

DEHOGA

■ ■ ■ MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 4 · August 2018



LOBBYARBEIT FÜR DAS GASTGEWERBE

Mit der Politik im Gespräch

DAS Q MACHT
DEN UNTERSCHIED.

In Niedersachsen wird
Service mit „Q“ geschrieben!



„Immer etwas Besonderes“

AS Hotels und Apartments, Bad Bevensen
Christian Bahr, kfm. Leiter

Auf insgesamt fünf kleine und feine Übernachtungsbetriebe in der schönen Kurstadt Bad Bevensen ist unser Unternehmen dank der konsequenten Ausrichtung auf Qualität und Gästebegierde inzwischen angewachsen.

Die hohe Gästezufriedenheit und die steigende Anzahl begeisterter Fans sind unsere Belohnung.

ServiceQualität Deutschland hat einen wesentlichen Anteil daran, dass wir in allen Bereichen immer besser werden. Wir freuen uns darauf, die Stufe II zu erreichen.

Informationen und Seminartermine ServiceQualität Deutschland in Niedersachsen:

TourismusMarketing Niedersachsen GmbH
Romina Fischhöfer
Essener Straße 1, 30173 Hannover
Telefon: 0511 270488-24
service@tourismusniedersachsen.de
www.q-deutschland.de

**ServiceQualität Deutschland –
eine Initiative für
erfolgreiche Gastgeber.**



ServiceQualität
DEUTSCHLAND



Editorial

Verehrte Kolleginnen
und Kollegen,

zwei Drittel des Jahres 2018 sind wie im
Fluge an uns vorbeigezogen.

Unsere Mitwettbewerber und ihre Mit-
arbeiterinnen und Mitarbeiter ächzten
unter den Erschwernissen eines Jahr-
hundertssommers mit Temperaturen,
die auch Spanienurlauber das Fürchten
lernen würden. Sind wir zufrieden?
Viele ja, genauso viele hätten es lieber
etwas kälter gehabt. Wie immer war die
Hauptsache, dass unsere Gäste zufried-
den sind. Aber auch bei denen waren lei-
der die Ansichten zum Wetter gespalten.

Genügend Grund, um sich mit der
Einschätzung des Winterhalbjahres
2017/2018 auseinander zu setzen. Der
DEHOGA Branchenbericht zeigt, dass
das Gastgewerbe das zurückliegende
Winterhalbjahr mehrheitlich positiv be-
urteilt. Allerdings beklagen 46,8 Prozent
der Gastronomen und 38,5 Prozent der
Hoteliere Ertragsrückgänge. Als Gründe
dafür werden die steigenden Betriebs-
kosten und der harte Verdrängungs-
wettbewerb gesehen.

Trotz leicht gedämpfter Erwartungen
und zahlreicher Herausforderungen
bleiben die Gastronomen und Hoteliere
für die kommenden Monate zuversicht-
lich. Besondere Wachstumsimpulse
erhoffen sich die Gastronomie- und Ho-
telbetriebe durch gutes Sommerwetter
und damit verbundene Geschäfte in der
Außengastronomie, was ja nun auch
tatsächlich eingetreten ist.

Dennoch sieht sich die Branche vor
starken Herausforderungen. Im Ranking
der genannten Problemfelder stehen
die Suche nach Fachkräften und die
gestiegenen Betriebskosten für die gast-
gewerblichen Betriebe ganz oben.

Ganz überwiegend wünschen sich die
Unternehmen mehr Verständnis für die
besonderen Belange des Gastgewerbes
und mehr Gestaltungsfreiraum bei der
Höchstarbeitszeit. Dabei geht eine völlig
falsche Signalwirkung von den geplan-
ten Änderungen im Teilzeitrecht aus.
Bei der Arbeit auf Abruf sollen zukünf-
tig statt bisher zehn nun 20 Stunden
wöchentlich als vereinbart gelten, wenn
eine ausdrückliche Stundenabrede fehlt.
Eine Arbeit auf Basis eines Minijobs
dürfte in diesen Fällen nahezu ausge-
schlossen sein.

Wenig überraschend ist, dass die
Branchenumfrage den grassierenden
Bürokratismus weiterhin als eine starke
Belastung darstellt. Die Summe der
Dokumentationspflichten von Aller-
genkennzeichnung über das Hygiene-
Konzept HACCP bis jetzt aktuell zur
Datenschutzgrundverordnung hat ein
Ausmaß erreicht, das gleichermaßen
für Unmut und Unternehmerfrust
sorgt. Nicht von ungefähr gibt es ein
ausgeprägtes Gefühl im Gastgewerbe,
ungerecht behandelt zu werden. In
Zeiten, in denen der Lebensmittelein-
zelhandel und Tankstellen ihr verzehr-
fertiges Angebot to go immer weiter
ausbauen und damit klar in Konkurrenz
zur klassischen Gastronomie treten,
sieht das Gastgewerbe mehr denn je
faire Wettbewerbsbedingungen be-
droht. Das Ziel des Gastgewerbes sind
gleiche Steuern für Essen, egal wo und
wie es zubereitet und verzehrt wird.
Gleiche Steuern für Essen sind ein echtes
Zukunftsprogramm für die Gaststätten
und Restaurants in unserem Land.

Ihr

Detlef Schröder

Detlef Schröder
Präsident des DEHOGA Niedersachsen

INHALT

Bernhard Henze / Getränke Ahlers	4
Austausch Wirtschaftsminister	5
<u>Digitalisierung:</u>	
Arbeitskreis / go-digital	6
Online-Bewertungen	7
Erfahrungsbericht Digitalisierung	8
Junger DEHOGA	9
Serie „Gute Gastgeber – Gute Arbeitgeber“	10
Arbeitskreis Saalbetriebe	12
Fußballübertragung / Sky	13
Online-Distribution: Gelbe Karten	14
Verbändegespräch Otte-Kinast	16
Verpackungsgesetz	17
Azubi:web / BGN-App	18
<u>Energie:</u>	
Energie-Gipfel	19
Ladesäulenregister	19
Ladesäulen	20
EU-Richtlinie Energieeffizienz	21
Motorradfreundliche Hotels	22
Arbeitskreis Verbandsmarketing	22
Gewerblicher Rechtsschutz	23
Freisprechungen	24
Bezirk Hannover	28
Bezirk Ostfriesland	29
Bezirk Hildesheim	31
Bezirk Stade	33
Bezirk Lüneburg	34
Bezirk Braunschweig-Harz	39
Bezirk Weser-Ems	44
Bezirk Osnabrück	46
Recht und Rat	48
Impressum	48
Immobilien/Verkäufe	49
Alle Termine 2018 auf der Rückseite!	

Bernhard Henze wird 80 Jahre alt

Seinen 80. Geburtstag hat Bernhard Henze am 6. August 2018 mit einer Geburtstagsfeier in Fischerhude begangen.

Rund 400 Gäste folgten seiner Einladung bei herrlichem Sommerwetter. Ihre Erwartungen wurden bei exzellentem Essen und reichlichen Getränken aufs Beste erfüllt.

Der Bierverlag Ahlers wurde 1910 von Bernhard Henzes Großvater Heinrich Ahlers gegründet und später von seiner Mutter in zweiter Generation weitergeführt. 1958 übernahm Bernhard Henze das Familienunternehmen, das zu der Zeit als Einmannbetrieb gerade einmal 20 Gastronomen belieferte. In den siebziger Jahren nahm das Geschäft Fahrt auf. 1983 zog der Getränke-Verlag in das Industriegebiet Achim-Baden um. In den Folgejahren dehnte sich der Aktionsradius des umtriebigen Kaufmanns Bernhard Henze von Ostfriesland über Göttingen bis nach Sachsen-Anhalt aus. Auch die nächste Generation ist mit Sohn Andreas in die Geschäftsleitung des Unternehmens eingebunden.

Zu seinem 80. Geburtstag blickt Bernhard Henze auf eine einzigartige Erfolgsgeschichte von Getränke Ahlers zurück.



Nach 60 Jahren an der Spitze des Unternehmens blickt Bernhard Henze mit 1.500 Mitarbeitern und 120 LKWs, die täglich 4.000 Gastronomiekunden und diverse Hol-ab-Märkte beliefern, auf eine einzigartige Erfolgsbilanz.

DEHOGA Niedersachsen-Präsident Detlef Schröder überbrachte dem Geburtstagskind die besten Glückwünsche des DEHOGA Niedersachsen und freute sich auf eine weitere erfolgreiche Zusammenarbeit mit dem Unternehmen Getränke Ahlers. ◀

DEHOGA-Präsident Detlef Schröder (rechts) und Hauptgeschäftsführer Rainer Balke (l.) mit dem Geburtstagskind Bernhard Henze am historischen Lieferwagen.

Fotos: Mac-Fotoservice, Jörg Machirus

www.gastroimmo24.de

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



DEHOGA im Austausch mit Wirtschaftsminister Dr. Althusmann

Drängende Themen des Gastgewerbes angesprochen

Der niedersächsische Wirtschaftsminister Dr. Bernd Althusmann hat ein Gesprächsangebot des Präsidiums des DEHOGA Niedersachsen aufgegriffen und den 30. Mai 2018 zu einem Meinungsaustausch mit dem DEHOGA Niedersachsen in der Wassermühle Heilighenthal genutzt.

DEHOGA-Präsident Detlef Schröder und Vizepräsident Jan-Dirk F. Warmerdam erläuterten dem Minister die Position des DEHOGA Niedersachsen zum Sachstand des Tourismus in Niedersachsen. Beide Seiten kamen schnell überein, dass der Tourismus in Niedersachsen auf einem guten Weg ist, aber die Entwicklung noch nicht vollständig ausgereizt sein dürfte.

Für das Präsidium des DEHOGA Niedersachsen war es wichtig, den Minister darauf hinzuweisen, dass seine Präsenz in der Fläche förderlich sein könne, um die Leistungen des niedersächsischen Wirtschaftsministeriums in Sachen Tourismusentwicklung besser an die Verbandsmitglieder vermitteln zu können. Intensiv wurde über die Anforderungen des niedersächsischen Gastgewerbes diskutiert, die Digitalisierung zu meistern. Der Wirtschafts-

minister sagte Unterstützung des Wirtschaftsministeriums zu, das schwierige Thema gerade in den kleinen und mittleren Betrieben des niedersächsischen Gastgewerbes stärker zu verankern.

In diesem Zusammenhang erneuerte der DEHOGA Niedersachsen seine Bitte, neben den Förderprogrammen für Hotelinvestitionen auch mehr für die Förderung der Gastronomie zu leisten. Wer den Rückgang der Gastronomie gerade in der ländlichen Fläche Niedersachsens beklage, müsse bereit sein, hier unterstützend tätig zu werden, um auch weiterhin traditionelles Gastgewerbe in Niedersachsen zu erhalten. Der

Wirtschaftsminister machte deutlich, dass ihm die Probleme des niedersächsischen Gastgewerbes am Herzen liegen. So hätte sich sein Ministerium im Rahmen der ständigen Wirtschaftsministerkonferenz stark an der Entwicklung von Lösungen zur Bewältigung des Fachkräftemangels im Gastgewerbe beteiligt und werde auch weiterhin behilflich sein, die Probleme in den Griff zu bekommen. Unter diesem Gesichtspunkt sei sein Anliegen auch den überbordenden Bürokratieaufwand in Sachen Dokumentations-, Kennzeichnungs- und Aufbewahrungspflichten in den Griff zu bekommen. Gemeinsam müsse daran gearbeitet werden, dass Gastgewerbetätigkeit sich auf das konzentrieren kann, was wirklich im Interesse des Gastes ist.

Der Wirtschaftsminister bedankte sich für die vorzügliche Gastfreundschaft im Hause des Kollegen Martin Zackariat und bat darum, mit dem DEHOGA Niedersachsen im Gespräch zu bleiben. ◀



DEHOGA-Präsident Detlef Schröder (l.) und Vizepräsident Dirk-Jan F. Warmerdam (r.) tauschten sich mit Wirtschaftsminister Althusmann zu Themen des Gastgewerbes aus.

Qualifizierung zum Brandschutzhelfer

Die Aus- und Weiterbildung von gesetzlich vorgeschriebenen Brandschutzhelfern im Betrieb ist für viele klein- und mittelständische Unternehmen als in-house-Qualifizierung nicht möglich. Deswegen bietet der DEHOGA-Partner Wenza Ewiv auch in diesem Jahr wieder allen interessierten Betrieben die Qualifizierung als eintägige offene Veranstaltung an.

Am Veranstaltungstag werden die Teilnehmer von 9 bis ca. 14 Uhr von den Brandschutzbeauftragten theoretisch und praktisch unterwiesen. Die Teilnahme an der eintägigen Fortbildung mit Teilnahme-Zertifikat kostet 139 Euro zzgl. MwSt. pro Person. ◀

Termine im norddeutschen Raum:
Montag, 10.09.2018 in Bremen
Dienstag, 11.09.2018 in Hamburg
Donnerstag, 20.09.2018 in Braunschweig
Dienstag, 16.10.2018 in Hannover

Weitere Informationen und Anmeldung:
<https://www.wenza.de/termine/>

Digitalisierung: Arbeitskreis entwickelt Unterstützungs- angebote

Das Thema Digitalisierung im Gastgewerbe ist eines der Megathemen, mit denen sich die Branche in den nächsten Jahren auseinanderzusetzen hat. Der DEHOGA Niedersachsen hat zu diesem Zweck einen verbandsinternen Arbeitskreis eingerichtet (wir berichteten). Dieser Arbeitskreis hat sich in bisher zwei Sitzungen in Hannover und Walsrode die Aufgabe gegeben, das Thema gerade für kleine und mittlere Gastgewerbebetriebe so aufzubereiten, dass die Angst vor dem Herangehen an diese Aufgabe genommen wird.

Es ist geplant, einen Kurzleitfaden mit Checklisten und praktischen Beispielen zu erarbeiten, der die einzelnen Arbeitsfelder der Digitalisierung im Gastgewerbe darstellt.

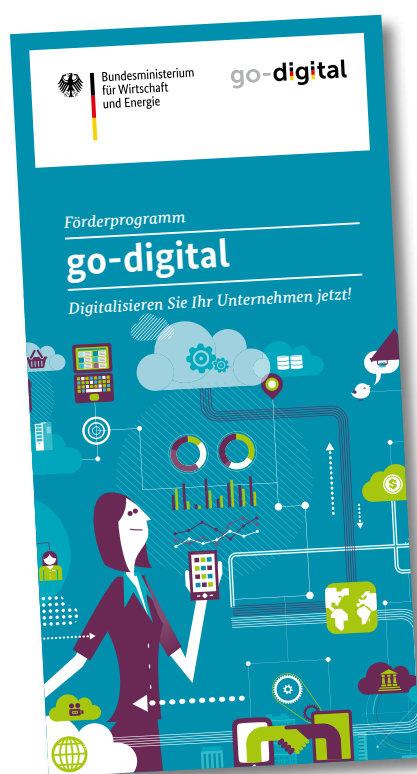


Der geplante Leitfaden wird sich auf eine Kurzdarstellung der Problematiken beschränken und im Weiteren auf ausführliche Informationen im Webauftritt des DEHOGA Niedersachsen verweisen. Hier ist ein Portal geplant, in dem Erfahrungsberichte der Mitglieder auf Lösungsdarstellungen der Anbieter stoßen werden. Ebenfalls soll Raum für Bewertungen eingeräumt werden.

Der DEHOGA Niedersachsen bietet seinen Mitgliedern Orientierung in Digitalisierungsfragen.

Das Thema Digitalisierung wird das Gastgewerbe in den nächsten Jahren kontinuierlich begleiten. Der DEHOGA Niedersachsen hat sich zum Ziel gesetzt, seine Mitglieder bei der Umsetzung von Digitalisierungsmaßnahmen optimal zu unterstützen. ◀

Go-digital – Förderprogramm des Bundes



Das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi) hat ein Förderprogramm zur Digitalisierung aufgelegt: Als kleines oder mittleres Unternehmen der gewerblichen Wirtschaft oder des Handwerks wollen Sie Ihre Prozesse digitalisieren? Sie möchten von der staatlichen Förderung profitieren, scheuen aber den formellen Aufwand? Dann sollten Sie go-digital kennenlernen!

Mit seinen drei Modulen "Digitalisierte Geschäftsprozesse", "Digitale Markterschließung" und "IT-Sicherheit" unterstützt das Förderprogramm go-digital Unternehmer nicht nur bei der Optimierung von Prozessen und der Erschließung zusätzlicher Marktanteile durch Digitalisierung, sondern finanziert auch Maßnahmen, mit denen Unternehmer ihren Betrieb vor dem Verlust sensibler Daten schützen.

Das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi) hat dazu eine Reihe von kompetenten Beratungsunternehmen autorisiert, die die Unternehmer bei der Suche nach individuellen Lösungen für ihren Online-Handel, die Digitalisierung des Geschäftsalltags und den steigenden Anforderungen bei der digitalen Vernetzung unterstützen. Die Beratungsunternehmen übernehmen auch die Antragstellung für die Fördermittel, die Abrechnung und das Berichtswesen. ◀

E-SERVICE

Weiterführende Informationen finden Sie unter:

<https://www.innovation-beratung-foerderung.de/INNO/Navigation/DE/go-digital/go-digital.html>

Glaubwürdigkeit von Online-Bewertungen

ISO legt Standard vor

Online-Bewertungen durch Verbraucher spielen eine immer wichtigere Rolle bei Kaufentscheidungen. Doch welchen Plattformen und Meinungen ist angesichts ihrer unüberblickbaren Masse überhaupt noch zu trauen? Eine verlässliche Antwort hierauf gibt die kürzlich veröffentlichte Norm ISO 20488:2018 „Online-Kundenbewertungen“, an deren Ausarbeitung der Hotelverband Deutschland (IHA) maßgeblich mitgewirkt hat. „Mit diesem neuen weltweiten Standard hoffen wir, im Interesse aller Betroffenen die Qualität und Glaubwürdigkeit von Bewertungsportalen zu steigern, irreführenden Bewertungen wirksamere Riegel vorzuschieben und auch gelegentlichen Erpressungsversuchen vorzubeugen“, erklärt Otto Lindner, Vorsitzender des Hotelverbandes Deutschland (IHA).

Sie sind Fluch und Segen zugleich: Online-Bewertungen. Neben persönlichen Empfehlungen und der Sterne-Klassifizierung zählen sie heutzutage zu

den wichtigsten Orientierungshilfen für Reisende bei der Hotelauswahl. Die Hälfte der Reisenden bucht ein Hotel nicht mehr, ohne vorher Gästemeinungen online zur Kenntnis genommen zu haben. Doch auf viele zuverlässige Rezensionen kommen auch viele Fälschungs- oder Betrugsversuche, die das Vertrauen in digitale Meinungen und Plattformen zum Nachteil aller Beteiligten untergraben.

Die internationale ISO-Norm 20488 „Online-Kundenbewertungen – Grundsätze und Anforderungen für die Erhebung, Moderation und Veröffentlichung“ soll die Glaubwürdigkeit von Plattformen steigern, indem sie detailliert Anforderungen und Empfehlungen zum effektiven Management von Bewertungen definiert. Die für das Projekt verantwortliche IHA-Verbandsreferentin Kristin Panagiotakis bewertet die Norm als „marktgerechte Antwort auf die heikle Frage der Glaubwürdigkeit von Bewertungen, bei der das Fehlen einer standar-

disierten Anleitung die Verbraucher unnötigerweise über die Richtigkeit einer Rezension im Unklaren gelassen hat“.

„Wir erwarten, dass die marktrelevanten Buchungs- und Bewertungsplattformen diese Standards, an denen sie mitgewirkt haben, nun auch verbindlich einhalten, um die Zuverlässigkeit von Bewertungen zu gewähren und zu erhöhen“, bringt Otto Lindner die Erwartungshaltung des Hotelverbandes auf den Punkt. ◀

E-SERVICE

Die Norm kann zu einem Preis von 118 CHF hier erworben werden:
<https://www.iso.org/standard/68193.html>

Professionelle
Singletanzveranstaltungen

**Theos
Singletanz**

www.theos-singletanz.de

Theodor Meisters
Zum Rohkamp 5c
31228 Peine

☎ 0 51 71 / 50 58 901
info@theos-singletanz.de

MOBIL-CLEAN
Menschen für Sie



- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

☎ 05173 - 9 21 88
www.mobil-clean.de

TOP ANGEBOTE TOP PREISE



**PORZELLAN
MAASS**
Gastronomie Equipment

Ihr Großhandel für

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

Duisburger Str.11, 28199 Bremen, Tel. 0421 - 53 65 20

Fax 0421 - 53 65 222, verkauf@porzellan-maass.de

www.porzellan-maass.de

Digitalisierung erfolgreich mit Mehrwert umgesetzt

Erfahrungsbericht Kamp Hotels, Cuxhaven

Peter Kohlen, stv. Hoteldirektor für Revenue und Marketing, beschäftigt sich für die Kamp Hotels (Strandhotel Duhnen und Aparthotel Kamp sowie mehrere gastronomische Betriebe) bereits seit mehreren Jahren mit den Vorteilen der Digitalisierung für das Unternehmen. Wir berichten heute, welche Maßnahmen erfolgreich umgesetzt wurden, wo die Herausforderungen liegen und welcher Nutzen generiert werden kann:

Sehr wichtig bei der Einführung aller Systeme ist eine Schlüsselperson, die die Einführung, Verwaltung und Schulung federführend übernimmt. Für das Kamp-Intranet gibt es beispielsweise jedes Jahr einen „Tag des Intranets“, bei dem alle 95 Mitarbeiter ausführlich über alle Produktneuheiten informiert werden. „Wir digitalisieren nicht blind, sondern überlegen im Vorfeld ausführlich was im Interesse der Gäste und Mitarbeiter ist“, so Peter Kohlen.

Eine leistungsstarke Hotelsoftware, die die beiden Vermietungskonzepte der Kamp Hotels miteinander verknüpft, ist für das Unternehmen seit vielen Jahren selbstverständlich. Ebenfalls schon seit vielen Jahren im Einsatz sind Registrierkassen. Im Szene-Bistro „Kamp's“ sowie in der Promenadenbar „Kamp-Gärtchen“ werden darüber hinaus aufgrund hoher Frequenzierung MobilePros eingesetzt.

2013 wurde ein Warenwirtschaftssystem (K.O.S.T. von der Fa. Clusio) implementiert, das die Kontroll-, Verwaltungs- und Organisationsarbeit im Food & Beverage Bereich deutlich vereinfacht.



Anfang 2017 wurden die Zimmer mit digitalen Gästemappen ausgestattet. Neben Informationen rund um die Hoteleinrichtungen bieten die Tablets die Möglichkeit, den Zimmerservice zu kontaktieren, Wellnessanwendungen zu buchen oder via „Green Option“ die Zimmerreinigung auszusetzen. Daneben findet man Ausflugs- und Freizeittipps. Ein Inhouse-Informationskanal von Nordiq rundet das Thema Infotainment ab.

Im E-Commerce-Sektor arbeitet das Hotel seit geraumer Zeit mit einem Channelmanager, der die Verwaltung der Vertriebskanäle spürbar vereinfacht. Mit Hotelchamp wurde ein weiterer starker Partner dazugewonnen, mit dem zukünftig die Direktbuchungen gestärkt und durch einen Live-Chat erhöht werden sollen. Social Media sowie die stetige Suchmaschinenoptimierung sind abschließend

weitere wichtige Felder. Mit iiQ-Check, unserem Bewertungs- & Qualitätsmanager, generieren wir durch eine nach Abreise automatisch versandte E-Mail eine Vielzahl authentischer Bewertungen, profitieren von einer höheren Auffindbarkeit im Internet und bekommen dadurch deutlich mehr Buchungen auf den Portalen und provisionsfrei direkt auf der eigenen Hotelwebsite.

Das selbst entwickelte HR-Produkt „my points“ bzw. das umgebende „Kamp-Hotels-Intranet“ dient als interne, digitale Kommunikationsplattform, die zur schnelleren Informationsübertragung, verbesserter Kommunikation und Verschlinkung von Arbeitsprozessen beiträgt. Wir werden darüber in der nächsten Ausgabe des DEHOGA Magazins ausführlich berichten. ◀



Eindrücke sammeln, wo andere Urlaub machen

Trendtour des Jungen DEHOGA in die Lübecker Bucht

Bei der diesjährigen Trendtour vom 18.-19. Juni hat der Junge DEHOGA Niedersachsen über die Landesgrenzen geschaut: Eindrücke sammeln wo andere Urlaub machen – auf in die Lübecker Bucht.

Erster Treffpunkt am Nachmittag war die gemütliche Terrasse des trendigen Barefoot Hotels in Timmendorfer Strand. Bei Sonnenschein, guter Gesellschaft und in der entspannten Atmosphäre des Hotels konnte man mit Kaffee oder Aperitif perfekt in das bevorstehende Programm starten: Nur wenige Meter entfernt wurden wir mit Fahrrädern ausgestattet und widmeten uns dem sportlichen Part des Tages: eine gemütliche Tour nach Scharbeutz. Mit 35 gut gelaunten Teilnehmern auf Drahteseln sorgt man auf der beschaulichen Küstenstraße doch für etwas Aufsehen, aber wir haben die kurze Radtour sehr genossen.

Im Bayside Hotel wartete Töns Haltermann auf uns, der Geschäftsführer und Inhaber des privat geführten Hotels. Wir bekamen einen Einblick in die Geschichte des recht jungen Hauses und konnten Impressionen der öffentlichen Bereiche und Restaurants mitnehmen – inklusive eines kleinen Cocktails in der Roof Bar, mit fantastischem Blick auf Küste und Promenade.

Frisch gestärkt ging es weiter zum nur fußläufig entfernten Café Wichtig, direkt

am Strand gelegen. Ralf Casagrande und sein Geschäftsführer Tung Truong nahmen sich die Zeit, um uns ihr Konzept vorzustellen – wir durften ein Glas Prosecco in der dazugehörigen Beach Lounge genießen.

Zum gemütlichen Ausklang des Tages kehrten wir bei Gosch ein. Nachdem wir von Regionalleiter Philipp Wichmann über das Konzept informiert wurden, genossen wir dort unser Abendessen. Im Wintergarten konnten wir den Tag Revue passieren lassen und viele gute Gespräche untereinander führen und uns über aktuelle Themen austauschen.

Auch am Dienstag wartete nach einem gemeinsamen Frühstück ein spannender Programmpunkt – in Warnsdorf drehte sich alles rund um die Erdbeere: das Karls Erlebnisdorf zog uns in den Bann. Ulrike Dahl zeigte in einem interessanten, leidenschaftlichen Vortrag, welchen Weg die Familie ging – und was aktuell hinter dem Unternehmen mit allen Facetten steckt und worauf sie, ihre Familie und das Team Wert legen. Jeder konnte dann losgelöst von der Gruppe Impressionen im Erlebnisdorf sammeln, bevor mit einem gemeinsamen Mittagessen die Trendtour ausklang.

Vielen Dank an dieser Stelle an die Vertreter von Niehoff's Vaihinger Fruchtsaft GmbH, Jens Stahmer und Karsten Mehle,

Herbst-Arbeitskreis in Nordhorn

24./25. September 2018

- Alles wirklich oder was? – Virtual Reality (VR) und Augmented Reality (AR)
- Generation Z – Führungskompetenzen

Kosten:

- Tag 1: Pauschalpreis inkl. Kaffeetrinken im Stiftscafé, Sportprogramm, Grillbuffet und Übernachtung im EZ 55,90 Euro, im DZ 82,90 Euro (Getränke Selbstzahler)
- Tag 2: Tagungspauschale inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Getränke und Kaffeepause mit kleinem Snack 46,00 Euro p.P.
- Weitere Infos, detailliertes Programm und Anmeldung: www.junger-dehoga.de



für das großzügige Sponsoring sowie an Jens Walburg von GastroGuide mes.mo GmbH – durch diese Unterstützung konnten wir wieder einen tollen Preis für die Junioren anbieten.

Auch Matthias Drespling vom DEHOGA Schleswig-Holstein und Renate Mitulla vom DEHOGA Niedersachsen, die uns bei der Detailorganisation tatkräftig unterstützt haben, verdienen ein herzliches Dankeschön. ◀



Serie: Guter Gastgeber – Guter Arbeitgeber

Auf dem Weg zum guten und erfolgreichen Arbeitgeber



Die Broschüre „Guter Gastgeber – Guter Arbeitgeber“ ist als pdf verfügbar oder als Printversion kostenfrei bestellbar: www.guter-gastgeber-guter-arbeitgeber.de/praxishilfen

Das Projekt wird im Rahmen der Initiative Neue Qualität der Arbeit vom Bundesministerium für Arbeit und Soziales und dem Arbeitsministerium in Rheinland-Pfalz gefördert.

Unsere 5-teilige Serie, anlässlich der aktualisierten 2. Auflage der Broschüre „Guter Gastgeber – Guter Arbeitgeber“, beschäftigt sich mit den Handlungsfeldern Gute Führung und Kommunikation, Personalrekrutierung und -bindung, Teamentwicklung, Weiterbildung und Kompetenzentwicklung, sowie Gesundheitsförderung. Lassen Sie sich von den Beispielen inspirieren und gehen Sie die personalpolitischen Herausforderungen an.

Teil 3: Teamentwicklung oder: Spitzenteams fallen nicht vom Himmel

Autor: Alfred Gettmann

Arbeiten im Team ist in den Unternehmen des Gastgewerbes eine Selbstverständlichkeit. In der Küche, im Service, in der Rezeption und in der Hauswirtschaft ist das Arbeiten im Team und zwischen diesen eine unabdingbare Voraussetzung, um effiziente Arbeitsabläufe zu ermöglichen. Was zeichnet Spitzenteams aus?

- Spitzenteams erbringen eine überdurchschnittliche Leistung und dies gelingt nur, wenn die Menschen auch Interesse an der Arbeit haben und Begeisterung mitbringen.
- Spitzenteams zeichnen sich durch funktionierende Absprachen, Weitergabe von Informationen und Übergaben aus.
- Spitzenteams haben gemeinsame Ziele und verfolgen diese auch konsequent.
- Spitzenteams lernen schnell aus Fehlern und kontinuierliche Verbesserung ist Alltagspraxis.
- In Spitzenteams arbeiten die Menschen Hand in Hand: jeder weiß, was zu tun ist und packt an.
- Spitzenteams zeichnen sich durch einen wertschätzenden und respektvollen Umgang miteinander aus.

Der Alltag in Unternehmen des Gastgewerbes sieht manchmal ein wenig anders aus: Konkurrenzen und Rangeleien zwischen Küche und Service oder zwischen Service und Rezeption prägen das Geschehen; die einzelnen Teams sehen oftmals nur sich selbst, aber nicht das ganze Unternehmen; statt konstruktiver Fehlerkultur beherrschen Schuldzuweisungen das Parkett; Reden über Andere und hinter dem Rücken sind häufiger anzutreffen als direkte und offene Streitkultur.

Spitzenteams fallen somit nicht vom Himmel. Wir empfehlen vier Schlüssel, die dabei unterstützen sich dem Himmel anzunähern:

1) Bestandsaufnahme

Jedes Team, das sich weiterentwickeln will, sollte wissen, wo es steht: Was sind unsere Stärken? Welche Ziele haben wir? Worüber reden wir nicht? Kennt jeder seine Aufgaben? Dies sind nur einige Fragen, deren Antworten mit Hilfe einer **Teamdiagnose** gefunden werden können. Mit Hilfe von 12 Aussagen kann ein Team eine Positionsbestimmung vornehmen und Verbesserungspotential identifizieren.

Die Bestandsaufnahme bringt inhaltlich nicht unbedingt Neues hervor, denn alle kennen die Probleme. Neu ist allerdings, dass im Rahmen der Teamdiagnose offen darüber gesprochen wird.

Gute Praxis: Das „Wein Kulturgut Longen-Schlöder“ in Longuich hat die Teamentwicklung mit Hilfe der Teamdiagnose unter externer Beratung gestartet. Alle Beschäftigten hatten gemeinsam den Raum und die Zeit ihre Positionsbestimmung einzubringen. Dabei wurden bestimmte Kommunikationsprobleme gut sichtbar, z.B. zwischen Service und Küche. Diese wurden erörtert und konnten auch mit der Zeit aufgelöst werden.

2) Ziele und Vereinbarungen

Ein zweiter Schritt in der Teamentwicklung besteht darin eine gemeinsame Vorstellung davon zu entwickeln, was ein gutes Team ausmacht. Leitsätze, Ziele und Vereinbarungen sollten dazu von den Teams entwickelt werden. In Leitsätzen wird festgehalten, was das Team ausmacht; z.B. Serviceorientierung, Humor, respektvoller Umgang. Wichtig ist, dass solche Leitsätze vom Team als Teil der eigenen Identität begriffen und aufgeschrieben werden.

Die Kernfragen lauten: wer sind wir? Was ist unser Job? Was zeichnet uns aus? Neben den Leitsätzen, die immer wieder überprüft werden müssen, sind die Ziele wichtig. So kann das Küchenteam als Ziel haben, in 2018 den Materialeinsatz um 5% zu reduzieren. Und schließlich sind noch die Vereinbarungen zu nennen, die den operativen Betrieb unterstützen: Checklisten, Standardabläufe, Rezepte, Regeln beim Einchecken. Auch hier gilt: Vereinbarungen sind wichtig; noch wichtiger sind das Controlling und das Lernen daraus.

Gute Praxis: Im „Hotel Am Wartturm“ in Speyer haben die Mitarbeiterinnen Verhaltensregeln überlegt, die bestimmte Abläufe im Betrieb regeln; z.B. Ausgleichregelungen, wenn Frühstücksgeschirr zerbricht; Regelung bei zu spätem Erscheinen zum Dienst, so dass eine Kollegin länger bleiben muss.

3) Miteinander reden und produktive Meetings gestalten

Die entscheidende Qualität von Teams liegt in der Art und Weise ihrer Kommunikation. Wie wird sich ausgetauscht? Wie gut funktionieren Informationsübergaben? Denkt das Team über sich selber nach? Wann und wie wird über Fehler gesprochen?

Für den operativen Austausch sollten kurze tägliche Einheiten und Übergaben den Standard bilden. Ergänzend dazu sollte ein Teil des zukünftigen operativen Austausches über hotelinterne Software laufen z.B. hotelkit. Bei größeren Hotels mit Leitungsebene sollte es selbstverständlich sein, dass die Führungskräfte sich regelmäßig treffen und abstimmen. Des Weiteren sollten die einzelnen Abteilungen aus Küche, Service und Rezeption einmal im Jahr die Möglichkeit haben, über sich nachzudenken: Wie gut machen wir die Arbeit? Welche Ziele verfolgen wir? Und schließlich sollten alle Beschäftigten des Unternehmens einmal im Jahr zusammenkommen, um Informationen zum geschäftlichen Erfolg, zu den Zielen und den Neuigkeiten zu erhalten und sich dazu auszutauschen. Nur gut informierte Mitarbeiter sind auch motivierte Mitarbeiter.

Gute Praxis: Im familiengeführten „Wohlfühlhotel Alte Rebschule“ sind alle Leitungskräfte gut informiert über das Unternehmen und treffen sich regelmäßig zur Abteilungsbesprechung, um Absprachen untereinander auszutauschen, Personalangelegenheiten zu erörtern und Neues zu thematisieren. Und selbstverständlich gibt es auch regelmäßige Besprechungen der einzelnen Abteilungen.



4) Zusammenhalt stärken

Gemeinsame Erlebnisse stärken den Zusammenhalt. Legendäres Beispiel ist hier sicherlich „Upstalsboom“, die mit 10 Auszubildenden zuerst auf die Zugspitze und dann auf den Kilimandscharo gestiegen sind. Sicherlich geht es auch kleiner: Ziele meistern, sich anstrengen, eigene Grenzen überwinden und im Team wachsen. Das stärkt und gibt Vertrauen in die eigenen Fähigkeiten und in die des Teams. Dies sind Maßnahmen jenseits von Weihnachtsfeier oder Betriebsausflug.

Gute Praxis: Das Hotel „Jordans Untermühle“ hat in 2017 im Sommer eine Teammaßnahme durchgeführt: 2 Tage ging es gemeinsam in die Berge nach Österreich, um einen Berg zu besteigen. Es ging auf über 2.500 m Höhe. Dem voraus gingen auch schon gezielte Trainingseinheiten zur Vorbereitung. Ziel solcher

Maßnahmen ist das gemeinsame Erleben und auch die Erfahrung Schwieriges bewältigen zu können.

Spitzenteams fallen nicht vom Himmel – es gibt allerdings Schritte, die mit folgenden Fragen beginnen: Wo stehen wir? Wohin wollen wir? Was vereinbaren wir? Wie sprechen wir miteinander? Wie stärken wir uns? Darauf Antworten zu finden – das ist Teamentwicklung.

Lesen Sie im Teil 4 in der nächsten Ausgabe, wie es gelingt, Weiterbildung und Kompetenzentwicklung im Betrieb zu etablieren. ◀

INFO-SERVICE

Autor und Berater:
Alfred Gettmann
a und o Gettmann
Tel.: 06588 4313907
gf@gettmann.de

Projektleitung:
Patrick Schackmann
ed-media e.V.
Tel.: 0631 3724 5513
info@ed-media.org



Herausforderungen für Saalbetriebe

Arbeitskreis berät zu Fachthemen und zur Modernisierung von Betrieben

„Wir brauchen moderne Betriebe, die sich für die Zukunft fit machen und die ländliche Gastronomie aufrechterhalten“, so Roger Burkowski, stellvertretender Vorsitzender Fachgruppe Gaststätten. Er freute sich, dass sich so viele Saalbetreiber Zeit genommen haben und zum Arbeitskreis Saalbetriebe mit Fachthemen und zum Austausch und Netzwerken gekommen sind. „Der Gast von heute ist verwöhnt, er ist weltweit unterwegs und möchte, wenn er ausgeht und feiert, ein modernes und frisches Umfeld und Ambiente vorfinden“, so Burkowski. „Die Fachgruppe möchte Ihnen heute die ein oder andere Idee geben, wie Sie Ihren Betrieb verändern können und dadurch Ihre Stammgäste binden und neue Gäste gewinnen können“.

Neben Vertretern der Partnerfirmen Elements und Wenza begrüßte Roger Burkowski auch Vertreter der Firma Schell, die sich mit intelligenter Vernetzung der Sanitäranlagen beschäftigen.

Thomas Beutler vom Partner Elements Bad/Heizung/Energie bedankte sich, dass er zum Thema Renovierung und Modernisierung von Sanitäranlagen eingeladen wurde. „Das Aushänge-

schild eines gastronomischen Betriebes sind seine Sanitäreinrichtungen“, so eröffnete Beutler seinen Vortrag. Anhand von Planungsbeispielen zeigte er die Möglichkeiten von modernen WC-Anlagen auf, die dazu führen, dass der Saalbetrieb zukunftsorientiert und modern aufgestellt ist. Er wies darauf hin, dass in den Elements-Ausstellungsräumen, die es in Niedersachsen an vielen verschiedenen Orten gibt, der Unternehmer zusammen mit dem Fachhandwerker seine Ausstattung individuell gestalten kann. „Wir sind stolz darauf, dass unsere Produkte ausschließlich über den Fachhandel und nicht im Internet käuflich erworben werden können“, so Beutler. Zusätzlich zu den Angeboten gibt es ein Sanitärhandbuch, dem spezifische Vorschriften entnommen werden können, die mit dem Fachhandwerk umgesetzt werden müssen. Thomas Beutler erläuterte auch, dass es wichtig ist, sich mit barrierefreundlichen Einrichtungen zu beschäftigen und erklärte, dass es auch hier viele Möglichkeiten gibt. Der Vorteil bei Elements sei auch, dass es Möglichkeiten auch für sehr kleine Räume gibt und direkt in den Ausstellungsräumen Termine vereinbart werden können, um die Räume mithilfe von 3-D-Planern optimal auszunutzen.

praktischer Beispiele erklärte er, welche Maßnahmen getroffen werden müssen, um die Hygienierisiken zu minimieren, zum Beispiel anhand von Wasserhähnen, die berührungsfrei funktionieren.

Herr Nadolski zeigte weiterhin auf, wie man bakteriologische Probleme in den Griff bekommen kann und welche Verpflichtungen der Unternehmer hat, die Trinkwasserverordnung umzusetzen. Um der Vermehrung von Legionellen vorzubeugen und zu verhindern, gibt es berührungslose Armaturen mit elektronischer Ausmessung der Nutzungszeiten. Wenn eine Armatur lange nicht benötigt wird, wird eine automatische Spülung eingeleitet. Darüber hinaus gibt es auch vernetzte Wassermanagementsysteme, die sowohl als Netz- als auch aus Funklösung bei Sanitäreinrichtungen eingebaut werden können.

Stefan Walloscheck vom Partner Wenza AG aus Hamburg stellte die gesetzlichen Regelungen der Versammlungsstättenverordnung vor und erklärte, dass die Vorschriften in den einzelnen Bundesländern unterschiedlich formuliert sind. „Die Richtlinien der Verordnung dienen der Sicherheit der Gäste, aber auch der Mitarbeiter“, so Walloscheck. Denn die Versammlungsstättenverordnung regelt sowohl die Sicherheitsauflagen im Hinblick auf Brandschutz als auch Rettungswege und Veranstaltungstechnik. Daher ist es wichtig, die Mitarbeiter zu schulen und ihnen somit die Sicherheit zu geben, im Notfall auch überlegt und planvoll handeln zu können. Walloscheck wies darauf hin, dass die Brandschutzordnung in Versammlungsstätten immer auf Augenhöhe ausgehängt werden muss. Hier bietet Wenza Musterformulare an. Wichtig ist auch, die Mitarbeiter als Brandschutzhelfer auszubilden, damit diese im Brandfall wissen, was zu tun ist. „Denken Sie bitte aber auch an den regelmäßigen E-Check“ rief Walloscheck den Anwesenden zu, da dieser für den Erhalt des Versicherungsschutzes wichtig ist.

Wardim Nadolski stellte den familiengeführten Betrieb der Schell GmbH vor. Er erklärte die gesetzlichen Regelungen zur Trinkwasserverordnung, die Anforderungen an Trinkwasser zum Schutz der Gesundheit definieren. „Durch entsprechende Maßnahmen soll Krankheiten vorgebeugt werden“, so Nadolski. Anhand



Auch die Modernisierung von Sanitäranlagen war Thema beim Arbeitskreis Saalbetriebe.

Hans Albers informierte die Kollegen von der praktischen Seite über seine Maßnahmen und Probleme mit der Versammlungsstättenverordnung in seinen Betrieben und gab Tipps und Hilfen für die Umsetzung.

Geschäftsführerin Renate Mitulla hatte den Auftrag, weitere Fachthemen an die Mitglieder heranzutragen. „Wir werden nicht nachlassen, gleiche Steuern für Essen einzufordern“, eröffnete Mitulla ihren Vortrag. Das Wirtshaussterben auf dem Lande sowie das Verschwinden klassischer Restaurants aus den Innenstadtlagen machen deutlich, dass die Wettbewerbsfähigkeit der arbeitsintensiven Gastronomie dringend einer Stärkung bedarf. Sie rief die Teilnehmer auf, ihr kostenfreies Aktionspaket „Gleiche Steuern für Essen“ anzufordern, um so in den Dialog sowohl mit Gästen als auch mit Politikern einzutreten. Anschließend informierte Mitulla die Teilnehmer über die wichtigsten Umsetzungsschritte zur Datenschutzgrundverordnung, die seit Mai 2018 greift. Oberste Priorität sollte die Anpassung der Inter-

netseite haben. Weitere Aufgaben sind die Erstellung eines Verfahrensverzeichnis sowie eines Datenschutzkonzeptes, das Verfassen interner Richtlinien zum Umgang mit personenbezogenen Daten sowie die Einrichtung eines Dokumentationssystems. „Jeder Betrieb muss für sich selbst festlegen, ob er einen internen oder externen Datenschutzbeauftragten bestellen will“ so Mitulla. Auch das neue Pauschalreiserecht, dass seit Juli 2018 greift, war Thema innerhalb der Versammlung. Hier tauchten Fragen auf, wer überhaupt Pauschalreiseanbieter werden kann und welche Folgen es hat, wenn Pauschalpakete angeboten werden. Renate Mitulla wies auf die umfassenden Informationspflichten hin, wenn ein Hotelier zum Reiseveranstalter wird. „Sie haben dann sofort weitreichende Verpflichtungen, wie zum Beispiel die Informationspflicht vor Buchung in Form eines Informationsblattes, das transparent über alle Leistungen und Bestandteile informieren muss“, so Mitulla. Auch über die Übernahme von Haftungsverpflichtungen informierte Renate Mitulla die Anwesenden. Weitere Themen

waren die Änderungen zum Mutterschutzgesetz, die Arbeit nach 20 Uhr sowie die Beschäftigung an Sonn- bzw. Feiertagen.

Zum Abschluss der Veranstaltung wurde die Q4me-App als Qualität-Sicherungsmanagement-Tool vorgestellt. Hier geht es um ein modernes Medium, dass die Hygienesicherung mittels einer App organisiert. „Heutzutage haben unsere Mitarbeiter das Smartphone immer in der Hand, warum sollen wir dann nicht den Umstand nutzen und den Mitarbeitern ein Hilfsmittel an die Hand geben, mit dem sie ihre tägliche Arbeit erleichtern können“, so Roger Burkowski. Basis der App ist der Hygieneleitfaden, der auch bei den Veterinärämtern schon gut akzeptiert wird. Hierauf bauen sich aus den einzelnen Komponenten die Checklisten und Kontrollen auf, die mittels der App dokumentiert werden können. „Alle Mitglieder haben die Chance, diese App einen Monat lang zu testen“ so Burkowski. Er rief die Teilnehmer auf, diese digitale Lösung zu nutzen, um sich selbst und den Mitarbeitern die Arbeit zu erleichtern. ◀

Fußballübertragung im Gastgewerbe

Sky kooperiert mit DAZN und führt Verhandlungen mit Eurosport

Zum Start der neuen Fußballsaison ergeben sich bei der TV-Übertragung einige wesentliche Veränderungen. So wurden die Übertragungsrechte für die Champions League nicht mehr an einen Free-TV-Anbieter, sondern nur an Sky und den Streamingdienst DAZN vergeben. Das hätte bedeutet, dass die gastgewerblichen Betriebe neben einem Sky-Abo zusätzlich ein weiteres Abo bei DAZN (u.a. für ca. 60 Prozent der Champions League-Spiele und 100 Prozent der Euroleague-Spiele) hätten abschließen müssen!

Und auch für die ca. 40 Fußballbundesliga-Spiele am Freitag, Sonntag und Montag müsste erneut ein Eurosport-Abo abgeschlossen werden. Als technische Voraussetzungen wäre jeweils eine leistungsstarke Internetverbindung erforderlich.

Alles aus einer Hand?

Auch auf Empfehlung des DEHOGA hat sich Sky mit DAZN glücklicherweise auf eine entsprechende Kooperation verständigt, sodass kein weiteres Abo mit

DAZN abgeschlossen werden muss. Das bedeutet konkret, dass Sky seinen Kunden mit Satellitenempfang (eine Erweiterung auf Kabelkunden ist in Kürze vorgesehen) die DAZN-TV-Kanäle, u.a. mit der Champions- und Euro-League, anbieten kann.

Bereits vor dieser Kooperation hat Sky seinen Abonnenten entsprechende Preisanpassungen (von bis zu 4,9 Prozent ab 1.9.2018) mitgeteilt, da u.a. die Kosten für den Erwerb der Übertragungsrechte der UEFA-Champions League erneut gestiegen sind.

DEHOGA-Mitglieder erhalten nach wie vor deutlich vergünstigte Konditionen, u.a. in Form von Treue-Rabatten. Voraussetzung hierfür ist die vorherige Mitteilung der Mitgliedschaft (DEHOGA-Landesver-



band und DEHOGA-Mitgliedsnummer) an Sky per Mail (bar@sky.de).

Zwischen Sky und Eurosport laufen hingegen die Verhandlungen noch. Aus Sicht des DEHOGA und den tausenden Sportsbars wäre es wünschenswert, wenn es auch hier zu einer Kooperation mit bezahlbaren Konditionen kommen würde, damit sie alle Fußballspiele aus einer Hand bekommen. ◀

Gelbe Karten – was mit bezahlten Online-Einträgen von Hotels geschieht

Kommentar von Markus Luthé, Hotelverband Deutschland, zur Online-Distribution

Mehr als zehn Jahre haben wir über HOTREC darauf gedrängt, dass die Europäische Kommission ein genaueres Auge auf das Marktgebaren der Online-Buchungsportale wirft. Jetzt hat die EU-Kommission endlich reagiert und gleich zwei Regulierungsvorschläge vorgelegt: Am 11. April den „New Deal for Consumers“ [COM/2018/0185 final und COM/2018/0184 final] und am 26. April die „Verordnung zur Förderung von Fairness und Transparenz für gewerbliche Nutzer von Online-Vermittlungsdiensten („P2B-VO“) [COM (2018) 238]. Beide Gesetzesinitiativen sollen für mehr Fairness und Transparenz von Buchungs- und Vergleichsportalen z.B. bei den Rankingkriterien und der Produktdarstellung sorgen. Wir hoffen sehr, dass den beiden Regulierungsvorschlägen bei den jetzt anstehenden Beratungen nicht noch alle scharfen Zähne gezogen werden und das Gesetzgebungsverfahren auch vor der Europawahl am 26. Mai 2019 in trockene Tücher gebracht werden kann.

Wie bitter notwendig ein Nachjustieren des Wettbewerbsrechts in Zeiten der Digitalisierung ist, möchte ich an einem Beispiel kaum fassbarer Dreistigkeit belegen, bei dem nicht nur gültiges Recht, sondern die Rechtsprechung dazu gleich mit vorgeführt wird.

Im Jahr 2012 machte uns ein niedersächsischer Hotelier darauf aufmerksam, dass die Deutsche Telekom Medien GmbH als Verlegerin von „Das Örtliche“ und der „Gelben Seiten“ sich eine Gelbe Karte für ein wettbewerbsrechtliches Foulspiel mehr als verdient habe. Denn wenn der Internetnutzer aus der vom Hotel bezahlten Online-Anzeige heraus auf den Button „online buchen“ bzw. „Hotelbuchung“ klickte, gelangte er nicht auf eine hoteleigene Direktbuchungsstrecke, sondern landete beim Hotelangebot von HRS. Hiergegen wandte sich der Hotelverband und schaltete die Zentrale zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs ein. Das Landgericht Frankfurt hat daraufhin mit Urteil vom 20. Febru-



ar 2013 (Az.: 3-08 O 197/12) der Deutsche Telekom Medien GmbH untersagt, auf das Drittportal zu verlinken.

In den Entscheidungsgründen führte das LG Frankfurt aus, dass eine Weiterleitung von den Internetseiten „dasoertliche.de“ und „gelbeseiten.de“ auf das HRS-Buchungsportal irreführend sei. Denn der Hoteleintrag auf diesen Seiten richte sich gerade an Internetnutzer, die auf der unmittelbaren Suche nach einem Hotel in der jeweiligen Stadt seien. Der Verbraucher gehe davon aus, auf diesen Seiten nicht nur die angegebene Telefonnummer, Anschrift und Internetadresse des gesuchten Hotels, sondern auch einen direkten Link zur Buchung im Hotel und nicht zum Buchungsportal eines Maklers zu finden. Für das LG Frankfurt „sieht der Verbraucher den direkten Kontakt zum Leistungserbringer als Vorteil an“.

Doch diese erste Gelbe Karte zeigte nicht die erhoffte Wirkung: Wir mussten schon sehr staunen, als uns die Kolleginnen und Kollegen vom DEHOGA Nie-

dersachsen 2017, also vier Jahre später, darauf aufmerksam machten, dass die DeTeMedien das Gerichtsurteil wohl ignoriere und wieder (oder noch immer?) aus dem Hoteleintrag heraus auf ein Online-Buchungsportal verlinke, diesmal auf Booking.com. Wir machten den Test mit Hotels aus mehreren Bundesländern und entdeckten, dass die Gelben Seiten tatsächlich immer noch wahlweise auf HRS oder Booking.com aus den Online-Anzeigen der Hotels heraus verlinkten.

Am besten verschaffen Sie sich selbst einen Überblick und checken den Eintrag Ihres Hauses einmal auf dasoertliche.de und gelbeseiten.de.

Wir hielten es für angezeigt, der ersten Gelben Karte nun die Gelb-Rote folgen zu lassen und schalteten erneut die Wettbewerbszentrale ein, um dem fortgesetzten Wettbewerbsverstoß ein Ende zu setzen. Diese forderte von der DeTeMedien wegen des Verstoßes gegen das rechtskräftige Urteil des LG Frankfurt ein Ordnungsgeld in Höhe von 5.000 Euro, musste diesen Anspruch aber noch durch zwei Gerichtsstufen durchfechten. Letztlich bestätigte das Oberlandesgericht Frankfurt mit Beschluss vom 9. November 2017 (Az.: 6 W 96/17) die vorinstanzliche Rechtsprechung und verurteilte die Deutsche Telekom Medien GmbH zur Zahlung des Ordnungsgeldes in Höhe von 5.000 EUR.

Das OLG Frankfurt stellte fest, dass die Verlinkung auf die Internetseite eines Buchungsportals anstatt auf die Seite des Hotels auch dann rechtswidrig sei, wenn der Button nunmehr mit „Zimmer reservieren“ statt „Hotelbuchung“ oder „online buchen“ bezeichnet werde.

Doch auch damit war das Foulspiel noch nicht unterbunden, da das Online-Portal munter weiter in den Markt grätschte und lediglich einen Nummernwechsel oder Trikottausch vornahm. Denn auf dem Buchungsbutton tauchte nun eine neue Fußnoten-Nummer auf,

die nach gefühlt endlosem Scrollen am Ende der Gelben Seite tatsächlich irgendwo auf die dünnen vier Worte „Transaktion über externe Partner“ hinwies.

Damit war aus unserer Sicht die Zeit reif für eine dunkelrote Karte und wir baten die Wettbewerbszentrale beim LG Frankfurt erneut einen wirksamen Ordnungsmittelantrag einzulegen. Doch die 8. Kammer für Handelssachen des LG Frankfurt wies diesen Antrag am 2. Mai 2018 als unbegründet ab: „Anders als in der Ordnungsgeldentscheidung der Kammer vom 23. August 2017 befindet sich beim nunmehr geltend gemachten Verstoß nicht nur die hochgestellte Ziffer ‚2‘ beim Link ‚Zimmer reservieren‘, sondern auch am Ende der Seite eine Auflösung der hochgestellten Ziffer. Letzteres führt dazu, dass der geltend gemachte Verstoß außerhalb des Verbotsumfangs führt. Denn ein Link mit einer hochgestellten Ziffer, die am Ende der Seite aufgelöst wird, ist qualitativ etwas anderes als ein Link, der keinen Hinweis auf



Der DEHOGA Niedersachsen und der Hotelverband Deutschland setzen sich weiter für eine gerechte Online-Distribution ein!

leben, wenn es so einfach ist, nicht nur an der Gesetzeslage, sondern auch noch an der Rechtsprechung vorbeizudribbeln!

eine Buchung über einen externen Partner gibt. Das Charakteristische der Verletzungshandlung im Erkenntnisverfahren wird deshalb nicht mehr unberührt gelassen, sondern der Kernbereich der Verletzungshandlung verlassen.“

Aus meiner Sicht ist das geltende Wettbewerbsrecht definitiv noch nicht fit für unser digitalisiertes Wirtschafts-

Aber wie pfeift man so ein ebenso zermürbendes wie unwürdiges Zeitspiel im Netz wirksam ab, wenn sich die Schiedsrichter selbst auswechseln und die Videoassistenten die Beine hochlegen? Da muss dann wohl jeder Unternehmer für sich selbst entscheiden, ob er sich bei so einer Spielansetzung in der Mannschaftsaufstellung oder auf der Transferliste sieht... ◀

Seeberger
KAFFEERÖSTEREI 1844

Es gibt einen Grund...
... weshalb Kaffee nicht gleich
Kaffee ist.

Ein über Jahrzehnte gewachsener Erfahrungsschatz und meisterliches Können bei der Röstung lassen aus besten Rohkaffees aus der ganzen Welt edelste, geschmacklich vollendete Seeberger Kaffeespezialitäten entstehen.

Seeberger GmbH • Hans-Lorenser-Str. 36 • 89079 Ulm • www.seeberger.de



Hauptgeschäftsführer Rainer Balke (r.) und Christian Stöver (z.v.r.) vertraten den DEHOGA Niedersachsen beim Verbändegespräch mit Landwirtschaftsministerin Barbara Otte-Kinast (Mitte).

Foto: Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Verbändegespräch mit Ministerin Otte-Kinast

Die niedersächsische Ministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz hatte ausgesuchte Verbände am 9. Juli zu einem Gespräch über drängende Probleme eingeladen. Christian Stöver und Hauptgeschäftsführer Rainer Balke vertraten den DEHOGA Niedersachsen in der Runde, die terminlich unglücklicherweise auf den Sommerferienbeginn in Niedersachsen fiel. Die anwesenden Verbände sahen überwiegend die von Niedersachsen geplanten Regelungen zur Lebensmittelhygiene für problematisch an.

Der DEHOGA Niedersachsen beleuchtete noch einmal die vom Ministerium ins Auge gefasste Hygieneampel. Die im Jahre 2017 durchgeführten Pilotversuche zur freiwilligen Einführung einer solchen Hygieneampel in Braunschweig und Hannover hätten deutlich gezeigt, dass weder die adressierten Verbraucher, noch die zur Umsetzung aufgeforderten Betriebe im Gastgewerbe Bedarf für eine solche Kennzeichnungsmaßnahme sehen. Die Politik solle daraus endlich folgern, dass Verbraucherschutz, der an den Interessen der Verbraucher vorbei

gehe, nicht sinnvoll sei. Insofern äußerte der DEHOGA Niedersachsen auch kein Verständnis dafür, dass die jüngste Verbraucherschutzministerkonferenz erneut die Bundesregierung aufgefordert habe, eine verbindliche Rechtsgrundlage für die Einführung von Lebensmittelhygienekennzeichnungen zu schaffen.

Genauso äußerte der DEHOGA Niedersachsen Unverständnis darüber, dass die niedersächsische Landesregierung in Person der niedersächsischen Landwirtschaftsministerin die sofortige Wiederaufnahme des Internetprangers angekündigt hat. Hier sollen Lebensmittelverarbeitende Betriebe, deren Verfehlungen im Bereich Lebensmittelhygiene ein Bußgeld in Höhe von mindestens 350 Euro nach sich gezogen haben, zusätzlich auf einer Internetseite des Ministeriums „angeprangert“ werden. Das Bundesverfassungsgericht hatte jüngst in einem Beschluss zwar das Recht der Bundesländer zu einer solchen Maßnahme bestätigt, allerdings den Bundesgesetzgeber aufgefordert, die entsprechende Rechtsgrundlage aus § 40 LFGB mit einer Löschfrist zu ver-

sehen. Der DEHOGA Niedersachsen ist der Meinung, dass eine Veröffentlichung von Verstößen gegen § 40 LFGB seitens der Landesregierung erst dann wieder aufgenommen werden sollte, wenn die neue bundesgesetzliche Regelung beschlossen ist.

Der DEHOGA Niedersachsen forderte die Ministerin auf, das niedersächsische Dorferneuerungsprogramm im Sinne des bayerischen Dorferneuerungsprogramms zu erweitern. In Bayern ist es möglich, Kleinstunternehmen zur Deckung des regelmäßigen Bedarfs einer Dorfgemeinschaft bei Erneuerungsinvestitionen zu unterstützen. Dabei ist in Bayern eine Förderung von 30-35 Prozent der zuwendungsfähigen Ausgaben möglich. Die Maximalforderung darf 200.000 Euro nicht übersteigen.

Ministerin Barbara Otte-Kinast bot dem DEHOGA Niedersachsen an, sich speziell über die Probleme des niedersächsischen Gastgewerbes noch im Jahre 2018 in einem separaten Gespräch auszutauschen. ◀



AZUBI GESUCHT?

Nutzen Sie die exklusiven Anzeigen-Kombipakete von HOTELCAREER und AZUBICAREER für DEHOGA-Mitglieder auf www.azubicareer.de



Neues Verpackungsgesetz zum 1. Januar 2019

Zum Jahresbeginn 2019 wird die aktuell gültige Verpackungsverordnung vom neuen Verpackungsgesetz abgelöst. Gastgewerbliche Betriebe, die mit Lebensmitteln befüllte Verpackungen an Verbraucher abgeben, dürfen bereits nach geltender Rechtslage grundsätzlich nur solche Verpackungen in Verkehr bringen, die bei einem dualen System lizenziert sind.

Eine Ausnahme kann allerdings hinsichtlich sog. „Serviceverpackungen“ bestehen, da diese bereits vorlizenziert vom Verpackungsverkäufer gekauft werden können. „Serviceverpackungen“ werden

erst dort mit Ware befüllt, wo sie an den Endverbraucher abgegeben werden. Ab 1. Januar 2019 besteht für alle Betriebe eine neue Registrierungspflicht (und auch Datenmeldepflicht) in einem öffentlich einsehbaren Register. Wer sich künftig nicht gesetzeskonform verhält, geht ab 2019 ein hohes Risiko ein, dabei entdeckt zu werden. Neben behördlichen Verfahren könnten dann auch wettbewerbsrechtliche Abmahnungen drohen. Auch bezüglich der neuen Registrierungs- und Datenmeldepflicht gibt es die Ausnahmeregelung für bereits vorlizenzierte „Serviceverpackungen“.

In gastgewerblichen Betrieben werden Verpackungen zum Beispiel bei Essenslieferungen (Pizzakartons oder sonstige Essensverpackungen), zur Mitgabe nicht verzehrter Speisen (Doggy Bags) oder im Rahmen des To-go-Geschäfts (Pommes-Schalen, Coffee-to-go-Becher) verwendet. Daneben kommt es auch vor, dass Restaurants neben dem klassischen Geschäft mit Tellergerichten zusätzlich selbst hergestellte verpackte Lebensmittel (z.B. Marmelade, Wurst, Pesto oder selbstgebrannten Schnaps) verkaufen. ◀



INFO-SERVICE

Ein Merkblatt mit detaillierten Informationen zum neuen Verpackungsgesetz finden Sie unter

<https://www.dehoga-niedersachsen.de/mein-dehoga/> im Bereich A-Z unter „V“.

14. BRANCHENTREFF DER NORDDEUTSCHEN DEHOGA-LANDESVERBÄNDE

MONTAG, 24. SEPTEMBER 2018 • ALTONAER FISCHAUKTIONSHALLE
GROSSE ELBSTRASSE 9 • 22767 HAMBURG
EINLASS AB 18:00 UHR • BEGINN 18:30 UHR • EINGANG ELBSEITE MITTE

Verbringen Sie einen unterhaltsamen Abend mit Gästen aus Hotellerie, Gastronomie und der Zulieferindustrie und erleben Sie die Verleihung der Carlsberg Preise in vier Kategorien.

Der Eintritt beträgt **35,00 €** pro Person
und umfasst Abendessen und Getränke.

Wir bitten Sie um Ihre Bestellung bis 13. September 2018
an die Geschäftsstelle des DEHOGA Hamburg e.V.

- per E-Mail: gebhardt@dehoga-hamburg.de
- per Telefon: (040) 41 34 30 82
- per Fax: (040) 41 34 30 88

In diesem Jahr stehen für alle Gäste Sitzplätze an Tischen zur Verfügung.
Für die somit begrenzte Anzahl der Plätze werden wir Ihre Kartenbestellung in der Reihenfolge ihres Einganges berücksichtigen.



Der treffpunkt nord wird unterstützt von



treffpunkt  nord
2018



azubi:web erhält Comenius-EduMedia-Award 2018

Zum 23. Mal wurden am 21. Juni 2018 in Berlin die Comenius-EduMedia Siegel vergeben. Damit würdigt die Gesellschaft für Pädagogik, Information und Medien e.V. (GPI) herausragende digitale Bildungsmedien.

Über 200 Gäste folgten der Einladung der GPI. Die Preise wurden in den vier Kategorien Didaktische Multimedia-Produkte, Allgemeine Multimedia-Produkte, Lehr- und Lernmanagementsysteme sowie Computerspiele mit kompetenzförderlichen Potentialen vergeben.

Die aus sechs europäischen Ländern besetzte Fachjury aus Wissenschaftlern, Fach- und Bildungspraktikern begutachtete die Bildungsmedien, die aus 12 Ländern des europäischen und außereuropäischen Auslands eingereicht wurden.

Der Comenius-EduMedia-Award geht auf den Pädagogen Johann Amos Come-

nius (1592-1670) zurück. Comenius ist Vorreiter einer volksnahen und kindgerechten Bildung und propagierte die systematische Nutzung von Bildern und Anschaulichkeit zu didaktischen Zwecken.



Stellvertretend für das azubi:web-Team nahm Firmengründer Michael Hoffmann (auf dem Foto links neben den Kolleginnen Susanne Lehmann, Bildmitte, und Heike Toben-Heiken) die Auszeichnung entgegen.

Stellvertretend für das azubi:web-Team nahm Michael Hoffmann die Auszeichnung in Berlin entgegen. Er freut sich: „für uns ist diese wissenschaftliche

Bestätigung unserer Arbeit ein tolles Lob für das bisher Erreichte und Ansporn auch weiterhin die Erkenntnisse der Lernforschung in einem nutzerfreundlichen Algorithmus umzusetzen. Die Qualität der Ausbildung wird durch azubi:web besser, dies wird auch regelmäßig in den Zwischen- und Abschlussprüfungen bestätigt.“

Das Unternehmen Generation:L ist 2014 von Michael Hoffmann gegründet worden. azubi:web ist ein System zur Ausbildungsbegleitung. Es vermittelt sämtliche Inhalte eines Ausbildungsberufs auf spielerische Art, bietet Lernmaterial für innerbetrieblichen Unterricht an und ermöglicht die digitale Berichtsheftführung. Es arbeiten mehr als 400 Unternehmen mit azubi:web, und bisher wurden ca. 7.500 Auszubildende mit azubi:web erreicht. ◀

Neue BGN-App „Sicherheit und Gesundheit im Betrieb“

In 30 Minuten wissen, wo das Unternehmen steht

Wie es um Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Unternehmen bestellt ist, können die Mitgliedsbetriebe der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) jetzt leicht selbst herausfinden – mit der neuen BGN-App „Sicherheit und Gesundheit im Betrieb“.

Welche Standards und Vorgaben zu Arbeitssicherheit und Gesundheit im Unternehmen gibt es, wie werden sie wahrgenommen und welche Maßnahmen werden ergriffen, um sie umzusetzen? Wie werden solche Maßnahmen kommuniziert? Wie sieht's dabei mit der Zusammenarbeit aus? Wie nehmen

Führungskräfte ihre Verantwortung wahr und welche Unterstützung bieten sie bei der Umsetzung an?

Das sind einige der Fragen, um die es geht. „On top“ beantwortet das Programm auch, wie es beim Vergleich mit anderen Unternehmen aussieht. Zudem schlägt die App Angebote und Maßnahmen der BGN zur Verbesserung der Gesundheit und Sicherheit im Betrieb vor. Bearbeitung und Auswertung des Checks dauern rund 30 Minuten. Die App ist ein Angebot der BGN im Rahmen der neuen Präventionskampagne „kommmittmensch: Sicher. Gesund. Miteinander“. ▶



E-SERVICE

Weitere Informationen und die App zum Download finden Sie unter <https://kommmittmensch.portal.bgn.de/12595>

Energie-Gipfel des Gastgewerbes

Erfahrungsberichte, Einsparpotentiale, Kosten und Fördermöglichkeiten

Zum ersten Energie-Gipfel des Gastgewerbes lädt der DEHOGA Niedersachsen am Montag, 17. September 2018 nach Leer ein. Im Hotel Hafenspeicher beginnt die Veranstaltung um 10.30 Uhr. Neben Fachvorträgen und Erfahrungsberichten wird es einen Marktplatz mit Ausstellungsständen geben, an denen sich Gastwirte und Hoteliers bis ca. 16.30 Uhr zu Energiesparmaßnahmen, deren Kosten und Fördermöglichkeiten informieren können.

Die Idee

Energie und Nachhaltigkeit sind die Themen, die im Gastgewerbe auch zukünftig eine immer größere Rolle spielen werden. Nachhaltiges Wirtschaften wird genauso unabdingbar sein, wie Energieeinsparungen. In diesem Bereich gibt es eine Vielzahl an Einsparpotentialen, die den Unternehmern noch gar nicht bewusst sind. Mit dem Energie-Gipfel soll verschiedenen Anbietern die Möglichkeit geboten werden, den Unternehmern deutlich zu machen, in welchen Bereichen Energie eingespart und somit Geld gespart werden kann.

Das Ziel

Die Fachgruppen des DEHOGA Niedersachsen haben sich zum Ziel gesetzt, den DEHOGA-Mitgliedern Tipps und Unterstützung zum Thema Energie zu geben und ihnen Lösungen für ihre Betriebe aufzuzeigen. Damit soll den Mitgliedern

die Möglichkeit gegeben werden, durch Kostensenkungen im Energiebereich finanzielle Mittel für Investitionen zu generieren. Gleichzeitig wird ein aktiver Beitrag zum Umweltschutz und zum schonenden Umgang mit Ressourcen geleistet.

Die Vorträge und beteiligten Firmen / Partner

- Aufbau von regionalen Energieeffizienz-Netzwerken
Torsten Merker, bluecontec
- Fördermittel über die NBank – Wie komme ich an finanzielle Mittel?
Sabine Beckenbauer,
Förderberaterin der NBank
- Viabono und DEHOGA Umwelt-Check – Marketinginstrumente
Helge Beißert,
Geschäftsführer Viabono GmbH
- Impulsberatung als Einstieg zur Energieeinsparung
Michael Capota, Klimaschutz- und Energieagentur Niedersachsen
- E-Mobilität – Ausblick auf die E-Mobilität von morgen, Renko Feldmann,
Sales Manager eMobility, EWE

Was? Wann? Wo?

Termin: Montag, 17. September 2018
Ort: Hotel Hafenspeicher, Leer
Beginn: ab 11:30 Uhr
 (ab 11.00 Uhr get together)
Ende: 16:30 Uhr
Kosten: Teilnahme für DEHOGA-Mitglieder kostenlos

INFO-SERVICE

Weitere Informationen und Anmeldung zum Energie-Gipfel unter
 Tel. 0511-3370626 oder
www.dehoga-niedersachsen.de

Ladesäulenregister: Hotel eintragen

Rund 13.500 öffentliche und teilöffentliche Ladepunkte an rund 6.700 Ladesäulen in Deutschland sind im neuen Ladesäulenregister des Bundesverbands der Energie und Wasserwirtschaft (BDEW) erfasst.

Eingeflossen in das Register sind Meldungen von Energieunternehmen, aber auch von Hotels, Parkhausbetreibern und

Supermärkten. Fahrer von E-Autos finden auf der interaktiven Deutschlandkarte die Ladepunkte in ihrem Umkreis mit den relevanten Informationen für einen unkomplizierten Ladevorgang.

Betreiber von Ladesäulen können sich kostenlos in das Register eintragen und so ihre Bekanntheit und die Auslastung

ihrer Ladesäule steigern. Bislang sind erst 39 Hotels mit Ladepunkten im Ladesäulenregister enthalten. Nutzen auch Sie diese Möglichkeit und registrieren Sie sich, wenn Sie eine Ladesäule anbieten. Für Ladesäulenbetreiber stehen auf der Plattform zudem zentrale Informationen zum technischen Aufbau, der Fördermittelvergabe und Meldepflichten bereit. ◀

Ladesäulen für Elektromobilität

Bafa veröffentlicht Hinweisblatt „Stromzähler“

Das Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (Bafa) hat ein neues Hinweisblatt „Stromzähler“ veröffentlicht. Die Hinweise in diesem Merkblatt sind für das Antragsverfahren 2018 im Bereich der Ladeinfrastruktur bereits anzuwenden.

Das Bafa weist darauf hin, dass weitergeleitete Strommengen grundsätzlich anhand geeichter Messeinrichtungen zu erfolgen haben. Zudem stellt eine fehlende Eichung eine bußgeldbewehrte Ordnungswidrigkeit dar. Die Pflicht bezieht sich auch auf Messwandler. Befreiungen von der Eichpflicht durch die zuständigen Behörden der Länder nach § 35 MessEG akzeptiert das Bafa. Des Weiteren muss auch an Abnahmestellen, die nicht der Besonderen Ausgleichsregel unterliegen, geeicht, gemessen und abgegrenzt werden. Eine Differenzmessung (Subtraktion gemessener Mengen) ist möglich, wenn alle anderen Messungen geeicht durchgeführt wurden.

Gleichwohl lässt die Behörde einige Ausnahmen von der geeichten Messpflicht zu, die teilweise aber nur für die Vergangenheit gelten: Eine Neuermittlung der an das Bafa für das An-

tragsjahr 2017 gemeldeten Strommengen ist nicht notwendig, wenn das Bafa diese anerkannt hat. Strommengen, die zeitweise und in geringem Umfang von einem Dritten verbraucht wurden, müssen nicht abgegrenzt werden. Beides sind unbestimmte Rechtsbegriffe. Eine Präzisierung soll im Rahmen einer EEG-Novelle erfolgen.

Soweit in der Vergangenheit keine Messung vorgenommen wurde, kann eine Worst-Case-Betrachtung angewandt werden. Die maximale Leistung wird dabei mit 8.760 Stunden (maximale Jahrestunden) multipliziert und das Ergebnis von der selbstverbrauchten Strommenge abgezogen. Sollte dies nicht möglich sein, ist eine sachgerechte Hochrechnung mit Sicherheitsabschlägen ausnahmsweise zulässig. Das Verfahren der Hochrechnung muss dargelegt werden.

Bei der Eigenversorgung ist eine geeichte Messung und damit die Einhaltung der Viertelstundenzeitgleichheit Pflicht. Ist dies in der Vergangenheit nicht erfolgt, kann ausnahmsweise anderweitig sichergestellt werden, dass die Strommengen abgegrenzt werden.

Das BMWi arbeitet derzeit an einer generellen Regelung zur Abgrenzung selbstverbraucher von weitergeleiteten Strommengen und zum Thema Zeitgleichheit. Daher steht das Hinweisblatt unter dem Vorbehalt, dass eine gesetzliche Regelung hierzu tatsächlich erfolgt. ◀

E-SERVICE

Das „Hinweisblatt Stromzähler“ des Bafa finden Sie hier zum Download:

http://www.bafa.de/SharedDocs/Downloads/DE/Energie/bar_hinweisblatt_stromzaehler.html

Wir verweisen zu diesem Thema auch auf das IHA-Merkblatt „Elektromobilität-Information und Praxistipps“. Sobald das BMWi die abschließenden Fragestellungen geklärt hat, wird eine aktualisierte Version veröffentlicht.

<https://www.ih-service.de/de/kostenloser-download-ih-merkblatt-zur-elektromobilitaet-informationen-und-praxistipps-fuer-hoteliers>



GIESSER
MADE IN GERMANY

www.giesser.de

www.gastroimmo24.de



Das Portal für
Gastgewerbe-Immobilien

Kassensysteme
WEDEMANN GMBH

Waagen und Kassensysteme für Handel und 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.



Hilft auch gegen Stechmücken

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

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

Rüd

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

8 Tage kostenlos zur Probe

Verkäufer gesucht

EU-Richtlinie zur Energieeffizienz in Kraft getreten

Die Pflicht zur Installation von Elektro-säulen für Nicht-Wohngebäude ist durch die Veröffentlichung der Richtlinie im Amtsblatt der EU ab 9. Juli in Kraft.

Demnach muss in Nicht-Wohngebäuden mit mehr als zehn Parkplätzen, die neu gebaut oder umfangreich renoviert

werden, mindestens eine Ladesäule installiert werden. Bei einer Renovierung greift die Pflicht nur, wenn die Renovierung direkt den Parkplatz oder die Elektroinstallation umfasst. KMU können ausgenommen werden. Zudem muss jeder fünfte Parkplatz mit Leerrohren ausgestattet sein (Infrastruktur, die die

Verlegung von Kabeln ermöglicht).

Die Frist für die Umsetzung in nationales Recht beträgt nunmehr 20 Monate (März 2020). Es handelt sich um den ersten der insgesamt acht Gesetzgebungsvorschläge des Energie-Winterpakets der EU, der das gesamte Gesetzgebungsverfahren durchlaufen hat. ◀



Ladesäulen für E-Autos sollen auf größeren Parkplätzen zur Pflicht werden.

INFO-SERVICE

Der Hotelverband Deutschland (IHA) hat zu diesem Thema ein Merkblatt „Elektromobilität – Information und Praxistipps“ erstellt. Sobald das Bundeswirtschaftsministerium die abschließenden Fragestellungen geklärt hat, wird eine aktualisierte Version veröffentlicht. https://media.hotellerie.de/media/docs/iha-merkblatt_elektromobilitaet_april_2018.pdf

Ihre Energieberater in Niedersachsen:

Hannover-Hildesheim (südliches Niedersachsen)



■ Heino Thomsen

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

Osnabrück-Emsland / Grafschaft Bentheim / Weser-Ems / Ostfriesland



■ Carsten Mücke

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

Lüneburg / Stade / Braunschweig /nördlicher BV Land Braunschweig-Harz



■ Torsten Merker

TM Concept 24
Gärtnerweg 9
29525 Uelzen
Tel. 0157 76131998
info@tm-concept24.de
www.tm-concept24.de

Motorradfreundliche Hotels in Niedersachsen

Gütesiegel von DEHOGA und ADAC jetzt landesweit

Bereits seit 2015 können sich Unternehmen im Norden Niedersachsens als motorradfreundlicher Hotelbetrieb über den ADAC auszeichnen lassen. „Wir freuen uns, dass dies ab sofort für das gesamte Land Niedersachsen möglich ist“, so Lutz Feldtmann, Vorsitzender der Fachgruppe Hotels.

Mit dem Qualitätssiegel reagiert der DEHOGA Niedersachsen auf die Nachfrage der Motorradfahrer als Zielgruppe nach verlässlichen Unterkünften. Für alle Hotels, die jetzt schon optimal auf Motorradfahrer ausgerichtet sind, bedeutet die Zertifizierung ein zusätzliches Marketinginstrument. Für den ADAC wiederum bedeutet die Kooperation, dass von den Mitgliedern erwartete Niveau zu gewährleisten. Wichtig ist, dass die teilnehmenden Betriebe nach allgemein anerkannten Qualifizierungssystemen wie Deutsche

Hotelklassifizierungen oder DTV Klassifizierung klassifiziert sind. Dazu kommen dann Kriterien für die speziellen Anforderungen der Motorradfahrer. Zwingend vorgeschrieben sind zum Beispiel sichere Motorrad-Stellplätze, Trockenmöglichkeit für regennasse Kleidung, Wartungsmöglichkeiten mit vorhandenem Schmier- und Pflegematerial oder Werkzeug für kleinere Reparaturen. Das Angebot von kostenlosen Tourenvorschlägen ist genauso Bestandteil der Zertifizierung wie Ausflugstipps oder nützliches Adressmaterial rund ums Motorradfahren der Region.

Ob ein Haus den umfänglichen Prüfkatalog tatsächlich erfüllt, kontrolliert eine unabhängige Kommission von DEHOGA Niedersachsen und ADAC. Das Qualitätssiegel behält unter Vorbehalt für drei Jahre seine Gültigkeit. ◀



INFO-SERVICE

Weitere Informationen zur Zertifizierung und den detaillierten Kriterienkatalog erhalten Sie bei:

Claudia Weiß

Förderungsgesellschaft des niedersächsischen Hotel- und Gaststättengewerbes

Tel. 05 11 / 33 70 6 26

Frisches Marketing für den Verband

Arbeitskreis tagt erstmalig unter Vorsitz von Dirk-Jan F. Warmerdam in Hannover

Der Arbeitskreis Verbands-Marketing hat sich in seiner ersten Sitzung in Hannover die Aufgabe gegeben, dass verbandliche Marketing aufzufrischen. Alle Bezirksverbände im DEHOGA Niedersachsen waren aufgefordert, ihren Vertreter in den Arbeitskreis zu entsenden.

So wurde darüber nachgedacht, stärker zielgruppenspezifisch zu arbeiten und hier insbesondere junge Existenzgründer aber auch Auszubildende des Gastgewerbes anzusprechen. Geplant ist, den Versuch zu unternehmen, ein Netzwerk für Auszubildende im niedersächsischen Gastgewerbe zu schaffen. Schon im Zuge der Ausbildung soll ein Informations- und Meinungsaustausch zu Inhalten der Ausbildung gefördert werden mit dem Ziel,

Auszubildende im Gewerbe zu halten und auf eine Selbstständigkeit in der Branche vorzubereiten.

Die Aufnahme einer selbstständigen Tätigkeit im Gastgewerbe soll dabei mittels einer intensivierte Gründungsberatung durch den DEHOGA Niedersachsen gefördert werden. Erörtert wurde auch, stärker die betrieblichen Erfahrungen von Verbandsmitgliedern aufzunehmen und für Kollegen nutzbar zu machen. Hierfür würde sich eine entsprechende Erfahrungsaustauschrubrik im Internetauftritt des DEHOGA Niedersachsen anbieten.

Selbstbewusst soll der DEHOGA Niedersachsen zukünftig mit einem Bündel an Merchandise-Artikeln auf sich aufmerksam machen. Für alle überraschend habe gerade der Holzkochlöffel mit eingepprägten pfffigen Claims auf Veranstaltungen des DEHOGA Niedersachsen immer wieder reißenden Absatz gefunden. ◀



Die zukünftigen Werbemaßnahmen für den DEHOGA Niedersachsen hat der Arbeitskreis Verbandsmarketing im Blick.

Gewerblicher Rechtsschutz:

Juristischer Web-Check inklusive

Ein ansprechender und informativer Internetauftritt zählt in der Hotellerie und Gastronomie zum Standard. Die eigene Website ist repräsentatives Aushängeschild und zugleich ein nützliches Forum, um mit Gästen in Kontakt zu bleiben oder neue zu gewinnen. Aufgrund rechtlicher Anforderungen wie aktuell die der Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) geraten jedoch juristische Laien schnell an ihre Grenzen, wenn es darum geht, die Vorgaben präzise einzuhalten.

„Als die Umsetzung der DSGVO Ende Mai akut wurde, haben wir das Thema im Kollegenkreis intensiv diskutiert“, erzählt Marco H., der seit vielen Jahren ein gut besuchtes Restaurant führt. Dabei stand nicht nur der erneute hohe Verwaltungsaufwand im Fokus, sondern auch die Gefahr, selbst bei geringen Abweichungen hohe Strafen zahlen zu müssen. „Ich bin doch kein Jurist“, stöhnt Marco H. Dass er die Gestaltung seiner Homepage einem professionellen Webdesigner überlassen hatte, war klar. Einen Rechtsanwalt wollte er nicht auch noch bezahlen müssen. „Augen zu und durch war für mich aber keine Option“, sagt er. „Das Risiko war mir zu hoch.“

Dass sich für ihn schließlich alles zum Guten wendete und er viel Geld sparen konnte, hat er einem guten Freund zu verdanken, der ebenfalls Gastronom ist. Der hat ihn darauf aufmerksam gemacht, dass seine gewerbliche Rechtsschutzversicherung bei der D.A.S. einen juristischen Web-Check mit einschließt. „Das habe ich im Leistungskatalog überlesen. Ich muss gestehen, dass ich damit auch gar nicht gerechnet hätte“, lacht Marco H.

„Es ging alles ganz schnell und einfach“, berichtet er. Die Prüfung seiner betrieblichen Homepage übernahm ein vom D.A.S. Leistungsservice vermittelter

Anwalt. Er nahm die Gestaltung der Seiten im Hinblick auf die rechtlichen Anforderungen genau unter die Lupe und überprüfte dabei mehr als nur die Umsetzung der DSGVO. Marco H.: „Er hat sich beispielsweise die Übereinstimmung des Impressums und der Datenschutzbelehrung mit dem Telemediengesetz und der Dienstleistungs-Informationspflichten-Verordnung genau angeschaut und tatsächlich zwei kleine, aber brisante Fehler entdeckt.“



Der Web-Check umfasst noch weitere relevante Punkte, etwa die Übereinstimmung der Widerrufs- und Rückgaberechtsbelehrung mit den entsprechenden Paragraphen des BGB sowie die mögliche Haftung wegen Verlinkungen zu externen Seiten und wegen Urheber- und Nutzungsrechten in Bezug auf verwendete Bilder und Darstellungen. Marco H. freut sich besonders darüber, diesen Service einmal jährlich in Anspruch nehmen zu können: „Man weiß ja nie, welche Änderungen kommen und wo die Stolpersteine lauern.“ Die gewerbliche D.A.S. Rechtsschutzversicherung übernimmt für ihn die Vergütung des vermittelten Anwalts bis zu einer Höhe von jeweils 500 Euro. Eine Prüfung der Allgemeinen Geschäftsbedingungen gehört allerdings nicht dazu.

„Ich fühle mich jetzt sicher“, sagt der 35-Jährige. Denn nach der Durchführung eines Web-Checks genießt er bei einem Vorwurf, dass seine betriebliche Home-

page nicht den rechtlichen Anforderungen genügt, Versicherungsschutz. Dieser Schutz umfasst die Abwehr von behaupteten Ansprüchen, sofern sie mit dem Verstoß gegen Rechtsvorschriften begründet werden, die zuvor im Web-Check auf dem Prüfstand waren. Selbstverständlich greift er nur, wenn festgestellte Mängel zum Zeitpunkt der Ansprüche beseitigt sind. Je Web-Check gilt der Versicherungsschutz für zwei Jahre. Er beginnt, sobald der Versicherte das Ergebnis erhalten hat. „Dass meine Versicherung in diesem Zeitraum Kosten bis zu insgesamt 5.000 Euro übernehmen würde, gibt mir ein gutes Gefühl“, resümiert Marco H.

Mit seinen Sorgen bei der Umsetzung der DSGVO, die sich ja nicht nur auf den Web-Auftritt beschränkt, war er nicht allein. Tatsächlich zeigt eine repräsentative Forsa-Umfrage im Auftrag des Gesamtverbandes der Deutschen Versicherungswirtschaft (GDV)

aus dem Frühjahr 2018, dass über die Hälfte der Mittelständler beim neuen EU-Datenschutzrecht wenige Wochen vor der Umsetzung noch völlig planlos waren. 36 Prozent der Befragten war die DSGVO zu diesem Zeitpunkt demnach noch nicht einmal bekannt. Marco H. dagegen konnte pünktlich zum 25. Mai 2018 bestens vorbereitet an den Start gehen.

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

ERGO Beratung und Vertrieb AG

■ ERGO Beratung und Vertrieb AG

Stephanie Stötzner

Überseering 45, 22297 Hamburg

Tel. 040 6376-3987

ergo-gastro-experte@ergo.de

www.ergo.de/hoga

FREISPRECHUNG DER AUSZUBILDENDEN

DEHOGA Region Hannover

DEHOGA Vorsitzender Jörg Lange gratulierte den mehr als 200 frischgebackenen Fachkräften herzlich und dankte allen, die sich für eine gute Ausbildung im Gastgewerbe engagieren. Die Berufsbildungsbeauftragte Nicole Rösler zeigte sich ebenfalls begeistert von den vielen tollen Ausbildungsabschlüssen. Besonderen Dank sprach 1. Vorsitzender Jörg Lange der ERGO Versicherung aus. Sie hat als Partner des DEHOGA auch die diesjährige Sommerfreisprechung wieder unterstützt.

Als beste Auszubildende konnten Jan Hildenhagen, Koch im Restaurant Die Insel am Maschsee und Patrick Sonnenschein, Koch im Hotel Schweizerhof, ausgezeichnet werden. Auf dem Foto sind die Jahrgangsbesten mit Festredner Oliver Hennies, Berufsbildungsbeauftragter Nicole Rösler und IHK Ausbildungsberater Nico Zapke (von rechts) zu sehen.



Lüneburg

Am 18. Juni wurden die Auszubildenden in den gastgewerblichen Berufen im Rahmen einer Feierstunde freigesprochen. Bei strahlendem Sonnenschein konnten 89 junge Menschen aus Stadt und Landkreis Lüneburg sowie den Landkreisen Harburg, Winsen-Luhe, Uelzen und Lüchow-Dannenberg ihre Zeugnisse entgegennehmen.

Aljoscha Knoblich, der seine Ausbildung in der Gaststätte „Zum Alten Brauhaus“ in Lüneburg absolvierte, wurde mit einem Buchpreis für überdurchschnittliche Leistungen bedacht.

Der DEHOGA Bezirksverband Lüneburg sowie die ERGO Versicherungsgruppe gratulieren herzlich zur bestandenen Abschlussprüfung.

Fotos: Foto Heidelberg



Celle

Die Auszubildenden im DEHOGA feierten ihre Freisprechung in Celle. Als Stellvertreterin des Oberbürgermeisters hob Bürgermeisterin Iris Fiss die Bedeutung der Gastronomie für Stadt und Landkreis Celle hervor und lobte das Engagement der angehenden Restaurant- und Hotelfachleute sowie Köche:
Fotos: Peter Müller



Gifhorn

53 Auszubildende des Gastgewerbes nahmen kürzlich ihre Zeugnisse im vollbesetzten Schützenhaus in Vorfelde entgegen. Klassenlehrerin Silke Wilharm-Cottle stellte in ihrer Ansprache die ABC-Methode vor, und erntete dafür starken Beifall. Mut bewiesen auch die Absolventen, die sich anschließend auf die große Bühne wagten. Fotos: Glasow



Die Prüfungsbesten, Hotelfachfrau Sophie Hemm (z.v.l.) aus dem Hotel The Ritz Carlton, Wolfsburg, die beiden Köche Robin Fast (l.) und Rouven Schreiber (r.) von der Volkswagen AG, Haus Rhode und die Fachfrau für Systemgastronomie Evelyn Sgarlata (z.v.r.) von der Volkswagen AG erhielten zu ihren Abschlusszeugnissen ein wertvolles Buchgeschenk.



Cuxhaven

„Allerorten werden Fachkräfte gesucht. Mit Ihrem Gesellenbrief halten Sie ein wahres Pfund in der Hand“, mit dieser positiven Feststellung eröffnete die Prüfungsausschussvorsitzende Heide Harras die Abschlussfeier des DEHOGA Cuxhaven: 45 Auszubildende haben ihre Gesellenprüfung geschafft.

Bernhard Dohne (DEHOGA SV Cuxhaven) berichtete, dass die meisten Auszubildenden mit einer Durchschnittsnote in Bereich befriedigend oder ausreichend abgeschlossen haben. Ausreißer nach oben gab es nur wenige. Einer davon ist Leonie Kröncke. Sie absolvierte ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau im Strandhotel Duhnen mit der Note 1,1.

FREISPRECHUNG DER AUSZUBILDENDEN



Stade

„Wer einmal in der Gastronomie gearbeitet hat, der ist für jeden anderen Job vorbereitet“, mit diesen Worten eröffnete Detlef Schröder, Präsident des DEHOGA Niedersachsen, die Feier zur Freisprechung der 21 ehemaligen Auszubildenden des Gastgewerbes im „Hotel Heidejäger Mulmshorn“. Als Jahrgangsbeste bekamen Nicole Behrmann (Hotel Wachtelhof, Rotenburg) und Frau Katharina Schulz (Prüser's Gasthof, Hellwege) eine besondere Ehrung. Diese Sonderpreise wurden vom Handelshof Stade übergeben.

Den übergebenen Abschlusszeugnissen war eine Nummer zugeordnet, die als Losnummer für die Verlosung von drei Einkaufsgutscheinen galt. Für die ERGO-Regionalvertretung Lüneburg überreichte Michael Eckhoff den glücklichen Gewinnern die Gutscheine.

Meppen

„Dieser Abschluss ist die Eintrittskarte zu einem erfolgreichen Berufsleben. Sie haben jetzt alle Möglichkeiten, sich persönlich und beruflich weiterzuentwickeln“. Bei der stimmungsvollen Freisprechungsfeier für 37 erfolgreiche Auszubildende verwies der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbands Meppen, Wolfgang Hackmann, auch auf die Bedeutung wichtiger Werte für das Berufsleben: „Disziplin wird Sie im Leben tragen und weiter bringen. Denn die anderen verlassen sich auf Sie“.

Foto: Hilkmann



Osnabrück

Über mehr als 70 erfolgreiche Absolventen freuten sich die Anwesenden bei der Freisprechungsfeier der DEHOGA-Kreisverbände Osnabrück Stadt und Land sowie Melle und Wittlage im Hotel Restaurant Niemann in Bohmte. Der Bezirksvorsitzende Hans Klute lobte die jungen Leute für ihre guten Leistungen und wünschte ihnen einen weiterhin erfolgreichen Berufsweg. Foto: Westerkamp





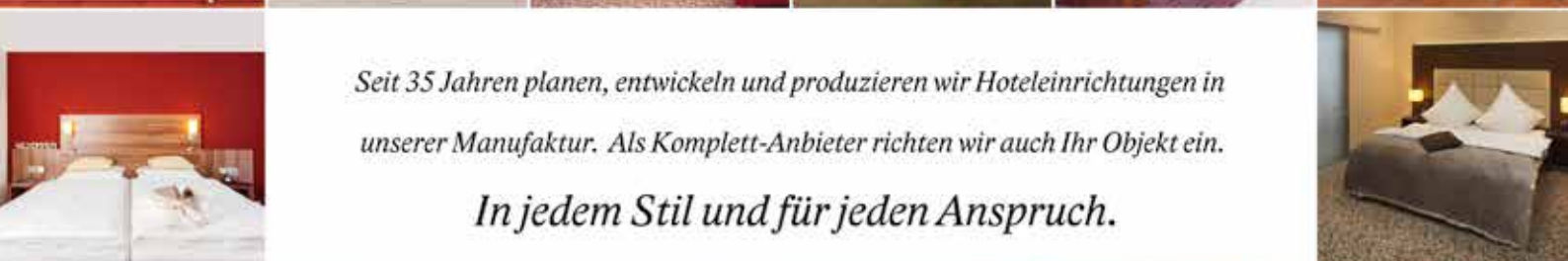
Innovative Ideen.

HOTELEINRICHTUNGEN NACH MASS.



Seit 35 Jahren planen, entwickeln und produzieren wir Hoteleinrichtungen in unserer Manufaktur. Als Komplett-Anbieter richten wir auch Ihr Objekt ein.

In jedem Stil und für jeden Anspruch.




ULMRICH
HOTELEINRICHTUNGEN

07932 6068-0 • www.ulmrich-hoteleinrichtungen.de
Showroom Süd • Austraße 5 • 97996 Niederstetten
Showroom Nord • Große Straße 47 • 27356 Rotenburg W.



Gastwirte erkunden Bremerhaven

Auch in diesem Jahr startete der DEHOGA Altkreis Neustadt wieder eine Tages-tour. Dieses Mal war das Ziel die Hafen-stadt Bremerhaven.

Die 30 Teilnehmer, bestehend aus Unternehmern und Gästen, stärkten sich mit einem Frühstück in Hellwege beim Gasthaus Prüser, bevor sie zur Mittagszeit das höchste Gebäude in Bremerhaven betraten. Auf der Plattform des Atlantic Hotels in 89 Metern Höhe genossen die Teilnehmer die Aussicht über die Stadt und die Weser.

Danach hatten sie Zeit, um in den angrenzenden Geschäften zu bummeln, bevor es zu einer Führung in das Museum „Fischereiwelten Bremerhaven“ ging, wo sie ein sachkundiger Experte über alles aufklärte, was mit Fischerei und den Bewohnern des Meeres zu tun hatte.

Auf der Rückfahrt wurde noch Station im Gasthof Okelmann in Warpe gemacht, um mit einem leckeren Abendessen in geselliger Runde den abwechslungsreichen Tag abzuschließen. ◀



Die Tages-tour nach Bremerhaven beinhaltet auch einen Besuch des Museums Fischereiwelten.



80: Horst Finke

Herzliche Glückwünsche des Kreisverbandes Diepholz-Sulingen

Im Juni war es soweit: Der Vorstand überbrachte seinem langjährigen Vorstandsmitglied Horst Finke die herzlichsten Glückwünsche zum 80. Geburtstag.

„Seit Mai 1973 hältst Du dem Verband die Treue. In diesen 45 Jahren hast Du immer die Sorgen und Nöte des Gastgewerbes im Auge gehabt und Dich als Vorsitzender auch aktiv darum gekümmert.“, so die amtierenden Vorsitzenden Wilhelm Nordloh und Albert Wiedemann. Sie wünschten dem Jubilar für den Ehrentag schöne Stunden im Kreise der Familie und Gratulanten. Und nahmen den Geburtstag als willkommenen Anlass, sich bei ihrem Kollegen für das langjährige Engagement als Vorsitzender des Kreisverbandes Diepholz zu bedanken. Auch die Fusion der Nachbarkreise Sulingen und Diepholz habe Horst Finke positiv begleitet.

Wir wünschen Horst Finke ebenfalls viel Glück und beste Gesundheit!

Erneut drei Sterne für Hotel-Gasthaus Sieling

Die Mittelweser-Touristik GmbH und der DEHOGA haben das Hotel-Gasthaus Sieling in Liebenau erneut mit drei Sternen (Komfort) klassifiziert. Das Haus verfügt über 15 Betten, Restaurant, Saal, Clubräume und wird seit mehr als 175 Jahren als Familienbetrieb geführt.

„Das Hotel-Gasthaus Sieling beteiligt sich seit 2005 an der Deutschen Hotelklassifizierung“, freut sich Georg Sieling über die Auszeichnung. Die Gültigkeit der Klassifizierung beträgt drei Jahre. Die Deutsche Hotelklassifizierung bringt zusätzliche Angebotstransparenz und Sicherheit, da der Gast bei einem klassifizierten Betrieb bereits vor seiner Ankunft weiß, welche objektiven Leistungen und Angebote

das Hotel ihm bieten wird. „Wir freuen uns über jedes Hotel, dass an der DEHOGA-Klassifizierung teilnimmt“, sagt Martin Fahrland, Geschäftsführer der Mittelweser-Touristik abschließend. Dem kann sich der DEHOGA nur anschließen. ◀

Freuen sich über die erfolgreiche Klassifizierung (v.r.n.l.): Martina Steimke (DEHOGA-Bewertungskommission), Georg Sieling (Hotel-Gasthaus Sieling), Martin Fahrland (Geschäftsführer Mittelweser-Touristik), Susanne, Carolin und Gerrit Sieling (Hotel-Gasthaus Sieling) mit dem DEHOGA-Hotelklassifizierungsschild.



Foto: Mittelweser-Touristik GmbH



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

Zugverbindung und neue Haltestelle Eemshaven

Offiziell vom niederländischen König Willem-Alexander eröffnet

König Willem-Alexander hat am 20. Juni 2018 die Zugstrecke Roodeschool – Eemshaven und die neue Haltestelle Eemshaven offiziell eröffnet. Unterstützt wurde er dabei von zwei Kindern aus Borkum und aus der Gemeinde Eemsmund.

Seit Ende März fährt der Zug täglich einige Male direkt durch Roodeschool nach Eemshaven, aber jetzt ist die Strecke auch offiziell eingeweiht. Eemshaven ist nun die neue nördlichste Bahnstation in den Niederlanden. Mit der direkten Verbindung des Zuges nach Eemshaven ist die Ostfriesische Insel Borkum nun besser mit dem Öffentlichen Personennahverkehr erreichbar. Die Fahrpläne von Zug und Fähre sind aufeinander abgestimmt. Die schon be-

stehende Eisenbahnstrecke wurde um drei Kilometer neuer Gleisstrecke verlängert, und ca. 4,3 km ehemaliges Gütergleis wurden auf die Bedürfnisse des Personenzugs angepasst.

Die Station Roodeschool wurde im Zuge der Bauarbeiten verlegt, und in Eemshaven wurde eine neue Bahnstation errichtet. Dies alles wurde ermöglicht durch: den niederländischen Staat, die Provinz Groningen, die Aktien-Gesellschaft EMS, ProRail, Arriva Nederland, Groningen Seaports, die Gemeinde Eemsmund, die Stadt Borkum, den Landkreis Leer, EDR/Land Niedersachsen, die niederländische Industrie- und Handelskammer Nord und Interreg IV-A/EFRO. ◀



Kinder aus Borkum und Eemsmund eröffneten zusammen mit König Willem-Alexander den neuen Bahnhof Eemshaven.

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



Gastronomie design

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

www.insolvenz-mit-plan.de
Verena Vogt, Fachanwältin für Insolvenzrecht 040/600 90 750
**Ihre Chance für eine
Betriebsfortführung trotz Schulden.**

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

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



Hotelwäsche zum Wohlfühlen

Mietwäsche für die Hotellerie und die Gastronomie:
Tischwäsche | Bettwäsche | Frotteewäsche | Berufskleidung

RU'ESS
Mietwäsche & Textilpflege

Ruess in Wolfsburg. Tel. 0 53 08 / 93 33-0
www.ruess-mietwaesche.de

Kooperationspartner von
Grif
Textile Mietysteme

Vermittlung und Vermietung auf Langeoog und in Bengersiel

Upstalsboom erweitert Angebot an ostfriesischer Nordseeküste

Die Upstalsboom Hotel + Freizeit GmbH & Co. KG übernimmt die Vermittlung und Vermietung weiterer Objekte an der ostfriesischen Nordseeküste. Auf der Insel Langeoog gehört jetzt die „Apartmentvilla Anna See“ mit 49 modernen und sanierten Ferienwohnungen zwischen 30 und 103 Quadratmetern in das Portfolio des Emdrer Unternehmens. An der ostfriesischen Wattenmeerküste zeichnet Upstalsboom darüber hinaus für die Vermarktung der vier bereits renovierten „Deichhäuser Anna Küste“ in Bengersiel mit einer Größe von 28 bis 61 Quadratmetern verantwortlich.

„Mit den umfangreichen Sanierungen erfüllen die Anlagen unsere hohen Qualitätsmaßstäbe und passen perfekt in unser Angebot der hochwertigen Feriendomizile“, sagt Arne Christian Meyer, Projektleiter Objektentwicklung bei Upstalsboom. Diese Ferienanlagen wurden bereits von einem Investor renoviert und an verschiedene Eigentümer verkauft. „Weitere Objekte befinden sich derzeit in der Sanierung und werden im Anschluss daran 2019 ebenfalls von Upstalsboom vermietet“, so Meyer.

Zuvor war die Firma Aquantis Freizeitanlagen GmbH & Co. KG allein für die Vermarktung der Ferienhäuser verantwortlich. Jetzt ist Upstalsboom an Aquantis beteiligt. Zu dieser Partnerschaft hatte sich Aquantis im Sinne einer langfristigen Perspektive und geregelten Nachfolge entschlossen. Die Hausver-

waltung betreibt Kubon Immobilien aus Oldenburg. Zwischen allen Beteiligten wurden jetzt entsprechende Kooperationsverträge geschlossen. „Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit den Aquantis-Mitarbeitern, die vor Ort den Gästeservice fortführen werden“, erläutert Meyer das partnerschaftliche Konzept.



Deichhäuser Anna Küste Bengersiel.



Apartmentvilla Anna See Langeoog.

Damit baut Upstalsboom die Präsenz in seiner ostfriesischen Heimat weiter aus und steigert die Attraktivität der Standorte. „Nachdem sich Investoren in den vergangenen zehn bis 15 Jahren stark auf den Osten Deutschlands konzentriert hatten, erleben wir jetzt eine Gegenbewegung“, so die Einschätzung von Arne Christian Meyer. Zunehmend rücke auch die ostfriesische Nordseeküste in den Fokus von Kapitalgebern. Das zeige sich auch in Bengersiel und auf Langeoog. „Beide Standorte besitzen ein großes Potenzial. Wir planen perspektivisch in den nächsten fünf bis acht Jahren unser Vermietungsangebot dort sukzessive sowohl im Hotel- als auch im Apartmentsegment zu erweitern“, blickt er in die Zukunft. ◀



Datenschutz in Hotellerie und Gastronomie

Seminare zur Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) durchgeführt

Ende Mai konnten sich die Mitglieder des Bezirksverbandes Hildesheim bei Veranstaltungen in Bad Salzdetfurth und in Göttingen über die neue Europäische Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) informieren.

Markus Michels, Geschäftsführer der DEHOGA-Partnerfirma creazwo aus Osnabrück, informierte die Mitglieder in zwölf Schritten über die Umsetzung der DSGVO. Zunächst ging er darauf ein, wie eine Auftragsverarbeitung der vorhandenen Daten funktionieren kann. Wichtig sei auch, mit anderen Vertragspartnern eine Vereinbarung zum Umgang mit personenbezogenen Daten abzuschließen. Die Mitarbeiter müssen geschult und alle Anweisungen dokumentiert werden. Zu klären ist, ob der Betrieb einen externen oder internen Datenschutzbeauftragten benötigt oder ob es reicht, wenn der Unternehmer selbst Datenschutzverantwortlicher ist.

Anhand eines Verzeichnisses erläuterte er, wie die Verarbeitungstätigkeiten angelegt und gepflegt werden können. Die DSGVO umfasst auch den Arbeitneh-

merschutz und den Umgang mit Bewerberdaten, der bei der Verarbeitung von Daten im Auge behalten werden muss. Die Möglichkeit einer Datenlöschung muss gegeben sein, wenn der Gast dieses wünscht. Anhand vieler praktischer Beispiele konnte Markus Michels den Mitgliedern Lösungswege zur Umsetzung der DSGVO aufzeigen.

DEHOGA-Geschäftsführerin Renate Mitulla wies auf die Publikation „Das neue Datenschutzrecht – was in der Gastronomie künftig beachtet werden muss“ hin. Damit will der DEHOGA insbesondere kleinere und mittelständische gastgewerbliche Unternehmen für das Thema Datenschutz sensibilisieren. Der Leitfaden hilft bei der Umsetzung der neuen Bestimmungen im Geschäftsalltag. Erläutert wird, wer für die Umsetzung der neuen Vorgaben verantwortlich ist, welche technischen und organisatorischen Maßnahmen umzusetzen sind und was insbesondere bei der E-Mail Werbung zu beachten ist. Betroffen von den neuen Datenschutzbestimmungen sind grundsätzlich alle Unternehmen, die mithilfe von Computern und Smart-

phones personenbezogene Daten wie Telefonnummern oder E-Mail-Adressen verarbeiten.

Versicherungsschutz ist unabdingbar

Kai Winnemuth von der Ergo Versicherung stellte die Angebote der Ergo für die Mitglieder des DEHOGA Niedersachsen vor. Die Ergo hat ein Gastronomie-Paket geschnürt, das einen speziellen Schutz für das Gastgewerbe vorsieht. Durch die Digitalisierung wird es zum Beispiel Hackern sehr leicht gemacht, auf Datensätze in Unternehmen zuzugreifen und diese missbräuchlich zu nutzen. Daher muss gewährleistet sein, dass sich der Unternehmer abgesichert hat, damit nicht nur der eigene Schaden, sondern auch der eventuell betroffener Gäste abgesichert ist. ◀

INFO-SERVICE

Für die Gastronomie hat der DEHOGA einen Leitfaden zum Datenschutz veröffentlicht. Für die Hotellerie gibt es ebenfalls einen Leitfaden, der vom IHA Hotelverband herausgegeben wurde. Beide Publikationen stehen unter <https://www.dehoga-niedersachsen.de/mein-dehoga/> (unter „D“ wie „Datenschutz“) zum Download bereit.



Informierten zum Datenschutz: DEHOGA-Geschäftsführerin Renate Mitulla, Markus Michels von creazwo, Kai Winnemuth von der Ergo Versicherung.

Pauschalreiserecht: was Hoteliers beachten müssen

Elizabeth Tischer, Vorsitzende des DEHOGA-Bezirksverbandes Hildesheim freut sich, dass das Seminar zum Pauschalreiserecht gut besucht wurde. „Wir versuchen immer, unseren Mitgliedern zeitgemäße und wichtige Themen nahezubringen.“

Das Pauschalreiserecht gibt uns die Möglichkeit, hier wieder etwas Gutes für unsere Mitglieder zu tun“, so die Vorsitzende. Mit Anja Smettan-Öztürk konnte eine versierte Reiserechtlerin gefunden werden, die praktische Tipps zur Umsetzung des Pauschalreiserechts geben kann. „Es war gar nicht geplant, dass Sie als Hotelier vom Gesetz betroffen werden“, eröffnete Smettan-Öztürk Ihren Vortrag. Zunächst galt es festzustellen, welche Angebote überhaupt unter Pauschalreisen fallen und welcher Hotelier jetzt als Reiseveranstalter die weitergehenden Pflichten umsetzen muss. Im persönlichen Dialog und mit praktischen Beispielen konnten die Teilnehmer sehr schnell feststellen, welche ihrer Angebote dazu führen würden, Pauschalreiseanbieter zu werden.

Das neue Reiserecht soll den Buchenden deutlich machen, wer Ansprechpartner bei Problemen ist. „Es soll Bewusstsein geschaffen werden für die Vermittlung verbundener Reiseleistungen“, so Smettan-Öztürk. Beruhigt waren die Teilnehmer, dass das Individualreiserecht nicht Gegenstand des neuen Pauschalreiserechts ist. So kann individuell noch immer alles geregelt werden, wenn es ausschließlich um Übernachtung mit Frühstück geht, auch wenn Anzahlungen geleistet werden müssen. Bei

Pauschalreisen ist dies anders. Hier können maximal 20 Prozent des Reisepreises verlangt werden. Anschaulich und übersichtlich erläuterte Frau Smettan-Öztürk den Begriff der Pauschalreise und was unter sonstigen touristischen Leistungen zu verstehen ist. Sie wies darauf hin, dass auch unerheblich ist, ob das Paket schon fertig geschnürt ist oder erst auf Anforderung des Gastes zusammengestellt wird.

Ausführlich diskutiert wurde, wie die Bewertung von Fremdleistungen und Eigenleistungen ist. „Immer wenn eine Fremdleistung eingekauft wird, ist es auf jeden Fall eine Pauschalreise, bei Eigenleistung muss das Angebot genau überprüft werden“, so Smettan-Öztürk. Beträgt die Eigenleistung an Wert über 25 Prozent, kann schnell aus einem Angebot auch eine Pauschalreise werden. Wichtig ist festzuhalten, wann der Gast die einzelnen Leistungen gebucht hat. Leistungsbündelung führt immer zu einer Pauschalreise, wobei ein Dazubuchen einer anderen Leistung nach der Buchung nicht zu einer Pauschalreise führen muss. Hier muss man unterscheiden zwischen einer Gesamtbuchung und einer Vermittlung anderer Reiseleistungen. Breiten Raum nahm die Diskussion der Abgrenzung zwischen Veranstalter oder Vermittler ein. Wenn das Angebot im „Warenkorbprinzip“ angeboten wird, eine Gesamtrechnung erstellt wird und die Bewerbung als Pauschale erfolgt, ist man immer Veranstalter. Stellt man nach außen deutlich dar, dass man nur Vermittler ist und hat eine deutliche Aufsplitterung der Rechnung, ist man

verpflichtet, dem Gast ein Informationsblatt auszuhändigen, dass die Vermittlerrolle deutlich darstellt und auch den Haftungsausschluss deutlich macht.

Versicherungspflicht ist obligatorisch

Kai Winnemuth von der Ergo wies auf die Versicherungspflichten der Hoteliers hin, egal ob sie nun Reiseveranstalter werden oder nur als Vermittler verbundener Reiseleistungen auftreten. „Überprüfen Sie Ihre Haftpflicht, ob die Leistung enthalten ist“, fordert Winnemuth die Teilnehmer auf. Sowohl die Reisesicherungs-scheine für die Reiseveranstalter als auch für Vermittler werden durch die Ergo angeboten. Die Kosten sind abhängig vom Umsatzvolumen und beginnen bei 200 Euro pro Jahr. „Damit sind die meisten mittelständischen Hoteliers gut abgedeckt“, so Winnemuth. Da der Hotelier als Reiseveranstalter auch für die Leistung der anderen Anbieter haftet, ist es unabdingbar, dass die bestehenden Verträge überprüft werden. Kai Winnemuth erklärte, dass die Ergo-Mitarbeiter gerne in die Betriebe kommen, um die bestehenden Verträge zu überprüfen. „Es geht um Ihre Sicherheit, wir möchten, dass Sie gut abgesichert sind“, so Winnemuth. „Wenn alles in Ordnung ist, werden wir Ihnen keine neuen Versicherungen aufdrängen“. Auch die Reiserücktrittskostenversicherung, die obligatorisch angeboten werden muss, kann über die Ergo angeboten werden. Ebenso die Insolvenzabsicherung, wenn Vorauszahlungen verlangt werden. ◀

Tourismusbeitrag in Hann. Münden

Normenkontrollantrag gestellt

Nachdem im Jahre 2017 der Tourismusbeitrag für die Stadt Hann. Münden erhoben wurde und mit dem Jahreswechsel die ersten Bescheide ergangen sind, hatten einige der Mitglieder des DEHOGA-Kreisverbandes Widerspruch eingelegt und Herrn Balke als Hauptge-

schäftsführer des DEHOGA Niedersachsen gebeten, einen Sammelwiderspruch für die Mitglieder zu formulieren.

Nunmehr wurde ein Normenkontrollantrag beim Niedersächsischen Obergericht gestellt, wobei ins-

besondere die festgelegten Vorteilssätze und die fehlende Zonierung der Tourismusbeitragssatzung geprüft werden. Die Widersprüche werden dann nach Entscheidung abschließend von der Stadt Hann. Münden bearbeitet werden. ◀



Strandhotel Duhnen für „Großen Preis des Mittelstandes“ nominiert

Von links: Nils Pätzold und Mario Tutas (TKP); Kristian Kamp, Annette Kamp und Peter Kohlen (Strandhotel Duhnen).



Foto: Kamp Hotels

Das durch die Cuxhavener Agentur für Wirtschaftsförderung empfohlene Ferien- & Wellnesshotel Strandhotel Duhnen platziert sich nach einem anspruchsvollen Bewerbungsprozess unter den letzten 15 Prozent aus knapp 5.000 Bewerbern und geht für Cuxhaven neben der Steuerberatungsgesellschaft Tutas, Kruse & Partner ins Rennen um den bedeutsamen Mittelstandspreis.

Die Oskar-Patzelt-Stiftung nimmt sich seit 1994 bundesweit der Würdigung hervorragender Leistungen mittelständischer Unternehmen an und verleiht jährlich im Herbst den Wirtschaftspreis „Großer Preis des Mittelstandes“. Als einziger Wirtschaftspreis Deutschlands werden nicht nur Zahlen, sondern das mittelständische Unternehmen als Ganzes, in seiner komplexen Rolle in der deutschen Gesellschaft betrachtet.

„Die Nominierung ist für meine Frau und mich sowie unsere 85 Mitarbeiter und Auszubildenden eine große Ehre. Die Investitionen der letzten Jahre in den Bereichen Employer Branding, nachhaltige Ressourcenplanung, Modernisierung und Digitalisierung sehen wir bestätigt“, so Hotelier Kristian Kamp.

Die Unternehmen werden dabei nach einem zertifizierten Qualitätsmanagementsystem bewertet, das aus fünf Wettbewerbskriterien besteht. Darunter fallen die Gesamtentwicklung des Unternehmens, die Schaffung bzw. Sicherung von Arbeits- und Ausbildungsplätzen, der Modernisierungs- und Innovationsgrad, das Engagement in der Region sowie Service- und Kundennähe unter Berücksichtigung des Marketings. Gefordert sind hervorragende Leistungen in allen Kriterien, die das Strandhotel mit dem Erreichen der

sog. „Juryliste“ erfüllt hat.

Ziele dieses in Deutschland einzigartigen Preises sind die Anerkennung der unternehmerischen Verantwortung sowie der Kultur der Selbstständigkeit unter dem Motto „Gesunder Mittelstand – Starke Wirtschaft – Mehr Arbeitsplätze“. Zudem soll die Netzworlbildung im Mittelstand gefördert werden. Ein weiteres Merkmal ist die Präsentation und Popularisierung der Erfolge engagierter Unternehmerpersönlichkeiten.

Bei der diesjährigen Preisverleihung am 29. September im Maritim Hotel Düsseldorf wird sich herausstellen, ob die Vertreter aus Cuxhaven die große Bühne als Preisträger oder Finalist stellvertretend für unternehmerisches Engagement in unserem Land betreten werden. ◀

Cyber-Kriminalität und Gastronomie?

Was ist dieses „Cyber“ und warum beschäftigt es uns?

Auf der Delegiertentagung des DEHOGA Bezirksverbandes Stade in Achim stellte Marco Eckhoff von der Ergo Regionaldirektion Lüneburg das Problem der Cyber-Kriminalität vor und warum man sich mit dem Thema beschäftigen sollte.

Jeder Computer wird durch Trojaner, Würmer, Viren und Ransomsoftware

bedroht. Neben den technischen Schutzmaßnahmen (Außenwirkung) und den organisatorischen Schutzmaßnahmen (Innenwirkung) gilt es, das Restrisiko abzusichern. Die Ergo unterscheidet dabei zwischen Drittschäden (Datenschutzverletzungen, Datenvertraulichkeitsverletzungen, IT-Sicherheitsverletzungen), Eigenschäden (Daten- und Programm-

wiederherstellung, Ertragsausfall, Computerbetrug) und Serviceleistungen. All diese Schäden werden durch eine Versicherung bei der Ergo abgedeckt. Anschließend erläutert Herr Eckhoff anhand von Beispielen die Gefahrenpotentiale der Schadensklassen. Die Ergo als DEHOGA-Partner bietet hierfür Sonderkonditionen an. ◀



Netzwerk Energieeffizienz: zweite Runde

Hoteliere in der Lüneburger Heide sparen schon jetzt rund 30 Prozent Energie

Im Herbst startet das Netzwerk für Klimaschutz und Kosteneffizienz in die nächste Runde. Hoteliere können sich schon jetzt bewerben. „Wie können wir unseren Energiebedarf senken und damit unsere nachhaltige Strategie fördern?“

Dieser Frage gehen seit Oktober 2017 fünf Hoteliere gemeinsam im „HoGa Energieeffizienz Netzwerk“ in der Lüneburger Heide nach. Unter Schirmherrschaft der Lüneburger Heide GmbH und der IHK Lüneburg Wolfsburg soll der Verbrauch von Energie und Wasser in der Tourismuswirtschaft deutlich reduziert werden.

In Kooperation mit der auf Hotels und Tourismus spezialisierten Umwelt-Beratungsfirma blueContec GmbH erhielten die teilnehmenden Hoteliere eine intensive einzelbetriebliche Energieberatung. Gleichzeitig wurde ein Netzwerk ins Leben gerufen, in dem sich die Teilnehmer über Erfahrungen und Möglichkeiten der systematischen Reduzierung ihrer Energie- und Wasserverbräuche austauschen.

Mit dem Projekt gehört die Lüneburger Heide zu den Vorreitern in der Branche. Auch für Urlauber wird der Aspekt des umweltbewussten Handelns immer wichtiger. Rund 70 Prozent der deutschen Reisenden sind an nachhaltigen Angeboten interessiert, wie die F.U.R. Reiseanalyse und eine repräsentative Umfrage der Leuphana Universität Lüneburg

ergeben haben. „Die Maßnahmen sparen nicht nur Geld, sondern sind auch ein höchst effizientes Marketing-tool“, sagt Babette Suhr, Projektleiterin der Lüneburger Heide GmbH.

Angestoßen wurde das Projekt von der Lüneburger Heide GmbH und der IHK Lüneburg Wolfsburg. „Wir sehen in den letzten Jahren eine immer stärkere Ausrichtung der Hotels auf eine nach-

Bei der Einzelberatung der Betriebe erstellt der Energieberater von blueContec zunächst eine Analyse der Energieströme des jeweiligen Betriebes und zeigt im Anschluss Möglichkeiten auf, diese systematisch zu verbessern. „Die Bandbreite der Empfehlungen reicht dabei von einfachen Maßnahmen wie die Umstellung der Beleuchtung auf LED bis zur Installation eines Blockheizkraftwerkes“, erklärt der blueContec Berater Torsten Merker.

Das Netzwerk ist mit über 80 Prozent gefördert – durch die Unterstützung der beiden Projektinitiatoren Lüneburger Heide GmbH und die IHK Lüneburg Wolfsburg sowie das „BAFA-Programm Energieberatung Mittelstand“, für welches die Teilnehmer entsprechende Förderanträge stellen. ◀



Im „HoGa Energieeffizienz Netzwerk“ steht neben der einzelbetrieblichen Energieberatung vor allem der Austausch- und Lerngedanke im Vordergrund.

haltige Hotelführung, nicht zuletzt auf Grund der stetig steigenden Energiekosten“, so Lars Böker, Berater bei der IHK Lüneburg Wolfsburg.

Im „HoGa Energieeffizienz Netzwerk“ steht neben der einzelbetrieblichen Energieberatung vor allem der Austausch- und Lerngedanke im Vordergrund. Damit soll vor allem das Gesamtverständnis und die Fähigkeit der Teilnehmer gestärkt werden, Fehlentwicklungen zu vermeiden sowie Effizienzpotenziale frühzeitig zu erkennen und umzusetzen.

INFO-SERVICE

Für den Herbst 2018 ist die Erweiterung des Netzwerkes geplant. Interessierte Betriebe können sich schon jetzt bewerben unter: suhr@lueneburger-heide.de
 Für weitere Informationen wenden Sie sich gerne an: Torsten Merker, Geschäftsführer blueContec GmbH,
 Tel.: 0157 76 13 19 98,
 Mail: t.merker@bluecontec.com

Neuer Vorstand nach zwei Jahren Vakanz

DEHOGA Harburg wird von Thomas Cordes und Jürgen Niehoff jun. geleitet

Der Kreisverband Harburg des DEHOGA hat nach zwei Jahren Vakanz mit Thomas Cordes einen neuen Vorsitzenden. Neuer zweiter Vorsitzender ist Jürgen Niehoff. In der Versammlung im Gasthof Vossbur in Tangendorf fand Thomas Cordes deutliche Worte zu Bürokratie und Fachkräften.

Das Jahr 2017 sei mit vielen Herausforderungen sowie einer Reihe neuer Auflagen und Verpflichtungen verbunden gewesen. „Hohe Kosten, immer mehr

nutzt oder würden vorzeitig verlassen. Zusätzliche Schließzeiten, teilweise sogar die Aufgabe von Betrieben seien die Folge. Cordes beklagte auch die gesunkene Wertschätzung für die Gastronomie, wegen der es schwerfalle, neue Mitarbeiter für die Branche zu begeistern.

„Das geplante landesweite freiwillige Hygienebarometer in Niedersachsen ist erstmal vom Tisch. Nach dem sechsmonatigen Pilotprojekt in Hannover und Braunschweig wird keine Ausweitung angestrebt. Niedersachsen setzt sich allerdings weiter für ein bundesweit einheitliches Vorgehen zur Veröffentlichung von Lebensmittelkontrollergebnissen ein“, berichtete der neue Vorsitzende.

Aber er hatte auch Erfreuliches zu vermelden: Beim Wettbewerb „Niedersächsischer Jugendmeister 2018“ hat

bei den Köchen Aljoscha Knoblich vom Alten Brauhaus aus Lüneburg die Goldmedaille geholt, bei den Hotelfachfrauen wurde Anna-Lena Groth vom Romantik Hotel Bergström aus Lüneburg Zweite und Louisa Buschmann aus dem Gastgeberhaus Vierte. In der Teamwertung be-



Für 40-jährige Mitgliedschaft ausgezeichnet: Jürgen Niehoff sen.

legte die Mannschaft einen hervorragenden zweiten Platz von 17 teilnehmenden Schulen.

Geehrt wurden das langjährige Vorstandsmitglied Jürgen Niehoff senior für seine 40-jährige Mitgliedschaft im DEHOGA-Kreisverband sowie Renate Preuß und Eike Holtzhauer vom Todtglüsinger Sportverein, der seit 25 Jahren Mitglied ist.

Abschließend bedankte sich Thomas Cordes für die gute Zusammenarbeit beim gesamten Vorstand, bei Geschäftsführerin Cordula Rowher sowie bei allen, die den DEHOGA bei seiner Arbeit unterstützen. ◀

Text: Wochenblatt
Fotos: Winsener Anzeiger



Das neue Vorstandsteam in Harburg: Vorsitzender Thomas Cordes (r.) mit seinem Stellvertreter Jürgen Niehoff jun.

Bürokratie und der Fachkräftemangel sind in unseren Alltag eingezogen“, so Cordes. Überall würden Fachkräfte fehlen, und die Hürden zur Beschäftigung von Flüchtlingen seien hoch. Jeder zweite Betrieb könne offene Stellen nicht besetzen. Ausbildungsplätze blieben unge-

Der DEHOGA Bezirksverband Lüneburg trauert um seinen Ehrenvorsitzenden

Alfred Kruse

der am 9. Juni 2018 im Alter von 91 Jahren verstorben ist.

In seiner 60-jährigen Mitgliedschaft hat er 12 Jahre unseren Bezirksverband geführt und dadurch zur positiven Entwicklung und zum Zusammenhalt unseres Verbandes beigetragen.

Wir werden ihn vermissen und ihm stets ein ehrendes Andenken bewahren.



Fischfarm im MühlWerk

Ressourcenschonende Indoor-Aquakultur

Im Lünzener MühlWerk wurde kürzlich der erste Wels für die Fischzucht des Restaurants zu Wasser gelassen. Das Tier ist Teil der neuen Fischfarm im MühlWerk. In der Indoor-Aquakultur wachsen zukünftig Saiblinge, Zander und europäische Welse unter kontrollierten Bedingungen auf.

Sichtbar für alle Gäste stehen die Becken in einem an den Hofladen angrenzenden Raum. Zunächst werden allerdings schon fast ausgewachsene Fische in die Becken gesetzt. „Wenn alles gut klappt, übernehmen wir hier zukünftig auch die Aufzucht von ganz klein zu schlachtreif“, so Inhaber und Küchenchef Andreas Ehlers.

Mit der eigenen Zucht möchten er und seine Frau ressourcenschonenden Fisch von hoher Qualität für die eigene

Küche, aber auch die Region produzieren. Gäste und Besucher des Hofladens finden diesen Fisch natürlich auf der Speisekarte wieder und können ihn in den verschiedensten Variationen – vom kross gebratenen Filet bis zum Fischburger – genießen. Auch der Verkauf außer Haus ist möglich. Auf Anfrage kann auch ein ganzer Fisch mit in die heimische Küche genommen werden.

Während der Lünzener Fischereitage im MühlWerk kamen die Besucher in den Genuss von einem großen Fischereibuffet mit vielfältigen kalten und



Familie Ehlers hat kürzlich den ersten Wels für die hauseigene Fischzucht zu Wasser gelassen.

warmen Spezialitäten. Auf der Terrasse wurden Forellen und Saiblinge im Buchenrauch geräuchert. „Diese Veranstaltung werden wir auf jeden Fall noch mal wiederholen“, freut sich Tanja Ehlers. ◀

„Alte Mühle“ in Weyhausen ausgezeichnet

Hotel-Direktorin Ann-Christin Heitmann dankt ihrem Team

Das Best Western Premier Hotel „Alte Mühle“ in Weyhausen bei Wolfsburg steht mit an der Spitze von rund 230 Best Western Hotels in der Region Central Europe und errang einen erfolgreichen dritten Platz bei den diesjährigen Quality Awards. Mit der Auszeichnung würdigt Best Western die Bestplatzierten im so genannten „Quality Performance Index“, den jährlich stattfindenden Qualitätskontrollen der Hotelgruppe.

„Es ist großartig, zu den Gewinnern der Quality Awards zu gehören und wir freuen uns sehr über die Bestätigung unseres tagtäglichen Engagements“, sagt Ann-Christin Heitmann, Direktorin des Best Western Premier Hotel „Alte Mühle“. „Ein großer Dank gilt meinem gesamten Team, das diesen Erfolg erst möglich macht. Ohne dessen großen Einsatz wäre es nicht möglich, unsere Gäste mit diesem hohen Niveau zu überzeugen.“

Hotels in über 90 Ländern unterziehen müssen, prüft die Marke ihre weltweit einheitlichen Qualitätsstandards. Der so genannte „Quality Performance Index“ dient mit einem ausgeklügelten Bewertungssystem als verlässliches Messinstrument. Der Index berücksichtigt die Ergebnisse aus der umfassenden Qualitätsprüfung vor Ort.

Außerdem werden die Daten aus dem Gästebefragungssystem genutzt: Über ein Online-Formular können Gäste nach ihrem Hotelaufenthalt ein ausführliches Urteil abgeben. Auch Bewertungen in Online-Buchungsportalen sowie Gästebeschwerden fließen in die Beurteilung ein. Sämtliche Ergebnisse münden in einer Gesamtbeurteilung, die als Grundlage für die Auszeichnung mit dem Quality Award dient. ◀

Im Rahmen der jährlichen Qualitätskontrollen vor Ort, der sich rund 230 Hotels der Region Central Europe sowie alle der mehr als 4.000 Best Western



Hotel-Direktorin Ann-Christin Heitmann ist stolz auf die Premier-Auszeichnung von Best Western. Foto: Glasow

17 Jahre an der Spitze des DEHOGA Gifhorn

Armin Schega-Emmerich feierte 70. Geburtstag

Der amtierende Vorsitzende des DEHOGA Gifhorn, Armin Schega-Emmerich, konnte am 30. Juni in der Scheune des Hotels „Deutsches Haus“ seinen 70. Geburtstag feiern und dazu rund 150 Gäste begrüßen. Darunter auch Mitglieder aus dem Vorstand seines Kreisverbandes mit den Ehrenvorsitzenden Henning Steg und Claus Schwirtlich an der Spitze.

Damit steht Armin Schega-Emmerich, der mit seiner Frau Ulrike das Hotel „Deutsches Haus“ in Gifhorn führt, seit 17 Jahren ununterbrochen an der Spitze des Gastgewerbes im Landkreis Gifhorn. In seiner Laudatio würdigte Ehrenvorsitzender Henning Steg die Verdienste des Jubilars, der 2001 die Nachfolge seines Schwiegervaters Kurt Emmerich im Verband angetreten hatte.

Seitdem habe Schega-Emmerich im Interesse des Gastgewerbes im Landkreis

Gifhorn und darüber hinaus überall Spuren hinterlassen und die Kontakte zum DEHOGA Niedersachsen, zu den DEHOGA Bezirksverbänden Lüneburg und Braunschweig-Harz, zur IHK Lüneburg-Wolfsburg, den Nachbarkreisverbänden Wolfsburg-Helmstedt, Celle, Uelzen und Lüneburg, den Berufsbildenden Schulen I, dem Landkreis Gifhorn und dem Tourismusverband Südheide ausgebaut und verbessert. Dabei setzte er sich immer uneigennützig für die Interessen der Mitglieder ein.

Zuletzt war es ihm sogar gelungen, den DEHOGA Lan-

desverbandstag vom 20.-22. Oktober 2019 nach Gifhorn zu holen. Danach möchte sich der Jubilar aber auch aus der Vorstandsarbeit verabschieden und sein Amt in jüngere Hände legen. ◀



Armin Schega-Emmerich, links, mit Sohn Philip-Claas, Ehefrau Ulrike, Marie Schöllkopf und Sohn Jan-Hendrik mit einem Koffer voller Köstlichkeiten! Fotos: Glasow

DEHOGA Kreisverband Celle geht neue Wege

Neue Vorstandsmitglieder gesucht

hieß das Thema, zu dem der Vorstand des DEHOGA KV Celle einlud.

Der erste Vorsitzende des DEHOGA Kreisverbandes Celle, Benno Eisermann, gab vor kurzem bekannt, dass er nach Ablauf der derzeitigen Wahlperiode sein Amt ablegen wird. Er ist seit mehr als 12 Jahren Vorsitzender. Karsten Dickow fungierte über 25 Jahre als Schatzmeister. Ebenso werden neue Interessenten für den Be-

reich Hotellerie und Gastronomie gesucht. Den Bereich Berufsausbildung deckten bisher Kai Duda und Roger Burkowski ab.

Zu dem Meeting trafen sich Interessierte, die sich über die Arbeit im DEHOGA informierten. Bei dieser Gelegenheit wurden selbstverständlich auch Fachgespräche verschiedenster Art geführt, neue Ideen in Bezug auf Mitarbeiter- und Auszubildendengewinnung sowie eine Dachmarke als Marketinginstrument für das Gastgewerbe wurden diskutiert. Alle Anwesenden waren sich schnell einig darüber, dass man die Ausbildungsstruktur in den gastgewerblichen Berufen überdenken müsste. ◀



Der Vorstand des DEHOGA Celle und Interessierte.

Klassifizierte Betriebe im Bezirk Lüneburg Juni und Juli 2018

4 Sterne

- Heidehotel Soltauer Hof, Soltau

4 Sterne G

- Landhaus Zum Lindenhof, Marxen

3 Sterne Superior

- Hollenstedter Hof, Hollenstedt

3 Sterne

- Frommanns Landhotel & Privatbrauerei, Buchholz
- Hotel König-Stuben, Bispingen
- Flair Hotel Zur Eiche, Buchholz

Berufe für Kommunikationstalente und Kreative

So viel Abwechslung bietet wohl kaum eine andere Branche, insbesondere auch das Ringhotel Celler Tor. Der Familienbetrieb bildet seit sechs Jahrzehnten erfolgreich Hotel- und Restaurantfachleute sowie Köche und Köchinnen aus.

Nur so kann das 65-köpfige Team des 4 Sterne-superior Hauses eine hohe Service- und Küchenqualität garantieren. Am 9. August begrüßten Susanne und Josef Ostler vier neue junge Leute, die ihr Handwerk lernen, um Freiraum für Feinheiten und Kreativität zu entwickeln. Die angehenden Restaurantfachleute Amy Joy Seifert, Mariya Zhivkova und Nashwan Rashki werden in den nächsten drei Jahren viel über Menüs und harmonische Weine lernen.

Noch wichtiger sind jedoch Kommunikations- und Verkaufsmethoden. Denn erst wenn tägliche Handgriffe routiniert ablaufen, kann man sich auf die Feinheiten konzentrieren. Alle haben diesen Beruf ja gewählt, weil Sie gerne mit Menschen und vielfältig arbeiten möchten. Franziska Röttjer setzt den Trend fort, dass immer mehr junge Frauen ihre Liebe zu Lebensmitteln, verbunden mit Kreativität, fachlich mit einer Kochlehre untermauern wollen. Genauso international

wie der Gästekreis des Hauses sind auch die Herkunftsländer der neuen Auszubildenden. „Besonders in unserer Branche sind Offenheit für andere Kulturen und Auseinandersetzung mit deren Gewohnheiten selbstverständlich. „Die Ringhotels- Leitlinie HeimatGenuss trifft das voll und ganz“, sagt Susanne Ostler. „Gästen ein Wohlfühl-Zuhause zu bereiten mit Betonung auf regionalen Spezialitäten und Insider-Tipps für unsere einmalige Fachwerk- und Residenzstadt, das kommt besonders auch bei Vielreisenden gut an.“

Nicole Theiler, die im Juni ihre Prüfung als Hotelfachfrau erfolgreich bestanden hatte und nun fest an der Rezeption arbeitet, lädt die neuen Kollegen ein, alle Ausbildungsangebote des Hauses zu nutzen. Sie selbst hatte z.B. am Landesberufswettbewerb teilgenommen. ◀



Willkommen im Team (von links nach rechts)! Mariya Zhivkova, Amy Joy Seifert, Nashwan Rashki (alle Azubi Restaurantfach), Nicole Theiler (Hotelfachfrau), Susanne Ostler, Inhaberin Ringhotel Celler Tor), Horst-Günther Singewald (Küchenchef), Ingo Braun, Chef de Rang, Franziska Röttjer (Azubi Köchin).

Anlässlich des politischen Sommerfestes der Landesvertretung Niedersachsen in Berlin trafen sich die legendären Bruchmeister des hannoverschen Schützenfestes mit den Herren Benno und Christoph Eisermann.

Bei dieser Gelegenheit wurden letzte Absprachen für das größte Schützenfest der Welt in Hannover getroffen. Die Firma Christoph Eisermann betreibt in diesem Jahr das komplette Rundteil zum Schützenfest in Hannover. Das Thema für das Rundteil lautet in diesem Jahr „Von Allem etwas und für jeden das Richtige.“





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

Tour de Gastro 2018

Bei hochsommerlichen Temperaturen führte der DEHOGA Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel am 7. August 2018 seine mittlerweile traditionelle Tour de Gastro zum achten Mal durch. Diesmal hatte sich Chef-Organisator Carsten Goldapp (Zur Rothenburg, Braunschweig) gemeinsam mit seinen Vorstandskollegen überlegt, den Wolfenbütteler Bereich zu beradeln.

Und so traf sich eine Schar von 24 Radlerinnen und Radlern zunächst morgens um 9 Uhr im Parkhotel Altes Kaffeehaus der Gebrüder Hoffmann in Wolfenbüttel, um sich bei einem gemeinsamen Frühstück, das die Hausherren spendierten, für die Aufgaben des Tages zu stärken.

Weiter ging es dann zu einem der Weltmarktführer für thermische Küchengeräte, der dennoch regional an seinem 80.000 m² Standort in Wolfenbüttel produziert. Georg Weber, CEO von MKN, ließ es sich nicht nehmen, die Teilnehmer persönlich zu begrüßen, und unterbrach seinen begeisternden Vortrag erst, als schon Wolfenbüttels Bürgermeister Thomas Pink im Ratskeller der Stadt auf potentielle neue Betreiber wartete. Ideen und Erfahrungen wurden nach der Besichtigung ausgetauscht.

Mit Philipp Cantauw wartete ein weiterer Geschäftsführer eines führenden Unternehmens. Im modernen Abreiseterminal informierte er über die gesamte Angebotsbreite und Entwicklung vom Reiseunternehmen „Der Schmidt“.

Einen Eindruck von modernen Busreisen gab es beim Probesitzen im luxuriösen, einzigartigen Büssing-Bus.

Gleich nebenan im Rilano 24/7 Hotel konnten nach einer angebotenen Erfrischung die gerade renovierten 48 Zimmer besichtigt werden.

Quer durch die Stadt ging es dann zum Städtischen Krankenhaus, wo der Küchendirektor Georg Hujer empfing und zur Erheiterung der Teilnehmer diese erst in kompletter Schutzkleidung in die Räume der Krankenhausküche ließ. Interessant waren seine Erläuterungen zum Produktionsablauf von über 1.000 Mahlzeiten täglich. Hier konnte dann auch die neueste Technik aus dem Hause MKN in Aktion erlebt werden.



Im hygienisch einwandfreiem Outfit ließen sich die Radler die Küche des städtischen Krankenhauses zeigen.

Nach einer weiteren Fahrt durch die Sommerhitze zum „KOMM“ gab es ein erstes erfrischendes Bier an der Theke von Sven Siegmund und Jarek Kaspercyk, die beide zusammen die Event- und Sportlocation betreiben. Nach einem Imbiss vom Grill ging es wieder in die Innenstadt zu Theo's Bierhaus „Alt Wolfenbüttel“.

Wer jetzt noch nicht genug hatte, fuhr noch weiter in den Wolfenbütteler Beach-Club „Strandwolf“ oder traf sich später noch auf Einladung von Getränke Höpfner im Braunschweiger Stadion zum Spiel gegen den FSV Zwickau.

Und weil es so schön heißt, „nach dem Spiel ist vor dem Spiel“, laufen demnächst die Planungen für die Tour de Gastro 2019 an. ◀

Natürlich stand auch ein Besuch im Rathaus der Stadt Wolfenbüttel auf dem Tourkalender.



Nicht verpufft!

Am 13. Juni 2018 fand im idyllischen Ambiente der Waldgaststätte Reitling im Elm bei Isabel und Frerk Henniecke im Reitlingstal die diesjährige Mitgliederversammlung des DEHOGA Kreisverbandes Region Braunschweig-Wolfenbüttel statt.

Dabei referierte nach Grußworten von Klaus Thiele vom Gastronomie Partner-Kreis und Thomas Pfeifer vom DEHOGA Bezirksverband Land Braunschweig-Harz zunächst der seit einem Jahr amtierende Vorsitzende des Kreisverbandes, Bernd Weymann, was die 2017 neu formierte Vorstandscrew im zurückliegenden Jahr geleistet hat. Und das war wirklich ganz beträchtlich. Neben diversen Vorstandssitzungen wurde der DEHOGA Netzwerk-Stammtisch ins Leben gerufen. Eine Zusammenkunft, in welcher man sich über die aktuell das Gastgewerbe umtreibenden Themen austauscht. So habe beispielsweise in der jüngsten Vergangenheit das allseits inzwischen bekannte Thema „Datenschutz“ eine zentrale Rolle gespielt. Die Tour de Gastro sei erfolgreich durchgeführt worden und verspreche, dies auch in diesem Jahr wieder zu werden, wobei der Vorstand beschlossen habe, den Wolfenbütteler Raum zu beradeln.

Weymann bedankte sich für die gute Zusammenarbeit und die wertvolle Unterstützung durch die Mitglieder des Gastronomie Partner-Kreises. Den Braunschweiger Jugendmeisterschaften habe wieder neues Leben eingehaucht werden können. In diesem Jahr solle es aufgrund der geänderten Räumlichkeiten möglich sein, die Wettbewerbe in der Johannes-Selenka-

Schule durchzuführen. Es sei dem neuen Vorstand gelungen, neue Sponsoren für die Preise, die an die Teilnehmer der Jugendmeisterschaften gegeben wurden, zu gewinnen. Gespräche mit der Stadt hätten dazu geführt, dass für den nächsten Haushalt die dringend benötigte Veränderung im Küchenbereich der Berufsschule angegangen werde.

Weymann brachte aber auch sein Bedauern darüber zum Ausdruck, dass dies die letzte Mitgliederversammlung sei, in der Thomas Pfeifer als Bezirksverbandsvorsitzender fungiere, da dieser sein Amt im Herbst in der Delegiertenversammlung zur Verfügung stellen wolle. Der Kreisverband werde mit dem Vorstandsmitglied Matthias Harlfinger einen Kandidaten für die Nachbesetzung des Ehrenamtes als Vorsitzender des Bezirksverbandes vorschlagen.

Kurz bevor stehe die Freisprechungsfeier für die Absolventinnen und Absolventen der Sommerprüfung der gastgewerblichen Ausbildungsberufe, die aufgrund der strengerer Vorgaben des Datenschutzes kurzzeitig ins Wanken geraten war. Hier sei es jedoch der maßgebliche Verdienst von Mark Alexander Krack, der im Zusammenspiel mit der Industrie- und Handelskammer Braunschweig doch noch für eine Umsetzungsmöglichkeit gesorgt habe.

Sodann befassten sich die Mitglieder mit den turnusmäßigen Regularien, bevor Frerk Henniecke als Nachfolger im Amt des 2. Vorsitzenden nach Michael Dürkop (Landhaus Dürkop, Wolfen-



Bernd Weymann gratuliert Karl-Heinz Hoffmann zur Verleihung der silbernen Ehrennadel.

büttel) gewählt wurde. Andreas Kroll (Schweizer Haus, Lehre), dessen Position als Beisitzer ebenfalls neu zu wählen war, kandidierte erneut und wurde einstimmig im Amt bestätigt.

Die „Silberne Ehrennadel“ für langjährige Mitgliedschaft wurde an Karl-Heinz Hoffmann und seinen Bruder Stefan verliehen.

Zum Abschluss der Veranstaltung referierten sodann, da es darum geht, im Verbandsgebiet Informationen über die Gasumstellung von L-Gas auf H-Gas zu geben, Vertreter von BS|Netz (Jannis Bandmann und Rainer Browarczik) rund um die erforderlichen Umstellungsarbeiten, die nun auch auf die Gastgewerbetreibenden zukommen, bevor Dr. Ulrich Kühnast vom Ausbildungsverbund der Wirtschaftsregion Braunschweig/Magdeburg zu den Möglichkeiten und Angeboten des Ausbildungsverbundes vortrug. ◀



Vorstand des DEHOGA Braunschweig-Wolfenbüttel (v.l.n.r.): Carsten Goldapp (Schatzmeister), Bernd Weymann (1. Vorsitzender), Karl-Heinz Hoffmann (Kooptiertes Vorstandsmitglied), Andreas Kroll (Beisitzer), Frerk Henniecke (2. Vorsitzender), Matthias Harlfinger (Beisitzer).



Herr Dr. Ulrich Kühnast vom Ausbildungsverbund der Wirtschaftsregion Braunschweig / Magdeburg erläutert die Tätigkeiten des Verbunds.

Auf ein kühles Getränk beim Sommerfest

Bei strahlendem Wetter und warmen Temperaturen fand das 3. Sommerfest des DEHOGA Kreisverbandes Harz auf dem Wurmberg in Braunlage statt.

Besonders freute sich der im Frühjahr neu gewählte Vorsitzende des Kreisverbandes, Jens Lutz, über die Teilnahme des Bundestagsabgeordneten Dr. Roy Kühne und von Thomas Pfeifer, dem Vorsitzenden des DEHOGA Bezirksverbandes Land Braunschweig-Harz.

In seiner Rede vor der Wurmberg-Alm bedankte sich Lutz beim Team und der Familie Schwedhelm für die Möglichkeit, auf dem höchsten Berg Niedersachsens zu feiern. Er erklärte, dass mehrere Treffen in der Region geplant seien, um Mitglieder und potenzielle Mitglieder besser kennenzulernen, und erinnerte an die Änderungen im Pauschalreise-recht, ein Feld, welches für viele Unternehmerinnen und Unternehmer wegen der besonderen touristischen Anforderungen im Harz von besonderer Bedeutung sei. Nach der Begrüßung ging das Wort an Thomas Pfeifer und Dr. Roy Kühne, MdB, die Grußworte an die anwesenden Gäste richteten, die bei kühlen Getränken die Sonne genossen.

Im Anschluss folgte das Grillbuffet,

und es wurde sich bei und nach dem Essen viel unterhalten. Der Vorstand des Kreisverbandes Harz und die Anwesenden freuten sich sehr über die gelungene Zusammenkunft und den schönen Nachmittag.

Lutz hofft, dass nächstes Jahr das Wetter wieder genauso mitspielt und er noch mehr Mitglieder begrüßen darf. ◀



Bei einem kühlen Getränk lauschen viele Besucher auf der Wurmberg Alm der Eröffnungsrede bei hervorragendem Wetter.



Der Vorstand mit Ehrengästen (v.l.n.r.): Jens Lutz (Vorsitzender des Kreisverbandes Harz), Axel Bender (stellv. Vorsitzender), Jutta Engel (stellv. Vorsitzende), Dr. Roy Kühne (Bundestagsabgeordneter), Thomas Pfeifer (Vorsitzender des Bezirksverbandes Land Braunschweig Harz e.V.), Tom Hüttenmeister (stellv. Vorsitzender).

Fotograf erstellt moderne und hochwertige Außen- und Innenaufnahmen von Hotels und Ferienwohnungen. Professionelle Produktion vor Ort und kreative digitale Bearbeitung.
Mehr Informationen unter www.hotelfotografie.pro

LIST
VIELFALT IM HANDEL

- Hotellerie
- Gastronomie
- Großverbraucher
- Handel

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

Hannover · Goslar · Quedlinburg
Lilienthalstraße 1

seit 1830
www.list-goslar.com

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

GERLICHER
Öle & Fette

Beste Frittieröle

→ Jetzt bestellen
Neukundenrabatt 10 %
Kennwort: Dehoga

Neu: Entdecken Sie auch unseren GERLICHER Shop auf Amazon.de!

www.gerlicher.de
E-Mail: gerlicher.hamburg@gerlicher.de | Telefon: 0 40 / 42 10 65 77 10

Hotelmöbel

Probewohnen in unserem Musterhotel Bad Pyrmont

www.kmm-gruppe.de

Romantischer Winkel begrüßt zehn neue Lehrlinge!

Im renommierten Fünf-Sterne-Hotel Romantischer Winkel in Bad Sachsa ist die Entscheidung gefallen: Insgesamt haben jetzt zehn engagierte junge Menschen ihre Ausbildung begonnen, darunter eine duale Hotel- und Tourismusmanagement-Studentin der Internationalen Berufsakademie Kassel. Damit sind sie ab sofort Teil eines der Top-Wellnesshotels ganz Deutschlands und dürfen sich auf eine spannende und abwechslungsreiche Lehre freuen.

Die Lehrstellen in dem Fünf-Sterne-Hotel, das innerhalb der letzten 40 Jahre bereits weit über 480 Fachkräfte ausgebildet hat, sind stets sehr gefragt. Auch in diesem Jahr hat das Wellnesshotel im Harz wieder mit zahlreichen jungen Menschen einen Ausbildungsvertrag geschlossen. Die neuen Azubis starten jetzt ihr Berufsleben in den verschiedensten Bereichen des Hotels. „So heißen wir fünf angehende Hotelkauffleute, einen Restaurantfachmann, einen Sport- und Fitnesskaufmann, zwei Köche sowie eine Studentin, die ihre Ausbildung mit dem Bachelor im Bereich Hotel- und Tourismusmanagement abschließt, bei uns willkommen. Wir freuen uns besonders, dass die Nachfrage nach dem Beruf

des Hotelkaufmanns beziehungsweise der Hotelkauffrau mit fünf Azubis weiterhin hoch ist“, berichtet Hotelinhaberin Nora Oelkers.

Im Leben der neuen Angestellten ist der Beginn der Ausbildung oder des Studiums ein großer Schritt und markiert einen neuen Abschnitt. „Um den Einstieg so leicht und angenehm wie möglich zu gestalten, geben wir den Neulingen daher im Rahmen einer vierzehntägigen Eingewöhnungszeit in unserer ‚RoWi-Akademie‘ die Möglichkeit, das Hotel intensiv kennenzulernen. So üben wir beispielsweise in Rollenspielen den Umgang mit den Gästen. Neben der theoretischen Einführung werden die Auszubildenden immer wieder praktische Erfahrungen sammeln“, erklärt Jana Schalk, Ausbildungsbeauftragte im Romantischen Winkel. Am Ende dieser Einweisung führen die Ausbilder mit jedem ein persönliches Bilanzgespräch, bei dem die Jugendlichen noch offene Fragen klären und somit mehr Sicherheit gewinnen können.

Großen Wert legt der Romantische Winkel außerdem darauf, dass sich die neuen Kollegen wohl fühlen und Spaß

an ihrer Arbeit haben. „Die Azubis aus dem jetzigen zweiten und dritten Lehrjahr haben sich beispielsweise eine kleine Willkommensaktion überlegt und gemeinsam Schultüten für die neuen Lehrlinge gebastelt. Diese haben sie am ersten Ausbildungstag überreicht. Zudem findet in der zweiten Ausbildungswoche unser traditionelles Teamevent für unsere Azubis statt, das ein gegenseitiges Kennenlernen in schöner Atmosphäre ermöglicht. Insgesamt stehen für uns während der Ausbildung Spaß und Zufriedenheit im Vordergrund. Das strahlen unsere Azubis dann automatisch auch Gästen gegenüber aus und dies ist eines der offenen Geheimnisse, warum sich Gäste bei uns im Hotel so wohl fühlen“, verrät Mandy Herok, stellvertretende Personalleiterin im Romantischen Winkel. ◀

Die neuen Azubis sind da: Vanessa Hirdes (Azubi Hotelkauffrau), Alina Schulze (Köchin), Selina Holitschke (Hotelkauffrau), Lorina Kümmel (Dualesstudientin), Leon Prast (Hotelkaufmann), Tom Schneider (Sport- & Fitnesskaufmann), Dominik Fischer (Koch), Lukas Mittelstaedt (Hotelkaufmann), Daniel Beuge (Restaurantfachmann), Christopher Otto (Hotelkaufmann) freuen sich auf ihre Zeit im „Romantischen Winkel“.



Christian Fomm neuer Generaldirektor Ritz Carlton

Neuer Generaldirektor des Ritz-Carlton Wolfsburg ist Christian Fomm. „Seit Mitte Mai ist der gebürtige Hildesheimer für rund 220 Mitarbeiter und das gesamte operative Geschäft des 5-Sterne-superior-Hotels verantwortlich“, teilte das Unternehmen mit.

Der 46-Jährige bringt langjährige internationale Hotelerfahrung mit. Unter anderem arbeitete er als Account Director an der Costa Smeralda in Sardinien für die Luxushotels Cala di Volpe, Romazzino und Pitrizza sowie in Nürnberg, wo er Hotel Manager im Hilton war. Zuletzt leitete er das St. Regis Mardavall Mallorca Resort auf den Balearen.

Der zweifache Vater freut sich auf die Rückkehr mit seiner Familie nach Niedersachsen und auf die neue Aufgabe im Ritz-Carlton, zu dem auch das Gourmetrestaurant Aqua mit Küchenchef Sven Elverfeld gehört: „Es ist ein Luxushotel der Spitzenklasse. Exzellenter Service,



Küche auf höchstem Niveau und die Lage inmitten der Autostadt machen das Haus einzigartig“, so Fomm. ◀

Neuer Generaldirektor im Hotel The Ritz Carlton Wolfsburg: Christian Fomm.

Matthies & Söhne
Fruchtimport GmbH

Leistungsfähiger Partner für
Gastronomie und Handel seit 1938

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

www.msfrucht.de

HAGOLA

FRISCHER GENUSS!

Kommunikations-Treffpunkt und mobile Eventbar
in einem – für Bier, Prosecco, Wasser, Saft oder Milch

www.hagola.de

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

elements
BAD / HEIZUNG / ENERGIE

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

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

✳ ELEMENTS-SHOW.DE

Vegane und vegetarische Gerichte an der IGS

Küchenchef Stefan Gerhardt setzt auf klimaschonende Schulverpflegung

In Sachen Schulverpflegung sind Küchenchef Stefan Gerhardt von der IGS Sassenburg und seine Frau Marion von der Wilhelm-Bracke-Gesamtschule in Braunschweig bundesweit Vorreiter, wenn es um gesundes und klimaschonendes Essen gibt. Und so nahmen beide mit ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern an einer Schulung in der IGS Sassenburg teil.

Das sogenannte Keeks-Projekt (Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen) ist mit der Erarbeitung von Konzepten für eine nachhaltige Schulverpflegung beschäftigt und möchte die bisher gewonnenen Erkenntnisse bundesweit an weiteren Schulen verbreiten. „Dabei hat sich gezeigt, dass ein deutliches Klimaschutzpotenzial durch die Reduktion von Fleisch- und Milchprodukten besteht. Ein Beispiel: Entscheidet sich eine Schule mit 260 Schülern seine Bolognese-Sauce mit Tofu anstelle von Rindfleisch zuzubereiten, können alleine durch diese Maßnahme schädliche Klimagase von rund 280 Kilogramm pro Tag reduziert werden. Das ist so viel wie eine dreiköpfige Familie an 13 Tagen im Durchschnitt an Strom und Heizung verbraucht“, so Keeks-Projektassistentin Elizabeth Buchheim aus Berlin.

Und so konnte sie die Mensa-Chefs mit ihren Teams schnell von einem Kochcoaching überzeugen. Daran nahmen auch IGS-Schulleiter Rolf-Dieter Maskus und Ehefrau Marlies teil. Maskus zeigte sich nach dem gemeinsamen Kochen und Zubereiten von veganen und vegetarischen Gerichten überzeugt von dem Angebot, dass nicht nur klimafreundliche sondern auch noch kostengünstige Variationen vorhielt. Pastasaucen, Spaghetti Amatriciana, buntes Linsenragout, Kürbis Sesam-Aufstrich, vegane Leberwurst, Focaccia/Pizza sowie verschiedenen Aufstriche werden demnächst auch Einzugs in der Westerbecker Schulmensa finden. Der Schulleiter selbst forderte sogar die Einführung des Unterrichtsfaches „Ernährung“, damit die Schüler schon während ihrer Schulzeit auf ihr späteres gesundes Leben vorbereitet werden. Ziel der Gerhardts ist eine Bio-Zertifizierung für die Schulmensen.

Und fragt man nach der Reaktion der Schülerinnen und Schüler, so antworten beide übereinstimmend: „Die Mädchen nehmen unsere wöchentlichen veganen und vegetarischen Angebote gern an, bei den Jungen steht immer noch Schnitzel und Currywurst auf der Wunschlis-

te!“ Gerhardt bietet diesbezüglich auch schon eine Koch-AG an. Für 14 freie Plätze gab es 62 Anmeldungen!

„Die Tatsache, dass Jungen und Mädchen mit 20 Kilogramm Übergewicht in die Schule kommen, hat uns zum Umdenken bewegt“, so der Schulleiter, der die Aktionen für ein gesundes Schülerfrühstück und ein vitaminreiches Mittagessen unterstützt. In der Schulmensa an der IGS Sassenburg werden täglich 700 Mittagessen zubereitet, 300 davon gehen an Grundschulen und Kitas in Gifhorn. In Braunschweig sind es zwischen 700 und 800 Mittagessen pro Tag. ◀



Marion und Stefan Gerhardt, Marlies und Rolf-Dieter Maskus (v.l.n.r.) bereiten in der Schulküche der IGS Sassenburg vegane Speisen zu.

Foto: Glasow

BEZIRK OSTFRIESLAND / WESER-EMS

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



Besucherrekord beim Sommerfest

Einen absoluten Besucherrekord konnte das diesjährige Sommerfest des DEHOGA-Kreisverbandes Ammerland für sich verbuchen.

Über 100 Teilnehmer/-innen – so viele wie noch nie – aus dem ganzen Landkreis, darunter auch einige Bürgermeister und Bundestagsabgeordnete, viele Lieferanten, Freunde feierten mit den Gastgebern

an diesem warmen Sommerabend ausgelassen in der Ahrenshof-Hütte in Bad Zwischenahn. Auch Bingo-Bär Michael Thürrau konnte Gastgeber Hansi Brinkmeyer bei strahlendem Sonnenschein begrüßen.

Das Vorstandsteam des DEHOGA hatte neben einem reichhaltigen Büffet für die Gäste auch noch eine Überraschung überlegt: Dennis Hayen hatte als Andreas



Ausgelassenes Sommerfest des DEHOGA Ammerland mit (v.l.) H. Brinkmeyer, Torsten Meyer, Jan Gerd Eilers, DEHOGA-Vizepräsident Dirk-Jan F. Warmerdam, Heike Thomas, Uwe Oeltjen, Sven Winter.

Gabalier-Double seinen Auftritt und heizte mit den Hits die Stimmung richtig auf. Gelungen endete das Fest erst weit nach Mitternacht. ◀

Schulungsprogramm der VSR Sektion Weser-Ems

Herbst 2018

 Weitere Infos zur Anmeldung, zu den geringen Kosten usw. gibt es unter www.vsr-weser-ems.de!

Thema	Termin	Zeit	Veranstaltungsort	Verbindliche schriftliche Anmeldung an Referent/in
Allgemeine + Komplexe Prüfungsaufgaben für Refas & Hofas	Mo. 17.09.	15.30 bis 17.30	53° Hotel Kolbs Meerblick Hotel Dreibergen	Anja von Scheidt Tel. 04403-987153 eMail: a.vonscheidt@kolb-group.de
Service Training Teil 1 Tragetechnik, Der gedeckte Tisch von A-Z	Do. 20.09.	15.30 bis 17.30	NordWest-Hotel „Am Badepark“ Bad Zwischenahn	Julia Ferdinand Tel. 04403-6960 eMail: info@hotellambadepark.de
Service Training Teil 2 Servicearten in Vorbereitung auf die Abschlussprüfung	Do. 27.09.	15.30 bis 17.30	NordWest-Hotel „Am Badepark“ Bad Zwischenahn	Julia Ferdinand Tel. 04403-6960 eMail: info@hotellambadepark.de
Wein -Service Teil 1 Pflege, Service, Gläser	Mo. 01.10.	15.30 bis 17.30	Hotel HansenS Haus am Meer Bad Zwischenahn	Hans Dirk Harms Tel. 0151-27084685 eMail: hansdirkharms@me.com
Veranstaltungsabsprachen Verkaufsgespräche	Do. 04.10.	15.30 bis 17.30	NordWest-Hotel Bad Zwischenahn	Heiko Wichmann, Tel. 04477-9296872 eMail: heiko-wichmann@gmx.de
1x1 des guten Tones Umgang mit Gästen	Mo. 08.10.	15.30 bis 17.30	53° Hotel Kolbs Meerblick Hotel Dreibergen	Anja von Scheidt Tel. 04403-987153 eMail: a.vonscheidt@kolb-group.de
Arbeiten im Empfang Von der Reservierung bis zur Abreise	Do. 11.10.	15.30 bis 17.30	NordWest-Hotel „Bad Zwischenahn“ Bad Zwischenahn	Jans Dominik Krauledat Tel. 04403-9230, eMail: jans.krauledat@web.de
Wein-Service Teil 2 Rebsorten, Wein und Speisen	Mo. 15.10.	15.30 bis 17.30	Hotel HansenS Haus am Meer Bad Zwischenahn	Hans Dirk Harms, Tel. 0151-27084685 eMail: hansdirkharms@me.com
Flambieren beim Tisch des Gastes	Mo. 22.10.	15.30 bis 17.30	Best Western Hotel Heide Oldenburg	Dennis Starzinski Tel. 0174-7676458
Getränke an der Bar von Aperitif & Digestif empfehlen alkf. Cocktails mixen	Mi. 24.10.	14.30 bis 16.30	Romantik Hotel Jagdhaus Eiden am See Bad Zwischenahn	Jens Oeltjendiers-Odion Tel. 04403-81172 eMail: mail@shaker-online.de
Kaffee & Tee von der Ernte bis zur Tasse	Di. 30.10.	15.30 bis 17.30	Hotel HansenS Haus am Meer Bad Zwischenahn	Diana Hummel, Tel. 01520-8132595 eMail: hummel_diana@yahoo.com
Falschgeld – Schulung Falschgeld erkennen und damit umgehen	Mi. 07.11.	15.00 bis 17.00	Schlosspark Hotel Referent "Deutsche Bank" Rastede	Werner Tönjes eMail: w.toenjes@gmail.com
Housekeeping, Zimmer Checken, Wäschepflege	Mi. 14.11.	15.30 bis 17.30	53° Hotel Kolbs Meerblick Hotel, Dreibergen	Jörg Schumacher, Tel. 04403-9870 eMail: j.schumacher@kolb-group.de

Klassifizierte Betriebe im Bezirk Weser-Ems im Mai 2018

■ 4 Sterne Superior

- Upstalsboom Landhaus Friesland, Varel
- Romantik Hotel Jagdhaus Eiden am See, Bad Zwischenahn

■ 4 Sterne

- NordWest-Hotel Am Badepark, Bad Zwischenahn
- HansenS Haus am Meer, Bad Zwischenahn

■ 4 Sterne Garni

- Hof von Bothmer, Bad Zwischenahn

■ 3 Sterne

- Hotel Banter Hof, Wilhelmshaven
- Restaurant & Hotel Zur Kogge, Elsfleth
- Hotel Am Kaponier, Vechta
- Hotel Rheinischer Hof, Dinklage

■ 3 Sterne Garni

- Hotel-Pension Landhaus Cornelis, Bad Zwischenahn
- Lohne Business-Hotel, Lohne
- Altes Gasthaus Stover, Lönigen



Umsatzentwicklung ist durchaus positiv

DEHOGA-Geschäftsführer Dieter Westerkamp: Viele Betriebe haben aber Personalsorgen

Das heiße Sommerwetter hat die Kasse in vielen Betrieben mit Außengastronomie klingeln lassen, berichtet der Geschäftsführer des DEHOGA-Bezirksverbands Osnabrück-Emsland/Grafschaft Bentheim, Dieter Westerkamp. In dem folgenden Interview betont er, dass das Gastgewerbe in diesem Sommer insgesamt gute Geschäfte gemacht hat:

Klingeln bei dem aktuellen Rekordsommer die Kassen in den Biergärten?

Ja, das ist wohl so. Allerdings muss man auch sehen, dass sich das Geschäft in den Hotels und Restaurants bei sehr warmem Wetter vom Indoor-Bereich in den Biergarten verlagert. Alles in allem können wir im Restaurantbereich aber mit der aktuellen Saison zufrieden sein. Das gilt jedenfalls für die Häuser, die über einen Außenbewirtschaftungsbereich verfügen. Häuser, die über keinen Biergarten verfügen, haben bei 30 Grad und mehr Außentemperatur natürlich weniger Gäste.

Lässt sich bereits etwas über die Entwicklung der Umsätze in diesem Jahr sagen?

Das ist zu diesem frühen Zeitpunkt des Jahres noch schwierig. Genaue Daten lie-

gen uns hierzu noch nicht vor. Dessen ungeachtet gehe ich aber davon aus, dass die Entwicklung in unserer Region insgesamt durchaus positiv ist.

Viel Umsatz bedeutet gerade in der Gastro-Branche auch großen Personalbedarf. Gibt es hier Engpässe?

Ähnlich wie andere Branchen haben wir in der Gastronomie eklatante Personalprobleme. Das Ausmaß ist je nach örtlicher Lage der Betriebe unterschiedlich. In urbanen Gebieten wie Osnabrück, Lingen oder Vechta, die auch Universitätsstandorte sind, sieht die Situation etwas entspannter aus. Große Probleme sehen wir bei den Auszubildenden und auch bei den festangestellten versicherungspflichtigen Mitarbeitern. Hier haben wir vor allem in der Fläche insgesamt zu wenig Personal. Als Folge stehen viele Betriebe schon heute vor der Situation, dass sie ihre Betriebszeiten runterfahren müssen, weil sie ganz einfach zu wenig qualifizierte Mitarbeiter haben.

Gibt es zum klassischen Ausbildungsstart 1. August noch viele unbesetzte Plätze?

Gut dastehende Betriebe haben

nach wie vor ausreichend motivierte Bewerber. Das gilt insbesondere dann, wenn sich bei den jungen Leuten rumspricht, dass die Ausbildung dort richtig gut ist und dort auch schon Auszubildende ihren Abschluss mit Auszeichnung geschafft haben. Je weiter man allerdings in den ländlichen Bereich mit einer dann oft deutlich schlechteren Infrastruktur kommt, wird die Situation schwieriger. Ich kenne mehrere Betriebe, die schon seit Jahren Ausbildungsplätze anbieten, ohne diese besetzen zu können.



Muss die Branche hier noch mehr tun?

Es wird ja schon eine Menge getan. Zum Beispiel gibt es Betriebe, die ihren Auszubildenden als Bonbon ein Auto oder eine Wohnung zur Verfügung stellen. Entsprechende Maßnahmen können einzelnen Betrieben helfen, sind aber keine Lösung für die gesamte Branche. Denn man muss klar anerkennen, dass zum Beispiel die Arbeitszeiten im Gastgewerbe in der öffentlichen Darstellung nicht gut wegkommen. Daran werden wir arbeiten müssen. Zudem darf es nicht mehr passieren, dass die Mitarbeiter und Auszubildenden durch schwarze Schafe in unserem Gewerbe ausgebeutet werden und dadurch die gesamte Branche in Verruf gerät. Denn Eines ist klar: Die Gastro-Branche befindet sich bei den Auszubildenden in Konkurrenz mit anderen Gewerbebranchen. ◀

AZUBI GESUCHT?

Nutzen Sie die exklusiven Anzeigen-Kombipakete von HOTELCAREER und AZUBICAREER für DEHOGA-Mitglieder auf www.azubicareer.de



Energie und Geld sparen

Experten-Tipps für die Abdichtung von Fenstern und Türen

Was man tun kann, wenn es in der Gaststätte oder im Hotel zu laut ist, es unangenehm zieht und die Energiekosten in die Höhe schießen, wurde bei einem Experten-Vortrag klar, zu dem der Berufsverband DEHOGA eingeladen hatte. Man muss dann längst nicht immer alle Fenster und Türen austauschen.

„Oft reicht eine bessere Dichtung aus“, berichteten die Fachleute der Firma Dicht Fix bei einer gut besuchten Veranstaltung des Bezirksverbands Osnabrück-Emsland/Grafschaft Bentheim im Landidyll Hotel Gasthof zum Freden in Bad Iburg. Mit einer guten Dichtung ließen sich die Probleme in vielen Fällen beseitigen und damit oft eine Menge Geld sparen.



Betroffen sind besonders häufig Betriebe mit mehr als 20 Jahre alten Fenstern und Türen, die noch gut funktionieren und erhaltenswert sind, aber nicht mehr richtig dicht halten. Viele Fensterbauer würden in diesen Fällen einen Austausch empfehlen. Der ist häufig aber gar nicht nötig, betonten die Dichtungs-Fachleute. Vor der Entscheidung über eine kostenaufwendige Renovierung sei es sinnvoll, Alternativen wie eine bessere Abdichtung zu prüfen. „Wir schauen uns das Ganze dann unverbindlich vor Ort an und sagen, was aus unserer Sicht möglich ist.“

Der DEHOGA-Bezirksverband begrüßte in Bad Iburg auch Fachleute aus dem Handwerk und der Versicherungswirtschaft. Foto: Hilkmann

Wie interessant und wichtig dieses Thema für viele Gastro-Betriebe ist, zeigten die zahlreichen Nachfragen im Anschluss an den kurzen Vortrag. Der Vorsitzende des DEHOGA-Bezirksverbandes Hans Klute dankte den Referenten für die interessanten Informationen. Ähnlich wie die ebenfalls anwesenden Berater der Ergo-Versicherungsgruppe seien die Fachleute aus dem Handwerk gute und willkommene Partner der Gastro-Branche. ◀

Laga ist Gewinn für die ganze Region

DEHOGA-Mitglieder besuchen Gartenschau in heimlicher Hauptstadt Niedersachsens

Tolles Wetter, ein wunderschönes Gelände mit zahlreichen Attraktionen und entsprechend zufriedene Besucher: Die Landesgartenschau in Bad Iburg kann eine sehr zufrieden stellende Halbbilanz ziehen. Die noch bis Mitte Oktober laufende Laga hat bislang deutlich mehr Gäste angezogen als erwartet. Bis Anfang Juli haben sich mehr als 270.000 Besucher die Laga im Osnabrücker Südkreis angeschaut, berichtet die Geschäftsführerin der LaGa-Durchführungsgesellschaft Ursula Stecker: „Das ist bislang mehr als zufriedenstellend“.

Schon ein Blick auf die Autokennzeichen zeige, dass die Laga in Bad Iburg

ein großes Einzugsgebiet hat. Viele Gäste kommen eigens aus dem Ruhrgebiet und den Niederlanden. Bad Iburg sei in diesem Jahr die heimliche Hauptstadt Niedersachsens, hatte Ministerpräsident Stephan Weil schon zur Eröffnung erklärt. Sicher ist, dass sich die Laga als Top-Highlight des Landes präsentiert. Auch für die Gastro-Branche habe die Veranstaltung einen sehr positiven Effekt, betonte der DEHOGA-Bezirksvorsitzende Hans Klute bei einem gemeinsamen Besuch von mehr als 50 Berufskollegen aus dem gesamten Bezirk, zu dem der Berufsverband nach Bad Iburg eingeladen hatte. Treffpunkt war das Landidyll Hotel Gasthof zum Freden, von dem

man das Laga-Gelände in wenigen Minuten erreichen kann.

Bei einem kleinen Rundgang zeigten sich die DEHOGA-Mitglieder beeindruckt von der großen Arten- und Pflanzenvielfalt sowie den attraktiven Erkundungsmöglichkeiten. Ein Highlight war dabei der aufregende Baumwipfelpfad, der einen besonders guten Blick über die Laga bietet. Natürlich probierten die Fachleute auch das gastronomische Angebot auf dem Gelände aus. „Wir sind sehr zufrieden“, war sich Hans Klute mit seinen Berufskollegen einig: „Die Laga ist rundum ein großer Gewinn für die ganze Region“. ◀



Mehr als 50 Berufskollegen nahmen an einem Laga-Rundgang in Bad Iburg teil, zu dem der Berufsverband DEHOGA eingeladen hatte.

Foto: Hilkmann

Lohnersatz in Steuererklärung

Es scheint nicht jedem bewusst zu sein, aber die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) meldet alle an Versicherte ausgezahlten Lohnersatzleistungen wie Verletzten- oder Übergangsgeld an die jeweilige Finanzbehörde. Übermittelt werden die Steuer-Identifikationsnummer des Leistungsberechtigten

sowie Höhe und Zeitraum der gewährten Leistung. Zahlt eine Krankenkasse im Auftrag der BGN die Lohnersatzleistungen aus, dann meldet sie ebenfalls an die Finanzbehörden. Jeder Steuerpflichtige muss diese erhaltenen Leistungen dennoch in der Steuererklärung aufführen. ◀

Konkurrenztätigkeit

Eine Konkurrenztätigkeit während eines bestehenden Arbeitsverhältnisses stellt in der Regel eine erhebliche Pflichtverletzung dar, die an sich geeignet ist, eine außerordentliche Kündigung zu rechtfertigen (BAG 2 AZR 597/16). Dem Arbeitnehmer ist nicht nur eine Konkurrenztätigkeit im eigenen Namen und Interesse untersagt. Ebenso wenig ist es ihm gestattet, einen Wettbewerber des Arbeitgebers zu unterstützen.

Eine verdeckte Überwachung des Arbeitnehmers durch einen Detektiv zur Dokumentation der vermeintlichen Konkurrenztätigkeit greift in das durch das Grundgesetz geschützte Persönlichkeits-

recht des Arbeitnehmers ein. Ein Sachvortrags- oder Beweisverwertungsverbot (Verwertung heimlich beschaffter persönlicher Daten und Erkenntnisse im Prozess) folgt hieraus aber nur dann, wenn die Datenerhebung nicht mit dem Persönlichkeitsrecht des Betroffenen zu vereinbaren ist. Die Observation durch einen Detektiv ist dann gerechtfertigt, wenn es keine geeigneten mildernden Mittel gibt, den Verdacht zu beweisen. Insgesamt muss die Überwachung verhältnismäßig sein. Dies ist der Fall, wenn die Schwere des Eingriffs bei einer Gesamtabwägung nicht außer Verhältnis zu dem Gewicht der ihn rechtfertigenden Gründe steht. ◀

BGH urteilt zu offenen WLAN-Zugängen

Mit seinem jüngsten Urteil zur Störerhaftung bei offenen WLAN-Zugängen bezieht der Bundesgerichtshof (BGH) Position. Anders als allgemein verbreitet, wird in dem Urteil nicht das endgültige Ende der sog. „Störerhaftung“ für WLAN-Anbieter zementiert.

Die Entscheidung erläutert hingegen, dass gerade Betriebe des Gastgewerbes auch in Zukunft gut beraten sind, Sicherungsmaßnahmen für den Betrieb ihrer WLANs vorzunehmen. Rechteinhaber können auch zukünftig von WLAN-Betreibern die Ergreifung von sog. „Sperrmaßnahmen“ einfordern. Diese können laut BGH „auch die Pflicht zur Registrierung von Nutzern, zur Verschlüsselung des Zugangs mit einem Passwort oder – im äußersten Fall – zur vollständigen Sperrung des Zugangs umfassen“.

Das heißt, zwar können Hotels und Gastronomiebetriebe wegen missbräuchlicher Nutzung des offenen WLANs durch ihre Gäste nicht mehr mit teuren Abmahnungen und Unterlassungsansprüchen überzogen werden. Dennoch haben Plattenfirmen, Filmverlage oder andere Rechteinhaber weiterhin die Möglichkeit, die Betriebe zur Wahrung ihrer Urheberrechte zu veranlassen, den Internetzugang durch Kontrollmechanismen zu erschweren oder nachvollziehbar zu machen.

Sicher ist also der Betreiber eines offenen WLANs, der den Gästezugang über eine Passwortvergabe oder zumindest die obligatorische Bestätigung der regelkonformen Nutzungsbedingungen regelt. ◀

Mindestlohn

Zuschläge für Sonn- und Feiertagsarbeit

In die Berechnung des gesetzlichen Mindestlohns können Zuschläge für Sonn- und Feiertagsarbeit einbezogen werden. Das hat das Bundesarbeitsgericht (BAG) entschieden (Urteil vom 17.01.2018, Az: 5 AZR 69/17).

Hintergrund war ein Fall, in dem ein Arbeitgeber mit der Einführung des Mindestlohns nicht mehr den Stundenlohn plus Zuschläge zahlte, sondern nur noch den gesetzlichen Mindestlohn von 8,50 Euro pro Stunde. Die klagende Arbeitnehmerin war jedoch der Meinung, dass sie nicht nur Anspruch auf den Mindestlohn, sondern zusätzlich auf den Zuschlag für Sonn- und Feiertagsarbeit habe. Dieser Argumentation folgte das BAG nicht. Zulagen für Sonn- und Feiertagsarbeit sind nach Ansicht des BAG gezahltes Arbeitsentgelt und sind für die tatsächlich erbrachte Arbeitsleistung gedacht. Eine andere Zweckbestimmung wie etwa bei einem Zuschlag für Nacharbeit oder Weihnachtsgeld bestehe deshalb nicht. ◀

IMPRESSUM

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

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

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

Gestaltung:
Karena Weiß, Tel. 04183 989081

Colourbox: S. 21
Fotolia: S. 6, 12, 13, 14, 17, 19, 22

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

Die Ausgabe 5/2018 des DEHOGA Magazins erscheint am 31.10.2018.

Fliegenvertreibung

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

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

Im 15-Minuten-Takt gibt der batteriebetriebene Spender den Duft einer afrikanischen Chrysanthemen- Art (Pyrethrum = gelbliches Pulver, aus den zermahlenden Blütenköpfen einiger Wucherblumen-Ar-

ten, das zur Vertreibung von Insekten dient) ab.

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

Ein Gerät deckt bis 80 m² ab. Der Spender ist aus plastischem, stoßfestem Material. Mit seinen Abmessungen von 12x9x20 cm ist er überall in einer Höhe von 1,80 m unauffällig anzubringen.

Da das Produkt in den letzten Jahren so erfolgreich verkauft wurde, stellt die Firma RÜD Progastro den Zerstäuber gerne auch Ihnen 8 Tage kostenlos und unverbindlich zur Probe.

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



Immobilien - Verpachtungen - An- und Verkauf - Suche - Personal

Pächter gesucht



Die Stadt Bad Lauterberg im Harz bietet das Restaurant mit Sonnenterrasse im Kurhaus ab sofort oder nach Vereinbarung zur Pacht an.

Ausführliche Informationen finden Sie auf unserer Homepage www.badlauterberg.de
Weitere Infos: Frau Ina Spillner, Tel.: 05524/853-101 oder ina.spillner@badlauterberg.de



Historische Wassermühle in der Lüneburger Heide zu verkaufen!

Bj. 1312, vollständig saniert 2001, ca. 16 Zimmer, Lounge, uvm.
Denkmalschutz. 800.000 €

Weitere Infos unter:
www.mellies-immobilien.de

Fotograf erstellt moderne und hochwertige Außen- und Innenaufnahmen von Hotels und Ferienwohnungen. Professionelle Produktion vor Ort und kreative digitale Bearbeitung.

Mehr Informationen unter www.hotelfotografie.pro

Lukratives Traditionsrestaurant mit 2 Wohnungen nahe Carolinensiel Nordsee



"deKutscherkroog" Landrestaurant mit einzigartiger bäuerlicher Küche, Rest. mit 125 Innenplätzen auf drei Räume verteilbar, Biergarten und Terrasse, moderne neue Küche aus 2012. Brauereifrei, kein Investitionsstau. 2 Wohnungen mit jeweils 35 m² und 150 m² im Obergeschoss.

Nutzfläche 348 m², Gesamtfläche 484 m², Lagerfläche 99 m², Nebenfläche 37 m², Baujahr 1909, vollständig renoviert. Baujahr Energieerzeuger 2012. Energieträger Gas/Dachs-BHKW. KP 459.000 € incl. kompl. Mobiliar/Inventar zzgl. Maklercourt.

RE/MAX Ostfriesland Immobilien
Telefon 04923 - 9275408, E-Mail: alfred.eilers@remax.de

Gastronomie mit vielen Möglichkeiten im Kurgastzentrum Altenau/Harz sucht ab sofort neuen Pächter.

Gasträum für 45 Personen mit Thekenbereich, Tagungsraum für 20 Personen, im 1995 erbauten Kurgastzentrum, „Altenauer Hof“ direkt am Kurpark gelegen, Terrasse vorhanden, Saalbetrieb für ca. 250 Personen möglich. **Ausführliche Infos unter:** www.harztourismus.com oder 05328-80226.

Modernes, gut frequentiertes Bistro in allerbesten Lage der Fußgängerzone von Hameln mit hochwertiger Komplettausstattung (z.B. offene Küche/Frontcooking, schickes Mobiliar, moderne WC-Anlage), betriebsfertig, gut etabliert mit vielen Stammgästen, 40 Innen-/50 Außenplätze. KM 3.600 € + NK u. MwSt., 25.000 € Kautions - keine Courtage für den Mieter - Meteor Immobilien IVD Hameln, (05151) 22078, www.meteor-immobilien.de



Pächter/in gesucht!

Für den etablierten Gastronomiebetrieb in Walkenried, das Freizeitzentrum, wird ab sofort eine/e Pächter/in gesucht.

Die Gemeinde Walkenried sucht ab sofort eine/n neue/n Pächter/in für das Freizeitzentrum in Walkenried. Das Freizeitzentrum besteht aus einer Schank- und Speisewirtschaft, einer Kegelbahn sowie verschiedenen Sälen, die für Veranstaltungen, wie zum Beispiel Familienfeiern, genutzt und gemietet werden können und bietet somit den idealen Raum für Speisen und Feiern. Auch sind umfangreiche Parkplätze am Gebäude vorhanden und außerdem steht Ihnen eine Mietwohnung zur Verfügung. Gesucht wird ein/e Pächter/in, die mit Herzblut und vielen Ideen das örtliche Angebot bereichert.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Bitte treten Sie unter 05525/202-42 oder reinhardt@walkenried.de mit uns in Kontakt.

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

Pizzeria im Zentrum von Salzgitter-Lebenstedt

Restaurant - 86 m² - Lager mit direkter Zufahrt - 60 m².
Kaufpreis 165.000,00 € VB inklusiv Inventar.
Außensitzplätze - Parkplätze vor dem Restaurant.
PAPE-IMMO.de Fon: 0 53 41 – 900 95 99

Großer Biergarten mit Beachbereich im Herzen von Hameln,
sehr beliebt und gut eingeführt, z.Zt. 300 Plätze (mehr möglich),
komplett ausgestattet - z.B. SB-Pavillon mit 8-Hahn-Zapfanlage,
Kühlhaus, Biergartenmobiliar, Strandkörbe, Großbildleinwand
und Beamer, Kinderspielfeld, KM 2.500 € + NK u. MwSt.,
30.000 € Kautions - keine Courtage für den Mieter -
Meteor Immobilien IVD Hameln, (05151) 22078, www.meteor-immobilien.de

Villa Antik, provisionsfrei zu verpachten

Einzelndenkmal mit besonderem Flair.
Restaurant - Café, Süd-Terrasse, unterhalb der Wartburg in Eisenach am Stadtpark. Großer Gastraum mit Turmzimmer, Nebenraum, Vorraum mit Ausschanktheke etc. überdachter Freisitz, Aufzug, Personalraum, Büro, Küche mit allen Geräten, Vintothek mit Raucherlaunche.

Besichtigung und Infos:

03691/885764, 0179/9079427 oder 0152/08741626

Im Wege der Zwangsvollstreckung soll am **Mittwoch, 12. September 2018, 11:00 Uhr**, im Amtsgericht Mühlenstr. 8, Saal/Raum 124, versteigert werden: Das im Grundbuch von Müden Blatt - 1238 eingetragene Grundstück Lfd. 1, Gemarkung Müden, Flur 11, Flurstück 240/96, Wirtschaftsart und Lage: Gebäude- und Freifläche, Handel und Dienstleistung, Hauptstraße 9, Größe 840 m². Wohn- und Geschäftshaus, freistehend, ein Vollgeschoss, teilweise unterkellert, ausgebauten Dachgeschoss, BJ ca. 1890, Fachwerk, Wohn-/Nutzfläche ca. 191,80 m². Im Erdgeschoss wird eine Eisdiele/Cocktailbar und eine Schankwirtschaft (Kneipe) geführt. Der Versteigerungsvermerk wurde am 08.08.2016 in das Grundbuch eingetragen. Verkehrswert: 155.000,00 €. **In einem früheren Termin ist der Zuschlag aus den Gründen des § 74a oder § 85a ZVG versagt worden. In dem nunmehr anberaumten Termin kann daher der Zuschlag auch auf ein Gebot erteilt werden, das weniger als die Hälfte des Grundstückswertes beträgt.** AG Celle - 39 K 80/16

Einmalige Gelegenheit im Nordseebad Dangast!!

Gastronomiebetrieb mit unverwechselbarem Charme
Ca. 580 m² + Wohnhaus 160 m²,
Grundstück ca. 1900 m²
KP: 1.190.000 €, ab sofort frei.
Energieausweis in Vorbereitung



KÜSTEN IMMOBILIEN
Lutz Peters

An der Rennweide 30
26316 Nordseebad Dangast
Telefon 044 51 / 95 96 95
www.kuestenimmobilien.com

1-2-3..FLIEGENFREI

auch Stechmücken, Wespen, Mollfliegen, etc.
Mit dem batteriebetriebenen automatischen Zerstäuber wird Ungeziefer aus sämtlichen Räumen, auch Gasträumen ferngehalten.



Hilft auch gegen Stechmücken

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

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



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

8 Tage kostenlos zur Probe

Verkäufer gesucht

Anzeigenannahme:
Telefon 04551/1450

EIGENTÜMER ODER PÄCHTER GESUCHT!

Etablierter und über die Grenzen hinaus bekannter Gastronomie- und ehemaliger Schullandheimbetrieb „WALDHOF BÖHMSHOLZ“ in Lüneburg mit Restaurantbetrieb, Gaststube, Clubraum und Festsaal inkl. großem Biergarten für große Feierlichkeiten bis ca. 200 Personen, weiterer Ausbau von Unterkünften möglich mit separatem Gästehaus und Kapazität von 80 Betten steht für die Betreiber bereit. Ein weiterer Ausbau der Bettenkapazitäten oder Ferienwohnungen sind möglich. Die Gewerbefläche beträgt ca. 200 m² zzgl. Freiflächen des Biergartens und eines großen Kinderspielfeldes. Der gastronomische Bereich wurde seit 2015 mit ca. 300.000 € saniert und befindet sich in gutem Zustand. Energieausweis wird erstellt. KP 590.000,00 € VB courtagefrei für den/die Käufer. Weitere Details unter www.wiegand-daenemark.de.



WIEGAND & DÄNEMARK Immobilien GmbH
Tel.: 04131 8205266 – info@wiegand-daenemark.de

WIEGAND & DÄNEMARK
IMMOBILIEN

Gastronomieobjekt in Scheeßel Ortsmitte

Gaststätte mit Clubraum ca. 260 qm, kl. Saal ca. 70 qm, mit Wohnung und Parkplätzen, Nähe Kirche an der B75.
VB 465.000 €.

Hawellek Consulting GmbH – Tel. 0511/9616624 – mail: office@hawellek.de

Florierendes Landgasthaus / Hotel

Solling / Weserbergland, hohe Auslastung,
fester Kundenstamm 590.000 €

Bekanntes Gasthaus / Pension bei Holzminden

direkt am Weserradweg,
Investitionsbedarf, 125.000 €

Alle Infos nur hier: freytag-immo.de

Hotel Garni (20 km zur Messe Hannover) im Landkreis Hildesheim zu verkaufen

Gesamtnutzfläche: 1.080 m²
Hotelzimmer: 540,00 m²/ (20 Zimmer)
Energieeffizienzwert: 138,5 kWh/(m²a)
Kaufpreis: auf Anfrage

**Landkreis Hildesheim: Landgasthof mit Gaststätte/Restaurant 2 Doppel-Kegelbahnen (2017 modernisiert u. renoviert), mit Biergarten im Grünen und großem Parkplatz zu verkaufen**

Gesamtnutzfläche: 998,50 m²
Restaurant: 287,50 m²
Kegelbahnen: 374,00 m²
2 Wohneinheiten: 187,00 m²
Lagerräume: 170,00 m²
Energieeffizienzwert: 138,5 kWh/(m²a)
Kaufpreis: auf Anfrage

**Hotel Garni im Top Zustand in Giesen zu verkaufen**

Gesamtnutzfläche: 300 m²
Grundstücksfläche: 615 m²
Hotel mit 12 Zimmer / 26 Betten
Energieeffizienzwert: 170,0 kWh/(m²a)
Kaufpreis: auf Anfrage

Wohnhaus mit Gaststätte in Banteln zu verkaufen

Gesamtfläche: 413 m²
Gaststätte: 92 m²
EG: Wohnung (210 m²)
1.OG: 4 Apartments (110,89 m²)
Energieeffizienzwert Wohnen: 71,5 kWh/(m²a)
Energieeffizienzwert Gewerbe: 86,4 kWh/(m²a)
Kaufpreis inklusive Inventar und Mobiliar: 325.000 €



Haben Sie Interesse an diesem Objekt? Rufen Sie gerne an!

EVC Hannover GmbH
Schiffgraben 11 30159 Hannover
Tel.+49-(0)511- 36 80 20
www.engelvoelkers.com · Makler

ENGEL & VÖLKERS
COMMERCIAL



www.der-hotelvermittler.de

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

Wohn- und Geschäftshaus Bremervörde

Gastronomie in Bremervörde zu verkaufen, 134 m²,
verfügbar ab sofort.

Herr Timo Lind,
Telefon: 0491-8087421, timo.lind@buenting.de

Etablierter Landgasthof Nähe Lüneburg

mit Restaurant, Veranstaltungsräumen
für 20-200 Personen, Doppelkegelbahn
und großem Parkplatz zu verkaufen.
Laufender Betrieb, ideal für Existenzgründer.
Unterstützung für die Einarbeitungszeit möglich.

Jutta von Lonsky RE/MAX Immobilien Tel. 0171-4131251

Nordseeinsel Norderney - Kurzone 1

Gaststätte: Gewerbefläche: ca. 110 m², KP: 470.000 € +
Restaurant: Gewerbefläche: ca. 75 m², KP: 380.000 €, Bj.
ca. 1988, kein Reparaturstau, verpachtet, Gas, EA beantragt.
Immobilien Schmidt, www.alowit.de · Tel: 0162 6029283



Im Herzen der Elbtalaue

Kultur- und Eventzentrum am Schlosspark, 21354 Bleckede/Elbe
Restaurant bis 80 Plätze mit großer Veranstaltungshalle bis zu 500 Sitzplätze,
Club- und Gruppenräume sowie Bundeskegelbahn brauereifrei neu zu verpachten.
Bewerbung mit Kurzvita und eigenen Vorstellungen an: rathaus@bleckede.de
Weitere Informationen: Tel: 05852/97727

Repräsentatives Anwesen zu verkaufen



Dieser eindrucksvolle Gebäudekomplex in der
Nähe des Serengeti Parks ist vielseitig nutzbar.
Durch entsprechende Umbauten hätte dieses
Anwesen mit seinem historischen und einem
modernen Gebäudeteil das Potential für einen
Hotel-/Gaststättenbetrieb mit Seminarräumen.
3536 m² Wohn- und Nutzfläche (teilbar und
erweiterbar) auf 14005 m² Grundstück in 29693 Eickeloh. Der Zustand
der Gebäude wird Sie begeistern! Energieverbrauchsausweis: 1,4
kWh/(m²*a) Strom, 22,7 kWh/(m²*a) Wärme, Bj. 1985, Gas.
Kaufpreis auf Anfrage. www.immobiliien-lange.eu, Tel.: 0152-09816416

Sie suchen ???

Gastronomieflächen / Hotels / Pensionen

In Braunschweig und Umgebung, sowie der Region Harz
Zur Miete, Kauf und Pacht.

Engel & Völkers Braunschweig
Immobilien GmbH · ☎ 0531-2136900
www.engelvoelkers.com/braunschweigcommercial

ENGEL & VÖLKERS
COMMERCIAL



Suchen Kauf- u. Pachtobjekte wie: Hotels,
Pensionen, Gästehäuser, Heime u. Gastronomie
für Fach-, Führungskräfte sowie Investoren.
Kontakt: www.immogast.de oder info@immogast.de

Uriges, stilvolles Restaurant

im Fachwerkstil mit einmaligen Schnitzereien. Restaurant
Bj. 97, zu verpachten evtl. zu verkaufen. Gastbereich ~300 m²,
~200 m² Küche, WC-Trakt, Wohnung, Biergarten. Im Bereich
Celle, BS, Ha, Wob, an der B188 gelegen. Bilder unter
www.restaurant-hoernings-hof.de. Bei Interesse unter 05372/
5281 oder 0172/5449271 oder hoerning-hoefen@t-online.de

Flächen für Gastronomie / Hotellerie bundesweit vorhanden! Projektentwicklung bundesweit!

Schanze Immobilien, Liebrechtstraße 35, 30519 Hannover
Handy (0176) 26157640 · schanze@schanze-immobilien.de

Landhotel Raum Edersee - Sauerland

100 Betten zu verkaufen. Winter- und Sommersaison. Familiengeführt
seit 40 Jahren, beste Belegung, sucht Nachfolger zum 01.01.2019
evtl. früher. Wenn Sie als junges Ehepaar Koch & Hotelfrau
einen eigenen Betrieb suchen, freuen wir uns über Ihre Anfrage.

Info: Telefon 0171 7874724 Mail: info@igelstadt.de

Komplett ausgestattetes Café/Restaurant direkt im Kurpark Hahnenklee/Oberharz



z. B. als Pizzeria zu verkaufen.
80 Sitzplätze im Gastraum zzgl. 40
Terrassenplätze Südseite, Kühlhaus,
Backstube, Keller-Lagerräume.
225m² Gastrofläche, KP: 170.000,- €.
Verbr.-Ausw., Gas, 237 kWh incl.
WW, Bj. Hzg. 2018

Weitere Info unter Tel. 0171/9955991 Makosch-Immobilien

Gut verpachtetes Griechisches Restaurant in Wilhelmshaven zu verkaufen

80 Sitzplätze + 35 Terrassenplätze, Nutzfläche ca. 210 m², Bj. 1875,
lfd. renov., zusätzl. Oberwohnung 95 m², Energieverbrauchswert
258,3 kWh/(m²*a), gült. bis 25.2.2028, Gasheizung, Jahresmiete
ca. 28.000,- Euro, KP 235.000,- Euro VHB zzgl. 5,95% Provision.

Irps-Borchers Immobilien 04453/486768
www.irps-borchers-immobilien.de

Papenburg - Gemütliches, wohl etabliertes Fischrestaurant im Herzen von Papenburg sucht Nachfolger aufgrund von altersbedingter Aufgabe.

Das Restaurant wird nicht nur durch viele Touristen in Papenburg,
sondern auch durch zahlreiche Stammgäste und Geschäftsleuten
geschätzt. Lage und Ruf der Lokalität verhelfen dem Pächter zu
stetig gefüllten Gasträumen und Terrassen, auch zur Nebensaison.

Bilder unter www.smutje-papenburg.de · Mobil: 0173-8669537

www.gastroimmo24.de

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



Veranstaltungen und Seminare 2018/2019

September

10.09.	Datenschutzseminar Kreisverband Northeim In Einbeck
17.09.	Kalkulation und Preisgestaltung: den richtigen Preis verlangen Frank Rüschenbaum
17.09. 11.00– 16.30 Uhr	Energie-Gipfel Hotel Hafenspeicher, Leer Siehe Seite 19
18.09.	Bezirksversammlung mit Ausflug Bezirksverband Stade (im KV Bremervörde)
19.09.	Bezirksdelegierten- versammlung Bezirk Stade im KV Bremervörde
24.09. ab 18.00 Uhr	Treffpunkt Nord Branchentreff der norddeutschen DEHOGA-Landesverbände Fischauktionshallen, Hamburg Siehe Seite 17
24.– 25.09.	Herbstarbeitskreis in Nordhorn
24.– 25.09.	Ausbildung zum QualitätsCoach Themenseminar: Der internationale Gast, Lüneburg
27.– 28.09.	Ausbildung zum QualitätsCoach (Q Neu), Rastede

Oktober

15.10.	Die qualifizierte Servicekraft Alexander Kreft
15.10.	Bezirksversammlung DEHOGA Bezirksverband Hildesheim In Göttingen
ab 16.10.	Servierkurs für Quereinsteiger Kreisverband Ammerland
25.– 26.10.	Ausbildung zum QualitätsCoach (Q Neu), Schneverdingen
ab 27.10.	Servierkurs Kreisverband Grafschaft Hoya
27.– 29.10.	Deutsche Jugendmeisterschaften Berlin
29.10.	Tagesfahrt nach Bremerhaven Kreisverband Ammerland

November

04.– 06.11.	Landesverbandstag Osnabrück (nur für Delegierte)
05.11.	Gastorientierter Empfang im Hotel und Restaurant (für Fachkräfte) Renate Stolle
06.11.	Das 1x1 an der Rezeption (für Einsteiger) Renate Stolle
12.11.	Betriebswirtschaft im Housekeeping Julia Volland
12.11. 15.30 Uhr	Jahreshauptversammlung Kreisverband Grafschaft Hoya
13.11. 15–16 Uhr	Webinar: Tipps zur erfolgreichen Stellenausschreibung Melanie Wessel, YOURCAREERGROUPE
19.11.	Bezirksversammlung Bezirksverband Stade (im KV Osterholz)
26.11.	Kreisversammlung DEHOGA Kreisverband Northeim
29.– 30.11.	Ausbildung zum QualitätsCoach (Q Neu), Aurich

Vorschau 2019

22.01. ab 18.00 Uhr	Wirteball Kreisverband Grafschaft Hoya Restaurant Dillertal, Bruchhausen-Vilsen
23.01. 8.30 Uhr	Jahreshauptversammlung DEHOGA Ammerland
20./ 21.03.	Niedersächsische Jugendmeisterschaften Oldenburg



■ DEHOGA Termine ■ DEHOGA Bezirks- und Kreisverbände

■ Sonstige Termine Anmeldung bei den jeweiligen Veranstaltern

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

■ Seminare der DEHOGA-Akademie Preis: 250 € inkl. MwSt. für DEHOGA Mitglieder Ort: Hannover/Region Hannover Zeit: jeweils 9–17 Uhr, weitere Infos unter: [www.dehoga-niedersachsen.de/ seminare-veranstaltungen/ dehoga-seminare/](http://www.dehoga-niedersachsen.de/seminare-veranstaltungen/dehoga-seminare/)

■ ServiceQualität Niedersachsen Seminargebühren: 349 € zzgl. MwSt. Die Gebühren beinhalten die Ausbil- dung zum QualitätsCoach, umfang- reiche Seminarunterlagen sowie die Seminarverpflegung. Anmeldung unter www.q-deutschland.de/seminare/