

DEHOGA

MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 5 · Oktober 2018



HOTELLERIE UND GASTRONOMIE MIT ZUKUNFT

Präsidium vertritt Branchen-Interessen

DAS Q MACHT
DEN UNTERSCHIED.

In Niedersachsen wird
Service mit „Q“ geschrieben!



„Servicequalität ist eine niemals endende Baustelle“

Romantik Hotel Alte Münze, Goslar
Rosemarie Prien, Geschäftsführerin

Wir arbeiten beständig an der Verbesserung unserer Qualität. Besonders unsere Stammgäste freuen sich darüber, wenn sie bei fast jedem Besuch eine Verbesserung vorfinden.

Es sind oft die Kleinigkeiten, im Baustellenjargon: der Feinschliff, die das besondere Wohlbefinden des Gastes hervorrufen, z. B. die Äpfel am Empfang, die bessere Anfahrtsbeschilderung, die verbesserte Kommunikation zwischen Etage und Rezeption.

Die Arbeit an der Servicequalität bringt uns dazu, auch kleine Fehler im System aufzuspüren und dadurch den Service zu optimieren. Wir (bau)arbeiten daran.

**Informationen und Seminartermine
ServiceQualität Deutschland in Niedersachsen:**

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

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



ServiceQualität
DEUTSCHLAND

Editorial



Kann das Gastgewerbe sich über mangelnde Wertschätzung seitens der Politik beklagen?

INHALT

Gespräch Verbraucherschutzministerium	4
Betriebliche Esskultur	5
Junger DEHOGA	6
Next Chef Award	7
<u>Digitalisierung:</u>	
Share magazines	8
Digitales Kabelfernsehen	9
Erfahrungsbericht Digitalisierung	11
Ausbildung mit Qualität	12
Merkblatt No-Shows	13
Sharing Economy	14
Landesverbandstag	15
Serie „Gute Gastgeber – Gute Arbeitgeber“	16
<u>Energie:</u>	
Energiegipfel	18
EU-Lampenverordnung	18
Smart Meter	19
EEG-Umlage	20
Bildungsprämie	21
Unternehmensübergabe	22
Rechtsschutzversicherung	23
Sparkassen-Tourismusbarometer	24
BGN-Rabattsystem	24
Bezirk Hildesheim	26
Bezirk Stade	28
Bezirk Osnabrück	31
Bezirk Braunschweig-Harz	36
Bezirk Ostfriesland	38
Bezirk Weser-Ems	38
Bezirk Hannover	40
Bezirk Lüneburg	44
Recht und Rat	47
Impressum	47
Immobilien/Verkäufe	49
Termine 2018/2019 auf der Rückseite!	

Man kann schon den Eindruck gewinnen, dass die Politik unsere Leistungen in Hotellerie und Gastronomie nicht mit der Wertschätzung entgegennimmt, wie sie wie selbstverständlich anderen Branchen entgegengebracht wird.

Jüngst wird ein Bundestagsfraktionsantrag auf Änderung des Arbeitszeitgesetzes vom zuständigen Bundestagsausschuss für Arbeit und Soziales mit großer Mehrheit aller anderen Fraktionen abgelehnt. Trotz veränderter Anforderungen an Arbeitszeitgestaltung im Zuge einer fortschreitenden Digitalisierung ist der 8-Stunden-Normarbeitstag ein unverzichtbares Dogma der politischen Parteien. Schwingt da wirklich Wertschätzung mit, wenn das insbesondere betroffene Gastgewerbe mehr Arbeitszeitflexibilisierung einfordert, Politik aber unreflektiert ablehnt, ohne sich mit den Zwängen der Branche auseinanderzusetzen?

Was ist davon zu halten, wenn jüngst ein vielfach ausgezeichnete Sternekoch im Rahmen der Verleihung des Bundesverdienstkreuzes feststellt, eigentlich hätte er das Gefühl, die Politik würde die Sterneküche verachten?

Es geht auch anders! Im Jahre 2017/2018 hat die deutsche Wirtschaftsministerkonferenz den Fachkräftemangel im Gastgewerbe ins Visier genommen und sich in mehreren Sitzungen exponiert mit diesem Thema auseinandergesetzt. Dies nicht mit dem Ziel, dem Gastgewerbe Daumenschrauben anzulegen und viele Versäumnisse des Gastgewerbes unter Beweis zu stellen.

Nein, es ging, wie der abschließende 10-Punkte-Plan der versammelten Wirtschaftsminister ausweist, um Anerkennung der Maßnahmen, die das Gastgewerbe zur Behebung des Fachkräftemangels schon eingeleitet hat, gepaart mit Vorschlägen zu weiteren Aktionen aller beteiligten Institutionen, wie Betrieben, Kammern, Verbänden, Politik und Verwaltungen, um dem Fachkräftemangel noch stärker entgegenzuwirken.

Auch die Forderungen der Branche, Fachkräften und MitarbeiterInnen durch mehr Arbeitszeitflexibilisierung den Digitalisierungsfortschritten entsprechende zeitgemäße Arbeitsbedingungen anbieten zu können, wurde von der Wirtschaftsministerkonferenz positiver bewertet als gerade vom zuständigen Bundestagsausschuss.

Richtig ist, dass wir und unsere MitarbeiterInnen uns alleine von Wertschätzung noch nichts kaufen können. Aber es lebt sich bei stetig ansteigendem Arbeitsdruck in den Betrieben auf Unternehmer- und auf Arbeitnehmerseite angenehmer, wenn wir uns sicher sein dürfen, dass es Adressatenkreise – auch in der Politik – gibt, die unsere Dienstleistung, unseren täglichen Einsatz am Gast wertschätzen.

Echte Wertschätzung kostet nichts und ist doch so wichtig.

Ihr

Detlef Schröder
Präsident des DEHOGA Niedersachsen

Mit dem Verbraucherschutzministerium im Gespräch

DEHOGA und Ministerium tauschen sich zu gastgewerblichen Themen aus

Im Zuge eines Verbändegesprächs im Juli 2018 hat Verbraucherschutzministerin Otte-Kinast das Präsidium des DEHOGA Niedersachsen zu einem bilateralen Gespräch über Branchenprobleme ins Ministerium eingeladen.

Vertreter des Ministeriums forderten den DEHOGA Niedersachsen im Gespräch auf, sich stärker bei der Direktvermarktung von landwirtschaftlichen Produkten aus Niedersachsen zu engagieren. Der anhaltende Trend zur regionalen Küche mache Niedersachsens Landwirte zu geborenen Partnern niedersächsischer Gastwirte, die in ihren Speisekarten auf regionale Produkte setzten. Ein besonderes Augenmerk wurde auf den Absatz aus niedersächsischen Wildbeständen gesetzt. Insbesondere Schwarzwild hätte die Unterstützung des Gastgewerbes nötig.

Das Präsidium unterstrich die Verantwortung des niedersächsischen Gastgewerbes für die Vermarktung heimischer Produkte. Dennoch gebe es Probleme, die nur von den Landwirten gelöst werden könnten. Das Gastgewerbe könne nur dann landwirtschaftliche Produkte direkt abnehmen und vermarkten, wenn eine Liefer- und Qualitätsgarantie gegeben werden könne. Nichts sei für eine Gastronomieküche problematischer, als unter dem Druck von Lieferausfällen oder schwankender Qualität arbeiten zu müssen. Gerade kleinere landwirtschaftliche Betriebe seien nicht immer in der Lage, die benötigten Produktmengen zur richtigen Zeit zur Verfügung zu stellen.

Der DEHOGA Niedersachsen zeigte in dem Gespräch kein Verständnis für die Haltung des Verbraucherschutzministeriums in Bezug auf die Einführung von Hygienetransparenzsystemen. Dies insbesondere auch deshalb, weil die Pilotprojekte in den Städten Braunschweig und Hannover zu einem freiwilligen Hygienekennzeichnungssystem in Farbbalkenform weder bei den Veterinärämtern noch bei den Betrieben und den Verbrauchern auf Gegenliebe gestoßen seien. Zu bürokratisch, zu intransparent und deshalb wenig aussagekräftig war die Einschätzung. Dass sich das Niedersächsische Verbraucherschutzministerium trotzdem für eine bundesgesetzliche Regelung von Hygienetransparenzsystemen einsetze, unterstreiche, dass Politik nicht immer lernfähig sei. Wenn auch die Stadt Hamburg ihr freiwilliges Hygienetransparenzsystem wegen mangelnder Resonanz einstelle, dann sollte sich Niedersachsen erst recht eine weitere Abfuhr bei den Verbrauchern ersparen.

Intensiv wurde über die Forderung der Landesverbraucherschutzminister an den Bund diskutiert, die Lebensmittelhygiene im Gastgewerbe durch die Einführung eines Hygieneführerscheins für die Unternehmer voranzutreiben. Das Präsidium des DEHOGA Niedersachsen äußerte Unverständnis dafür, dass es mal wieder nur das Gastgewerbe treffen soll und die anderen Lebensmittelverarbeiter ausgenommen sind. Dies, obwohl statistisch nachgewiesen sei, dass die geringste An-

zahl an Lebensmittelhygienebeanstandungen im Gastgewerbe anfallen würde. Wenn jeder lebensmittelverarbeitende Unternehmer im Gastgewerbe aufgrund gesetzlicher Vorschriften verpflichtet sei, ein betriebliches Hygienekontrollsystem zu installieren, das auch die jährliche Schulung der Mitarbeiter vorsehe, dann sei ausreichend bürokratischer Druck auf Gastgewerbeunternehmer ausgeübt. Eine darüber hinausgehende weitere bürokratische Reglementierung gastgewerblicher Unternehmer durch die Ableistung eines Hygieneführerscheins zu installieren, sei Unsinn. Weder sei sicher, dass in gastgewerblichen Berufen Ausgebildete von so einer Führerscheinprüfung freigestellt werden, noch sei sichergestellt, dass schon tätige Unternehmer eine solche Prüfung nicht nachleisten müssen.

Da die bürokratische Reglementierung des Gastgewerbes mit Dokumentations-, Kontroll- und Ablagefristen ohnehin viel zu intensiv sei, sei es aus Sicht des DEHOGA Niedersachsen angebracht, dass das Niedersächsische Verbraucherschutzministerium sich gegen solche Forderungen aus anderen Bundesländern stelle.

Das Verbraucherschutzministerium sagte zu, den DEHOGA Niedersachsen über die Förderung ländlicher Gastronomie aus dem niedersächsischen Dorfentwicklungsprogramm aufzuklären. Hierüber sei in einem weiteren Gespräch zu diskutieren. ◀



Verbändegespräch im Verbraucherschutzministerium mit Präsidium und Hauptgeschäftsführung des DEHOGA Niedersachsen.

Im Vordergrund steht der Mensch, nicht das Tagesmenü

Landwirtschaftsministerin Barbara Otte-Kinast zeichnet Sieger im Wettbewerb „Betriebliche Esskultur 2018“ aus



Strahlende Sieger des Wettbewerbs „Betriebliche Esskultur 2018“ mit Ministerin Barbara Otte-Kinast.

Gesund, nachhaltig zubereitet, regional und lecker – so soll das Essen in modernen Betriebsrestaurants heute schmecken. Vier niedersächsische Unternehmen, die diesem Anspruch gerecht werden, zeichnete Landwirtschaftsministerin Barbara Otte-Kinast kürzlich im Wettbewerb „Betriebliche Esskultur 2018 – bewusst essen und trinken“ im Rahmen einer Fachveranstaltung in Hannover aus.

Die Sieger sind

Juryurteil: Herausragend in allen Bewertungskriterien:

- Ulrich Walter GmbH, 49356 Diepholz
- Perschmann Business Services GmbH, 38110 Braunschweig.

Juryurteil: Exzellent, mit Entwicklungspotenzial:

- Talanx Service AG, 30659 Hannover
- Mahlzeit Nico Steinweg e. K., für die Physikalisch-Technische Bundesanstalt, 38116 Braunschweig.

Mit der Auszeichnung herausragender Beispiele im Rahmen eines Wettbewerbs möchte die Ministerin auf die Dringlichkeit zum Wandel in der betrieblichen Gemeinschaftsverpflegung hinweisen. Moderne Betriebsrestaurants sind im Ide-

alfall Teil einer „umfassenden Kultur des Miteinanders im Unternehmen“, sagte die Ministerin. Dazu gehörten gesundes, hochwertiges Essen, das auch die unterschiedlichen Lebensstile der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter berücksichtigt, zugleich schafften sie aber auch Räume zur entspannten Kommunikation und zum „Runterkommen“. „Im Vordergrund steht der Mensch, nicht das Tagesmenü“, so Otte-Kinast. Neben der Siegerurkunde aus der Hand der Ministerin gab es als Preis für jedes Küchenteam je 1.000 Euro für ein Teamevent.

Ernährungsthemen wie Esskultur, Recht auf Genuss und Attraktivität in der Gemeinschaftsverpflegung spielten eine zunehmende Rolle für die Menschen und würden nachgefragt. Teil ihrer Initiative sei deshalb auch das geplante „Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen“, um diesen Themen in allen Generationen gerecht zu werden, sagte Otte-Kinast. Die Arbeit der vergangenen Monate und die Auswertung der Wettbewerbsergebnisse hätten gezeigt, dass der Umbau vom Essenfassen zum Genießen nicht so einfach ist.

Das gesamte Thema „Ernährung“ unterliege in der Gesellschaft einer dyna-

mischen Veränderung. „Mit Blick in die Zukunft sehe ich ein ungemein hohes Anforderungsprofil, mit dem Betriebsgastronomen heute konfrontiert sind“, stellte die Ministerin fest. Neben verschiedenen Ernährungsstilen, wie zum Beispiel bio, vegetarisch, vegan oder paleo, seien religiöse, interkulturelle und gesundheitliche Aspekte zu berücksichtigen und nicht zuletzt seien immer differenziertere gesetzliche Vorgaben zu beachten. Allerdings biete dies auch viele Möglichkeiten, sich entsprechend weiterzuentwickeln und seine Zielgruppen anzusprechen. Um dazu einen Beitrag zu leisten, werde der Wettbewerb auf jeden Fall fortgesetzt, kündigte Otte-Kinast an. ◀



„Im Vordergrund steht der Mensch, nicht das Tagesmenü“, so Otte-Kinast zu den Siegern.

Führungskompetenzen, Sport und virtuelle Welt

Herbstarbeitskreis des Jungen DEHOGA in Nordhorn

Beim diesjährigen Herbstarbeitskreis des Jungen DEHOGA Niedersachsen gab es neben vielen Informationen auch einen sportlichen Teil. Zunächst konnte das Stiftscafé vom Kollegen Claus Menke besichtigt werden, das neben einem ganz alten Backhaus in den heißen Sommermonaten auch über eine eigene Eisdielen verfügt, die weit über die Grenzen von Nordhorn hinaus bekannt ist.

Nach innovativen Einsichten in ein altes Stift referierte Tim Mittelstädt über die Einsatzmöglichkeiten von Virtual-Reality-Brillen. Mit Hilfe unterschiedlicher Brillen konnten sich die Junioren einen Einblick in die Einsatzmöglichkeiten für ihre eigenen Betriebe verschaffen. Neben Schulungen für die Mitarbeiter kann die virtuelle Welt auch dazu genutzt werden, Abläufe in den Betrieben darzustellen oder den Gästen individuell zu zeigen, wie zum Beispiel ein Saal gestellt oder geschmückt werden kann. Am Abend ging es dann ganz sportlich zu bei Tennis, Badminton und Kegeln.

Mit dem Arbeitskreis „Persönliche Führungskompetenzen im Umgang mit jungen Mitarbeitern“ startete der zweite Tag. Referent Jürgen Stadelmann stellte zunächst die unterschiedlichen Generationen von den Traditionalisten bis hin zur Generation Z vor. Hier konnten die unterschiedlichen Grundwerte und typischen Merkmale genauer analysiert werden und die Problematik, die unterschiedlichen



Der Herbstarbeitskreis des Jungen DEHOGA Niedersachsen tagte im Hotel moveINN in Nordhorn.

Mitarbeiter mit unterschiedlichen Arbeitsweisen zusammenzuführen. „Auch wenn es schwer fällt, Ihre Führungskonzepte müssen neu durchdacht und den jeweiligen Anforderungen angepasst werden“, so Stadelmann. „Sie haben es jetzt mit den sogenannten „digital natives“ zu tun, die von Kindesbeinen an mit den digitalen Medien aufgewachsen sind. Diese Chance sollten Sie nutzen, um Ihren Betrieb in das digitale Zeitalter zu führen.“

Die Generation Z will Unabhängigkeit, geht neugierig und offen in das Arbeitsleben und strebt hier nach einem optimalen Mix aus Arbeit und Freizeit. Um junge Mitarbeiter für das Gastgewerbe zu motivieren, ist es wichtig, diese in Entscheidungen einzubinden, ihnen Verantwortung zu übertragen und wechselnde Herausforderungen zu bieten. Da diese Generation ein ständiges Feedback benötigt, ist eine ergebnisorientierte Führung unabdingbar. ◀

Termine 2019

- » **27.-29.01.2019**
Kollegentreff in Einbeck
Jahresauftakt im Design-Hotel FREIgeist. Auf dem Programm stehen ein Stadtrundgang mit Besuch des Bier-Lehrpfades, eine Betriebsbesichtigung in der Kaffeerösterei und eine Besichtigung des PS Speichers. Ein Vortrag zum Thema » Notfall-Koffer « rundet die Veranstaltung ab.
- » **18.03.2019 INTERNORGA Hamburg**
Ab 17 Uhr Kollegentreff im DEHOGA-Forum, anschließend gemeinsames Abendessen in Hamburg
- » **18.-20.08.2019**
Trendtour nach Amsterdam
In diesem Jahr führt uns die Trendtour erstmalig in die benachbarten Niederlande. In Amsterdam lassen wir uns innovative Betriebe zeigen, Highlight ist das Restaurant » De Kas « – ein altes Gewächshaus, in dem nur verarbeitet wird, was selbst angebaut wird.
- » **03.-04.11.2019**
Herbstarbeitskreis in Tangendorf
Führung und Selbstführung stehen im Mittelpunkt unseres Herbstarbeitskreises im Hotel Vossbur. Neben dem Seminar kommt auch der Erfahrungsaustausch nicht zu kurz.



Sportliches Abendprogramm – auch der Spaß kam nicht zu kurz.



Virtual Reality: Die Teilnehmer probierten die VR-Brillen und deren Möglichkeiten aus.

WANTED!

Bester Nachwuchskoch des Landes

Next Chef Award auf der INTERNORGA 2019

Neue Runde, neues Glück, vielversprechende Erfolgchancen für junge Kochtalente: INTERNORGA und Johann Lafer suchen ab sofort wieder den besten Nachwuchskoch aus Deutschland, Österreich und der Schweiz – den Next Chef 2019.

Wer seiner Karriere einen bedeutenden Schub verleihen möchte, kommt am Next Chef Award nicht vorbei. Bei dem innovativen Kochwettbewerb haben junge Köche mit abgeschlossener Ausbildung bis 26 Jahre aus allen gastronomischen Bereichen die einmalige Chance, ihr Handwerk als echte Profis vor einem Live-Publikum auf der Messe zu präsentieren. Dem Sieger winkt neben dem begehrten Titel ein eigenes Kochbuch im Verlag Gräfe und Unzer. Bewerbungen sind ab sofort möglich.



TV-Koch Johann Lafer begleitet den Next Chef Award.

„Ohne talentierte und engagierte Köche gäbe es eine so vielfältige und abwechslungsreiche Gastronomie, wie wir sie bei uns im Land haben, nicht. Dies wollen und müssen wir fördern, damit der Kochberuf eine Zukunft hat. Gemeinsam mit der INTERNORGA setze ich mich daher gern für den Kochnachwuchs ein. Der Next Chef Award ist der beste Kochwettbewerb, den es in Deutschland gibt – der Gewinner hat die einmalige Chance, einen wichtigen und wertvollen Meilenstein in seiner gastronomischen Karriere zu setzen. Wer hier gewinnt, kann alles erreichen“, so Johann Lafer.

Wettbewerb mit spannender Herausforderung

Bewerben können sich Jungköche mit abgeschlossener Ausbildung bis 26 Jahre aus allen gastronomischen Bereichen wie zum Beispiel Restaurants, System- und Gemeinschaftsgastronomie oder Catering. Eine mit Branchen-Größen besetzte Jury wählt unter allen bis zum 31.12.2018 eingereichten Bewerbungen 18 Kandidaten aus. Vom 15. bis 18. März 2019 finden dann die Live-Challenges direkt auf der INTERNORGA in Hamburg statt. Dort treten jeweils sechs Teilnehmer in professionell ausgestatteten Küchen an drei Tagen gegeneinander an. Die Kandidaten erhalten vier identische Zutaten, aus denen sie innerhalb von 60 Minuten ein Hauptgericht kreieren müssen. Jede Challenge bringt zwei Tagesieger hervor, die sich im Finale gegeneinander messen.

Der Next-Chef-Award-Gewinner 2018, Marianus von Hörsten, resümiert: „Der Next Chef Award ist ein ehrlicher und authentischer Wettbewerb, der fordert und fördert. Es hat mir unglaublich viel Spaß gemacht, daran teilzunehmen. Nicht zuletzt gibt es tolle Preise zu gewinnen, und die Aufmerksamkeit in der Branche ist einfach groß. Die Möglichkeiten, die sich mir anschließend eröffnet haben, sind mannigfaltig. Ende des Jahres eröffne ich mein eigenes Restaurant in Hamburg. Darauf freue ich mich schon sehr.“

Großer Showdown im Finale auf der INTERNORGA

Im Finale des Next Chef Award am Montag, 18. März 2019, müssen sich die sechs Finalisten einer besonderen Herausforderung stellen. Johann Lafer kreiert selbst ein anspruchsvolles Hauptgericht und serviert es den Kandidaten ohne Angabe von Rezept, Produkten oder Zutaten. Hier ist besonderes Geschick der jungen Köche gefordert: Anhand der optischen Eindrücke sowie durch ihren Geschmackssinn müssen die Teilnehmer das Gericht nachkochen. Über das fachliche Handwerk der Kandidaten ent-



scheidet eine hochkarätige Jury direkt im Anschluss an die Kochsessions.

Zum Hintergrund

Die INTERNORGA ist die Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt und versteht sich als Partner der Branche. Zusammen mit TV-Koch Johann Lafer setzt sie sich daher besonders für den Nachwuchs in der Gastronomie ein. Der Wettbewerb, der speziell auf die Förderung des Kochberufs zielt, wurde 2016 ins Leben gerufen und erfreut sich seitdem großer Beliebtheit. Bereits 54 Köche sind in den letzten drei Jahren gegeneinander angetreten und haben live auf der Hamburger Messe um die Wette gekocht. Marianus von Hörsten (Sieger 2018), Maximilian Schultz (Sieger 2017) und Jonas Straube (Sieger 2016) hat der Next Chef Award bereits zum Karriere-schub verholfen. ◀



Marianus von Hörsten ist Sieger des Next Chef Awards 2018.

Fotos: Hamburg Messe und Congress/Ulrich Perrey

Bewerbung ab sofort bis 31.12.2018 möglich unter:
www.internorga.com/
[nextchef](http://nextchef.com)

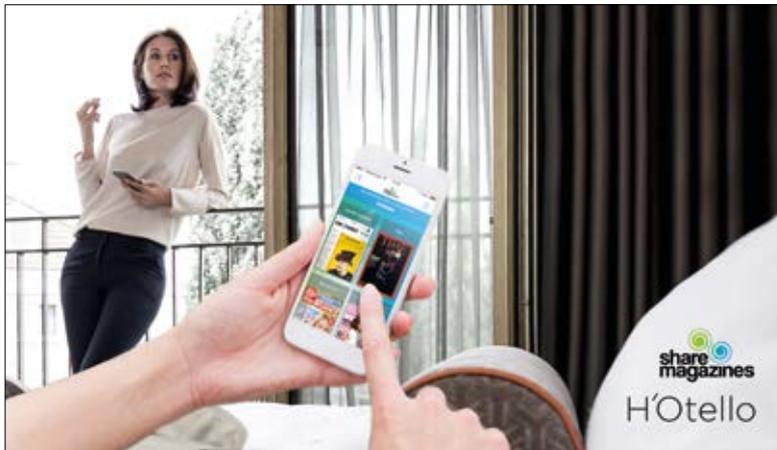
Die gute Mischung macht's

Digitale Services sind auch in der Hotellerie nicht mehr wegzudenken

Im Beruf, im Alltag, auf Reisen – überall begleitet uns die Digitalisierung und auch vor der Hotelbranche machen digitale Innovationen nicht Halt.

Die Scheu vor dem Internetauftritt und digitalen Konzepten ist längst verflogen und viele Hotels machen sich den digitalen Wandel zunutze. Der Großteil aller Buchungen wird mittlerweile online getätigt, und immer mehr Hotels setzen auf eigene Apps und Tablets. Eine besondere Rolle nehmen dabei die H'Otello-Hotels ein, die durch die Digitalisierung einzelner Prozesse neben wirtschaftlichen Vorteilen ebenso ihren hohen Ansprüchen an Nachhaltigkeit gerecht werden sollen.

Eine nennenswerte Innovation, auf die H'Otello in diesem Zusammenhang setzt, ist sharemagazines – der digitale Lesezirkel. Über die kostenlose sharemagazines-App können die Gäste innerhalb des Hotels auf eine digitale Bibliothek mit über 400 nationalen und internatio-



nenal Magazinen und Tageszeitungen greifen. Darüber hinaus können eigene multimediale Inhalte wie Tagesangebote, Gästemappen, Speisekarten, Imagefilme und dergleichen vom Hotel selbst direkt in die App hochgeladen werden.

Durch die Vermeidung von Papier für Zeitungen und Magazine sowie die Digitalisierung der eigenen Inhalte des jeweiligen Hotels werden wichtige Ressourcen eingespart. Die Kosten für Papier, Druck, Transport und am Ende die Entsorgung sowie alle sich daraus ergebenden negativen Auswirkungen für die Umwelt entfallen. Ein weiterer Vorteil ist die

Zeitersparnis, da nichts mehr ausgelegt, sortiert, aufgeräumt und entsorgt werden muss. In der App sind alle Titel immer aktuell, sortiert und nie vergriffen.

„Mobile Geräte sind heutzutage aus dem Alltag nicht mehr wegzudenken, und Reisende sind mit ihrem Smartphone oder Tablet jederzeit und überall online“, be-

richtet Ines Fuzio, Pressesprecherin der H'Group, über ihre Erfahrungen mit dem digitalen Wandel in der Hotelbranche. „Dennoch gibt es in der Hotellerie immer noch Serviceleistungen, die auch auf dem analogen Weg unabkömmlich sind. Hier macht es einfach die gute Mischung.“ In Zukunft werden vermutlich immer mehr digitale Innovationen in Hotels ihren Platz finden, die sowohl für einen stressfreieren Aufenthalt für die Gäste als auch für effizientere Strukturen und einfachere Arbeitsabläufe für das Personal sorgen.

Mehr Informationen finden Sie unter www.sharemagazines.de ◀

Ihr professioneller Partner für die Matratzenreinigung

Lassen Sie sich umfangreich beraten

SchlafOptimal
Stemwede

Tel. 0 54 74 - 30 44 97
www.schlafoptimal-stemwede.de

 **GIESSER**
MADE IN GERMANY

www.giesser.de

www.gastroimmo24.de



**Das Portal für
Gastgewerbe-Immobilien**

**Kassensysteme
WEDEMANN GMBH**

Kassensysteme und Videosysteme für Gastronomie und Handel



Felix-Wankel-Straße 14
26125 Oldenburg
0441-936060 www.wedemann.de

Auswirkungen der Digitalumstellung im Kabelnetz für die Hotellerie

Die Kabelnetzbetreiber werden bis zum Frühjahr 2019 die analoge Verbreitung von TV-Signalen und vielfach auch Radio-Signalen einstellen. Die Umstellung auf eine rein digitale Verbreitung von TV-Signalen bedeutet nicht nur eine verbesserte Bildqualität, sondern schafft Kapazitäten zum weiteren Ausbau der Programmangebote. Sie ist zugleich Grundlage für die Fortentwicklung weiterer digitaler Dienste über den Kabelanschluss.

Diese Veränderungen betreffen auch Hotels, in denen Gäste-TV- und Radio-Programme über TV-Kabel angeboten werden.

Neuer Suchlauf notwendig

Selbst wenn die Kabelanlagen der Hotels und Gaststätten und die TV-Geräte für die Besucher digitaltauglich sind und die Endgeräte bereits digital empfangen,



wird sich eine Änderung ergeben: Die großen Kabelnetzbetreiber werden im Rahmen der Umstellung das Kanalraster umbelegen. Damit alle verfügbaren TV-Programme wieder empfangen werden können, ist in aller Regel ein Sendersuchlauf an den einzelnen Geräten erforderlich.

Hotels mit einer eigenen Hausverteilanlage sollten folgenden Punkt beachten: Es ist nicht ausgeschlossen, dass ein aktueller Hauskanal durch die neue Kanalbelegung mit einem TV-Programm in Konflikt gerät. Deshalb werden einzelne Kabelnetzbetreiber im Zuge der Umstellung auch neue Frequenzen für Hauskanäle vergeben.

Abschalttermine der Kabelnetzbetreiber online abrufbar

Den genauen Umschalt-Termin in Ihrem Gebiet erfahren Sie direkt beim Kabelnetzbetreiber oder auf der Seite <https://digitaleskabel.de/termine>. Dort findet sich eine Übersicht der aktuellen Termine, die die Kabelnetzbetreiber im Rahmen der Initiative Digitales Kabel zur Verfügung gestellt haben. Ebenfalls kann über das Informationsportal die Postleitzahl-Suche einzelner Kabelnetzbetreiber direkt angesteuert werden. ◀

Professionelle
Singletanzveranstaltungen

Theos
Singletanz

www.theos-singletanz.de

Theodor Meisters
Zum Rohkamp 5c
31228 Peine

☎ 0 51 71 / 50 58 901
info@theos-singletanz.de



**PORZELLAN
MAASS**
Gastronomie Equipment

Ihr Großhandel für

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

Duisburger Str.11, 28199 Bremen, Tel. 0421 - 53 65 20

Fax 0421 - 53 65 222, verkauf@porzellan-maass.de

www.porzellan-maass.de

MOBIL-CLEAN
Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung



☎ 05173 - 9 21 88
www.mobil-clean.de

DEHOGA-Branchentag

20. November 2018, Maritim Hotel Berlin

Gemeinsam viel erreichen *Auf nach Berlin!*



Olaf Scholz



Julia Klöckner



Christian Lindner



Annegret Kramp-Karrenbauer



Thomas Bareiß

Liebe Mitglieder des DEHOGA,
liebe Freunde und Kenner der Branche,
liebe Kolleginnen und Kollegen,



beim großen politischen Branchentreffen erwartet Sie ab **10.30 Uhr** ein Powerprogramm mit hochkarätigen Gästen aus Politik und Wirtschaft.

Freuen Sie sich auf

- **Olaf Scholz**, Vizekanzler und Bundesminister der Finanzen
- **Christian Lindner MdB**, Vorsitzender der FDP-Bundestagsfraktion und Bundesvorsitzender der FDP
- **Annegret Kramp-Karrenbauer**, Generalsekretärin der CDU
- **Thomas Bareiß MdB**, Parlamentarischer Staatssekretär im Bundesministerium für Wirtschaft und Energie und Beauftragter der Bundesregierung für Tourismus
- **Christian Gansch**, Dirigent, Produzent und Autor
- die Diskussionsrunde „Zukunftssicherung für die Gastgeber“ mit den Stellvertretenden Fraktionsvorsitzenden **Dr. Carsten Linnemann MdB**, CDU/CSU, **Michael Theurer MdB**, FDP, und **Anja Hajduk MdB**, Bündnis 90/Die Grünen, und den Unternehmern der Branche **Nicole Kobjoll**, Schindlerhof, **Peter Reichert**, Seehof Herrsching, und **Dieter Wäschle**, Petershof, Konstanz.
- **Guido Zöllick**, Präsident des DEHOGA Bundesverbandes
- **Dr. Hajo Schumacher**, Journalist, Autor und unser Moderator.

Um **19.30 Uhr** startet die DEHOGA-Branchenparty mit einer Ansprache von **Julia Klöckner**, Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft, und den vielfach ausgezeichneten Miniköchen.

Seien Sie in Berlin dabei und gestalten Sie die Zukunft unserer Branche mit! Wir freuen uns auf Sie!

Guido Zöllick, Präsident

Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin



Dr. Carsten Linnemann



Michael Theurer



Anja Hajduk



Nicole Kobjoll



Dieter Wäschle



Christian Gansch



Dr. Hajo Schumacher



Guido Zöllick

Melden Sie sich gleich online an unter www.dehoga.de

Intranet mit Mehrwert für Betrieb und Mitarbeiter

Erfahrungsbericht Kamp Hotels, Cuxhaven

Das selbst entwickelte HR-Produkt „my points“ bzw. das umgebende „Kamp-Hotels-Intranet“ dienen als interne digitale Kommunikationsplattform, die zur schnelleren Informationsübertragung, verbesserten Kommunikation und Verschlankung von Arbeitsprozessen beitragen. Peter Kohlen, stv. Hoteldirektor für Revenue und Marketing der Kamp Hotels, erläutert Funktionsweisen und Vorteile des selbst entwickelten Intranets:

Mit den Modulen Kamp Hotels Akademie (Schulung), Partnerrabatte (Einkaufskarte für Mitarbeiter), Urlaubsverwaltung (ganzheitliches Urlaubsmanagement), KVP-Labor (Vorschlagswesen), einer digitalen Jobbörse, einem Stimmungsbarometer sowie einer Dokumentenverwaltung wird das Intranet seit Ende 2016 entwickelt/programmiert und bereits seit März 2017 im Strandhotel Duhnen erfolgreich angewendet. Das zentrale Tool ist das namensgebende digitale Belohnungssystem „my points“, welches die freiwillig teilnehmenden Mitarbeiter leistungs- bzw. engagementbezogene Punkte „erwirtschaften“ lässt, die nach einer zu definierenden Periode als zusätzliches Entgelt in monetärer Form ausbezahlt werden.

Das Periodenergebnis ergibt sich aus dem Produkt der Punktzahl und dem sog. „Kamp-Hotels-Index“, der sich über die teils automatisierte, teils manuelle Parameterpflege der Personalabteilung

errechnet. Die Ausschüttung der Belohnungen erfolgt immer im ersten Quartal des Jahres. Durch „my points“ wird jeder Mitarbeiter ganz im Sinne der ursprünglichen Idee zum Mit-Unternehmer, indem er sich in vielfältiger Weise in viele Prozesse des Unternehmens einbringen kann. Besonders die verantwortlichen Leiter der Unternehmensabteilungen und ihre Vertreter denken und handeln für ihren Bereich weitgehend aus Unternehmenssicht.

Des Weiteren haben die Mitarbeiter monatlich die Möglichkeit zur Wahl „Mitarbeiter des Monats“ und einmal jährlich zum „Mitarbeiter des Jahres“. Durch die digitale Jobbörse werden alle vakanten Stellen veröffentlicht, wodurch die Mitarbeiter Vorschläge zur Neubesetzung einreichen können, die im Umkehrschluss bei erfolgreich absolvierter Probezeit in monetärer Form belohnt werden.

„Für die Programmierung ist die Firma CREAZwo aus Osnabrück verantwortlich. Es sei erwähnt, dass es sich hierbei um eine vorbildliche Zusammenarbeit handelt!“, erläutert Peter Kohlen.

Mitarbeiter erhalten via Kamp Hotels Intranet unter anderem die Möglichkeit,



Kristian Kamp, Annette Kamp und Peter Kohlen (v.l.) erzielen mit ihrem Kamp-Hotels-Intranet Mehrwerte für das Unternehmen und die Mitarbeiter.

Foto: Kamp Hotels

Verbesserungsvorschläge über das sog. „KVP-Labor“ einzureichen. Der Schwerpunkt hierbei soll bestmöglich auf Optimierungen von Arbeitsabläufen, Ideen zur Kosteneinsparung bzw. Umsatzsteigerung (auch abteilungsübergreifend) und/oder Maßnahmen zum Schutz der Umwelt liegen. Eingereichte Vorschläge werden in einem wöchentlichen HR-Meeting akzeptiert bzw. abgelehnt. Wird ein Vorschlag akzeptiert, erhält der Mitarbeiter vom System eine automatisierte Benachrichtigung via E-Mail mit der Information, dass sein KVP akzeptiert wurde. Zugleich werden seinem „Guthabenskonto“ pro akzeptierter Verbesserung geldwerte Punkte gutgeschrieben. ◀

Ist es bei Ihnen zu Laut?

 Rufen Sie uns an, wir erarbeiten Ihnen einen unverbindlichen Lösungsvorschlag.

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

H.J.k. www.der-hotelvermittler.de

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

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



Gastronomie design

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

Ausbildung mit Qualität: Block House ist mit dabei

Wachsender Zuspruch für DEHOGA-Initiative

Qualität ist eine wesentliche Grundlage für eine gute Ausbildung. Davon ist auch die Block House Restaurantbetriebe AG überzeugt. Sie hat sich daher mit allen 33 Ausbildungsbetrieben deutschlandweit für die Teilnahme an der DEHOGA-Initiative „Ausbildung mit Qualität“ (AmQ) zertifizieren lassen.

Damit erkennt das Unternehmen die von der DEHOGA-Initiative definierten zehn Leitlinien an, die Standards guter und fundierter Berufsausbildung beschreiben. Block House ist Mitglied der Fachabteilung Systemgastronomie, die der Initiative im Juni 2018 beigetreten ist. „Wir freuen uns, dass sich das Unternehmen Block House der Initiative ‚Ausbildung mit Qualität‘ angeschlossen hat“, so Sandra Warden, Geschäftsführerin der Fachabteilung Systemgastronomie im DEHOGA. „Je mehr Betriebe sich beteiligen, umso mehr rückt das Thema Ausbildungsqualität in den Fokus der Betriebe und der Öffentlichkeit. Junge Leute erhalten mit dem Siegel eine zusätzliche Orientierung bei der Suche nach dem passenden Ausbildungsbetrieb.“

Für das Familienunternehmen Block House stehen die Mitarbeiter im Mittelpunkt. Seit seiner Gründung 1968 investiert das Unternehmen in die Ausbildung der eigenen zukünftigen Fach- und Führungskräfte. „Als wachsendes Unternehmen mit einem hohen Anspruch an Qualität ist uns bewusst, wie wichtig bestens qualifizierte Mitarbeiter mit guten Fachkenntnissen sind. Aus diesem Grund setzen wir auf eine qualitativ hochwertige Ausbildung. Wir freuen uns sehr, dass dieses Engagement jetzt auch mit dem DEHOGA-Siegel ‚Ausbildung mit Qualität‘ belohnt wird!“, sagt Stephan von Bülow, Vorsitzender der Geschäftsführung der Block Gruppe.

Die aktuell 14 Fachkräfte im Gastgewerbe und 19 Fachmänner/-frauen für Systemgastronomie nehmen bei Block House am internen Azubi-Trainingsprogramm teil und erhalten neben ihrer Ausbildung eine intensive Unterstützung bei der Prüfungs- und Wettbewerbsvorbereitung. Das Hamburger Unternehmen legt dabei viel Wert auf eine familiäre Unternehmenskultur und bietet seinen Auszubildenden Schulungen, welche ihre fachlichen und sozialen Kompetenzen erweitern, die Identifikation mit dem Unternehmen stärken und somit den Erfolg von Block House langfristig sichern.

Hintergrund zur Initiative „Ausbildung mit Qualität“

Die Initiative „Ausbildung mit Qualität“ wurde 2012 vom DEHOGA Berlin ins Leben gerufen und findet seither immer mehr Unterstützer. Erst vor kurzem hat sich nach bislang acht DEHOGA Landesverbänden auch die Fachabteilung Systemgastronomie im DEHOGA Bundesverband der Initiative angeschlossen. Fünf starke Marken (neben Neuzugang Block House auch Marché, Le Buffet, Hans im Glück und Sausalitos) mit insgesamt rund 140 Ausbildungsbetrieben sind bereits dabei.

Die teilnehmenden Betriebe richten sich nach klar definierten Leitsätzen zur Ausbildungsqualität, die durch ein Punktesystem konkretisiert werden. Die Einhaltung der Leitsätze wird durch jährlich durchgeführte anonyme und unabhängige Azubi-Befragungen überprüft. Damit wird eine kontinuierliche Qualitätskontrolle sichergestellt. Für die Branche und die zertifizierten Betriebe ist AmQ ein wichtiger Baustein für das Nachwuchsmarketing.

Das Gütesiegel „Ausbildung mit Qualität“ gibt jungen Menschen Orientierung bei der Wahl des Ausbildungsbetriebs. Über die Website der Initiative können sich Interessierte umfassend über die Ausbildung und die AmQ-zertifizierten Betriebe informieren. Teilnehmenden Betrieben bietet AmQ über Tools wie Fragenkataloge, Handlungsempfehlungen, Best-Practice-Beispiele und Netzwerktreffen die Möglichkeit, die Ausbildungsqualität zu sichern und zu steigern. Über Aufkleber, Flyer und den Einsatz des Logos können sie ihr Engagement für Ausbildung mit Qualität zudem öffentlichkeitswirksam kommunizieren.

Weitere Informationen zur Initiative unter www.ausbildung-mit-qualitaet.de ◀



Das Familienunternehmen Blockhouse mit aktuell über 30 Auszubildenden hat sich der Initiative „Ausbildung mit Qualität“ verpflichtet.

No-Shows in der Gastronomie

Merkblatt des DEHOGA gibt Tipps

In jedem Restaurant dürfte folgende Situation schon einmal eingetreten sein: Ein Gast reserviert für sich bzw. für mehrere Personen einen Tisch im Restaurant, erscheint jedoch zum vereinbarten Termin nicht, ohne (rechtzeitig) abzusagen („No-Show“).



Immer häufiger reservieren Gäste oder Gästegruppen auch Plätze in mehreren Restaurants, um sich kurzfristig für eines der Restaurants zu entscheiden. Dem betroffenen gastronomischen Betrieb kann dadurch eine nicht zu unterschätzende finanzielle Einbuße durch geplanten Personaleinsatz und hochpreisige Zutaten, die nur in einem begrenzten Zeitraum verwendet werden können, entstehen. Oft sind sich Gäste, die ohne Absage zum vereinbarten Termin nicht erscheinen, nicht bewusst, mit welchem finanziellen und organisatorischen Aufwand die Auslastungsplanung eines Restaurants verbunden ist. Jeder Unternehmer ist gut beraten, seine Gäste aufzuklären, damit diese „Unsitte“ der No-Shows eingedämmt wird. Deshalb sollte generell in die Gästekommunikation ein allgemeiner Gästehinweis zu No-Shows aufgenommen werden.

Mit einem neuen Merkblatt unterstützt der DEHOGA seine Mitglieder mit praktischen Handlungsempfehlungen und Arbeitshilfen, damit sie auf No-Shows adäquat reagieren und somit finanziellen Schaden vermeiden oder reduzieren können. Dabei sollte stets beachtet werden, dass beim Umgang mit No-Shows die richtige Kommunikation gegenüber den Gästen das A und O ist, um gegenüber den Gästen und insbesondere Stammgästen keine Irritationen auszulösen. ◀

E-SERVICE

Das Merkblatt steht unter www.dehoga-niedersachsen.de/mein-dehoga zum Download als pdf-Datei bereit.

Einfach beim
Heizen Strom
erzeugen.

**DAS IST IHR
SCHLÜSSEL
ZUM ENERGIE
SPAREN**

Umweltfreundlich, unabhängig, wirtschaftlich.
Der Dachs versorgt Hotels mit Strom, Wärme
sowie Warmwasser. Das bedeutet für Sie: Die
Energiekosten reduzieren sich um bis zu 50 %!
So rechnet sich der Dachs in Ihrem Hotelbetrieb.

Interesse?

Besuchen Sie uns
am **05.11.2018**
beim Landesverbandstag
der Dehoga Niedersachsen
in **Osnabrück**

Der Dachs. Das Kraftwerk für Wärme und Strom.

SenerTec Center Hagen a.T.W. GmbH - Zum Butterberg 1 - 49170 Hagen a.T.W.
05405 / 98060 - info@dachswelt.online - www.dachswelt.online

Wen schert's?

Kommentar von Markus Luthé, Hotelverband Deutschland, zur „Sharing“ Economy

Sharing is caring? Das Bundeswirtschaftsministerium wollte dem Phänomen – oder besser: Phantom – der „Sharing“ Economy auf den Grund gehen und gab beim Institut der deutschen Wirtschaft Köln und DICE Consult eine umfangreiche Studie in Auftrag. Ihr vielversprechender Titel: „Sharing Economy im Wirtschaftsraum Deutschland – Analyse des Stellenwertes im Allgemeinen sowie Untersuchung der Handlungsoptionen im Einzelsegment ‚Vermittlungsdienste für Privatunterkünfte‘“.

Im September wurde die 158 Seiten umfassende Studie im Wirtschaftsministerium von den Verfassern vorgestellt. Ich selber hatte Gelegenheit, unmittelbar im Anschluss daran u.a. mit einem Vertreter von Airbnb und des Deutschen Städtetages live on stage die präsentierten Erkenntnisse kommentieren zu dürfen. Allen Diskutanten waren dabei die Einschränkungen der Aussagekraft der Studie präsent, die die Verfasser wissenschaftlich korrekt ausdrücklich hervorgehoben hatten. Ich zitiere dazu mal wahlweise einige Passagen aus der Studie:

- „Zumindest teilweise scheint Airbnb damit substitutiv für Hotelaufenthalte zu sein.“ (S. 42)
- „Die dargestellten Angebotszahlen sind entsprechend eher als Mindest- denn als Höchstwerte zu interpretieren.“ (S. 50)
- „Gleichzeitig wird deutlich, dass potenzieller Wohnraumzugang ein lokales Thema ist, das mit den vorhandenen Daten nicht abgebildet werden kann.“ (S. 51)
- „Denkbar ist, dass nicht einmal die Vermittlungsplattform Airbnb selbst in der Lage ist, verschiedene Accounts ein und derselben Person zu identifizieren und zuzuordnen. Vor diesem Hintergrund ist eine Unterschätzung des Grads der Professionalität der Anbieterinnen und Anbieter denkbar.“ (S. 53)

- „Auf der Mikroebene ist Wohnraumzugang also zu vermuten, aber mit den vorliegenden Daten nicht zu belegen.“ (S. 55)
- „Insgesamt ist die Datenlage nicht hinreichend genug, um hieraus eindeutige Schlussfolgerungen für Handlungsbedarfe abzuleiten.“ (S. 55)
- „Gerade für die Ebenen, die in der öffentlichen Debatte thematisiert werden, sind damit keine klaren Aussagen möglich.“ (S. 55)
- usw. usw. usw.

Wen schert's? Nach der Veranstaltung musste ich jedenfalls erstaunt zur Kenntnis nehmen, dass die Spin-Doktoren von Airbnb der Studie medial bereits ihren eigenen Drive aufdrängen konnten. So titelte das Handelsblatt „Wohnraum-mangel: Berlin sieht keinen Bedarf für neue Regeln für Vermittler wie Airbnb – Kommunen sollen sich kümmern“. Das stammt dann – mit Verlaub – journalistisch eher aus der Kategorie „abenteuerlicher Simplicissimus“.

Damit hier keine moderne Legendenbildung entsteht will ich dann doch einige Schwachstellen der Studie ausleuchten, die schon mit der unzulänglichen Begrifflichkeit der „Sharing“ Economy beginnen. Für die Zwecke der Studie zählen die Verfasser solche Unternehmen dazu, „deren Geschäftsmodell auf der webbasierten Vermittlung von temporären Nutzungsrechten zur häufig sequenziellen Nutzung von Gütern, zum Teil kombiniert mit Dienstleistungen, an wechselnde Endkonsumenten basiert.“ (S. 7)

Alle fünf Definitionskomponenten treffen auch auf die Hotellerie zu, die sich dann also ebenfalls zur „Sharing“ Economy zählen darf, gleichsam als zweitältestes „Sharing-Gewerbe“ der Welt? Bekommt sie dann auch die Aura sozialer Gemeinnützigkeit und Welpenschutz vor überbordender staatlicher Regulierung und fiskalischem Zugriff? Der Term „Sharing‘ Economy“ ist irreführend und wer ihn – zudem ohne Anführungszeichen – im Airbnb-Kontext verwendet, der ist dem wohlfeilen Marketingsprech des Silicon Valley schon auf den Leim gegangen.

Die Studie räumt vielmehr mit dem Märchen auf, eine neue Generation von Gästen bevorzuge Airbnb-Angebote, weil sie authentischen Kontakt zum Laien-Gastgeber suche (nur 12% der Airbnb-Gäste) oder ein authentisches lokales Wohnen (nur 23% der Airbnb-Gäste) suche (S. 59). Ganz eindeutig steht bei 70 % der Airbnb-Gäste der günstigere Preis im Vordergrund und damit stellt sich die Frage nach dem level playingfield dringender denn je. Die strukturellen Wettbewerbsverzerrungen können somit auch nicht mit dem Hinweis auf die positive konjunkturelle Situation der Gesamtbranche in den letzten acht Jahren kleingeredet und weggewischt werden.



Einen Beigeschmack hatte nicht nur für den Vertreter des Deutschen Städtetages die Tatsache, dass die Studie mangels anderer Datenzugriffsmöglichkeiten und Statistiken ausschließlich auf von Airbnb zur Verfügung gestellte Daten zur Ableitung fast aller Erkenntnisse zurückgreift. Buchstäblich: Ausgerechnet! Das Unternehmen sah sich schließlich schon in der Vergangenheit mit Vorwürfen eines selektiven Umgangs mit Daten ausgesetzt – wenn es denn überhaupt Datenmaterial hat, äh: teilt.

Es ist bedauerlich, dass die Datenlage und das Untersuchungsdesign keine belastbaren Rückschlüsse auf das Ausmaß

der durch die grassierende Kurzzeitvermietung verursachten lokalen Wohnungsmarktp Probleme zulassen. Immerhin ergibt die Auswertung der von Airbnb gewährten Daten, dass im Bundesdurchschnitt 60,6% der aktiven Inserate komplette Wohnungen mäkeln. Beim Trendfrühstück des Tagesspiegels ebenfalls am vergangenen Donnerstag bezifferte der Bezirksbürgermeister von Berlin-Mitte, Stephan von Dassel (Grüne), diesen Wert für seinen Verantwortungsbereich auf 90%. Er wies zudem daraufhin, dass in Berlin-Mitte insbesondere niedrig bis mittelpreisiger Wohnraum zweckentfremdet werde und das Problem somit eine zusätzliche soziale Dimension habe.

Diese gravierenden und vielschichtigen Probleme werden ohne eine allgemeine Pflicht zur Registrierung aller Angebote und eine korrespondierende Displaypflicht der Portale (nicht nur Airbnb, auch Booking.com & Co.) nicht in den Griff zu bekommen sein. Das Bundeswirtschaftsministerium sollte die Studie nicht als allfälliges Alibi zum Nichtstun begreifen, sondern die Bereitstellung einer Registrierungsinfrastruktur (in Form eines Portals) als öffentliches Gut bundesweit so organisieren, dass sie kosteneffizient bereitgestellt werden kann und wettbewerbsverzerrende Effekte vermieden werden. Das sollte uns alle scheren! ◀

DEHOGA-Landesverbandstag 2018 in Osnabrück

Fachvortrag zu Gastronomietrends 2018/2019



In der Friedensstadt Osnabrück (hier der historische Marktplatz) findet der DEHOGA-Landesverbandstag 2018 statt.

Foto: Hartwig Wachsmann/TVOSL

Die diesjährige Delegiertenversammlung des DEHOGA Niedersachsen wird in der Zeit vom 4. November bis 6. November in Osnabrück stattfinden.

Die Delegiertenversammlung startet am Sonntag, dem 4. November, mit dem traditionellen Begrüßungsabend in der Hausbrauerei Rampendahl mit handgemachter Gastronomie in historischem Ambiente.

Die Delegiertenversammlung selbst findet am 5. und 6. November in der OsnabrückHalle statt. Highlight des Tagungsprogramms wird der Vortrag von Jan-Peter Wulf, Gastronomie-Fachjournalist und Blogger, zum Thema „4 Gastronomietrends 2018/2019“ sein. Am Abend ist für die Delegierten und ihre Begleitperson sowie ausgewählte Gäste im Rahmen eines klassischen Festabends in der OsnabrückHalle für Unterhaltung gesorgt.

Der zweite Versammlungstag am 6. November steht ganz im Zeichen der Regularien. Nach dem Bericht des Schatzmeisters stehen die Genehmigung des Haushaltes und des Haushaltsvoranschlages an. Turnusmäßig werden der Schatzmeister und sein Stellvertreter gewählt. ◀

Serie: Guter Gastgeber – Guter Arbeitgeber

Auf dem Weg zum guten und erfolgreichen Arbeitgeber



Die Broschüre „Guter Gastgeber – Guter Arbeitgeber“ ist als pdf verfügbar oder als Printversion kostenfrei bestellbar: www.guter-gastgeber-guter-arbeitgeber.de/praxishilfen

Das Projekt wird im Rahmen der Initiative Neue Qualität der Arbeit vom Bundesministerium für Arbeit und Soziales und dem Arbeitsministerium in Rheinland-Pfalz gefördert.

Unsere 5-teilige Serie, anlässlich der aktualisierten 2. Auflage der Broschüre „Guter Gastgeber – Guter Arbeitgeber“, beschäftigt sich mit den Handlungsfeldern gute Führung und Kommunikation, Personalrekrutierung und -bindung, Teamentwicklung, Weiterbildung und Kompetenzentwicklung sowie Gesundheitsförderung. Lassen Sie sich von den Beispielen inspirieren und gehen Sie die personalpolitischen Herausforderungen an.

Teil 4: Weiterbildung und Kompetenzentwicklung oder: Üben, üben, üben....

Autor: Alfred Gettmann

Selbstverständlich sind die Qualifikationen und Kompetenzen der Beschäftigten in Unternehmen des Gastgewerbes von entscheidender Bedeutung – handelt es sich doch um personennahe Dienstleistungen, die hier erbracht werden. Unbestritten ist ebenso, dass das Angebot an Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen unermesslich ist und alles abdeckt – von der fachlichen Spezialisierung über Führungskräfte trainings bis hin zu Teamtrainings. Unbestritten ist allerdings auch, dass die Nachfrage nach Fort- und Weiterbildung insgesamt gesehen eher dürftig ausfällt. Vor allem werden Zeit-, Organisations- und Kostenargumente dabei ins Spiel gebracht. Von daher stellt sich die Frage, wie vor allem die kleineren und mittleren familiengeführten Unternehmen des Gastgewerbes das Thema „Kompetenzentwicklung“ anpacken sollen. Wir empfehlen drei Schlüssel:

1) Lernendes Unternehmen

Stellen Sie Ihr Unternehmen als lernendes Unternehmen auf; es geht um viel mehr als Fort- und Weiterbildung auf irgendwelchen Seminaren in irgend-

welchen Akademien. Es geht um die Fragen: Wie lernbereit ist das Unternehmen? Wie schnell kann es sich an neue Entwicklungen anpassen? Wie kontinuierlich läuft der Verbesserungsprozess und die Effizienzsteigerung im Hinblick auf die Arbeitsabläufe und welche Kompetenzen benötigen dafür die einzelnen Beschäftigten? Die klassische Fort- und Weiterbildung in Form von Seminaren sollte allerhöchstens 10-20 % der Lernaktivitäten ausmachen: wichtiger sind Erfahrungsaustausch, Fehleranalysen, Teamsitzungen, „learning and reflection by doing“, Lernpartnerschaften und anderes mehr. Alle Beschäftigten eines Unternehmens sollten wissen, was es bedeutet, Teil eines lernenden Unternehmens zu sein. Unternehmen lernen auf drei Ebenen: als gesamtes Unternehmen, als einzelne Teams und als einzelne Menschen. Zweifellos benötigt diese Form des Lernens zeitliche Ressourcen, die allerdings einfacher zu organisieren sind, als die Teilnahme an einem Seminar, das extern 100 km entfernt durchgeführt wird.

2) Neue Lernformen

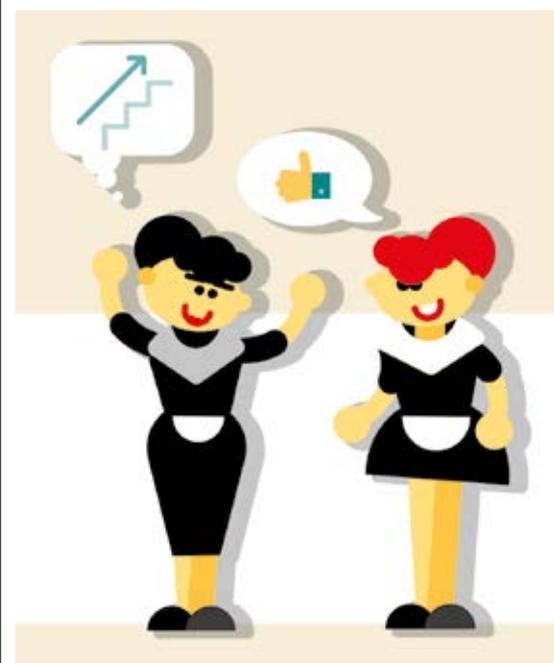
Sowohl die Fort- und Weiterbildungslandschaft als auch das angesprochene informelle und interne Lernen im Unternehmen erfordert neue Lernformen und Formate. Lernen 4.0 findet personalisiert statt (jeder holt sich das, was er benötigt), ist sozial orientiert (Erfahrungsaustausch) und erlebbar (on the job):

- Coaching ist beispielsweise eine Lernform, die die Führungskräfteentwicklung des Einzelnen gut unterstützen kann und zunehmend längere Trainingseinheiten ersetzt.
- Ein weiteres Lernformat zeichnet sich durch die Nutzung von Smart Phones und Tablets ab: So stehen heute schon Programme zur internen Kommunikation zur Verfügung, die

die Abläufe im Hotel schneller und transparenter gestalten oder mit deren Hilfe Checklisten digital und jederzeit verfügbar sind und abgerufen werden können.

- Blended Learning Ansätze, die sowohl Online als auch durch Präsenzveranstaltungen durchgeführt werden, setzen sich zunehmend durch.
- Gamification und Planspiele, die zurzeit sehr stark an Bedeutung gewinnen, sind auch für das Gastgewerbe vorhanden und vermitteln nicht nur Lerninhalte, sondern setzen auf Erfahrung, gemeinsames Spiel und auf „trial und error“.

Gute Praxis: Schreiben Sie uns bitte oder melden Sie sich, wenn Sie überzeugt sind, ein Lernendes Unternehmen zu sein und neue Lernformen einzusetzen – wir suchen nach Unternehmen aus dem Gastgewerbe, die hier beispielhaft sind.





**GUTER
GASTGEBER
GUTER
ARBEITGEBER**

3) Anforderungen und Kompetenzen erkennen

Blickt man auf die einzelnen Beschäftigten und auf die Stellen, sollte man einerseits über die Anforderungen und andererseits über die vorhandenen Kompetenzen sprechen. Es ist unbedingt erforderlich, dass für jede Stelle im Unternehmen ein Anforderungsprofil vorhanden ist. Selbstverständlich gelten für alle Köche – sieht man einmal vom Küchen- oder Sous-Chef ab – die gleichen Anforderungen. Auch für Beschäftigte an der Rezeption oder im Service gelten die gleichen Anforderungen. Diese Anforderungen – z.B. Zuverlässigkeit, fachliche Kompetenz, Kundenorientierung, Strukturiertheit – sollten vorab definiert und kommuniziert werden. Jeder sollte

wissen, was von ihm bzw. ihr konkret erwartet wird. Dahinter steht aus der Sicht des Beschäftigten die Frage: Nach welchen Kriterien wird meine Leistung bewertet? Eine Rückmeldung zur Leistung erfolgt dann im Mitarbeitergespräch.

Gute Praxis: Die Inhaber und Führungskräfte des „Wohlfühlhotels Alte Rebschule“ haben gemeinsam über die Leistungskriterien der einzelnen Stellen gesprochen und entsprechende Kriterien festgelegt. Je Stelle waren das nicht mehr als 5 bis 7 Kriterien. Im Anschluss haben die einzelnen Führungskräfte in ihren Teams (Küche, Service, Rezeption, Hauswirtschaft) die Kriterien vorgestellt und erläutert. Anschließend konnten dann die Mitarbeitergespräche stattfinden.

Das Thema Weiterbildung und Kompetenzentwicklung muss aus einem Guss sein, um erfolgreich im Unternehmen zu wirken: Das bedeutet, gemeinsam mit Ihren Führungskräften zu überlegen, was es für Ihr Haus heißt, ein lernendes Unternehmen zu sein. Es be-

deutet vor allem, „on the job“ zu lernen durch Teamsitzungen, Erfahrungsaustausch und Fehleranalysen. Es bedeutet, auf der Höhe der Zeit zu lernen: digital, spielerisch und mit unterschiedlichsten Formaten. Es bedeutet zu wissen, wo die einzelnen Beschäftigten von ihrer Kompetenz her stehen und es bedeutet vor allem, einen langen Atem zu haben. Lernen benötigt Zeit und Kontinuität.

In der nächsten Ausgabe erscheint der abschließende Teil 5 unserer Serie. Hier erfahren Sie, wie Gesundheitsförderung im Betrieb gelebt werden kann. ◀

INFO-SERVICE

Autor und Berater:

Alfred Gettmann, a und o Gettmann
Tel.: 06588 4313907, gf@gettmann.de

Projektleitung:

Patrick Schackmann, ed-media e.V.
Tel.: 0631 3724 5513, info@ed-media.org

Matthies & Söhne
Fruchtimport GmbH

Leistungsfähiger Partner für
Gastronomie und Handel seit 1938

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

www.msfrucht.de

Wir installieren den Dachs und
Sie produzieren Strom und Wärme einfach selbst.

Rund um Sanitär, Heizung und Elektro kennen wir die Bedürfnisse der Hotels und Gaststätten.

Lernen Sie den Dachs kennen!
Fordern Sie die Dachs-Infobroschüre
an oder rufen Sie uns einfach an!
Wir beraten Sie gerne!

26427 Moorweg/Neugaude
Tel. 04977 539

Heinz Fauerbach
www.heinz-fauerbach.de

elements
BAD / HEIZUNG / ENERGIE

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

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

HIER BERÄT DAS FACHHANDWERK

❖ ELEMENTS-SHOW.DE

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

Erster Energiegipfel ein voller Erfolg

Am 7. September 2018 konnte der Vorsitzende der Fachgruppe Gaststätten, Carsten Rohdenburg, hochkarätige Experten zum 1. Energiegipfel im Hotel Hafenspeicher in Leer begrüßen. „Nachhaltigkeit und Umweltschutz sind mittlerweile Chefsache geworden“, so Rohdenburg. „Fest steht, dass die Kosten für Energie mit Abstand der stärkste Preistreiber im Unternehmen sind“.

Um den Unternehmern Einsparpotenziale aufzuzeigen und somit finanzielle Spielräume für Innovationen zu öffnen, wurden die Themen Energieeffizienz-Netzwerke, Impulsberatung für Energieeinsparung sowie die Möglichkeiten der Teilnahme am DEHOGA-Umweltcheck und Viabono vorgestellt. Torsten Merker von bluecontec stellte in diesem Zusammenhang den Aufbau von regionalen Energieeffizienz-Netzwerken vor, die dazu dienen sollen, den Austausch zwischen den Betrieben zu forcieren. Darüber hinaus können hier

Ansätze und Möglichkeiten gefunden werden, das Thema Energie ganzheitlich zu betrachten.

Die Klimaschutz- und Energieagentur Niedersachsen, die durch Michael Capota vertreten war, bietet kostenfreie Impulsberatungen als Einstieg zur Energieeinsparung an. Diese Impulsberatungen können auch durch die DEHOGA-Energieberater durchgeführt werden. Um überhaupt zu wissen, wo der Betrieb im Vergleich mit anderen gleichgearteten Betrieben anzusiedeln ist, konnte Helge Beißert-Riegel von Viabono den Umweltcheck vorstellen. Hier bekommt der Unternehmer die Chance, den Umweltcheck in Bronze, Silber oder Gold zu absolvieren und damit dem Gast zu zeigen, dass er sich mit dem Thema Umweltschutz und Nachhaltigkeit beschäftigt.

Sabine Beckenbauer informierte über die Fördermöglichkeiten der NBank. In einem erfrischend offenen und deutlichen

Vortrag wies sie auf die Chancen, aber auch Herausforderungen bei Förderanträgen hin. Der Unternehmer muss zum Beispiel immer damit rechnen, dass in einem Förderprogramm keine Gelder mehr vorhanden sind, sodass dies von heute auf morgen eingestellt werden muss. „Wir als Förderberater sind dann immer an vorderster Front und müssen den Unternehmern erklären, warum ihr Antrag nicht positiv beschieden werden kann“, so Beckenbauer. Wichtig ist, rechtzeitig Anträge zu stellen, damit die Möglichkeit besteht, Zuschüsse oder Darlehen für innovative Sparmaßnahmen zu erhalten.

Zum Abschluss erhielten die interessierten Teilnehmer einen Ausblick auf die E-Mobilität von morgen. Kim Kowalewski von Way.do erläuterte anhand von aktuellen Zahlen, wie sich die E-Mobilität von morgen entwickelt und wie die Unternehmer diesen Trend mit der Installation von Ladesäulen für sich nutzen können.

Anschließend hatten alle Teilnehmer die Möglichkeit, sich direkt mit den Referenten auszutauschen. Es wurden sowohl Energieberatungen in Auftrag gegeben als auch Kontakte zur NBank geknüpft, um die Inanspruchnahme möglicher Förderpötte auszuloten. „Alles in allem war diese Veranstaltung eine runde Sache, die wir im nächsten Jahr fortsetzen sollten“, so Vorsitzender Rohdenburg. ◀

Energiegipfel für das Gastgewerbe: DEHOGA-Vertreter und externe Referenten informierten zum Thema.



EU-Lampenverordnung: Verbot von Halogenlampen

Am 1. September 2018 ist die letzte Stufe der EU-Lampenverordnung in Kraft getreten. Ab dann ist in allen 28 EU-Staaten die Produktion von Halogenlampen verboten.

Dies trifft laut der Verordnung auch auf die noch immer beliebten Halogen-Leuchten zu. Diese fallen unter die Energieeffizienzklasse B und dürfen daher eigentlich in der EU nicht mehr produziert werden.

Betroffen sind vor allem die meist birnen- und kerzenförmigen Leuchten der Energieklasse D mit ungebündeltem Licht. Stattdessen werden künftig Energiesparlampen und LEDs in den Handel gelangen. Dadurch soll der EU-Kommission zufolge jährlich so viel Strom gespart werden wie Portugal in einem Jahr verbraucht. Die von der EU als Ersatz anvisierten Alternativen

wären die LED-Leuchten. Diese haben eine deutlich effizientere Energiebilanz als ihre Halogen-Konkurrenten. Ausnahmen wird es etwa für platte Spotlampen, wie sie bei Deckenstrahlern genutzt werden, und für Halogenlampen in Schreibtischlampen oder Flutlichtern geben. Restbestände dürfen auch über September hinaus noch verkauft werden. ◀

Smart Meter – Das muss beachtet werden

Die nächste Phase der Energiewende wird eingeläutet. Mit dem starken Wachstum von erneuerbaren Erzeugungsanlagen und der zunehmenden Verbreitung von neuen Abnehmern (Ladestationen für E-Mobilität etc.), entstehen ganz neue informationstechnische Anforderungen an unsere Stromnetze.

Das intelligente Messsystem besteht aus zwei Komponenten:

1. **Moderne Messeinrichtung:** Der sogenannte digitale Stromzähler, der den Verbrauch elektronisch erfasst.
2. **Smart Meter Gateway:** Durch Anbindung dieser Kommunikationseinheit wird eine moderne Messeinrichtung zu einem intelligenten Messsystem.

Stand der Umsetzung

Die erste Stufe der Einführung wurde bereits verschoben. Das Bundesamt für Sicherheit in der Informationstechnik (BSI) konnte noch keine Smart-Meter-Gateways zertifizieren, die die strengen Datenschutzbestimmungen erfüllen. Das ist der größte Knackpunkt, schließlich laufen in den Gateways hochsensible Daten zusammen, die Aufschluss über Lebens- oder Arbeitsweisen von Kunden geben können.

Daher werden aktuell lediglich moderne Messeinrichtungen installiert. Spätestens drei Monate vor Einbau müssen Sie vom grundzuständigen Messstellenbetreiber informiert werden, mit dem Hinweis, dass Sie Ihren Messstellenbetreiber auch selbstständig wählen können.

Die Umstellung auf das Intelligente Messsystem ist mit zusätzlichen Kosten verbunden – mit dem Versprechen einiger Anbieter, dadurch Strom einsparen zu können. Energie wird aber nicht durch die Nutzung der Smart Meter an sich eingespart, sondern durch aktive Änderung des eigenen Verbraucherverhaltens. So lassen sich bspw. durch die Verlagerung des Stromverbrauchs in Nebenzeiten mit günstigeren Tarifen Energiekosten sparen.

Ampere vermittelt noch keine Smart Meter – Warum?

Wir vertreten in unserer Beratungsfunktion den Ansatz, Kosten für unsere Kunden so gering wie möglich zu halten. Smart Meter bieten noch nicht die Vorteile, die dem Mittelstand derzeit versprochen werden. Daher empfiehlt Ampere, mit einer Umrüstung noch zu warten, bis zertifizierte Smart-Meter Gateways verfügbar sind.



Foto: EVB Energie AG

Achtung vor Lockvogelangeboten und versteckten Zusatzkosten

Einige Anbieter locken Gewerbetreibende mit Versprechen, die auf nur wenige Verbraucher zutreffen. Diese reichen von Einsparungen durch individuelle Tarife wie bei Großkunden über Einsparungen bei den Messkosten sowie mögliche Rückerstattung der Konzessionsabgabe. Wir klären auf.

Einsparungen durch individuelle Tarife

Durch Offenlegung der individuellen Verbrauchsstruktur ist es für Versorger denkbar, in Zukunft individuelle Tarife anzubieten. Derzeit gibt es davon nur wenige. Demnach warnen wir vor Versprechungen, die am Ende nicht haltbar sind.

Zudem würde sich die Komplexität durch Individualisierung des Tarifsystems für Gewerbekunden deutlich erhöhen.

Einsparungen bei Messkosten

Mit der Nutzung des Intelligenten Messsystems kommen auf Verbraucher Mehrkosten für den Einbau und Messstellenbetrieb zu. Für die jährlichen Kosten gibt es feste Obergrenzen. Achtung: Durch die Liberalisierung des Messwesens besteht auch die Möglichkeit, sich Angebote von anderen Messstellenbetreibern einzuholen. Entscheiden Sie sich für den freiwilligen Einbau oder für einen wettbewerblichen Messstellenbetreiber, gelten diese Obergrenzen nicht.

Einsparungen durch Rückerstattung von Konzessionsabgaben

Grundsätzlich könnte durch den Einsatz eines Smart Meters der Nachweis des Anspruchs auf Reduzierung der Konzessionsabgabe erfüllt werden. Die Bedingungen werden allerdings nur von wenigen Gewerbekunden mit sehr hoher Leistungsspitze erfüllt – z.B. Bäcker. Für den Caterer, das Restaurant oder eine Bar ist diese Entlastung i.d.R. nicht erreichbar.

Smart Meter kann Verbrauchern helfen, ihren Energiekonsum transparenter zu machen. Je nach Service des Messstellenbetreibers, können Unternehmen selbst ermitteln, zu welchen Zeiten sie wieviel Strom verbrauchen und Konsequenzen ziehen. Perspektivisch ergeben sich natürlich technologische Chancen, die zu einer gravierenden Veränderung in der Energiewelt führen könnten. Ampere wird seinen Kunden beratend zur Seite stehen. ◀

EEG-Umlage für Eigenstrom aus KWK

Die Bundesregierung will die geplante weitere Reduzierung der EEG-Umlage für Eigenstrom aus Kraft-Wärme-Kopplungsanlagen (KWK) möglichst schnell gesetzlich festzurren. Sie sei bestrebt, das Verfahren hierzu zügig abzuschließen, erklärt die Regierung in der Antwort (vgl. BT-Drucksache 19/4031) auf eine Kleine Anfrage der FDP-Fraktion. Es sei davon auszugehen, dass eine rückwirkende Lösung zum 1. Januar 2018 möglich ist.

Vorausgegangen waren Verhandlungen mit der EU-Kommission über die Weiterführung der verringerten Umlage. Bis Ende vergangenen Jahres galt diese Sonderregelung für Eigenstrom aus KWK-Anlagen, die ab August 2014 in Betrieb genommen wurden. Seitdem mussten Unternehmen die volle EEG-Umlage auf den von ihnen selbst erzeugten Strom zahlen, was der FDP-Fraktion zufolge zu erheblichen Mehrbelastungen führt. Im Sommer einigte sich die Bundesregierung mit der EU-Kommission auf eine Fortführung.

Den Angaben der Bundesregierung zufolge sind etwa 10.000 Anlagen betroffen. Mit Ausnahme von etwa 200 Anlagen könnten die Betreiber auch weiterhin die bisherige 40-Prozent-Umlage in

Anspruch nehmen. „Damit würde sich für 98 Prozent der Anlagen keinerlei Änderung der gesetzlichen Rahmenbedingungen ergeben“, schreibt die Bundesregierung. ◀



Ihre Energieberater in Niedersachsen:

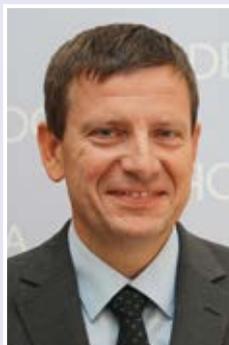
Hannover-Hildesheim (südliches Niedersachsen)



■ Heino Thomsen

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

Osnabrück-Emsland / Grafschaft Bentheim / Weser-Ems / Ostfriesland



■ Carsten Mücke

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

Lüneburg / Stade / Braunschweig /nördlicher BV Land Braunschweig-Harz



■ Torsten Merker

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

Beruflich auf dem neuesten Stand – zufrieden im Job

Wer sich weiterbildet, bleibt beruflich auf dem neuesten Stand und ist zufriedener im Job. Das ist in jedem Alter sinnvoll – zum Beispiel, wenn Arbeitnehmer nach einer längeren Phase in Teilzeit wieder voll durchstarten oder sich generell weiterentwickeln möchten.

Durch eine Weiterbildung bleiben sie auf dem Laufenden, gestalten aktiv ihre berufliche Entwicklung und eröffnen sich neue Perspektiven. Die Bildungsprämie unterstützt Erwerbstätige mit niedrigem Einkommen mit bis zu 500 Euro bei ihrer Weiterbildung. Sie lässt sich individuell nutzen und ist einfach zu beantragen.

Pro Kalenderjahr können Erwerbstätige einen Prämiegutschein erhalten, unabhängig vom Arbeitgeber und auch in der

Elternzeit. Eine Altersgrenze gibt es nicht. Den Prämiegutschein erhalten Teilnehmerinnen und Teilnehmer in einer von rund 500 Beratungsstellen in Deutschland.

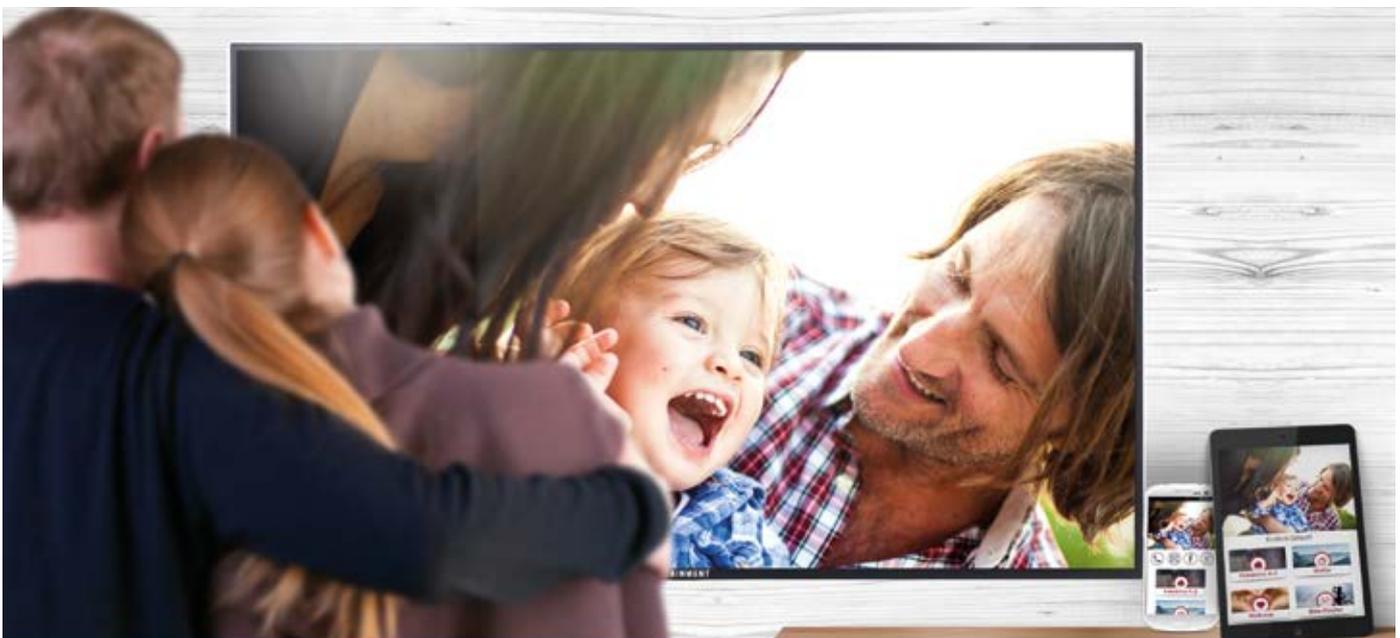


Wer sich weiterbildet, kommt weiter. Weitere Informationen unter www.bildungspraemie.info und unter der kostenfreien Hotline 0800 26 23 000.



Gut zu wissen:

Der Prämiegutschein richtet sich an Menschen, die mindestens 15 Stunden pro Woche erwerbstätig sind oder sich in Eltern- oder Pflegezeit befinden und über ein zu versteuerndes Einkommen (zvE) von maximal 20.000 Euro (als gemeinsam Veranlagte 40.000 Euro) verfügen. Das zu versteuernde Einkommen steht im Steuerbescheid. Der Betrag kann deutlich niedriger sein als das jährliche Bruttoeinkommen. ◀



DER SMART-TV FÜR DIE HOTELLERIE

Begeisterte Gäste, informierte Kunden, Entlastung für Ihr Team und Steigerung von Zusatzverkäufen. Das ist **HOTAINMENT**, das smarte Hotel-Informationssystem von goingsoft. Mit **HOTAINMENT** informieren Sie alle Gäste in Echtzeit, verkaufen gezielt Nebenleistungen und präsentieren Ihr Hotel in bestem Licht. Besuchen Sie uns in Hamburg, und erleben Sie innovative Kommunikationstechnologie für Ihr Hotel im Livebetrieb.

Sturz am Festzelt-Ausgang: Kein Schadenersatz für Gast

Die ERGO Gastro-Experten informieren: Urteile in Kürze

An Eingängen von Festzelten sind Rampen aus Riffelblech üblich. Selbst bei Regen stellen sie keine Gefahrenquelle dar, die besonders zu sichern ist. Wer darauf ausrutscht, kann daher keine Schadenersatzansprüche gegen den Festzeltbetreiber geltend machen. Dies entschied laut D.A.S. Rechtsschutz Leistungs-GmbH (D.A.S. Leistungsservice) das Oberlandesgericht Hamm (OLG Hamm, Az. 9 U 149/17).



Hintergrundinformation: Veranstaltungen mit vielen Menschen bergen immer auch Verletzungsrisiken. Daher hat der Veranstalter eine sogenannte Verkehrssicherungspflicht: Er muss dafür sorgen, dass sich die Gäste oder Festbesucher nicht verletzen. Aber auch diese Pflicht hat ihre Grenzen.

Der Fall: Ein 48-Jähriger hatte im Sommer 2015 das Festgelände einer Schützenbruderschaft besucht. Er hielt sich dabei im Festzelt eines Gastronomiebetriebes auf. Als er gegen 17:30 Uhr das Festzelt verlassen wollte, regnete es. Der Mann rutschte am Ausgang auf einer regennassen Riffelblech-Rampe aus und brach sich unter anderem einen

Knöchel. Er war der Meinung, dass die nasse, rutschige Rampe nicht als Gefahrenquelle erkennbar gewesen sei. Der Festzeltbetreiber habe seine Verkehrssicherungspflicht missachtet. Der Gast verlangte Schadenersatz sowie 6.000 Euro Schmerzensgeld.

Das Urteil: Wie schon die Vorinstanz wies auch das Oberlandesgericht Hamm die Klage ab. Das Gericht sah hier keine Verletzung der Verkehrssicherungspflicht durch den Betreiber. Nach Informationen des D.A.S. Leistungsservice erläuterte das Gericht, dass Blechplatten, die zur Erhöhung der Trittsicherheit mit einem Riffelmuster versehen sind, an vielen Stellen zum Einsatz kämen – etwa

an den Rampen von LKW oder eben auch an den Ein- und Ausgängen von Festzelten. Es sei allgemein bekannt, dass eine solche Rampe bei Regen rutschig wird. Unter diesen Umständen müsse sich der Gast vorsichtiger bewegen. Vom Veranstalter können Besucher weder Warnschilder noch andere Sicherungsmaßnahmen verlangen. Der Gast konnte somit keine Ansprüche an Schadenersatz und Schmerzensgeld geltend machen.

Die Gastro-Experten der ERGO geben gern weitere Auskünfte zur D.A.S. Rechtsschutz und den Versicherungsangeboten und -lösungen exklusiv für DEHOGA-Mitglieder. ◀

ERGO Beratung und Vertrieb AG

■ ERGO Beratung und Vertrieb AG
Stephanie Stötzner
Überseering 45, 22297 Hamburg
Tel. 040 6376-3987
ergo-gastro-experte@ergo.de
www.ergo.de/hoga

LIST
VIELFALT IM HANDEL

- Hotellerie
- Gastronomie
- Großverbraucher
- Handel

**Lebensmittel-Großhandel
Mit C+C Großmarkt**
Hannover · Goslar · Quedlinburg
Lilienthalstraße 1

seit 1830
www.list-goslar.com

*„Ihre Partner vor Ort!
... zuverlässig, kompetent, flexibel“*

GERLICHER
Öle & Fette

Beste Frittieröle

→ Jetzt bestellen
Neukundenrabatt 10 %
Kennwort: Dehoga

Neu: Entdecken Sie auch unseren GERLICHER Shop auf Amazon.de!

www.gerlicher.de
E-Mail: gerlicher.hamburg@gerlicher.de | Telefon: 0 40 /42 10 65 77 10

Nachfolger dringend gesucht:

Herausforderung Unternehmensübergabe im Gastgewerbe

Niedersachsens Gastgewerbe steht vor einem Generationenwechsel: in knapp der Hälfte der Beherbergungs- und Gastronomiebetriebe steht in den kommenden zehn Jahren eine Unternehmensübergabe an. Das geht aus der aktuellen IHKN-Saisonumfrage Niedersachsen unter gut 400 Unternehmern hervor.

„Unsere Umfrage zeigt, dass nicht alle Unternehmer im Gastgewerbe rechtzeitig auf die Übergabe vorbereitet sind“, fasst Dr. Susanne Schmitt, Hauptgeschäftsführerin der IHK Niedersachsen (IHKN), die Umfrageergebnisse zusammen. Ein Viertel der Unternehmer, die in weniger als einem Jahr ihren Betrieb abgeben wollen, haben noch keine verbindliche Nachfolgeregelung. Bei denjenigen, die in ein bis fünf Jahren eine Übergabe anstreben, sind es sogar fast zwei Drittel.

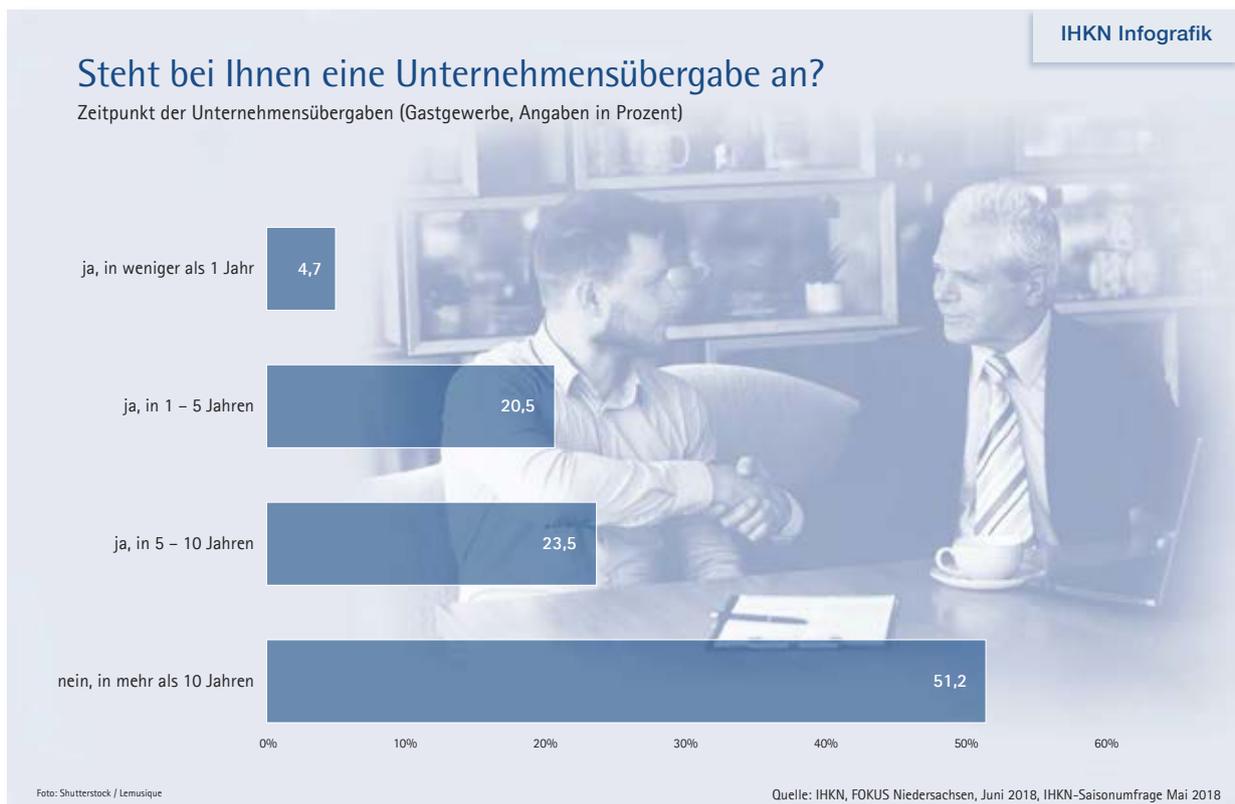
Ursachen für fehlende Nachfolger sind unter anderem die demografische Entwicklung und der Fachkräftemangel: „Immer mehr Unternehmer könnten aus Altersgründen den Betrieb abgeben. Die

jüngeren Jahrgänge, aus denen die meisten Nachfolger stammen, werden dagegen immer weniger. Zudem sehen wir einen stetig steigenden Fachkräftemangel im Gastgewerbe. Geeignete Nachfolger sind deswegen zur Mangelware geworden. Und dieser Trend wird sich weiter verschärfen“, kommentiert Schmitt weiter.

„Doch nicht nur die betroffenen Unternehmer, auch die Politik ist hier gefordert“, betont Schmitt. Damit das Unternehmertum im Gastgewerbe eine attraktive Alternative für die nachrückende Generation ist, braucht die Branche Unterstützung im Kampf gegen den Fachkräftemangel, einen konsequenten Bürokratieabbau sowie die Schaffung einer attraktiven und leistungsfähigen Infrastruktur, besonders im ländlichen Raum. „Nur wenn auch die Rahmenbedingungen stimmen, wird der Generationenwechsel im niedersächsischen Gastgewerbe gelingen. Ohne gemeinsame Anstrengungen befürchten wir eine Vielzahl von weiteren Schließungen“, fasst Schmitt zusammen. Die aktuelle Umsatzstatistik des Gastgewerbes weist im Jah-

resvergleich 2011/2016 im Gastgewerbe bei der Zahl der umsatzsteuerpflichtigen Betriebe zum Teil deutliche Rückgänge aus. Besonders deutlich sind diese im Bereich Hotels, Gasthöfe und Pensionen mit 17,5 Prozent und bei der getränkeprägten Gastronomie mit 16,5 Prozent.

„Wir appellieren an die Unternehmer, besonders frühzeitig und systematisch mit den Vorbereitungen für die Übergabe zu beginnen, um die geschaffenen Werte, Geschäftsbeziehungen, Arbeitsplätze und Know-How, ja häufig auch das Lebenswerk, nachhaltig zu sichern“, sagt Martin Exner, Sprecher Tourismus der IHKN. Doch das ist eher die Ausnahme: Nur knapp 10 Prozent der Befragten haben einen konkreten Zeitplan für die Übergabe. Das betrifft auch diejenigen, bei denen die Übergabe quasi vor der Tür steht. Dabei muss der Unternehmer nicht alles allein können, denn die IHKs bieten umfangreiche Hilfe. Es gibt Beratung, Sprechtag, Seminare sowie Nachfolgebörsen, in denen zwischen Alt-Unternehmer und potentiell Nachfolger vermittelt wird. ◀



Sparkassen-Tourismusbarometer veröffentlicht

Kostenlose Online-Vollversion erhältlich



Seit 15 Jahren ist das Sparkassen-Tourismusbarometer in Niedersachsen ein viel genutztes Nachschlagewerk sowie Ideenpool und Ratgeber für die bedeutende Tourismuswirtschaft auf der Orts-, Regions- und Landesebene. Es zeigt auf, wie sich die Betriebe und die Reisegebiete Niedersachsens im nationalen und internationalen Wettbewerb entwickeln und liefert Informationen über neue Trends und Marktentwicklungen.

Urlaub im eigenen Land boomt. Nicht nur in diesem Jahr, als noch mehr Menschen als sonst an der Küste Abkühlung suchten. Die Übernachtungszahlen in Niedersachsen stiegen im Jahr 2017 das vierte Mal in Folge um 1,7 Prozent auf 43,5 Milli-

onen, was allerdings einen Prozentpunkt unter dem Bundesdurchschnitt liegt. Vollerorts haben sich Investitionen in neue Unterkünfte und Attraktionen schon ausgezahlt.

Das Sparkassen-Tourismusbarometer bietet somit einmal mehr eine praktische Orientierungshilfe für Entscheidungen in der Branche und in der Politik. ◀

E-SERVICE

Der Jahresbericht 2018 steht erstmalig kostenlos als Online-Vollversion zum Download bereit unter <https://www.svn.de/sparkassen/tourismusbarometer.html>

Das neue Rabattsystem der BGN

Beitragsausgleichsverfahren wird eingeführt

Berufsgenossenschaften können Zuschläge erheben oder Nachlässe auf den Beitrag gewähren. Bei der BGN gibt es derzeit unterschiedliche Systeme, ein Überbleibsel aus der Fusion. Das ändert sich nun: Mit dem neuen Gefahrtarif und der gemeinsamen Umlage werden die Systeme von Nachlässen und Zuschlägen einheitlich und modern gestaltet – mit einem so genannten „Beitragsausgleichsverfahren“:

In den Grundzügen funktioniert das neue Rabattsystem ähnlich der KFZ-Versicherung: Je länger unfallfrei gefahren wird, desto höher der Schadensfreiheitsrabbatt – und desto niedriger der Beitrag. Wer aber besonders viele Unfälle verschuldet hat, wird wieder heruntergestuft, muss mehr zahlen und sich in den darauffolgenden Jahren wieder nach oben arbeiten.

Die BGN berücksichtigt künftig meldepflichtige und nicht meldepflichtige Unfälle, Betriebswegunfälle, jedoch keine Berufskrankheiten. Bewertet werden die Kosten und die Schwere der Unfälle über

einen Zeitraum von zwei Jahren. Dazu gibt es ein Punktesystem. Dabei gilt: Je teurer und schwerer ein Unfall, desto höher die Punktzahl. Aus den Punkten errechnet sich die sogenannte Eigenbelastung. Diese wird mit der durchschnittlichen Belastung aller Unternehmen der Gefahrtarifstelle verglichen. Liegt man um über 20 Prozent unter dem Durchschnitt, erhält man 3 Prozent Nachlass. Liegt man um mehr als 20 Prozent darüber, wird ein Zuschlag von 3 Prozent fällig. Es gibt elf Schadensklassen im 3-Prozent-Abstand. Sowohl Zuschlag als auch Bonus können somit höchstens 15 Prozent betragen.

Für die Einführungsphase gilt: Der maximal erreichbare Bonus beträgt 6 Prozent, der Zuschlag ist auf 3 Prozent im ersten Jahr begrenzt. Das Verfahren wirkt sich erstmalig bei der Beitragsberechnung für 2019 aus.

Das ist gerecht, denn Unternehmen, die viele oder sehr schwere Unfälle haben, müssen mit einem höheren Beitrag rechnen, während Firmen, die wenige oder nur leichte Unfälle haben, mit einem

Nachlass belohnt werden. Damit wird ein finanzieller Anreiz geschaffen, Arbeitsunfälle zu verhindern. Prävention zahlt sich aus. Auch finanziell. ◀

INFO-SERVICE

Weitere Informationen unter www.bgn.de/446 oder per Telefon unter 0621/4456-1581.

Damit Ihre Zukunft nicht auf Messers Schneide steht.

Der ERGO Unfallschutz – unsere Antwort auf die Frage „Was passiert danach?“

Ein Unfall kann schneller kommen als erwartet – und mit ihm große finanzielle und körperliche Schwierigkeiten. „Hinfallen. Aufstehen. Weitermachen.“ – Sichern Sie sich und Ihre Familie mit dem ERGO Unfallschutz ab. Über den ERGO Unfallschutz und die besonderen Leistungen für Selbstständige informieren wir Sie gern!

Möchten Sie mehr erfahren? Sprechen Sie mit uns:

ERGO Beratung und Vertrieb AG
Stephanie Stötzner, Überseering 45, 22297 Hamburg
Tel 040 6376-3987, ergo-gastro-experte@ergo.de

Weitere Infos finden Sie auf www.ergo.de/hoga

ERGO

Versichern heißt verstehen.





Praxisnahe Tipps und Lösungen beim DSGVO-Seminar

Der Kreisverband Northeim hat am 10. September zu einem Seminar zur Umsetzung der Datenschutzgrundverordnung eingeladen. Die teilnehmenden Mitglieder konnten hier praxisnahe Tipps und Lösungen zur Umsetzung für ihre Betriebe mitnehmen.

„Das sind wieder bürokratische Auflagen, die wir erfüllen müssen, ohne dass es uns in unseren Betrieben weiterbringt!“, so einer der Teilnehmer. Trotzdem sind alle aufgefordert, die Verordnung umzusetzen. „Diese Verordnung ist wie ein Gesetz. Wenn man sich nicht darum kümmert, ist das bußgeldbewehrt“, so der Referent Markus Michels von Creazwo. Um den Mitgliedern Hilfestellung zu geben, hatte Michels viele Tipps und Lösungen mitgebracht. Zunächst ging es darum, welche Personengruppen betroffen sind, welche Daten im Betrieb vorhanden sind und wie eine Dokumentation erstellt werden kann, um nach außen darzustellen, wie im Betrieb verantwortungsvoll mit diesen Daten umgegangen wird.

Wichtig dabei ist, dass man von vornherein die Mitarbeiter einbindet. Die Mitarbeiter müssen nicht nur geschult werden, sondern man erhält von ihnen auch viele Informationen, an welchen Stellen zum Beispiel Daten gesammelt werden, wie diese verarbeitet werden und welche technischen Lösungen es geben könnte.

Markus Michels führte die Teilnehmer in 12 Schritten durch die DSGVO. Vorteil

dieser 12 Schritte-Dokumentation ist, dass die zusammengehörigen Inhalte sowohl in der Präsentation als auch in der Übersicht und den dazugehörigen Checklisten und Links mit einem Farbcode versehen sind. So können die Teilnehmer diese ihrem Ordner konkret zuordnen und wissen gleich, bei welchem Thema eventuell noch Handlungsbedarf besteht.

Zunächst wies Markus Michels darauf hin, dass das Projekt „Datenschutz“ im Unternehmen gestartet und geprüft werden muss, ob ein Datenschutzbeauftragter überhaupt benötigt wird. Glücklicherweise konnten alle Teilnehmer feststellen,



dass sie lediglich einen Datenschutzverantwortlichen im Betrieb benötigen, waren sich aber darüber einig, dass dieses Thema so komplex ist, dass es vielleicht doch sinnvoll erscheint, einen externen Datenschutzbeauftragten für den Einstieg und die erste Umsetzung zu beauftragen. Anschließend wies Herr Michels auf die wichtigsten Begriffe des Datenschutzes hin, wie die Verarbeitungstätigkeiten erfasst und dokumentiert werden können und wie die Regeln der Auftragsbearbei-

tung mit externen Dienstleistern aussehen. Auch ein Plan für den Ernstfall muss erstellt werden, ebenso ein Zeitplan für die Evaluierung der Datenschutzfolgeabschätzung.

Ab Januar 2019 wird die Datenschutzgrundverordnung durch die E-Privacy-Verordnung ergänzt werden. Diese konkretisiert alle Datenverläufe im Internet (beispielsweise Cookies). Da die Inhalte im Großen und Ganzen schon bekannt sind, ist man gut gerüstet, wenn man sich bis zum Jahresbeginn darauf eingestellt hat.

Zu Schluss erklärte Herr Michels noch einmal die wichtigsten Punkte, die sofort umgesetzt werden müssen wie zum Beispiel die DSGVO-konforme Internetseite, das Löschen nicht mehr benötigter Daten nicht nur im Programm, sondern auch in allen Backup-Programmen und dass Daten auf Papier per Schredder vernichtet werden müssen. Hier wird vorgeschrieben, in welcher

Form ein Schreddern erfolgen muss. „Ein Datenschutzhinweis auf der Internetseite ist unabdingbar“, so Markus Michels. „Achten Sie bei Mehrsprachigkeit der Website darauf, dass auch die Datenschutzerklärung mehrsprachig sein muss“. Abschließend bedankte sich Geschäftsführerin Renate Mitulla bei Herrn Michels für das sehr interessante und lösungsorientierte Seminar. Herr Michels wies noch einmal darauf hin, dass er für die Teilnehmer bei Rückfragen gerne zur Verfügung steht. ◀

Rosen und Rüben

Entwicklung des Kulturtourismus in der Region Hildesheim

Die Entwicklung des Kulturtourismus in der Region Hildesheim hat sich das Netzwerk Kultur & Heimat auf die Fahnen geschrieben. Die Gastronomie als Gastgeber vor Ort ist zum Mitmachen eingeladen. Bei einem Treffen im Kreishaus haben der DEHOGA-Kreisvorsitzende Alfred Diedrich und Schatzmeister Karsten Schiller signalisiert, bei den Mitgliedern für die Zusammenarbeit mit dem Netzwerk zu werben.

Das Hildesheimer Land hat ein gewaltiges Kulturpotenzial. Das soll sichtbarer und im Tourismusbereich nutzbar gemacht werden. „Eine Chance für die heimische Gastronomie“, ist Alfred Diedrich überzeugt. Im Auftrag des Landkreises Hildesheim will das Netzwerk Kultur & Heimat das bereits bestehende Label Rosen & Rüben zu einer Kulturtourismus-Marke für die Region Hildesheim weiterentwickeln. Ziel ist es, ein regional besonderes, atmosphärisch dichtes und gut vernetztes Programmangebot zu schaffen nach dem Motto Qualität vor Quantität.

Hierzu hat das Netzwerk gemeinsam mit Partnern Qualitätskriterien entwickelt. Und hier setzt die Zusammenarbeit mit dem DEHOGA an. Gemeinsam soll eine regionale Qualitätsklassifizierung erarbeitet und in der Region Hildesheim eingeführt werden.

Künftig soll in der Gastronomie mit

Rüben für regionale Speisen und Produkte und mit Rosen für Ambiente und Gastlichkeit ausgezeichnet werden. Rüben und Rosen sind feste Bestandteile der Kulturlandschaft in der Region Hildesheim. In den nächsten Monaten werden Sabine Zimmermann und Stefan Köneke vom Projektteam konkrete Gespräche mit den Verantwortlichen des DEHOGA führen. Mitgliedern, die sich einen ersten Eindruck zu Rosen & Rüben verschaffen möchten, wird das Programmheft zur „Kulturzeit im Hildesheimer Land (www.rosenundrueben.de) empfohlen.

Kriterien für die Auszeichnung mit einer Rübe könnten beispielsweise sein: regionale Rezepte mit vorwiegend regionalen Zutaten, Infos und Geschichte dazu z.B. über Rezept und Traditionen, Herkunftsnachweis der Zutaten, Präsentation, Geschmack. Persönliche Ansprache, Kommunikationsmöglichkeit, originelles Ambiente mit regionalen Bezügen, Familienfreundlichkeit, Hundefreundlichkeit, Übernachtungsmöglichkeit, Fahrradfreundlichkeit (E-Bike), Infos über



Der Kulturtourismus in Hildesheim soll auch durch die Auszeichnung des Gastgewerbes mit Rosen und Rüben gestärkt werden.

Region und Kultur kommen als Kriterien für die Auszeichnung mit einer Rose in Betracht.

Ideen und Anregungen können DEHOGA-Mitglieder direkt beim Verein Netzwerk Kultur & Heimat, Bischof-Janssen-Straße 31 (Kreishaus), 31134 Hildesheim, Telefon 05121-3096014 oder per E-Mail unter info@netzwerk-kultur-heimat.de loswerden. Das Projekt Rosen & Rüben wird in diesem Jahr gefördert vom Landkreis Hildesheim, der Stiftung Niedersachsen, dem Landschaftsverband Hildesheim e.V. und der Friedrich Weinlagen Stiftung. ◀

Hildesheim-Land: Termine 2019

Kulturnetzwerk „Rosen und Rüben“ vorgestellt

Am 8. Oktober 2018 traf sich der Vorstand des DEHOGA-Kreisverbandes Hildesheim-Land, um die weiteren Aktivitäten des Kreisverbandes zu besprechen. Wichtig war, die nächsten Termine festzulegen, damit der Kollegenaustausch auch vorangetrieben werden kann.

So wird der regelmäßige Stammtisch genauso fortgesetzt werden wie weitere Aktivitäten zum Kennenlernen und

Netzwerken. Die nächste Jahreshauptversammlung wird am Montag, 11. März 2019 beim Kollegen Chojnowski in der Grünen Aue stattfinden. Hier hofft der Vorstand aufgrund der wichtigen zu diskutierenden Themen auf eine hohe Teilnehmerzahl.

Für die Vorstellung des Kulturnetzwerkes „Rosen und Rüben“ konnte der Vorstand Frau Einfeld und Herrn Köneke begrüßen, die die Vermarktung des kultu-

rellen Angebots der Region nunmehr um das Gastgewerbe erweitern möchten. Da sich der Einzugsbereich der Gäste für die Veranstaltungen in der Region vergrößert hat, werden sowohl Hoteliers als auch Gastronomen gesucht, die sich mit der Region identifizieren, regionale Produkte verwenden sowie Angebote haben, die Interesse wecken. Traditionsbetriebe sind dabei genauso willkommen wie moderne und innovative Betriebe. ◀



Nachwuchssorgen? Nicht im Strandhotel Duhnen!

Der Gast steht im Mittelpunkt, der Mitarbeiter aber genauso!

Am 1. August war es wieder soweit – Annette und Kristian Kamp begrüßten gemeinsam mit ihren Abteilungsleitern ihre zehn neuen Schützlinge, die unter anderem mit einer Cuxliner-Tour durch Cuxhaven erlebnisreich in ihren ersten Tag starteten. Damit konnten auch in diesem Jahr wieder alle freien Ausbildungsplätze erfolgreich besetzt werden. Mit ihren derzeit 32 Auszubildenden gehört das First-Class-Ferien- & Wellnesshotel zu einem der größten Ausbildungsbetriebe im nördlichen Niedersachsen.

Auf der Suche nach neuen Mitarbeitern und Auszubildenden geht das Strandhotel Duhnen deshalb schon längst einen Schritt weiter – mit Erfolg! Das sogenannte „5+1 Konzept“ trägt Früchte und zeigt einmal mehr, dass sich die intensiven Bemühungen der letzten Jahre gelohnt haben.

Die fünf Säulen Bildung, Digitalität, Mobilität, Fitness und Lebensqualität werden durch das selbstentwickelte Belohnungssystem „my points“ ergänzt, welches die freiwillig teilnehmenden Mitarbeiter und Auszubildenden leistungs- bzw. engagementbezogene Punkte erwirtschaften lässt, die als zusätzliches Entgelt ausbezahlt werden. „Es ist wichtig, stets am Puls der Zeit zu sein und innovativ zu denken, um für die Gäste, aber gleichermaßen auch für die Mitarbeiter und Partner attraktiv zu sein und zu bleiben“, so Hotelier Kristian Kamp.

Durch „my points“ wird jeder Mitarbeiter und Auszubildende ganz im Sinne der ursprünglichen Idee zum Mit-Unternehmer, indem er sich in vielfältiger Weise, unter anderem durch das „KVP-Labor“ in viele Prozesse des Unternehmens einbringen kann. Durch die digitale Jobbörse werden alle vakanten Stellen veröffentlicht, wodurch Vorschläge zur Neubesetzung eingereicht werden können, die bei erfolgreich absolvierter Probezeit monetär belohnt werden. Die über vier Monate ent-

wickelte ganzheitliche Urlaubsverwaltung mit integriertem Urlaubs-Countdown befindet sich gerade in der Testphase und wird zeitnah in die Unternehmensstruktur integriert. „Ein entscheidender Vorteil der Eigenentwicklung ist, dass wir alle Module nach unseren individuellen Bedürfnissen programmieren lassen können, wodurch wir auf immer weniger In-sellösungen angewiesen sind“, sagt Chef-Entwickler Peter Kohlen.

Mit der bevorstehenden Metropolen-Tour gen München wartet bereits das nächste Highlight auf die Auszubildenden, das neben der jährlichen Weinfahrt in die deutschen Weingebiete eine weitere feste Größe im attraktiven Schulungsangebot des Strandhotels ist. ◀

Mit 32 Auszubildenden gehört das Strandhotel Duhnen zu einem der größten Ausbildungsbetriebe im nördlichen Niedersachsen.



Mehr als rote Autos und Blaulicht

Ein Blick hinter die Kulissen der Feuerwehr-Technischen Zentrale



Der Besuch der Feuerwehr-Technischen Zentrale in Zeven war der Höhepunkt der Delegiertenversammlung.



Eindrucksvoll demonstrierten zwei junge Feuerwehrleute die Arbeit mit Atemschutzausrüstung.

Neben vier normalen Delegiertentagungen lädt der DEHOGA-Bezirksverband Stade einmal jährlich zu einer Delegiertentagung der besonderen Art ein. Am 19. September 2018 war es wieder soweit. 30 Teilnehmer trafen sich in der historischen Eitzer Mühle bei Selsingen zum Frühstück. Die Mühle wurde 1220 erstmals urkundlich erwähnt. Anfang der 1990er Jahre wurde sie restauriert und zunächst als Landfrauen-Café genutzt. Seit 2017 wird das Oste-Café vom Landgasthof Martin aus Selsingen geführt.

Nach dem leckeren Frühstücks-Bufferet führen die Delegierten zum Gasthof Zur Linde in Brauel und hielten dort ihre Tagung ab. Auf der Tagung ehrte der 1. Vorsitzende Olaf Wurm die Geschäftsführerin Nathalie Rübsteck für ihre zehnjährige Mitarbeit im DEHOGA-Bezirksverband Stade.

Die Begleitpersonen besichtigten den Geflügelhof Brandt in Godenstedt. Zum gemeinsamen Mittagessen traf man sich später im Gasthof Zur Linde, in dem das Wirtspaar Anke und Stefan Viebrock ein tolles Essen präsentierte.

Nach dem Essen stand die Fahrt zur Feuerwehr-Technischen Zentrale in Zeven an. Kollege Holger Gehrman vom Selsinger Hof, selbst Mitglied der Freiwilligen Feuerwehr Selsingen, präsentierte zunächst Zahlen zu den einigen Feuerwehren im Bereich des Bezirks Stade.

Die Feuerbekämpfung macht ca. 25 Prozent der Einsätze aus, der Rest sind Rettungseinsätze jeder Art. Anschließend zeigten zwei junge Feuerwehrleute mit Atemschutanzug auf der Atemschutzübungsstrecke die Prüfung, die jeder Feuerwehrmann mit Erfolg bestehen muss, um auch weiterhin im Ernstfall im Atemschutanzug eingesetzt werden zu können. In der angrenzenden Werkstatt werden die Kleidung und Geräte nach jedem Einsatz gereinigt, überprüft und wieder bereitgestellt. Die Werkstatt übernimmt für den Landkreis Rotenburg die turnusmäßige Überprüfung der Einsatzgeräte. Ein Schadstoffmesswagen steht der Feuerwehr Zeven auch zur Verfügung. In der abschließend besichtigten Notrufzentrale arbeitet ein Mitarbeiter, der mit einer Simulation den Eingang einer Meldung mit standardisierten Abfragen zur Unfallmeldung und die dann initiierten Rettungsmaßnahmen vorstellte.

Geschäftsführerin Nathalie Rübsteck wurde vom Vorsitzenden Olaf Wurm geehrt.

Der DEHOGA-Bezirksverband Stade bedankt sich bei Holger Gehrman und seinen Kollegen in der Feuerwehr-Technischen Zentrale in Zeven für die Darstellung der wichtigen Aufgaben hinter den roten Autos mit Blaulicht. Der Bus brachte die Teilnehmer zurück zur Eitzer Mühle, wo mit einem leckeren Grillbuffet ein toller Tag in geselliger Runde zu Ende ging. ◀



Die Kühe fahren Karussell

Gastwirte erstaunt über High-Tech auf dem Bauernhof

Gut besucht war das Sommerfest des DEHOGA-Kreisverbandes Stade.

Der Einladung des DEHOGA-Kreisverbandes Stade zum Sommerfest in die Niedersachsenschänke in Fredenbeck, waren 50 Mitglieder gefolgt. Die Organisatoren hatten ein interessantes Programm angeboten.

Die Landschaft im Gebiet des Kreisverbandes Stade zwischen Elbe und Oste ist geprägt von Marsch, Moor und Geest. Jede dieser Gegenden hat ihren besonderen Reiz, und deshalb finden die Aktivitäten des Kreisverbandes Stade im stetigen Wechsel zwischen diesen Regionen statt. In diesem Jahr war die Geest wieder dran.

Um 14.30 Uhr begann das Zusammensein mit Kaffee und Eistorte. Wegen der großen Teilnehmerzahl wurde die Gruppe aufgeteilt. Eine Gruppe begann mit dem Bogenschießen, die andere Gruppe marschierte mit Bollerwagen (voll mit Erfrischungen wegen der hohen Temperaturen!) zum Bauernhof der Familie Alpers. Der Juniorchef Christian Brinkmann führte die Gruppe über den Hof und schilderte anschaulich, wie sich die Arbeit auf dem Bauernhof in den letzten zehn Jahren entscheidend verändert hat.

Digitalisierung ist das aktuelle Schlagwort, auch auf dem Bauernhof heißt es längst Landwirtschaft 2.0. In der voll-elektronischen Melkanlage fahren die Kühe Karussell. Anders als bei üblichen Melkanlagen stehen hier die zwei Melker außen und die Kühe fahren auf dem Karussell an den Melkern vorbei. 44 Kühe



haben gleichzeitig Platz auf dem Karussell und so können 500 Kühe in zwei Stunden gemolken werden. Den Zugang und Abgang des Karussells finden die Kühe allein. In der Melkanlage sind die Kühe mit einem Computerprogramm verbunden, dass die Milchleistung und viele andere Daten der Tiere erfasst und somit eine gezielte Behandlung / Betreuung der Tiere ermöglicht. Im Durchschnitt gibt jede Kuh 30 Liter pro Tag.

Der sportliche Ausgleich erfolgte nach der Rückkehr in die Niedersachsenschänke mit einem Bogenschießen. Vier Mitglieder des Sportvereins Fredenbeck zeigten den Teilnehmern den Umgang mit Pfeil und Boden. Das Motto beim Schießen hieß: Robin Hood als Vorbild im Kampf gegen Verordnungen und Bürokratie. Schon nach den ersten Probeschüssen waren erste Erfolge zu sehen und es wurde ins „Schwarze“ getroffen (das Zentrum

auf der Bogenscheibe ist aber gelb!).

Beim anschließenden Grillbuffet war für jeden etwas Leckeres dabei. Die Sonnenschirme vom Nachmittag dienten am frühen Abend als Regenschirm für den Grill. Der mehrmalige Gang zum Buffet war erwünscht und wurde von den Teilnehmern gern angenommen.

Üblicherweise werden die Erstanmelder zum Sommerfest geehrt und mit kleinen Preisen bedacht. Der 1. Vorsitzende Lutz Feldtmann stellte aber fest, dass einige Mitglieder sich schon weit vor der Einladung angemeldet hätten. Die Schnellsten in diesem Jahr waren Ingrid und Heinrich Offe aus Dornbusch.

Mit kurzweiligem Klönschnack und Erfahrungsaustausch ging ein gelungenes Sommerfest des DEHOGA-Kreisverbandes zu Ende. ◀



Landwirtschaft 2.0: 44 Kühe werden im Melkkarussell in einem Rutsch gemolken.



Beim Bogenschießen waren Konzentration und Zielgenauigkeit gefragt.



BEZIRKSVERBAND OSNABRÜCK-
EMSLAND/GRAFSCHAFT BENTHEIM

GF Dipl.-Kfm. Dieter M. F. Westerkamp
Weberstr. 111 | 49084 Osnabrück
Tel. 0541 7 39 21 | 0541 70 87 77
Email: dieter.westerkamp@t-online.de

Jungen Leuten ein gutes Angebot machen

Erfolgreiche Präsentation bei Ausbildungsplatzbörse: Über 2500 Interessenten

„Wir haben viele Gespräche mit jungen Interessenten geführt und konnten dabei positiv auf unsere Branche aufmerksam machen“. Die 2. Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbands Aschendorf/Hümmling/Papenburg, Dagmar Kuhr, zeigte sich zufrieden mit der erneuten Teilnahme des Kreisverbands an der Ausbildungsplatzbörse der Berufsbildenden Schulen im Landkreis Emsland.

Zum Erfolg habe vor allem die Beteiligung von zwei Auszubildenden beigetragen, die aus erster Hand über die Chancen und Vorteile einer Ausbildung in im Gastgewerbe berichten konnten. Viele Besucher nutzten die Chance zu einem Gespräch unter Gleichaltrigen und ohne den Chef in der Nähe.

Mit mehr als 2.500 Schülern war die jüngste Ausbildungsplatzbörse in Papenburg noch besser besucht als in den Jahren zuvor. Mit dem eigenen Info-Stand habe der Kreisverband die Gelegenheit genutzt, die breit gefächerten Ausbildungs- und Arbeitsmöglichkeiten in Hotels und Restaurants vorzustellen. „Wir haben in vielen persönlichen Gesprächen festgestellt, dass durchaus Interesse bei jungen Leuten besteht. Zugleich wurde dabei aber auch klar, dass Vorbehalte weit verbreitet sind“, berichtete Dagmar Kuhr. „Alles in allem war das Ganze ein Erfolg und sollte von uns weiter als Info-Plattform genutzt werden“. In einigen Fällen habe es während der Börse sogar schon konkrete Nachfragen nach einem Ausbildungsplatz gegeben – inklusive der Vermittlung entsprechender Kontakte.

Die Werbung um motivierten und talentierten Nachwuchs wird auch nach Einschätzung des Kreisvorsitzender Georg Niemeyer in Zukunft zunehmende Bedeutung für die Gastro-Branche haben. „In vielen Betrieben herrscht akuter Fachkräftemangel. Die Mitarbeiter sind vielerorts am Limit“. Helfen könne hier mittel- und langfristig nur, wenn sich künftig mehr

junge Menschen für eine Ausbildung im Gastgewerbe entscheiden. Georg Niemeyer dankte Dagmar Kuhr und ihren beiden jungen Mitstreitern im Namen des Berufsverbands für die „hervorragende Präsentation unserer Branche“.

Um den dringend benötigten Nachwuchs gewinnen und dann auch im Beruf halten zu können, müsse die Branche auch vermehrt an sich selbst arbeiten, betont Dagmar Kuhr: „Wir stehen in Konkurrenz zu anderen Branchen, die ihren Mitarbeitern zum Teil mehr bezahlen und attraktivere Arbeitszeiten bieten können“. Schwarze Schafe, die für ein schlechtes Image sorgen, seien dafür „absolut kontraproduktiv“.

Das Gastgewerbe müsse künftig auch mit neuen innovativen Ideen für sich werben und sich zudem darüber im Klaren sein, dass man „den jungen Leuten ein möglichst attraktives Ausbildungsangebot machen muss, damit sie sich für uns entscheiden“. Genau das werde natürlich auch Geld kosten, das letztlich über höhere Preise in Restaurants und Hotels erlöst werden müsse.

Dabei müsse man den Gästen klar machen, dass Qualität auch im Gastgewerbe seinen Preis habe. Ansonsten werde sich der bereits bestehende Trend verfestigen, dass viele Veranstaltungen und Feierlichkeiten aufgrund von Personalmangel nicht mehr in der gewünschten Lokalität stattfinden können. ◀

Die 2. Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbands Aschendorf/Hümmling/Papenburg, Dagmar Kuhr, präsentierte das Gastgewerbe auf der Ausbildungsplatzbörse der Berufsbildenden Schulen Emsland zusammen mit den Auszubildenden Marvin und Vanessa Prins.



Überbordende Bürokratie belastet unsere Branche

Interview mit dem Osnabrücker Bezirksvorsitzenden Hans Klute

Landesverbandstag in Osnabrück mit großer Themenvielfalt – Osnabrücker Hotels müssen mit verschärftem Konkurrenzdruck rechnen – „Wettbewerb ist gut, wenn er Sinn macht“

Der Landesverbandstag des DEHOGA-Niedersachsen findet vom 4. bis zum 6. November in Osnabrück statt. Der ausrichtende Kreisverband Stadt und Landkreis Osnabrück freut sich auf rund 200 Delegierte, die in der OsnabrückHalle über aktuelle Fragen und die Zukunft der Gastro-Branche diskutieren werden. Der Vorsitzende des Bezirksverbands Osnabrück/Emsland-Grafschaft Bentheim, Hans Klute, geht in dem folgenden Interview auf einige Themen ein, die für den Landesverband und die Region Osnabrück wichtig sind:

Was erwartet die Gäste auf dem DEHOGA-Verbandstag in Osnabrück?

Der Landesverbandstag ist die größte Veranstaltung des DEHOGA Niedersachsen mit der stärksten Außenwirkung. Dabei wird stets ein großer Themenkatalog abgearbeitet, und es erfolgen auch personelle Weichenstellungen. Der Landesverbandstag findet in jedem Jahr in einem anderen Bezirksverband statt und wird von dem vor Ort verantwortlichen Kreisverband ausgerichtet. In diesem Jahr geht es am 4. November mit einem Begrüßungsabend in einer Osnabrücker Traditionsgaststätte los. Die eigentliche Tagung erfolgt dann am 5. und 6. November in der OsnabrückHalle, wo am Montag Abend auch der traditionelle Ball der Gastronomie ausgerichtet wird.

Was werden Highlights sein?

Wir haben für diesen Landesverbandstag die Überschrift „green meeting“ gewählt. Das bedeutet zum Beispiel, dass alle Veranstaltungsorte zentral liegen und vom Hauptbahnhof sowie den jeweiligen Hotels aus fußläufig zu erreichen sind. Bei den Mahlzeiten setzen wir größtenteils auf regionale und ökologische Produkte. Abgesehen von dem umfangreichen in-

haltlichen Teil der Tagung soll der Spaßfaktor nicht zu kurz kommen. Beim Ball der Gastronomie wird es natürlich eine Live-Band geben, die zum Tanzen anregt. Die Berufskollegen können also wieder einmal zeigen, dass sie sich nicht nur für ihre Berufsstand engagieren, sondern auch fröhlich zusammen feiern können.



Das Thema Hotels ist gerade in Osnabrück derzeit in der Diskussion. Wie ist die aktuelle Entwicklung?

In der Stadt Osnabrück gibt es seit einigen Jahren einen regelrechten Neubauboom bei den Hotels. In der Nähe des Bahnhofs sind ein Ibis Budget und ein B&B mit zusammen rund 240 Zimmer seit rund zwei Jahren am Markt. Zudem wird dort im kommenden Frühjahr ein 4-Sterne Holiday In mit 158 Zimmern inklusive einer benachbarten Veranstaltungshalle für bis zu 500 Personen eröffnet. Zusammen genommen entsteht in Osnabrück allein dadurch ein zusätzliches Übernachtungsangebot von 600 bis 800 Betten. Darüber hinaus sind in zentraler Lage direkt auf dem Osnabrücker Neumarkt zwei neue Hotels mit zusammen knapp 200 Zimmern projektiert. Nur wenige hundert Meter entfernt gibt es Pläne eines Investors, ein zuvor als Leffers-Kaufhaus genutztes Gebäude zu einem Hotel umzubauen. Zudem gibt es offenbar zwei bis drei weitere Hotelketten, die an dem Standort Osnabrück interessiert sind.

Welche Folgen erwarten Sie?

Grundsätzlich ist Wettbewerb immer gut, wenn er Sinn macht. Ein ruinöser Wettbewerb mit stark sinkenden Margen wird keinem der Beteiligten guttun. Sicher ist, dass die Entwicklung angesichts der engen Verzahnung von Stadt und Landkreis Osnabrück vor allem Auswirkungen für viele Betriebe im Landkreis Osnabrück haben wird. Denn die Stadt Osnabrück allein wird die zusätzlichen Zimmer aus eigener Kraft nicht belegen können. Das bedeutet, dass es zu einem Verdrängungswettbewerb kommen kann, als dessen Folge dem Landkreis Gäste verloren gehen. Mit der Wucht dieser Entwicklung hatte wohl niemand gerechnet. Das Ganze hat den Osnabrücker Tourismusverband dazu veranlasst, einen Hotel-Masterplan erstellen zu lassen, um mittels einer unabhängigen Studie den Bedarf für Osnabrück und die Region zu ermitteln. Davon unabhängig ist absehbar, dass einige kleinere und mittlere Hotels im Landkreis Osnabrück wegbrechen werden, wofür es aber auch andere Gründe gibt als den verschärften Wettbewerbsdruck. Auf der anderen Seite müssen wir zur Kenntnis nehmen, dass die in unserer Region stark mittelständisch geprägte Wirtschaft ein großes Interesse an gut ausgestatteten Hotels in zentraler Lage hat.

Wie schätzen Sie die Entwicklung als erfahrener Fachmann ein?

Eines sollte man bei diesem Thema nicht vergessen: Ein schönes Hotel kann jeder bauen. Für den Betrieb braucht man dann allerdings gutes Fachpersonal und einen qualifizierten Inhaber oder Pächter, der sich mit den Wünschen der Gäste auskennt. Hier haben wir große Sorgen, dass es zu einer Kannibalisierung bei der Rekrutierung des Personals kommt. Schon jetzt weiß niemand, wie der Personalbedarf gedeckt werden kann. Dieses Problem wird sich mit dem weiteren Hotelzuwachs weiter verschärfen.

Ist das Thema Fachkräftemangel auch auf Landesebene das Thema Nummer 1 der Branche?

Es ist ein, aber längst nicht das einzige wichtige Thema. Große Sorgen macht uns auch die immer weiter überbordende Bürokratie. Dieses Problem wird vor allem von vielen Familienbetrieben, die in der Gastronomie oder der Hotellerie ihre Türen schließen, als der entscheidende Grund für die Betriebsaufgabe genannt.

Die Betriebe fühlen sich einfach überfordert von den zahlreichen Dokumentations- und Kontrollpflichten, die jedes Jahr mehr werden. Wer 100 Prozent dafür gibt, dass der Betrieb läuft, kann auf Dauer nicht noch einmal 20 und mehr Prozent der Arbeitszeit für bürokratische Pflichten draufsatteln.

Viele Inhaber empfehlen ihren Kindern dann, beruflich auf keinen Fall in das Gastgewerbe zu gehen. Das ist eine sehr

bedauerliche Entwicklung, die wir nicht einfach hinnehmen. Vielmehr setzt sich der Landesverband auf allen Ebenen für Entlastungen ein und wirbt mit mehreren Projekten um ein gutes Image und Nachwuchs für unseren schönen Beruf. Wir sehen hier auch schon gute Erfolge. Wir müssen diesen Weg aber entschlossen weitergehen, weil uns ansonsten irgendwann die Menschen fehlen, die wir im Gastgewerbe für einen gut funktionierenden Tourismus brauchen. ◀

Spitzenköchen über die Schulter geschaut

Hamburg-Fahrt des Kreisverbands Bersenbrück: „Ein richtig schönes Erlebnis“

„Wir hatten zahlreiche interessante Erlebnisse in einer tollen Stadt und dann auch noch Super-Wetter mit reichlich Sonnenschein“. Die Vorsitzenden Gudrun Dückinghaus und Andreas Reinermann zählten zu der bestens aufgelegten Reisegruppe des DEHOGA-Kreisverbands Bersenbrück, die an zwei Tagen die kulinarischen und touristischen Highlights der Hafen-Metropole Hamburg erlebten.

Die Reisegruppe hatte unter anderem die Möglichkeit, internationalen Spitzenköchen über die Schulter zu schauen und sich in weltweit geschätzten 5-Sterne-Hotels über die neuesten Gäste-Trends zu informieren.

Am ersten Tag stand neben einer Info-Reise durch verschiedene Hamburger Gastro- und Hotelbetriebe die Besichtigung touristischer Sehenswürdigkeiten im Fokus. Besonders beeindruckend war dabei ein Rundblick über die Stadt von der 22. Etage der Tanzenden Türme und eine Besichtigung der neu gebauten Elbphilharmonie. Am zweiten Tag stand der Spaßfaktor im Vordergrund. Zu den besonders schönen Erlebnissen zählte dabei eine Hafenrundfahrt, bei der es Traditionsssegler und dicke Weltmeer-Pötte aus nächster Nähe zu sehen gab.

Die von Grimm Consulting organisierte Trend-Tour nach Hamburg war ein

voller Erfolg. „Das Ganze war ein richtig schönes Erlebnis und hat uns auch für den eigenen Betrieb viele wertvolle neue Eindrücke gebracht“, betonen die beiden Vorsitzenden des Kreisverbands Bersenbrück. Zwar könne man nicht alle Innovationen aus der Millionenstadt Hamburg Eins zu Eins in den eher ländlich geprägten Gaststätten und Hotels des Kreisverbands Bersenbrück übernehmen. „Wir sind uns aber sicher, dass die eine oder andere Idee aufgegriffen wird und ein Gewinn für die Betriebe und ihre Gäste sein wird.“ ◀

Gute Stimmung herrschte auf der Hamburg-Fahrt des Kreisverbands Bersenbrück.

Foto: Reinermann



Schön und erfolgreich

Landesgartenschau in Bad Iburg: Erhoffte Gästezahl mit 580.000 Besuchern übertroffen

25 Grad, blauer Himmel und reichlich Sonnenschein: Das Abschlusswochenende passte Mitte Oktober bestens zu der insgesamt sehr guten Bilanz der Landesgartenschau in Bad Iburg. Mit mehr als 580.000 Besuchern wurde die angepeilte Zahl von einer halben Million deutlich übertroffen. Auch die Reaktionen der Gäste und die Berichterstattung in den Medien fielen durchweg positiv aus.

„Wir können sehr zufrieden sein. Die Landesgartenschau war ein Top-Event, das Gäste weit über das Osnabrücker Land hinaus angezogen hat“, freut sich die LaGa-Sprecherin Imma Schmidt. Bad Iburg habe einen hervorragenden Job gemacht und sich mit seinen zahlreichen haupt- und ehrenamtlichen Mitarbeitern als sympathischer und kompetenter Gastgeber gezeigt.

Ein großes Lob gab es von dem Osnabrücker DEHOGA-Geschäftsführer Dieter Westerkamp. Die Landesgartenschau in Bad Iburg habe auch die Kassen in vielen umliegenden Hotels und Restaurants klingeln lassen. „Die Berufskollegen haben die Veranstaltung als gute Ergänzung erlebt. Viele Besucher von außerhalb haben den LaGa-Rundgang mit einem Restaurant-Besuch oder einer Übernachtung im Osnabrücker Land verbunden“. Und was noch besser ist: Viele Gäste waren so begeistert von der Region, dass sie wiederkommen möchten, um weitere touris-

tische Highlights des Osnabrücker Lands kennenzulernen.

Bestens geeignet ist hierfür auch ein Bad Iburg-Besuch in der Zeit nach der LaGa. Nach den 180 Öffnungstagen mit viel Programm und Events ist nicht alles vorbei, betont Imma Schmidt: „Ein Großteil der Gärten bleibt erhalten und ist künftig frei zugänglich. Das Gleiche gilt zum Beispiel für die naturnah gestalteten Waldlichtungen.“ Dass die von der LaGa gesetzten Themen wie Bewegung in der Natur, Kneipp-Gesundheit und Waldbaden weitergeführt werden, verstehe sich von selbst: „Bad Iburg wird auch in Zukunft ein attraktiver Ort zum Erleben und Wohlfühlen sein“.

Der Osnabrücker Landrat Dr. Michael Lübbersmann freute sich besonders über den mit der LaGa erzielten „Schub für die Region“ und das positive wirtschaftliche Ergebnis. Dank der großen Besucherresonanz werde die LaGa unter dem Strich eine schwarze Null erzielen. Aktuelle Berechnungen der IHK zeigen, dass die Übernachtungsgäste im Schnitt rund 157 Euro und die Tagesgäste immerhin 35 Euro unter anderem für Eintrittsgelder sowie Speisen und Getränke in Bad Iburg und Umgebung ausgegeben haben. Alles in allem ergebe sich so ein Ausgabevolumen von rund 27 Millionen Euro. Nicht zuletzt spreche auch für die LaGa, dass sich dort die Polit-Promis die



Die Sprecherin der LaGa Bad Iburg, Imma Schmidt.

Klinge in die Hand gegeben haben. Neben der fast kompletten Ministerriege der niedersächsischen Landesregierung hat sich Ministerpräsident Stephan Weil – sogar zwei Mal – ausgiebig Zeit für einen Rundgang durch die Bad Iburger Garten- und Naturvielfalt genommen.

Der kulinarische Renner bei der LaGa war übrigens die klassische Manta-Platte mit Currywurst und Pommes Mayo, berichtet Imma Schmidt. Allein die verkauften Bratwürste würden aneinander gereiht nahezu ausreichen, um das großzügige LaGa-Gelände komplett zu umschließen. Dazu gingen neben vielem mehr sieben Tonnen Pommes und 2,3 Tonnen Schnitzel über die Verkaufstheke. Mit etwas weniger Hitzetagen hätte die Bilanz sogar noch etwas besser ausfallen können. Ähnlich wie Regentage haben sich auch Temperaturen über 30 Grad negativ auf die Besucherzahlen ausgewirkt, berichtet Imma Schmidt: „Alles in allem war die LaGa in Bad Iburg ein ebenso schönes wie erfolgreiches Event. Schade, dass sie nun vorbei ist“. Die nächste niedersächsische Landesgartenschau wird im Jahr 2022 in Bad Gandersheim stattfinden. ◀



Erleben und Wohlfühlen in der üppigen Pflanzenwelt stand im Fokus der LaGa-Gäste.



Ein voller Erfolg war die gemeinsame Fahrt der Kreisverbände Wittlage und Melle nach Berlin mit Besuch des Bundestages.

Besuch im Bundestag und Frühstück im Jugend-Hostel

Interessante Berlin-Fahrt der DEHOGA-Kreisverbände Wittlage und Melle

„Berlin ist immer eine Reise wert. Das gilt besonders, wenn man mit so vielen netten Berufskollegen unterwegs ist“. Die rund 30 Teilnehmer aus den DEHOGA-Kreisverbänden Wittlage und Melle waren sich einig: „Die Fahrt war ebenso informativ wie unterhaltsam“, betonte auch der langjährige Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbands Wittlage, Friedrich-Wilhelm Asshorn. Ein interessantes Programm sorgte dafür, dass während der zweitägigen Fahrt keine Langeweile aufkam.

Neben kulinarischen Kostproben in mehreren Restaurants und einer Führung durch ein 5-Sterne-Hotel am Potsdamer Platz gab es unter anderem die Gelegenheit zu einem Besuch des Deutschen Bundestages. Der Meller CDU-Abgeordnete Andre Berghegger hatte die DEHOGA-

Mitglieder zu einem Info-Besuch nebst Meinungsaustausch eingeladen. Natürlich war dabei auch eine Erkundung der markanten Bundestags-Glaskuppel inklusive eines Blicks auf die Abgeordnetenplätze möglich. Auch der gesellige Teil kam nicht zu kurz. So zählte etwa der gemeinsame Besuch einer bekannten Berliner Brauerei zu den Highlights.

„Eine sehr interessante positive Erfahrung“ sei auch die Übernachtung in einem Hostel mitten im Berliner Szene-Stadtteil Kreuzberg gewesen, berichtet Friedrich-Wilhelm Asshorn. Besonders beeindruckend sei dabei das gemeinsame Frühstück mit mehr als 300 Jugendlichen aus aller Welt gewesen, die sich in etlichen unterschiedlichen Sprachen friedlich und mit großem Interesse miteinander ver-

ständig haben. „Alles in allem haben wir zahlreiche neue Eindrücke aus Berlin mitgenommen, die uns auch im eigenen Betrieb weiterbringen können“.

Mit dem Berlin-Ausflug feierten die Kreisverbände Wittlage und Melle den Abschluss ihrer Eigenständigkeit. Die gute Beteiligung an der Fahrt zeigte, dass die beiden Kreisverbände für die in Kürze anstehende Fusion mit den benachbarten Kreisverbänden Osnabrück Stadt und Land bestens gerüstet sind, versichert Friedrich-Wilhelm Asshorn: „Der Zusammenhalt und das vertrauensvolle Miteinander sind bei uns traditionell sehr gut. Diese Stärken werden wir beibehalten und bei dem Zusammenschluss mit den Osnabrücker Berufskollegen einbringen.“ ◀



Hotelmöbel
Probewohnen in unserem
Musterhotel Bad Pyrmont

www.kmm-gruppe.de

www.insolvenz-mit-plan.de

Verena Vogt, Fachanwältin für Insolvenzrecht 040/600 90 750

Ihre Chance für eine
Betriebsfortführung trotz Schulden.

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

Jansen Akustik

... für mehr **RUHE.**

www.jansenakustik.com

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



Matthias Harlfinger ist neuer Vorsitzender

Bezirksversammlung Braunschweig-Harz hat gewählt

Gleich mit einer ganzen Reihe von Personaländerungen fand in den Wendezeller Stuben in Wendeburg die diesjährige Delegiertenversammlung des DEHOGA Bezirksverbandes Land Braunschweig-Harz statt.

Zu Beginn der Versammlung hob der langjährige Vorsitzende Thomas Pfeifer hervor, dass mit den turnusmäßigen Neuwahlen in diesem Jahr das Personaltableau im Vorstand des Verbandes neu gemischt würde, da neben seiner Person auch die ebenfalls langjährigen Vorstandsmitglieder Eckehard Ossada (Waldhaus Oelper, Braunschweig) als Schatzmeister und Wolfgang Strijewski (Hotel Strijewski, Wolfsburg) als stellvertretender Vorsitzender nicht mehr kandidieren würden. Umso mehr freue es ihn, dass die Delegierten der Einladung des Verbandes so zahlreich gefolgt waren.

Als besonderer Gast sprach in diesem Jahr der Präsident des DEHOGA Niedersachsen, Detlef Schröder, zu den Delegierten des Bezirksverbandes. Er berichtete von seinem auf den Tag genau einjährigen Landesverbandspräsidentenamt und den dabei gemachten Erfahrungen. Er wies auf die Wichtigkeit hin, im Interesse des Gastgewerbes Gespräche mit der Politik zu führen, um auf die Situation der Branche und die Probleme aufmerksam zu machen. Gerade die Kampagne „7 Prozent auf alle Speisen“ sowie die Schwierigkeiten durch den Fachkräftemangel würden ihn umtreiben.

Zudem gelte es, in Sachen Flexibilisierung der Arbeitszeit von gesetzgeberischer Seite tätig zu werden, und auch die Digitalisierung, insbesondere die Vernetzung in den ländlichen Gebieten, müsse weit oben auf der Agenda stehen. In seinem Jahresbericht schilderte auch Pfeifer Probleme mit der Nachfolgeregelung in Betrieben, da Kinder oftmals nicht die Betriebe der Eltern weiterführen möchten. Er räumte ein, dass der bisherige Jahresverlauf 2018 für viele Unternehmen im Gastgewerbe

gut gewesen sei, es aber im Lichte des Fachkräftemangels umso mehr gelte, sich um seine Mitarbeiter gut zu kümmern. Die Work-Life-Balance müsse stimmen.

Schließlich standen die turnusmäßigen Neuwahlen für den Vorstand an. Dabei wurden von den Delegierten jeweils einstimmig die neuen Vorstandsmitglieder für drei Jahre in ihre Ämter gewählt, so dass sich der Vorstand fortan wie folgt zusammensetzt:

Vorsitzender

Matthias Harlfinger

(Hotel Restaurant Fürstenhof, Braunschweig)

Stellvertretende Vorsitzende

Bernd Weymann (Wendezeller Stuben, Wendeburg)

Florian Hary (Bundeslehranstalt Burg Warberg, Warberg)

Schatzmeister

Jens Lutz (Waldsee-Feriedienst, Clausthal-Zellerfeld)

Beisitzer

Carsten Goldapp (Zur Rothenburg, Braunschweig)

Mario Roffka (Gasthof Radtke, Lahstedt)

Dietmar Zeidler (Haus Sonnenglanz, Wildemann)



Der neue Vorstand um den Vorsitzenden Matthias Harlfinger (3.v.r.).



Johann Lassnig (2.v.r.) wurde vom bisherigen Vorsitzenden Thomas Pfeifer (l) und DEHOGA-Präsident Detlef Schröder (2.v.l.) für 50-jährige Mitgliedschaft im DEHOGA geehrt.



Thomas Pfeifer wurde einstimmig zum Ehrenvorsitzenden ernannt.

Der scheidende ehemalige Vorstandsvorsitzende und seit über 30 Jahren im DEHOGA ehrenamtlich tätige Thomas Pfeifer wurde von den Delegierten einstimmig und unter anerkennendem und lang anhaltendem Beifall zum Ehrenvorsitzenden des DEHOGA Bezirksverband Land Braunschweig-Harz ernannt.

Zum Abschluss wurde Johann Lassnig (Königsutter) mit goldener Ehrennadel, Ehrenurkunde und einem Blumenstrauß für 50 Jahre Mitgliedschaft im Verband geehrt. ◀

Sommerfest im DEHOGA-Kreisverband Region Wolfsburg-Helmstedt

1020 Euro Spenden zu Gunsten des Nachwuchses im Gastgewerbe

Traumhaftes Wetter, gute Stimmung, kulinarische Kostbarkeiten und spendierfreudige Gastronomen gab es beim diesjährigen Sommerfest des DEHOGA-Kreisverbandes Region Wolfsburg-Helmstedt im Hotel Jott in Sandkamp. Über 120 Gäste konnten die beiden Vorsitzenden Melanie Perricone und Florian Hary begrüßen.

Darunter auch Vorsfeldes Ortsbürgermeister Günter Lach, den stellvertretenden IHK-Geschäftsführer Rainer Knoppe,

den Leiter der BBS I Gifhorn, Stefan Schaefer und Kollegen, den Nachbar-Kreisvorsitzenden Armin Schega-Emmerich, Jürgen Herrde und Dietmar Dannheim von Getränke Höpfner, Francesco Perricone und Peter Deichert von der Gilde Brauerei, Torben Henke von der Privatbrauerei Wittingen und weitere Vertreter der Zulieferbetriebe, die die Veranstaltung maßgeblich mit unterstützt hatten.

Die Nachfolgerin von Wolfgang Strijew-

ski hielt ihre erste große Ansprache und freute sich auch über die rege Teilnahme am Sommerfest. Und das hat einen ganz besonderen Grund, nämlich die Förderung des Berufsnachwuchses. In diesem Jahr waren es die Abschlussklassen an der BBS I in Gifhorn, die vor ihrer Prüfung an einem speziellen Coaching, finanziert durch den DEHOGA, teilnehmen durften. Möglich ist dies nur durch die Unterstützung vieler Lieferanten und Partner der Gastronomie. Im Mittelpunkt des Sommerfestes stehen der Erfahrungsaustausch und das Kennenlernen untereinander, denn die Gastronomen laufen sich im Berufsalltag eher selten über den Weg. Am Ende gaben die Vorstandsmitglieder Carola Jordan-Raabe und Heiko Sturm die Spendensumme von 1020 Euro als Ergebnis des diesjährigen Sommerfestes bekannt. ◀

Freuten sich über Spenden in Höhe von 1020 Euro für den Berufsnachwuchs (v.r.n.l.): Heiko Sturm, Florian Hary, Melanie Perricone, Rainer Knoppe und Frau Jutta, Carola Jordan-Raabe.

Foto: Glasow



Romantischer Winkel ist erneut Top-Tagungshotel

Wellnesshotel in Bad Sachsa erstmals sogar unter die TOP 10 in Deutschland gewählt

Das beliebte Wellness-Hotel Romantischer Winkel SPA & Wellness Resort in Bad Sachsa im Harz ist nun bereits zum fünften Mal eines der 20 „Top-Tagungshotels“ in Deutschland. Der Romantische Winkel wurde gleich in den zwei Kategorien „Klausur“ und „Konferenz“ im Rahmen einer festlichen Galaveranstaltung ausgezeichnet: Für das Thema Konferenz wurde das Hotel mit Platz 12 geehrt, für die Kategorie Klausur gab es sogar Platz 9 und damit erstmals die Riesenehre, eins der TOP 10 Tagungshotels in Deutschland zu sein!

Jedes Jahr werden in dem Buch „TOP 250 Die besten Tagungshotels in Deutschland“ sowie auf der Internetseite www.top-250tagungshotels.de ausgewählte Hotels vorgestellt, die hochwertige Tagungen bieten. Alle Hotels wurden zuvor getestet. Eines der erlesenen deutschen Tagungshotels

2018 ist das Hotel Romantischer Winkel aus Bad Sachsa im Südharz. Das renommierte Wellnesshotel gehört seit der Erstauflage des Tagungshotelführers jedes Jahr zu den auserwählten 250 Hotels und hat es bereits viermal unter die Top 20 geschafft.

Ulrike Hellmich, Leitung im Bereich Conference & Travel Management, nahm die beiden Auszeichnungen entgegen. „Dass wir jetzt zum fünften Mal unter die TOP 20 gewählt wurden, ist für uns schon eine ganz besondere Ehre, da es in der Regel nur Hotels mit sehr großen Tagungskapazitäten unter die TOP 20 schaffen. Dass wir es in der Kategorie Klausur aber diesmal sogar unter die TOP 10 geschafft haben, ist der absolute Wahnsinn. Damit hat-

Ulrike Hellmich, Leitung im Bereich Conference & Travel Management, nahm die beiden Auszeichnungen entgegen.

ten wir selbst nicht gerechnet“, berichtet Ulrike Hellmich. „Die beiden Auszeichnungen zeigen, dass wir uns über die letzten Jahre hinweg kontinuierlich verbessern konnten, und das freut uns natürlich ganz besonders, denn letzten Endes sind uns zufriedene Gäste und Tagungsteilnehmer noch viel wichtiger als jede Auszeichnung“, so Hotelinhaberin Nora Oelkers. ◀

Preisverleihung 2018



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



Wirteausflug in den Kohlenpott

Abwechslungsreiche und informative Tage verbrachte der DEHOGA-Kreisverband Cloppenburg vom 3. bis 5. September 2018 mit 25 Mitgliedern auf seinem diesjährigen Wirteausflug ins benachbarte Nordrhein-Westfalen.

Neben der Besichtigung der Schachanlage Zollverein in Essen und des Gasometers in Oberhausen standen auch Kultur mit einem Besuch der Komödie Düsseldorf, Zeit für Shopping im Centro Oberhausen und selbstverständlich der Besuch einiger gastronomischer Betriebe unseres Nachbarbundeslandes auf dem Programm. Die Gastronomen aus dem Landkreis Cloppenburg genossen es, nicht nur immer selbst Gastgeber zu sein.



Wirteausflug in den Kohlenpott!

Otto König vom Gasthaus Witte-König in Beverbruch und Werner Lüdeke-Dalinghaus vom gleichnamigen Saalbetrieb in Lönningen-Böen hatten ein abwechslungsreiches Programm zusammengestellt.

Ein besonderes Highlight war für die Teilnehmer und besonders für den DEHOGA-Kreisvorsitzenden Klaus Fleming auf der Rückfahrt der „Überraschungsbesuch“ im Hotel Schloss Wilkinghege in der Nähe von Münster, in dem er, ebenso wie Mag-

dalena Timpker-Fleming, Anfang der siebziger Jahre die Lehrjahre verbracht hatte und vom heutigen Inhaber, damals sechs Jahre alt, sofort wiedererkannt wurde.

Der DEHOGA Cloppenburg bedankt sich auf diesem Wege recht herzlich bei den Sponsoren wie der ERGO Regionaldirektion Oldenburg und dem Getränkegroßhandel F&F, ohne die der günstige Reisepreis nicht möglich gewesen wäre. ◀

Job-Messe in Emden ist längst ein Selbstläufer

In den Berufsbildenden Schulen II fand in diesem Jahr die 15. Auflage der IHK Ostfriesland-Börse statt.

Dass die Ausbildungsmesse der Industrie- und Handelskammer (IHK) Ostfriesland in den Berufsbildenden Schulen II mittlerweile ein Selbstläufer ist,

das war dieses Jahr deutlich zu merken: Gedränge und Geschiebe auf allen Fluren, vor sämtlichen Ständen, auch am Stand des DEHOGA Ostfriesland im Zelt vor dem Schulgebäude.

Besonders nachgefragt waren die Ausbildungsinhalte für eine Ausbildung im

Bereich Hotelfachmann/-frau aber auch die Berufe Restaurantfachmann/-frau und Koch/Köchin fanden besonderes Interesse bei den jungen Schülerinnen und Schülern. Fachliche Fragen wurden wie gewohnt von der erfahrenen Hotelmeisterin Inge Esderts professionell beantwortet. ◀



Professionelle Beratung erteilte die erfahrene Hotelmeisterin Inge Esderts.



Viele Schülerinnen und Schüler bei der Suche nach dem richtigen Job.

Job4u Oldenburg: Eine starke Messe

Ausbildungstrends, Chancen und Perspektiven in der Region

Wie soll es nach der Schule weitergehen? Viele Antworten darauf fanden auch in diesem Jahr zukünftige Azubis auf der Ausbildungsmesse job4u in der Weser-Ems-Halle Oldenburg.



Zwei Tage lang hatten junge Menschen alle Möglichkeiten, ihren langen beruflichen Lebensweg auszuloten. Mehr als 160 Aussteller boten die Möglichkeit, sich ungezwungen und ausführlich über die verschiedenen Ausbildungen und den damit verbundenen beruflichen Chancen zu informieren. Die sechs verschiedenen Ausbildungsberufe im Gastgewerbe wurden von Auszubildenden und Ausbildern der Mitgliedsbetriebe vorgestellt.

Einer von ihnen war der Koch Tsirindonala Andriaherimalala (rechts im Bild) aus Madagaskar, der von allen nur Ando gerufen wird und im Hotel Hansens Haus am Meer in Bad Zwischenahn arbeitet. Er befindet sich bereits im dritten Ausbildungsjahr und macht sich nach Aussage seiner Chefin Heike Thomas sehr gut. Zufällig traf die Hoteldirektorin auf der Ausbildungsmesse job4u auf den jungen Mann und überredete ihn zu einem Praktikum. „Ein wahrer Glücksgriff“, das stand bereits nach einer zweitägigen Probearbeit fest. „Wir haben uns gesucht und gefunden“, da ist sich Ando sicher. ◀

Ein starkes Team: Ausbilder und Auszubildende, kompetent in der Beratung.

Der 411. Oldenburger Kramermarkt

Oldenburgs fünfte Jahreszeit

Zum 411. Mal fand in Oldenburg der Oldenburger Kramermarkt statt. Fester Bestandteil dieses zehn Tage andauernden Ereignisses ist der traditionelle Kramermarktsumzug. Die Menschen standen dicht gedrängt an den Straßen, denn es wurde einig geboten.

Der Fantasie waren keine Grenzen gesetzt, sodass die etwa hundert bunt dekorierten Wagen mit ihrer farbenfroh kostümierten Besatzung wieder alle Blicke auf sich zogen. Ausgelassen feierte man den Umzug, und die Besatzung des festlich geschmückten Festwagens vom DEHOGA

Stadtverband warf den Menschen reichlich Kamelle und andere Süßigkeiten zu. Angeführt von Graf Anton Günther sorgte dieser Tross auch weit über die Grenzen Oldenburgs hinaus für viel Aufmerksamkeit. Übertragungen im Fernsehen und im Radio ließen auch andere Menschen teilhaben.

An der Spitze des Zuges saß in der Kutsche neben dem Oberbürgermeister der Stadt Oldenburg Jürgen Krogmann der amtierende Oldenburger Kohlkönig Seine Majestät David I. McAllister, im Nebenberuf Abgeordneter im Europäischen Parlament. ◀



Einer von 100 Festwagen: Der Motivwagen des DEHOGA Stadtverbandes Oldenburg mit Oldenburger Gastronomen.



Anführer des Zuges: Graf Anton Günther



Ehrengast: Oldenburger Kohlkönig Seine Majestät David I.





*DEHOGA-Geschäftsführerin Kirsten Jordan,
 Fachgruppenvorsitzender Christian Stöver und
 die Vorstandsvorsitzende der Bürgerstiftung
 Dorothea Jäger bei der Pressekonferenz
 im Restaurant bell ARTE.*

Aktion „Brotkörbchen“

**DEHOGA und Bürgerstiftung kooperieren
 Gastronomen und Hoteliers sammeln
 Spenden und zeigen soziales Engagement**

„Es ist ganz leicht, Gutes zu tun!“, darüber sind sich der DEHOGA Region Hannover und die Bürgerstiftung einig. Seit 1. Oktober 2018 – dem Tag der Stiftungen – nehmen zahlreiche Gastronomen und Hoteliers aus Stadt und Region Hannover an der Aktion „Brotkörbchen: nehmen. geben. helfen“ teil.

Mit dieser Aktion wird der Mittagstisch im NaDu Kinderhaus im Sahlkamp sowie der interkulturelle Mittagstisch für Senioren unterstützt. In beiden Projekten kommt das gesammelte Geld Menschen zugute, die von Armut und Vereinsamung betroffen sind. Für einige dient der Mittagstisch sogar zur Absicherung der Grundversorgung. Das Essen wird gemeinsam zubereitet und eingenommen.

Christian Stöver, Vorsitzender der Fachgruppe Gaststätten im DEHOGA, war von der Idee sofort begeistert, als die Bürger-

stiftung auf ihn zukam. Schnell war im Vorstand der Entschluss gefasst, die Aktion mit allen Betrieben zu unterstützen. Zahlreiche DEHOGA Mitglieder haben sich auf den Aufruf hin zurückgemeldet und wurden in einer Pressekonferenz zum Auftakt der Aktion vorgestellt.

Und so einfach geht's:

Von Oktober bis Dezember legen die Betriebe ihren Gästen in jedes Brotkörbchen/Brottschale eine Spendentüte und einen Miniflyer zu der Aktion mit der Bitte, freiwillig einen kleinen Betrag zu spenden. Auf Anregung von Alexander Rüter, ebenfalls Vorstandsmitglied im DEHOGA Region Hannover, wurden die Flyer nicht nur in deutscher sondern auch in englischer Sprache gedruckt, denn im Aktionszeitraum liegen mehrere Messen mit internationalen Gästen.

Alle benötigten Materialien stellt die Bürgerstiftung zur Verfügung und

teilt sie persönlich an die Betriebe aus. Der administrative Aufwand ist für die Betriebe also denkbar gering. Die Bürgerstiftung holt die gesammelten Spendentüten regelmäßig bei den Betrieben ab.

„Wir freuen uns, eine Aktion unterstützen zu können, bei der soziales Engagement gefördert wird und die Menschen ein warmes Essen ermöglicht, denen es nicht so gut geht.“, da sind sich Vorsitzender Christian Stöver und Geschäftsführerin Kirsten Jordan einig. Bei der Verwendung der Spenden in den genannten Projekten werden außerdem das soziale Miteinander und die Integration gefördert – auch dies sind unterstützenswerte Aspekte. ◀



Die Teilnehmer der Aktion „Brotkörbchen“.



*Die gut gefüllten
 Brotkörbchen
 stehen für die
 Spenden bereit.*

INFO-SERVICE

Gerne sollen weitere Betriebe hinzukommen, die Aktion ist für alle offen. Bei Interesse oder weiterem Informationsbedarf wenden Sie sich bitte an die DEHOGA Geschäftsstelle
 Kirsten Jordan, Tel. 0511/3370631,
 region@dehoga-hannover.de

**Wir freuen uns, wenn auch Sie die
 Aktion „Brotkörbchen“ unterstützen!**



Vorsitzender Friedrich-Wilhelm Gallmeyer begrüßte die zahlreichen Gäste zum 125-jährigen Jubiläum des DEHOGA Nienburg.



Das Gesangsduo „Feller & Feller“ aus Aurich sorgte für ausgelassene Feststimmung.

Text und Fotos: Blickpunkt Nienburg

Gelungenes Fest zum 125-jährigen Jubiläum

Gastronomen feiern DEHOGA-Bestehen

Bereits 1893, also vor nunmehr 125 Jahren wurde im Nienburger Weserschloßchen des Kreisverband Nienburg des Deutscher Hotel- und Gaststättenverbands gegründet. Grund und Anlass für den 1. Vorsitzenden Friedrich-Wilhelm Gallmeyer ein Sommerfest für Mitglieder und Freunde des Verbandes im Hotel „Zur Krone“ im Nienburger Stadtteil Holtorf auszurichten.

Der DEHOGA ist der Unternehmerverband für das Gastgewerbe. Als Branchenverband kämpft er für die Anliegen von Gastronomen und Hoteliers: für fairen Wettbewerb, gegen wuchernde Bürokratie und gegen unnötig hohe Kostenbelastungen für die Unternehmen. Als Tarifpartner handelt er Lohn- und Manteltarifverträge für die Branche aus.

Im Nienburger Kreisverband sind rund 100 Mitglieder organisiert und fast alle waren gekommen, um dieses Jubiläum gemeinsam zu feiern. Des Weiteren begrüßte Gallmeyer in seiner Eröffnungsrede viele Geschäftsfreunde und namhafte Vertreter aus Politik, Verwaltung und Wirtschaft. Bei bestem Sommerwetter hatte Familie Gallmeyer im Außenbereich des Hotels „Zur Krone“ ein Partyambiente geschaffen, welches dem Jubiläum mehr als angemessen war.

Auch die derzeitig amtierende Spargelkönigin Jessica Manthey trug durch ihre Anwesenheit zum Glanz der Veranstaltung bei. Gallmeyer bedankte sich bei den Gästen und Sponsoren für ihr Erscheinen und ihr Engagement, vergaß

dabei aber auch nicht seine Frau Gabriele, den unermüdlichen Motor im Hintergrund, welche für das festliche Arrangement der Feier verantwortlich zeichnete.

Höhepunkt des Sommerfestes war der Auftritt des Gesangsduos „Feller & Feller“ aus Aurich. Ausgezeichnet als musikalische Botschafter Ostfrieslands und vielen bekannt aus der NDR Hitparade, trugen sie ihre großteils selbst komponierten Schlager vor. Durch das Einbeziehen der Gäste in ihre gekonnte Performance hielten sie die Stimmung immer im oberen Level. Ein Glücksgriff Gallmeyers für dieses Fest. ◀

1000. Radler bei den DEHOGA Radtouren

Die vom DEHOGA organisierten Radtouren „Wirte planen, Gäste radeln“ haben Tradition. Jetzt konnte auf der diesjährigen siebten Radtour in Nenndorf der 1000. Radler begrüßt und mit einem Blumenstrauß überrascht werden. Ralf Neufang (2 v.r.) war der Radler mit der runden Startzahl, der eigentlich in New York wohnt und an der DEHOGA-Radtour teilgenommen hat, da er in der Region in Liebenau noch ein Haus hat und so sich das Wochenende „verschönert“ hat.



Jever kennen und lieben gelernt

„Auch Gastronomen brauchen mal eine Auszeit“ – unter diesem Motto führte die Fahrt des DEHOGA Kreisverbandes Nienburg in diesem Jahr nach Friesland in die fantastische Stadt Jever mit kurzen Abstechern nach Ostfriesland.

Das Hotel in Jever war schnell gefunden, anschließend unternahmen die Teilnehmer einen Bummel durch Jever. Der Abend begann dann mit dem kulinarischen Teil in einem Fischlokal mit besonders leckerem und frischem Fisch. Bei einem anschließenden Nachtwächterrundgang erfuhren die Teilnehmer einiges über Jever und dessen Geschichte.

Nach einem reichhaltigen Frühstück am nächsten Morgen stand ein Besuch des Jeveraner Wochenmarktes an. Nach einem Besuch in Carolinensiel startete die Truppe von dort mit dem Raddampfer bis Harlesiel und zurück. Eine echt ostfriesische Teezeremonie rundete den Nachmittag ab.



Zum Abschluss der dreitägigen Tour versammelten sich die Teilnehmer zum Gruppenfoto in Wilhelmshaven.

Der dritte und letzte Tag führte die Gastronomen nach Wilhelmshaven in das UNESCO Weltnaturerbe Wattenmeer-Besucherzentrum. Im Anschluss ging es weiter mit einer Hafenrundfahrt vorbei am Jade Weser Port und entlang des Marinestützpunkts von Wilhelmshaven.

Anschließend wurde die Heimreise angetreten. Den Abend ließ man auch in diesem Jahr mit gutem Essen, kühlen Getränken und lustigen Gesprächen ausklingen mit Vorfremde auf die Fahrt im nächsten Jahr. ◀

Fahrradfahren mit sozialem Engagement

Charity Bike by Première Classe

„Auf die Fahrräder, fertig, spenden“: Unter diesem Motto startete das **Première Classe Hannover**, ein Mitglied der **französischen Louvre Hotels Group**, im Frühling sein soziales Projekt „Charity Bike by Première Classe“.

Hotelgäste können so ab sofort eine ausgiebige Citytour mit den hauseigenen Fahrrädern im knalligen Première Classe Orange unternehmen und spenden ganz nebenbei für soziale Projekte in der Region.

Für fünf Euro am Tag schwingen sich interessierte Besucher auf die sechs modernen Drahtesel, die zuvor gebraucht gekauft und von geschulten Azubis des Première Classe Hannover wieder auf Vordermann gebracht wurden. Das Team, zu dem auch junge Flüchtlinge im Rahmen eines Ausbildungsprogramms gehören, ist ebenfalls für die Wartung und Pflege der Fahrräder verantwortlich. Als kleines Dankeschön und gleichzeitiges Fitnessgadget ist die Nutzung der Citybikes für jeden Mitarbeiter kostenfrei. Rund 390 Euro wurden vorher in Anschaffung, Werkzeug, Farbe und Schlösser investiert. Hotelmanager

Stanislav Mahlin ist mit dem Projektstart zufrieden: „Bis jetzt ist unsere Charity-Bike-Aktion sehr positiv bei unseren Gästen und Mitarbeitern angekommen. Wir haben über 50 Mal unsere Bikes verliehen und damit 260 Euro eingenommen, die zu 100 Prozent an lokale Projekte für sozial benachteiligte Kinder und Jugendliche gehen. Als erfreulicher Nebeneffekt stärkt die gute Sache auch unseren Zusammenhalt im Team und das Bewusstsein für Gesundheit und Nachhaltigkeit.“

Als nächste Aktion ist im Herbst ein Charity-Streetball-Turnier geplant. Für Anfragen von Hoteliers, die sich für die Charity-Bike-Aktion sowie weitere gemeinsame wohltätige Aktionen interessieren, steht Stanislav Mahlin vom Première Classe Hannover gerne zur Verfügung.

Kontakt: Première Classe Hannover, Telefon 0511-5636690, Email: manager.hannover@premiereclasse.com. ◀



Fahrradfahren mit sozialem Engagement (v.l.n.r.): Azubi Ziyad A., Hotelmanager Stanislav Mahlin und die stellvertretende Hotelmanagerin Alida Duka vor dem Première Classe Hannover.

DEHOGA Bezirksverband tagt in Burgdorf

Friedrich Wilhelm Gallmeyer neuer Schatzmeister

Die 1. Vorsitzende, Gabriele Güse, durfte die Delegierten des DEHOGA Bezirksverbandes Hannover im Gasthaus und Hotel Bähre begrüßen und betonte, dass der Betrieb seit 1898 in 5. Generation als Familienbetrieb geführt wird. Frau Güse begrüßte Herrn Kai Winnemuth von der ERGO Versicherung, der den Mitgliedern für Versicherungsfragen zur Verfügung stand. Frau Güse bedankte sich bei der ERGO für die Unterstützung der Bezirksdelegiertentagung herzlich.

Matthias Paul, stellvertretender Bürgermeister der Stadt Burgdorf stellte die Gastfreundschaft in seinem Grußwort in den Mittelpunkt. Er lobte das Gastgewer-

be, welches eine große Rolle dabei spiele, die Gesellschaft zusammenzuhalten. Er freue sich, dass Burgdorf noch über einige traditionelle Gasthäuser verfügt.

Die 1.Vorsitzende berichtete aus dem Großen Vorstand. Zukünftig soll es eine Jahresthemenliste des DEHOGA geben. Diese soll neben dem Entwurf für ein neues Leitbild anlässlich des Landesverbandstages vorgestellt werden. Frau Güse berichtete außerdem über die Arbeitskreise Digitalisierung und Verbandsmarketing. Erfreut zeigte sie sich über die Mitgliederentwicklung. So konnte der Bezirksverband Hannover auf den 1.1.2018 gegenüber dem Vorjahr 21 Mitglieder gewinnen.

Geschäftsführerin Kirsten Jordan informierte die Delegierten über aktuelle Themen, insbesondere über die Datenschutzgrundverordnung, das Pauschalreise-recht und das neue Verpackungsgesetz. Sie wies die Anwesenden auf Merkblätter und Checklisten hin, die im Mitgliederbereich auf der Homepage des DEHOGA Niedersachsen zu finden sind. Frau Jordan forderte alle Mitglieder auf, im eigenen Interesse die Kampagne „Gleiche Steuern für Essen“ zur Senkung der Mehrwertsteuer für die Gastronomie zu unterstützen. Hier bietet der DEHOGA Bundesverband kostenfrei Aktionspakete an, die von den Mitgliedern bestellt werden können.

Die Finanzen beschlossen die Delegierten einstimmig. Die 1.Vorsitzende dankte dem Schatzmeister Konrad Bruns für seine Tätigkeit mit einem Blumenstrauß. Zum neuen Schatzmeister wurde einstimmig Friedrich Wilhelm Gallmeyer vom Hotel Zur Krone in Nienburg, zugleich 1.Vorsitzender in seinem Kreisverband, gewählt.

Nach einem Mittagessen, das dank des Sonnenwetters auf der Terrasse des Gasthauses Bähre stattfand, nutzten zahlreiche Delegierte die Einladung zur Betriebsführung durch den Inhaber Elmar Schulz. ◀



1.Vorsitzende Gabriele Güse (2.von rechts) mit Geschäftsführerin Kirsten Jordan und dem neuen und alten Schatzmeister (Konrad Bruns 1.von links, Friedrich Wilhelm Gallmeyer, 1.von rechts).

Bronze beim Nationalen Azubi-Award

Stella Ost ist erfolgreiche Fachfrau für Systemgastronomie

Nach ihrem Sieg bei den Niedersächsischen Jugendmeisterschaften am 7. und 8. März 2018 in Oldenburg hat die ehemalige Auszubildende der LSG Lufthansa Service Catering und Dienstleistungsgesellschaft Stella Ost beim Nationalen Azubi-Award Systemgastronomie des DEHOGA die Bronze Medaille nach Hannover geholt.

Zwei Tage lang, vom 22. bis 23. September, haben die 30 Azubi-Award-Teilnehmer aus 22 Unternehmen deutschlandweit ihr Können und Wissen unter Wettbewerbsbedingungen bewiesen. Im Rahmen des Wettbewerbs verhalfen die

Azubis den Betreibern einer fiktiven Restaurantkette mit systemgastronomischem Know-how zu klaren Strukturen. In verschiedenen anspruchsvollen Aufgaben schärften sie das gastronomische Profil und professionalisierten das Recruiting. Der Betrieb wurde neu strukturiert, Marketingaufgaben wurden outgesourct.

Das Team der LSG Hannover und der DEHOGA Hannover gratulieren herzlich und wünschen Frau Ost weiterhin viel Erfolg auf ihrem Weg. ◀





DEHOGA Gifhorn bereitet Landesverbandstag 2019 vor

Heißer Draht zum Bundes-Arbeitsminister Hubertus Heil

Anlässlich des 20-jährigen Jubiläums als Bundestagsabgeordneter hatte Bundesarbeitsminister Hubertus Heil auch den Vorsitzenden des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn, Armin Schega-Emmerich, in das Café Duo nach Peine-Stederdorf eingeladen. Heil, der vor 20 Jahren im Alter von 26 Jahren den Wahlkreis Gifhorn-Peine direkt gewonnen hatte, pflegt bis heute einen guten Kontakt zu den Gastronomen im Landkreis Gifhorn.

Mehrmals stellte er sich den Fragen des Vorstandes und gab Anregungen, wie man die Probleme im Gastgewerbe lösen könnte. Ein Problem blieb aber bis heute ungelöst, nämlich das zur Zeit geltende Arbeitszeit-Gesetz. Beim letzten gemeinsamen Gespräch konnte Heil den Vorstand noch auf die zuständige Arbeitsministerin Andrea Nahles verweisen. Jetzt sitzt er selbst fest im Sattel dieses Bundesministeriums für Arbeit und Soziales. Grund genug für den DEHOGA-Kreisvorsitzenden Schega-Emmerich, den Arbeitsminister als Redner zum DEHOGA-Landesverbandstag

vom 20. bis 22. Oktober 2019 nach Gifhorn einzuladen. Heil nahm die Einladung persönlich wohlwollend entgegen. Bis dahin wird ihm die Forderung nach Änderung des Arbeitszeitgesetzes für das Gastgewerbe sicher noch öfter begegnen. Schega-Emmerich ist aber zuversichtlich, dass sich hier bald eine Lösung finden wird.

Der DEHOGA weist seit langem darauf hin, dass die starre tägliche Höchstarbeitszeit im geltenden Arbeitszeitgesetz von regelmäßig acht, im Ausnahmefall maximal zehn Stunden nicht mehr zeitgemäß ist. Der DEHOGA schlägt deshalb vor, das Arbeitszeitgesetz von einer täglichen auf eine wöchentliche Höchstarbeitszeit umzustellen. So können Arbeitszeiten individueller und flexibler auf die Wochentage aufgeteilt werden. Dies wäre eine Anpassung des Arbeitszeitgesetzes an die Lebenswirk-

Bundesarbeitsminister Hubertus Heil (l.) nahm die Einladung zum DEHOGA-Landesverbandstag 2019 nach Gifhorn durch den DEHOGA-Kreisvorsitzenden Armin Schega-Emmerich entgegen.

Foto: Glasow



lichkeit und eine zeitgemäße und flexible Lösung für das Gastgewerbe, wie es sie für andere Branchen bereits gibt. Die simple Wahrheit lautet: Es muss dann gearbeitet werden, wenn die Arbeit anfällt!

„Es geht dabei explizit nicht um eine Verlängerung, sondern um eine Flexibilisierung der Gesamtarbeitszeit“ so der Gifhorer DEHOGA-Kreisvorsitzende, der die Systematik des 8-Stunden-Tages nach den heutigen Anforderungen im Dienstleistungsbereich als nicht mehr zeitgerecht betrachtet. ◀



Freisprechung Celle

Die Auszubildenden im DEHOGA feierten ihre Freisprechung in Celle. Als Stellvertreterin des Oberbürgermeisters hob Bürgermeisterin Iris Fiss die Bedeutung der Gastronomie für Stadt und Landkreis Celle hervor und lobte das Engagement der angehenden Restaurant- und Hotelfachleute sowie Köche:

Foto: Peter Müller

Parlamentarischer Abend der Wirtschaft

Am 4. September 2018 fand der 16. Parlamentarische Abend der Wirtschaft für die Region Lüneburg unter dem Motto „Essen verbindet – Unternehmer und Politiker im Gespräch“ im Castanea Resort Hotel in Adendorf statt.

Der jährlich unter dem Motto „Essen stiftet Verbindung“ stattfindende Parlamentarische Abend der Wirtschaft wird gemeinsam von drei Verbänden DEHOGA Bezirksverband Lüneburg, Handelsverband Harz-Heide und Arbeitgeberverband Lüneburg-Nordostniedersachsen sowie der beiden Kammern IHK Lüneburg-Wolfsburg und Handwerkskammer Braunschweig-Lüneburg-Stade ausgerichtet.

Rund 45 Unternehmerinnen und Unternehmer verschiedener Branchen nutzten den Abend, um ihre Anliegen direkt mit der Politik zu diskutieren. Der persönliche Meinungsaustausch erfolgte bei einem gemeinsamen Arbeitssessen mit den beiden Bundestagsabgeordneten Victor Perli (Die Linken) und Dr. Julia Verlinden (Bündnis 90/Die Grünen) sowie den Landtagsabgeordneten Jörg Bode (FDP), Stephan Bothe (AfD), Heiner Schönecke (CDU) und Andrea Schröder-Ehlers (SPD).



Der DEHOGA Bezirksverband Lüneburg war vertreten durch seinen Vorsitzenden Frank Lehmann und Geschäftsführer Heinz-Georg Frieling. Foto: Sarah Reich

An sechs Tischen hatte man Gelegenheit bei der Abfolge von sechs Gängen im Wechsel mit sechs Politikern in entspannter Runde ebenso direkte wie vertraute Gespräche zu führen.

In lockerer Atmosphäre hatten die Gäste des DEHOGA Bezirksverbands Lüneburg somit Gelegenheit, bei den Politikern alle sie interessierenden Themen

anzusprechen. Ganz oben auf der Agenda standen hier die Absenkung des Mehrwertsteuersatzes nicht nur für Hotelübernachtungen, sondern auch für Speisen und Getränke auf sieben Prozent sowie die Ablehnung jedweder Hygieneampel. Auch die Problematik der Einführung der Datenschutzgrundverordnung und des damit verbundenen bürokratischen Aufwandes konnte angesprochen werden. ◀

Jobtreff in Buchholz

Erfolgreicher Infostand zur Ausbildung im Gastgewerbe



Der DEHOGA Kreisverband Harburg hat kürzlich die Ausbildungsberufe im Gastgewerbe beim Jobtreff in den Berufsbildenden Schulen Buchholz präsentiert. Bei den potentiellen Azubis ist besonders gut angekommen, dass derzeitige Auszubildende aus Mitgliedsbetrieben ihre Arbeit vorstellten und Rede und Antwort standen.



Ausbildungsplatzbörse mit 2.100 Schülern in Gifhorn

DEHOGA-Kreisverband informierte über Berufe im Gastgewerbe

68 Stände und 70 Unternehmen boten kürzlich auf der fünften Ausbildungsplatzbörse in der Stadthalle Gifhorn über 100 Berufe und 64 duale Studiengänge an.

Darunter auch der DEHOGA-Kreisverband Gifhorn mit dem Vorsitzenden Armin Schega-Emmerich und Miriam Müggenburg aus dem Hotel Deutsches Haus sowie Kreisgeschäftsführer Albert Harder, die allgemeine Informationen über die Berufe in Hotellerie und Gastronomie an über 2.000 Schülerinnen und Schüler weitergaben und viele Fragen beantworten konnten. Neben dem Deutschen Haus waren auch die Morada Hotels aus Gifhorn am Stand mit vertreten. Aber auch das Hotel The Ritz Carlton aus Wolfsburg war mit Personalchefin Louisa Walkemeyer und Auszubildende im dritten Lehrjahr Nina Nilßon mit einem Informationsstand dabei. Ebenso das Hotel am Bernsteinsee, Sassenburg-Stüde mit Hoteldirektorin Karina Olms-Schulz.

Sie boten so ziemlich alle Ausbildungsberufe im Gastgewerbe an und konnten sich über viele Anfragen freuen. „Spitzen-

reiter war der Ausbildungsberuf Koch/Köchin“, wie Louisa Walkemeyer berichtete. Weniger gefragt war eine Ausbildung zum Restaurantfachmann/-fachfrau. Walkemeyer führte das unter anderem auf die unzähligen Kochshows im Fernsehen zurück, die den Beruf zurzeit sehr schmackhaft machen. Die Realität sähe aber anders aus, denn ohne positive Einstellung zu diesem Beruf kann man die hohen Anforderungen in der Ausbildung kaum erfüllen. Aber auch eine angebotene Ausbildung zum Eventmanager für Veranstaltungen aller Art lag bei den Schülern hoch im Kurs. Im Hotel am Bernsteinsee lockte nicht nur die außergewöhnlich schöne Lage, sondern auch die Größe des Unternehmens, das gerade ein weiteres Hotelgebäude auf dem Gelände erstellt.

Der DEHOGA-Kreisvorsitzende bedankte sich bei den beteiligten Unternehmen für ihren Einsatz in der Werbung um neue Auszubildende, kritisierte aber gleichzeitig, dass nur vier Ausbildungsbetriebe daran teilgenommen haben.

Unter der Regie der Allianz für die Region hatten die Agentur für Arbeit, das Jobcenter Gifhorn, die Stadt Gifhorn und die Samtgemeinde Boldecker Land als Partner im Programm „Berufsorientierung im Landkreis Gifhorn“ die Ausbildungsplatzbörse auf die Beine gestellt. Mit großem Erfolg, denn die Stadthalle war bis auf den letzten Stellplatz ausgebucht. Schega-Emmerich regte an, für das nächste Mal Flyer herzustellen, in dem alle Ausbildungsbetriebe des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn aufgeführt sind, um den Schülern eine Orientierung mit an die Hand zu geben. ◀

Das Hotel The Ritz Carlton Wolfsburg war mit Personalchefin Louisa Walkemeyer und Auszubildender Nina Nilßon mit einem Stand auf der Börse vertreten.

Gemeinsam auf der Ausbildungsplatzbörse in Gifhorn (v.l.n.r.): Louisa Walkemeyer, Nina Nilßon, Armin Schega-Emmerich, Miriam Müggenburg und Karina Olms-Schulz.

Fotos: Glasow



Hoteldirektorin Karina Olms-Schulz (r.) konnte eine Reihe von Schülern für eine Ausbildung im Hotel am Bernsteinsee begeistern.

Klassifizierte Betriebe im Bezirk Lüneburg August/September 2018

4 Sterne

- Hotel Forellenhof, Walsrode

4 Sterne Garni

- Hanken Hof Müller, Groß Oesingen

3 Sterne Superior

- Best Western Plus Residenzhotel, Lüneburg
- Hotel König-Stuben, Bispingen

3 Sterne

- Hotel Walsroder Hof, Walsrode
- Hotel Brunnenhof, Suhlendorf / Kölau
- Hotel am Schlossplatz, Winsen (Luhe)
- Neumann's Waldschänke, Soltau
- Hotel Ferien auf der Heid, Appel/Eversen

3 Sterne Garni

- Campingplatz „Auf dem Simpel“, Soltau

2 Sterne Garni

- Wolterdinger Hof, Soltau



Feierlichkeiten zum Tag der deutschen Einheit in Berlin

Eisermann's Veranstaltungs-Gastronomie aus Celle war für die gastronomische Präsentation Niedersachsen zu den Feierlichkeiten am Tag der Deutschen Einheit in Berlin verantwortlich. Am ersten Veranstaltungstag trafen sich Benno Eisermann (l.), Fachberater im Gastgewerbe und DEHOGA Vorsitzender, und Mario Tietz von der Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft zu einem Meinungsaustausch zu dieser Veranstaltung und über Themen des Gastgewerbes.

Überwachungsbilder

Bundesarbeitsgericht fällt Grundsatzurteil

Das Bundesarbeitsgericht (BAG) in Erfurt entschied am 23. August 2018, dass Videoaufzeichnungen von offen angebrachten Kameras beispielsweise in Geschäften nicht täglich kontrolliert werden müssen, um als Beleg für den Griff einer Mitarbeiterin in die Kasse zu dienen. Ein Arbeitgeber aus Nordrhein-Westfalen durfte mit der Auswertung der Aufzeichnungen so lange warten, „bis er dafür einen berechtigten Anlass sah“, urteilten die höchsten deutschen Arbeitsrichter (AZ: 2AZR 133/18).

Sie kippten damit eine Entscheidung des Landesarbeitsgerichtes Hamm und setzten

neue Regeln für Videobeweise von Überwachungskameras in Kündigungsschutzverfahren. Im konkreten Fall ging es um die Frage, ob sechs Monate alte Bilder einer sichtbar installierten Überwachungskamera als Beweis für eine fristlose Kündigung statthaft sind. Das Landesarbeitsgericht hatte das mit Verweis auf den Datenschutz und Persönlichkeitsrechte verneint.

Arbeitgeber haben es damit künftig leichter, Bilder von Überwachungskameras als Beweis für Diebstähle und andere Verfehlungen von Arbeitnehmern vor Gericht einzusetzen. ◀

EuGH zum Kopieren von Bildern

Laut Europäischem Gerichtshof (EuGH) liegt eine Urheberrechtsverletzung vor, wenn die auf einer anderen Webseite rechtmäßig veröffentlichte Fotografie auf einen eigenen Webserver kopiert wird.

Der Begriff „öffentliche Wiedergabe“ im Sinne von Art. 3 Abs. 1 der Richtlinie 2001/29 ist dahin auszulegen, dass er

die Einstellung einer Fotografie auf eine Website erfasst, wenn die Fotografie zuvor ohne beschränkende Maßnahme, die ihr Herunterladen verhindert, und mit Zustimmung des Urheberrechtinhabers auf einer anderen Website veröffentlicht worden ist.

Urteil vom 7. August 2018, Rechtssache C-161/17 ◀

IMPRESSUM

Herausgeber:
DEHOGA Niedersachsen
Förderungsgesellschaft des niedersächsischen Hotel- und Gaststätten-gewerbes mbH
Yorkstraße 3, 30161 Hannover
Tel. 0511 337 06-0, Fax 0511 337 06-29
info@dehoga-niedersachsen.de

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

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

Gestaltung:
Karena Weiß, Tel. 04183 989081

Fotos:
Colourbox: S. 13
Fotolia: S. 9, 20, 26

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

Die Ausgabe 6/2018 des DEHOGA Magazins erscheint am 19.12.2018.

Terrassen & Wege wie neu!

Ein Interview über „Steinpfleger GASTRO- Services“

Manuel Ribeiro ist 2. Vorsitzender im DEHOGA Kreisverband der Grafschaft Bentheim und Inhaber des Restaurant „Casa Manuel“. Lisa Ziegler fragte ihn nach seinen Erfahrungen mit GASTRO- Services.

L. Ziegler: Herr Ribeiro, wie kamen Sie dazu, DIE STEINPFLEGER® zu beauftragen?

M. Ribeiro: Ich kenne den Inhaber ja persönlich. Er hat vor einigen Jahren in meinem Betrieb gearbeitet. Irgendwann kam er auf mich zu und fragte, ob ich ihm helfen könne. Sein Ziel: Die Dienstleistung für Hotels und Restaurants maßzuschneidern. Er bat mich darum, mir Gedanken zu machen, was mir als Inhaber das Wichtigste wäre. Der Ansatz gefiel mir!

L. Ziegler: Also entstand das Konzept „GASTRO-Services“ auch von und mit Ihnen?

M. Ribeiro: (lacht) Ja, ein Stück weit schon. Den Steinpflgern war es wichtig, die eigene Dienstleistung mit den Augen des Kunden zu betrachten. Ich habe also überlegt und meine Anforderungen, welche wirklich anspruchsvoll waren auf Papier gebracht und dem Team übergeben. Sie wollten Full-Service bieten, den habe ich dann auch verlangt...



Manuel Ribeiro ist Inhaber des Restaurant „Casa Manuel“

L. Ziegler: Und dann beauftragten Sie DIE STEINPFLEGER® für Ihr Restaurant?

M. Ribeiro: Genau. Da gab es ordentlich was zu tun! Bei uns wurden die Zuwege sowie die vordere und hintere Terrasse, zusammen etwa 140m² Fläche aufbereitet, imprägniert und neu verfugt. Die kompletten Arbeiten waren binnen 6 Stunden abgeschlossen und meine Flächen nicht nur wieder nutzbar, sondern wirklich wie neu verlegt.

L. Ziegler: Welche Punkte waren Ihnen besonders wichtig?

M. Ribeiro: Der Faktor Zeit und die Unverbindlichkeit des Ersttermins beispielsweise. Am Tag der Probefläche erhielt ich mein schriftliches Angebot per Mail. Dann

ist da natürlich die Durchführungszeit der Arbeiten. Damit verbunden der Anspruch, nicht alles großartig umräumen zu müssen und danach keinen Dreck oder Pfützen zu haben. Die Jungs kümmerten sich um alles. Ich verließ den Laden gegen 11:00 Uhr und als ich um 17:00 Uhr zurückkam, sahen alle Flächen aus wie frisch verlegt und alles stand wie es sich gehört. Nicht zuletzt versprach ich mir dadurch auch eine lohnende Kostenersparnis.



DIE STEINPFLEGER® Mitarbeiter A.Reinartz vor der Maschine

L. Ziegler: Abschließend gefragt: Finden Sie, dass DIE STEINPFLEGER® sich mit Ihrem Service an den Bedarf eines Gastromen angepasst haben?

M. Ribeiro: Absolut! Der komplette Auftritt ist professionell, strukturiert, seriös und klar auf uns ausgerichtet. Auf Anhieb fallen mir 4 Stammgäste ein, welche DIE STEINPFLEGER® auf Nachfrage unserer „neuen“ Terrasse ebenfalls engagierten. GASTRO-Services ist definitiv Gastronomiegerecht und lohnt sich zu testen!



GASTRO- SERVICES

DER NOVEMBER DEHOGA- DEAL



- ✔ **HEISSES EISEN!** (Heißwassereinsatz, mit bis zu 100°C)
- ✔ **HÖCHSTER ANSPRUCH!** (Reinigung mit Industriemaschinen -made in Germany-)
- ✔ **KEINE PFÜTZEN & DRECK!** (Schmutzwasser & Fugenmaterial wird abgesaugt)
- ✔ **STABILE SACHE!** (Fugen werden neu eingesandet, das Pflaster bleibt stabil)
- ✔ **NACHHALTIG!** (Einsatz von Nano- Imprägnierung mit Langzeitwirkung)
- ✔ **VOR ORT!** (Niedersachsenweit vertreten & im Einsatz)
- ✔ **TOP PREIS/LEISTUNG** (Ersparnis von durchschn. 75% zur Neuverlegung)

**MIT UNS
SIEHT IHRE
TERRASSE IM
FRÜHJAHR
AUS WIE NEU
VERLEGT!**



Probefläche & Aufmaß
kostenfrei & unverbindlich
Tel.: 05921-9099018

Infos & Video auf:
www.die-steinpfleger.de



www.der-hotelvermittler.de

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

Im Wege der Zwangsvollstreckung soll am **Mittwoch, 12. Dezember 2018, 11:00 Uhr**, im Amtsgericht Mühlenstr. 8, Saal/Raum 124, versteigert werden: Das im Grundbuch von Müden Blatt - 1238 eingetragene Grundstück Lfd. 1, Gemarkung Müden, Flur 11, Flurstück 240/96, Wirtschaftsart und Lage: Gebäude- und Freifläche, Handel und Dienstleistung, Hauptstraße 9, Größe 840 m². Wohn- und Geschäftshaus, freistehend, ein Vollgeschoss, teilweise unterkellert, ausgebauten Dachgeschoss, BJ ca. 1890, Fachwerk, Wohn-/Nutzfläche ca. 191,80 m². Im Erdgeschoss wird eine Eisdiele/Cocktailbar und eine Schankwirtschaft (Kneipe) geführt. Der Versteigerungsvermerk wurde am 08.08.2016 in das Grundbuch eingetragen. Verkehrswert: 155.000,00 €. **In einem früheren Termin ist der Zuschlag aus den Gründen des § 74a oder § 85a ZVG versagt worden. In dem nunmehr anberaumten Termin kann daher der Zuschlag auch auf ein Gebot erteilt werden, das weniger als die Hälfte des Grundstückswertes beträgt.** AG Celle - 39 K 80/16



Landkreis Cuxhaven: Etablierter Gastronomiebetrieb mit großzügiger Betreiberwohnung

Junge hochwertig gebaute Immobilie (Bj. 2000) mit ca. 400 m² Gewerbe-/Wohnfläche auf rd. 2.776 m² großem Grundstück.
 Gastronomie: voll ausgestattete Gastroküche, Tresen, Gastraum mit 64 Sitzplätzen, Außenterrasse, WC-Anlagen, Fußbodenheizung, Zu- u. Abluft- sowie zwei zentrale Staubsauganlagen, 9 Parkplätze und Garage.
 Betreiberwohnung: 6 Zi., EBK, 3 Bäder mit Fußbodenheizung, HWR.
Fazit: Investieren, umziehen und sofort loslegen!

Kaufpreis € 545.000,- zzgl. 5,95% inkl. MwSt EA: 8: 111,7 kWh/(m²*a), EEK: D, Gas

Benjamin von Döhren
 Tel. 0471 4800-29072
www.wespa.de/immo

Weser-Elbe Sparkasse

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



GASTHAUS MIT WOHLFÜHL-CHARAKTER IN TOPLAGE

→ zur *Verpachtung*

Pächter für modernes, kernsaniertes Gasthaus mit traditionellem Charme in Achim gesucht! Grundstücksfläche 650m², Nutzungsfläche 400m², 2 Etagen mit insgesamt 6 Gasträumen, Aufzug. Außenbereich mit Terrasse/Biergarten und Wintergarten.
 Weitere Infos: Tel. 04202/759-202

Flächen für Gastronomie / Hotellerie bundesweit vorhanden! Projektentwicklung bundesweit!

Schanze Immobilien, Liebrechtstraße 35, 30519 Hannover
 Handy (0176) 26157640 · schanze@schanze-immobilien.de



Historische Wassermühle in der Lüneburger Heide zu verkaufen!

Bj. 1312, vollständig saniert 2001, ca. 16 Zimmer, Lounge, uvm.
 Denkmalschutz. 800.000 €

Weitere Infos unter:
www.mellies-immobilien.de

Gästehaus / B&B in Sögel zu vermieten!

Gewerbeobjekt für den Betrieb eines Gästehauses oder einer Appartementanlage im wunderschönen Emsland zu vermieten. Das Objekt befindet sich im Zentrum von Sögel in einem top gepflegten Wohn- und Geschäftshaus und verfügt über 16 Zimmer mit Bad/WC. Eine Mitarbeiterwohnung ist vorhanden. Auf Wunsch kann eine sich im Mietobjekt befindliche Kegelbahn mit angemietet werden.

Weitere Informationen erhalten Sie gern unter:
 Tel.: 05952/903964 · Email: lehmhaus@t-online.de

www.gastroimmo24.de

**Das Portal für Gastgewerbe-Immobilien
 Hier finden Sie die Immobilienangebote
 aus den gastronomischen
 Fachzeitschriften Norddeutschlands**



Hotelverkauf:

Hagenburg am Steinhuder Meer

Liebevoll geführtes Hotel, ca. 230 m² mit 6 Ferien-Apartments und einer 4-Zi.-Wohnung, Grdst. ca. 701 m². Bj. 1992, Kl. E, B: Energie 142,8 kWh/(m²a), Gas-ZH. KP: VB 800.000,- €

info@von-wuelfing.de • Tel. 0511-1260770
www.von-wuelfing-immobilien.de

Hannover • Kirchrode • Hildesheim • Celle • Hamburg • Lübeck • Braunschweig • Bad Harzburg



Südlicher Landkreis von Wolfenbüttel

Es wird ein Käufer für ein beliebtes, gut gehendes Restaurant, mit kompletter Gastronomieausstattung gesucht. Restaurant ca. 280 m² mit 50 Sitzplätzen, Saal für ca. 100 Personen und 30 Plätze im Außenbereich. Zwei Wohnungen 150 m² und 75 m² sind vorhanden. Grundstück 946 m². Das Haus verfügt über einen ausgezeichneten Ruf und gute Auslastung. Aus Altersgründen ist dieses Objekt an einen kompetenten Käufer abzugeben. Preis VB.

Weitere Infos: Tel. 0176/55972184

Wir, das „Schloss Köhlmoor“ in Westerstede suchen aus Altersgründen zu unserer Unterstützung ein Paar aus der Gastronomie/Hotel.



Bevorzugt: **Koch/Service**
Voraussetzung: Sie haben schon einmal eine Gastronomie selbstständig oder als leitende Person geführt. Gutes und zuverlässiges Stammpersonal ist vorhanden. Sie erwarten: Ein gutes Festgehalt mit zusätzlicher Provision. Wir erwarten: Eine freundliche,

motiviertere und offene Persönlichkeit. Spätere Übernahme ist nicht ausgeschlossen. Eine schöne bezugsfertige Wohnung befindet sich im Haus. Ihre Bewerbungen und Gespräche werden selbstverständlich diskret behandelt. Ihre aussagekräftige Bewerbung schicken Sie bitte an: **Schloss Köhlmoor GmbH, Wittenheimstr. 23, 26655 Westerstede, info@schloss-koehlmoor.de**



Gut verpachtetes Griechisches Restaurant in Wilhelmshaven zu verkaufen

80 Sitzplätze + 35 Terrassenplätze, Nutzfläche ca. 210 m², Bj. 1875, lfd. renov., zusätzl. Oberwohnung 95 m², Energieverbrauchswert 258,3 kWh/(m²a), gült. bis 25.2.2028, Gasheizung, Jahresmiete ca. 28.000,- Euro, KP 235.000,- Euro VHB zzgl. 5,95% Provision.

Irps-Borchers Immobilien 04453/486768
www.irps-borchers-immobilien.de

Verkaufsschnäppchen im Hessenland zur Kapital-/Eigentumsbildung Leben und Arbeiten in der historischen Altstadt von 35321 Laubach

Nach kürzlicher Brandrenovierung in den 80er-Jahren erbautes Haus mit Restaurant und Wohnung im Gebäude (jeweils sofort verfügbar) im Luftkurort Laubach des Stadtzentrums in Schlossnähe zu verkaufen. Restaurant ca. 70 Sitzplätze, 145 m², brauereifrei, komplett eingerichtet, Außenbewirtung. Wohnung: 3 ZKB, 67 m², separater Zugang; VB 150.000,- € zzgl. Einrichtung.

Telefon: 06401-6834; 0176-82036194; kai@hinkel-net.de

Gastronomie mit vielen Möglichkeiten im Kurgastzentrum Altenau/Harz sucht ab sofort neuen Pächter.

Gastrum für 45 Personen mit Thekenbereich, Tagungsraum für 20 Personen, im 1995 erbauten Kurgastzentrum, „Altenauer Hof“ direkt am Kurpark gelegen, Terrasse vorhanden, Saalbetrieb für ca. 250 Personen möglich. Ausführliche Infos unter: **www.harztourismus.com** oder 05328-80226.

F & B Direktor

50 J. in ungekündigter Position sucht neue Herausforderung in Deutschland oder Ausland

- Profunde internationale Erfahrungen
- Ausgeprägte Fachkompetenz - Leistungsstark
- Analytisch - Konzeptionell - Strategisch
- Proaktiv - Eigenverantwortlich

Anfragen/Angebote bitte direkt an reaktion@mail.de

Landhotel Raum Edersee - Sauerland

100 Betten zu verkaufen. Winter- und Sommersaison. Familiengeführt seit 40 Jahren, beste Belegung, sucht **Nachfolger zum 01.01.2019** evtl. früher. Wenn Sie als junges Ehepaar Koch & Hotelfrau einen eigenen Betrieb suchen, freuen wir uns über Ihre Anfrage.

Info: Telefon 0171 7874724 Mail: info@igelstadt.de

Uriges, stilvolles Restaurant

im Fachwerkstil mit einmaligen Schnitzereien. Restaurant Bj. 97, zu verpachten evtl. zu verkaufen. Gastbereich ~300 m², ~200 m² Küche, WC-Trakt, Wohnung, Biergarten. Im Bereich Celle, BS, Ha, Wob, an der B188 gelegen. Bilder unter www.restaurant-hoernings-hof.de. Bei Interesse unter 05372/5281 oder 0172/5449271 oder hoerning-hoefen@t-online.de

Nordseebad Borkum

Inselhaus mit vier kompletten Ferienwohnungen

Toplage im Ortskern, ruhig und strandnah, geschmackvoll eingerichtet, mit langjährigem Kundenstamm ab 2019 zu verpachten. Bankbürgschaft erforderlich.

Weitere Infos: williborkum@aol.com

Café-Restaurant am historischen Marktplatz Stadthagen provisionsfrei zu verpachten



Traditionsreiches Café-Restaurant in 1-A-Lage in Fachwerkhaus (Bj. 1634) in Stadthagen (nahe Hannover) provisionsfrei zu verpachten. 320 m² Ladenfläche (+ 70 m² Erweiterungsoption), große Außenterrasse mit 100 Plätzen für Ganztagsgastronomie oder (Eis-)Café-Konditorei-Betrieb. Rückseitige Angliederung an Einkaufspassage mit beständig hoher Frequenz sowie großem Parkplatz.

Besichtigung und Infos unter 0173 6925893

Fischer & Simon Immobilien | Verkauf | Projektentwicklung | Vermietung

Wir sind für Sie da und stehen an Ihrer Seite

Pennigsehl

Landgasthof mit Potenzial und traumhafter Wohnung zu verkaufen !

Kaufpreis: 198.500,- €

Areal: ca. 5.000 m², Wfl. der Whg.: ca. 160 m², Fläche des Saals der Gaststube und der Clubzimmer: ca. 580 m².

Gewerbe: Energieverbrauchsausweis v. 01.07.2018, Endenergieverbrauch Wärme 110,7 kWh/(m²a), Endenergieverbrauch Strom 20,5 kWh/(m²a), Energieträger: Erdgas LL, Heizöl, Strom, Gebäudebj. 1900, Bj. Wärmeerzeuger 1997 u. 1970 Whg.: Energiebedarfsausweis v. 1.07.2018, Endenergiebedarf 287,8 kWh/(m²a), Energieträger Erdgas LL, Gebäudebj. 1900, Bj. Anlagentechnik 1997, Energieeffizienzkategorie H.

Fischer & Simon GmbH | Von-Philipsborn-Str. 15 | 31582 Nienburg
Telefon 0 50 21 - 910 200 | Fax 0 50 21 - 916 963 6
info@fischer-simon.immobilien | www.fischer-simon.immobilien

Repräsentatives Anwesen zu verkaufen

Dieser eindrucksvolle Gebäudekomplex in der Nähe des Serengeti Parks ist vielseitig nutzbar. Durch entsprechende Umbauten hätte dieses Anwesen mit seinem historischen und einem modernen Gebäudeteil das Potential für einen Hotel-/Gaststättenbetrieb mit Seminarräumen. 3536 m² Wohn- und Nutzfläche (teilbar und erweiterbar) auf 14005 m² Grundstück in 29693 Eickeloh. Der Zustand der Gebäude wird Sie begeistern! Energieverbrauchsausweis: 1,4 kWh/(m²*a) Strom, 22,7 kWh/(m²*a) Wärme, Bj. 1985, Gas. Kaufpreis auf Anfrage. www.immobiliengänge.eu, Tel.: 0152-09816416

Etablierter Landgasthof Nähe Lüneburg

mit Restaurant, Veranstaltungsräumen für 20-200 Personen, Doppelkegelbahn und großem Parkplatz zu verkaufen. Laufender Betrieb, ideal für Existenzgründer. Unterstützung für die Einarbeitungszeit möglich.

Jutta von Lonsky RE/MAX Immobilien Tel. 0171-4131251

Top-Naturparklage Oberharz mit Brockenblick

Feines, kleines Privathotel + Wohnhaus / Gästebewertung *hervorragend* booking.com / 12 Zi. / 56 Rest.plätze + 32 Terr. / neuwertiger Zustand! Übergabe im lfd. Hotelbetrieb / sofort Umsatz! KP ges. 570.000 EUR

Von privat, Kontakt Frau Scheja: info@scheja-bgf.de

Gut laufendes Café/Bistro in Bad Harzburg gegen Abstand abzugeben.

Miete 2.000,- € warm.

Weitere Infos: Tel. 0172/1731807

Restaurant im Haus des Handwerks Magdeburg

Restaurant ab 01/01/2019 zu verpachten, 424 m², 3 Gasträume, 2 Küchen ausgestattet für „à-la-carte“ und Catering, 2.500 EUR kalt, weitere attraktive Veranstaltungsräume stehen im Haus zur Verfügung.

Handwerkskammer Magdeburg, Tel. 0391/6268-121, rmeseberg@hwk-magdeburg.de

Pächter gesucht! Etablierter Gastronomiebetrieb in Neuenhaus in der Grafschaft Bentheim

Im Herzen von Neuenhaus befindet sich dieses stilvolle und charmante Restaurant. Sie haben die Möglichkeit diese denkmalgeschützte Gastronomie mit neuem Leben zu gestalten. Auf bis zu 60 Sitzplätzen haben Sie die Möglichkeit Ihre Gäste zu verwöhnen. Terrassen und Außenflächen bieten zusätzlichen Platz und auch der schön eingewachsene Garten lädt

zum Verweilen ein. Die Küche ist voll ausgestattet und wartet auf Ihr Engagement. Gerne stellen wir Ihnen das einladende Ambiente im Rahmen einer Besichtigung vor. Der Energieausweis ist in Vorbereitung. Erdgeschoss: Restaurant, Tresenbereich, Küche, Kühlraum, Abstellraum, Sanitäranlagen. Dachgeschoss: Restaurant und Abstellflächen. Außenbereich: schöne eingewachsene Terrasse. Kapazität: 60 Sitzplätze. Voll ausgestattete Küche. Mietpreis: 1785 € inkl. USt + Nebenkosten. **Grafschafter Volksbank eG, Immobilien, Mirko Pfau Tel: 05921 172-205**

OSTWESTFALEN-LIPPE/KREIS GÜTERSLOH

Gut florierender und alteingesessener Hotel- und Gastronomiebetrieb, regional renommierte Küche, mit separatem Wohngebäude und ca. 16 ha landwirtschaftlicher Fläche zu veräußern. Teilverkauf möglich. Landwirtschaftlich reizvoll gelegen! Das Objekt bietet noch zahlreiche weitere Entwicklungsmöglichkeiten! Preis auf Anfrage.

Immobilienbüro R. Brinkkötter, 05201-665750, kontakt@brinkkoetter-immobilien.de

Nordseeinsel Norderney - Kurzzone 1

Gaststätte: Gewerbefläche: ca. 110 m², KP: 470.000 € +

Restaurant: Gewerbefläche: ca. 75 m², KP: 380.000 € +

ca. 1988, kein Reparaturstau, verpachtet, Gas, EA beantragt.

Immobilien Schmidt, www.alowit.de · Tel: 04462/923699



NACHFOLGE GESUCHT!
AUS ALTERSGRÜNDEN



CULINARIA
SCHMACKHAFT WELT ERLEBEN

**Frisch, fair und kreativ
Erlebnishof sucht Pächter
für Hofküche im Eichsfeld**

Heinz
Sielmann
Stiftung

Die Heinz Sielmann Stiftung als Natur- und Artenschutzstiftung sucht für die Gastronomie im Natur-Erlebniszentrum Gut Herbigshagen, Sielmann-Weg 1, 37115 Duderstadt, einen Pächter, der die Philosophie von Slow Food International lebt. Das ganzjährige Konzept des Pächters muss der Nutzung des Erlebnishofes für einen Schulbauernhof, für Klassenfahrten, Schülergruppen, Tagungs- und Konferenzgästen, für Veranstaltungen und vor allem für die Tagesgäste dienen. Frische und fair gehandelte, regionale Produkte müssen das Angebot bestimmen. Zu nutzen sind auch Produkte von der Erzeugergemeinschaft Südniedersachsen und aus dem eigenen Biolandbetrieb. Die Identifikation mit den Zielen der Heinz Sielmann Stiftung in der Förderung von biologischer Vielfalt und gesunder Ernährung steht im Fokus.

Der Erlebnishof hat mehrere Ausstellungsbereiche, einen Schaustall mit regionalen Haustierrassen, Streuobstwiesen, einen landwirtschaftlich genutzten Biolandbetrieb. Jährlich besuchen rund 100.000 Gäste die Stiftung des ehemaligen Tierfilmers Heinz Sielmann, die tief verwurzelt mit dem Eichsfeld in der Mitte Deutschlands ist. Die Hofküche sowie drei Ausstellungen werden derzeit umfangreich modernisiert, wobei die Investitionen über das EU Förderprogramm „Landschaftswerte“ durch die Niedersächsische Landesregierung mitgetragen werden.

Der gastronomische Betrieb für Speisen und Getränke hat im Innenbereich 90 Plätze plus Küchenbereich, Terrasse mit 16 Plätzen, der Außenbereich kann auch genutzt werden für Veranstaltungen. Die Stiftung selbst bietet jährlich mehr als 150 Veranstaltungen an.

Der Betriebsbeginn wird Ostern 2019 sein. Informationen unter Heinz Sielmann Stiftung, Sielmann-Weg 1, 37115 Duderstadt, E-Mail: sabine.grosse@sielmann-stiftung.de, Tel.: 0049-5527 914-242. Mobil: 0049-151-41431670. Online: www.sielmann-stiftung.de/gut-herbigshagen

www.gastroimmo24.de

Das Portal für Gastgewerbe-Immobilien
Hier finden Sie die Immobilienangebote
aus den gastronomischen
Fachzeitschriften Norddeutschlands



Veranstaltungen und Seminare 2018/2019

November

04.– 06.11.	Landesverbandstag Osnabrück (nur für Delegierte)
05.11.	Gastorientierter Empfang im Hotel und Restaurant (für Fachkräfte) Renate Stolle
06.11.	Das 1x1 an der Rezeption (für Einsteiger) Renate Stolle
06.11. 18-21 Uhr	Servierkurs für Quereinsteiger DEHOGA Kreisverband Ammerland Anmeldung 04403-940150
12.11.	Betriebswirtschaft im Housekeeping Julia Volland
12.11. 15-30 Uhr	Jahreshauptversammlung Kreisverband Grafschaft Hoya
13.11. 15-16 Uhr	Webinar: Tipps zur erfolgreichen Stellenausschreibung Melanie Wessel, YOURCAREERGROUP
13.11.	Herbstversammlung DEHOGA Kreisverband Stade
19.11.	Bezirksversammlung Bezirksverband Stade (im KV Osterholz)
19.11.	Seminar „Profit durch Preisgestaltung“ DEHOGA Bezirksverband Hildesheim
26.11. 15-17 Uhr	Jahreshauptversammlung Kreisverband Northeim Bartels Scheune, Dassel
29.– 30.11.	Ausbildung zum QualitätsCoach (Q Neu), Aurich

Vorschau 2019

22.01. ab 18.00 Uhr	Wirteball Kreisverband Grafschaft Hoya Restaurant Dillertal, Bruchhausen-Vilsen
23.01. 8.30 Uhr	Jahreshauptversammlung DEHOGA Ammerland
27.– 29.01.	Kollegentreff in Einbeck Jahresauftakt im Design-Hotel FREIgeist
18.02.	Seminar „Profit durch Preisgestaltung“ DEHOGA Bezirksverband Hildesheim
15.– 19.03.	INTERNORGA Hamburg
18.03. 17.00 Uhr	INTERNORGA Hamburg Kollegentreff im DEHOGA-Forum, anschließend gemeinsames Abendessen in Hamburg
20./ 21.03.	Niedersächsische Jugendmeisterschaften Oldenburg
18.– 20.08.	Trendtour nach Amsterdam
03.– 04.11.	Herbstarbeitskreis in Tangendorf Führung und Selbstführung



- **DEHOGA Termine**
- **DEHOGA Bezirks- und Kreisverbände**
- **Sonstige Termine**
Anmeldung bei den jeweiligen Veranstaltern
- **Termine des Jungen DEHOGA**
Anmeldung unter www.junger-dehoga.de
- **Seminare der DEHOGA-Akademie**
Preis: 250 € inkl. MwSt. für DEHOGA Mitglieder
Ort: Hannover/Region Hannover
Zeit: jeweils 9-17 Uhr,
weitere Infos unter:
www.dehoga-niedersachsen.de/seminare-veranstaltungen/dehoga-seminare/
- **ServiceQualität Niedersachsen**
Seminargebühren: 349 € zzgl. MwSt.
Die Gebühren beinhalten die Ausbildung zum QualitätsCoach, umfangreiche Seminarunterlagen sowie die Seminarverpflegung. Anmeldung unter www.q-deutschland.de/seminare/

Stand: Oktober 2018



AZUBI GESUCHT?

Nutzen Sie die exklusiven Anzeigen-Kombipakete von HOTELCAREER und AZUBICAREER für DEHOGA-Mitglieder auf www.azubicareer.de


**HOTEL
CAREER**


AZUBICAREER