

DEHOGA

MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 4 · September 2021

Partner des Landesgeburtstags

75



Niedersachsen.
Klar.



75 Jahre Niedersachsen

NIEDERSACHSENS GASTGEBER GRATULIEREN

DAS Q MACHT
DEN UNTERSCHIED.

In Niedersachsen wird
Service mit „Q“ geschrieben!



„Tagen.
Übernachten.
Wohlfühlen.“

DLRG Tagungszentrum
Hotel Delphin, Bad Nenndorf
Maik Ramm, Direktor/Prokurist

Damit sich unsere Gäste wohlfühlen, hinterfragen und verbessern wir in einem laufenden Prozess ständig die Qualitätsstandards unseres Service und investieren kontinuierlich in moderne Tagungs- und Veranstaltungstechnik. Weil wir aber wissen, dass professionelle Standards und hochwertige Ausstattung nur die Basis für den Erfolg bilden, für den dann ein kompetentes und verlässliches Team sorgen muss, legen wir Wert auf die Qualität unseres Gastgeberteams.

Unser eigenes „Feel-Good-Team“ kümmert sich ständig um die Zufriedenheit unserer Mitarbeitenden und sorgt für Weiterentwicklungsmöglichkeiten. Auf diese Weise schaffen wir mit engagiertem Personal eine herzliche und menschliche Atmosphäre für unsere Gäste, die uns gerne weiterempfehlen.

Informationen und Seminartermine
ServiceQualität Deutschland in Niedersachsen:

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

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



**ServiceQualität
DEUTSCHLAND**

Eine Perspektive ohne erneuten Lockdown?



Viel haben wir uns versprochen von dem Treffen der Bundeskanzlerin mit den Ministerpräsidentinnen und -präsidenten der Länder. Der Einstieg in eine neue Ära von Corona-Verordnungen weg von der Inzidenzorientierung.

Was kam, war erneut die Erkenntnis, dass die Bundesländer zwar alles wollen, aber gemeinsames Handeln nicht können. Entsprechend sah dann auch das Beschlusspapier der Runde zur Corona-Lage aus.

Hoffnung verströmte die Forderung unseres Ministerpräsidenten Stephan Weil, seine abweichende Meinung mit einer Protokollnotiz zu dokumentieren. Fast hatte es den Eindruck, als würde Niedersachsen in Sachen Eindämmung der Corona-Pandemie seinen eigenen Weg gehen und sich von der Inzidenzorientierung bei der Maßnahmenabhängung lösen.

**AM ENDE BLIEB ALLEIN DIE HOFFNUNG,
DASS ES IRGENDWANN EINMAL BESSER
WERDEN WIRD.**

Zwar entwickelte auch Niedersachsen ein neues Warnstufensystem mit drei Leitindikatoren, von denen die Inzidenz nur einer ist. Doch schon die Einstiegsstufe in dieses System bei einer Inzidenz von 35 zeigte an, einen wirklichen Neuanfang haben wir nicht zu erwarten.

Dass dann auch noch automatisch ab einer Inzidenz ab 50 die Leitindikatoren Krankenhausbelegung und Auslastung der Intensivmedizinbetten keine Bewertungsrolle mehr spielen zeigt, Abkehr von der Inzidenzorientierung sieht anders aus.

Wenn dann die Politik zwar sagt, ein Lockdown könne kein zukünftiges Mittel der Corona-Bekämpfung sein, aber die Warnstufe zwei schon bei einem Leitindikator Inzidenz von 100 beginnen lässt, dürfen wir gespannt sein, welchen Maßnahmenkanon Politik dann entwickelt, wenn die Warnstufe real wird.

Wir nehmen Politik beim Wort, ein weiterer Lockdown ist kein Mittel der Pandemiebekämpfung.

Darauf verlassen wir uns ohne Wenn und Aber.

Ihr

Detlef Schröder
Präsident

Inhaltsverzeichnis

75 Jahre Niedersachsen	4	Corona-Infos	12	RECHT UND RAT	19	Lüneburg	35
Ein Herz für Gastgeber – Gastgeber mit Herz	5	Raumluftdesinfektion	13	Freisprechungen	20	Ostfriesland	38
TOP-Ausbildungsbetriebe	6	Hotelsoftware DIRS21	14	BEZIRKSVERBÄNDE		Märkte/Produkte/Immobilien	39
25 Jahre Hotelklassifizierung	8	Professionelle Website	15	Braunschweig-Harz	24	Alle Termine auf der Rückseite!	
JUNGER DEHOGA	10	ENERGIE		Hildesheim	27		
Delegiertenversammlung	11	Sonderkonditionen	16	Hannover	28		
Online-Seminare	12	Energiekampagne	17	Impressum	29		
		Bundesförderung	18	Osnabrück	32		

Niedersachsen feiert

75 JAHRE SCHÖNSTES BUNDESLAND DER WELT

Am 1. November 2021 wird das schönste Land im Nordwesten 75 Jahre alt. Niedersachsen, auch Neddersassen und Lound Läichsaksen genannt, vereint eine bunte Vielfalt von Menschen, Regionen und Geschichten. Vieles, das es zu erzählen gibt. Vieles, das es zu feiern gibt. Dabei darf auch das niedersächsische Gastgewerbe nicht fehlen. „Seien Sie dabei und machen Sie mit! Nutzen Sie das Jubiläum und engagieren Sie sich mit Ihrem und für Ihren Betrieb“, ruft Lutz Feldtmann, Vorsitzender Fachgruppe Hotels im DEHOGA Niedersachsen, seine Kolleginnen und Kollegen zum Engagement auf.

Wir können stolz sein auf unser Land und seine tollen Menschen

„Unser Jubiläumsjahr fällt in eine sehr schwierige Zeit – doch die Niedersächsinnen und Niedersachsen haben gerade auch in der 75-jährigen Geschichte unseres Landes so manche außergewöhnliche Herausforderung angenommen und gemeistert. Deshalb werden wir auch das Landesjubiläum gebührend begehen, je nachdem wie es die Pandemielage zulässt. Wir haben uns eine Menge vorgenommen, um gemeinsam mit den Bürgerinnen und Bürgern zurück, vor allem aber auch nach vorne zu blicken. Wir können stolz sein auf unser Land und seine tollen Menschen. Wir haben Küste und Berge, wir verbinden Tradition und Moderne, wir stehen für Weltoffenheit und Innovation. Ich freue mich, Ministerpräsident eines Landes zu sein, das sich in den vergan-

genen 75 Jahren so hervorragend entwickelt hat und das auch für die Zukunft gut aufgestellt ist – auch weil die Niedersächsinnen und Niedersachsen nicht lange schnacken, sondern entschlossen zupacken. Ich lade alle herzlich dazu ein, sich an den Jubiläumsaktionen zu beteiligen – an einer Wandertour mit mir, der digitalen Niedersachsenkette, dem Fotowettbewerb und vielem mehr. Ich hoffe, dass wir unser Jubiläum im Oktober zum Tag der Niedersachsen in Hannover auch gemeinsam ein bisschen feiern können“, so Ministerpräsident Stephan Weil auf der Auftaktpressekonferenz zu 75 Jahre Niedersachsen.

Die Niedersachsenkette

Ohne uns ist es nicht Niedersachsen. Wir sind Niedersachsen und das wollen wir mit einer landesweiten Mitmach-Aktion feiern – der Niedersachsenkette!

Noch bis Oktober 2021 sind alle Menschen in und aus Niedersach-

sen aufgerufen, mitzumachen. Die Aktion soll allen ein Gesicht geben, die Niedersachsen mit ihrem Engagement, ihren Talenten und ihrer Liebe zum Land zu dem machen, was es ist. Jede und jeder Einzelne ist wichtig. Jede und jeder Einzelne ist Niedersachsen und gestaltet Niedersachsen. Das soll die Niedersachsenkette zeigen und zugleich ein starkes Zeichen für gesellschaftlichen Zusammenhalt setzen.

Einfach Foto knipsen, hochladen und dabei sein. Alle Infos unter www.niedersachsenkette.de

75 Jahre Niedersachsen – das gemeinsame Partnerlogo

75 Jahre Niedersachsen ... das verbindet das Land mit vielen Partnerinnen und Partnern in Niedersachsen und über die Landesgrenzen hinaus. Diese Verbundenheit kann durch die Einbindung des Logos zum Landesjubiläum herausgestellt werden. Das Logo

Partner des Landesgeburtstags

75



Niedersachsen. Klar.

gibt es zum Download unter <https://www.dehoga-niedersachsen.de/seminare-veranstaltungen/75-jahre-niedersachsen/>

75 Jahre Niedersachsen für den Betrieb nutzen

75 Jahre Niedersachsen ... das ist ein Grund zum Feiern und für passende Aktionen. Ein Jubiläumscocktail für 7,50 Euro, die Geburtstagsübernachtung für 75 Euro, ein festlicher Abend für alle 75-Jährigen, ein Buffet mit 75 niedersächsischen Leckereien – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. „Nutzen Sie das Jubiläum für Ihren Betrieb und machen Sie was draus“, so Lutz Feldtmann. Inspiration und Ideen sowie Rezepte zum Nachkochen gibt es auf <https://www.dehoga-niedersachsen.de/seminare-veranstaltungen/75-jahre-niedersachsen/>



Ein Herz für
**GAST
GEBER**
**GAST
GEBER**
mit Herz

EIN HERZ FÜR GASTGEBER

Erfolgreiche Kampagne läuft

„Mit den Liebsten unbeschwert essen gehen, sich mit Freunden auf ein Bier treffen, den Urlaub entspannt genießen und auf das Leben anstoßen – Herzmomente, für die wir Gastgeber aus der Gastronomie und Hotellerie in Niedersachsen den passenden und vor allem sicheren Rahmen bieten. Lassen Sie uns gemeinsam neue Herzmomente erleben und das Leben genießen!“

So begrüßen die Teilnehmer der Kampagne „Ein Herz für Gastgeber – Gastgeber mit Herz“ ihre Gäste.

Die große Social Media Kampagne ist erfolgreich gelaufen. Über Facebook, Instagram, Pinterest und Youtube wurden tausende Gäste angesprochen. Mit dem Hashtag #herzmoment wird für Herzmomente bei Niedersachsens Gastgebern in Hotellerie und Gastronomie geworben.

Videoclips machen Lust auf Urlaub und Feiern!

Es wurden vier Videos zu den Themen Familienurlaub, Feiern, Kneipenbesuch und Wellnesshotel gedreht, die über die verschiedenen Kanäle verbreitet wurden und unter <https://gastgeber-mit-herz.de/> bereitstehen.

Sie dürfen von allen DEHOGA-Mitgliedern gern genutzt werden, die darin verwendete Musik ist GEMA-frei.

Marketing Know-How

Im Rahmen der Initiative „Ein Herz für Gastgeber – Gastgeber mit Herz“ können die teilnehmenden Betriebe von einer Webinar- und Blogserie rund um das Praxis-Thema „Online-Marketing für Hotels und Restaurants“ profitieren. Von „Instagram für Einsteiger“ über „Facebook-Tipps“ und „Erfolgreiches Texten“ bis zu „Influencer-Marketing“ reicht die Bandbreite der Webinare und Blogbeiträge. Diese können jederzeit abgerufen werden unter <https://herz-fuer-gastgeber.de/blog/>



Unterstützen Sie die Verbreitung der Kampagne auf den Social Media Kanälen. Abonnieren Sie unsere Seiten, teilen Sie Beiträge ...

JETZT MITMACHEN!

Bereits knapp 500 Hoteliers und Gastwirte sind dabei. Nutzen auch Sie die Chancen, die unsere Initiative „Ein Herz für Gastgeber – Gastgeber mit Herz“ Ihnen bietet und registrieren Sie Ihren Betrieb für Ihre kostenlose Teilnahme unter www.gastgeber-mit-herz.de.



Herzmomente auf facebook

<https://www.facebook.com/gastgebermit Herz>



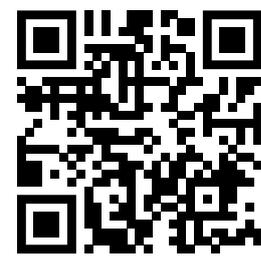
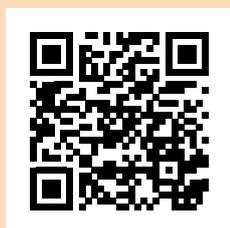
Herzmomente auf Instagram

<https://www.instagram.com/gastgebermit Herz/>



Herzmomente auf Youtube

<https://www.youtube.com/channel/UCaluBAScpB6WGDSO-h4P6EQ>



Ausbildung mal ANDERS



ANDERS HOTEL ALS „TOP AUSBILDUNGSBETRIEB“ ZERTIFIZIERT

Betriebe, die sich als TOP-Ausbildungsbetrieb zertifizieren lassen, verpflichten sich verbindlich auf zwölf Leitsätze für eine Ausbildung mit hoher Qualität und konkretisieren ihre betrieblichen Maßnahmen in einer Betriebsbefragung.

Heute stellen wir das ANDERS Hotel Walsrode in der Lüneburger Heide vor. Die Leitsätze des Ausbildungssiegels werden hier wie folgt umgesetzt:

- Weil jeder Mensch anders ist“- wirklich jeder bekommt bei uns die Chance eine Ausbildung zu beginnen.
- Wir leben die bekannte „Fish- Philosophie“ – eine Geschäftstechnik, die darauf abzielt, glückliche Menschen am Arbeitsplatz zu schaffen- und verstehen uns untereinander anhand des DISG-Persolog Profils (Das dazugehörige Video, bzw. das Erstellen des Persolog Profils sind Teil des Einführungstages)
- Patenprogramm
- Azubisprecher Wahl
- Regelmäßige Schulungen durch unsere Ausbilder oder externe Fachleute
- Ausflüge u.a. auf Spargelhof, Straußenfarm, Brauereien
- Azubitage: alle Auszubildenden planen gemeinsam von A-Z einen Tag für Freunde, Familie und Kollegen
- Prüfungsvorbereitungs-Angebot z.B. Probekochen, Zimmercheck, Angebotserstellung, gastorientiertes Gespräch
- Wir stellen AzubiWeb zur Verfügung als Lernhilfe und zum Schreiben der Berichtshefte
- Anzahl Koch-Azubis: 5
- Anzahl Hofa-Azubis: 3

Offen für alle engagierten Ausbildungsbetriebe der Branche

„TOP-Ausbildungsbetrieb“ steht jedem gastgewerblichen Betrieb offen – ob Restaurant, Hotel, System- oder Gemeinschaftsgastronomie. Bei der Ausgestaltung wurde darauf geachtet, dass auch kleinere Ausbildungsbetriebe die Kriterien erfüllen können und die Zertifizierungskosten für sie nicht zur Hürde werden.

Mehr Informationen und Anmeldung unter www.topausbildung.de



Ausbildung mal ANDERS mit Spaß und Engagement im Anders Hotel Walsrode.
Fotos: Anders Hotel Walsrode



Hannovers „LieblingsBar“ arbeitet heute schon an morgen



In Hannovers mehrfach ausgezeichneten Restaurant-Bar „LieblingsBar“ arbeitet man nicht nur miteinander, sondern auch füreinander. Ein wichtiger Wert, den alle auch in ihrem privaten Leben schätzen. Ganzheitliches Denken und nachhaltiges Handeln stehen im Fokus. Denn sie lieben, was sie machen. Das gesamte Team ist überzeugt: Nur so können sie gemeinsam diesen einen Schritt mehr gehen, der so oft den Unterschied macht.

Die schwierige (Aus)Zeit während der beiden Lockdowns haben die beiden Gründer und Geschäftsführer Manuel Mauritz und Chi Trung Khuu sowie die Mitarbeiter:innen der „LieblingsBar“ darin bestärkt, sich noch mehr als zuvor mit neuen Ansätzen und Ideen zu beschäftigen. Wie können künftig Arbeits- und Lebensweisen ganzheitlich in Einklang gebracht werden? Und wie können diese nachhaltig für sich und ihre Gäste umgesetzt werden und sinnvoll zusammenwirken? Bei der digitalen Weiterbildung mit Experten, der gemeinsamen Ausarbeitung von Schulungsprojekten und Genussaktionen und dem Kreieren neuer Gerichte und Drinks sind alle zu einer „LieblingsFamilie“ zusammengewachsen. Jede und jeder Einzelne hat sich auch persönlich in diesem Prozess weiterentwickelt.

Die Pandemie hat uns alle überall auf der Welt erkennen und erleben lassen, dass wir aus unserem vorhandenen Potential noch (viel) mehr herausholen können – und müssen!

Und das geht für das Team von Hannovers „LieblingsBar“ am besten nach dem Arbeitsprinzip „von Azubis für Azubis“: „Wir vereinen unser Know-how und unsere individuellen Talente und setzen sie zielgerichtet ein, damit wir gemeinsam stärker sind und zusammen auf lange Sicht mehr erreichen können. So entstand auch die von unseren Auszubildenden entwickelte digitale Lernplattform ‚Learning4LieblingsBar‘. Sie ist die Basis für unser Patenprogramm, mit dem ausgelernte Mitarbeiter und erfahrene Auszubildende unsere neuen Mitglieder im Team von Beginn an unterstützend an die Hand nehmen auf ihrem beruflichen und persönlichen Weg, ihrem ‚LieblingsWeg‘ durchs Leben“, erklären Manuel Mauritz und Chi Trung Khuu.

„Auf diesem LieblingsWeg sind auch einige von unseren Lieblingsprodukten entstanden, mit



Manuel Mauritz und Chi Trung Khuu arbeiten heute schon an morgen.

denen wir tagtäglich kochen und mixen und die von Partnern aus der näheren und weiter entfernten Nachbarschaft nur für uns hergestellt werden“, fügen beide hinzu. „Diese Lieblings-Produkte haben wir während der beiden Lockdowns gemeinsam weiter verfeinert und sie mehr und mehr in unsere Speisen- und Getränkekarte eingearbeitet. So können auch unsere Gäste unsere ganzheitliche und nachhaltige Philosophie buchstäblich genießen.“ ◀

„Ganzheitliches Denken und nachhaltiges Handeln stehen im Fokus. Denn sie lieben, was sie machen.“

Die „LieblingsFamilie“ entwickelt mit Freude neue Ideen.

Fotos: Lieblingsbar Hannover





25 Jahre Deutsche Hotelklassifizierung

Karl-Heinz Waschkeit, langjähriges Präsidiumsmitglied im DEHOGA Niedersachsen und „Vater“ der Hotelklassifizierung spricht nicht ohne Stolz über die Entstehung und den Werdegang der Hotelklassifizierung.



Die Deutsche Hotelklassifizierung ist am 1. August 2021 25 Jahre alt geworden. Sie gelten als Vater der Klassifizierung. Wie feiern Sie das Jubiläum?

Auf jeden Fall freue ich mich sehr, dass das System Klassifizierung so viele Jahre am Markt Bestand hat. Die Anfänge lagen aber noch weit vor der Deutschen Hotelklassifizierung. Ihren Anfang machten bereits im Jahre 1991 die Harzer Kollegen mit dem damalige Geschäftsführer Hans Grasshoff. Mit ihm zusammen haben wir dann begonnen, die Grundlage für ein landesweites Klassifizierungssystem zu entwickeln. Nachdem Bayern 1992 und Rheinland-Pfalz 1993 mit eigenen Kriterien folgten,

entschieden die Gremien des DEHOGA Bundesverbandes mit einer denkbar knappen Mehrheit dann 1994, die Kriterien zu vereinheitlichen und gemeinsam die Deutsche Hotelklassifizierung an den Start zu bringen.

Ich habe mich damals sehr für die bundesweite Klassifizierung eingesetzt. Es macht mich sehr stolz, dass dieser Weg erfolgreich war. Ich werde sicher mit ein paar alten Kollegen in Erinnerung an das Jubiläum schwelgen, denn geteilte Freude ist doppelte Freude.

Wie konnten denn alle Bundesländer vereinigt werden? Sie waren ja an diesem Prozess die ganzen Jahre mit beteiligt.

Es war ein riesiger Kraftakt! Sie können sie nicht vorstellen, gegen welche Widerstände wir aus den eigenen Reihen zu kämpfen hatten. Uns war ganz wichtig, dass sich nicht noch mehr unterschiedliche Systeme in Deutschland verbreiten und es einen Flickenteppich an Klassifizierungen gibt, bei denen der Gast dann gar nicht durchblickt. Die Transparenz war uns wichtig, aber auch, dass sich das System

„Ich bin sehr stolz darauf, dass wir zusammen mit den Kolleginnen und Kollegen immer auch den Blick auf den Gast hatten.“

weiterentwickelt. Wir haben diverse Gespräche geführt und konnten so letztlich die Mehrheit von einer bundesweiten Initiative überzeugen.

Hat sich die Klassifizierung in Ihrem Sinne weiterentwickelt?

Ich bin sehr stolz darauf, dass wir zusammen mit den Kolleginnen und Kollegen immer auch den Blick auf den Gast hatten. Denn zu Anfang haben wir ja mit dem Problem zu kämpfen gehabt, dass wir die Kriterien aus Sicht der Hoteliers formuliert haben.

Mit der Vereinheitlichung auf Bundesebene wurde das dann aber zugunsten des Gästeblicks verändert. Seitdem werden alle fünf Jahre die Kriterien weiterentwickelt. Dabei sind die regelmäßigen Gästenumfragen ein guter Indikator für die Investitionen der Hoteliers in die Zukunft. Mit der Modernisierung der Kriterien



werden zudem sowohl eine Vereinfachung und mehr Sicherheit in der Kriterienanwendung erreicht, als auch noch mehr Flexibilität und Transparenz in der Hotelklassifizierung.

Im Hinblick auf die Gegenwart: Was sind die aktuellen Neuerungen bei den Kriterien?

Mit dem neuen Katalog werden klassifizierte Hotels beispielsweise ermutigt, den Gästen ein Wahlrecht bei der täglichen Zimmerreinigung anzubieten, Ladestationen für Elektrofahrzeuge zu installieren oder weniger Plas-

tikverpackungen im Badezimmer zu verwenden. Zudem hält die Digitalisierung nicht nur im Bereich der Informationselektronik auf den Hotelzimmern Einzug in den Kriterienkatalog, sondern auf ebenso freiwilliger Basis u.a. auch beim Check-in/Check-out.

Was fällt Ihnen denn noch ein, wenn Sie an den Verlauf der Geschichte der Klassifizierung denken?

Die Entwicklung des Schildes war auch eine spannende Sache. Wir wollten ja kein billiges Plastikschild für unsere Häuser haben, mussten aber darauf ach-

ten, dass wir unterschiedliche Haustypen haben. Also sind wir persönlich in die Schilderfirma Groß gefahren und haben uns vor Ort beraten lassen und uns dann für das hochwertige Messingschild entschieden.

Wie sieht Ihr Fazit aus?

Wir haben mit der Hotelklassifizierung ein tolles System sowohl für die Hoteliers als auch für die Gäste und da ich weiß, dass auch die Bewertungen im Internet eine große Rolle spielen, hat sich die Beteiligung von dem Bewertungstool von Trust You als ein wichtiger Schritt in Richtung Zukunft erwiesen. Ich hoffe, dass auch weiterhin viele Unternehmer an der Deutschen Hotelklassifizierung teilnehmen und somit zur Erfolgsgeschichte beitragen.

Herzlichen Dank für das Gespräch. ◀

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

Junioren Herbst-Arbeitskreis am 14. und 15. November



Der diesjährige Herbst-Arbeitskreis findet bei unserem Junior-Kollegen Dennis Westermann im Kräuterhotel Heidejäger in Rotenburg-Mulmshorn statt. Wir beschäftigen uns mit dem Thema Steuerußenprüfung/Betriebsprüfung und den wirtschaftlichen Auswirkungen der Corona Krise. Dafür haben wir wieder tolle Referenten eingeladen, die uns bei den für unsere Betriebe so wichtigen Themen helfen, uns unterstützen und uns wertvolle Tipps und Lösungen aufzeigen.

„Es ist einfach toll, dass wir uns in diesem Jahr wieder mal persönlich treffen können“, freut sich Mareike Zägel, die mit ihrem Sprecherkollegen Nico Winkelmann mitten in den Planungen steckt. Und Nico Winkelmann ergänzt, „dass unser Orga-Team da wieder gute Ideen entwickelt hat.“

Das Tagungshotel bietet die Möglichkeit eine hybride Tagung abzuhalten. Wir wollen uns so über die Möglichkeiten informieren, wie man per Live-Stream Tagungen und Sitzungen anbieten kann. Natürlich werden auch der Erfahrungsaustausch und das kommunikative Beisammensein nicht zu kurz kommen. So werden wir uns bei Birgitta Rust – Piekfeine Brände erläutern lassen, wie so eine Distillery und Tastery eigentlich funktioniert und wie man diese Produkte gewinnbringend vermarkten kann. ◀

Weitere Informationen findet ihr unter www.dehoga-niedersachsen.de/ueber-uns/junger-dehoga/



Delegiertenversammlung des DEHOGA

1./2. NOVEMBER IN BRAUNSCHWEIG

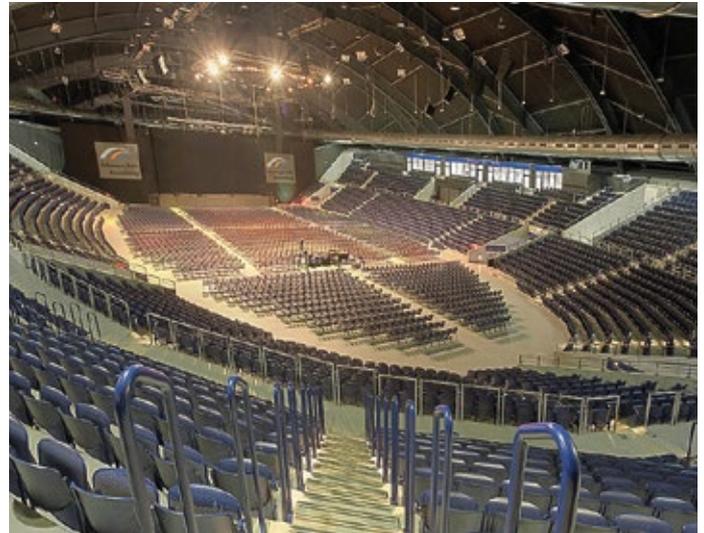
Die Delegiertenversammlung des Jahres 2020 war in Braunschweig geplant. Leider musste sie coronabedingt ausfallen.

Die diesjährige Delegiertenversammlung ist wiederum in Braunschweig geplant und beginnt am 31. Oktober mit einem Begrüßungsabend für die Delegierten, der im Restaurant Zucker stattfinden wird. Die Delegiertenversammlung wird, das dürfte sicher sein, zu großen Teilen von der Aussprache und Meinungsbildung zum Thema Corona geprägt sein. Aber auch die Formalteile jeder Delegiertenversammlung werden neben Informationsaustausch großen Raum einnehmen müssen.

So sind die Wahlen des Präsidenten sowie der Vorsitzenden des Berufsbildungs- und des Tarifausschusses, die eigentlich im letzten Jahr hätten stattfinden sollen, in diesem Jahr nachzuholen.

Ebenso ist den Delegierten der Jahresabschluss des Geschäftsjahres 2019 genauso wie der Jahresabschluss für das Geschäftsjahr 2020 vorzulegen und abzustimmen.

Abgerundet wird die Delegiertenversammlung durch die turnusgemäß dieses Jahr durchzuführenden Wahlen des Schatzmeisters, des stellvertretenden Schatzmeisters und der Kassenprüfer.



Abgerundet wird das Begleitprogramm zur Delegiertenversammlung mit einem kommunikativen Festabend im Waldhaus Oelper.

Richtig ist, dass die Delegiertenversammlung des Jahres 2021 ebenso wie im letzten Jahr unter dem Druck einer möglichen Verschlechterung der Coronalage steht. Die aktuelle Coronaverordnung lässt aber auch bei anziehenden Inzidenzwerten Spielraum für die Durchführung beruflicher Veranstaltungen.

Auch die Planung des Begrüßungsabends sowie des Festabends im Waldhaus Oelper in Braunschweig am Montag sollte unangefochten bleiben, da unter-

In der Braunschweiger Volkswagenhalle werden die Delegierten des DEHOGA tagen.

stellt werden darf, dass die Delegierten weitestgehend geimpft bzw. genesen sein werden und im Ernstfall bereit sind, sich auch testen zu lassen.

Wir hoffen auf einen zwar arbeitsintensiven, aber dennoch harmonischen Verlauf unserer zwei Delegiertenversammlungen mit guten Gesprächen und vor allem guter Laune befördert durch die kommunikativen Abendveranstaltungen.

Allen Delegierten wünschen wir eine gute Anreise. ◀

protekto
Für den Menschen

Die Gefährdungen am Arbeitsplatz zu beurteilen heißt Ihre Mitarbeiter zu schützen

Nutzen Sie jetzt die Sonderkonditionen für DEHOGA-Mitglieder und **buchen Sie die Erstellung einer GBU im Pauschalsystem.** Sprechen Sie mit Ihrem Kundenbetreuer Constantin Klett **Telefon 040 360 234-202**

www.protekto.de



Onlineseminare zur Investitionsförderung

Die Online-Seminarreihe des DEHOGA Niedersachsen zum Thema „Überbrückungshilfe und Investitionsförderung“ wurde von den Mitgliedern hervorragend angenommen. Auch die Zusatzseminare konnten einen regen Zuspruch verzeichnen. Alle Teilnehmer erklärten übereinstimmend, dass die im Online-Seminar gegebenen Tipps und Lösungen sehr hilfreich für die weitere Arbeit beim Restart des Gastgewerbes sind.

„Wichtig ist die exakte Zuordnung der Investitionen, die in sich abgegrenzt sein müssen“

Referent Dr. Hartmut Meyer wies auf die Möglichkeiten der Investitionsförderung durch die

Überbrückungshilfe III hin, die weiteren Fördermaßnahmen Neustart und Digitalbonus sowie die Verlängerung der Freistellung von Sozialversicherungsbeiträgen für Unternehmer. „Wichtig ist die exakte Zuordnung der Investitionen, die in sich abgegrenzt sein müssen“, so Dr. Meyer. „Es muss deutlich beschrieben werden, wie die einzelnen Investitionsmaßnahmen bezogen auf das Hygienekonzept getätigt wurden, damit sie auch wirklich anerkannt werden“.

Alle Unternehmer, die mehrere Förderungen beantragt haben müssen darauf achten, dass eine Doppelförderung ausgeschlossen ist. Darüber hinaus müssen alle Maßnahmen im Kontext mit dem Hygienekonzept entstehen. Daher ist es unabdingbar, die Gefahrenpunkte zu definieren und schrift-

lich darzulegen, um bei Überprüfung die Investitionen begründen zu können.

Weiterer zu beachtender Punkt ist, dass die Investitionen nur zu 80 % abgedeckt sind und die noch ausstehenden 20 % aus Eigenmitteln finanziert werden müssen, da diese nicht in die Überbrückungshilfe III zum Beispiel einfließen könnten und somit der Verdacht auf Doppelförderung bestehen würde.

ACHTUNG STEUERN!

Die steuerlichen Auswirkungen sehen auch so aus, dass die Förderprogramme die Investitionskosten übernehmen und es somit keine Abschreibungsmöglichkeiten gibt. „Das ist das Grundprinzip solcher Förderprogramme“, so Dr. Meyer. In seinen weiteren Ausführungen ging Dr. Meyer auf

den Umgang mit den Banken ein. Hier sollten die Jahresabschlüsse vorbereitet werden, aber auch Unternehmensplanungen ins Auge gefasst und detailliert aufbereitet werden und das Gespräch mit den Banken gesucht werden, um die zukünftige finanzielle Ausrichtung des Unternehmens zu sichern. Er wies darauf hin, dass die Einnahmen aus der Überbrückungshilfe III steuerpflichtig sind im Gegensatz zu den Investitionsprogrammen, die nicht versteuert werden müssen. Dafür entfällt bei den Investitionsprogrammen die Möglichkeit der Abschreibung.

Dr. Meyer erklärte, dass, wenn sich die Investitionen im Laufe der Zeit geändert haben sollten, diese zur weiteren Berücksichtigung mit einer Änderungsmitteilung an die NBank übermittelt werden sollten. ◀

WEBSITE LIEFERT INFOS

Corona-Infos kompakt

Wie ist die rechtliche Lage aktuell? Was sind die wesentlichen Punkte der derzeitigen Corona-Verordnung für meinen Betrieb? Was muss ich bei Gästen aus dem Ausland beachten? Welche Fördermaßnahmen gibt es? Wie kann ein Hygienekonzept aussehen? Was muss ich bei einem Lüftungskonzept beachten?

Diese und viele weitere Fragen rund um die Corona-Pandemie und deren Auswirkungen auf das Gastgewerbe beantwortet die Corona-Website des DEHOGA Niedersachsen unter <https://www.dehoga-niedersachsen.de/branchenthemen/corona-krise/>



KALTVERNEBELUNG

Keine Raumlufthdesinfektion, wenn Menschen anwesend sind!

Über die bekannten AHA + L Regeln hinaus versuchen gastronomische Betriebe in Pandemiezeiten zusätzliche, vorbeugende Wege zu gehen, um ihre Gäste, Beschäftigten und sich selbst vor Infektionen zu schützen. Grundsätzlich ist das begrüßenswert, allerdings kommt es entschieden auf die ergriffenen Maßnahmen an. Ein zunehmend stark beworbenes Verfahren ist zum Beispiel die Kaltvernebelung von desinfektionsmittelhaltigen Produkten. Dabei werden bei Raumtemperatur wässrige, meist nicht kennzeichnungspflichtige Gemische über Düsen fein verteilt und dauerhaft in einen geschlossenen Raum ausgebracht. Luftgetragene Viren sollen damit inaktiviert werden.

Die Knackpunkte: Bei diesem Verfahren werden die desinfizierenden Wirkstoffe in die Atemluft freigesetzt und das soll bei Anwesenheit der Beschäftigten geschehen.

Die BGN verweist auf das Substitutionsgebot der Gefahrstoffverordnung. Es besagt, dass Gefahrstoffe durch weniger gefährliche Stoffe oder Verfahren ersetzt werden müssen. Die Raumlufthdesinfektion durch Kaltvernebelung, die mit einer dauerhaften Reizwirkung verbunden sein kann, ist daher in Anwesenheit von Beschäftigten oder anderer Personen zu unterlassen.

Als Mittel der Wahl sind weiterhin



lüftungstechnische Maßnahmen (AHA + L) zu sehen. Diese verdünnen die potenziellen Viren aerosole und entfernen sie aus dem Arbeitsbereich der Beschäftigten. So wird die Ansteckungsgefahr verringert und die Mitarbeiter im Betrieb vor dauerhafter Belastung durch das Einatmen von Desinfektionsmitteln bewahrt.

- Die BGN hat auf ihren Internetseiten die Informationen „Infektionsschutzgerechte Lüftung von Arbeitsbereichen“ veröffentlicht: <https://bit.ly/3jttlgR>
- Die Stellungnahme zur Kaltvernebelung der BGN für das Gastgewerbe finden Sie unter folgender Verknüpfung: <https://www.bgn.de/corona/>

LUFTREINIGER SORGEN NICHT FÜR FRISCHE LUFT!

Ein weit verbreiteter Irrtum: Mit dem Einsatz von Luftreinigern ist man alle Sorgen los. Allerdings „reinigen“ bzw. filtern die Geräte nur die Luft. Mindestens genauso wichtig ist der CO₂-Gehalt im Raum. Dieser stammt von der menschlichen Atmung. Ab einem Wert von 1.000 ppm CO₂ ist die Luft im Raum verbraucht und der Raum muss gelüftet werden. Besonders in der Pandemie gilt die Empfehlung der BGN, Räume zu lüften, bevor der Grenzwert erreicht ist.

- Gesammelte Informationen zum Thema Luft, Lüftungsanlagen und Luftreiniger hält die Broschüre „Sichere Lüftung in Zeiten der Corona-Pandemie“ bereit: <https://bit.ly/3gGrWXS>

INFO-SERVICE

Ihre Ansprechpartner bei der BGN

für Fragen zur Kaltvernebelung:
Dr. Claudia Schuh
Tel. 0621 4456-3628
Email: claudia.schuh@bgn.de

für Fragen zur Lüftung und Luftreinigung:
Dr. Peter Rietschel
Tel. 0621 4456-3450
Email: peter.rietschel@bgn.de

So sagen Sie ÜBERBUCHUNGEN den Kampf an

Gerade zur Hauptsaison prasseln bei einigen Hoteliers Unmengen an Buchungen ein. Eigentlich sehr erfreulich nach dem langen Lockdown. Doch vielerorts ist der Ansturm in der Reservierungsabteilung kaum noch zu bewältigen. Da kann eine Two-way-Schnittstelle zur automatischen Übertragung von Buchungsdaten helfen.

Was passiert mit Buchungen, wenn sie im Hotel eingehen? Im besten Fall werden sie nicht nur unverzüglich in die Hotelsoftware übertragen, sondern das belegte Zimmer wiederum auch bei allen Portalen für den gebuchten Termin als belegt gemeldet. Denn nur so können Sie in Zeiten hoher Nachfrage sicherstellen, dass Sie nicht überbucht werden, und Sie Gästen absagen und diese möglicherweise enttäuschen müssen – viele Ihrer Gäste haben sich schon seit Langem auf ein paar Tage Urlaub gefreut.

Ihren Belegungsplan allzeit aktuell halten

Nutzen Sie dafür ein Hotelsoftware-Programm, auch Property Management System genannt

(PMS) genannt, und profitieren Sie von der automatischen Datenübertragung mit DIRS21. „Das manuelle Übertragen von Reservierungen fällt dann weg“, erläutert Christina Neugebauer, Sales Managerin bei DIRS21, und gelernte Hotelfachfrau. „Mit einer PMS-Schnittstelle zu DIRS21 bekommen Sie alle Buchungen, die über die eigene Webseite und den DIRS21-Channelwicht eingehen, automatisch in Ihr Reservierungssystem im Hotel gesendet.“ Eine erhebliche Arbeitserleichterung, findet Christina Neugebauer, die vor Ihrer Zeit bei DIRS21 selbst im Hotel gearbeitet hat.

Das PMS-System bietet zudem auch in umgekehrter Richtung Vorteile. Sie können dort Preise und Verfügbarkeiten einstellen, die Sie über die Schnittstelle mit einem Klick direkt an DIRS21 und damit an die hoteleigene Webseite sowie an beliebig viele weitere Hotel- und Ferien-Portale senden. „Dabei lassen sich alle Vertriebskanäle über eine gewohnte Oberfläche steuern“, fügt Neugebauer hinzu. Die beidseitige Datenübertragung einer PMS-Schnittstelle

zu einem Buchungssystem wie DIRS21 sorgt also letztlich dafür, dass sowohl eingehende als auch ausgehende Informationen unverzüglich übernommen und aktualisiert werden – darunter Raten und Verfügbarkeiten, als auch Buchungen und dazugehörige Gästeeinformationen.

Den aktuellen Zimmerstatus immer im Blick haben

„Das spart Zeit und Nerven“, findet Christina Neugebauer, die den Hotelalltag sowohl mit als auch noch ohne PMS-Schnittstellen kennen gelernt hat. „Mit einem solchen System haben Sie auch noch ohne PMS-Schnittstellen mehr Zeit für den Gast – und das auch schon bei einem kleinen Haus mit nur wenigen Zimmern“, weiß sie aus Erfahrung. Denn mit dem PMS hat der Rezeptionist jederzeit den aktuellen Zimmerstatus im Blick – beispielsweise, ob das Housekeeping schon fertig und das Zimmer damit bezugsfertig ist. Ein zeitgemäßes PMS bietet darüber hinaus weitere Schnittstellen zu wichtigen und nutzwertigen Tools rund um den Hotelalltag, wie beispielsweise zur Buchhaltung oder zum Schließsystem.

Einen ganz entscheidenden Vorteil bieten die Systeme auch in puncto Sicherheit für Hotelier wie auch für Gast: Reservierungsdaten können datenschutzkonform und ohne manuelle Übertragungsfehler abgewickelt werden. DIRS21 arbeitet mit nahezu allen hierzulande gängigen PMS-Systemen zusammen.

Kurz & Knapp: Vorteile einer PMS- Anbindung

- Weniger Arbeitsaufwand durch automatische Datenübertragung
- Eine einheitliche Oberfläche für Gäste- und Zimmerverwaltung
- Professionellerer Service am Gast durch aktuell einsehbarer Zimmerstatus
- Weniger Überbuchungen
- Verbessertes Datenschutz

DIRS²¹

INFO-SERVICE

Sie wollen Ihr PMS-System mit DIRS21 verbinden? Unterstützung bei der Einrichtung erhalten Interessenten direkt beim Unternehmen.

Kontakt

Christina Neugebauer,
Sales Managerin DIRS21,
sales@dirs21.de

Übersicht Schnittstellen:

<https://www.dirs21.de/schnittstellen/>



Mit professioneller Website fit für den Wettbewerb

HGK

Mit uns ist zu rechnen!

Mit der Förderleistung "HGK-Website" bietet die HGK neben der Erstellung von Websites auch die laufende Pflege des Internetauftritts an.

Oft fehlen im stressigen Tagesgeschäft Zeit und Muße, das Thema Website anzugehen und sich damit auseinanderzusetzen. Dennoch gehört eine professionelle Website zu den wichtigsten Voraussetzungen, um als Restaurant oder Hotel die Bekanntheit zu erhöhen, neue Gästeklientel anzusprechen, bestehende Kunden regelmäßig auf dem Laufenden zu halten und im Wettbewerb erfolgreich mithalten zu können.

Hier setzt die HGK mit ihrer Förderleistung "HGK-Website" an und unterstützt Gastronomen und Hoteliers bei einer professionellen, individualisierten Präsenz im Netz.

Bei der Erstellung und den laufenden Serviceleistungen können Interessenten aus verschiedenen Paketen wählen: Bei der Einsteiger-Version werden die vorhandenen Inhalte der bestehenden Website übernommen und von der HGK in eine der verschiedenen, speziell für die Hotellerie und Gastronomie entwickelten Designvorlagen übertragen. Diese können individuell an das Corporate

Design des Betriebes angepasst werden. Das Leistungsportfolio umfasst weiter die suchmaschinenfreundliche Optimierung der vorhandenen Inhalte bis hin zur Erstellung einer komplett individualisierten Website, die in Kooperation mit Website-Experten eigens designed und programmiert wird.

Bis zum 31. Dezember 2021 erhalten Mitglieder des DEHOGA Niedersachsens die Möglichkeit, die Pakete New und Optimized new sowie die Serviceleistungen Standard, Advanced und Pro zum besonders günstigen HGK-Mitglieder-Preis zu beziehen.



Weitere Informationen zur HGK-Websitegestaltung unter: <https://bit.ly/2UXdbly>

Ansprechpartner:

Ralph Noack

Tel.: 0151 52636355

E-Mail: r.noack@h-g-k.de

ERNEUERBAR UND EFFIZIENT
WÄRME & STROM ERZEUGEN –
SENKT IHRE ENERGIEKOSTEN
NACHHALTIG.

Landhotel
BULLER

Lösungen mit & für
mehr Energie - ONLINE

Donnerstag, 30.09.2021,
10 - 11 Uhr

Anmeldung unter:
www.evoles.de/veranstaltungen

Jetzt bis zu 40 %
Investitionszuschuss
sichern!

EVOLES

Energietechnik für Gebäude - Erneuerbar. Effizient. Erfolgreich.
SenerTec Center Hagen a.T.W. GmbH · Zum Butterberg 1 · 49170 Hagen a.T.W.
Tel.: 05405/9806-0 · info@evoles.de · www.evoles.de

ENERGIEPREISE AUF REKORDNIVEAU

Sonderkonditionen für Strom und Gas

Die deutsche Presse betitelt es als „Strompreis-Schock“ und berichtet von alarmierenden Entwicklungen für die Wirtschaft. Die Energiekosten für Strom und Gas (siehe Grafiken) sind in 2021 dramatisch angestiegen und belasten deutsche Unternehmen neben den Auswirkungen der Pandemie zusätzlich.

In dem konkreten Beispiel für Strom ist seit März 2020 der Großhandelspreis um 100 Prozent von 35 Euro auf rund 70 Euro pro Megawattstunde für Lieferungen

dieser Situation zu befassen und seinen Energiebezug prüfen zu lassen.

Der Energiedienstleister Ampere ermittelt die individuell richtige Beschaffungsstrategie für DEHOGA-Mitglieder. Mit der 23-jährigen Expertise für das Gastgewerbe konnte sich Ampere als relevanter Herausforderer für Energieversorger positionieren und erzielt durch Verhandlungen und Bündelung deutliche Preisvorteile. ◀

Laut Statistiken ist eine Trendwende nicht in Sicht – das beunruhigt viele Gewerbetreibende zu Recht.

Aus diesem Grund ist es gerade jetzt essentiell sich mit

INFO-SERVICE

Kommen Sie gerne mit Ihren Fragen zu den Themen Energiekostensenkung auf Ampere zu.

Energieberatung

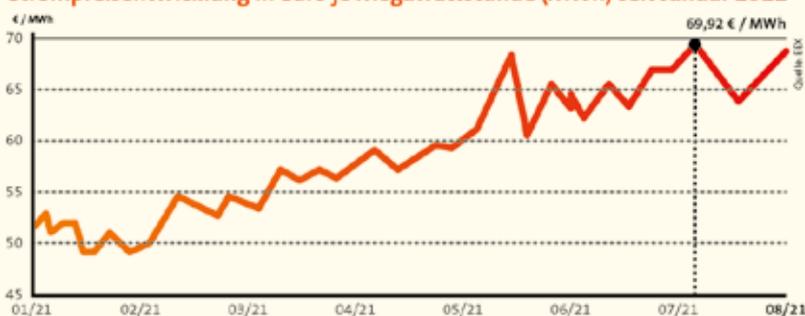
energie@ampere.de

Tel.: 030 28 39 33 800

Gaspreisentwicklung in Euro je Megawattstunde (MWh) seit Januar 2021



Strompreisentwicklung in Euro je Megawattstunde (MWh) seit Januar 2021



Strompreisentwicklung und Gaspreisentwicklung im 1. Halbjahr 2021.

Ihre Energieberater in Niedersachsen

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



Carsten Mücke
Mücke Energieberatung

Eschenweg 36b
49088 Osnabrück
Telefon 0541 91194115

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

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



Torsten Merker
blueContec GmbH

Gretchenstr. 40
30161 Hannover
Mobil 0157 76131998

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

ENERGIEKAMPAGNE GASTGEWERBE

Das Informationsportal für Unternehmer

Die Energiekampagne Gastgewerbe erscheint in einem neuen Gewand. Die Webseite, das Herz der Kampagne, ist moderner und übersichtlicher geworden. Wie gewohnt finden Sie dort umfangreiche Angebote von einfachen Tipps zum Energiesparen bis zu zahlreichen Leitfäden für die einzelnen Betriebsbereiche.

Mit Hilfe von praktischen Tools können Sie beispielsweise berechnen, ob sich die Modernisierung Ihrer Heizungsanlage oder eine Photovoltaikanlage für Sie lohnt. Die passenden Förderprogramme gibt es im Fördermittelwegweiser. ◀

Alles Wissenswertes finden Sie auf der Homepage unter www.energiekampagne-gastgewerbe.de

Volle Ladung für die Kundschaft. Jetzt fördern lassen.

Ob bei Einzelhändlern, Hotels, Restaurants oder an Marktplätzen – jetzt gibt es bis zu 80 % Förderung für die Errichtung von öffentlich zugänglicher Ladeinfrastruktur. Alle Infos zur Förderrichtlinie „Ladeinfrastruktur vor Ort“ des Bundesministeriums für Verkehr und digitale Infrastruktur finden Sie hier: now-gmbh.de/foerderung/foerderaufrufe

Einfach laden. Daran arbeiten wir.
nationale-leitstelle.de



Nationale
LEITSTELLE
Ladeinfrastruktur

 Bundesministerium
für Verkehr und
digitale Infrastruktur

NOW
NOW-GMBH.DE

Die Nationale Leitstelle Ladeinfrastruktur wurde im Auftrag des BMVI und unter dem Dach der NOW GmbH gegründet.

NEUE BUNDESFÖRDERUNG FÜR EFFIZIENTE GEBÄUDE (BEG)

Beantragung seit 1. Juli 2021 möglich



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Energie

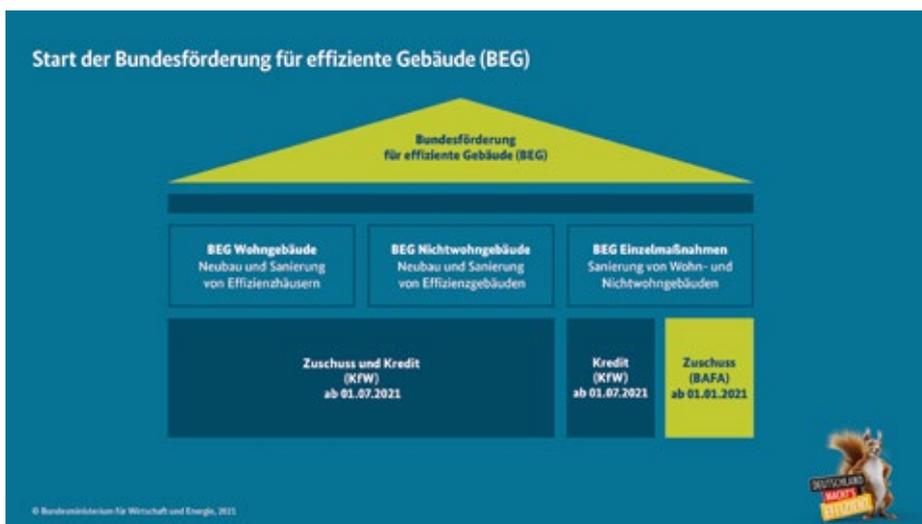
Die Bundesregierung entwickelt die Förderung effizienter Gebäude weiter: Am 1. Juli 2021 ist bei der KfW die neue „Bundesförderung für effiziente Gebäude (BEG)“ mit attraktiven Förderangeboten für Neubau und Sanierung von Wohn- und Nichtwohngebäuden gestartet. Damit stehen nun für alle Fördermaßnahmen der BEG wahlweise eine Kredit- oder Zuschussförderung zur Verfügung.

„Wir haben im Gebäudesektor schon einiges erreicht: Von 1990 bis 2020 sind die Emissionen bereits um 43 Prozent gesunken. Die Emissionen müssen aber noch weiter sinken, wenn wir unsere ehrgeizigen Klimaziele erreichen wollen. Deshalb haben wir mit der Bundesförderung für

effiziente Gebäude den Sanierungsturbo eingeschaltet. Mit dem Start der KfW-Förderung ist das Förderangebot nun komplett. Hauseigentümer können mit nur einem Antrag finanzielle Unterstützung bekommen, auch wenn sie mehrere Maßnahmen beantragen. Investoren, die einen effizienten Neubau errichten, ein Bestandsgebäude zum Effizienzhaus sanieren oder einzelne energetische Maßnahmen durchführen möchten, können bei ihrer Hausbank ab dem 1. Juli 2021 besonders zinsgünstige KfW-Kredite beantragen,“ so Bundeswirtschaftsminister Peter Altmaier.

KfW-Vorständin Dr. Ingrid Hengster, zuständig für das inländische Fördergeschäft, sagt:

„Deutschland hat sich vorgenommen, bis 2045 klimaneutral zu werden. Für dieses Ziel spielt der Gebäudesektor eine zentrale Rolle. Die Potenziale zur CO₂-Einsparung sind hier gewaltig, besonders dann, wenn dabei auch die Chancen der Digitalisierung und der Erneuerbaren Energien genutzt werden. Dies alles erfordert enorme finanzielle Anstrengungen. Aber wir sind darauf gut vorbereitet, denn die Förderung von Klimaschutz und Digitalisierung sind die Stärke der KfW. Unternehmen, Kommunen und privaten Investoren können sich darauf verlassen, dass wir sie auch künftig unter dem Dach der BEG mit attraktiven Finanzierungsangeboten unterstützen werden.“



Die BEG fasst die bestehenden verschiedenen Kredit- und Zuschussförderungen des Bundes im Gebäudebereich zusammen und schafft eine einheitliche Förderstruktur sowohl für Wohngebäude als auch für Nichtwohngebäude. Hauseigentümer können mit nur einem Antrag finanzielle Unterstützung bekommen, auch wenn sie mehrere Maßnahmen beantragen. So kann z.B. die Förderung für eine fachgerechte Planung und Baubegleitung zusammen mit der geplanten Baumaßnahme beantragt werden. ◀

Die wichtigsten Neuerungen im Überblick:

- Jede Fördermaßnahme ist künftig entweder durch einen KfW-Kredit mit Tilgungszuschuss oder einen direkten Investitionszuschuss durch die KfW oder (bei Zuschuss für Einzelmaßnahmen) das BAFA möglich.
- Die Fachplanung und Baubegleitung wird jetzt auch für Nichtwohngebäude gefördert.
- Die Antragstellung einschließlich der Förderung für die Baubegleitung erfolgt zentral bei KfW oder BAFA.
- In der neuen „Effizienzhaus EE“-Klasse führt die Nutzung Erneuerbarer Energien zu einer Erhöhung des Fördersatzes um weitere 5 Prozentpunkte (Bestandsimmobilie) bzw. 2,5 Prozentpunkte (Neubau).
- Gebäude mit Zertifizierung „Qualitätssiegel Nachhaltiges Gebäude“ erhalten über die neue „Effizienzhaus NH“-Klasse ebenfalls eine erhöhte Förderung. Informationen zum Qualitätssiegel werden auf dem Internetportal www.nachhaltigesbauen.de veröffentlicht.
- Digitalisierungsmaßnahmen zur Verbesserung der Energiebilanz werden besonders gefördert.
- Die stufenweise Umsetzung eines zuvor erstellten individuellen Sanierungsfahrplans (ISFP) erhöht die Förderung zusätzlich um 5 Prozentpunkte.
- Zur Qualitätssicherung ist grundsätzlich eine Energieeffizienz-Expertin oder ein Energieeffizienz-Experte aus der Energieeffizienz-Expertenliste der Deutschen Energie-Agentur (dena) einzubinden.

Weitere Informationen unter <http://www.kfw.de/beg> und www.deutschland-machts-effizient.de

Neue Rechtslage bei betrieblicher Eingliederung

Nach § 167 SGB IV hat der Arbeitgeber ein betriebliches Eingliederungsmanagement durchzuführen, falls ein Arbeitnehmer innerhalb eines Jahres länger als sechs Wochen ununterbrochen oder wiederholt arbeitsunfähig erkrankt. Ziel ist, die Arbeitsunfähigkeit des Arbeitnehmers zu überwinden, einer zukünftigen Arbeitsunfähigkeit vorzubeugen und die Arbeitsfähigkeit des Arbeitnehmers auf Dauer zu erhalten, um eine personenbedingte Kündigung des Arbeitnehmers zu vermeiden.

Das Eingliederungsmanagement ist freiwillig und von der Zustimmung des Arbeitnehmers

abhängig. Wird nicht zugestimmt, unterbleibt das Verfahren. Seit neuestem darf der Arbeitnehmer eine Vertrauensperson eigener Wahl hinzuziehen. Der Arbeitgeber hat darauf ausdrücklich in der Einladung zum Wiedereingliederungsgespräch hinzuweisen. Wird ein betriebliches Eingliederungsmanagement unterlassen oder aber wird in der Einladung nicht darauf hingewiesen, dass eine Vertrauensperson hinzugezogen werden kann, so sind spätere krankheitsbedingte Kündigungen des Arbeitgebers allein aus diesem Umstand unwirksam. ◀

BGN TESTET SCHALLABSORBER

Weniger Lärm in der Gaststube

Behindern Hintergrundgeräusche ein Gespräch, erheben wir unwillkürlich unsere Stimme. In einer Gaststube, in der sich mehrere Gruppen unterhalten, ist das zwangsläufig so. Kommt dann noch eine ungünstige Raumakustik dazu, redet im vollen Gastraum jeder immer lauter, bis es am Ende richtig laut ist. Das kann belastend sein – besonders für das Personal.

Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) hat an einer kostengünstigen, Schall absorbierenden Lösung geforscht – damit's gemütlich bleibt und weniger belastend ist.

Der Kantenabsorber ist für kleine und mittelgroße Gasträume ideal. Das Schall absorbierende Material lässt sich den individuellen

Raummaßen anpassen und wird direkt in die Kanten des Raumes montiert – am besten in alle drei Raumrichtungen. Raumwände müssen also nicht vollflächig belegt werden, um eine angenehme akustische Situation zu erzeugen. Ein Stück von der Wand abgerückt waren die Absorber in den tiefen Frequenzbereichen besonders wirksam. Für Gespräche in der Gaststube ist das gut. Denn für die Verständlichkeit sind die mittleren und hohen Frequenzen wichtig. Praktisch außerdem: Der Spalt lässt sich für indirekte Beleuchtung, Kabelkanäle oder Ähnliches nutzen.

Mehr lesen:

BGN-Jahrbuch Prävention 2020/21 im Internet (www.bgn.de), oder bestellen über medienbestellung@bgn.de, 0621 4456-3472. ◀

ziefleko

Hotel- und Objekteinrichtung · Innenausbau



PALAIS KAYSER, TRABEN-TRARBACH

Ihr Kompletteinrichter

P L A N E N
G E S T A L T E N
F E R T I G E N

ziefleko GmbH
D-72178 Waldachtal-Cresbach
Telefon +49 (0) 74 45-85 05-0

ziefleko.de

#ziefleko #hoteleinrichtung #inspiraZion

Neue Fachkräfte für das Gastgewerbe

LÜNEBURG / UELZEN / LÜCHOW-DANNENBERG

Der Dehoga Bezirksverband Lüneburg richtete unter Einhaltung der Auflagen auch in diesem Jahr wieder die Sommerfreisprechung für die Absolventen aus Stadt und Landkreis Lüneburg sowie den Landkreisen Harburg, Winsen-Luhe, Uelzen und Lüchow-Dannenberg aus.

Das Ziel ist erreicht: Entsprechend entspannt und gelöst war die Atmosphäre im neuen Forum des Best Western Premier Castanea Resort Hotel in Adendorf, wo sich die „frisch gebackenen“ Fachkräfte

der gastgewerblichen Ausbildungsberufe versammelt hatten.

In der Begrüßung durch den Vorsitzenden des Berufsbildungsaus-

schusses im DEHOGA Bezirksverband Lüneburg, Michael Schwarz, gratulierte er den jungen Fachkräften nicht nur zur bestandenen

Prüfung, sondern auch zu der getroffenen Berufswahl. ◀

Fotos: Foto Heidelberg





BEZIRKSVERBAND STADE

Am 21. Juli hat der Bezirksverband Stade die Auszubildenden aus dem Gastgewerbe in einem fei-

erlichen Rahmen im Kräuterhotel Heidejäger in Rotenburg-Mulms- horn verabschiedet. Auch Detlef

Schröder, Präsident des DEHOGA Niedersachsen, war unter den Gratulanten und wünschte den

frisch gebackenen Fachkräften eine erfolgreiche Zukunft im niedersächsischen Gastgewerbe. ◀



FREISPRECHUNGSFEIER IN MEPPEN

„Sie haben in schwierigen Zeiten etwas ganz Besonderes geleistet. Mit dem Facharbeiterbrief in der Tasche steht Ihnen die

Welt offen“. Der Vorsitzende des DEHOGA-Bezirksverbands Osnabrück/Emsland/Grafschaft Bentheim, Wolfgang Hackmann,

sprach mehr als 30 frisch gebackenen Absolventen aus Berufen des Gastgewerbes den Glückwunsch des Berufsverbands

für die bestandene Abschlussprüfung aus. ◀

Foto: Hilkmann

FREISPRECHUNGSFEIER „TO GO“ IN GIFHORN

Es war eine tolle, ungezwungene Atmosphäre im Biergarten des Hotels Deutsches Haus in Gifhorn, als 53 Auszubildende im Gastgewerbe an der Freispre-

chungsfeier der BBS I, der IHK-Lüneburg-Wolfsburg und der Dehoga-Kreisverbände Gifhorn und Wolfsburg-Helmstedt teilnahmen. ◀



HEIDEKREIS

In der Stadthalle Walsrode fand die feierliche Freisprechung der Azubis aus dem Heidekreis statt.

Dabei machten die Ausbilder in den verschiedenen Ausbildungsberufen des Gastgewerbes deutlich, dass dieser Jahrgang unter besonders schwierigen Verhält-

nissen stand. "Wie kann man kochen lernen, wenn die Restaurants geschlossen sind?," machte Lutz Behrend mit Blick auf die Prüfung seine anfängliche Sorge

deutlich. "Dabei habe ich noch nie so eine Gruppe Köche gehabt, die so zusammengehalten hat, wie diese." ◀



STADT UND LANDKREIS OSNABRÜCK

Über zum Teil herausragend gute Leistungen konnten sich die rund 70 Absolventen und ihre Ausbilder bei der Freisprechungsfeier in Stadt und Land-

kreis Osnabrück freuen. Entsprechend entspannt war die Stimmung bei der feierlichen Zeugnisübergabe im Landgasthaus Hotel Kortlüke in Vehrte.

Einige Absolventen wurden für ihren Notenschnitt von 1,9 oder besser mit kleinen Präsenten vom DEHOGA und der Berufsschule Osnabrück ausgezeichnet. ◀

Foto: Hilkmann



GRAFSCHAFT BENTHEIM

Bei der feierlichen Freisprechungsfeier für die Auszubildenden im DEHOGA-Kreisverband Grafschaft Bentheim konnten

sich 15 neue Fachkräfte über ihre Abschlusszeugnisse freuen. In der Gaststätte Weernink in Nordhorn sprach der Kreisvorsitzende

Daniel Heilemann den neuen Fachkräften in den Ausbildungsbereichen Koch, Fachhilfe im Gastgewerbe sowie Hotel- bzw.

Restaurantfachfrau/-mann seine Glückwünsche aus. ◀



RoLigio®-Resort im Harz startet neues Ausbildungsprogramm

Zehn neue Auszubildende konnte der Romantische Winkel jetzt fröhlich begrüßen.

Das renommierte RoLigio®-Hotel Romantischer Winkel in Bad Sachsa ist bekannt für sein ausgezeichnetes Ausbildungsprogramm. Deswegen sind hier

te aber alle Azubis halten und damit deren Ausbildungsplätze sichern. Trotz Homeschooling haben nun alle Azubis ihre Prüfungen erfolgreich bestanden.

Gesundheits- und Lebenskonzept. Neben der RoLigio®-Schulung gibt es auch einen ganz neuen Ansatz im Auszubildendenprogramm. Unter dem Motto „Gäste zu Fans machen“ lernen die Azubis von einer hauseigenen, speziell geschulten Trainerin, was das gewisse Etwas eines mehrfach ausgezeichneten Top-RoLigio®-Hotel ausmacht. „In unserer Schulung zur Gästebegeisterung zeigen wir unseren Azubis, wie man Gäste überrascht“, so Matthias Reuter, Direktion. „Jeder Geburtstagsgast bekommt beispielsweise ein kleines Ständchen mit Akkordeon-Begleitung gesungen. Auch Teamarbeit ist ein wichtiger Schulungsaspekt, den sich die Auszubildenden in Gruppenarbeit eigenständig erschließen können.“

Jetzt startet im „Romantischen Winkel“ ein neues Ausbildungsjahr. „Wir heißen drei angehende Hotelkaufleute, drei Hotelfachleute, eine Restaurantfachfrau, einen Koch sowie zwei Studenten, die ihre Ausbildung mit dem Bachelor im Bereich Hotel- und Tourismusmanagement abschließen werden, bei uns im

die Ausbildungsplätze besonders begehrt. Trotz der Coronapandemie begrüßt das RoLigio® Resort in diesem Jahr zehn neue Auszubildende, darunter zwei duale Hotel- und Tourismusmanagement-Studenten. Im Rahmen ihrer spannenden und abwechslungsreichen Ausbildung lernen die Azubis nun in einem speziellen Schulungsprogramm wie sie Gäste begeistern.

Haus willkommen“, berichtet Hotelinhaberin Nora Oelkers. „Damit haben wir sogar mehr Azubis als im vergangenen Jahr. Man spürt, dass sich unsere Bewerber und Bewerberinnen trotz der Unsicherheit und Risiken durch Corona aktiv für diesen Berufsweg entschieden haben und sich für die Hotelbranche begeistern.“

Die zehn neuen „RoWianer“ starten nun mit der zweiwöchigen „RoWi-Schule“. Hier lernen die Auszubildenden die unterschiedlichen Bereiche des Hauses kennen und nehmen an verschiedenen Schulungen teil, wie das Hotel interne A-Z, Leitbild, Regelwerk sowie auch an einer speziellen RoLigio®-Schulung. RoLigio® ist das von Hotel-Inhaberin Nora Oelkers entwickelte preisgekrönte

Neben dem Schulungsprogramm komplementiert eine Veranstaltung zum Thema Stress- und Zeitmanagement sowie Work-Life-Balance die Ausbildung. Als Highlight ist – wie jedes Jahr – ein Teamevent mit anschließendem Abendessen geplant. So können sich die neuen Kollegen schnell in die „Azubi-Clique“ integrieren. „Wir legen großen Wert darauf, dass sich unsere neuen Kolleginnen und Kollegen wohlfühlen und ein Wir-Gefühl entwickeln“, so Nina Husung, Ausbildungsbeauftragte im Romantischen Winkel. „Das strahlen unsere Azubis auch aus. Es ist eines der offenen Geheimnisse, warum sich Gäste bei uns im Hotel wie zu Hause fühlen.“ ◀



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



Ein Spaziergang war das vergangene Jahr für die Auszubildenden im Hotel- und Gastgewerbe nicht: Aufgrund der Corona-Zwangspause mussten Gastehäuser in ganz Deutschland schließen – viele Azubis haben ihre Ausbildungsplätze verloren. Auch der Romantische Winkel musste eine lange Pause einlegen, konn-

„Greentable“ für Brackstedter Mühle

CHRISTIANE SCHUSTER FÜR NACHHALTIGKEIT IM RESTAURANT-BETRIEB AUSGEZEICHNET

Immer mehr Gäste möchten mit gutem Gewissen genießen: ökologisch und fair, regional und in bester Qualität. Diese zukunftsweisenden Trends hat Christiane Schuster, Inhaberin des Hotel-Restaurants „Brackstedter Mühle“ vor den Toren Wolfsburgs zum Anlass genommen, ihren Betrieb zukünftig auf nachhaltigeres Wirtschaften auszurichten. Mit dem Anschluss an die Initiative für Nachhaltigkeit in der Gastronomie „Greentable“ wurde ihre Arbeit nun belohnt: Die Brackstedter Mühle wurde kürzlich mit dem Greentable®-Siegel zertifiziert.

„Die Zukunft der Gastronomie liegt in der Nachhaltigkeit, ökologisch, ökonomisch und nicht zuletzt im „Mehr-Genuss“ für die Gäste“, so Christiane Schuster, die mit Überzeugung und viel Liebe im Außenbereich mehrere Hochbeete pflegt und Wildblumen für die Bienen bereithält, die in eigenen Bienenkörben für Honig sorgen. „Mir ist es sehr wichtig, dass wir von regionalen Erzeugern beliefert werden und die Produkte in unserer Küche verarbeiten“. Übers Internet, durch den DEHOGA und durch Vorträge beim Neujahrsempfang in Wolfsburg ist sie auf die Greentable-Aktion gestoßen und war von Anfang an begeistert. „Wir haben uns wirklich bemüht,



alle Anforderungen zu erfüllen und unseren Betrieb entsprechend umzustellen“, berichtet Schuster stolz mit Blick auf die Urkunde, die ihr von Greentable überreicht wurde. Erster Gratulant von Verbandsseite war der DEHOGA-Bezirksvorsitzende Land Braunschweig-Harz und stellvertretender Kreisvorsitzender in Wolfsburg-Helmstedt, Florian Hary, der das Engagement seiner Kollegin lobte und als beispielhafte Aktion darstellte. „Wenn sich möglichst viele Betriebe dieser Aktion anschließen

Am Hochbeet präsentierte Christiane Schuster, links, ihre Urkunde von „Greentable“, erster Gratulant Dehoga-Bezirksvorsitzender Florian Hary.

Foto: Glasow

und wir die Nachhaltigkeit im Gastgewerbe auch in der Öffentlichkeit darstellen, gewinnen wir mit Sicherheit viele neue Gäste in unseren Betrieben“, so Hary.

Mehr Informationen zur Initiative „Greentable“ unter www.greentable.org ◀

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

**Sie verstehen Ihre Gäste kaum?
Ihre Räume sind zu hallig?**

Wir verringern die Schallausbreitung,
reduzieren die Nachhallzeit und
schaffen eine ruhige Gastraumatmosphäre!

together03.
raumakustik-schallschutz.de
Sven Filla
Am Schützenplatz 2a
29690 Buchholz
0171/5215789

GEX OBJEKTE
BETREIBER
FINANZIERUNGSSICHERUNG
GastroEXchange Berlin GmbH

*You better
call
GEX*

Ihr Dienstleister für Gastronomie und Hotellerie
Akquise, Verkauf und Verpachtung gastgewerblicher Objekte

Begleitung und Betreuung durch:

- ✓ Regelung der Unternehmensnachfolge
- ✓ Kaufpreisermittlung
- ✓ Verkaufs- und Verpachungskoordination
- ✓ Inventaraufnahme und Bewertung
- ✓ Objektgesuche, Betreiber- und Personal-Akquise

www.gex-berlin.de Hotline: 0171 – 51 41 160

Berlin Hannover Krefeld

Melanie Perricone und Florian Hary weiterhin an der Spitze – Christian Lindau löst Carola Jordan-Rabe als Kassenwart ab

Auf der Jahreshauptversammlung des Dehoga-Kreisverbandes Region Wolfsburg-Helmstedt, die kürzlich beim Kollegen Christoph

Neumann im Hotel Courtyard by Marriott im Allerpark stattfand, wurden die Vorsitzende Melanie Perricone, ihr Stellvertreter Florian

tete WMG-Geschäftsführer und Oberbürgermeisterkandidat Dennis Weilmann ein Grußwort an die Versammlung. Weilmann forderte,

Jahr planen wir wieder den traditionellen Neujahrsempfang“, so die Vorsitzende. Große Sorge bereite auch ihr die Abwanderung der Mitarbeitenden im Gastgewerbe. Ohne langfristige Perspektiven und Planungssicherheit sähe es für die Branche düster aus und führe automatisch zu mehr Insolvenzen.



Der neugewählte Vorstand des Dehoga-Kreisverbandes, v.l.n.r. Heiko Sturm, Andreas Krüger, Christian Lindau, Carola Jordan-Rabe, Florian Hary und Melanie Perricone. Fotos: Glasow

WMG-Geschäftsführer und Oberbürgermeisterkandidat Dennis Weilmann sprach sich gegen neue Hotelbauten in Wolfsburg aus.

Hary, Schriftführer Heiko Sturm und Fachgruppensprecher Gaststätten Andreas Krüger einstimmig in ihren Ämtern bestätigt. Für die ausscheidende Kassenwartin Carola Jordan-Rabe, die nicht wieder kandidierte, wurde der Helmstedter Hotelier Christian Lindau ebenfalls einstimmig als Nachfolger gewählt. Wiederwahl hieß es auch bei Kassenprüfer Elmar Engisch mit Neuzugang Christina Berto.

Nach der Eröffnung der ersten Präsenzversammlung nach 2019, streng nach Corona-Regeln, zu der Perricone 21 von 120 Mitgliedern begrüßen konnte, rich-

stellte haben durch Kurzarbeit bedingt, neue Arbeitsstellen gesucht und gefunden.

In ihrem Bericht beschäftigte sich auch Melanie Perricone mit den Auswirkungen der Corona-Verordnungen, verbunden mit dem Lockdown im Gastgewerbe. Dabei bedankte sie sich beim Dehoga-Bundes- und Landesverband aber auch bei der Wolfsburg Wirtschaft und Marketing (WMG) für die tatkräftige Unterstützung während der Krise. Die Aktionen „Leere Töpfe“ und „Leere Betten“ waren ein voller Erfolg und sind bei Bundes- und Landespolitikern angekommen. Ein Grund mehr, den persönlichen Kontakt zur Politik aufrecht zu erhalten und weiter auszubauen. „Leider fällt auch in diesem Jahr das Dehoga-Sommerfest aus, aber im kommenden

Auf eine lebhaft Diskusstieß auch der DEHOGA-Bezirksvorsitzende Land Braunschweig- Harz Florian Hary, als er in seinem Bericht die Mitglieder aufforderte, den Druck auf die Politik und Volkswagen zu erhöhen. Melanie Perricone forderte VW auf, Veranstaltungen, wie zum Beispiel Präsentationen neuer Fahrzeuge in die Volkswagenstadt zu legen und nicht außerhalb durchzuführen. Allerdings wurden auch Stimmen laut, dass man zurzeit keine Großveranstaltungen planen oder annehmen könne, weil einfach das Personal fehle. Auch Bezirksgeschäftsführer Mark-Alexander Krack informierte über die aktuellen Verhandlungen der Länder während der Corona-Pandemie. So herrsche große Unsicherheit über die Verbreitung der Delta-Variante. „Es gibt keinen Fahrplan, wie es im Herbst weitergeht“, so Krack.

Am Ende wurde die langjährige Kassenwartin Carola Jordan-Rabe mit einem Präsentkorb und den Dank für die ehrenamtliche Tätigkeit im Vorstand verabschiedet. Schließlich wurde auch ihr letzter Kassenbericht ohne Beanstandungen genehmigt. ◀



Dokumentation der Gästedaten leichtgemacht

Rund 30 Mitglieder nutzten das Angebot des DEHOGA-Bezirksverbandes Hildesheim zur Schulung für die kostenfreie Luca App zur Dokumentation der Gästedaten. „Die Themen Dokumentation, Testen und Impfen werden uns wohl noch lange begleiten“, so Vorsitzende Christiane Langlotz. „Daher möchte der Bezirksverband seinen Mitgliedern Lösungen aufzeigen, um die Arbeit innerhalb der Unternehmen und somit für Mitarbeiter und Gäste zu vereinfachen“.

Anhand eines Videos zeigte Luca-Mitarbeiterin Daniela Schluckebier die Anwendungsmöglichkeiten der App auf und führte die Mitglieder durch den Anmeldeprozess. Das Einführungsvideo kann auch auf YouTube noch einmal angesehen werden. Daniela Schluckebier wies darauf hin, dass der Zugangs-

schlüssel, der bei der Erstellung der QR-Codes übermittelt wird, sehr wichtig ist, da dieser die Verbindung zum Gesundheitsamt darstellt. Da dieser nur einmal erstellt wird, sollte er sowohl im System, als auch noch einmal extern abgespeichert werden.

Die Luca App kann auch für mehrere Standorte angelegt werden, es können sowohl für jeden Tisch QR-Codes erstellt werden als auch für unterschiedliche Veranstaltungen bzw. Räume. Dies kann jeder Unternehmer selbst festlegen. Je nach Einstellung kann man auch den Radius definieren, in dem der Gast dann automatisch wieder abgemeldet ist, sobald er den Betrieb verlässt. Man kann aber auch dem Gast die Möglichkeit geben, sich selbst auszuchecken. Auch hier ist der Unternehmer frei in seiner Entscheidung.

Um den Gästen das Einchecken zu vereinfachen, kann man unter den Varianten Laser, Luca-QR-Scanner oder Kontaktformular wählen. Somit können die Gäste sowohl selbst über die App, als auch mit Hilfestellung des Unternehmers seine Kontaktdaten hinterlassen, um im Betrieb registriert zu sein. Hierdurch wird die Kontaktnachverfolgung für das Gesundheitsamt erleichtert. Mittlerweile ist es auch möglich, den Impfausweis zu hinterlegen, sodass das Gesundheitsamt auch gleich die Daten übermittelt bekommen kann.

Für ältere Menschen oder Personen, die kein Smartphone besitzen, können Schlüsselanhänger erstellt werden, die zum Teil von den Städten oder örtlichen Tourismusorganisationen zur Verfügung gestellt werden, aber auch vom

Unternehmer über Luca erworben werden können. „Achten Sie bitte darauf, dass die Anhänger personalisiert sind“, so Frau Schluckebier. „Daher sollten diese nicht wahllos verteilt werden“. ◀

INFO-SERVICE

Kostenfreie Onlineseminare zur Anwendung der luca App
Jeden Dienstag werden von 11 bis 13 Uhr Online-Seminare zur Luca-App angeboten.
Kostenfreie Teilnahme und Anmeldung unter <https://bit.ly/3mL80qw>

Ansprechpartnerin:
Daniela Schluckebier;
Tel: +49 30340608090
Mail: locations@luca-app.de
und weitere Infos unter www.luca-app.de und www.luca-app.de/faq



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

BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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



Entdecke ein Hotel

FERIENAKTION FÜR KINDER



„Hotelentdecker“ kochen im Leonardo Hotel am Tiergarten.

Mit der Aktion „Entdecke ein Hotel“ hat die Berufsbildungsbeauftragte des DEHOGA Region Hannover, Nicole Rösler, scheinbar genau den Geschmack von rund 40 Kindern und Jugendlichen zwischen 6 und 14 Jahren getroffen.

„Mit diesem Erfolg habe ich nicht gerechnet, als ich die Feriencard Aktion sehr kurzfristig vor zwei Monaten mit Frau Singh, der Personalleiterin des Central-Hotel Kaiserhof, plante.“ Besonders stolz ist Nicole Rösler, wie kurzfristig sich aufgrund der hohen Nachfrage drei weitere Betriebe fanden, die in die Aktion mit einstiegen.

Bei einem launigen Vorbereitungstreffen wurden unterschiedliche Aufgaben entwickelt und drei Wochen später ging es schon los. Am 9. August okkupierten die jungen Nachwuchskräfte die Hotels.

Unter dem Motto „Blicke mit uns hinter die Kulissen eines Hotels, erkunde die unterschiedlichen Hotelbereiche und nasche Leckereien“ verbrachten die jungen Hotelentdecker sechs Stunden in Kleingruppen in je einem der nachstehenden Hotels:

- Central-Hotel Kaiserhof
- Novotel Hannover
- Mercure Hotel Hannover Mitte
- Leonardo Hotel Hannover

Jeweils zwei Hotelmitarbeitende betreuten die Kinder und Jugendlichen in den unterschiedlichen Abteilungen. Sie lernten, wo eine Hausdame besonders hinschauen muss, wie man einen Tisch eindeckt, wie eine Hotelküche aussieht und wie man sich bei Tisch benimmt. Zum Abschluss wurde noch gemeinsam eine Süßspeise hergestellt und verspeist. Die Stimmung war bestens.



Mitarbeitende verziert mit „Hotelentdeckerin“ das Dessert im Central Hotel Kaiserhof.

Auch wenn die Zeit mit den „Hotelentdeckern“ sehr lebendig und freudvoll verlief, waren die meisten „Betreuenden“ sehr froh, als der Tag geschafft war. Hotelgäste zu betreuen ist einfacher, resümierte ein involvierter Azubi.

Zum Abschluss erhielt jeder Hotelentdeckende eine Urkunde. Fest steht, dass die Feriencard Aktion im kommenden Jahr definitiv wieder stattfinden soll. ◀

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



Irmgard Helfers 65 Jahre im Verband

ALTKREIS NEUSTADT TAGT IN FRIELINGEN



Irmgard Helfers für 65 Jahre geehrt durch den Vorsitzenden Thomas Stolte.

Eine sehr seltene Ehrung konnte Thomas Stolte, Vorsitzender des DEHOGA Altkreises Neustadt, an Irmgard Helfers überbringen, nämlich eine Urkunde für 65 Jahre Mitgliedschaft. Die fast 94-jährige Neustädterin erinnert sich noch gut an die damalige Zeit ihres Wirkens und auch daran, dass ihr Mann den Verband in den 80er Jahren selbst als Vorsitzender geführt hatte.

Bartling in Wulfelade für weitere zwei Jahre und auch die Kassensprüfer Friedrich Gießmann und Fritz Reddert, sowie Ersatzkassensprüfer Lutz Schatz, Schatzinselfidensen, wurden bestätigt.

Der Referent Christoph Digwa vom „Mittelstand 4.0-Kompetenzzentrum Hannover“ zeigte den anwesenden Mitgliedern in seinem Vortrag die neusten Ideen

zur der Digitalisierung im Gastgewerbe.

Die Geschäftsführerin des DEHOGA Bezirksverbandes Hannover, Kirsten Jordan, berichtete über aktuelle Regelungen der Corona-Verordnung für das Gastgewerbe und die möglichen Auswirkungen auf die Betriebe. Sie beantwortete zahlreiche Fragen der Mitglieder. ◀

Auf der Jahreshauptversammlung im Hotel-Restaurant Bullerdieck in Frielingen wurde mit Detlef Muschalla aus Wunstorf ein weiteres Mitglied für 60-jährige Mitgliedschaft geehrt.



Der 1. Vorsitzende Thomas Stolte gratuliert seinem 2. Vorsitzenden Michele D'Onofrio zur Wiederwahl.

Die Versammlung bestätigte bei den Wahlen ihren 2. Vorsitzenden Michele D'Onofrio, vom Gasthaus



Die Mitglieder des Altkreises Neustadt auf der Terrasse des Hotel-Restaurant Bullerdieck.

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 Unger

Fotos Titel: Adobe Stock,
TMN TourismusMarketing
Niedersachsen GmbH

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

Die Ausgabe 5/2021 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 03. November 2021.

LEUCHTTURM UNTER DEN AUSBILDUNGSBETRIEBEN

Hoflokal am Erlebnis-Zoo Hannover erhält 6. Leuchtturm



Bei einer gut besuchten Pressekonferenz auf der Terrasse am Erlebnis-Zoo Hannover konnte Nicole Rösler, Berufsbildungsbeauftragte des DEHOGA Region Hannover, das Team des Hoflokals als weiteren Leuchtturmbetrieb auszeichnen.

Das Leuchtturm Auditorium überzeugte unter anderem die große Einsatzbereitschaft der Mitarbeitenden rund um Hoflokal-Chef Fabian Bückner. Mit großem Engagement und viel Leidenschaft werden die Auszubildenden hier ausgebildet. Auch während des Lockdowns ließ sich Bückner viel

für seine Azubis einfallen: Es wurde zum Beispiel gemeinsam bei einem Erzeuger Spargel gestochen und Erdbeeren geerntet. „Ganz schön anstrengend so ein Tag auf dem Feld“, bemerkten die Azubis. Doch Bückner, selbst mit dabei, ist sich sicher, dass auf diesem Weg eine andere Wertschätzung für die Ware und für die Leistung der Erzeuger entsteht. Ein Pralinenkurs stand ebenfalls auf der Agenda. Noch heute schwärmen alle davon, auch die Mitarbeitenden, die im Anschluss die Pralinen kosten durften.

Zusätzlich zählt für Bückner der Zusammenhalt im Team. Das spürt man sofort, wenn man sich mit ihm, seiner Philosophie und seinem Team auseinandersetzt, resümiert das Leuchtturm-Auditorium.

Zoo-Geschäftsführer Andreas M. Casdorff ist stolz auf die Auszeichnung als Leuchtturmbetrieb. „Unsere Auszubildenden erlangen im Team von Fabian Bückner exzellente Fachkenntnisse und erleben dabei eine wertschätzende Atmosphäre und vielfältige Chancen. Mit diesem Potential ist die Gastronomie im gesamten Zoo sehr gut für die Zukunft aufgestellt,“ sagt er.

Der nächste Jahrgang des Leuchtturmbetriebs stand am 02. August in den Startlöchern. Zwei neue Auszubildende begannen ihren Berufsweg im Hoflokal – als Koch und als Restaurantfachmann.

Zum Projekt:

In einem Einstiegsworkshop, den die Fachgruppe Ausbildung regelmäßig anbietet, haben die DEHOGA Mitglieder aus der Region Hannover die Möglichkeit, sich über das Projekt „Leuchtturmbetriebe“ eingehend zu informieren. Im Anschluss können sich interessierte Mitglieder anhand eines mehrseitigen Fragebogens für die Auszeichnung bewerben. Im Anschluss besucht Berufsbildungsbeauftragte Nicole Rösler mit einem Auditorenteam die Betriebe. Sechs Kategorien werden unter die Lupe genommen. Ein besonderes Augenmerk erhält neben der Vermittlung der Ausbildungsinhalte der Umgang mit den Azubis und die Wertschätzung. Eine detaillierte Ausbildungsplanung, die Unterstützung der Azubis bei Hemmnissen und Herausforderungen – auch über betriebliche Belange hinaus – sowie Weiterbildungsangebote, Azubi-Austauschprogramme und die Begleitung zum Ausbildungsabschluss sind ebenfalls wesentliche Bestandteile der Überprüfung.

Wer sich für eine Teilnahme am Projekt interessiert, kann sich gern melden unter berufsbildungsbeauftragte@dehoga-hannover.de oder telefonisch unter 0511/33706-31 in der DEHOGA Geschäftsstelle. ◀



Jaqueline Stach und Jens Schlender beim Anrichten des Hauptganges während der Pressekonferenz.



v.l.n.r. Nicole Rösler überreicht Fabian Bückner den Leuchtturm Award. Jaqueline Stach und Jens Schlender mit dem Zertifikat.

3*S für Landhaus Wachendorf in Engeln

Die Mittelweser-Touristik GmbH und der DEHOGA haben das Landhaus Wachendorf in Engeln klassifiziert. Das Hotel beteiligt sich zum ersten Mal an der Deutschen Hotelklassifizierung. „Wir freuen uns, dass das Landhaus Wachendorf mit drei Sternen Superior abgeschnitten hat“, sagt Martin Fahrland, Geschäftsführer der Mittelweser-Touristik GmbH.

Das Haus liegt idyllisch in Engeln in der Samtgemeinde Bruchhausen-Vilsen und verfügt über sechs Doppelzimmer, ein Einzelzimmer und eine Suite. Hinzu kommen drei Ferienwohnungen, die kürzlich mit drei bzw. vier

Sternen nach der Klassifizierung des Deutschen Tourismusverbandes (DTV) bewertet wurden. Angeschlossen ist das Bistrorestaurant mit Bierstube und ein Saalbetrieb für Tagungen, Veranstaltungen und Familienfeiern. Der Wellnessbereich umfasst Sauna und Fitnessraum. Großzügige Außenflächen können ebenfalls genutzt werden. Das Landhaus Wachendorf ist seit 1893 im Familienbesitz. Eigentümer Heinrich Wachendorf betreibt das Haus in der fünften Generation.

Wir gratulieren Familie Wachendorf zur erfolgreichen Hotelklassifizierung! ◀



v.l. Martina Steimke, Herrmann Brackland (Bewertungskommission DEHOGA), Heinrich Wachendorf (Landhaus Wachendorf), Sarah Verheyen (TourismusService Bruchhausen-Vilsen) und Martin Fahrland (Geschäftsführer Mittelweser-Touristik GmbH) freuen sich über die 3-Sterne Superior-Klassifizierung des Landhauses Wachendorf in Engeln. Foto: Mittelweser-Touristik

Hotel Ingrid erneut mit vier Sternen klassifiziert

Im Herzen Steinhudes, nur 100 Meter vom Meer entfernt, liegt das Hotel Ingrid, welches Hans-Joachim Rymarczyk und Ingrid Seidlitz seit 13 Jahren betreiben.

Schon früh schlossen sie sich der Deutschen Hotelklassifizierung an und konnten sich von einem drei Sterne Superior Hotel auf die Ansprüche eines Vier-Sterne-Hotels steigern. Nun darf der Betrieb bis 2024 mit vier Sternen der Deutschen Hotelklassifizierung werben.

Ob Geschäftsreisende oder Urlauber – alle fühlen sich wohl in diesem inhabergeführten Hotel vor den Toren Hannovers. Wir gratulieren dem Hotel Ingrid zur Vier-Sterne-Klassifizierung! ◀

LIST
VIELFALT IM HANDEL

- Hotellerie
- Gastronomie
- Großverbraucher
- Handel

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

Hannover · Goslar · Quedlinburg
Lilienthalstraße 1

seit 1830
www.list-goslar.com

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

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

**Gastronomie
design**

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

NEUES 4-STERNE-HOTEL IM HERZEN VON MEPPEN

Feierliche Grundsteinlegung für das „Via Plaza“



„Wir werden mit unserem ganzen Know How und Engagement für ein perfektes Wohlfühlambiente sorgen“.

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



Mit dem „Via Plaza Hotel Meppen“ entsteht inmitten der touristischen Boom-Region Emsland derzeit ein attraktives 4-Sterne-Haus auf höchstem Niveau. Bei der feierlichen Grundsteinlegung gab es von Vertretern der heimischen Politik und Wirtschaft zahlreiche Glückwünsche für die aus der regionalen Privatwirtschaft kommenden Investoren und die Eheleute Barbara und Wolfgang Hackmann, die das neue Hotel mit ihrem Team betreiben werden.

Dass es mit dem Neubau zügig weitergeht, zeigt die rege Bautätigkeit mit zahlreichen fleißigen Handwerkern auf der Baustelle. Tag für Tag wächst das auf vier Ebenen plus Tiefgarage ausgelegte Gebäude weiter in die Höhe. Das Ganze wird ein Schmuckstück und ist ein Gewinn für die ganze Region, betonten mehrere Redner. 2022 soll das im Herzen von Meppen gelegene Hotel fertiggestellt sein. Die Investoren rechnen mit Baukosten zwischen zwölf und 14 Millionen Euro.

Ein besonderer Tag war die Grundsteinlegung auch für die Eheleute Hackmann. Die künftigen Betreiber des „Via Plaza“ führen in Lingen und Papenburg mit großem Erfolg bereits weitere 3- und 4-Sterne-Hotels. Die Gastro-Profis mit langjähriger Erfahrung freuen sich auf die neue Herausforderung – und natürlich auf möglichst viele Gäste, betonte Wolfgang Hackmann, der sich als DEHOGA-Bezirksvorsitzender auch mit großer Tatkraft und Erfolg für den Berufsverband einsetzt. „Wir werden mit unserem ganzen Know How und Engagement für ein perfektes Wohlfühlambiente sorgen“.

Vom Erfolg der neuen Hotel-Investition im Meppener Ortskern zeigte sich auch der Geschäftsführer des DEHOGA-Bezirksverbands Osnabrück/Emsland/Grafschaft Bentheim, Dieter Westerkamp, überzeugt. Die Branche verzeichne in Zeiten nach dem Corona-Lockdown sehr gute Buchungszahlen.

Glückwünsche zur feierlichen Grundsteinlegung des 4-Sterne-Hotels „Via Plaza Meppen“ übermittelte auch der DEHOGA-Geschäftsführer Dieter Westerkamp.

Auch weil viele Menschen derzeit auf Fernreisen verzichten, gewinne der regionale Tourismus an Attraktivität.

Genau das gelte ganz besonders für das Emsland, das dank seiner landschaftlichen Vielfalt längst nicht nur für Fahrradfahrer ein attraktives Ausflugs- und Reiseziel ist. Nicht zuletzt erfülle das „Via Plaza Hotel Meppen“ auch die Nachfrage vieler Geschäftsleute, die in der wirtschaftlich starken Region Emsland unterwegs sind. Hier passe alles zusammen. Das Ganze zeige auch, was leistungsstarke Partner gemeinsam auf die Beine stellen können, betonte Dieter Westerkamp: „Solange wir so innovative und investitionsfreudige Unternehmer wie hier haben, können wir der Zukunft mit Zuversicht entgegensehen“. ◀

Gastgewerbe zeigt Solidarität

1000 EURO-SPENDE FÜR FLUT-GESCHÄDIGTE BERUFSKOLLEGEN

Solidarität mit Berufskollegen in Not zeigen Betriebe aus dem Gastgewerbe auch in schwierigen Pandemie-Zeiten: In einer gemeinsamen Aktion haben der Gastgeberverband und der VVV Nordhorn 1000 Euro für geschädigte Kollegen aus den Flutgebieten gespendet.

können und nicht mehr auf staatliche Hilfen angewiesen zu sein“, betont der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbands Grafschaft Bentheim, Daniel Heilemann: „Durch die verheerende Flutkatastrophe wurden diese Aussichten zerstört“.

Viele Betriebe haben in den Flu-

ten ihre Existenzgrundlage verloren. Auch weniger geschädigte Berufskollegen müssten nun mit einer großen Stornierungswelle zurecht kommen, weil Urlauber ihre Buchungen in den überschwemmten Regionen zum Teil zurücknehmen. Dazu komme die Unsicherheit, ob und in welcher

Höhe die vom Bund und den Ländern zugesagten Hilfgelder tatsächlich an die Betriebe ausbezahlt werden.

Für eine schnelle und unbürokratische Hilfe hat der DEHOGA-Bundesverband unter dem Stichwort „Flutopferhilfe Gastgewerbe“

ein Spendenkonto eingerichtet. Daniel Heilemann warb dafür die Hilfsaktion zu unterstützen. Jetzt müsse man zusammenstehen und seine Solidarität gegenüber den betroffenen Berufskollegen zeigen. ◀



Aus der Grafschaft Bentheim wurden 1000 Euro für flutgeschädigte Betriebe aus dem Gastgewerbe gespendet.

Viele von der Flutkatastrophe betroffene Betriebe seien nach den Corona-bedingten Beschränkungen gerade erst wieder auf die Füße gekommen und konnten sich über gut gefüllte Hotels und Restaurants freuen. „In unserer Branche keimte auch dort langsam wieder Hoffnung auf, wieder wirtschaftlich arbeiten zu

Konjunktur steht auf unsicherem Boden

ENTWICKLUNG IM GASTGEWERBE SCHLECHTER ALS IN ANDEREN BRANCHEN

Die Konjunktur in der Wirtschaftsregion Osnabrück/Emsland-Grafschaft Bentheim kämpft sich zur Jahresmitte 2021 aus dem Pandemie-Tal, ist aber weiterhin von vielen Unwägbarkeiten beeinträchtigt. Nach Angaben der IHK und der Creditreform haben sich die Konjunkturindikatoren gegenüber dem Frühjahr insgesamt verbessert

„Wir sind aber noch nicht über den Berg“, betonen der IHK-Hauptgeschäftsführer Marco Graf

und der Creditreform-Prokurist Armin Trojahn in einer gemeinsamen Erklärung.

Konkret erwarten rund 14 Prozent der an der aktuellen Studie beteiligten Unternehmen eine günstigere Geschäftsentwicklung. 36 Prozent der Betriebe bewerten ihre aktuelle Lage als gut. Im Frühjahr 2021 war dieser Wert mit neun Prozent noch deutlich niedriger, berichtet Marco Graf: „Die Unternehmen gehen mit Zuversicht in die zweite Jahreshälfte

2021, auch wenn die Bedrohung einer vierten Corona-Welle und neuer Lockdowns über der weiteren Entwicklung schwebt“.

Weniger positiv als etwa im Baugewerbe, im Handel und bei Dienstleistern sei die Lage nach wie vor für das Gastgewerbe und den Tourismus. Auch in diesen Bereichen hätten sich die Indikatoren zwar verbessert. Die Mehrheit der Betriebe berichte aber, dass die Geschäfte weiterhin eher schlecht laufen.

Für die IHK und die Creditreform zeigt die aktuelle Analyse, dass die konjunkturelle Entwicklung in der Region noch nicht auf sicherem Boden steht. Die Politik sei gefordert, die richtigen Weichen zu stellen, damit man im kommenden Herbst besser als in dem Jahr zuvor auf die Pandemie und ihre Folgen vorbereitet ist. Dazu gehöre etwa für die Gastro-Branche ganz vorn, dass pauschale Schließungen unbedingt vermieden werden müssen. ◀

Bündnis 90/Die Grünen im Kontakt mit dem Gastgewerbe

Bei einem ersten Kennenlertreffen zwischen Vertretern des Kreisverbandes Bündnis 90/Die Grünen und dem Kreisverband des DEHOGA wurden die Chancen eines nachhaltigen Tourismus in der Grafschaft Bentheim besprochen.

Herr Heilemann vom Hotel- und Gaststättenverband sieht die Grafschaft Bentheim hier gut positioniert. Es sind ausgezeichnete Radwege, komfortable Hotels und vielseitige gastronomische Betriebe in unserem Landkreis zu finden. Der Trend zum Urlaub im eigenen Land kann für unsere Region ein großer Gewinn sein. Hier gilt es die in Aussicht gestell-

ten Fördergelder des Landkreises klug einzusetzen und unsere Region mit ihrer Vielfältigkeit nach außen zu vermarkten.

Der Grüne Kreisverband möchte in Zukunft in einen engeren Austausch mit der regionalen Wirtschaft treten.

Herr Weigel von den Grünen findet, dass die Grafschaft neben den touristisch äußerst beliebten Aushängeschildern Burg Bentheim und Tierpark Nordhorn auch mit Natur, Kultur und Traditionen punkten kann. Während

der Corona-Krise haben viele Grafschafter ihre Region noch einmal neu für sich entdeckt und als Erholungsort bewusster wahrgenommen. Dies gilt es jetzt überregional stärker zu vermitteln und damit zu werben.

Frau Gross, die als Sprecherin des Kreisverbandes der Grünen in der Grafschaft Bentheim fungiert und zwei gastronomische Betriebe in der Nordhorner Innenstadt leitet, setzt in Ihren Betrieben möglichst auf regionale Produkte und macht damit sehr gute Erfahrungen. Es gibt in der Grafschaft Erzeugerbetriebe, die ökologische Landwirtschaft betreiben und qualitativ hochwer-

tige Produkte anbieten können. Dem pflichtet auch Herr Ribeiro vom Casa Manuel bei.

Der Grüne Kreisverband möchte in Zukunft in einen engeren Austausch mit der regionalen Wirtschaft treten. Herr Weigel betonte, dass er viele neue Erkenntnisse über die Arbeit des Gastgewerbes mitgenommen hat und die Grafschaft sich als ein Ziel für umweltbewusste Touristen weiterentwickelt. ◀



Von links nach rechts: Manuel Ribeiro (2. Vorsitzender DEHOGA Grafschaft Bentheim), Daniel Heilemann (1. Vorsitzender DEHOGA Grafschaft Bentheim), Sarah Gross (Sprecherin Bündnis 90/Die Grünen Kreisverband Grafschaft Bentheim und Betreiberin des Cafe Nordhörnchen) und Marvin Weigel (Beisitzer Bündnis 90/Die Grünen Kreisverband Grafschaft Bentheim).

POLITIK TRIFFT AUF GASTGEWERBE

Landtagsabgeordnete Imke Byl zu Gast beim DEHOGA Gifhorn

In sommerlicher Atmosphäre im Biergarten des Hotels Deutsches Haus in Gifhorn empfingen DEHOGA-Kreisvorsitzende Armin Schega-Emmerich und Kreisgeschäftsführer Albert Harder, Hankensbüttel, die Landtagsabgeordnete von Bündnis 90/Die Grünen, Imke Byl, zum gemeinsamen Austausch über die aktuelle Lage in Hotels, Restaurants und Gaststätten.



Mit Andrea Kyszkiewicz vom Landcafe Neubokel und Christian Schröder von der Radener Deele begleiteten zwei weitere Mitglieder die Diskussion. Imke Byl ist Sprecherin für Umwelt, Energie, Klimaschutz und Frauenpolitik im Niedersächsischen Landtag. Auch wenn sie bislang keinen direkten Kontakt zum Arbeitgeberverband des Gastgewerbes hatte und sich nur gedanklich mit den großen Problemen der Hotellerie und Gastronomie auseinandergesetzt hatte, brachte sie die aktuelle Situation mit einem mitgebrachten „Rezept“ auf den Punkt.

Ihre „Perspektiven – Grün ausgerichtet“ zeigten den Gastronomen mit einem kleinen Augenzwinkern auf, wie man die Corona-Pandemie einigermaßen schadlos überstehen könnte. „Für den ersten Gang gilt es, die AHA-Regeln in Verbindung

mit Luftreinigern (+L) zu beachten und Personen- sowie möglicherweise Haushaltsbegrenzungen an Tischen zu kombinieren. Garniert mit den Corona- und Kontaktnachverfolgungs-Apps, tagesaktuellen Testungen bei Inzidenzen ab 35 oder gewürzt mit einem Impfnachweis ist das Entrée fertig und am besten schmeckt’s, wenn es draußen genossen wird“, so Auszüge aus Byls Rezept. Die 28-jährige Landespolitikerin gab zu, dass am Anfang der Pandemie viele Fehler gemacht wurden, plädierte aber dafür, jetzt alles zu tun, um eine vierte Welle zu verhindern.

Armin Schega-Emmerich und Albert Harder gaben der Politikerin gemeinsam mit Andrea Kyszkiewicz und Christian Schröder einen Einblick in die aktuelle Situation der Gastronomen. Hohe Investitionen für Umstellungen

auf neuste Hygienevorschriften, Außer-Haus-Geschäftsideen und auch Schließungen sowie der aktuelle Personalmangel im Gastgewerbe wurden diskutiert. Das Thema Nachhaltigkeit im Gastgewerbe traf schließlich auch den Nerv der Politiker. Umwelt- und Klimaschutz haben in Gastronomie und Hotellerie naturgemäß eine hohe Bedeutung. Wie Christian Schröder aus eigener Erfahrung hierzu mitteilte, gebe es aber gerade bei einer umweltfreundlichen Umgestaltung der Küche einen hohen Aufklärungsbedarf, weil es kaum Förderrichtlinien und -möglichkeiten gibt.

Mit vielen Anregungen und Wünschen kehrte Imke Byl in den Niedersächsischen Landtag zurück und versprach, sich auch in Zukunft verstärkt um die Belange des Gastgewerbes zu kümmern. ◀

Politik trifft auf Gastgewerbe, v.l.n.r. Imke Byl (MdB), Christian Schröder, Albert Harder, Andrea Kyszkiewicz und Armin Schega-Emmerich.

Foto: Glasow

BEZIRKSVERBAND LÜNEBURG

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



DEHOGA UND GIFHORNER JÄGERSCHAFT SIND SICH EINIG:

Wild gehört auf die Speisekarten!

Neue Ideen und Vermarktungsansätze rund ums Wild: Bei einem gemeinsamen Wild-Barbecue-Bufferet im Hotel Deutsches Haus tauschten sich der DEHOGA-Kreisverband Gifhorn, die Regionalinitiative „Südheide genießen“

und die Gifhorer Jägerschaft aus. Zukünftig soll der Öffentlichkeit das Wildbret aus heimischen Wäldern durch den Einzug auf die Speisekarten der Restaurants wieder verstärkt schmackhaft gemacht werden.

DEHOGA-Kreisvorsitzender Armin Schega-Emmerich begrüßte unter den 70 Gästen den Schirmherrn der Regionalinitiative „Südheide genießen“ Landrat Dr. Andreas Ebel, den Vorsitzenden Joachim Banse, die Geschäftsführerin Dr.

Rebekka Schütte und den Vorsitzenden der Jägerschaft Gifhorn Ernst Dieter Meinecke.

Die Idee zur Durchführung des Treffens war in einem gemeinsamen Gastro-Workshop per

Videokonferenz des DEHOGA mit der Initiative „Südheide genießen“ entstanden. Gemeinsam betonten die Kooperationspartner die Regionalität und Vielseitigkeit von heimischem Wildfleisch und empfahlen den Restaurants im Gastgewerbe, sich in ihren Küchen künftig verstärkt mit Fleisch vom Wild auseinanderzusetzen.

Für den passenden musikalischen Rahmen der Veranstaltung sorgte das Parforcehorn-Bläsercorps Gifhorn. ◀

Die Kooperationspartner waren mit ihrem Grillabend sehr zufrieden, v.l.n.r. Armin Schega-Emmerich, Ernst-Dieter Meinecke, Dr. Rebekka Schütte, Landrat Dr. Andreas Ebel und Joachim Banse.
Foto: Glasow



Der Dehoga Bezirksverband Lüneburg
trauert um sein langjähriges Mitglied

Dieter Heine

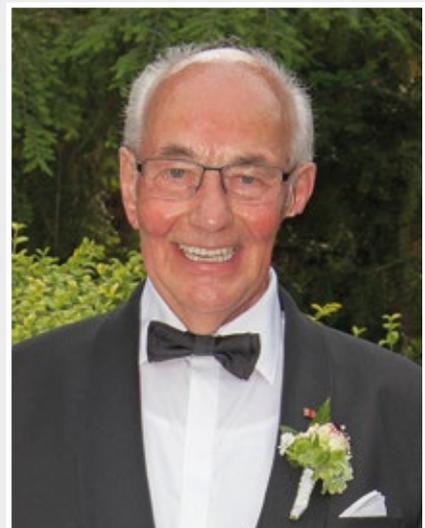
der am 6. August 2021 im Alter von 82 Jahren verstorben ist.

Mit seiner fast 60-jährigen engagierten Verbandsarbeit trug er mit äußerst sympathischer Leidenschaft und als unermüdlicher Mahner zur positiven Entwicklung und zum Zusammenhalt unseres Verbandes bei.

Dabei lag ihm die Förderung und Ausbildung junger Nachwuchskräfte besonders am Herzen, bis ins hohe Alter engagierte er sich für die Verbesserung in der dualen Berufsausbildung.

Sein Credo „Wir arbeiten in der schönsten, interessantesten und abwechslungsreichsten Branche überhaupt“ wird noch lange nachhallen.

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



SUSANNE & JOSEF OSTLER

30 Jahre im Celler Tor

Seit nunmehr 30 Jahren sind Susanne und Josef Ostler Gastgeber im Celler Tor in Groß Hehlen. Am 1. Juli 1990 starteten die beiden Hotelbetriebswirte im elterlichen Betrieb von Susanne nach diversen Stationen in Garmisch, München, Hamburg, Zürich, Genf, London und zuletzt zusammen in Heidelberg.

Zusammen mit Elisabeth und Dieter Heine haben sie das Celler Tor zu einem beliebten und

geschätzten Treffpunkt für Jung und Alt, Geschäfts- und Privatreisende ausgebaut.

Dabei gab es durchaus Höhen und Tiefen. Das Erfolgsrezept der beiden?

Ein ganz besonderer Familienzusammenhalt und jede Menge Leidenschaft für das Gastgeber-Sein. Inzwischen werden sie im Betrieb von Ihren Kindern Christine und Jan-Hendrik unterstützt und auch die 21. Generation, Enkelkind Tom, wächst heran. Familie Ostler freut sich auf viele weitere spannende Geschichten, ausgelassene Feiern und zufriedene Gäste in ihrem Hotel. ◀



KLASSIFIZIERTE BETRIEBE IM AUGUST 2021

4 Sterne

Komfort Hotel Katerberg, Lüchow

3 Sterne Superior

Hotel Park Soltau GmbH, Soltau

3 Sterne

Gutshof im Oertzetal, Hermannsburg / Oldendorf
Gasthaus & Pension Heidehof, Soltau

3 Sterne Garni

Sporthotel Bad Bevensen, Bad Bevensen
Hotel Landhaus Walsrode, Walsrode
Hotel Blumlage, Celle

2 Sterne Superior / Garni

Hotel DEA, Soltau



Hotelmöbel
Probewohnen in unserem
Musterhotel Bad Pyrmont
www.kmm-gruppe.de

MOBIL-CLEAN
Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

Anlagen-Check
MOBIL-CLEAN
KOSTENLOS

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



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

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

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

Heinz-Josef (Jupp) Flockert verstorben

Am 21. Juli 2021 verstarb der Baltrumer Gastwirt Heinz-Josef Flockert, den alle Welt nur als „Jupp“ kannte, im Alter von 83 Jahren. Der gebürtige Oberhausener betrieb zusammen mit seiner Frau Ursula erst in Lingen ein Lokal, bevor er 1966 nach Baltrum kam und seitdem untrennbar mit der Insel und seinem Lebenswerk, dem Lokal und Restaurant „Zum Seehund“, verbunden war.



Anfänglich war es für ihn als „Ruhrpottler“ nicht so einfach, ohne verwandtschaftliche Beziehungen auf der kleinen Insel zurecht zu kommen, erinnerte sich Flockert im Jahr 2016, als der „Seehund“ sein 50jähriges Bestehen feierte. Doch schon bald hatten er und seine Familie sich durchgebissen und sein Lokal ist schon seit Jahrzehnten nicht mehr auf Baltrum wegzudenken.

Eine besonders schwere Zeit erlebte Jupp Flockert 1992 nach einem schweren Brand im Haus. Doch es ging weiter, seit 2021 führt Tochter Martina Gray den Betrieb.

Flockert war einige Zeit im Baltrumer Gemeinderat tätig, ebenso im Kirchenvorstand und Pfarrbeirat der katholischen Kirche. Großes Ansehen genoss der Verstorbene auch in DEHOGA-Kreisen, wo er sehr aktiv war und sich für die Belange der Branche einsetzte. Unter anderem war er viele Jahre lang als Koordinator der sieben Inselverbände tätig und damit gut auf allen Inseln und beim Kreis- und Bezirksverband vernetzt.

Ricklef Wietjes verstorben

Am 14. August 2021 verstarb der Baltrumer Hotelier und Koch Ricklef Wietjes im Alter von nur 64 Jahren. Der Verstorbene wuchs im elterlichen Betrieb, dem „Strandhotel Wietjes“, auf und erlernte dort nach bestandem Abitur den Beruf des Kochs und Hoteliers. Ab 1991 übernahm er zusammen mit Ehefrau Annette das Haus, erst als Pächter, ab 2001 als Eigentümer. Unter seiner Regie wurde das Hotel immer wieder auf den neusten Stand gebracht, in diesem Jahr konnte das einhundertjährige Bestehen gefeiert werden.

Ricklef Wietjes kümmerte sich aber neben seinem Betrieb auch um seine Insel: 23 Jahre wirkte er als Mitglied im Gemeinderat, einige Zeit davon auch als Stellvertretender Bürgermeister, zudem war er Vorsitzender vom Hegering der Insel und Vorstandsmitglied im DEHOGA-Inselverband Baltum. „Wir verlieren einen engagierten Gastronomen und leidenschaftlichen Koch“, schrieb der DEHOGA Baltrum zum Tod von Wietjes.



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



„Im schönen Weserbergland“

Vollausgestattetes gut eingeführtes Restaurant über 125 Jahre. Mit Saal, Kegelbahn, Clubzimmer, Biergarten, Gästezimmer und Betreiberwohnung.

Haus 1100m² Grundstück 1680m²

Noch in Betrieb. Frei nach Absprache.

Weitere Ausbaumöglichkeiten gegeben.

348.000 € VB

Weitere Informationen Volksbank eG Seesen

Herr Schiller, Tel. 05561-944160340

Gastronomieanwesen Niedersachsen – NRW gesucht

Wir suchen Gastronomieimmobilien in ganz Niedersachsen und im nördlichen NRW. Diese dürfen gerne renovierungs-/sanierungsbedürftig und leerstehend sein. Rufen oder schreiben Sie uns an und lernen Sie uns unverbindlich kennen!

Wermes Immobilien
GmbH & Co. KG – Bad Iburg
Tel.: 05403 – 79 55 79
Mail: info@wermes.de

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, Ansichten unter Google Maps

Gasthaus Bodenstedt**Neu zu verpachten ab November 2021**

- Traditionsreiches Gasthaus mit guter Küche seit über 150 Jahren
- 2014 grundsanziert
- mit großem Saal, heller, gemütlicher Gaststube, separatem Klubzimmer, großem Biergarten in ruhiger Lage, gut ausgestatteter Küche, ausreichend Parkmöglichkeiten
- gern als Gasthaus/ Restaurant mit deutscher, italienischer, griechischer oder internationaler Küche
- nicht brauereigebunden
- abgeschlossene Einliegerwohnung
- moderater Pachtpreis
- Langzeitverpachtung möglich
- zentrale Lage zwischen Hannover, Braunschweig, Hildesheim und Salzgitter



Tel.: 05172-8081 · E-Mail: wilhelmdaewers@web.de

Wüstenrot Immobilien**TOP-Location gesucht?**

Jetzt mieten – Am Stintmarkt!

Kontakt: **Kirstin Segebarth**
Sofort Info **04131 2845560**



www.gastroimmo24.de



Das Portal für
Gastgewerbe-Immobilien

Holst & Partner

Betriebsberatungs- und Trainingsgesellschaft
für Gastronomie, Hotellerie und Handel mbH

**Exklusiv für Mitglieder des DEHOGA Niedersachsen
Nachfolgeregelung
(Objekt-Quick-Check)**

Sie möchten Ihren Betrieb auf **Verkaufs- und Verpachtungsmöglichkeiten** prüfen? Sind Sie „fit für den Verkauf“?

- ✓ Informationsgespräch
- ✓ Objekt-Inaugenscheinnahme
- ✓ Aufnahme der objektrelevanten Eckdaten sowie Sichtung evtl. vorliegender Gutachten
- ✓ Analyse der BWAs 2019/2021
- ✓ **Empfehlungskatalog zum Verkauf / zur Verpachtung**
- ✓ Sind meine Verkaufspreis-Vorstellungen realistisch?
- ✓ Wie finde ich seriöse Käufer/Pächter?
- ✓ **Was sind die nächsten Schritte?**

Reservieren Sie sich umgehend Ihren persönlichen Quick-Check!

www.holst-und-partner.de

Hotline: 0171 - 51 41 160

Dieses Vorteilsangebot ist gültig bis 31.12.2021

Denken und Handeln für Morgen

Berlin

Hannover

Krefeld

Speisegaststätte mit Wohnung in HH - Groß Flottbek

165 m², 60 Innenplätze, große Außenfläche, inventarisiert, in reizvollem Ambiente. Pacht-Exposé auf Anfrage.
www.grossflottbek.de/gastro, 040-67307260

Gaststätte in Lehrte

Nähe Hannover sucht Nachmieter. Gut laufend mit deutscher Küche. 166 m², Restaurant und Küche voll ausgestattet. 78 Sitzplätze. Außen 20 Plätze (erweiterbar). Parkplätze. Inventarübernahme erforderlich. VB
ronald.friedrich@htp-tel.de

**Sie verstehen Ihre Gäste kaum?
Ihre Räume sind zu hallig?**

Wir verringern die Schallausbreitung, reduzieren die Nachhallzeit und schaffen eine ruhige Gastraumosphäre!

together03.
raumakustik-schallschutz.de
Sven Filla
Am Schützenplatz 2a
29690 Buchholz
0171/5215789



GIESSER
MADE IN GERMANY

www.giesser.de

Anzeigenannahme:

Telefon 04551/1450, Telefax 04551/2504

E-Mail: ni@vht.de

DEHOGA-TERMINE

DEHOGA-Landesverbandstag

31. Oktober - 2. November 2021 in Braunschweig

Tourismustag Niedersachsen

25./26. November 2021 in Goslar

JUNGER DEHOGA

Junioren-Herbstarbeitskreis

14./15. November 2021 in Rotenburg-Mulmshorn



■ DEHOGA Termine

■ Termine des Jungen DEHOGA

Anmeldung unter
www.junger-dehoga.de

■ Seminare der DEHOGA-Akademie

Preis: 269,90 Euro inkl. MwSt.
für DEHOGA Mitglieder
Ort: Hannover/Region Hannover
Zeit: jeweils 9-17 Uhr,
weitere Infos unter:
[www.dehoga-niedersachsen.de/
seminare-veranstaltungen/
dehoga-seminare/](http://www.dehoga-niedersachsen.de/seminare-veranstaltungen/dehoga-seminare/)

■ 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/

SEMINARTERMINE 2021 DEHOGA-AKADEMIE

THEMA	KATEGORIE	TERMIN
Reklamationshandling in der Gastronomie	Housekeeping	27.09.2021
Service organisieren mit Plan und Spaß	Service training	05.10.2021
Professioneller Verkauf in der Hotellerie	Kostenoptimierung	11.10.2021
Online-Bewertungen verstehen und konstruktiv nutzen	Persönliche Kompetenz	01.11.2021
Vom Mitarbeiter zur Führungskraft	Persönliche Kompetenz	25.11.2021

SEMINARTERMINE 2021 SERVICE QUALITÄT DEUTSCHLAND

SEMINARFORMAT	SEMINARORT	TERMIN
Q-Themenworkshop Mitarbeiterbindung und -motivation	Oldenburg	07.10.2021
Q-Themenseminar Internationaler Gast	IHK-Bezirk Stade	08.11./09.11.2021
Q-Themenseminar Internationaler Gast	Lüneburg	11.11./12.11.2021
Q-Seminar (Ausbildung zum Q-Coach)	Wolfenbüttel	15.11./16.11.2021
Q-Seminar (Ausbildung zum Q-Coach)	Uelzen	01.12./02.12.2021



Tourismus nach Corona – die Corona-Zeit hat neue Trends mit sich gebracht und andere verstärkt. Urlaub im eigenen Land, die Sehnsucht nach Natur und Weite sind nur einige Beispiele. Auch das Thema Klimawandel und Nachhaltigkeit gewinnt für viele Betriebe ebenso wie für die Gäste immer mehr an Bedeutung. Welche Trends bleiben auch nach Corona und welche Chancen bietet die Krise für die Branche?

Die IHK Niedersachsen lädt am 25. und 26. November 2021 zum 19. Tourismustag Niedersachsen nach Goslar ein, um diese Fragen zu diskutieren.

Seien Sie dabei und merken Sie sich den Termin schon jetzt vor! Sollte eine Präsenzveranstaltung zu dem Zeitpunkt nicht möglich sein, wird der Tourismustag Niedersachsen erstmalig digital stattfinden.

Weitere Infos, Programm und Anmeldung: www.tourismustag-niedersachsen.de