

DEHOGA

MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 4 · September 2020

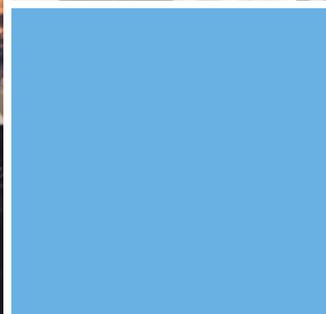


VERLÄSSLICHE LOCKERUNGEN GEFORDERT

Gastgewerbe braucht Perspektiven

DAS Q MACHT
DEN UNTERSCHIED.

In Niedersachsen wird
Service mit „Q“ geschrieben!



„Ihr zufriedenes
Lächeln
ist unser Ziel!“



Martin Luiten, General Manager

Überraschend komfortabel – natürlich VAN DER VALK!

In privilegierter Lage – an einem der schönsten historischen Marktplätze Norddeutschlands – liegt das Van der Valk Hotel Hildesheim.

Hier finden Sie ein ganz besonderes Ambiente. Seien Sie unsere Gäste – unsere oberste Priorität. Welche Wünsche Sie auch haben, nach unseren Möglichkeiten tun wir alles, diese zu erfüllen.

Wir vom Q-Team sind die Vordenker für Veränderung. Unsere Motivation soll für jeden Mitarbeiter ansteckend sein.

Informationen und Seminartermine
ServiceQualität Deutschland in Niedersachsen:

TourismusMarketing Niedersachsen GmbH
Larissa Gerigk
Essener Straße 1, 30173 Hannover
Telefon: 0511 270488-21
qualitaet@tourismusniedersachsen.de
www.q-deutschland.de

ServiceQualität Deutschland –
eine Initiative für
erfolgreiche Gastgeber.



ServiceQualität
DEUTSCHLAND

Tourismus und Gastgewerbe

zählen zu den wichtigsten Wirtschaftszweigen in Niedersachsen mit fast 12 Milliarden Euro Bruttowertschöpfung und landesweit mehr als 290.000 Beschäftigten. Gerade in diesem Bereich hat die Krise alle Beteiligten besonders schwer getroffen, weil der Infektionsschutz leider harte Einschränkungen erforderlich gemacht hat. Der DEHOGA Niedersachsen hatte mich bereits früh über die Auswirkungen des Coronavirus auf das niedersächsische Hotel- und Gaststättengewerbe und den damit verbundenen Herausforderungen aufmerksam gemacht.

Diese Einschätzung hat sich dann leider in den dann folgenden Wochen und Monaten bestätigt. In dieser schwierigen Zeit haben Landesregierung und DEHOGA stets sehr engen Kontakt miteinander gehalten. Uns allen war und ist bewusst, dass es um die Existenz vieler Unternehmen und Arbeitsplätze geht. Deswegen hat die Landesregierung schon früh Unterstützungsprogramme vorgesehen und in das erste Soforthilfeprogramm „Liquiditätssicherung für kleine Unternehmen“ von Mitte März einfließen lassen.

In weiteren, regelmäßigen Gesprächen waren und sind unter anderem die Behandlung der Auszubildenden in der Krise und der Stufenplan zur Wiedereröffnung der Gastronomie und Hotellerie wichtige Themen. Auch an unserem bundesweit beachteten 5-Stufenplan der Landesregierung zu Lockerungen hat der DEHOGA seinen Anteil, so wurden die Anforderungen für ein Hygieneschutzkonzept für die Gastronomie in enger gemeinsamer Abstimmung erarbeitet. Für diese gute Zusammenarbeit bedanke ich mich noch einmal sehr herzlich.

Mit ist sehr bewusst, das auch nach den Lockerungen, die es seitdem gegeben hat, das Geschäft nach wie vor eher mäßig bis schlecht läuft.



Bildrechte: Niedersächsische Staatskanzlei/Holger Hollemann

Eine wirklich nachhaltige Entspannung wird erst dann erreicht werden, wenn sich insgesamt die Situation deutlich verbessert und die Fallzahlen massiv zurückgehen.

In den letzten Monaten haben alle Mitglieder der Landesregierung erlebt, wie wichtig die Einbindung von Interessenverbänden wie des DEHOGA in die tägliche Arbeit der Krisenbewältigung ist. Gleichwohl ist mir bewusst, dass viele unserer Maßnahmen oft nicht die ungeteilte Zustimmung der Betroffenen finden können, Ihr Verband ist da keine Ausnahme. Viel wichtiger ist mir aber die Übereinstimmung in einem zentralen Punkt: Wir werden das Coronavirus nur gemeinsam überwinden können. Abstand, Hygiene und Maske sind das Fundament des Infektionsschutzes. Dafür brauchen wir auch weiterhin Ihre Hilfe. Daher freue ich mich sehr, dass auch der DEHOGA die Motive unserer Kampagne „Wir sind stärker! Niedersachsen gegen Corona“ nutzt und weiterverbreitet. Vielen Dank für Ihre Unterstützung – und für Ihre Geduld.

Mit freundlichen Grüßen,

Ihr Stephan Weil

Inhaltsverzeichnis

CORONA-KRISE:	TOP Ausbildungsbetrieb	12	ENERGIE	Hildesheim	30
Kundgebung in Hannover	4	GEMA-Meldung	13	Zu gut für die Tonne	18
Studie Auswirkungen Gastro	8	Online-Buchbarkeit	14	BEZIRKSVERBÄNDE	
DEHOGA-Umfrage	10	Hotellklassifizierung	15	Weser-Ems / Ostfriesland	20
Betriebsschließung	11	Kassensysteme	16	Lüneburg	21
		Hygiene-Management Q4me	16	Osnabrück	24
		JUNGER DEHOGA	17	Braunschweig-Harz	28
				Hannover	31
				Impressum	33
				Märkte/Produkte/Immobilien	34
				Alle Termine auf der Rückseite	

Kundgebung in Hannover: Dramatische Situation im Gastgewerbe

PLANUNGSSICHERHEIT FÜR FEIERN IST DRINGEND ERFORDERLICH – FÜR GÄSTE UND GASTWIRTE

Etwa 300 Gastwirte und Hoteliers aus ganz Niedersachsen machten am 30. Juni 2020 auf einer Kundgebung an der Hannoverschen Marktkirche ihren Sorgen aufgrund der coronabedingten Einschränkungen Luft. Stellvertretend für alle gastronomischen Betriebe in Niedersachsen (nur max. 300 Teilnehmer waren von der Versammlungsbehörde zugelassen worden) rückten sie bei einer Kundgebung ihre existentiellen Nöte in den Mittelpunkt:

„Die Corona-Pandemie stelle das niedersächsische Gastgewerbe vor noch nie dagewesene Herausforderungen. Die Umsätze im Gastgewerbe sind mit den landesrechtlichen Beschränkungen infolge der Corona-Pandemie ab 16. März 2020 weitestgehend auf Null eingebrochen“, so Detlef Schröder, Präsident des DEHOGA Niedersachsen.

„Vielen Betrieben steht trotz der weitgehenden Wiedereröffnung das Wasser bis zum Hals. Besonders stark betroffen sind immer noch die Betriebe, die im Schwerpunkt Gesellschaften und andere Veranstaltungen ausrichten. Es gibt seitens der Landesregierung nach wie vor keine Wegweisung, ab wann Hochzeiten, Geburtstage usw. in der Gastronomie auch in größerer Gesellschaft wieder möglich sind. Die Betriebe aber auch die Gäste benötigen unbedingt Planungssicherheit, indem die Landesregierung festlegt, wann diese Feiern wieder starten dürfen“, formuliert Detlef Schröder die zentrale Forderung der Branche.

Wirtschaftsminister Dr. Bernd Althusmann zeigte sich betroffen von der Situation im Gastgewerbe und richtete seine Worte an die Menge. Aufgrund der besonderen Betroffenheit von

Hotellerie und Gastronomie habe die Niedersächsische Landesregierung in ihrem zweiten Nachtragshaushalt eine Förderung von 120 Mio. Euro für Tourismus, Hotellerie und Gastronomie in Niedersachsen beschlossen.

In einem Gespräch mit Heiger Scholz, Staatssekretär im Gesundheitsministerium, machten Vertreter aus Hotellerie und Gastronomie um DEHOGA-Vizepräsident Dirk Breuckmann deutlich, wie die Landesregierung dem Gastgewerbe helfen kann: „Geben Sie uns Planungssicherheit! Weisen Sie aus, wann Veranstaltungen und Feiern wieder und vor allem mit welcher Ausgestaltung und in welcher Größenordnung durchgeführt werden dürfen. Bitte denken Sie daran, dass mit der uns drohenden Betriebsschließung auch ein Stück Gastronomietradition vergehen würde“.



DEHOGA-Vizepräsident Dirk Breuckmann (l.) im Gespräch mit Heiger Scholz (2.v.l.), Staatssekretär im Gesundheitsministerium.



Vertreter des Jungen DEHOGA überreichten ihre Forderungen an Ministerpräsidenten Stephan Weil.

Vertreter des Jungen DEHOGA suchten mit Unterstützung von DEHOGA-Vizepräsidentin Birgit Kolb-Binder das Gespräch mit einigen Landtagsabgeordneten und Ministerpräsident Stephan Weil. Sie überreichten ihre Forderungen zur Rettung des niedersächsischen Gastgewerbes.

Weder soll es eine Differenzierung zwischen Hotellerie und Gastronomie geben, noch soll in der Gastronomie eine Aufteilung in speisenorientierte, getränkeorientierte, musikorientierte oder tanzorientierte Betriebe geben. Vielmehr ist sich die Branche einig, dass je-

der, der die vorgegebenen Personenabstände und Hygienekonzepte einhalten kann, das Recht haben sollte, ohne Einschränkungen zu öffnen.

Der DEHOGA hat für Hotellerie und Gastronomie Hygienekonzepte entwickelt, die Gästen und Mitarbeitern ein größtmögliches Maß an Sicherheit gegen eine Corona-Infektion geben. „Wir haben uns auf Tischabstände eingelassen, wir haben akzeptiert, dass unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei der Arbeit eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen. Wir haben akzeptiert, dass unsere Gäste sich

bei einem Besuch in unseren Betrieben registrieren lassen müssen und vieles mehr“, zeigt Schröder die Bemühungen der Branche auf.

„Wir fordern deshalb die Landesregierung noch einmal auf, schaffen Sie Planungssicherheit für unsere Betriebe. Sorgen Sie für eine endgültige Wiedereröffnung aller Spielformen von Gastronomie und Hotellerie in Niedersachsen. Nicht nur wir Unternehmer, sondern auch unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen werden es Ihnen danken, von unseren Gästen ganz zu schweigen“, so Schröder abschließend. ◀

DEHOGA-Präsident Detlef Schröder







Fotos: Matthias Falk, Carsten Dauer

STUDIE DER UNIVERSITÄT OSNABRÜCK UNTERSUCHTE DIE AUSWIRKUNGEN AUF DIE GASTRONOMIE IN NIEDERSACHSEN

COVID-19 als Katalysator des Strukturwandels?

Die COVID-19-Pandemie und die damit verbundenen Restriktionen haben viele Gastronomiebetriebe in eine tiefe Krise gestürzt. Ein Team vom Institut für Geographie der Universität Osnabrück – Professor Martin Franz, Dr. Philip Müller und Dr. Thomas Neise – hat untersucht, wie sich diese Krise auf die gastronomischen Betriebe auswirkt und wie die betroffenen Betriebe darauf reagieren. Deutschlandweit haben 623 Unternehmen an einer Online-Befragung teilgenommen, davon – nach einem Aufruf der DEHOGA Niedersachsen – 175 Unternehmen aus Niedersachsen. „Die Befragung fand auf dem Höhepunkt der Einschränkungen von Mitte April bis Mitte Juni statt. Mit ausgewählten Gastronomen haben wir zusätzlich intensive Interviews geführt, um die Ergebnisse besser einordnen zu können“, erläutert Dr. Philip Müller.

In Niedersachsen schlossen 41 Prozent der befragten Betriebe ihre Lokale bereits, bevor dies staatlich angeordnet wurde – dieser Wert liegt höher als im Rest von Deutschland (34 Prozent).

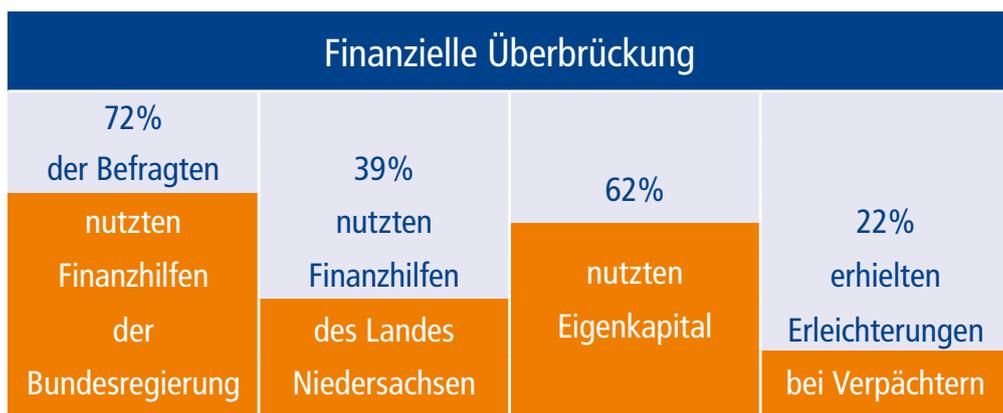
Im Durchschnitt wurden während der Phase der harten Einschränkungen in der Gastronomie in Niedersachsen nur 9 Prozent des Umsatzes des Vorjahresmonats erreicht. Zwischen ländlichen und städtischen Räumen sind dabei die festgestellten Unterschiede gering. Viele Betriebe (39 Prozent) haben versucht, den Umsatzrückgang zumindest zum Teil durch Abhol- und/oder Lieferdienste auszugleichen. Über 30 Prozent haben diese Dienstleistungen aufgrund von Corona neu eingeführt, wobei Abholangebote überwogen. Im ländlichen Raum ist der Anteil an Betrieben mit

Abhol- und Lieferservice ähnlich hoch wie in Städten. Durch solche Dienste konnten die Umsatzeinbußen zwar verringert werden, aber auch bei Betrieben mit Abhol- und/oder Lieferdiensten lag der Umsatzeinbruch in Niedersachsen durchschnittlich noch bei 86 Prozent – und damit leicht höher als im Rest Deutschlands. „Wir haben auch untersucht, warum von vielen Betrieben auf Liefer- oder Abholdienste verzichtet wurde. Der geringe erwartete Gewinn und die fehlende Nachfrage waren die wichtigsten Gründe. Auch die fehlende Eignung der Produkte und die nicht vorhandenen technischen Voraussetzungen wurden von vielen angegeben,“ erklärt der Wirtschaftsgeograph Dr. Thomas Neise.

Nahezu alle Gasstätten haben durch COVID-19 große Finanzierungsprobleme erlitten, wobei

dies für Betriebe in eigener Immobilie wesentlich weniger ausgeprägt ist. Zur finanziellen Überbrückung wurden von 87 Prozent der befragten Betriebe verschiedene Fördermaßnahmen und Kredite genutzt. Am meisten von den Betrieben in Anspruch genommen wurden die Finanzhilfen der Bundesregierung (72 Prozent), in Niedersachsen hatten aber auch die Finanzhilfen des Bundeslandes eine relativ große Bedeutung (39 Prozent). Um die Corona-Krise zu überbrücken setzen gleichzeitig 62 Prozent der Gastronomen und GastronomInnen ihr Eigenkapital ein. Nur 22 Prozent konnten Erleichterungen bei ihren Verpächtern durchsetzen.

„Die Möglichkeiten, Mieten, Steuern und andere Zahlungen zu stunden wurde von vielen befragten Personen durchaus kritisch gesehen. Es besteht eine Angst, durch die fällig werdenden Zahlungen zu einem späteren Zeitpunkt finanziell überfordert zu sein. Die fehlende Möglichkeit in der Gastronomie, ausgefallene Umsätze nachzuholen und die häufig geringen Gewinne der Betriebe auch schon vor der Krise machen diese Sorgen nachvollziehbar,“ so Dr. Philip Müller.



Für die Betreiberinnen und Betreiber wirkte sich der Umsatzrückgang auch im privaten Bereich massiv aus. Über 50 Prozent mussten sich privat stark und 35 Prozent etwas finanziell einschränken. Lediglich bei 11 Prozent wirkte sich diese Phase der Krise im privaten Bereich wenig oder gar nicht aus.

Die Befragten blicken meist pessimistisch in die Zukunft. 85 Prozent der Betriebe in Niedersachsen gaben in der Befragung an, auch langfristig einen geringeren Ertrag zu erwarten. Auch mit strengeren Hygienevorschriften (81 Prozent), fehlendem Kapital für Investitionen (75 Prozent) und weniger Gästen (76 werden) rechnen die meisten. Zwei Drittel der Befragten in Niedersachsen schätzen die Zukunft ihres Betriebs als gefährdet ein. Deutschlandweit ist der Anteil mit 78 Prozent leicht höher. Einen Unterschied ist in Niedersachsen zwischen ländlichen und urbanen Raum zu erkennen.

Während 74 % der Befragten im ländlichen Niedersachsen die Zukunft ihres Betriebs als gefährdet ansehen, ist der Anteil in den Städten Niedersachsens mit 80 Prozent höher. „Zunächst haben wir angenommen, dass dies an der höheren Eigentumsquote bei den Gaststättenimmobilien in ländlichen Räumen liegen könnte. Eine genauere Analyse zeigte aber, dass dies nicht der Fall ist. Stattdessen hat die größere Bedeutung von Stammkunden den Betrieben in der Peripherie geholfen und auch der zeitweise Wegfall des Pendelns in die Zentren scheint ein Faktor gewesen zu sein. Das heißt die Leute, die sonst in die Stadt gefahren sind,

sind in ihren Wohnorten geblieben und haben dann da auch möglicherweise die Gastronomie genutzt. Deshalb haben weniger Unternehmen in peripheren Räumen die Situation als existenzgefährdend bezeichnet, als in den städtischen Gebieten,“ so Dr. Thomas Neise.

Bei Unternehmen, die bereits vor der Pandemie einen sinkenden Umsatz hatten, liegt der Anteil der Betriebe, die als gefährdet angesehen werden, bei 76 Prozent. Betreiberinnen und Betreiber inhabergeführter Unternehmen (56 Prozent) sehen die Existenz ihres Betriebes häufiger als gefährdet an, als jene von nicht-inhabergeführten Unternehmen (36 Prozent). „Bei der Bewertung der Ergebnisse ist zu beachten, dass die Pandemie in Deutschland auf eine Branche getroffen ist, die auch vorher schon umfangreichen Veränderungen unterlag: Zum einen der Formatwandel, in dessen Rahmen die Zahl der Restaurants und Schankwirtschaften sinkt, während Imbissstuben und Cafés zunehmen.

Zum anderen gewinnt die Systemgastronomie Marktanteile. Hinzu kommt eine zunehmende Konzentration von Gastronomiebetrieben in zentralen Lagen. Wenn sich die Einschätzungen der Befragten bewahrheiten, könnte COVID-19 zu einem Katalysator von diesem Wandel in der Gastronomie in Deutschland werden,“ meint Professor Franz. „So gab zum Beispiel ein Systemgastronom im Interview an, dass er nach Corona mit besseren Expansionsmöglichkeiten rechne, weil die Konkurrenz wegfallen und viele Immobilien dann zu günstigeren Konditionen zur Verfügung stünden.“



Die Wissenschaftler haben die Ergebnisse bereits bei einer ganzen Reihe von Vorträgen präsentiert. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer kamen dabei meist aus Wirtschaftsförderungen und der Lokalpolitik. „Wir haben dabei auch auf die Unterstützungsmöglichkeiten hingewiesen, die Kommunen haben. Es gibt gute Beispiele, in denen Kommunen ihren Gastronomiebetrieben durch

eine Ausweitung der Außengastronomie mit Hilfe temporärer Umwidmungen von Parkplätzen oder den Verzicht auf Sondernutzungsgebühren geholfen haben. Insgesamt haben wir dabei den Eindruck, dass die Corona-Pandemie viele Akteure für die Probleme der Gastronomie sensibilisiert hat. Vorher wurde die Gastronomie oft als Selbstläufer angesehen. Das scheint sich jetzt ändern“ so Professor Franz. ◀

PORZELLAN MAASS
Gastronomie Equipment

Ihr Großhandel für

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

Duisburger Str.11, 28199 Bremen, Tel. 0421 - 53 65 20
Fax 0421 - 53 65 222, verkauf@porzellan-maass.de
www.porzellan-maass.de

DEHOGA-UMFRAGE

Hotellerie und Gastronomie in Niedersachsen kämpfen ums Überleben

Auch wenn Restaurants und Cafés unter Auflagen wieder Gäste bewirten und Hotels Touristen beherbergen dürfen, ist die Not in der Branche weiterhin groß. Nach wochenlanger Zwangspause klaffen riesige Löcher in den Bilanzen. Die Umsätze liegen weit unter den Vorjahreswerten. Das ist das Ergebnis einer Umfrage, die der DEHOGA Niedersachsen Mitte August veröffentlicht hat. DEHOGA-Präsident Detlef Schröder schlägt Alarm und mahnt dringend weitere Unterstützung für die Branche an: „Mehr als 65 Prozent der befragten Hotel- und Gastronomiebetriebe aus Niedersachsen sehen sich in ihrer Existenz gefährdet“, so Schröder. Um Arbeitsplätze und Betriebe zu retten und eine Pleitewelle ungeahnten Ausmaßes zu verhindern, fordert der DEHOGA eine Verlängerung der Kurzarbeitergeld-Regelung, die Entfristung der Mehrwertsteuersenkung mit Einbeziehung der Getränke, eine Verlängerung der Überbrückungshilfen sowie eine gesetzliche Regelung zur coronabedingten Pachtminderung.

„Die vom Land angekündigte Überbrückungshilfe in Höhe von ca. 25 Millionen Euro ist ein positives Zeichen der Landesregierung. In Anbetracht der Tatsache, dass sich 65 Prozent der Betriebe

existenziell bedroht sehen, kann das aber nicht ausreichen“, so Schröder.

„Wir brauchen mehr. Denn die Krise ist noch längst nicht vorbei“, so Schröder weiter. „Die Angst vor dem Winter ist groß.“

Viele Betriebe des Gastgewerbes leben schwerpunktmäßig von geselligen Veranstaltungen. Gerade auch vor diesem Hintergrund fordert der DEHOGA eine greifbare Perspektive für Feierlichkeiten in der Gastronomie. „Familienfeiern wie auch andere gesellige Veranstaltungen wie Weihnachtsfeiern oder Kohlfahrten müssen endlich wieder in einem größeren Rahmen möglich werden“, unterstreicht Schröder.

Dramatische Umsatzeinbußen im Gastgewerbe

Die Corona-Pandemie hat das Gastgewerbe in seine größte Krise der Nachkriegszeit gestürzt. Von Januar bis Juli beklagen die niedersächsischen Betriebe laut der aktuellen DEHOGA-Umfrage durchschnittliche Umsatzverluste in Höhe von 65 Prozent und liegen damit noch fünf Prozent über

dem Bundesdurchschnitt von 60,1 Prozent. Dabei betrug der Einbußen im März bereits 62,9 Prozent, im April dramatische 87 Prozent, im Mai 76 Prozent, im Juni 60 Prozent und im Juli 53 Prozent. Bezogen auf das Gesamtjahr rechnen die Betriebe mit einem Umsatzrückgang im Schnitt von mindestens 57,7 Prozent. Ein Grund für die Umsatzverluste sind auch die coronabedingten Vorschriften. Aufgrund der Abstandsgebote ist die Kapazität der Betriebe um durchschnittlich 45,4 Prozent eingeschränkt. „Das aktuelle Bild im Gastgewerbe ist sehr heterogen“, erklärt Schröder. „Während die Restaurants und Hotels in den Urlaubsregionen Zuvorsicht schöpfen, ist die Lage der Betriebe in vielen Städten weiter katastrophal.“ Touristen aus dem Ausland und vor allem Geschäftsreisende fehlen. Messen, Kongresse und Tagungen fänden immer noch nicht statt. Sämtliche damit verbundene Hotel- und Gastronomieumsätze fielen aus. Das sei fatal insbesondere für Businesshotels und Eventcaterer. Besonders dramatisch stelle sich auch die Lage bei den Diskotheken und Clubs dar, für die es immer noch keine Öffnungsperspektive gebe, so Schröder. „Die Verzweiflung der Unternehmer wächst von Tag zu Tag. Die Betriebe wissen nicht, wie sie durch

die Krise kommen können und befürchten ein massives Disco- und Clubsterben.“

Insgesamt 11,3 Prozent der gastgewerblichen Betriebe sind laut der Umfrage noch nicht geöffnet. Dazu zählen neben Diskotheken und Clubs vor allem kleinere Restaurants und Cafés, Kneipen und Bars, bei denen sich aufgrund der Abstandsgebote die Öffnung nicht rechnet.

Der Vorbuchungsstand in der Hotellerie liegt deutlich unter dem Vorjahr. Im August liegen die Reservierungen 45,2 Prozent, im September 48,9 Prozent und im Oktober 52,1 Prozent unter den Vorjahreswerten. ◀

E-SERVICE

Weitere Ergebnisse der Umfrage im Detail:

<https://www.dehoga-niedersachsen.de/presse-und-media/pressemitteilungen/>



Covid-19: Kein Erstattungsanspruch bei selbstverschuldeter Quarantäne

Arbeitnehmer und Selbständige, die sich in einer behördlich angeordneten Quarantäne befinden und dadurch einen Verdienstausfall erleiden, haben einen gesetzlichen Entschädigungsanspruch nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) gegenüber der zuständigen Behörde. Sofern der Arbeitnehmer einen gesetzlichen oder vertraglichen Anspruch auf Entgeltzahlungen gegen den Arbeitgeber hat, hat der Arbeitgeber die Entschädigung zu zahlen. Der Arbeitgeber hat jedoch die Möglichkeit, den gezahlten Lohn von der zuständigen Behörde erstattet zu bekommen.

Diese Regelung greift nach Einschätzung des Niedersächsischen Sozialministeriums, allerdings nicht, wenn Personen sich wissentlich in

ein vom RKI ausgewiesenes Risikogebiet begeben. Es sei aus allgemeinen Billigkeitserwägungen kaum zu rechtfertigen, wenn sich eine Person freiwillig in ein Gebiet mit Reisewarnung begibt und anschließend auf Staatskosten seinen Verdienstausfall für die (bewusst herbeigeführte) Quarantäne bekäme. Sofern erst nach Reiseantritt ein Land zum Risikogebiet erklärt wird greift jedoch die Erstattungsregelung nach dem IfSG. Dazu stellt das RKI in einem Archiv die entsprechenden Bekanntmachungen tageweise zur Verfügung. Da sich die Einschätzung zu Risikogebieten zum Teil täglich ändert, wird empfohlen sich am Abreisetag auf der entsprechenden Website des RKI zu informieren.

Praxis-Hinweis:

Es ist empfehlenswert, dass der Arbeitgeber die Arbeitnehmer darauf hinweist, dass ein Verlust der Lohnfortzahlung droht, wenn sich der Arbeitnehmer bewusst und freiwillig in ein Gebiet mit Reisewarnung begibt und sich anschließend im Sinne der **Niedersächsischen Corona-Verordnung** in Quarantäne begeben muss. Der Arbeitnehmer verstößt damit gegen seine Treuepflicht gegenüber seinem Arbeitgeber, was den Verlust der Lohnfortzahlung zur Folge haben kann. Eine Verletzung der Treuepflicht kann den Arbeitnehmer zum Schadensersatz in Höhe des Entgeltfortzahlungsanspruchs verpflichten. ◀

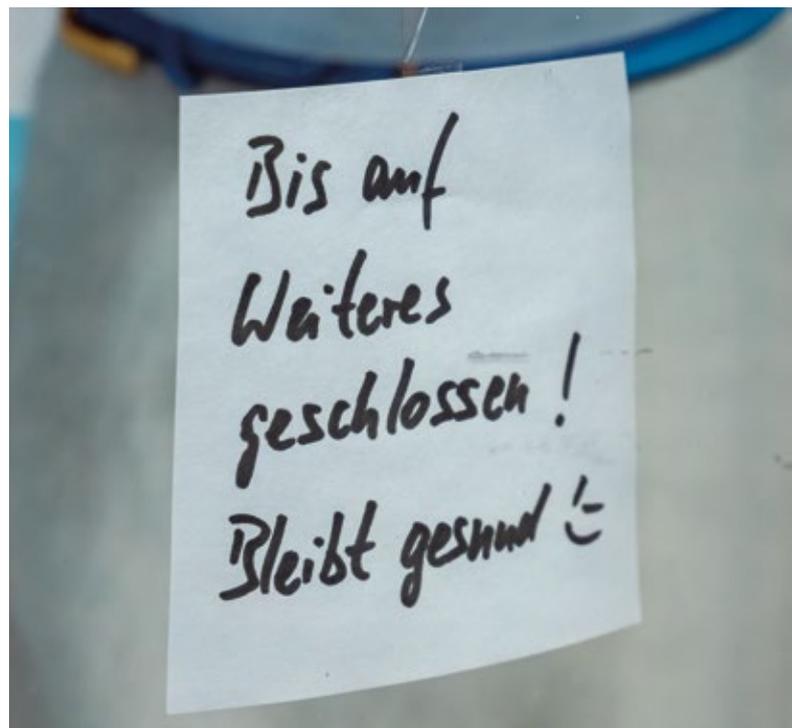
BETRIEBSSCHLIESSUNG WEGEN CORONA

Gericht weist Entschädigungsklage ab

Viele Unternehmen und Gewerbetreibende haben wegen des coronabedingten Lockdowns zum Teil dramatische Umsatzeinbußen hinnehmen müssen. Immer mehr von ihnen versuchen deshalb, den Bund oder das Land auf Entschädigung zu verklagen. Einen ersten Antrag dieser Art hat das Landgericht Heilbronn jüngst abgelehnt (I 4 O 82/20).

Eine selbstständige Friseurmeisterin, die ihren Salon im Zuge der Pandemiemaßnahmen Ende März schließen musste, hatte das Land Baden-Württemberg auf einen finanziellen Ausgleich für die ihr in dieser Zeit entstandenen Kosten verklagt.

Das Gericht begründete seine Entscheidung damit, dass die Friseursaloninhaberin bereits eine ausreichende Soforthilfe vom Land in Höhe von 9.000 Euro erhalten habe. Eine existenzielle Notlage, die von der Klägerin hätte nachgewiesen werden müssen, läge somit nicht vor. Auch sonst bestehe kein Anspruch auf Entschädigung. ◀



TOP AUSBILDUNGSBETRIEB

ANDERS Hotel Walsrode vom DEHOGA zertifiziert



Darauf darf das ANDERS Hotel Walsrode besonders stolz sein: Der DEHOGA hat das renommierte Haus als einen der ersten Betriebe in Niedersachsen zum TOP-Ausbildungsbetrieb zertifiziert.

„Wir sind glücklich darüber, dass wir so ein starkes Team haben“, sagt Hoteldirektor Klaus Anger, der trotz der nicht einfachen Situation unter Corona-Bedingungen die Auszeichnung mit dem ANDERS erreichen konnte. Mit dieser Ehrung würdigt der Fachverband den hohen Ausbildungsstand

des Hotels. Seit vielen Jahren arbeitet das Haus auf einem außergewöhnlich hohen und anspruchsvollen Level. Gerade erst begannen neue Lehrlinge ihre Ausbildung in der Küche und im Hotel.

Das gesamte Berichtsheftwesen und die Übungstätigkeiten wurden im Haus per App digitalisiert. Corona bot den Azubis dabei viel Zeit zum Üben. Und auch die Geschäftsleitung hat sich bei dieser App als „Azubis“ registrieren lassen: Bei Quizduellen zum Thema

Ausbildung ist man gegen die Azubis angetreten. Wer den Chef schlägt, konnte ein Überraschungspaket gewinnen. „Alle haben dadurch spielerisch gelernt, auch die Geschäftsleitung, sagt Klaus Anger schmunzelnd.

Um alle Auszubildenden in der schwierigen Zeit bei Laune zu halten und trotzdem zu lernen, wurden gemeinsame Ausflüge gemacht, beispielsweise zum Spargelstechen auf das Feld des

hauseigenen Lieferanten. Als besonderes Projekt für die Ausbildungs- und Praktikumswerbung haben die Auszubildenden vom ANDERS selbständig und in eigener Regie einen „Begrüßungsfilm“ gedreht.

„Wer, wenn nicht unsere Auszubildenden sind authentisch, um Werbung für uns zu machen“. Ein teambildendes Projekt, dessen Ergebnis sowohl auf der Homepage als auch in den Schulen gezeigt werden soll, um bei den Schülerinnen und Schülern für Praktikum und Ausbildung zu werben. ◀



Hoteldirektor Klaus Anger freut sich über die Auszeichnung des ANDERS Hotel Walsrode zum TOP-Ausbildungsbetrieb in Niedersachsen



GEMA online melden

Ab diesem Jahr hat die GEMA ein Onlineportal unter www.gema.de/Portal eröffnet. Damit bietet die GEMA ihren Vertragspartnern die Möglichkeit, zum Beispiel Veranstaltungen selbst anzumelden, sodass hier keine Fristen verpasst werden. Auch das Herunterladen von Rechnun-

gen und Einreichen von Musikfolgen ist möglich.

Achtung: Reklamationen, Kündigungen und Angemessenheitsanträge nimmt die GEMA künftig nur noch über das Onlineportal entgegen. Diese können dann nur noch online und nicht mehr

auf einem anderen Weg eingereicht werden. Anmeldungen auf das Onlineportal erfolgen unter www.gema.de/Portal mit der E-Mail-Adresse und einem selbst festgelegten Passwort oder als neuer Nutzer mit der GEMA-Kundennummer. ◀

Qualität mit Nachhaltigkeit
Unternehmer für Unternehmer


HDG
HOTEL DIENSTLEISTUNGS-GESSELLSCHAFT

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

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

Lüftungsanlagen HUG
Reinigung & Wartung

Spezialisiert auf brandschutztechnische
Reinigung von Küchenabluftanlagen

www.huglueftungsanlagen.de
Kostenfreie Angebote und Beratung

Mehr Reichweite und Gäste
durch hochwertige Fotos im Marketing.


ChristianBallé
Foto • Design • Video

Fotograf produziert Innen- und
Außenaufnahmen, Foodfotos,
Portraits und Videos.

www.foodfotografie.pro/start


HAGOLA

OUTDOOR IST IN
Kühlen, Zapfen, Grillen, Spülen – einfach & mobil

- professionelle, hygienische Edelstahl-Outdoorküche mit individueller Produkt-Konfiguration:
 - gekühlte und ungekühlte Module
 - Einbaumodule für Profigrills / Kochfelder
 - großzügige Arbeitsflächen mit Spülbecken
 - Getränkeschankanlage
- mobile Eventtheke »YOURBAR« als kompaktes »All-in-one«-System mit umfangreichem Zubehör

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

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

ABHÄNGIGKEIT DER HOTELLERIE VON ONLINE-BUCHUNGSPORTALEN IST HÖHER ALS JE ZUVOR

Teilnahme an „Direkt buchen“ wichtiger denn je

Die aktuelle, zweijährliche HOTREC-Studie über den europäischen Hotelvertriebsmarkt zeigt, dass die Dominanz der Online-Buchungsportale (OTA) Booking.com und Expedia seit 2013 stetig zunimmt, während der Anteil der Direktbuchungen kontinuierlich abnimmt.

Das Ziel der alle zwei Jahre durchgeführten HOTREC-Studie ist es, die Entwicklungstendenzen der wichtigsten Distributionskanäle in Europa aufzuzeigen, Marktanteile zu ermitteln und in einem Gesamtkontext zu analysieren. Die Studie wurde in Zusammenarbeit mit dem Institut für Tourismus der Fachhochschule Westschweiz Wallis zu Beginn des Jahres 2020 für das Referenzjahr 2019 durchgeführt und basiert auf den Antworten von mehr als 2.800 Hotels aus ganz Europa.

Die aktuellen Auswertungen zeigen, dass zwischen 2013 und 2019 der Marktanteil der Online-Buchungsportale im europäischen Hotelvertrieb kontinuierlich von 19,7% im Jahr 2013 auf 29,9% im Jahr 2019 gestiegen ist. Gleichzeitig ist der Anteil der Direktbuchungen in ganz Europa um mehr als 10 Prozentpunkte von 57,6% im Jahr 2013 auf 45,5% im Jahr 2019 zurückgegangen.

In Deutschland wurden im Jahr 2013 noch 63,7% aller Übernachtungen über direkte Kanäle

(online und offline) im Hotel gebucht, im Jahr 2019 lag der Anteil nur noch bei 58,5%. Die Online-Buchungsplattformen konnten ihren Anteil dagegen von 20,9% im Jahr 2013 auf 29,6% im Jahr 2019 ausbauen.

Die drei Hauptakteure auf dem europäischen Markt der Online-Buchungsportale sind nach wie vor Booking Holding Inc., Expedia Group und die HRS Group mit einem aggregierten Marktanteil im Bereich der Online-Buchungsportale von 92%.

Die Booking Holding (Booking.com, Agoda) ist bei weitem der einflussreichste Akteur in Europa mit einem Marktanteil innerhalb der Online-Buchungsportale von 68,4%. Die Dominanz von Booking ist in den letzten 6 Jahren europaweit sogar noch um mehr als 8 Prozentpunkte (14%) gestiegen, von 60,0% im Jahr 2013 auf 68,4% im Jahr 2019. In Deutschland liegt der Marktanteil von Booking 2019 bei etwa 66,6%.

Die Portale der Expedia Group (Expedia, Hotels.com, eBookers, Orbitz Travel) konnten ihre Marktanteile in Europa in den letzten 4 Jahren in etwa halten (16,3% im Jahr 2019, verglichen mit 16,6% im Jahr 2017 und 16,8% im Jahr 2015). In Deutschland erreichten die Portale der Expedia Group 2019 einen Marktanteil von 12,3%.

Die HRS Group verzeichnete in Europa einen stetigen Rückgang der Marktanteile von 16,6% im Jahr 2013 auf 7,2% im Jahr 2019. Der Marktanteil in Deutschland lag 2019 noch bei 17,1%.

Die diesen drei Unternehmen innewohnende Marktmacht schafft starke Abhängigkeiten für die Hotellerie und führt häufig zu Konflikten. Die meisten der befragten Hoteliers (56%) fühlen sich unter Druck gesetzt, die Geschäftsbedingungen der Buchungsportale (z.B. in Bezug auf Stornierungsbedingungen und Sonderrabatte) zu akzeptieren, obwohl sie diese freiwillig nicht annehmen würden. Nahezu 60% der Hotels hatten schon Meinungsverschiedenheiten mit Online-Buchungsplattformen und nur eines von vier dieser Hotels (26%) fand bei Konflikten eine faire und wirksame Lösung mit den Portalen.

Es wird daher immer wichtiger, dass sich die Hoteliers an der Aktion „Direkt buchen“ beteiligen. Nicht nur in Zeiten wie diesen macht eine persönliche Verbindung, die man viel eher durch direkten Kontakt erhält, einen gewaltigen Unterschied. Deshalb ermutigt HOTREC alle Gäste, direkt beim Hotel zu buchen. Zudem unterstützen Direktbuchungen viel effektiver die Erholung des Hotelsektors in Zeiten der existenzbedrohenden Auswirkungen der Covid-19 Pandemie. ◀

Über die Studie

HOTREC, der europäische Dachverband der Hotels, Restaurants und Cafés, hat Anfang 2020 in Zusammenarbeit mit der Fachhochschule Westschweiz Wallis (HES-SO Wallis-Wallis) seine alle zwei Jahre stattfindende Studie über den europäischen Hotelvertriebsmarkt durchgeführt.

Es handelt sich um die vierte Studie seit Beginn der Reihe im Jahr 2013. Die Ergebnisse für das Bezugsjahr 2019 basieren auf Beobachtungen von mehr als 2.800 Hotels in ganz Europa. Die Ergebnisse der HOTREC-Hotelvertriebsstudie 2020 sind hier abrufbar:

https://media.hotellerie.de/media/docs/2020_hotrec_european_hotel_distribution_survey1.pdf



HOTELSTERNE AUF GOOGLE

Nur bei aktuell gültiger Deutscher Hotelklassifizierung erlaubt

Mit einem Anerkenntnisurteil vom 8. Juli 2020 (Az.: 101 O 3/19) hat das Landgericht Berlin entschieden, dass Google ab sofort in Deutschland gelegene Hotels auf seinen Suchergebnisseiten nur noch dann als „X-Sterne-Hotel“ anzeigen darf, wenn dem eine aktuell gültige Zertifizierung nach Maßgabe der Deutschen Hotelklassifizierung der DEHOGA Deutschen Hotelklassifizierung GmbH zugrunde liegt.

„Dies ist ein Durchbruch für mehr Transparenz und Sicherheit bei der Darstellung von Hotelangeboten auf der mit Abstand wichtigsten Suchplattform für Hotels im Internet“, erläutert Markus Luthé, Geschäftsführer der DEHOGA Deutsche Hotelklassifizierung GmbH. Gegen die bisherige, verwirrende Darstellung von Hotelsternen auf der weltweit dominierenden Suchmaschine hatte die Zentrale zur Bekämpfung

unlauteren Wettbewerbs in Bad Homburg Klage beim Landgericht Berlin eingereicht.

„Google speiste seine Sterneangaben aus für den Nutzer nicht nachvollziehbaren Quellen und erklärte auch nicht-klassifizierte Hotels zu Sterne-Hotels. Dagegen haben wir uns aus Gründen der Wettbewerbsgerechtigkeit und des Verbraucherschutzes mit Erfolg gewandt“, erklärt Hans-Frieder Schönheit, Mitglied der Geschäftsführung der Wettbewerbszentrale.

„Wir tauschen bereits über eine Datenschnittstelle täglich und automatisiert mit Google aus, welche Hotels in Deutschland über eine aktuelle Klassifizierung verfügen, so dass unsererseits korrekte Sterneangaben jederzeit garantiert sind. Alle noch nicht klassifizierten Hotels in Deutschland laden wir unabhängig von

einer Verbandsmitgliedschaft ein, einen Klassifizierungsantrag bei der für sie zuständigen regionalen Klassifizierungsgesellschaft zu stellen, um mit Hotelsternen als dem weltweit anerkannten Symbol für Ausstattung und Qualitätsstandard auf der einflussreichsten Suchplattform um Gäste werben zu können“, ergänzt Markus Luthé.

Das Anerkenntnisurteil des Landgericht Berlins bezieht sich auf die Angabe „X-Sterne-Hotel“. Die Einstufung mit durchschnittlichen Sternewerten auf Basis hunderter, subjektiver Nutzerrezensionen ist vom Urteil nicht erfasst. ◀



INFO-SERVICE

Nähere Informationen zur Deutschen Hotelklassifizierung stehen auf der Webseite www.hotelstars.eu zur Verfügung.

Manipulationssichere Kassensysteme

NIEDERSACHSEN VERLÄNGERT UMSETZUNGSFRIST – REGELUNGEN ZUR AUFRÜSTUNG NICHT AUFGEHOBEN

Mittlerweile hat Niedersachsen die Frist zur Umstellung auf manipulationssichere Kassensysteme bis Ende März 2021 verlängert, nachdem das Bundesfinanzministerium zuvor eine bundesweite Fristverlängerung zur Aufrüstung von Registrierkassen mit zertifizierten technischen Sicherheitseinrichtungen (TSE) über den 30. September 2020 hinaus abgelehnt hatte. Die Regelung sieht wie folgt aus:

Voraussetzung bei einer stationären TSE-Lösung

Der Unternehmer muss nachweislich die TSE bei einem Kassenhändler, einem Kassenhersteller oder einem anderen Dienstleister bis zum 31. August 2020 bestellt haben und dieser bestätigt, dass der Einbau bis zum 30. September nicht möglich ist.

Voraussetzung bei einer cloud TSE-Lösung

Der Einbau einer cloudbasierten TSE ist vorgesehen und eine solche ist jedoch nachweislich noch nicht verfügbar.

Umfang des erforderlichen Nachweises über Vorliegen der Voraussetzungen

Das Aufbewahren der den Härtefall bestätigenden Belege reicht aus.

Antragstellung

Ein gesonderter Antrag bei den Finanzämtern ist nicht erforderlich.

Achtung: Damit sind die gesetzlichen Regelungen zur Aufrüstung der Registrierkassen nicht aufgehoben. Die Unternehmer sind nach wie vor verpflichtet, ihre Kassen mit TSE aufzurüsten, sofern dies möglich ist.

QUALITÄTS- UND HYGIENEMANAGEMENT

HOGA GmbH senkt die Preise für Q4me App

Die HOGA GmbH als Servicegesellschaft für das Gastgewerbe hat sich dazu entschlossen, die monatlichen Abopreise ihres cloudbasierten Hygiene-Managementprodukts Q4me zu reduzieren. Neukunden können derzeit die App-basierte Lösung für eine Nutzungsdauer von 12 Monaten sogar völlig kostenfrei nutzen.

Q4me erlaubt leicht überschaubar die Qualitätskontrolle, das Hygienemanagement und die notwendigen Dokumentationen in Gastronomie und Hotellerie. Gemäß HACCP-Standard, rein digital, übersichtlich und zudem schnell verständlich sorgt Q4me für mehr Kontrolle, mehr Überblick und weniger Fehler. Dabei sparen die Betriebe in der ohnedies schwieri-

gen aktuellen Situation wertvolle Zeit, denn mit Q4me lässt sich der Arbeitsaufwand in der Administration im Schnitt um jährlich fast 300 Stunden reduzieren.

Die neue Preisstaffel sieht für alle Neukunden bei einer Registrierung bis zum 31. Dezember 2020 eine kostenfreie Nutzung für 12 Monate vor. Mitgliedsbetriebe des DEHOGA Niedersachsen zahlen danach monatlich künftig 11,90 Euro netto, Betriebe, die kein DEHOGA-Mitglied sind 24,90 Euro im Monat. Alle Abos sind monatlich kündbar.

Die Corona-Krise beeinflusst ungeachtet der mittlerweile umgesetzten Lockerungen die Wirtschaft weiterhin in erheb-

lichem Maße. Das Hotel- und Gaststättengewerbe ist in diesem Zusammenhang besonders betroffen. „Neben den vielen neuen Regelungen zur Eindämmung der Corona-Epidemie müssen die Betriebe im Gastgewerbe natürlich auch die gesetzlichen Vorgaben der Hygienemaßnahmen gemäß HACCP sowie die geltenden Standards zur Qualitätssicherung einhalten“, stellt Thomas Kolaric, Geschäftsführer der HOGA GmbH, fest. „Deshalb freuen wir uns, die von uns entwickelte App Q4me als schnelle, günstige und aktuell für viele Nutzer sogar kostenlose Lösung empfehlen zu können.“

Q4me ist die intelligente Hygiene- und Qualitätssicherung für Hotellerie und Gastronomie. Sie

ist bereits seit einigen Jahren am Markt eingeführt und gilt als eine der am weitesten empfohlenen Qualitätsmanagements-Software des Gastgewerbes. ◀

E-SERVICE

Weitere Informationen finden Sie unter <https://www.dehoga-shop.de/Q4me.html>



HERBSTARBEITSKREIS JUNGER DEHOGA NIEDERSACHSEN



Mit A B S T A N D tagen und feiern

Auch wenn in diesem Jahr alles anders ist: Der traditionelle Herbstarbeitskreis des Jungen DEHOGA Niedersachsen findet vom 25. bis 27. Oktober 2020 statt und führt in diesem Jahr in das Heide Park Resort in Soltau.

Die aktuellen Corona-Auflagen prägen dabei nicht nur den diesjährigen organisatorischen Rahmen, sondern bilden auch einen thematischen Schwerpunkt für einen regen Austausch mit den Kolleginnen und Kollegen des Jungen DEHOGA Niedersachsen.

Wie lauten die neuesten Informationen der Landes-Verordnung? Wie sollte man in Corona-Zeiten das Betriebskonzept ändern? Was ist überhaupt möglich?

Einen praktischen Einblick in die Umsetzung mit diesen wichtigen Fragestellungen erhalten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer direkt vor Ort: Wie setzt ein Großunternehmen wie der Heide Park die Corona-Auflagen um und bietet den Gästen eine sichere Umgebung mit Abstand? Kann man Event-Veranstaltungen durchführen?

Auch ein Blick hinter die Kulissen sowie sportliche Betätigungen und kulinarische Highlights werden bei der dreitägigen Veranstaltung nicht zu kurz kommen. Ein gelungener Rahmen zum gemeinsamen Erfahrungsaustausch und networking! ◀



Foto: Heide Park Resort

Die gesamte Veranstaltung wird über den Heide Park abgewickelt. **Anmeldungen sind bis zum 10. Oktober 2020** (Optionsfrist für die Zimmer) möglich.

Die Einladung mit allen relevanten Informationen, Uhrzeiten und Preisen sowie die Anmeldung stehen unter www.junger-dehoga.de zum Download bereit.

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 Hitzingen
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

Kassensysteme und Waagen für die Gastronomie
Felix-Wankel-Straße 14 – 26125 Oldenburg
0441-936060 – www.wedemann.de

Aktuell!



Lösungen für Tischreservierung und Außer-Haus-Verkauf

AKTION Zu gut für die Tonne!



Die Themen Nachhaltigkeit und Vermeidung von Lebensmittelverschwendung stehen im Fokus auch des Gastgewerbes. Bereits im September 2015 haben die Staats- und Regierungschefs aus aller Welt gemeinsam die Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung mit insgesamt 17 Nachhaltigkeitszielen beschlossen. Bis 2030 soll sich unser Planet grundlegend nachhaltiger entwickeln und die Bevölkerung ohne Hunger und Armut weitestgehend gleichberechtigt leben können. Für das Nachhaltigkeitsziel Nr. 2 – den Hunger beenden – spielt die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung eine wichtige Rolle. Darüber hinaus ist die Halbierung der Lebensmittelverschwendung bis 2030 selbst im Nachhaltigkeitsziel Nr. 12 – nachhaltiger Konsum – verankert.

Die Initiative „Zu gut für die Tonne!“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft zeigt, wie jeder Einzelne dazu beitragen kann, Nachhaltigkeit in die Alltagsküche zu bringen. Mit einfachen Tipps können Ressourcen geschont, der CO²-Ausstoß reduziert und Lebensmittel gerettet werden. Ein ressourcen-

schonender Umgang fördert die nachhaltige Nutzung unserer Lebensgrundlagen und wirkt dem Klimawandel entgegen.

Der DEHOGA hat sich dem breiten gesellschaftlichen Bündnis gegen Lebensmittelverschwendung angeschlossen und unterstützt Maßnahmen, die die Menge der Lebensmittelabfälle reduzieren. Die neue Internetplattform ist der erste Online-Schritt auf dem Weg zu einer gemeinsamen Strategie von Bund und Ländern zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen und –verlusten: <https://www.zu-gutfuertionne.de/>

Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel“

Vom 22.-29. September 2020 findet im Rahmen des Projektes „Zu gut für die Tonne“ eine bundes-

weite Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel!“ statt.

Die Aktionswoche bietet Raum für Projekte und Ideen in unterschiedlichen Formaten. Alle, die sich für mehr Lebensmittelwertschätzung einsetzen wollen, sind herzlich willkommen, sich an der Aktionswoche zu beteiligen. Wie Interessierte eine Aktion einreichen können, erfahren sie unter www.deutschland-rettet-lebensmittel.de.

United Against Waste

United Against Waste e.V. ist eine Initiative für die Food Branche. Gemeinsam mit den Mitgliedern entwickelt der Verein praxistaugliche Lösungen, die aufzeigen, dass die Reduzierung von Lebensmittelabfall machbar ist – und zudem Geld spart. Die von Uni-

ted Against Waste erarbeiteten Maßnahmen helfen Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) überdies, das Thema Lebensmittelverschwendung im Küchenalltag greifbarer zu machen.

Gleichzeitig sorgt eine aktive Öffentlichkeitsarbeit dafür, den respektvollen Umgang mit der Ressource „Lebensmittel“ weiter in den öffentlichen Fokus zu rücken. Weitere Informationen unter <https://www.united-against-waste.de/>.



Ein ressourcenschonender Umgang mit Lebensmittel ist für Marion und Stefan Gerhardt in ihrer Schulmensa an der IGS Sassenburg selbstverständlich.

Foto: Henning Scheffen

Ihre Energieberater in Niedersachsen

HANNOVER-HILDESHEIM (SÜDLICHES NIEDERSACHSEN)



Heino
Thomsen

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

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



Carsten
Mücke

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

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



Torsten
Merker

blueContec GmbH
Lärchenstr. 3
30161 Hannover
Tel. 0511 79021474
Mobil 0157 76131998
t.merker@bluecontec.de

Matthies & Söhne
Fruchtimport GmbH

Leistungsfähiger Partner für
Gastronomie und Handel seit 1938

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

www.msfrucht.de



MOBIL-CLEAN
Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

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

**ANLAGEN-CHECK
MOBIL-CLEAN
KOSTENLOS**



Hotelmöbel
Probewohnen in unserem
Musterhotel Bad Pyrmont

www.kmm-gruppe.de



elements
BAD / HEIZUNG / ENERGIE

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

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

**WIES BEHÄT
DAS FACH-
HANDWERK**

✳ ELEMENTS-SHOW.DE



KLASSIFIZIERUNGEN IM BEZIRK WESER-EMS

4 Sterne

Residenzhotel zum Zollhaus,
Rastede

Hotel Münsterländer Hof,
Cloppenburg

3 Sterne Superior

Waldhotel am Bergsee, Damme

3 Sterne

Franziskaner am Markt,
Löningen

Landhotel Dötlingen, Dötlingen

Hotel und Gasthof zum Deut-
schen Hause, Hatten

3 Sterne Garni

La mer, Bad Zwischenahn

Hotel am Pferdeturm, Vechta

CDU Vorsitzende MdB Silvia
Breher, MdL Dr. Stephan Siemer
(CDU) (vorne) im Gespräch.

Im Dialog mit der Politik

Zu einem Erfahrungsaustausch trafen sich am 13. Juli Mitglieder vom DEHOGA-Kreisverband Vechta und Mitglieder vom Schaustellerverein Vechta mit der stellvertretenden CDU-Vorsitzenden MdB Silvia Breher sowie MdL Dr. Stephan Siemer (CDU).

In einem konstruktiven Austausch wurde über die aktuelle Situation in den von der Corona-Krise besonders schwer betroffenen Betrie-

ben aus Gastronomie, Hotellerie sowie Freizeiteinrichtungen und Schausteller diskutiert. DEHOGA-Vorsitzender Ulrich Steinkamp eröffnete dabei das Gespräch mit kritischen Fragen über die vielen und oftmals nicht nachvollziehbaren und wenig verständlichen Corona-Verordnungen. Diese werden zwar vorbildlich umgesetzt, erreichen die Betriebe allerdings sehr kurzfristig und bieten kaum Planungssicherheit.

Diskutiert wurde auch die Senkung der Mehrwertsteuersätze in der Gastronomie. „Die Mehrwertsteuer in der Gastronomie muss auch nach der Krise niedrig bleiben! Die Steuern auf Speisen müssen gleich hoch sein, unabhängig von der Zubereitung und dem Ort des Verzehr. Nur so können wir einen Beitrag zur Rettung unserer Gasthäuser erreichen“, forderte Steinkamp. Hotelier Stefan Schäfers vom Hotel Schäfers in Vechta fügte ähnliche Verwirrungen und Problematiken und unterschiedliche Ansätze bei den Mehrwertsteuersätzen in der Hotellerie an. MdB Silvia Breher (CDU) sowie MdL Dr. Stephan Siemer versprachen ihren weiteren Einsatz und die Weitergabe der Impulse an die entsprechenden Stellen. ◀



Ebenso stellt die Uneinsichtigkeit und Ignoranz mancher Gäste bei den Hygienevorgaben ein Problem dar.

Nicht ins Wasser gefallen

BERND VOSS SCHWIMMT FÜR DEN DEHOGA „QUER DURCHS MEER“

Bereits seit neun Jahren lockt die von der DLRG Ortsgruppe Bad Zwischenahn organisierte Veranstaltung „Quer durchs Meer“ jährlich über 400 Schwimmerinnen und Schwimmer und reichlich Zuschauer an das Zwischenahner Meer. Beim größten Langstrecken- und Freiwasserschwimmen in Niedersachsen schwimmen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer 3,2 km von Dreiberger nach Bad Zwischenahn.

Auch in diesem Jahr sollte die Veranstaltung wieder zum beliebten Besuchsmagneten werden. Doch musste auch „Quer durchs Meer“ als Großveranstaltung aufgrund der Corona-Krise abgesagt werden. Doch so ganz aufgeben wollte

man die traditionelle Veranstaltung nicht. So lud Bad Zwischenahns Kurdirektor, Dr. Norbert Hemken, die Mitglieder des „Runden Tisches“ ein, gemeinsam mit ihm am offiziellen Veranstaltungstermin der Sportveranstaltung, dem 8. August 2020, durch das Zwischenahner Meer zu schwimmen. Der „Runde Tisch“ ist ein aktives Instrument zur touristischen Weiterentwicklung Bad Zwischenahns.

Heike Thomas, Hotel HansenS Haus am Meer, die den DEHOGA Kreisverband Ammerland beim „Runden Tisch“ vertritt, motivierte den 1. Vorsitzenden, Bernd Voss vom Voss, das Schokoladenhotel, Westerstede als erfahrenen Triathleten, für den DEHOGA an

den Start zu gehen. Mit einem tollen Ergebnis von einer Stunde und einer Minute erreichte Bernd Voss das Ziel. Insgesamt gingen 29 Personen bei dieser Veranstaltung an den Start. ◀



Bernd Voss vom Schokoladenhotel Voss in Westerstede geht als 1. Vorsitzender für den DEHOGA Ammerland erfolgreich an den Start.

BEZIRKSVERBAND WESER-EMS / OSTFRIESLAND

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



Bundestagsabgeordnete zu Gast beim DEHOGA-Kreisverband Gifhorn

GASTRONOMIE-BETRIEBE KÄMPFEN UM IHRE EXISTENZ

Keine Familienfeiern, Versammlungen oder Stammtische mehr. Erste Betrieben mussten bereits schließen: Die besorgniserregende Entwicklung der Hotellerie und Gastronomie seit der Corona-Pandemie hat auch im Landkreis Gifhorn Spuren hinterlassen. Grund genug für die CDU-Bundestagsabgeordnete Ingrid Pahlmann, Gifhorn-Wilsche, sich einmal persönlich beim DEHOGA-Kreisverband Gifhorn über die aktuelle Lage zu informieren. Im Hotel Deutsches Haus wurde sie zusammen mit ihrem persönlichen Mitarbeiter Frederick Meyer durch den Kreisvorsitzenden Armin Schega-Emmerich und seinem Geschäftsführer Albert Harder begrüßt.

Positiv sprach sich die Spitze des DEHOGA-Kreisverbandes über die Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt und dem Landkreis Gifhorn aus. Auch Frederick Meyer, selbst Inhaber eines Hofcafés mit Pension in Isenbüttel und Bindeglied zwischen Bundestag und DEHOGA-Kreisverband, lobte die von Beginn an geförderten Maßnahmen des Bundes und Landes zur Erhaltung der Gastronomiebetriebe. Doch die Situation bleibt kritisch und besorgt alle Beteiligten am Tisch. Erste Gaststätten müssen dauerhaft schließen. Fachkräfte sind gezwungen, nach Kurzarbeit ihren Arbeitsplatz zu verlassen, und es werden immer weniger neue Ausbildungsverträge geschlossen.

Gastronomin Astrid Schulze aus Gannerwinkel (frühere Vorsitzende des Jungen DEHOGA) gab im Gespräch einen persönlichen Bericht zu ihrer Situation. Ihr Saal- und Restaurantbetrieb, der vor Corona hauptsächlich von Familienfeiern aller Art und gehobener Küche lebte, wurde praktisch auf Null heruntergefahren. Mit neuen Angeboten und Eigeninitiative versucht sie, wie so viele andere Gastronomen auch, diese schwierige Zeit zu überstehen.



„Die angebotenen und genutzten Fördermaßnahmen und Kredite reichen aber auch nicht aus, um entsprechende Einnahmen durch die derzeitigen Lockerungen zu generieren“, so Vorsitzender Armin Schega-Emmerich.

Geschäftsführer Harder fügte hinzu, dass insbesondere Pachtbetriebe vor dem endgültigen Aus bedroht sind. Daher fordert der Dehoga-Kreisverband, die zu bewirtende Personenzahl je nach Größe des Saales von 50 Personen auf 100 zu erhöhen. Das gab er der CDU-Bundestagsabgeordneten Ingrid Pahlmann mit auf den Weg nach Berlin. Sie versprach, sich auch weiterhin gemeinsam mit ihren Fraktionsmitglieder im Deutschen Bundestag für bessere Bedingungen und Voraussetzungen während und nach der Coronakrise einzusetzen. Das gelte auch für die dauerhafte Senkung der Mehrwertsteuer. ◀

Trafen sich zu einem Informationsgespräch, v.l.n.r. Astrid Schulze, Ingrid Pahlmann, MdB, Frederick Meyer, Armin Schega-Emmerich und Albert Harder. Foto: Glasow

Digitales Gästebuch
Schützen Sie sich und Ihre Gäste.

DSGVO-konform ✓ Kontaktlos ✓
Kostenfrei ✓

Jetzt testen und anmelden:
fecpos.de/shop/gastbuch

Ein kostenloser Service von

FEC
www.fecpos.de

BEZIRKSVERBAND LÜNEBURG

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



Mit ABSTAND eine gelungene Freisprechung Celler Gastronomen



Die frisch gebackenen Absolventen im Ausbildungsberuf Köchin/Koch.



Die frisch gebackenen Absolventen im Ausbildungsberuf Restaurantfachfrau/-mann.



Die frisch gebackenen Absolventen im Ausbildungsberuf Hotelfachfrau/-mann.

Die Spannung ist von den frisch gebackenen Gastronomie-Fachkräften abgefallen, sie halten ihre Zeugnisse in Händen. Ende Juli nahmen die Restaurant- und Hotelfachleute, Köche sowie eine Fachkraft im Gastgewerbe ihre Freisprechung von Vertretern des DEHOGA entgegen.

„Wir möchten Ihnen die Wertschätzung zukommen lassen, die Sie verdienen“, begrüßt Roger Burkowski als zuständiger Fachgruppenleiter „Berufliche Bildung“ die jungen Leute. Die Feier war sehr kurzfristig angesetzt worden, denn die IHK wollte Corona-bedingt auf einen Festakt verzichten. Doch der DEHOGA Kreisverband Celle ließ es sich nicht nehmen, die Freisprechung unter Einhaltung der Auflagen in einem gebührenden Rahmen zu begehen. Trotz des kurzen Vorlaufs von wenigen Tagen fanden sich 21 junge Damen und Herren ein.

Schon der Prüfungsverlauf ließ aufgrund der Pandemie den gewohnten „Glanz der Gäste“, wie Tanja Hauf es formulierte, vermissen. „Es war eine ganz andere Prüfung ohne den Kontakt zu den Gästen“, sagte die Fachbereichsleiterin der zuständigen Berufsschule „Albrecht Thaeer“. Ein ganzer Tisch war ihr und ihren Berufsschul-Kolleginnen vorbehalten. Keine wollte versäumen, wie die über drei Jahre begleiteten Auszubildenden ins Arbeitsleben entlassen werden. Wie sehr sie wertgeschätzt wurden, wird den Pädagoginnen vor Augen geführt,

als Ann Kathrin Biermann (Restaurantfachfrau) sich kurzerhand das Mikrophon schnappt, eine kleine Dankesrede hält, alle Damen nach vorne bittet und eine nach der anderen einen Blumenstrauß und Konfekt entgegennimmt.

Kai Duda hebt das „berufliche Fundament, auf das das ganze Leben zurückgegriffen werden könne“, hervor. Roger Burkowski unterstreicht die Aussage, indem er an die Absolventen appelliert: „Bleiben Sie nach der Ausbildung der Branche treu. Wir benötigen Fachkräfte. Ihr seid die Zukunft des Gastgewerbes.“ Ein in Fachkreisen immer wieder herausgestellter Vorzug der gastronomischen Berufe ist die Möglichkeit, im Ausland zu arbeiten. Burkowski verbindet die Option

mit dem dualen Ausbildungssystem: „Menschen mit deutscher Ausbildung sind überall gefragt“, sagt er und greift damit ein Motiv der Nachwuchsgastronomen auf. „Dass uns ab heute die Welt offensteht“, antwortet Anneke Oehlmann auf die Frage, was die Freisprechung für sie bedeute. „Dieser Beruf öffnet uns die Tür zu jeder Kultur und jedem Land auf dieser Welt“, pflichtet ihr Ann Kathrin Biermann bei. Sie wollte nie etwas anderes werden als Restaurantfachfrau.

Wie alle anderen Gesprächspartner kommen sie und Christoph Graue (Bester des Jahrgangs) dem Appell von Roger Burkowski nach und bleiben der Branche treu. „Man muss sich darüber klar sein, dass man nicht gleich 5000 Euro



Die frisch gebackenen Absolventen im Ausbildungsberuf Fachkraft im Gastgewerbe.

verdient, aber wenn es einem liegt und Spaß macht, dann kann man eine Lehre in der Gastronomie jedem empfehlen“, sagt Dennis Trunschke. Eine Aussage, die die Vertreter des DEHOGA angesichts des Nachwuchsmangels so erfreuen dürfte wie die optimis-

tische Prognose der „Fachkraft im Gastgewerbe“ Nino Jäger, der den Kontakt zu Menschen in seinem Job am meisten schätzt und daher seinen Platz langfristig hinter der Bar sieht: „Das ist ein Beruf, den ich ein Leben lang machen möchte.“ ◀

Neuwahlen auf März 2021 verschoben

GIFHORNER DEHOGA-CHEF SCHEGA-EMMERICH VERLÄNGERT AMTSZEIT

Bereits im Frühjahr hatte der 72-jährige Gastronom und Hotelier Armin Schega-Emmerich seinen endgültigen Rücktritt als Vorsitzender des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn geplant. Die Jahreshauptversammlung mit Neuwahlen war für den 27. April angesetzt, musste allerdings aufgrund der Corona-Krise auf den März 2021 verschoben werden. Armin Schega-Emmerich verlängert damit seine Amtszeit als 1. Vorsitzender für ein weiteres Jahr bis zum Frühjahr 2021.

Die Suche nach einem neuen Kandidaten für das Amt gestaltet sich schwierig, da viele Mitglieder stark in ihren eigenen Betrieben eingebunden sind und natürlich auch die Corona-Pandemie schwierige Umstände für

alle Gastronomen schafft. Einige Vorstandsmitglieder hatten sich allerdings bereits positiv dazu ausgesprochen, sich noch einmal dem Votum der Mitgliederversammlung zu stellen, wenn dieses gewünscht wird. So auch Kreisgeschäftsführer Albert Harder, der sich bereit erklärt, auch nach den Neuwahlen weiterhin die Geschäfte des Verbandes zu führen.

Die aktuelle Corona-Situation fordert Schega-Emmerich und Harder als Team. „Leider konnten wir nicht verhindern, dass durch die Krise einige Betriebe bereits Insolvenz anmelden mussten. Wir stehen im engen Kontakt zu allen Mitgliedbetrieben und informieren fast täglich über den aktuellen Stand der Hygienebestimmungen und den

gesetzlichen Vorschriften“.

Erfolgreich, denn bei 360 Kontrollen der Behörden im Landkreis Gifhorn wurde nur ein Ordnungswidrigkeitsverfahren eingeleitet. Eine gemeinsame Mitglieder-Verbeaktion über die Vorteile des Arbeitgeberverbandes soll helfen,

weitere Betriebe für die Mitarbeit im DEHOGA zu gewinnen. Vielleicht findet sich auf diesem Weg auch ein möglicher Nachfolger für den ausscheidenden Kreisvorsitzenden. ◀

DEHOGA-Kreisvorsitzender Armin Schega-Emmerich (l.) und Kreisgeschäftsführer Albert Harder verlängern Amtszeit.





Mehrwertsteuersenkung auf Dauer erhalten

**CDU-LANDTAGSABGEORDNETE MEYER ZU STROHEN:
HÄTTE SCHON VOR CORONA KOMMEN MÜSSEN**

„Der in der Corona-Krise von 19 auf sieben Prozent gesenkte Mehrwertsteuersatz muss dauerhaft reduziert bleiben“. Die Osnabrücker CDU-Landtagsabgeordnete Anette Meyer zu Strohen äußert sich in dem folgenden Interview zur aktuellen Lage in der Gastronomie:

Der Berufsverband DEHOGA erwartet, dass gerade im ländlichen Bereich viele Betriebe schließen werden. Befürchten Sie das auch?

Unabhängig von der räumlichen Lage wird es leider etliche Betriebe geben, die wegen Corona-bedingter Umsatzeinbrüche nicht überleben werden. Meine Einschätzung ist aber, dass hiervon eher Unternehmen in der Stadt als auf dem Land betroffen sein werden. Ich höre dessen ungeachtet auch viele positive Dinge aus der Gastronomie – etwa, dass auch im klassischen Saal inzwischen wieder erste Feierlichkeiten stattfinden. Das ist möglich, weil die Gastronomen gerade im ländlichen Raum oft über mehr Platz verfügen. Viele ländliche Betriebe können die Corona-Auflagen zum Mindestabstand eher einhalten als viele kleinere Gaststätten im städtischen Umfeld, wo in normalen Zeiten alle dicht an dicht sitzen.

Können Sie nachvollziehen, dass Gäste derzeit mitunter mit einem eher mulmigen Gefühl in die Gaststätte gehen?

Ja, das geht mir ja auch selbst so. Davon abgesehen gehe ich nach wie vor gern in eine gut geführte Gaststätte, um dort zusammen mit der Familie und Freunden etwas Leckeres zu trinken oder zu essen. Das gilt natürlich gerade jetzt, wo an den schönen sonnigen Abenden die Biergärten geöffnet sind. Dass wir wegen Corona auch beim Gaststättenbesuch genügend Abstand wahren und außerhalb des Tisches eine Maske tragen müssen, finde ich absolut richtig. Denn die Schutzmaßnahmen sind offenbar das einzige wirksame Mittel gegen einen drastischen Anstieg der Corona-Infizierten. Trotzdem gebe ich auch offen zu, dass ich mich etwa beim Einkaufen nicht wirklich wohl mit der Maske fühle.

Die Gastronomie fordert von der Politik, dass die Mehrwertsteuersenkung für Speisen und Getränke dauerhaft bleiben muss...

Damit hat die Branche absolut recht. Ich habe die Senkung der Mehrwertsteuer für die gesamte Gastronomie von 19 auf sieben Prozent schon immer unterstützt. Selbst die gerade weiter auf 16 bzw. fünf Prozent gesenkten Steuersätze werden bei weitem nicht ausreichen, wenn die Regelung schon zum Ende des Jahres auslaufen sollte. Die Mehrwertsteuersenkung für die Gastronomie hätte schon vor der Corona-Krise kommen müssen und sollte nun

dauerhaft bleiben. Ob es dazu kommen wird, hängt aber nicht nur von uns in der CDU ab. Hier ist nicht zuletzt auch der Bund gefragt, der dieses Thema umgehend mit Priorität behandeln muss. Ob es in der Politik eine Mehrheit für die dauerhafte Senkung geben wird, lässt sich nach meiner Einschätzung überhaupt noch nicht absehen. Hierzu wird es in Niedersachsen – wie zu vielen anderen wichtigen Fragen – nach der Sommerpause sicher sehr intensive Gespräche im Landtag, in den Fachausschüssen und in der Regierungskoalition geben.

Was würden Sie den Krisengepeinigten Gastronomen empfehlen?

Hierzu habe ich eine klare, vielleicht nicht für alle bequeme Antwort. Wer vor Corona gut aufgestellt war, sollte auf jeden Fall weitermachen. Wer aber schon in wirtschaftlich normalen Zeiten wirtschaftliche Probleme hatte, sollte sein Geschäftsmodell kritisch hinterfragen. Die Corona-Krise kann dann der Anlass sein, ein nicht zukunftsfähiges Konzept zu beenden. Das ist in vielen Fällen besser, als sich auf Dauer selbst auszubeuten und dann früher oder später vor dem Nichts zu stehen. Meine Einschätzung ist: Wer mit seinem Betrieb schon seit Jahren finanziell am Limit ist, wird es selbst mit staatlichen Hilfen sehr schwer haben, die Corona-Krise zu überstehen. ◀

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



FREISPRECHUNGSFEIER FÜR ABSOLVENTEN AUS DEM GASTGEWERBE

Sie können stolz auf Ihre Leistung sein



„Es werden bald auch wieder bessere Zeiten ohne Corona-Stress kommen. Sie sind mit ihrem erfolgreichen Abschluss bestens darauf vorbereitet“.

Der DEHOGA-Bezirksvorsitzende Wolfgang Hackmann freute sich bei der Freisprechungsfeier für die Absolventen aus dem Gastgewerbe über mehr als 20 junge Frauen und Männer, die sich „für einen der schönen und spannenden Berufe aus unserer Branche entschieden haben“. Im Alten Gasthaus Kamp in Meppen wurde bei einem Glas Sekt in fröhlicher Runde angestoßen, wobei der vorgeschriebene Hygieneabstand natürlich sorgfältig eingehalten wurde.

Oberstudienrat Volker Schäfer blickte für die Berufsbildenden Schulen Meppen auf „eine außergewöhnliche Zeit mit außergewöhnlichen Maßnahmen“ zurück, unter denen der aktuelle Jahrgang in Zeiten von Corona seine Abschlussprüfungen durchführen musste. „Sie haben das richtig gut gemacht“. Die frisch gebackenen Fachkräfte haben nun die Grundlagen erworben, um mit ihrem Know-How in der Gastro-Welt richtig durchstarten zu können. „Ich wünsche Ihnen alles Gute und hoffe, dass sie Ihrem erlernten Beruf möglichst lange erhalten bleiben“.

Denn eines ist sicher, betonte auch Wolfgang Hackmann für den Berufsverband: „Die Betriebe leiden nach wie vor vielerorts unter einem Fachkräftemangel. Wir brauchen Sie“.

Für den Fall, dass sie wegen Corona derzeit keine Anstellung haben, bot der DEHOGA-Vorsitzende den jungen Nachwuchskräften sogleich seine Hilfe an: „Sprechen Sie mich gern an. Ich habe die Kontaktdaten mehrerer Berufskollegen dabei, die sehr an qualifizierten und motivierten neuen Mitarbeitern interessiert sind“.

In dem aktuellen Jahrgang sind vier Absolventen, denen ein herausragend guter Abschluss gelungen ist. Sie haben auf ihrem Abschlusszeugnis jeweils Gesamtnoten zwischen 1,2 und 1,7, berichtete Berufsschullehrer Volker Schäfer, der für alle Anwesenden ein großes Lob aussprach: „Sie können stolz auf Ihre herausragend gute Leistung sein“. ◀

Mehr als 20 Absolventen aus den Gastro-Berufen freuten sich mit ihren Lehrern und Vertretern des Berufsstands über ihren erfolgreichen Abschluss.
Foto: Klaus Hilkmann

„Sie können stolz auf Ihre herausragend gute Leistung sein“

Das ist wie Urlaub

BESUCH IM SPIELEPARADIES BECKMANN: HOHER WOHLFÜHLFAKTOR IN CORONA-ZEITEN

So schön fühlt sich der Sommer an: Die an diesem sonnigen Tag zum Wallenhorster Gasthaus Beckmann gekommene Familie ist begeistert. Während sich die Kinder auf dem riesigen Garten-Spielplatz vergnügen, lassen es sich die Eltern samt Oma und Opa bei Kaffee und Kuchen auf der Terrasse gut gehen. Ein absoluter Hit sind das große Feuerwehrauto und die Spielwiese aus Sand, auf der sich die Kinder fast wie am Strand fühlen können. Auch ältere Gäste sind mit Blick auf das Spiel-Paradies sichtlich entspannt. Ein

Ehepaar in den Siebzigern lässt sich gerade einen Beckmann-Schnitzel-Klassiker schmecken. „Das ist für uns wie Urlaub und für Kinder ein Paradies“, sind sich auch die gleich nebenan sitzenden Beckmann-Besucher aus dem nahen Osnabrück einig: „Wir haben gerade ein richtig leckeres Eis gegessen. Das nächste Mal nehmen wir die Enkelkinder mit“.

Entsprechend zufrieden zeigt sich der Inhaber der Traditionsgaststätte Johannes Beckmann. Die in diesen Tagen bestens besuch-

te Außengastronomie trage dazu bei, dass sich das Geschäft nach dem Corona-bedingten Absturz langsam wieder stabilisiert. „Wir hoffen, dass sich das schöne Wetter noch lange hält und sich die Gäste in unserem direkt an den Spielplatz angeschlossenen Biergarten wohl fühlen können“.

Damit das möglichst unbeschwert gelingt, achtet Johannes Beckmann genau auf die Einhaltung der Corona-Hygieneregeln. An den Tischen und für die Kinder gilt die ansonsten obligatorische



In Beckmanns Biergarten mit Spiel-paradies verbringen Alt und Jung entspannte Stunden.

Maskenpflicht natürlich nicht, so dass der Wohlfühlfaktor bei Beckmann für Jung und Alt in diesen Tagen derzeit ähnlich hoch ist, wie in Zeiten ohne Corona. ◀

Viele Betriebe leben von der Substanz

DAS VOLLE AUSMASS DER CORONA-KRISE WIRD SICH ERST IM HERBST ZEIGEN

Wie sich die Corona-Krise auf die Gastro-Betriebe im ländlichen Raum auswirkt, wird sich nach Einschätzung von Georg Niemeyer erst in einigen Monaten zeigen: „Derzeit halten sich die negativen Folgen noch in Grenzen. Ich befürchte aber, dass sich das spätestens im Herbst ändern wird und zahlreiche Berufskollegen aufgeben müssen“. betont der Vorsitzende des Kreisverbands Aschendorf-Hümmling/Papenburg.

Gerade auf dem Land habe Corona viele Betriebe besonders hart getroffen. Der dort für viele Gaststätten entscheidende Saalbetrieb sei komplett eingebrochen. Betriebe mit einem entsprechenden Geschäftsmodell hätten kaum Chancen, die verloren gegangenen

Einnahmen wieder hereinzuholen. Die staatlichen Entlastungen wie vor allem das Kurzarbeitergeld seien zwar eine sinnvolle Hilfe, reichten auf Dauer aber bei weitem nicht aus, erklärt der Kreisvorsitzende: „Die Fixkosten etwa für Versicherungen sind damit nicht abgedeckt und laufen für den Gastwirt auch dann weiter, wenn nur wenig oder gar keine Einnahmen mehr reinkommen“.

Aktuell leben viele Betriebe von der Substanz. Das in guten Jahren aufgebaute Polster sei aber früher oder später aufgebraucht. Im Corona-Jahr 2020 komme erschwerend hinzu, dass die traditionell vielerorts umsatzstärksten Monate April und Mai ein nahezu kompletter Ausfall waren. Auch nach der

Lockerung der Corona-Auflagen sorgen die weiterhin bestehenden Abstandsregeln dafür, dass weniger Gäste bewirtet werden dürfen. Auch wegen der Corona-bedingten Zurückhaltung großer Teile der Bevölkerung, erreichen viele Gaststätten und Restaurants derzeit selbst bei schönstem Biergartenwetter allenfalls eine Auslastung von 60 Prozent, berichtet Georg Niemeyer: „Das ist einfach zu wenig, um die Verluste wieder auffangen zu können“.

Das Emsland stehe hier als touristische Boom-Region noch vergleichsweise gut da. „Wir haben vor allem viele Radfahr-Touristen und merken zudem, dass viele Menschen ihren Urlaub in diesem Sommer lieber in Deutschland

verbringen“. Auch diese Entwicklung ändere aber nichts daran, dass die Betriebe 2020 bei weitem nicht das erwirtschaften können wie in normalen Zeiten.

Für die Zukunft sei für die Branche in erster Linie wichtig, dass die Politik für weniger bürokratische Auflagen sowie faire Bedingungen und bessere Verdienstmöglichkeiten sorgt. „Entscheidend ist insbesondere, dass es dauerhaft bei der Senkung der Mehrwertsteuer für Speisen und Getränke bleibt“. Eine entsprechende Entscheidung wäre nach Einschätzung von Georg Niemeyer „das beste Mittel für die Erholung unserer Branche“. ◀

Noch keine Perspektive für Saalbetriebe und Diskos

VORSTANDSSITZUNG DES DEHOGA GRAFSCHAFT BENTHEIM: CORONA-KRISE IM FOKUS

Die wirtschaftlichen Auswirkungen der Corona-Krise standen im Grafschafter Brauhaus bei der ersten Vorstandssitzung des Kreisverbands Grafschaft Bentheim nach dem Beginn der Pandemie im Fokus. Die anwesenden Gastronomen waren sich einig, dass ein wirtschaftlicher Betrieb unter den aktuellen Auflagen vielerorts schwierig, aber möglich sei. Anders sei das für reine Saalbetriebe und Diskotheken. Für diese Betriebsformen gebe es derzeit noch keine Perspektive.

Mit Sorge blickt das Vorstandsteam auf die aktuelle Entwicklung der Infektionszahlen und den zunehmend laschen Umgang mit den Verordnungen. Die Gastro-Betriebe sollten im eigenen Interesse genau darauf achten, dass die geltenden Corona-Regeln eingehalten werden. Durch leichtsinniges Verhalten könnten die bislang erzielten Erfolge bei der Eindämmung der Pandemie

verloren gehen. Als Folge befürchtet der Vorstand, dass „wir im nächsten Jahr nicht mehr eine so vielfältige Gastronomie in der Grafschaft vorfinden“.

Der Gastgeberverband hofft auf eine Sanierung der Eissporthalle Nordhorn, die viele Jahre ein positiver Imageträger für die Region war, betonte Vorstandsmitglied Manuel Ribeiro. Ziel sollte eine ganzjährig geöffnete Freizeiteinrichtung sein. Von einer attraktiven Eissporthalle als Indoor-Ausflugsziel würde die gesamte Grafschaft profitieren.

Mit Bedauern wurde die Abwanderung von Unternehmen wie der Wietmarscher Ambulanz- und Sonderfahrzeuge bewertet. Den Verlust würden zahlreiche Gastro- und Hotelbetriebe zu spüren bekommen. Der Gastgeberverband appellierte an alle Beteiligten im Kreis und die Kommunen, verstärkt gemeinsam für die hei-



mische Wirtschaft und für Neuan-siedlungen zu kämpfen. Die Grafschaft könne mit einer attraktiven und lebendigen Hotel- und Restaurantszene punkten.

Als Zeichen für Zuversicht wird der Verband in diesem Jahr erstmals auf der Messe Arbeitswelten für die verschiedene Berufe im Gastgewerbe werben. Vor der Corona-Krise sei der Mangel an Mitarbeitern und Fachkräften das größte Problem für das Gastge-

Der Vorstand des DEHOGA Kreisverbands Grafschaft Bentheim hat sich erstmals seit dem Beginn der Corona-Krise wieder zu einer Arbeitssitzung getroffen.

werbe gewesen, berichtete der Kreisvorsitzende Daniel Heilemann. Wenn sich die Lage wieder normalisiert, werde dieser Fachkräftemangel wieder deutlicher spürbar sein: „Darum gilt es jetzt vorzusorgen und junge Menschen für einen Beruf im Gastgewerbe zu begeistern“. ◀



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



Top-Ausbildung im Harz

BESTNOTEN FÜR ABSOLVENTEN & NEUSTART FÜR ACHT LEHRLINGE IM ROMANTISCHEN WINKEL

Das renommierte und mehrfach ausgezeichnete RoLigio® & Wellness Resort Romantischer Winkel in Bad Sachsa im Südharz gilt als eins der Top-Wellnesshotels Deutschlands und ist zudem für die hervorragende Ausbildung der Azubis und Studenten weit- hin bekannt. Seit über 40 Jahren wurden bereits mehr als 500 Fachkräfte ausgebildet. Einer der

Gründe für den guten Ruf des 5-Sterne-Hotels als Ausbildungs- stätte ist, dass Azubis vom ersten Tag an mit theoretischen Grund- lagen als auch praktischen Erfah- rungen hervorragend ausgebildet werden. Die Schulungen erfolgen in optimierten Prozessen nicht nur mit dem jeweiligen Ausbilder, sondern auch in der hauseigenen RoWi-Akademie.

erhielten die Note Eins. „Für uns ist das der Beweis, dass jeder hier eine sehr gute Ausbildung erhält. Ein wichtiger Punkt dafür ist, dass jeder Azubi bereits im Verlauf der Ausbildung eigene Verant- wortungsbereiche übertragen bekommt. So bleibt uns Magda- lena Marschall nach ihrem Ab- schluss jetzt als Fachkraft in der Zimmerreservierung erhalten und Sebastian Knappe wird von uns als Fachkraft am Empfang über- nommen. Teresa Lengeling hätten wir ebenfalls gerne übernommen, aber sie hat einen Job in Spanien angenommen. Zudem machen derzeit zwei Hotelfachfrauen ih- ren Abschluss: Laura Kaisner und Sandra Aschoff werden wir eben- falls übernehmen“, berichtet Ho- telinhaberin Nora Oelkers.

Ausbildung mit dem Bachelor im Bereich Hotel- und Tourismusma- nagement abschließen wollen, bei uns im Haus willkommen“, so Matthias Reuter, der die Direktion im Romantischen Winkel innehat. „Um den Einstieg so angenehm wie möglich zu gestalten, geben wir den Neulingen in unserer RoWi-Schule im Rahmen der Ro- Wi-Akademie genügend Zeit, die neuen Kollegen und das Hotel gut kennenzulernen. Diesen Einstieg erhalten natürlich auch Azubis, die ihre Ausbildung etwas später beginnen“, erklärt Nina Husung, Ausbildungsbeauftragte im Ro- mantischen Winkel.

Großen Wert legt der Romanti- sche Winkel außerdem darauf, dass sich die neuen Kollegen wohl fühlen und Spaß an ihrer Arbeit haben. „Das strahlen unsere Azu- bis dann automatisch aus, und dies ist eines der offenen Geheim- nisse, warum sich Gäste bei uns im Hotel so wohl fühlen“, verrät Nora Oelkers. ◀

Familie Oelkers begrüßt gemeinsam mit Direktor Matthias Reuter die neuen Lehrlinge im Romantischen Winkel.



Note 1 für die neuen Hotelkaufleute v.l. Teresa Lengeling, Magdalena Marschall und Sebastian Knappe.

Während die einen ihren Ab- schluss mit Bravour bestanden haben, stehen acht Lehrlinge nun am Beginn ihrer Karriere im Ro- mantischen Winkel: „Wir heißen zwei angehende Hotelkaufleute, einen Hotelfachmann, zwei Sport- und Fitnesskaufleute, einen Koch sowie zwei Studentinnen, die ihre

Den Erfolg dieses Ausbildungs- systems belegen nun auch die aktuellen hervorragenden Ab- schlussnoten: Alle drei Hotel- kaufleute, die in diesem Jahr ihren Abschluss gemacht haben,

BEZIRKSVERBAND LAND BRAUNSCHWEIG-HARZ

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



DEHOGA Zuspruch auch in der Krise

CAFÉ UND BISTRO „C'EST BON“ NEUES DEHOGA MITGLIED

Endlich auch mal Grund zum Feiern: Florian Hary vom DEHOGA Vorstand gratulierte Inhaber Bassam Matar vom Café und Bistro „C'est bon“ persönlich zur Mitgliedschaft im DEHOGA Kreisverband Region Wolfsburg-Helmstedt.

„Wir wissen, dass die jetzige Situation für die Betriebe nicht einfach ist. Umso mehr freuen wir uns natürlich darüber, als Verband Zuspruch zu finden. Das zeigt uns, dass wir hier lokal das Vertrauen nicht verloren haben

und man die Arbeit auf dieser Ebene sehr schätzt“, so Florian Hary. Auch Bassam Matar äußerte sich ähnlich positiv: „Es war schon lange mein Anliegen im DEHOGA Mitglied zu werden. Jetzt in der Corona-Krise profitiere ich sehr vom DEHOGA Service und der schnellen Weiterleitung von aktuellen Informationen“.

Beide Männer hoffen auf weitere positive Entwicklungen und zahlreiche Gäste für die gastronomischen Betriebe im aktuellen Sommer. ◀



v.l.n.r: Bassam Matar und Florian Hary freuen sich über die zukünftige Zusammenarbeit.

Abschied nach 28 Jahren

Es war ihr ein Bedürfnis, sich zum Ende ihrer Amtszeit persönlich bei den Vertretern des Hotel- und Gaststättengewerbes in Braunschweig zu verabschieden. Und dabei hatte sie auch einen Spruch aus einem Lied der Klaus Renft Combo aus dem Jahre 1974 parat. Dort heißt es:

„Abschied heißt doch auch weitergehn, Tränen hat die Trauer, aber auch das Glück. Komm gut an, nicht zurück, Wanderin, komm gut an, geh ...“

Petra Gellermanns Abschied fiel in eine unruhige Zeit. So wollte es sich die langjährige Schulleiterin der Johannes-Selenka-Schule in Braunschweig, die auch die Berufsbildende Schule für die Auszubildenden aus dem Bereich des Gastgewerbes ist, nicht nehmen lassen, sich persönlich bei dem DEHOGA-Vorsitzenden des Kreisverbandes Region Braunschweig-Wolfenbüttel, Bernd Weymann, und Geschäftsführer Mark Alexander Krack zu verabschieden.

Die Auswirkungen der Corona-Pandemie machten es leider nicht möglich, eine Verabschiedung nach 28 Jahren Schuldienst im Rahmen einer Feierstunde in der Schule vorzunehmen. Dennoch brachte Gellermann zum Ausdruck, dass sie sich auch in Zukunft wünsche, dass die Johan-

nes-Selenka-Schule ein Ort ist, der sich nicht nur ständig verändert und sich der Zukunft zuwendet, sondern auch ein solcher, an dem eines bleibt: Nämlich das Gefühl, gut aufgehoben zu sein, um im Leben voranzukommen, geprägt von Respekt, Toleranz und Wertschätzung.

Herzlich bedankte sich die scheidende Schulleiterin bei den DEHOGA-Vertretern für die sehr gute Zusammenarbeit in den zurückliegenden Jahren zum Wohle des gastgewerblichen Nachwuchses. ◀

In Vertretung der Branche überreichten Bernd Weymann und Mark Alexander Krack (r.) Petra Gellermann als Anerkennung für ihre Dienste auch zum Wohle des Gastgewerbes einen Blumenstrauß.



50 JAHRE MITGLIED IM DEHOGA

Auszeichnung für Hans-Dieter Hennies



BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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



Vertreter des DEHOGA Kreisverbandes Hildesheim Stadt und Land freuten sich, Hans-Dieter Hennies die Glückwünsche zu seiner 50-jährigen Mitgliedschaft im DEHOGA Landesverband Niedersachsen zu übermitteln und eine Urkunde zum Jubiläum zu überreichen. Die Lebensgeschichte der Familie Hennies zeigt, dass sie auf ein bewegtes Leben als Gastwirte zurückblicken können. Neben

**Karin und Hans-Dieter
Hennies sind stolz, bereits
seit 50 Jahren Mitglied im
DEHOGA zu sein.**

einer Landwirtschaft betreibt die Familie auch eine Schankwirtschaft mit Saalbetrieb, die über die Grenzen von Elze hinaus sehr bekannt ist.

Zu Recht können Karin und Hans-Dieter Hennies darauf stolz sein, dass in ihrem Hause Gastgewerbe groß geschrieben wird und viele der angebotenen Produkte selbst hergestellt werden. Sogar die Enten werden selbst gezüchtet. In all den vielen Jahren hat sich das Gasthaus Hennies in seiner Ausgestaltung stark verändert und jeweils den aktuellen Gästebedürfnissen angepasst. ◀

Gemeinsam für Hannover – Unternehmen und Vereine unterstützen Gastronomie und Handel

DEHOGA REGION HANNOVER IST MITINITIATOR DER AKTION

Ein breites Bündnis in Coronazeiten: Um während der momentanen mangelnden Nachfrage Gastronomie und Handel zu stärken, haben sich der DEHOGA Region Hannover e.V., die Citygemeinschaft, der Handelsverband Hannover, die IHK Hannover, der Freundeskreis Hannover sowie die Landeshauptstadt Hannover zu einer Aktion unter dem Slogan „Gemeinsam für Hannover“ zusammengeschlossen.

Dafür haben sie namhafte Unternehmen und Vereine als Unterstützer*innen gewonnen: Die Recken, enercity, Handwerkskammer Hannover, Hannover 96, Hannoversche Volksbank, MAD-SACK Verlag, RADIO Hannover, Sparkasse Hannover, Turn-Klubb Hannover, ÜSTRA Hannoversche Verkehrsbetriebe, VGH Versicherungen und Volkswagen Nutzfahrzeuge.

Oberbürgermeister Belit Onay und Vertreter*innen der Unternehmen und Vereine haben am 18. Juni ihr Engagement am Kröpcke bekräftigt. Sie rufen alle Hannoveraner*innen auf, in der Stadt einzukaufen und die örtlichen Restaurants und Gaststätten zu besuchen. Auch der Kauf von Gutscheinen könne helfen, um Liquidität in die Kassen zu bekommen, so ihre

Botschaft. Zudem werden die Unternehmen und Vereine bei ihren Mitarbeiter*innen und Mitgliedern für den lokalen Konsum werben.

Christian Stöver, Vorsitzender der Fachgruppe Gastronomie im DEHOGA Region Hannover e.V., und Kirsten Jordan, Geschäftsführerin, sind sich einig: „Wir unterstützen „Gemeinsam für Hannover“, weil die hannoversche Gastronomie sich auf ihre Gäste freut und bestens vorbereitet ist. Wir möchten, dass alle mit Sicherheit wieder essen gehen!“

Den beteiligten Unternehmen und Vereinen sowie allen Interessierten steht über www.hannover.de ein Paket an Logos zu dieser Aktion kostenlos zum Download bereit. Es enthält Vorlagen für eine Unterstützung und Veröffentlichung dieser Initiative; etwa für Plakate, E-Mail Abbilder, Bildschirm-

schoner oder Beiträge in den sozialen Medien. Ziel der Aktion ist es, das Gemeinschaftsgefühl zu fördern, Lust auf die lokale Gastronomie und den lokalen Handel zu machen und den Wirtschaftsraum Hannover zu stärken. ◀



Die Unterstützer*innen der Aktion „Gemeinsam für Hannover“ mit Oberbürgermeister Belit Onay (4. v. r.) beim Startschuss auf dem Kröpcke.

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



NIGHT OF LIGHTS

Hannover macht mit



Congress Hotel am Stadtpark und Kuppelsaal leuchten rot nebeneinander.

NORDDEUTSCHLANDS GRÖSSTE ZUSAMMENHÄNGENDE LICHTINSTALLATION ALS FLAMMENDER APPELL AN DIE POLITIK

Mehr als 3.200 Gebäude leuchteten in der Nacht vom 22. auf den 23. Juni 2020 im Rahmen der „Night of Lights“ in ganz Deutschland. Auch Hannover leuchtete von 22:00 bis 01:00 Uhr im roten Licht und symbolisierte dadurch die Existenzangst sowie die Größe, die in diesem Wirtschaftszweig steckt. Nicht ohne Grund steht die Veranstaltungsbranche auf Platz 6 der umsatzstärksten Branchen in diesem Land und ist seit Jahren ein Exportschlager.

Wo bleiben wir? – das fragen sich auch die Hannoveraner Locations, Veranstaltungstechnikfirmen und alle, die in dieser Branche arbeiten. Unter dem Motto „Wir sind viele“ verbanden sie in einer Gemeinschaftsleistung das Rathaus, den Landtag, Holzmarkt, Marktkirche, Platz der Weltausstellung, Kröpcke und die Staatsoper Hannover. Fast 800 Scheinwerfer bildeten eine 1,7 km lange Lichtermeile – als ein Zeichen an die Wirtschaft und Politik, dass niemand aus dieser Kette verloren gehen soll. Auch die 3 hannoverschen Wahrzeichen erstrahlten in Rot: das Neue Rathaus, das Hannover Congress

Centrum und das Schloss Herrenhausen.

Die Landeshauptstadt Hannover bekannte Farbe und zeigte sich solidarisch mit den Organisator*innen, denn die Veranstaltungsbranche in Hannover ist seit Mitte März aufgrund Corona bedingter Veranstaltungsverbote und Schließungen nahezu komplett zum Erliegen gekommen und rechnet mit Millionenverlusten. Als Unternehmer mit dabei waren unter anderem zahlreiche DEHOGA Mitgliedshotels, diverse Eventveranstalter und Anbieter von kleinen Locations bis zur großen Arena.

Zu den Unterstützern gehörten der Erlebnis zoo Hannover, der DEHOGA Region Hannover, das Hannover Congress Centrum, die Deutsche Messe AG, der VPLT sowie weitere Verbände. „Messen, Kongresse, große Konzerte und viele Events haben meistens Vorläufe von mehreren Monaten und sogar Jahren. Das bedeutet, dass die Veranstaltungsbranche zum Überleben Planungssicherheit braucht.“



Auch das Concorde Hotel am Leineschloss leuchtet bei der Night of Lights.

Sehr viele Arbeitsplätze hängen davon ab“, sagte Sabine Tegtmeyer-Dette, Hannovers Erste Stadträtin sowie Wirtschaft- und Umweltdezernentin. „In der aktuellen Lage sieht die Zukunft für viele Unternehmen düster aus. Niemand weiß, wie viele Firmen die Krise überleben werden. Deshalb hat es für uns als Stadt die höchste Priorität, nach Lösungen zu suchen, ein gut funktionierendes Konzept für die

Veranstaltungen zu erarbeiten und selbstverständlich die Veranstaltungsbranche bei der Aktion und darüber hinaus zu unterstützen“, so Frau Tegtmeyer-Dette weiter.

Der DEHOGA Region Hannover steht in engem Kontakt mit allen Veranstaltern und Locations und unterstützt die Aktion! ◀

IMPRESSUM

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

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

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

Gestaltung: Karena Weiß

Fotos: AdobeStock: S. 11
Titelfoto: Carsten Dauer

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

Die Ausgabe 5/2020 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 4. November 2020

TERMINANKÜNDIGUNG

GENERALVERSAMMLUNG DEHOGA REGION HANNOVER E.V.

Alle Mitglieder im DEHOGA Region Hannover e.V. sind eingeladen zur Generalversammlung. Der Vorstand hat sich zu einer Präsenzveranstaltung nach den zu diesem Zeitpunkt geltenden Vorschriften entschlossen

WANN: Montag, 7. September um 16:00 Uhr

WO: im Hannover Congress Centrum, Theodor-Heuss-Platz 1, 30175 Hannover

Im Anschluss an die Veranstaltung findet eine Diskussionsrunde zum Thema „Veranstaltungswirtschaft Region Hannover“ statt, bevor es danach zum gemeinsamen Kollegentreff mit Abend in den Park des HCC geht. Die Einladung und Tagesordnung haben Sie bereits erhalten.

Sollten Sie sich noch nicht angemeldet haben:

Unter region@dehoga-hannover.de oder Tel. 0511 33 70 631 stehen wir Ihnen zur Verfügung. Wir freuen uns auf Sie!

Kassensysteme
WEDEMANN GMBH

Kassensysteme und Waagen
für die Gastronomie

Felix-Wankel-Straße 14
26125 Oldenburg
0441-936060

www.wedemann.de

Fliegenvertreibung

Mit dem automatischen Zerstäuber der Firma RÜD Progastro GmbH & CO. KG wird ein großes und auch sehr lästiges Sommerproblem gelöst. Ungeziefer wie Fliegen, Stechmücken, Wespen und Mostfliegen werden aus sämtlichen Räumen, beispielsweise Verkaufsläden von Bäckereien und Gasträumen, fern gehalten.

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

einiger Wucherblumen-Arten, das zur Vertreibung von Insekten dient) ab.

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

Ein Gerät deckt bis 80 m² ab. Der Spender ist aus plastischem, stoßfestem Material. Mit seinen Abmes-



sungen von 12x9x20 cm ist er überall in einer Höhe von 1,80 m unauffällig anzubringen.

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

Info:

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

Pächter/Verwalter
gesucht für die

Hochmoorbaude
des Hildesheimer Ski Klub 60 e. V



Lage: OT Oderbrück (800müNN), Stadt Braunlage im Herzen des **Nationalparks Harz**. Ausstattung: 44 Betten, Tagesraum / Speisesaal (55 Plätze), Skikeller, Jugendraum, Küche (36qm). Pächter-3-Zimmer-Whg. (60 qm) im Haus.

Kontakt: vorstand(at)hisk.de; www.hisk.de



Die Gemeinde Wurster Nordseeküste führt eine Interessenbekundung für die

GASTRONOMISCHE BEWIRTSCHAFTUNG DER STRANDWURT IN SPIEKA-NEUFELD

durch. Interessierte Pachtbewerber/innen finden die Details unter www.gwnk.de/aktuelles

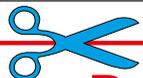
Bewerbungsschluss ist der 15. Oktober 2020 - 12 Uhr

Kurverwaltung Wurster Nordseeküste
Am Kutterhafen 3
27639 Wurster Nordseeküste
Telefon 0 47 41/9 60-0 · Telefax +1 41



Der derzeitige Pächter räumt nach Absprache die Möglichkeit einer Betriebsbesichtigung im Laufe der aktuellen Saison und eines ggf. gemeinsamen Saisonbetriebes in 2021 ein.

WURSTER NORDSEEKÜSTE – DIE NATIONALPARK-REGION



Anzeigen - Bestellschein

Gelegheitsanzeigen · Immobilien

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

Nebstehender Anzeigentext soll in der nächsten Ausgabe veröffentlicht werden.

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

Name _____

Straße _____

PLZ und Ort _____

Datum _____ Unterschrift _____

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

Weitere Preisbeispiele

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

Anzeigentext

(Möglichst in Blockschrift schreiben.)

Am Bornkamp 14a • 23795 Schackendorf / Bad Segeberg
Telefon 04551 / 145-0 • Telefax 04551 / 2504 • info@vht.de • www.vht.de

1.000 und eine Idee!

Seminarhotel in unmittelbarer Nähe zu Bad Gandersheim.

Seinen Ursprung hat dieses Anwesen (ehemalige Mühle) im 17. Jh. 1990 fand der Umbau und die Umnutzung zum heutigen Seminarhotel statt.



Fakten: Nutzfl. ca. 2000 m², verteilt auf 34 Gäste-Zi., div. Gruppen-, Speise- und Seminarräume sowie eine großzügige Betreiberwohng., Grdst. 6.362 m² mit 30 Parkpl., viel Grünfl. und tollen Sitzgelegenh., Heizung Flüssiggas-Brennwerthzng. mit Blockheizkraftwerk, EA-B 104,8 kWh/(m²/a), EEK: D, Maklerprov. 3,57 % inkl. gesetzl. MwSt., Kaufpreis auf Anfrage

Volksbank eG in Bad Gandersheim, Ansprechpartner Sandra Halupka, Tel. 05382/9177-40340, E-Mail: sandra.halupka@myvoba.com

Attraktive Gewerbefläche/Gastronomie in sehr zentraler Lage von Cuxhaven zu vermieten. EG mit Außenbereichsnutzung.

3 Gasträume, Gewerbefläche 204 m², 1 Küche, 2x WC, 3 Pissioirs bei den Herren, 1x Personal WC, Inventar kann nicht mit übernommen werden, Baujahr 1994, Energiebedarfsausweis: Energiebedarf Wärme: 385 kWh/(m²/a), Energiebedarf Strom: 105 kWh/(m²/a), wesentlicher Energieträger: Gas, Zentralheizung, Tiefgaragenstellplatzanmietung möglich, Miete auf Anfrage.



Weitere Infos: HeBe Immobilien · Deichstraße 16A · 27472 Cuxhaven
Tel. (0 47 21) 44 40 56 · Fax 55 41 43

www.hesse-immobilien.de · service@hesse-immobilien.de

Nordseeküste/Greetsiel

Modernes Restaurant direkt am Greetsieler Hafen zur Saison 2021 zu verpachten. 1-A Lage mit Außenterrasse. Ideal auch für andere gastronomische Nutzung. (Eisdiele, Bistro, Café usw...) Infos unter greetsiel@vht.de

Einmaliges Refugium –Burganlage anno 1438– an der südlichen Nordseeküste sucht Nachmieter zum Jahresende

90/120 Plätze, 40 Plätze auf der Terrasse, vollinventarisiert, kein Investitionsstau, Konzept für Weiterentwicklung mit herrlicher Betreiberwohnung vorhanden.

Weitere Infos:

www.burgschenke-kniphausen.de Tel. 04423-1516

Gastronomiefläche in der Studentenstadt Suderburg



Ca. 200 m² im Erdgeschoss an einem belebten Standort in 29556 Suderburg, Bahnhofstr.48 Nettomiete 995,00 € zuzüglich Nebenkosten 360,00 €.

Info: cewe-haeuser@t-online.de Tel.: 0172 5120515

Interessantes Pachtobjekt

Restaurant mit ca. 80 Sitzplätzen und Clubraum mit ebenfalls 80 Sitzplätzen sowie 2 Sonnenterrassen mit jeweils 55 Sitzplätzen, ca. 6 km nordöstlich der Celler Innenstadt gelegen.

Wünschenswert ist ein Pachtbeginn zum Jahresanfang. Bei der gewünschten Übernahme der Warenbestände und aller Einrichtungsgegenstände und der Pachtthöhe kommen wir Ihnen gern entgegen. Haben wir Ihr Interesse geweckt ?

Kontakt 0170-2067223



Hotel in der Elbtalau

im Landkreis Lüneburg
Hotelzimmer und Appartements
Restaurant u. Veranstaltungsräume
für ca. 20 - 100 Personen
Kaufpreis: 489.000,- €
Ralf Dehning Immobilien
Tel: 04131 - 6979891
www.ralf-dehning-immobilien.de



www.der-hotelvermittler.de

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

Gepflegtes Hotel-Restaurant am Rande des Ruhrgebietes

mit 19 Zimmern, Restaurant mit Nebenzimmer und großer Terrasse zu verpachten. Restaurant zur Zeit noch unterverpachtet, Parkplätze ausreichend vorhanden. Hotel komplett eingerichtet inkl. Frühstücksraum, Rezeption und Computer mit Hotelprogramm.

Pacht inkl. Restaurant
4.800 €

Übernahmesumme nur fürs Hotel
55.000 €

Mehr Infos bei telefonischer Anfrage u. 0151 15608433, Heinz Prüsener

4* Hotel auf der Sonneninsel Borkum zu verkaufen

Der neue Inhaber kann das Hotel im laufenden Betrieb übernehmen und auf den über Jahre gewachsenen Kundenstamm zurückgreifen. Bj. 1911. Gesamtfläche: 583 m², 9 Hotelzimmer mit exklusiver Ausstattung, 9x5m großes Schwimmbad mit Wellnessbereich, Bedarfsausweis, E. 133,90 kWh/(m²/a), Kaufpreis: 1.600.000,00 €

info@gartmann-immobilien.de oder Tel.: 0163-4271373

Pächter/in gesucht

Die Stadt Lohne sucht einen neuen Pächter für das Objekt „Haus Uptmoor“, Marktstraße 30, 49393 Lohne.

Das bietet Ihnen das Haus Uptmoor:

- eine voll ausgestattete Gastronomieküche
- drei Bewirtschaftungsräume
- ein Ausschankraum
- Außenterrasse
- Keller

Im Obergeschoss des Gebäudes befinden sich derzeit eine als Personalraum genutzte Wohnung sowie das Trauzimmer der Stadt Lohne.

Für eine Besichtigung melden Sie sich bitte bei Herrn Maik Bakenhus, Telefon 04442 886-2301

Schicken Sie bitte Ihre Bewerbung mit gastronomischem Konzept bis zum **16.09.2020** an Maik.Bakenhus@lohne.de oder an Stadt Lohne
Maik Bakenhus
Vogtstraße 26
49393 Lohne

LOHNE
...lohnt sich!



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

350 qm, voll ausgestattet, Parkplätze und Einliegerwohnung vorhanden.

1.100,- Euro brutto/monatlich/kalt, Gasheizung.
Infos bei U. Kretschmar, Tel. 0151-53939996
uwe1609@googlemail.com

SEPTEMBER

06.09.	Hotel-Stammtisch Klostermühle Bruchhausen-Vilsen
08.-09.09.	Q-Seminar in Rastede
14.09.	Delegiertenversammlung Bezirksverband Stade im Kreisverband Rotenburg
17.09.	Q-Ideenworkshop Hannover
21.09.	Restaurantmanagement für Führungskräfte Peter Tanzinger
22.09.	Service gestalten: Gute Beziehungen zu Gästen aufbauen Peter Tanzinger
29.09. 10.30 Uhr	Herbsttagung Bezirksverband Lüneburg Landgasthof Vossbur in Toppenstedt Anmeldungen bitte bis 23.09. in der Geschäftsstelle

OKTOBER

06.10.	Betriebswirtschaft im Housekeeping Julia Volland
07.10.	Management im Housekeeping Julia Volland

OKTOBER

17.10.	Beginn Servierkurs im Gasthaus Dillertal – KV Grafschaft Hoya
22.10.	Q-Refresher Seminar Hannover
25.-27.10.	Herbstarbeitskreis im Heidepark Soltau

NOVEMBER

03.11.	Das 1x1 im Service – Grundlagentraining Hana Radosic
03.11.	Seminar „Mitarbeiterbindung und -motivation“ in Westerstede
04.11.	Jahreshauptversammlung KV Grafschaft Hoya
04.11.	Das 1x1 im Service – Gasterorientiertes Verhalten Hana Radosic
09.11.	DEHOGA Landesverbandstag Messegelände, Hannover
11.-12.11.	Q-Seminar in Hannover
16.11.	Herbstversammlung KV Stade
23.11.	Das perfekte Bankett Romy Wassermann



- **DEHOGA Termine**
- **Termine des Jungen DEHOGA**
Anmeldung unter www.junger-dehoga.de
- **Seminare der DEHOGA-Akademie**
Preis: 260 Euro inkl. MwSt. für DEHOGA Mitglieder
Ort: Hannover/Region Hannover
Zeit: jeweils 9-17 Uhr, weitere Infos unter: www.dehoga-niedersachsen.de/seminare-veranstaltungen/dehoga-seminare/
- **Ausbildung zum QualitätsCoach**
Preis: 349 Euro zzgl. MwSt. inkl. 1,5-tägige Ausbildung, ein Mittagessen, drei Kaffeepausen sowie Seminarunterlagen.
Aktuelle Informationen und Anmeldung unter: www.q-deutschland.de/q-seminar/



Smalltalk auf Niedersächsisch.

Wir wären keine Niedersächsinnen und Niedersachsen, wenn wir nicht versuchen würden, aus jeder Situation das Beste zu machen. Darum tun wir auch weiter das Richtige, um das Virus zu bekämpfen: Hände waschen. Abstand halten. Maske tragen. Und vor allem: Wir helfen uns gegenseitig. Weitere Infos auf niedersachsen.de/coronavirus

Wir sind stärker!
NIEDERSACHSEN GEGEN CORONA