

DEHOGA

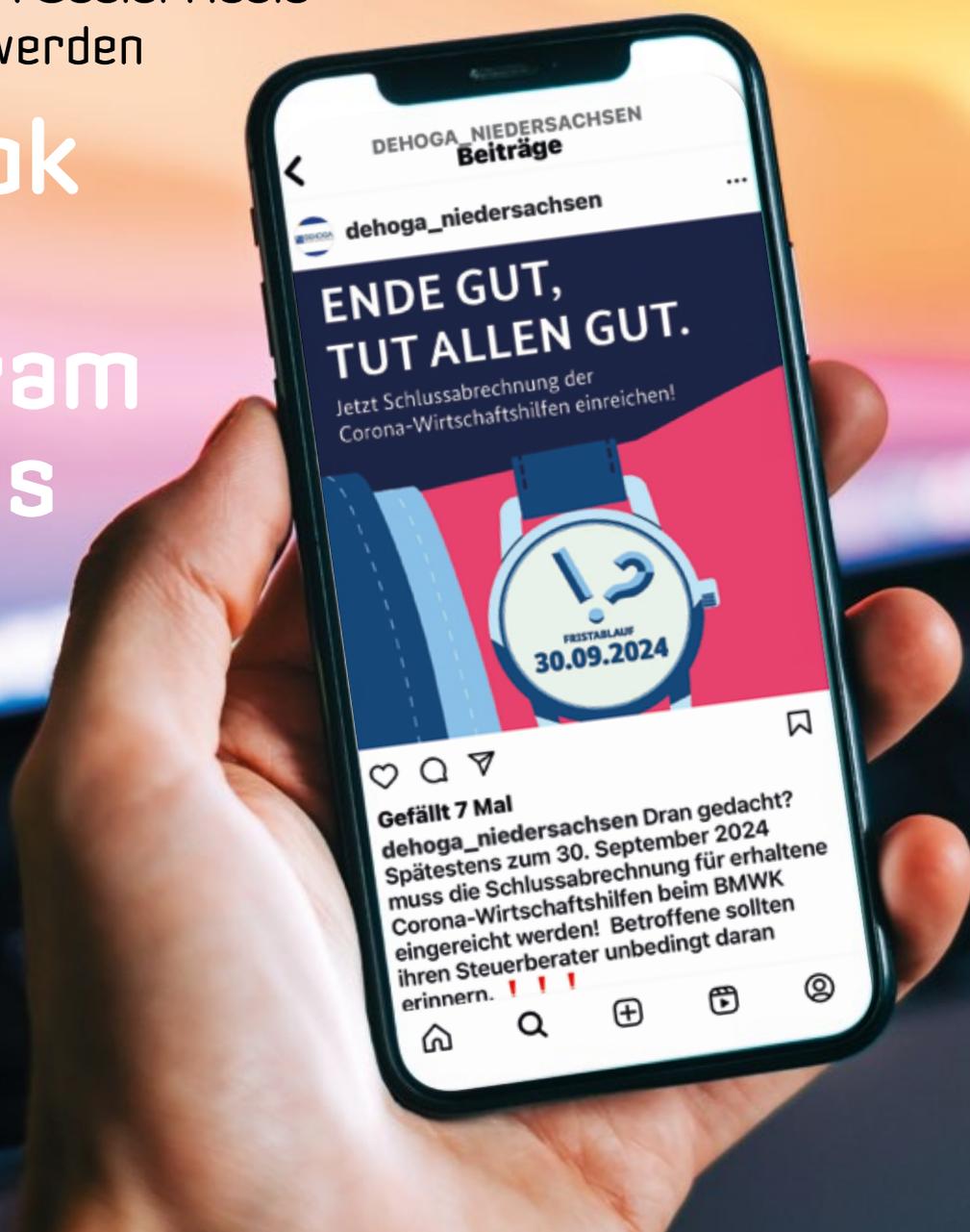
MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 4 · September 2024

Teil der DEHOGA Social Media
Gemeinschaft werden

Facebook
und
Instagram
im Fokus



LIEBE KOLLEGEN, LIEBE KOLLEGINNEN,

tatsächlich war auch beim Präsidenten das Sommerloch angekommen.

So war ich im Juni noch mit unserem großen Vorstand auf der IdeenExpo. Wir haben uns selbst ein Bild darüber gemacht, wie wichtig diese Messe zur Berufsfindung ist, natürlich auch durch das Herzblut und Engagement von Nicole Rösler an unserem Stand für unsere Branche.

Im Bundespräsidium haben wir noch einmal die katastrophale politische Lage in Berlin diskutiert. Selbst Ingrid Hartges, als Profi auf der politischen Bühne, beißt sich die Zähne an der Sturheit und dem Unverständnis der Bundespolitik für unsere Branche aus. Das Desaster um den Bundeshaushalt zeigt, dass unsere Politik die Hausaufgaben nicht macht und wir so aktuell aus dem Krisenmodus nicht herauskommen.

Einen tollen Tag durfte ich mit Andreas Mattfeldt, MdB, in Berlin verbringen. Er hatte Gastronomen aus seinem Wahlkreis nach Berlin eingeladen. Es war ein anregender und wichtiger Austausch in angenehmer Runde. Unvergessen bleibt die Übertragung des Deutschlandspiels in seinen Büroräumen.

Als Abschluss vor der Sommerpause habe ich dann unseren Verband auf dem Sommerfest der Niedersächsischen Landesregierung in Berlin vertreten dürfen.



Europaabgeordnete Lena Düpont im Gespräch mit DEHOGA-Präsident Florian Hary.

Einen weiteren tollen Besuch verbunden mit einem konstruktiven Gespräch hatte ich im Juli mit Andreas Henze, Andreas Knüver und Jürgen Herrde von Getränke Ahlers. Gemeinsam stehen wir in unserer Branche vor den gleichen Herausforderungen. Denn klar ist, wenn bei uns das Geschäft wegbricht, dann merken es auch unsere Lieferpartner.

Besonders gefreut habe ich mich über den Start der Mitgliederwerbung zusammen mit der Selgros. Eine bedeutsame neue Erfahrung, die wir hier sammeln werden.

Herzliche Grüße
Florian Hary

Sommerfest in der niedersächsischen Landesvertretung in Berlin.



Stürmische Zeiten



LIEBE KOLLEGEN, LIEBE KOLLEGINNEN,

allmählich neigt sich die Sommersaison dem Ende entgegen. Insbesondere in den Feriengebieten die Zeit, in der wir uns für die flauen Monate wappnen.

Doch leider hat sich der Trend, den wir in vielen Orten schon länger in der Gastronomie erleben, nun auch in der Hotellerie durchgesetzt. Aus vielen Bereichen höre ich von freien Zimmern und verkürzten Aufenthalten in den Ferien.

Wenn wir in unserer absoluten Hochphase das erleben, sagt uns das stürmische Zeiten voraus.

Bei unseren Gästen ist das Haushaltsbudget angespannt – da locken tolle Sommer-Sonnenangebote eher als im regnerischen Deutschland zu sitzen.

Und das müssen wir eben auch klar benennen: Durch immer höhere Kosten können wir mit Dumping-Angeboten aus dem Ausland nicht mithalten. Auch das muss verstanden werden. Wir sprechen immer von fairer Entlohnung und hoch mit dem Mindestlohn – aber was ist am Ende der Preis für all das?

Herzlichst Ihr Florian Hary

Inhaltsverzeichnis

Mitgliederwerbung	4	NACHHALTIGKEIT	Braunschweig	32
Social Media	5	Leitfäden	Hannover	33
Hotelklassifizierung	6	RECHT UND RAT	Hildesheim	38
JUNGER DEHOGA	7	Freisprechungen.	Lüneburg	39
Hotelvertrieb	8	BEZIRKSVERBÄNDE	Märkte / Produkte / Immobilien	42
Azubi-Werbung	9	Ostfriesland	Branchentermine auf der Rückseite!	
Nachhaltigkeit im Tourismus.	10	Osnabrück		
Fachkräfte aus dem Ausland.	13			
Digital Markets Act	14			

STARKE PARTNERSCHAFT FÜR DAS GASTGEWERBE

Selgros und DEHOGA werben neue Mitglieder

Das niedersächsische Gastgewerbe steht vor großen Herausforderungen – ein leistungsfähiger Branchenverband mit vielen Mitgliedern ist da wichtiger denn je. Der DEHOGA Niedersachsen stärkt die Branche durch eine neue Kooperation mit dem Großmarkt Selgros, die potenziellen neuen Mitgliedern attraktive Vorteile bietet.

200-Euro-Einkaufsgutschein für neue Mitglieder

Die Kooperation zwischen Selgros und dem DEHOGA Niedersachsen ist ein Gewinn für alle Seiten. Wer jetzt Mitglied im DEHOGA Niedersachsen wird, profitiert nicht nur von den zahlreichen Vorteilen der Mitgliedschaft, sondern erhält zusätzlich einen Einkaufsgutschein im Wert von 200 Euro für den nächsten Einkauf bei Selgros. Ob für Lebensmittel, Küchengeräte oder andere Betriebsmittel – der Gutschein unterstützt direkt die betriebliche Praxis.

Die DEHOGA-Mitgliedschaft bietet darüber hinaus zahlreiche weitere Vorteile, wie eine kostenlose Rechtsschutzversicherung, individuelle Rechtsberatung, exklusive Einkaufsvorteile und den Zugang zu einem starken Netzwerk. Die Zusammenarbeit mit Selgros verdeutlicht, wie der DEHOGA seinen Mitgliedern kontinuierlich neuen Mehrwert bietet.

Mitglied wirbt Mitglied: Prämie sichern

Auch bestehende Mitglieder profitieren von der aktuellen Mitgliederwerbemaßnahme. Wer ein neues Mitglied für den DEHOGA Niedersachsen wirbt, erhält eine Prämie in Höhe eines halben Jahresbeitrags des neuen Mitglieds. Diese Aktion bietet die Gelegenheit, das Netzwerk weiter auszubauen und gleichzeitig eine attraktive Belohnung zu sichern. Der

DEHOGA ermutigt seine Mitglieder, Kolleginnen und Kollegen in der Branche auf die Vorteile einer Mitgliedschaft hinzuweisen und damit zur Stärkung des Verbandes beizutragen.

Gemeinsam stark als Branchenverband

Der DEHOGA Niedersachsen versteht sich als Interessenvertretung des Gastgewerbes. Jede neue Mitgliedschaft stärkt die gemeinsame Stimme der Branche und ermöglicht es dem Verband, die Rahmenbedingungen in der Gastronomie und Hotellerie aktiv mitzugestalten. Mit einer wachsenden Mitgliederzahl kann der Verband die Anliegen der Branche noch kraftvoller vertreten und positive Veränderungen bewirken.

Durch eine Mitgliedschaft im DEHOGA Niedersachsen profitieren nicht nur einzelne Betriebe, sondern die gesamte Branche. Gemeinsam können wichtige Ziele wie die Sicherung von Arbeitsplätzen und die Schaffung fairer Wettbewerbsbedingungen erreicht werden.

Vorteile auf einen Blick

- Kostenlose Rechtsschutzversicherung für Mitglieder.
- Individuelle Rechtsberatung durch Experten.
- Exklusive Einkaufsvorteile bei vielen Partnerunternehmen.
- Starkes Netzwerk mit der Möglichkeit zum Austausch und zur Unterstützung.
- Politische Interessenvertretung für das Gastgewerbe.

Es lohnt sich, Teil dieser starken Gemeinschaft zu werden und von den vielfältigen Angeboten zu profitieren. ◀



Teil der DEHOGA Social Media Gemeinschaft werden

Facebook und Instagram

im Fokus

Wussten Sie schon, dass der DEHOGA auch auf Facebook und Instagram aktiv ist?

Unsere Social-Media-Kanäle bieten uns die wunderbare Möglichkeit, unsere Gemeinschaft zu stärken, über aktuelle Entwicklungen zu informieren und ein positives Bild des DEHOGA und des Gastgewerbes in der Öffentlichkeit zu präsentieren.

DAFÜR BRAUCHEN WIR IHRE UNTERSTÜTZUNG! MACHEN SIE MIT!



FOLGEN SIE UNS AUF FACEBOOK & INSTAGRAM

Bleiben Sie immer auf dem neuesten Stand und verpassen Sie keine wichtigen Informationen mehr. Folgen Sie uns einfach auf Facebook und auf Instagram. Hier teilen wir regelmäßig Neuigkeiten, spannende Einblicke in unsere Arbeit und wertvolle Tipps rund um Hotellerie und Gastronomie.

LIKEN, TEILEN UND KOMMENTIEREN

Ihre Interaktion ist der Schlüssel zum Erfolg unserer Social Media Aktivitäten. **Bitte liken, teilen und kommentieren Sie unsere Beiträge!**

Je mehr Engagement unsere Posts erhalten, desto größer wird unsere Reichweite. So können wir gemeinsam sicherstellen, dass wichtige Informationen und positive Nachrichten möglichst viele Menschen erreichen.

BRINGEN SIE SICH EIN UND PROFITIEREN SIE

Wir möchten unsere Social-Media-Kanäle auch nutzen, um Ihre Geschichten und Erfahrungen zu teilen.

Haben Sie ein interessantes Thema, das Sie gerne mit anderen Mitgliedern teilen möchten? Oder gibt es spezielle Inhalte, die Sie auf unseren Kanälen sehen möchten?

Dann zögern Sie nicht und senden Sie uns Ihre Themenvorschläge per E-Mail an schulz@dehoga-niedersachsen.de.

Ihre Ideen sind uns wichtig und helfen uns, noch relevanter und interessanter zu werden.

GEMEINSAM STARK

Durch Ihre Unterstützung können wir auf Social Media eine einflussreiche Präsenz aufbauen und ein positives Bild des DEHOGA und unserer Branche vermitteln. Lassen Sie uns gemeinsam zeigen, wie vielfältig und dynamisch Hotellerie und Gastronomie in Niedersachsen sind!

Vielen Dank für Ihre Unterstützung und Ihr Engagement. Wir freuen uns darauf, Sie auf unseren Social-Media-Kanälen zu begrüßen!

Ihr Team des DEHOGA Niedersachsen

HOTELKLASSIFIZIERUNGEN IN DEUTSCHLAND

Schon gemäß Kriterienkatalog 2025-2030 möglich

Die europäische Hotelstars Union (HSU) hat anlässlich ihrer Generalversammlung in Budapest am 24. April 2024 einen neuen Kriterienkatalog 2025-2030 beschlossen und es den Mitgliedsländern überlassen, die modernisierten Kriterien, wenn gewünscht, auch schon gegenwärtig anzuwenden.

Die Deutsche Hotelklassifizierung macht von dieser Option Gebrauch und bietet allen interessierten Hoteliers an, sich ab sofort auf Wunsch bereits nach den ab 1. Januar 2025 verbindlichen neuen Kriterien einstufen zu lassen.

„Mit dem überarbeiteten Kriterienkatalog haben wir zeitnah

auf aktuelle Herausforderungen hinsichtlich Nachhaltigkeit, Personalmangel, Digitalisierung und Automatisierung reagiert und bieten Gästen und Hoteliers gleichermaßen ein valides Marketingtool und eine moderne Marktpositionierung an“, erläutert Markus Luthé, Geschäftsführer der DEHOGA Deutsche Hotelklassifizierung GmbH und Präsident der Hotelstars Union AISBL.

Hoteliers haben nun bis zum Jahresende 2024 die Wahl, ihre anstehende Wiederholungs- oder Neuklassifizierung entweder nach dem bisherigen Kriterienkatalog 2020-2025 oder dem neuen Katalog 2025-2030 durchführen zu

lassen. Ein Testtool zur transparenten Einordnung steht auf der Homepage der Hotelstars Union unter www.hotelstars.eu kostenlos zur Verfügung. Ansprechpartner für die Durchführung der Hotelklassifizierung sind die jeweils regional zuständigen Klassifizierungsgesellschaften.

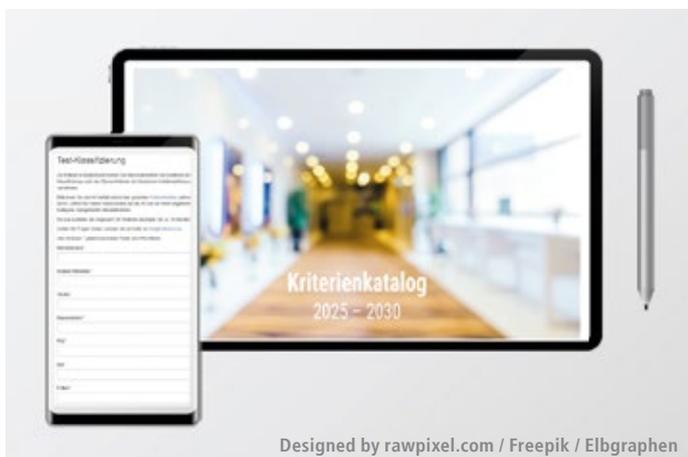
Der neue Klassifizierungskatalog enthält 239 (vormals 247) Kriterien. Einige unbedeutender gewordene Kriterien wurden gestrichen, andere zur Vereinfachung des Systems konsolidiert. Beispielsweise wurden Empfehlungen für die Matratzenreinigung eingeführt, um gestiegenen Hygieneanforderungen gerecht zu werden und zugleich die Lebensdauer der Matratzen zu verlängern.

Artikel wie Näh- und Schuhputzzeug müssen nicht mehr verpflichtend auf den Zimmern bereitgestellt werden. Ein zusätzlicher Wechsel von Bettwäsche und Handtüchern wird nur noch auf ausdrücklichen Wunsch des Gastes durchgeführt. Des Weiteren können Hotels zusätzliche Punkte sammeln, wenn sie ihren CO2-

Fußabdruck nach internationalem Standard messen.

Die Öffnungszeiten von Rezeption und Zimmerservice wurden verkürzt, um dem Arbeitskräftemangel Rechnung zu tragen. Die Digitalisierung wird unter anderem durch die Einführung von vollautomatischen Check-In und Check-Out Services vorangetrieben, die insbesondere in den 1-Sterne und 2-Sterne-Kategorien die traditionellen Rezeptionsdienste unterstützen können.

Der Einsatz von Selbstbedienungskiosken hat sich ebenfalls durchgesetzt und ist nun in den 4-Sterne-Kriterien enthalten, wo sie eine Alternative zu Minibars, Maxibars und Zimmerservice darstellen. ◀



E-SERVICE

Die neuen Kriterien können auf hotelstars.eu eingesehen werden.

Interessierte Betriebe können über <https://www.hotelstars.eu/service/testclassification/> eine kostenfreie Testklassifizierung durchführen.

HOTELKLASSIFIZIERUNG: DIE DEHOGA-BEWERTUNGSKOMMISSION WAR KÜRZLICH ZU GAST IM HOTEL STRANDPERLE DUHNEN-„BELLEVUE“.

Kommissionsmitglied und Betriebsberater Björn Grimm nutzte die Gelegenheit, sich bei der langjährigen DEHOGA-Mitarbeiterin Manuela Heuser für die gute Zusammenarbeit zu bedanken. Sie ist jetzt in den wohlverdienten Ruhestand gegangen und hat ihre Nachfolgerin Sarah Blümel gleich in den Ablauf einer Klassifizierung eingearbeitet.





TRENDTOUR INS AHRTAL

22.-24. SEPTEMBER

Die Planungen sind abgeschlossen und das Programm steht. In diesem Jahr führt die Trendtour des Jungen DEHOGA ins schöne Ahrtal. Die Übernachtung erfolgt im Hotel Krupp in Bad Neuenahr.

Beste Gelegenheit für die Teilnehmer, um sich einen Überblick zu verschaffen, wie die Aufbauarbeiten im Ahrtal vorankommen. Dies wird mit einer Führung vertieft, bevor die Gruppe sich ganz dem Thema Wein widmet. In dem familiengeführten und größten Privat-Weingut Kriechel im Ahrtal mit einer Weinbautradition seit

1550 werden die Junioren neue Erkenntnisse aus dem Weinanbau erhalten und sich bei Vesper und Weinprobe von den Produkten überzeugen lassen.

Am Anreisetag lassen sich die Jung-Unternehmer in die Weinwelt einführen, indem sie in den Spirit eines Weinfestes eintauchen. Was mag wohl ein „Weinlesezug“ sein? Lasst euch überraschen...

IHR WOLLT DABEI SEIN?

Dann schickt eine Mail an weiss@dehoga-niedersachsen.de oder meldet Euch unter 0511/337060. ◀



Foto: Weingut Kriechel / Fritz

EDNA QUALITÄT ist unsere MISSION

Finger Food

STAR

Art. 3040*
SG-Mini-Apfelschnecke
Maße: Ø 5,0 x H 3,0 cm
Gewicht: 40 g. 69 St./Kt.
☑ fertig gebacken

Art. 2793*
Mini Mix Schnecken gesalzen, 3-fach
Maße: L 5,5 x B 5,0 x H 2,5 cm
Gewicht: 33 g. 225 St./Kt.
☑ Teigling

Art. 1960*
FF-Mini-Schnecken-Mischbox, 3-fach
Maße: Ø 7,0 x H 3,0 cm
Gewicht: 40 g. 120 St./Kt.
☑ fertig gebacken

► für Empfänge & Tagungen

► Buffet-Highlights

► für Hotel & Gastronomie

► Mini-Vielfalt

Die **EDNA** App

Jetzt schnell und einfach mit der EDNA App bestellen!

Einkaufen war noch nie so einfach!

Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Großhändler, im C+C Markt oder direkt bei EDNA!

EDNA.de

EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 3 · 86441 Zusmarshausen

EDNA-Hotline GEBÜHRENFREI

☎ 0800 722 722 4

E-Mail info@edna.de

☎ 01522 179 55 81

☑ Lieferung per Tiefkühl-LKW.

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittel, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de. Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken.

HOTREC DISTRIBUTIONSSTUDIE

Online-Buchungsportale dominieren weiterhin Hotelvertrieb in Deutschland und Europa

HOTREC Hospitality Europe führt in Zusammenarbeit mit dem Institut für Tourismus der Fachhochschule Westschweiz Wallis seit dem Jahr 2013 im Zweijahresturnus europaweite Online-Umfragen unter europäischen Hotels durch, um Entwicklungstendenzen der Distributionskanäle aufzuzeigen, Marktanteile zu ermitteln und in einem Gesamtkontext zu analysieren. Die nun vorliegend aktuelle Auswertung zeigt, dass zwischen 2013 und 2023 der Anteil der Online-Buchungsportale (OTA) am europäischen Hotelvertrieb um 50% gestiegen ist. Gleichzeitig ist der Anteil der Direktbuchungen in Europa zwischen 2013 und 2023 um 11,6% zurückgegangen. In Deutschland sank der Anteil der Übernachtungen, die über direkte Kanäle (online und offline) im Hotel gebucht wurden, in den letzten zehn Jahren um 8,2%. Die Online-Buchungsplattformen konnten ihren Anteil dagegen um 49,0% steigern.

Die OTA dominieren somit weiterhin den Hotelvertrieb in Deutschland und Europa und behaupten auch im Jahr 2023 ihre Spitzenpo-

sition im Distributionsmix der Hotellerie. Europaweit wurden 29,6% aller Übernachtungen über OTAs gebucht. In Deutschland lag der Anteil bei 31,2%. Allerdings mussten die Online-Buchungsportale hierzu Lande erstmals seit Beginn der Messung leichte Anteilsverluste hinnehmen: Im Jahr 2021 distribuierten sie noch 32,8% aller Hotelübernachtungen, was einem Minus von 4,9% entspricht.

Die drei Hauptakteure auf dem europäischen Markt der Online-Buchungsportale sind nach wie vor Booking Holding Inc., Expedia Group und die HRS Group mit einem aggregierten Marktanteil in Europa von 90% (die Marktanteilsangaben basieren nicht auf einer Marktabgrenzung nach kartellrechtlichen Maßstäben, sondern sind an der allgemeinen Marktbetrachtung der befragten Hotels ausgerichtet).

Die Booking Holdings (Booking.com, Agoda) ist bei weitem der einflussreichste Akteur in Europa mit einem Marktanteil innerhalb der

Online-Buchungsportale von 71,0%. Die Dominanz von Booking ist in den letzten 10 Jahren europaweit kontinuierlich gewachsen, von 60,0% im Jahr 2013 auf 71,0% im Jahr 2023. In Deutschland lag der Marktanteil der Booking Holdings 2023 bei 72,3%.

Die Portale der Expedia Group (Expedia, Hotels.com, eBookers, Orbitz Travel), die während der Pandemie starke Einbußen verkraften mussten, konnten im Jahr 2023 ihre Marktanteile in Europa wieder verbessern und erreichten einen Wert von 14,4% (12,5% in 2021). In Deutschland erreichten die Portale der Expedia Group 2023 einen Marktanteil von 11,2%.

Die HRS Group verzeichnete in Europa einen stetigen Rückgang der Marktanteile von 16,6% im Jahr 2013 auf 4,6% im Jahr 2023. Der Marktanteil in Deutschland lag 2023 noch bei 10,7%.

Der Anteil der Übernachtungen, die direkt über die hoteleigene Website (in Echtzeit) gebucht wurden, lag im Jahr 2023 europaweit bei 13,4%, ein Plus von 74% gegenüber dem Jahr 2013. In Deutschland stieg der Anteil der Buchungen über die hoteleigene Webseite im Jahr 2023 sogar auf einen Anteil von 15,1%, was ein Plus von 46,6% im Vergleich zum Jahr 2021 und von 86% im Vergleich zum Jahr 2013 entspricht. Buchungen über die hoteleigene Webseite gewinnen damit an Bedeutung. Ein detaillierterer Blick in die Daten für Deutschland zeigt, dass die Individualhotellerie ihren Anteil an den Online-Direktbuchungen im Vergleich zum Jahr 2021 um 26,6% steigern konnte. Die Individualhotels meldeten 2021 einen Anteil von 9,0% der Übernachtungen, die in Echtzeit über eine Internet Booking Engine (IBE) auf der Hotelwebsite gebucht wurden.



Quelle: European Hotel Distribution Study 2014 - 2024, Institut für Tourismus, Fachhochschule Westschweiz Wallis, Prof. Roland Schegg, Siders.

Im Jahr 2023 lag dieser Anteil bei 11,4%. Die kettengebundenen Hotels in Deutschland verbuchten 2021 insgesamt 11,9% der Übernachtungen über die eigene Website. Im Jahr 2023 lag der Anteil bei 19,3%, so dass hier sogar ein Plus von 62,2% gemessen werden konnte.

Auch Buchungen über die klassische E-Mail bleiben ein wichtiger Kanal für die direkte Buchung im Hotel. Der Anteil stieg in Deutschland von 17,3% im Jahr 2021 auf 22,7% im Jahr 2023 (+31,2%). In Europa lag der Anteil bei 15,5%.

Der Anteil der telefonischen Buchungen in Deutschland, der während der Corona-Pandemie auf einen Anteil von 21,2% angestiegen

war, sank im Jahr 2023 deutlich auf 13,8%. Europaweit wurden 14,4% aller Übernachtungen per Telefon gebucht.

Der Verkauf über klassische touristische Partner, wie Reisebüros, Reiseveranstalter und Wholesaler blieb in Deutschland mit 3,4% im Jahr 2023 nahezu konstant (3,3% in 2021). Europaweit lag der Anteil mit 11,4% deutlich höher.

„Es ist mehr denn je von entscheidender Bedeutung, dass trotz der enormen Ungleichgewichte zwischen den verschiedenen Akteuren die Marktbedingungen im Bereich der Hotel-distribution wieder fairer und ausgeglichener werden. Mit der Benennung von Booking.com

als Gatekeeper unter dem Digital Markets Act (DMA) sind wir zuversichtlich, dass Booking.com sein Marktgebaren spätestens bis Mitte November 2024 anpassen und einen fairen und partnerschaftlichen Umgang mit der Hotellerie suchen wird“, betonte Markus Luthe, Vorsitzender der Distribution Working Group von HOTREC und Hauptgeschäftsführer des Hotelverbandes Deutschland (IHA). ◀

E-SERVICE

Die Gesamtstudie sowie eine Kurzfassung mit den deutschen und gesamteuropäischen Werten steht auf der Webseite des Hotelverbands unter www.hotellerie.de zur Verfügung.

Mit TikTok für Azubis werben

Seit etwas über einem Jahr ist die Website www.gastrostarter.de online. Sie informiert Interessierte über die Ausbildungsmöglichkeiten und Ausbildungsbetriebe im Gastgewerbe in Niedersachsen. Über die sozialen Medien wie TikTok, Youtube, Facebook und Instagram werden die Besucher auf die GastroStarter Website, die vom DEHOGA Niedersachsen ins Leben gerufen wurde, gelockt.

Mit TikTok Videos soll gerade die junge Zielgruppe von Schülern, die sich im Berufsorientie-

rungsprozess befinden, auf die schönste Branche der Welt aufmerksam gemacht werden. Hierfür ist authentisches Videomaterial nötig, das bestenfalls von Azubis selbst erstellt wird.

Während der IdeenExpo hat das Team um Nicole Rösler, Berufsbildungsbeauftragte im DEHOGA Niedersachsen, den Versuch unternommen, Azubis TikTok-Material erstellen zu lassen. Mit ein wenig Anleitung hat das ausgesprochen gut funktioniert. Diese Energie soll jetzt aufgegriffen und eine kleine Peer-

group gegründet werden, die möglichst regelmäßig (etwa 1-2 Videos je Azubi und Monat) TikToks erstellt. Dies gelingt mit erstaunlich wenig Aufwand und führt gleichzeitig zu viel Wertschätzung den Azubis gegenüber.

Beschäftigen Sie Social-Media affine Azubis, die Freude daran hätten, in dieser Peergroup mitzuwirken?

Können Sie sich vorstellen, Ihre(n) Azubi(s) für diese Social-Media-Arbeit freizustellen und somit einen Beitrag zur Begeisterung junger Menschen für unsere Branche zu leisten?

Selbstverständlich können Sie das Material ebenso für eigenen Werbezwecke nutzen. Weiterhin wird Ihr Azubi Selbstbewusstsein, weitere Branchenkenntnisse und Erfahrung beim Erstellen von Videos gewinnen. All dies kommt auch Ihrem Betrieb zugute.

Interesse oder Fragen?

Dann wenden Sie sich bitte an Nicole Rösler unter kontakt@begeistertarbeiten.de oder telefonisch unter 0177 747 50 18. ◀

Foto: Consuela Rickers



TikTok-Dreh auf der IdeenExpo.

NACHHALTIGKEIT: Von der Küche auf den Teller

Kaum ein Thema diskutieren wir so leidenschaftlich wie unsere Ernährung: mit Fleisch, vegetarisch oder vegan? Low carb, low fat, low sugar? Und muss es bio sein oder ist regional nicht die bessere Alternative? Fest steht – abseits aller persönlichen Vorlieben und Entscheidungen: Wie wir uns ernähren, hat große Auswirkungen auf das Klima. Rund ein Drittel der weltweiten Treibhausgasemissionen entstehen durch Anbau, Verarbeitung und Transport von Lebensmitteln.

Womit sich viele Menschen privat schon lange beschäftigen, wird auch für Hotels und Gastronomiebetriebe immer wichtiger: Wie kann ich das kulinarische Angebot maximal nachhaltig gestalten und dabei noch ordentlich sparen? Ganz oben auf der Maßnahmenliste

steht der Einkauf von regionalen und saisonalen Produkten. Das spart nicht nur Emissionen beim Transport und bei der Lagerung, sondern kommt auch bei Gästen gut an: Sich die Region auf dem Teller (oder im Glas) „erschmecken“ zu können, gehört zu den beliebtesten kulinarischen Urlaubserlebnissen.

Ein weiterer wichtiger Beitrag zu Klimaschutz und Kostenreduktion in der Hotel- oder Restaurantküche ist es, Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Wer kreative Wege findet, tierische Produkte, Obst und Gemüse restlos zu verwerten, spart nicht nur Emissionen, sondern auch Geld – und zwar erheblich: Üppige Buffets erzeugen deutlich mehr Speisereste, die im Müll landen, als Tellergerichte. Feste Abendmenüs sind deutlich effizienter planbar

als A la carte-Angebote. Und natürlich bietet auch der kritische Blick auf Wasser- und Energieverbrauch in der Küche die Chance, nicht nur der Umwelt etwas Gutes zu tun, sondern auch die Kosten spürbar zu senken.

Der TourismusMarketing Niedersachsen (TMN) ist es ein wichtiges Anliegen, Betriebe in ihren Nachhaltigkeitsbestrebungen zu unterstützen. Dafür entwickelt sie aktuell Hilfestellungen mit Know-how und Best Practices und fördert die Vernetzung der Betriebe.

„Die gute Nachricht ist: Schon mit kleinen Umstellungen kann man viel bewirken,“ sagt Robert Wenzel, Leiter Nachhaltigkeit bei der TMN. „Vernetzung und Austausch sind dabei das A und O. Denn durch das Voneinander lernen können Betriebe bewährte Praktiken übernehmen und an ihre spezifischen Bedingungen anpassen.“



Foto: CrossMediaRedaktion



TMN!
TOURISMUSMARKETING
NIEDERSACHSEN

Weitere Infos unter:
nds.tourismusnetzwerk.info

Beim Querschnittsthema Nachhaltigkeit müssen alle Akteure im Tourismus zusammenarbeiten, um Niedersachsen als nachhaltige Urlaubsdestination voranzubringen und am Markt zu platzieren.

TourismusMarketing Niedersachsen (TMN) hat es sich zur Aufgabe gemacht, alle Akteure in ihren Handlungsfeldern in Sachen Nachhaltigkeit zu unterstützen. „Gemeinsam schaffen wir ein attraktives Angebot, von dem sowohl Gastgeber als auch Gäste profitieren“, sagt Meike Zumbrock, Geschäftsführerin der TMN.

Bauer sucht Koch: Region vernetzen, Personal begeistern

Alles begann mit der Currywurst: „Wir haben einfach keine Currysauce gefunden, die uns gefiel. Gleichzeitig gibt es hier in der Region viele tolle Produkte, die es nicht auf den Markt schaffen, weil sie EU-Normgrößen nicht erfüllen oder einfach überschüssig sind. Also haben wir unsere eigene Sauce kreiert, auf Basis von Äpfeln aus der Region,“ erzählt Claus Peter, Inhaber und Chefkoch im **Genusshotel Peters** in Wingst. Unter dem Namen „Street no. 1“ können Gäste den Ketchup noch heute kaufen und mit nach Hause nehmen, ebenso wie Saucen, Suppen oder Wildbolognese. Die Zutaten bekommt Claus Peter von Höfen aus der Region, aber auch von Nachbarn, die nicht wissen, wohin mit der reichhaltigen Ernte aus dem eigenen Garten.

„Bauer sucht Koch“ hat Claus Peter dieses regionale Vernetzungsprojekt gegen

Lebensmittelverschwendung getauft.

„Manchmal muss man auf den ersten Blick langweilige Themen sexy machen,“ lacht er. Damit will er vor allem junge Menschen abholen. Mit Erfolg: Mit seinem Engagement für die Region hat Claus Peter es in den letzten Jahren geschafft, immer alle seiner Ausbildungsplätze besetzen zu können. Mit Nachhaltigkeit gegen Fachkräftemangel!

Das **Hotel Peters** ist darüber hinaus mit dem DEHOGA Umweltcheck in Gold ausgezeichnet. Auch die Mitarbeiter ziehen mit: „Wir dokumentieren beispielsweise unseren monatlichen Wasserverbrauch.

Das motiviert mein Team, sich zu verbessern, zum Beispiel, indem sie das Wasser beim Salatwaschen auffangen und es hinterher zum Blumen gießen benutzen.“

www.peters-wingst.de



Foto: Kirk Darmke

3 Fragen an... Marius Mirchel Küchenchef im Biorestaurant des Biohotel Flux (Hann. Münden), ausgezeichnet mit dem Grünen Michelin-Stern

Auf Ihrer Speisekarte sind alle Hauptgerichte vegetarisch, mit der Option, Fleisch dazu zu bestellen. Warum?

Mir ist es wichtig, spannende Gerichte zu kreieren, bei denen das Fleisch nicht im Mittelpunkt steht. Bei einigen unserer Hauptspeisen raten wir den Gästen davon ab, sie mit Fleisch zu bestellen, weil die Aromen nicht zusammenpassen würden. Letztendlich ist es aber immer die Entscheidung des Gastes. Das Konzept kommt gut an. Wir zeigen den Gästen, dass vegetarisch nicht nur Geld spart und gut für die Umwelt ist, sondern dass es lecker und aufregend schmeckt.

Wo achten Sie sonst noch auf Nachhaltigkeit in der Küche?

Wir kaufen saisonale Produkte aus Deutschland. Ich frage mich immer:

Was habe ich vor Ort und was ist das Beste, was ich daraus machen kann? Meine Erfahrung zeigt: Saisonalität macht unsere Gerichte nicht schlechter, sondern anders. Außerdem streben wir an, keine Lebensmittel wegzuschmeißen, auch nicht die Produkte, die generell als Abfall angesehen werden, wie Zwiebelschalen.

Was ist die Herausforderung dabei?

In der Kochausbildung lernt man nichts zu alternativen Verarbeitungswegen, deshalb muss man sich viel selbst beibringen und rennt dabei natürlich auch manchmal gegen eine Wand, auch wirtschaftlich. Es ist ein Spagat, „Abfallprodukte“ so zu verwenden, dass der Gast nicht das Gefühl bekommt, Müll auf dem Teller zu haben. Der Genuss muss immer erhalten bleiben! Man kann so viele tolle Möglichkeiten entdecken – z.B. Paprikapulver aus gehäuteter Paprika selber herstellen. Es ist immer wirtschaftlich sinnvoll, Produkte zu 100 Prozent zu verarbeiten.

www.flux-biohotel.de



Foto: Flux Biohotel

Nachhaltigkeit im Gastgewerbe – weiterführende Links

SUSTAINABLE FOOD TOOLKIT

Das Sustainable Food Toolkit von Futouris bietet Hintergrundinformationen und Tipps zur praktischen Umsetzung eines nachhaltigen Speiseplans in der Hotellerie und Gastronomie:



www.sustainable-food.futouris.org

KLIMATELLER-APP

Mit der KlimaTeller-App (kostenpflichtig) können Sie die CO₂-Bilanz Ihrer Rezepte ermitteln, diese speichern und mit anderen Gerichten vergleichen:



www.klimateller.de

DEHOGA UMWELTCHECK

Mit dem DEHOGA Umweltcheck können Betriebe des Gastgewerbes ihr eigenes Nachhaltigkeitsengagement analysieren und sichtbar machen. Das Tool eignet sich für alle Betriebe, egal, ob Nachhaltigkeits-Anfänger oder -Profis.



www.dehoga-umweltcheck.de

Wer, wenn nicht wir?

„...DENN WIR STEHEN FÜR TOP-AUSBILDUNG –
VON UNSEREN AZUBIS SELBST BESTÄTIGT“



So geht Azubi-Marketing heute.

Das neue Qualitätssiegel "TOP-Ausbildungsbetrieb" mit dem Win-Win-Faktor!

Mit der Initiative schafft der DEHOGA erstmals eine bundesweit einheitliche Zertifizierung für einen hohen Ausbildungsstandard. Lassen Sie Ihren Betrieb zertifizieren und heben Sie sich mit dem Qualitätssiegel als attraktiver Ausbildungsbetrieb hervor.

www.topausbildung.de/mitmachen

Machen Sie mit!
Eine TOP-Ausbildung ist
ein Gewinn für alle!

Haben Sie Fragen zum neuen Qualitätssiegel?
Rufen Sie uns gerne an unter **030. 318048 - 25** oder
senden Sie uns eine E-Mail an [info@topausbildung.de!](mailto:info@topausbildung.de)

Eine Initiative des
DEHOGA

Sieben Welcome-Center in Niedersachsen

UNTERSTÜTZUNG BEI FACHKRÄFTE- GEWINNUNG AUS DEM AUSLAND

Um Unternehmen bei der Fachkräftegewinnung zu unterstützen und internationalen Erwerbszuwanderern die Integration in den Arbeitsmarkt zu erleichtern, stellt das Niedersächsische Ministerium für Soziales, Arbeit, Gesundheit und Gleichstellung rund eine Million Euro zur Förderung von landesweit sieben Welcome Centern über die NBank zur Verfügung.

Diese dienen als regionale Anlauf-, Beratungs- und Informationsstellen, die entsprechende Hilfestellungen rund um das Thema Integration und Fachkräfteeinwanderung anbieten. Außerdem sollen sie ihre Region als Zielregion für internationale Fachkräfte attraktiv positionieren und über die Regionalen Fachkräftebünd-

nisse (FKB) die enge Vernetzung mit den Arbeitsmarktakteuren gewährleisten.

Bereits heute fehlen in Niedersachsen in vielen Regionen und Branchen dringend benötigte Fach- und Arbeitskräfte. Der demografische Wandel wird diese Entwicklung allen Prognosen zufolge weiter verschärfen: Da die geburtenstarken Jahrgänge, auch Babyboomer genannt, in den kommenden Jahren in den Ruhestand gehen, dürfte die Fachkräftelücke in Zukunft noch größer werden. Allein inländische Potenziale können diese Entwicklung nicht kompensieren. Der Zuzug von Fach- und Arbeitskräften aus Drittstaaten bietet deshalb eine wichtige Chance zur Sicherung des Fachkräftebedarfs. ◀

Folgende Welcome Center werden eingerichtet und durch die Förderung unterstützt:

- Welcome Center Heidekreis – connected (FKB Nordostniedersachsen)
- Welcome Center der Region: Welcome@work (FKB Südostniedersachsen)
- Welcome Center Ems-Achse (FKB Ems-Achse)
- Welcome Center Wesermarsch (FKB Nordwest)
- Welcome Center für die Landkreise Cuxhaven, Rotenburg und Stade (FKB Elbe-Weser)
- Welcome Center IHK (FKB Nordwest)
- Mehr Willkommenskultur wagen (MWW) (FKB Südniedersachsen)

EDNA
QUALITÄT
ist unsere
MISSION

Von Groß bis Klein
Tartelettes

STAR
Art. 35008*
HUG Snack-Tartelettes
„Classic“, Ø 5 cm
Gewicht: 8,6 g, 184 St./Kt.
Service-Welt

STAR
Art. 34830*
HUG Dessert-
Tartelettes „Filigrano“,
Ø 8,3 cm
Gewicht: 26 g, 55 St./Kt.
Service-Welt

STAR
Art. 95733*
Pidy Quiche-
Tartelettes, Ø 11,0 cm
Gewicht: 29 g, 48 St./Kt.
Service-Welt

EDNA
Service
WELT
QUALITÄT
IST UNSERE MISSION

GRATIS
Versand
OHNE
Mindest-
bestellwert

www.edna.de/servicewelt

Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Großhändler,
im C+C Markt oder direkt bei EDNA!

EDNA.de
EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 3 · 86441 Zusmarshausen

**EDNA-Hotline
GEBÜHRENFREI**
☎ 0800 722 722 4
E-Mail info@edna.de
☎ 01522 179 55 81

* Versandkostenfrei & ohne Mindestbestellwert.
* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de. Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken.

Auswirkungen des Digital Markets Act (DMA) auf die Hotellerie

Der Digital Markets Act (DMA) der Europäischen Union sorgt für eine Neuordnung der digitalen Märkte und beeinflusst damit auch die Hotellerie erheblich. Dieses Gesetz zielt darauf ab, fairere Wettbewerbsbedingungen zu schaffen und Monopole einzuschränken, was weitreichende Konsequenzen für verschiedene Branchen hat. Besonders betroffen sind die sogenannten Freebooking-Links von Google, über die Nutzer Hotelzimmer direkt über die Google-Suche buchen können. Für viele Hoteliers sind diese Links eine wertvolle Quelle für Direktbuchungen.

Mit dem Inkrafttreten des DMA muss Google möglicherweise seine Praktiken anpassen, um den neuen gesetzlichen Anforderungen zu entsprechen. Dies könnte bedeuten, dass Google weniger prominent für seine eigenen Dienste wirbt oder die Darstellung dieser Dienste ändert. Ein wesentlicher Punkt ist der Wechsel von Cost-per-Acquisition (CPA) zu Cost-per-Click (CPC) Modellen. Hoteliers müssen nun für jeden Klick auf ihre Anzeigen zahlen, unabhängig davon, ob daraus eine Buchung resultiert. Diese Änderung könnte die Marketingkosten erhöhen und stellt eine

Herausforderung dar, die Hoteliers in ihre Budgetplanung einbeziehen müssen.

SEO und SEA gewinnen an Bedeutung

Die Beschränkungen der Google Hotel Ads durch den DMA haben weitreichende Folgen für die Marketingstrategien von Hotels. Durch die Begrenzung der Werbemöglichkeiten auf Google wird es zunehmend wichtig, alternative Kanäle zu nutzen und die Sichtbarkeit in den Suchmaschinen durch Search Engine Advertising (SEA) und Search Engine Optimization (SEO) zu erhöhen.



Philipp Ingenillem von Online Birds erklärt hierzu in einem Gespräch mit DIRS21: „Mit den Beschränkungen der Google Hotel Ads wird es entscheidend, alternative Marketingkanäle zu stärken. SEA (Search Engine Advertising) und SEO (Search Engine Optimization) spielen dabei eine zentrale Rolle. Durch gezielte SEA-Kampagnen können Hotels weiterhin eine hohe Sichtbarkeit in den Suchmaschinen erreichen. Gleichzeitig ist es wichtig, die eigene Website für Suchmaschinen zu optimieren und zielgruppenrelevante Inhalte zu erstellen. Longtail-Keywords sind hier besonders effektiv, um spezifische Suchanfragen zu bedienen und organische Rankings zu verbessern. Eine gut durchdachte SEO-Strategie kann langfristig die Abhängigkeit von kostenpflichtigen Anzeigen reduzieren und nachhaltigen Traffic generieren.“

Ingenillem betont zudem, dass Hoteliers sicherstellen sollten, dass ihre Websites nicht nur ansprechend, sondern auch benutzerfreundlich und auf eine hohe Conversion-Rate optimiert sind. „Dies umfasst eine intuitive Navigation, schnelle Ladezeiten und einen

Tobias Kannenberg von DEHOGA-Partner DIRS21 erläutert die Auswirkungen des Digital Markets Act (DMA) auf die Hotellerie.

einfachen Buchungsprozess. Leistungsfähige Internet Booking Engines (IBEs) sind hierbei von zentraler Bedeutung. Diese sollten nahtlos in die Website integriert sein und eine konsistente Abbildung des Inhalts gewährleisten. Zudem sollten die Buchungsmaschinen Funktionen wie flexible Preisgestaltung, Zusatzleistungen und individuelle Buchungsbestätigungen bieten. Eine optimierte Usability kann die Benutzererfahrung erheblich verbessern und die Abschlussrate erhöhen“, so Ingenillem.

Darüber hinaus empfiehlt sich eine erweiterte Distributionsstrategie. Hotels sollten sich nicht nur auf ihre eigenen Websites und Google Ads verlassen, sondern auch ihre Präsenz auf Tourismus-Portalen und anderen relevanten Plattformen ausbauen. „Eine Diversifikation der Werbestrategien, wie die Kombination aus Social Media Ads und Google Ads, kann ebenfalls von Vorteil sein. Durch diese Maßnahmen können Hotels ihre Reichweite erhöhen und ihre Abhängigkeit von einzelnen Werbepattformen verringern“, erklärt Ingenillem.

Agenturlösungen als Alternative

Einige Agenturen bieten auch bereits Lösungen an, bei denen sie das CPA-Modell weiterhin unterstützen. Hierbei tragen die Agenturen das Risiko, was durch ihr Know-how minimiert wird – eine Win-Win-Situation für beide Seiten. Auch DIRS21 arbeitet an einer solchen Lösung, entweder gemeinsam mit weiteren Partnern oder auch allein. Dies zeigt, dass trotz der Herausforderungen durch den DMA innovative Wege gefunden werden können, um Hoteliers zu unterstützen.

In einem Artikel der „Tageskarte“ heißt es: „Die Schlacht gegen die Buchungsportale scheint verloren – doch die Chancen für Hotels sind gerade so groß wie nie!“ (Quelle: Tageskarte). Diese Aussage unterstreicht die Notwendigkeit für Hoteliers, sich an die neuen Gegebenheiten anzupassen und ihre Strategien zu diversifizieren.

Die Veränderungen im digitalen Markt bringen sowohl Herausforderungen als auch Chancen für die Hotellerie mit sich. Eine gezielte Fokus-

sierung auf SEO, SEA und optimierte Benutzererfahrungen kann dazu beitragen, die Sichtbarkeit zu erhöhen und die Abhängigkeit von einzelnen Werbepattformen zu reduzieren.

Nutzen Sie die Gelegenheit, Ihre Marketingstrategien zu überdenken und anzupassen. Fokussieren Sie sich auf relevante Inhalte, verbessern Sie die Benutzerfreundlichkeit Ihrer Website und diversifizieren Sie Ihre Werbemaßnahmen. So können Sie Ihre Sichtbarkeit erhöhen und langfristig erfolgreich im digitalen Markt agieren. Nehmen Sie jetzt die notwendigen Schritte in Angriff, um Ihre Hotelbuchungen zu maximieren!

DIRS21 als starker Partner des DEHOGA Niedersachsen steht nicht nur für Technologie und Direktbuchung, sondern auch für Wissenstransfer und -aufbereitung. ◀

DIRS²¹

Gluten- und allergenfreie Lebensmittel

FOODOASE BIETET MASSGESCHNEIDERTE LÖSUNGEN FÜR DAS GASTGEWERBE

Die Nachfrage nach gluten- und allergenfreien Lebensmitteln wächst kontinuierlich – auch in der Gastronomie und Hotellerie. Die FoodOase, führender Online-Shop für gluten- und allergenfreie Produkte im deutschsprachigen Raum, bietet eine umfassende Lösung für Betriebe, die sich auf die Bedürfnisse dieser speziellen Zielgruppe einstellen möchten.

Mit einem Sortiment von über 2.000 Artikeln, das von glutenfreien Backwaren bis zu laktosefreien Milchprodukten reicht, unterstützt die FoodOase Hotels, Restaurants und Cafés dabei, ihr Angebot auf Menschen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen auszuweiten. Diese Anpassung ermöglicht es Betrieben, eine wachsende Kundengruppe zu erreichen, die allergenfreie Speisen aktiv nachfragt und Betriebe bevorzugt, die diesen Bedarf decken können.



Ein wesentlicher Vorteil für Gastronomiebetriebe: Die FoodOase arbeitet ohne Mindestbestellmenge, sodass sich auch kleinere Mengen wirtschaftlich beziehen lassen. Zudem entfallen ab einem Bestellwert von 80 Euro die Versandkosten. Dies macht es selbst kleineren Betrieben möglich, hochwertige gluten- und allergenfreie Produkte zu einem erschwinglichen Preis zu beziehen und damit ihr Angebot gezielt zu erweitern.

Durch die Integration gluten- und allergenfreier Produkte, erweitern Gastwirte ihre Zielgruppe um eine wachsende Anzahl von Menschen mit speziellen Ernährungsbedürfnissen. Die Erfahrung zeigt, dass Hotels und Gaststätten, die sich dieser Klientel widmen, Wettbewerbsvorteile für sich ausmachen können. ◀

E-SERVICE

Weitere Informationen unter



Leitfaden zur Biozertifizierung veröffentlicht

Im vergangenen Herbst 2023 ist die Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung (Bio-AHVV) in Kraft getreten. Sie enthält für gastronomische Betriebe neue Regelungen für die Kennzeichnung von Bio-Zutaten und sieht zudem die Möglichkeit einer Bio-Zertifizierung in Bronze, Silber und Gold vor.

Zu dieser Verordnung ist nunmehr der Leitfaden „Mehr Bio mit Zertifikat in der AHV!“ veröffentlicht worden, der Unternehmen bei der Umsetzung der Bestimmungen unterstützen soll. Die Erarbeitung wurde inhaltlich vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft begleitet.

Der Leitfaden gliedert sich in sechs Themenschwerpunkte mit Fragen und Antworten aus der Praxis:

1. Die neue Bio-AHVV: Hintergründe und Überblick
2. Regeln für die Bio-Kennzeichnung
3. Regeln für die Auszeichnung des Bio-Anteils
4. Der Weg zum Bio-Zertifikat
5. Beispielhafte Fragen und Antworten aus der Praxis
6. Literatur, Adressen und Unterstützungsmöglichkeiten

E-SERVICE

Der Leitfaden kann kostenlos als pdf-Datei hier heruntergeladen werden:



Leitfaden Klimaneutralität

Deutschland und Europa wollen bis 2045 bzw. 2050 klimaneutral sein. In Deutschland wird in vielen Bereichen versucht, den Netto-Ausstoß von Treibhausgasen zu verringern. Bis 2012 waren zunächst nur die energieintensiven Industrien sowie die Energiebranche Teil des Europäischen Emissionshandels. Ab 2027 werden auch die Bereiche Verkehr und Gebäude im Europäischen Emissionshandel inkludiert – eine Entwicklung, von der auch die Hotellerie und Gastronomie in Deutschland unmittelbar betroffen sein werden.

Mittelfristig wird sich also jedes Unternehmen mit seinem Treibhausgas-Abdruck auseinandersetzen müssen. Hier lautet die Devise: Früh anfangen lohnt sich! Eine Umstellung auf Klimaneutralität geschieht nicht von heute auf morgen, doch jede Maßnahme ist ein Schritt in die richtige Richtung und wird sich über kurz oder lang

auch finanziell für Ihren Betrieb lohnen. In einem Leitfaden erläutert der DEHOGA, was es mit dem Begriff „klimaneutral“ auf sich hat, wie Unternehmer den CO₂-Abdruck ihres Hotels oder Restaurants ermitteln und nachhaltig verkleinern können. ◀

E-SERVICE

Die Energiekampagne Gastgewerbe hat einen neuen Leitfaden zum Thema Klimaneutralität in der Hotellerie und Gastronomie erstellt. Er soll den Betrieben, die sich klimaneutral ausrichten wollen, eine erste Hilfestellung geben:



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

E-Rechnungspflicht ab 1. Januar 2025

Die Einführung der E-Rechnungspflicht ist Teil des Wachstumschancengesetzes und soll Umsatzsteuerbetrug bekämpfen und die Digitalisierung im Bereich der Rechnungsstellung vorantreiben. Zwischen 2025 und 2027 gibt es gesetzliche Übergangsregelungen. Diese gelten jedoch nur für die Ausstellung einer E-Rechnung, wohingegen der Empfang ab 1. Januar 2025 in allen Unternehmen möglich sein muss.

Was ist eine E-Rechnung?

Mit einer E-Rechnung werden Rechnungsinformationen elektronisch übermittelt, automatisiert empfangen und weiterverarbeitet. Damit wird eine durchgehend digitale Bearbeitung von der Erstellung der Rechnung bis zur Zahlung der Rechnungsbeträge möglich.

Eine E-Rechnung stellt Rechnungsinhalte – anders als bei einer Papierrechnung oder bei einer Bilddatei wie PDF – in einem strukturierten maschinenlesbaren Datensatz dar. Dies gewährleistet, dass Rechnungen, die in dieser Form vom Rechnungssteller ausgestellt werden,

- elektronisch übermittelt,
- elektronisch empfangen
- sowie medienbruchfrei und automatisiert weiterverarbeitet und zur Auszahlung gebracht werden können.

Rechnungssteller können bis Ende des Jahres 2026 noch frei entscheiden, ob sie ihre Rechnung wie gewohnt in Papierform oder als PDF erstellen, oder sich direkt für das neue Format der E-Rechnung entscheiden. Dabei ist entscheidend, dass nicht jede elektronisch übermittelte

Rechnung automatisch als E-Rechnung gilt. Letztere ist ein bestimmtes strukturiertes elektronisches Format, das der europäischen Norm für die elektronische Rechnungsstellung und der Liste der entsprechenden Syntaxen entspricht.

Diese Voraussetzungen sind zum Beispiel beim XStandard und dem ZUGFeRD-Format ab Version 2.0.1 erfüllt. Für die elektronische Abrechnung inländischer Umsätze können jedoch auch andere europäische Rechnungsformate

gemäß dem genannten Standard verwendet werden, wie etwa FatturaPA (Italien) oder Factur-X (Frankreich).

Für Unternehmen bedeutet die E-Rechnungspflicht, dass sie ihre internen Prozesse anpassen und möglicherweise in neue Systeme investieren müssen, um die Anforderungen der E-Rechnungspflicht zu erfüllen.

Weitere Informationen finden Interessierte unter <https://www.e-rechnung-bund.de/>



Barrierefreiheitsstärkungsgesetz

Mit dem Barrierefreiheitsstärkungsgesetz werden zum ersten Mal private Wirtschaftsakteure, also auch alle Gastronomen und Hoteliers, dazu verpflichtet, Barrierefreiheitsanforderungen einzuhalten, wenn ihre Produkte oder Dienstleistungen in den Anwendungsbereich des Gesetzes fallen.

Das Gesetz gilt grundsätzlich für Produkte, die nach dem 28. Juni 2025 in den Verkehr gebracht werden, sowie für Dienstleistungen, die für Verbraucher nach dem 28. Juni 2025 erbracht werden, sofern diese im Gesetz ausdrücklich genannt sind.

Relevant für die Branche sind Dienstleistungen, die im elektronischen Geschäftsverkehr erbracht werden. Darunter fallen beispielsweise

- Tischreservierungen, die über die Webseite des Restaurants getätigt werden können
- Bestellung von Speisen über die Webseite
- Hotelreservierungen über die Webseite.

Ein Merkblatt zum Thema steht unter www.dehoga-niedersachsen.de im internen Mitgliederbereich zur Verfügung. ◀

FACHKRÄFTEEINWANDERUNGSGESETZ

Anerkennung ausländischer Qualifikationen

Eine der wesentlichen Neuerungen des überarbeiteten Fachkräfteeinwanderungsgesetzes ist, dass die Anerkennung eines ausländischen Berufsabschlusses für den entsprechenden deutschen Abschluss nicht mehr zwingend erforderlich ist. Insbesondere bei der sog. Erfahrungssäule („Beschäftigung bei ausgeprägter berufspraktischer Erfahrung“) aber auch im Rahmen der Chancenkarte und der Anerkennungspartnerschaft spielen jetzt auch staatlich anerkannte ausländische Abschlüsse eine wesentliche Rolle.

Ein neues Info-Portal bringt etwas Licht ins Dunkel der ausländischen Abschlüsse: Die Zentralstelle für ausländisches Bildungswesen

(ZAB) der Kultusministerkonferenz hat am 19. Juni die Digitale Auskunft zur Berufsqualifikation freigeschaltet. Hintergrund: Die Prüfung, ob die erworbene Berufsqualifikation oder der Hochschulabschluss im Staat, in dem sie erworben wurde, anerkannt ist, erfolgt durch die ZAB. Die ZAB erteilt darüber eine digitale Bescheinigung, die der Bundesagentur für Arbeit vorzulegen ist.

Die Auskunft zum ausländischen Hochschulabschluss kann bereits seit einiger Zeit unter <https://zab.kmk.org/de/zeugnisbewertung> vollständig digital beantragt werden, die Digitale Auskunft zur Berufsqualifikation seit dem 19. Juni unter <https://zab.kmk.org/de/dab>.

Cannabis am Arbeitsplatz – was ist erlaubt?

Am 1. April 2024 ist die Legalisierung von Cannabis in Kraft getreten. Jetzt hat sich die Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung (DGUV) insbesondere mit dem Aspekt der Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit beschäftigt.

- Wann können Beschäftigte nach Cannabiskonsum wieder ohne Beeinträchtigung arbeiten?
- Wie verhält es sich mit dem Unfallversicherungsschutz?
- Wie sollte man mit Beschäftigten umgehen, die offensichtlich unter Cannabiseinfluss stehen?

Das sind nur einige der Fragen, die die DGUV in ihren aktuellen FAQ beantwortet:

E-SERVICE



Meldepflicht für Registrierkassen mit TSE

Mit Einführung der sogenannten zertifizierten technischen Sicherheitseinrichtungen (TSE) von Registrierkassen zum 1. Januar 2020 war vorgesehen, dass die Registrierkassen den zuständi-

gen Finanzämtern auf „amtlichen Vordruck“, also in Papierform, gemeldet werden müssen. Im Nachgang hat das Bundesministerium der Finanzen von der Papiermeldung abgesehen und

einen Aufschub gewährt, bis eine Meldung der Registrierkassen auf elektronischem Weg möglich ist.

Nunmehr sind die technischen Voraussetzungen geschaffen, und alle Registrierkassen müssen ab dem 1. Januar 2025 gemeldet werden. Die elektronische Übermittlungsmöglichkeit wird über das Programm „Mein ELSTER“ und die ERiC-Schnittstelle ab dem 1. Januar 2025 zur Verfügung gestellt.

Für Registrierkassen, die vor dem 1. Juli 2025 angeschafft wurden oder werden, ist eine Meldung bis zum 31. Juli 2025 zu erstatten. Ab dem 1. Juli 2025 angeschaffte Registrierkassen müssen innerhalb

eines Monats nach Anschaffung gemeldet werden. Dies gilt ebenfalls für ab dem 1. Juli 2025 außer Betrieb genommener Registrierkassen.

Elektronische Aufzeichnungssysteme, die vor dem 1. Juli 2025 endgültig außer Betrieb genommen wurden und im Betrieb nicht mehr vorgehalten werden, sind nur mitzuteilen, wenn die Meldung der Anschaffung des elektronischen Aufzeichnungssystems zu diesem Zeitpunkt bereits erfolgt ist.

Vorstehende Regelungen gelten auch, wenn die Kassen lediglich gemietet oder geleast werden. ◀



Hinweispflicht auf Urlaub

Alle Arbeitgeber müssen dafür Sorge tragen, dass ihre Arbeitnehmer ihren Urlaub tatsächlich in Anspruch nehmen. Dazu hat das Bundesarbeitsgericht (BAG) folgendes festgelegt: Ein Arbeitgeber muss seine Arbeitnehmer formal und rechtzeitig darauf hinweisen, dass sie noch Urlaubstage übrig haben und diese verfallen können. Wichtig ist dabei, dass der Arbeitgeber auch nachweisen kann, dass er seine Arbeitnehmer an ihre verbleibenden Urlaubstage und den möglichen Verfall und

die Verjährung erinnert hat. Denn nur dann verfällt der Jahresurlaub der Arbeitnehmer zum Ende des Jahres beziehungsweise zum 31. März des Folgejahres oder verjährt nach drei Jahren.

Nach zwei Entscheidungen des BAG von Ende 2022 und Anfang 2023 müssen Arbeitgeber zusätzlich noch darauf achten, dass sie ihre Arbeitnehmer auf die Verjährung ihrer Urlaubsansprüche nach drei Jahren aufmerksam machen.

Zu beachten ist auch, dass ein Arbeitgeber bei diesen Hinweisen auch langzeitkranke Arbeitnehmer informiert – etwa für das Kalenderjahr, in dessen Lauf die Arbeitsunfähigkeit eingetreten ist. Um auf der sicheren Seite zu sein, sollten Arbeitgeber die Information ihrer Arbeitnehmer grundsätzlich schriftlich dokumentieren und sich von den Arbeitnehmern innerhalb einer angemessenen Frist bestätigen lassen, dass sie die Information erhalten und verstanden haben. ◀

JUGENDSCHUTZGESETZ

Aushang muss erneuert werden

Das Jugendschutzgesetz wurde zwar in einigen Punkten geändert, diese betreffen aber nicht die Vorschriften, die sich auf die Gaststätten beziehen. Da in Gaststätten nur ein Auszug des Jugendschutzgesetzes (JuSchG) ausgehängt werden muss, ist als einzige Änderung im Vergleich zur Version von 2021 das Datum zu sehen.

Auch wenn es sich nur um eine winzige Änderung handelt, muss

der Auszug erneuert und deutlich sichtbar sowie gut leserlich ausgehängt werden.

Genau dieser neue Bürokratienstreich steht auf der Forderungsliste des DEHOGA zum Abbau der Bürokratielasten für das Gastgewerbe. In diesem Forderungspaket sind viele Punkte zusammengetragen, mit welchen unnötigen Bürokratielasten sich die Branche befassen muss und der DEHOGA

hat konkrete Lösungsansätze geliefert, die von Politik und Verwaltung umgesetzt werden sollen. ◀

E-SERVICE

Den aktuellen Aushang des Jugendschutzgesetzes können Sie auf www.dehoga-niedersachsen.de im Bereich „mein DEHOGA“ unter Infos für Mitglieder von A-Z downloaden.

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

Bildnachweis: AdobeStock
Titel, S. 17, S. 18, S. 28

Gestaltung: Karena Unger

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

Die Ausgabe 5/2024 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 6. November 2024.

Überarbeitete Regeln für Bildschirmarbeit

Die Technischen Regeln für Arbeitsstätten (ASR) geben den Stand der Technik, Arbeitsmedizin und Hygiene sowie sonstige gesicherte wissenschaftliche Erkenntnisse für die Sicherheit und Gesundheit der Beschäftigten beim Einrichten und Betreiben von Arbeitsstätten wieder. Sie werden vom Ausschuss für Arbeitsstätten

ermittelt bzw. angepasst und vom Bundesministerium für Arbeit und Soziales im Gemeinsamen Ministerialblatt bekannt gemacht.

Nun hat der Arbeitsstättenausschuss eine neue Technische Regel (ASR) für die Bildschirmarbeit veröffentlicht. Darin finden sich Gestaltungsanforderungen z.B.

für die Anordnung und Qualität von Bildschirmen, Arbeitsstühle oder Beleuchtung. Die neue ASR findet keine Anwendung auf mobile Arbeit oder Homeoffice.

ASR sind kein zwingendes staatliches Recht, sondern konkretisieren die Anforderungen der Arbeitsstätten-Verordnung. Bei

Einhaltung dieser Technischen Regel kann der Arbeitgeber davon ausgehen, dass die entsprechenden Anforderungen der Verordnung erfüllt sind. Wählt der Arbeitgeber eine andere Lösung, muss er damit mindestens die gleiche Sicherheit und den gleichen Schutz der Gesundheit für die Beschäftigten erreichen. ◀

NEUE FACHKRÄFTE für das Gastgewerbe

BEZIRK LÜNEBURG

Der DEHOGA Bezirksverband Lüneburg lud die rund 60 Absolventen des Gastgewerbes aus Stadt und Landkreis Lüneburg sowie den Landkreisen Harburg, Winsen-Luhe, Uelzen und Lüchow-Dannenberg in das Best Western Premier Castanea Resort Hotel in Adendorf zu einer kleinen Feierstunde ein, in der die „frischgebackenen“ Junggastronomen offiziell in das Berufsleben entlassen wurden.

In der Begrüßung durch den Vorsitzenden des Berufsbildungsausschusses im DEHOGA Bezirksverband Lüneburg, Michael Schwarz, gratulierte er den jungen Fachkräften nicht nur zur bestandenen Prüfung, sondern auch zu der getroffenen Berufswahl: Das Gastgewerbe sei die schönste Branche und biete jedem Absolventen vielfältige berufliche Chancen.

Bevor Sie ihre Zeugnisse erhielten, richtete die stellv. Landrätin des Landkreises Harburg, Christa Beyer, Grußworte an die neuen Fachkräf-

te und gratulierte zur bestandenen Prüfung. Beyer bekundete ihren Respekt, dass die jungen Menschen sich gerade für diesen Berufszweig entschieden haben. Einen Beruf in einer attraktiven und zukunftssicheren Branche, die viel gibt, aber auch viel fordert. Ihnen, so Beyer, stünde nun die Welt offen, sie werden überall als ausgebildete Fachkräfte im Gastgewerbe gesucht und haben auch international die besten Aussichten Karriere zu machen. Sie bedankte sich bei den Prüfern, den Lehrern sowie den Ausbildungsbetrieben für ihren Einsatz und die Unterstützung der neuen Fachkräfte.

Bei Sekt, Kaffee und Kuchen tauschten sich die glücklichen Freigesprochenen mit ihren Ausbildungskolleginnen und –kollegen und ihren Gästen über die vergangenen drei Jahre, die alles andere als Spaß waren aus und ließen die Veranstaltung langsam ausklingen.

Fotos: Foto Heidelberg



Die neuen Hotelfachfrauen und –männer bekamen ihre Zeugnisse,



genauso wie die Köche u. Köchinnen.



Ebenso die Restaurantfachfrauen und –männer



und natürlich die neuen Fachkräfte für Küche, Gastronomie u. Systemgastronomie.

HILDESHEIM

Am 13. Juni 2024 lud Peter Aumann, Vorsitzender des DEHOGA-Kreisverbandes Hildesheim Stadt und Land, nach bestandener Abschlussprüfung zu einer Feierstunde im Novotel Hildesheim ein.

Bernd Feddeck von der Industrie und Handelskammer (IHK) Hildesheim hatte die Abschlusszeugnisse im Gepäck. Die Berufsschulzeugnisse wurden von den Lehrkräften der Walter Gropius Schule übergeben und

der Vorsitzende der IHK-Prüfungskommission, Küchenmeister Wolfgang Mosig, sprach die Auszubildenden frei.

Es war ein ausgezeichnete Tag für die Auszubildenden, um sich von den Strapazen der letzten Wochen zu befreien, und sich selbst, aber auch mit allen, die ihren Teil an Ihrem Abschluss beigetragen haben, ausgiebig zu feiern“.



HEIDEKREIS

Blauer Himmel, strahlender Sonnenschein und rund um gute Laune. Bei der Freisprechungsfeier passte im Restaurant Seeterrasse in Bispingen alles zusammen. Rund 30 frischgebackene Fachkräfte stießen mit einem kühlen Glas Sekt in fröhlicher Runde auf ihre Abschlusszeugnisse an.

„Heute ist für sie ein Grund zum Feiern. Wir freuen uns sehr über ihren Erfolg und hoffen, dass sie der Region als Fachkräfte erhalten bleiben.“ Der Vorsitzende des DEHOGA Kreisverbands Heidekreis, Jens Asche, gab den Absolventen „die besten Wünsche“ mit auf den Weg.

Die Glückwünsche für den Landkreis überbrachte die stv. Landrätin Tatjana Bautsch, für die Gemeinde Bispingen Bürgermeister Bühlthuis. Beide machten den Absolventen Mut für die Zukunft. Immerhin würden sie in einer attraktiven und zukunftssicheren Branche arbeiten, die viel gibt, aber auch viel fordert.

Sönke Feldhusen als Vertreter der IHK Lüneburg-Wolfsburg gratulierte ebenfalls zur bestandenen Prüfung. Er hob hervor, wie wichtig kontinuierliche Weiterbildung sei, um beruflich voranzukommen und dass die IHK ein guter Ansprechpartner hierfür sei.



CELLE

Erfolgreiche Freisprechungsparty 2024: Ein Fest der Zukunft! Zum zweiten Mal in dieser feierlichen Form durchgeführt, war die Veranstaltung ein herausragender Erfolg und ein bedeutender Moment für unsere Branche. Insgesamt 16 Auszubildende wurden für ihre bestandene Prüfung geehrt. Besonders hervorzuheben sind Güpler Ayo und Tien Hung Cao, die mit Bestnoten ihre Ausbildung abgeschlossen haben.

Die Veranstaltung begann mit der Begrüßung der Gäste und motivierenden Grußworten von der Berufsschulleiterin Claudia Herrmann. Es folgten inspirierende Worte von Nicole Rösler, der Vorsitzenden des Berufsbildungsausschusses im DEHOGA Niedersachsen, und Roger Burkowski, dem stv. Vorsitzenden des DEHOGA Celle. Diese Reden unterstrichen die Bedeutung der Ausbildung und die besondere Wertschätzung, die den Auszubildenden für ihre Leistungen entgegengebracht wird.

Nach der offiziellen Übergabe der Zeugnisse an die jungen Gastronomen wurde das Buffet eröffnet, bei dem alle Anwesenden die Möglichkeit hatten, sich auszutauschen und zu feiern. Ein weiterer Höhepunkt des Abends war die Ehrung der Besten des Jahrgangs, die für ihre her-

ausragenden Leistungen besonders gewürdigt wurden.

Der feierliche Teil des Abends endete mit einer Party, die von DJ Matthias U musikalisch begleitet wurde. Diese ausgelassene Feier bot den frischgebackenen Fachkräften die Gelegenheit, ihre Erfolge gemeinsam mit Freunden, Familie und Ausbildern zu feiern und den Übergang in den nächsten Abschnitt ihres beruflichen Lebens zu genießen.

Diese Freisprechungsfeier war nicht nur eine Anerkennung der harten Arbeit und des Engagements unserer Auszubildenden, sondern auch ein wichtiger Schritt für die Zukunft des Gastgewerbes. Die jungen Fachkräfte sind bestens auf die vielfältigen Herausforderungen in der Hotellerie und Gastronomie vorbereitet und tragen maßgeblich zur Weiterentwicklung unserer Branche bei.

Ein besonderer Dank gilt den Ausbildern und Betrieben, die die Auszubildenden während ihrer Lehrzeit unterstützt und gefördert haben. Ohne ihre kontinuierliche Unterstützung und ihren unermüdlichen Einsatz wäre dieser Erfolg nicht möglich gewesen.



STADE

Im Juni fand im Bezirksverband Stade die Freisprechungsfeier der Berufsschüler des KIVINAN Zeven statt. Insgesamt 21 Auszubildende aus Hotellerie und Gastronomie wurden in das Berufsleben entlassen, rund 100 Teilnehmer feierten an diesem Tag gemeinsam die Erfolge der Absolventen.

Die Feier fand im Kräuterhotel Heidejäger, welches durch die Familie Westermann geführt wird, in Rotenburg-Mulmshorn statt. Frank Westermann begrüßte die Gäste und dankte allen Beteiligten, die zur erfolgreichen Ausbildung der jungen Fachkräfte beigetragen haben. Er betonte die Bedeutung einer fundierten Ausbildung und die damit verbundenen Herausforderungen, die in der heutigen Zeit besonders spürbar sind. „Unsere Branche steht vor großen Veränderungen“, so Westermann. „Künstliche Intelligenz und Nachhaltigkeit sind Themen, die die Zukunft des Gastgewerbes beeinflussen werden. Er hob hervor,

wie wichtig es sei, dass die Branche offen für technologische und ökologische Neuerungen sei und unterstrich, dass gerade junge Fachkräfte, wie die frisch freigesprochenen Azubis, eine zentrale Rolle bei der Gestaltung dieser Zukunft spielen würden.

Alle Absolventen können nun mit Stolz und Zuversicht in ihre berufliche Zukunft blicken, gestärkt durch das Wissen und die Fähigkeiten, die sie während ihrer Ausbildung erworben haben.

Die besten Abschlüsse des Jahrgangs wurden von Pia Beiwinkler (Hotelfachfrau Landgut Stemmen), sowie von Thees Haaren (Koch, Viebrocks Gasthaus Bliedersdorf) erzielt. Beide erhielten besondere Anerkennung für ihre Leistungen und wurden von den Anwesenden mit großem Applaus gewürdigt.



Infos zu den Ausbildungsberufen im Gastgewerbe, Fragen und Antworten und auch ganz konkret eine Übersicht freier Ausbildungsplätze in Niedersachsen gibt es hier!

www.gastrostarter.de

MEPPEN

„Heute ist ein wichtiger Meilenstein in Ihrem Leben. Mit dem Ausbildungsabschluss haben Sie bewiesen, dass Sie die Ausdauer und das Können haben, etwas Begonnenes zu einem erfolgreichen Abschluss bringen zu können“. Bei der Freisprechungsfeier für die Berufe im Gastgewerbe im Alten Gasthaus Kamp in Meppen sparte der DEHOGA-Bezirksvorsitzende Wolfgang Hackmann nicht mit Lob für die 32 frisch gebackenen Fachkräfte. Der jetzt erworbene Gesellenbrief sei die Eintrittskarte in eine viel versprechende berufliche Karriere. Von der Weiterbeschäftigung im Lehrbetrieb, einem eigenen Betrieb bis zu einem Job auf einem Kreuzfahrtschiff stehe den Absolventen nun die ganze Welt offen.

„Ich freue mich, dass Sie durchgehalten haben – auch, wenn es für alle Beteiligten mitunter auch einmal schwierig war“. Der Meppener DEHOGA-Kreisvorsitzende Tobias Greive dankte auch den Ausbildungsbetrieben, die sich erneut mit großem Engagement um eine fachgerechte Ausbildung gekümmert haben. Für viele sei die Zeit der Ausbildung auch eine gute Schule fürs Leben gewesen. Das gelte für Grundtugen-

den wie Fleiß, Hilfsbereitschaft, Freundlichkeit und Pünktlichkeit ebenso wie für das erlernte Know How.

Die stellvertretende Leiterin der Berufsbildenden Schulen Meppen, Hildegard Kock, freute sich bei der Zeugnisvergabe auch über die herausragenden schulischen Leistungen einiger Absolventen. Insgesamt vier (Giano Branco, Timo Feldmann, Fabian van der Steege und Jennifer Jongebloed) wurden von ihren Klassenlehrern mit einem Buchpreis der BBS für einen Zeugnisnotenschnitt von 1,8 und besser ausgezeichnet. Auch im praktischen Teil der Ausbildung schnitten drei Auszubildende mit einer Eins vor dem Komma als Gesamtnote ab. Als Anerkennung gab es auch für sie ein Buchpräsent vom Berufsverband DEHOGA.

Gut war die Stimmung bei der Freisprechungsfeier mit leckeren Snacks und Erfrischungen auch, weil in diesem Jahrgang alle Absolventen sichtlich gut aufgelegt zur feierlichen Übergabe ihrer Zeugnisse zusammengekommen waren.



Foto: Hilkmann

WOLFSBURG

Wann hat es das schon einmal gegeben? Von den 39 Absolventen im Gastgewerbe, die im Rahmen einer Feierstunde in der Scheune von „Wildfrisch Gutsküche“ in Nordsteimke ihre Abschlusszeugnisse bekamen, haben drei Köche ihre Prüfung mit der Note 1 abgeschlossen.

Hannes Hensel vom Hotel The Ritz Carlton, Wolfsburg, Jonas Köhler von der Volkswagen AG und Tobias Dressler vom Lindenhof Nordsteimke erhielten für ihre besonderen Leistungen jeweils ein Buchgeschenk und eine Einladung von WMG-Geschäftsführer Jens Hofschröder. Der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn, Karlheinz Brunck, selbst Küchenchef im eigenen Haus in Repke, konnte sich nicht daran erinnern, wann einmal alle teilnehmenden Köche die Prüfung bestanden haben und noch dazu drei von insgesamt 39 Absolventen die Note 1 „Ausgezeichnet“ bekamen.

Die Freisprechung wurde durch die Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Region Wolfsburg/Helmstedt Melanie Perricone eröffnet, die allen Absolventen Lob und Anerkennung aussprach. „Ihnen steht jetzt die Welt offen, denn sie haben die schönsten Berufe erlernt und können arbeiten wo sie wollen, denn nach wie vor gibt es überall in Hotellerie und Gastronomie einen Fachkräftemangel. Perricone dankte auch allen Ausbildungsbetrieben, der BBS I Gifhorn und allen Familienangehörigen, die ihren Schützlingen während der dreijährigen Ausbildungszeit unterstützt haben.

Neben 14 Köchinnen und Köchen wurden sechs Restaurantfachleuten, 10 Hotelfachleuten, fünf Fachkräften für Gastronomie und vier Fachkräften für Systemgastronomie die Abschlusszeugnisse durch die beiden DEHOGA-Vorsitzenden, Lehrkräfte und Prüfungsausschussmitglieder überreicht. Zweiter Höhepunkt des Abends war, dass alle 44 ehrenamtlichen Prüferinnen und Prüfer mit einem Präsentkorb geehrt wurden. Perricone: „Ihr habt eine jahrelange tolle Arbeit geleistet und den Prüflingen das Tor zur Welt geöffnet! Ich hoffe, dass Ihr uns auch weiterhin erhalten bleibt, auch wenn der oder die eine oder andere aus beruflichen Gründen mal absagen muss!“

Einen weiteren großen Präsentkorb überreichten Perricone und Brunck an den langjährigen Prüfer und Schriftführer im DEHOGA-Kreisverband Region Wolfsburg/Helmstedt Heiko Sturm, den man getrost als Urgestein bezeichnen kann. Seine Nachfolgerin wurde Anika Ebert vom Privathotel „alte mühle“ Weyhausen, die auf der letzten Jahreshauptversammlung einstimmig gewählt wurde.

Fachlehrerin Silke Wilharm-Cottle ließ die letzten drei Jahre noch einmal Revue passieren und wurde, wie die anderen Kolleginnen und Kollegen, als Dank und Anerkennung von den ehemaligen Auszubildenden mit Blumen geehrt. Anschließend gab es eine kleine Feier mit allen Absolventen, Ausbildern und Familienangehörigen im Restaurant „Wildfrisch Gutsküche“ auf dem Rittergut des Grafen von der Schulenburg, die sich gemeinsam über die erfolgreichen Abschlüsse erfreuten.



Köche



Fachleute für Systemgastronomie



Hotelfachleute



Restaurantfachleute

OSTFRIESLAND UND OLDENBURG

Am 26. Juni 2024 erhielten über 100 Absolventen der insgesamt sechs gastronomischen Ausbildungsberufe im feierlichen Rahmen Ihre Abschlusszeugnisse. Die Branche begrüßte ihre neu gewonnenen Fachkräfte aus den gastronomischen Ausbildungsberufen mit einer großen Feier im Metadrom als Zukunftsträger der Gastronomie und der Region.

Wie auch im letzten Jahr, feierten die Absolventen der Bereiche Gastronomie und Hotellerie aus Ostfriesland und Oldenburg gemeinsam die erfolgreich abgeschlossene Ausbildung. Nach einem festlichen Einzug begrüßten die Organisatoren des Jungen DEHOGA Mareike Zägel (Hotel Stadt Aurich), Nico Winkelmann (Bümmersteder Krug Oldenburg) und Gerd Albers (Metdrom, Meta Goldener Adler Bad Zwischenahn)

ihre Ehrengäste und machten Mut für eine chancenreiche und vielfältige berufliche Zukunft in der Branche.

Olaf Stamsen, Bezirksvorsitzender DEHOGA Weser-Ems, gratulierte in seiner Festansprache zur Wahl des Gastgewerbes als berufliche Heimat und veranschaulichte die zahlreichen Weiterbildungs- und Karriere-möglichkeiten.

Über 300 Personen aus den DEHOGA Bezirken Ostfriesland und Weser-Ems feierten gemeinsam mit den Absolventen, Ausbildern, Ausbildungsbetrieben, Berufsschullehrern, Angehörigen und Freunden ihren beruflichen Meilenstein in den gastgewerblichen Berufen.



Nach dem Buffet gab es für die besten Abschlüsse jeder Kammer und Berufsgruppe noch eine ganz besondere Ehrung. Die Prüfungsbesten strahlen hier um die Wette.

STADT UND LANDKREIS OSNABRÜCK

„Heute ist ein guter Tag zum Feiern. Sie haben nun alle Möglichkeiten für ein erfolgreiches Berufsleben“. Bei der Freisprechungsfeier für die Kreisverbände Stadt und Landkreis Osnabrück sowie Melle/Wittlage gratulierte der DEHOGA-Bezirksvorsitzende Wolfgang Hackmann den erfolgreichen Absolventen für ihre „guten Leistungen und ihren Durchhaltewillen“. Im festlich geschmückten Landgasthof Kortlüke in Vehrthe stießen die Nachwuchs-Fachkräfte bestens gelaunt auf den erfolgreichen Abschluss ihrer Ausbildung an.

Großes Lob bekamen die frisch Fachkräfte auch von DEHOGA-Geschäftsführer Nils Westerkamp. Er ermunterte die Absolventen, die vielfältigen Möglichkeiten der Gastro-Branche zu nutzen und dabei

zum Beispiel mit einem Job in anderen Gefilden oder auf einem Kreuzfahrtschiff auch einmal über den Tellerrand zu schauen: „Sie sind nun begehrte Fachkräfte mit sehr guten Chancen auf dem Arbeitsmarkt“.

Besonders erfreulich war, dass auch in diesem Jahrgang wieder einige Absolventen für eine herausragend gute Gesamtnote mit einer 1 vor dem Komma ausgezeichnet werden konnten. Der Osnabrücker Kreisvorsitzende Christian Kortlüke-Bellin hofft, dass ein Großteil der jungen Leute der Branche auch mittel- und langfristig treu bleibt: „Sie haben sich für einen anstrengenden, aber auch sehr schönen Beruf entschieden. Ich wünsche Ihnen alles Gute“.



Foto: Westerkamp



Jetzt kostenlos freie
Ausbildungsplätze melden!
www.gastrostarter.de



KOSTENLOSE TREIBHAUSGAS-BILANZIERUNG

Touristische Betriebe auf Borkum zur Beteiligung aufgerufen

Im Juni fand die Auftaktveranstaltung für die Kooperation zwischen der Nordseeheilbad Borkum GmbH und dem Deutschen Klimafonds Tourismus (DKT) statt. Die Insel Borkum ist die erste Pilotdestination des Deutschen Klimafonds Tourismus und geht durch diese Kooperation einen weiteren Schritt in Richtung ihres Leitbildes der Klimaneutralität "Borkum 2030". Nun werden gezielt touristische Betriebe auf Borkum gesucht, die Interesse an einer kostenlosen Treibhausgas-Bilanzierung für ihr Unternehmen haben. Eines der Ziele des DKT ist es, die Treibhausgas (THG)-Emissionen, die in der deutschen Tourismuswirtschaft entstehen, zu berechnen und zu dokumentieren. Dazu arbeitet der DKT gemeinsam mit seinem Projektpartner, dem Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung (PIK), mit Betrieben deutscher Reiseregionen sowie ihren Destinationsvertretern zusammen.

Touristische Betriebe auf Borkum sind eingeladen, sich an den Pilotierungen zu beteiligen. Das Angebot ist kostenlos, da die THG-Berechnungen in die Förderung des Pilotprojekts DKT im Rahmen der Nationalen Klimaschutzinitiative (NKI) des Bundesministeriums für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK)

fallen. Die Berechnungen werden auf Basis einer wissenschaftlich fundierten Methodik durchgeführt.

Warum ist es wichtig für Betriebe, Emissionen zu erfassen und das Thema Klimaschutz anzupacken? Beim Thema Klimaschutz besteht die zentrale Herausforderung darin, THG-Emissionen zu senken. Dabei ist die Erfassung von Emissionen der erste Schritt, denn nur wenn Betriebe verstehen, wo ihre Hauptemissionsquellen liegen, können sie Maßnahmen ergreifen, um ihren Ausstoß zu senken. So kann sich die Tourismuswirtschaft gezielt auf die Zukunft vorbereiten. Zudem sichern sich touristische Akteure ihre Handlungsfähigkeit. Denn mit einem frühen Engagement im Klimaschutz können sie schon jetzt einen effektiven Beitrag zu den Reduktionsvorgaben des deutschen Klimaschutzgesetzes leisten, bevor Regulierungen für die Tourismusbranche rechtlich bindend werden.

Göran Sell, Geschäftsführer der Nordseeheilbad Borkum GmbH, bringt es auf den Punkt: „Die intakte Natur des UNESCO-Welterbes Wattenmeer bildet die Grundlage unserer Borkumer Tourismuswirtschaft. Aufgrund ihrer exponierten Lage ist unsere

BEZIRKSVERBAND OSTFRIESLAND

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



Insel zugleich besonders stark von klimawandelbedingten Einflüssen betroffen. Daher freuen wir uns sehr über die Chance, mit unserem Engagement als erste Pilotdestination beim DKT unserer besonderen Verantwortung für den Klimaschutz gerecht werden zu können und damit nicht zuletzt auch einen Beitrag zum Erhalt unserer eigenen Lebens- und wirtschaftlichen Grundlagen zu leisten.“

Auch Volkmar Vogel, erster Vorsitzender des lokalen Hotelverbands DEHOGA Niedersachsen, freut sich über die Kooperation: „Nicht nur die Relevanz dieses Themas, sondern auch als Pilotdestination mitwirken zu können, ist erstklassig. Es ist ein tolles Projekt für unsere Insel!“

Was genau kommt im Rahmen der Zusammenarbeit auf die touristischen Betriebe zu?

Lokale touristische Betriebe auf Borkum, die Interesse haben an den Pilotierungen zur THG-Berechnung des DKT teilzunehmen, können den DKT kontaktieren. Konkret wird das PIK die Energieverbrauchsdaten der touristischen Betriebe auf der Nordseeinsel Borkum mithilfe einer Umfrage abfragen. Daraufhin wird eine Übersicht der direkten und indirekten Emissionen durch den Energieverbrauch der Betriebe berechnet.

„Durch seine Insellage ist Borkum eine sehr interessante Pilotdestination, bei der wir spannende Ergebnisse bei der THG-Inventa-

risierung erwarten. Zudem ist uns der direkte Kontakt zu den Leistungsträgern sehr wichtig, denn wir profitieren von deren Erfahrungen und können diese in der Entwicklung unseres Vorhabens berücksichtigen – davon profitiert die gesamte Branche“, so Annegret Zimmermann, Projektleiterin des DKT.

Die Umfragen zur Datenerhebung werden zwischen Herbst 2024 und Ende 2024 durchgeführt. Zu Beginn von 2025 erstellt das PIK dann eine vorläufige Analyse und validiert die erhobenen Daten. Erste Ergebnisse der THG-Berechnungen sollen den teilnehmenden Betrieben bereits im Frühjahr 2025 vorliegen.

Gesucht werden Betriebe der gesamten touristischen Dienstleistungskette auf Borkum, wie den Bereichen Gastronomie, Freizeit, Ferienwohnungen und Mobilität. Besonderes Augenmerk liegt dabei auf der Hotellerie, auf die besondere Herausforderungen zukommen. So berichtet Hubert Rummeni über das historische familiengeführte Hotel Rummeni auf Borkum: „Gerade für uns mit unserem wunderschönen denkmalgeschützten, aber daher auch sehr alten Gebäude, ist Energieeffizienz eine Herausforderung. Das Thema Einsparpotentiale wissenschaftlich, unabhängig und zudem kostenfrei zu ergründen, ist eine tolle Chance. Deshalb freuen wir uns sehr darüber, an diesen wichtigen Projekt teilnehmen zu dürfen.“

Was geschieht anschließend mit den Emissionsdaten?

„Die THG-Berechnungen in den Pilotdestina-



Annegret Zimmermann, Projektleiterin des DKT, und Göran Sell, Geschäftsführer der Nordseeheilbad Borkum GmbH, einigen sich auf Zusammenarbeit für Borkum als Pilotdestination der geplanten THG-Berechnungen.

tionen sind sehr wichtig, um unsere Berechnungsmethodik zu validieren. Außerdem können wir viel aus dem Feedback der Betriebe zu unserer Datenerhebung lernen, womit wir in Zukunft die Datenerhebungsprozesse optimieren können“, wie Helga Weisz vom PIK deutlich macht. Perspektivisch wird der DKT auf Basis der THG-Berechnungen Potentiale aufzeigen, in welchen Bereichen im Betrieb oder der touristischen Destination Emissionen gesenkt werden können. Daraufhin unterstützt der DKT fachlich dabei, effektive Klimaschutzmaßnahmen zu entwickeln, für die dann Förderanträge gestellt werden können. ◀

GEX
OBJEKTE
BETREIBER / KONZEPTE
FINANZIERUNGSSICHERUNG
GastroEXchange Berlin GmbH

Café-Restaurant südöstlich von Hamburg
Garni Hotel 50 km westlich von Hannover
Restaurant südlich von Berlin

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

Berlin Niedersachsen NRW

HAGOLA

WO WEIN ZUR KUNST WIRD

Weinklimaschrank „Silent“:
ist dank seiner besonders leisen Kühltechnik ideal auch für den privaten Gebrauch.

Erfahren Sie mehr über unsere Technik.

www.hagola.de

Zehn Prozent plus seit 2019 bei den Übernachtungszahlen

**GESCHÄFTSFÜHRER DER EMSLAND-TOURISTIK:
SAISON TROTZ WECHSELHAFTEM WETTER ZUFRIEDENSTELLEND**



Uwe Carli ist Geschäftsführer der Emsland-Tourismus GmbH. In dem folgenden Interview zeigt er sich „insgesamt zufrieden“ mit dem bisherigen Verlauf der Sommersaison. Großes Lob findet er vor allem für die regionalen Hotelbetriebe, die „mit ihrem herausragenden Engagement entscheidend zum Erfolg der Tourismusregion Emsland beitragen“.

Wie schätzen Sie den bisherigen Verlauf der Sommersaison im Emsland ein?

Trotz des in diesem Jahr sicher nicht optimalen Sommerwetters können wir insgesamt zufrieden sein. Besonders gut läuft nach wie vor der Fahrrad-Tourismus. Hier wirkt sich insbesondere das in unserer Region vor zwei Jahren eingeführte Fahrradknoten-netz positiv aus. Die Rückmeldungen der Gäste zeigen, dass dieser standortgebundene Fahrradurlaub eine Verbesserung der Aufenthaltsqualität mit sich bringt. Zum Beispiel wurde damit die Möglichkeit verschiedene Touren zu planen um ein Vielfaches erweitert. Dessen ungeachtet hat das sehr wechselhafte Wetter dazu geführt, dass die bisherige Bilanz gemischt ausfällt.

Welche Rückmeldungen bekommen Sie aus den Hotels und Ferieneinrichtungen?

Die Betriebe sind zufrieden, aber nicht euphorisch. Stand jetzt (Mitte August) sind die Vorbuchungen für September ein wenig niedriger als in vielen anderen Jahren. Ob das an der unsicheren Witterungslage oder einer allgemein eher vorsichtigen Grundhaltung der Menschen liegt, können wir derzeit noch nicht einschätzen. Alles in allem sind wir aber auch für den Rest des Jahres 2024 optimistisch.

Hat es sich bewährt, im Emsland auf den Fahrradtourismus zu setzen?

Ja, auf jeden Fall. In diesem Bereich sind wir vor allem bei der Zielgruppe 60 plus sehr stark, wobei das Emsland zunehmend auch von jüngeren Menschen als lohnenswertes Ziel für einen Fahrradurlaub entdeckt wird. Dazu kommt der Familienurlaub als

zweite große Stärke unserer Region. Hier haben wir im Emsland viele kleinere, aber auch große Anbieter mit attraktiven Ferienparks, die sehr erfolgreich vor allem Familien mit Kindern ansprechen.

Kommen weiterhin viele Gäste aus dem Ruhrgebiet?

Ja. Das ist schon seit Beginn unserer Gästebefragungen vor 25 Jahren so. Demnach kommen rund 50 Prozent unserer Übernachtungsgäste aus dem Rhein- und Ruhrgebiet.

Welche Tourismus-Regionen sind im Emsland besonders stark?

Standort Nummer 1 ist Haren mit dem Schloss Dankern und anderen sehr leistungsstarken Betrieben mit mehr als einer Million Übernachtungen pro Jahr. Damit zählt die Stadt Haren zu den stärksten Übernachtungsstandorten in ganz Niedersachsen. Unter den Top 5 im Emsland folgen zunächst nahezu gleichauf Papenburg und Lingen mit jeweils über 290.000 sowie Haselünne mit 190.000 und Meppen mit rund 170.000 Übernachtungsgästen.

Welche Rolle spielen die heimischen Hotels?

Wir haben im Emsland das große Glück, dass in diesem Bereich sehr viel mit großem Geschick investiert wird – und zwar von heimischen Unternehmen mit einer engen Bindung zur Region. Das hat erfreulicherweise dazu geführt, dass sich die Übernachtungszahl im Emsland innerhalb der letzten 15 Jahre von 1,2 auf gut 2,4 Millionen verdoppelt hat. Auch aktuell verzeichnen wir gegenüber dem Jahr 2019 ein Plus von zehn Prozent. Entscheidend für diese positive Entwicklung ist in erster Linie ein sowohl qualitativ wie auch quantitativ verbessertes Angebot, das durch permanente Investitionen zahlreicher heimischer Betriebe ermöglicht wird. Dieser Mut zur Tatkraft, um sinnvolle Projekte zu realisieren, ist sicher eine der ganz großen Stärken im Emsland. ◀

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



KREISVORSITZENDE BLICKEN ZUVERSICHTLICH AUF DAS AKTUELLE JAHR

Fußball-EM war kein Umsatzbringer

Bei der Frage nach der aktuellen Geschäftslage atmen die Inhaber Christian Kortlüke-Bellin vom Landgasthof H. Kortlüke in Vehrte und Georg Niemeyer vom Hotel Restaurant Zur Linde in Heede erst einmal tief durch. Letztlich sind sich die Vorsitzenden der DEHOGA-Kreisverbände Stadt und Landkreis Osnabrück bzw. Aschendorf-Hümmling/Papenburg aber einig in ihrer Einschätzung: Das Saal-Geschäft mit Hochzeiten und anderen Feiern hat sich nach dem Corona-bedingten Eingriff wieder stabilisiert. Auch mit den Übernachtungsbuchungen und dem Restaurantgeschäft für 2024 seien sie und viele Berufskollegen weitgehend zufrieden. Allerdings mache sich in der Branche auch bemerkbar, dass viele Gäste beim Ausgabebudget mehr als zuvor mit jedem Euro rechnen müssen.

Die bisherige Bilanz der Sommersaison falle unterschiedlich aus. Da das Outdoor-Geschäft sehr witterungsabhängig sei, habe es an den im aktuellen Sommer ungewöhnlich vielen sehr heißen

oder regnerischen Tagen nur geringe Umsätze gegeben. Auch die Fußball-EM habe keinen großen Umsatz-Boom gebracht, berichtet Christian Kortlüke-Bellin: „Davon haben in unserer Region eher wenige Betriebe wirklich profitiert“. Größere Hoffnungen setzen die Gastronomen mit Terrassenbetrieb auf den September: „Das ist neben dem Mai immer der Monat, in dem sich die Gäste besonders gern zum Essen und Trinken im Freien aufhalten“.

Zu einem immer größeren Problem wird für viele Betriebe der Fachkräftemangel. Selbst Aushilfen seien mitunter nur sehr

schwer oder gar nicht mehr zu bekommen, berichtet Georg Niemeyer: „Viele Berufskollegen reagieren darauf, indem sie nicht mehr alle Anfragen für größere Feiern annehmen oder einen zusätzlichen Ruhetag einführen“. Warum die Suche nach engagierten und kompetenten Mitarbeitern so schwer geworden ist, kann sich Christian Kortlüke-Bellin kaum erklären: „Bei 2,8 Millionen Arbeitslosen müsste es eigentlich so sein, dass auch Jobs in der Gastronomie und Hotellerie mehr nachgefragt sind“.

Positive Erfahrungen haben viele Betriebe mit eigenen Veran-

staltungen gemacht. Christian Kortlüke-Bellin verweist hier zum Beispiel auf den von ihm angebotenen Heinz-Erhard-Abend. „Das ist ein beliebtes Event, für das die Besucher auch aus weiter entfernten Orten zu uns kommen“. Entsprechende Angebote würden nicht nur zusätzlichen Umsatz bringen: „Dass so etwas gut angenommen wird, bereitet uns natürlich auch selbst Freude“.

Zum Erfolgsrezept des Tourismus im Emsland zählt der Ausbau des Fahrradnetzes, berichtet Georg Niemeyer: „Mit unseren landschaftlich attraktiven und überwiegend ebenen Strecken sind wir ein attraktives Ziel für Urlauber, die mit dem Fahrrad oder dem E-Bike unterwegs sind“. Die heimischen Hotel- und Gastrobetriebe seien mit passenden Angeboten bestens auf die Bedürfnisse der Rad-Touristen eingestellt. Dass das Emsland nach wie vor auch im bundesweiten Vergleich eine der großen touristischen Boom-Regionen ist, wirke sich natürlich auch positiv für die heimischen Hotels und Restaurants aus. ◀



Die Tourismusregion Emsland ist insbesondere bei Urlaubern mit dem Fahrrad sehr beliebt. Foto: Niemeyer

Meller Schnäppchentag mit attraktiven Angeboten

Für ein reges Treiben in der Innenstadt und gute Umsätze der heimischen Geschäftswelt sorgte erneut der seit Jahren beliebte Meller Schnäppchentag. Auf die zusätzlichen Besucher hatte sich auch die örtliche Gastronomie mit attraktiven Angeboten eingestellt. Die Gäste konnten sich an dem von der Werbegemeinschaft Melle-City organisierten „langen Samstag“ über einen besonders großen Preisnachlass für viele Waren freuen. Viele nutzten die Gelegenheit für eine kleine Auszeit, um sich für den Einkaufsbummel in einem der nahen Cafés oder Restaurants zu stärken. ◀



Der Meller Schnäppchentag zieht stets zahlreiche gut aufgelegte Besucher an. Foto: Werbegemeinschaft Melle-City

WILLKOMMEN IN DER ROWI-FAMILIE IN BAD SACHSA

Der ROMANTISCHE WINKEL begrüßt seine neuen Azubis

Das RoLigio® & Wellness Resort Romantischer Winkel gilt längst als eine Edelschmiede, wenn es um die Ausbildung junger Menschen in den Bereichen Gastronomie und Hotellerie geht. Gerade in Zeiten des Fachkräftemangels wäre es einem Premiumhotelbetrieb, wie eben diesem am Südrand des Harzes, andernfalls kaum möglich, seine herausragende Qualität in Bezug auf Gastlichkeit zu bewahren. Nicht von ungefähr belegt der Familienbetrieb der Eigentümerfamilie Oelkers seit Jahren erste Plätze in Kategorien wie „Romantische Hotels des Connaisseur Circle“, „Luxury Family Resort“, wurde 2023 „Premier Finalist“ beim Großen Preis des Mittelstandes und gerade erst in die Top 101 Liste der besten Hotels Deutschlands aufgenommen.



18 neue Azubis wurden jetzt in die „RoWianer-Familie“ aufgenommen.

Familie Oelkers ist stolz auf ihr Team, das bereits 2022 den Ehrenpreis „Hospitality HR Award“ der Deutschen Hotelakademie für innovative Mitarbeiterführung erlangen konnte.

Nun soll die RoWianer-Familie Zuwachs bekommen: Insgesamt starten dieses Jahr im August und September 18 neue Berufseinsteiger, darunter vier Hotelfachkräfte, fünf Restaurantfachkräfte und vier Köche, die ihre Zukunft in der „RoWi-Schule“ beginnen werden. Hier erhalten sie das Rüstzeug für die perfekte Gästebetreuung. Im Verwaltungsbereich starten zudem eine zukünftige Kauffrau für Hotelmanagement und drei Dualstudenten mit den Studienzielen Personal- beziehungsweise Tourismusmanagement. Zudem wird es im RoLigio®-SPA einen weiteren Auszubildenden für den Beruf Sport- & Fitnesskaufmann geben.

„Wir bekennen uns unter dem Motto ‚RoWianer, eine Klasse für sich‘ zu unseren Grundwerten. Deren wichtigste Eckpfeiler sind: Nächstenliebe, Mut zur Offenheit, Gutes bewahren – Neues zulassen, eigenverantwortliches Handeln und Führung mit Herz, Freude und Sachverstand“, so Matthias Reuter (Hoteldirektion), befragt nach dem Geheimrezept des „Romantischer Winkel – RoLigio® & Wellness Resort“. Wie in einer Familie sollen Life-Impulse, Familiennachmittage, ein strukturiertes On-Boarding und die persönliche Einbindung auch außerhalb der Dienstzeiten das alltägliche Engagement sowie die Identifikation mit dem Unternehmen stärken. „In Zeiten, in denen soziale Strukturen und Bindungen außerhalb der Arbeitswelt vielfach erodieren, scheint dies insbesondere viele junge Menschen sehr anzusprechen“, erklärt Reu-

ter das Prinzip. „Wie erfolgreich diese nicht immer leicht zu realisierende Weitsicht ist, beweist zudem, dass selbst in den vergangenen Krisen unsere Mitarbeitenden in der Gemeinschaft noch stärker zusammengewachsen sind. Letztendlich überträgt sich dieses Gefühl zufriedener Mitarbeiter eins zu eins auf die Gäste“, resümiert Reuter.

Und dass diese Erfolgsgeschichte auch Dank der klugen Unternehmensführung der Eigentümerfamilie Oelkers weitergeschrieben werden kann, dafür stehen nun ab August 2024 die 18 jungen Berufseinsteiger der RoWianer-Familie in der Traumdestination Romantischer Winkel, in Bad Sachsa im Südharz. ◀

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



Tour de Stuhr 2024

Auch in diesem Sommer richtete der DEHOGA Ortsverband Stuhr des Kreisverbandes Grafschaft Hoya wieder eine Fahrradtour für Kollegen, Freunde der Gastronomie und andere Radsportbegeisterte aus.

Wirte radeln mit ihren Gästen durch die Gemeinde Stuhr, lernen in einem der acht Ortsteile wieder etwas Sehenswerte kennen und haben viel Spaß. Den Startschuss gab auch dieses Jahr traditionell Bürgermeister Korte am Stuhrer Rathaus und schickte die 40 Teilnehmer mit einer launigen Rede und einem ortstypischen Kräutergetränk auf eine ca. 30 km lange Tour. Auch heftiger Regen zum Start konnte die gute Laune nicht verderben.

Am 12. Juni dieses Jahres konnten die Organisatoren Steffen Adam, Heiner Fangrat, Uwe Schmahl und Feodor Wiese 42 Radlerinnen und Radler begrüßen, die ein Startgeld von 18 Euro zahlten, das auch diesmal wieder der Behindertenwohnheimat in Heiligenrode zu Gute kam. Über eine stolze Summe von 950 Euro freut sich die Tanzgruppe Vergissmeinnicht, die damit neue Kleidung für ihre Auftritte finanziert.

Zahlreiche ortsansässige Betriebe unterstützen diese mittlerweile traditionelle Aktion, indem sie den Teilnehmern bei einem Zwischenstopp ihre Unternehmen vorstellen, für Kaffee und Kuchen sorgen,



Getränke und Speisen für das Abschlussessen bei einem Kollegen sponsern und sogar ein Begleitfahrzeug gut bestückt mit Erfrischungsgetränken auf der Tour bereit stellen.

Dieses Mal stand eine Führung durch ein historisches Rauchhaus in Varrel sowie die Besichtigung des Milchhofes Mahlstedt in Altstuhler auf dem Programm. Bei Andi Hofer in „Hofers Kneipe“ in Brinkum klang der Tag bei einem Abendessen aus.

Alle Teilnehmer waren sich einig: „Es war ein toller Tag und nächstes Jahr sind wir wieder dabei“ ◀

Spendenübergabe an die Tanzgruppe Vergissmeinnicht der Behindertenwohnheimat in Heiligenrode.

Foto: Kreiszeitung Syke, Andreas Hapke

„Es war ein toller Tag
und nächstes Jahr
sind wir wieder dabei“



Besichtigt wurde auch das historische Rauchhaus in Varrel.

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



MEHR ALS 150 NEUE FACHKRÄFTE FÜR GASTRONOMIE UND HOTELLERIE BESTEHEN AUSBILDUNG

Auszeichnung der TOP Ausbildungsbetriebe

Eigentlich ist es nur ein simpler Satz, aber für rund 150 junge Erwachsene hat er eine besondere Bedeutung: „Ich spreche Sie hiermit frei“, sagte Klaus Depold, Ausbildungsberater der Industrie- und Handelskammer (IHK) Hannover, bei einer Feier im Maritim Airport Hotel am Flughafen Hannover-Langenhagen. Damit setzte er das Signal, dass die Nachwuchskräfte aus der Region Hannover in sieben gastronomischen Berufen ihre Ausbildung offiziell und erfolgreich beendet haben. Insgesamt waren rund 400 Gäste, unter ihnen Ausbilder, Betriebsinhaber, Eltern, Freunde und Verwandte der Absolventen, nach Langenhagen gekommen.

Welchen Stellenwert die gastgewerblichen Berufe haben, verdeutlichte der Umstand, dass Hannovers Oberbürgermeister Belit Onay bei der Freisprechungsfeier anwesend war und ein Grußwort an die frischgebackenen Fachkräfte sprach. „Ihre Berufe sind immens wichtig, sie haben eine Ausstrahlung für Hannover als Messe- und Kongressstadt. Sie sind gewissermaßen unsere Visitenkarte“, betonte Onay.

Die Männer und Frauen würden dringend benötigt, und sie hätten einen guten Grund, stolz auf das Erreichte zu sein.

Besonderen Grund stolz zu sein, hat Nico Hübner, der seine Ausbildung als Koch beim Caterer Dussmann Service Gesellschaft in Hannover absolviert hat. In seinem Abschlusszeugnis stehen die Noten 1 in Theorie und 2 in Praxis. Hübner hat damit seine Lehrzeit mit lobender Anerkennung bestanden.

Die Freisprechungsfeier hatten die IHK, der DEHOGA Region Hannover und die Berufsbildende Schule (BBS) 2 gemeinsam durchgeführt. „Lernen Sie die Welt kennen, kommen Sie aber schnell zurück nach Hannover und bereichern Sie die hiesige Gastroszene“, sagte Nicole Rösler, Berufsbildungsbeauftragte beim DEHOGA und Moderatorin der Veranstaltung. Nadine Ziegler, stellvertretende Leiterin der BBS 2, verwies auf die Vielfalt und die Willkommenskultur in der Branche. Die Schülerinnen und Schüler an der Schule stammen ihren Angaben zufolge aus rund 70 unterschiedlichen Nationen.



Kirsten Jordan und Nicole Rösler gratulierten Nico Hübner zu seinem außergewöhnlichen Ausbildungsergebnis.

Ohne das Engagement der Betriebe funktioniert Ausbildung nicht. Deshalb wurden vier vorbildliche Betriebe gekürt: Der Gartensaal im Neuen Rathaus in Hannovers Neuem Rathaus zum ersten, das Sheraton Hannover Pelikan Hotel, das Novotel Hannover, sowie das Parkhotel Bilm im Glück in Sehnde jeweils zum wiederholten Mal. Das Siegel TOP-Ausbildung erhalten die Betriebe nur, wenn die eigenen Azubis die gute Qualität der Ausbildung bestätigt haben.

„Sie haben anspruchsvolle Berufe, sind gut ausgebildet und haben beste Aussichten auf eine erfolgreiche Zukunft“, gab Klaus Depold den jungen Fachkräften noch mit auf den Weg.

Das scheint sich herumzusprechen. Während die Ausbildungszahlen über alle Branchen zuletzt um 6,1 Prozent zurückgegangen sind, freut sich das Gastgewerbe über einen Zuwachs von 4 Prozent. Und auch die Neuordnung aller gastgewerblichen Ausbildungsberufe scheint Früchte zu tragen, so verbesserte sich die Bestehensquote von durchschnittlich 74 nach der alten Verordnung auf 93 Prozent zur neuen Verordnung. ◀



Vorbildliches Engagement: Oberbürgermeister Belit Onay (rechts), Nicole Rösler (2. von rechts) und Kirsten Jordan (links, beide DEHOGA) ehrten Sebastian Krebs (Sheraton), Julia Bortfeld (Rathaus) und Isabelle Hatesuer (Parkhotel, von links) als TOP-Ausbildungsbetriebe.

ENTDECKE EIN HOTEL



Diese Aktion scheint zum Dauerbrenner zu werden! Vor vier Jahren hätte keiner gedacht, dass die Berufsbildungsbeauftragte des DEHOGA Region Hannover, Nicole Rösler, mit diesem Aufruf scheinbar genau den Geschmack von Kindern und Jugendlichen trifft. Damals hätte sie es als Erfolg gewertet, wenn sich 10-20 Teilnehmer angemeldet hätten. Doch auch in diesem Jahr waren es wieder rund 40 Personen, die in Zusammenarbeit mit der Stadt Hannover im Rahmen der Feriencard Aktion dabei waren.

Unter dem Motto „Blicke mit uns hinter die Kulissen eines Hotels, erkunde die unterschiedlichen Hotelbereiche und nasche Lecke-

rien“ verbrachten die 6 bis 15-jährigen einen Ferientag in einem der nachstehenden Hotels:

- Leonardo Hotel Hannover Tiergarten
- Central-Hotel Kaiserhof
- Sheraton Hannover Pelikan Hotel

Hotelmitarbeiter betreuten die Kinder und Jugendlichen in den unterschiedlichen Abteilungen. Sie lernten, wo eine Hausdame beim Zimmercheck besonders hinschauen muss, wie man einen Tisch eindeckt, eine Serviette bricht und wie man sich bei Tisch benimmt. Zum Abschluss wurde noch gemeinsam eine Süßspeise hergestellt und verspeist. Auch wenn die Zeit mit den „Hotelentdeckern“ sehr

lebendig und freudvoll verlief, waren die meisten „Betreuer“ sehr froh, als der Tag geschafft war. Hotelgäste zu betreuen ist einfacher, resümierte ein involvierter Azubi mit einem Schmunzeln.

Besonders stolz ist Nicole Rösler darüber, wie sich jedes Jahr wieder Betriebe finden, die gemeinsam mit ihr diesen Tag gestalten. Auch in diesem Jahr war die Aktion ein voller Erfolg und die Stimmung bestens. Zum Abschluss erhielten alle Teilnehmer eine Urkunde als Hotelentdecker und eine kleine Überraschungstüte voller Giveaways. Im kommenden Jahr soll diese erfolgreiche Aktion erneut stattfinden. ◀

LIST
VIELFALT IM HANDEL

- Hotellerie
- Gastronomie
- Großverbraucher
- Handel

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

Hannover · Goslar · Quedlinburg
Lilienthalstraße 1

seit 1830
www.list-goslar.com

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

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

VeggieChallenge für Azubis

EIN ZITRONEN-GRAUPEN-RISOTTO BRINGT DEN SIEG

Panierter Tofu mit Roter-Bete-Creme, Pistazien-Zucchini-Pürree und Zitronen-Graupen-Risotto: Diese Kombination hat der Klasse NK01D der Berufsbildenden Schule (BBS) 2 der Region Hannover bei der 7. VeggieChallenge den Sieg gebracht. Dem Team angehender Köche aus dem ersten Lehrjahr gehören Chloe Nolte, Annemieke Voigt, Diana Gusarenko, Valentino Qupi und Selim Eren Oral an.

Bei dem Wettbewerb im Küchen Center Staude in Hannover-Hainholz ging es darum, vegetarische Gerichte aus regionalen und frischen Produkten zuzubereiten. Gemeinsame Ausrichter sind die BBS 2, das Umweltzentrum Han-

nover und der DEHOGA Region Hannover. „Eine gute Ausbildung ist dem DEHOGA ein wichtiges Anliegen. Die Zubereitung moderner und vegetarischer Angebote stellt dabei einen wesentlichen Baustein dar“, sagt Nicole Rösler, die Ausbildungsbeauftragte des Verbandes.

Die Jury, zu der auch Sternekoch Thomas Wohlfeld vom Restaurant Handwerk in Hannovers Südstadt gehörte, kam zu einem äußerst knappen Resultat. Der Vorsprung des Siegerteams war nur hauchdünn; den zweiten Platz teilten sich zwei der insgesamt sechs Teilnehmergruppen. Das waren zum einen die Klasse NFC1A, die saisongerecht Spargel mit hollän-

discher Soße, ein Minz-Erbsen-Pürree und ein Kartoffelgratin auf den Tisch brachte. Zum anderen traf die Klasse NK01A mit einem Tempeh-Ragout mit gegrillten Zucchini, Teriyakisauce, einem Kartoffelstrohnest und pochierem Wachtelei die Geschmacksnerven der Preisrichter.

Bemerkenswert ist, dass das Team der Klasse NFC1A nicht dem dreijährigen Ausbildungsberuf Koch angehört, sondern dem zweijährigen Ausbildungsgang Fachkraft Küche. „Meist liegt dieser Ausbildungswahl eine eher praktische Veranlagung zugrunde und es bestehen oft große sprachliche Herausforderungen“,



„Eine gute Ausbildung ist dem DEHOGA ein wichtiges Anliegen. Die Zubereitung moderner und vegetarischer Angebote stellt dabei einen wesentlichen Baustein dar.“

Nicole Rösler

erklärt Rösler. So bestand eines der beiden Teilnehmerteams aus diesem Ausbildungsgang aus Mitgliedern, die alle erst seit einem Jahr in Deutschland leben.

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

Die Siegerehrung: Heike Hanisch (Geschäftsführerin Umweltzentrum), Julia Gröger-Janisch (Koordinatorin der VeggieChallenge für die BBS2), Nicole Rösler (Berufsbildungsbeauftragte DEHOGA Region Hannover), Sternekoch Thomas Wohlfeld sowie die Azubis Chloe Nolte, Annemieke Voigt, Diana Gusarenko, Valentino Qupi und Selim Eren Oral (von links).



Diese Kreation hat überzeugt: Die Klasse NK01D hat ein Zitronen-Graupen-Risotto gezaubert.



Der Vorstand des DEHOGA Bezirksverbandes Hannover traf sich in Garbsen.

Bezirksvorstand Hannover tagt in Garbsen

Der 1. Vorsitzende des DEHOGA Bezirksverbandes Hannover, Gunnar Meier, konnte die Vorstandsmitglieder, zu denen auch alle Kreisvorsitzenden gehören, im Hotel-Restaurant Bullerdieck begrüßen. Die Teilnehmenden waren der Einladung mit Freude gefolgt – ist das präsenste Tagen doch immer durch einen intensiven Austausch zu allen Themen geprägt. Breiten Raum nahmen die Berichte zur Finanzsitzung auf DEHOGA Landesebene, zur Sitzung des Großen Vorstandes sowie zur Mitgliederwerbung und dem neuen Social Media Konzept des Landesverbandes ein.

Es stand außerdem die Vorbereitung der Bezirksdelegiertenversammlung im September 2024 an. Der Vorstand beschloss über die Tagesordnung, die Finanzen und den Ablauf. Zur Delegiertenversammlung werden – wie schon im letzten Jahr – alle Mitglieder eingeladen, die Interesse haben.

Besonderes Highlight wird der Vortrag von Christoph Digwa sein, der als „Der Gastro-Ingenieur“ der Frage nachgeht: Digitalisierung oder Stillstand – Wie die Gastrobranche ihre Zukunft gestaltet.

Wie in jeder Vorstandssitzung kamen die Kreisvorsitzenden zu Wort, um über die Aktionen in den einzelnen Kreisen zu berichten.

Die Tagung klang mit einem gemeinsamen Mittagessen bei strahlendem Sonnenschein im Biergarten des Hotel-Restaurants Bullerdieck aus. Nach einem Wiedersehen zur Bezirksdelegiertentagung am 24. September in Warpe und zum Landesverbandstag in Verden, wird sich der Vorstand erneut im Dezember treffen, dieses Mal in Hannover. ◀

EINLADUNG
Dienstag, 24. September 2024

DEHOGA Bezirksverband Hannover lädt ein zur
BEZIRKSDELEGIERTENVERSAMMLUNG

Wir freuen uns, wenn wir Sie zu unserer Bezirksdelegiertenversammlung begrüßen dürfen. Der Gastro-Ingenieur Christoph Digwa wird gemeinsam mit uns der Frage nachgehen „Digitalisierung oder Stillstand: Wie die Gastro-Branche ihre Zukunft gestaltet“



QR-Code scannen
und anmelden

Ort Landhaus Hünecke
Nordholz 2
27333 Warpe

Wann 10:30 Uhr / Einlass: 10:00 Uhr

DEHOGA Bezirksverband Hannover
Yorckstr. 3
30161 Hannover
region@dehoga-hannover.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



Tue Gutes und sprich darüber

VERGÜNSTIGUNGEN FÜR AUSZUBILDENDE IM RAUM HANNOVER UND HILDESHEIM

Ab Sommer 2024 stellt die Industrie- und Handelskammer Hannover-Hildesheim (IHK) allen Auszubildenden im Kammerbezirk die virtuelle Azubicard zur Verfügung. Durch dieses Projekt möchte die IHK nicht nur die Auszubildenden unterstützen, sondern auch lokalen Unternehmen dabei helfen, neue Kunden und Gäste zu gewinnen und ihre Sichtbarkeit zu erhöhen.

Die Azubicard ist eine digitale, kostenfreie Rabattkarte speziell für Auszubildende aller Branchen, mit der sie von exklusiven Vergünstigungen und Sonderangeboten teilnehmender Partnerunternehmen profitieren können.

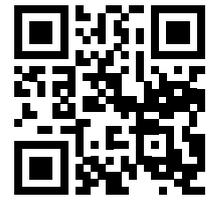
Als Partnerunternehmen der Azubicard erhalten die Unternehmer:

- Zugang zu über 20.000 Azubis im Kammerbezirk von Diepholz bis Göttingen
- Sichtbarkeit für ihre Produkte und Dienstleistungen
- Aufmerksamkeit von jungen Talenten für ihren Betrieb

Dieser Service ist für alle IHK-Mitgliedsunternehmen kostenfrei nutzbar. Die Unterstützung der Unternehmen trägt dazu bei, den Auszubildenden in der Region einen echten Mehrwert zu bieten und gleichzeitig das Bewusstsein für die Wichtigkeit der Berufsausbildung zu stärken. ◀

E-SERVICE

Sie möchten Partner werden? Interessierte Unternehmer finden weitere Informationen unter:




GIESSER
MADE IN GERMANY

www.giesser.de

GEX OBJEKTE
BETREIBER / KONZEPTE
FINANZIERUNGSSICHERUNG
GastroEXchange Berlin GmbH

Café-Restaurant südöstlich von Hamburg
Garni Hotel 50 km westlich von Hannover
Restaurant südlich von Berlin

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

Berlin Niedersachsen NRW

Kassensysteme
WEDEMANN GMBH

Kassensysteme und Waagen
für die Gastronomie

Felix-Wankel-Straße 14
26125 Oldenburg
0441-936060



www.wedemann.de

1-2-3.. FLIEGENFREI

auch Stechmücken, Wespen, Mostfliegen, etc.



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

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

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

Rüd
progastro

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

8 Tage zur Probe
Verkäufer gesucht

NIEDERSACHSENS DEHOGA-PRÄSIDENT FLORIAN HARY AUF VISITE IM MÜHLENMUSEUM

Nachhaltigkeit und Regionalität begeistern

„Seitdem die Gastronomie im Internationalen Mühlenmuseum in Gifhorn im letzten Jahr an den Start gegangen ist, ist sie auch Mitglied im DEHOGA“, so Projektleiter Sebastian Lipper, der jetzt auch den Präsidenten des Niedersächsischen Verbandes, Florian Hary aus Helmstedt, zu einer Visite begrüßen konnte. Zusammen mit Geschäftsführer Dr. Kifle Tondo von der Betreibergesellschaft Vision & Trust, erklärten beide gegenüber dem DEHOGA-Präsidenten zunächst die Entstehungsgeschichte, wie es zur Pacht des Internationalen Mühlenmuseums von der Stadt Gifhorn kam.

Zur Geschichte gehört nämlich auch, dass Dr. Tondo gleichzeitig Geschäftsführer des Sheka Forest-Projektes ist, dass den Anbau und die Verbreitung von Kaffee aus Äthiopien unterstützt. Wie der Zufall es wollte, lernte der hauptberufliche Herzchirurg am Braunschweiger Klinikum Sebastian Lipper kennen, der sich bereits als Marketingexperte einen Namen gemacht hatte. Beide begaben sich auf die Suche nach einem geeigneten Standort zur Vermarktung

des Kaffees und wurden schließlich in Gifhorn fündig. Verhandlungen mit der Stadt Gifhorn, die das Museum mit allen Mühlen inklusive Gelände vom verstorbenen Vorbesitzer Horst Wrobel gekauft hatte und jetzt einen Betreiber suchten, verliefen positiv, weil Tondo und Lipper mit ihrem Konzept überzeugen konnten. Seit Pfingsten 2023 läuft nun auch die Gastronomie im Trachtenhaus, im Backhaus, auf dem Dorfplatz und im idyllischen Biergarten an der Ise mit großem Erfolg. Dabei ist eine Symbiose zwischen Museumsbesuchern und Gastronomiegästen entstanden, die besser nicht sein kann.

Während die Museumsbesucher einen kleinen Obolus entrichten müssen, um alle Mühlen und das Museum auch von innen besichtigen zu können, ist für alle Besucherinnen und Besucher der Eintritt zur Gastronomie über einen besonderen Eingang kostenfrei. Im Mittelpunkt befindet sich ein Dorfladen mit regionalen Produkten von Mitgliedern der Regionalinitiative „Südheide genießen“, in dem auch das im Backhaus und Trachtenhaus hergestellte



Mühlenbrot, Kuchen und Brezeln erhältlich sind.

Demnächst wird die hauseigene Kaffeerösterei in der ukrainischen Mühle „Natascha“ mit den frisch angelieferten Kaffeebohnen aus Äthiopien ihren Betrieb aufnehmen. Der Sheka Forest Coffee wurde bereits mit mehreren Goldmedaillen prämiert und erfreut sich auch als Mühlenkaffee in Gifhorn großer Beliebtheit.

DEHOGA-Präsident Hary zeigte sich begeistert von dem Konzept in Gifhorn und lobt die Initiative der Betreibergesellschaft, alles auf Nachhaltigkeit und Regionalität zu setzen.

Dr. Tondo und Lipper informierten auch über durchgeführte Veranstaltungen und künftige Vorhaben auf dem Gelände, die weiterhin den Tourismus in der Mühlenstadt fördern sollen. „Ich freue mich über jede Idee, die von den Betreibern ausgeht, denn solch ein Projekt lebt von Veranstaltungen aller Art, die den Tourismus fördern und Niedersachsen auch international bekannter machen. Dazu gehört auch das Motorradmuseum im

Niedersachsens DEHOGA-Präsident Florian Hary, links, besuchte auch das Trachtenhaus im Mühlenmuseum, rechts daneben Betriebsleiter Sebastian Lipper und Geschäftsführer Dr. Kifle Tondo.

Glockenpalast, das ich bestimmt auch einmal besuchen werde“, so DEHOGA-Präsident Hary, Hotelier und Gastronom aus Helmstedt, der sich für die Gastfreundschaft, Informationen und den Rundgang bedankte. ◀

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



Der Dorfladen bietet zahlreiche regionale Produkte, die Florian Hary (l.) und Dr. Kifle Tondo begeistern. Fotos: Glasow

EIN UNVERGESSLICHER ABEND

Sommerfest der Celler Gastgeber

Am 15. Juli 2024 feierte der DEHOGA Kreisverband Celle sein jährliches Sommerfest in der malerischen Oase Schlichternheide in Faßberg. Mit über 130 Gästen aus der Branche war die Veranstaltung ein voller Erfolg und ein Highlight des Jahres.

Die Oase Schlichternheide bot den perfekten Rahmen für das Sommerfest. Besonders beeindruckend war der umgebaute „Greyhound Bus“, der als mobile Cocktailstation diente und die Gäste mit kreativen Drinks von Vaihinger versorgte. Die riesige Smoker-Station mit vier Smokern ließ keine kulinarischen Wünsche offen und sorgte für ein Geschmackserlebnis der besonderen Art. Ergänzt wurde das Angebot durch eine mobile Kaffeestation, die mit iced Cappuccino und anderen Kaffeespezialitäten verwöhnte.

„Wir danken allen, die zum Gelingen dieses Abends beigetragen haben und freuen uns bereits auf das nächste Jahr!“

Musikalische Highlights und ausgelassene Stimmung

Die musikalische Untermalung des Abends übernahm die Neue Deutsche Welle Band „Elsa Hell“, die mit ihren Hits aus den 80er Jahren die Gäste zum Tanzen und Mitsingen brachte. DJ Mathias U legte anschließend die besten Hits der 80er auf und sorgte bis in die späten Abendstunden für ausgelassene Partystimmung.

Ein besonderer Dank geht an das engagierte Team der Oase Schlichternheide, das diesen Abend unvergesslich gemacht hat. Geschäftsführer Kai Kresse, Restaurantleiterin Anna Margareti, Küchenleiter Ilka Pegdur und das gesamte Mitarbeiterteam leisteten großartige Arbeit und trugen wesentlich zum Erfolg der Veranstaltung bei.

Große Tombola für den guten Zweck

Ein weiteres Highlight des Abends war die Tombola mit über 100 Preisen, die von Partnerfirmen und regionalen Unternehmen gespendet wurden. Der Erlös der Tombola kommt der Jugendarbeit des DEHOGA Kreisverbandes Celle zugute und unterstützt wichtige Projekte zur Förderung des Nachwuchses in der Gastronomiebranche.

Das Sommerfest der Celler Gastgeber war ein voller Erfolg und wird allen Teilnehmern noch lange in Erinnerung bleiben. Es zeigte, wie wertvoll solche Zusammenkünfte für den Austausch und die Stärkung der Gemeinschaft sind. Wir danken allen, die zum Gelingen dieses Abends beigetragen haben und freuen uns bereits auf das nächste Jahr! ◀



Ein umgebauter „Greyhound Bus“ diente als mobile Cocktailstation.



Begrüßung durch den Kreisvorsitzenden Roger Burkowski (r.).



Fröhliche Stimmung bei den zahlreichen Gästen des Sommerfestes.



AB IN DIE ZUKUNFT

Ausbildungsbeginn im Celler Tor

Auch in diesem Sommer freut sich das Team vom Celler Tor über drei junge Auszubildende, die ihre berufliche Laufbahn in der Hotellerie und Gastronomie beginnen werden. Bereits seit Jahrzehnten setzt das vier Sterne superior Hotel auf die Förderung junger Talente und die Stärkung der Branche in der Region.

Die neuen Auszubildenden werden in allen Bereichen des Hotels eingesetzt, darunter Empfang,

Service und Küche. Das Celler Tor ist eines der wenigen sogenannten „Full-Serviced“-Häuser, in dem klassischer A-la-Carte-Service, aber auch Familienfeiern und Firmenveranstaltungen angeboten werden. So werden die Auszubildenden zu richtigen Allroundern, denen nach der Ausbildung alle Türen und Tore offen stehen. „Bisher haben alle Auszubildenden, die zur Ausbildungsprüfung angemeldet wurden, in unserem Betrieb die Abschluss-

prüfung erfolgreich gemeistert“, stellt Jan-Hendrik Ostler fest. Er führt zusammen mit seiner Mutter, Susanne Ostler, und seiner Schwester, Christine Winkler, das Hotel in 19. und 20. Generation.

Die jungen Auszubildenden prägen damit auch immer das Haus und bereichern das vielseitige Team. So bringen die jungen Menschen auch in diesem Jahr ihre ganz persönlichen Erfahrungen und Werte mit, denn Sie ha-

ben ihre Wurzeln in drei verschiedenen Nationen.

„Wir sind stolz auf unser buntes Team und darauf, jungen Menschen eine Perspektive zu bieten. Die Ausbildung ist ein wichtiger Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie. Wir freuen uns darauf, die neuen Auszubildenden auf ihrem Weg zu begleiten und bestmöglich zu unterstützen“, sagt Christine Winkler. ◀

MOBIL-CLEAN

Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung



05173 - 9 21 88

www.mobil-clean.de

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

Holst & Partner

Betriebsberatungs- und Projektentwicklungsgesellschaft für Gastronomie und Hotellerie GmbH

Nachfolgeregelung + Digitalisierung

www.holst-und-partner.de
 Vorab-Info: 0171 - 51 41 160
Partner des DEHOGA Niedersachsen

NEUSTART IM GRÜNEN

GASTGEWERBE IN VIERHÖFEN



Pension: ca. 1.026 m² Nfl., 2.400 m² Grdstk., Keller, Parkplatz plus Einfamilienhaus € 695.000,- + 6,99 % Käuferprovision V, Gas, 121,7 kWh/(m²*a), D, Bj. 1965 Informationen unter (04171) 88 18 11

SCHRÖDER
IMMOBILIEN
SEIT 1900

Unternehmensnachfolger gesucht (Kauf)

Etablierter Gastronomiebetrieb mit Restaurant u. Großküche, Kegelbahn, Schießstand u. kleinem Bauernhof mit Pferdehaltung. Immobilie im TOP Zustand u. vielseitig verwendbar. Areal 1,8 ha. KP: Auf Anfrage

Infos bei Marhold Immobilien GmbH, 05764/9412122
hj.marhold@marholdimmobilien.de

Etablierte Deutsche Gaststätte zur Pacht

GEWÖLBERESTAURANT IST EIN DEUTSCHES TRADITIONSLOKAL IM HERZEN DER STADT HELMSTEDT MIT EINER 100-JÄHRIGEN GESCHICHTE.

Das Restaurant hat ca. 60 Sitzplätze und einen separaten Clubraum mit 30 Sitzplätze. Der Gewölbekeller mit ca. 50 Sitzplätze, dazu kommt eine offene Terrasse mit 60 Sitzplätze, 2 Doppelkegelbahnen. Laufender Betrieb, renoviert im Jahre 2021, Mitarbeiterübernahme möglich.

Weitere Infos: Helmstedt-Gewoelbe@t-online.de

Ringhotel Waldkater im Wesergebirge

Das Hotel Waldkater beeindruckt mit einer großzügigen Nutzfläche von ca. 2315m² auf einem Grundstück von ca. 7052m² am Kamm des Wesergebirges. Der Waldkater ist Teil der Ringhotels und verfügt über 4 Sterne.



Mit insgesamt 31 Gästezimmern, darunter 6 Einzel-, 21 Doppel- und 2 Vierbettzimmer, einer Brauerei und einer Tiefgarage mit 16 Stellplätzen, bietet das Hotel komfortable Übernachtungsmöglichkeiten. Die Gästezimmer wurden in den letzten 4 Jahren modernisiert, wobei besonderer Wert auf hochwertige Badezimmer gelegt wurde. Die Mehrheit der Zimmer verfügt über einen Balkon. Das Hotel bietet zwei Restaurants, die Gaststube „Brauerei“ und das Restaurant Waldkater, mit insgesamt 200 Sitzplätzen und Außengastronomie. Ein Veranstaltungssaal mit 80 Sitzplätzen und zwei Tagungs-/Seminarräume ermöglichen eine Vielzahl von Veranstaltungen. Die eigene Brauerei rundet das gastronomische Angebot ab. Der Waldkater wurde sukzessiv modernisiert und instandgehalten, so wurden unter anderem in den letzten 4 Jahren die Gästezimmer mit Bädern erneuert, eine neue Heizungsanlage wurde verbaut sowie die Gäste-WC wurden erneuert.

Durch die einzigartige Lage des Hotels Waldkater genießen Gäste nicht nur exzellenten Service und modernen Komfort, sondern auch eine atemberaubende Aussicht auf das Weserbergland.

Die kontinuierliche Modernisierung, Instandhaltung, das gute Renommee und der hohe Bekanntheitsgrad machen dieses Hotel zu einem attraktiven Investment in eine vielversprechende Zukunft.

Kontakt: Herr Hussein Safwan, Von Poll Immobilien Schaumburg
Tel.: 05722 28 103 77 E-Mail: schaumburg@von-poll.com
Expose: <https://www.von-poll.com/de/expose/schaumburg/hotel-waldkater-am-kamm-des-wesergebirges-238001269973>

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

Restaurant/Café in zentraler Strandlage

des Nordseebads Burhave auf der Halbinsel Butjadingen

mit Strandbewirtschaftung, zum 1.1.2026 neu zu verpachten.

Die vollständige Ausschreibung finden Sie

<https://www.butjadingen.de/presse-business>

Rückfragen: Tel. 0 47 33 - 92 93 81.

Stadthotel im Harz/Braunlage
 50 Zimmer, Wohnungen, Gastro, Bar. KP € 1.950.000,--
 EVA 176,1kWh/(m²a), E, Bj.1986, Gas. 3,57% Prov.
Hotel/Restaurant in Hameln
 üb.60 Betten, Seminarräume, TOP Auslastung. KP € 1.990.00,--
 EVA: Denkmalschutz, Fernwärme, Courtagé 3,57%

H.J.K. H.J.K. Hotelmanagement H.-Jürgen Korbmacher
 www.der-hotelve mittler.de 04405-91 777 77

31036 Eime: Gastronomie mit Charme



Etabliertes Erfolgsprojekt mit
 Zimmervermietung. Baujahr 1999,
 Grundstück ca. 3.768 m², Raum für
 gastronomische Vielfalt.
 Gewerbefläche von ca. 478,79 m² inkl.
 Saal. 4 Zimmer zur Vermietung +
 Wohneinheit. Gepflegter Zustand.
 Endenergiebedarf: Wärme 62 kWh/(m²a)/Strom 38 kWh/(m²a)
 KP Euro 599.000,-
 Käuferprovision 3,57 % inkl. ges. Mwst.

Volksbank eG Hildesheim-Lehrte-Pattensen
 Tel. 0171 9340599 oder E-Mail: Beqir.Coli@vb-eg.de

ehem.Restaurant-Gaststätte in Hesel



Mehrere Räume, bis 2015 genutzt,
 Inventar vorhanden. Zentrale Lage
 im Ort mitten in Ostfriesland.
 Parkplätze vor der Tür.
 Geräumige Wohnung kann
 dazu gemietet werden.

Infos: Dahlweg Immobilien
 Tel. 04950-408 , dahlweg-hinrich@t-online.de

Gastwirtschaft m. Bauerndiele nahe Bad Zwischenahn



u.a. mit sechs FeWo u. Betriebsleiterwhg.;
 sehr beliebte Gastronomie; E-Ausweis
 wurde beantragt!; KP: 850.000,- €
weitere Infos: Friedrichs Immobilien
 Bad Zwischenahn; 04403 93390
 info@immobilien-friedrichs.de

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

Historischer Gasthof Zur Alten Post



sucht neue/n Pächter*-in vorzugsw. dt. Küche
 nördliches Münsterland, angrenzend Nieders.

- Betreiberwohnung vorhanden
- neue Küche, Spülstraße, Vorratsraum, Keller zum Lagern
- 6 Gasträume, 15-90m² (ges. 220m²)
- 150 Sitzplätze innen, 40 Sitzplätze außen
- großer Parkplatz direkt am Gasthof und 3 Garagen



Kontakt: m.kock@kock-sohn.de oder Tel. 0173 / 7 28 63 20

Anzeigen - Bestellschein
 Gelegenheitsanzeigen - Immobilien

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

Nebenstehender Anzeigentext soll in der nächsten Ausgabe
 veröffentlicht werden.

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

Anzeigentext
 (Möglichst r. Blockschrift schreiben,)

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

Weitere Preisspielräume

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

Name _____
 Straße _____
 PLZ und Ort _____
 Datum _____ Unterschrift _____

Verlagshaus Fachzeitungen Teegen GmbH • Am Bornkamp 12 • 23795 Schackendorf / Bad Segeberg
 Telefon 04551 / 145-0 • Telefax 04551 / 2504 • info@vht.de • www.vht.de

SEPTEMBER

17.09.	Jahreshauptversammlung Bezirksverband Hildesheim in Grünenplan
22.- 24.09.	Junger DEHOGA Trendtour ins Ahrtal
24.09. 10.00 Uhr	Delegiertenversammlung Bezirksverband Hannover Landhaus Hünecke, Warpe
30.09. 10-17 Uhr	Seminar „Social Media in Hotellerie & Gastronomie“ in Hildesheim Bezirksverband Hildesheim
30.09.	Seminar Fit am Hörer

OKTOBER

01.10. 10-17 Uhr	Seminar „Social Media in Hotellerie & Gastronomie“ in Göttingen Bezirksverband Hildesheim
------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

OKTOBER

21.10.	Herbstfahrt Kreisverband Stade
27.- 29.10.	DEHOGA-Landesverbandstag Haag's Hotel Niedersachsenhof, Verden
29.10.	Seminar Management im Housekeeping

NOVEMBER

07.11.	Seminar Revenue Management Basics
17./18.11.	Herbstarbeitskreis Junger DEHOGA Aurich
25.11.	Jahreshauptversammlung Kreisverband Northeim
27.11.	Seminar Konfliktmanagement 2.0



Der Unternemmerverband des Gastgewerbes

■ DEHOGA Termine

■ Termine des Jungen DEHOGA

Anmeldung unter
www.junger-dehoga.de

■ Seminare der DEHOGA-Akademie

Preis: 270 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/)



INTERNORGA
14.-18. März 2025