

# DEHOGA

## MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 4 · September 2019



DEHOGA AUF DER IDEENEXPO

## Gelungene Azubi-Werbung

DAS Q MACHT  
DEN UNTERSCHIED.

In Niedersachsen wird  
Service mit „Q“ geschrieben!



## „Von Generationen für Generationen – wir gehen auf alle Bedürfnisse ein“

**Ringhotel Sellhorn**, Hanstedt  
Familie Dierksen, Gastgeber in 6. Generation

Als alteingesessener Familienbetrieb mit langjährigen Mitarbeitern hilft uns ServiceQualität Deutschland dabei, Abläufe und Strukturen, die „wir immer so machen“, festzuhalten und auch neuen Mitarbeitern und Auszubildenden gegenüber greifbar und nachvollziehbar zu machen.

Als Gastgeber mit Herz erhalten wir durch ServiceQ eine andere Sichtweise auf unsere Prozesse, um diese immer wieder zum Wohle des Gastes zu verbessern.

Qualität bedeutet für uns: zuverlässige, persönliche und verbindliche Gastlichkeit mit Herz.

### Informationen und Seminartermine ServiceQualität Deutschland in Niedersachsen:

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

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



ServiceQualität  
DEUTSCHLAND

# Wer darf eigentlich über uns bestimmen?

ES GEHT UM UNSER WASSER. ZUGEgeben, bei den durchschnittstemperaturen der letzten Wochen ein geeignetes Thema.



Wenn da nicht ein neuer Reglementierungsversuch zu Lasten des Gastgewerbes im Spiel wäre. Zur Erinnerung: Die EU Kommission legte im Frühjahr 2018 einen neuen Entwurf zur Trinkwasserrichtlinie vor. Ziel ist, allen Marktbürgern der EU einen einfachen Zugang zu qualitativ hochwertigem Trinkwasser zu verschaffen. Das hört sich erst einmal gut an. Wissen wir doch, dass es in Europa, ja auch in Deutschland durchaus Gegenden gibt, in denen die Versorgung der Bevölkerung mit gutem Trinkwasser ein Problem darstellt.

Dass das Ganze nicht nur ein Problem der regionalen Wasserversorgung ist, sondern auch zu einem Problem des Gastgewerbes werden könnte, dafür sorgt der Entwurf der EU-Trinkwasserrichtlinie. Diese will bestimmen, dass Mitgliedstaaten die kostenlose Bereitstellung des Trinkwassers in Restaurants, Kantinen sowie im Rahmen von Verpflichtungsdienstleistungen fördern sollen. Fast drei Viertel der Deutschen sprechen sich dafür aus, dass Restaurants, Bars und weitere Gastronomiebetriebe ihren Gästen künftig kostenlos Leitungswasser anbieten sollen. Zu diesem Ergebnis kommt eine repräsentative Umfrage des Marktforschungsinstituts prolytics, die für das „Kundenbarometer Wasser“ des Bundesverbandes der Energie- und Wasserwirtschaft durchgeführt wurde. Ein Schelm, wer den Eindruck gewinnt, dass da jemand eine Umfrage in Auftrag gegeben hat, der ein Eigeninteresse hat.

Der DEHOGA hat sich klar positioniert: Die Preisgestaltung ist in unserem Land ein hohes unternehmerisches Gut. Jeder Unternehmer muss in der konkreten Situation selber entscheiden können, ob und zu welchen Konditionen er seinen Gästen Wasser anbietet. Wir setzen darauf, dass wir im Schulterschluss mit weiteren betroffenen Branchen die Richtliniengestaltung noch in unserem Sinne beeinflussen können. So hat das EU-Parlament kürzlich den Vorschlag gemacht, Leitungswasser im Gastgewerbe nur an Kunden abgeben zu müssen und dafür eine Servicegebühr erheben zu dürfen. Der EU-Ministerrat will von der Verpflichtung, Leitungswasser im Gastgewerbe abgeben zu müssen, absehen. In den dreiseitigen Verhandlungen zwischen EU-Kommission, Parlament und Ministerrat soll nun bis Jahresende eine Einigung gefunden werden.

Wir bleiben am Ball und dürfen gespannt sein!

Detlef Schröder, Präsident

## Inhaltsverzeichnis

Ideenexpo: Azubi-Werbung	4	Ausbildung: Abiturienten	12	Mitarbeiterbindung	21	Hannover	36
<b>DIGITALISIERUNG</b>		<b>JUNGER DEHOGA</b>	14	Tourismustag	22	Hildesheim	39
Studie Hotellerie 4.1	6	Arbeitskräftemangel	15	Tourismusbarometer	22	Lüneburg	40
Liefer- und Buchungsportale	7	<b>ENERGIE</b>		Wenn der Chef ausfällt...	23	Weser-Ems	47
Förderprogramm Digitalbonus	7	KfW-Förderung	16	Führungskultur	24	<b>RECHT UND RAT</b>	48
<b>AKTUELLE NACHRICHTEN</b>		Mitarbeitermotivation	17	Freisprechungen	26	Impressum	49
Hotelklassifizierung	8	Elektromobilität	18	<b>BEZIRKSVERBÄNDE</b>		Immobilien / Verkäufe	51
Motorradfreundliche Hotels	9	Regionalbewegung	20	Braunschweig-Harz	31	<b>TERMINE 2019</b>	Rückseite
Kartenzahlung: Änderungen	10	Niedersachsen	20	Stade	32		
				Osnabrück	34		

DEHOGA UND AZUBIS PRÄSENTIERTEN KARRIERECHANCEN IN HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

# Erfolgreicher Auftritt auf der IdeenEXPO: Ausbildung im Gastgewerbe

Auf der 7. IdeenExpo, die vom 15. bis 23. Juni 2019 in Hannover stattgefunden hat, setzte der DEHOGA Niedersachsen erstmalig die Ausbildungsberufe im Gastgewerbe mit einem branchenspezifischen Mitmach-Konzept in Szene. Der DEHOGA präsentierte mit Unterstützung von Mitgliedsbetrieben Karrierechancen in Hotellerie und Gastronomie auf Augenhöhe. „Um die Zielgruppe der angehenden Auszubildenden auf Augenhöhe zu erreichen, wurden alle Aktionen von und mit mehr als 40 Auszubildenden und ihren Ausbildern aus unseren Mitgliedsbetrieben gestaltet“, erläutert Nicole Rösler, Berufsbildungsbeauftragte und Verantwortliche für den DEHOGA-Stand auf der IdeenExpo, das Konzept. „Das Konzept ist voll aufgegangen. Der Stand war dicht umlagert von interessierten Schülern und Schülerinnen“, so Rösler weiter.

## Das DEHOGA-Quiz auf der Bühne Sieben

„Wie gut kennt ihr Euch in der Gastronomie und Hotellerie aus?“ „Kann man bei McDonald's eine Ausbildung machen? Und wenn ja, wie heißt diese?“ Mit einem interaktiven Quiz auf der Bühne-Sieben wurde das Branchen-Wissen interessierter Besucher auf die Probe gestellt.

## Motto „Mit Herz und Hand“

An neun Messetagen erwartete die Besucher ein umfangreiches Mitmachprogramm zu den Ausbildungsberufen im Gastgewerbe. Unter dem Motto „Mit Herz und Hand“ wurden die Messebesucher zum Mitmachen eingeladen. Cocktails und Eiskreationen wurden gezaubert. In lockerer Runde gab es Infos aus erster Hand für angehende Köche, Hotelkauf- und Hotelfachleute, Restaurant-

fachleute und Fachkräfte im Gastgewerbe sowie für künftige Systemgastronomen. Eine Vielfalt, die kaum eine andere Branche bieten kann...

Schnell fanden sich für alle vier Stationen zwei Azubis (sodass täglich alle acht Azubis verantwortlich eingebunden waren). Jeweils in Kombination wurde zur vollen Stunde ein alkoholfreier „Swimming Pool“ geschakt und ein Erdbeer-Bananen-Apfel Smoothie zubereitet. Zur halben Stunde zeigten die Azubis die Herstellung von Vanilleeis in einer professionellen Eismaschine und schnelles veganes Himbeereis – ohne Industriezucker im Mixer zubereitet, zum Nachahmen für zu Hause. „Was, 70 Euro für ein paar Vanilleschoten??“, zeigte sich ein Schüler erstaunt. Bei allen Workshops wurden die Schüler/-innen mit eingebunden.

„Alle Azubis sind ausnahmslos sehr engagiert, mit vollem Elan und mit viel Freude dabei. Jeder bringt sich verantwortungsvoll ein“, lobte Nicole Rösler. Alle Workshops waren nahezu ausgebucht, so dass insgesamt etwa 6.000 Besucher der IdeenExpo am DEHOGA-Stand waren und auf die Ausbildungsberufe im Gastgewerbe aufmerksam gemacht wurden. „Sicher werden hier keine Ausbildungsverträge geschlossen, aber viele Samenkörner gesät!“, meint Rösler.

Am ersten Messemorgen hat das Team den Smoothie gekostet und für sehr lecker befunden. „Immerhin müssen wir wissen, was wir verkaufen“ so Lucia Enk, Auszubildende zur Hotelfachfrau im 1. Lehrjahr aus dem Congress-Hotel am Stadtpark. Hierhin hatte Cord Kelle (Direktor des Hauses) die Auszubildenden aus Niedersachsen für die Übernachtung samt Frühstück und Abendessen eingeladen, denen ein nach Hause fahren nicht möglich war. Von Mittwoch auf Donnerstag machten Alina Schulze und Vanessa Hirdes vom Romantischen Winkel (Harz) und von Freitag auf Samstag machten Michael Janssen und Goncalo Santos von der Einladung Gebrauch, die extra aus Aurich anreisten, um an der IdeenExpo teilzunehmen. ◀

Nicole Rösler, (3. v.r.) Berufsbildungsbeauftragte und Verantwortliche für den DEHOGA-Stand auf der IdeenExpo. mit den Auszubildenden und Ausbildern/-innen beim Vorbereitungsworkshop.





Alle Standbesucher konnten eine schöne Erinnerung an die IdeenExpo mit nach Haus nehmen: Mit der foxy-Fotobox wurden kostenlose Schnappschüsse gemacht. Die Messebesucher schmückten sich dabei mit Kochmütze, Tablett oder Cocktailshaker.

„Voll cool, wollen wir die teilen?“, kommentierten die drei Mädels, die sichtlich Spaß beim Fotografieren hatten.



Die Azubis am Stand mixten, shakten und rührten, was das Zeug hielt und machten den interessierten Schülern ganz nebenbei Lust auf eine Ausbildung im Gastgewerbe.



Die für den Bereich Berufsbildung zuständigen Geschäftsführer der IHK informierten sich am DEHOGA-Stand über das innovative Standkonzept und die Erfolge der letzten Messtage.



Auch Andreas Mattfeldt, Bundestagsabgeordneter aus dem Wahlkreis Osterholz-Verden, besuchte interessiert den DEHOGA-Stand und suchte das Gespräch mit den Anwesenden.



Das IdeenExpo Kamerateam am DEHOGA-Stand: Für ein IdeenExpo Video wurde der Workshop Cocktail shaken mit zwei Protagonisten gefilmt.



Carius Novak, Vorsitzender Ausschuss für Berufsbildung, (links) und Nicole Wodzniak, Hotel van der Valk Hildesheim, (2. Von rechts) sind am letzten Messtage als Ausbilder\*in am Stand vertreten.

Ulf Jürgensen, Leiter der Berufsbildenden Schule 2 in Hannover, (rechts) und Gabriela Schmidt vom Marché Int. / Flughafen Hannover-Langenhagen, (links) haben auch einen Ausbilderdienst am Stand übernommen. Unterstützt wurden sie von Guido Friedl, Ghotel living in Hannover, der bereits am Tag zuvor am Stand arbeitete und so begeistert war, dass er den Stand gleich noch einmal besuchte.

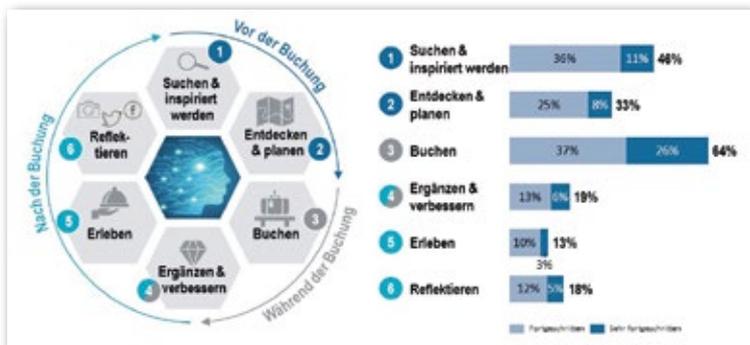


Erfolgreiche Tage auf der IdeenExpo: Der DEHOGA-Stand ist dicht umlagert von Schulklassen.

## DIGITALISIERUNGSSTUDIE „HOTELLERIE 4.1“

# Branche zündet die nächsten Innovationsstufen

Die Customer-Journey im Überblick  
© Roland Berger



Bereits zum dritten Mal veröffentlichten Roland Berger, der Hotelverband Deutschland (IHA) und die Österreichische Hoteliereinigung (ÖHV) eine länderübergreifende Benchmarkstudie zum Digitalisierungsstand der Branche. „Die Ergebnisse ‚Hotellerie 4.1‘ zeigen klar, dass die Digitalisierung voll in der Hotellerie angekommen ist. Die Hotelmanager haben ein Gespür für die Tragweite der laufenden Entwicklungen ausgebildet“, fasst Studienautor Dr. Vladimir Preveden, Partner bei Roland Berger, die Ergebnisse zusammen. Weitgehend unbestritten sehen die knapp 600 befragten Hoteli-

er die tiefgreifenden Auswirkungen (86 % DE bzw. 92 % AT) und bewerten die Auswirkungen des Megatrends auf die Branche und den eigenen Betrieb als sehr wichtig oder wichtig. „Eine Start-up-Mentalität und der damit verbundene offene und agile Zugang zum Thema Technologie halten Einzug in die Branche: Knapp jeder zweite Hotelier sieht sich bei der Umsetzung neuer digitaler Trends vorne mit dabei. Wer rastet, rostet in dem Fall nicht nur, sondern läuft Gefahr auf der Strecke zu bleiben“, unterstreicht IHA-Hauptgeschäftsführer Markus Luthe.

„Knapp jeder zweite Hotelier sieht sich bei der Umsetzung neuer digitaler Trends vorne mit dabei.“

IHA-Hauptgeschäftsführer Markus Luthe

## Selbsterkenntnis: Bedarf an Know-how steigt rasant

Voraussetzung dafür ist für Dr. Markus Gratzner, Generalsekretär der ÖHV, vor allem das Wissen um die Möglichkeiten und deren Einsatz im Betrieb. Dabei geht es

vor allem um einfache operative Anwendbarkeit der Lösungen. Das spiegelt sich in den Ergebnissen der Befragung wider: Um auf dem Feld noch fitter zu werden, benötigen die Unternehmen mehr digitalen Support von außen (71 % DE bzw. 78 % AT) und gleichzeitig mehr Know-how im Betrieb (60 % DE bzw. 73 % AT).

„Die Schulen müssen dem Nachwuchs die Tools von morgen beibringen“

Gefordert in dem Zusammenhang: eine zeitgemäße Ausbildung für die Fachkräfte von morgen. „Die Schulen müssen dem Nachwuchs die Tools von morgen beibringen mit Lerninhalten, die laufend evaluiert und mit Inputs aus der Praxis angereichert werden“, so die Interessenvertreter unisono.

## Nächste Innovationsstufe der Digitalisierung erreicht: Potenziale und Risiken klar identifiziert

Als Top-Chancen sehen die Betriebe nach wie vor, neue Gäste zu gewinnen (80 % DE bzw. 85 % AT) und die Auslastung zu steigern (75 % DE bzw. 72 % AT). Als interessanter bewertet Preveden die Nennungen hinter den Spitzenplätzen: mehr Effizienz, maßgeschneiderte Lösungen, Entlastung der Mitarbeiter: „Das ist die nächste Phase der Digitalisierung! Immer mehr Unternehmen erkennen und

nutzen diese digitalen Anwendungen zur innerbetrieblichen Optimierung von Abläufen und Prozessen.“ Mit den neuen Möglichkeiten steigen Wettbewerbsdruck, Komplexität und Anforderungen an die Datensicherheit. Luft nach oben ortet der Experte noch mit Blick auf die Customer Journey. Während der Gast an einigen Touchpoints, wie der Buchung oder Hotelsuche, bereits digital gut abgeholt wird, sieht Preveden speziell noch während des Aufenthaltes und bei der Buchung von Zusatzangeboten Potential.

## Vor dem Durchbruch: Mitarbeiterkommunikation und App-basiertes Lernen

„Online buchbare Zimmer, eine responsive Website und die aktive Betreuung von Facebook und Instagram sind schon lange nicht mehr Kür, sondern Pflicht“, führt Gratzner weiter aus. Wenig Durchdringung attestiert die Studie momentan noch Chatbots und Sprachassistenten wie Siri, Alexa und Co., was sich in den nächsten Jahren deutlich ändern wird. Auch hinter den Kulissen hält die Digitalisierung immer mehr Einzug. „Suchmaschinenoptimierung und Revenue Management sind aus dem Hotelalltag nicht mehr wegzudenken, aber auch die Mitarbeiterkommunikation wird immer digitaler“, zeigt Luthe auf. Laut Studie möchten die Betriebe intern vor allem in Lösungen zur mobilen Weiterbildung und Tools für Teamkommunikation investieren. ◀

## E-SERVICE

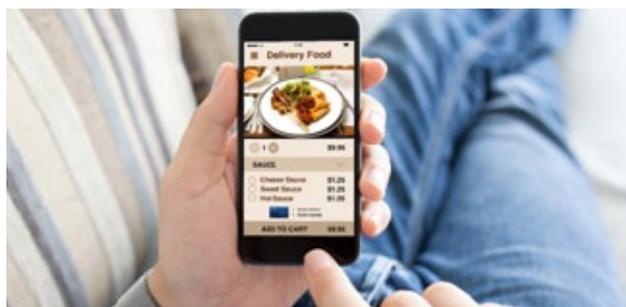
Die Ergebnisse für Deutschland finden Sie hier zum Download:

<https://bit.ly/2YIU6um>



# Liefer- und Buchungsportale

## IMMER GRÖßERE BEDEUTUNG FÜR GASTRONOMIE



Eine neue Studie der HES-SO Hochschule Wallis (Schweiz) zeigt, dass die Online-Märkte für Gastronomie stetig expandieren, mit zwei großen Anbietern in ganz Europa. Dennoch befinden sich Buchungsportale und Online-Delivery-Services noch in einem frühen Stadium, allerdings mit einem erheblichen Wachstumspotenzial für die kommenden Jahre. Die Autoren gehen davon aus, dass im Jahr 2023 bereits rund 200 Millionen EU-Bürger Online-Lieferdienste in Anspruch nehmen werden. Bislang arbeiten allerdings weniger als 10 Prozent der Restaurants mit solchen Lieferdiensten zusammen.

In Sachen Reservierungen ergab die Erhebung, dass 43 Prozent der Gäste vorab einen Tisch reservieren, die meisten von ihnen per Telefon (64%) und Mail (12 %).

„Die Online-Angebote befinden sich somit noch in einem frühen Stadium“

Buchungsplattformen generieren bislang nur rund 6 Prozent aller Reservierungen und werden bislang auch nur von einer deutlichen Minderheit der untersuchten Restaurants in Anspruch genom-

men. Die Online-Angebote befinden sich somit noch in einem frühen Stadium, allerdings mit einem erheblichen Wachstumspotenzial für die kommenden Jahre.

„Nach der Revolution im Hotelbuchungsmarkt in den letzten Jahren beginnen auch die Märkte für die Lieferung von Lebensmitteln und die Buchung von Restaurants eine bedeutende Rolle zu spielen“, sagte Adrian Cummins, Vorsitzender der HOTREC Restaurant and Pub Working Group. „Diese Studie zeigt, wie wichtig es für die europäische Gastronomie ist, ihre Dienstleistungen weiter an diese

neue Nachfrage anzupassen, um das Beste daraus zu machen“, fügte Christian de Barrin, CEO von HOTREC, hinzu. ◀

### E-SERVICE

Studie als pdf zum Download:

<https://bit.ly/2OUUQrZ>



## TIPPS UND TRICKS FÜR DIE UMSETZUNG IN IHREM BETRIEB!



Zur **PROJEKT-WEBSITE** geht's hier entlang:  
[www.gastgewerbe-digital.de](http://www.gastgewerbe-digital.de)



# Digitalbonus.Niedersachsen

## FÖRDERPROGRAMM FÜR BETRIEBE

Der „Digitalbonus.Niedersachsen“, ein neues Förderprogramm des Landes, fördert Investitionen zur Digitalisierung von Produkten, Dienstleistungen oder Prozessen zur Verbesserung der IT-Sicherheit.

### Förderfähig sind:

- Investitionen in Informations- und Kommunikationstechnik (Hardware, Software oder Softwarelizenzen), sofern ein Kaufpreis von 5.000 Euro brutto überschritten wird
- Investitionen in Hard- und Software zur Einführung oder Verbesserung der IT-Sicherheit, sofern ein Kaufpreis von 5.000 Euro brutto überschritten wird

- In beiden Fällen muss es sich um ein oder mehrere Exemplare/ derselben Hardware, Software oder Softwarelizenz handeln. Zu beachten ist, dass die Nutzungsdauer der Beschaffungen mehr als ein Jahr betragen muss.

Der Fördersatz liegt bei max. 50 Prozent für kleine Unternehmen und max. 30 Prozent für mittlere Unternehmen, wobei die Fördersumme mind. 2.500 Euro betragen muss und auf max. 10.000 Euro begrenzt ist. Antragsberechtigt sind kleine und mittlere Unternehmen (KMU) der gewerblichen Wirtschaft, der Life Sciences, aus dem Bereich eHealth, des Handwerks und kleine freiberuf-

liche Planungsbüros im Bereich des digitalen Bauens mit einer Betriebsstätte in Niedersachsen. Eine Antragsstellung ist ab dem 3. September 2019 laufend bei der NBank möglich. ◀

### E-SERVICE

Weitere Informationen und die entsprechenden Antragsunterlagen finden Sie auf der Website der NBank:

<https://bit.ly/2NeXcIT>



## FORTSCHREIBUNG DER KRITERIEN DER DEUTSCHEN HOTELKLASSIFIZIERUNG

# Hotelstars Union

## Entwurf des Kriterienkatalogs für die Jahre 2020-2025

Die Mitgliedsstaaten der Hotelstars Union schreiben alle fünf Jahre den gemeinsamen Kriterienkatalog fort und passen die Anforderungen den sich ändernden Gästeerwartungen und Markterfordernissen an, damit die Hotelklassifizierung im Zeitablauf nichts an Aussagekraft und Aktualität verliert. Der in Deutschland ab dem 1. Januar 2020 zum Einsatz kommende neue Kriterienkatalog wurde von 270 auf 250 Kriterien reduziert und nun zur

Information und Diskussion veröffentlicht. „Inhaltlich greift der neue Kriterienkatalog die fast alle Hotelbereiche durchdringende Digitalisierung und die immer mehr auch in den Gästefokus rückenden Nachhaltigkeitsaspekte auf“, erläutert Markus Luthé, Geschäftsführer der DEHOGA Deutsche Hotelklassifizierung GmbH. „Mit der Modernisierung der Kriterien erreichen wir zudem sowohl eine Vereinfachung und mehr Sicherheit in der Kriterienanwendung, als auch noch mehr Flexibilität und Transparenz in der Hotelklassifizierung.“

So werden mit dem neuen Katalog klassifizierte Hotels beispielsweise ermutigt, ein Opt-out bei der täglichen Zimmerreinigung den Gästen anzubieten, Ladestationen für Elektrofahrzeuge zu installieren oder weniger Plastikverpackungen im Badezimmer zu verwenden. Zudem hält die Digitalisierung nicht nur im Bereich der Informationselektronik auf den Hotelzimmern Einzug in den Kriterienkatalog, sondern auf ebenso freiwilliger Basis u.a. auch beim Check-in/Check-out. „Wir sind im Rahmen der Hotelstars Union beim Self-Check-in dem deutschen Gesetzgeber schon einmal einen Schritt vorausgeeiligt und setzen darauf, dass auch das Bundesinnenministerium beim Trend zum digitalen

Meldeschein endlich mitzieht und die deutsche Hotellerie hier nicht hinter der Entwicklung in den europäischen Nachbarländern zurückbleiben muss“, zeigt sich Luthé zuversichtlich.

Der Entwurf der neuen Klassifizierungskriterien kann auf der Website [www.hotelstars.eu](http://www.hotelstars.eu) eingesehen werden.

Der Entwurf der neuen Klassifizierungskriterien kann auf der Website [www.hotelstars.eu](http://www.hotelstars.eu) eingesehen werden. Insbesondere die aktualisierten Punktwerte und -grenzen sowie weitere Nachhaltigkeitsaspekte werden nun in den nächsten Monaten bei anstehenden Neu- und Nachklassifizierungen noch zahlreichen Praxistests unterzogen. Final verabschiedet werden soll der neue Kriterienkatalog bei der nächsten Zusammenkunft des Managing Boards der Hotelstars Union am 16. Oktober 2019.

Anmerkungen, Kritik und Feedback zum neuen Kriterienkatalog 2020-2025 können interessierte Hoteliers gerne an die **DEHOGA Deutsche Hotelklassifizierung GmbH**, [info@hotelstars.eu](mailto:info@hotelstars.eu), richten. ◀



### DIESE STERNE BRINGEN SIE SELBST ZUM STRAHLEN

Im Gegensatz zu subjektiven Gästebewertungen basiert eine Einstufung der Deutschen Hotelklassifizierung allein auf objektiven Kriterien.

Sie bietet daher die verlässliche Ersteinstufung, die im Zusammenspiel mit Bewertungsportalen die Buchungsentscheidung maßgeblich beeinflusst. Ein guter Grund für eine Klassifizierung nach einheitlichen Standards.



## ADAC UND DEHOGA ZERTIFIZIEREN MOTORRADFREUNDLICHE HOTELBETRIEBE

# Hotel Sauerbrey in Osterode ausgezeichnet

Motorradfahren ist inzwischen ein nicht ganz kostengünstiges Hobby für die Zielgruppe 45+ und die Biker legen Wert auf einen gewissen Komfort während einer Tour.

„Vor allem Ausstattung, Service und Gastronomie machen einen motorradfreundlichen Hotelbetrieb aus.“

Umso besser, wenn auf den ersten Blick erkennbar ist, ob eine Unterkunft Serviceangebote bietet, die sich besonders für Motorradfahrer eignen. Vor allem Ausstattung, Service und Gastronomie machen einen motorradfreundlichen Hotelbetrieb aus. Weitere Kriterien, nach denen Motorradfahrer ein Hotel auswählen, sind durchgän-

gige Öffnungszeiten während der Motorradsaison, ein überdachter und diebstahlsicherer Stellplatz, eine Trockenmöglichkeit für nasse Monturen sowie Speisen im Hotelbetrieb.

Ab sofort bieten der DEHOGA Niedersachsen zusammen mit dem ADAC Niedersachsen/Sachsen-Anhalt eine wertvolle Orientierungshilfe: Mit dem Zertifikat „motorradfreundlicher Hotelbetrieb“ werden Unterkünfte ausgezeichnet, die für eine Bikertour besonders geeignet sind und den Fahrern zahlreiche Vorteile bieten. Als erstes Hotel im südlichen Niedersachsen wurde das Hotel Sauerbrey in Osterode zertifiziert. Thomas Mohr, Koordinator Touristik des ADAC Niedersachsen/Sachsen-Anhalt, und Jens Lutz, erster Vorsitzender des DEHOGA Kreisverbandes Harz, über-



Fritz Sauerbrey sieht die Auszeichnung seines Hotels als „motorradfreundlicher Betrieb“ als großen Wettbewerbsvorteil.

reichten die Urkunde und das offizielle Zertifizierungsschild an Hotelbesitzer Fritz Sauerbrey. Besonders hervorzuheben hat sich das Vier-Sterne-Traditions-Hotel mit hohem Komfort für die Zielgruppe, großer Gastfreundlichkeit und besonderem Harz-Ambiente.

Das Hotel Sauerbrey macht jedoch erst den Anfang. ADAC und DEHOGA planen noch mehr Zertifizierungen im Harz und anderen niedersächsischen Regionen, um

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

An der Zertifizierung teilnehmen können Betriebe, die mit der Deutschen Hotelklassifizierung/ G-Klassifizierung/ DTV- Klassifizierung gültig ausgezeichnet sind. Wer zertifiziert ist, wird in ADAC Maps ([maps.adac.de](http://maps.adac.de)), unter [adac.de/motorradland-deutschland](http://adac.de/motorradland-deutschland) sowie in den verbandsinternen Medien des DEHOGA Niedersachsen veröffentlicht. ◀



Thomas Mohr vom ADAC (links) und Jens Lutz vom DEHOGA Harz (rechts) überreichen die Auszeichnung „motorradfreundlicher Betrieb“ an Hotelbesitzer Fritz Sauerbrey.

## INFO-SERVICE

Weitere Informationen und Teilnahmebedingungen unter Telefon 05102 90-1151.

## KARTENZAHLUNGEN

# Wichtige Änderungen zum 14. September 2019



Unternehmer im Gastgewerbe müssen zum 14. September 2019 wichtige Änderungen bei Kartenzahlungen berücksichtigen.

## INFO-SERVICE

Der DEHOGA-Partner Ingenico bietet für die Umsetzung der starken Kundenauthentifizierung nach der PSD2 Unterstützung an. Kontakt und weitere Informationen hier:

<https://www.dehoga-niedersachsen.de/ueber-uns/unsere-partner/ingenico/>



Nach Pauschalreiserichtlinie und Datenschutzgrundverordnung kommt ein neuer Umsetzungs-kraftakt auf die Branche und dabei insbesondere auf die Hotellerie zu: Bis zum 14. September müssen europaweit die Vorgaben der Europäischen Bankenaufsichtsbehörde (EBA) zur sogenannten „starken Kundenauthentifizierung“ (SCA) aus der Zahlungsrichtlinie 2 umgesetzt sein. Dies bedeutet, dass künftig alle elektronischen Zahlungen mit einer Zwei-Wege-Authentifizierung vorgenommen werden müssen, sofern keine Ausnahmeregelung greift. Eine Ausnahme liegt zum Beispiel vor, wenn eine Zahlung unter 30 Euro getätigt wird oder eine Zahlung unter 500 Euro liegt und eine Transaktionsrisikoanalyse die Zahlung ohne Authentifizierung erlaubt.

Nimmt der Gast eine elektronische Zahlung z. B. mittels Kreditkarte

oder im Internet vor, muss er sich künftig mit mindestens zwei der drei Elemente der starken Kundenauthentifizierung identifizieren:

- Etwas, das der Kunde weiß (Passwort oder PIN) | Wissen
- Etwas, das der Kunde besitzt (Karte oder Telefon) | Besitz
- Etwas, das der Kunde ist (biometrische Daten wie Fingerabdruck oder Iris) | Inhärenz

Unproblematisch sind Fälle, in denen der Gast vor dem Gastgeber im Hotel oder Restaurant steht und mit einer Karte zahlt. Hier ist es bereits heute Standard, die SCA anzuwenden, denn der Kunde zeigt seine Karte vor und gibt eine PIN in das Kartenterminal ein oder unterschreibt auf dem Beleg. Zahlungsvorgänge, bei denen der Gast nicht anwesend ist, wie beispielsweise Hotelzimmerbuchungen im Internet und deren Anzahlung oder Bezahlung, fal-

len hingegen unter die „Card Not Present Transactions“ und müssen ab dem 14. September neu eingestellt werden. Durch die künftigen neuen Regelungen wird sich das Bezahlen mit Kreditkarte im Internet stark verändern, da die meisten der in der Vergangenheit dafür eingesetzten Authentifizierungsverfahren die Anforderungen an die neue starke Kundenauthentifizierung nicht erfüllen.

Durch die künftigen neuen Regelungen wird sich das Bezahlen mit Kreditkarte im Internet stark verändern

Zwar trifft die Pflicht zur Durchführung einer starken Kundenauthentifizierung primär nur die Zahlungsdienstleister und nicht die Zahlungsempfänger, aber Unternehmen, die weiterhin Kreditkartenzahlungen im Internet entgegennehmen wollen, müssen ihre Bezahlprozesse so anpassen, dass der Kunde die Möglichkeit hat, eine starke Kundenauthentifizierung bei seinem kartenausgebenden Institut vorzunehmen. Das Vornehmen dieser Anpassungen liegt also im eigenen Interesse der betroffenen Zahlungsempfänger. Es ist unbedingt zu empfehlen, dass Unternehmer diesbezüglich Kontakt mit ihrem Zahlungsdienstleister aufnehmen, um mit ihm über die Anpassung ihrer Zahlungsmodalitäten an die Erfordernisse der PSD 2 zu beraten! ◀

# Stationäres Desk/3500 und mobiles Move/5000

Sichern Sie sich die neueste Generation der Bezahlterminals – auf Wunsch mit digitalem Belegarchiv.

Move/5000 inkl.  
SIM-Karte nur

**18,90 €\***

5 Cent/TRX



Desk/3500  
für unglaubliche

**12,90 €\***

5 Cent/TRX

## Desk & Move für DEHOGA-Mitglieder

Sie akzeptieren alle gängigen Zahlverfahren sowie kontaktlos- und Mobile-Payment-Transaktionen. Lassen Sie die Trends wie **Google Pay**, **Apple Pay** und **Alipay** nicht an sich vorbeiziehen. Alle weiteren Services erhalten Sie selbstverständlich zu gewohnten Rahmenvertragskonditionen.

\* Pro Monat bei einer Laufzeit von 60 Monaten. VB86

Jetzt das Angebot und **6 Monate mietfrei bis zum 31.10.2019** sichern:  
**Dehoga@ingenico.com | 02102 9979-952**



# Abiturienten für die gastgewerbliche Ausbildung gewinnen – wie geht das?

## VERKÜRZUNG DER AUSBILDUNGSZEIT FÜR ABITURIENTEN – EIN SCHLAGKRÄFTIGES ARGUMENT, UM GUTE AUSZUBILDENDE ZU FINDEN?

Seit Jahren haben Betriebe Schwierigkeiten, freie Ausbildungsplätze zu besetzen. Der negative Trend ist vor allem bei den Restaurantfachleuten und den Fachleuten der Systemgastronomie feststellbar. Junge Leute, die sich für eine gastgewerbliche Ausbildung interessieren, verfügen vorwiegend über einen Haupt- oder Sek I Realschulabschluss.

Um auch Abiturienten als Zielgruppe für eine gastgewerbliche Ausbildung zu gewinnen, sollten sich Betriebe im Rahmen von Berufsmessen in Gymnasien oder Fachoberschulen engagieren, um dort mit der verkürzten Ausbildungsdauer als Anreiz zu werben. Wichtig ist in dem Zusammenhang, dass verstärkt auf mögliche Aufstiegs- und Karrierechancen hingewiesen wird.

Der DEHOGA hat dazu Informationen aus dem Berufsbildungsgesetz für interessierte Mitglieder zusammengestellt. Details sollten im Vorfeld mit dem zuständigen Ausbildungsberater der Industrie- und Handelskammer abgesprochen werden.

## ALLGEMEINES ZUR AUSBILDUNG IM GASTGEWERBE

Im Hotel- und Gaststättengewerbe gibt es sechs anerkannte Ausbildungsberufe. Die Ausbildung findet im dualen Ausbildungssystem im Betrieb und in der Berufsschule statt. Je nach Standort auch in Form von Blockunterricht – z. B. in den Küstenregionen.

Die **Ausbildungszeit** beträgt drei Jahre für die Ausbildungsberufe Koch/Köchin, Restaurant- und Hotelfachleute, Hotelkaufleute sowie Fachleute der Systemgastronomie und endet mit der Abschlussprüfung vor der Industrie- und Handelskammer.

Die Fachkraft im Gastgewerbe ist ein zweijähriger anerkannter Ausbildungsberuf im Gastgewerbe. Nach Abschluss ist eine einjährige Zusatzausbildung zum/zur Restaurantfachmann/-frau, zum/zur Hotelfachmann/-frau und zum/zur Fachmann/-frau für Systemgastronomie möglich.

## VERKÜRZUNG DER AUSBILDUNGSZEIT

Im Ausbildungsvertrag werden Beginn und Ende der Berufsausbildung genannt. Die tatsächliche Dauer der Ausbildung ergibt sich aus der in der Ausbildungsordnung festgelegten generellen Ausbildungszeit unter Berücksichtigung möglicher Verkürzungen.

Eine Verkürzung der Ausbildungszeit kann vor Beginn der Ausbildung vorgenommen werden. Während der laufenden Ausbildungszeit ist eine Änderung i. d. R. nicht mehr möglich. In Frage kommt dann nur die vorzeitige Zulassung zur Abschlussprüfung, wenn die Leistungen in Betrieb und Berufsschule dies rechtfertigen.

## VORZEITIGE ZULASSUNG ZUR ABSCHLUSSPRÜFUNG

Ein Auszubildender kann vor Ablauf seiner Ausbildungszeit zur Abschlussprüfung zugelassen werden, wenn seine Leistungen dies rechtfertigen. Dies bedeutet konkret, dass

- die für die Abschlussprüfung relevanten Leistungen in der Berufsschule und im Betrieb überdurchschnittlich, d. h. mindestens gut sein müssen und
- die Ausbildungsinhalte bis zur Prüfung erworben werden können.
- die vorgezogene Prüfung nicht mehr als sechs Monate vor dem ursprünglichen Prüfungstermin stattfinden soll. Sinn der vorzeitigen Zulassung ist es, einem Auszubildenden, der ein größeres Lerntempo entwickelt hat und aufgrund dieser besonderen Leistung das vorge-sehene Ausbildungsziel früher erreicht, die Möglichkeit zu geben, die Ausbildung vorzeitig erfolgreich abzuschließen.

**Vor einer Entscheidung der IHK über die vorzeitige Zulassung müssen der Ausbildungsbetrieb und die Berufsschule gehört werden.**

Eine vorzeitige Zulassung zur Abschlussprüfung ist unter folgenden Kriterien möglich:

- Die schulischen Leistungen sind als überdurchschnittlich anzusehen, wenn bezogen auf die für die Prüfung wesentlichen Fächer im Durchschnitt mindestens die Gesamtnote «gut» (2,49) erreicht wird.
- Bei der Beurteilung der betrieblichen Leistungen ist neben einem guten Leistungsstand auch zu berücksichtigen, dass die zum Erreichen des Ausbildungsziels noch ausstehenden Fertigkeiten und Kenntnisse in der bis zur Prüfung verbleibenden Zeit abschließend vermittelt werden können.

Der Antrag wird formlos vom Auszubildenden an die Industrie- und Handelskammer gestellt. Hierzu werden Betrieb und Berufsschule um Stellungnahme gebeten.

## VERKÜRZUNG IM EINZELFALL AUF BESONDEREN ANTRAG

Das Berufsbildungsgesetz eröffnet die freiwillige Möglichkeit, auf Antrag die Ausbildungszeit zu kürzen, wenn zu erwarten ist, dass der Auszubildende das Ausbildungsziel in der gekürzten Zeit erreicht.

Der Antrag auf Verkürzung kann sowohl vom Auszubildenden als auch vom Ausbildenden gestellt werden. Vor einer Entscheidung muss die IHK beide Seiten anhören, so dass sich ein gemeinsamer Antrag von Auszubildendem und Ausbildendem durch die Einreichung eines Ausbildungsvertrages über die verkürzte Zeit empfiehlt. **Die vorherige Kontaktaufnahme zum zuständigen Ausbildungsberater ist sinnvoll.**

In der Ausbildungspraxis haben sich folgende Kriterien für die Abkürzung der Ausbildungszeit herausgebildet:

- Bei Auszubildenden mit Allgemeiner Hochschulreife oder einer in der Fachoberschule erworbenen Fachhochschulreife kann **eine Verkürzung der Ausbildungszeit um 12 Monate** erfolgen.
- Bei Auszubildenden mit schulischem Teil der Fachhochschulreife kann **eine Verkürzung um 12 Monate** erfolgen, wenn
  - das Abgangszeugnis der 12. oder 13. Klasse des Gymnasiums und ein 12monatiges Praktikum bzw. eine abgeschlossene Berufsausbildung vorliegt oder
  - das Abgangszeugnis der 11. Klasse des Gymnasiums und eine mindestens zweijährige abgeschlossene Berufsausbildung nachgewiesen wird.
- Bei Auszubildenden mit schulischer Fachhochschulreife (Abgangszeugnis 11. bis 13. Klasse ohne entsprechende Praktika bzw. Berufsausbildung) kann eine Verkürzung um sechs Monate erfolgen.
- Der Sekundarabschluss I und der erweiterte Sekundarabschluss I kann zu einer Verkürzung um sechs Monate führen.
- Betriebliche Ausbildungszeiten, die dem gleichen Ausbildungsziel dienen, können in voller Höhe angerechnet werden.
- Betriebliche Ausbildungszeiten in einem verwandten Ausbildungsberuf können auf das erste Ausbildungsjahr voll angerechnet werden; darüber hinaus je nach Ausbildungsstand.
- Praktikumszeiten im Rahmen von Einstiegsqualifizierungen können angerechnet werden.

Grundsätzlich sollten Details im Vorfeld mit dem zuständigen Ausbildungsberater der Industrie- und Handelskammer bzw. mit der berufsbildenden Schule abgesprochen werden. ◀



### VORAUSSETZUNGEN FÜR AUSBILDUNGS-VERKÜRZUNG UM 1 JAHR

- allgemeine Hochschulreife oder Fachhochschulreife
- Fachlehrer der Schule informieren
- IHK-Azubi-Berater kontaktieren

HERBSTARBEITSKREIS AM 3./4. NOVEMBER

# Seminar „Führung und Selbstführung“

Am 3. und 4. November 2019 findet der Herbstarbeitskreis des Jungen DEHOGA Niedersachsen statt. Tagungsort ist diesmal der Gasthof Vossbur in Tangendorf unseres Junioren-Kollegen Jürgen Niehoff. Als Fachbeitrag wird es ein Seminar zum Thema „Führung und Selbstführung“ geben. Wir konnten Roberto Wendt von der Vertriebscockpit Akademie aus Bremen dafür gewinnen. Roberto Wendt beschreibt die Se-

minarinhalte so: „An diesem Tag werden wir sehr viele Techniken vermitteln, üben und umsetzen, die als Führungskraft dafür sorgen, wie Sie Teams so führen können, dass die Mitarbeiter Sie respektieren, Sie dennoch emphatisch dabei sein werden und vor allem Sie selbst bleiben können. Sie werden die wichtigsten Techniken vermittelt bekommen, wie Mitarbeiter Ihnen loyal folgen und Sie in Ihrem Tun unter-



stützen. Jede dieser Techniken ist aus der Praxis und wurde selbst umgesetzt, darum auch mit Ergebnissen belegt. Im zweiten Teil werden Selbstführungstechniken vermittelt, aus denen Sie sich die für Sie passende herausuchen können. Denn durch die Unterschiedlichkeit unserer Charaktere gibt es für jeden unterschiedliche Techniken, die funktionieren. Sie haben Zeit, das für sich selbst zu entdecken und nach dem Work-

shop in die Praxis umzusetzen. Ein Tag voller Best Practice aus über 25 Jahren Führungserfahrung und vor allem praktikablen Techniken, die jeder umsetzen kann.“ Natürlich kommen auch der Erfahrungsaustausch und ein lockerer Juniorenabend nicht zu kurz. Die Einladung mit allen weiteren Informationen wird allen Junioren rechtzeitig zugeschickt und unter [www.junger-dehoga.de](http://www.junger-dehoga.de) veröffentlicht. ◀



## Neue Ausbildungs- broschüre

Die DEHOGA-Ausbildungsbroschüre „Willkommen bei den Gastgebern“ wurde jetzt vom DEHOGA Bundesverband neu aufgelegt. Optisch aufgefrischt und inhaltlich aktualisiert, werden in der Broschüre die sechs gastgewerblichen Ausbildungsberufe Koch/Köchin, Restaurantfachmann/Frau, Hotelfachmann/-frau, Hotelkaufmann/-frau, Fachmann/-frau für Systemgastronomie sowie Fachkraft im Gastgewerbe vorgestellt.

Die nötigen Voraussetzungen, Ausbildungsdauer, Berufsaus-

sichten und auch Weiterbildungsmöglichkeiten werden für das jeweilige Tätigkeitsfeld aufgezeigt. Zudem gibt die Broschüre Tipps für die Suche nach dem richtigen Ausbildungsplatz, zu Karrierechancen und Weiterbildungen.

Auf die Profi-Gastgeber von morgen warten nach ihrer Ausbildung interessante Menschen, faszinierende Begegnungen und tolle Entfaltungsmöglichkeiten. Die wichtigsten Voraussetzungen für den Erfolg sind Team- und Kommunikationsfähigkeit, Freundlichkeit, Flexibilität, Zuverlässigkeit

und Einsatzbereitschaft. Aber vor allem zählt die persönliche Einstellung, mit Leidenschaft und Freude genussvolle und glückliche Momente zu schaffen.

Die Zahlen beweisen: Urlaub in Deutschland boomt. Das Gastgewerbe befindet sich seit Jahren auf Wachstumskurs. Umso wichtiger sind und bleiben gut ausgebildete und motivierte Fachkräfte in der Branche. Gastronomie und Hotellerie bieten sichere Arbeitsplätze mit besten Aufstiegschancen für alle, die Freude daran haben, mit Menschen zu arbeiten. ◀

### INFO-SERVICE

Sie finden die Broschüre als pdf zum Download hier: <http://www.dehoga-bundesverband.de/presse-news/publikationen/uebersicht/>

Darüber hinaus kann sie im DEHOGA Shop in gedruckter Form bestellt werden: <https://www.dehoga-shop.de/>

PERSONALMANGEL SCHRÄNKT UNTERNEHMENSENTWICKLUNG UND WERTSCHÖPFUNG EIN

# Hotel- und Gaststättenbranche fehlen Arbeitskräfte

Zwei Drittel der Gaststätten- und Hotelbetriebe in Niedersachsen haben längerfristig offene Stellen, die sie nicht besetzen können. Das geht aus einer aktuellen Umfrage hervor, die die IHK Niedersachsen (IHKN) in der Branche durchgeführt hat.

„Mit einer Arbeitslosenquote im Mai 2019 von 5 Prozent in Niedersachsen leiden vor allem personalintensive Branchen unter der Situation. Das spürt auch das Gastgewerbe“, stellt Arno Ulrichs, IHKN-Sprecher Tourismus, fest. Bereits seit 2016 sehen viele Unternehmen den Fachkräftemangel als größtes Geschäftsrisiko für die kommenden zwölf Monate. Dabei geht es inzwischen nicht mehr nur um ausgebildete Fachkräfte. Zwar gaben 85 Prozent der befragten niedersächsischen Tourismusunternehmen an, genau diese zu suchen, 42,5 Prozent suchen aber (auch) ungelernete Hilfskräfte. Fast jeder zweite Betrieb ist auf der Suche nach Auszubildenden.

„In der Hauptsaison ist es mittlerweile auch schwierig, einfache Hilfskräfte zu finden, wie Küchenhilfen oder Putzkräfte“

Arno Ulrichs, IHKN-Sprecher Tourismus

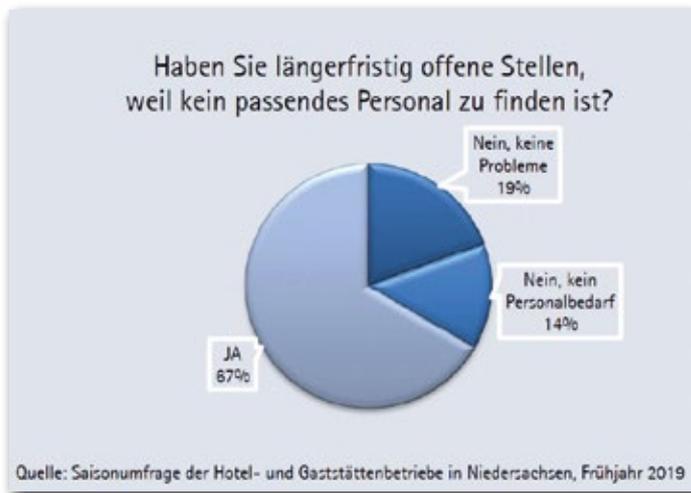
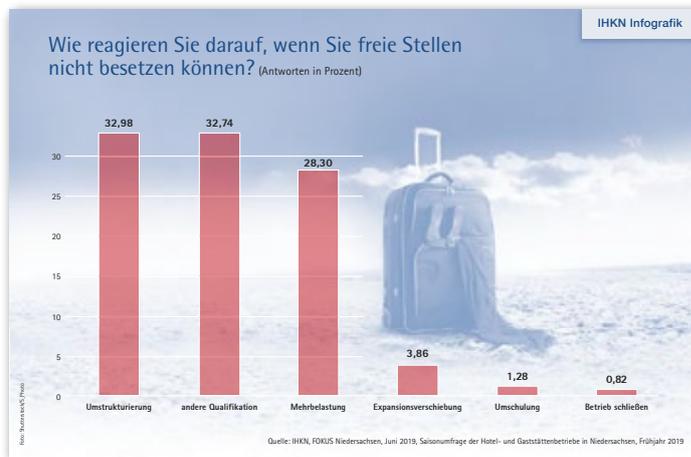
„Es geht nicht mehr nur um gut ausgebildete Mitarbeiter wie Küchenchefs. In der Hauptsaison ist

es mittlerweile auch schwierig, einfache Hilfskräfte zu finden, wie Küchenhilfen oder Putzkräfte“, erklärt Ulrichs die Situation.

Auf die Frage, warum die Stellen unbesetzt bleiben, antworteten rund 70 Prozent der Unternehmer, dass sich niemand auf die ausgeschriebenen Stellen bewirbt. Bei rund 20 Prozent kommen Erwartungen von Bewerbern und Unternehmen nicht überein: In 13 Prozent der Fälle erwarten die Unternehmen ein höheres Qualifikationsniveau oder Berufserfahrung.

Für viele Unternehmen hat es Konsequenzen, dass Stellen langfristig nicht besetzt werden können: So gaben 33 Prozent der Unternehmen an, dass sie zu Umstrukturierungsmaßnahmen greifen. Dazu gehört beispielsweise die Verkleinerung des Betriebs oder die Anpassung von Öffnungszeiten.

„Das haben wir im letzten Sommer bereits an der Nordseeküste beobachtet. Dort haben einige Restaurants Schließtage eingeführt oder ihre Anzahl an Sitzplätzen verringert“, berichtet Ulrichs. Das führe kurzfristig zu einer geringeren Wertschöpfung für Unternehmen und Region, langfristig stelle es aber auch eine Gefahr für die Attraktivität einer Destination dar. „Im schlimmsten Fall führt fehlendes Personal dazu, dass ein Betrieb vollständig



schließt. Und wenn es an gastronomischen Angeboten fehlt, kommen die Gäste im nächsten Jahr vielleicht nicht wieder.

Ein Lösungsansatz, den mittlerweile verschiedene Regionen erarbeiten, ist die sogenannte Lebensraumstrategie. Eine Destination wird nicht mehr nur als Urlaubsziel gesehen, sondern muss auch für die Menschen vor Ort attraktiv sein. So kann das touristische Angebot erhalten und ausgebaut werden, gleichzeitig wird die Region auch attraktiver für (potenzielle) Arbeitskräfte. Damit einhergehen auch Maßnahmen der Saisonverlängerung.

Insgesamt ist die Hotel- und Gaststättenbranche jedoch mit der aktuellen Geschäftslage zufrieden. Die Unternehmen blicken auf eine gute Wintersaison zurück und bewerten die Geschäftslage besser als im Vorjahreszeitraum: Der Klimaindex kletterte von 122,3 Punkten im Vorjahr auf 131,9 Punkte. ◀

## E-SERVICE

Der Fokus Niedersachsen erscheint in regelmäßigen Abständen zu aktuellen Themen aus Wirtschaft und Politik und steht unter [www.fokus-niedersachsen.de](http://www.fokus-niedersachsen.de) zum Download bereit.

## MEHR ENERGIEEFFIZIENZ IN INDUSTRIE UND GEWERBE

# Kompakte Förderung durch KfW

Um spürbare Fortschritte bei der Verringerung des Endenergieverbrauchs und der Reduzierung der CO<sub>2</sub>-Emissionen zu erzielen, fördert das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi) verstärkt Investitionen zur Steigerung der Energieeffizienz und zur Nutzung erneuerbarer Energien für Prozesswärme in Deutschland.

Das BMWi hat daher die bisherigen Förderangebote im Bereich Energieeffizienz neu strukturiert.

Das BMWi hat daher die bisherigen Förderangebote im Bereich Energieeffizienz neu strukturiert. Das modular aufgebaute Förderprodukt „Energieeffizienz in der Wirtschaft“ (295) der KfW setzt hierzu neue Anreize. Das neue Förderangebot unterstützt entsprechende Maßnahmen durch zinsgünstige Kredite der KfW (bis zu 100 Prozent der förderfähigen Investitionskosten) in Verbindung mit Tilgungszuschüssen aus Mitteln des BMWi. Unternehmen werden maximale Kreditbeträge von in der Regel bis zu 25 Millionen Euro bei Kreditlaufzeiten von bis zu 20 Jahren bereitgestellt.

## Das Förderprodukt unterteilt sich in vier Module:

Im **Modul 1** fördert die KfW Einzelmaßnahmen zur Steigerung der Energieeffizienz. Dazu zählen beispielsweise Querschnittstechnologien, wie elektrische Motoren und Antriebe, Pumpen,

Ventilatoren, Druckluftanlagen, Anlagen zur Abwärmenutzung oder die Dämmung von Anlagen. Die Unternehmen erhalten dabei einen attraktiven Tilgungszuschuss. Er beträgt in Modul 1 für KMU bis zu 40 Prozent bzw. für größere Unternehmen bis zu 30 Prozent der förderfähigen Kosten.

Im **Modul 2** können Unternehmen Anlagen für die Bereitstellung von Prozesswärme aus Solarkollektoren, Biomasseanlagen und Wärmepumpen – inklusive der Kosten für deren Aufstellung bzw. Einrichtung – finanzieren. Voraussetzung: Die Wärme muss zu über 50 Prozent für nachfolgende Prozesse zur Herstellung, Weiterverarbeitung oder Veredelung von Produkten oder zur Erbringung von Dienstleistungen verwendet werden. Hier beträgt der Tilgungszuschuss für KMU bis zu 55 Prozent bzw. für größere Unternehmen bis zu 45 Prozent der förderfähigen Kosten.

Im **Modul 3** des Förderprogramms werden Mittel für den Kauf und die Installation von Mess-, Steuer- und Regelungstechnik sowie von Energiemanagementsoftware bereitgestellt, sofern diese Maßnahmen eine bessere Regelung der Energieströme und eine Reduktion des Energieverbrauchs bezwecken. Das antragstellende Unternehmen muss über ein zertifiziertes Energie- und Umweltmanagementsystem verfügen oder sich im Zertifizierungsprozess befinden. Bei kleinen und mittleren Betrieben genügt der Nachweis

eines Energieaudits. Der Tilgungszuschuss im Modul 3 beläuft sich für KMU auf bis zu 40 Prozent bzw. für größere Unternehmen auf bis zu 30 Prozent der förderfähigen Kosten.

Voraussetzung für die Antragstellung ist die Darstellung der geplanten Maßnahmen in einem Energie-Einsparkonzept.

Das **Modul 4** steht für eine breite Palette von Vorhaben zur energetischen Optimierung von Anlagen und Prozessen bereit – etwa für die Umstellung der Produktionsprozesse auf effiziente Technologien oder für Maßnahmen zur Abwärmenutzung. Darüber hinaus umfasst das Modul 4 auch finanzielle Mittel für Vorhaben zur energieeffizienten Bereitstellung von Prozesswärme oder -kälte sowie zur Vermeidung von Energieverlusten im Produktionsprozess, beispielsweise durch die Dämmung von Anlagen und Verteilungen. Die Förderung ist grundsätzlich technologieoffen und kann auch Maßnahmen der Module 1-3 beinhalten.

Voraussetzung für die Antragstellung ist die Darstellung der geplanten Maßnahmen in einem Energie-Einsparkonzept. Das Konzept muss von einem Energieberater erstellt werden, der vom Bundesamt für Ausfuhrkontrolle (BAFA) für das Förderprogramm „Energieberatung Mittelstand“ zugelassen

ist. Diese sind in der Energieeffizienz-Expertenliste unter [www.energie-effizienz-experten.de](http://www.energie-effizienz-experten.de) einsehbar. Unternehmen, die über ein zertifiziertes Energie- oder Umweltmanagementsystem verfügen, können das Konzept auch unternehmensintern erstellen.

Die Amortisationszeit des geplanten Vorhabens darf nicht unter zwei Jahren liegen. Im Modul 4 beläuft sich der Tilgungszuschuss auf bis zu 30 Prozent der förderfähigen Kosten, maximal jedoch 500 Euro pro eingesparter Tonne CO<sub>2</sub>. KMU erhalten einen zusätzlichen Bonus von 10 Prozentpunkten, maximal 700 Euro pro eingesparter Tonne CO<sub>2</sub>. Zu den förderfähigen Kosten zählen in allen Modulen auch die Nebenkosten für die Planung und Installation. Im Modul 1 sind diese auf maximal 30 Prozent der Investitionskosten begrenzt, in den anderen Modulen erfolgt keine Begrenzung. Alternativ kann beim Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) ein Investitionszuschuss beantragt werden. ◀

## E-SERVICE

Weitere Informationen finden Sie in diesem Merkblatt:

<https://bit.ly/2ToN0nx>



# Mitarbeitermotivation zugunsten der Umwelt

Neue Generationen bedeuten neue Anforderungen für Mitarbeitermotivation. Heutzutage spielt für die Generation Z das Gehalt zwar auch eine große Rolle, steht aber nicht mehr im Mittelpunkt. Für viele Mitarbeiter ist das vom Arbeitgeber zur Verfügung gestellte Auto ein wichtiger Bestandteil des Gehaltspakets. Zur Motivation der Mitarbeiter kann sich dies auch positiv für den Arbeitgeber auswirken, da er mit dieser Form der Gehaltszulage seine Mitarbeiter an den Betrieb binden kann. Allerdings müssen hier einige steuerliche Regelungen berücksichtigt werden, denn das Auto, E-Bike oder Pedelec ist als geldwerter Vorteil seitens des Mitarbeiters zu versteuern.

**Hier gibt es mehrere Möglichkeiten, die je nach Art der Zurverfügungstellung unterschiedlichen steuerlichen Regelungen unterliegt:**

## EIN-PROZENT-PAUSCHALE

Das Finanzamt berechnet für die Besteuerung durch den Mitarbeiter für ein neu gekauftes Auto jeden Monat ein Prozent des Listenpreises als zusätzliches Gehalt. Mitarbeiter, die den Wagen für Dienstfahrten zum Arbeitsplatz nutzen, müssen jeden Monat weitere 0,03 % des Neuwagenpreises für jeden Kilometer Entfernung versteuern.

## FAHRTENBUCH

Hier ist der Mitarbeiter aufgefordert, jeden Kilometer sowohl für geschäftliche als auch private Fahrten aufzuschreiben. Am Jahresende rechnet der Mitarbeiter aus, wie viel Prozent der Gesamtstrecke privat gefahren wurde und versteuern diesen Anteil als geldwerten Vorteil.

## E-AUTOS UND E-BIKES

Für Elektro-, Brennstoffzellen- und Hybridautos gilt der halbe Steuersatz. Hier muss der Arbeitnehmer nur 0,5 % des Listenpreises als geldwerten Vorteil versteuern. Diese Regelungen gelten für Fahrzeuge, die nach dem 01.01.2019 angeschafft und als Firmwagen eingesetzt werden. Die Förderung gilt bis 31.12.2021. Bei Hybridautos gibt es eine weitere Bedingung. So dürfen sie nicht mehr als 50 g CO<sub>2</sub> pro Kilometer ausstoßen oder müssen mit ihrem Elektromotor mindestens 40 km Reichweite haben.

Für jede Fahrt zum Arbeitsplatz werden dann statt der 0,3 % für E-Autos nur noch 0,015 % des Listenpreises pro Kilometer versteuert.

## FAHRRAD UND E-BIKE

Hier kauft der Unternehmer das Fahrrad bzw. das E-Bike und überlässt es dem Mitarbeiter auch zur privaten Nutzung. Hier muss weder eine Gehaltsumwandlung noch ein Leasingvertrag abgeschlossen werden. Der Arbeitnehmer muss trotzdem keinen geldwerten Vorteil versteuern, auch nicht für den Weg zur Arbeit. Voraussetzung ist, dass das E-Bike 2019 gekauft wurde und nicht schneller als 25 km/h fährt. Die Steuerbefreiung gilt vorerst nur bis Ende 2021. Es ist darauf zu achten, dass Elektrofahrräder, die schneller als 25 km/h (S-Pedelecs) fahren, nicht unter die Sonderregelung fallen, sondern wie ein Elektrodienstwagen versteuert werden müssen. D. h. der Arbeitnehmer muss hier 0,5 % des Listenpreises und 0,015 % pro Kilometer für die einfache Strecke als geldwerten Vorteil versteuern. ◀



## FÖRDERUNG DER ELEKTROMOBILITÄT

## Kaufprämie bis Ende 2020 verlängert

## INFO-SERVICE

Weitere Informationen finden sich auch direkt auf der Homepage des Bundeswirtschaftsministeriums

[https://www.bafa.de/DE/Energie/Energieeffizienz/Elektromobilitaet/elektromobilitaet\\_node.html](https://www.bafa.de/DE/Energie/Energieeffizienz/Elektromobilitaet/elektromobilitaet_node.html)



Das Bundeswirtschaftsministerium hat die Kaufprämie, die beim Kauf eines neuen Elektroautos gewährt wird (sog. Umweltbonus), bis Ende 2020 verlängert. Die hierfür notwendige Förderrichtlinie des Bundeswirtschaftsministeriums wurde am 5. Juni 2019 im Bundesanzeiger veröffentlicht und gilt unmittelbar nach Auslaufen der bisherigen Förderrichtlinie seit 1. Juli 2019.

Die Kaufprämie wird wie bislang in Höhe von 4.000 Euro für rein elektrisch angetriebene Fahrzeuge und in Höhe von 3.000 Euro für Plug-In Hybride jeweils zur Hälfte von der Bundesregierung und von der Industrie finanziert.

Das zu fördernde Elektroauto muss einen Netto-Listenpreis für das Basismodell von unter 60.000 Euro aufweisen.

Die Kaufprämie kann auch weiterhin beim Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) beantragt werden. Nähere Informationen zur Antragstellung finden Interessierte auf der Homepage des Bundesamtes für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle unter dem Stichwort: Elektromobilität (Umweltbonus).

Die Förderung erfolgt bis zur vollständigen Auszahlung der hierfür vorgesehenen Bundesmittel in Höhe von 600 Mio. Euro, längs-

tens jedoch bis zum 31. Dezember 2020. Antragsberechtigt sind Privatpersonen, Unternehmen, Stiftungen, Körperschaften, kommunale Betriebe und Vereine, auf die Neufahrzeuge zugelassen werden.

Neu ist ein Förderbaustein für den Einbau eines akustischen Warnsystems für blinde und sehbehinderte Menschen. Die Ergänzung erfolgt, da Elektrofahrzeuge bei geringen Geschwindigkeiten sehr leise und akustisch kaum wahrnehmbar sind. Die Fördersumme dafür beträgt pauschal 100 Euro. ◀

## Ihre Energieberater in Niedersachsen

HANNOVER-HILDESHEIM  
(SÜDLICHES NIEDERSACHSEN)

Heino  
Thomsen

Ingenieurbüro Thomsen  
Eleonorenstr. 18  
30449 Hannover  
Tel. 0151 14135037  
[heino.thomsen@gmx.de](mailto:heino.thomsen@gmx.de)

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

Carsten  
Mücke

Mücke Energieberatung  
Eschenweg 36b  
49088 Osnabrück  
Tel. 0541 91194115  
[info@muecke-energieberatung.de](mailto:info@muecke-energieberatung.de)  
[www.muecke-energieberatung.de](http://www.muecke-energieberatung.de)

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

Torsten  
Merker

blueContec GmbH  
Lärchenstr. 3  
30161 Hannover  
Tel. 0511 79021474  
Mobil 0157 76131998  
[t.merker@bluecontec.de](mailto:t.merker@bluecontec.de)

# SCHUTZ, für den man Sie schätzen wird

Ein Ausrutscher beim Sport. Ein Abrutschen beim Heimwerken. Oder einfach einen Moment nicht aufgepasst – rund neun Millionen Unfälle passieren jedes Jahr in Deutschland. Auch Ihre Mitarbeiter kann es treffen. Doch leider ist der gesetzliche Unfallschutz oft nicht ausreichend, um die Folgen aufzufangen. Oder er greift in über 70 Prozent der Fälle gar nicht, nämlich bei Freizeitunfällen. Der ERGO Unfallschutz für Firmen leistet nach Unfällen viel für Ihre Mitarbeiter – und stärkt Ihr Image als moderner, engagierter Betrieb.



## Absicherung mit Mehrwert.

Genau deshalb ist der betriebliche Unfallschutz mit einer Gruppen-Unfallversicherung für Ihre Mitarbeiter so wertvoll. Er schließt finanzielle Absicherungslücken und bietet wertvolle Unterstützung für eine schnelle Rückkehr an den Arbeitsplatz, damit auch in Ihrem Betrieb rasch wieder alles rund läuft. Gleichzeitig ist der ERGO Unfallschutz für Firmen ein modernes Instrument für Ihr Personalwesen. Mit dieser betrieblichen Sozialleistung steigern Sie die Motivation und die Identifikation mit dem Betrieb. Und sie ist ein zusätzliches Argument bei der Gewinnung qualifizierter Fach- und Führungskräfte.

## Unfallvorsorge für Ihr Unternehmen.

Fällt ein Mitarbeiter nach einem Unfall aus, wirkt sich dies auch auf Betriebsabläufe aus. Je rascher ein

Mitarbeiter also wieder einsatzfähig ist, desto besser für Ihr Unternehmen. Der ERGO Unfallschutz für Firmen ermöglicht dies.

## Engagement, das sich lohnt.

Durch flexible Möglichkeiten beim Umfang der Absicherung können Sie genau den Schutz wählen, der zu Ihrem Betrieb und zu Ihren Wünschen passt. In jedem Fall rechnet sich der ERGO Unfallschutz für Firmen für beide Seiten:

- Stärkung Ihres Images als sozial engagierter Arbeitnehmer für bestehendes Personal und Bewerber.
- Finanzielle Absicherung Ihrer Mitarbeiter nach einem Unfall über die gesetzlichen Leistungen hinaus.
- Die Beiträge können Sie in der Regel steuerlich absetzen.

70,8 Prozent der Arbeitnehmer finden, dass soziales Engagement Unternehmen attraktiver macht.

## Dreifach wertvoll.

Mit dem ERGO Unfallschutz für Firmen schließen Sie diese Absicherungslücken. Je nach vereinbartem Umfang erhalten Ihre Mitarbeiter nach einem Unfall wertvolle Unterstützung – z. B.:

- Einmalige Kapitalleistungen schon ab 1 % Invalidität
- Lebenslange Rentenzahlungen ab 35 % Invalidität
- Unfall-Assistenzleistung Reha-Hilfe zur schnellen beruflichen Wiedereingliederung

70,8 Prozent der Arbeitnehmer finden, dass soziales Engagement Unternehmen attraktiver macht.

## Absicherungslücken schließen – mehr Sicherheit bieten.

Ob kleines, mittleres oder großes Unternehmen: Der ERGO Unfallschutz für Firmen ist für Ihren Betrieb geeignet, und hilft Mitarbeitern genau da, wo die gesetzliche Unfallversicherung Lücken aufweist. ◀

## INFO-SERVICE

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

ERGO Beratung und Vertrieb AG  
Stephanie Stötzner,  
Überseering 45,  
22297 Hamburg  
Tel. 040-6376-3987

[ergo-gastro-experte@ergo.de](mailto:ergo-gastro-experte@ergo.de)  
[www.ergo.de/hoga](http://www.ergo.de/hoga)

## SITZ IM OTTER-ZENTRUM HANKENSBÜTTEL

# Regionalbewegung Niedersachsen gegründet

Die Regionalinitiativen in Niedersachsen haben in Zusammenarbeit mit dem Bundesverband der Regionalbewegung e.V. im Regionalen Umweltzentrum (RUZ) Schortens bei Wilhelmshaven den „Landesverband Regionalbewegung Niedersachsen e.V.“ gegründet. Der siebenköpfige Vorstand besteht aus Vertreterinnen und Vertretern von regionalen Initiativen aus ganz Niedersachsen. Als Vorsitzende wurde Lunja Ernst von „Südheide genießen! – regionale Vielfalt e.V.“ gewählt, die schon in den letzten Jahren Regionalinitiativen in ihrem Aufbau unterstützt hat. Stellvertretende Vorsitzende sind Magdalena Zimmermann von Hi-Land e.V., Reinhild Olma von der Stadt Bassum, Holger Belz vom Archezentrum Amt Neuhaus und drei weitere Personen im erweiterten Vorstand mit Tim Heitmann

von TSM Concept – Sneven Store, Hans-Albrecht Wiehler von Wende Land und Ina Rosemeyer vom RUZ Schortens. Sitz des Landesverbands ist das Otter-Zentrum in Hankensbüttel.

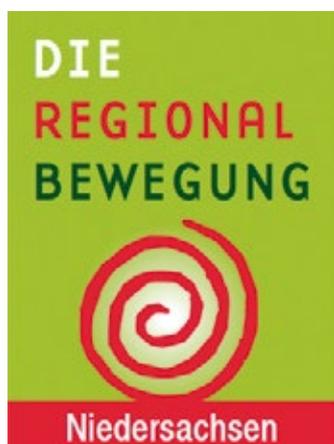
Ziel des Landesverbandes ist es, Institutionen und Verbände aus verschiedenen Fachbereichen, wie Gastronomie, Handwerk, Landwirtschaft, Verbraucher- und Umweltschutz sowie Regionalentwicklung und Regionalvermarktung, zusammenzubringen, um sich gemeinsam für die Interessen der Regionen in Niedersachsen einzusetzen. „Viele Regionen haben ein großes Potenzial, sich in einem starken Netzwerk zu entwickeln und neue Ideen und Projekte für ihre Region zu erarbeiten. Oft fehlen aber die richtigen Kontakte und der Mut, etwas umzusetzen oder es gibt

keinen Ansprechpartner, der sich um das Netzwerk kümmert. Regionalinitiativen können dazu einen wichtigen Beitrag leisten“, erklärt Lunja Ernst. Außerdem gehe es darum, Aktivitäten in den Regionen sichtbar zu machen und die Netzwerkarbeit vor Ort zu professionalisieren.

Um einzelne Regionen zu unterstützen, hat der Bundesverband der Regionalbewegung als Dachverband in den letzten Jahren zahlreiche Instrumente entwickelt. Gute Beispiele sind der „Tag der Regionen“ und die „RegioApp“, die bundesweit umgesetzt und in Niedersachsen für das Sichtbarmachen von regionalen Aktivitäten genutzt werden können. Sie zeigen dem Verbraucher, wo regional eingekauft und gegessen werden kann und bieten die Möglichkeit, durch

Veranstaltungen auf Besonderheiten der Regionen aufmerksam zu machen. Ein weiterer Schwerpunkt der Arbeit soll die Professionalisierung der Strukturen innerhalb von Initiativen sein, um eine nachhaltige Regionalentwicklung und -vermarktung langfristig zu unterstützen. Dazu sollen gemeinsame Förderprojekte entwickelt werden.

Der neu gegründete Landesverband hat derzeit 28 Mitglieder aus den Bereichen Gastronomie, Direktvermarktung, Lebensmittelhandwerk, Regionalvermarktungsinitiativen, Naturschutzverbände, Lebensmittelhandel, Beratungsunternehmen und Kommunen. Bei Interesse an einer Mitgliedschaft können weitere Informationen unter [www.nds.regionalbewegung.de](http://www.nds.regionalbewegung.de) eingeholt werden. ◀



Teilnehmende der Gründungsveranstaltung des Landesverbandes Regionalbewegung Niedersachsen e.V.  
Foto: Landesverband Regionalbewegung Niedersachsen e.V.



MITARBEITERBINDUNG UND -MOTIVATION

# Schlüssel zum UNTERNEHMENSERFOLG

Ein stabiles und motiviertes Team von Mitarbeitern ist ein wichtiger Erfolgsfaktor für jeden Betrieb, denn zufriedene und motivierte Mitarbeiter sind leistungsbereite Mitarbeiter, und dies wirkt sich bei intensivem Kundenkontakt auch auf die Kundenzufriedenheit aus. Zudem ist es in Zeiten des Fachkräftemangels besonders wichtig, die Arbeitgeberattraktivität zu steigern, um Mitarbeiter an den Betrieb zu binden und geeignete Fachkräfte zu akquirieren.

Doch welche Eigenschaften machen einen Arbeitgeber attraktiv? Wie können Mitarbeiter langfristig motiviert und gebunden werden? Was sind Ihre Stärken und Schwächen bei der Mitarbeiterführung?

Eine Antwort auf diese Fragen bot die Initiative ServiceQualität Deutschland in Niedersachsen am 20. Juni 2019 in Hannover. Der Workshop zeigte auf, welche Chancen eine erfolgreiche Mitarbeiterbindung für Unternehmen birgt und bot ausgezeichnete Möglichkeiten, die Mitarbeiterbrille erneut aufzusetzen.

Inhalte:

- Sie lernen die Bedeutung der Mitarbeiterbindung für Ihren Betrieb kennen
- Sie analysieren Ihren Betrieb durch passende Werkzeuge der Initiative ServiceQualität Deutschland
- Sie erarbeiten Verbesserungsmaßnahmen zur Umsetzung in Ihrem Betrieb
- Sie erhalten jede Menge Impulse aus der Praxis

Ein zweiter Workshop zum Thema „Kundenfeedback – Wichtiger Impulsgeber und Instrument zur Kundenbindung“ findet am 22. Oktober 2019 in Westerstede statt.

**Die Teilnahme für Mitarbeiter aus niedersächsischen Betrieben kostet für den ein-tägigen Workshop inkl. Verpflegung nur 48 Euro zzgl. MwSt. Für Teilnehmer aus einem anderen Bundesland wird eine Gebühr in Höhe von 100 Euro zzgl. MwSt. erhoben. Teilnehmen können leitende Angestellte und Geschäftsführende kleiner und mittelständischer Dienstleister aller Art. ◀**

Die Workshopteilnehmer lernten unter anderem die fünf wichtigsten Erfolgsfaktoren der Mitarbeiterbindung kennen.

DSGVO

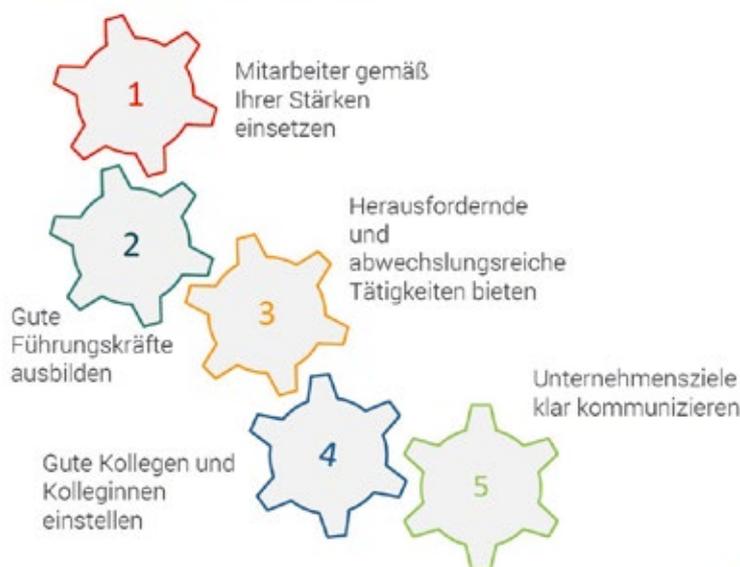
# BUNDES-RAT beschließt Erleichterungen

Bisher gilt: Wenn sich mehr als 10 Mitarbeiter in einem Betrieb regelmäßig mit der automatisierten Verarbeitung personenbezogener Daten beschäftigen, muss ein Datenschutzbeauftragter die Einhaltung der Vorschriften überwachen.

Beschlossen wurde nun, die Anzahl der Mitarbeiter auf 20 zu erhöhen. Diese Erleichterung birgt allerdings auch die Gefahr, durch fehlendes Fachwissen im Betrieb mehr Bußgeldrisiken ausgesetzt zu sein.

Der DEHOGA empfiehlt seinen Mitgliedern daher, sich Rat, Hilfe und Unterstützung beim Verband und den DEHOGA-Partnern einzuholen. ◀

## 5 Faktoren für die emotionale Bindung Ihrer Mitarbeiter



### INFO-SERVICE

Erste Informationen gibt es auch unter <https://www.dehoga-niedersachsen.de/mein-dehoga/> (PLZ + Mitgliedsnummer für Login bereithalten).

SMART – DIGITAL – VERNETZT

# Tourismustag Niedersachsen im September in Stade

Unter dem Motto „smart – digital – vernetzt“ treffen sich am 19. und 20. September Unternehmer aus der Hotel- und Gaststättenbranche, Vertreter von Tourismusorganisationen und aus Politik und Verwaltung beim 18. Tourismustag Niedersachsen in Stade. In einer Begleitausstellung haben Unternehmen und Organisationen Gelegenheit, sich und ihre Produkte zu präsentieren: Wer dabei sein will, kann sich noch bis zum 2. September melden bei Kerstin Kontny von der IHK für Ostfriesland und Papenburg, Tel. 04921 8901-48, kerstin.kontny@emden.ihk.de, oder unter [www.tourismustag-niedersachsen.de](http://www.tourismustag-niedersachsen.de).

Neben fachlichem Input zu Tourismus-Themen erwartet die Teilnehmer ausreichend Gelegenheit, sich untereinander auszutauschen. Am ersten Veranstaltungstag steht der Dialog von Wirtschaft und Politik im Vordergrund. Zugesagt hat unter anderem der Niedersächsische Wirtschaftsminister Dr. Bernd Althusmann.

„Die Digitalisierung benötigt eine entsprechende Infrastruktur und Rahmenbedingungen, denn der Gast erwartet, auch vor Ort Onlineangebote nutzen zu können. Gleichzeitig müssen die Unternehmer eine entsprechende Expertise im Haus haben. Im Hotel- und



Gaststättenbereich gibt es viele kleine und inhabergeführte Unternehmen, hier besteht Förderbedarf. Darüber und über weitere Themen wollen wir mit Minister Althusmann und den Landtagsfraktionen diskutieren“, sagt Arno Ulrichs, IHKN-Federführer des Bereichs Tourismus von der IHK Ost-

friesland und Papenburg.

Am zweiten Tag stehen Vorträge und Foren zu den Themen Künstliche Intelligenz, Arbeiten in der Zukunft, Virtual und Augmented Reality und neue Lösungen für Management und den Gast vor Ort auf dem Programm. ◀

## Tourismusbarometer 2019 erschienen

KOSTENLOSER DOWNLOAD DER STUDIE

### E-SERVICE

Das vollständige Barometer ist in einer kostenlosen Online-Version unter [www.svn.de/sparkassen/tourismusbarometer.html](http://www.svn.de/sparkassen/tourismusbarometer.html) erhältlich.



Bereits zum 16. Mal in Folge ist nun der Jahresbericht zum Sparkassen-Tourismusbarometer des Sparkassenverbandes Niedersachsen erschienen. In gewohnter

Weise erhalten Interessierte im Jahresbericht 2019 Informationen zur Entwicklung des Angebots und der Nachfrage im niedersächsischen Tourismus und seinen

Regionen, zur Situation in der Freizeitwirtschaft und im Gastgewerbe sowie zur Gästezufriedenheit.

2018 war ein erfolgreiches Jahr für den niedersächsischen Tourismus: Die Nachfrage stieg erneut, Umsätze und betriebswirtschaftliche Zahlen befinden sich im Aufwind und auch die Gästezufriedenheit hat sich weiter verbessert, wengleich hier noch Luft nach oben besteht. Die Freizeiteinrichtungen in Niedersachsen konnten trotz des heißen und trockenen Sommers das Vorjahresergebnis zumindest halten. ◀



# Wenn der Chef ausfällt...

## NOTFALL-INFORMATIONEN DIGITAL VERFÜGBAR

**Haben Sie sich auch schon gefragt, was passiert, wenn Sie durch einen Notfall ausfallen? Haben Sie einen Stellvertreter? Sind alle Informationen im Notfall so geordnet, dass Ihr Stellvertreter den Betrieb reibungslos weiterführen kann?**

Um Unternehmern im Gastgewerbe eine Hilfestellung zu geben, hat sich der Junger DEHOGA Niedersachsen mit diesem Thema be-

schäftigt, da der Notfall unabhängig vom Alter eintreten kann. Es muss gewährleistet sein, dass der Betrieb reibungslos weiterläuft.

*Es muss gewährleistet sein, dass der Betrieb reibungslos weiterläuft.*

Es sind nicht nur Verträge einzuhalten, sondern auch die Kosten

laufen weiter, sei es für Mitarbeiter, Pachtzahlungen oder Kredite. Mit unterschiedlichen Vorlagen, die direkt am PC ausgefüllt werden können, möchte der DEHOGA Niedersachsen allen Mitgliedern Hilfestellung geben, um den Unternehmern, ihren Familien und dem Betrieb die nötige Sicherheit zu geben, dass vorgesorgt wurde und alle nötigen Informationen mit einem Griff verfügbar sind.

So können die einzelnen Informationsblätter in einem digitalen Ordner verwaltet werden. Nur das Blatt „Die Notfallinformationen“ muss ausgedruckt werden, um diese sichtbar so zu hinterlegen, dass die Stellvertretung weiß, wo sämtliche Informationen gespeichert sind. ◀



### E-SERVICE

Die digitalen Notfall-Informationen stehen kostenfrei zum Download zur Verfügung:

<https://www.dehoga-niedersachsen.de/mein-dehoga/>

(PLZ + Mitgliedsnummer für den Login bereithalten).



**MOBIL-CLEAN**  
Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

Anlagen-Check  
MOBIL-CLEAN  
KOSTENLOS

05173 - 9 21 88  
[www.mobil-clean.de](http://www.mobil-clean.de)

Professionelle  
Singletanzveranstaltungen

**Theos Singletanz**

[www.theos-singletanz.de](http://www.theos-singletanz.de)

Theodor Meisters  
Zum Rohkamp 5c  
31228 Peine

☎ 0 51 71 / 50 58 901  
[info@theos-singletanz.de](mailto:info@theos-singletanz.de)

# FÜHRUNGSKULTUR IM UMBRUCH: Emotionale Intelligenz wird entscheidend

FORTSETZUNG DES BERICHTES ZUR FÜHRUNGSKULTUR AUS AUSGABE 3/2019



Die größte Führungsherausforderung besteht heute darin, Mitarbeiter nicht zu demotivieren, sondern einen Wissensaustausch in Gang zu setzen und so ein erfolgreiches, schlagkräftiges Team zu formen. Für Führungskräfte wird es immer wichtiger, sich selbst zu reflektieren, die eigenen Sichtweisen zu hinterfragen und sehr flexibel agieren zu können.

Damit etabliert sich über kurz oder lang eine neue Führungskultur, bei der das Beziehungsfördernde und die emotionale Intelligenz ebenso wie Aspekte situativer und gesunder Führung (Nahrungsangebote, Work-Life-Balance) eine zentrale Rolle spielen. In solch einem Umfeld finden auch die älteren Mitarbeiter ihren Platz.

„Sich als Führungskraft zu hinterfragen, stellt allerdings eine Herausforderung dar. Das eigene Selbstbild mit dem Fremdbild abzugleichen, ist nicht nur angenehm. Doch es lohnt sich, weil es den Handlungsspielraum erweitert. Je eher sich Führungskräfte diesem Prozess stellen, desto besser“, sagt Mira Mühlenhof, ebenfalls Führungskrafttrainerin beim

BNW. Die gute Nachricht: Der Blick der Führungskraft auf das eigene Tun lässt sich trainieren.

Eine distanzierte Betrachtung und die passenden Fragen helfen: Was hindert mich daran, die Änderungen vorzunehmen, von denen ich weiß, dass sie mir helfen, eine bessere Führungskraft zu werden? Was versuche ich, mir selbst zu beweisen?

**Ältere Mitarbeiter sind angesichts des Fachkräftemangels nicht nur unentbehrlich – sie können auch sehr viel zum Teamerfolg beitragen.**

Zur Selbstreflexion gehört auch Empathie, für die auch Kompetenzen in nonverbaler Kom-

munikation wichtig sind. Kompetenztrainings sowohl für die Führungskräfte als auch für die Mitarbeiter müssen den Prozess begleiten – darüber hinaus ist den Führungskräften viel mehr Zeit für die Führungsaufgaben und das persönliche Gespräch mit den Mitarbeitern einzuräumen. Externe Bildungsanbieter, wie in Niedersachsen das BNW, können die zukunftsorientierte Transformation der Führungskultur gezielt unterstützen.

Ältere Mitarbeiter sind angesichts des Fachkräftemangels nicht nur unentbehrlich – sie können auch sehr viel zum Teamerfolg beitragen. Voraussetzung ist eine Führungskultur, die auf ihre individuellen Bedürfnisse und Erfahrungskompetenzen eingeht und für sie den geeigneten Platz findet. ◀



## FÜNF PRAKTISCHE TIPPS, UM ÄLTERE MITARBEITER ERFOLGREICH ZU FÜHREN

Eine junge Führungskraft ist gut beraten, älteren, berufs- und lebenserfahrenen Mitarbeitern respektvoll zu begegnen und auf bewusste Zurschaustellung von Bessereswissen, Rang und „Macht“ zu verzichten. Die folgenden fünf Tipps vermitteln ein Gefühl, worauf es dabei ankommt:

- Die Generation der „Babyboomer“ ist auf höfliche Umgangsformen bedacht. Formulieren Sie Anweisungen am besten als Bitte und bedanken Sie sich für erfolgreiche Arbeit.
- Übertragen Sie älteren Mitarbeitern verantwortungsvolle Aufgaben, um zu zeigen, dass sie ihre Erfahrung und sie selbst wertschätzen. Die motivierende Wirkung und der Gewinn fürs Team sind hoch.
- Stärken Sie das Standing älterer Mitarbeiter innerhalb des Teams, indem Sie jüngere Kollegen bitten, das Erfahrungswissen der Älteren zu nutzen.
- Bauen Sie eine Beziehung zu den älteren Mitarbeitern auf: Neben dem aufgabenorientierten Austausch spielt bei Älteren das persönliche Gespräch eine wichtige Rolle.
- Fördern Sie die Kompetenzentwicklung auch der älteren Mitarbeiter: Fingerspitzengefühl, vertrauensfördernde Gesten und ein respektvoller Umgang legen die Basis für Lernbegeisterung auch nach langer Berufserfahrung.

### ÜBER DEN AUTOR TOBIAS LOHMANN

Tobias Lohmann ist Sprecher der Geschäftsführung des Bildungswerks der Niedersächsischen Wirtschaft gGmbH. Das BNW ist eine Gemeinschaftsgründung von Unternehmensverbänden und vermittelt im Auftrag von öffentlichen und privaten Auftraggebern praxisbezogene Fachkenntnisse sowie grundlegende Instrumentarien für den beruflichen Erfolg.

Weitere Infos: [www.bnw.de](http://www.bnw.de).

# Freisprechung der Auszubildenden

## DEHOGA REGION HANNOVER

DEHOGA Vorsitzender Jörg Lange gratulierte als erster den mehr als 200 frischgebackenen Fachkräften. Die Berufsbildungsbeauftragte Nicole Rösler zeigte sich ebenfalls begeistert von den vielen tollen Ausbildungsabschlüssen. Festredner war Manuel Mauritz, Inhaber der Lieblingsbar in Hannover. „Man muss den Beruf leben, der Beruf braucht Feuer“, davon ist er überzeugt. Schulleiter Ulf Jürgensen wünschte seinen ehemaligen Schülerinnen und Schülern ebenfalls alles Gute. Besonderen Dank sprach 1. Vorsitzender Jörg Lange der ERGO Versicherung aus. Sie hat als Partner des DEHOGA auch die diesjährige Sommerfreisprechung wieder unterstützt. Als neuer Partner

konnte die energy AG gewonnen werden, für deren Unterstützung sich Herr Lange ebenfalls herzlich bedankte. Klaus Depold, neuer Ausbildungsberater der IHK Hannover durfte

die Auszubildenden zum ersten Mal freisprechen und stellte fest: „Sie haben die Abschlussprüfung in einem sehr anspruchsvollen Beruf bestanden.“ Als beste Auszubildende konnten

Marlies Dehmel, Restaurantfachfrau im GOP Variété Theater Hannover und Pia Natascha Brachter, Fachfrau für Systemgastronomie im Ikea Einrichtungshaus Hannover ausgezeichnet werden. ◀



## CUXHAVEN

„Auf den Jahrgang 2019!“ Zum Abschluss sprudelte Sekt. „Den müsst Ihr selber aufmachen und einschenken“, flunkerte DEHOGA-Vorsitzender Kristian Kamp. Das sei der letzte Prüfungsteil und es könne sein, dass noch jemand durchfällt.“ Natürlich hatten alle bestanden. Freudestrahlend nahmen die frisch gebackenen 17

Köche, 7 Fachkräfte im Gastgewerbe, 15 Hotelfachleute und 11 Restaurantfachleute ihre Zeugnisse entgegen.

Philipp Rademann von der IHK Stade schloss sich den Glückwünschen an. Er dankte den Ausbildungsbetrieben und den Lehrkräften der Berufsschule Cuxhaven für ihren Einsatz „Sie gehen mit besten Voraussetzungen in die Zukunft“, sagte er den

Absolventen, verbunden mit der Bitte: „Kommen Sie wieder ins Cuxland zurück!“

Für die BBS Cuxhaven ergriff die stellvertretende Schulleiterin Nina Both das Wort. Sie beschwor Tugenden wie Fleiß, Disziplin, Verlässlichkeit und Kreativität und wünschte den Absolventen auf ihrem Weg verlässliche und kluge Begleiter.

Köchin Katrin Wohltmann (Hotel Seelust) hatte die Abschlussprüfung mit 92 Punkten bestanden und wird zur IHK-Besten-Ehrung im Oktober eingeladen. Hotelfachfrau Insa Bergherr (Hotel Am Medemufer) wurde für ihr sehr gutes Ergebnis in der praktischen Prüfung (95 Punkte) ausgezeichnet. ◀





## STADE

„Sie haben die Zukunft in der Hand in der schönsten Branche der Welt“, mit diesen Worten er-

öffnete Detlef Schröder, Präsident des DEHOGA Niedersachsen, die Feier zur Freisprechung der 27 ehemaligen Auszubildenden. Fast 130 Gäste nahmen an der vom

DEHOGA Bezirksverband Stade sehr gut organisierten Veranstaltung teil.

Grußworte überbrachten der Bürgermeister der Samtgemeinde Selsingen, Gerhard Kahrs, Marco Mohrmann, Mitglied des Niedersächsischen Landtages, und Dirk Immken von der IHK Stade.

Als Jahrgangsbeste bekamen Restaurantfachfrau Steffi Runge (Rauchfang Oldenhöfen) und Köchin Verena Mollinger (Hotel Wachtelhof, Rotenburg) eine besondere Ehrung. Diese Sonderpreise wurden von Ewald Katt

vom Handelshof Stade übergeben. Für Steffi Runge hatte der 2. Vorsitzende des DEHOGA Stade, Lutz Feldtmann, eine weitere Überraschung parat: Sie erhielt einen Gutschein über eine Übernachtung im Hotel Adlon Kempinski in Berlin.

Den übergebenen Abschlusszeugnissen war eine Nummer zugeordnet, die als Losnummer für die Verlosung von drei Geldgutscheinen der ERGO galt. Michael Eckhoff, ERGO-Vertretung Lüneburg, überreichte den gezogenen Gewinnern die Gutscheine. ◀



## BRAUNSCHWEIG

Am 4. Juli 2019 füllten 110 Gäste des DEHOGA Bezirksverbandes Land Braunschweig-Harz den Kongressaal der Industrie- und Handelskammer Braunschweig. Hier überreichte in guter Tradition der Vorsitzende des DEHOGA Kreisverbandes Region Braunschweig-Wolfenbüttel e.V., Bernd Weymann, im Rahmen der Abschlussfeier für die Absolventinnen und Absolventen der gastgewerblichen Ausbildungsberufe die Prüfungszeugnisse.

Die ausgebildeten Fachkräfte aus Hotellerie und Gastronomie erschienen in Begleitung von Angehörigen und Vertretern ihrer Ausbildungsbetriebe und konnten erfreut ihre Abschlusszeugnisse in Empfang nehmen. ◀



## LÜNEBURG

Der DEHOGA Bezirksverband Lüneburg richtete die Sommerfreisprechung für die rund 80 Absolventen aus Stadt und Landkreis Lüneburg sowie den Landkreisen Harburg, Winsen-Luhe, Uelzen und Lüchow-Dannenberg aus.

In der Begrüßung durch den Vorsitzenden des Berufsbildungsausschusses im DEHOGA Bezirksverband Lüneburg, Michael Schwarz, gratulierte er den jungen Fachkräften nicht nur zur bestandenen Prüfung, sondern auch zu der getroffenen Berufswahl.

Bevor Sie ihre Zeugnisse erhielten, richteten Tanja Bauschke, stellv. Landrätin des Landkreises Lüneburg, und Thomas Boehnke von der IHK Lüneburg-Wolfsburg Grußworte an die neuen Fachkräfte und gratulierten zur bestandenen Prüfung. Beide Redner bekundeten ihren Respekt, dass die jungen Menschen sich gerade für diesen Berufszweig entschieden haben.

Sonja Jetschin (Restaurantfachfrau) und René Klotzbach (Fachpraktikant Küche), beide haben ihre Ausbildung bei der DAA in Lüneburg absolviert, wurden mit einem Buchpreis sowie einem

Einkaufsgutschein von der ERGO Versicherung für ihre Leistungen bedacht.

Der DEHOGA Bezirksverband Lüneburg sowie die ERGO Versicherungsgruppe gratulieren herzlich

zur bestandenen Abschlussprüfung. ◀

Fotos: Foto Heidelberg



LÜNEBURG



UELZEN

## LÜCHOW-DANNENBERG



HARBURG





## MEPPEN

„Heute haben Sie allen Grund zum Feiern. Der gelungene Ausbildungsabschluss bietet Ihnen beste Möglichkeiten für ein erfolgreiches Berufsleben“. Bei der stimmungsvollen Freisprechungsfeier beglückwünschte der Vorsitzende des DEHOGA-Bezirksverbands Osnabrück-Emsland/Grafschaft Bentheim, Wolfgang Hackmann, die sichtlich erfreuten 21 neuen Fachkräfte.

Einige von ihnen wurden vom DEHOGA mit einem kleinen Präsent für besonders gute Leistungen ausgezeichnet. Entsprechend groß war das Lob von Wolfgang Hackmann: „Sie haben sich durch ihre hervorragenden Leistungen eine schöne Zeit verdient. Für die Zukunft möchte ich Sie ermuntern, unserem interessanten Beruf treu zu bleiben“.

Dass die Gastro-Branche jungen

talentierten Fachkräften gerade heute sehr gute Aufstiegs- und Entwicklungsperspektiven bietet, betonte auch DEHOGA-Geschäftsführer Dieter Westerkamp. Motivierte Fachkräfte seien in den Betrieben fast überall gesucht und willkommen. Der geglückte Abschluss der Ausbildung sei ein „wertvolles Gut“, der die Ein-

trittskarte zu mehr sein könne. Eine kleine Umfrage unter den Absolventen ergab, dass ein Großteil in ihren Ausbildungsbetrieb zurückkehren wird. Einige von ihnen zieht es aber auch in die Ferne, weil sie sich einer neuen beruflichen Herausforderung stellen möchten. Fast alle der befragten Absolventen betonten,

dass sie ihre Zukunft in der Gastro-Branche sehen. Den Grund machte eine junge Köchin sehr deutlich: „Ich habe mich bewusst für diesen Beruf entschieden und sehe keinen Grund, warum ich jetzt nach dem Abschluss etwas anderes machen sollte“.

Foto: Hilkmann



## MELLE-OSNABRÜCK-WITTLAGE

„Für Sie ist das heute ein Highlight im Berufsleben, dem hoffentlich noch viele weitere folgen werden“. Friedrich-Wilhelm Asshorn freute sich als stellvertretender Vorsitzender des DEHOGA-Bezirks Osnabrück-Emsland/

Grafschaft Bentheim über 78 erfolgreiche Absolventen.

Die besten Absolventen aus dem Bereich des DEHOGA-Kreisverbands Melle-Osnabrück-Wittlage haben ihre Ausbildung mit einem Schnitt von 1,1 absolviert.

Zu der gelungenen Feier trug auch die großzügige Unterstützung durch die ERGO-Versicherung,

vertreten durch Agenturleiter Milan Adler, bei.

Viele der Nachwuchskräfte betonten, dass sie sich schon auf eine Weiterbeschäftigung in ihrem Lehrbetrieb freuen. Andere werden ihr Glück zunächst in einem neuen Betrieb suchen – zum Teil in einem anderen Land.

„Ich habe schon einen Arbeits-

vertrag für ein gutes Restaurant in der Schweiz in der Tasche“, berichtet zum Beispiel der für sein Einser-Abschlusszeugnis ausgezeichnete Jan Schwarberg. Nach den Erfahrungen in seinem Ausbildungsbetrieb „zum Jägerberg“ in Hagen a.T.W. möchte der junge Mann seine Fertigkeiten als Koch in einem neuen Umfeld weiterentwickeln.

Dass es sich lohnt, auch über den Tellerrand zu schauen, betonte DEHOGA-Geschäftsführer Dieter Westerkamp: „Heute sollten sie kräftig feiern“. Morgen oder übermorgen beginne dann für die meisten Absolventen ein positiver neuer Teil des Berufslebens: „Mit dem gelungenen Abschluss haben sie es nun selbst in der Hand, möglichst viel aus Ihrer Ausbildung zu machen“.

Foto: Hilkmann



# 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 wieder eine duale Hotel- und Tourismusmanagement-Studentin der IUBH Erfurt. Damit sind sie ab sofort Teil eines der Top-Wellnesshotels Deutschlands und dürfen sich auf eine spannende und abwechslungsreiche Ausbildung freuen.

Die Ausbildungsplätze in dem Fünf-Sterne-Hotel, das in über 40 Jahren bereits rund 500 Fachkräfte ausgebildet hat, sind stets sehr gefragt. Auch in diesem Jahr hat das Wellnesshotel im Harz wieder mit zehn jungen Menschen einen Ausbildungsvertrag geschlossen. Die neuen Azubis starten jetzt ihr Berufsleben in den verschiedensten Bereichen des Hotels. „Wir heißen drei angehende Hotelfachleute, drei Restaurantfachleute, zwei Sport- und Fitnesskaufleute, einen Koch sowie eine Studentin, die ihre Ausbildung mit dem Bachelor im Bereich Hotel- und Tourismusmanagement abschließen wird, bei uns im Haus willkommen“, berichtet Hotelinhaberin Nora Oelkers.

Im Leben der neuen Mitarbeiter ist die Ausbildung oder das Studium ein großer Schritt in die Selbstständigkeit und das Erwachsenenleben und somit ein einschneidendes Erlebnis – ein neuer Lebensabschnitt beginnt.



„Um den Einstieg so angenehm wie möglich zu gestalten, geben wir den Neulingen in unserer RoWi-Schule im Rahmen der RoWi-Akademie daher vier Wochen Zeit, die neuen Kollegen und das Hotel gut kennenzulernen“, erklärt Jana Schalk, Ausbildungsbeauftragte im Romantischen Winkel. Besucht werden die neuen Lehrlinge dabei von den Führungskräften. Neben der theoretischen Einführung werden die Azubis immer wieder praktische Erfahrungen sammeln. „Unter anderem üben wir in Rollenspielen den Umgang mit den Gästen, nach kurzer Zeit auch bereits in den einzelnen Abteilungen direkt am Gast“, so Jana Schalk. Am Ende dieser Einweisung führen die Ausbilder mit jedem ein persönliches Feedbackgespräch, 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. Im Rahmen einer kleinen Rede unserer Azubi-Sprecher Vanessa Hirdes und Teresa Lengeling wurden diese stolz überreicht.“

Zudem findet in der zweiten Ausbildungswoche unser traditionelles Outdoor-Teamevent für alle unsere Azubis statt, das ein gegenseitiges Kennenlernen in schöner Atmosphäre ermöglicht und das Wir-Gefühl stärkt. 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“. ◀

## BEZIRKSVERBAND BRAUNSCHWEIG-HARZ

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



DEHOGA STADE IM ALTEN LAND

# Sommerfest im Obstgarten Deutschlands



Obstbauer Gerd Lefers erläuterte Wissenswertes zum Obstanbau früher und heute.



Die glücklichen Gewinner mit ihren Einkaufsgutscheinen vom Handelshof Stade.



40 Teilnehmer kamen zum Sommerfest ins Alte Land.

und Lagerung. Der 1. Vorsitzende Lutz Feldtmann lobte die kompetenten Ausführungen von Herrn Lefers und erwähnte, dass die Gastronomen wertvolle Informationen erhalten hätten, die sie an ihre Gäste weitergeben könnten.

Ebenfalls in Jork wartete am Abend dann ein leckeres Grillbuffet im Hotel Altes Land auf die Gruppe. Weiß gedeckte Tische im Buchsbaumgarten leiteten den geselligen Teil des Abends ein. Das Team um Wilhelm Wehrt und Oliver Leu hatte sich ordentlich ins Zeug gelegt. Das Grillbuffet ließ keine Wünsche offen und auch das Wetter spielte mit. Bei einer Tombola wurden Einkaufsgutscheine, gesponsert vom Handelshof Stade, verlost.

Der Vorsitzende bedankte sich bei allen Teilnehmern und bei den Organisatoren Nicole Stubbe und Heino Müller für ein gelungene Sommerfest, das mit vielen interessanten Gesprächen in geselliger Runde endete. ◀

Die Landschaft des Gebietes des DEHOGA Kreisverbandes Stade zwischen Elbe und Oste ist geprägt von Marsch, Moor und Geest. Jede dieser Gegenden hat ihren besonderen Reiz und lädt zu einem Besuch ein. In diesem Jahr waren die Mitglieder des DEHOGA Stade zu einem Ausflug ins Alte Land, das größte zusammenhängende Obstanbaugebiet Nordeuropas und darüber hinaus ein beliebtes Ausflugsziel für Touristen, eingeladen.

40 Teilnehmer kamen zum Sommerfest ins Alte Land. Erste Station war das Hofcafé des Kollegen Gerd Lefers auf dem Obsthof Lefers in Jork. Bei Kaffee und Ku-

chen gab es einen interessanten Einblick in die Entstehung und Geschichte des Alten Landes im Urstromtal der Elbe. Die ersten Siedler bekamen das Land geschenkt, es war aber so klein, dass Landwirtschaft nicht lohnte und so nahm der Obstanbau auf dem fruchtbaren Boden seinen Anfang. Auch die Tagesaktualität kam nicht zu kurz, eindrücklich schilderte er, wie die jetzt beschlossene Elbvertiefung und inzwischen eingeleitete Maßnahmen die Existenz der Obstbaubetriebe gefährden. Bei der anschließenden Besichtigung des Obsthofes wurde informiert über Anbau verschiedener Obstsorten, Pflanzenschutz, Ernte, Schnitt

## BEZIRKSVERBAND STADE

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



# Neue Räume und bekannte Gesichter

„WEGE ENTSTEHEN DADURCH, DASS MAN SIE GEHT.“ FRANZ KAFKA



Für den DEHOGA Bezirksverband Stade ist es an der Zeit neue Wege zu gehen. Die langjährige Kooperation mit dem Handelsverband Nordwest in Stade wurde im Frühjahr beendet, um Raum für etwas Neues entstehen zu lassen. Die neue Geschäftsstelle des DEHOGA befindet sich seit Juli im Aufbau in den Räumen in der **Schiffertorsstraße 45 in Stade**.

Mit an Bord sind wieder Karen Thomann als Mitarbeiterin in der Geschäftsstelle und Nathalie Rübsteck als Geschäftsführerin und Ansprechpartnerin für rechtlichen Fragen und Probleme der Mitglieder. Die Geschäftsstelle ist unter den gewohnten Kontaktdaten zu erreichen, lediglich die Faxnummer ist neu.



Karen Thomann und Nathalie Rübsteck bedanken sich bei allen Mitgliedern für die Geduld und die vielen guten Wünsche, die sie bereits erreicht haben. „Ein ganz besonderes Dankeschön gilt den Kollegen des Landesverbandes, die uns in der Umbruchphase begleitet und Arbeiten übernommen haben, die wir in dieser Zeit nicht leisten konnten sowie unseren Ehrenämtern für den Rückhalt und die Unterstützung. Wir freuen uns auf eine weiterhin vertrauensvolle Zusammenarbeit“, so Rübsteck und Thomann. ◀



**IBO Schädlingbekämpfung und Desinfektion GmbH**  
 Robert-Bosch-Breite 4 • 37079 Göttingen  
 Tel. 05 51 - 30 96 82-0 • [info@ibo-goe.de](mailto:info@ibo-goe.de)



GASTRO-PROFIS ALS NACHFOLGER FÜR HOTEL-RESTAURANT LINGEMANN GEFUNDEN

# Nachwuchs für das Lebenswerk

„Das 25-jährige Jubiläum in der Gastronomie möchten wir in einem Jahr noch als Inhaber feiern“.



bewusst für die neue Herausforderung entschieden. Für die gebürtige Rullerin Sara Tausch bietet die Betriebsübernahme nicht nur die Chance, zusammen mit ihrem Ehemann selbst Verantwortung für einen gut geführten Betrieb zu übernehmen. Sie nimmt auch die willkommene Möglichkeit wahr, aus dem fernen Bayern in die Heimat zurückkehren zu können.

Mit dem Hotel und Restaurant Lingemann haben Sara und Paul Tausch einen erfolgreichen und wirtschaftlich gesunden Betrieb gefunden, der weit über die Region hinaus einen guten Namen hat. Bis zur Übergabe werden Eva und Bernd Seeger federführend für einen reibungslosen Übergang sorgen. „Bis dahin sind wir wie gewohnt mit ganzem Herzen und vollem Einsatz für unsere Gäste da“. Nach vielen Jahren harter Arbeit werden sie aber in Zukunft ein wenig kürzer treten. Statt sieben werden sie künftig nur noch fünf Tage in der Woche im Betrieb sein.

Auch nach der Übergabe wird das Gastro-Ehepaar nicht aus der Welt sein. „Wir bleiben in Rulle wohnen und werden, wenn gewünscht, im Bedarfsfall mit-helfen“. Für Eva Bitter bedeutet das, dass sie bei Lingemann auch weiterhin als Ansprechpartnerin für die Stammkunden und für die Küche bereitsteht. Auch Bernd Seeger wird nach der Übergabe

weiterhin präsent sein. Als Hausmeister und an mehreren Stammtischen möchte er dann aber in erster Linie seinen geliebten Hobbies nachgehen.

Dessen ungeachtet ist klar, dass die Nachfolger Sara und Paul Tausch spätestens ab Frühjahr 2021 als Inhaber den Hut in dem Traditionsbetrieb vor den Toren der Stadt Osnabrück aufhaben sollen. Die aktuellen und künftigen Inhaber sind sich sicher, dass Lingemann auch in Zukunft für eine gute Küche und Zufriedenheit bei den Hotelgästen stehen wird.

Derzeit beschäftigt der Betrieb 42 Mitarbeiter in Voll- oder Teilzeit, die zum Teil schon seit vielen Jahren bei Lingemann arbeiten. „Für uns ist wichtig, dass sich unsere Leute an ihrem Arbeitsplatz wohl fühlen“, erklärt Bernd Seeger einen wichtigen Teil des Erfolgskonzepts. Ein faires Miteinander sei letztlich auch die Grundlage für eine geglückte Übergabe des Betriebs: „Wir haben uns dabei so geeinigt, dass alle zufrieden sein können“. (siehe auch nebenstehendes Interview). ◀

Das Ruller Hotel und Restaurant Lingemann (Landkreis Osnabrück) ist für Eva und Bernd Seeger ein lieb gewonnenes Lebenswerk, das sie bald in gute Hände übergeben möchten. Kurz vor ihrem siebzigsten Lebensjahr hat das langjährige Inhaber-Ehepaar die in ihrer Branche ansonsten oftmals schwierige Nachfolge zur vollen Zufriedenheit geregelt. Mit den jungen und voll motivierten Gastro-Profis Sara und Paul Tausch arbeiten die Nachfolger bereits seit dem 1. Juni im Betrieb zusammen.

„Für uns und unsere Kunden ist das ein Glücksfall“, betont Bernd Seeger. Die künftigen Lingemann-Inhaber verfügen beide über eine solide Ausbildung und reichlich Erfahrung in der Gastronomie und haben sich aus guten Gründen

## BEZIRKSVERBAND OSNABRÜCK-EMSLAND/ GRAFSCHAFT BENTHEIM

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



RULLER GASTWIRT BERND SEEGER BERICHTET ÜBER GEGLÜCKTE BETRIEBSNACHFOLGE

# Das LEBENSWERK soll weitergeführt werden

Dem Ruller Gastwirt Bernd Seeger ist rund ein Jahr vor dem 70. Geburtstag das gelungen, was vielen Berufskollegen nach einem langen Arbeitsleben große Probleme bereitet: Er und seine Frau Eva haben frühzeitig qualifizierte Nachfolger für ihren Hotel- und Restaurantbetrieb gefunden. In dem folgenden Interview berichtet Bernd Seeger über das Erfolgsrezept und über wichtige Erfahrungen aus rund 25 Jahren Berufspraxis in der Gastro-Branche:

## Was treibt Sie an, mit 69 Jahren auch weit nach dem Erreichen des Rentenalters weiterzuarbeiten?

Als Quereinsteiger habe ich der Gastronomie schnell gemerkt, dass man mit guter Arbeit erfolgreich sein kann. Die Gäste freuen sich über zufriedenstellende Leistungen und sagen dann auch gern mal Danke. Der Gast zeigt sofort, ob die Leistung gut ist oder nicht.

„Durch eine gute Organisation der Arbeitsabläufe ist es uns gelungen, auch ein wenig Zeit für Hobbies zu finden.“

Vor allem dieser Anreiz hat mich und meine Frau all die Jahre zum Weitermachen motiviert. Weil der Betrieb erfolgreich läuft und wir weiterhin große Freude an der Arbeit haben, werden wir statt wie

üblich mit 65 erst mit 70 Jahren in den Ruhestand gehen. Das 2020 anstehende 25. Jahr als Inhaber der Gaststätte Lingemann wird also noch voll gemacht. Auf das Jubiläum freuen wir uns natürlich sehr.

## Wie schafft man die Arbeit, die oft eine 70- bis 80 Stundenwoche bedeutet?

Uns ist es gelungen, genügend qualifizierte und motivierte Mitarbeiter zu finden, auf die wir uns verlassen können. Durch eine gute Organisation der Arbeitsabläufe ist es uns gelungen, auch ein wenig Zeit für Hobbies zu finden.

## Sie haben die anstehenden Betriebsübergabe zufriedenstellend gelöst. Wie ist Ihnen das gelungen?

Wir sind zu der Erkenntnis gekommen, dass nicht nur der mögliche Erlös sondern auch der Fortbestand des Betriebs – und somit die Fortsetzung des Lebenswerks – im Vordergrund stehen sollte. Man muss seinen Nachfolger wirtschaftlich so stellen, dass er gut zu Recht kommen kann. Mit entsprechend fairen Vereinbarungen ist es uns eine für alle faire und passende Regelung der Übergabe gelungen.

## Welche Tipps geben Sie den Nachfolgern mit?

Gerade in der ländlichen Gast-



Bernd Seeger ist mit seiner Frau Eva Eigentümer des Traditionsgaststätte Lingemann in Rulle.

ronomie ist es sehr wichtig, dass der neue Inhaber selbst vor Ort ist und sich bei den Gästen sehen lässt. Einen Betrieb mit unserer Struktur kann man nicht für viel Geld kaufen und dann von extern führen. Nach meiner Erfahrung wird das nicht funktionieren. Deshalb freuen wir uns, dass wir ein Ehepaar gefunden haben, das sich ähnlich wie wir mit ganzen Herzen und Einsatz in den Betrieb einbringen möchte.

## Gibt es aus Ihrer Sicht ein Patentrezept gegen das Gasthofsterben auf dem Land?

Man kann diesen Trend nicht stoppen, möglicherweise aber aufhalten. Voraussetzung ist, dass man selbst bereit ist, im eigenen Betrieb zu arbeiten. Das Problem ist dabei, Nachwuchs zu finden, der sich in diesem schönen, aber auch sehr fordernden Beruf wohlfühlt – und diesem auch gewachsen ist.

Dazu kommt, dass es vielerorts immer schwieriger wird, geeignete Fachkräfte zu finden.

## Wie bekommt man gute neue Mitarbeiter?

Das gelingt bei uns in erster Linie durch Mundpropaganda – indem zufriedene Mitarbeiter im Bekanntenkreis weitererzählen, dass man in dem Betrieb gut arbeiten kann, weil dort das Betriebsklima und das Finanzielle in Ordnung sind. Dazu muss man bedenken, dass Häuser mit einem guten Namen von Interessenten bevorzugt werden. Wir versuchen dem mit guten Leistungen unseres Teams und attraktiven Arbeitsbedingungen zu entsprechen. Dazu gehört zum Beispiel, dass wir unseren Mitarbeitern für Arbeiten nach 23 Uhr einen Nettostundenlohn von mindestens 15 Euro garantieren. ◀

## AZUBIS KOCHEN VEGETARISCH UND ÜBERZEUGEN JURY UND GÄSTE

# Erfolgsstory VeggieChallenge



Bereits zum 4. Mal begeisterten Kochazubi-Teams aus dem 1. Lehrjahr mit eigenen vegetarischen Kreationen in Bio Qualität. Am 15. Juni kochten sie vor Publikum ihre vegetarischen Gerichte. Das Finale der VeggieChallenge fand erneut im KüchenCenter Stauder in Hannover statt. Eine 18-köpfige Jury aus Küchenchefs, Hobbyköchen und Gästen ermittelte das Gewinnerteam.

Die sechs Berufsschulklassen des ersten Lehrjahres der BBS 2 hatten sich im Projekt-Unterricht intensiv mit der vegetarischen Kü-

che befasst. Aufgeteilt in Teams kreierten die Schüler/-innen eigenständig hochwertige vegetarische Hauptgerichte. Innerhalb der Klassen traten die Teams gegeneinander an; die VeggieChallenge war der krönende Abschluss dieses siebenwöchigen Projekts.

Die VeggieChallenge ist eine Gemeinschaftsaktion des Umweltzentrums Hannover, der BBS 2 und des DEHOGA Region Hannover. Durch das Programm führte in diesem Jahr DEHOGA-Vorsitzender Jörg Lange, der seine Vorstandskollegin Nicole Rösler vertrat. Die Berufsbildungsbeauftragte war ebenfalls in Sachen Ausbildung eingebunden und betreute und organisierte den DEHOGA Stand zur IdeenExpo.

Qualifiziert hatten sich die besten Teams aus jeder Klasse. Die Wahl des Siegergerichtes fiel nicht leicht – waren doch alle köstlich! Und so lagen die Punktwertungen dicht beieinander.



Lina Straube erreichte mit dem Team den 2. Platz. Hier mit dem Vorsitzenden des DEHOGA Altkreises Neustadt Thomas Stolte, der als Jurymitglied an der diesjährigen Veggie Challenge teilnahm.

## BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



## Jubeln durfte am Ende das Team der Berufsschulklasse E mit

- Tim Bethäuser, Gasthaus Lege
- Justus Leschkus, Strandterrassen Steinhude
- Duc Duong Nguyen, Park Hotel Bilm
- Jens Philip Schlender, Zoo Hannover, Gasthaus Meyer
- Lea Storek, Fischerstübchen

### Gekocht wurde:

- Spargel-Frühlingsrolle mit zweierlei Sauce Hollandaise
- Glasierte Möhren
- Bärlauch-Einkornrisotto

Doch auch die anderen Teams beeindruckten mit ihren Gerichten und versetzten Jury und Gäste gleichermaßen in Erstaunen da-

rüber, was die Jungköche nach einem knappen Jahr theoretischer und praktischer Ausbildung bereits erlernt hatten. ◀

# Besuch der Herrenhäuser Gärten

## HOTEL-MITARBEITER INFORMIEREN SICH ÜBER DAS ANGEBOT

Um die Verknüpfung von touristischen Angeboten Hannovers zur Hotellerie weiter zu stärken, entstand die Idee zum gemeinsamen Besuch der Herrenhäuser Gärten. Mehr als 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus Hotels in Hannover und Region folgten der Einladung und ließen sich die Besucherservices und die Gärten vor Ort vorstellen. Trotz des starken Regens, der die Teilnehmer am 12. Juni hin und wieder überraschte, hielten alle durch und konnten wertvolle Informationen und Tipps für ihre Gäste mitnehmen.



Es ist geplant, die Aktion regelmäßig zu wiederholen. Für zwischenzeitliche Informationen

und Fragen steht Kerstin Voss de Vasquez mit ihrem Team zur Verfügung. Sie erreichen Sie unter

Tel. 0511 168 40293 oder über [gruppenservice@hannover-stadt.de](mailto:gruppenservice@hannover-stadt.de). ◀

Die gut gelaunten Hotel-Mitarbeiter informierten sich über das Angebot der Herrenhäuser Gärten.

# In der Welt der Mythen und Sagen

## VERABSCHIEDUNG DER BETRIEBSWIRTE/-INNEN AN DER HOTELFACHSCHULE HANNOVER

Im Mai konnten die frisch gekürten Betriebswirtinnen und Betriebswirte des 46. Jahrgangs der Hotelfachschule Hannover verabschiedet werden, um einen neuen Lebensabschnitt zu beginnen. In den letzten zwei Jahren haben sie eifrig die Schulbank gedrückt und gemeinsam eine Reise durch bekannte und unbekanntere Territorien absolviert.

Am Ziel dieser Reise fand die Verabschiedungsfeier im Restaurant der BBS 2 der Region Hannover statt. Unter dem Motto „In der Welt der Mythen und Sagen“ gestaltete die Unterstufe der Hotelfachschule ein fantastisches Szenario. Hier wurde der Mythos

„Superfood“ in verschiedensten Gerichten und Zubereitungsarten getestet, ausgelotet und ausprobiert.

Auch in diesem Jahr gab es selbstverständlich Ehrungen für

besondere Leistungen. So erhielten die Schülerinnen und Schüler mit einem Notenschnitt von 2,49 und besser ein DEHOGA-Diplom. Die Diplome wurden von Kirsten Jordan, Geschäftsführerin des DEHOGA Region Hannover und

Herrn Jörg Lange, 1. Vorsitzender des DEHOGA Region Hannover überreicht.

Die erfolgreichen Absolventinnen und Absolventen des Jahrgangs 2017/2019 wurden von den Lehrkräften und der Schulleitung beglückwünscht. Als Jahrgangsbeste wurden Herr Frevert, Herr Dippmann und Frau Dunkel von der Abteilungs- und Schulleitung besonders hervorgehoben. ◀



Der DEHOGA Region Hannover gratuliert zur erfolgreichen Absolvierung der Hotelfachschule und zeichnet die Besten mit dem DEHOGA Diplom aus.

## 2. INFOVERANSTALTUNG DER DEHOGA FACHGRUPPE HOTELS

# Hannover Vermarktung 2019 – TOURISTISCHE HIGHLIGHTS

Nach der erfolgreichen Veranstaltung im Februar hat die Fachgruppe Hotels im DEHOGA Region Hannover erneut eine hochkarätige Infoveranstaltung zusammengestellt.

90 Teilnehmer konnten am 26. Juni im GOP begrüßt werden und viele interessante Informationen mitnehmen. Neben den Hotelinhabern nahmen auch Mitarbeiter aus den verschiedenen Abteilungen teil sowie Vertreter der Deutschen Messe AG, der HMTG und des Hannover Congress Centrus. Der DEHOGA bedankt sich bei allen Teilnehmern sowie den Referentinnen und Referenten.

Besonders spannend war die Präsentation von neuen Messen und Konferenzen auf dem Messegelände. Hier ist die Arbeitsgemeinschaft „Mehr und neue Veranstaltungen für Hannover“ sehr aktiv.

Die HMTG stellte ihren neuen TShop vor. Darüber können Zusatzangebote für den Gast einfach gebucht werden. Ebenso gab es zu erfahren, wie die HMTG mit



dem Verbund 9 + 2 Städte eine nationale und internationale Vermarktung umsetzt. Neben der Vermarktung der Landeshauptstadt gehört auch immer die Vermarktung der Region Hannover dazu.

Ein großes touristisches Highlight sind die Herrenhäuser Gärten. Ab 2021 wird ein neues Schauhaus für den Berggarten gebaut. Die Mitarbeiter\*innen der Herrenhäuser Gärten stehen bei Fragen und Wünschen gern zur Verfügung.

Ebenfalls sehr aktiv ist Hannover Convention. Hier gab es ein Update über die Aktivitäten und Veranstaltungen, die bereits akquiriert oder in Bearbeitung sind.

Im Anschluss an die Vorträge nutzten alle Teilnehmer die Gelegenheit, ihr Netzwerk zu vertiefen. Hier geht unser großer Dank an das GOP Variété Theater, welches sein Programm vorstellte und einen beeindruckenden Künstlerauftritt für die Teilnehmer organisierte. Auch das kulinarische

angebot beim Get-together ließ keine Wünsche offen.

Ein großer Dank gilt auch allen Teilnehmern für die vielen positiven Rückmeldungen nach der Veranstaltung. Dies motiviert das DEHOGA-Team, diese Veranstaltungsreihe fortzusetzen. ◀



Der Künstler bei seiner Light-Show im GOP.



Gespannte Veranstaltungsteilnehmer im GOP.

## ALTKREIS SPRINGE FÄHRT NACH BAD OEYNHAUSEN

# Tagesausflug süß und salzig

Der traditionelle Ausflug des DEHOGA Altkreises Springe fand wie immer am Dienstag nach Pfingsten statt. Dieses Mal ging es in das Salz- und Zuckerland nach Bad Oeynhausen. Hier konnten die Teilnehmer eigene Lollis herstellen.

Doch vorab stand nach einem ersten Stopp in der Biobäckerei Vollkornblume in Aerzen ein Besuch der Schaukäserei in Menne

auf dem Programm. Dort erfuhren die Teilnehmer Interessantes über Käse, der auch probiert werden konnte. Kulinarisch ging es weiter zum Gasthof Schwalenberger Malkasten, wo das Mittagessen stattfand.

Voller neuer Eindrücke kehrten die Mitglieder am Abend glücklich wieder nach Springe zurück. ◀



Die Teilnehmer des DEHOGA Ausfluges vor der Schaukäserei Menne.

## Sommerfest in Hildesheim

### DEHOGA STADT UND LAND FEIERN VERLOBUNG

Die Fusion der Hildesheimer DEHOGA-Kreisverbände, der Beschluss des Kreisverbandes Hildesheim-Land steht noch aus, schreitet voran. Das wurde auch beim Sommerfest des Kreisverbandes Hildesheim in den Räumen von Meyer's Treppchen deutlich.

Vorsitzender Alfred Diedrich begrüßte 40 Gäste, unter ihnen auch Mitglieder des DEHOGA Hildesheim-Land. Die ließen sich das warme Büfett munden, feierten und nutzten die Zeit auch zum Gedankenaustausch. „Wir feiern heute Verlobung“, scherzte Alfred Diedrich. Karin Hennies und Stefan Krentz vom DEHOGA



Alfred Diedrich und Karin Hennies  
Text und Fotos: Reinhard Burghardt



Hildesheim-Land zeigten sich erfreut über die offenen Gespräche. Die „Hochzeit“ der beiden Kreisverbände wird noch in diesem Jahr erwartet. ◀

Alfred Diedrich, Nicole Lams, Karin Hennies, Udo Schulze, Heinrich Bruns, Stefan Krentz und Gastgeber Friedrich Meyer (von links).

### BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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



DEHOGA-KREISVERBAND GIFHORN KRITISIERT VERHALTEN DER NGG

# NGG zerstört das Hotel- und Gaststättengewerbe auf Raten



DEHOGA-Kreisvorsitzender Armin Schega-Emmerich aus Gifhorn.

Seit Jahren versucht die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) das Gastgewerbe systematisch ins schlechte Licht zu rücken und bringt mittelständische Betriebe damit an den Rand des Ruins. Fachkräftemangel und rückläufige Ausbildungsverträge sind die Folge, denn wer in der Öffentlichkeit so häufig schlecht gemacht und kritisiert wird, bei dem will niemand mehr arbeiten.

„Es kann nicht sein, dass regelmäßig Schlagzeilen der NGG gegen die Arbeitszeiten in Hotellerie und Gastronomie veröffentlicht werden, ohne dass sich der Arbeitgeberverband dagegen wehrt“, so der Gifhorer Kreisvorsitzende, der sogar schon mit Bundesarbeitsminister Hubertus Heil über flexible Arbeitszeiten im Gastgewerbe gesprochen hat. Bevor es hier zu einer Änderung des Arbeitszeitgesetzes kommt, schlug der SPD-Politiker den Gifhorer Gastronomen vor, sich erst einmal mit der NGG an einen Tisch zu setzen, um eine Einigung zu erzielen. Für den Gifhorer DEHOGA-Kreisverband eine unüberwindbare Hürde. „Zuletzt hatte sogar die Allgemeine Hotel- und Gaststätten-Zeitung (AHGZ) und die Fachzeitschrift für Hotellerie Cost & Logis der NGG im Juli eine Plattform gegeben und Artikel mit

dem Titel „NGG-Vorwurf: Überstundenberg zum Nulltarif“ und „Beschäftigte schenken Unternehmen rund 25 Milliarden Euro“ veröffentlicht, in dem die Kampagne #fairdient rund ums Thema Arbeitszeiten und Entlohnung vorgestellt wird. Die Gewerkschaft schießt damit ganz gezielt

„Es kann nicht sein, dass regelmäßig Schlagzeilen der NGG gegen die Arbeitszeiten in Hotellerie und Gastronomie veröffentlicht werden.“

gegen das Gastgewerbe und begründet das mit einer Erhebung des Prestel-Instituts, dem sogenannten Überstundenmonitor. So seien im Tourismus, in Hotels und Gaststätten 45 Prozent aller Überstunden unbezahlt. „Dabei ist in den mit der NGG ausgehandelten Tarifverträgen ganz klar geregelt, wie viele Überstunden geleistet werden dürfen, wie sie vergütet werden und in welchem Umfang Freizeitausgleich zu leisten ist“, so Schega-Emmerich, der selbst einen Hotel- und Restaurantbetrieb mit 25 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern führt.

Der Vorschlag aus dem DEHOGA-Bundesverband gegenüber der Politik, das Arbeitszeitengesetz flexibler zu gestalten, wird auch

von der NGG vehement abgelehnt. „Und da liegt der Hase im Pfeffer“, so der Gastronom, der hier auch den Bundesarbeitsminister kritisiert, weil er sich von der NGG falsch informieren lässt und damit einer Änderung des Gesetzes einen Riegel vorschiebt.

„Unsere Angestellten selbst fordern mehr Flexibilität und sind auch damit einverstanden, wenn sie nach den gesetzlich geleisteten Arbeitsstunden freie Tage als Ausgleich bekämen“, erklärte Schega-Emmerich gegenüber der Presse. „Wie soll man einer Hochzeitsgesellschaft erklären, dass um 1 Uhr nachts keine Arbeitskräfte mehr zur Verfügung stehen und die Feier beendet werden muss?“, fragte der Kreisvorsitzende im Namen seiner Mitglieder, die Familienfeiern aller Art durchführen. „Daher sollte man doch auch mal die Angestellten selbst zu Wort kommen lassen, bevor man die Keule gegen das Gastgewerbe herausholt! Unsere Mitglieder erwarten hier mehr Engagement und Einsatz durch den DEHOGA-Bundesverband und seinem Präsidenten Guido Zölllick gegenüber der Politik und der NGG“, so der Gifhorer DEHOGA-Kreisvorsitzende, der in diesem Jahr mit seinen Mitgliedern sogar vom 20.-22. Oktober den DEHOGA-Landesverbandstag in der Kreisstadt ausrichtet. ◀

## BEZIRKSVERBAND LÜNEBURG

Geschäftsführer  
RA Heinz-Georg Frieling  
Stadtkoppel 16  
21337 Lüneburg  
Tel. 04131 8 28 24  
Fax 04131 8 34 16  
Email: ehv-Lueneburg@  
einzelhandel.de



# Spende für „ganz besondere Gäste“

HOSPIZHAUS-LEITERIN GIBT EINBLICK IN IHRE ARBEIT UND FREUT SICH ÜBER AKTION DES DEHOGA



Symbolische Scheck-Übergabe: Jens Asche, Vorsitzender DEHOGA Heidekreis, übergab den Scheck an Susanne Lübben, Leitung Hospizhaus Heidekreis Dorfmark.

Wenn Susanne Lübben von ihren „Gästen“ spricht, dann transportiert die zierliche Frau mit wenigen Worten Engagement, aber auch die ernsthafte Bedeutung, mit der sie sich ihrer beruflichen Aufgabe widmet. Dass sie dabei von einem ganz besonderen Gast spricht, wird einem schnell bewusst, denn seit November 2018 leitet Susanne Lübben das neu eröffnete Hospizhaus Heidekreis in Dorfmark.

Der DEHOGA-Kreisverband Heidekreis hat sich entschlossen, dieses regionale Projekt und die langjährige Initiative zur Gründung des Hospizhaus Heidekreis beim jährlichen „Sommerfest des Gastgewerbes“ mit einer Benefiz-Spendenaktion zu unterstützen. Rund 40 regionale Gastgeber sind der Einladung in die Waldgaststätte Eckernworth in Walsrode gefolgt. Susanne Lübben vermittelte dort eindrucksvoll, worum es im Alltag des Hospizes eigentlich geht und zitiert Cicely Saunders, die Gründerin der Hospizbewegung: „Es geht nicht darum, dem Leben mehr Tage zu geben, sondern den Tagen mehr Leben.“ Der DEHOGA

Heidekreis freut sich, den Spendentopf des Hospizes mit einem kleinen Beitrag zu unterstützen, denn obwohl rund 95 Prozent der Kosten eines Aufenthaltes im Hospiz von der Krankenkasse getragen werden, ist das Haus auf 5 Prozent Spenden angewiesen, um kostendeckend zu arbeiten und zugleich den Gästen ganz individuelle Wünsche zu erfüllen, die die Kassen nicht abdecken.

Jens Asche, Resort-Manager des Serengeti Parks, überreichte als Vorsitzender des DEHOGA Heidekreis mit großer Freude den Spendenscheck von rund 1000 Euro an Susanne Lübben. ◀

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

**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](http://www.list-goslar.com)

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

**GERLICHER**  
Premiumfrittieröle  
Leckerer. Gesünder. Zuverlässiger.

**SOMMERAKTION!**  
15 Liter Frittieröl GRATIS  
bei einer Erstbestellung von 10 Kanistern (150L)



Bestellen Sie jetzt unter:  
0 40 / 42 10 65 77-10  
[gerlicher.hamburg@gerlicher.de](mailto:gerlicher.hamburg@gerlicher.de)

## KLINGBEILS SOMMERTOUR DURCH DEN HEIDEKREIS

# Gastgewerbliche Fragestellungen auf dem Tisch

Als gewählter Vertreter des Heidekreises im Bundestag hat Lars Klingbeil auf seiner Sommertour gastgewerbliche Betriebe besucht, um Fragestellungen aufzugreifen, die diese Betriebe im Jahresverlauf an ihn herangetragen haben. Unter anderem hat er in diesem Rahmen Familie Ehlers' Mühlwerk in Lünzen und Tepes Gasthaus in Schwarmstedt besucht. Die Anliegen wurden in Anwesenheit von kommunalen Vertretern der SPD und des DEHOGA Kreisverbandes diskutiert.

Klingbeil hat sich direkt an die betrieblichen Vertreter in der kleinen Runde gewandt und nur selten an die DEHOGA-Vertretung Fragen gerichtet. In Lünzen führten Tanja und Andreas Ehlers durch das Gespräch, in Schwarmstedt Thorsten Tepe und Andrea Meyer-Inseldmann vom Hotel Bertram.

Die eingebrachten Themen und Positionen waren aus dem ganz realen „Sorgenkatalog“ der kleinen und mittelständischen gastgewerblichen Betriebe gegriffen. Zum wohl aktuellsten Thema, der „Mövenpicksteuer“, konnten sowohl Frau Meyer-Inseldmann als auch Herr Tepe anbringen, dass eine Wiedereinführung des höheren Mehrwertsteuersatzes empfindlich spürbar und in keiner Weise an den Gast über die Preisgestaltung weiterzugeben

wäre. Die damals bei Absenkung der Steuer freigewordenen Summen waren Einsparungen und seien direkt in den Betrieb geflossen und halfen den Investitionsstau abzubauen. Herr Klingbeil zeigte sich verständnisvoll, dennoch ist seine Position hier ganz in der Linie mit seiner Fraktion.

Beim Thema Arbeitszeiten und -kosten und der Frage nach dem Umgang des DEHOGA mit sogenannten Schwarzen Schafen – Betriebe, welche nicht nach Tarif oder unter der Mindestlohngrenze entgelten würden – wurde die Gesprächsrunde an eine Diskussion mit der NGG erinnert. Den Anwesenden blieb nur, einstimmig darauf zu verweisen, dass gegenwärtig keine solchen Fälle bekannt sind. Eher sei das Gegenteil der Fall, da die angespannte Situation auf dem Arbeitsmarkt dies erfordere.

Zum Erstaunen von Tanja Ehlers erschien ihr Herr Klingbeil mit einem der dringendsten Themen des gesamten Gastgewerbes – dem Fachkräftemangel – wenig vertraut. Verstärktes Interesse zeigte dieser bei den Schilderungen von Thorsten Tepe zum Thema Generationswechsel bzw. Betriebsnachfolge. Tepe stellte dar, dass der Erhalt der Bestandsbetriebe nicht nur eine Frage der



Findung eines Nachfolgers, sondern auch eine Finanzielle sei. Beispielhaft führte Tepe seine vorausschauende Handlung an, mit seinen Familienangehörigen eine GmbH zu gründen, um zukünftig von den zu erwartenden Auflagen bei Betreiberwechsel etwas abgemildert getroffen zu werden.

Von allen Gesprächsteilnehmern würde übereinstimmend herausgestellt, dass das Mühlwerk Konzept als ein gelungenes Beispiel für die Region gesehen wird, wo sich Gewerke, regionales Gastgewerbe und Produzenten zusammenfinden. Es lag den Vertretern des Gastgewerbes jedoch daran, Herrn Klingbeil zu verdeutlichen, dass die Umsetzung solcher Projekte eine langfristige Planung erfordert und durch eine Inanspruchnahme von Fördergeldern deutlich erleichtert werden kann. Es war schwer zu vermitteln, dass viele Betriebe keine Zeit neben dem Alltagsgeschäft haben, langwierige Prozesse und große Veränderung für die Zukunft allein anzugehen ohne fachliche Begleitung.

Es wurde die Rolle eines „Fördergeld-Lotsen“ für den Kreis diskutiert und wer hier in der Verantwortung stehen sollte.

Wirklich hellhörig haben die Anwesenden Herrn Klingbeil bei den Themen „Bestpreisklausel“ von Booking & Co und uneinheitliche Auflagen bei gewerblicher Vermietung und Anbietern wie AirBnB gemacht. Alle am Gespräch beteiligten Betriebe beschrieben die Marktmacht der Buchungsplattformen. Es erschien, als würden diese Themen jedoch eher in einem größeren Diskussionsrahmen eingeordnet, wie zum Beispiel von Steuerlücken bzw. Tarifvertragsausnahmen großer Konzerne wie Amazon und Facebook. Herr Klingbeil hat hier um Positionspapiere und Informationen vom Landesverband gebeten – dem nachgekommen wird.

Fazit: Für Herrn Klingbeil vermutlich ein klassischer Ausschnitt einer „Sommertour“, für das Gastgewerbe des Kreises jedoch die Chance, Präsenz zu zeigen und seine Stimme geltend zu machen. ◀

## HOTEL ISENBÜTTLELER HOF ERHÄLT UMWELTCHECK-AUSZEICHNUNG IN GOLD

# Hohe Investitionen im Sauna- und Restaurantbereich

Das Hotel Isenbütteler Hof in Isenbüttel zwischen Gifhorn und Wolfsburg unter der Leitung von Frank Traichel, der auch für den Tourismus im DEHOGA-Kreisverband Gifhorn verantwortlich zeichnet, hat kräftig investiert und ist damit nicht zuletzt auch vom DEHOGA Niedersachsen mit Drei Sternen Superior im Rahmen der Deutschen Hotel-Klassifizierung ausgezeichnet worden. So wurde aus einer Sauna eine ganze Saunalandschaft mit Tauchbecken, Infrarotkabine, Biosauna, finnischer Sauna, Eisbrunnen, Ruhe- und Liegeraum. Unter Berücksichtigung aller Kriterien, die diesen Umbau ermöglicht haben, erhielt Frank Traichel nach einem Umweltcheck des DEHOGA auch eine Umwelt-Auszeichnung in Gold. Neben diesen Investitionen renovierte Traichel auch den Restaurantbereich mit Akustikwänden, einer stilvollen Fotowand, neuen Tischen und Stühlen. Der passionierte Jäger hat es geschafft, in relativ kurzer Zeit ein neues Ambiente für Urlauber, Ta-

gesgäste und Geschäftsreisende zu schaffen, das in seiner Art und Form einmalig ist. Das 50-Zimmer-Hotel fügt sich nahtlos an und bringt eine Wohlfühlatmosphäre mit sich, die es Urlaubern leicht macht, sich sofort heimisch zu fühlen.

Durch die Aktion Bett & Bike ist das Haus auch als fahrradfreundlicher Gastbetrieb zertifiziert. Im großen Biergarten können sich die Fahrradtouristen bei kühlen Getränken und in gemütlicher Atmosphäre erholen und verwöhnen lassen. „Eine saisonale Küche mit regionalen Spezialitäten und dem unverfälschten Geschmack von frischen Zutaten rundet das kulinarische Angebot ab“, so Traichel, der die Produkte nur von Partnern bezieht, die er gut kennt und die persönlich für eine gleichbleibend gute Qualität garantieren.

Der persönliche Service vor Ort brachte ihm schließlich auch das Zertifikat als „Smart-Hotel für

schnellen Check in und Check out“ ein. Last but not least erhielt der Isenbütteler Hof in Isenbüttel von der Servicequalität

eignete Servicekräfte, Hotel- und Restaurantfachleute, Köche und Auszubildende für diese Berufe zu finden“, so Frank Traichel, der



Hotelier Frank Traichel mit der Umweltauszeichnung in Gold.

Deutschland ein Zertifikat als serviceorientiertes Unternehmen. „Die Hotellerie und Gastronomie befindet sich längst im Wandel. Die Ansprüche unserer Gäste wachsen ständig und wir müssen uns darauf einstellen, wenn wir den Anschluss nicht verpassen wollen“, so der Hotelier, der allerdings auch, wie viele Kolleginnen und Kollegen in der Region vom Fachkräftemangel betroffen ist. „Es wird immer schwieriger, ge-

sich trotzdem nicht davon abhalten ließ, kräftig in sein Hotel-Restaurant zu investieren. Mit vielen Familienfeiern und Tagungen hat das DEHOGA-Mitglied längst ein weiteres sicheres Standbein zum Überleben auf dem Lande gefunden und geht seinen Kollegen mit gutem Beispiel voran. ◀



Das neue Saunaland bietet den Gästen Erholung und Entspannung.



Das neugestaltete Restaurant mit Akustikwänden, neuen Tischen und Stühlen vor einer inspirierenden Fotowand. Fotos: Glasow

DEHOGA-LANDESVERBANDSTAG 2019 IN GIFHORN

# Alles in trockenen Tüchern – Präsident lobt Engagement des Kreisverbandes



Hoher Besuch in der Stadthalle Gifhorn (v.l.n.r.): Ehrenvorsitzender Henning Steg, Vorsitzender Armin Schega-Emmerich, Hauptgeschäftsführer Rainer Balke, Masha Hassan von der Stadthalle, DEHOGA-Präsident Detlef Schröder, Hans-Heinrich Schroeder und Albert Harder.

Der Präsident des DEHOGA-Niedersachsen, Detlef Schröder, und Hauptgeschäftsführer Rainer Balke besuchten kürzlich den DEHOGA-Kreisverband Gifhorn, um sich über den Stand der Vorbereitungen zum Landesverbandstag vom 20. bis 22. Oktober 2019 zu informieren. Zunächst konnten der Vorsitzende Armin Schega-Emmerich, Geschäftsführer Albert Harder und Mitglieder des Arbeitskrei-

ses „LVT19“ ihre Gäste im Hotel Deutsches Haus begrüßen, um die Pläne zur Durchführung der Großveranstaltung vorzulegen. Anschließend ging es in die Stadthalle Gifhorn, wo sich die Gäste von Eventmanager Masha Hassan einen Einblick in die Räumlichkeiten verschaffen konnten. Hassan hatte einen Raum- und Bestuhlungsplan ausgearbeitet, um die rund 230 Delegierten mit ihren Partnern unterbringen zu können. Hier ging es insbesondere um die Tagungen und den Festball der Gastronomie, zu dem rund 350 Personen erwartet werden. Bereits im Vorfeld waren Gespräche

zwischen dem DEHOGA-Kreisverband Gifhorn und der Stadthalle angeführt worden, um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren. Eingebunden in die Gespräche war auch Caterer Tell Roth, der für die Bewirtschaftung in der Stadthalle verantwortlich zeichnet.

Schröder und Balke waren sichtlich begeistert von der Raumaufteilung und lobten das Engagement des Vorstandes in allen Belangen. Wie Schega-Emmerich ausführte, wird der Begrüßungsabend am Sonntag im Trachtenhaus des Mühlenmuseums Gifhorn bei Christina Roth stattfinden. Während der beiden Tagungstage ist auch ein interessantes Begleitprogramm ausgearbeitet worden, dass im Herzen der Stadt durchgeführt wird. Zwei weitere Veranstaltungen finden während der Mittagspausen im direkt anliegenden Brauhaus statt. Als Unterkünfte für die rund 350 Gäste wurden Reservierungen im Hotel Deutsches

Haus sowie in den Morada Hotels Gifhorn, Isetal und Heidensee angeboten, die bereits überwiegend vorgenommen wurden.

Sponsoren aus dem Förderkreis des DEHOGA Niedersachsen, zusätzlich noch die Privatbrauerei Wittingen, die Gilde Brauerei Hannover, Getränke Höpfner, Lehrte und Zulieferbetriebe des Gastgewerbes unterstützen den Landesverbandstag in Gifhorn. Dazu die Aktionsgemeinschaft „Südheide genießen“ mit regionalen Produkten heimischer Erzeuger, die ebenfalls mit einem Stand vertreten ist. Große Unterstützung wurde auch von der Tourismus Südheide GmbH, vom Stadtmarketing und von der BBS I in Gifhorn zugesagt. „Es ist unser gemeinsames Ziel, die Mühlenstadt Gifhorn in Niedersachsen und darüber hinaus noch bekannter zu machen und als gute Gastgeber in bester Erinnerung zu bleiben“, so Schega-Emmerich abschließend. ◀



Die Sitzungen und der Festball finden in der Stadthalle Gifhorn statt.



Der Begrüßungsabend wird im Trachtenhaus des Internationalen Mühlenmuseums stattfinden. Fotos: Glasow

# NEUES aus dem Kreisverband Celle

## VERABSCHIEDUNG VON BENNO EISERMANN UND CARSTEN DICKOW, VORSTELLUNG DES NEUEN VORSTANDES

Ex-Wirtschaftsminister Jörg Bode, der Celler CDU-Landtagsabgeordnete Thomas Adasch, Frank Lehmann, DEHOGA-Betriebsvorsitzender Lüneburg, oder Landrat Klaus Wiswe lobten die Meilensteine des scheidenden Celler DEHOGA-Vorsitzenden Benno Eisermann. „Dreißig Jahre Schatzmeister, das entspricht der Zeitdauer der deutschen Wiedervereinigung“, erinnert Burkowski an die Zeit von Schatzmeister Carsten Dickow. In dreißig Jahren habe er unter drei Vorsitzenden im Kreisverband ehrenamtlich gearbeitet. Die Dauer seiner Amtsinhabere spreche für die Qualität seiner Arbeit.

Benno Eisermann unterstützte seit 15 Jahren den DEHOGA-Kreisverband Celle, davon zwölf Jahre als Vorsitzender des Kreisverbandes. „Mit Deiner Art und

Deinem Charakter, viele verschiedene Menschen an einen Tisch und miteinander ins Gespräch zu bringen, bist Du eine ideale Person für dieses Amt“, weiß der Hambührener Gastronom Roger Burkowski. Darüber hinaus war Eisermann auch im Landesverband tätig als Vorsitzender der Fachgruppe Gaststätten in Niedersachsen und pflegte Kontakte zum Bundesverband des DEHOGA. Diese Doppelfunktion auf Kreis- und Landesebene hatte er sechs Jahre aktiv ausgefüllt.

„Benno, du bist ein Charakterkopf, der den DEHOGA in Celle sehr geprägt hat. Neben der thematischen Arbeit hast du die jährliche Frühlingsveranstaltung mit Stargast, Tombola und Tanzmusik zu einem festen Event mit über 300 Gästen im Landkreis Celle etabliert“, so Burkowski weiter.



Nach den Redebeiträgen wurde der neue Vorstand vom DEHOGA Kreisverband Celle vorgestellt: Roger Burkowski (Vorstandssprecher und Vergnügungsausschuss), Silke Hagelstein (Fachgruppe Hotels), Jürgen Reimer (Schatzmeister), Volker Hubach (Fachgruppe Gaststätten), Wiebke Sohnemann (Schriftführerin), Kai Duda (Vorstandssprecher und Berufliche Bildung – nicht auf

dem Bild – auf dem Foto von links nach rechts.

Das zweite Foto zeigt Benno Eisermann, Roger Burkowski und Carsten Dickow bei der Überreichung der Ehrenurkunde für die langjährige Vorstandsarbeit im KV Celle. Als krönender Abschluss wurde Eisermann eine Dankes-Urkunde des DEHOGA Bundesverbandes überreicht. ◀



**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  
**Rued** 78247 Hiltzingen  
Tel: 07731-924960  
Fax: 07731-924976  
info@rued.info  
**8 Tage kostenlos zur Probe**  
Verkäufer gesucht

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

www.gastroimmo24.de  
  
Das Portal für  
Gastgewerbe-Immobilien

Kassensysteme  
**WEDEMANN GMBH**  
Waagen und Kassensysteme für Handel und Gastronomie  
Felix-Wankel-Straße 14  
26125 Oldenburg  
0441-936060  
  
www.wedemann.de

# Seit über 50 Jahren Ausbildung im Celler Tor

## ZWEITES EHEMALIGE AZUBI-TREFFEN UND ERFOLGREICHE ABSCHLUSSPRÜFUNGEN

Nach dem Premieren-Ehemaligen-Treffen im Juni 2014 zum damaligen 50-jährigen Jubiläum der Seniorchefs hat Familie Ostler vom Ringhotel Celler Tor erneut Ex-Auszubildende eingeladen. Für Susanne Ostler eines der schönsten Feste überhaupt. Sie kennt von klein auf alle rund 330 Absolventen, die hier ihre ersten Schritte in die Hotellerie und Gastronomie erfolgreich gestartet haben. Der Einladung sind rund 70 Ehemalige aus Hamburg, Berlin, London, der

Schweiz und der Nachbarschaft gefolgt. Die Allerersten sind natürlich selbst schon in Rente, andere haben anschließend studiert oder komplett andere Berufswege eingeschlagen. Viele sind aber auch in der Hotellerie selbstständig und bilden inzwischen erfolgreich aus. Quer durch alle Jahrgänge gab es wunderbare Gespräche und persönliche Erinnerungen wurden lachend ausgetauscht. Die Foto-box garantierte lustige Bilder für später.

Nach wie vor zeichnet sich das 4-Sterne-Superior-Haus durch Top-Ausbildung aus. Das zeigt sich z.B. immer wieder bei erfolgreichen Berufswettkämpfen – mit ein Grund, warum der branchenübergreifende Fachkräftemangel im Celler Tor überbrückt werden kann. Gerade erst im letzten dreiviertel Jahr sind drei ehemalige Azubis nach Wanderjahren wieder zurück ins Haus gekommen und bringen Ihre Erfahrungen positiv ein.



Dass nicht nur die 65 aktuellen Mitarbeiter der Inhaberfamilie wichtig sind, wird gerne mit diesem Ehemaligen-Azubis-Treffen unterstrichen und gefeiert. Es ging wieder bis in die Nacht hinein und auf eine Wiederholung in fünf Jahren freuen sich alle Teilnehmer. ◀



### KLASSIFIZIERTE BETRIEBE JUNI, JULI, UND AUGUST 2019

#### 4 Sterne

Schloss Lüdersburg GmbH & Co. KG, Lüdersburg

#### 3 Sterne Superior

Rüter's Hotel & Restaurant, Salzhausen

#### 3 Sterne

Deutsches Haus GmbH, Munster

Hotel Stadt Munster, Munster

Residenza Hotel Grenadier, Munster

Hotel Bargenturm, Lüneburg

Gasthof Vossbur, Tangendorf

## AZUBI GESUCHT?

Nutzen Sie die exklusiven Anzeigen-Kombipakete von **HOTELCAREER** und **AZUBICAREER** für DEHOGA-Mitglieder auf [www.azubicareer.de](http://www.azubicareer.de)



# Ibrahim Celik neuer Vorsitzender

Der DEHOGA-Ortsverband Ganderkesee-Hude im Bezirk Weser-Ems hat mit Ibrahim Celik eine neue Spitze gewählt. Der neue Vorsitzende übernahm das Amt von seinem Vorgänger Peter Burgdorf, der zwölf Jahre als Vorsitzender tätig war. Celik, der von Beginn seiner Mitgliedschaft an Verbandsarbeit nicht nur inter-

ressiert war, sondern auch aktiv mitgewirkt hat, übernimmt künftig gern die Verantwortung und freut sich auf die Aufgaben, die von seinem Mitgliederkreis erwartet werden. Daher schätzt er besonders die überregionale Hilfe, beispielsweise wenn es um Arbeitsrecht oder GEMA-Gebühren geht. „Als Verbandsmitglied wird man gut beraten und hat keine Rechtsberatungskosten am Hals, denn das wird vom Verband abgedeckt. Auf sich allein gestellt, ist das schon schwieriger, gerade, wenn man vielleicht tatsächlich mal einen Prozess führen muss und nicht die nötigen Rücklagen hat, um so etwas zu stemmen“ betont er ausdrücklich.

Auf die Frage, was er als Vorsitzender künftig plant und was er erreichen möchte, antwortete er: „Wir sind als Ortsverband gut organisiert. Ich wünsche mir und möchte gerne erreichen, dass sich noch mehr Mitglieder aktiv einbringen. Einige von ihnen kenne ich noch gar nicht. Das würde ich gerne ändern und möchte es schaffen, dass wir uns alle gemeinsam an einen Tisch setzen. Denn gemeinsam sind wir stark. Ein ebenso großes Anliegen aber ist mir die Anerkennung meiner Kolleginnen und Kollegen durch die Gesellschaft insgesamt, denn sie arbeiten mit ihren Mitarbeitern oft am Limit, auch nachts und an den Sonn- und Feiertagen, um ihre Gäste zu verwöhnen.“ ◀



Ibrahim Celik (rechts) ist neuer Vorsitzender. Er löst Peter Burgdorf (links) ab, der zwölf Jahre als Vorsitzender tätig war.

## BEZIRKSVERBAND WESER-EMS

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




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

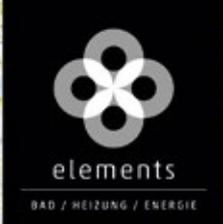



[www.hagola.de](http://www.hagola.de)  
HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG  
Tel.: 04444 201-0 | info@hagola.de



**Hotelmöbel**  
Probewohnen in unserem  
Musterhotel Bad Pyrmont  
[www.kmm-gruppe.de](http://www.kmm-gruppe.de)

**Gastronomieauflösung - Alles muss raus!**  
Hochwertiges Inventar zu verkaufen (Holländische Lampen, alles aus der Küche, Stühle, Tische, wertvoller Tresen und vieles mehr). Kontakt: Telefon 0421/6168560 oder 0151/50148992



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

# Arbeitnehmer in der Gleitzone (Midijobber)

## SEIT 1. JULI HÖHERER VERDIENST MÖGLICH

1.300 statt bislang 850 Euro dürfen Midijobber seit 1. Juli 2019 maximal verdienen. Die bislang geltende „Gleitzone“ mit reduzierten Sozialversicherungsbeiträgen zwischen 450,01 und 850 Euro wurde Anfang Juli vom sogenannten „Übergangsbereich“ mit der Obergrenze 1.300 Euro abgelöst.

trags Richtung normalem Sozialversicherungsbeitrag gibt. Eine Verbesserung gibt es für die Midijobber auch mit Blick auf die späteren Rentenansprüche: Sie erwerben nun die gleichen Ansprüche, als hätten sie den vollen Arbeitnehmeranteil in die Rentenversicherung einbezahlt. Die Renten-Entgeltpunkte werden



Die Anpassung ist Teil des Gesetzes zur Rentenreform der Bundesregierung. Weiterhin gilt, dass der zu entrichtende Sozialversicherungsbeitragsanteil der Midijobber mit zunehmendem Verdienst steigt, es also einen gleitenden Übergang des Arbeitnehmerbei-

trags Richtung normalem Sozialversicherungsbeitrag gibt. Eine Verbesserung gibt es für die Midijobber auch mit Blick auf die späteren Rentenansprüche: Sie erwerben nun die gleichen Ansprüche, als hätten sie den vollen Arbeitnehmeranteil in die Rentenversicherung einbezahlt. Die Renten-Entgeltpunkte werden

# Mehr Befugnisse für Finanzkontrolle Schwarzarbeit



Die Finanzkontrolle Schwarzarbeit erhält weitere Befugnisse im Kampf gegen illegale Beschäftigung, Steuerhinterziehung und Sozialleistungsmisbrauch: Der Bundesrat stimmte einem entsprechenden Gesetzesbeschluss des Bundestages zu. Das Gesetz weitet die Befugnisse der Finanzkontrolle Schwarzarbeit aus, die beim Zoll angesiedelt ist.

Sie soll Scheinarbeit oder vorgetäuschte Selbstständigkeit, Menschenhandel und Arbeitsausbeutung aufdecken – zudem

missbräuchliches Anbieten von Schrottimmobilen oder Kindergeldmissbrauch. Ermittler prüfen künftig auch solche Fälle von illegaler Beschäftigung und Schwarzarbeit, bei denen Dienst- oder Werkleistungen noch gar nicht erbracht wurden, sich aber bereits anbahnen – zum Beispiel auf so genannten Tagelöhnerbörsen. Sie verfolgen zudem Fälle von vorgetäuschten Dienst- oder Werkleistungen, die nur dazu dienen, unberechtigt Sozialleistungen zu erhalten. ◀



## AZUBI GESUCHT?

Nutzen Sie die exklusiven Anzeigen-Kombipakete von HOTELCAREER und AZUBICAREER für DEHOGA-Mitglieder auf [www.azubicareer.de](http://www.azubicareer.de)



# Multilaterales Interbankenentgelt im EWR

## ÄNDERUNGEN ZUM 19. OKTOBER 2019

Die Europäische Kommission hat Ende April 2019 verkündet, dass Mastercard und Visa ihre multilateralen Interbankenentgelte („Interchange Gebühr“) für Zahlungen, welche im Europäischen Wirtschaftsraum (EWR) mit außerhalb des EWR ausgegebenen Verbraucherkarten („Consumer Cards“) getätigt werden, binnen sechs Monaten anpassen müs-

sen. Mastercard und Visa haben sich auf das Datum 19. Oktober 2019 geeinigt.

Die Anpassung der Interchange Gebühren wird der DEHOGA-Partner Ingenico payments, wie vertraglich vereinbart, fristgemäß durchführen.

Neue Interchange-Sätze für die nachfolgend genannten Transaktionen:

Transaktionsart	Interchange Gebühr	
	Debit	Credit
Card Present (im Geschäft vor Ort)	0,20%	0,30%
Card Not Present (eCommerce/MoTo)	1,15%	1,5%

Mastercard und Visa werden zudem verpflichtet, alle inter-

nationalen Interbankenentgelte, welche unter die Verpflichtungen fallen, gut sichtbar auf den Web-

sites der beiden Unternehmen zu veröffentlichen. ◀

## Geldspielautomaten

### ÜBERGANGSFRIST LÄUFT IM NOVEMBER AUS



Ab dem 10. November 2019 dürfen nur noch maximal zwei Geldspielautomaten in den Betrieben aufgestellt werden. Bislang waren es drei Geldspielautomaten. Diese Regelung war bereits im Novem-

ber 2014 verabschiedet worden, in diesem Jahr läuft die fünfjährige Übergangsfrist aus.

Im ursprünglichen Entwurf zur Neuregelung der Spielverordnung war sogar geplant, dass nur noch ein Geldspielgerät aufgestellt werden darf. ◀

## Stornierung bei Booking.com

### AKTIVES HANDELN DES HOTELIERS ERFORDERLICH

Seitens vieler Hoteliers wurde der DEHOGA darauf aufmerksam gemacht, dass Booking.com die Unternehmer angeschrieben und mitgeteilt hat, dass auch bei nicht stornierbaren Umbuchungen der Gast trotz allem das Recht hat, innerhalb einer bestimmten Zeit kostenfrei zu stornieren.

Hier ist aktives Handeln der Hoteliers erforderlich, um zu vermei-

den, dass der Gast keine Stornierungsgebühren zahlen muss. Booking.com hat automatisch einen Haken bei „Erlassen Sie Gästen die Gebühren...“ gesetzt.

Damit gibt Booking.com den Gästen die Möglichkeit, kostenfrei zu stornieren, wenn die Buchung innerhalb von 1,4 oder 24 Stunden nach der Buchung storniert wird. Gleiches gilt für die 2. Möglichkeit

der „Stornierung im Voraus“. Hier werden dem Gast die Stornokosten erlassen, wenn er seine Buchung 4,8 oder 12 Wochen vor dem Check-In storniert.

Alle Hoteliers, die das nicht wollen, müssen aktiv im Login-Bereich von Booking.com die Haken entsprechend entfernen. ◀

### IMPRESSUM

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

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

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

Gestaltung:  
Karena Weiß,  
Tel. 04183 989081

Fotos: Colourbox: 12, 48  
Fotolia: 10, 17, 23, 24, 48, 49  
Shutterstock: 13, 22  
Pixabay: 14

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

Die Ausgabe 5/2019 des  
DEHOGA Magazins erscheint  
am 23.10.2019

# 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 Gaststätten, fern gehalten. Im 15-Minuten-Takt gibt der batteriebetriebene Spender den Duft einer afrikanischen Chrysanthem-Art (Pyrethrum = gelbliches Pulver, aus den zermahlenden Blütenköpfen ein-

ger Wucherblumen-Arten, das zur Vertreibung von Insekten dient) ab. Nach ca. 24 Stunden ist der Raum insektenfrei, selbst bei geöffneten Fenstern und Türen und verhindert ein 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 m<sup>2</sup> 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 anzu-

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



## Mieter gesucht!

**Lüneburg - Neuer Gastronomiestandort am Ufer der Ilmenau!**  
Ca. 367,0 m<sup>2</sup> Ges.-Fläche, lichtdurchfluteter Gastraum, großzügige Sonnenterrasse, Fensterfront entlang der ges. Westseite, Ausbau/ Gestaltung nach individ. Wünschen möglich, € 3.670,00 KM + BK, Kautions als Bankbürgschaft, Provision 3 KM zzgl. 19,0 % MwSt.

Rufen Sie uns an - wir freuen uns auf Ihre Ideen!  
MASZUTT & BAUER IMMOBILIEN  
☎ 04131 - 789 950  
www.maszutt-bauer.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@rued.info  
**8 Tage kostenlos zur Probe**  
Verkäufer gesucht

**Bei Zwangsversteigerungen**  
Erwerb u. L. bis 50% unter Verkehrswert möglich, dazu ohne Maklerprovision und Notarkosten. Viele interessante Objekte im VIZ-Kalender mit wertvollen Praxis-tips. Nutzen Sie Ihre Chance mit Argetra GmbH, www.argetra.de  
☎ 02102-711711



Das Herzog Anton Ulrich-Museum ist eines der ältesten Kunstmuseen Europas und das Kunstmuseum des Landes Niedersachsen. Es verwahrt neben einzigartigen Gemälden - darunter Bilder von Giorgione, Rubens, Rembrandt und Jan Vermeer van Delft - die größte Sammlung italienischer Majolika-Keramik nördlich der Alpen, über zweihundert Exemplare französischer Emailmalerei und eine beachtliche Kollektion ostasiatischer Kunstwerke. Regelmäßige Sonderausstellungen von überregionaler Bedeutung runden das Angebot ab. Zum 8.11.2019 soll der Betrieb der neu errichteten und ausgestatteten gastronomischen Einrichtung im Herzog Anton Ulrich-Museum beginnen. Der Besuch der Gastronomie ist ohne Eintritt möglich.

Nähere Informationen zum Interessenbekundungsverfahren erhalten Sie im Internet auf <https://www.3landesmuseen.de/>. Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an Herrn Dr. Burkhard Nolte, Vorstand - Betriebswirtschaftlicher Leiter, Tel. (0531) 1225-4000, b.nolte@3landesmuseen.de.



**Gaststätte in Hamburg**  
Traditionsreich, alteingesessen, umsatzstark, überregional bekannt. Aus Altersgründen zu verkaufen. Weitere Infos: Tel. 0178-9151961

**Wir suchen ab 01.10.2019 für das Restaurant und Café „Windmüller“ in 21720 Steinkirchen einen Pächter (m/w/d).**  
Das etablierte Restaurant „Windmüller“ befindet sich in einem reetgedeckten Fachwerkhaus (über 250 Jahre alt) mitten im Alten Land.  
In den weiteren Räumlichkeiten wird der DRK-Kreisverband Stade eine Begegnungsstätte, Tagespflege und eine ambulante WG betreiben.  
Bei Interesse schreiben Sie uns bitte an:  
**DRK-Kreisverband Stade**  
Am Hofacker 14, 21682 Stade  
oder per E-Mail an [info@kv-stade.drk.de](mailto:info@kv-stade.drk.de)

**Gastgewerbe in zentraler Lage von Fintel (LK Rotenburg Wümme) zu verkaufen**  
Gesamtfläche: 795 m<sup>2</sup>, 2 Säle + Restaurant, Wohnung und Bauplatz inkl. komplettem Inventar (Küche, Tresen, Bestuhlung etc.)  
KP: 398.000,00 €  
Weitere Infos: Koch Immobilien  
04182-238970  
[anfragen@koch-immobilien-management.de](mailto:anfragen@koch-immobilien-management.de)

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

### Isernhagen - Ladenlokal mit Herz und Heim - erfüllen Sie sich Ihren Traum



Freies Gastronomieobjekt mit ca. 137 m<sup>2</sup> Fläche zzgl. Kühlhaus und Keller. 44 Innen- und 26 Außenplätze. Superschöne und geschmackvoll sanierte ca. 90 m<sup>2</sup> Betreiberwohnung im 1. OG. In bester Lage von Isernhagen. Denkmalgeschütztes Fachwerkhaus. Wesentlicher ET: Gas, Bj. 1890, KP 550.000 € zzgl. 5,95 % Prov. inkl. USt.

Immobilien am Maschsee Grundbesitzhandel GmbH, Hannover, Tel. 0511 / 123 125-0 | [info@immobilien-am-maschsee.com](mailto:info@immobilien-am-maschsee.com)

### Garni-Hotel Plus - TOP Innenstadtlage Walsrode

Grundstück 825 m<sup>2</sup>, Nutzfläche 700 m<sup>2</sup>, 11 Zimmer erweiterbar, Betreiberwohnung vorhanden, Bistro/Frühstücksraum 55 Plätze, Ideal zur Existenzgründung, laufender Betrieb.

GastoEXchange Berlin GmbH | [info@gex-berlin.de](mailto:info@gex-berlin.de)  
Hans J. Holst Tel: 0171 5141160 | Berlin – Bremen - Krefeld

### Gaststätte Lingen (Emsland) 320.000 €



Gaststätte mit Betreiberwohnung und 5 Gästeapartements

Baujahr 1965, lfd. renoviert; ca. 645 m<sup>2</sup> Nutzfläche; komplett ausgestatteter Schankraum, Gastzimmer, Sanitäranlagen und Küche; brauereifrei; Vollkeller mit WCs, Kühlkeller etc.; optimale Lage am Knotenpunkt von 3 Radwanderwegen;

Das neben der Gaststätte befindliche Wohnhaus steht ebenfalls zum Verkauf.

Immobilienberater Klaus Driever  
Telefon: 0591 9135-9401

Volksbank Lingen eG  
[www.volksbank-lingen.de/immobilien](http://www.volksbank-lingen.de/immobilien)

### Speisegaststätte mit Wohnung in HH - Groß Flottbek

165 m<sup>2</sup>, 60 Innenplätze, 40 Außenplätze, inventarisiert, in reizvollem Ambiente. Provisionsfrei. Exposé auf Anfrage.  
[www.grossflottbek.de/gastro](http://www.grossflottbek.de/gastro), 040-67307260

### Alteingesessener Hotelbetrieb mit Restaurant plus 2 Säle in 28879 Grasberg

Gewerbefl. ca. 2.075 m<sup>2</sup>, Grundstück ca. 8.339 m<sup>2</sup>, Hotel 23 Zi. (47 Betten),



Betriebswohnung 160 m<sup>2</sup>, 2 Säle mit bis zu 450 Sitzpl. + Bühne.  
65 PKW-Stellplätze, 3 Garagen,  
(V: 159,40 kWh Wärme /  
59,50 kWh Strom / Gas / Bj. 1900).  
Kaufpreis 1.750.000,00 € +  
Käufercourtage 5,95% inkl. MwSt.

[www.1-A-Immobilien.de](http://www.1-A-Immobilien.de)  
Tel. 0421 - 27 65 65 0

### Wedemark Resse - Heide-Gasthof

Gastplätze: Altbau 118, Neubau 72, Terrasse 70 in m<sup>2</sup>: Nfl 500, Wfl 95, Terr. 128, Grdst 1.262 VB 490.000 €. EBA beauftr. Mail [immo@raspini.de](mailto:immo@raspini.de)

### Wegen Gaststättenaufgabe - Inventar zu verkaufen

Gaststätteneinrichtung, Küchengeräte, Zimmereinrichtung, diverse Teile.  
Weitere Infos: 0172-4344988

### Hotel am Ilmenau-Ufer in Bad Bevensen



Wohn-/Nutzfläche ca. 1.000 m<sup>2</sup>, 11 Einzel- u. 9 Doppelzimmer, 4 Suiten, Balkone, Terrassen, Garten, Parkplätze, KP: € 1.080.000,-

Jacholke-Immobilien, Tel. 05820 1700, [info@jacholke-immobilien.de](mailto:info@jacholke-immobilien.de)

### Rinteln, Gastronomieobjekt (Café/Pension) direkt am Kirchplatz!

Individuell nutzbare Gewerbefläche gesamt rd. 300 m<sup>2</sup>, aktuell Gästezimmer, Wirtschaftsbereich mit Küche und Lager, sowie Café mit ca. 65 Sitzplätzen zzgl. Außenbereich, Grd. 270 m<sup>2</sup>, BJ 1918, ÖL-ZH, Baudenkmal gem. §16 (5) EnEV, Euro 255.000,00 € zzgl. Prov. Volksbank in Schaumburg eG, Christian Gregor, Tel. 05751 / 405-4025, [c.gregor@vb-is.de](mailto:c.gregor@vb-is.de)



### Gastronomie-Lokal in Rintelner Top-Lage!



Restaurant, Gesamtfläche ca. 221 m<sup>2</sup>, Gastronomische Fläche ca. 155 m<sup>2</sup>, Lager ca. 21 m<sup>2</sup>, Nutzfläche ca. 66 m<sup>2</sup> Direkte Lage in der Fußgängerzone. Miete Euro 2.590,- VB, Betriebskosten Euro 250,00. Verbrauchsausweis vorhanden, Gas, E, 139,01 kWh/(m<sup>2</sup>\*a)

Breier & Roloff Immobilien GbR,  
Bückeburg, 05722/2811038  
[breier@wohnen-und-werte.de](mailto:breier@wohnen-und-werte.de)

### Zwei Betriebe zu verkaufen ! Bed & Breakfast und Restaurant

Toplagen an der Ostfriesischen Nordseeküste  
Infos: RE/MAX Wittmund, Tel. 04462 / 9232812

### Gastronomiefläche in 19303 Dömitz

Begehrtes Touristengebiet mit Blick auf die Elbe, Gastraumfläche 110m<sup>2</sup>, Gesamt 172m<sup>2</sup>, Gut ausgestattete Küche, Bestuhlung und Ausschank vorhanden. Außenbereich und Grdst. mit genügend Parkplätzen. Weitere Auskünfte erhalten Sie unter Tel. 04621/977681 oder [info@sindram-schleswig.de](mailto:info@sindram-schleswig.de)

### Aus Alters- und Gesundheitsgründen verkaufen wir in 2020 unser im Landkreis Osnabrück

gelegenes schönes, kleines gutgehendes Hotel mit 12 Zimmern, Restaurant, zwei Kegelbahnen, Biergarten, Photovoltaikanlagen zur Selbstnutzung, große Sauna, mehrere Garagen, großer Parkplatz auf 5.000 m<sup>2</sup> Grundstück.  
Weitere Infos: Tel. 0175-7694331

### Gastronomieauflösung - Alles muss raus!

Hochwertiges Inventar zu verkaufen (Holländische Lampen, alles aus der Küche, Stühle, Tische, wertvoller Tresen und vieles mehr). Kontakt: Telefon 0421/6168560 oder 0151/50148992

### AUSSCHREIBUNG

der Verpachtung der gastronomischen Einrichtung im Kultur- und Kongresszentrum Bad Langensalza, An der Alten Post 2 in 99947 Bad Langensalza.

Die Stadt Bad Langensalza beabsichtigt, auf dem Wege der öffentlichen Ausschreibung, die Gaststätte mit Rosenlounge im Kultur- und Kongresszentrum, Bad Langensalza mit Inventar ab dem 01. Januar 2020 neu zu verpachten. Infos zur Ausschreibung unter: <https://www.badlangensalza.de/rathaus/ausschreibungen-stellenangebote/>



## SEPTEMBER

<b>02.09. 10.30 bis 17.00 Uhr</b>	<b>2. Energiegipfel des Gastgewerbes</b> Hannover, <a href="https://bit.ly/2N3KW4B">https://bit.ly/2N3KW4B</a>
<b>02.09. 9.30 Uhr</b>	<b>HACCP-Seminare</b> Gasthof Buller, Glandorf Infos und Anmeldung: Tel. 0541-73921
<b>02.09. 15.00 &amp; 18.00 Uhr</b>	<b>HACCP-Seminare</b> Landgasthaus Kortlüke, Belm-Vehrte Infos und Anmeldung: Tel. 0541-73921
<b>04.09.</b>	<b>Hygieneschulung</b> DEHOGA Kreisverband Aschendorf- Hümmling/Papenburg Gasthof Westhus, Dörpen
<b>04.09. 15.00 Uhr</b>	<b>Hygieneschulung</b> DEHOGA Kreisverband Stade Niedersachsenschänke, Fredenbeck
<b>05.09. 10.00 Uhr</b>	<b>Bezirksdelegiertenversamm- lung mit Ausflug</b> DEHOGA Bezirksverband Stade
<b>05.09.</b>	<b>Hygieneschulung</b> DEHOGA Kreisverband Meppen Gasthaus Fullen, Meppen
<b>09.09. 15.00 Uhr</b>	<b>Herbsttagung Bezirksverband Lüneburg MühlWerk</b> An der Wassermühle 2, 29640 Schneverdingen-Lünzen
<b>10.09. 10.00 Uhr</b>	<b>Workshop „Barrierefreiheit als Chance“</b> Langenhagen, <a href="https://bit.ly/2KAellh">https://bit.ly/2KAellh</a>
<b>16.09.</b>	<b>Das 1x1 im Service – gastorientiertes Verhalten</b> Romy Wassermann
<b>16.09.</b>	<b>Jahresfahrt 2019 nach Schleswig-Holstein</b> DEHOGA-Kreisverband Grafschaft Hoya
<b>19.-20.9.</b>	<b>IHK Tourismustag in Stade</b>
<b>23.09.</b>	<b>Service gestalten: perfekt auf den Gast eingestellt</b> Hana Radosic
<b>26.-27.09.</b>	<b>Q-Seminar in Wolfenbüttel</b>

## OKTOBER

<b>15.10.</b>	<b>Webinar Tipps zur erfolg- reichen Stellenausschreibung</b> 11 bis 12 Uhr
<b>15.10.</b>	<b>Kernkompetenzen im Housekeeping</b> Julia Volland
<b>20.-22.10.</b>	<b>Landesverbandstag</b> Gifhorn (nur für Delegierte)
<b>22.10.</b>	<b>Seminar</b> Kundenfeedback – Wichtiger Impuls- geber und Instrument zur Kundenbin- dung, in Westerstede

## OKTOBER

<b>26.10.</b>	<b>Beginn Servierkurs</b> DEHOGA Grafschaft Hoya Gasthaus Dillertal in Dille
<b>29.10.</b>	<b>Konfliktmanagement für Ausbilder</b> Sabine Krösche
<b>29.10.</b>	<b>Tagesausflug nach Ludwigs- lust/Vielanker/Boitzenburg</b> Kreisverband Uelzen
<b>29.10. 11.00 Uhr</b>	<b>Vortrag „Hotellerie und Ga- stronomie 2020“</b> DEHOGA Bezirksverband Hildesheim relaxa Hotel Bad Salzdettfurth

## NOVEMBER

<b>03.-04.11.</b>	<b>Herbstarbeitskreis</b> in Tangendorf
<b>05.11.</b>	<b>Betriebswirtschaft in der Küche</b> Michael Rexroth
<b>05.-06.11.</b>	<b>Q-Seminar in Aurich</b>
<b>09.-10.11.</b>	<b>Wochenende für das Onkologische Forum Celle</b> Gastronomen spenden aus ihrem Umsatz für das Onkologische Forum Celle
<b>11.11. 10.00 Uhr</b>	<b>Herbstversammlung</b> Kreisverband Stade
<b>13.11.</b>	<b>Jahreshauptversammlung DEHOGA Grafschaft Hoya</b> Gasthaus Freye in Bassum
<b>18.11.</b>	<b>Reklamationen souverän bearbeiten</b> Jürgen Stadelmann
<b>25.11.</b>	<b>Profit durch Preisgestaltung</b> Frank Rüschenbaum
<b>25.-26.11.</b>	<b>Q-Seminar in Hannover</b>
<b>26.11.</b>	<b>Gastfreundschaft Digital: die interaktive Website</b> Andreas Pfeifer
<b>26.11. 10.00 Uhr</b>	<b>Seminar „Regionalität als Marke“</b> DEHOGA Bezirksverband Hildesheim Van der Valk Hotel Hildesheim

## DEZEMBER

<b>05.12. 15 Uhr</b>	<b>Senioren-Weihnachtsfeier Kreisverband Celle</b> Hotel im Wiesengrund in Hermannsburg-Weesen
--------------------------	--



### ■ DEHOGA Termine

#### ■ Sonstige Termine

Anmeldung bei den jeweiligen  
Veranstaltern

#### ■ Webinare von YOURCAREERGROUP

Für DEHOGA Mitglieder kostenlos!  
Anmeldung generell über:  
[www.dehoga-niedersachsen.de/  
seminare](http://www.dehoga-niedersachsen.de/seminare)

#### ■ Termine des Jungen DEHOGA

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

#### ■ Seminare der DEHOGA- Akademie

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

#### ■ Ausbildung zum QualitätsCoach

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