

DEHOGA MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 4 · August 2025

Moderne Mitgliederkommunikation kommt

oneDEHOGA App



Termine

SEPTEMBER

15.09.	15.09. Bezirksvorstandssitzung Gronau/Leine DEHOGA Bezirksverband Hildesheim
29.- 30.09.	Herbstfahrt nach Groningen DEHOGA Grafschaft Hoya
21.09.	Hotelstammtisch DEHOGA Grafschaft Hoya

OKTOBER

07.10. 10.30 Uhr	Bezirksdelegierten- versammlung DEHOGA Bezirksverband Hannover Gutshof Rethmar, Sehnde
17.- 20.10.	Deutsche Jugendmeisterschaften Petersberg, Bonn

OKTOBER

26./ 27.10.	Herbst-Arbeitskreis Junger DEHOGA , siehe S. 25
27.- 29.10.	Herbstfahrt DEHOGA Stade
28./29. 10.	Tourismustag Niedersachsen Osnabrück, siehe S. 22

NOVEMBER

10.11. 10 Uhr	Herbstversammlung DEHOGA Stade
12.11. 15.30 Uhr	Jahreshauptversammlung DEHOGA Grafschaft Hoya bei Freye in Osterbinde
23.- 25.11.	DEHOGA-Landesverbandstag Maritim Airport Hotel Hannover, Langenhagen

JANUAR 2026

20.01.26	GPK-Branchentreff Volkswagenhalle, Braunschweig
20.01.26	Wirteball DEHOGA Grafschaft Hoya bei Familie Steimke in Graue
13.- 17.03.26	INTERNORGA Hamburg

Inhalt



Der Präsident berichtet 4	Sammelklage Booking.com 20	RECHT UND RAT 29
7% MwSt. auf Speisen 5	Fake-Bewertungen 21	BEZIRKSVERBÄNDE
Niedersachsen-Tourismus 6	Tourismustag Niedersachsen. 22	Lüneburg 34
oneDEHOGA-App 7	Motorradfreundliche Hotels 23	Stade 37
Corona-Hilfen 8	NACHHALTIGKEIT 24	Osnabrück. 37
Mindestlohn. 11	JUNGER DEHOGA 25	Hildesheim 40
Klima Kompakt 12	Energiekosten 26	Braunschweig 42
Incoming-Tourismus 14	Digitales Mitarbeitermanagement . . 27	Hannover 43
Hotelklassifizierung 16	Bett – Bike Sport 28	Märkte / Produkte / Immobilien . . . 47
MeineSterne.eu 18		
Landesverbandstag 19		

LIEBE KOLLEGEN, LIEBE KOLLEGINNEN,

nun hat es sogar schon unser Bundesfinanzminister verkündet, die 7% Mehrwertsteuer auf Speisen werden kommen. Doch gleichzeitig wünscht er sich eine Weitergabe an die Gäste. Hier ist jeder Unternehmer selbst gefragt zu schauen, wie er mit der neuen Steuer umgeht.

Klar ist aber auch, dass bei immer steigenden Preisen und nun auch wieder einem Anstieg im Mindestlohn kaum Spielraum ist und die Entlastung der Gastronomie daher immer dringender nötig wird, um unseren Betrieben nicht das letzte Stückchen Luft zu nehmen.

Auch in diesem Heft berichten wir wieder über die Abrechnung der Corona-Hilfen. Ich bin schier fassungslos, was wir hier in den letzten Wochen wieder an Meldungen erhalten haben. Es kann nicht sein, wie die NBank hier mit unserer Branche umgeht. Wir hatten gehofft, dass unsere Gespräche bei der NBank und dem Ministerium auf fruchtbaren Boden stoßen. Aus meiner Sicht hat sich hier jedoch nichts verändert. Der Zustand der Endabrechnungen ist nach wie vor unhaltbar und für viele Betriebe existenzbedrohend.

Erschüttert haben mich ebenfalls die neusten Umfragen, die noch einmal deutlich zeigen, wo unsere Branche steht. Wenn hier nicht schnell und verbindlich gehandelt wird, werden meine Sorgen um unsere Branche noch stärker.



Positiv schaue ich nun auf unseren Landesverbandstag im Herbst, der mit einer ganz neuen Struktur und neuem Format auf uns wartet.

Ihnen und Ihren Familien wünsche ich einen schönen Spätsommer.

Herzlichst Ihr Florian Hary
Präsident

DER PRÄSIDENT BERICHTET

LIEBE KOLLEGEN UND KOLLEGINNEN,

in viele strahlende Gesichter konnte ich in diesem Sommer blicken, zahlreiche Jugendliche haben ihre Ausbildung in unserer schönen Branche absolviert und dies auch ausgelassen gefeiert. An dieser Stelle gilt mein Dank den Betrieben, die eine Ausbildung ermöglichen und allen Ehrenamtlichen, die sowohl im Prüfungsausschuss mitwirken sowie auch die zahlreichen Freisprechungen organisieren. Ich selbst durfte bei zwei Freisprechungen dabei sein.

Genauso positiv ist zu erwähnen, dass auch in diesem Jahr die Zahl der Auszubildenden gestiegen ist und viele Betriebe positiv über die gute Bewerberlage berichten. Ein wichtiges Signal für die Zukunft unserer Branche.

Unser Projekt zusammen mit der GIZ ist ebenfalls mit Leben gefüllt, die ersten Auszubildenden aus Marokko sind am 1. August 2025 nach Niedersachsen gereist und dort nun in den Betrieben. Dieses Projekt soll für 2026 ebenso fortgeführt werden. Parallel dazu werden wir auch im Herbst dieses Jahres nach Fachkräften in Marokko suchen, um auch das Thema Fachkräftemangel weiterhin zu bedenken.

Zusammen mit unserem Hauptgeschäftsführer haben wir einen Antrittsbesuch bei unserem neuen Wirtschaftsminister Grant Hendrik Tonne und seinem Staatssekretär Matthias Wunderling-Weilbier absolviert. Eine sehr offene und freundliche Runde, in der wir insbesondere die Themen Betten- und Verpackungssteuer, die bei uns auf großen Unmut stoßen, platzieren konnten. Auch wenn nicht immer alle Themen auf Landesebene entschieden werden, hat es sich in der Vergangenheit bewährt, sie dort auch immer wieder zu platzieren und nach Berlin tragen zu lassen.

Im Austausch mit der Politik war ich auf dem Sommerfest der Niedersächsischen Landesvertretung in Berlin. Dies ist immer ein guter Anlass mit unseren Bundes- und Landtagsabgeordneten in den Dialog zu treten. Auf die daraus resultierenden Termine und Gespräche freue ich mich bereits heute.

Tatsächlich war auch dann für mich etwas Sommerruhe. Sobald Sommerferien in Niedersachsen sind, kommt das politische Parkett auch etwas zur Ruhe. Gemeinsam mit unserer Geschäftsführung haben wir im Präsidium die Zeit genutzt, weiter an unserem neuen Format des Landesverbandstages zu arbeiten. Ich bin mir sicher, es wird überraschen.



Präsident Florian Hary mit Immacolata Glosemeyer, MdL, Dunja Kreiser, MdB, und DEHOGA-Hauptgeschäftsführer Mark A. Krack.



Grüßwort zur Freisprechungsfeier.



Antrittsbesuch bei Wirtschaftsminister Grant Hendrik Tonne mit (v.l.n.r.) Staatssekretär Matthias Wunderling-Weilbier, DEHOGA-Hauptgeschäftsführer Mark A. Krack, DEHOGA-Präsident Florian Hary, Wirtschaftsminister Tonne und Dr. Bala S. Ramani, Leitung Stabsstelle Fachkräfte für die Wirtschaft im Wirtschaftsministerium.

Zukunftsfähigkeit im Blick

Die von der Bundesregierung ins Gesetzgebungsverfahren eingebrachte Senkung der Mehrwertsteuer auf Speisen von 19 auf 7 Prozent ab Januar 2026 ist nicht nur ein überfälliger, da bereits in der Vergangenheit angekündigter Schritt, sondern eine wichtige Weichenstellung der Politik für die Zukunft des Gastgewerbes in Deutschland.

Durch diese Maßnahme gelingt es, nicht nur bessere Planbarkeit herzustellen, sondern auch Betrieben, die durch verschiedenste äußere Einflüsse in ein schwieriges Fahrwasser geraten sind, Zukunftsperspektiven zu eröffnen.

Die aktuellen Zahlen, die vom DEHOGA erhoben werden, zeigten, dass im 1. Quartal 2025 der reale Umsatz der von Speisen geprägten Gastronomie 16,4 Prozent unter dem Vor-Corona-Niveau von 2019 lag. Betrachtet man das gesamte Gaststättengewerbe, schlugen sogar 18,2 Prozent weniger zu Buche. Umgerechnet bedeutet das, dass jeder sechste Euro Umsatz seit der Pandemie weggebrochen ist.

Im Vergleich zum Vorjahr 2024 stellte sich ein weiterer realer Rückgang um 5 Prozent ein. Erhebliche Kostensteigerungen bei der Beschaffung konnten von vielen Betrieben ebenso wenig durch das Geschäft mit den Gästen aufgefangen werden wie notwendige Investitionen in die Betriebe. Folgt man Befragungen der Branche, konnten über 88 Prozent der Betriebe notwendige Investitionen in den letzten Jahren nicht oder nur eingeschränkt umsetzen. Vor diesem Gesamthintergrund ist die vorgesehene Mehrwertsteuersenkung keineswegs ein politisch motiviertes „goodie“,

sondern die dringend notwendige Entlastung für die Branche.

So ist es auch im Koalitionsvertrag verschiedentlich zum Ausdruck gebracht. Eine zum Ende des vergangenen Jahres durchgeführte Umfrage des DEHOGA Bundesverbands mit dwif-Consulting unter mehr als 4.000 Betrieben hat gezeigt, was mit einer etwaigen Steuerentlastung passieren würde. 94 Prozent der Betriebe erwarten eine deutliche Stabilisierung ihrer wirtschaftlichen Lage. 90 Prozent planen neue Investitionen in Modernisierung, Energieeffizienz, Digitalisierung und Qualität. 85 Prozent der Unternehmen wollen Arbeitsplätze sichern oder ausbauen. Zwei Drittel, insbesondere kleine und familiengeführte Betriebe, sehen eine Verbesserung ihrer Wettbewerbsfähigkeit und die Hälfte aller Betriebe hat im Fokus, in ihre Belegschaft zu investieren.

Dies alles zeigt, dass mit der Mehrwertsteuersenkung die gewünschten Investitionen auch in der gastgewerblichen Infrastruktur passieren werden – Investitionen in die Betriebe, Investitionen in die Belegschaft und nicht zuletzt auch Investitionen in das Publikum. Viele der gastronomischen Betriebe, die insbesondere auch in einem Flächenland wie Niedersachsen nicht nur Vielfalt ausmachen, sondern auch Stätten des gesellschaftlichen Zusammenseins sind, agieren lokal. Sie schaffen messbare Multiplikatoreffekte vor Ort. Die Unternehmer kaufen oft regional ein, schaffen Arbeitsplätze vor Ort, bilden aus und eröffnen Möglichkeiten, um dem gesellschaftlichen Leben im Flächenland Raum zu geben.

DEHOGA
Zeit für echte Lösungen

**Die 7% haben
einen Namen:
DEHOGA**

Damit ALLE gewinnen.

Jeder Euro, der in der Gastronomie umgesetzt wird, löst zusätzliche wirtschaftliche Leistungen in vor- und nachgelagerten Branchen aus. Schließen gastronomische Betriebe, brechen nicht nur dort Arbeitsplätze und Steuereinnahmen weg, sondern es entsteht ein Dominoeffekt, der auch Lieferanten, Handwerker und Dienstleister trifft. Umgekehrt trägt jeder Ertrag bringende Gastronomiebetrieb dazu bei, regionale Vielfalt zu stärken, Kaufkraft zu schaffen und lebendige Orte zu erhalten.

Daher ergibt die dauerhafte Senkung der Mehrwertsteuer auf Speisen, wie sie von der Bundesregierung verabschiedet worden ist, nicht nur Sinn, sondern ist dringend notwendig. ◀

Im Niedersachsen-Tourismus rumort es

Der Wunsch an die Landesregierung wurde deutlich: Den Bekenntnissen müssen jetzt auch Taten folgen!

Tourismus ist in Niedersachsen ein Milliardenmarkt. Als die niedersächsische Landesregierung den Tourismus zur Leitökonomie erhoben hat, war die Freude in der Branche groß.

Inzwischen ist Ernüchterung eingetreten. Das wurde beim Sondierungsgespräch auf Norderney deutlich, zu dem sich führende Köpfe touristischer Destinationen wie der Nordseeküste und den Ostfriesischen Inseln, dem Harz und dem Osnabrücker Land, dazu der DEHOGA, die regionalen IHKs sowie der Tourismusverband Niedersachsen zum fachlichen Austausch trafen. Der Wunsch an die Landesregierung wurde deutlich: Den Bekenntnissen müssen jetzt auch Taten folgen!

NIEDERSACHSEN BRAUCHT EINE VERLÄSSLICHE TOURISMUSSTRATEGIE

Trotz klarer Ankündigung im Koalitionsvertrag, dem Tourismus Priorität einzuräumen, empfindet die Branche eher das Gegenteil. Insbesondere im Hinblick auf die Heterogenität erhofften sich viele touristische Akteure die Unterstützung des Landes als verbindendes Element. Schließlich setzen Leitökonomien eine professionelle, strategische und zukunftsorientierte Entwicklung voraus. Dafür ist eine Steuerung mit klaren Zuständigkeiten auf Landesebene erforderlich, die die unterschiedlichen Interessen bündelt und finanziell mitträgt.

Zentral ist die Forderung nach einer vernetzten Tourismusstrategie, die den Wirtschaftszweig nicht isoliert betrachtet, sondern mit



Teilnehmer des Sondierungsgesprächs auf Norderney. © Uwe Schneider

Raumordnung, Klimaschutz, Mobilität, Digitalisierung und Fachkräftesicherung verbindet. Tourismus ist Lebensraumentwicklung, Strukturförderung und Wirtschaftsfaktor und muss entsprechend als Querschnittsaufgabe angelegt werden. Dafür wünschen sich die Akteure eine sichtbare Wertschätzung und einen Dialog auf Augenhöhe.

Die Branche erwartet jetzt ein konsistentes, strukturell verankertes und nachhaltig finanziertes Bekenntnis der Landesregierung zum Tourismus mit echter Wirkungskraft. Der Tourismus ist und bleibt standortgebunden und hat gerade auch in schwierigen Zeiten wirtschaftliche Kraft und Resistenz bewiesen: Er ist eine verlässliche Größe im niedersächsischen Bruttosozialprodukt.

HERAUSFORDERUNGEN: EINE SCHLÜSSELBRANCHE UNTER DRUCK

Trotz ihrer wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Relevanz steht die Tourismusbranche

Niedersachsens zunehmend unter massivem Druck. Ein zentrales Problem stellt die prekäre finanzielle Situation vieler Kommunen dar. In zahlreichen Regionen fehlen die Mittel, um touristische Infrastruktur zu erhalten und zukunftsfähig weiterzuentwickeln. Investitionen in Qualität, Barrierefreiheit oder Digitalisierung bleiben daher oftmals aus.

Zugleich verschärfen demografischer Wandel und Fachkräftemangel die Lage dramatisch. Der Dienstleistungssektor leidet unter strukturellem Personalmangel und damit unter sinkender Angebotsqualität. Die Konsequenz: Ein stiller Rückzug aus der Fläche.

Darüber hinaus diagnostizieren die Fachleute ein latentes Umsetzungsdefizit in Politik und Verwaltung. Die vielbeschworenen Forderungen von Politikern nach Bürokratieabbau führen zum genauen Gegenteil. Ein seit Jahren systemischer Bürokratieaufbau durch zu lange Verfahren, fehlende Zuständigkeiten und mangelnde Ressourcen verhindert zunehmend unternehmerisches Handeln und gerät

immer mehr außer Kontrolle. Zudem besteht der Wunsch nach effizienteren Kommunikationsstrukturen.

GEMEINSAMES HANDELN IST JETZT GEFRAGT

Die Teilnehmer des Sondierungsgesprächs sind sich einig: Ohne klaren Kurs bleibt Niedersachsen ein touristischer Flickenteppich, während andere Bundesländer längst strategisch handeln und den Tourismus mit entsprechenden finanziellen Mitteln sinnvoll unterstützen.

„Die Runde der niedersächsischen Touristiker will Verantwortung übernehmen“, konstatiert Landrat Holger Heymann (Landkreis Wittmund), Vorsitzender des Tourismusverbandes Niedersachsen. „Wir dürfen uns von schönen bunten Bildern im Tourismus sowie den durchaus erfolgreichen statistischen Daten nicht von den Schwierigkeiten ablenken lassen. Der Tourismus ist kein Nebenschauplatz – er ist Standortfaktor, Lebensader und Zukunftsthema für ganz Niedersachsen“.

Die Branche hat Ideen, Investitionsbereitschaft und Innovationskraft. Doch ohne

strategischen politischen Rahmen läuft Niedersachsen Gefahr, den Anschluss an einen zukunftsfähigen Tourismus zu verlieren. Die Runde ist sich sicher: Wenn der Tourismus in Niedersachsen einer echten Leitökonomie gerecht werden soll, bedarf es jetzt einer gemeinsam abgestimmten Kurskorrektur! ◀

oneDEHOGA-App kommt bald

MODERNE MITGLIEDERKOMMUNIKATION IM FOKUS

Im Frühjahr 2025 hat der Große Vorstand des DEHOGA Niedersachsen der Einführung einer bundesweiten App für die Mitglieder der DEHOGA-Verbände zugestimmt.

Ausschlaggebend für eine Beteiligung war insbesondere die Erkenntnis, dass es sich dabei nicht um eine App im klassischen Sinne han-

delt. Denn die App greift unter Nutzung von KI auf die digital vorliegenden Mitglieder-Informationen bei den Landesverbänden und beim DEHOGA Bundesverband zu und ermöglicht so eine direkte und zielgerichtete Information der Mitglieder. Jedes DEHOGA-Mitglied hat zudem über dieses Instrument die Möglichkeit, selbst zielgerichtet zu entscheiden, zu

welchen Themen es Informationen entweder als Newsletter oder als Push-Nachricht erhalten möchte.

„Damit geht der Verband endlich einen fortschrittlichen digitalen Weg.“

„Damit geht der Verband endlich einen fortschrittlichen digitalen Weg, um Informationen direkt an das Mitglied heranzutragen“, so Präsident Florian Hary.

Im Vordergrund stand ebenfalls der Vorteil, dass für eine nachhaltige Bespielung dieser App bei den Landesverbänden eine direkte Ansprechperson zur Betreuung zur Verfügung steht. So können die DEHOGA-Landesverbände selbst entscheiden, welche Informationen sie in ihren Kanal der oneDEHOGA-App streuen wollen.

Zurzeit werden die Inhalte in die App eingespielt, damit die App nach einer Probephase im Spätherbst den Mitgliedern zur Verfügung gestellt werden kann. Der DEHOGA Niedersachsen wird alle Mitglieder rechtzeitig informieren. ◀



CORONA-HILFEN

Schlussabrechnungen der NBank

Klaus Hawellek ist Fachanwalt für Steuerrecht in Hannover und schildert im folgenden Interview die Herausforderungen auf die Gastwirte und Hoteliers im Zuge der Schlussabrechnungen der Corona-Hilfen treffen können. Er gibt dabei hilfreiche Tipps zum Umgang damit.

Sehr geehrter Herr Hawellek, uns erreichen nach wie vor Anfragen von Mitgliedern, die sich über lange Wartezeiten und Wochen der Ungewissheit im Hinblick auf die Schlussabrechnungen für die Corona-Hilfen und die Reaktionszeit der NBank hierauf beschwerten. Stellen Sie das auch fest und woran liegt es Ihrer Meinung nach?

Tatsächlich fehlen noch sehr viele Schlussbescheide, dies dürfte an der Vielzahl der Verfahren liegen. Immerhin trudeln nach und nach Rückfragen der NBank zu den eingereichten Schlussabrechnungen ein. In der Regel haben die Steuerberater sodann Nachweise zu Umsätzen und geltend gemachten Fixkosten einzureichen. Nach Beantwortung der Rückfragen ergeht dann relativ zeitnah auch der Schlussbescheid, bedauerlicherweise aber sehr oft mit überraschenden Ergebnissen, also Rückforderungen.

Es gibt aber auch positive Schlussbescheide, d.h. Schlussbescheide ohne Änderungen oder erhöhte Überbrückungshilfen.

Nicht selten wird auch bei uns Klage darüber geführt, dass die geschürten Erwartungen hinsichtlich anrechenbarer Positionen bei den Schlussabrechnungen enttäuscht worden sind.

Welche Erkenntnisse gibt es bei Ihnen im Hinblick auf häufig aus dem Gastgewerbe in Ansatz gebrachte Abrechnungspositionen, die dann als nicht ansatzfähig bei der Schlussabrechnung von der NBank gestrichen werden?

Es ist leider zutreffend, dass von der NBank nun spätestens mit Schlussbescheid diverse Fixkosten entgegen der ursprünglichen Bewilligung gestrichen werden. Dauerbeispiel ist die Spülmaschine, aber auch Lüftungsanlagen, Außenbestuhlungen, Renovierungskosten usw. werden häufig gestrichen.

Die NBank stellt die Förderung insgesamt unter Totalvorbehalt, d.h. sie ist der Ansicht im Schlussabrechnungsverfahren alles nochmal auf den Prüfstand zu stellen. Das ist selbstverständlich in vielen Fällen unbefriedigend, denn der Gastronom/Hotelier hat in der Coronazeit Aufwendungen getätigt, bei denen er aufgrund vieler Informationen, z.B. die Positivlisten der IHK oder auch vom DEHOGA, grundsätzlich davon ausgehen durfte, dass die Aufwendungen bzw. Maßnahmen förderungsfähig sind. Zumal auch die NBank im Antragsverfahren sehr kurzfristig nach Antragstellung in der Regel geltend gemachte Fixkosten ohne Einschränkungen bewilligt hat. Wenn nun 2-4 Jahre später gesagt wird, das sei nicht förderfähig, ist das völlig zurecht sehr schwer verständlich.

Worauf müssen Unternehmen achten, wenn sie gegen die Streichungen vorgehen wollen? Was sind die wichtigsten Schritte?

Zunächst sollte der Steuerberater die Abweichung bzw. Streichung prüfen. Oft waren auch die tatsächlichen Umsätze höher als die im Antragsverfahren zunächst geschätzten Umsätze. Dadurch reduziert sich die Förderquote. Sofern im Schlussbescheid Fixkosten gestrichen wurden, ist die Begründung für die Teilablehnung

im Schlussbescheid zu prüfen. In jedem Fall sollte der Unternehmer eine erste Einschätzung von seinem Steuerberater erhalten. Hier machen wir grundsätzlich gute Erfahrungen mit den Steuerberatern. Sodann ist gemeinsam mit dem Steuerberater und einem ggf. hinzugezogenen Rechtsanwalt zu überlegen, ob gegen den/die Schlussbescheid/e fristgerecht Widerspruch erhoben werden soll. Sofern der Unternehmer eine Rechtsschutzversicherung besitzt, sollte dort sofort angefragt werden, ob die Rechtsschutzversicherung die Kosten für das Widerspruchsverfahren übernimmt.





Seitens der Politik wurde vollmundig der bekannte „Wumms“ in Aussicht gestellt, um durch staatlichen Eingriff geschlossenen Betrieben auch in unserem Metier eine Kompensation zuteilwerden zu lassen, die dann doch nun der Rückforderung unterliegt. Können Sie den Unmut von Unternehmern des Gastgewerbes verstehen?

Absolut! Die Bundesregierung hat in den äußerst schwierigen Zeiten der Coronakrise mehrfach wirtschaftliche Unterstützung versprochen und auch geleistet. Die einzelnen

Programme der Corona-Hilfen haben in der Regel – trotz vieler Problembereiche – gut funktioniert, sie stellen in ihrer Dimension ein beispielloses Förderprogramm dar. Was aber stört sind die geltend gemachten Rückforderungen, angefangen mit der Rückforderung der Soforthilfen im Dezember 2023 und aktuell sehr viele Rückforderungen aus Schlussbescheiden.

Juristisch betrachtet stehen die Bewilligungsbescheide der NBank zwar i.d.R. unter Prüfungsvorbehalt im Schlussabrechnungsverfahren, dennoch stellt sich die Frage, ob die Unternehmen darauf vertrauen durften, dass die Bewilligung zurecht erfolgte.

Diese Frage wird uns sicherlich noch sehr lange beschäftigen. Rechtsprechung, insbesondere höchstrichterliche Rechtsprechung, gibt es zu dieser Fragestellung noch nicht. Wir benötigen aber zu diversen Rechtsfragen im Zusammenhang mit den Coronahilfen höchstrichterliche Rechtsprechung, bis diese vorliegt, dürften noch Jahre vergehen.

Unsere Mitgliedsbetriebe melden auch, dass sie von ihren Steuerberatern (prüfen den Dritten) zu hören bekommen, dass äußerst spärlich überhaupt Antworten auf Rückfragen zum Sachstand über das Portal kommen. Sehen Sie das in Ihrer betrieblichen Praxis auch und gibt es Mittel und Wege, hier zu einer Beschleunigung der Verfahren zu gelangen?

Sachstandsfragen bei der Verwaltung sind bedauerlicherweise in den meisten Fällen nicht förderlich, die NBank weist ja bei Rückfragen selbst darauf hin, dass man von Sachstandsdruckfragen absehen möge.

Wenn wir uns allein die Bearbeitungsdauer der Widerspruchsverfahren bei der NBank anschauen, muss man sehr viel Geduld und Zeit einplanen. Beispielsweise gibt es zu den von uns eingereichten Widersprüchen zu den Rückforderungsbescheiden der Soforthilfen noch kaum Reaktionen seitens der NBank. Um die Verfahren zu beschleunigen, müsste die NBank wohl personell erheblich aufstocken, aber das liegt nicht in unserer Hand

Regelmäßig taucht bei uns auch als Beschwerde auf, dass den Betrieben mit Verweis auf eine so genannte „Überkompensation“ Rückforderungsbescheide ins Haus flattern, die im Wesentlichen darauf beruhen, dass durch Außer-Haus-Geschäft voll angerechnete Einnahmen entgegengehalten werden, obwohl es ursprünglich geheißen habe, dass die Einkünfte aus dem Außer-Haus-Geschäft nicht berücksichtigt werden sollen. Was sagen Sie zu diesem Vorwurf? Gibt es Ansätze und Argumentationshilfen, um hier mit Erfolg gegenzuhalten?

In der Tat enthalten sehr viele Rückforderungsbescheide der NBank zur November- und Dezemberhilfe als Begründung das Argument der Überkompensation. Nach der Auffassung der NBank und auch anderer Landesbanken entsteht eine Überkompensation, wenn die Gesamtsumme der November- und Dezemberhilfen zusammen mit den tatsächlich erzielten Umsätzen während des Förderzeitraumes, also im Lockdown erzielte Außerhaus-Umsätze im November und Dezember 2020, den Umsatz des Vergleichsmonats im Jahr 2019 übersteigt. Das heißt: Antragstellende sollen durch die Gewährung der Billigkeitsleistung nicht bessergestellt werden als sie im Jahr 2019 standen. So zumindest die Argumentation der NBank: „Keine Besserstellung als im Vorkrisenzeitraum.“

Fundstelle www.bundeswirtschaftsministerium.de:

Für Restaurants gilt eine Sonderregelung, wenn sie Speisen im Außerhausverkauf anbieten. Hier wird die Umsatzerstattung auf bis zu 75 Prozent der Umsätze im Vergleichszeitraum 2019 auf diejenigen Umsätze begrenzt, die dem vollen Mehrwertsteuersatz unterliegen, also die im Restaurant verzehrten Speisen. Damit werden die Umsätze des Außerhausverkaufs – für die der reduzierte Mehrwertsteuersatz gilt – herausgerechnet. Im Gegenzug werden diese Umsätze des Außerhausverkaufs während der Schließungen von der Umsatzanrechnung ausgenommen, um eine Ausweitung dieses Geschäfts zu begünstigen.

Bekanntlich wurden diese Hilfen auf der Grundlage des Umsatzes November und Dezember 2019 berechnet und ausgezahlt, um den Schaden zu kompensieren, den Unternehmen durch Betriebsschließungen erlitten haben. Von den Bewilligungsstellen, also auch der NBank, wurde aber nicht kommuniziert, dass es diese Überkompensationsthematik geben kann – somit sind viele Gastronomen und Steuerberater von der Thematik jetzt überrascht. Es hieß ja vielmehr in den FAQ, dass Außer-Haus Umsätze nicht berücksichtigt werden: „Außer Haus ist außen vor“.

Die Bewilligungsstellen argumentieren bei der Überkompensation mit dem Sinn und Zweck der November- und Dezemberhilfen, diese sollten einen Beitrag zur Kompensation des erlittenen Umsatzausfalles leisten.

Genau hier sehen wir einen möglichen Ansatz für das Widerspruchsverfahren. Wenn Sinn und Zweck der November- und Dezemberhilfe zudem die Motivation der Gastronomie sein sollte, die Bevölkerung auch während des Lockdowns mit hochwertigen Speisen zu versorgen, dann darf es jetzt –Jahre später – keine „Bestrafung“ für die diejenigen geben, die unter äußerst erschwerten Bedingungen den Außer-Haus-Verkauf fortgeführt haben.

Aber: Die Umstände des Einzelfalles sind genau zu prüfen, um die Erfolgsaussichten für Widerspruch und Klage zu beurteilen. Hier sollte die Betriebswirtschaftliche Auswertung (BWA) der Monate November und Dezember 2020 sehr sorgfältig mit der des Vorjahres verglichen werden. Maßgeblich sind meines Erachtens die Gewinne – und nicht nur die Um-

sätze – der Monate November und Dezember 2020, verglichen mit denen aus dem Vorjahr 2019. Diese Zahlen können auch Auswirkungen auf die Höhe der Rückforderung haben. Es kann auch Ziel im Widerspruchsverfahren sein, die Rückforderung zu reduzieren.

Weitere mögliche Argumente für ein Widerspruchsverfahren sind beispielsweise:

Die Rechtsgrundlage für die nachträgliche Anrechnung der Außer-Haus-Umsätze ist nicht erkennbar. Der Außer-Haus-Verkauf in den Monaten November und Dezember 2020 erfolgte unter erschwerten Bedingungen im Lockdown und ist somit gar nicht mit entsprechenden Umsätzen aus dem Vorjahr vergleichbar.

Vertrauensschutz, abgeleitet aus dem Rechtsstaatsprinzip, dürfte bei den Überbrückungshilfen von enormer Bedeutung sein. Die Antragsteller dürfen dabei grds. auf behördliche Entscheidungen vertrauen, also die ursprünglichen Bewilligungsbescheide, die FAQ der Bundesregierung und die ständige Verwaltungspraxis der Bewilligungsstellen.

Ferner ist der Verhältnismäßigkeitsgrundsatz im Schlussabrechnungsverfahren zu beachten.

Bekannt ist mir zu der Thematik „Überkompensation“ bislang nur ein Urteil vom Verwaltungsgericht Hamburg aus dem Jahre 2023, derzeit im Berufungsverfahren vor dem Obergericht Hamburg. Diese Themen werden die Gerichte in den nächsten Jahren sicherlich weiterhin beschäftigen.

Hier benötigen wir höchstrichterliche Rechtsprechung zu diversen Rechtsfragen, die Verwaltungsgerichte beginnen aktuell erst die Auseinandersetzung mit diesem für sie neuen Themenkomplex. Ggf. kann ein Ruhen des Verfahrens beantragt werden.

Von Mitgliedern hören wir mittlerweile öfter, dass sie gegen den Bescheid Widerspruch einlegen möchten.

Was raten Sie in dem Fall den Unternehmen?

Führt ein Widerspruch dazu, dass die Summe, die in vielen Fällen nicht unerheblich ist, zu einer Aussetzung der Zahlungsverpflichtung?

Zum Thema „Überkompensation“ raten wir in den meisten Fällen zum Widerspruch, grundsätzlich ist aber der Einzelfall zu betrachten.

Der Widerspruch hat aufschiebende Wirkung, d.h. die Rückforderung ist bis zu einer rechtskräftigen Entscheidung, also auch in einem eventuell anschließenden Klageverfahren ausgesetzt.

Und was passiert, wenn der Unternehmer seinen Widerspruch zurückziehen möchte?

Der Widerspruchsführer kann grundsätzlich jederzeit seinen Widerspruch zurücknehmen mit der Rechtsfolge der Fälligkeit des Rückforderungsbetrages. ◀

Neuer gesetzlicher Mindestlohn ab 1. Januar 2026

Die Mindestlohnkommission hat entschieden und die Bundesarbeitsministerin im unmittelbaren Nachgang erklärt, dass sie die Entscheidung der Mindestlohnkommission so in die von ihrem Haus verantwortete Verordnung wird einfließen lassen. Einstimmig ist diesmal die Entscheidung der Mindestlohnkommission Ende Juni dieses Jahres ergangen. Danach soll zum 1. Januar 2026 der gesetzliche Mindestlohn auf 13,90 Euro steigen. Ab dem 1. Januar 2027 soll sodann eine Steigerung auf 14,60 Euro erfolgen.

Ausgehend vom derzeitigen gesetzlichen Mindestlohn von 12,82 Euro seit dem 1. Januar 2025 stellt die Steigerung auf 13,90 Euro einen Anstieg um 8,4 Prozent dar. Das ist schon ein gehöriger Schluck aus der Pulle, der für die Betriebe in verschiedenen Wirtschaftsbereichen eine erhebliche Herausforderung darstellt. Mit der zum 1. Januar 2027 dann weiter folgenden Steigerung auf 14,60 Euro ist für zwei Jahre ein Anstieg von insgesamt 13,9 Prozent vom heutigen gesetzlichen Mindestlohn ausgehend eine Ansage. Es wird sich zeigen, wie die Betriebe es schaffen, mit diesem Anstieg umzugehen.

Wenngleich die zum 1. Januar 2026 folgende Erhöhung sich noch unterhalb des aktuellen Einstiegs-Tarifentgelts nach dem Entgelttarifvertrag für das Hotel- und Gaststättengewerbe in Niedersachsen befindet, wird doch die im kommenden Jahr zu erwartende neue Entgeltrunde bei den hiesigen Tarifverhandlungen aufgrund der Entwicklung des gesetzlichen Mindestlohnes unter Druck geraten.

Ein gutes Zeichen ist hingegen, dass die Mindestlohnkommission durch ihre diesmal einstimmige Entscheidung gezeigt hat, dass sie in der Lage ist, einvernehmliche Lösungen unter Würdigung der gesamten Tarifentwicklung in der Bundesrepublik Deutschland zu finden. Auch nicht zu vernachlässigen ist, dass die schnelle Äußerung aus dem Bundesarbeitsministerium zur Übernahme der von der Mindestlohnkommission gemachten Vorschläge zumindest ein wenig die Hoffnung verbreitet, dass Politik erkannt hat, dass die Festsetzung von Vergütung typischerweise nicht ihre Aufgabe ist. ◀

NEU Art. 2656* **Cheesecake Mango Passion**
Gewicht: 1.600g, 1 St./Kt.
fertig gebacken **14port.**

NEU Art. 2834* **Baklava Mischkiste, 2-fach sortiert**
Gewicht: 2.000g, 2 Pl./Kt.
fertig gebacken **60port.**

NEU **voll im Trend**
Art. 330* **veganer Frikadellen Snack, Fleischersatz Greenforce**
Gewicht: 140g, 40 St./Kt.
vorgegart **MADE WITH GREEN FORCE**

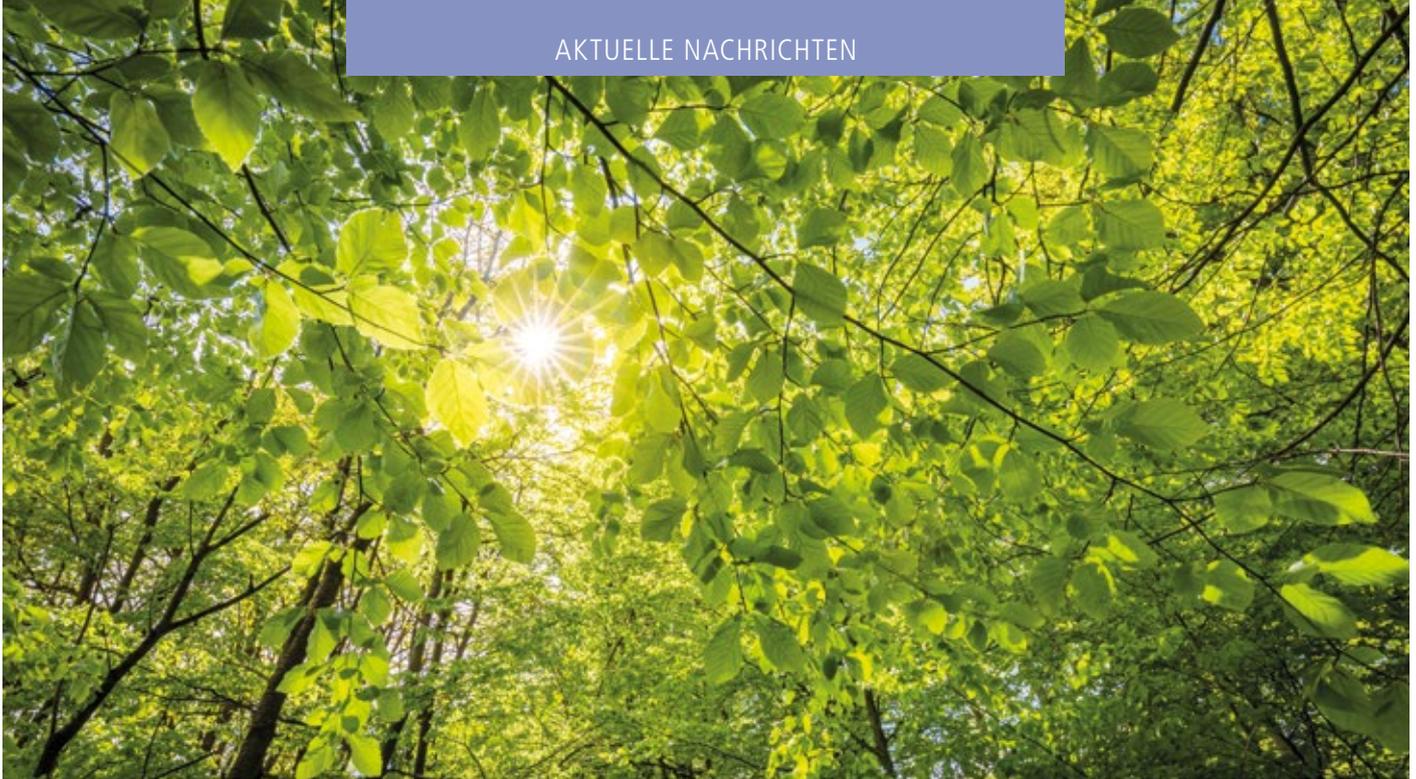
Die **EDNA App**
Unsere Top Kategorien
Jetzt schnell & einfach mit der **EDNA App** bestellen!

EDNA.de Lieferung per Tiefkühl-LKW.
EDNA International GmbH
Collenhoferstraße 3 · 86441 Zusmarshausen
E-Mail info@edna.de

EDNA-HOTLINE
GEBÜHRENFREI 0800 722 722 4 **WHATSAPP 01522 179 55 81**

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de.
Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler. Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servierbeispiele.

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



» Was machen wir, wenn der Sommer bleibt? «

KLIMABEWUSST ZUKUNFT GESTALTEN MIT EINFACHEN MASSNAHMEN GEGEN STEIGENDE TEMPERATUREN WAPPEN

Der Klimawandel ist längst kein abstraktes Zukunftsthema mehr – er ist mitten im Betriebsalltag angekommen. Und obwohl das Wort „Klima“ in vielen Köpfen Ermüdung auslöst, ist die Realität klar: Wer jetzt anpackt, spart Kosten, schützt seine Substanz und punktet bei den Gästen. Die gute Nachricht? Viele Maßnahmen zur Klimaanpassung

sind dabei weder teuer noch kompliziert.

Was tun? Wo anfangen? Und wie aufwendige Fehler vermeiden?

Genau dafür hat die TourismusMarketing Niedersachsen (TMN) praxisnahe und leicht verständliche Materialien zusammengestellt. 13 kompakte Infoblätter

bieten Orientierung zu konkreten Fragen wie:

- Wie schütze ich mein Gebäude vor Hitze?
- Welche Bepflanzung verbessert das Mikroklima?
- Wie nutze ich Kühltechnik effizienter?
- Wie kommuniziere ich meine Nachhaltigkeitsbestrebungen an meine Gäste?

Kostenlose Informationen online abrufbar

Die Infoblätter der TMN geben erste Umsetzungsschritte, zeigen Beispiele aus der Praxis und verlinken weiterführende Angebote – kurz: ein echter Werkzeugkasten für alle, die ihren Betrieb zukunftsfest aufstellen möchten.

Klima Kompakt – Die Toolbox für Gastgeber

Die TourismusMarketing Niedersachsen bietet auf ihrer Website kostenlos 13 kompakte Infoblätter u.a. zu folgenden Themen:

- Hitze, Starkregen, Energiesparen
- CO₂-Fußabdruck und klimaresistente Architektur
- Kommunikation mit Gästen in Zeiten des Klimawandels

Jedes Blatt liefert praxisnahe Tipps, erste Umsetzungsschritte und konkrete Beispiele aus der Branche.

JETZT REINKLICKEN:



Und Ihre Ideen?

Haben Sie selbst clevere Lösungen zur Klimaanpassung für Ihren Betrieb gefunden?

Teilen Sie Ihre Erfahrungen mit uns und werden Teil der Best Practise Börse der TMN auf:

<https://nds.tourismusnetzwerk.info/best-practice/>

Wie Hitzeschutz praktisch funktioniert

1. Gebäude clever verschatten

Steigende Temperaturen setzen nicht nur Gästen zu – auch die Mitarbeitenden und die Energiekosten leiden. Wer aktiv für Beschattung sorgt, kann das Wohlbefinden deutlich steigern.

WAS HILFT?

- **Markisen, Überstände, Sonnensegel:** Senken die direkte Wärmeaufnahme – einfach, effektiv, wartungsarm.
- **Fassadenbegrünung:** Absorbiert CO₂, reflektiert Sonnenstrahlen, bringt Sauerstoff.
- **Bäume:** Spenden Schatten, schaffen Aufenthaltsqualität – erfordern allerdings langfristige Planung.
- **Photovoltaik mit Doppelnutzen:** Produziert Energie und schützt gleichzeitig Dachflächen vor Aufheizung.

IHR ERSTER SCHRITT:

Führen Sie eine Bedarfsanalyse durch: Wo wird es im Sommer am heißesten? Prüfen Sie Möglichkeiten zur Beschattung oder Begrünung und holen Sie ggf. einen Energieberater hinzu.

2. Entsiegelung – mehr Natur, weniger Hitzestau

Versiegelte Flächen wie Parkplätze oder Wege werden im Sommer zu Wärmespeichern und führen zu Austrocknung. Das lässt sich ändern.

WAS HILFT?

- **Teilbegrünte Stellflächen:** Rasengittersteine oder bepflanzte Randbereiche reduzieren Hitze und verbessern die Wasseraufnahme.
- **Bepflanzung ungenutzter Flächen:** Kleine „Klimainseln“ bringen Frischluft und verbessern das Mikroklima.
- **Mulch und bodendeckende Vegetation:** Schützen den Boden vor dem Austrocknen, speichern Feuchtigkeit.
- **Schatteninseln durch gezielte Bepflanzung:** Machen Außenbereiche auch im Hochsommer nutzbar – ohne den Einsatz künstlicher Materialien.

IHR ERSTER SCHRITT:

Begutachten Sie Ihre Freiflächen. Was ließe sich begrünen oder entsiegeln? Ein Gespräch mit einem Landschaftsgärtner lohnt sich fast immer.

3. Kühlgeräte – der Standort macht den Unterschied

Mit steigender Hitze geraten viele Kühlanlagen an ihre Grenzen. Das führt zu steigenden Stromkosten und Innentemperaturen sowie höherem Verschleiß der Geräte.

WAS HILFT?

- **Gute Belüftung:** Kühlaggregate gehören in schattige, luftdurchlässige Räume.
- **Raus aus der Hitze:** Keine Kühlgeräte direkt am Herd, unter direkter Sonneneinstrahlung oder in der Nähe anderer Wärmequellen.
- **Sonnenschutz für Außenaggregate:** Z. B. mit Überdachungen oder Pergolen.
- **Wärmerückgewinnung:** Zentrale Anlagen lassen sich oft optimieren, z. B. mit Wasser-Pufferspeichern.

IHR ERSTER SCHRITT:

Überprüfen Sie den Standort Ihrer Geräte – und bessern Sie gezielt nach. Beschattung oder bessere Belüftung sind oft mit geringem Aufwand realisierbar.

FAZIT: ZUKUNFT BEGINNT IM ALLTAG

Ob Gebäude, Freiflächen oder Technik – mit einfachen Maßnahmen können touristische Betriebe das Klima aktiv mitgestalten. Die Info-Materialien der TMN machen den Einstieg leicht und bieten konkrete Lösungen für jede Betriebsgröße.

Erfolgreicher Incoming-Tourismus für Deutschland



© DZT/Farideh Diehl

POTENZIAL FÜR NIEDERSACHSENS HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Ein Gastbeitrag von Petra Hedorfer, Vorsitzende des Vorstandes der Deutschen Zentrale für Tourismus

Im internationalen Wettbewerb der Destinationen spielt Deutschland in der Champions League: als Kultur- und Städtereiseziel Nummer 1 und als Naturreiseziel Nummer 2 bei den weltweiten Reisen der Europäer sowie als führendes Geschäftsreiseziel weltweit. Und: Der deutsche Incoming-Tourismus ist auf Wachstumskurs. 2024 zählte das Statistische Bundesamt insgesamt 85,3 Millionen internationale Übernachtungen, ein Wachstum von 5,4 Prozent im Vorjahresvergleich.

Noch deutlicher sind die wirtschaftlichen Effekte: 2024 gaben Touristen aus aller Welt für ihre

Deutschlandreisen laut IPK International insgesamt 77,7 Milliarden Euro aus, gut zehn Prozent mehr als im Vorjahr. Ein erheblicher Teil dieser Ausgaben (außer den Anreisekosten) floss als Umsatz in die deutschen touristischen Unternehmen – in Gastronomie, Hotellerie, Einzelhandel und touristische Dienstleister. Deren wirtschaftlicher Erfolg kommt wiederum den Kommunen und Regionen zugute – gerade in den ländlichen Räumen in einem Flächenland wie Niedersachsen ein wesentlicher Faktor. Wirtschaftliche Prosperität macht Orte attraktiver – das zieht Gäste an, die wiederum mit ihren Reiseausgaben neue ökonomische Impulse ermöglichen.

Im Einklang mit der Visitor Economy Strategie steht das weltoffene, zukunftsfähige Reiseland Deutschland für Authentizität und Innovation – attraktiv

für internationale Gäste, Talente sowie Investitionen. Voraussetzung dafür ist selbstverständlich die Tourismusakzeptanz als eine ausgewogene Balance zwischen den Bedürfnissen der Menschen vor Ort und den Ansprüchen der temporären Gäste in den Destinationen.

Das Potenzial, international neue Gäste für das Reiseland Deutschland zu gewinnen und Stammgästen immer wieder neue Reiseanlässe zu bieten, ist groß. Mit fundierter Business Intelligence, internationalem Markt-Knowhow und einem Netzwerk an relevanten Kontakten zur internationalen Reiseindustrie sowie den Medien beraten wir mittelständische Unternehmen in der Markterschließung und effizienten Marktbearbeitung.

Alle Marktteilnehmer können und sollen daran teilhaben. Auf unserem Portal www.germany.travel platzieren wir auf der Trade-Seite Angebote für touristische Betriebe, Hotels und Freizeiteinrichtungen, z.B. auch den GTM 360° Travel Trade Hub. Dieser digitale B2B-Marktplatz für Wissen, Netzwerk und Wachstum im Deutschlandtourismus bietet Informationen zu den Märkten, in denen wir aktiv sind. Zum Beispiel bieten wir Leistungsträgern dort Zugang zu Market Insight-Webinaren, bei denen unsere Auslandskollegen gemeinsam mit Experten vor Ort regelmäßig und kompakt über die marktspezifischen Gegebenheiten in den wichtigsten Quellmärkten des deutschen Incoming-Tourismus informieren. Dazu kommen Veranstaltungen wie die Knowledge Days

mit hochkarätigen Referenten zu aktuellen Themen rund um die digitale Transformation. Unser Activity Board zeigt aktuelle und weltweite Marktaktivitäten, wie marktspezifische Kampagnen, Workshops, Kooperationen, PR-Events oder Roadshows mit attraktiven Beteiligungsmöglichkeiten für Unternehmen, die auf internationalen Märkten Fuß fassen wollen.

Niedersachsen als Bundesland ist mit seiner touristischen Landesmarketingorganisation (TMN) Mitglied bei der DZT. Bereits vier Mal war Hannover Gastgeber des Germany Travel Mart (GTM) – der größten Vertriebsveranstaltung für den deutschen Incoming-Tourismus: 1981, 1990, 1995 und zuletzt 1999 kurz vor der Weltausstellung EXPO 2000 in Hannover.

Um die Attraktivität Deutschlands als Reiseziel weiter zu stärken und die damit mögliche wirtschaftliche Wertschöpfung zu steigern, setzt die DZT auf Basis ihrer zielgruppenspezifischen Adressierung (Sinus Milieus) mit ihren jährlichen Marketingkampagnen auf aktuelle Reisetrends. Neben Kulturtouristen sprechen wir damit auch gezielt Genussreisende an. Leuchttürme im touristischen Angebot Niedersachsens, mit denen wir bei den potenziellen Gästen international punkten können, sind zum Beispiel die UNESCO-Welterbestätten oder die zwölf Restaurants mit Michelin-Sternen ebenso wie touristische Attraktionen im Harz, in der Heide oder auch an der Küste – hier z.B. das Weltnaturerbe Wattenmeer.

Ein entscheidendes Momentum für die Zukunftsfähigkeit ist sicher die Digitale Transformation. Von der Inspiration potenzieller Gäste über global agierende Online Travel-Plattformen bis hin zu individuellen Services sind bereits digitale Lösungen verfügbar. Und in den potenzialstärksten Zukunftsmärkten – beispielsweise China und Indien – erwarten die Kunden ganz selbstverständlich entsprechend digital durchstrukturierte Reiserlebnisse. Mit dem DZT-Knowledge Graph haben wir die Infrastruktur geschaffen, um KI-Anwendungen zu implementieren und auch auf Ebene der Bundesländer verfügbar zu machen. Für den konkreten und rechtssicheren praktischen Einsatz, etwa für die Erstellung von Texten, die Beantwortung von Gästeanfragen, Datenpflege und strategische Analysen, stellt die TourismusMarketing Niedersachsen GmbH (TMN) seit Ende Juli allen Destinationen und touristischen Akteuren im Land kostenlos die KI-gestützte one.intelligence-Plattform zur Verfügung.

Gemeinsam mit den touristischen Marketingorganisationen auf Länderebene, wie der TMN, und den Partnern im Deutschlandtourismus, stärken wir die Strahlkraft der Marke Reiseland Deutschland auf den internationalen Märkten. Alle Unternehmen der mittelständisch geprägten Reisewirtschaft in Deutschland sind eingeladen, diese Drehscheibe zu nutzen und an der wirtschaftlichen Wertschöpfung des Incoming-Tourismus zu partizipieren. ◀

DEUTSCHE ZENTRALE FÜR TOURISMUS (DZT)

Die Deutsche Zentrale für Tourismus (DZT) ist die zentrale Organisation zur Förderung und Entwicklung des Incoming-Tourismus nach Deutschland. Aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages wird sie vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie gefördert, um die mittelständischen Unternehmen der deutschen Tourismuswirtschaft und die Reiseregionen bei der Vermarktung ihrer Angebote auf den internationalen Märkten zu unterstützen. Ziel ist es, zukünftiges Wirtschaftspotenzial zu heben und damit zur wirtschaftlichen Wertschöpfung durch internationale Reisende in Deutschland beizutragen.

Auf der Basis detaillierter Analysen von globalen Reisetrends und marktspezifischer Kundennachfrage vernetzt sie die touristischen Anbieter mit der internationalen Reiseindustrie und entwickelt wirksame Marketingstrategien. Im Fokus steht dabei die Positionierung des Reiselandes Deutschland als serviceorientiertes Qualitätsreiseziel im Wettbewerb der Destinationen.

Ihr internationales Marketing koordiniert die DZT-Zentrale in Frankfurt über 19 Auslandsbüros weltweit.

Sterneregen in Niedersachsen!

SIE WOLLEN AUCH ECHTE STERNE?

Alle Informationen zur Sterneklassifizierung bei Claudia Weiß, weiss@dehoga-niedersachsen.de,
Tel. 0511 3370626 und unter www.hotelsterne.de

Der DEHOGA gratuliert den erfolgreich klassifizierten Hotels



4 STERNE FÜR DAS HOTEL GRAF BENTINCK IN VAREL-DANGAST BESTÄTIGT!

Wir gratulieren herzlich zur erfolgreichen Rezertifizierung mit 4 Sternen! Ein tolles Zeichen für beständige Qualität, herzliche Gastlichkeit und erstklassigen Service an der Nordseeküste. Auf dem Bild: Viviane Bouda (Rezeption & Social Media) und Inhaber Jan Wichmann vom Hotel Graf Bentinck – mit verdienter Freude über die Auszeichnung!



3 STERNE SUPERIOR FÜR DAS HOTEL GROSSE KLUS IN BÜCKEBURG BESTÄTIGT!

Herzlichen Glückwunsch an das Team vom Hotel Grosse Klus in Bückeburg zur erfolgreichen Rezertifizierung mit 3 Sternen Superior! Ein schöner Beleg für kontinuierliche Qualität, liebevolle Gastfreundschaft und ein charmantes Ambiente im Schaumburger Land. Auf dem Bild: Inhaberin Heike Strüwe (l.) mit Jessica Dolle von der Bewertungskommission.



3 STERNE SUPERIOR FÜR WICHMANNS WESERHOTEL IN BRAKE BESTÄTIGT!

Herzlichen Glückwunsch an Anja und Holger Wiechmann zur erfolgreichen Rezertifizierung mit 3 Sternen Superior! Ein tolles Zeichen für Gastlichkeit, Qualität und echtes Engagement an der Weser. Auf dem Bild: die beiden stolzen Gastgeber mit ihren frisch verteidigten Sternen — klasse Leistung!



3 STERNE FÜR FROMMANN'S LANDHOTEL IN BUCHHOLZ BESTÄTIGT!

Glückwunsch an das Team vom Frommann's Landhotel zur erfolgreichen Rezertifizierung mit 3 Sternen! Ein schöner Beweis für herzliche Gastfreundschaft, regionale Küche und Qualität mit Tradition. Auf dem Bild: Max Frommann, Koch Benjamin Kopp und Ausbilderin Birgit Celik – ein starkes Team mit Freude an der Auszeichnung!



3 STERNE FÜR DAS LAND-GUT-HOTEL ALLERHOF IN FRANKENFELD BESTÄTIGT!

Herzlichen Glückwunsch zur erfolgreichen Rezertifizierung mit 3 Sternen! Ein wunderbares Zeichen für beständige Qualität, familiäre Gastfreundschaft und ein schönes Haus mit in der Aller-Leine-Region.

Auf dem Bild: Gastgeberin Kerstin Rodewald-Köhler — stolz auf die verdienten Sterne!



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH NACH OEDERQUART!

Das Hotel von Familie Staats wurde erstmals offiziell mit 3 Sternen klassifiziert – zuvor war es G-klassifiziert. Eine schöne Anerkennung für das kleine, liebevoll geführte Haus im Landkreis Stade, mitten im Alten Land am Elbstrom. Im Bild: Inhaber Uwe Staats und seine Ehefrau Carola, die sich gemeinsam über die Auszeichnung freuen.



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH AN KATJA COHRS UND IHR TEAM VOM WEINHOF GROSS MACKENSTEDT ZUR ERFOLGREICHEN REZERTIFIZIERUNG MIT 4 STERNEN!

Ein wunderbares Zeichen für beständige Qualität, herzliche Gastfreundschaft und eine tolle Adresse für Genießer im Grünen. Auf dem Bild (von links): Martina Steimke, Katja Cohrs sowie Ingrid Bösche von der Bewertungskommission.



OSTE-HOTEL IN BREMERVÖRDE FEIERT ERNEUTE AUSZEICHNUNG MIT 3 STERNEN SUPERIOR

Große Freude im Oste-Hotel: Das engagierte Team rund um die Geschäftsführerin Sylke König-Sander durfte erneut die begehrte Auszeichnung „3 Sterne Superior“ entgegennehmen.

Ein aktuelles Teamfoto fängt den stolzen Moment ein. Es ist Ausdruck eines gelebten Teamgeists, unermüdlicher Arbeit und der gemeinsamen Leidenschaft für exzellenten Service. Von der Aushilfe bis zum Management trägt jeder im Oste-Hotel dazu bei, Gästen täglich Qualität und Herzlichkeit zu bieten. Die erneute Zertifizierung unterstreicht: Das Oste-Hotel bleibt eine erstklassige Adresse in der Region – mit Herz, Hingabe und dem gewissen Extra.

Auf dem Foto (v.l.n.r): Cudi Aslan, Tatjana Franz, Sarah Agyemang-Holst, Sven Hartmann, Sylke König-Sander, Katharina Müller, Marcus Werner, Julia tum Suden, Ann Christin Siemens.

MeineSterne.eu geht online

DIGITALE TRANSFORMATION DER DEUTSCHEN HOTELKLASSIFIZIERUNG

Mit dem Launch von [MeineSterne.eu](#) schlägt die Deutsche Hotelklassifizierung ein neues Kapitel in ihrer über 25-jährigen Geschichte auf: Die neue digitale Plattform ermöglicht es Hotels, ihren Klassifizierungsprozess einfacher, effizienter und auf Wunsch auch vollständig papierlos zu gestalten – von der Antragstellung bis zur abschließenden Bewertung. Ab sofort erhalten klassifizierte Betriebe vor ihrem nächsten Audit einen personalisierten Zugang zum geschützten Webportal, über das sie ihre Klassifizierungsdaten sicher und bequem verwalten können.

Digitalisierung mit Augenmaß – neue Standards für einheitliche Abläufe

Mit [MeineSterne.eu](#) steht Hoteliers ab sofort eine zentrale, digitale Plattform zur Verfügung, die den Klassifizierungsprozess deutlich erleichtert. Dabei bietet das Tool einen durchgängig digital abbildbaren Standard – von der Dateneingabe bis zur Terminvereinbarung. Gleichzeitig bleibt Raum für individuelle Abläufe der regionalen Klassifizierungsgesellschaften. So entsteht ein modernes, aber anschlussfähiges System, das Digitalisierung mit Praxisnähe vereint.

„Mit [MeineSterne.eu](#) läuten wir eine neue Ära der Effizienz und Flexibilität ein. Die Plattform ist ein Meilenstein für die Deutsche Hotelklassifizierung und ein starkes Signal für den digitalen Aufbruch unserer Branche. Sie entlastet Betriebe, senkt den Verwaltungsaufwand und schafft mehr Raum für das, worauf es ankommt: authentische Gastfreundschaft auf höchstem Niveau“, so Markus Luthé, Geschäftsführer der DEHOGA Deutsche Hotelklassifizierung GmbH. Betriebsschließungen oder Rückfragen werden ebenfalls über das Portal abgewickelt. Zudem bietet die Plattform Transparenz durch Einsicht in aktuelle und vergangene Klassifizierungen sowie eine umfassende FAQ-Sammlung zur Unterstützung der Nutzer.

Sterneklassifizierung – verlässlich, geprüft, rechtssicher sichtbar

Gerade im Zeitalter von Künstlicher Intelligenz, automatisierten Bewertungen und zunehmend undurchsichtigen Online-Inhalten bietet die Deutsche Hotelklassifizierung einen verlässlichen Gegenpol. Persönlich überprüfte Standards sorgen für echte Qualität und Orientierung. Durch die digitale Anbindung der Klassifizierungsdatenbank an Buchungs- und Bewertungsportale werden klassifizierte Betriebe jederzeit aktuell und rechtssicher mit ihren Sternen dargestellt – ein klarer Vorteil für Gastgeber und Gäste in der digitalisierten Welt.

Über die Deutsche Hotelklassifizierung

Die Deutsche Hotelklassifizierung sorgt seit über 25 Jahren für eine transparente und objektive Bewertung von Hotels in Deutschland. Sie ist Teil der Hotelstars Union, einer europaweiten Klassifizierungsinitiative mit mehr als 20 teilnehmenden Ländern. Die einheitlichen Kriterien garantieren eine internationale Vergleichbarkeit der Sterne und bieten Hoteliers einen klaren Wettbewerbsvorteil. ◀

DIE VORTEILE MIT MEINESTERNE.EU AUF EINEN BLICK

- **Flexibles Management:** Stammdaten können jederzeit aktualisiert werden.
- **Volle Übersicht:** Alle relevanten Dokumente stehen digital zur Verfügung.
- **Direkte Kommunikation:** Termine, Betriebsschließungen oder Rückfragen werden einfach über das Portal übermittelt.
- **Transparenz:** Einsicht in aktuelle und vergangene Klassifizierungen.
- **Serviceorientiert:** Eine umfassende FAQ-Sammlung unterstützt bei der Anwendung.

„Mit [MeineSterne.eu](#) läuten wir eine neue Ära der Effizienz und Flexibilität ein.“

Markus Luthé, Geschäftsführer
DEHOGA Deutsche Hotel-
klassifizierung GmbH



Es tut sich was

In diesem Jahr findet der **Landesverbandstag** des DEHOGA Landesverbandes Niedersachsen vom **23. bis 25. November 2025 im Maritim Airport Hotel Hannover** in Langenhagen bei Hannover statt.

Dabei haben wir uns ein frisches Programm ausgedacht und werden auch insgesamt der Veranstaltung ein Face Lift geben. Wir werden durch mehrere Fachvorträge Impulse für alle Teilnehmenden setzen, wobei es nicht nur um die Frage gehen wird, wie Gästebindung unter Nutzung neuer Erkenntnisse des Neuromarketing gelingt, sondern auch wie neue Wege der Zusammenarbeit genutzt werden können. Hierfür haben wir anerkannte Experten gewinnen können.

Besonders freuen wir uns auch, dass Niedersachsens Ministerpräsident Olaf Lies sein Kommen zugesagt hat und mit unserem Präsidenten Florian Harry in den Talk gehen wird. Darüber hinaus haben wir noch die eine oder andere Neuerung anlässlich des diesjährigen Landesverbandstages vor. Die Delegierten und Gäste dürfen durchaus gespannt sein.

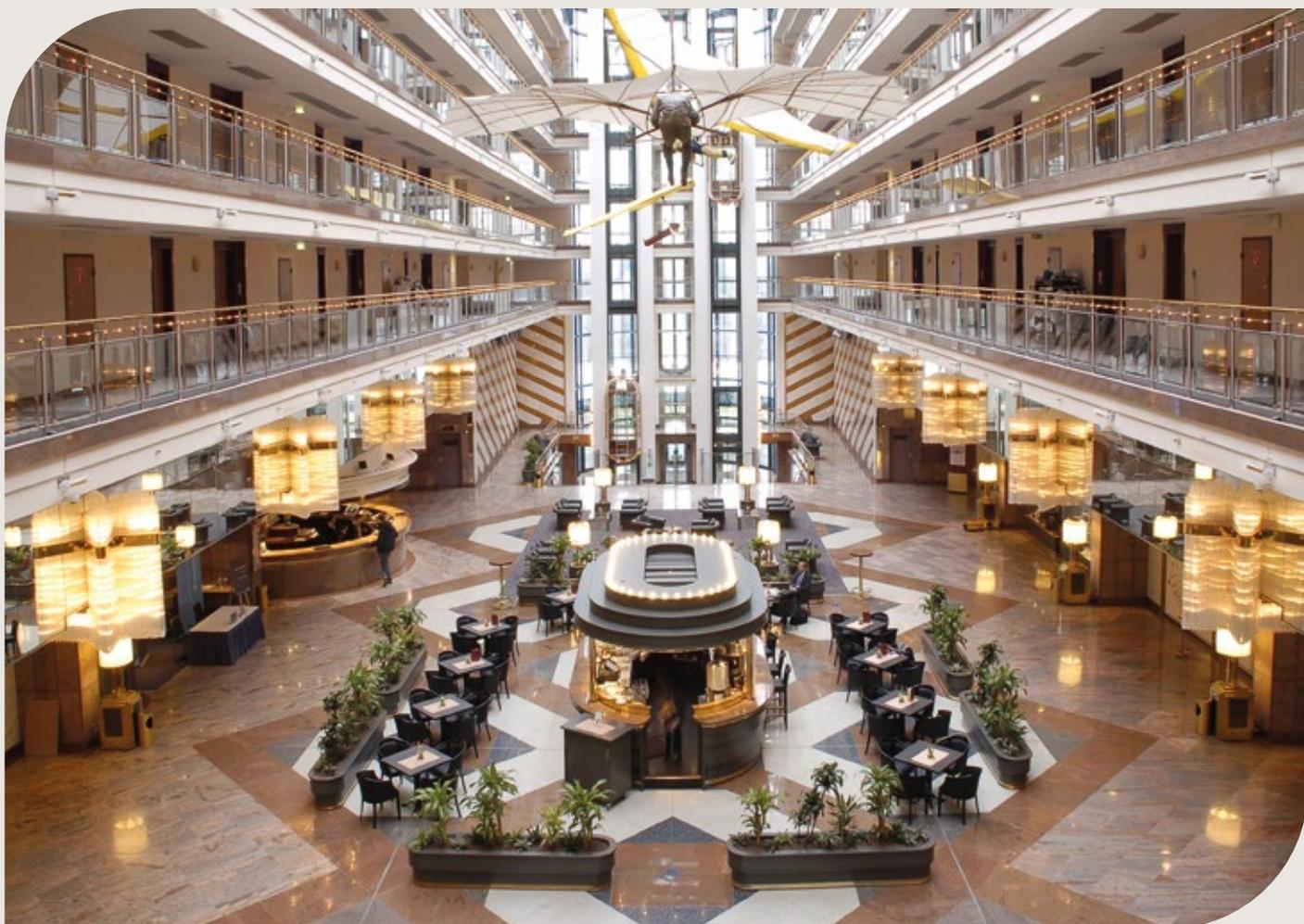
Ihr Team aus dem Landesverbandshaus



Ministerpräsident Olaf Lies hat sein Kommen zugesagt und wird mit DEHOGA-Präsident Florian Hary in den Austausch gehen.

Im Maritim Airport Hotel Hannover kommen die Delegierten zum diesjährigen Landesverbandstag zusammen.

Foto: Niedersächsische Staatskanzlei/Henning Scheffen



MEHR ALS 10.000 HOTELS BEREITS REGISTRIERT

Beteiligung an Sammelklage gegen BOOKING.com noch bis 29. August möglich

Die von HOTREC und mehr als 30 nationalen Hotelverbänden unterstützte pan-europäische Sammelklage gegen [Booking.com](https://www.booking.com) wegen jahrelanger Verwendung kartellrechtswidriger Bestpreisklauseln erfreut sich eines ungebrochen starken Zuspruchs. Mehr als 10.000 Hotels aus ganz Europa haben sich bereits kosten- und risikofrei unter www.mybookingclaim.com zur Teilnahme angemeldet – und die Registrierungen ebbten nicht ab. Angesichts dieser dynamischen Anmeldesituation sowie der aktuell hohen betrieblichen Belastung in vielen touristischen Regionen Europas verlängern die Initiatoren der Sammelklage den Anmeldeschluss einmalig um vier Wochen bis zum 29. August 2025.

Ziel der Klage vor niederländischen Gerichten ist es, die Hoteliers für die durch die Verwendung sogenannter Paritätsklauseln durch [Booking.com](https://www.booking.com) entstandenen finanziellen Schäden zu ermöglichen. Spätestens nach dem Urteil des Europäischen Gerichtshofs vom 19. September 2024 (Az: C-264/23) steht fest, dass diese Klauseln gegen das EU-Wettbewerbsrecht verstoßen haben und europäischen Hotels Schadensersatz zusteht.

Alexandros Vassilikos, Präsident von HOTREC, erklärte: „Europäische Hoteliers haben lange unter unfairen Bedingungen und überhöhten Kosten gelitten. Jetzt ist es an der Zeit, gemeinsam aufzutreten und Wiedergutmachung zu fordern. Diese gemeinsame Initiative sendet eine klare Botschaft: Missbräuchliche Praktiken im digitalen Markt werden von der Hotellerie in Europa nicht hingenommen.“

Die Klage wird von einem internationalen Team aus erfahrenen Wettbewerbsjuristen, Prozessanwälten und Ökonomen begleitet

und von der Stiftung Hotel Claims Alliance eingebracht, um eine einheitliche und effiziente Durchsetzung in ganz Europa zu ermöglichen. Aufgrund der Deckungszusagen eines Prozessfinanzierers ist die Teilnahme für Hotels komplett kostenfrei und risikolos.

Markus Luthe, Hauptgeschäftsführer des Hotelverbandes Deutschland (IHA) und Vorsit-

zender der HOTREC-Arbeitsgruppe Distribution, zog ein Zwischenfazit: „Die Sammelklage erfährt einen überwältigenden Zuspruch. Wir freuen uns über die bisher schon enorme Resonanz. Die Verlängerung der Registrierungsfrist bis zum 29. August trägt dazu bei, dass alle interessierten Hotels trotz Hochsaison eine angemessene Chance zur Teilnahme haben.“ ◀

**HOTELVERBAND
IHA
DEUTSCHLAND**

DEHOGA

„Kleine und große Hotels profitieren gemeinsam, wenn die Branche zusammensteht und vom größten Vertriebspartner Fairness einfordert.“

Markus Luthe
Geschäftsführer Fachbereich Hotellerie im DEHOGA
Hauptgeschäftsführer Hotelverband Deutschland (IHA)

ANMELDUNG BIS

29. AUGUST 2025

mybookingclaim.com

EU-Kommission erarbeitet Code of Conduct gegen Fake-Bewertungen

Gefälschte Bewertungen stellen für die Hotellerie eine wachsende Herausforderung dar. Die Europäische Kommission erarbeitet daher gemeinsam mit Verbänden, Plattformen und Hoteliers einen verbindlichen Verhaltenskodex gegen Fake-Bewertungen. Der Hotelverband Deutschland (IHA) ist von Beginn an aktiv in diesen Prozess eingebunden. Parallel dazu informiert HOTREC mit einer europäischen Kampagne, wie wichtig transparente Standards und rechtssichere Lösungsverfahren sind.

Immer häufiger sehen sich Hotels mit gefälschten Online-Bewertungen konfrontiert – ein Problem, das nicht nur das Vertrauen potenzieller Gäste erschüttert, sondern auch erhebliche wirtschaftliche Schäden verursacht. Laut aktuellen Studien geben rund 72 % aller Reisenden an, dass Online-Bewertungen ihre Buchungsentscheidung beeinflussen. Umso wichtiger ist es, dass diese Bewertungen authentisch und glaubwürdig sind.

Die Europäische Kommission hat sich dieses Themas angenommen und erarbeitet aktuell gemeinsam mit Branchenverbänden (wie dem IHA Hotelverband), Plattformen und Hoteliers einen Code of Conduct gegen Fake-Bewertungen. Ziel ist es, unterhalb der Schwelle gesetzlicher Vorgaben klare Standards zu schaffen, um die Transparenz und Integrität von Bewertungen zu stärken und Manipulationen gezielt zu ver-

hindern. Der Kodex soll unter anderem Verpflichtungen für Plattformen enthalten, wirksame Mechanismen zur Überprüfung von Bewertungen einzurichten und Hoteliers angemessene Möglichkeiten zur Abwehr von Fälschungen einzuräumen.

gehört die Forderung nach klaren Lösungsverfahren für nachweislich falsche Bewertungen sowie transparenten Prüfverfahren für strittige Gästekommentare. Auch die datenschutzrechtlichen Vorgaben der Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) müssen gewahrt

Flankiert wird die Initiative durch eine breit angelegte Informationskampagne unseres europäischen Dachverbandes HOTREC. Diese sensibilisiert mit einem Video und Social-Media-Beiträgen für die Gefahren gefälschter Bewertungen und zeigt, wie wichtig der Schutz authentischer Gästemeinungen ist. HOTREC verweist dabei auch auf die relevanten europäischen Rechtsgrundlagen, etwa die EU-Richtlinie über unlautere Geschäftspraktiken (UGP-Richtlinie) sowie die Verbraucherrechte-Richtlinie, die Plattformen und Anbieter zur Bereitstellung verlässlicher Informationen verpflichten.

Wir werden den Prozess zur Ausarbeitung des Code of Conduct auch weiterhin aktiv begleiten und uns für verbindliche Qualitäts- und Rechtssicherheitsstandards einsetzen. Die Veröffentlichung des Code of Conduct ist für das dritte Quartal 2025 geplant. Denn nur wenn Gäste auf ehrliche und echte Bewertungen vertrauen können, bleibt der faire Wettbewerb in der Hotellerie gesichert. ◀



Im Rahmen der Mitwirkung des IHA Hotelverbandes seit Beginn der Erarbeitung des Code of Conducts setzen wir uns insbesondere dafür ein, dass Hoteliers nicht nur passiv auf Bewertungen reagieren, sondern aktiv Schutzmaßnahmen nutzen können. Dazu

bleiben, wenn personenbezogene Daten in Bewertungsprozessen verarbeitet werden. Außerdem galt und gilt es, überbordende Pflichten für Hotels abzuwehren, wenn sie Bewertungen über Widgets und ähnliche Tools auf ihren Websites einbinden.

Tourismustag Niedersachsen:

„Zukunft gestalten: digital, nachhaltig, erlebnisstark!“

28. UND 29. OKTOBER 2025



Wie kann der Tourismus in Niedersachsen auch morgen erfolgreich, lebendig und zukunftsfähig sein? Antworten auf diese Frage liefert der 21. Tourismustag Niedersachsen am 28. und 29. Oktober 2025 in Osnabrück. Unter dem Motto „Zukunft gestalten: digital, nachhaltig, erlebnisstark!“ lädt die IHK Niedersachsen (IHKN) Fachleute aus Hotellerie, Gastronomie, Freizeiteinrichtungen, Tourismusorganisationen, Politik und Verwaltung zum landesweiten Branchentreffen ein.

Auch Niedersachsens Wirtschaftsminister Grant Hendrik Tonne wird vor Ort sein und sich mit den Teilnehmern zum Stand und zur Zukunft der niedersächsischen Tourismuspolitik austauschen.

Im Mittelpunkt des Tourismustags stehen aktuelle Zukunftsthemen, die die Branche bewegen: die neusten Entwicklungen in Sachen KI, Inspiration aus der Gastronomie, erfolgreiche Ansätze in der Personalgewinnung und zukunftsweisende Projekte im Gesundheitstourismus.

„Der Tourismus in Niedersachsen muss sich gerade mit ganz vielen Themen beschäftigen. Wir möchten uns der Frage widmen, wie die Tourismuswirtschaft auch morgen erfolgreich, lebendig und zukunftsfähig sein kann. Dabei ist die Zukunft etwas, das wir mitgestalten können. Wie? – Das werden uns Zukunftsexpertin Birthe Menke und Tourismusberater Oliver Becker zeigen“, gibt IHKN-Tourismussprecherin Kerstin van der Toorn einen kleinen Ausblick auf die Tagung. Die Teilnehmenden

erwartet dazu ein vielfältiges Programm aus Fachvorträgen, Workshops und Podiumsdiskussionen.

Veranstaltet wird der Tourismustag von der IHK Niedersachsen und der IHK Osnabrück - Emsland - Grafschaft Bentheim. Partner sind die Tourismusgesellschaft Osnabrücker Land, die Stadt Osnabrück, Marketing Osnabrück, die Sparkasse Osnabrück, der DEHOGA Niedersachsen, die TourismusMarketing Niedersachsen, der Heilbäderverband Niedersachsen und der Tourismusverband Niedersachsen sowie die kommunalen Spitzenverbände.

Alle Informationen sowie die Möglichkeit zur Anmeldung finden Sie unter www.tourismustag-niedersachsen.de. ◀

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@rued.info
www.rued.info

8 Tage zur Probe
Verkäufer gesucht

ADAC UND DEHOGA ZERTIFIZIEREN
MOTORRADFREUNDLICHE HOTELS

Braunschweiger Hof in Bad Harzburg ausgezeichnet

Egal ob Harz, Weserbergland oder der Deister: Niedersachsen begeistert Motorradliebhaber mit Ausflugshighlights und bietet so einige touristische Hingucker. Mit den umliegenden kurvenreichen Landschaften sowie der Lage im Harz begeistert auch Bad Harzburg Biker als ein beliebtes Ausflugsziel.

inhaber Miriam und Dirk Bartels. Gratulationen zur Auszeichnung gab es zudem vom neuen Geschäftsführer der Bad Harzburger Kur-, Tourismus- und Wirtschaftsbetriebe Christian Klamt und dem noch amtierenden Geschäftsführer Bernd Vollrodt.

Anforderungen für die Auszeichnung

Dort zeichneten der ADAC Niedersachsen/Sachsen-Anhalt und der DEHOGA Niedersachsen das Hotel Braunschweiger Hof in Bad Harzburg als motorradfreundliches Hotel aus. „Das Zertifikat hebt passende Unterkünfte für Motorradfahrer hervor und liefert eine wertvolle Orientierungshilfe. Wir freuen uns, dass das Hotel Braunschweiger Hof jetzt auch dieses Prädikat trägt“, erklärt Thomas Mohr vom ADAC Niedersachsen/Sachsen-Anhalt. Gemeinsam mit Jens Lutz, Vorsitzender des DEHOGA Kreisverbandes Harz, überreichte er das Zertifikat sowie das offizielle Zertifizierungsschild an die Hotel-

ADAC und DEHOGA haben bereits einige Hotels im Harz und anderen niedersächsischen Regionen ausgezeichnet und planen noch mehr Zertifizierungen, um Motorradfahrer bei ihrer Tourenplanung zu unterstützen und ihnen verlässlich anzuzeigen, wo sie passgenaue Qualität erwarten können. Weitere Kriterien dafür sind u. a. kurzfristige Buchungsmöglichkeiten für eine Nacht, Werkzeug und Pflegematerial und Informationsmaterial für Biker. Die Hotelbetriebe müssen 12 Mindestanforderungen erfüllen sowie mindestens sechs von 18 zusätzlichen Leistungen bieten. ◀



Die Auszeichnung „motorradfreundliches Hotel“ wurde kürzlich an den Braunschweiger Hof übergeben. Foto: ADAC Niedersachsen/Sachsen-Anhalt

☆☆ EDNA ☆☆

QUALITÄT
ist unsere
MISSION

Verpackungskonzepte

Zeitungsluck

EDNA Service WELT
QUALITÄT IST UNSERE MISSION

Art. 57420*
Zeitungspapier
„Cocina de Vanguardia“,
29 x 30 cm
500 St./Kt.
Service-Welt

Art. 57555*
Burgerbox
„Zeitung“
200 St./Kt.
Service-Welt

Auch als Sandwich-Box erhältlich!
Art. 57569

Die Vorfreude steigt!

Art. 150520*
Bayerisches Giga-Herz + Wunschtext, blau/weiß
Maße: L 50,0 x B 50,0 cm
Gewicht: 1.200 g, 1 St./Kt.
Service-Welt

Die **EDNA App**

Unsere Top Kategorien

Burger, Sandwiches, Tartar, Mischkisten, Vegetarisch

Jetzt schnell & einfach mit der EDNA App bestellen!

EDNA.de

EDNA International GmbH
Collenhoferstraße 3 · 86441 Zusmarshausen
E-Mail info@edna.de

EDNA-HOTLINE

GEBÜHRENFREI 0800 722 7224 **WHATSAPP** 01522 179 5581

Instagram, Facebook, X, TikTok, LinkedIn, YouTube, WhatsApp

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de.
Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler. Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servierbeispiele.

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

Durch Abfallmessungen Geld einsparen!



Täglich entstehen in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) Lebensmittelabfälle (LMA): Im Lager, bei der Produktion, in der Ausgabe oder in Form von Tellerresten. Doch wo entstehen sie bei Ihnen? Sind es vermehrt Tellerreste oder ist das Buffet am Ende noch voll und die liebevoll angerichteten Speisen müssen anschließend ungenutzt entsorgt werden?

Wer weiß, wo die Abfälle in der eigenen Küche entstehen,

kann Maßnahmen zur Reduzierung treffen! Und viele positive Erfahrungen in der AHV zeigen bereits, dass es vielen Betrieben dadurch gelungen ist, LMA einzusparen, je nach Art und Größe rund 30 %. Umgerechnet können so zwischen 5.000 und 70.000 Euro im Jahr eingespart werden. Denn ein Liter LMA wird mit 4 Euro kalkuliert: durch Einkauf, Energiekosten für Kühlung und Produktion sowie Entsorgung. Je nach Branche können es

ca. 0,25 – 0,50 Euro pro Mahlzeit sein.

Die Verringerung der Verschwendung ist ein Ziel der 17 globalen Nachhaltigkeitsziele und der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung. Es ist eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe. Die AHV hat dabei eine große Hebelwirkung zur positiven Veränderung! Doch leider überschätzen einige Betriebe den Zeitaufwand des Messens – und unterschätzen ihre eigenen Abfälle. Überprüfen Sie, ob Ihre Einschätzung richtig ist!

Das Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen (ZEHN) möchte anlässlich der bundesweiten Aktionswoche „Zu gut für die Tonne!“ (29.09.-06.10.2025) dazu motivieren, die Abfälle mindestens eine Woche lang zu messen. Benötigt werden nur eine Waage, ein Restbehälter und ein Protokoll. Die Ergebnisse helfen dabei, sinnvolle

Maßnahmen zur Verringerung einzuleiten – und so Geld zu sparen und ethische Verantwortung zu übernehmen.

Interessierte Betriebe melden sich bis zum 25. September 2025 beim ZEHN, wenn sie eine Messwoche durchführen werden. So erhalten sie vom ZEHN Materialien für ihre Öffentlichkeitsarbeit, z. B. für ihre Gästekommunikation. ◀

E-SERVICE

Weitere Informationen zur Teilnahme, Messprotokolle und -tools sowie Good-Practice-Beispiele finden Sie auf www.zehn-niedersachsen.de/restemessen

Machen Sie jetzt mit! Seien Sie ein Vorbild, zeigen Sie Ihr Engagement und lassen Sie uns gemeinsam eine positive Veränderung erreichen!

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

Sensationelles Angebot für den Herbstworkshop



AM 26. UND 27. OKTOBER IM 5*-KASTENS HOTEL LUISENHOF IN HANNOVER

Ein spezielles Angebot mit Kollegenkonditionen bietet das 5-Sterne Kastens Hotel Luisenhof extra für die Teilnehmer des Herbstar-

beitskreises vom Jungen DEHOGA Niedersachsen. Nicht nur das Hotel, sondern auch das Thema sind spannend und interessant.

Mit dem Thema „Agile Unternehmensführung – Führung neu denken“ werden die Teilnehmer sich über die veränderten Gästewünsche, Trends und den Fachkräftemangel austauschen und lernen etwas über Führung von morgen. Denn heute sind andere Führungsmodelle und Persönlichkeitsmerkmale bei Betriebsinhabern und Führungskräften nötig als in der Vergangenheit.

Zusätzlich wird ein Experte zum Thema „Einführung von KI und digitalen Helfern im Alltag – wie

fange ich an?“ vor Ort sein. Dabei wird das Thema nicht von der technischen Seite, sondern von der betrieblichen Seite aus (was brauche ich eigentlich) beleuchtet – in deutscher Sprache!

Die Sprecher des Jungen DEHOGA freuen sich, viele Junioren zum nächsten Treffen begrüßen zu können. Die Einladung wird rechtzeitig versendet und kann dann auch unter www.dehoga-niedersachsen.de/ueber-uns/junger-dehoga/ueber-uns/ abgerufen werden. ◀



KI-Kompetenz für Hotellerie & Gastronomie

PRAXISNAH UND BIS ZU 100 PROZENT GEFÖRDERT

Buzzwords und Tech-Jargon wie LLMs oder Machine Learning hören wir beim Thema KI heutzutage mehr als genug. Doch sind wir mal ehrlich – im Tagesgeschäft zählt nur, was Ihren Gästen nützt: schnellere und bessere Abläufe, persönlicher Service, weniger Stress hinter den Kulissen.

Genau an dieser Stelle setzt die neue KI-Weiterbildung des Digital Instituts des Mittelstands an. Statt sich an Tools oder technischem Fachjargon abzuarbeiten, beginnt sie dort, wo sich Gastwirte und Hoteliers am besten auskennen – nämlich bei ihrem eigenen, individuellen Betrieb. Die Mission beim

Digital Institut: Business Experten ohne Tech-Wissen befähigen, KI für Ihren eigenen Unternehmenskontext wirklich zu verstehen und sinnvoll nutzbar zu machen.

Das Konzept dahinter: wöchentliche, praxisnahe und interaktive Lerneinheiten, kleine Gruppen, individuelles Sparring. Und es geht nicht nur um die Technologie, sondern besonders auch um ethische, rechtliche und organisatorische Aspekte.

Zusätzlich erarbeiten die Teilnehmer während des Kurses einen konkreten KI-Prototypen für ihren Betrieb. KI- oder IT-Vorkenntnisse sind nicht notwendig. Viel

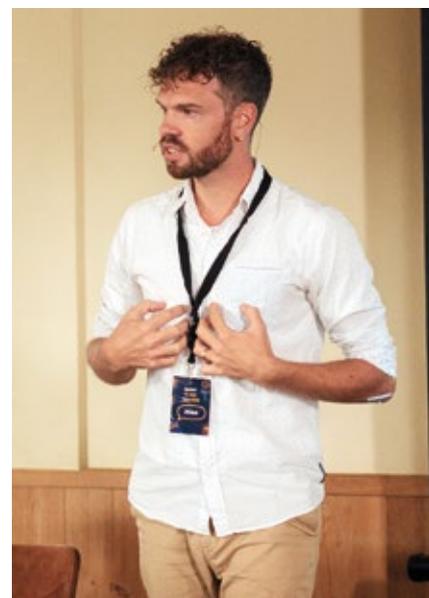
wichtiger: Branchenwissen, Mut und Neugier. Dann halten die Teilnehmer nicht nur ein offizielles Abschluss-Zertifikat in Händen, sondern auch eine konkret nutzbare KI-Prototyp, der im eigenen Betrieb bereits echten Wert schafft.

Besonders spannend: Die Kosten für die Weiterbildung sind über das Qualifizierungschancengesetz bis zu 100 Prozent förderbar. Und damit es im Team während der Ausbildung keine Lücke gibt, sind zusätzlich bis zu 80 Prozent Lohnkostenzuschuss möglich. Der Weg zur individuellen KI-Strategie wird so mehr als kostenneutral. ◀

INFO-SERVICE

Sie wollen mehr zu diesem Thema erfahren?

Melden Sie sich gerne mit dem Stichwort DEHOGA Niedersachsen direkt beim Geschäftsführer des Digital Institut des Mittelstands, Jörg Winterhoff unter winterhoff@din-mittelstand.de



STROM & GAS: Was sich für Hotels und Restaurants ändert



Die Energiepreise sind im Jahr 2025 zwar im Vergleich zum Vorjahr gesunken, doch Deutschland bleibt weiterhin das Land mit den höchsten Energiepreisen in Europa. So entstehen nach wie vor Belastungen für das Hotellerie- und Gastronomie-Gewerbe auf einem sehr hohen Niveau. Zusätzlich sorgt für Enttäuschung, dass die von der Bundesregierung angekündigte Senkung der Stromsteuer nun doch nicht umgesetzt wird. Außerdem wirken sich gestiegene Netzentgelte und der CO₂-Preis voll auf die Energiekosten aus – das spüren viele Betriebe deutlich.

Für Mitglieder des DEHOGA Niedersachsen ist es daher wichtiger denn je, die Entwicklungen auf dem Energiemarkt zu beobachten und ihre Energieverträge regelmäßig zu überprüfen. Insbesondere der weiter steigende CO₂-Preis

verteuert fossile Energieträger. Hinzu kommen höhere Netzentgelte und Umlagen, die regional unterschiedlich stark ausfallen können.

Ein weiteres Novum: Seit Juni 2025 sind die neuen regulatorischen Vorgaben der Bundesnetzagentur in Kraft getreten. Kern der Neuerung ist die Umstellung des Lieferantenwechsels, der künftig innerhalb von 24 Stunden abgeschlossen und an jedem Werktag möglich sein muss. Daher wird die Änderung als „Lieferantenwechsel 24 Stunden“ bezeichnet. Im Rahmen der Umstellung entfällt künftig die Möglichkeit, als Energielieferant rückwirkend Verbrauchsstellen zur Netznutzung an- oder abzumelden.

Für Hoteliers und Gastronomen stellt sich die Frage: Wie sichere

ich meinen Betrieb die besten Energiepreise ohne unnötige Risiken einzugehen? Wer seine Energiekosten dauerhaft im Griff behalten will, braucht einen klaren Überblick über Verbrauch, Vertragslaufzeiten und Marktentwicklungen.

Seit über 26 Jahren unterstützt die Ampere AG als unabhängiger Energiedienstleister Hotels und Gastronomiebetriebe in Niedersachsen. Wir übernehmen für alle DEHOGA Niedersachsen-Mitglieder das komplette Energiebezugsmanagement, analysieren Verbrauchsdaten, verhandeln Konditionen und sorgen für transparente, verlässliche Strom- und Gasverträge – damit Sie sich auf das Wesentliche konzentrieren können: Ihre Gäste. ◀

INFO-SERVICE

Lassen Sie Ihre Energiesituation kostenfrei von Ampere bewerten:

Energieberatung in der Zentrale:

energie@ampere.de

Tel. 030 28 39 33 800

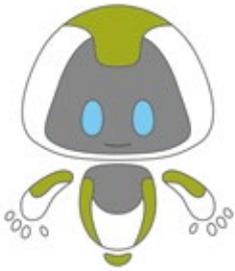
Energieberatung Vor-Ort:

Keanu-John Borchers

Tel. 0151 518 38 504

keanu.borchers@ampere.de





POINTCHAMP®

Auf den Punkt gebracht

DIGITALES MITARBEITERMANAGEMENT, DAS WIRKLICH ENTLASTET

Einfach, klar, effizient – so soll Mitarbeitermanagement heute sein. Genau das bietet Pointchamp: eine digitale Lösung, die komplexe HR-Prozesse mit wenigen Klicks abbildet und individuell anpassbar bleibt.

Ob Zeiterfassung, Abwesenheiten, Schichtenplanung, Onboarding, KI gestützte Wissensweitergabe, die so wichtige Mitarbeiterkommunikation oder Feedbacksysteme – Pointchamp führt alles in einer Oberfläche zusammen und bringt Struktur in den Alltag.

Im Mittelpunkt steht nicht nur die Software, sondern ein ganz-

heitlicher Ansatz: von der Erstberatung über die Einrichtung bis zum laufenden Support. „Wir begleiten unsere Kunden partnerschaftlich und denken mit“, lautet das Prinzip. Ziel ist es, Unternehmen den Rücken freizuhalten, damit sie sich auf das Wesentliche konzentrieren können.

Gerade kleine und mittelständische Betriebe profitieren, da keine tiefgreifende IT-Infrastruktur notwendig ist. Pointchamp funktioniert browserbasiert und auf allen Geräten, vom PC bis zum Smartphone. So lässt sich die Lösung schnell einführen und unkompliziert im Team einsetzen.

Besonders geschätzt sind die modularen Erweiterungen: etwa das Onboarding-Modul, das neue Mitarbeitende mit Checklisten, Begrüßungsnachrichten und einem reibungslosen Einstieg unterstützt. Oder das smarte Belohnungssystem, mit dem Wertschätzung im Alltag sichtbar wird. Für alle, die lieber mit Daten als Zettelwirtschaft arbeiten, bietet Pointchamp transparente Auswertungen und einfache Verwaltung aller Personalprozesse.

Der Anspruch: HR-Prozesse so zu gestalten, dass sie nicht Zeit kosten, sondern Zeit sparen – und dabei technisch wie menschlich überzeugen. ◀

INFO-SERVICE

Mehr Informationen:
www.pointchamp.de oder
 direkt bei:
peter.kohlen@pointchamp.de



MOBIL-CLEAN
Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

Anlagen-Check
MOBIL-CLEAN
 KOSTENLOS

☎ 05173 - 9 21 88
www.mobil-clean.de

Seit 40 Jahren betriebswirtschaftliche Beratung für das Gastgewerbe
 Machen Sie Ihr Unternehmen fit für die aktuellen Herausforderungen!

Betriebswirtschaftliche Beratung
 Lohnkostenoptimierung
 Existenzgründungsberatung
 Sanierungsberatung

Jetzt informieren!
www.brinkmann-unternehmensberatung.de
 05265 9495-0

HAGOLA

GUTEN APPETIT!
 Heiß und lecker – herzhafter Genuss mit den Bain Maries von HAGOLA

- Warmhaltung mit oder ohne Wasser
- stufenlose Temperaturregelung
- verschiedene Modelle und Größen

www.hagola.de |

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

Neues ADFC-Zertifikat für Sportradreisende: Bett+Bike Sport startet 2025

Der Radtourismus in Deutschland wird sportlicher: Gravelbikes, Rennräder und E-Mountainbikes liegen im Trend – ebenso wie die Suche nach passgenauen Unterkünften. Die ADFC Bett+Bike Service GmbH reagiert auf diese Entwicklung mit einem neuen, eigenständigen Zertifikat: Bett+Bike Sport. Es richtet sich gezielt an Unterkünfte, die ambitionierte Freizeit- und Sportradler ansprechen wollen.

Seit 30 Jahren zertifiziert Bett+Bike fahrradfreundliche Unterkünfte und ist als ADFC-Qualitätsstandard im Radtourismus etabliert. Das neue Zertifikat Bett+Bike Sport reagiert auf veränderte Bedürfnisse von Radreisenden und den Wandel in vielen Tourismusregionen.

Mehr Tempo, mehr Technik – neue Anforderungen

Was 2012 als Zusatzzertifikat begann, wird jetzt eigenständig: Mit Bett+Bike Sport schaffen ADFC und Bett+Bike einen klaren Qualitätsrahmen für Unterkünfte, die sich auf die Bedürfnisse sportlich aktiver Radurlauber einstellen möchten – unabhängig von Unterkunftsart und Region.

Neue Anforderungen – neue Chancen

Zum erweiterten Serviceangebot für sportlich aktive Radreisende gehören abschließbare Fahrradabstellmöglichkeiten, ein Waschplatz fürs Rad und Werkzeuge für Sportbikes sowie eine individuelle Tourenberatung. Auch Duschmöglichkeiten am Abreisetag werden angeboten, um Gästen maximale Flexibilität zu ermöglichen. Ein besonderer Fokus liegt auch auf Zusatzleistungen wie Leihangeboten für Sporträder oder E-Bikes und einem erweiterten Frühstücks- und Verpflegungsangebot. Die Aufnahme von Gästen für nur eine Nacht wird künftig nicht mehr als Pflichtkriterium geführt, kann aber weiterhin als zusätzliche Serviceleistung angeboten werden – besonders attraktiv für flexible und spontane Gäste.



Foto: Philipp Herfort

Touristische Infrastruktur zieht nach

Der Ausbau radsportspezifischer Infrastruktur zeigt sich bundesweit – vom Mountainbike-Mekka im Schwarzwald über Gravelbike-Strecken in der Uckermark bis hin zu Rennradrouten entlang der Mittelgebirge. Immer mehr Destinationen setzen gezielt auf sportliche Aktivurlauber – mit entsprechendem Bedarf an passenden Unterkünften. Bett+Bike Sport schafft dafür ein verbindliches Qualitätszertifikat.

Marke mit Geschichte – Qualitätszertifikat mit Zukunft

Bett+Bike blickt auf 30 Jahre Erfahrung im Fahrradtourismus zurück. Was einst mit dem

Ziel begann, Radfahrenden eine sichere Unterkunft für eine Nacht zu bieten, ist heute ein anerkanntes Qualitätsversprechen von radfreundlichen Gastgeber für alle Typen von Radreisenden.

Mit Bett+Bike Sport stärkt der ADFC gezielt das Segment des aktiven Radtourismus – und unterstützt Destinationen, Gastgeber und Gäste beim Wandel hin zu mehr Aktivität und Gesundheit, Nachhaltigkeit und Komfort. ◀

Weitere Informationen und Anmelde-möglichkeit unter www.bettundbike.de/unterkunft-werden/sport

Küttner Personalbuch 2025

In inzwischen 32. Auflage ist ein Klassiker und wertvoller Ratgeber zur Personalarbeit aus dem Verlag C. H. Beck in diesem Jahr neu erschienen – der KÜTTNER. Mit beiliegender vierseitiger Stichwortübersicht inklusive halbjährlicher Online-Aktualisierungen und dazugehörigem Code, mit dem die Freischaltung der KI-Anwendung, gültig bis 31.05.2026, und gleichzeitig auch der Zugang zum Online-Modul erfolgen, gibt es hilfreichen Zusatznutzen.

Von A wie Abfindung bis Z wie Zurückbehaltungsrecht erhalten in der Personalarbeit tätige Personen schnelle und zielführende Informationen, wobei in der gewohnten Manier des Werkes jedes Stichwort in drei Rubriken abgehandelt wird, so dass nicht nur präzises Wissen zum Arbeitsrecht präsentiert wird, sondern jeweils auch die Bezüge des Themas zum Lohnsteuerrecht und Sozialversicherungsrecht dargestellt werden.

Und auch neuen Feldern wie künstlicher Intelligenz widmet sich das Werk, denn es gilt ja zu berücksichtigen, dass es in der heutigen Arbeitswelt sehr wohl hilfreich und auch aus rechtlicher Sicht sinnvoll ist, beispielsweise

Beschäftigten klar vorzugeben, welcher Umgang mit generativen Dialog-Programmen gestattet ist oder eben nicht, beispielsweise wie KI-Anwendungen in Sachen Mitarbeitendenrecruiting oder beim Personalmanagement zum Einsatz kommen.

Natürlich bringt das Werk auch in Sachen Rechtsprechung die wichtigsten Schlagworte betreffend Beschäftigungsverhältnisse auf den neuesten Stand. Dabei wurde insbesondere auch die neuere Rechtsprechung des Europäischen Gerichtshofs und ihm folgend des Bundesarbeitsgerichts hinsichtlich des Anspruchs auf Überstundenzuschläge für Teilzeitbeschäftigte und die Änderung zur bisherigen Rechtslage dargestellt.

Mit dem Küttner auf dem Schreibtisch lässt sich fraglos sagen, dass mit Personalfragen betraute Personen ein gutes Rüstzeug haben, um sich über die maßgeblichen Fragen, die das (Arbeits-)Leben so mit sich bringt, schnell zu informieren. ◀

Mark Alexander Krack
Rechtsanwalt (Syndikusrechtsanwalt)
Fachanwalt für Arbeitsrecht



Küttner
Personalbuch 2025 Chat-Book
Handbuch
32. Auflage 2025, 3.393 Seiten
gebunden, 199,00 Euro
ISBN 978-3-406-83252-9

Abschaltung der OS-Plattform

WEBSITE ANPASSEN

Die Europäische Plattform für Online-Streitbeilegung („OS-Plattform“) wurde zum 20. Juli 2025 gemäß Verordnung (EU) 2024/3228 eingestellt. Grund ist die geringe Nutzung der Plattform und die damit verbundene mangelnde Kosteneffizienz.

Mit der Abschaltung entfallen die bisherigen Informationspflichten für Unternehmen.

Daraus ergeben sich folgende notwendige Änderungen:

- Websites: Der bisher verpflichtende Link zur OS-Plattform ist zu entfernen.
- Allgemeine Geschäftsbedingungen: Evtl. vorhandene Hinweise auf die OS-Plattform sind zu streichen.
- Reisebestätigungen: Ein Hinweis zur OS-Plattform ist zu entfernen.

Ein Verweis auf die nicht mehr existierende Plattform kann als Wettbewerbsverstoß ausgelegt werden. ◀

Toilettennutzung und Trinkwasser für alle?

Wie ist das eigentlich? Muss ich als Unternehmerin oder Unternehmer im Gastgewerbe mein stilles Örtchen für die Notdurft auch solchen Personen zur Verfügung stellen, die keine Gäste bei mir sind? Und wie sieht es für diesen Personenkreis mit Trinkwasser aus?

Man glaubt es kaum. Eigentlich sollte es doch auf der Hand liegen. In den Bereichen, wo ich das Hausrecht ausübe, kann ich frei darüber entscheiden, wer dort Zutritt hat und wer nicht. Damit steht dann auch fest, ob solche Personen Einrichtungen, die ich vor Ort vorhalte, wie beispielsweise Toiletten oder Wasserhähne nutzen können oder nicht.

Im privaten Bereich scheint diese Erkenntnis gleichsam selbstverständlich zu sein. Nicht ganz so selbstverständlich scheint dies – wie immer mal wieder auftauchende Nachfragen zeigen – für solche Räumlichkeiten zu sein, die eine gewisse öffentliche Zugänglichkeit aufweisen.

Tatsächlich lässt sich allerdings festhalten, dass ein irgendwie geartetes „Recht auf Notdurft“, aus dem sich eine Nutzungsberechtigung für Toiletten ergibt, ebenso wie ein Recht auf Trinkwasser sich weder für den privaten Bereich noch für öffentliche Räumlichkeiten rechtlich herleiten lässt. Macht man sich einmal auf die Suche, was die Rechtsprechung hierzu hergibt, so landet man recht schnell bei einem Beschluss des Oberverwaltungsgerichts Rheinland-Pfalz vom 24. Juli 2018 (AZ.: 1 A 1002/18).

In dem dortigen Verfahren wollte ein Kläger feststellen lassen, dass ihm ein Anspruch auf Gewährung einer unentgeltlichen Toilettennutzung in den nach dem Sanifair-Konzept betriebenen Toiletteneinrichtungen an Autobahnraststätten zusteht. Der Kläger hatte mit dem „Prinzip der Daseinsvorsorge“ argumentiert. Das ließen die Richter am Oberverwal-

tungsgericht Rheinland-Pfalz jedoch nicht gelten. Und auch die Argumentation des Klägers, wonach sich für ihn ein Anspruch auf unentgeltliche Toilettennutzung aus der dem Grundrecht der Menschenwürde (Artikel 1 Abs. 1 Grundgesetz) in Verbindung mit den Grundrechten der allgemeinen Handlungsfreiheit aus Artikel 2 Abs. 1 Grundgesetz, dem Recht auf Leben und körperliche Unversehrtheit aus Artikel 2 Abs. 2 S. 1 Grundgesetz oder dem Grundrecht auf Freizügigkeit aus Artikel 11 Abs. 1 Grundgesetz ergeben würde, ließ das Gericht abblitzen. Ein Entgelt für die Toilettennutzung, wie es regelmäßig an Autobahnraststätten erhoben wird, würde – zumal es nur geringfügig sei – bei verständiger Würdigung niemanden an einer Toilettennutzung hindern, so das OVG Rheinland-Pfalz.

Des Weiteren brachten die Richter ein, dass auch zu berücksichtigen sei, dass es bekanntermaßen schwierig und mit hohem Aufwand verbunden sei, Sauberkeit und Funktionstüchtigkeit stark genutzter Sanitäreinrichtungen dauerhaft sicherzustellen, weshalb nachvollziehbarerweise eine Kostenerhebung gerechtfertigt sei. Mit Blick auf die im Rechtsstreit einschlägige rheinland-pfälzische Gaststättenverordnung stellte das Oberverwaltungsgericht zudem klar, dass sich ein Anspruch auf unentgeltliche Toilettennutzung nur für Gäste von Speise- und Schankwirtschaften ergeben könnte, da in der dortigen Verordnung geregelt ist, dass für die Nutzung durch Gäste kein Entgelt erhoben werden darf. Der Umkehrschluss einer entgeltlichen Nutzung durch Nicht-Gäste sei daher nicht zu beanstanden.

Diese zutreffenden Ausführungen lassen sich durchaus verallgemeinern. Denn es ist ja wohl klar, dass in einem Gewerbebetrieb, der schon seinem Wesen nach (sonst wäre es kein Gewerbebetrieb, sondern eher Liebhaberei) auf Gewinnerzielungsabsicht aus-

gelegt sein muss, mehr als nachvollziehbar ist, dass ein zusätzlicher Aufwand für Unterhaltung, Betrieb und Reinigung sanitärer Einrichtungen nicht ohne entsprechende Gegenleistung der Nutzer von Gewerbetreibenden hingenommen werden muss. Die Gegenleistung der Gäste, die in der Gastronomie Speisen und Getränke verzehren, besteht in dem Preis für diese. Externe Nicht-Gäste, die die bloße Nutzung des stillen Örtchens beanspruchen, können daher selbstverständlich auch von den Unternehmern dafür zur Kasse gebeten werden, wenn man überhaupt die Örtlichkeiten für Nicht-Gäste bereitstellen möchte. Dies ist die ureigenste Wahl und die unternehmerische Freiheit des Betriebsinhabers oder der Betriebsinhaberin.

Gleichermaßen gilt dies auch für das Zurverfügungstellen von Trinkwasser. Auch dieses muss Nicht-Gästen nicht ohne Gegenleistung zur Verfügung gestellt werden. ◀

Neue Pfändungsfreigrenzen

Seit dem 1. Juli 2025 verbleibt Schuldern mit regelmäßigem Einkommen ein Plus in ihrer Haushaltskasse: Die Pfändungsfreigrenzen wurden um vier Prozent erhöht.

Vor diesem Datum lag die Pfändungsfreigrenze bei 1.499,99 Euro monatlich (Nettolohn) pro Person; bis zu diesem Betrag war das Arbeitseinkommen unpfändbar. Zum 1. Juli 2025 ist sie auf einen unpfändbaren Betrag in Höhe von 1.559,99 Euro (Nettolohn) gestiegen für Schuldner ohne Unterhaltspflichten. ◀

Geht gar nicht: Sprinkleranlagen über Fritteusen

VERGESSENE GEFAHR NACH UMBAU ODER UMNUTZUNG

Eine Sprinkleranlage ist im Brandfall eine feine Sache: Da tritt zum Löschen schnell eine Menge Wasser aus. Bei ausreichend Druck können das pro Sprinklerkopf über 100 Liter in einer Minute sein.

Weniger fein ist es, wenn eine laufende Fritteuse drunter steht. „Wer macht denn sowas?“ fragt sich der Wissende.

Aber so selten ist das gar nicht. Denn wer denkt schon an die Sprinkleranlage, wenn ein Spielwarengeschäft zum Imbissbetrieb oder eine Küche umgebaut wird und Geräte an neue Positionen kommen. Vielleicht freut sich der ein oder andere sogar, dass so eine Anlage da ist. Und plötzlich stehen dann Fritteusen oder mit heißem Fett gefüllte Woks, wo vorher keine standen.

Ein Fehler, der schlimme Folgen haben kann. Wird die Sprinkleranlage ausgelöst, gerät Wasser in das Fett und es kommt schlagartig zu einer Fettextplosion. Wehe dem, der dann in der Nähe steht! Zu reagieren bleibt da jedenfalls keine Zeit. Schwerste Verbrennungen drohen.

Eine Gefährdungsbeurteilung, zu der jeder Unternehmer ohnehin verpflichtet ist, macht auch solche Gefahrenquellen bewusst und die entsprechenden, vorbeugenden Maßnahmen schaffen Abhilfe. Wichtig dabei: Veränderungen an der Sprinkleranlage dürfen nur von zertifizierten Fachbetrieben vorgenommen werden. Und den Gebäudeeigentümer muss man auf jeden Fall informieren, schon wegen der Versicherung. ◀

ZENTRALE STELLE VERPACKUNGSREGISTER

Überarbeitete Website

Mehr Übersicht, mehr Orientierung: Die Zentrale Stelle Verpackungsregister hat ihre Webseite www.verpackungsregister.org grundlegend überarbeitet – mit neuen Schnelleinstiegen, besserer Suche und klaren Infos.

Die Zentrale Stelle Verpackungsregister (ZSVR) hat ihre Webseite vollständig überarbeitet. Damit soll Unternehmen der Zugang zu relevanten Informationen rund um das Verpackungsgesetz einfacher gemacht werden – für bessere Orientierung, leichtere Auffindbarkeit und mehr Rechtssicherheit. Auf der Startseite wurden unter den Reitern „Ich möchte“ und „Ich bin“ praktische Schnelleinstiege integriert. Mit wenigen Klicks gelangen die Onlinehändler, die auf Ihrer Plattform ihre verpackten Waren vertreiben, damit zu den für sie wichtigsten Informationen und Handlungsempfehlungen.

Im Fokus der neuen Webseite stehen zudem:

- eine deutlich verbesserte Suchfunktion mit Volltextsuche
- umfassende Themenseiten und Schnelleinstiege mit praxisnahen Informationen und Fallkonstellationen
- eine intuitive Navigation, zugeschnitten auf unterschiedliche Nutzergruppen
- stets aktuelle Veröffentlichungen zu rechtlichen Grundlagen und Gerichtsentscheidungen

Das unterstützt Unternehmen dabei, ihre verpackungsrechtlichen Pflichten zuverlässig umzusetzen, rechtlich auf der sicheren Seite zu sein und auf dem neuesten Stand zu bleiben. ◀

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:
Mark Alexander Krack,
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. 7
Shutterstock: S. 32

Gestaltung: Karena Unger

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

Die Ausgabe 4/2025 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 20. August 2025.

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im DEHOGA Magazin bei Personenbezeichnungen und personenbezogenen Hauptwörtern auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform hat lediglich redaktionelle Gründe und beinhaltet keinerlei Wertung.

ACHTUNG Abmahnung

MUSIKBIBLIOTHEK AUF INSTAGRAM NICHT FÜR GEWERBLICHE ZWECKE NUTZEN

Vorsicht ist geboten, wenn Unternehmer auf dem Instagram-Profil des Betriebs Reels und Storys mit Musik unterlegen. Denn die Instagram-Musikbibliothek darf nur privat genutzt werden, nicht für gewerbliche Zwecke.

Ein gewerblicher Zweck liegt vor, wenn ein Unternehmen seinen Instagram-Auftritt nutzt, um seine Produkte und Dienstleistungen zu bewerben und nicht nur Freunde und Bekannte als Follower hat, sondern auch Unbekannte.

Gänzlich verzichten müssen die kommerziellen Accounts allerdings nicht auf die Nutzung von Musik. Meta bietet den Accounts, die nicht auf die lizenzierte Musikbibliothek zugreifen können, die



Sound Collection von Facebook an. Dort sind über 9.000 lizenzfreie Songs und Sounds für die freie Benutzung bereitgestellt.

ACHTUNG: Diese Musik darf nur auf den Plattformen des Meta-Konzerns, also Insta-

gram und Facebook, genutzt werden. Ein Hochladen des Videos mit der Musikuntermalung auf Meta-fremden Plattformen wie TikTok oder X (ehemals Twitter) sind davon nicht gedeckt.

Wer urheberrechtlich geschützte Musik ohne Einwilligung des Rechteinhabers nutzt, begeht eine Urheberrechtsverletzung und die kann teuer werden. Neben der Abmahnung kommen noch Schadensersatzansprüche und Erstattung der Anwaltskosten des Rechteinhabers dazu.

DEHOGA-Mitglieder, die wegen einer Urheberrechtsverletzung abgemahnt worden sind, sollten sich schnell an ihre zuständige DEHOGA-Geschäftsstelle wenden. ◀

Alarmieren und Evakuieren

FÜR DEN ERNSTFALL PLANEN UND ÜBEN

Bei Extremereignissen wie Bränden oder Explosionen müssen alle sofort sicher und schnell raus aus dem gefährdeten Bereich. Jeder muss einen Alarm mitbekommen und wissen, was er jetzt zu tun hat. Wie das zu bewerkstelligen ist, darüber sollte sich jeder Arbeitgeber bei Zeiten Gedanken machen. Denn wenn der Alarm schrillt, ist es dafür längst zu spät.

Mit der DGUV Information 205-033 „Alarmierung und Evakuierung“ gibt die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und

Gastgewerbe (BGN) besonders Unternehmern kleiner und mittelständischer Betriebe eine Arbeitshilfe an die Hand, mit der die Verantwortlichen im Betrieb die notwendigen Maßnahmen für die Alarmierung und Evakuierung im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung ermitteln können. Das geht von der Frage, wer ortsfremde Kunden und Besucher oder auf Hilfe angewiesene Beschäftigte unterstützt, über die Einrichtung von Sammelpunkten bis hin zur Organisation der Ersten Hilfe. Checklisten beispielsweise für

Sicherheitshinweise und Beschilderungen oder Meldewege und Sofortmaßnahmen sind hilfreiche Informationen zur Vorbereitung auf den Fall der Fälle.

Die BGN rät, den Ernstfall zu proben, also im Rahmen von betrieblichen Unterweisungen und Alarmübungen zu trainieren. So können die praxisbezogenen Lösungswege der Handlungshilfe an die Gegebenheiten im Betrieb angepasst werden. ◀



E-SERVICE

Zum Herunterladen der Broschüre „Alarmierung und Evakuierung“:

<https://publikationen.dguv.de/widgets/pdf/download/article/3554>

Feuerlöscher im Betrieb: Wie viele und welche?



BGN-RECHNER ERMITTELT NOTWENDIGE ANZAHL

Feuerlöscher sind das wichtigste Hilfsmittel zur frühen Brandbekämpfung. Kleine Feuer und Brände im Anfangsstadium können mit ihnen gelöscht werden – wenn einige Voraussetzungen erfüllt sind. Dazu hat die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) hilfreiche Tipps:

Kapazitäten ausreichen und die rechtlich vorgeschriebenen, sogenannten „Löschmitteleinheiten“ im Betrieb vorhanden sind:

- Brandklasse angeben,
- Brandgefährdung bestimmen,
- Löschmitteleinheiten berechnen,
- Löschvermögen checken.

Zunächst müssen natürlich ausreichend und geeignete Feuerlöscher im Betrieb vorhanden sein. Aber Hand aufs Herz: Wer weiß genau, welche Feuerlöscher man im Betrieb braucht, wie viele Feuerlöscher schon da und ob die richtigen Geräte dabei sind?

Diese Fragen lassen sich recht leicht beantworten – mit dem Berechnungstool der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) „Notwendige Feuerlöscher ermitteln“ im Internet. In vier Schritten überprüft man damit, ob die vorhandenen

Geräte prüfen – Handhabung üben

Damit ist's aber noch nicht getan: Die geeigneten Feuerlöscher in ausreichender Zahl müssen jederzeit leicht erreichbar und zugänglich sein – möglichst in sicherem Abstand zu potenziellen Brandherden. Die Aufbewahrungsorte sind mit dem Brandschutzzeichen für Feuerlöscher gekennzeichnet. Wenn sie nicht gut sichtbar sind, müssen Aufbewahrungsorte mit Zusatzzeichen markiert werden, zum Beispiel einem Richtungspfeil oder Winkelschildern.

Damit die Löscher im Fall der Fälle sicher funktionieren, müssen sie alle zwei Jahre auf ihre Funktionsfähigkeit geprüft werden, und zwar von Fachleuten. Zur Kontrolle wird eine Prüfplakette angebracht. So kann jeder erkennen, ob und wann das Gerät letztmals gecheckt wurde und wann das wieder gemacht werden muss.

Ganz wichtig: Das im Feuerlöscher enthaltene Löschmittel muss zum Löschen der brennenden Stoffe geeignet sein (z. B. Flüssigkeiten wie Benzin, Feststoffe wie Holz und Kartons, oder Gas). Man erkennt das an der sogenannten Brandklasse, die auf dem Feuerlöscher steht (Buchstabe A, B, C, D, F). Für Fettbrände braucht man spezielle Löscher. Aufschluss gibt hier schnell das Piktogramm der Brandklasse F oder bei älteren Feuerlöschern der ergänzende Hinweis „Geeignet zum Löschen von Speiseöl- und Speisefettbränden“.

Nicht zuletzt will der Umgang mit einem Feuerlöscher geübt sein. Wer erst die Bedienungsanleitung des Löschers studieren muss, verliert wertvolle Zeit und hat dann gegen Feuer schlechte Karten. Denn wenn's brennt, kommt es auf Schnelligkeit und die richtige Löschtaktik an. Beides kann man lernen. Am besten bei Löschübungen, die jeder Mitarbeiter einmal mitmachen sollte. ◀

E-SERVICE

Weitere Informationen auf den Internetseiten der BGN: BGN-Branchenwissen Brandschutz
<https://bgn-branchenwissen.de/praxishilfen-von-a-z/brandschutz>
 Berechnungs-Tool „Notwendige Feuerlöscher ermitteln“
<https://bgn-akzente.de/meldungen/diese-feuerloescher-braucht-man>

NICHTRAUCHERSCHUTZ

E-Zigaretten und Cannabis verboten

Der Niedersächsische Landtag hat im Mai 2025 das Nichtraucherschutzgesetz erweitert. Damit ist neben Zigaretten auch das Rauchen von Cannabis und E-Zigaretten in Gaststätten verboten. Der Gesetzestext ist wie folgt geändert worden:

1. § 1 wird wie folgt geändert: a) Absatz 1 wird wie folgt geändert: aa) In Satz 1 werden nach dem Wort „Rauchen“ die Worte „von Tabakprodukten, einschließlich der Benutzung von elektronischen Zigaretten und erhitzten Tabakerzeugnissen sowie von Geräten zur Verdampfung von Tabakproduk-

ten,“ eingefügt. bb) Es wird der folgende Satz 3 angefügt: „3Das Rauchen von Cannabisprodukten, einschließlich der Benutzung von Geräten zur Verdampfung von Cannabisprodukten, ist über das Verbot in § 5 Abs. 2 des Konsumcannabisgesetzes vom 27. März 2024 (BGBl. 2024 I Nr. 109),

geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 20. Juni 2024 (BGBl. 2024 I Nr. 207), hinaus verboten in vollständig umschlossenen Räumlichkeiten von Einrichtungen und Gebäuden nach Satz 1 Nrn. 1 bis 4, 7 und 9 bis 13.“ ◀

KLASSIFIZIERTE BETRIEBE APRIL-JUNI 2025

4 STERNE

Hotel Fährhaus, Bad Bevensen

Landhaus Höpen,
Schneverdingen

LandHaus Zum LindenHof,
Marxen

3 STERNE SUPERIOR

Flair Hotel Rieckmanns Gasthof,
Bispingen

Hotel Schnehagen,
Bad Fallingbommel

3 STERNE

Hotel Ilmenautal,
Bad Bevensen

Sporthotel Bad Bevensen

Hotel-Restaurant Allerhof,
Frankenfeld / Bosse

Frommanns Landhotel,
Buchholz

Hotel Undeloher Hof, Undeloh

GROSSE FREUDE AUF GUT THANSEN

Platz 1 beim Grand Prix der Tagungshotellerie 2025



Die Auszeichnung nahmen Christine und Philipp von Stumm gemeinsam mit ihren Kindern Sophie von Stumm und Yannick Tänzer entgegen.

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



Beim diesjährigen Grand Prix der Tagungshotellerie wurde das Seminar- und Eventzentrum Gut Thansen mit dem 1. Platz in der Kategorie „Reine Tagungsstätte“ ausgezeichnet. Die feierliche Preisverleihung fand am 7. Juli 2025 statt.

Die Auszeichnung nahmen Christine und Philipp von Stumm gemeinsam mit ihren Kindern Sophie von Stumm und Yannick Tänzer entgegen. „Diese Ehrung ist der Verdienst unseres gesamten Teams. Wir haben lange und mit vollem Einsatz auf diesen Mo-

ment hingearbeitet – nun stehen wir ganz oben. Das macht uns unglaublich stolz“, sagte Christine von Stumm bei der Preisverleihung.

Der Grand Prix der Tagungshotellerie zählt zu den bedeutendsten Branchenpreisen im deutschsprachigen Raum. Gut Thansen überzeugte dabei mit seinem klaren Fokus auf hochwertige Tagungskonzepte, moderner Ausstattung inmitten der Natur, exzellenter Küche und leidenschaftlichem Teamgeist.

Mit dem Gewinn des ersten Platzes reiht sich Gut Thansen in die Top-Liga der Tagungshotellerie Deutschlands ein – ein Meilenstein in der Geschichte des Hauses. ◀

„Diese Ehrung ist der Verdienst unseres gesamten Teams. Wir haben lange und mit vollem Einsatz auf diesen Moment hingearbeitet.“

Christine von Stumm

Das Gastgewerbe freut sich über neue Fachkräfte

DEHOGA BEZIRKSVERBAND LÜNEBURG EHRT DEN NACHWUCHS

Blauer Himmel, strahlender Sonnenschein und rundum gute Laune.

Am 2. Juli 2025 war es mal wieder so weit, der DEHOGA Bezirksverband Lüneburg lud die rund 50 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, richteten Rainer Müller, Kreisrat des Landkreises Lüneburg und Thomas Boehnke von der Industrie- und Handelskammer Lüneburg-Wolfsburg Grußworte an die neuen Fachkräfte und gratulierten zur bestandenen Prüfung.

Beide Redner bekundeten ihren Respekt, dass die jungen Menschen sich gerade für diesen Berufszweig entschieden haben. Einen Beruf in einer attraktiven und zukunftssicheren Branche, die viel gibt, aber auch viel fordert.

„Ihnen allen steht nun die Welt offen, Sie werden überall als ausgebildete Fachkräfte im Gastgewerbe gesucht.“

„Ihnen allen steht nun die Welt offen, Sie werden überall als ausgebildete Fachkräfte im Gastgewerbe gesucht und haben auch international die besten Aussichten, Karriere zu machen“, so Kreisrat Müller.

Bei Sekt, Kaffee und Kuchen tauschten sich die glücklichen Freigesprochenen mit ihren Ausbildungskollegen und ihren Gästen über die vergangenen drei Jahre, die sehr kraftaufwendig waren, aus und ließen die Veranstaltung langsam ausklingen.

Der DEHOGA Bezirksverband Lüneburg gratuliert herzlich zur bestandenen Abschlussprüfung und wünscht den Absolventen für die Zukunft viel Erfolg und alles erdenklich Gute. ◀



Fachkräfte Lüchow-Dannenberg und Uelzen



Fachkräfte Lüneburg



Fotos: Foto Heidelberg

Fachkräfte Harburg



Strahlende Gesichter bei den Absolventen aus dem Heidekreis und dem Landkreis Celle.

ERSTE GEMEINSAME FREISPRECHUNGSFEIER EIN VOLLER ERFOLG

Gastgeber der Zukunft feiern im Heidekreis und Celle

Ein historischer Moment für die DEHOGA-Kreisverbände Heidekreis und Celle: Am 2. Juli 2025 fand zum ersten Mal eine gemeinsame Freisprechungsfeier der angehenden Fachkräfte der Gastronomie und Hotellerie beider Kreise statt – und das mit großem Erfolg! Im Wintergarten des Hotels zur Heideblüte in Hambühren wurde unter der Schirmherrschaft beider DEHOGA-Kreisverbände ein unvergessliches Fest gefeiert.

Trotz der rekordverdächtigen Hitze mit 39 Grad, ließen sich rund 230 Gäste – darunter Familien, Freunde, Berufsschullehrer, Vertreter der IHK und zahlreiche DEHOGA-Mitglieder – nicht von der Feierlaune abhalten. Schon beim Einlass wurde schnell klar: Dies sollte ein Abend voller Emotionen, Anerkennung und Gemeinschaftssinn werden.

Feierlicher Auftakt mit Gänsehautmoment

Der Abend begann mit einem offiziellen Fototermin der Absolventen – begleitet von Vertretern der Berufsschulen, der IHK und des DEHOGA. Direkt im Anschluss sorgte der feierliche Einmarsch der jungen Gastgeber zu Andreas Bouranis „Ein Hoch auf uns“ für Gänsehautmomente. Tosender Applaus erfüllte den Raum – der Stolz und die Freude waren in jedem Winkel des Wintergartens zu spüren.

Würdigung durch starke Stimmen der Branche In ihren Begrüßungsreden hoben Jens Asche (DEHOGA Heidekreis) und Roger Burkowski

(DEHOGA Celle) besonders die Bedeutung der Zusammenarbeit hervor. Zwei Jahre intensiver Gespräche hatten sich gelohnt: Die gemeinsame Freisprechungsfeier war Realität – ein deutliches Zeichen für die Stärke und das Miteinander der Branche.

Hochkarätige Gäste richteten inspirierende Worte an die Absolventen: Claudia Herrmann, Schulleiterin der BBS 3 Celle, Johannes Knauf, Geschäftsstellenleiter der IHK Lüneburg-Wolfsburg in Celle, sowie Florian Hary, Präsident des DEHOGA Niedersachsen. Ihre Ansprachen waren geprägt von Wertschätzung, Mutmachung und der klaren Botschaft: Die Zukunft der Branche liegt in guten Händen.

Zeugnisvergabe, Ehrungen und ein festlicher Ausklang

Nach der feierlichen Übergabe der Zeugnisse wurde zum kulinarischen Teil übergeleitet. Ein festliches Menü mit erlesenen Getränken

bot den würdigen Rahmen für Gespräche und Glückwünsche. Ein besonderer Höhepunkt des Abends war die Ehrung der besten Absolventen des Jahrgangs. Sieben junge Talente wurden für ihre herausragenden Leistungen mit einer sehr guten Abschlussnote ausgezeichnet – ein beeindruckendes Zeichen für die Qualität der Ausbildung in der Region. Anschließend wurde der Abend zur Nacht: DJ MathiasU brachte den Saal zum Beben, und es wurde ausgelassen gefeiert – bis in die späten Stunden.

Ein starkes Signal für die Zukunft

Die gelungene Premiere dieser gemeinsamen Freisprechungsfeier hat Maßstäbe gesetzt. Im Kreis des DEHOGA war man sich schnell einig: Diese Zusammenarbeit soll keine Ausnahme bleiben. Schon jetzt wird mit Vorfreude auf die Veranstaltung im kommenden Jahr geblickt – ein starkes Zeichen für Zusammenhalt, Nachwuchsförderung und die Zukunft der gastgewerblichen Berufe. ◀



Höhepunkt des Abends: Ehrung der besten Absolventen des Jahrgangs durch die Kreisvorsitzenden Jens Asche und Roger Burkowski sowie DEHOGA-Präsident Florian Hary (von links). Fotos: Edgar Keilbach



ABSCHLUSS IM GASTGEWERBE

Zukunft voller Möglichkeiten

Die frischgebackenen Fachkräfte des Hotel- und Gaststättengewerbes aus dem Kivinan Zeven (BBS) feierten gemeinsam mit ihren Ausbildern, Lehrern, Prüfern, Familien sowie Vertretern der IHK und des DEHOGA Bezirksverbandes Stade den erfolgreichen Abschluss ihrer Ausbildung.

Das Team des Oste-Hotels sorgte in diesem Jahr mit viel Engagement für das leibliche Wohl der knapp 100 Teilnehmer. Mit kühlen Getränken an diesem heißen Sommertag und einem liebevoll zusammengestellten Buffet schufen sie den perfekten Rahmen für einen gelungenen Abschlussabend.

Nathalie Rübsteck, Geschäftsführerin des DEHOGA

Bezirksverbandes Stade, würdigte die Leistungen der jungen Fachkräfte: „Ihr geht nun mit einem Rucksack voller Fachwissen raus ins Berufsleben und seid jetzt keine Auszubildenden mehr, sondern Fachkräfte“. Auch Dirk Immken von der IHK Stade für den Elbe-Weser-Raum erinnerte daran, dass die Ausbildung kein Endpunkt sei, sondern ein stabiles Fundament für den weiteren Berufsweg.

Die Freude und Dankbarkeit über das Erreichte war bei allen Beteiligten groß. Nach der feierlichen Zeugnisübergabe wurde applaudiert, umarmt – und die gemeinsame Überzeugung gefeiert, dass Leidenschaft, Ausdauer und Fachwissen den Weg in ein erfülltes Berufsleben ebnet. ◀

BEZIRKSVERBAND STADE

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



Wirtschaftliche Lage bleibt fragil

KONJUNKTURUMFRAGE DER IHK: STROMSTEUER MUSS AUF BREITER BASIS GESENKT WERDEN

Die Konjunkturstimmung bessert sich. Die Lage bleibt aber schlecht. Unter dieser Überschrift steht das Ergebnis einer Konjunkturbewertung für die regionalen Betriebe für das zweite Quartal 2025, die jetzt von der IHK Osnabrück/Emsland/Grafschaft Bentheim vorgestellt worden ist.

14 Prozent der befragten Unternehmen beurteilen ihre aktuelle wirtschaftliche Lage als negativ, was drei Prozent mehr als im ersten Quartal des Jahres sind. Entsprechend zurückhaltend be-

urteilt der IHK-Hauptgeschäftsführer Marco Graf die Entwicklung: „Die Erholung, die sich im Frühjahr angedeutet hatte, ist nun ins Stocken geraten“. Die leichte Stimmungsaufhellung sei zwar ein positives Zeichen. Die wirtschaftliche Erholung bleibe aber fragil.

Positiv sei, dass sich die Erwartungen der Betriebe verbessert haben. Mut mache der heimischen Wirtschaft, dass seitens der Bundespolitik wichtige Maßnahmen in Aussicht gestellt worden.

Dass die Zuversicht inzwischen wieder gewachsen ist, sei wichtig für einen künftigen Aufschwung. Damit es dazu kommt, müssten die vielversprechenden Pläne nun aber auch zeitnah von der Politik umgesetzt werden.

Bedenklich sei der nach wie vor hohe Problemdruck in vielen Bereichen der Wirtschaft, der auch dazu führe, dass die Personal- und Investitionspläne rückläufig sind. Aktuelle Creditreform-Daten zeigen zudem, dass 434 Unternehmen aus dem IHK-Bezirk Osnabrück ih-

ren Zahlungsverpflichtungen nicht mehr nachkommen können, was einen Anstieg um 16 Prozent gegenüber dem Vorjahr bedeutet.

Besonders stark betroffen sei noch vor dem Baugewerbe das Gastgewerbe mit 2,6 Prozent aller aus dieser Branche verzeichneten Betriebe. Die Zahlen im IHK-Bezirk liegen allerdings in vielen Branchen deutlich unter dem Bundesschnitt. Deutschlandweit sei die Ausfallquote etwa im Gastgewerbe um etwa ein Prozent höher. ◀



Zu einem Abschlussfoto kamen die aktuellen Absolventen aus den Berufen des Gastgewerbes zusammen.

Foto: Hilkmann

FREISPRECHFEIER FÜR DIE ABSOLVENTEN AUS DEM GASTGEWERBE

Sicherer Job mit guten Berufschancen

„Es ist schön, dass Sie hier sind. Mit ihrer Disziplin und Leistung haben sie sich Ihren Abschluss absolut verdient“. Zusammen mit den Lehrkräften der Berufsschule (BBS) Meppen freute sich der DEHOGA-Kreisvorsitzende Tobias Greive über 37 neue Fachkräfte, die künftig das Gastgewerbe im Emsland verstärken. Bei der feierlichen Überreichung der Zeugnisse im Alten Gasthaus Kamp würdigte Greive neben den Absolventen auch die Leistung der Ausbilder in den Betrieben und der Berufsschule, die entscheidend zum Erfolg der Auszubildenden beigetragen haben.

Die BBS-Schulleiterin Hildegard Kock erinnerte die ehemaligen Schüler an den gemeinsam absolvierten Weg, der für alle Beteiligten mitunter nicht immer einfach gewesen sei. „Heute ist klar, dass sich die Anstrengungen gelohnt haben. Mit Ihrem Abschlusszeugnis steht Ihnen die Berufswelt in ihrer ganzen Vielfalt offen“. Gerade das Gastgewerbe biete angesichts eines flächendeckenden Fachkräftemangels heute mehr denn je sehr gute Chancen für einen sicheren und zufriedenstellenden Job mit zahlreichen Karriere- und Aufstiegsmöglichkeiten.

Dass die Absolventen viele gute Gründe zum Optimismus haben, betonte auch der DEHOGA-Bezirksvorsitzende Wolfgang Hackmann. Wichtig sei, dass die Nachwuchskräfte auch nach ihrer Ausbildung bereit sind, dazuzulernen und sich als Mensch und im Beruf weiterzuentwickeln. Genau dafür würden die Betriebe in der Region hervorragende Möglichkeiten bieten. „Heute ist ein Tag zum Feiern“, betonte Wolfgang Hackmann. Doch schon ab Morgen gehe für die Absolventen der Weg in ein erfolgreiches Berufsleben weiter.

Der DEHOGA zeichnete die Absolventen Eva Neerschulte (Hotelfachfrau im Ausbildungsbetrieb Via Plaza in Meppen) sowie Albin Hedtfeld (Koch, Johannesburg in Surwold) mit einem Buchpreis für ihre besonders guten Leistungen aus. Eine kleine Anerkennung für ein herausragend gutes Schulzeugnis gab es auch von der BBS. Christyne Arryani (Hotelfachfrau, Kanneloni GmbH in Heede) und Maxime Swinkels (Restaurantfachfrau, Hotel Greive, Haren) erreichten jeweils einen Notenschnitt von 1,2. Noch etwas besser war Patrick Kleene (Koch, DJH Jugendherberge Meppen), der sich über die Gesamtnote 1,1 freuen konnte. ◀

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



Heute im Osnabrücker Land – morgen vielleicht auf dem Kreuzfahrtschiff

FRISCHGEBACKENE FACHKRÄFTE FREUEN SICH

„Heute haben Sie einen richtig guten Grund zum Feiern. Mit dem jetzt erworbenen Abschluss steht Ihnen der Weg für ein erfolgreiches Berufsleben offen“. Der DEHOGA-Bezirksvorsitzende Wolfgang Hackmann freute sich bei der Freisprechfeier für die Absolventen in den Gastro-Berufen zusammen mit mehr als 50 Absolventen. Die Nachwuchskräfte aus der Stadt und dem Landkreis Osnabrück waren zu einem großen Teil gemeinsam mit ihren Ausbildern und Familienangehörigen zur Zeugnisübergabe in das Osnabrücker Vienna House by Wyndham Remarque-Hotel gekommen.

Passend zu dem angenehmen Anlass und dem schönen Sommerwetter ließen es sich die neuen Fachkräfte aus der Stadt und dem Landkreis Osnabrück bei einem Glas Sekt und kleinen Snacks aus der Remarque-Küche gut gehen. Großen Applaus gab es vor allem für die Absolventen, die ihre Ausbildung mit der Gesamtnote von 2,0 oder besser abgeschlossen haben. Ihre herausragende Leistung wurde von DEHOGA-Geschäftsführer Nils Westerkamp mit einem Präsent des Berufsverbands gewürdigt.

Eine Sprecherin des Remarque-Hotels hatte die Absolventen zunächst willkommen geheißen und ihnen viel Glück für das künftige Berufsleben gewünscht. Die Arbeit im Gastgewerbe sei schon



Für besonders gute Leistungen wurden die Absolventen mit der Gesamtpfungsnote 2,0 oder besser ausgezeichnet.

deshalb etwas ganz Besonderes, weil jederzeit der Mensch im Mittelpunkt stehe. Mit Kompetenz und Gastlichkeit könne man jeden Tag aufs Neue für Zufriedenheit und einem freundlichen Lächeln bei den Gästen sorgen. Entsprechend positive Reaktionen im direkten Kontakt gebe es nur in wenigen anderen Berufen.

Wolfgang Hackmann ermunterte die Nachwuchskräfte, dem Gastgewerbe treu zu bleiben und die

vielfältigen Chancen zu nutzen. Gute und motivierte Mitarbeiter würden gerade heute händeringend in Restaurants und Hotels gesucht.

Mit ein wenig Glück und Geschick könne der nun erworbene Abschluss die Eintrittskarte in einen interessanten beruflichen Weg sein – von der Arbeit in einem Gourmet-Betrieb oder auf einem Kreuzfahrtschiff bis hin zur Gründung eines eigenen Betriebs.

Abschließend gab Hackmann den Absolventen noch Eines mit auf den Weg:

„Bleiben Sie unserer Branche auch in Zukunft gewogen“.

Sehr gut besucht war die Freisprechfeier für die Absolventen aus dem Gastgewerbe in Osnabrück. Fotos: Hilkmann



55 STOLZE ABSOLVENTEN

Freisprechungsfeier in Bovenden

Es war ein bedeutender Tag für die Absolventen der BBS Ritterplan Göttingen, als sie ihre Abschlusszeugnisse am Ende ihrer Ausbildung erhalten haben. Vizepräsident Dirk Breuckmann kam extra aus Hannover, um die jungen Menschen zu Ehren. „Es ist mir eine Freude, heute die jungen Kollegen in unserem Kreise willkommen zu heißen, die ihren Abschluss in unseren gastgewerblichen Ausbildungsberufen bestanden haben und nunmehr ihren Lebensweg selbst bestimmen, egal wo es sie hinbringen wird“.

Auch Bezirksverbandsvorsitzende Christiane Langlotz fand lobende Worte für die Absolventen und freute sich, dass so viele junge Menschen auch aus anderen Ländern trotz ihrer anfänglichen Sprachschwierigkeiten die Prüfung bestanden haben und sich nunmehr auf dem Arbeitsmarkt beweisen werden. Sie nutzte auch gleich die Gelegenheit, sich bei den Sponsoren der Veranstaltung zu bedanken.

Christian Grascha von der IHK Göttingen wies darauf hin, dass es immer wieder wichtig ist, sich

bewusst zu machen, dass mit einer Fachausbildung alle Wege offenstehen und der Arbeitsmarkt für Fachkräfte offensteht.

Eine berührende Rede hielt Hanna Mensler im Namen aller Absolventen verbunden mit dem Dank an die Lehrkräfte der BBS Ritterplan Göttingen. Sie erklärte, dass es sowohl auf Seiten der Absolventen als auch der Lehrer zwar an einigen Stellen schwierig gewesen ist, aber immer wieder ein Weg zueinander gefunden wurde. „Sie haben uns drei Jahre auf diesem Weg begleitet und wir verdanken Ihnen

allen viel“, so Mensler. Der langanhaltende Applaus für alle Absolventen unterstrich die Wertigkeit dieser Veranstaltung und die damit verbundene Wertschätzung an die jungen Menschen.

Den Abschluss bildete ein Sekt-empfang mit Fingerfoodbuffet, liebevoll zubereitet von Gastronomen aus den Kreisverbänden Northeim und Hann. Münden. Die gemeinsame Veranstaltung der drei Kreisverbände Northeim, Hann. Münden und Göttingen rundete damit eine gelungene Freisprechung ab. ◀



BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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



Arbeitsrechtseminar in Göttingen und Hildesheim

WERTVOLLE TIPPS UND INFOS

Der DEHOGA Bezirksverband Hildesheim hatte für seine Mitglieder wieder zwei interessante Seminare, diesmal zum Thema Arbeitsrecht, angeboten. An beiden Terminen konnten die Mitglieder wertvolle Ratschläge für ihre Rechtssicherheit bei Mitarbeitern gewinnen. Referent Martin Maischak führte das Seminar in zwei Teilen mit jeweils anschließender Diskussionsrunde durch. Im 1. Teil räumte er mit Irrtümern im Arbeitsrecht auf und konnte so viele Irritationen bei den Mitgliedern ausräumen. Fest steht auf jeden Fall, dass sich einige Dinge im Arbeitsrecht gefestigt haben, ohne dass es eine Rechtsgrundlage gibt. „Daher ist immer problematisch sich ausschließlich auf Google oder andere Suchmaschinen zu verlassen“, so Maischak. Wichtig ist, sich bei solchen Fragen direkt an den Verband zu wenden, der hier die aktuellen Informationen im Arbeitsrecht hat.

Im 2. Teil ging es um Formalitäten im Arbeitsrecht, wie zum Beispiel die zwingende Voraussetzung der schriftlichen Kündigung. „Eine mündliche Kündigung ist unwirksam“, weist Maischak die Mitglieder auf die tägliche Praxis hin. Das bedeutet auch, dass eine schriftliche Bestätigung einer mündlichen Kündigung nicht wirksam ist. „Sorgen Sie also immer dafür, dass Sie alles schriftlich haben“, so Maischak. Dabei gelten Fax, E-Mail oder WhatsApp nicht, da es an der persönlichen Unterschrift fehlt.

Die Mitglieder hatten jederzeit die Möglichkeit, ihre individuellen Fragen an Rechtsanwalt Maischak zu richten, und so konnten viele ihrer Fragen beantwortet werden. Alle teilnehmenden Mitglieder erklärten übereinstimmend, dass dies ein wichtiges Seminar für ihre praktische Arbeit vor Ort gewesen ist. ◀



Bezirksvorsitzende Christiane Langlotz
mit Referent Martin Maischak.



Seminarteilnehmer in Göttingen.

Seminarteilnehmer in Hildesheim.



Freisprechung in Hildesheim

GASTROHELDEN GEFEIERT

Stolz, Freude und jede Menge Applaus: Am 19. Juni 2025 wurden in der Kupferschmiede in Hildesheim die diesjährigen Absolventen der gastronomischen Berufe feierlich freigesprochen.

Nach intensiven Ausbildungsjahren voller Fachwissen, Kreativität und Durchhaltevermögen, konnten die jungen Talente endlich ihre verdienten Urkunden in Empfang nehmen. Begleitet von Ausbildern, Berufsschullehrkräften und Vertretern des DEHOGA wurde der Tag zu einem besonderen Moment.

Ein großer Dank geht an Peter Aumann, Vorsitzender des DEHOGA Hildesheim – Stadt und Land, für die Organisation und das Enga-

gement, mit dem er die Freisprechung und die Ausbildung in der Region seit Jahren mitgestaltet. Für besondere Leistungen wurden der Koch Lucas Gibhardt und der Restaurantfach-

mann Philipp Swientek ausgezeichnet. Mit viel Leidenschaft, Herz und Können starten die frisch Freigesprochenen nun in ihre berufliche Zukunft. ◀



Peter Aumann (r.) beglückwünscht die neuen Fachkräfte.

Auf geht's ins Berufsleben

Auch in diesem Jahr fand wieder die traditionelle Verabschiedungsfeier für die Absolventen der gastgewerblichen Ausbildungsberufe in Braunschweig statt. Da der Kongressaal der Industrie- und Handelskammer Braunschweig (IHK) aufgrund von Sanierungsarbeiten nicht zur Verfügung stand, hatte sich der ausrichtende DEHOGA Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel e.V. nach einem alternativen Veranstaltungsort umgesehen. Die Volksbank BRAWO stellte deren Veranstaltungszentrum am Berliner Platz zur Verfügung.

In seiner Ansprache betonte DEHOGA-Vorsitzender Bernd Weymann, dass die Zeit der

Lehrjahre durch das Erreichen des Abschlusses nunmehr mit Erfolg beendet sei. Das Gastgewerbe sei ein spannender Wirtschaftsbereich, in dem an jedem Tag in vielfältigster Art und Weise menschliches Miteinander gelebt werden könne. Weymann gratulierte den Absolventen und wünschte weiterhin viel Erfolg für den beruflichen Weg nach dieser wichtigen Etappe.

Dr. Kirsten Anna van Elten, Abteilungsleiterin der Abteilung Beruf & Bildung von der IHK gratulierte in ihrer Ansprache zur bestandenen Prüfung und betonte, dass das Hotel- und Gaststättengewerbe eine der abwechslungsreichsten Branchen sei, und dies nicht nur hin-

sichtlich ihrer Reiseziele. Sie merkte an, dass die diesjährigen Absolventen dazu beitragen können, dass das Braunschweiger Land auch weiterhin im touristischen und gastgewerblichen Aufwind bleibe.

Die frisch gebackenen gastronomischen Fachkräfte mit Angehörigen und Vertretern der Ausbildungsbetriebe ließen sich gebührend feiern. Neben den Abschlusszeugnissen der Kammer freuten sich die Absolventen dann zum Abschluss über eine Rose vom DEHOGA und das anschließende Catering nebst Getränken, die wiederum durch Unterstützung der Volksbank BRAWO bereitgestellt wurden. ◀



Die frisch gebackenen Fachkräfte mit Bernd Weymann (l.) und IHK-Abteilungsleiterin Dr. Kirsten Anna van Elten.

2025



LieblingsFamilie ist Lieblingsausbilder

HGK VERGIBT SONDERPREIS FÜR TOP-NACHWUCHSFÖRDERUNG IN DER GASTRONOMIE

Nachwuchsmangel in der Gastronomie? Nicht bei Chi Trung Khuu. Der hannoversche Szenegastronom, der unter anderem die „LieblingsBar“ in Hannover-Herrenhausen, das „Mister Q“ am hannoverschen Raschplatz und die Lucky7-Bar in der Spielbank Hannover betreibt, ist schon vor einiger Zeit aktiv geworden, um junge Menschen aus dem Ausland anzuwerben und auszubilden – auf preiswürdigem Niveau: Jetzt gab es dafür von der ebenfalls in Hannover ansässigen Hotel-und-Gastronomie-Kauf eG (HGK) im Rahmen der Gala „Hospitality Heroes 2025“ einen Sonderpreis für herausragendes Engagement als Top-Ausbildungsbetrieb. Die bei dem Branchenevent in Würzburg verliehene Auszeichnung ist mit 1.500 Euro dotiert. „Das Geld fließt ins Coaching unserer Auszubildenden“, sagt Khuu.

Bereits im vergangenen Jahr wurde sein Engagement für den Nachwuchs belohnt: 2024 kürte ihn die Fachzeitschrift für Trend- und Szenegastronomie zum „Arbeitgeber des Jahres“. Die „Lieblingsfamilie“ bildet derzeit 22 junge Menschen aus dem Ausland in Hannover zu Fachkräften in der

Gastronomie und in der Küche aus. Der Großteil kommt aus Khuus Heimat Vietnam. Dort wirbt er aktiv Nachwuchskräfte an. Doch die Auszubildenden werden hierzulande nicht nur darin geschult, wie man Gäste bedient, in der Küche arbeitet oder Cocktails mixt: „Neben dem Abbau von Sprachbarrieren ist uns auch die Persönlichkeitsentwicklung dieser jungen Menschen wichtig. Wir investieren viel in entsprechendes Coaching“, berichtet Khuu.

Die Nachwuchsförderung soll außerdem weiter ausgebaut werden: Noch in diesem Jahr soll die „Lieblingsakademie“ an den Start gehen, eine gemeinnützige GmbH, die gezielt Aus- und Fortbildung in der Gastronomie anbietet. Außerdem sollen zu den bisherigen 22 Nachwuchskräften noch mindestens zehn weitere hinzukommen. Khuu ist überzeugt, dass die Gastronomie eine zukunftsweisende Branche mit vielen Aufstiegsmöglichkeiten und sicheren Jobs ist: „Das Berufsfeld ist gerade für junge Leute attraktiv, weil es so wahnsinnig vielseitig ist. Und man kann weltweit arbeiten.“ ◀

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



LIST
Vollsort im Handel – seit 1880

Lebensmittel-Großhandel
Goslar 38644 · Lilienthalstr. 1 · Tel. 05321 569-9
Hannover 30916 · Herrnhagen · Borschte 18 · Tel. 0511 90263
Quedlinburg 06484 · Groß Orden 7 · Tel. 03946 73 0
www.list-goslar.com

Ihr Partner vor Ort!
zuverlässig kompetent flexibel

HOTELLERIE · GASTRONOMIE · GV · HANDEL

WAND-KLIMAAANLAGEN
ohne Außengerät - Qualitätsprodukt aus Europa

- Sehr leise. Für Schlafräume geeignet (nur 26 dB)
- Schnelle Montage (ca. 2 Std)
- Kühlung, Heizung, Luftumwälzung und Entfeuchtung
- Mit WLAN, Steuerung per Tablet oder Smartphone

J.K. Betonbearbeitung 0157-80760495

DEHOGA Region Hannover e.V. feiert neue Fachkräfte

STERNEKOCH THOMAS WOHLFELD HÄLT INSPIRIERENDES GRUSSWORT DOUBLETREE BY HILTON SCHWEIZERHOF HANNOVER IST TOP AUSBILDUNGSBETRIEB

Mehr als 160 junge Menschen haben erfolgreich ihre Ausbildung im Gastgewerbe in der Region Hannover abgeschlossen und wurden im Rahmen der Freisprechung im RP5 geehrt. Über 300 Gäste - die frischgebackenen Fachkräfte, ihre Familien, Freunde, Ausbilder und Lehrkräfte - feierten diesen wichtigen Meilenstein.

Die Absolventen, die ihre Ausbildung in den gastgewerblichen erfolgreich beendeten, nahmen ihre Prüfungszeugnisse in einem festlichen Rahmen im RP 5 am Raschplatz in Hannover entgegen. Die Lehrkräfte der BBS2 und Vertreter der IHK Hannover waren ebenfalls anwesend, um die Leistung der jungen Fachkräfte zu würdigen.

Sternekoch Thomas Wohlfeld vom Restaurant Handwerk zeichnete in einem inspirierenden Grußwort seinen Werdegang vom Ausbildungsbeginn über die verschiedenen Restaurants, in denen er gearbeitet hat, bis zum 1. Michelin Stern nach. So richtig gefesselt habe es ihn am Ende des 2. Lehrjahres, als sich ihm alle Facetten des Berufes eröffneten. Die Motivation stieg und seine Liebe zum Beruf und der Gastronomie, wie er sie bis heute mit Herzblut betreibt, war geweckt. Er betonte die Bedeutung der neuen Fachkräfte für die Branche. 2025 konnten er und sein Team den Michelin Stern bereits zum vierten Mal verteidigen.

Nadine Ziegler, stellvertretende Schulleiterin der BBS2, zeigte sich besonders stolz auf die Leistungen der Anwesenden. Sie hob hervor, dass trotz anfänglicher Herausforderungen, wie Sprachbarrieren bei den Auszubildenden aus Drittstaaten, ein großer Erfolg erzielt werden konnte.

Besondere Anerkennung für ihre herausragenden Leistungen erhielten Henrietta Ple-

nefisch als Fachfrau für Systemgastronomie, Clemens Schäftlein als Koch und Andreas Miroslav Schmidt als Fachmann für Systemgastronomie.

Zusätzlich wurde die Region Hannover um einen weiteren TOP Ausbildungsbetrieb reicher. Nicole Rösler gratulierte Direktor Frank Senger vom DoubleTree by Hilton Schweizerhof Hannover zu dieser Auszeichnung.

Nicole Rösler, Berufsbildungsbeauftragte des DEHOGA in der Region Hannover, bezeichnete das Hotel- und Gaststättengewerbe als „die schönste Branche der Welt“. Sie betonte, dass die Region Hannover in den letzten Jahren einen deutlichen Zuwachs an Auszubildenden verzeichnet. Dieser positive Trend unterstreicht die Attraktivität und die vielversprechenden Zukunftsaussichten der Branche für junge Talente. ◀



Auszeichnung als TOP Ausbildungsbetrieb für das Hotel DoubleTree by Hilton Schweizerhof (v.l.n.r.: Nicole Rösler, Thomas Wohlfeld, Frank Senger, Kirsten Jordan).



Anerkennung für besondere Leistungen: Clemens Schäftlein, Henrietta Plenefisch, Andreas Miroslav Schmidt mit Berufsbildungsbeauftragter Nicole Rösler und Sternekoch Thomas Wohlfeld.

Generalversammlung mit Kollegentreff

Volles Haus bei der Generalversammlung des DEHOGA Kreisverbandes Region Hannover im Courtyard Hotel: An die 100 Hoteliers und Gastronomen waren gekommen, um mit Blick auf den Maschsee über die aktuelle Situation der Branche zu sprechen.

Christian Stöver gibt nach 15 Jahren den Staffelstab weiter

Vorsitzender Jörg Lange, der auch für die Fachgruppe Hotellerie berichtete, ging auf die Ergebnisse der Umfrage des Verbandes ein,

wonach mehr als 80 Prozent die steigenden Personalkosten sowie die Kosten bei Lebensmitteln als großes Problem der Zukunft bezeichnen. Auch die Hotellerie bleibt gebeutelt: 17.000 Übernachtungen weniger als im Vorjahreszeitraum und der letzte Platz im Vergleich mit den großen deutschen Destinationen zeigen, dass Handlungsbedarf besteht.

Änderungen gibt es in der Fachgruppe Gastronomie: Christian Stöver gibt seinen Vorsitz nach 15 Vorstandsarbeit ab. Zusammen



Christian Stöver (Mitte) mit seinen beiden Nachfolgern Johannes Lühmann (links) und Julian Berndt für die Fachgruppe Gastronomie.

men werden Votum-Chef Johannes Lühmann und Julian Berndt vom Hotel-Restaurant Öhlers in Ronnenberg die Fachgruppe zukünftig leiten. Jüngst hat die Sterne-Küche des VOTUM seine zwei Michelin-Sterne verteidigt – mittlerweile gibt es vier Sternrestaurants in Hannover.

Der scheidende Gastronomie-Vorsitzende Stöver brachte auf der Generalversammlung des Verbandes vor den Mitgliedern sowie Vertretern von Verbänden und Politik zum Ausdruck, wie sehr ihn die Haltung der hannoverschen Tourismus Gesellschaft HMTG verwundert hat, dieses Alleinstellungsmerkmal Hannovers nicht in eine Kampagne gießen zu wollen. „Wir als DEHOGA sind stolz auf unsere Aushängeschilder und würden das unterstützen“, sagt Stöver. Schon vorher hatte DEHOGA-Vorsitzender Jörg Lange in seinem Bericht die HMTG kritisiert. „Da werden einem vier Sternrestaurants auf dem Silbertablett präsentiert – und es passiert nichts“, sagte Lange.

Während Stöver in seiner letzten Rede darauf hinweisen konnte, dass allein der Einsatz des DEHOGA dafür gesorgt hat, dass die Mehrwertsteuer in der Gastronomie am 1. Januar dauerhaft auf 7 Prozent gesenkt wird, hatte auch Ausbildungsleiterin Nicole Rösler gute Zahlen zu vermelden. 1.500 bei der Industrie- und Handelskammer gemeldete Auszubildende sind ein Plus von 25 Prozent. Sie verwehrt sich gegen alte Denkstrukturen, dass man es ja schwer habe als Ausbildungsbetrieb und dass Gastro-Azubis so schlecht bezahlt werden. „Beides stimmt schlichtweg nicht mehr“, sagte sie, „wir haben es nicht schwer, zumal wir sieben attraktive Ausbildungsberufe anbieten können.“

Im Anschluss wurde der gemeinsame Austausch zu allen Themen der Branche beim Grillen auf der Terrasse des Courtyard Hotels fortgesetzt. ◀

EINLADUNG

Dienstag, 07. Oktober 2025

DEHOGA Bezirksverband Hannover lädt ein zur BEZIRKSDELEGIERTENVERSAMMLUNG

Wir freuen uns sehr, Sie zu unserer Versammlung begrüßen zu dürfen. Diese Zusammenkunft bietet uns eine hervorragende Gelegenheit, die neuesten Entwicklungen und Anwendungen der Digitalisierung in der Gastronomie hautnah zu erleben.

Selbstverständlich wird dabei die wichtige Arbeit unseres Verbandes nicht zu kurz kommen. Wir werden ausreichend Zeit und Raum haben, um über aktuelle Themen zu sprechen.

Wir wünschen allen eine informative und erfolgreiche Veranstaltung und freuen uns auf einen regen Austausch mit Ihnen.



Gutshof Rethmar
Gutsstraße 16
31319 Sehnde
Beginn 10:30 Uhr (Einlass 10:00 Uhr)

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

Wir bitten um Anmeldung

QR-Code scannen
und anmelden
oder telefonisch
unter 0511 337 06 31



WIRTINNENFAHRT

Am 13. Mai startete die diesjährige Wirtinnenfahrt des DEHOGA Kreisverbandes Grafschaft Hoya mit einem Bus voll Gastronominnen Richtung Osnabrücker Land. Wie immer war auch an diesem Tag bestes Wetter.

Ein erster Stopp im Hotel Gut Altona in Dötlingen wurde für ein ausführliches Frühstück und einen Rundgang durch das fantasievoll gestaltete Gut genutzt und die ein oder andere Anregung für zuhause konnte mitgenommen werden.

Nach kurzer Fahrt und gut versorgt mit Getränken, erreichten die Damen Badbergen und die Fischzuchtanlage Ahrenhorster, die in einem ehemals landwirtschaftlich genutztem Anwesen

Welse züchtet. Bei einem ausführlichen Rundgang mit Verkostung konnte man sich von der Qualität der Produkte einen Einblick verschaffen. Weiter ging die Fahrt nach Quakenbrück. Die ehemalige 790 Jahre alte Hansestadt lud ein zu einer Besichtigung auf dem

Froschpfad durch mittelalterliche Viertel vorbei an Kirchen, Fachwerkhäusern und Türmen und zur Einkehr in die Gastronomie ein.

Zum Abschluss dieses schönen Tages waren im Restaurant Schomaker in Dümmer-Lohausen Plät-

ze zum Abendessen reserviert und gut gestärkt konnte die Heimreise angetreten werden. Und weil es so schön war, wurden für 2026 schon Vorschläge gemacht. ◀



Altkreis Neustadt wieder auf Tour

Die diesjährige zweitägige Reise des DEHOGA Neustadt führte die 30 Teilnehmer nach Rothenburg an der Fulda im Nordosten von Hessen. Auf dem Weg dorthin wurde in Nörten-Hardenberg ein Stopp zum Frühstück im Hotel Sachsenroß eingelegt. Gut gestärkt ging es dann weiter in die Sektmanufaktur und Brennerei Döhne in Schauenburg. In dem kleinen Familienbetrieb gab es eine Führung mit Verköstigung. Im Anschluss war das Posthotel in Rothenburg an der Fulda das Ziel der Reisenden und die Stadt wurde erkundet.

Am nächsten Tag war die Hansestadt Warburg im Kreis Höxter Anlaufpunkt. Auf der Rückfahrt

warteten selbstgemachte Torten und Blechkuchen auf dem Achumer Meierhof in Bückeberg auf die Mitglieder.

Die Tour für das kommende Jahr ist bereits gebucht: Am 8. / 9. Juni 2026 soll es wieder losgehen. ◀

Gruppe auf dem Achumer Meierhof



Neue Gastronomiefläche im Zentrum der Stadt Gronau (Leine)



Direkt in der Innenstadt von Gronau (Leine) soll zum 4. Quartal 2026 (den Abschluss der Baumaßnahmen vorausgesetzt) im Erdgeschoss des Verwaltungsgebäudes II, Am Markt 3 in 31028 Gronau (Leine), eine Cafeteria, ein Bistro oder ein Restaurant mit Außen-gastronomie neu eingerichtet werden.

Der Innenbereich umfasst ca. 100 qm (davon Küche, Sanitäre Anlagen und Thekenbereich ca. 40 qm). Hinzu kommt die Außenterrasse in südlicher Ausrichtung von ca. 19 qm.

Die Stadt Gronau (Leine) liegt mit ihrer historischen Innenstadt im malerischen Leinebergland und zählt mit ihren zwölf Ortschaften ca. 11.000 Einwohnerinnen und Einwohner. In der Innenstadt bieten sich verschiedene Möglichkeiten zum Verweilen, Bummeln oder zum Einkaufen.

Aufgrund der Lage direkt am Leine-Heide-Radweg erhöht sich die Besucherfrequenz in den Sommermonaten durch den Radwandertourismus.

Interessenten melden sich bitte bis zum 31.10.2025 bei der Samtgemeindeverwaltung in Gronau (Leine), Blanke Straße 16 in 31028 Gronau (Leine), bei Herrn Steffen, Zimmer 4, Tel.: 05182/902-222 oder per E-Mail: a-e.steffen@sg-leinebergland.de.

Histor. Hofanlage / Seenähe Bad Zwischenahn



Achtung Hotelgastronomie- oder Klinikbetreiber! Denkmalgeschütztes Reetdach-Anwesen (ehemals Gastronomie / Hotel, zuletzt Privatklinik, vielseitig nutzbar und **erweiterungsfähig**); u. a. mit 25 Doppelzimmern, Praxisräumen, stilvollen Therapiebereichen und Hotelküche; mit Allee-Zufahrt, Parkgrundstück und Bauerngarten in Bad Zwischenahn-Rostrup – absolut ruhige und idyllische Lage ca. 200 m vom Südwestufer / Badestrand des Zwischenahner Meeres entfernt!

Nutzfläche gesamt ca. 2.053 m²; Grundstück 9.404 m² / Baujahr 1866 / stligerrecht saniert 1975 / 1978; Umgestaltung zum Gastro-Objekt 1998 / 1999; Neugestaltung in historischer, hochwertiger Qualität zur Privatklinik 2004 / 2005; Energieausweis: nicht erforderlich

Kaufpreis auf Anfrage!

Friedrichs IMMOBILIEN seit 1946

Peterstr. 37, 26160 Bad Zwischenahn / Lange Str. 91, 26122 Oldenburg
info@immobilien-friedrichs.de / 04403 93390



Anzeigen - Bestellschein

Gelegenheitsanzeigen - Immobilien

Tel.: (0 45 51) 14 50

Nebenstehender Anzeigentext soll in der nächsten Ausgabe veröffentlicht werden.

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

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

Weitere Preisbeispiele

- 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.

Anzeigentext

(Möglichst r. Blockschrift schreiben.)

Name

Straße

PLZ und Ort

Datum

Unterschrift

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

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



JETZT MITGLIEDER WERBEN!

■ KENNEN SIE KOLLEGEN, DIE NOCH NICHT IM VERBAND SIND?

Dann sagen Sie Ihnen doch einfach, warum es sich lohnt, dabei zu sein.

■ SO EINFACH GEHT'S

Sie gehen mit unserem Aufnahmeantrag zu Ihren Kollegen in der Nachbarschaft und sprechen sie auf eine Mitgliedschaft an.

Sie haben Ihren Kollegen von den Vorteilen einer Mitgliedschaft überzeugt?
Senden Sie uns den ausgefüllten Aufnahmeantrag und tragen sich als Werber ein.

Den Aufnahmeantrag, die Beitragsordnung sowie den Flyer „Leistungen und Vorteile einer DEHOGA Mitgliedschaft“ finden Sie auch zum Download auf unserer Internetseite www.dehoga-niedersachsen.de

■ SIE HABEN FRAGEN?

Einfach anrufen oder mailen: Claudia Daecke
daecke@dehoga-niedersachsen.de
Telefon 0511 33 706 16

100 bis
1.000 Euro
geschenkt!

Als Dankeschön für ein neu
geworbenes Mitglied zahlt Ihnen
der DEHOGA Niedersachsen
50 % VOM JAHRESBEITRAG des
neuen Mitglieds als Werbeprämie.