Ort gemacht, an dem Tradition und Innovation eine gelungene Symbiose eingehen. Nun ist es an der Zeit, die Zukunft in neue Hände zu legen – ohne jedoch abrupt zu verschwinden. „Wir treten nicht von heute auf morgen ab, sondern begleiten den Prozess engmaschig und mit dem Blick für das Ganze“, sagt Christine von Stumm. „Es geht darum, Raum für neue Ideen zu schaffen, ohne die gewachsene Kultur aufzugeben.“

Philipp von Stumm ergänzt: „Ein Generationenwechsel ist nie nur ein organisatorischer

Vorgang. Er ist emotional, strategisch – und letztlich auch eine große Chance, Strukturen zu hinterfragen, weiterzuentwickeln und neu zu überdenken.“

Die kommenden Jahre auf Gut Thansen werden von neuen Impulsen, frischen Perspektiven und einem sensiblen Umgang mit Bestehendem geprägt sein. Der Übergang wird gemeinsam gestaltet – mit dem Ziel, das Gut weiterhin als inspirierenden Ort für Menschen, Begegnung und Entwicklung zu bewahren und zu stärken. ◀

DEHOGA-Kreisverband Gifhorn trauert um Landrat Tobias Heilmann

Das Gastgewerbe verliert einen Freund und Befürworter seiner Belange

„Mit großer Betroffenheit trauert der DEHOGA-Kreisverband Gifhorn um seinen Unterstützer in allen Belangen Landrat Tobias Heilmann, der völlig überraschend im Alter von nur 49 Jahren verstorben ist“, so Karlheinz Brunck, Vorsitzender des Verbandes im Namen aller Mitglieder. „Tobias Heilmann war ein überzeugter Unterstützer der Gastronomie im Landkreis Gifhorn und nahm regelmäßig als Gast an Kreisverbandsversammlungen, Freisprechungsfeiern und Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe teil. Mit seinem Engagement, seinem offenen Ohr und seiner tiefen Verbundenheit zum Gastgewerbe war er als ehemaliger Landtagsabgeordneter sowie zuletzt als Landrat über viele Jahre ein verlässlicher Partner und wertvoller Wegbegleiter“, so Brunck.

Der DEHOGA-Kreisverband Gifhorn verliere mit Tobias Heilmann nicht nur einen politischen Fürsprecher, sondern einen wahren Freund. Sein Tod hinterlässt eine große Lücke. Unser tiefes Mitgefühl gilt seiner Frau und den drei Kindern und allen, die ihm nahestanden“, so Kreisvorsitzender Karlheinz Brunck. Der Verband werde Tobias Heilmann ein ehrendes Andenken bewahren.



Foto: Siegfried Glasow

Gesunde Ernährung macht Schule

Einmal im Monat besuchen Kinder der Grundschule am Wingster Wald den „Genussgarten“ von Claus Peter, der zum gleichnamigen Genusshotel in der Wingst bei Cuxhaven gehört. In dem windgeschützten Garten wachsen Obst, Gemüse und Kräuter, die in Peters Küche verwendet werden – alles naturnah und nachhaltig.

Seinen Genussgarten hat Claus Peter vor einigen Jahren im Zuge des Baus der Außenterrasse angelegt. Angepflanzt wurden Früchte, saisonale Gemüsesorten und Kräuter, die allesamt in Peters Küche Verwendung finden. Die Kinder erleben hier,

wie Lebensmittel wachsen, geerntet und verarbeitet werden. Sie lernen, was man aus frischen Zutaten Leckeres und Gesundes kochen kann – und wie man das, was die Natur schenkt, haltbar macht. Claus Peter, selbst einst Schüler der Grundschule, möchte seine Erfahrungen und seine Liebe zur Natur und zum Kochen weitergeben.

Zwei Auszubildende, sogenannte „Garten-Buddys“, unterstützen die Kinder bei der Gartenarbeit und beim Kochen. Gemeinsam planen sie kleine Projekte rund um gesunde Ernährung und nachhaltigen Genuss. Zehn Kinder aus

den Klassenstufen 1 bis 4 nehmen jeweils teil.

Wenn der Garten nicht alles hergibt, helfen regionale Partner wie ein Apfelhof oder ein Kirschbauer aus – auch um zu zeigen, dass selbst Obst mit kleinen Schönheitsfehlern wertvoll ist. So lernen die Kinder auch den respektvollen Umgang mit Lebensmitteln.

Für Claus Peter bedeutet Genuss Authentizität: ehrliche, einfache Zutaten aus der Region, verbunden mit Kindheitserinnerungen – etwa an den Garten seiner Großmutter oder den Nudelaufbau seiner Mutter. Für ihn gehört regionale Küche zur norddeutschen Identität.

Das Projekt „Genussgarten“ steht symbolisch für nachhaltige Bildung und regionale Verbunden-

heit. Eine Plakette in der Schule macht das Engagement sichtbar – als Zeichen dafür, dass großer Wandel oft mit kleinen Ideen beginnt. ◀

BEZIRKSVERBAND STADE

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



Die kleinen Genussgärtner werden von ihren „Garten-Buddys“ unterstützt.





Wie ein engagierter XXL-Wirt und seine Frau echte Zukunftsperspektiven schaffen

Wenn Dieter Murck etwas anpackt, dann mit ganzem Einsatz. Bekannt als XXL-Wirt aus dem Fernsehen und als Betreiber der Festhalle Kutenholz hat er gemeinsam mit seiner Frau Carolin über drei Jahre hinweg bei seinen Events Spenden für ein Herzensprojekt gesammelt – mit großem Erfolg: Über 42.000 Euro kamen zusammen, die vollständig in den Bau einer Vorschule, dort Kindergarten genannt, in Namibia flossen.

In Outja steht nun der „Golden Children's Kindergarten“. Ein Schild am Gebäude weist auf die Unterstützung aus Kutenholz hin: „Funded by Carolin & Dieter Murck – Festhalle Kutenholz“. Vor wenigen Wochen reiste Carolin Murck selbst nach Namibia, um die Einrich-

tung zu besuchen und nahm an der offiziellen Eröffnungsfeier teil. Dort wurde gefeiert, gesungen, getanzt – und jedes der Kinder bekam ein Geschenk, oft zum ersten Mal im Leben. „Die Kleinen waren überwältigt“, berichtet Carolin Murck. „Ein Rucksack mit Stiften, Spielzeug und Naschereien – für sie etwas ganz Besonderes.“

Der Kindergarten ersetzt die bisherige „Schule“: eine notdürftige Wellblechhütte, in der die Lehrerin unterrichtete – und selbst lebte. Nun können 40 Vorschulkinder in einem richtigen Gebäude lernen. Zwar fehlen noch Tische und Tafeln, doch die Murcks wollen weiterhelfen. „Das Projekt soll langfristig wirken“, betont Dieter Murck.

Namibia zählt zu den ärmsten Ländern Afrikas, und Bildung ist knapp. Gerade deshalb ist der neue Kindergarten für die Region ein Hoffnungsschimmer. Auch die Murcks wurden beschenkt: mit einer Wanduhr, gefertigt von den Menschen vor Ort. „Obwohl viele dort kaum genug zum Leben haben, haben sie uns etwas zurückgegeben“, sagt Dieter Murck sichtlich gerührt. Die Uhr soll künftig in der Festhalle hängen – als sichtbares Zeichen des Engagements.

Im November wird Reiner Meutsch, Gründer von Fly & Help, mit seiner Live-Show „Abenteuer Weltumrundung“ in der Kutenholzer Festhalle auftreten. Der Erlös des Abends geht erneut an die Stiftung. ◀

GIESSER
MADE IN GERMANY
www.giesser.de

gastroimmo24.de
Immobilien für die
Gastronomie
und Hotellerie

**Kassensysteme
WEDEMANN GMBH**

**Kassensysteme und Waagen
für die Gastronomie**

Felix-Wankel-Straße 14
26125 Oldenburg
0441-936060

www.wedemann.de

1-2-3.. FLIEGENFREI

auch Stechmücken, Wespen, Mostfliegen, etc.

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

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

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

**Rüd
progaströ**

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

8 Tage zur Probe
Verkäufer gesucht

Mitgliederversammlung im Hofbrauhaus

Zur diesjährigen Mitgliederversammlung des DEHOGA Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel hatte sich der Vorstand etwas Besonderes einfallen lassen und Mitglieder, Gäste und Partner des Verbandes ins Hofbrauhaus Wolters nach Braunschweig eingeladen.

Der Kreisverbandsvorsitzende Bernd Weymann konnte neben dem Ehrenvorsitzenden Eckehard Ossada unter anderem auch den Vorsitzenden des Gastronomie-Partner Kreises Braunschweig, Jürgen Herde, herzlich vor Ort begrüßen. Dieser bedankte sich in einem Grußwort nicht nur für die gute Zusammenarbeit mit dem Kreisverband in den zurückliegenden zwölf Monaten, sondern verwies dabei insbesondere auf den GPK-Branchentreff, der mit 500 Besucherinnen und Besuchern vom Fach in diesem Jahr in der Volkswagenhalle Braunschweig ausgerichtet worden ist.

In seinem Jahresrückblick erwähnte Weymann eingangs den mit großem Zuspruch durchgeführten Neujahrsempfang sowie das Sommerfest, welches bei Selgros „unterm Dach“ in Braunschweig stattgefunden hat, sowie die Mitgliederversammlung, bei der die Metro die Räumlichkeiten für den Verband stellte. Besonders erfreut zeigte sich der 1. Vorsitzende auch über den guten Zuspruch der Netzwerkveranstaltungen zu den Themen „Was tun, wenn die Gewerbeaufsicht kommt?“ mit 70 Teilnehmenden und „Vegetarische und vegane Küche“.

Natürlich sei das beherrschende Thema in den letzten zwölf Mo-



naten die Forderung nach der Rückkehr zur 7% Mehrwert- Besteuerung auf Speisen gewesen. Die Getränke habe man zwar nicht geschafft, aber das sei weiter auf der Agenda, so Weymann. Natürlich habe auch die vorgezogene Bundestagswahl mit dem entsprechenden Bundestagswahlkampf die Branche gefordert. Hier habe man Geschlossenheit gezeigt und viele Positionen bei den politischen Akteuren vor- und letztlich auch durchbringen können.

Die Unsicherheit auf der weltpolitischen Ebene habe Auswirkungen bis hinunter in die Wirtschaft vor Ort, wie sie auch die Verbraucherinnen und Verbraucher erleben würden, die sich nach wie vor in Konsumzurückhaltung üben. In Braunschweig selbst habe der Kreisverband mit der Politik sowohl beim Thema Bettensteuer als auch beim Mobilitätsentwicklungsplan (MEP) das eine oder andere Gespräch führen müssen, berichtete der 1. Vorsitzende.

Mit einem Blick in die Zukunft erklärte Weymann, dass er sich – sich zugleich für den guten Zu-

sammenhalt und das Zusammenwirken mit den Vorstandskollegen und der Geschäftsstelle dankend – schon auf die Abschlussfeier für die gastgewerblichen Ausbildungsberufe Anfang Juli freue. Auch sei für dieses Jahr am 18. August 2025 ein Sommerfest des Verbandes vorgesehen.

Die turnusgemäßen Wahlen im Vorstand ergaben die einstimmige Wiederwahl von Bernd Weymann als 1. Vorsitzenden, Matthias Harlfinger als einem der Beisitzer im Vorstand sowie Frek Hennicke als Schatzmeister.

Die Mitglieder bestimmten wiederum die Vorstandsmitglieder als Delegierte für die Delegiertenversammlung des Bezirksverbandes sowie als Delegierte für den Landesverbandstag des DEHOGA Niedersachsen im November 2025 in Langenhagen.

Zum Abschluss der Mitgliederversammlung wurde von Carsten Goldapp als Organisator der Tour de Gastro der diesjährige Termin mit dem 24. Juni 2025 den Mitgliedern ebenso benannt, wie Jür-

gen Herde als Vorsitzender des GPK für den Branchentreff 2026 am 20. Januar 2026 in der Volkswagenhalle Braunschweig warb, bevor Nils Handke vom Hofbrauhaus Wolters den Anwesenden aus der Historie und Gegenwart der Brauerei berichtete. ◀

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





Wo Mitarbeiter eine echte Heimat finden

ROMANTISCHER WINKEL DARF SICH MIT SIEGEL „AUSGEZEICHNETER ARBEITGEBER“ SCHMÜCKEN

Es gibt nur wenige Firmen, deren Mitarbeiter mit Stolz den Namen des Unternehmens, bei dem sie tätig sind, wie einen zweiten Familiennamen tragen. „Siemensianer“ beispielsweise identifizieren sich auf ganz besondere Weise mit ihrem Konzern und vielleicht auch der eine oder andere „SAPler“. Aber was macht einen „RoWianer“ zu einem „RoWianer“? Ganz einfach die Liebe zu seinem Ressort am Fuße des Südharzes.

So zumindest muss man das Siegel „Ausgezeichneter Arbeitgeber“ in der Kategorie Hotellerie 2025 bewerten, dass der „Romantische Winkel“ im niedersächsischen Bad Sachsa im Ergebnis einer Studie der Allgemeinen Hotel- und Gaststättenzeitung (AHGZ) gerade erst erwarb. An dieser Erhebung hatten über 3.500 Mitarbeiter aus der Gästewelt teilgenommen und so konnten auf diese Weise schätzungsweise 300 bis 400 Unternehmen anonym bewertet werden. Darunter befinden sich Einzelhotels, Hotelketten, Zulieferbetriebe und gastronomische Betriebe. Die Bewertung wurde anhand der fünf Kategorien: Ansehen & Innovationsgrad, Gehalt & Aufstiegsmöglichkeiten, Jobeigenschaften, Benefits, Un-

ternehmenskultur und Führung/Vorgesetzter vorgenommen. Einmal mehr war die Freude groß, dass der bereits vielfach ausgezeichnete Vorzeigebetrieb wieder einmal die Nase vorn hatte. Schließlich ist das inzwischen weit über die Landesgrenzen hinaus bekannte Motto des „RoLigio® & Wellness Resort Romantischer Winkel“ – „Zuhause sein ist ein Gefühl“ nicht nur vor, sondern auch hinter den Kulissen des Familienbetriebes gelebte Wirklichkeit.

Dabei entstand aus dem eigens entwickelten Wellness- und Lebenskonzept RoLigio® durch die Mitarbeiter, die Führungskräfte und natürlich in erster Linie auch durch die Prägung seitens der Eigentümerfamilie Oelkers mittlerweile ein besonderer Lebensstil. Dieser ist geprägt von Liebe, Dankbarkeit, Fürsorge, Wertschätzung und einem extrem hohen Qualitätsbewusstsein, welches die „RoWianer“ täglich für und mit den Gästen leben. Es zeigte sich schnell, Authentizität ist eine der tragenden Säulen des RoLigio®-Konzepts, für das die aktuell 180 Mitarbeiter brennen. Auf dieser Basis wächst die RoLigio®-Familie stetig und dies selbst in Zeiten des Fachkräftemangels. So bildet das Ressort kontinuierlich junge engagierte Gastronomen und Hotelfachleute aus.

Aktuelles Beispiel ist das Haus Tonburg – der sogenannte RoLigio®-Campus. Das neue Boutique-Hotel, entstand unter der Federfüh-

rung von Frau Oelkers. Hier sollen die jungen Talente zum Abschluss der Ausbildung für eine bestimmte Zeit die Verantwortung sowie die operative Führung des Hauses übernehmen, um auf diese Weise die Komplexität solcher Aufgabe praktisch zu erleben. Auch wenn nur 19 Zimmer, sowie Tagungs- und Eventbereiche von rund 130 Quadratmetern bewirtschaftet werden müssen, so stellt doch gerade eine solche Verantwortung auch eine gehörige Herausforderung für die Auszubildenden dar.

Die überaus wichtige Basis für den langanhaltenden Erfolg des renommierten Hauses ist und bleibt deshalb aber immer der zufriedene Mitarbeiter, denn nur diese Mitarbeitenden bleiben dann auch langfristig und zuverlässig im Unternehmen. Hinzu kommt die konsequent gelebte Talentförderung als nicht zu unterschätzender Baustein. Gleiches gilt für die Teilnahme an regionalen und überregionalen Wettbewerben, am Talente-Tag der Romantik Hotels & Restaurants oder an der Leaders Akademie.

„Wir sind natürlich ausgesprochen stolz auf diese Erfolgsgeschichte und die erneute Auszeichnung“, freut sich Inhaber Josef Oelkers. „Schließlich heißt ‚RoWianer‘ zu sein, Teil dieser großen harmonischen Familie ‚Romantischer Winkel‘ zu sein und das ist für uns und unsere Gäste gelebte Lebensqualität und vor allem auch ein Gefühl von zuhause.“ ◀

Heiko Sturm ist neuer DEHOGA-Chef in Wolfsburg

Im Rahmen einer außerordentlichen Mitgliederversammlung des DEHOGA-Kreisverbandes Region Wolfsburg-Helmstedt, die im Privathotel „Alte Mühle“ in Weyhausen stattfand, wurde Heiko Sturm, Inhaber des Restaurants „Zum Tannenhof“ in Wolfsburg, zum neuen ersten Vorsitzenden gewählt. Notwendig wurde die Wahl, weil die bisherige erste Vorsitzende, Melanie Perricone, ihr Amt aus persönlichen Gründen niedergelegt hat. Sie hat den Dehoga-Kreisverband in den vergangenen sieben Jahren geführt und möchte dem Vorstand auch weiterhin beratend zur Verfügung stehen.



Foto: Glasow

In seiner ersten Amtshandlung bedankte sich Heiko Sturm, der in der Vergangenheit 16 Jahre lang als Schriftführer im DEHOGA-Kreisverband tätig war, im Namen des gesamten Verbandes bei seiner Vorgängerin für ihre Arbeit und überreichte ihr als Zeichen der Anerkennung einen Blumenstrauß und einen Erlebnis-Gutschein.

„Ich freue mich auf die neue Aufgabe und auf die Zusammenarbeit mit einem engagierten Team, gerade in diesen herausfordernden Zei-

ten ist ein starker und verlässlicher Branchenverband wichtiger denn je“, so Sturm.

Demnächst soll es eine Homepage für den DEHOGA-Kreisverband Region Wolfsburg-Helmstedt geben

Zu den ersten Gratulanten gehörte Jens Hofschroer, Stadtrat und Dezernent für Wirtschaft und Digitales der Stadt Wolfsburg sowie Geschäftsführer der WMG. Direkt im Anschluss an die Versammlung trat der neu gewählte

Die scheidende Vorsitzende Melanie Perricone (von links) mit dem neuen Vorstand: Heiko Sturm, Anika Ebert, Christian Lindau und Daniel Wolniczak.

Vorstand zu seiner ersten Sitzung zusammen. Dabei wurden erste Planungen für die kommenden Monate angestoßen. So soll es schon demnächst eine Homepage für den Kreisverband geben, die reguläre Mitgliederversammlung mit einem BBQ-Grillabend ergänzt werden und Netzwerkformate wie DEHOGA-Talks und Branchenfrühstücke zur Stärkung des regionalen Austausches stattfinden. ◀

MOBIL-CLEAN
Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

Anlagen-Check
MOBIL-CLEAN
KOSTENLOS

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

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

HAGOLA

DER MIX MACHT 'S
die Cocktailstation für mehr
Komfort und Effizienz

Fragen Sie auch nach dem
SMARTMIX-Modul – wir
beraten Sie gern!

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

Generationswechsel beim DEHOGA Vechta

STEINKAMP ÜBERGIBT AN BÖCKMANN UND MEYER-SCOTT

Nach vielen Jahren engagierter Verbandsarbeit hat Ulrich Steinkamp den Vorsitz des DEHOGA Kreisverbandes Vechta abgegeben. In der jüngsten Jahreshauptversammlung wurde Kathrin Böckmann („Hotel zur Post“, Holdorf) gemeinsam mit Claudia Meyer-Scott (Landgasthof Meyer-Scott, Dinklage) als neue Doppelspitze gewählt.

Ulli Steinkamp war seit 2013 Vorsitzender und hat in dieser Zeit viele Themen und Herausforderungen des Gastgewerbes aktiv begleitet. Besonders engagierte er sich für die Interessen der Betriebe während der Corona-Krise. Mit seinem Ausscheiden wurde Steinkamp zum Ehrenvorsitzenden ernannt. Geehrt wurden er

und seine Ehefrau Resi, die ihn in der Verbandsarbeit stets unterstützte, vom DEHOGA-Bezirksvorsitzenden Bernd Sieger.

Der neue Vorstand wird durch Marina Neuendorf, Ludger Broermann (beide stellvertretende Vorsitzende) und Stefan Schäfers (Schatzmeister) ergänzt. In den kommenden zwei Jahren möchten Böckmann und Meyer-Scott den Austausch im Kreisverband weiter fördern und die Mitglieder aktiv in die Arbeit einbinden.

Inhaltlich stand die Versammlung auch im Zeichen der aktuellen Herausforderungen für das Gastgewerbe, insbesondere in den Bereichen Fachkräftemangel, Bürokratie und steigende Kosten.



Das neue Vorstands-Duo Kathrin Böckmann und Claudia Meyer-Scott sowie Schatzmeister Stefan Schäfers dankten Resi und Ulli Steinkamp (von links).

Foto: Broermann/Böckmann

Böckmann betonte die Bedeutung einer modernen und flexiblen Führungsstruktur im Verband und warb für einen intensiven Austausch unter den Mitgliedern. Ein weiteres Thema war die Gewinnung neuer Mitglieder und Ehrenamtlicher für den Kreisver-

band. Mit dem neuen Vorstand und frischen Impulsen will der DEHOGA-Kreisverband Vechta die Interessen der gastgewerblichen Betriebe vor Ort weiterhin aktiv vertreten und die Zusammenarbeit innerhalb der Branche stärken. ◀

Auftakt der Spargelsaison

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



Die DEHOGA-Kreisverbände Vechta und Cloppenburg feierten am 28. April gemeinsam mit dem Verbund Oldenburger-Münsterland mit rund 200 Gästen aus Gastronomie, Politik und Wirtschaft den Auftakt der Spargelsaison. Bei herrlichem Wetter konnten die Teilnehmer die kulinarischen Spargel-

Köstlichkeiten des Saalbetriebes Vaske-Thölking in Elsten genießen. Es war ein rundum gelungener Abend mit vielen launigen und interessanten Ansprachen – gekrönt von einer beeindruckenden Festrede von Markus Acquistapace, dem Leiter der Jugendherberge in Oldenburg.

Ein ganz besonderes Dankeschön gilt dem gesamten Team vom Gasthaus Vaske-Thölking in Elsten für das fantastische Spargelbuffet. Im kommenden Jahr wird die Veranstaltung wieder im Landkreis Vechta im Landgasthof Meyer in Bünne stattfinden. ◀

Neue Bundesregierung sammelt Pluspunkte

Die Gastro-Branche kann mit den Vereinbarungen der neuen Bundesregierung bislang sehr zufrieden sein, betont der Vorsitzende des DEHOGA Bezirksverbands Osnabrück/Emsland/Grafschaft Bentheim, Wolfgang Hackmann: „Wir sind optimistisch, dass es mit der neu ausgerichteten Wirtschaftspolitik wieder aufwärts geht“. Als besonders positiv nennt er die Senkung der Mehrwertsteuer auf 7 Prozent für Speisen. „Jeder kann sich leicht ausrechnen, dass diese Entlastung den Betrieben und Gästen gleichermaßen zugutekommt.“

Ein zweiter wichtiger Pluspunkt sei die angekündigte Lockerung bei den Regelungen zur Arbeitszeit. So können Arbeitgeber und Arbeitnehmer künftig vereinbaren,

dass eine Wochenarbeitszeit von 40 Stunden auf fünf oder vier Arbeitstage aufgeteilt wird. Genau das sei längst nicht nur im Sinn der Arbeitgeber, sondern entsprechende vor allem dem Interesse der Arbeitnehmer. „Für viele ist es attraktiv, wenn sie pro Woche einen Tag mehr frei haben, wenn sie dafür an den anderen Tagen etwas länger arbeiten“, so Hackmann. Wichtig sei, dass die betrieblichen Regelungen mit allen Beteiligten einvernehmlich und auf freiwilliger Basis abgeschlossen werden.

Lediglich die Umsetzung der Neuerungen dauert ihm zu lang. Wie sich die wirtschaftliche Lage in der Gastro-Branche entwickeln wird, hänge längst nicht nur von der Politik in Deutschland ab. „Hier

ist auch die Weltpolitik entscheidend“. Derzeit sei vielerorts spürbar, dass zu viele schlechte Nachrichten zur Konsumzurückhaltung führen. Dessen ungeachtet ist Hackmann optimistisch, dass gerade die Gastro-Branche zu einem Stimmungsumschwung beitragen kann. „Wir müssen einfach das tun, was wir am besten können: Gute Leistungen erbringen sowie mit Gästefreundlichkeit und fairen Preisen dafür sorgen, dass man sich bei uns wohl fühlen kann“.

Dessen ungeachtet sei die Politik gefordert, neben den angekündigten Verbesserungen für weitere Entlastungen zu sorgen. Neben einer Abkehr von einem staatlich verordneten Mindestlohn müsse es zu einer deutlichen Senkung



der Energiepreise kommen. Denn diese sind ein wesentlicher Kostentreiber, der längst nicht nur energieintensive Industriebetriebe, sondern auch die Gastro-Branche und Verbraucher übermäßig finanziell belastet. Auch hier gebe es erfreulicherweise Signale, die in die richtige Richtung weisen, betont Hackmann. ◀

Oberbürgermeisterin gegen Bettensteuer

OSNABRÜCKER GASTRO-BETRIEBE HOFFEN AUF UMDENKEN

Die Diskussion um die Einführung der Bettensteuer schlägt derzeit auch in Osnabrück hohe Wellen. Kurz vor der entscheidenden Sitzung des Stadtrates hat Oberbürgermeisterin Katharina Pötter (CDU) ihr Veto gegen die neue Steuer eingelegt, die von der Ratsmehrheit aus Grünen, SPD, UWG und Volt eigentlich schon fest eingetütet war. Ob und in welcher Form die Bettensteuer für Osnabrück kommen wird, ist nun wieder offen.

„Wir hoffen natürlich, dass die Bettensteuer nicht kommt“, betont der Osnabrücker DEHOGA-Geschäftsführer Nils Westerkamp. Das Ganze wäre nicht nur eine zusätzliche Belastung für die Gäste. Auch die Betriebe müssten zusätzlichen Aufwand für die Erhebung und Abrechnung der neuen Steuer betreiben. So würden aktuelle Berechnungen zeigen, dass der zeitliche Zusatzaufwand pro zahlenden Gast und Verwaltungsakt bis zu zehn Minuten beträgt, was schnell eine volle zusätzliche Stelle bedeuten kann. Besonders ärgerlich ist für den DEHOGA-Geschäftsführer, dass die Bettensteuer eine Extrabelastung

einer einzelnen Branche bedeuten würde. Er könne zwar verstehen, dass die finanziell allerorts klammen Kommunen händierend nach weiteren Einnahmequellen suchen. „Es kann aber nicht sein, dass die Übernachtungsbetriebe allein in Haftung genommen werden und die Einnahmen vermutlich vor allem zum Stopfen von Haushaltslöchern genutzt werden sollen“, betont Westerkamp.

Statt die für Arbeitsplätze und Wirtschaftskraft sorgenden Betriebe zu stärken, wäre die Bettensteuer ein Wettbewerbsnachteil für die vor Ort ansässigen Hotels. So sei absehbar, dass viele Gäste fürs Übernachten auf Umlandgemeinden ausweichen.

In der örtlichen Politik stoßen die DEHOGA-Positionen nach der Intervention der Oberbürgermeisterin zumindest teilweise auf größeres Verständnis. Der Berufsverband führt derzeit zahlreiche parteiübergreifende Gespräche, die durchaus Hoffnung machen. Auch viele Befürworter denken offenbar noch einmal neu über die Bettensteuer nach, weil ihnen klar werde, dass die Mehrkosten letztlich von den Gästen bezahlt werden müssen.

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



Traumlage sucht Pächter

Traditionsreicher Sportverein sucht zum 01.01.2026 neuen Pächter(in) für die Vereinsgaststätte „Waldklaus“



Attraktive Lage am Wald und am Sportgelände in 31688 Nienstadt (OT Liekwegen).
Etablierter Restaurantbetrieb mit deutscher Küche.
Gaststätte mit Theke und 30 Sitzplätzen.
Großer Saal für bis zu 70 Personen.
Herrliche Außenterrasse. Professionell ausgestattete Küche.

Interesse geweckt?

Weitere Infos: verwaltung@sglss.de - Tel. 0172 5427049

Rustikale Gaststätte im Raum Goslar sucht neuen Pächter

Gasthaus mit Kamin, Veranstaltungsraum, sowie Biergarten (25/40/30 Sitzpl.). Parkplätze vorhanden, Inventarübernahme möglich, Renovierungsbedarf nach Leerstand, Pacht VB.

gasthausgoslar@gmail.com · Tel.: 0151/064538898

Traditionsgasthaus mit Saalbetrieb und Appartements Ideal durchstarten in die Selbständigkeit!



Über 700 m² Nutzfl., ca. 3.600 m² Grdst., (B: 813,4 kWh/(m²*a), Erdgas, Bj. um 1894), KP auf Anfrage.

Benjamin von Döhren, www.wespa.de, Tel. 0471 4800-29072

Histor. Hofanlage / Seenähe Bad Zwischenahn



Achtung Hotelgastronomie- oder Klinikbetreiber! Denkmalgeschütztes Reetdach-Anwesen (ehemals Gastronomie / Hotel, zuletzt Privatklinik, vielseitig nutzbar und **erweiterungsfähig**); u. a. mit 25 Doppelzimmern, Praxisräumen, stilvollen Therapiebereichen und Hotelküche; mit Allee-Zufahrt, Parkgrundstück und Bauerngarten in Bad Zwischenahn-Rostrup – **absolut ruhige und idyllische Lage** ca. 200 m vom Südwestufer / Badestrand des Zwischenahner Meeres entfernt!

Nutzfläche gesamt ca. 2.053 m²; Grundstück 9.404 m² / Baujahr 1866 / stlgerecht saniert 1975 / 1978; Umgestaltung zum Gastro-Objekt 1998 / 1999; Neugestaltung in historischer, hochwertiger Qualität zur Privatklinik 2004 / 2005; Energieausweis: nicht erforderlich

Kaufpreis auf Anfrage!

Friedrichs IMMOBILIEN seit 1946

Peterstr. 37, 26160 Bad Zwischenahn / Lange Str. 91, 26122 Oldenburg
info@immobilien-friedrichs.de / 04403 93390

Lust auf Gastro im Herzen von Esterwegen?



Die Gemeinde Esterwegen hat die Gaststätte "Zum Alten Herrenhaus" erworben. Im Rahmen eines Interessenbekundungsverfahrens wird nun ein neuer Betreiber für die traditionsreiche Lokalität gesucht.

Interessierte Gastronomen sind herzlich eingeladen, sich zu melden und ihre Konzepte einzureichen.

Weitere Informationen sind unter

www.nordhuemmling.de

zu finden.



GEMEINDE
Esterwegen

Wir freuen uns auf zahlreiche Interessenten und eine lebendige Zukunft für die Gaststätte!

Burg Polle/Weser

Restaurant Graf Everstein
Das legendäre Restaurant im Burgareal mit unmittelbarem Weserblick gelangt zum Verkauf. Alle Infos nur hier:
freitag-immo.de
freitag immobilien

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

Pächter (m/w/d) für Clubgaststätte gesucht



Der Yachtclub Uelzen e.V. sucht zum nächstmöglichen Zeitpunkt oder spätestens zum 01.10.2025 einen engagierten Pächter (m/w/d) für seine modern ausgestattete Clubgaststätte in attraktiver Lage. Vor Ort gibt es zudem 16 Wohnmobilstellplätze.

Die Lokalität ist optisch wie technisch auf dem neuesten Stand und bietet ideale Voraussetzungen für die Umsetzung kreativer kulinarischer Ideen in einem erfolgreichen gastronomischen Betrieb.

vorstand@yachtclub-uelzen.de
www.yachtclub-uelzen.de

info@vbec-hausverwaltung.de

Hotelbetreiber gesucht!

Kooperationsmöglichkeit im Neubauprojekt



Das erwartet Sie:

- 260 qm im Erdgeschoss: Ideal für Gastronomie und Empfang
- 500 qm im 1. Obergeschoss: Perfekt für 10 bis 20 moderne Hotelzimmer
- Optional: 280 qm Dachgeschossfläche für zusätzliche Zimmer
- Ausreichend Parkflächen vorhanden
- Top-Lage: Mitten im Ortszentrum von 49692 Cappel

Café im Kasinowald in Ahlhorn/Niedersachsen

Historisches Kasinogebäude (KfW 70 / 60,58 kWh/m².a)

130 Sitzplätze 2 Terrassen und 30 Stellplätze

Euro: KM 1200,- / NK 500,- / Kaution 4.000,- / 3,57 % Courtage / Inventar 20.000,-

Eisenhauer Immobilien Kai Eisenhauer, Achternstraße 18, 26197 Großenkneten

Tel.: 0 44 87 - 92 09 91, Mobil: 01 72 - 43 24 600, info-immobilien@gmx.net

gastroimmo24.de

Immobilien für die Gastronomie und Hotellerie

Hier finden Sie die Angebote wie Verkäufe, Vermietungen, Verpachtungen, Vermietungen und Gelegenheiten aus unseren Fachzeitschriften für die Gastronomie und Hotellerie



Anzeigen - Bestellschein

Gelegenheitsanzeigen - Immobilien

Tel.: (0 45 51) 14 50

Nebenstehender Anzeigentext soll in der nächsten Ausgabe veröffentlicht werden.

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

Name

Straße

PLZ und Ort

Datum

Unterschrift

- ☐ Diese Anzeigengröße (25 mm hoch/2-spaltig) kostet Euro 125,00 + MwSt.

Weitere Preisspielräume

- ☐ 30 mm hoch/2-spaltig = Euro 150,00 + MwSt.
☐ 40 mm hoch/2-spaltig = Euro 200,00 + MwSt.
☐ 50 mm hoch/2-spaltig = Euro 250,00 + MwSt.

Anzeigentext

(Möglichst in Blockschrift schreiben.)

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



JETZT MITGLIEDER WERBEN!

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

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

■ SO EINFACH GEHT'S

Sie gehen mit unserem Aufnahmeantrag zu Ihren Kollegen in der Nachbarschaft und sprechen sie auf eine Mitgliedschaft an.

Sie haben Ihren Kollegen von den Vorteilen einer Mitgliedschaft überzeugt?

Senden Sie uns den ausgefüllten Aufnahmeantrag und tragen sich als Werber ein.

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

■ SIE HABEN FRAGEN?

Einfach anrufen oder mailen: Claudia Daecke

daecke@dehoga-niedersachsen.de

Telefon 0511 33 706 16

100 bis
1.000 Euro
geschenkt!

Als Dankeschön für ein neu
geworbenes Mitglied zahlt Ihnen
der DEHOGA Niedersachsen
50 % VOM JAHRESBEITRAG des
neuen Mitglieds als Werbeprämie.