

DEHOGA MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 4 · August 2026

IdeenExpo in Hannover

Erfolgreiche Nachwuchswerbung für Hotellerie und Gastronomie



Termine 2026

AUGUST

24.08. Sommerfest
19 Uhr DEHOGA Peine-Salzgitter, s. S. 45

SEPTEMBER

01.09. DEHOGA-Seminar
„Pflanzenpower: Vegetarische und vegane Küche“

07.09. Herbstfahrt
DEHOGA Grafschaft Hoya

08.09. Webinar „Der Niedersachsen Hub – Ihr Weg zu digitaler Sichtbarkeit“, s. S. 14

15.09. Webinar „Mit dem Niedersachsen-Framework zu Website, Chatbot, Voicebot und Co.“, s. S. 14

15.09. Delegiertenversammlung
DEHOGA Bezirksverband Land Braunschweig-Harz

SEPTEMBER

23.09. DEHOGA-Seminar
„Erfolgsfaktor Preis“

24.09. Revenue-Workshop
Probleme verstehen und Lösungen entwickeln

29.09. Bezirksdelegiertenversammlung,
DEHOGA Bezirksverband Hannover, s. S. 53

OKTOBER

08.10. DEHOGA-Seminar
„Ganzheitliches Housekeeping-Management“

11.10. Hotelstammtisch
DEHOGA Grafschaft Hoya

25.-27.10. DEHOGA Landesverbandstag
Hildesheim

NOVEMBER

04.11. Jahreshauptversammlung
DEHOGA Grafschaft Hoya

08.-09.11. Herbstarbeitskreis Junger DEHOGA,
mit Workshop „Kommunikation und Persönlichkeitsentwicklung mit dem DISG-Persönlichkeitsmodell“, in Göttingen, s. S. 10

DEZEMBER

10.12. Jahresforum
„Lebensmittelabfälle vermeiden – Wertschätzung erhöhen“, s. S. 16

VORSCHAU 2027

19.01.2027 Wirteball im Hotel Bremer Tor
DEHOGA Grafschaft Hoya

Inhalt



IdeenExpo.	4
Arbeitszeit-Flexibilisierung	6
Minijob-Regelung	7
Lebendige Innenstädte	8
Hotelpreise	9

JUNGER DEHOGA	10
DEHOGA-Partner	11
Nachruf Otto Wolter.	11
oneDEHOGA App	12
Neues von der TMN	14



NACHHALTIGKEIT	
Jahresforum Lebensmittelabfälle	16
Empco-Richtlinie.	16
Zu gut für die Tonne!	17
Europa Miniköche	18
DEHOGA-Seminare	18
Social Media Ratgeber.	19
30 Jahre Hotelsterne.	20
Sternehôtels in Niedersachsen	22
Hotelrizon	25
Der Präsident unterwegs	26
EU-Verpackungsverordnung	27



RECHT UND RAT	31
Freisprechungen	34
BEZIRKSVERBÄNDE	
Lüneburg	42
Elbe-Weser	43
Weser-Ems/Ostfriesland	44
Braunschweig	45
Osnabrück.	46
Hildesheim	48
Hannover	50
Märkte / Produkte / Immobilien	55

Reformen ja – aber bitte mit Praxisbezug

Selten standen so viele grundlegende Reformvorhaben gleichzeitig auf der politischen Tagesordnung wie in diesen Tagen. Da geht es nicht nur um die Zukunft der gesetzlichen Krankenversicherung, sondern auch um die Stabilität der Rentenversicherung und die Modernisierung des Arbeitszeitrechts. Auch über den Fortbestand der Minijobs wird intensiv diskutiert. Das zeigt: Der Reformbedarf ist von der Politik erkannt.

Doch wie so oft im Leben gilt: Erkenntnis allein reicht nicht aus! Für das Gastgewerbe sind diese Debatten keine theoretischen Zukunftsszenarien. Jede gesetzliche Änderung wirkt sich unmittelbar auf unsere Betriebe aus – auf die Personalplanung, die Finanzierung, die Wettbewerbsfähigkeit und letztlich auf die Frage, ob ein Betrieb wirtschaftlich erfolgreich arbeiten und in die Zukunft geführt werden kann.

Niemand wird bestreiten, dass unsere sozialen Sicherungssysteme angesichts des demografischen Wandels vor großen Herausforderungen stehen. Auch der Arbeitsmarkt verändert sich – das bekommen wir seit geraumer Zeit bereits mit – rasant. Digitalisierung, Fachkräftemangel und veränderte Erwartungen der Beschäftigten und auch unserer Gäste verlangen nach neuen Antworten. Reformen sind deshalb notwendig. Aber Reformen müssen sich an der Realität orientieren – nicht an theoretischen Modellen.

Gerade das Gastgewerbe zeigt, wie eng wirtschaftlicher Erfolg und flexible Rahmenbedingungen miteinander verbunden sind. Unsere Branche lebt von Menschen. Sie lebt von Gästen, deren Bedürfnisse sich nicht an Bürozeiten orientieren, sondern an Wochenenden, Feiertagen und Ferien. Gleichzeitig erleben wir, dass Beschäftigte sich zunehmend flexible Arbeitszeitmodelle wünschen und individuelle Lebensentwürfe mit ihrem Beruf vereinbaren möchten.

Umso unverständlicher ist es, wenn politische Reformvorhaben genau diese notwendige Flexibilität einschränken. Die Diskussion um die Abschaffung des bisherigen Minijob-Systems oder die nur halbherzige Öffnung des Arbeitszeitrechts sind Beispiele dafür. Statt bestehende Instrumente weiterzuentwickeln und praxistauglich



Foto: Matthias Falk

auszugestalten, droht Ungemach – ohne erkennbaren Mehrwert für Beschäftigte oder Unternehmen.

Wer den Fachkräftemangel ernsthaft bekämpfen will, darf den Betrieben nicht gleichzeitig die Instrumente nehmen, mit denen sie Personal gewinnen und halten können. Minijobs sind für viele Studierende, Eltern, Rentnerinnen und Rentner oder Menschen mit einem Hauptberuf ein bewusst gewählter Einstieg oder Zuversicht. Flexible Arbeitszeiten ermöglichen Beschäftigten mehr Eigenverantwortung und Betrieben eine bessere Organisation ihres Personaleinsatzes. Beides ist kein Widerspruch zu guter Arbeit – im Gegenteil.

Wir vom DEHOGA Niedersachsen werden die anstehenden Fragestellungen und Prozesse weiterhin konstruktiv begleiten – aber auch dort klar Position beziehen, wo Reformen an der betrieblichen Realität vorbeigehen. Unsere Mitgliedsbetriebe erwarten zu Recht, dass ihre Erfahrungen gehört werden. Denn niemand kennt die Herausforderungen des Arbeitsalltags besser als diejenigen, die täglich Verantwortung für Beschäftigte, Gäste und wirtschaftlichen Erfolg tragen.

Deutschland braucht Reformen. Aber es braucht Reformen, die Wachstum ermöglichen, Beschäftigung fördern und unternehmerisches Handeln animieren, zumindest aber nicht erschweren. Ein leistungsfähiger Sozialstaat braucht eine leistungsfähige Wirtschaft. Und eine leistungsfähige Wirtschaft braucht politische Rahmenbedingungen, die Vertrauen schaffen, Planungssicherheit geben und unternehmerische Initiative fördern.

Ihr

Dirk Breuckmann

Präsident DEHOGA Niedersachsen

„Kannst Du Gastro?“

Begeisterung zum Mitmachen

„Kannst Du Gastro?“ Diese Frage stellte der DEHOGA Niedersachsen neun Tage lang tausenden Jugendlichen auf der IdeenExpo 2026 in Hannover. Die Antwort wurde nicht mit Broschüren gegeben, sondern mit Cocktails, Eis, Kräutern, Tellern und Hotelkissen. Wer den Stand besuchte, konnte das Gastgewerbe selbst ausprobieren und erleben – und genau darin lag der Erfolg des Messeauftritts.

Rund 400.000 Besucher kamen zur IdeenExpo – Europas größtem Jugend- und Berufsorientierungsevent. Rund 8.000 von ihnen informierten sich am DEHOGA-Stand über die vielfältigen Ausbildungs- und Karrieremöglichkeiten in Hotellerie und Gastronomie. Trotz hochsommerlicher Temperaturen herrschte in den klimatisierten Messehallen an allen neun Tagen eine hervorragende Atmosphäre und großes Interesse an den Mitmachaktionen des Gastgewerbes.

Berufsorientierung zum Anfassen
Unter dem Motto „Kannst Du Gastro?“
stand eines im Mittelpunkt:
Mitmachen statt Zuschauen.

An fünf interaktiven Stationen konnten die Besucher typische Tätigkeiten aus Hotellerie und Gastronomie selbst ausprobieren. Ob beim Shaken eines alkoholfreien Cocktails, bei der Herstellung von Speiseeis, beim Tellertrageparcours, beim Kräuterquiz oder beim Beziehen eines Hotelkissens – überall wurde ausprobiert, gelacht und miteinander gesprochen.

Gerade diese praktischen Erfahrungen führten fast automatisch zu Gesprächen über Ausbildungsberufe, Karrierewege und den Arbeitsalltag im Gastgewerbe. Aus Neugier entstand Interesse, aus ersten Begegnungen häufig echte Begeisterung.

Die IdeenExpo bestätigte damit einmal mehr: Berufsorientierung gelingt dann am besten, wenn sie erlebbar ist.

JUNGE MENSCHEN BEGEISTERN JUNGE MENSCHEN

Der wichtigste Erfolgsfaktor des Messeauftritts waren jedoch die Menschen hinter dem Stand.

53 Auszubildende aus 24 Ausbildungsbetrieben sowie sechs Ausbilderinnen und Ausbilder engagierten sich während der neun Messetage am DEHOGA-Stand. Sie beantworteten Fragen, berichteten ehrlich von ihrem Ausbildungsalltag und gaben den überwiegend jungen Besucherinnen und Besuchern authentische Einblicke in ihre Berufe.

Gerade diese Gespräche auf Augenhöhe machten den Unterschied. Viele Schülerinnen und Schüler stellten Fragen, die sie Erwachsenen vermutlich nicht gestellt hätten. Die Auszubildenden konnten aus eigener Erfahrung berichten und gleichzeitig zeigen, wie vielseitig, kreativ und zukunftsorientiert das Gastgewerbe ist.

Erneut bestätigte sich dabei eine Erfahrung, die viele Ausbildungsbetriebe teilen: Nichts überzeugt junge Menschen mehr als junge Menschen.

GROSSE RESONANZ DER SCHULEN

Bereits im Vorfeld war das Interesse der Schulen außergewöhnlich groß. Insgesamt besuchten über 30 Schulklassen den DEHOGA-Stand im Rahmen des Workshopprogramms, das von Montag bis Freitag zwischen 9:30 und 14:00 Uhr buchbar war. Nahezu alle angebotenen Termine waren bereits vor Messebeginn ausgebucht und die wenigen Lücken füllten sich mit Last-Minute Buchungen.

Um die Reichweite des Messeauftritts besser einschätzen zu können, wurde die Herkunft der

Besucherinnen und Besucher stichprobenartig über die Postleitzahlen erfasst. Dabei zeigte sich die überregionale Strahlkraft der IdeenExpo: Neben zahlreichen Gästen aus Niedersachsen kamen Besucherinnen und Besucher unter anderem aus Hamburg, Bremen, Schleswig-Holstein, Nordrhein-Westfalen, Hessen, Rheinland-Pfalz und Baden-Württemberg.

GEMEINSAM NACHWUCHS BEGEISTERN
 Ein Messeauftritt dieser Größenordnung lebt vom Engagement vieler Menschen.

Ein herzlicher Dank gilt deshalb allen Ausbildungsbetrieben, die ihre Auszubildenden sowie Ausbilder für den Einsatz auf der IdeenExpo freigestellt haben. Mit ihrer Begeisterung, ihrem Fachwissen und ihrer Offenheit haben sie jungen Menschen gezeigt, was unsere Branche ausmacht: Teamarbeit, Gastfreundschaft, Kreativität und echte Entwicklungsmöglichkeiten.

Ebenso bedanken wir uns bei den zahlreichen Lehrkräften, die den Besuch ihrer Schulklassen ermöglicht und damit einen wichtigen Beitrag zur praxisnahen Berufsorientierung geleistet haben.

EIN STARKES SIGNAL FÜR DAS GASTGEWERBE

Die IdeenExpo 2026 hat eindrucksvoll gezeigt, welches Potenzial in einer praxisnahen Berufsorientierung steckt.

Wer Berufe erleben darf, entwickelt Interesse. Wer mit engagierten Auszubildenden ins Gespräch kommt, gewinnt Vertrauen. Und wer die Begeisterung erlebt, mit der Menschen ihren Beruf ausüben, erkennt Chancen, die keine Broschüre vermitteln kann.

„Kannst Du Gastro?“ war deshalb weit mehr als ein Messemotto. Es war eine Einladung, das Gastgewerbe neu zu entdecken – modern, vielfältig und voller Perspektiven. ◀



Nicole Rösler mit Moderatorin Jenny Winkler im Interview Bühne 7.



Gedränge am Eisstand.

Fotografisch wurde der DEHOGA Stand auf der IdeenExpo wieder von foboxy begleitet. So sind täglich mehrere 100 Fotos entstanden, eine schöne Erinnerung für manchen Standbesucher.



Azubi Merve Mercan erklärt den Ablauf des Workshops.



Schüler mit Lehrkraft beim KräuterQuiz.



Stolz wird der selbstgemixte Cocktail verteilt.

Echte Hilfe statt Scheinerfüllung

FLEXIBILISIERUNG DER ARBEITSZEIT GEFORDERT

Die deutsche Wirtschaft kommt nicht richtig in die Gänge. Sie dümpelt eher vor sich hin. Insbesondere konsumabhängige Wirtschaftsbereiche haben zu kämpfen.

Eine echte Hilfe für Verbesserung könnte endlich ein modernes Arbeitszeitrecht sein. Der Fachkräftemangel, veränderte Arbeitsmodelle und die Erwartungen von Beschäftigten an mehr Selbstbestimmung machen deutlich: Starre Regelungen aus einer anderen Zeit passen nicht mehr zu den Anforderungen eines modernen Wirtschaftsstandorts im Hier und Jetzt.

Der Koalitionsvertrag der amtierenden Bundesregierung hat mit Blick auf die arbeitszeitrechtlichen Regelungen die richtige Richtung eingeschlagen. Vereinbart wurde, die Vorgaben der europäischen Arbeitszeitrichtlinie konsequent zu nutzen und eine wöchentliche anstelle der täglichen Höchstarbeitszeit zu ermöglichen. Das wäre ein wichtiger Schritt hin zu mehr Flexibilität – für Arbeitgeber ebenso wie für Beschäftigte.

Der inzwischen bekannt gewordene Referentenentwurf aus dem Bundesministerium

für Arbeit und Soziales (BMAS) wird diesem Anspruch jedoch leider nicht gerecht. Zwar wird die Möglichkeit einer Wochenarbeitszeit grundsätzlich eröffnet, sie soll jedoch überwiegend tarifgebundenen Unternehmen vorbehalten bleiben. Damit bleibt das BMAS deutlich hinter den Vereinbarungen des Koalitionsvertrags zurück. So löst man nicht echte Veränderungen für die Wirtschaft in Gänze und in der Fläche aus.

Inhaltlich zeigt gerade das Gastgewerbe, dass die arbeitszeitrechtlichen Fesseln an der betrieblichen Realität vorbeigehen. Hotels, Restaurants, Cafés und Veranstaltungsbetriebe arbeiten nicht nach einem klassischen Acht-Stunden-Rhythmus. Gäste kommen dann, wenn sie Freizeit haben – am Abend, an Wochenenden, an Feiertagen oder während Veranstaltungen. Betriebe müssen darauf reagieren können.

Das im Zwiegespräch mit Politikern jedem sofort einleuchtende Beispiel: Ein Hotel richtet am Samstag eine große Hochzeitsfeier aus. Servicekräfte und Küchenpersonal arbeiten an diesem Tag länger, weil der Betrieb dies erfordert und die Beschäftigten dies vielfach auch wünschen. Dafür können sie an einem ruhigeren Wochentag früher Feierabend machen oder

einen freien Tag erhalten. Nach europäischem Recht wäre eine solche Flexibilität grundsätzlich möglich. Das deutsche Arbeitszeitgesetz setzt jedoch derzeit noch durch die Tageshöchstarbeitszeit enge Grenzen.

Dasselbe gilt für Restaurants während der Spargelzeit, der Weihnachtszeit oder bei Stadtfesten. Der Personalbedarf schwankt erheblich. Flexible Arbeitszeiten helfen nicht nur den Betrieben, sondern auch den Beschäftigten, die ihre Arbeitszeit häufig bewusst an ihre persönliche Lebenssituation anpassen möchten.

Deshalb ist es unverständlich, warum der BMAS-Entwurf neue Möglichkeiten nahezu ausschließlich tarifgebundenen Unternehmen eröffnet. Flexibilität darf keine Frage der Tarifbindung sein. Gerade viele familiengeführte Betriebe des Gastgewerbes würden von einer echten Reform profitieren.

Daher kritisieren eine Reihe von Arbeitgeberverbänden unterschiedlicher Wirtschaftsbereiche den Entwurf zu Recht. Sie sehen darin eine vertane Chance, das Arbeitszeitrecht zukunftsfähig zu gestalten. Statt zusätzlicher Einschränkungen und neuer Bürokratie braucht Deutschland praktikable Regelungen, die den europäischen Rechtsrahmen ausschöpfen, den Gesundheitsschutz gewährleisten und gleichzeitig den Betrieben den notwendigen Handlungsspielraum eröffnen.

Eine moderne Arbeitswelt braucht modernes Arbeitszeitrecht. Der Koalitionsvertrag hat hierfür den richtigen Weg aufgezeigt. Jetzt kommt es darauf an, diesen Weg auch konsequent zu beschreiten. Wer Wettbewerbsfähigkeit in einer modernen Welt sichern, den Fachkräftemangel bewältigen und den Beschäftigten mehr Zeitsouveränität ermöglichen will, muss die Arbeitszeitflexibilisierung für alle Unternehmen ermöglichen! ◀

Foto: KI-generiert



Nicht den Stab über MINIJOBs brechen



Servicekraft
gesucht!

Servicekräfte
sind im Gastgewerbe
dringend gesucht – Minijobs
müssen dafür erhalten bleiben.

Die von der Bundesregierung eingesetzte – häufig auch Rentenkommission genannte – Alterssicherungskommission hat vor der politischen Sommerpause eine grundlegende Reform der Minijobs vorgeschlagen. Dabei hat sie insbesondere die Abschaffung des steuer- und sozialversicherungsrechtlichen Sonderstatus von Minijobs empfohlen. Geringfügige Beschäftigungen sollen grundsätzlich wie normale Beschäftigungsverhältnisse behandelt werden. Minijobber sollen künftig verpflichtend Beiträge zur gesetzlichen Rentenversicherung zahlen. Ausnahmen soll es nur noch für Schülerinnen und Schüler geben.

Die aktuellen Berichte über die Empfehlungen der Rentenkommission sorgen für große Verunsicherung. Insbesondere der Vorschlag, den steuer- und sozialversicherungsrechtlichen Sonderstatus von Minijobs weitgehend abzuschaffen und geringfügige Beschäftigungen künftig wie reguläre Arbeitsverhältnisse zu behandeln, wäre gerade für das Gastgewerbe ein schwerer Rückschlag.

Hotels, Restaurants, Cafés und Veranstaltungsgastronomie leben

von Flexibilität. Das Arbeitsaufkommen orientiert sich nicht an klassischen Bürozeiten, sondern an Wochenenden, Feiertagen, Ferien, Veranstaltungen und saisonalen Spitzen. Genau dafür sind Minijobs ein unverzichtbares Instrument.

Ein Restaurant benötigt beispielsweise am Freitag- und Samstagabend zusätzliches Servicepersonal, während unter der Woche deutlich weniger Mitarbeiter gebraucht werden. Ein Hotel verstärkt sein Housekeeping in den Ferienzeiten oder bei größeren Reisegruppen. Ein Catering-Unternehmen beschäftigt zusätzliche Kräfte für Hochzeiten, Firmenfeiern oder Messen. Diese kurzfristigen und zeitlich begrenzten Einsätze lassen sich häufig weder mit Vollzeit- noch mit klassischen Teilzeitstellen wirtschaftlich abbilden.

Hinzu kommt: Viele Menschen entscheiden sich ganz bewusst für einen Minijob. Studenten, Eltern mit kleinen Kindern, Rentner oder Beschäftigte mit einem Hauptberuf schätzen die Möglichkeit, flexibel einige Stunden pro Woche zu arbeiten, ohne eine

umfangreiche zusätzliche Beschäftigung eingehen zu müssen. Diese Personengruppen würden durch den Wegfall des bisherigen Modells eher abgeschreckt als motiviert, mehr zu arbeiten.

Die Befürworter einer Reform argumentieren, Minijobs könnten reguläre sozialversicherungspflichtige Beschäftigung verdrängen und langfristig zu geringeren Rentenansprüchen führen. Dieses Ziel – bessere soziale Absicherung – ist nachvollziehbar. Dennoch greift eine pauschale Abschaffung des Minijob-Systems zu kurz. Gerade im Gastgewerbe ersetzen Minijobs vielfach keine Vollzeitstellen, sondern decken Arbeitsspitzen und Zeiten ab, für die sich reguläre Beschäftigungsverhältnisse kaum organisieren lassen.

Die Warnungen aus dem Gastgewerbe sind deshalb ernst zu nehmen. Viele Vertreter der Branche befürchten steigende Personalkosten, weniger Flexibilität und letztlich Einschränkungen bei Öffnungszeiten oder Angeboten. Besonders kleinere familiengeführte Betriebe wären hiervon negativ betroffen.

Deshalb gilt: Wer das Gastgewerbe stärken und die Betriebe in Zeiten des Fachkräftemangels unterstützen möchte, sollte bewährte und flexible Beschäftigungsformen nicht abschaffen, sondern weiterentwickeln.

Minijobs müssen erhalten bleiben – mit fairen Rahmenbedingungen, guter sozialer Absicherung und ausreichend Flexibilität für Arbeitgeber und Beschäftigte gleichermaßen. Nur so bleiben Gastronomie und Hotellerie auch künftig leistungsfähig und können den Erwartungen ihrer Gäste gerecht werden.

In einem Positionspapier hat der DEHOGA die Argumente des Gastgewerbes zusammengefasst: <https://kurzlinks.de/minijobs>



IHKN und DEHOGA Niedersachsen fordern „ZENTREN-SOS“ für lebendige Innenstädte

SICHERHEIT, ORDNUNG UND SAUBERKEIT ENTSCHEIDEN ZUNEHMEND ÜBER DEN WIRTSCHAFTLICHEN ERFOLG VON INNENSTÄDTEN

Niedersachsens Städte stehen vor der Aufgabe, ihre Zentren als attraktive Wirtschafts-, Begegnungs- und Lebensräume weiterzuentwickeln. Neben Handel, Gastgewerbe und Kultur gewinnen dabei Sicherheit, Ordnung und Sauberkeit zunehmend an Bedeutung. Die IHK Niedersachsen (IHKN) und der DEHOGA Niedersachsen sehen hierin einen zentralen Baustein erfolgreicher Standortentwicklung und legen mit ihrem gemeinsamen Impulspapier „Zentren-SOS – Sicherheit, Ordnung und Sauberkeit als Standortfaktor für lebendige Innenstädte in Niedersachsen“ konkrete Handlungsempfehlungen für Politik, Kommunen und Wirtschaft vor.

„Ob Menschen eine Innenstadt besuchen, dort Zeit verbringen und wiederkommen, entscheidet sich längst nicht mehr allein am Angebot. Das unmittelbare Umfeld prägt die Wahrnehmung eines Standortes ebenso stark wie Handel oder Gastronomie. Sicherheit und Ordnung sind deshalb keine Nebenthemen der Stadtentwicklung, sondern inzwischen zentrale Standortqualitäten“, betont IHKN-Präsident Gerhard Oppermann.

Auch der DEHOGA Niedersachsen beobachtet, dass Gäste ihre Aufenthaltsorte heute deutlich be-

wusster auswählen. Restaurants, Cafés und Hotels profitierten nur dann von belebten Zentren, wenn sich Besucherinnen und Besucher dort während des gesamten Aufenthalts wohlfühlten.

Der Präsident des DEHOGA Niedersachsen, Dirk Breuckmann, merkt dazu an: „Unsere Gäste im Gastgewerbe wollen heutzutage ein besonderes Erlebnis mit ihren Besuchen in unseren Betrieben verbinden. Es soll nicht nur

leckere Speisen oder Snacks, die passenden Getränke und einen tollen Service geben, sondern sie wollen sich rundum wohlfühlen. Leider hören wir aber immer wieder von Fällen, wo Gäste sich darüber beklagen, dass der Weg hin zu unseren Betriebsstätten insbesondere mit Blick auf das Sicherheits- und Sauberkeitsempfinden Anlass für Beanstandungen gibt.“

Nach Einschätzung von IHKN und DEHOGA werden insbesondere

Bahnhofsumfelder, Parkhäuser, Unterführungen und Randlagen von Fußgängerzonen vielerorts zunehmend kritisch wahrgenommen. Ausschlaggebend sei dabei weniger die objektive Kriminalitätslage als das subjektive Sicherheitsgefühl. Gleichzeitig würdigen beide Initiatoren ausdrücklich das Engagement vieler Kommunen, die trotz knapper finanzieller und personeller Ressourcen kontinuierlich an der Attraktivität ihrer Innenstädte arbeiten.



„Unser Ziel ist also kein Fingerzeig auf Einzelne. Wir möchten vielmehr bestehende Initiativen stärken und dazu beitragen, dass Sicherheit, Ordnung und Sauberkeit überall den Stellenwert erhalten, den sie für funktionierende Innenstädte inzwischen haben“, so Oppermann.

Für ein wirksames „Zentren-SOS“ schlagen IHKN und DEHOGA vorrangig einen integrierten Ansatz vor. Dazu gehören eine sichtbare Präsenz von Polizei und Ordnungsdiensten, enge Kooperationen zwischen Verwaltung, Wirtschaft und Sicherheitsbehörden sowie eine konsequente Durchsetzung bestehender Regelungen.

Ebenso in den Fokus setzen die Verbände die Pflege öffentlicher Räume, zu denen eine gute Beleuchtung, die Beseitigung von Angsträumen, ein zügiger Umgang mit Vermüllung und Vandalismus sowie eine planerisch gesteuerte Mischung aus Handel, Gastgewerbe, Dienstleistungen, Wohnen und Kultur gehören.

„Eine attraktive Innenstadt entsteht nicht allein durch gute Geschäfte. Gerade die junge Generation verbindet einen Besuch immer weniger mit Shopping, sondern mit Begegnungen und gemeinsamen Erlebnissen. Deshalb sollten wir öffentliche Räume genauso ernst nehmen wie die wirtschaftliche Entwicklung unserer Zentren. Wer heute in

Sicherheit, Ordnung und Aufenthaltsqualität investiert, investiert in die Kundinnen und Kunden von morgen“, erklärt IHKN-Handelsprecherin Kathrin Wiellowicz.

Darüber hinaus sehen IHKN und DEHOGA großes Potenzial in einer stärkeren Belebung der Innenstädte über den gesamten Tagesverlauf. Ein vielfältiges Zusammenspiel von Handel, Gastgewerbe, Kultur und Veranstaltungen kann dazu beitragen, dass Zentren auch in den Abendstunden genutzt werden. Denn wo öffentliche Räume dauerhaft belebt sind, steige erfahrungsgemäß auch das Sicherheitsgefühl und die Sozialkontrolle, sind sich die Verbände sicher.

„Wir kennen gute Beispiele,

wo sich die unterschiedlichen Akteurinnen und Akteure der öffentlichen Hand und der Privatwirtschaft, die ein nachhaltiges Interesse an funktionierenden und attraktiven Lagen vereint, zusammengefunden haben, um einen Austausch sicherzustellen und Aktivitäten zu entfalten, die Sicherheit, Ordnung und Sauberkeit und damit das Wohlempfinden im öffentlichen Raum nach vorne bringen“, hebt DEHOGA-Hauptgeschäftsführer Mark Alexander Krack hervor.

IHKN und DEHOGA appellieren deshalb an Land und Kommunen, Sicherheit, Ordnung und Sauberkeit dauerhaft als Bestandteil der Innenstadt- und Standortentwicklung zu verankern.

„Zentren-SOS ist kein weich gezeichnetes Kampagnenthema, sondern ein wesentlicher Baustein bei der Debatte um die Zukunftsfähigkeit unserer Innenstädte“, so Oppermann abschließend.

Das Impulspapier „Zentren-SOS – Sicherheit, Ordnung und Sauberkeit als Standortfaktor für lebendige Innenstädte in Niedersachsen“ ist abrufbar unter: <https://kurzlinks.de/zentren-sos>



Unterbietung von Hotelpreisen durch OTAs

Am 8. Juli 2026 stellte Marlene Kohl von der 123compare.me den World Parity Monitor vor. Das Webinar zur Preisabhängigkeit von großen Onlineportalen fand reges Interesse, und die Teilnehmer konnten sich ein Bild davon machen, wie mit ihren Preisen im Internet umgegangen wird. Tobias Warnecke vom Hotelverband IHA führte in das Thema ein und wies darauf hin, dass der Hotelverband an die Politik die Forderung gestellt hat, dass Hoteliers ein Mitspracherecht bei der Preisgestaltung auch im Internet haben müssen, egal wer Übernachtungen anbietet.

Marlene Kohl stellte kurz die Firma vor und erklärte, dass es sich um einen Technologiekonzern handelt, der Hotels dabei unterstützt, wieder die Hoheit über ihre Preise im Internet zu erhalten. „In

72 Prozent der Fälle verliert der Direktpreis gegenüber dem günstigsten OTA Angebot“, so Kohl.

Dies ist nicht nur im deutschsprachigen Raum so, sondern ein weltweites Problem. Für die DACH-Region hat 123compare.me die aussagekräftigsten Daten für München, Frankfurt, Berlin, Wien und Zürich zusammengefasst und in einem Monitor ge-

bündelt. Marlene Kohl stellte die Auswertungen vor und konnte aufzeigen, dass hier nicht Booking oder Expedia führend sind, sondern kleine Affiliate-Partner, die auf die Preise im Internet zurückgreifen.

Marlene Kohl zeigte fünf Handlungsempfehlungen, die der Hotelier einhalten sollte, um eine Übersicht zu bekommen, was

mit seinen Preisen passiert. Dies beginnt beim umfassenden Mapping, der Prüfung des echten Preises z. B. durch Testbuchungen und geht über die Live-Schaltung des besten Angebots, um somit gegebenenfalls die OTAs zu unterbieten und nicht zuletzt unbedingt das kurze Buchungsverhalten insbesondere der Geschäftsreisenden im Blick behalten. „Im Last Booking-Bereich liegt das höchste Risiko durch OTA's unterbunden zu werden“, so Kohl.

Zum Abschluss ihres Webinars stand Marlene Kohl den Teilnehmern für Fragen zur Verfügung.

Kontaktinformationen können bei der Fachgruppe Hotels des DEHOGA Niedersachsen (Tel. 0511 337060) angefragt werden. ◀



KI-generiert

Junger DEHOGA: Kommunikation verstehen – Persönlichkeit entwickeln

Wer ein Hotel oder Restaurant führt oder gerade ein Unternehmen gründet, weiß: Der Erfolg hängt nicht nur von guten Ideen ab, sondern vor allem von der Kommunikation mit Mitarbeitern, Gästen und Geschäftspartnern. Doch wie gelingt erfolgreiche Kommunikation im Team? Warum reagieren Menschen in derselben Situation unterschiedlich? Und wie lassen sich Missverständnisse oder Konflikte frühzeitig vermeiden?

Antworten darauf gibt der zweitägige Workshop „Kommunikation und Persönlichkeitsentwicklung mit dem DISG-Persönlichkeitsmodell“, zu dem der Junge DEHOGA am 8. und 9. November 2026 nach Göttingen einlädt.



Foto: KI-generiert

Das DISG*-Persönlichkeitsmodell beschreibt vier grundlegende Verhaltensstile – Dominant, Initiativ, Stetig und Gewissenhaft – und hilft dabei, das eigene Verhalten sowie das Verhalten anderer besser zu verstehen.

Bereits vor dem Workshop erstellen alle Teilnehmer ein persönliches DISG-Profil, das im Seminar gemeinsam mit Referentin Christin Böhm ausgewertet und praxisnah eingeordnet wird.

Im Mittelpunkt stehen Themen wie Selbstreflexion, erfolgreiche Kommunikation, der Umgang mit unterschiedlichen Persönlichkeitstypen sowie eine konstruktive Zusammenarbeit im Team. Die Inhalte sind speziell auf den

unternehmerischen Alltag in Hotellerie und Gastronomie ausgerichtet und bieten zahlreiche Impulse, die sich direkt im eigenen Betrieb anwenden lassen.

Neben den fachlichen Inhalten bietet der Workshop auch die Möglichkeit, sich mit anderen jungen Unternehmern und Gründern auszutauschen und das persönliche Netzwerk innerhalb des Jungen DEHOGA auszubauen. ◀

JETZT TERMIN VORMERKEN:

8.–9. November 2026 im
Freizeit-In Hotel in Göttingen.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.
Weitere Informationen und die
Möglichkeit zur Anmeldung auf:

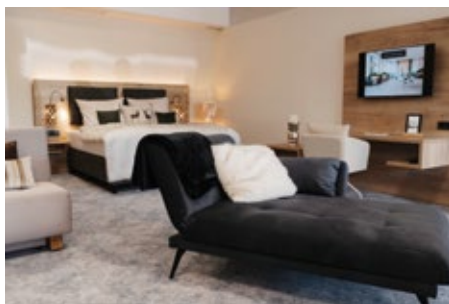
<https://kurzlinks.de/f9pk>



Hantermann Deutschland

IHR PARTNER FÜR STILVOLLE UND FUNKTIONALE OBJEKT- EINRICHTUNG

Seit vielen Jahren steht Hantermann Deutschland für hochwertige Einrichtungslösungen im Objektbereich. Als zuverlässiger Partner begleitet der neue DEHOGA-Partner Hotels, Gastronomiebetriebe, Pflegeeinrichtungen und weitere gewerbliche Kunden von der ersten Idee bis zur fertigen Umsetzung. Das Sortiment reicht von Frottierwaren, Bettwaren und Matratzen über Möbel und Schlafsofas bis hin zu modernen Pflegebetten, Pflegesesseln und



individuellen Einrichtungskonzepten. Dabei verbindet Hantermann Funktionalität, Qualität und Design zu ganzheitlichen Lösungen, die sowohl wirtschaftlich als auch langlebig sind.

Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf der individuellen Beratung sowie der Entwicklung maßgeschneiderter Raumkonzepte. Mit einer 3D-Planung ermöglichen die Berater von Hantermann es ihren Kunden, ihre zukünftigen



Räume bereits vor der Umsetzung realistisch zu erleben und fundierte Entscheidungen zu treffen. Als familiengeführtes Unternehmen legt Hantermann großen Wert auf persönliche Betreuung, kurze Entscheidungswege und langfristige Partnerschaften. Ziel ist es, Räume zu schaffen, die Gäste begeistern, Bewohnern Wohlbefinden schenken und Mitarbeiter im Alltag optimal unterstützen. ◀

Kontakt für weitere Infos und Anfragen:

Hantermann Deutschland GmbH & Co. KG
Telefon: 02803 80390-70
E-Mail: info@hantermann-deutschland.de
www.hantermann-deutschland.de

Gastwirt Otto Wolter aus Lüben verstorben

Der DEHOGA Niedersachsen trauert um seinen langjährigen Ehrenamtsträger Otto Wolter, der am 13. Juli im Alter von 79 Jahren nach langer Krankheit verstorben ist.

Wolter führte als damaliger Kreisvorsitzender im Isenhagener Land die beiden Kreisverbände Gifhorn und Altkreis Isenhagen im Jahre 1994 zusammen und startete davor eine Verbandskarriere im DEHOGA Bezirksverband Lüneburg als Schatzmeister, bevor er 1991 erstmals auf Landesverbandsebene in den seinerzeit gegründeten Finanzausschuss gewählt wurde.

Ein Jahr später wurde er zum stellvertretenden Vorsitzenden der Fachgruppe Gaststätten des DEHOGA Niedersachsen gewählt. Im Jahre 1993 wurde er Fachgruppenvorsitzender und stellvertretender Präsident des Landesverbandes. Dadurch war er automatisch Mitglied im Berufsbildungsausschuss des DEHOGA Niedersachsen und auch Mitglied des Ausschusses für Arbeitsmarkt und Tarifpolitik in Niedersachsen. Seine langjährige Tätigkeit führte ihn 1997 als Fachgruppenvorstand in den Bundesverband. Seit 2001 war Otto Wolter dann stellvertretender Vorsitzender des Beirates Gastronomie im DEHOGA. In dieser Funktion war er auch Mitglied des Umweltschutzes auf Bundesebene. In der Delegiertenversammlung am 25./26. Oktober 2010 in Papenburg hatte Otto Wolter sich nicht mehr zur Wahl des Vorsitzenden der Fachgruppe Gaststätten aufstellen lassen. Wolter ist dann dort zum Ehrenmitglied des DEHOGA Niedersachsen ernannt worden und hat auch die Goldene Ehrennadel des Landesverbandes verliehen bekommen. Zugleich war er auch Ehrenmitglied des Großen Vorstandes. Danach nahm das Urgestein der Gastronomie noch an vielen Veranstaltungen der Kreis- und Bezirksverbände sowie an den Landesverbandstagen teil.

Als Gastwirt von Wolters Gasthaus und der Lübener Tenne, die er zusammen mit seiner Ehefrau Waltraut erfolgreich führte, eröffneten sie das Steakhaus in der Wittinger Wallpassage. Darüber hinaus bewirtschaftete er Objekte in Verden und Halberstadt, die später aber nicht den gewünschten Erfolg brachten. Sein Bekanntheitsgrad ging weit über die Grenzen Gifhorns, Lüneburgs, Hannovers und Berlins hinaus. Auch als Musiker mit dem Schifferklavier unterhielt der singende Gastwirt jahrelang seine Gäste. Am 7. Oktober wäre Otto Wolter 80 Jahre alt geworden.

Der DEHOGA Niedersachsen spricht Otto Wolters Familie sein herzliches Beileid aus und wird ihn und sein Schaffen in bester Erinnerung behalten.





ONEDEHOGA-APP

Unsere oneDEHOGA-App wächst! Wussten Sie schon...?

... dass Sie Artikel in der oneDEHOGA-App an Ihre Kollegen weiterleiten können?

Einfach auf das "teilen" Symbol klicken...



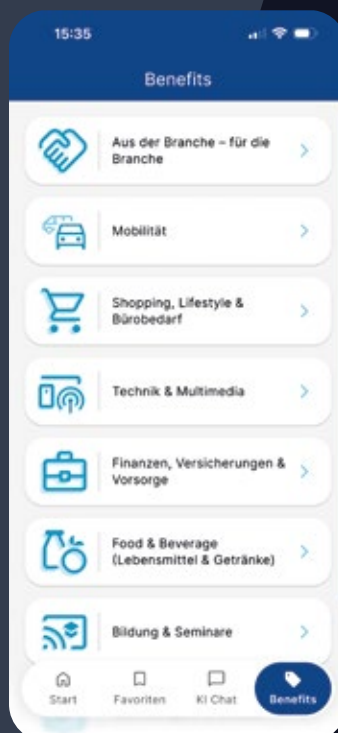
...dass Sie Artikel in Ihrer eigenen Favoritenliste speichern und jederzeit abrufen können?



... und per SMS, WhatsApp oder E-Mail an Ihre Kollegen senden!



...dass Sie im Benefitsbereich auf tolle Partner mit Rabatten und Sonderkonditionen zugreifen können?



Exklusive Vorteile für Mitglieder in der oneDEHOGA-App!

Diese und weitere Sonderkonditionen finden Sie im Benefitsbereich.

Exklusive Vorteile!

Mobilität



bis zu **24% Rabatt**

auf Dienstleistungen Reifen, Felgen, Material, Verschleißteile und Öle



Shopping, Lifestyle & Bürobefarf



10% Dauerrabatt

auf die Katalog- und Internetpreise

Mobilität



ab **3,0 Cent Rabatt**

Exklusive Preisnachlässe an allen TotalEnergies Tankstellen in Deutschland.



Food & Beverage



15% Rabatt

auf den Ersteinkauf für Neumitglieder & Sonderrückvergütungsstaffel.

Technik & Multimedia



bis zu **10% Rabatt**

auf ca. 800.000 Produkte bei Conrad Electronic – auch auf Apple-Produkte.



Bildung & Seminare



exkl. Seminar & Weiterbildungsangebot

Für Einsteiger, Fachkraft oder Führungskraft: wir bieten praxisnahe Weiterbildung für Touristiker, Gastronomen und Hotelliers.

Technik & Multimedia



5% Rabatt
auf Gewinnblick Lösungen

Produktportfolio: Kassen- und Bezahlsysteme. Kostenfreier Digi-Check im Wert von 499 EUR.



Nachhaltigkeit & Umwelt



30% Rabatt

auf den Standardlistenpreis von klimapositiven Kunststoffprodukten wie ToGo-Lösungen.



oneDEHOGA

So einfach geht's zur neuen App:



Code scannen & App runterladen
verfügbar für Android und iOS



Einmalig Account erstellen

über Mitgliedsnummer und Postleitzahl des Betriebs



App gratis nutzen

Anweisungen in der App folgen

onedehoga.de

Kostenlos



Digitale Chancen nutzen: Kostenlose Webinare der TMN zeigen, wie es geht

Digitalisierung ist für touristische Betriebe längst ein entscheidender Erfolgsfaktor. Ob bessere Sichtbarkeit, effiziente Abläufe oder zeitgemäße Kommunikation mit Gästen – digitale Lösungen bieten große Chancen, die vielfach ohne hohen Aufwand nutzbar sind. Die Tourismus Niedersachsen (TMN) unterstützt Sie gemeinsam mit dem DEHOGA Niedersachsen dabei, sich für die digitale Zukunft fit zu machen und vermittelt Fachwissen zu zentralen Themen wie Datenmanagement und digitalen Lösungen (Chatbots, Voicebots, Websites).



In zwei kostenlosen Webinaren stellt die TMN im September den Niedersachsen Hub sowie das Niedersachsen-Framework vor.

Foto: TMN

ÜBRIGENS:

Die TourismusMarketing Niedersachsen GmbH firmiert jetzt als Tourismus Niedersachsen GmbH und unterstreicht damit ihren erweiterten strategischen Auftrag und den Wandel von der reinen Marketingorganisation zur zentralen Management- und Steuerungsinanz für den Tourismus in Niedersachsen.

TMN!
TOURISMUS NIEDERSACHSEN

Seminar 1: Der Niedersachsen Hub – Ihr Weg zu digitaler Sichtbarkeit 8. September, 11:00–12:30 Uhr

Gäste brauchen aktuelle Informationen – unabhängig davon, ob sie über Websites, Apps oder KI-Programme wie ChatGPT suchen.

Das Webinar zeigt praxisnah und leicht verständlich, wie Sie Ihre Daten im Niedersachsen Hub, der landesweiten touristischen Datenbank, bereitstellen können, um in vielen unterschiedlichen Anwendungen sichtbar zu werden. Erfahren Sie außerdem, wie Sie Open-Data-Inhalte aus dem Niedersachsen Hub zu Sehenswürdigkeiten, Touren etc. schnell und einfach für Ihre eigene Website nutzen können.

Seminar 2: Mit dem Niedersachsen-Framework zu Website, Chatbot, Voicebot und Co. 15. September, 14:00–15:30 Uhr

Der erste Eindruck zählt – und findet heute meistens online statt. Ob eine moderne Website, die Lust auf einen Besuch macht, oder ein smarter Chatbot, der Ihren Gästen rund um die Uhr Auskunft gibt: Digitale Sichtbarkeit ist der Schlüssel, die technische Umsetzung aber oft komplex und teuer.

Hier setzt das Niedersachsen-Framework der TMN an, ein professioneller Website-Baukasten mit unterschiedlichen Modulen. Mit dem Niedersachsen-Framework lassen sich Seiten erstellen, bearbeiten und mit strukturierten Daten aus dem Niedersachsen Hub verknüpfen. Eigene Schriften, ein eigenes Logo und eigene Farben sind bereits im Paket enthalten. Das Angebot bringt erhebliche preisliche Vergünstigungen, eine schnellere technische Umsetzung und geringere Updatekosten mit sich. Im Webinar werden die unterschiedlichen Module sowie konkrete Einsatzmöglichkeiten für Hotels und Restaurants in Niedersachsen vorgestellt.

HIER GEHT
ES ZUR
ANMELDUNG:





Foto: Dominik Ketz, Lüneburger Heide GmbH

Fit für Klimawandel und EmpCo – mit den neuen KI-Tools der TMN

Niedersachsen Klima-Checker zeigt individuelle Klimarisiken und Lösungen

Wie wirken sich Klimawandelfolgen wie Hitze, Starkregen oder Trockenperioden auf Ihren Betrieb aus? Der neue Niedersachsen Klima-Checker unterstützt touristische Akteure dabei, mögliche Klimarisiken zu erkennen und passende Maßnahmen zur Klimaanpassung abzuleiten. Die KI-gestützte Anwendung bündelt Erfahrungen und Praxishilfen aus fünf Jahren TMN-Projektarbeit im Bereich „Klimawandel anpacken“. Neben allgemeinen Informationen bietet das Tool eine standortbezogene Klimaanalyse mit Ampelsystem. Sie erhalten individuelle Handlungsempfehlungen zur Klimaanpassung und Qualitätsverbesserung für Ihren Betrieb sowie nützliche Links zu passenden Informationsmaterialien der TMN.

EmpCo-konform?

Der Richtlinien-Checker prüft Ihre Kommunikation auf die neuen Vorgaben

Ab Ende September gelten durch die sog. EmpCo-Richtlinie der EU neue Anforderungen an die Kommunikation von Nachhaltigkeit. Um touristische Unternehmen in Niedersach-

sen bei der Anpassung an die neuen Vorgaben zu unterstützen, bietet die TMN ab sofort den EmpCo-Richtlinien-Checker an. Die KI-gestützte Anwendung analysiert Webseiten und Texte auf potenziell kritische Umweltaussagen und bewertet diese anhand der EmpCo-Vorgaben. Gleichzeitig erhalten Nutzer konkrete Empfehlungen für transparentere und richtlinienkonforme Formulierungen. Der Checker basiert auf validen Daten und hilft dabei, risikante Aussagen frühzeitig zu erkennen, nicht ausreichend belegbare Claims zu identifizieren und die Nachhaltigkeitskommunikation rechtssicherer zu gestalten.

HINWEIS:

Der TMN-EmpCo-Richtlinien-Checker dient als Orientierung und erste Einschätzung möglicher Risiken. Die KI-basierte Anwendung ersetzt keine individuelle Prüfung oder rechtliche Bewertung. Unternehmen sollten die Ergebnisse eigenständig überprüfen und bei Bedarf fachlich oder rechtlich bewerten lassen.

Den Niedersachsen Klima-Checker sowie den TMN-EmpCo-Richtlinien-Checker finden Sie in der [one.intelligence platform Niedersachsen](https://oi.destination.one), der zentralen KI-Plattform der TMN auf <https://oi.destination.one>



TMN!
TOURISMUS NIEDERSACHSEN

Tourismus Niedersachsen GmbH
Telefon +49 (0) 511 2704880
info@tourismusniedersachsen.de
www.tourismuspartner-niedersachsen.de

JAHRESFORUM

„Lebensmittelabfälle vermeiden – Wertschätzung erhöhen“

Am Donnerstag, 10. Dezember 2026 laden das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) und die Kompetenzstelle zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen und -verlusten (KLAV) zum ersten Jahresforum „Lebensmittelabfälle vermeiden – Wertschätzung erhöhen“ nach Berlin ein.

Unter dem Motto „Erfassen. Verstehen. Handeln.“ stehen praxisnahe Lösungen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen im Mittelpunkt. Teilnehmer erhalten Einblicke in bewährte Methoden zur Erfassung von Lebensmittelabfällen, lernen erfolgreiche Praxisbeispiele kennen und können sich über neue Ansätze für mehr Lebensmittelwertschätzung austauschen.

Zudem informiert das BMLEH beim Jahresforum über die Weiterentwicklung der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung. ◀



Weitere Infos und Anmeldung unter <https://kurzlinks.de/6xlr>

EmpCo gegen Greenwashing

Nachhaltigkeit und das damit einhergehende Greenwashing ist in aller Munde. Nunmehr gibt es die EU-Richtlinie, die das Greenwashing untersagt, also mit Umweltaussagen Werbung zu machen, die in Wirklichkeit weder umweltfreundlich noch nachhaltig sind.

Die Einhaltung der EmpCo-Richtlinie gibt allen Betrieben die Chance, den Gästen zu zeigen, dass sie es ernst meinen mit einer klimafreundlichen naturnahen Betriebsführung. Die Richtlinie greift ab September 2026 (s. Magazin Ausgabe 3). Robert Wenzel von der Tourismus Niedersachsen GmbH (TMN) weist daraufhin, dass die TMN viele Tools be-

reithält, um die Unternehmer zu unterstützen (siehe <https://kurzlinks.de/spo8>).

Was die Regelungen der EmpCo-Richtlinie für den Tourismus bedeuten, wurde in einem Webinar mit Referentin Laura Schmidt von der Beratungsagentur reCet deutlich. „Der Begriff Greenwashing wurde im touristischen Umfeld geprägt und bedeutet Werbeaussagen zu treffen, die nicht stimmen“, so Schmidt. Dabei ist eine Werbeaussage sowohl ein Wort als auch ein Bild, ein Zeichen oder eine Beschreibung, die immer zu einer Erwartungshaltung führt, die erfüllt sein muss. Daher müssen alle Werbematerialien

und auch der Internetauftritt inklusive Social Media-Posts überprüft werden.

„Nur wenn bei Aussagen oder Posts im Internet einwandfrei feststeht, dass diese vor September 2026 veröffentlicht wurden, ist das unkritisch. Gedruckte Werbematerialien müssen sofort geändert werden.“

Barbara Kenner vom Biohotel Kenners Landlust zeigte anhand ihres Betriebes die Vorteile einer klimafreundlichen Unternehmensführung auf, aber auch die Hürden, die damit verbunden sind. Alle Teilnehmer zeigten sich begeistert von dem perfekten Beispiel aus der Praxis. ◀

Aktionswoche „Zu gut für die Tonne!“

GEMEINSAM LEBENSMITTEL WERTSCHÄTZEN

Lebensmittel sind zu wertvoll, um verschwendet zu werden. Deshalb ruft die bundesweite Aktionswoche „Zu gut für die Tonne!“ vom 29. September bis 6. Oktober 2026 erneut dazu auf, ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung zu setzen.

Auch Hotellerie und Gastronomie sind eingeladen, sich mit kreativen Ideen zu beteiligen – beispielsweise mit besonderen Gerichten aus geretteten Lebensmitteln, Aktionen zur Gästeinformation oder Beiträgen in den sozialen Medien. Unter dem diesjährigen Motto „Alles auf dem Zettel!“ stehen

eine bewusste Planung und der verantwortungsvolle Umgang mit Lebensmitteln im Mittelpunkt.

Kostenfreie Aktionsmaterialien sowie die Möglichkeit, eigene Veranstaltungen und Aktionen anzumelden, stehen auf der Kampagnenwebsite bereit. ◀



Machen Sie mit und zeigen Sie gemeinsam mit vielen anderen Betrieben, wie nachhaltig das Gastgewerbe handelt:

www.zugutfuertietonne.de/aktionswoche



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

Europa Miniköche starten in Hannover

Mit einem Kick-off im Double-Tree by Hilton Hannover Schweizerhof ist der Startschuss für eine neue Gruppe der Europa Miniköche gefallen. Als Gesellschafter der Initiative freut sich der DEHOGA Niedersachsen, mit dem Hotel einen engagierten Mitgliedsbetrieb als Projektpartner gewonnen zu haben.

Kinder im Alter von 10 bis 12 Jahren entdecken in einem Zeitraum von zwei Jahren die Berufe in Küche und Service und lernen dabei viel über Ernährung, Regionalität und Nachhaltigkeit.

Im Kick-off-Gespräch wurden gemeinsam die ersten Schritte für den Projektstart abgestimmt. Geschäftsführer Frank Senger und sein Team freuen sich darauf, die Kinder auf ihrem Weg zu begleiten und ihnen die Leidenschaft für Gastfreundschaft näherzubringen.

Ein herzliches Dankeschön an das gesamte Team des Double-Tree by Hilton Hannover Schweizerhof für das Engagement und die Bereitschaft, Verantwortung für die Nachwuchsförderung zu übernehmen. ◀



Gemeinsames Engagement für die Fachkräfte von morgen (v.l.n.r.): Frank Senger (Managing Director & General Manager), Sarah Blümel (Berufliche Bildung, DEHOGA Niedersachsen), Andreas Beck (stellvertretender Küchenchef), Thorsten Pitt (Kordinator Europa Miniköche) und Daniel Mahler (F&B Manager).

Fit für die Zukunft

NEUE DEHOGA-SEMINARE BUCHBAR



Mit einem abwechslungsreichen Seminarprogramm unterstützt der DEHOGA Niedersachsen seine Mitgliedsbetriebe auch im Herbst bei der beruflichen Weiterbildung. Von vegetarischer Küche über Housekeeping und Service bis hin zu betriebswirtschaftlichen Themen reicht das praxisorientierte Angebot. Neben aktuellem Fachwissen profitieren die Teilnehmer von konkreten Praxistipps und dem Erfahrungsaustausch innerhalb der Branche.

Alle Termine und Anmeldemöglichkeiten sind online auf der Seminarseite des DEHOGA Niedersachsen verfügbar:

<https://kurzlinks.de/seminare>



IHA erstellt Social Media-Charta und Social Media-Krisenhandbuch

Der Hotelverband Deutschland (IHA) stellt seinen Mitgliedsunternehmen zwei neue praxisorientierte Handreichungen für den professionellen Umgang mit sozialen Medien zur Verfügung. Mit dem Krisenhandbuch „Social Media für die Hotellerie“ und der „Social Media-Charta für Mitarbeiter der Hotellerie“ unterstützt der Verband seine Mitglieder dabei, ihre digitale Kommunikation professionell, verantwortungsvoll und krisenfest zu gestalten.

Soziale Medien bieten Hotels große Chancen für Sichtbarkeit, Gästebindung und Markenaufbau. Gleichzeitig können Cyberangriffe, negative Bewertungen, Pannen oder öffentliche Konflikte zwischen Mitarbeitern und Gästen innerhalb kürzester Zeit erhebliche Reputationsrisiken verursachen.

„Social Media gehört heute selbstverständlich zum Hotelalltag. Umso wichtiger ist es, auf digitale Krisensituationen außerhalb des Tagesgeschäfts vorbereitet zu sein und zugleich klare Leitlinien für den verantwortungsvollen Umgang mit sozialen Medien zu schaffen. Mit den beiden neuen Handreichungen bieten wir unseren Mitgliedern einen echten Mehrwert für die digitale Praxis“, erklärt Otto Lindner, Vorsitzender des Hotelverbandes Deutschland (IHA).

DAS ANGEBOT DER IHA SETZT SICH AUS GLEICH ZWEI PUBLIKATIONEN ZUSAMMEN:

1. Social Media-Charta für Mitarbeiter



Die Social Media-Charta richtet sich an Beschäftigte von Hotelbetrieben, die sich privat oder beruflich auf Social-Media-Plattformen zu Themen äußern, die unmittelbar oder mittelbar mit ihrem Arbeitgeber oder der Branche verbunden sind.

Die Charta vermittelt praxisnahe Leitlinien für einen sicheren, professionellen und verantwortungsvollen Umgang mit den sozialen Medien. Sie soll Mitarbeitern ebenso wie Arbeitgebern Orientierung geben und einen souveränen digitalen Auftritt der deutschen Hotellerie fördern.

2. Krisenhandbuch „Social Media für die Hotellerie“



Das Krisenhandbuch beleuchtet die besonderen Herausforderungen der Hotellerie auf Plattformen wie LinkedIn, Instagram, X und weiteren sozialen Netzwerken. Es zeigt praxisnah auf:

- wie Social-Media-Krisen und Shitstorms entstehen,
- wie sich Hotels kommunikativ auf Krisensituationen vorbereiten können,
- wie professionelle Kommunikation im Ernstfall gelingt und
- welche Maßnahmen, Werkzeuge und Unterstützungsangebote dabei hilfreich sind.

Die Handreichung unterstützt Hotels und Hotelgruppen dabei, interne Abläufe vorzubereiten und auch in akuten Situationen handlungsfähig zu bleiben. Ergänzt wird das Handbuch durch konkrete Empfehlungen zur Formulierung und Gestaltung von Statements in sozialen Medien sowie Hinweise zum Umgang mit problematischen oder rechtswidrigen Beiträgen. Ziel ist es, relevante Stakeholder professionell zu informieren, Eskalationen frühzeitig zu begrenzen und langfristige Reputationsschäden zu vermeiden.

Handreichungen als Grundlage für hoteleigene Social-Media-Richtlinien

Beide Dokumente stehen den Mitgliedern des Hotelverbandes Deutschland (IHA) kostenfrei im Extranet des Hotelverbandes zur Verfügung. Nichtmitglieder der IHA können diese im IHA-Shop erwerben. Der Hotelverband empfiehlt, die Handreichungen aktiv in den Betrieben zu thematisieren und in bestehende Kommunikations- und Krisenmanagementprozesse zu integrieren. Sie sollen Hotelbetrieben als Grundlage für die Entwicklung eigener, unternehmensindividueller Social-Media-Richtlinien dienen.

Ein besonderer Dank gilt dem IHA-Vorstandsmitglied Anne Wahl-Pozeg (Accor), die die Erarbeitung beider Dokumente mit ihrer fachlichen Expertise maßgeblich unterstützt hat. ◀

HOTELSTERNE strahlen auch noch nach 30 Jahren

Am 1. August 2026 feiert die Deutsche Hotelklassifizierung ihr 30-jähriges Bestehen. Seit dem 1. August 1996 gibt sie Gästen Orientierung – künftig auch in KI-gestützten Such- und Empfehlungssystemen. In einer digitalen Buchungswelt, in der mehr Bewertungen, mehr Plattformen, mehr Bilder und mehr Filter nicht automatisch zu mehr Überblick führen, gewinnen verlässliche Standards neu an Bedeutung.

Dafür stehen die offiziellen Hotelsterne: Sie machen Qualität vergleichbar, nachvollziehbar und überprüfbar. Drei Jahrzehnte nach dem Start ist aus einem anfangs durchaus kontrovers diskutierten Branchenprojekt ein bundesweit etabliertes Orientierungssystem geworden – für Gäste, die wissen möchten, was sie erwartet, und für Hotels, die ihre Qualität sichtbar und rechtssicher kommunizieren wollen.

Die ersten Jahre waren geprägt von intensiver Überzeugungsarbeit. Es ging darum, Landesverbände, unterschiedliche Perspektiven und gewachsene regionale Strukturen in einem gemeinsamen, bundesweiten System zusammenzuführen. Dass daraus ein verlässlicher Standard für ganz Deutschland geworden ist, war keine Selbstverständlichkeit, sondern Ergebnis eines starken Verständnisses von Qualität, Fairness, Vergleichbarkeit und Marktorientierung.

Wie viel Überzeugungsarbeit am Anfang nötig war, zeigen die Geschichten der Wegbereiter, die im Jubiläumsjahr unter dem Motto „30 Jahre – 30 Geschichten“ erzählt werden. Sie handeln von Skepsis in der Branche, von praktischen Fragen aus dem Hotelalltag und von der Herausforderung, Qualität so zu beschreiben, dass sie für Gäste verständlich und für Betriebe fair abbildbar ist.

Eine Anekdote aus den Anfangsjahren bringt diesen Perspektivwechsel auf den Punkt: Der legendäre Adlon-Direktor Gianni van Daalen machte damals deutlich, dass niemand rund

um das Brandenburger Tor einen Golfplatz bauen werde, nur um genügend Punkte für einen 5. Stern zu sammeln. Die Botschaft war klar: Ein gutes Klassifizierungssystem darf nicht allein ein Maximum an Ausstattung belohnen, sondern muss vor allem erforschen, was Gäste tatsächlich erwarten und nutzen.

Diese strikte Ausrichtung an den Gästerwartungen wurde zum prägenden Prinzip. Der aktuelle Kriterienkatalog 2025 bis 2030 umfasst 239 Kriterien und wird mit seiner Flexibilität den Anforderungen eines sich rasant wandelnden Hotelmarktes gerecht. Die Teilnahme an der Deutschen Hotelklassifizierung ist freiwillig; klassifizierte Betriebe werden anhand bundesweit einheitlicher Kriterien überprüft.

Für Gäste symbolisieren die Sterne Erwartungssicherheit: Wer ein Hotel bucht, möchte nicht nur wissen, wie andere Gäste ihren Aufenthalt bewertet haben, sondern auch, welche Ausstattung, welcher Service und welcher Standard verlässlich zu erwarten sind. Für Hotels sind die Sterne zugleich ein Instrument zur Positionierung. Sie machen Qualität sichtbar, erleichtern die Kommunikation in digitalen Medien und schaffen eine nachvollziehbare Basis für Preis und Leistung.

Ein entscheidender Schritt über Deutschland hinaus war die Gründung der Hotelstars Union im Jahr 2009. Was mit sieben Ländern – darunter Deutschland – begann, ist zu einem europäischen Qualitätsrahmen gewachsen. Gemeinsame Kriterien und Verfahren sorgen dafür, dass Hotelsterne über Ländergrenzen hinweg besser vergleichbar werden – wichtig in einem Markt, in dem Gäste längst international suchen, buchen und Erwartungen übertragen.

Onlinebewertungen, Fotos und Rankings sind aus der Reiseentscheidung nicht mehr wegzudenken. Sie zeigen persönliche Erfahrungen, Stimmungen und Eindrücke – und sind damit ein wichtiger Teil der digitalen Hotelsuche. Gerade deshalb braucht es ergänzend verlässliche Standards, die nicht auf Momentaufnahmen, Einzelmeinungen oder plattformspezifischen Logiken beruhen, sondern auf überprüfbaren Kriterien. Die offiziellen Hotelsterne verdichten geprüfte Qualitätsmerkmale zu einer Orientierung, die Gäste verstehen und Hotels rechtssicher kommunizieren können.

Damit rückt die Klassifizierung zugleich in eine neue Zukunftsfrage hinein: Wie bleiben offizielle Qualitätsstandards sichtbar, wenn Hotels künftig nicht mehr nur über klassische Suchmaschinen, Buchungsplattformen und Bewertungsportale gefunden werden, sondern zunehmend über KI-gestützte Systeme, digitale Assistenten und neue Empfehlungslogiken? Was heute Sichtbarkeit auf Plattformen bedeutet, wird morgen auch heißen, in Large Language Models, KI-Suchen und automatisierten Reiseempfehlungen richtig gefunden und eingeordnet zu werden.

Mit „30 Jahre – 30 Geschichten“ macht die Deutsche Hotelklassifizierung diese Entwicklung im Jubiläumsjahr sichtbar: von den Anfängen über die strikte Ausrichtung auf den Gast und die europäische Harmonisierung bis zur Frage, wie geprüfte Qualität auch morgen zuverlässig gefunden, verstanden und eingeordnet werden kann.

Die nachfolgende Geschichte aus Niedersachsen und alle weiteren gibt es online auf:

<https://www.hotelstars.eu/germany/de/system/30-jahre-30-geschichten>





HOTELSTARS.EU

DEUTSCHE HOTELKLASSIFIZIERUNG

„Acht Stufen ins Souterrain“

CELLE ALS KEIMZELLE DER KLASSIFIZIERUNG

Karl-Heinz Waschkeit, ehemaliger Vizepräsident und Vorsitzender der Fachgruppe Hotels des DEHOGA Niedersachsen, berichtet:

„Ende 1987 besuchte ich eine Ferienwohnung in Celle. Ein schönes Haus mit gepflegtem Vorgarten. Der erste Eindruck: vielversprechend. Die Ferienwohnung? Dann müssen wir nach hinten über den Hof gehen“, hieß es.

Acht Stufen führten hinunter ins Souterrain. Zwei Betten, ein älteres Sofa – und vieles von dem, was sonst den Raum füllte, waren Gartenmöbel. Spätestens in diesem Moment war mir klar: Für so etwas darf der DEHOGA sei-

nen Namen niemals hergeben. Beurteilungen „nach Gutdünken“ reichten nicht mehr aus. Es brauchte klare, nachvollziehbare Maßstäbe.

Dieses Erlebnis wurde für mich zum Wendepunkt. 1988 fuhr ich – ohne große Absprache – in die Schweiz, um mir dort die Hotelklassifizierung anzusehen. Ich wollte verstehen, wie andere Länder Qualität systematisch sichtbar machen. Was ich dort sah, bestärkte mich: Transparenz und klare Kriterien schaffen Vertrauen.

Gemeinsam mit Hans Grashoff im Harz und Renate Mitulla vom DEHOGA Niedersach-

sen begannen wir, die Grundlage für eine verbandliche Hotelklassifizierung in Niedersachsen zu entwickeln. Es war kein leichter Weg – aber ein entschlossener. „Wir wollen – wir werden 1.000 Betriebe klassifizieren“, lautete das Ziel.

Mitstreiter wie Rudi Meyer in Lüneburg, Hans Klute in Osnabrück oder die Feldtmänner in Stade standen hinter der Idee. Und vor allem aber auch ein leistungsbereites, engagiertes Hauptamt – in Niedersachsen zunächst mit Renate Mitulla, später zudem mit Claudia Weiß – trug das Vorhaben.

Acht Jahre später kamen Vertreter aus der Schweiz nach Hannover, um sich unsere Klassifizierung anzusehen.

Was mit acht Stufen ins Souterrain begann, wurde zum entscheidenden Schritt nach vorn für Transparenz und Qualität. ◀



Vizepräsident Karl-Heinz Waschkeit (Bildmitte) präsentiert gemeinsam mit Projektleiterin Claudia Hyner (rechts) und Geschäftsführerin Renate Mitulla ein Vier-Sterne-Schild. Die Deutsche Hotelklassifizierung eignet sich als hervorragendes Marketinginstrument - man muß sie nur nutzen!

Foto: NHGN

Renate Mitulla, Karl-Heinz Waschkeit und Claudia Weiß (v.l.n.r.) haben die Hotelklassifizierung in Niedersachsen maßgeblich vorangebracht, hier ein Foto von Anfang der 2000er.

Sterneregen

Der DEHOGA gratuliert den erfolgreich klassifizierten Hotels



DREI STERNE – UND DAHINTER STECKT MEHR ALS EINE BEWERTUNG

Im AKZENT Hotel Hellers Krug in Holzminden geht es nicht nur um Klassifizierungskriterien, sondern um das, was Gäste am Ende wirklich spüren: Ankommen, sich wohlfühlen, bleiben wollen. Bei der aktuellen Rezertifizierung wurde genau dieses Zusammenspiel bestätigt – verlässliche Qualität, gepflegte Standards und eine Gastgebekultur, die persönlich bleibt, ohne an Professionalität zu verlieren. Das Foto vom Termin erzählt dabei fast schon die Geschichte: Carsten Dauer (Inhaber) gemeinsam mit Jessica Dolle von der Bewertungskommission Weserbergland Tourismus – ein Moment, in dem aus Zahlen und Kriterien eine klare Bestätigung wird. Drei Sterne sind hier kein Zielpunkt, sondern ein Versprechen, das jeden Tag neu eingelöst wird. Und genau das macht den Unterschied für Gäste im Weserbergland.



WER GASTFREUNDSCHAFT MIT HERZ LEBT, SCHAFFT ERLEBNISSE, DIE BLEIBEN

Herzlichen Glückwunsch zur Rezertifizierung mit 3 Sternen Superior an das Heide Hotel Reinstorf in der Lüneburger Heide! Die Auszeichnung steht für Qualität, Komfort und einen Service, auf den sich Gäste verlassen können. Mit liebevoll eingerichteten Zimmern, einer ruhigen Atmosphäre und der Nähe zur Hansestadt Lüneburg bietet das Heide Hotel Reinstorf beste Voraussetzungen für erholsame Aufenthalte – ob Kurzurlaub, Wellness-Auszeit oder Geschäftsreise. Ein besonderer Glückwunsch geht an Frau Kaas und Herrn Rene Paulsen, stellv. Hotelmanager und stellvertretend für das gesamte Team.



STERNE, DIE MAN SICH IMMER WIEDER NEU VERDIENEN MUSS

Herzlichen Glückwunsch zur erfolgreichen Rezertifizierung mit 4 Sternen an den Landgasthof Alte Post der Familie Janssen in Aurich-Ogenbargen! Wer hier zu Gast ist, erlebt ostfriesische Gastlichkeit in ihrer ganzen Vielfalt: komfortable Zimmer, Wellness mit Schwimmbad und Sauna, regionale Küche, Räume für Feste und Tagungen sowie eine familiäre Atmosphäre, die Gäste willkommen heißt.

Auf dem Foto: Ein Teil des Teams des Landgasthofs Alte Post nimmt die „Sterne“ stellvertretend für das gesamte Haus entgegen.



WO GASTLICHKEIT SEIT GENERATIONEN GELEBT WIRD

Das Hotel Friesenhof auf Juist wurde erneut mit 3 Sternen Superior ausgezeichnet. Eine schöne Bestätigung für die hohe Qualität, den gelebten Servicegedanken und die kontinuierliche Arbeit von Inhaberin Tina Bolte und ihrem Team. Seit mehr als 150 Jahren steht der Friesenhof für herzliche Gastlichkeit und ein Zuhause auf Zeit für Gäste, die Erholung, Weite und echte Inselmomente suchen. Die erneute Klassifizierung zeigt: Qualität zahlt sich aus – für Betriebe ebenso wie für ihre Gäste. Wir gratulieren Tina Bolte (links auf dem Foto) und dem gesamten Team herzlich zu dieser Auszeichnung und wünschen weiterhin viele zufriedene Gäste auf der wunderschönen Insel Juist.

in Niedersachsen!

SIE WOLLEN AUCH ECHTE STERNE?

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



WENN QUALITÄT AUF KREATIVITÄT TRIFFT, ENTSTEHT ETWAS GANZ BESONDERES

Herzlichen Glückwunsch zur erfolgreichen Rezertifizierung mit 4 Sternen an das Schokoladenhotel Voss in Westerstede!

Als Deutschlands einziges Schokoladenhotel begeistert das Haus mit einem außergewöhnlichen Konzept: Von der Schokolounge über das Schokoladenatelier bis zum SchokoSpa wird Schokolade hier zu einem Erlebnis für alle Sinne. Die erneute 4-Sterne-Klassifizierung bestätigt den hohen Qualitätsanspruch des Hauses und das tägliche Engagement für erstklassige Gastfreundschaft. Sie bietet Gästen eine verlässliche Orientierung und macht sichtbar, was das Team jeden Tag lebt. Auf dem Foto (v.l.n.r.): Frau Bering (Schokoladenhotel Voss), Frau Harms (Touristik Ammerland) und Frau Ludwig (Schokoladenhotel Voss).



WO ERHOLUNG AUF GEPRÜFTE QUALITÄT TRIFFT

Herzlichen Glückwunsch zur erfolgreichen Rezertifizierung mit 4 Sternen Garni an das NordWest-Hotel Bad Zwischenahn! Direkt am Kurpark gelegen und nur wenige Minuten vom Zwischenahner Meer entfernt, bietet das Haus beste Voraussetzungen für entspannte Auszeiten im Ammerland. Die ruhige Lage, die stilvollen Zimmer und die Nähe zu Wellness-, Natur- und Golfangeboten machen den Aufenthalt zu einem besonderen Erlebnis. Die erneute Klassifizierung bestätigt den hohen Qualitätsanspruch des Hotels und das Engagement des gesamten Teams für herzliche Gastfreundschaft und erstklassigen Service. Auf dem Foto (v.l.n.r.): Frau Stumm (Touristik Bad Zwischenahn), Frau Harms (Ammerland Touristik und Frau Bührmann (NordWest Hotel).



WO ERHOLUNG AUF GEPRÜFTE QUALITÄT TRIFFT.

Manche Hotels bieten Zimmer. Andere vermitteln das Gefühl, nach Hause zu kommen. Herzlichen Glückwunsch zur erfolgreichen Rezertifizierung mit 4 Sternen an das Gallasch „Hotel am Markt“ in Nordenham! Unter dem Motto „Zu Gast bei Freunden“ lebt das privat geführte Hotel seit mehr als 20 Jahren eine Gastgeberkultur, die von Herzlichkeit und persönlichem Engagement geprägt ist. Die zentrale Lage im Herzen Nordenhams macht das Haus zudem zum idealen Ausgangspunkt für Ausflüge an die Nordseeküste und in die Region. Die erneute 4-Sterne-Klassifizierung bestätigt den hohen Qualitätsanspruch des Hauses und das tägliche Engagement des gesamten Teams für erstklassige Gastfreundschaft. Auf dem Foto (v.l.n.r.): Frau Bruns (Stellvert. Managerin), Frau Luger (Front Managerin) und Herr Gallasch (Inhaber).



ANKOMMEN, TIEF DURCHATMEN UND DEN ALLTAG HINTER SICH LASSEN

Herzlichen Glückwunsch zur erfolgreichen Rezertifizierung mit 3 Sternen Garni Superior an das Hotel Weisse Düne auf der Insel Borkum! Mitten im Ortskern gelegen und nur wenige Schritte von Strand, Kurpromenade und Inselbahnhof entfernt, bietet das Hotel den perfekten Ausgangspunkt für entspannte Tage an der Nordsee. Gepflegte Atmosphäre, herzliche Gastlichkeit und ein reichhaltiges Frühstück sorgen dafür, dass der Urlaub schon am Morgen beginnt. Die erneute Klassifizierung bestätigt den hohen Qualitätsanspruch des Hauses und das Engagement des gesamten Teams für verlässliche Qualität und gelebte Gastfreundschaft. Auf dem Foto zu sehen: Inhaber Alexander Adu (Mitte) mit seinem Team.

Hotelsterne jetzt auch in der Slowakei

FORDERUNG NACH EUROPaweit EINHEITLICHER UND TRANSPARENTER DARSTELLUNG

Anlässlich ihrer 11. Generalversammlung in Cork hat die Hotelstars Union (HSU) die Slowakei in ihren Mitgliederkreis aufgenommen. Inhaltlich stand einmal mehr die intransparente Darstellung von Hotelsternen auf Buchungsplattformen im Fokus. Die HSU und ihre Mitgliedsländer fordern Booking.com auf, die irreführende Darstellung von Hotelsternen in Europa zu beenden und ausschließlich offiziell vergebene Sterne anzuzeigen.

„Wir freuen uns sehr, die Slowakei nun als assoziiertes Mitglied in unserer Sternenfamilie willkommen zu heißen. Der Übergang vom Beobachterstatus zum 22. Mitglied der Hotelstars Union ist ein starkes Zeichen für europäische Zusammenarbeit, Vertrauen und gemeinsame Qualitätsstandards in der Hotellerie“,

betont Markus Luthé, Präsident der Hotelstars Union. Mit der Einführung des Sterneklassifizierungssystems der Hotelstars Union wird die Slowakei ihre Hotels künftig nach den einheitlichen Kriterien klassifizieren und damit einen wichtigen Beitrag zu mehr grenzüberschreitender Vergleichbarkeit und Transparenz für Gäste in Europa leisten.

Auch von slowakischer Seite wird der Beitritt als konsequenter nächster Schritt gesehen. „Seit 2019 haben wir die Arbeit der Hotelstars Union als Beobachterland intensiv begleitet. Die Aufnahme als assoziiertes Mitglied ist für uns ein logischer und bedeutender Meilenstein“, erklärt Marek Harbulák, Präsident des slowakischen Hotel- und Restaurantverbandes AHRS. „Die Einführung der harmonisierten Kriterien stärkt die Qualitätssicherung in

unserem Land und erhöht zugleich die internationale Vergleichbarkeit unserer Hotels – zum Vorteil der Betriebe ebenso wie der Gäste.“ Neben der Erweiterung des Mitgliederkreises befasste sich die Generalversammlung der HSU insbesondere mit der weiterhin fehlenden einheitlichen Darstellung offizieller Sternekategorien auf Buchungsplattformen – allen voran auf Booking.com.

Hintergrund ist eine aktuelle Entscheidung der niederländischen Werbeaufsicht, die bestätigt, dass Verbraucher erwarten, dass Sterne auf einem objektiven Klassifizierungssystem beruhen. Fehlt diese Transparenz, liegt eine Irreführung vor.

„Nach unserer Auffassung untergräbt die derzeitige Darstellung von Hotelsternen auf der Plattform das Vertrauen der Verbraucherinnen und Verbraucher. Diese Sternepanscherei muss ein Ende haben“, fordert Präsident Luthé.

Booking.com zeigt in vielen Ländern weiterhin Sterne an, die nicht auf einer anerkannten Klas-

sifizierung beruhen. Stattdessen werden nicht-klassifizierte Betriebe mit Punkten oder selbst vergebenen Sternen dargestellt – eine Praxis, die für Nutzer kaum nachvollziehbar ist.

Die Hotelstars Union fordert Booking.com daher auf:

- Sterne nur für offiziell klassifizierte Hotels
- Klare Trennung von nicht klassifizierten Unterkünften
- Transparente und einheitliche Darstellung in ganz Europa

„Verbraucher müssen sich darauf verlassen können, dass Sterne überall Relevanz und überall Aussagekraft haben. Wir fordern daher Booking.com auf, seine Praxis endlich entsprechend anzupassen“, betont Markus Luthé abschließend. ◀

Slowakei als 22. Mitglied der Hotelstars Union beigetreten. V.l. Markus Luthé (Deutschland), Veronika Šiklová (Slowakei), Marek Harbulák (Slowakei), Maria Dinböck (Österreich).



Foto: Hotelstars Union

HOTELRIZON 2026: Digitalisierung im Hotel zum Anfassen am Blackfoot Beach in Köln

Am Blackfoot Beach in Köln hat die dritte Ausgabe der Veranstaltung Hotelrizon stattgefunden. Das Event brachte Hoteliers, Technologieanbieter und Branchenvertreter zusammen, um sich über aktuelle Entwicklungen in der Hotellerie auszutauschen. Im Mittelpunkt standen Themen rund um Digitalisierung, Prozessoptimierung und die praktische Anwendung technologischer Lösungen im Hotelbetrieb.

Vorträge, Diskussionsrunden, Deep-Dive-Sessions und Best-Practice-Beispiele bildeten den Rahmen des Veranstaltungstages. Ziel war es, den Austausch zwischen Hoteliers und Technologieanbietern zu fördern sowie konkrete Anwendungsfälle aus der Praxis vorzustellen.

Bereits die Impulsvorträge am Vormittag beschäftigten sich mit den Herausforderungen und Chancen der digitalen Transformation. Unternehmer und Projektentwickler Bernd Reutemann sprach über unternehmerische Perspektiven auf die Veränderungen in der Branche.

Ein wesentlicher Bestandteil des Programms waren die Deep-Dive-Sessions verschiedener Technologieunternehmen. Zu den beteiligten Unternehmen zählten unter anderem die DEHOGA-Partner DIRS21 und iiQ-Check sowie ibelsa, ibelsaPay, Salto, MTS, goingsoft, Straiv, Schulte-Schlagbaum, HappyHotel, Ringhotels, E2N, Gewinnblick, brandnamic, NEXI, RoomPriceGenie, XPORT und Octopus Analytics.



Tobias Kannenberg, DIRS 21, im Gespräch mit einer Teilnehmerin.

Fotos: Laurenz Weipert, stillundbewegt

Die Teilnehmer konnten vorab auswählen, welche Sessions sie besuchen wollten. Inhaltlich reichte das Spektrum von Revenue Management über digitale Gästekommunikation und Zutrittskontrolle bis hin zu Zahlungsabwicklung, Personalmanagement und Datenanalyse.

Hoteliers Erfahrungen austauschen, voneinander lernen und Impulse für die Weiterentwicklung ihrer Betriebe gewinnen können.

Auch die von den Veranstaltern propagierte Best-of-Breed-Strategie spiegelte sich in zahlreichen Vorträgen und Diskussionen wider. ◀

Der Anspruch der Veranstalter, Hoteliers nicht nur mit Technologieanbietern zusammenzubringen, sondern vor allem konkrete Lösungsansätze für den Hotelalltag zu vermitteln, zog sich durch das Programm. David Heidelberg, CEO von DIRS21, hatte im Vorfeld angekündigt, einen Rahmen schaffen zu wollen, in dem Ho-



Der Kölner Blackfoot Beach bot einen stimmungsvollen Rahmen für die Hotelrizon.

+++ DER PRÄSIDENT UNTERWEGS +++



IM GESPRÄCH MIT WIRTSCHAFTSMINISTER TONNE

Die aktuelle Situation des niedersächsischen Gastgewerbes stand im Mittelpunkt eines Gesprächs zwischen Wirtschaftsminister Grant Hendrik Tonne (Mitte) sowie DEHOGA-Präsident Dirk Breuckmann (l.) und Hauptgeschäftsführer Mark Alexander Krack (r.).

Themen waren die wirtschaftlichen Herausforderungen der Branche – insbesondere steigende Kosten und bürokratische Belastungen – ebenso wie die erfreuliche Entwicklung der Tourismuszahlen. Der DEHOGA Niedersachsen bringt sich zudem aktiv in die Weiterentwicklung der Tourismusstrategie des Landes ein. Alle Gesprächspartner waren sich einig, den konstruktiven Austausch auch künftig fortzusetzen.



SOMMERFEST IM HARZ

Beim Sommerfest des DEHOGA Kreisverbandes Harz auf dem Maltermeister Turm in Goslar kamen Mitglieder, Partner und Freunde des Verbandes in besonderer Atmosphäre zusammen.

Neben dem gemeinsamen Netzwerken standen die aktuellen Herausforderungen des Gastgewerbes im Mittelpunkt. DEHOGA Niedersachsen-Präsident Dirk Breuckmann informierte über die politische Interessenvertretung des Verbandes – unter anderem zu den Diskussionen um Minijobs sowie zur geplanten Arbeitszeitflexibilisierung.

Genau solche Begegnungen machen den Verband aus: Informationen aus erster Hand, der Austausch mit Kollegen und ein starkes Netzwerk, das sich gegenseitig unterstützt.

Auf dem Foto (v.l.): Mark Alexander Krack, Jens Lutz, Dirk Breuckmann, Bernd Weymann.



DIE STIMME DES GASTGEWERBES GEHÖRT AN DEN POLITISCHEN TISCH

Beim CDU-Landesparteitag in Vechta nutzten DEHOGA-Präsident Dirk Breuckmann (r.) und Hauptgeschäftsführer Mark Alexander Krack (l.) die Gelegenheit zum Austausch mit Sebastian Lechner (M.).

Im Mittelpunkt standen die aktuellen Herausforderungen für Hotellerie und Gastronomie sowie die politischen Rahmenbedingungen, die die gastgewerblichen Betriebe täglich spüren.

Themen wie wirtschaftliche Belastungen, Bürokratie und die Zukunft des Gastgewerbes brauchen Gehör – und genau dafür setzt sich der DEHOGA ein.

AUS BRÜSSEL DROHEN NEUE BÜROKRATIEBELASTUNGEN

EU-Verpackungsverordnung

Nach Auslegung der Verpackungs- und Verpackungsabfallverordnung (PPWR) durch die Europäische Kommission könnten Hotels, Restaurants, Bars und Cafés schon allein deshalb als Hersteller von Verpackungen eingestuft werden, weil sich ihr Name oder Logo auf Verpackungen befindet.

Dies würde insbesondere kleine und mittlere Unternehmen des Gastgewerbes mit umfangreichen zusätzlichen Pflichten belasten, obwohl sie weder die Verpackungen herstellen noch deren technische Gestaltung bestimmen. Der Hotelverband Deutschland (IHA) unterstützt daher nachdrücklich die gemeinsame Forderung von HOTREC Hospitality Europe, Independent Retail Europe und Euro Coop, die Definition des Begriffs „Hersteller“ umgehend zu korri-

gieren und Bürokratiebelastungen abzubauen.

„Hotels und Gastronomiebetriebe sind Anwender von Verpackungen, nicht deren Hersteller. Wer lediglich sein Logo auf einer Verpackung anbringt, kann doch nicht automatisch für deren technische Konformität verantwortlich gemacht werden“, kritisiert Otto Lindner, Vorsitzender des Hotelverbands Deutschland (IHA).

Die von der EU-Kommission aktuell veröffentlichten Leitlinien zur PPWR gehen davon aus, dass Unternehmen mit eigenem Branding auf Verpackungen maßgeblichen Einfluss auf deren Gestaltung und Zusammensetzung ausüben. Diese Annahme entspricht in keinsten Weise der betrieblichen Realität. In den meisten Fällen werden Verpackungen von spezialisierten Herstellern entwickelt, produziert und in Verkehr gebracht. Hotels und Gastronomiebetriebe können

allenfalls über das äußere Erscheinungsbild, etwa den Aufdruck ihres Logos, entscheiden.

Eine Einstufung als Hersteller hätte weitreichende Folgen: Die Betriebe müssten umfangreiche Anforderungen zu Verpackungsdesign, Dokumentation, Konformitätserklärungen, Berichterstattung sowie zur erweiterten Herstellerverantwortung (EPR) erfüllen. Dies würde erhebliche Kosten und Bürokratie verursachen, ohne irgendeinen erkennbaren ökologischen Mehrwert zu schaffen.

Zudem besteht die Gefahr unterschiedlicher Auslegungen in den Mitgliedstaaten. Mehrere nationale Behörden haben bereits auf die Notwendigkeit einheitlicher Vorgaben hingewiesen, um Wettbewerbsverzerrungen und eine weitere Fragmentierung des Binnenmarkts zu vermeiden.

Die Verbände fordern deshalb die Europäische Kommission auf, in den Leitlinien und FAQ-Dokumenten eindeutig klarzustellen, dass Gastgewerbe- und Einzelhandelsunternehmen nicht als Hersteller von Verpackungen gelten, wenn sie standardisierte Verpackungen eines tatsächlichen Verpackungsherstellers verwenden und deren technische Gestaltung nicht beeinflussen. Die Verwendung eines eigenen Logos oder Markennamens allein darf hierfür nicht ausschlaggebend sein.

„Die Umweltziele der PPWR müssen wirksam und bürokratiearm umgesetzt werden. Die Wirtschaft braucht Rechtssicherheit und verhältnismäßige Regelungen. Verantwortung muss dort angesiedelt werden, wo tatsächlich über Zusammensetzung und Gestaltung von Verpackungen entschieden wird“, erklärt IHA-Hauptgeschäftsführer Markus Luthe. ◀

Abschied eines langjährigen Wegbegleiters

Mit einer Feierstunde im Romantikhôtel Rottner in Nürnberg wurde Dr. Gerhard Engelmann (Mitte) nach mehr als 40 Jahren beim DEHOGA Bayern in den Ruhestand verabschiedet. Für den DEHOGA Niedersachsen nahm Geschäftsführerin Renate Mitulla (r.) an der Verabschiedung teil. Beide verband über 30 Jahre eine enge Zusammenarbeit in den Fachgruppen Hotellerie ihrer Landesverbände.

Mit den besten Wünschen für Gesundheit und einen erfüllten neuen Lebensabschnitt verabschiedete sie ihren langjährigen Kollegen gemeinsam mit Stefan Dinnendahl, stv. Hauptgeschäftsführer des Hotelverbandes IHA (l.) und unterstrich damit die enge Verbundenheit innerhalb der DEHOGA-Familie – über Landesgrenzen hinweg. ◀





GEMEINSAM STÄRKER: MITGLIEDER WERBEN!

Das Gastgewerbe lebt vom Miteinander – genau das macht auch die Gemeinschaft im DEHOGA Niedersachsen aus. Viele gute Gründe sprechen dafür, Teil unseres starken Netzwerks zu sein. Wer überzeugt ist, empfiehlt uns weiter – und stärkt damit nicht nur den Verband, sondern die gesamte Branche.

■ VORTEILE EINER MITGLIEDSCHAFT AUF EINEN BLICK:

1. RECHTSSICHERHEIT UND EXPERTISE

- Vermeiden Sie teure Rechtsstreitigkeiten, z. B. bei Arbeitsrecht, Hygienevorschriften oder Vertragsfragen.
- Sie bekommen praxisnahe Handlungsempfehlungen, die Sie sofort im Betrieb umsetzen können.
- Sie sparen Zeit, weil Expertenfragen nicht selbst recherchiert werden müssen.

2. KOSTENERSPARNIS UND EXKLUSIVE RABATTE

- Kosten werden spürbar reduziert, z. B. für Versicherungen oder Lieferanten, und steigern so Ihre Gewinnmarge.

3. NETZWERK UND BRANCHENKONTAKTE

- Sie knüpfen direkte Kontakte zu Entscheidern und anderen Gastronomen und Hoteliers, was Kooperationen und Empfehlungen erleichtert.
- Sie tauschen Erfahrungen aus und lösen Probleme schneller durch Best Practices anderer Mitglieder.
- Sie erhöhen Ihre Sichtbarkeit in der Branche, was das Kundenvertrauen stärkt.

4. WEITERBILDUNG UND WISSENSTRANSFER

- Sie steigern die Qualifikation Ihrer Mitarbeiter, was Servicequalität und Kundenzufriedenheit verbessert.
- Sie bleiben up-to-date mit Trends, Vorschriften und Technologien, damit Ihr Betrieb zukunftssicher bleibt.

5. POLITISCHE INTERESSENVERTRETUNG

- Sie profitieren von Entscheidungen auf Landes- und Bundesebene, die Ihren Betrieb schützen und unterstützen.
- Sie haben eine Stimme in der Politik und können mitbestimmen, statt passiv betroffen zu sein.

6. MARKETING UND SICHTBARKEIT

- Sie gewinnen neue Kunden durch erhöhte Sichtbarkeit im Verbandswesen.
- Sie stärken die Glaubwürdigkeit Ihres Betriebs in der Region und online.

■ 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 www.dehoga-niedersachsen.de



■ SIE HABEN FRAGEN?

Sara Wild
wild@dehoga-niedersachsen.de
Telefon 0511 33 706 15

100 bis
1.000 Euro
geschenkt!

Als Dankeschön für ein neu geworbenes Mitglied zahlen wir Ihnen **50% VOM JAHRESBEITRAG** des neuen Mitglieds als Werbeprämie.



AUFNAHMEANTRAG



DEHOGA
NIEDERSACHSEN

Der Unternehmerverband des Gastgewerbes

Yorckstraße 3 | 30161 Hannover
Telefon (05 11) 337 06-0 | Fax (05 11) 337 06-29
Landesverband@dehoga-niedersachsen.de
www.dehoga-niedersachsen.de

Ja, ich will die Vorteile
des DEHOGA Niedersachsen
nutzen und werde Mitglied ab

0 1 M M J J J J

Art der
Mitgliedschaft

- ☐ **Neuaufnahme mit Betrieb** ☐ **Zweit-/Drittbetrieb** ☐ **Umschreibung | Wiederaufnahme**
☐ **Wartemitglied (vor Betriebsübernahme)** ☐ **Partner | Angehöriger** ☐ **Fördermitglied** ☐ **nach Betriebsaufgabe (passiv)**

Angaben zum
Antragsteller

- ☐ **Frau**
☐ **Herr**
☐ **Divers** Nachname Vorname

Angaben zum
Betrieb / zur Firma

Geburtsdatum Nationalität Funktion | Position (z.B. Inhaber, Geschäftsführer, Direktor etc.)

Firma, wie im Handelsregister eingetragen (nur für juristische Personen, z.B. GmbH) Rechtsform (z.B. Einzelunternehmen, GmbH, GbR, e.K. etc.)

Betriebsname (z.B. Hotel Tanne, Gasthaus zum Bahnhof)

Betriebsanschrift (ggf. Betriebsstempel)

Postanschrift (wenn abweichend von der Betriebsanschrift)

Rechnungsanschrift (wenn abweichend)

Telefon

Mobiltelefon

E-Mail (für interne Mitteilungen des Landesverbandes)

Homepage

- ☐ Ich stimme dem Erhalt des Newsletters des Landesverband Niedersachsen und dem des Bundesverbandes (DEHOGAcompact) per E-Mail sowie der Verarbeitung meiner Daten zu. Die Newsletter enthalten Informationen zu gesetzlichen Änderungen, Branchenthemen, Seminaren und Messen.

Allgemeine
Betriebsdaten

Betriebsart | Betriebstyp:

- ☐ Hotel ☐ Hotel garni ☐ Pension ☐ Gasthof mit Beherbergung ☐ Ferienwohnungsbetreiber ☐ Sonstige Beherbergung
☐ Schankwirtschaft (getränkeltastig) ☐ Speisewirtschaft (speiselastig) ☐ Café / Bistro ☐ Imbiss / Stehausschank
☐ Systemgastronomie ☐ Verkehrsgastronomie (BAB-Raststätten, Bahnhofsgastronomie...)
☐ Diskothek / Tanz- / Bar- / Vergnügungsbetrieb
☐ Gemeinschaftsverpflegung ☐ Catering / Veranstaltungsunternehmen ☐ Sonstige (auch Bedarfsgastronomie...)

Betriebsform:

☐ Einzelbetrieb

Ausbildungsbetrieb:

Waren Sie bereits Mitglied im DEHOGA:

☐ Kettenbetrieb

☐ ja

☐ ja

☐ Franchisebetrieb

☐ nein

☐ nein

Betriebseröffnung am

Name des Vorgängers Ihres Betriebes

Erstkontakt

Wie sind Sie auf den Verband aufmerksam geworden?

- ☐ GEMA ☐ Vorgänger ☐ Lieferanten ☐ DEHOGA-Partner ☐ Hotelklassifizierung
☐ Internet ☐ Kollegen ☐ Presse ☐ Außendienst
☐ Social Media ☐ DEHOGA-Werbeschreiben ☐ Messen / Events ☐ Sonstige _____

Umsatzangabe für
Beitragseinstufung

Netto-Jahresumsatz:

☐ unter 52.000,00 € *)

☐ ab 52.000,00 €

☐ ab 150.000,00 €

☐ ab 400.000,00 €

☐ ab 650.000,00 €

☐ ab 900.000,00 €

☐ ab 1.200.000,00 €

☐ ab 1.500.000,00 €

*) Umsatznachweis bitte beifügen

Zahlungs-
modalitäten

Den von mir zu entrichtenden **Verbandsbeitrag** zahle ich

☐ halbjährlich *)

☐ jährlich *)

*) Im Jahr der Aufnahme ist der Mitgliedsbeitrag ab Beginn der Mitgliedschaft bis Ende des laufenden Kalenderjahres zu entrichten.

Unterschrift

AI Act wird konkret

KI-NUTZUNG IN VIELEN FÄLLEN KENNZEICHNUNGSPFLICHTIG

Die Europäische Kommission hat mit zwei umfangreichen Leitlinien-Entwürfen dargelegt, wie sie zentrale Pflichten des AI Act in der Praxis verstanden wissen will. Beide Dokumente sind noch Entwürfe zur Stakeholder-Konsultation. Verbindlich ist aber der Stichtag dahinter. Artikel 50 gilt ab dem 2. August 2026, und zwar unabhängig davon, wann ein System auf den Markt gebracht wurde.

Für das Gastgewerbe ist das keine abstrakte Übung aus Brüssel, sondern hat konkrete Auswirkungen. Wer einen digitalen Chatbot auf der Webseite betreibt, Zimmerfotos KI-gestützt erstellt oder Bewerbungen automatisiert vorsortiert, ist vom AI Act und den Transparenzpflichten nach Artikel 50 betroffen. Und die Sanktionsdrohung ist erheblich. Verstöße gegen die Transparenzpflichten können mit bis zu 15 Millionen Euro oder 3 Prozent des weltweiten Jahresumsatzes geahndet werden.

Die entscheidende Weichenstellung heißt Anbieter oder Betreiber

Der AI Act unterscheidet streng zwischen dem Anbieter eines KI-Systems und dem Betreiber. Hotels sind in aller Regel Betreiber, weil sie fremde Werkzeuge einsetzen, nicht selbst entwickeln. Viele technische Pflichten — etwa die maschinenlesbare Kennzeichnung synthetischer Inhalte nach Artikel 50(2) — treffen damit den Softwarehersteller, nicht das Hotel oder Restaurant. Entscheidend ist aber, dass einzelne Pflichten direkt beim Hotelier oder Gastwirt als Betreiber liegen und sich nicht

auf den Anbieter abschieben lassen. Genau hier entstehen die praktischen Risiken.

Der Chatbot muss sich zu erkennen geben

Setzt man ein KI-System für die direkte Interaktion mit Gästen ein, muss der Gast erfahren, dass er mit einer Maschine spricht — es sei denn, dies ist offensichtlich (Artikel 50(1)). Die Kommission stellt klar, dass eine Information versteckt in AGB, einer URL oder der Dokumentation nicht genügt. Auch eine rein maschinenlesbare Markierung reicht nicht, weil der Gast sie im Moment der Interaktion nicht wahrnimmt. Ebenso wenig genügen verschwommene Signale wie

ein generisches Label „Assistent“ oder rein technische Hinweise auf die verwendete Technologie. Die Offenlegung muss klar, eindeutig und spätestens bei der ersten Interaktion erfolgen. Ein Hinweis erst am Ende des Dialogs erfüllt die Pflicht ausdrücklich nicht. Für den Buchungs- und Servicekontakt heißt das: Der KI-Charakter gehört sichtbar an den Anfang des Chats, nicht ins Kleingedruckte.

Beim Bildmaterial entscheidet die inhaltliche Veränderung

Der praxisrelevanteste Graubereich liegt in der Bildbearbeitung. Die Kommission zieht eine klare Linie zwischen technischer Standardbe-

arbeitung und materieller Veränderung. Belichtung, Farbbalance, leichtes Zuschneiden, Schärfen, Rauschreduktion oder das Entfernen eines Sensorflecks bleiben Standardbearbeitung und lösen keine Kennzeichnungspflicht aus. Sobald der Inhalt jedoch in seiner Aussage verändert wird, kippt die Bewertung. Die Leitlinie nennt als Beispiel ausdrücklich, einen grauen Himmel blau zu färben, ferner das Hinzufügen oder Entfernen von Objekten, das Retuschieren von Hintergründen oder das Zusammensetzen mehrerer Aufnahmen.

Für das Gastgewerbe ist das hochrelevant. Ein KI-bearbeitetes Zimmer- oder Restaurantbild, das die reale Immobilie so verändert, dass es fälschlich als authentisch erscheint, kann als Deepfake gelten und beim Hotel als Betreiber die Offenlegungspflicht nach Artikel 50(4) auslösen. Die Kommission betont zugleich, dass eine Farbkorrektur oder eine moderate Bildanpassung im Werbekontext nach ihrer Einschätzung meist nur geringe Auswirkungen auf die Wahrnehmung hat. Die Bewertung bleibt einzelfallabhängig. Die operative Faustregel lautet daher, inhaltliche Eingriffe kennzeichnen, technische Korrekturen nicht.

Empfehlung des DEHOGA: Unsere Empfehlung an die Mitgliedshäuser ist eindeutig: Verschaffen Sie sich einen Überblick über alle eingesetzten KI-Werkzeuge, klären Sie für jedes System die Rolle als Anbieter oder Betreiber und prüfen Sie Chatbots, Bildbearbeitung und Recruiting-Tools gezielt auf die genannten Pflichten. ◀



BGN-Hotline Betriebsbetreuung

Die Betriebsbetreuung der BGN unterstützt Unternehmen in allen Fragen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes. Als Ingenieure, Handwerksmeister und Techniker aus der Praxis kommend, sind die Mitarbeiter die ersten Ansprechpersonen für die Betriebe und der direkte und persönliche Draht zu ihrer Berufsgenossenschaft.

Sie sind unterstützend und beratend in den Betrieben unterwegs, haben aber ebenso überwachende Aufgaben und hoheitliche Befugnisse. Die sind Teil ihres gesetzlichen Auftrages und Grundlage, ihrer Arbeit den manchmal notwendigen Nachdruck zu verleihen. Auf der Grundlage ihrer Kenntnisse über die Prozesse, Verfahren, Maschinen und Abläufe in

den Unternehmen, beantworten sie Fragen zur gesetzlichen Unfallversicherung, zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz. Sie helfen vor Ort den Arbeitsschutz in den Betrieben zu implementieren und weiterzuentwickeln. Jeder Unternehmer kann sich mit seinen Anliegen direkt an den für ihn zuständigen BGN-Betriebsbetreuer wenden. ◀

Leicht zu finden

Die richtige Ansprechperson finden Interessierte unter <https://kurzlinks.de/dti5> oder per Mail an tad_bb_praevention@bgn.de.

Sicherheitstipp Messer: Richtig scharf

AUSWAHL UND ZUSTAND ENTSCHEIDEND

Wer sich bei der Arbeit schneidet und zum Arzt muss, fehlt danach durchschnittlich mehr als eine Woche am Arbeitsplatz – mit den entsprechenden Folgen: Lohnfortzahlung, Mehrarbeit für die übrigen Mitarbeiter oder sogar eine weitere Arbeitskraft, die organisiert und bezahlt werden muss.

Besser, man beugt dem vor!

Mit der Auswahl des richtigen Werkzeugs ist man schon auf einem guten Weg. Denn praktisch für jeden Schnitt gibt es das entsprechende Messer. Mit einer ungeeigneten oder gar stumpfen Klinge zu hantieren ist nicht nur mühsam, sondern auch gefährlich.

Richtige Reinigung und Pflege schonen das Werkzeug und bewahren ebenso vor Schnittverletzungen.

Ganz klar: Die Spülmaschine ist ein Feind scharfer Messer. Ebenso wie Schubladen, in denen Messer ungeordnet herumfliegen. Das ist Gift, besonders auch für die Hände, die danach greifen. Ein entsprechender Einsatz schafft schnell Abhilfe.

Nicht weniger wichtig sind die richtige Lagerung und der sichere Transport während der Messer-Arbeit. Am Arbeitsplatz liegt das scharfe Schneidwerkzeug nicht einfach auf dem Tisch. Man kann es nach dem Schneiden zum Beispiel unter ein Schneidbrett schieben. Damit ist es immer griffbereit, aber sicher verwahrt. Nach Arbeitsende kommt es in einen Messerkorb oder eine Messerhalterung. ◀

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 Fachzeitingen
Teegen GmbH, Holger Teegen,
Tel. 04551 1450
Email info@vht.de
www.vht.de

Bildnachweis:
AdobeStock: S. 7, 16, 18

Gestaltung: Karena Unger

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

Die Ausgabe 5/2026 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 21.10.2026.

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.

Online-Hotelbuchungen

WIDERRUFSBUTTON NICHT ERFORDERLICH

Zum 19. Juni 2026 ist der neue § 356a BGB im Zuge der Umsetzung der europäischen Verbraucherrechte-Richtlinien (EU) 2023/2673 und (EU) 2024/825 in nationales Recht in Kraft getreten. Er verpflichtet Unternehmen zur Einrichtung eines Widerrufsbuttons, wenn über ihre Webseite Verträge geschlossen werden können.

Der Hotelverband Deutschland (IHA) macht noch einmal darauf aufmerksam, dass diese Änderungen des Verbrauchervertragsrechts keine neuen Widerrufsrechte für bestimmte Branchen oder Leistungen eingeführt haben! Sie regeln vielmehr nur die technische Ausübung eines Widerrufs, sofern für einen online geschlossenen Fernabsatzvertrag ein Widerrufsrecht überhaupt besteht (Stichwort: elektronische Widerrufsfunktion „Vertrag widerrufen“).

Für klassische Hotelbuchungen mit festem Anreise-/Leistungsda-

tum hat die Umsetzung der EU-Verbraucherrechte-Richtlinien zu keinen Änderungen geführt. Wo gesetzlich bisher kein Widerrufsrecht bestand, wurde durch diese Gesetzesänderung auch keines geschaffen.

Klassische (Online-) Hotelbuchungen sind vom § 356a BGB nicht „als solche“ betroffen. Betroffenheit entsteht nur dort, wo Hotels online Verträge anbieten, für die bereits ein Widerrufsrecht besteht – dann greift die neue technische/organisatorische Pflicht zur elektronischen Widerrufsfunktion. Dies ist etwa bei einem Wertgutschein für eine Hotelübernachtung ohne konkreten Termin der Fall. Bei einem Gutschein für einen festen Termin haben Verbraucher hingegen kein Widerrufsrecht (§ 312g Absatz 2 Nummer 9 des Bürgerlichen Gesetzbuches). Entsprechend muss für diese Fälle auch weiterhin kein Widerrufsbutton zur Verfügung gestellt werden. ◀



Genussvolle FRÜHSTÜCKS- & BUFFETIDEEN

Art. 2893* High Protein Bagel, geschnitten
Gewicht: 75g, 40 St./Kt.
fertig gebacken

Art. 2733* FF-Soft Brezel mit Sesam
Gewicht: 80g, 30 St./Kt.
fertig gebacken

Art. 1139* Bio Brotmischkiste, vorgesch., 3-fach
Gewicht: 500g, 15 St./Kt.
fertig gebacken

Art. 62272* Dinghartinger Apfelküchle
Gewicht: 1.000g, 36 Pack/Kt.
Service-Welt

EDNA Service WELT
QUALITÄT IST UNSERE MISSION

GRATIS Lieferung
OHNE Mindestbestellwert

Jetzt schnell & einfach mit der EDNA App bestellen!

EDNA.de
EDNA International GmbH
Collenhofstraße 3
86441 Zusmarshausen
E-Mail: info@edna.de

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

Versandkostenfrei & ohne Mindestbestellwert. Lieferung per Paketversand innerhalb von etwa 2-5 Werktagen.

*Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Öko-Kontrollstelle, 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+K Markt oder direkt bei EDNA!

HANNOVER

Großer Erfolg für den Gastro-Nachwuchs in der Region

Das Gastgewerbe in der Region Hannover freut sich über 219 frischgebackene Nachwuchskräfte: Bei einer feierlichen Freisprechung im Theatersaal Langenhagen erhielten die Absolventen verschiedener Gastro-Berufe ihre Zeugnisse. Insgesamt hatten sich 257 Prüflinge den Aufgaben von IHK und BBS 2 gestellt, was einer starken Erfolgsquote von 85 Prozent entspricht. Spitzenreiter waren die Hotelfachleute mit einer Erfolgsquote von 96 Prozent.

Besonders glänzen konnten Köchin Isabell Hatesuer (Gasthaus Müller, Göxe) und Hotelfachfrau Tabea Preßler (H+ Hotel, Hannover), die für ihre exzellenten Noten eine „lobende Anerkennung“ erhielten.

Inspirierende Worte gab es auch von Viet Anh Nguyen, Geschäftsführer des erstmals im Michelin-Guide gelisteten Restaurants „The Wild Duck“. Er berichtete von seinem eigenen Werdegang und gab dem Nachwuchs mit auf den Weg: „Es gibt immer Ups and Downs,

aber bleibt dran, setzt euch Ziele und arbeitet hart. Geht raus in die Welt der Kulinarik und kommt dann zurück nach Hannover. Dann steht ihr vielleicht hier oben auf der Bühne und habt die Ehre, der nächsten Generation eure Geschichte zu erzählen.“ ◀



Inspirierende Worte von Viet Anh Nguyen, Geschäftsführer des erstmals im Michelin-Guide gelisteten Restaurants „The Wild Duck“

Auf dem Foto: Viet Anh Nguyen, Tabea Preßler, Isabell Hatesuer, Nicole Rösler (v.l.n.r.).

OSNABRÜCK

Freisprechung von 45 erfolgreichen Absolventen in den Gastro-Berufen

„Sie haben sich für einen schönen Beruf entschieden. Mit dem erfolgreichen Abschluss stehen ihnen viele attraktive Möglichkeiten offen“. Bei der Freisprechungsfeier für die Gastro-Berufe lobte der DEHOGA-Bezirksvorsitzende Wolfgang Hackmann die Absolventen für ihre während der Ausbildung bewiesene Leistung. Im Alten Gasthaus Kamp in Meppen freuten sich 45 neue Fachkräfte aus der Region Emsland über ihre Abschlusszeugnisse. Mit einem Glas Sekt konnten sie zusammen mit ihren Ausbildern sowie Vertretern der IHK und der Berufsschule auf den Erfolg anstoßen.

Der DEHOGA-Kreisvorsitzende Tobias Greive hatte die Nachwuchskräfte zunächst ermuntert, ihrem Beruf treu zu bleiben und auch den weiteren Berufsweg mit Neugier, Mut und Lernbereitschaft zu gestalten.

Er dankte zudem den Ausbildungsbetrieben und Lehrkräften, die wesentlichen Anteil an dem nun gelungenen Abschluss hätten. Die BBS-Leiterin Hildegard Kock betonte, dass auch in Zeiten des technologischen Wandels der persönliche Einsatz und Empathie für die Gäste zu den im Gastro-Bereich unerlässlichen

Kernpunkten der Gastfreundschaft zählen. Die Auszubildenden hätten gezeigt, dass sie auch das gelernt und verinnerlicht hätten.

Im Rahmen der Zeugnisübergabe wurden die besten diesjährigen Absolventen von der Berufsschule und dem Berufsverband DEHOGA mit interessanten Buchpräsenten für ihre herausragenden Leistungen ausgezeichnet. ◀



BRAUNSCHWEIG

Auf geht's ins Berufsleben

Auch in diesem Jahr hat der DEHOGA Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel e.V. die traditionelle Verabschiedungsfeier für die Absolventinnen und Absolventen der gastgewerblichen Ausbildungsberufe in Braunschweig ausgerichtet. Gastgeber war erneut die Volksbank BRAWO, die dafür ihr Veranstaltungszentrum am Berliner Platz zur Verfügung stellte.

Obwohl die Feier bereits in den Sommerferien stattfand und deshalb nicht alle Absolventen teilnehmen konnten, nutzten zahlreiche frisch ausgebildete Fachkräfte gemeinsam mit ihren Familien sowie Vertretern ihrer Ausbildungsbetriebe die Gelegenheit, den erfolgreichen Abschluss ihrer Ausbildung in einem feierlichen Rahmen zu begehen.

In seiner Begrüßung gratulierte der DEHOGA-Kreisvorsitzende Bernd Weymann den

Absolventen herzlich zu ihrem Abschluss. Er bezeichnete die erfolgreich absolvierte Ausbildung als einen wichtigen Meilenstein und hob die vielfältigen Perspektiven hervor, die das Gastgewerbe bietet. Kaum eine Branche sei so abwechslungsreich und nah am Menschen: Gastfreundschaft, Teamgeist und Servicequalität prägten den Berufsalltag und eröffneten vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten. Für ihren weiteren beruflichen Weg wünschte er den jungen Fachkräften viel Erfolg, Freude an ihrem Beruf und den Mut, die zahlreichen Chancen der Branche zu nutzen.

Bevor Dr. Kirsten Anna van Elten, Abteilungsleiterin Beruf & Bildung bei der Industrie- und Handelskammer Braunschweig, die Zeugnisse überreichte, gratulierte Michael Arndt, Volksbank BRAWO, zur erfolgreich bestanden Abschlussprüfung und würdigte das Engagement der Absolventen, die mit ihrem

Einsatz einen wichtigen Beitrag dazu leisteten, das Braunschweiger Land auch künftig als attraktiven Tourismus- und Gastronomiestandort zu stärken.

Im Anschluss an die feierliche Zeugnisübergabe erhielten die Absolventen traditionell eine Rose vom DEHOGA. Beim anschließenden Catering mit Getränken, das erneut mit Unterstützung der Volksbank BRAWO ermöglicht wurde, klang die Veranstaltung in angenehmer Atmosphäre aus. ◀



LÜNEBURG

Feierliche Zeugnisübergabe: 40 neue Fachkräfte des Gastgewerbes starten ins Berufsleben

Im feierlichen Rahmen wurden die Abschlusszeugnisse an 40 Absolventen der gastgewerblichen Berufe aus den Landkreisen Lüneburg, Harburg, Uelzen und Lüchow-Dannenberg überreicht.

Michael Schwarz, Vorsitzender des Berufsbildungsausschusses im DEHOGA-Bezirksverband Lüneburg, gratulierte den Absolventen herzlich zu ihrem Erfolg und würdigte ihre Leistungen sowie ihr Engagement während der Ausbildungszeit. Er betonte die Bedeutung qualifizierter Fachkräfte für das Gastgewerbe und wünschte den jungen Berufseinsteigern viel Erfolg für ihren weiteren beruflichen Weg.

Auch der Kreisrat des Landkreises Lüneburg, Rainer Müller, richtete Grußworte an die Absolventen. Er bekundete seinen Respekt dafür, dass sie sich bewusst für einen Beruf im Gastgewerbe entschieden haben – einer attraktiven und zukunftssicheren Branche, die viel Einsatz verlangt, gleichzeitig, aber vielfältige Chancen bietet. Mit ihrer erfolgreich abgeschlossenen Ausbildung stünden ihnen nun zahlreiche berufliche Möglichkeiten offen.

Für die Berufsbildenden Schule Lüneburg sprach Birgit Appenzeller den Absolventen persönliche Glückwünsche aus. Sie machte deutlich, dass mit der bestandenen Abschluss-

prüfung zwar ein wichtiger Meilenstein erreicht sei, das Lernen jedoch niemals ende. Gerade im Gastgewerbe sei die Bereitschaft zum lebenslangen Lernen ein entscheidender Erfolgsfaktor, um den vielfältigen Anforderungen der Branche auch künftig erfolgreich begegnen zu können.

Ein besonderer Dank galt den Sponsoren, dem Best Western Premier Castanea Resort Hotel Adendorf sowie dem Handelshof Lüneburg, die die Abschlussfeier unterstützten und zum gelungenen Rahmen der Veranstaltung beigetragen haben. ◀



CELLE UND HEIDEKREIS

Gastgewerbe feiert seinen Nachwuchs –in der Festhalle Munster

Mit einer festlichen Freisprechungsfeier ehrten die DEHOGA-Kreisverbände Heidekreis und Celle ihre erfolgreichen Absolventen der gastgewerblichen Ausbildungsberufe. Insgesamt 61 junge Fachkräfte – 37 aus dem Heidekreis und 24 aus dem Landkreis Celle – feierten gemeinsam mit ihren Familien, Ausbildungsbetrieben, Lehrkräften und zahlreichen Ehrengästen in der festlich geschmückten Festhalle Munster ihren erfolgreichen Ausbildungsabschluss.

Durch den Abend führten die Vorsitzenden der DEHOGA-Kreisverbände, Jens Asche (Heidekreis) und Roger Burkowski (Celle), die die Gäste herzlich begrüßten und den Absolventen zu ihrem erfolgreichen Abschluss gratulierten.

Im Anschluss richtete der stellvertretende Schulleiter der Berufsschule Soltau, Herr Behrens, persönliche Worte an den Abschlussjahr-

gang. Dabei machte er deutlich, dass mit der bestandenen Abschlussprüfung zwar ein wichtiger Meilenstein erreicht sei, Lernen jedoch niemals ende. Lebenslanges Lernen sei gerade im Gastgewerbe ein entscheidender Erfolgsfaktor.

Auch Johannes Knauf, Geschäftsführer der IHK-Geschäftsstelle Celle, gratulierte den jungen Fachkräften und hob insbesondere die Bedeutung der Ausbildungsbetriebe hervor. Ausbildung sei nur möglich, weil sich engagierte Unternehmen täglich Zeit für junge Menschen nähmen, Wissen weitergäben und Verantwortung für die Zukunft der Branche übernähmen.

Ein weiteres Grußwort sprach Mark A. Krack, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Niedersachsen. Er unterstrich die enorme Bedeutung der dualen Ausbildung und dankte allen Betrieben, Ausbildern sowie den Prüferinnen und Prüfern, die mit großem Engagement den Fachkräftenachwuchs sichern.

Anschließend überraschte Roger Burkowski die Gäste mit einer ungewöhnlichen Idee. Nach wenigen Minuten unterbrach er augenzwinkernd den klassischen Festvortrag und schlug vor, statt langer Reden lieber diejenigen selbst zu Wort kommen zu lassen, um die es an diesem Abend eigentlich ging: die Absolventen.

Besonders geehrt wurden die Jahrgangsbesten. Mit der Traumnote 1,0 schlossen Merle-Sophie Spiegel, Hotelfachfrau aus dem Ausbildungsbetrieb Serengeti-Park, sowie Alina Schmidt, Köchin aus dem Ausbildungsbetrieb Celler Tor, ihre Ausbildung erfolgreich ab.

Ein besonderer Dank galt den Gastgebern Nicole und André Nitz, die mit ihrem Team für den festlichen Rahmen und einen gelungenen Abend sorgten. ◀



Foto: Edgar Keilbach

HILDESHEIM

Feierliche Freisprechung in Bovenden

In Bovenden wurden die Absolventen der gastgewerblichen Ausbildungsberufe im DEHOGA-Bezirksverband Hildesheim feierlich freigesprochen. Gemeinsam mit Ausbildern, Familien, Lehrkräften und zahlreichen Gästen wurde der erfolgreiche Abschluss der Ausbildung gewürdigt und der Start in einen neuen beruflichen Lebensabschnitt gefeiert.

Die Freisprechung unterstrich einmal mehr die große Bedeutung einer qualifizierten Ausbildung für die Zukunft des Gastgewerbes. Die jungen Fachkräfte haben in den vergangenen Jahren Engagement, Ausdauer und Leidenschaft bewiesen und bilden nun eine wichtige Verstärkung für Hotellerie und Gastronomie.

Der DEHOGA Niedersachsen gratuliert allen Absolventen herzlich zur bestandenen Prüfung und wünscht ihnen für ihren weiteren

beruflichen Weg viel Erfolg, Freude und zahlreiche spannende Erfahrungen. ◀



ELBE-WESER

25 neue Fachkräfte für die Branche



Am 1. Juli 2026 wurden im Selsinger Hof 25 Auszubildende aus dem Gastgewerbe feierlich aus ihrer Ausbildung verabschiedet. Vor rund 130 Gästen würdigten der DEHOGA Bezirksverband Elbe-Weser und die IHK Elbe-Weser die erfolgreichen Absolventen aus Gastronomie und Hotellerie.

Als Redner gratulierten Nathalie Rübsteck, Geschäftsführerin des DEHOGA Bezirksverbands Elbe-Weser, sowie Dirk Immken für die IHK Elbe-Weser. Sie betonten die große Bedeutung der dualen Ausbildung für die mittelständisch geprägte Branche und lobten Durchhaltevermögen, Einsatzbereitschaft und Teamgeist der jungen Fachkräfte.

Ein besonderer Moment der Feier war die Ehrung der Jahrgangsbesten:

- Siva Diekmann (Köchin), ausgebildet im Hotel Daub KG, Bremerförde. Als beste Absolventin des gesamten Jahrgangs wurde sie zudem mit der begehrten Handelshof-Trophäe ausgezeichnet.
- Mariia Kitsia (Fachkraft Gastronomie), ausgebildet in der Teufelsmoor Gastronomie Maribondo, Osterholz-Scharmbeck
- Jantje Fischer (Hotelfachfrau), ausgebildet im „Wachtelhof“ Höhns Hotel, Rotenburg

Sie stehen stellvertretend für die hohe Qualität der Ausbildung in den Betrieben der Region. ◀



WOLFSBURG

43 Absolventen meisterten ihren Berufsabschluss an der BBS I Gifhorn

Vier Fachkräfte im Gastgewerbe mit Schwerpunkt Restaurantservice, eine Fachkraft im Gastgewerbe mit Schwerpunkt Systemgastronomie, drei Fachkräfte für Systemgastronomie, zehn Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, drei Fachkräfte Küche, vierzehn Köche und acht Hotelfachleute nahmen kürzlich in der Musikschule Wolfsburg ihre Abschlusszeugnisse entgegen.

Linnea Krämer (Volkswagen AG) im Ausbildungsberuf Köchin sowie Lea Schenk (Hotel Courtyard by Marriott Wolfsburg) und Timo Leon Stephan (Deutsches Haus Gifhorn) aus dem Bereich Hotelfach erhielten als Anerkennung ihrer hervorragenden Prüfungsergebnisse jeweils einen Buchpreis.

Zu Beginn der Veranstaltung begrüßte Heiko Sturm, Vorsitzender des DEHOGA-Kreisverbandes Region Wolfsburg-Helmstedt, die Gäste. Darunter auch den stellvertretenden Vorsitzenden des Nachbarkreises Gifhorn,

Ralf Werner. Er hob besonders hervor, dass die Gastronomie jungen Menschen unterschiedlichster Herkunft und mit verschiedensten Bildungswegen eine Chance biete. Gerade diese Vielfalt mache die Branche aus und sei eine ihrer großen Stärken.

Oberbürgermeister Dennis Weilmann betonte in seinem Grußwort die große Bedeutung des Gastgewerbes für die Region. Eine Stadt ohne gastronomische Angebote sei deutlich weniger attraktiv und lebenswert. Er ermutigte die erfolgreichen Absolventen, die Welt kennenzulernen und Erfahrungen zu sammeln, wünschte sich aber zugleich, dass viele von ihnen später nach Wolfsburg und Gifhorn zurückkehren und ihre Zukunft in der Region gestalten.

Mark Alexander Krack, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Niedersachsen, verglich das Leben mit einem Tagebuch. Er wünschte den Absolventen Menschen, die ihr „Lebensbuch“

mit wertvollen Geschichten und Kapiteln bereichern.

Thomas Boehnke von der IHK Lüneburg-Wolfsburg gratulierte den jungen Fachkräften zu ihrer Berufswahl. Mit einer Ausbildung im Gastgewerbe hätten sie sich für eine vielseitige, zukunftsfähige und gesellschaftlich wichtige Branche entschieden, die zahlreiche Möglichkeiten für die persönliche und berufliche Entwicklung biete.

Einen besonderen Rückblick auf die vergangenen drei Ausbildungsjahre gab Heike Strauch, stellvertretende Schulleiterin der BBS 1 Gifhorn. Anhand zahlreicher Fotos ließ sie die gemeinsame Zeit Revue passieren. Für einen besonders emotionalen Moment sorgte Donika Ratkoceri, die sich im Namen der Absolventen mit bewegenden Worten an ihre Mitschüler wandte. ◀



Fotos: Glasow

KLASSIFIZIERTE BETRIEBE JUNI / JULI 2026

4 STERNE

Landhotel Schnuck,
Schneverdingen

Hotel GUT Bardenhagen,
Bardenhagen

3 STERNE SUPERIOR

Hotel am Kloster,
Wienhausen

Heidekönig Hotel, Celle

3 STERNE

Hotel Walsroder Hof,
Walsrode

3 STERNE GARNI

Hotel 11 Eulen,
Uelzen

Hotel Celler Hof,
Celle

DEHOGA KREISVERBAND CELLE

Der erweiterte Vorstand des DEHOGA Kreisverbandes Celle traf sich im Celler Tor in Groß Hehlen zur Nachbesprechung und Planung kommender Veranstaltungen.



Austausch, Rückblick, neue Ideen

Der Vorstand des DEHOGA Kreisverbandes Celle traf sich im Juli im Celler Tor in Groß Hehlen zu einer Vorstandssitzung. In konstruktiver Atmosphäre wurden das diesjährige Sommerfest, die Freisprechung der Celler Gastgeber sowie aktuelle Themen der regionalen Berichterstattung nachbesprochen.

Ein besonderer Schwerpunkt lag auf der weiteren Veranstaltungsplanung. Für 2027 ist unter anderem eine neue Jahresauftaktveranstaltung geplant, die künftig alle zwei Jahre Politik, Wirtschaft und DEHOGA miteinander ins Gespräch bringen soll. Der erste Termin ist für Dienstag, 26. Januar 2027, im Celler Tor vorgesehen.

Auch die Freisprechung 2026 in Munster wurde positiv bewertet. Location, Essen und Ablauf überzeugten, besonders das Interviewformat mit jungen Gesellinnen kam gut an. Die nächste Freisprechung findet am 7. Juli 2027, im Hotel Heideblüte in Celle statt. Zudem ist die Jugendmeisterschaft der Celler Gastgeber in Ausbildung für den 20. Januar 2027, geplant.

Ein Erfolgsformat bleibt der Spieleabend für Celler Gastgeberinnen und Gastgeber. Er findet 2027 be-

reits zum sechsten Mal statt und hat sich als beliebte Gelegenheit etabliert, auf unkomplizierte und spielerische Weise Kontakte zu Kollegen aus dem Landkreis zu knüpfen.

Besprochen wurde außerdem die Berichterstattung der Celleschen Zeitung zu Hygieneverstößen in Celler Betrieben. Roger Burkowski hatte hierzu bereits das Gespräch mit Chefredakteur Ralf Leineweber gesucht. Ein weiterer Austausch

soll folgen. Der Vorstand bittet die Mitglieder um Ideen und Anregungen, wie das Gastgewerbe künftig ausgewogener und stärker in seiner Bedeutung für die Region dargestellt werden kann.

Mit neuen Formaten, bewährten Veranstaltungen und offenem Dialog möchte der DEHOGA Kreisverband Celle die Branche weiter vernetzen, stärken und auch neue Mitglieder für die gemeinsame Verbandsarbeit gewinnen. ◀

BEZIRKSVERBAND LÜNEBURG

Geschäftsführer
RA Heinz-Georg Frieling
Stadtkoppel 16
21337 Lüneburg
Tel. 04131 8 28 24
Fax 04131 8 34 16
Email: info@
dehoga-lueneburg.de



Wir trauern um unser Ehrenmitglied

Otto Wolter

Sein Engagement für das Gastgewerbe war überragend.

Über viele Jahrzehnte hat er unseren Verband mit Herzblut, Weitsicht und unermüdlichem Einsatz geprägt. Darüber hinaus zeichnete ihn seine Menschlichkeit besonders aus. Er war ein verlässlicher Wegbereiter, ein geschätzter Ratgeber und ein wahrer Freund. Sein Rat, sein Humor und seine herzliche Art werden uns fehlen. Die Lücke, die er hinterlässt, ist groß.

Unsere Gedanken sind bei seiner gesamten Familie und allen, die ihm nahestanden.

Wir werden Otto ein ehrendes Andenken bewahren.

DEHOGA Niedersachsen

Dirk Breuckmann, Präsident
Mark Alexander Krack, Hauptgeschäftsführer

DEHOGA Bezirksverband Lüneburg

Frank Lehmann, Vorsitzender
Heinz Georg Frieling, Geschäftsführer

SOMMERFEST DES DEHOGA CELLE

Gastfreundschaft und Gemeinschaft im Mittelpunkt

Mehr als 100 Gäste folgten der Einladung des DEHOGA-Kreisverbandes Celle zum diesjährigen Sommerfest auf dem Pröve Hof.

Gemeinsam mit Gastgeber Helmeke Pröve, dem Kreisvorsitzenden

Roger Burkowski, DEHOGA-Niedersachsen-Präsident Dirk Breuckmann sowie zahlreichen Vertretern aus Gastgewerbe, Politik und Wirtschaft wurde in entspannter Atmosphäre genetzt, diskutiert und gefeiert.

Ein besonderes Highlight des Abends war die Tombola zugunsten der Jugendarbeit des DEHOGA-Kreisverbandes Celle. Mit ihr setzte die Veranstaltung nicht nur ein Zeichen für den Zusammenhalt innerhalb der Branche, son-

dern auch für die Förderung des gastgewerblichen Nachwuchses. Ein herzliches Dankeschön gilt allen Gästen, Sponsoren und Unterstützern, die zum Gelingen dieses stimmungsvollen Sommerfestes beigetragen haben. ◀



Fotos: Edgar Keilbach

DEHOGA-Bezirksverband trägt neuen Namen

Der bisherige DEHOGA Bezirksverband Stade firmiert ab sofort unter dem Namen DEHOGA Be-

zirksverband Elbe-Weser. Mit der Umbenennung wird die regionale Ausrichtung des Verbandes noch

deutlicher sichtbar und die Außenwirkung weiter gestärkt. Im Zuge der Namensänderung wurden auch die E-Mail-Adressen angepasst. Der Bezirksverband ist künftig unter der neuen Bezeichnung erreichbar. Alle weiteren Kontaktdaten bleiben – mit Ausnahme der Faxnummer, die entfällt – unverändert.

Der DEHOGA Niedersachsen wünscht dem Bezirksverband Elbe-Weser weiterhin viel Erfolg und freut sich auf die Fortsetzung der vertrauensvollen Zusammenarbeit unter neuem Namen.



BEZIRKSVERBAND ELBE-WESER

Geschäftsführerin
Nathalie Rübsteck
Schiffertorsstraße 45
21682 Stade
Tel. 04141 4 76 70
Email: kontakt@dehoga-elbe-weser.de



Generationswechsel beim DEHOGA Oldenburg

Der DEHOGA-Kreisverband Oldenburg hat im Rahmen seiner Jahreshauptversammlung im Hotel Wieting einen neuen Vorstand gewählt. Zum neuen Vorsitzenden wurde Nico Winkelmann vom Bümmersteder Krug einstimmig gewählt. Er folgt auf Holger Kruse, der den Kreisverband 13 Jahre lang erfolgreich geführt hat und nicht erneut kandidierte. Dem Verband bleibt Kruse als stellvertretender Vorsitzender des DEHOGA-Bezirksverbandes Weser-Ems weiterhin erhalten.

Ebenfalls einstimmig wählten die Mitglieder das neue Vorstandsteam: Gesa Wieting (Hotel Wieting) übernimmt das Amt der stellvertretenden Vorsitzenden für den Bereich Hotellerie, Sebastian Fey (Ratskeller Oldenburg) vertritt

die Gastronomie. Komplettiert wird der Vorstand durch Thomas Mühlau (Hotel Bavaria) als Schatzmeister und Judith Lorenz (Zur Brückenwirtin) als Schriftführerin.

Zu den ersten Gratulanten gehörte DEHOGA-Niedersachsen-Präsident Dirk Breuckmann, der im Rahmen der Versammlung über die aktuellen Herausforderungen

und politischen Themen des Gastgewerbes informierte und dem neu gewählten Vorstand viel Erfolg für die bevorstehende Arbeit wünschte. ◀



Der neue Vorstand (v.l.n.r.): Sebastian Fey, Thomas Mühlau, Judith Lorenz, Nico Winkelmann, Gesa Wieting mit Gratulant Dirk Breuckmann.

BEZIRKSVERBAND WESER-EMS / OSTFRIESLAND

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



Neue Tarifvereinbarung für Weser-Ems und die Ostfriesischen Inseln

Für die Tarifgebiete Weser-Ems und Ostfriesische Inseln wurde eine neue Entgeltvereinbarung erzielt. Die Löhne und Gehälter steigen zum 1. Juli 2026 um 3,0 Prozent, eine weitere Erhöhung um 3,0 Prozent folgt zum 1. Juli 2027. Die Ausbildungsvergütungen werden zu den gleichen Zeitpunkten entsprechend angepasst. Die Tarifvereinbarung hat eine Laufzeit von 24 Monaten und ist erstmals zum 30. Juni 2028 kündbar.

Die aktuellen Tarifverträge stehen Mitgliedern in Kürze im Bereich „mein DEHOGA“ auf der DEHOGA-Website sowie bequem in der oneDEHOGA App zur Verfügung. ◀

Nicht nur die Sonne lachte



Fröhliche Gesichter beim Sommerfest (v.l.n.r.): Mark A. Krack, Jens Lutz, Dirk Breuckmann, Bernd Weymann.

Grandios war das Wetter. Nicht nur die Temperaturen stimmten, sondern auch die Sonne lachte, als am 22. Juni 2026 auf Einladung des DEHOGA Kreisverbandes Harz Mitglieder, Partner und Freunde auf den Maltermeister Turm nach Goslar kamen.

Dorthin hatte der Vorsitzende des DEHOGA Kreisverbandes Harz, Jens Lutz, eingeladen zum sommerlichen Festvergnügen und die Mitglieder folgten dieser Einladung.

In seinen Begrüßungsworten machte Lutz launige Bemerkungen darüber, worüber man alles nicht sprechen wolle am warmen Sommerabend im Harz. Dabei gab er gekonnt Stichworte, die natürlich auch in den späteren Tischgesprächen eine bedeutsame Rolle spielten.

Besondere Freude zeigte der Kreisverbandsvorsitzende darüber, dass mit dem Präsidenten des DEHOGA Niedersachsen sich der höchste ehrenamtliche Repräsentant des

niedersächsischen Gastgewerbes auch auf den Weg zum Maltermeister Turm gemacht hatte.

Dirk Breuckmann konnte dann auch nicht anders, als in der Rolle des DEHOGA-Präsidenten so einige Punkte aus der jüngeren Vergangenheit anzusprechen, die die Mitglieder sowie deren Interessenvertretung durch den DEHOGA aktuell bewegen. Dabei ging es nicht nur um das Thema der durch die Vorschläge der Rentenkommission zur Diskussion gestellten Minijobs, sondern auch um die Vorschläge aus dem Bundesministerium für Arbeit und Soziales betreffend die Arbeitszeitflexibilisierung. Diese, so Breuckmann, gingen weit darüber hinaus, was im Koalitionsvertrag vereinbart worden ist. In ihrer Gestalt des Referentenentwurfs mit einem Tarifvorbehalt brächten die Vorschläge jedenfalls keine Erleichterung für die Betriebe, die dringend Not tue.

Nach Breuckmann trat sodann Alexander Scharf, der den Malter-

meister Turm seit kurzem betreibt, vor die Mitglieder und schilderte kurz die Historie des Objekts, bevor er an die Anwesenden appellierte, mehr Zuversicht, statt Kritik zu äußern. „Wer, wenn nicht wir, sind es als Unternehmer im Gastgewerbe gewohnt, anzupacken und Dinge umzusetzen“, so Scharf.

Nach dem leckeren Grillbuffet gab es an den Tischen Gelegenheit, bei musikalischer hochprofessioneller Umrahmung sich auszutauschen und im Kollegenkreis zu netzwerken. Und so vergingen einige Stunden mit einem wunderbaren Sonnenuntergang mit Blick auf die Stätte des Weltkulturerbes in Goslar. ◀

DER DEHOGA KREISVERBAND PEINE – SALZGITTER LÄDT ZUM SOMMERFEST EIN.

**Montag, 24. August 2026
ab 19 Uhr
Cafe Duo, Teichstraße 1,
31228 Peine / Stederdorf**

Auch in diesem Jahr freut sich der DEHOGA-Kreisverband Peine-Salzgitter darauf, zahlreiche Mitglieder, Angehörige, Mitarbeitende und Freunde zum traditionellen Sommerfest begrüßen zu dürfen. Neben geselligem Beisammensein bietet die Veranstaltung wieder viel Gelegenheit für interessante Gespräche und den persönlichen Austausch.

BEZIRKSVERBAND LAND BRAUNSCHWEIG-HARZ

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



Einweg-Verpackungssteuer ab 2027 in Osnabrück

STADT WILL MÜLLAUFKOMMEN BEGRENZEN – KRITIK AUS DER HEIMISCHEN WIRTSCHAFT

Die Stadt Osnabrück führt nach einem Mehrheitsbeschluss des Stadtrats zum 1. November 2027 eine kommunale Einweg-Verpackungssteuer ein. Osnabrück ist damit die bundesweit fünfte Stadt, in der beim Kauf von Speisen und Getränken in Take-away-Verpackungen eine Steuer auf den Verkaufspreis obendrauf gezahlt werden muss. Mit dem erwarteten Erlös von rund einer Million Euro pro Jahr möchte die Stadt Osnabrück unter anderem die Entwicklung von Mehrwegalternativen fördern.

Während die Maßnahme zum Beispiel von der Deutschen Umwelthilfe als „wichtiges Signal zur Eindämmung der Einweg-Müllflut“ begrüßt wird, wird das Vorhaben von Vertretern aus der Wirtschaft kritisch bewertet. Zwar sei es sinnvoll, das Müllaufkommen zu begrenzen. Dafür gebe es intelligentere Lösungen als finanzielle Mehrbelastungen durch eine zusätzliche Steuer.

Aus Sicht der Industrie- und Handelskammer werde die Verpackungssteuer nur zu höheren Kosten für Unternehmen und

Verbraucher sowie mehr Bürokratie führen. „Die Vermeidung von Abfall oder gar Impulse, die Gastronomie und Handel voranbringen und zu attraktiven Innenstädten führen, sind dagegen kaum zu erwarten“, schreibt die IHK. Das Ganze bewirke zudem eine Standortschwächung der Osnabrücker Betriebe, da die Steuer außerhalb des Stadtgebiets nicht gezahlt werden muss.

Mit negativen Folgen müssten in erster Linie Betriebe mit einem hohen Außer-Haus-Anteil rechnen – also Bäckereien, Cafés, Imbisse

sowie die Systemgastronomie. Als praktikable und alltagstaugliche Alternative spricht sich die Handwerkskammer Osnabrück für die Einführung eines stadtweiten Rabattsystems aus, das die Verwendung von Mehrweg-Verpackungen attraktiver mache. Das sogenannte MehrwegPlus-Konzept zielt darauf ab, dass der Einsatz von Mehrwegbechern- und -schalen im Lebensmittelhandwerk gezielt gefördert wird, ohne dass zusätzliche Bürokratie für Betriebe, Kunden und Verwaltungen entsteht. ◀

Spannend und erfolgversprechend

HACKMANN HOTELS BETREIBEN DAS CROSS INN IN OSNABRÜCK

Die Hackmann Hotels haben zum 1. Juli 2026 den Betrieb des bisherigen Vienna House Easy in Osnabrück übernommen. Das Haus wird seitdem unter dem Namen Cross Inn Osnabrück by Hackmann geführt und ergänzt als zehnter Standort die familiengeführte Hotelgruppe aus dem Emsland.

Der Hotelbetrieb wurde nahtlos ohne Unterbrechung für Gäste und Mitarbeiter fortgeführt. Bestehende Buchungen behielten ihre Gültigkeit. Sämtliche Mitarbeiter wurden übernommen. Mit dem Cross Inn mit klimatisierten 108 Zimmern als weiteren Standort verfügt die Hackmann Hotelgruppe nun über zehn Häuser mit insgesamt mehr als 730 Zimmern.

Das Cross Inn Osnabrück richtet sich mit seiner Lage inmitten der

Innenstadt gleichermaßen an Geschäftsreisende, Städtetouristen sowie Langzeitgäste. Die Gäste werden von bewährten Qualitätsstandards der Hackmann-Häuser profitieren, betont Wolfgang Hackmann: „Wir übernehmen ein etabliertes Haus mit einer sehr guten Ausgangslage. Unser Ziel ist es, die bestehenden Stärken zu erhalten und gleichzeitig die Handschrift der Hackmann Hotels einzubringen. Besonders beim Frühstück und beim Service werden die Gäste künftig einige

positive Veränderungen erleben“.

Mit dem Cross Inn setzen die Hackmann Hotels ihren erfolgreichen Wachstumskurs konsequent fort. Der Standort Osnabrück sei eine spannende und erfolgversprechende Ergänzung, erklärt Hackmann: „Die Stadt verbindet wirtschaftliche Stärke, eine hohe touristische Attraktivität und eine hervorragende Verkehrsanbindung. Gleichzeitig liegt sie in einer Region, die hervorragend zu unserer bisherigen Ausrichtung passt“. ◀

BEZIRKSVERBAND OSNABRÜCK-EMSLAND/ GRAFSCHAFT BENTHEIM

Geschäftsführer
Nils Westerkamp
Weberstraße 107
49084 Osnabrück
Tel. 0541 7 39 21
Fax 0541 70 87 77
Email: dehoga-os@t-online.de



Branche hat Grund zur Zuversicht

MEHRWERTSTEUERSENKUNG BRINGT SPIELRAUM FÜR INVESTITIONEN

Für die Gastro- und Hotelbetriebe aus der Region gibt es aus Sicht des DEHOGA-Bezirksvorsitzenden Wolfgang Hackmann „gute Gründe mit Zuversicht in die Zukunft zu blicken“. Positiv sei vor allem die jüngst von der Bundesregierung beschlossene Verringerung der Mehrwertsteuer auf sieben Prozent für Speisen. Damit hätten viele Berufskollegen zusätzlichen Spielraum für dringend erforderliche Investitionen gewonnen, die zur Existenzsicherung und Sicherung von Arbeitsplätzen beitragen können.

Ein gutes Signal für die Branche und die Wirtschaft insgesamt seien auch die vom Bund angekündigten Vorhaben zum Bürokratieabbau und zur Reformierung der

Sozialsysteme. Hier gebe es etliche vielversprechende Ideen, die aber auch zeitnah umgesetzt werden sollten, betont Hackmann. „Wir sind in Deutschland in einer Situation, in der sich alle bewegen müssen und mitunter auch bittere Pillen schlucken müssen“. Insbesondere bei den Sozialleistungen werde man sich daran gewöhnen müssen, dass nicht mehr alles wie gewohnt vom Staat bezahlt werden kann.

Entscheidend ist für den Bezirksvorsitzenden vor allem, dass sich „Arbeit wieder mehr lohnen muss“. Wer fleißig ist und als Arbeitnehmer bzw. Unternehmer einen guten Job macht, müsse dies auch mit mehr netto vom brutto merken. Letztlich könne auch die

Gastro-Branche profitieren, wenn den Menschen beim Essen gehen oder Wochenendausflug ein großzügigeres Budget zur Verfügung steht. Wie wichtig dies ist, hätten gerade die letzten Jahre gezeigt. „Viele Betriebe berichten, dass die Menschen zwar weiterhin gern ausgehen, aber weniger ausgeben“.

Bei aller berechtigten Kritik an politischen Entscheidungsträgern sollte man auch in den aktuell schwierigen Zeiten nicht alles schlechtreden. Gerade in der hiesigen Region gebe es etwa mit der Bauwirtschaft zahlreiche starke Branchen, in denen offensichtlich ordentlich Geld verdient und investiert werde.



Nicht zuletzt gelte das auch für seine eigene Unternehmensgruppe, betont Hackmann. Er hat vor Kurzem das ehemalige Vienna House Osnabrück als Pächter übernommen. Mit dem Hotel Cross Inn Osnabrück by Hackmann hat der Unternehmer das Portfolio seiner Hotelbetriebe dort weiter sinnvoll ausgebaut – erstmals in einer größeren Stadt über 100.000 Einwohner.

„Für uns ist das Ganze eine Super-Gelegenheit. Wir sind damit in einer tollen Stadt mittendrin in einer ausgezeichneten Lage präsent“. ◀

Langfristige und erfolgreiche Partnerschaft

GH HOTEL INTERIOR GROUP UND HACKMANN HOTELS GESTALTEN HOTELRÄUME

Aus der schlüsselfertigen Einrichtung des Via Plaza-Hotels in Meppen ist eine gut bewährte langfristige Partnerschaft geworden: Die auf eine ganzheitliche Ausstattung von Gästeunterkünften spezialisierte GH Hotel Interior Group begleitet die familiengeführte Hackmann Hotelgruppe bei mehreren Hotelprojekten als Interior-Generalunternehmen.

Zum Leistungsspektrum gehörte die gemeinsame Konzeption und Planung des Interior Designs, die Projektsteuerung, der Innenausbau sowie die individuelle Möbelfertigung und Montage

unter professioneller Bauleitung. Gestalterisches Herzstück ist bei allen Projekten das von der Designerin Andrea Nienaber entwickelte Interior Design. Das in enger Abstimmung mit Familie Hackmann realisierte Designkonzept ist in jedem Haus erlebbar – mit einer authentischen Umsetzung, die individuell auf den Standort und die jeweilige Zielgruppe ausgerichtet ist.

Das vor 30 Jahren von Johannes Hegger gegründete Unternehmen hat die Hackmann Hotels auch bei Renovierungen und Modernisierungen mit innovativen

und alltagstauglichen Lösungen unterstützt. Die gemeinsamen Projekte zeigen, dass eine herausragende Aufenthaltsqualität nicht an Metropolen gebunden ist. So entstehen auch in ländlichen Regionen privat geführte

Häuser, die Gäste begeistern und wirtschaftlich überzeugen, betont Wolfgang Hackmann, Inhaber der Hackmann Hotels. ◀

Bewährte Partner: Johannes Hegger und Wolfgang Hackmann (rechts).





Fahrt ins Alte Land

DEHOGA HANN. MÜNDEN UNTERWEGS

Ende April begab sich der DEHOGA Kreisverband Hann. Münden unter der Organisation von Peter Schmahl auf seine traditionelle viertägige Verbandsfahrt. Ziel war in diesem Jahr das Alte Land. Mit dabei waren auch Mitglieder befreundeter Kreisverbände, die gemeinsam abwechslungsreiche Tage voller Eindrücke, Gespräche und Gastfreundschaft erlebten.

Erste Station war die Hansestadt Lüneburg. Nach einem gemeinsamen Frühstück in Walsrode zeigte sich pünktlich zur Stadtführung die Sonne, sodass die Teilnehmer die historische Altstadt und den anschließenden Bummel bei bestem Wetter genießen konnten. Den Abend ließ die Reisegruppe im Hotel in Stade gemütlich ausklingen.

Auch der zweite Tag stand ganz im Zeichen der Region. Eine Fleetfahrt und Stadtführung durch Stade boten spannende Einblicke, bevor am Abend ein Treffen mit Vertretern des DEHOGA vor Ort auf dem Programm stand. Gemeinsam mit den Gastgebern Lutz und Gitta Feldtmann im KIEK IN Hotel Vier Linden entwickelte sich ein reger Austausch über aktuelle Branchenthemen und die Verbandsarbeit – begleitet von herzlicher Gastfreundschaft.

Ein weiterer Höhepunkt war die Rundfahrt durch das Alte Land zur Zeit der Apfelblüte. In Jork und Buxtehude legte die Gruppe Zwischenstopps ein, bevor der Herzapfelhof mit einer unterhaltsamen Fahrt im „Apfelkistenexpress“ auf die Gäste wartete. Inter-

essante Informationen, regionale Spezialitäten und zahlreiche Einkaufsmöglichkeiten sorgten für einen rundum gelungenen Ausflug.

Auf der Heimreise stand schließlich noch ein Besuch des Weltvogelparks Walsrode auf dem Programm. Am Ende waren sich alle Teilnehmer einig: Niedersachsen bietet eine beeindruckende Vielfalt an reizvollen Landschaften, historischen Städten und gastfreundlichen Gastgebern – beste Voraussetzungen für eine gelungene Verbandsfahrt.

Ein besonderer Dank gilt Organisator Peter Schmahl, der die Reise erneut mit viel Engagement vorbereitet hat. Die Teilnehmer hoffen, dass diese schöne Tradition auch in den kommenden Jahren fortgeführt wird und sich noch viele weitere Mitglieder daran beteiligen. ◀



BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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



Mehr Gastfreundschaft, weniger Kosten

DIGITALISIERUNGSFAHRPLAN FÜR DIE GASTRONOMIE

„Wie bekomme ich eine so positive Aufmerksamkeit, dass die Gäste dann auch kommen und Geld bei mir ausgeben?“ war eine der Fragen, die dem Referenten Christoph Digwa zu Beginn des Seminars zur Digitalisierung im Gasthaus Johanning in Uslar gestellt wurde.

Und so drehte sich das ganze Seminar für die Mitglieder des DEHOGA Bezirksverbandes Hildesheim um die vielen unterschiedlichen digitalen Einsatzmöglichkeiten von Robotern, KI und Software, ohne dass Herzlichkeit und individueller Service verloren gehen.

Ursprünglich aus der Gastronomie dachte sich Christoph Digwa, dass Prozesse doch auch „besser, einfacher und schneller“ gehen könnten und hat eigene KI-Programme entwickelt. Anhand von sieben Fähigkeiten, angefangen von „Texte verstehen und generieren“, über „Bilder erstellen und Software bauen“ bis hin zu



„Bilder und Dokumente erkennen und Videos erstellen“ erläuterte Digwa, was seine KI heute schon alles kann. „Und wir sind da noch lange nicht am Ende“.

So kann eine KI in 10 Minuten einen Text, für den ein Mensch 30 Minuten braucht, nicht nur erstellen, sondern auch in 5 Sprachen übersetzen. „Dies ist gerade für kleinere und mittelständische Betriebe bei der Erstellung von Speisekarte eine enorme Erleichterung, sowohl beim Zeitaufwand als auch finanziell“, so Digwa. Auch das gesamte Backoffice

kann mit Hilfe von KI automatisiert werden, und der Unternehmer kann sich dann wieder seinen Gästen zuwenden.

„Man muss sich im Vorfeld genau überlegen, welchen Zweck der Einsatz von KI dienen soll und sich dann das geeignete Tool aussuchen“, ermuntert Digwa die Teilnehmer und wies daraufhin, wie wichtig dabei ein konkret formulierter Prompt (Befehl) für die KI ist. „Nur ein präziser Prompt, ergibt auch ein exaktes Ergebnis“, so Digwa. Wobei man immer noch die KI verfeinern lassen kann.

Auch der Einsatz von Robotik in der Gastronomie steht noch ganz am Anfang. Am weitesten sind da schon die Sprachroboter/Chatbots, die bereits vielfältig im Einsatz sind. Hier erhielten die Teilnehmer ein buntes Bild der Vielfalt an Einsatzmöglichkeiten.

Alle Teilnehmer waren sich einig, dass heutzutage niemand mehr einen Bogen um die digitale Welt machen kann. „Man sollte sich auch Rat holen und auch die Fördermöglichkeiten auf allen Ebenen in Anspruch nehmen“, so Digwa. ◀

Ideen, Beratung, Planung
und Realisierung für
Gastronomie- und Ladenbau



Uhlhorner Straße 28, 27801 Döttingen
Tel. 04432 912730, gastronomie-design.de



HAGOLA

GENUSS TO GO

mit den mobilen Theken von HAGOLA!

- Ideal für die Außen- und Eventgastronomie
- NEU: besonders effiziente Durchlaufkühlung mit Raumkühlung
- NEU: Arbeitsbereich in zwei Varianten:
 - » mit tiefgezogener Riffelablauffläche
 - » mit Prismen-Lochplatten und Gläserdruckspüler
- für den schnellen Einsatz – Zentralanschluss für Strom sowie Zu- und Abwasser ist integriert

www.hagola.de |  

DEHOGA REGION HANNOVER

Mitgliederplus trotz anhaltender Branchenkrise

Auf der Generalversammlung des DEHOGA Region Hannover im Courtyard am Maschsee gab es erstmals seit sieben Jahren wieder steigende Mitgliederzahlen zu verkünden: Fast 500 Betriebe – 33 mehr als im Vorjahr – sind mittlerweile im Verband organisiert. „Je mehr Mitglieder, desto stärker sind wir, wenn es darum geht, gemeinsame Ziele zu erreichen“, betonte Geschäftsführerin Kirsten Jordan vor rund 70 Gästen, darunter auch Politik und Wirtschaft.

Trotz des Zuwachses steht die Branche unter Druck: Im Vergleich zu Vor-Corona-Zeiten verzeichnet das Gastgewerbe ein reales Umsatzminus von 20 Prozent sowie

eine überdurchschnittlich hohe Insolvenzrate. Besonders die Hotellerie in Hannover leidet unter einem spürbaren Besucherschwund.

Inmitten dieser Herausforderungen gab der langjährige Vorsitzende der Fachgruppe Hotellerie, Cord Kelle (Congress-Hotel am Stadtpark), offiziell seinen Rücktritt bekannt. Seine Verabschiedung wurde überaus emotional: Der gesamte Vorstand bedankte sich herzlich für Kelles geleistete Arbeit, seine immer klaren Worte und seinen steten Fokus auf die Branche. Als ein „echter Macher“ scheute er sich nie, unbequeme Fragen zu stellen und Missstände offen anzusprechen.

Dies stellte Kelle auch in seiner Abschlussrede unter Beweis. Er kritisierte, dass Hannover bei den



Der Vorstand verabschiedet Cord Kelle jun. (v.l.n.r.): J. Berndt, G. Meier, N. Rösler, C. Kelle, K. Jordan, O. Hennies.

Belegungszahlen im Vergleich von 22 Großstädten das Schlusslicht bildet, und forderte von der Stadt erneut Transparenz bezüglich der Bettensteuer: „Aus Sicht des DEHOGA ist bislang noch nicht erkennbar, wie der Tourismus davon profitiert.“ Als Kelles Nachfolger steht Alexander Rüter (Central-Hotel Kaiserhof) bereit.

Es gab jedoch auch erfreuliche Nachrichten: Bei den Ausbildungszahlen hat die Region Hannover – gegen den bundesweiten Trend – längst wieder das Vor-Corona-Niveau erreicht. Zudem blickt der Verband auf politische Erfolge: „Der Kampf des DEHOGA für die dauerhafte Senkung

der Mehrwertsteuer auf sieben Prozent hat sich gelohnt“, freute sich der neue Gastronomie-Vorsitzende Julian Berndt (Hotel-Restaurant Öhlers, Ronnenberg).

Im Rahmen der Versammlung wurden mehrere Betriebe für 25-jährige und 40-jährige Mitgliedschaft geehrt. Die Ehrennadel in Gold ging an die Hannoverischen Werkstätten (vertreten durch Manfred Willems und Thomas Wachenhausen). Für ein Vierteljahrhundert Verbandstreue ausgezeichnet wurden das Gasthaus Müller (Barsinghausen), der Gutshof Rethmar, das B&B Hotel Hannover-Nord und das Courtyard am Maschsee. ◀

Zu Ehrende für 25- und 40-jährige Mitgliedschaft.

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



Ferienspaß mit Zukunft: Wenn Kinder die Faszination Gastgewerbe entdecken

Betten machen, alkoholfreie Cocktails shaken und wie ein Profi drei Teller balancieren: Im Rahmen der hannoverschen Feriencard-Aktion am 20.07.2026 verwandelte der DEHOGA Region Hannover e.V. den Hotelalltag in ein packendes Abenteuer. Genau solche Aktionen sind der Schlüssel für die Nachwuchssicherung von morgen.

Sommerzeit ist Entdeckungszeit – und für 36 Mädchen und Jungen führte diese Reise dieses Jahr direkt in das Herz der hannoverschen Hotellerie. Unter dem Motto „Entdecke ein Hotel“ öffneten das Motel One an der Oper, das DoubleTree by Hilton Schweizerhof und das Sheraton Hannover Pelikan Hotel ihre Türen. Von 10 bis 15 Uhr tauchten die 8- bis 14-Jährigen in eine Welt ein, die Gästen sonst verborgen bleibt.

Frühe Bildung, die im Gedächtnis bleibt

Wie zieht man ein Kopfkissen im Handumdrehen perfekt ab? Wie funktioniert das Einchecken an der Rezeption? Und wie behält man im Vorratsraum bei all der Logistik den Überblick? Statt trockener Theorie setzten die beteiligten Häuser voll auf Erlebnispädagogik und Mitmachaktionen.

Im Motel One ging es für die Nachwuchs-Hoteliern zum Beispiel auf eine spielerische Schatzsuche durch die Zimmer. „Wenn ein Gast ausgecheckt hat, prüfen wir gründlich, ob nichts vergessen wurde und alles blitzsauber ist“, erklärt Hausdame Miriam Fahr den Hintergrund. Versteckte Bonbons machten das Prüfen der Sauberkeit zum spannenden Spiel – ein Lernen ohne erhobenen Zeigefinger, das bei den Kids hervorragend ankam (inklusive des ausgiebigen Testens der bequemen Hotelbetten!). Nach dem Belegen eigener Sandwiches und dem Mixen farbenfroher Drinks war klar: Das Gastgewerbe ist alles andere als langweilig.

„Als Hotel im Herzen der Stadt wollen wir den Kindern in den Sommerferien ein unvergessliches Erlebnis bieten“, so Onur Ertürk, Resident Manager des Motel One.

Begeisterung wecken: Der Grundstein für die Fachkräfte von morgen

Um dem Fachkräftemangel nachhaltig zu begegnen, reicht es nicht, erst kurz vor dem Schulabschluss um Auszubildende zu werben. Frühe Bildung und emotionale Bindung sind der Schlüssel. Wenn Kinder schon in jungen Jahren erleben, wie viel Freude Gastfreundschaft macht, wie viel Kreativität in der Küche



steckt und wie lebendig die Arbeit im Team ist, pflanzen wir den Samen für die Berufswahl von morgen.

Genau hier setzt die Sommeraktion an: Sie nimmt Schwellenängste, macht Berufsbilder greifbar und zeigt jungen Menschen frühzeitig, welche Vielfalt und welche Perspektiven unsere Branche bietet.

Unverzichtbarer Einsatz

Dass Initiativen wie diese seit mittlerweile fünf Jahren ein Dauerbrenner sind, ist vor allem einem enormen ehrenamtlichen Engagement zu verdanken. Nicole Rösler, ehrenamtliche Berufsbildungsbeauftragte des DEHOGA Region Hannover, treibt solche Aktionen mit viel Herzblut voran. Als Bindeglied zwischen Verband, Betrieben und der jungen Generation leistet unsere Bildungsbeauftragte unschätzbare Arbeit: Sie schafft Gelegenheiten, die den Funken für unsere Branche überspringen lassen.

Ein stolzer Abschluss

Zum großen Finale kamen alle drei Entdeckerguppen im Central-Hotel Kaiserhof zusammen. Bei der feierlichen Übergabe der Teilnahmezertifikate blickte man in stolze und strahlende Kindergesichter. Mit echten Erfolgs-Erlebnissen im Gepäck trugen die Kinder ihre Eindrücke nach Hause – und wer weiß, womöglich hat an diesem Sommerferientag die eine oder andere erfolgreiche Hotelkarriere ihren ganz persönlichen Anfang genommen. ◀



TOP-AUSBILDUNGSBETRIEBE ausgezeichnet



Die Freisprechung im Langenhamer Theatersaal mit mehr als 200 frisch gebackenen Nachwuchskräften bot den passenden Rahmen. Engagierte Betriebe wurden gewürdigt: Der Werkhof Hannover, das B+B-Hotel Hannover Nord und das Fünf-Sterne-Hotel Kastens Hotel Luisenhof wurden mit dem begehrten Siegel „Top-Ausbildung“ des DEHOGA ausgezeichnet, welches auf den positiven Bewertungen der eigenen Auszubildenden basiert. ◀

Top-Ausbildungsbetriebe wurden ausgezeichnet von der Berufsbildungsbeauftragten Nicole Rösler: Marc Biewald – Kastens Luisenhof, Stanislav Mahlin – B+B-Hotel Hannover Nord, Thomas Wachenhausen – Werkhof Hannover (v.l.n.r.).

ERSTER „GOLDENER SCHLÜSSEL“ FÜR HANNOVER

Riadh Ben Ali bei Les Clefs d'Or

Besondere Ehre für das Kastens Hotel Luisenhof: Concierge Riadh Ben Ali wurde im Grand Elysée Hamburg offiziell in die Vereinigung Les Clefs d'Or Deutschland aufgenommen. Er ist damit der erste Concierge in Hannover, der das weltweit renommierte Symbol der gekreuzten goldenen Schlüssel tragen darf.

Die globale Vereinigung Les Clefs d'Or steht seit über 70 Jahren für höchste Servicequalität in der Luxushotellerie. Durch den Beitritt profitiert das Fünf-Sterne-Superior-Haus von einem inter-

nationalen Netzwerk aus über 80 Ländern, das Gästen exklusive Zugänge zu Tickets, Restaurant- und Reise-Arrangements ermöglicht.

„Die Aufnahme ist Ausdruck der außergewöhnlichen Fachkompetenz von Riadh Ben Ali und unterstreicht zugleich den hohen Qualitätsanspruch unseres Hauses“, betont General Manager Marc Biewald. Mit der Auszeichnung stärkt das Kastens Hotel Luisenhof zugleich das Premium-Profil der Destination Hannover im internationalen Tourismus. ◀



Concierge Riadh Ben Ali wurde in die Vereinigung Les Clefs d'Or Deutschland aufgenommen.

Hotel PLATON in Nienburg erhält erneut DREI STERNE

FÜNFTE TEILNAHME AN DER DEUTSCHEN HOTELKLASSIFIZIERUNG

Die Mittelweser-Touristik GmbH und der DEHOGA haben das Hotel-Restaurant Platon in Nienburg erneut mit drei Sternen (Komfort) klassifiziert. Das Hotel beteiligt sich bereits zum fünften Mal an der Deutschen Hotelklassifizierung.

„Wir freuen uns, dass das Hotel Platon bei der vierten Folgeklassifizierung erneut mit drei Sternen abgeschnitten hat“, sagt Martin

Fahrland, Geschäftsführer der Mittelweser-Touristik GmbH. Das Haus liegt an der Celler Straße und verfügt über zehn Doppelzimmer und sieben Einzelzimmer.

Angeschlossen ist ein griechisches Restaurant mit Sommer-Terrasse. Seit 2018 ist Lukas Kritikot als Geschäftsführer und Koch im Familienbetrieb tätig. Gemeinsam mit Melanie Hirsch bildet er auch aus. Ein junger Mensch ist zurzeit

im Haus in der Ausbildung. „Ich würde mich freuen, wenn sich weitere Auszubildende für das

Hotel- und Gaststättengewerbe interessieren würden“, sagt Kritikot abschließend. ◀



Martin Fahrland (Geschäftsführer der Mittelweser-Touristik GmbH), Melanie Hirsch und Lukas Kritikot (beide Hotel-Restaurant Platon) freuen sich über die 3-Sterneklassifizierung des Hotel Platon in Nienburg (v.r.). Foto: Mittelweser-Touristik GmbH

BEZIRKSDELEGIERTE N VERSAMMLUNG
EINLADUNG

29 SEPTEMBER 2026

Hotel zur Börse
Osterstr. 41a
31785 Hameln
10:30 Uhr

Anmeldung QR-Code
scannen

DEHOGA
NIEDERSACHSEN
 Bezirksverband Hannover
 DEHOGA Bezirksverband Hannover
 Yorckstr. 3
 30561 Hannover
 Tel.: 0511 337 06 31
 E-Mail: region@dehoga-hannover.de

MOBIL-CLEAN

Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

05173 - 9 21 88

www.mobil-clean.de

LIST

Vielfalt im Handel - seit 1880

Lebensmittel-Großhandel

Goslar 38644 - Lillenthalstr. 1 - Tel. 05321 569-9
 Hannover 30916 - Isernhagen - Boschstr. 18 - Tel. 0511 90263
 Quedlinburg 06484 - Groß Oden 7 - Tel. 03946 73 0

www.list-goslar.com

Ihr Partner vor Ort!

zuverlässig kompetent flexibel

HOTELLERIE · GASTRONOMIE · GV · HANDEL

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



Die Reisegruppe des
DEHOGA Altkreis Neustadt
vor der Fischräucherei
Hoffmann am Dümmer See.

Gelungene Zweitages tour des DEHOGA Altkreis Neustadt

Rundum zufrieden kehrten die 36 Teilnehmer von einer zweitägigen Busreise zurück, die der DEHOGA Altkreis Neustadt unter der bewährten Organisation von Thomas Stolte auf die Beine gestellt hatte.

Der Auftakt war bereits ein Highlight: In der „Weserscheune“ in Petershagen wartete ein reichhaltiges Frühstücksbuffet mit vielen hausgemachten Leckereien, das wie schon vor drei Jahren für große Begeisterung sorgte. Weiter ging es nach Bippen im Landkreis Osnabrück. Dort bemüht sich ein Verein seit Jahren um die Restaurierung einer historischen Ölmühle aus dem 15. Jahrhundert – die dortige Führung blieb hinter den Erwartungen

der Gruppe zurück. Entschädigt wurden die Reisenden beim nächsten Zwischenstopp kurz hinter der niederländischen Grenze, wo sich alle mit köstlichem Käse und Wurstdelikatessen eindecken konnten. Das Quartier bezog die Gruppe schließlich im Hotel „Hofbräu am Stadtring“ in Nordhorn, wo sie mit einem deftigen Abendbuffet empfangen wurde.

Der zweite Tag startete mit einer spannenden Führung durch die Tuchmacherfabrik in Bramsche, bei der auch die historischen Maschinen in Aktion gezeigt wurden. Zum Abschluss steuerte der Bus den Dümmer See an. In der Fischräucherei Hoffmann gab der Chef persönlich interessante Einblicke in das Leben der

Aale und den Räuchervorgang am Ofen. Ein leckeres Fischbrötchen nach Wahl rundete den Besuch perfekt ab.

Die Vorfreude auf das nächste Jahr steht bereits fest: Die Planungen für die Fahrt im Juni 2027 sind schon angelaufen. ◀

gastroimmo24.de
Immobilien für die
Gastronomie
und Hotellerie

 **GIESSER**
MADE IN GERMANY

www.giesser.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
progestro

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

8 Tage zur Probe
Verkäufer gesucht

IHRE CHANCE IM OSTFRIESISCHEN HOTELMARKT

GASTFREUNDSCHAFT SUCHT ZUKUNFT!

Aktuell begleiten wir den Verkauf von zwei **etablierten Hotelbetrieben** in attraktiven Lagen an der **Nordseeküste**. Für Betreiber, Investoren oder Gastgeber mit Weitblick.



HOTEL GARNI

Baujahr: 2017 | 13 Zimmer



LANDHOTEL

Baujahr: 1984 | 28 Zimmer



Haus & Projekt
wir machen's perfekt!

Sie besitzen auch ein **Hotel** und möchten es **verkaufen**?
Dann sind Sie bei **uns** genau richtig!

☎ 04941 - 69 95 154
✉ info@hausprojekt-aurich.de
🌐 haus-und-projekt.de

*Ihre Experten
an der Nordsee
für Immobilien!*



Saniertes Gastro-Juwel von 1550 im Zentrum Bad Münde:

Zum Kauf (keine Pacht) steht ein denkmalgeschütztes Anlageobjekt mit kompletter Gastro- + Veranstaltungseinrichtung (975 m² / 4 Etagen / Grdst. 553 m²). Kernsanierung 1991, techn. und optische Sanierung 2011 (Ges.: 2,7 Mio €): 185 Restaurant- zzgl. 12 Außenplätze, 23 Stellplätze. Betriebsbereit. **TOP ZUSTAND !!**
Überdurchschnittliche Kaufkraft im Umkreis von 50 KM,
Kaufpreis 949.000 incl. Inventar (provisionspflichtig)
KOMPLETT-Expose anfordern: pallushek@immo-trade.eu



ETABLIERTE GASTSTÄTTE ZU VERKAUFEN

FIBAV
FIBAV-IMMOBILIEN

180 Sitzplätze Innen & Außen | 1.280 m² Grundstück | Großer Biergarten | Sofort starten mit komplettem Inventar!

PREIS AUF ANFRAGE | JULIA HEBER
Telefon: 05353 913653 | E-Mail: heber@fibav.de

**IN WENDHAUSEN.
DIREKT AN DER L295!**

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



Gastronomiepartner für Bordbetrieb gesucht

Wir suchen einen erfahrenen Gastronomiepartner für die Entwicklung und den langfristigen Betrieb eines hochwertigen, maritimen Gastronomiekonzepts an Bord unserer Schiffe MS HELGOLAND und MS FUNNY GIRL.

Was Sie mitbringen:

- eigenständig wirtschaftender Betreiber
- zielgruppenorientiertes, hochwertig und wirtschaftlich tragbares Bordgastronomiekonzept

Bitte reichen Sie Ihre Interessensbekundung per E-Mail oder postalisch ein. Diese sollte eine kurze Vorstellung Ihres Betriebes enthalten und den persönlichen Antrieb und die Motivation zur Bewerbung darlegen.

Weiterführende Informationen und Ausschreibungsdetails erhalten Sie auf Anfrage.

✉ Geschäftsführerin Birte Sievers · birte.sievers@cassen-eils.de



REEDEREI CASSEN EILS

Reederei Cassen Eils GmbH · Bei der Alten Liebe 4 · 27472 Cuxhaven · www.cassen-eils.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:

Sara Wild

wild@dehoga-niedersachsen.de

Telefon 0511 33 706 15

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.