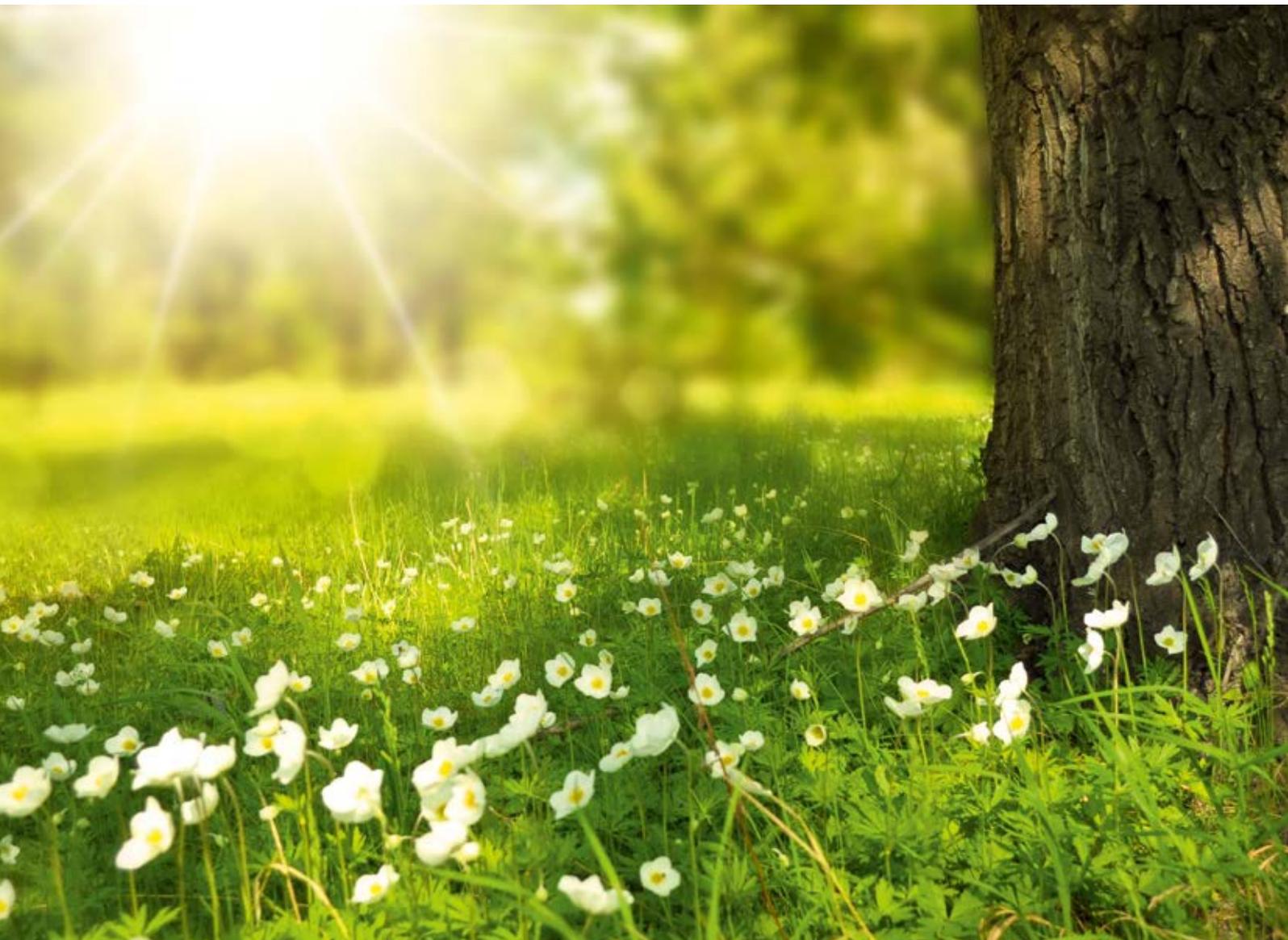


DEHOGA

■ ■ ■ MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 5 · Oktober 2019



2. ENERGIE-GIPFEL DES GASTGEWERBES

Energieeffizienz und Nachhaltigkeit

Damit Ihnen finanziell nichts anbrennt.

Schützen Sie sich für den Fall einer Berufsunfähigkeit.

Ihr gastronomisches Engagement sorgt für Ihre finanzielle Sicherheit. Aber was wäre, wenn eine Krankheit oder ein Unfall dafür sorgt, dass Sie längerfristig ausfallen? Wie geht's dann im Betrieb weiter? Woher kommt Ihr persönliches Einkommen? Gut, wenn Sie sich auf die ERGO Berufsunfähigkeitsversicherung verlassen können. So sind Sie vor möglichen Einkommensverlusten geschützt und stehen finanziell weiter auf der sicheren Seite.

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.



Entbürokratisierung und kein Ende



Seit Jahren geht der DEHOGA Niedersachsen die Politik an, eines der Hauptübel der kleineren und mittleren Wirtschaftsbetriebe zu entschärfen. Der Abbau von bürokratischem Aufwand wird von den Politikern zwar immer gerne in den Fokus ihrer Reden gestellt, tatsächlich bewegt sich aber kaum etwas. Der Eindruck der Betriebe ist vielmehr, eine bürokratische Hürde wird abgebaut, zwei neue werden aus den Schubladen der Ministerialbürokratie herausgeholt.

Nun wird ein Lichtstreifen am Horizont sichtbar.

Bundeswirtschaftsminister Peter Altmaier (CDU) hat über das Bundeskabinett Gesetzesvorschläge zum Abbau von Bürokratieaufträgen für die mittelständische Wirtschaft durch den Bundestag und den Bundesrat gebracht. Sein Bürokratienteilungsgesetz sieht u.a. vor, dass die Daten zukünftig auch ausschließlich digital statt papierhaft gespeichert werden können, wenn bei kartengebundenen Zahlungsvorgängen im Hotel eine ohnehin notwendige starke Kundenauthentifizierung im Sinne des Zahlungsdiensteaufsichtsgesetzes durchgeführt wird.

DEHOGA und IHA haben allerdings auch darauf bestanden, dass das bisherige papierhafte Meldewesen als vollwertige Option auch zu-

künftig von den Beherbergungsbetrieben beibehalten werden kann und keine Verpflichtung zur Investition in digitale Infrastrukturen und Softwarelösungen besteht. Die Zahlen des Statistischen Bundesamtes lassen annehmen, dass derzeit von rund 150 Millionen papierhaften Hotelmeldescheinen pro Jahr und einer durch Anschaffung, Handling, Lagerung und anschließender Vernichtung verursachten Kostenbelastung von rund 100 Millionen Euro jährlich auszugehen ist.

Mit der Neuregelung ist ein wichtiger Schritt gegangen.

Der nächste Schritt, das papierlose Meldewesen in Beherbergungsbetrieben auch dann zuzulassen, wenn keine starke Kundenauthentifizierung im Sinne des Zahlungsdiensteaufsichtsgesetzes vorliegt, ist dann nur noch ein kleiner.

Detlef Schröder
Präsident

Inhaltsverzeichnis

Hogarente	4	Tourismustag Niedersachsen	10	BEZIRKSVERBÄNDE		RECHT UND RAT	42
Landesverbandstag	5	Gespräch mit der CDU	12	Lüneburg	20	Immobilien / Verkäufe	45
		Gr. Vorstand	13	Hildesheim	24		
ENERGIE		JUNGER DEHOGA	14	Weser-Ems	25	Alle Termine auf der Rückseite	
QuickCheck Umwelt	6			Stade	26		
2. Energie-Gipfel	7	Dt. Jugendmeisterschaften	15	Ostfriesland	28		
3 Fragen an...	8	INTERNORGA	17	Hannover	30		
		Kassensysteme	18	Osnabrück	34		
DIGITALISIERUNG				Braunschweig	39		
HGK.Backoffice	9						
Digitalbonus	9						

Die Fortsetzung und Aktualisierung der hogarente ist beschlossene Sache

Die betriebliche Altersversorgung in Hotellerie und Gastronomie wird durch neue Tarifverträge bundesweit an das Betriebsrentenstärkungsgesetz angepasst. Neuer Partner für die betriebliche Altersvorsorge wird SIGNAL IDUNA.

Neue hogarente
rückwirkend
ab 1.1.2019

Für die Beschäftigten im Hotel- und Gaststättengewerbe ist eine Anschlusslösung an die bisherige hogarente gefunden und zwischen den Tarifvertragsparteien DEHOGA und NGG verabredet worden. Die bundesweit einheitlichen Tarifverträge gelten rückwirkend ab 1. Januar 2019 und ermöglichen den Beschäftigten und Unternehmen, die staatlich geförderte betriebliche Altersversorgung umfassend in Anspruch zu nehmen.

Das Hotel- und Gaststättengewerbe ist mit seinen mehr als 220.000 Betrieben, mehr als 1,1 Millionen sozialversicherungspflichtig Beschäftigten und 52.000 Auszubildenden einer der größten Arbeitgeber in Deutschland. Die jetzt vereinbarte Branchenlösung schafft die ersten auf Grundlage des Betriebsrentenstärkungsgesetzes (BRSg) neu verhandelten Flächentarifverträge in Deutschland. Festgeschrieben ist darin eine Erhöhung des Arbeitgeberbeitrags von 150

auf 240 Euro pro Mitarbeiter im Jahr. Weiter zahlt der Arbeitgeber einen Zuschuss zur freiwilligen Entgeltumwandlung seiner Mitarbeiter in Höhe von 16 Prozent. Die Beschäftigten haben einen Anspruch auf Umwandlung tariflicher Entgeltbestandteile in Höhe von bis zu acht Prozent der Beitragsbemessungsgrenze.

„Die betriebliche Altersversorgung wird vom Staat gefördert. Wir wollen unseren Mitgliedsunternehmen und deren Beschäftigten ermöglichen, noch in diesem Jahr die Fördermöglichkeiten zu nutzen. Wichtig ist uns dabei, der Branche angesichts eines immer schwieriger werdenden Kapitalmarktes ein möglichst sicheres, einfaches und lukratives Produkt zur Verfügung zu stellen – ge-

Staatliche Förderung
für betriebliche
Altersvorsorge

meinsam mit einem verlässlichen Versicherungspartner“, erklärt Fritz Engelhardt, Stellvertretender Präsident des DEHOGA Bundesverbandes und Vorsitzender der DEHOGA Tarifkommission. „So lässt sich die Altersversorgung auch für die Mitarbeiterbindung einsetzen.“

„Nach langen Verhandlungen haben wir jetzt ein Ergebnis erreicht, das den Beschäftigten im Gastgewerbe wieder eine betriebliche Altersversorgung ermöglicht.

Wir erwarten jetzt insbesondere von den Arbeitgebern, die ihren Beschäftigten bisher eine betriebliche Altersvorsorge nicht ermöglichen haben, dass sie das Tarifmodell nutzen. In den nächsten Jahren wird es unsere Aufgabe sein, gemeinsam mit dem DEHOGA die tarifliche Altersversorgung weiterzuentwickeln“, sagt der NGG-Vorsitzende Guido Zeitler.

Im Ausschreibungsverfahren hat SIGNAL IDUNA die Tarifparteien in Bezug auf ihre Vorsorgelösung mit einer Beitragsgarantie von Anfang an, ihrer zielgruppenbezogenen Beratungskompetenz und einer einfachen und digitalen Verwaltung überzeugt. Zudem ist die SIGNAL IDUNA in der Umsetzung von bAV-Lösungen erfahren – mittlerweile in über 60 Tarifverträgen Partner.

„Wir sind seit rund 40 Jahren ein kompetenter und erfahrener Durchführungspartner in der betrieblichen Altersversorgung. Wir sind uns daher sicher, mit der speziell auf das Hotel- und Gaststättengewerbe zugeschnittenen Zielgruppenlösung viele Arbeitgeber und Arbeitnehmer von den Vorteilen der bAV und unserem Service zu überzeugen“, sagt Ulrich Leitermann, Vorsitzender der Vorstände der SIGNAL IDUNA Gruppe.

Kern des Angebots ist die hogarenteplus – ein flexibles und leistungsstarkes Vorsorgeprodukt im Durchführungsweg Direktversicherung für den Arbeitgeberbei-

trag, die Entgeltumwandlung und den Arbeitgeberzuschuss. Das zugrundeliegende Anlagekonzept garantiert den Erhalt aller eingezahlten Beiträge. Eigens qualifizierte Berater der SIGNAL IDUNA und Makler mit ausgewiesener bAV- und Branchenkenntnis werden die Arbeitgeber und Arbeitnehmer vor Ort und online-basiert beraten und betreuen. Die hogarenteplus kann komplett digital beantragt und auch administriert werden. Das bereits erfolgreich eingesetzte SI bAVnet ermöglicht eine effiziente Übersicht und Verwaltung aller aktuellen Verträge und Daten durch den Arbeitgeber.

In den kommenden Monaten wird die Einzahlung des Arbeitgeberzuschusses für 2019 und die Erstinformation der Arbeitgeber im Mittelpunkt stehen. Die flächendeckende und umfassende Beratung wird SIGNAL IDUNA im ersten Quartal 2020 beginnen. ◀

DEHOGA-Landesverbandstag 2019 in Gifhorn

FACHVORTRÄGE ZU GENERATION Y UND Z SOWIE ZU PERSPEKTIVEN DES TOURISMUS IN NIEDERSACHSEN

Der diesjährige Landesverbandstag des DEHOGA Niedersachsen wird in der Zeit vom 20. Oktober bis 22. Oktober in Gifhorn stattfinden. Die Delegierten werden sich zur Begrüßung am 20. Oktober zum traditionellen Begrüßungsabend im Trachtenhaus auf dem Gelände des Mühlenmuseums einfinden.

Das eigentliche Treffen der Delegierten beginnt am 21. und endet am 22. Oktober in der Stadthalle Gifhorn. Neben den Rechen-

schaftsberichten der gewählten Amtsinhaber wird Frau Prof. Dr. Mörstedt, Hochschule Göttingen, einen Vortrag zu den Eigenarten

Vortrag zu den Eigenarten und Verhaltensweisen der VertreterInnen der Generation Y und Z

und Verhaltensweisen der VertreterInnen der Generation Y und Z halten. Am Abend ist für die Dele-

gierten und ihre Begleitpersonen sowie ausgewählte Gäste im Rahmen eines klassischen Festabends in der Stadthalle Gifhorn für Unterhaltung gesorgt.

Der zweite Delegiertentag am 22. Oktober steht im Zeichen weiterer Regularien. Nach dem Bericht des Schatzmeisters stehen die Genehmigung des Haushaltes und des Haushaltsvoranschlages an. Turnusmäßig werden der Vizepräsident sowie die Fachgruppenvorsitzenden und ihre Stell-



In Gifhorn – hier das Höfersche Haus in der Innenstadt – findet der diesjährige Landesverbandstag statt.

Foto: Südheide Gifhorn GmbH

vertreter gewählt. Abgerundet wird der Versammlungstag durch einen Vortrag der Geschäftsführerin der Tourismusmarketing Niedersachsen, Meike Zumbrock, zu den Perspektiven des Tourismus in Niedersachsen. ◀

Alle Highlights auf einen Blick.

Direkt auf jedem Fernseher und allen digitalen Medien im Hotel.

HOTAINMENT:
Die Plattform für digitale Kommunikation im Hotel.

MOBILE TAB TOUCH HOTEL TV DIGITAL SIGNAGE VIDEO WALL

www.goingsoft.com goingsoft®

Foto: Yan Otis / Unsplash

SIND SIE ALS UNTERNEHMEN IM ENERGIEBEREICH GUT AUFGESTELLT?

Der DEHOGA Quick-Check als Einstieg für den Klimaschutz



Sie wollen wissen, wie umwelt- und klimafreundlich Ihr Betrieb agiert, ohne gleich eine aufwändige und teure Umweltzertifizierung durchführen zu müssen? Dann nutzen Sie den von der Viabono GmbH angebotenen „Quick Check Umwelt“!

Was ist der Quick Check Umwelt?

Der Quick Check Umwelt ist ein Online-Tool zur einfachen Ermittlung der Umwelt- und Klimafreundlichkeit von Hotels, Pensionen und Gasthöfen. Mit dem Quick Check Umwelt ist ein Vergleich der Umweltkennzahlen mit Betrieben derselben

Sterne-Kategorie möglich. Die Betriebe erfassen dazu online ihre relevanten Kennzahlen in den Bereichen Strom, Heizung, Wasser und Abfall, ohne Nachweise einreichen zu müssen. Im Anschluss erhalten die Betriebe eine pdf-Auswertung mit ihren Verbrauchskennzahlen, Verbrauchskennzahlen vergleichbarer Betriebe zwecks Einordnung der eigenen Kennzahlen sowie Handlungsempfehlungen zur Optimierung ihrer umweltbewussten Betriebsführung. Der Quick Check Umwelt wird von der Viabono GmbH angeboten, die auch den DEHOGA Umweltcheck durchführt. Partner des

Quick Checks Umwelt sind der DEHOGA Bundesverband, der Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland und Bett+Bike.

Wie nehme ich am Quick Check Umwelt teil?

Die Teilnahme erfolgt durch die direkt Eingabe der Verbrauchsdaten auf der Internetseite www.quickcheck-umwelt.de. Dort finden Sie auch alle weiteren Informationen zum Ablauf. Bitte beachten Sie, dass der Quick Check Umwelt keine Zertifizierung darstellt, sondern die IST-Analyse Ihrer Verbräuche zum Gegenstand hat.

Wie hoch sind die Teilnahmegebühren?

Für die Durchführung des Quick Check Umwelt wird ein Betrag von 99 Euro zzgl. MwSt. erhoben. Sollte Interesse an einer weitergehenden Zertifizierung mit dem DEHOGA-Umweltcheck bestehen, wird dieser Betrag angerechnet. ◀

INFO-SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie auf der Internetseite www.quickcheck-umwelt.de oder unter: Viabono GmbH
Tel. 02205/ 91 98 350
E-Mail: info@viabono.de

2 Energie-Gipfel des DEHOGA Niedersachsen

FACHVORTRÄGE UND ERFAHRUNGSBERICHTE RUND UM ENERGIE UND NACHHALTIGKEIT

Am 2. September hatte der DEHOGA Niedersachsen zum 2. Energie-Gipfel des Gastgewerbes im Designhotel und Congresszentrum Wienecke XI in Hannover geladen. Die Teilnehmer profitierten neben Fachvorträgen von Praxisberichten und Erfahrungen von Kollegen und erhielten Tipps für die Umsetzung im eigenen Betrieb.

„Energieeinsparungen und nachhaltiges Wirtschaften spielen im Gastgewerbe eine immer größere Rolle. In diesem Bereich gibt es eine Vielzahl an Einsparpotenzialen, die den Unternehmern noch gar nicht bewusst sind. Lassen Sie sich heute inspirieren und nehmen Sie Ideen für die praktische Umsetzung in Ihrem Betrieb mit“, ermunterte Carsten Rohdenburg, Vorsitzender der Fachgruppe Gaststätten im DEHOGA Niedersachsen, seine Kollegen zur Begrüßung.

„Ihr müsst eure Mitarbeiter mitnehmen!“

In seinem lebhaften Erfahrungsbericht von Kollege zu Kollegen schilderte Andreas Tedsen vom Hotel & Restaurant Lüttje Burg aus Lütjenburg seine Erfahrungen mit dem DEHOGA-Umweltcheck und den zahlreichen in seinem Betrieb umgesetzten Maßnahmen zur Nachhaltigkeit und Ener-

gieeinsparung. „Ihr müsst eure Mitarbeiter mitnehmen, sonst könnt ihr von dem Geld lieber Tischdecken kaufen“, schilderte er pragmatisch seinen Weg zu mehr Nachhaltigkeit und ermunterte seine Kollegen, jederzeit gern bei ihm nachzufragen.

„QuickCheck Umwelt liefert Einschätzung zu Energie-Verbräuchen“

Carsten Rohdenburg leitete zum nächsten Vortrag über: „Ich habe mir für 2020 etwas vorgenommen: Ich möchte 100 Betriebe in Niedersachsen davon überzeugen, in Nachhaltigkeit, Umweltschutz und CO²-Einsparung etwas zu tun. Der erste Schritt dahin ist der neue QuickCheck Umwelt, der einen ersten Überblick über Energieverbräuche im Vergleich und mögliche Maßnahmen liefert.“

Saskia Weber von viabono nahm den Faden auf und stellte den QuickCheck Umwelt im Detail vor. Dieser setzt vor einer Zertifizierung an und ist ein selbst ausfüllbares Online-Tool. Für nur 99 Euro Teilnahmegebühr bekommt man eine Einschätzung zu Energie- und Wasserverbrauch sowie zum Abfallaufkommen auch im Vergleich zu ähnlichen Betrieben. Bei einer späteren Zertifizierung im Rahmen des DEHOGA Umweltchecks in Bronze, Silber oder

Gold wird die Teilnahmegebühr angerechnet.

„Virtuelles Hotel und Restaurant liefert Tipps zur Energieeffizienz“

Direkt im Anschluss informierte Andreas Weber von adelphi über die Energiekampagne Gastgewerbe. Die Website www.energiekampagne-gastgewerbe.de/ gibt nicht nur wertvolle Tipps und Infos, sondern bietet auch ein virtuelles Hotel und Restaurant: „Begeben Sie sich auf einen virtuellen Rundgang durch die Zimmer und entdecken Sie wertvolle Tipps, um Ihren Betrieb auf Energieeffizienz zu optimieren und Ihre Kosten erfolgreich zu senken“, so Weber. Schließlich empfahl er den Anwesenden auch, den Newsletter der Energiekampagne zu abonnieren, der unter anderem zu aktuellen Förderprogrammen informiert.

„Die Energiewende kommt – Sind Sie vorbereitet?“, fragte Holger Laudeley, „Mr. Energiewende“ aus Ritterhude, provokant. Er nannte nicht nur drei Gründe dafür, dass Strom nicht billiger wird, sondern lieferte auch anschauliche Beispiele dafür, wie eine nahezu unabhängige Stromversorgung unter anderem mit Photovoltaik und entsprechenden Speicherkapazitäten gelingen kann.

Nach einem Beitrag von Yannick Heringhaus zur Impulsberatung als Einstieg zur Energieberatung veranschaulichte schließlich Christian Heineck von betterspace das smarte Hotelzimmer. Er stellte intelligente Heizungskonzepte vor, die z. B. direkt mit dem Reservierungssystem gekoppelt werden können und eine optimale Heizungssteuerung ermöglichen. ◀

Holger Tedsen brachte den Teilnehmern in seinem lebhaften Vortrag Praxisbeispiele zur Nachhaltigkeit aus seinem Hotel nahe.



Energieeffizienz und Nachhaltigkeit – 3 Fragen an...

Die Themen Nachhaltigkeit und Energieeffizienz sind aktueller denn je. Aber wie kann das Gastgewerbe seinen Teil dazu beitragen? Mitglieder wurden zu diesem Thema befragt und kommen hier in loser Reihenfolge mit ihren individuellen Ansätzen zu Wort:

Heute stellt sich Mike Bullerdieck aus dem Hotel Bullerdieck in Garbsen den Fragen:

Wie gehen Sie in Ihrem Betrieb mit dem Thema Nachhaltigkeit um?

Haben Sie schon bestimmte Maßnahmen entwickelt?

Mike Bullerdieck: Ja, wir haben ein Blockheizkraftwerk bei uns und sind gerade dabei, eine Photovoltaikanlage mit zu integrieren. Die Trennung von Müll und die Reduzierung von Verpackungsmaterialien sind auch ein großes Thema bei uns.

Ist es einfach oder schwer, im Gastgewerbe Energie zu sparen?

Mike Bullerdieck: Schwierig. Die Gäste möchten immer tollere

Sachen haben, wo natürlich viel Energie verbraucht wird – gerade im Hotelbereich.

Wo gibt es Ihrer Meinung nach die größten Einsparpotentiale?

Sie haben auch Vorschläge und Ideen zu diesen Fragen?

Dann lassen Sie es uns und Ihre Kolleginnen und Kollegen wissen! Mailen Sie uns Ihre Antworten mit einem Foto von Ihnen an ahrens@dehoga-niedersachsen.de



Mike Bullerdieck: Energie und Strom, das ist ein riesen Kostenfaktor.

Vielen Dank für das Interview Herr Bullerdieck! ◀

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

Köhlers Forsthaus ist fit für die Zukunft

PREISÜBERBLICK DANK HGK-BACKOFFICE

Das Ringhotel Köhlers Forsthaus feierte in diesem Jahr sein 45-jähriges Jubiläum. Im Jahr 2000 übernahm Frank Köhler den Familienbetrieb. Unter seiner Leitung und durch umfassende Renovierungsmaßnahmen entstand nach und nach ein Wellnesshotel mit „Wohlfühl-Welt“.

Das Vier-Sterne-Hotel bietet seinen Gästen 50 individuell eingerichtete Zimmer. Der Genuss kommt aus der mehrfach prämierten Küche, die hervorragenden Ruf erworben hat. Ein gut sortierter Weinkeller vollendet die kulinarischen Freuden der Gäste. Um im Tagesgeschäft den Preis-

überblick für die Food-und-Beverage-Artikel sowie Gebrauchsgüter zu behalten, nutzt Frank Köhler HGK-BackOffice. Das System erfasst die Eingangsrechnungen, zeigt Preisabweichungen der Lieferanten an und erleichtert somit das Controlling.

„Ich bin begeistert“, lobt der Hotelier das System. Die Rechnungen lassen sich sehr schnell auf Knopfdruck wiederfinden, ohne diverse Ordner vergangener Geschäftsjahre durchsehen zu müssen. „Früher habe ich z. B. einen „Zauberstab“ neu gekauft, da der Aufwand zu groß war, den entsprechenden Beleg zu finden.

HGK

Mit uns ist zu rechnen!

Heute habe ich die Rechnung sofort zur Hand und kann ggf. innerhalb der Gewährleistung reklamieren“, erzählt Frank Köhler.

Ein weiterer Pluspunkt ist die artikelgenaue Auswertung der Umsätze, Mengen und Preise. „Mit meinen Daten habe ich eine bessere Übersicht als die Lieferanten. Ich wusste besser über die Liefermengen Bescheid, als z. B. meine Brauerei“, ergänzt Köhler. Zudem schätzt er die sehr gute Betreuung durch das HGK-BackOffice-Support-Team. „Mit Abstand der beste Support, den ich je erlebt habe!“ ◀



E-SERVICE

Weitere Informationen unter www.h-g-k.de.



TIPPS UND TRICKS FÜR DIE UMSETZUNG IN IHREM BETRIEB!



Zur **PROJEKT-WEBSITE** geht's hier entlang: www.gastgewerbe-digital.de



Digitalbonus.Niedersachsen

FÖRDERPROGRAMM FÜR BETRIEBE

Der „Digitalbonus.Niedersachsen“, ein neues Förderprogramm des Landes, fördert Investitionen zur Digitalisierung von Produkten, Dienstleistungen oder Prozessen zur Verbesserung der IT-Sicherheit.

Förderfähig sind:

- Investitionen in Informations- und Kommunikationstechnik (Hardware, Software oder Softwarelizenzen), sofern ein Kaufpreis von 5.000 Euro brutto überschritten wird
- Investitionen in Hard- und Software zur Einführung oder Verbesserung der IT-Sicherheit, sofern ein Kaufpreis von 5.000 Euro brutto überschritten wird

- In beiden Fällen muss es sich um ein oder mehrere Exemplar(e) derselben Hardware, Software oder Softwarelizenz handeln. Zu beachten ist, dass die Nutzungsdauer der Beschaffungen mehr als ein Jahr betragen muss.

Der Fördersatz liegt bei max. 50 Prozent für kleine Unternehmen und max. 30 Prozent für mittlere Unternehmen, wobei die Fördersumme mind. 2.500 Euro betragen muss und auf max. 10.000 Euro begrenzt ist. Antragsberechtigt sind kleine und mittlere Unternehmen (KMU) der gewerblichen Wirtschaft, der Life Sciences, aus dem Bereich eHealth, des Handwerks und kleine freiberuf-

liche Planungsbüros im Bereich des digitalen Bauens mit einer Betriebsstätte in Niedersachsen. Eine Antragstellung ist ab dem 3. September 2019 laufend bei der NBank möglich. ◀

E-SERVICE

Weitere Informationen und die entsprechenden Antragsunterlagen finden Sie auf der Website der NBank: <https://bit.ly/2NeXcIT>



TOURISMUSTAG NIEDERSACHSEN: Chancen der Digitalisierung nutzen

BRANCHENVERTRETER DISKUTIEREN AKTUELLE ENTWICKLUNGEN



Podiumsdiskussion zu den Chancen der Digitalisierung.

Fotos: (c) Friesland Fotografie

Smart – digital – vernetzt: Unter diesem Motto trafen sich rund 200 Teilnehmer aus der Hotel- und Gaststättenbranche, von Tourismusorganisationen sowie aus Politik und Verwaltung beim 18. Tourismustag Niedersachsen in Stade. Bei der zweitägigen Veranstaltung, die von der IHK Niedersachsen (IHKN) organisiert

„Digitale Lösungen bieten viele Chancen für unsere Unternehmen. Und auch unsere Gäste erwarten zunehmend ganz selbstverständlich, dass digitale Services im Urlaub vor Ort zu Verfügung stehen. Diese Erwartungshaltung stößt immer noch viel zu häufig auf eine viel zu schwach ausgebaute digitale Infrastruktur, die die ansonsten gegebenen digitalen Möglichkeiten ausbremst“, so Arno Ulrichs, Federführer des Bereichs Tourismus bei der IHK Niedersachsen (IHKN) in seiner Begrüßungsrede.

„Insbesondere die Digitalisierung stellt die Tourismusbranche vor große Herausforderungen“



Nutzen den Tourismustag zum Austausch: Lutz Feldtmann, Vorsitzender Fachgruppe Hotels, Birgit Kolb-Binder, Bezirksvorsitzende Weser-Ems, Nathalie Rübsteck, Geschäftsführerin Stade und Rainer Balke, Hauptgeschäftsführer DEHOGA Niedersachsen (von rechts).

wurde, drehte sich in diesem Jahr alles um digitale Lösungen und Angebote rund um Reise, Gäste und das Management vor Ort.

„Digitale Lösungen bieten viele Chancen für unsere Unternehmen“

Ähnlich äußerte sich Niedersachsens Wirtschaftsminister Dr. Bernd Althusmann in seinem Grußwort. „Die Erfolge der Vergangenheit zeigen: Die Tourismuswirtschaft ist krisenfest

und seit Jahren auf Wachstumskurs. Allerdings dürfen wir uns auf den bisherigen Lorbeeren nicht ausruhen, Insbesondere die Digitalisierung stellt die Tourismusbranche vor große Herausforderungen. Diese sollten wir vielmehr als Chance begreifen – beispielsweise durch intelligentes Datenmanagement und durch neue, innovative und digitale Angebote. Hierfür muss aber die nötige Infrastruktur geschaffen werden. Nur bei optimaler Versorgung aller Landesteile mit gigabitfähigen Anschlüssen und leistungsfähigen mobilen Datendiensten können neue innovative Geschäftsmodelle und zukunftsfähige Arbeitsplätze entstehen.“

Insgesamt stehe die Tourismusbranche laut Ulrichs gut da. Mit einem Zuwachs von 3,4 Prozent bei den Übernachtungen im letzten Jahr konnte mit insgesamt knapp 45 Millionen Übernachtungen ein neuer Rekord erzielt werden. Damit liegt Niedersachsen weiterhin auf Platz vier im Bundesranking. „Es gibt sicherlich keinen Anlass, sich zu verstecken“, so Ulrichs. Aber einen Grund, sich zurück zu lehnen sieht er auch nicht: „Zum einen beobachten wir, dass der Marktanteil Niedersachsens gegenüber wichtigen Wettbewerbern leicht abnimmt, zum anderen hat es die Branche mit teils heftigen Wachstumsproblemen zu tun, vor denen wir nicht die Augen verschließen dürfen.“ Laut Ulrichs geht es ne-

ben der Digitalisierung um zwei weitere zentrale Themen: Arbeitsmarkt und Lebensraum. „Haben wir bis vor kurzem noch von einem Fachkräftemangel im Bereich Hotellerie und Gastronomie gesprochen, so müssen wir jetzt bereits von einem Arbeitskräftemangel auch für einfache Tätigkeiten sprechen“, so Ulrichs. Eine weitere Baustelle seien die starren Arbeitszeitregelungen, die kaum mit den besonderen Anforderungen aus Gastronomie und Hotellerie in Einklang zu bringen seien.



Die zweite Herausforderung ist, die touristische Region auch als Lebensraum attraktiv zu gestalten. Steigen Mieten und Immobilienpreise zu stark an, können sich Einheimische und Arbeitskräfte keinen Wohnraum mehr leisten. „Zurück bleiben Orte, die in der touristischen Saison überlaufen sind, wo aber das normale Leben, das lokale Miteinander, immer weiter zurückgedrängt wird. Und außerhalb der Saison wirken diese Ortschaften wie ausgestorben. Dann werden sie aber auch für Urlaubsgäste unattraktiv. Schließlich ist nichts wichtiger für den Urlaub in Niedersachsen als die erlebte Authentizität.“

Anschließend vertiefte Minister Althusmann die Themen in einer Diskussionsrunde mit Unterneh-

mern. Dr. Bernhard Brons von der Fährreederei AG Ems, Claudia Klamp, Inhaberin des Cafés Zeitgeist, Norbert Kloodt, Präsident des Campingplatzverbands Niedersachsen, und Bernhard Dohne, Strandperle Hotels Cuxhaven, schilderten ihre Erfahrungen aus der Praxis und gaben konkrete Beispiele, an welchen Schrauben die Landespolitik drehen müsste. In einer zweiten Runde stellten sich die tourismuspolitischen Sprecher der Landtagsfraktionen den Fragen des Publikums.

Der digitale Wandel in Destinationen und Tourismusbetrieben

Der zweite Tag startete mit einer

Einleitung zum Thema künstliche Intelligenz. Hier skizzierte Florian Bauhuber von Tourismuszukunft auf Basis konkreter Beispiele die Chancen und Herausforderungen Künstlicher Intelligenz für den Tourismus in Niedersachsen. Anschließend sprach Karsten Heinson, dwif-Consulting GmbH, von digitaler DNA und neuen Spielregeln: Der digitale Wandel in Destinationen und Tourismusbetrieben.

Im Anschluss warteten sechs hochkarätig besetzte Foren auf die Teilnehmer. Stefan Möhler von netzvitamine sprach über den Wettbewerb um Aufmerksamkeit, Florian Bauhuber vertiefte das Thema Open Data, Olaf Schlieper von der DZT zeigte praktische Beispiele der digitalen Kommunikation – inklusive

einer virtuellen Radtour. In der zweiten Runde stellte Dr. Maik Fischer vom Heilbäderverband Niedersachsen die digitale Mehrwertstrategie des Staatsbads Pyrmont vor, zeigte Tina Voß, warum beten und warten beim Recruiting nicht mehr hilft und verdeutlichte Bernd Dettmers von net.e, wie Hacker heutzutage vorgehen.

Kooperationspartner des 18. Tourismustags Niedersachsen waren der DEHOGA Niedersachsen, die TourismusMarketing Niedersachsen GmbH, der Heilbäderverband Niedersachsen, der Sparkassenverband Niedersachsen und der Tourismusverband Niedersachsen. Ideell unterstützt wurde die Veranstaltung von den kommunalen Spitzenverbänden. ◀

MOBIL-CLEAN
Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

Anlagen-Check
MOBIL-CLEAN
KOSTENLOS

☎ 05173 - 9 21 88
www.mobil-clean.de

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



DEHOGA-Präsidium und CDU-Fraktionsvorstand im Gespräch (von links): DEHOGA-Präsident Detlef Schröder, stv. Fraktionsvorsitzende Mareike Wulf, Fraktionsvorsitzender Dirk Toepffer, ein Fraktionsmitarbeiter, DEHOGA-Vizepräsident Dirk-Jan F. Warmerdam, DEHOGA-Schatzmeister Thomas Domani und CDU-Fraktionsgeschäftsführer Jens Nacke.

Im Gespräch mit der CDU-Landtagsfraktion

MEHRWERTSTEUER, ARBEITSZEIT UND FOODWATCH IM FOKUS

Ende August 2019 hat sich das Präsidium des DEHOGA Niedersachsen mit Mitgliedern des Vorstandes der CDU Landtagsfraktion getroffen. Zentrales Thema des Treffens war die Forderung des DEHOGA nach sieben Prozent Umsatzbesteuerung auf im Gastgewerbe verabreichte Speisen, auch soweit sie nicht zum Außerhausverzehr mitgegeben werden. Interessant war dabei zu berichten, dass der CDU Landesverband Braunschweig genau einen solchen Antrag in den Landesparteitag der CDU 2019 in Celle eingebracht hatte. Der Fraktionsvorstand erklärte, dass, soweit dieser Antrag vom Landesparteitag verabschiedet werde, darüber zu entscheiden sei, wie weiter zu verfahren ist. Der Fraktionsvorsitzende Dirk Töpfer

unterstrich, dass er persönlich die Forderung des DEHOGA nachvollziehen könne, allerdings wisse er, dass der Schlüssel zur Lösung dieses Problems beim Bundesfinanzminister liege. Er werde alles in seiner Macht Stehende tun, sollte der Landesparteitag positiv entscheiden, die SPD davon zu überzeugen, die Besteuerung auf Speisen in der Gastronomie auf sieben Prozent abzusenken.

Flexibilisierung von Arbeitszeiten

Auch das Thema Flexibilisierung von Arbeitszeiten wurde von den CDU-Vertretern begrüßt. Die Veränderungen in der Arbeitswelt würden auch Veränderungen bei der Arbeitszeitorganisation nach

sich ziehen müssen. Akzeptiert wurde auch die Feststellung des DEHOGA, dass Arbeitszeitflexibilisierung nicht bedeute, dass das monatliche Arbeitszeitvolumen ausgedehnt werde.

Hinsichtlich der unterschiedlichen Verfahrensweisen der Landkreise bei Beantwortung der über Food Watch angefragten lebensmittelhygienischen Kontrollberichte bot sich der Fraktionsvorstand an, ein klärendes Gespräch mit der zuständigen Verbraucherschutzministerin Barbara Otte-Kinast zu vermitteln. Ziel müsse sein, eine einheitliche Handhabung der Landkreise in dieser Angelegenheit herbeizuführen, die die vom Bundesverfassungsgericht festgelegten Veröffentlichungspflichten unter Beachtung der schutzwür-

digen Interessen der Betriebe nicht verletzen.

Förderung ländlicher Gastronomie im Fokus

Erstaunen löste der Vortrag des DEHOGA Präsidiums bei den Fraktionsvorständen aus, dass das Bundesland Bayern 30 Millionen Euro Fördermittel zur Unterstützung der bayerischen ländlichen Gastronomie aufgebracht hat. Der Wunsch des niedersächsischen Gastgewerbes, ein ähnliches Angebot seitens der Niedersächsischen Landesregierung zu erhalten, wurde aufgegriffen und soll mit Wirtschaftsminister Dr. Althusmann erörtert werden. ◀

Der Verbandsarbeit immer gut getan!

HANS KLUTE AUS DEM GROSSEN VORSTAND VERABSCHIEDET

Seit 35 Jahren ist er im DEHOGA aktiv: Hans Klute, seit 1996 Bezirksvorsitzender des DEHOGA Bezirksverbandes Osnabrück-Emsland/Grafschaft Bentheim und Mitglied im Großen Vorstand des DEHOGA Niedersachsen, wurde jetzt feierlich aus dem Großen Vorstand verabschiedet. „Sehr stark engagiert in der Gruppe der Bezirksvorsitzenden hat Hans Klute vieles auf den Weg gebracht und der Verbandsarbeit immer gut getan“, dankt DEHOGA-Präsident Detlef Schröder dem langjährigen Bezirksvorsitzenden und überreicht ihm die Ehrenurkunde des DEHOGA Niedersachsen.



Neben seinem Ehrenamt als DEHOGA-Bezirksvorsitzender war und ist Hans Klute noch in einigen weiteren Gremien und

Vereinen engagiert, so unter anderem als Vorsitzender des IHK-Tourismusausschusses, im Vorstand des Tourismusverbandes Osnabrücker Land und als Präsident des Osnabrücker Schützenvereins Lustgarten.

„Entscheidend ist, dass man das, was man macht, gerne tut. Das habe ich gemacht, auch habe ich alle Termine sehr ernst genommen“, kommentiert Hans Klute den Antrieb für sein Engagement. Mit Wolfgang Hackmann habe er einen engagierten und guten Nachfolger als Bezirksvorsitzenden gefunden, so Klute weiter. ◀



Die meisten Hotels klagen
über steigende Stromkosten.
Ich produziere meinen
eigenen Strom.
Ich bin ein Dachs.

Ihr Weg zu niedrigen Stromkosten:
Einfach beim Heizen Strom erzeugen.

Wir beraten Sie gerne ausführlich!

Wann? 29. Oktober 2019 um 19 Uhr
Wo? SenerTec Center Hagen a.T.W.
Zum Butterberg 1
49170 Hagen a.T.W.

Oder rufen Sie uns gerne direkt unter
der Telefonnummer 0 54 05 / 98 06 0
an.

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

HERBSTARBEITSKREIS
AM 3. UND 4. NOVEMBER IN TANGENDORF

Seminar „Führung und Selbstführung“

„Unter der Moderation von Roberto Wendt werden wir im Herbst sehr viele Techniken zum Thema Führung erfahren, üben und umsetzen, die uns als Führungskraft helfen, Teams so zu führen, dass die Mitarbeiter uns respektieren. Trotzdem ist es wichtig, emphatisch zu wirken und vor allem, sich selbst treu zu bleiben. Roberto Wendt wird uns die wichtigsten Techniken vermitteln, wie Mitar-

beiter uns loyal folgen und uns in unserem Tun unterstützen. Jede dieser Techniken ist aus der Praxis und wurde selbst umgesetzt und darum auch mit Ergebnissen belegt“, lädt Markus Solbach die Junioren zum Herbstarbeitskreis ein.

Im zweiten Teil werden Selbstführungstechniken vermittelt, aus denen sich die Teilnehmer die für sie passenden herausuchen kön-



nen, denn durch die Unterschiedlichkeit der Charaktere gibt es für jeden unterschiedliche Techniken, die funktionieren. „Wir werden uns die Zeit nehmen, das für uns selbst zu entdecken und nach dem Workshop in die Praxis umzusetzen“, so Solbach weiter.

Ein Tag voller Best Practice aus über 25 Jahren Führungserfahrung und vor allem praktikablen Techni-

ken, die jeder umsetzen kann.

Und natürlich kommt auch der kollegiale Austausch nicht zu kurz. Bei einer – vielleicht winterlichen – Kutschfahrt mit heißen Getränken und einem gemeinsamen Abendessen können die Teilnehmer netzwerken, sich kennenlernen und Informationen und Tipps austauschen. ◀

Junger DEHOGA in Amsterdam



Auch im Jahr 2019 fand vom Jungen DEHOGA Niedersachsen wieder eine Trendtour statt. Zum ersten Mal ging es dabei für die Junioren im August ins europäische Nachbarland in die Metropole Amsterdam.

Nach einer individuellen Anreise zum Motel One ging es auf Einla-

dung des niederländischen Hotel- und Restaurantsattlers „Riviera Maison“ mit einem Reisebus ins Heer Hugo Restaurant. Nach einer kurzen Vorstellung des Unternehmens wurden die Junioren zu einem ausgiebigen Menü in das von Riviera Maison ausgestattete Restaurant eingeladen. Eine persönliche Betreuung und Führung run-

deten den Abend ab. Am nächsten Tag stand die Besichtigung der Heineken Brauerei auf der Tagesordnung. Nach einer interaktiven Führung durch die Brauerei und einem Biertasting ging es zu einer privaten Grachtenfahrt mit vielen Informationen über die Stadt Amsterdam. Am späten Nachmittag führten die Mitarbeiter von „Amsterdam Liebe“ die Teilnehmer für gute zwei Stunden durch das weltbekannte Rotlichtviertel. Mit vielen Hintergrundinformationen zur Szene und Besuch des einen oder anderen Lokales endete die Tour im Hard Rock Café Amsterdam. Im Anschluss teilte sich die über 30 Personen große Gruppe auf und erkundete auf eigene Faust das Nachtleben der Stadt. Nach einem ausgiebigen Frühstück am

Dienstagmorgen machten sich die Junioren wieder auf den Heimweg.

Das Feedback der Teilnehmer hat gezeigt, dass sich alle Teilnehmer über mehr Freiraum zwischen den einzelnen Stationen der Trendtour gefreut haben und spontane Aktionen, wie die private Grachtenfahrt, sehr gut angekommen sind. Aber am wichtigsten ist für die Junioren der Gedankenaustausch und das Wiedersehen untereinander.

Der Junge DEHOGA Niedersachsen dankt dem Großen Vorstand für das entgegengebrachte Vertrauen, auch einmal über die deutsche Grenze hinaus seine Fühler ausstrecken zu dürfen und freut sich schon auf die Trendtour 2020 nach Bayreuth. ◀

NIEDERSÄCHSISCHE SIEGER WERDEN AN BBS 2 IN HANNOVER GESCHULT

Vorbereitung auf die Deutschen Jugendmeisterschaften

Unter der Leitung von Fachpraxislehrer Thomas Falkowski und dem insgesamt elfköpfigen Lehrerkollegium der BBS 2 Hannover werden jährlich die Goldmedaillengewinner der Niedersächsischen Jugendmeisterschaften an zehn Trainingstagen in Theorie und Praxis auf die Teilnahme an den Deutschen Jugendmeisterschaften vorbereitet.

19 Medaillen dank intensiven Trainings

Niedersachsen wird in diesem Jahr durch Steffi Runge, Leonie Kerl und Til Eppler vertreten. Das Intensivtraining hat sich in den letzten 10 Jahren bewährt: Insgesamt konnten 19 Medaillen nach Niedersachsen geholt werden. Im letzten Jahr hat der Jungkoch Aljoscha Knoblich Gold geholt und ist dieses Jahr sogar zur Weltmeisterschaft der Berufe nach Kasan gefahren, wo er den 12. Platz von knapp 50 Teilnehmern belegt hat.

Ende August hatte der DEHOGA Niedersachsen bei einem Besuch in der BBS 2 Hannover die Möglichkeit, einen Blick hinter die Kulissen des Intensivtrainings zu werfen.

Dass Herr Falkowski und sein Team schon seit vielen Jahren engagiert dabei sind, liegt vor

allem daran, dass ihnen die Förderung des Berufsnachwuchses sehr am Herzen liegt. Mit viel Herzblut engagieren sie sich und investieren ihre sonst freien Stunden in die Teilnehmer. Er lobt die Zusammenarbeit mit dem DEHOGA Niedersachsen, vor allem die Finanzierung dieser Trainingsphasen „dürfe man auch nicht unterschätzen“. Außerdem findet er es spannend zu sehen, wohin es die einzelnen Teilnehmer nach dem Wettbewerb hin verschlägt. Für ihn sind derartige Meisterschaften definitiv ein „Türöffner“.

Und viele der Teilnehmer sind der Gastronomie auch lange nach dem Wettbewerb treu geblieben. Dies bestätigt auch Steffi Runge, Gewinnerin im Bereich Restaurantfach: „Durch meine Teilnahme an den Niedersächsischen Jugendmeisterschaften habe ich ein Jobangebot von meinem jetzigen Betrieb, dem Landhaus Wachtelhof in Rotenburg, bekommen. Auf Bundesebene ist das aber noch mal eine ganz andere Reichweite und Aufmerksamkeit, die man erfährt.“

„Die Vorbereitungen schweißen zusammen, wecken den Teamgeist“

Die amtierende Goldmedaillenträgerin im Bereich Hotelfach, Leo-



Leonie Kerl, Til Eppler und Steffi Runge (von links) trainieren für die Deutschen Jugendmeisterschaften.

nie Kerl aus dem Romantikhôtel Gebhards, betont: „Die Meisterschaften bereiten nicht nur auf die Abschlussprüfungen vor, man lernt auch mit allen möglichen Situationen umzugehen. Man wird von Wettbewerb zu Wettbewerb effizienter und auch selbstbewusster vor den Gästen. Die Vorbereitungen schweißen zusammen, wecken den Teamgeist. Vor allem kann einem keiner die Erinnerung daran nehmen.“ Dies ist auch der Grund für alle gewesen, die Chance zur Teilnahme an den Deutschen Jugendmeisterschaften wahrzunehmen.

Im Vergleich zu den Niedersächsischen Jugendmeisterschaften, die noch sehr schulgebunden, „behütet“ und die Themen teilweise schon bekannt sind, laufen die Deutschen Jugendmeisterschaften auf dem Petersberg komplett eigenverantwortlich ab. Man ver-

suche, seine Schützlinge so gut es geht auf alle Situationen vorzubereiten, aber was passiert und welche Themen abgefragt werden, weiß niemand.

Auf die Frage, was die jungen Leute der zukünftigen Generation mit auf den Weg geben, sagten sie, dass die Gastronomie viele Möglichkeiten für die Zukunft bietet. Die Branche verlangt zwar viel von einem ab, aber in welchem Job kann man schon behaupten, überall auf der Welt arbeiten zu können? ◀

Die Jugendmeister-Mannschaft serviert ein köstliches Menü.



FÜRS ALTER VORSORGEN UND STEUERN SPAREN

Erst der Gastrobetrieb und dann?

Natürlich steht der laufende Betrieb Ihres Unternehmens im Fokus. Aber was ist danach? Wie sieht Ihr wohlverdienter Ruhestand aus?

Gastronom Mario S., 55 Jahre, führt seit 20 Jahren erfolgreich ein Restaurant. Für Gedanken über seine Altersvorsorge hatte er sich noch keine Zeit genommen. Dabei ist die eigene Vorsorge gerade für Selbstständige eine elementare Herausforderung. Das hat auch der Gesetzgeber erkannt und unterstützt die Altersvorsorge von Selbstständigen durch Steuervorteile mit der sog. Rürup-Rente. Die Gastro-Experten der ERGO empfehlen dafür die Vorteile der ERGO Basis-Rente. Marco S.: „Die umfassende Analyse und die Vorstellung der Möglichkeiten haben mich überzeugt.“ Weil die Beiträge zur Basis-Rente bis zu einem Höchstbetrag als Sonderausgaben bei der jährlichen Einkommenssteuererklärung geltend gemacht werden können, spart Marco S. mit seiner Altersvorsorge auch noch Steuern.

Profitieren auch Sie von den Vorteilen:

Mit der ERGO Basis-Rente sichern Sie sich Ihre staatliche Förderung. Für 2019 beträgt der Sonderausgabenabzug 88 Prozent der Beiträge (bei Ledigen bis zu 24.305 EUR/bei zusammen veranlagten Ehepartnern oder eingetragenen Lebenspartnerschaften bis zu 48.610 EUR). Zum Sonderausgabenabzug gelten darüber hinaus auch die Beiträge zur gesetzlichen Rentenversicherung oder einem

berufsständischen Versorgungswerk.

Steuervorteile auch in der Rentenphase.

Erst die spätere Rente ist zu versteuern. Dabei gibt es eine Übergangszeit, in der die Rente nur teilweise zu versteuern ist. Bei Rentenbeginn z. B. in 2030 beträgt der zu versteuernde Anteil der Rente 90 Prozent. Der Rest bleibt für Sie dauerhaft steuerfrei. Ab 2040 beträgt der steuerpflichtige Anteil der Rente 100 Prozent.

wir Sie auch in unterschiedlichen Lebenssituationen unterstützen möchten.

- Umfangreiche Flexibilität bei der Beitragszahlung
- Absicherung einer Berufsunfähigkeit mit voller Ausnutzung der steuerlichen Regelung
- Die ERGO Basis-Rente ist sogar insolvenzsicher! ◀

INFO-SERVICE

Weitere Informationen zu den Versicherungsangeboten und -lösungen exklusiv für DEHOGA-Mitglieder gibt es bei den Gastro-Experten der ERGO.

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

Sichern Sie sich staatliche Förderung in der Basis-Rente!

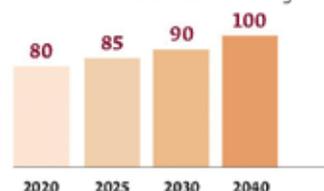
Sonderausgabenabzug der Basis-Rente in der Ansparphase

Steuerlich abzugsfähiger Anteil der Beiträge in %. Der Anteil steigt jedes Jahr in 2%-Schritten. Maßgebend ist das Jahr der Beitragszahlung.



Besteuerung der Basis-Rente ab Rentenbeginn

Steuerpflichtiger Anteil der Rente in %. Der Anteil steigt jedes Jahr in 1%-Schritten. Maßgebend ist das Jahr des ersten Rentenbezugs.



Gute Aussichten mit der ERGO Basis-Rente.

Wählen Sie aus Renditechancen, Sicherheit und flexiblen Anlagemöglichkeiten die für Sie passende Lösung. Sind Sie eher sicherheitsorientiert, dann passt zu Ihnen unsere ERGO Basis-Rente Index. Wenn Sie jedoch zwischen Sicherheit und Renditechancen frei entscheiden möchten, und dass während der Ansparphase, dann passt zu Ihnen unsere ERGO Basis-Rente Balance.

Eine Altersvorsorge, die sich Ihrer Situation anpasst: Ihre Altersvorsorge ist uns wichtig, dass

AZUBI GESUCHT?

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





Foto: Hamburg Messe und Congress

MIT DER INTERNORGA 2020 VORAUSGEHEN:

Die fünf wichtigsten Tage im Jahr für Branchenprofis, die etwas bewegen wollen

Schon heute die Trends von morgen entdecken? Möglich macht das die INTERNORGA. Vom 13. bis 17. März 2020 treffen sich auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress GmbH Marken, Macher und Unternehmen aus Gastronomie, Hotellerie, Bäckerei und Konditorei zum wichtigsten Branchenmeeting des Jahres. In einem einzigartigen Mix aus über 1.300 internationalen Ausstellern erleben Fachbesucher fünf Tage lang beeindruckende Produktneuheiten und visionäre Konzepte, die ihr Geschäft vorantreiben.

Knapp fünf Monate vor Start freut sich Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin bei der Hamburg Messe und Congress GmbH, auf die 94. Ausgabe der Leitmesse: „Wer langfristig Erfolg haben möchte, muss heute schon einen Schritt voraus denken, sich immer wieder neu erfinden und überraschen können. Diese Impulse finden Unternehmer des Außer-Haus-Markts auf der INTERNORGA, die als Leitmesse bereits Wiege zahlreicher Trends gewesen ist und sich immer wieder aufs Neue als Quelle der Inspiration beweist. Und letztlich ist die INTERNORGA natürlich auch ein Ort, an dem neben Networ-

king und Business der Spaßfaktor nicht zu kurz kommt.“

Innovationstreiber und Trendsetter

Exklusive Einblicke und neue Geschäftsimpulse für den Außer-Haus-Markt von morgen liefert die INTERNORGA unter anderem in Zusammenarbeit mit der international renommierten Trendforscherin und Inhaberin von food & more, Karin Tischer. Der Pink Cube ist längst zu einer festen Instanz für alle geworden, die auf der Messe wegweisende Konzepte und spannende neue Geschmackswelten entdecken möchten, um ihre Kunden zu überraschen und ihr Geschäft zukunftsweisend voranzutreiben.

Darüber hinaus beleuchtet die Branchenuntersuchung INTERNORGA FoodZoom bereits im Vorfeld der Messe die neuesten internationalen Food-Trends für den Außer-Haus-Markt. Als beliebtes Highlight hat sich die Newcomers Area herauskristallisiert. Aufstrebende Start-ups stellen neue und außergewöhnliche Produkte vor.

Fester Bestandteil der Messe ist zudem der Grill & BBQ Court. Hier können die heißesten Trends rund

um den Rost erlebt werden, von professionellem Grillzubehör über die neuesten Zubereitungstricks bis hin zu den angesagten Cuts. Flüssige Trends entdecken Besucher in der Craft Beer Arena sowie der Craft Spirit Lounge.

Konzentriertes Branchen-Knowhow

Ein hochkarätiges Rahmenprogramm aus Top-Kongressen, spannenden Wettbewerben sowie zahlreichen Sonderformaten macht die INTERNORGA zur Trendschmiede und einzigartigen Plattform für den branchenübergreifenden Wissenstransfer. Das Internationale Foodservice-Forum ist seit vielen Jahren ein Pflichttermin für jeden Profi-Gastronomen. Deutsche und internationale Redner referieren auf dem Kongress zu Konsumtrends, Marktpotentialen und Erfolgsfaktoren. Noch mehr Brainfood bietet die zweite Auflage der Masterclass zum Thema „International Growth & Franchising“. Weitere spannende Brancheninsights und Impulse für die Zukunft der Gemeinschaftsgastronomie bieten die Expertentreffen Deutscher Kongress für Gemeinschaftsgastronomie sowie das INTERNORGA Forum Schulcatering.

Einzigartiges Karrieresprungbrett

Große Karrieren beginnen auf der INTERNORGA: Ausnahmetalente treffen auf ihre Förderer und neue Ideen auf die Macher und Multiplikatoren, die es für die Umsatzbringer der Zukunft braucht. Einen hohen Stellenwert in der Branche hat der Next Chef Award mit Johann Lafer. Das Aushängeschild der Messe bietet aufstrebenden Nachwuchsköchen die ideale Bühne. Bewerben können sich junge Kochtalente bis 26 Jahre mit abgeschlossener Kochausbildung. 18 von ihnen messen sich auf der INTERNORGA vor Publikum in den Live-Challenges. Das große Finale folgt am 16. März 2020. Mit Spannung erwartet werden zudem die Teilnehmer des Deutschen Gastro-Gründerpreises. Hier pitchten leidenschaftliche und kreative Existenzgründer, die mit ihren innovativen Ideen die Gastronomielandschaft bereichern. Weiterer Höhepunkt ist der INTERNORGA Zukunftspreis für Unternehmen, die mit Innovation und Nachhaltigkeit neue Maßstäbe in der Branche setzen. Bewerbungen für alle Wettbewerbe können ab sofort unter <https://www.internorga.com/> eingereicht werden. ◀

STICHTAG 1. JANUAR 2020

VERSCHÄRFTE REGELUNGEN für Kassensysteme treten in Kraft

Am 1. Januar 2020 ist es soweit: Das neue Kassengesetz tritt in Kraft. Bereits 2017 und 2018 gab es neue Regelungen, die die Finanzbehörden zu spontanen (und unangemeldeten) Kassennachschauen ermächtigten und bestimmten, welche Anforderungen ein Kassensystem erfüllen muss, um finanzamttauglich zu sein. Nun stehen weitere Neuerungen an. Ziel der schärferen Gesetze ist es, Manipulationen an Kassen zu erschweren, um dadurch Steuerhinterziehungen bei Bargeschäften zu vermeiden. Da auch das Gastgewerbe davon betroffen

ist, sollte sich jeder Unternehmer noch in diesem Jahr mit den neuen Verordnungen auseinandersetzen. Die Regelungen müssen bereits ab dem 1. Januar 2020 umgesetzt werden.

Was genau ist eine technische Sicherheitseinrichtung, kurz TSE?

Die technische Sicherheitseinrichtung (TSE) besteht aus drei Teilen:

1. Dem **Sicherheitsmodul**, welches dafür sorgt, dass alle Kassenvorgänge dokumentiert werden und nachträglich

nicht mehr verändert werden können.

2. Dem **Speichermedium**, das alle Aufzeichnungen des Kassensystems für die Dauer der gesetzlichen Aufbewahrungspflicht protokolliert.
3. Die **digitale Schnittstelle** von Kassensystem zu Finanzbehörde, mit welcher bei Prüfungszwecken eine reibungslose Datenübertragung der Kassendaten erfolgen kann.

Man kann sich die TSE als Zusatzmodul zur Kasse vorstellen, das mit der Kasse kommuniziert bzw. Teil des Kassensystems ist und als Black Box fungiert, um jeden Vorgang in der Kasse lückenlos aufzuzeichnen. Die TSE muss vom Bundesamt für Sicherheit in der Informationstechnik zertifiziert sein. Ob Buchung oder Stornierung von Artikeln, Abschließen des Geschäftsvorganges, alles wird standardisiert dokumentiert und ist später für das Finanzamt nachvollziehbar. Die TSE kann entweder als physische Komponente eingesetzt werden oder als Cloud-Lösung. Die Aufzeichnungen müssen später durch Prüfer der Finanzbehörden über einen Datenexport ausgelesen werden können.

werden. Dies gilt auch, wenn eine Kasse ausgetauscht bzw. erneuert wird. Dadurch, dass jede Kasse einem Betrieb bzw. einer Steuernummer eindeutig zugewiesen werden kann, gibt es bei späteren Prüfungen keine Verwechslungsgefahr.

Was hat es mit der Belegausgabepflicht auf sich?

Die neue Verordnung schreibt vor, dass ab 2020 Betriebe dazu verpflichtet sind, bei jedem Kassenvorgang einen Beleg auszugeben. Es reicht dann nicht mehr aus, den Rechnungsbetrag anzuzagen oder auf dem Handheld zu zeigen. Die Belege können entweder in Papierform ausgehändigt oder in elektronischer Form zur Verfügung gestellt werden. Deshalb ist es unabdingbar, dass das Kassensystem die Funktion bietet, einen Beleg auszugeben.

Welche Schritte müssen jetzt eingeleitet werden?

Aufgrund der Regelungen muss jeder Unternehmer für sich entscheiden, ob ein neues Kassensystem angeschafft werden muss. Anhand der Checkliste unseres Partners Gastromatic können sich unsere Mitglieder orientieren, um nicht ordnungswidrig zu handeln:

Was bedeutet Mitteilungspflicht?

Ab dem 1. Januar 2020 muss jede eingesetzte Hardware, die Teil des Kassensystems ist (also das Kassensystem selbst sowie die TSE) beim Finanzamt mit entsprechender Seriennummer gemeldet

Ist im Betrieb eine elektronische Registrierkasse vorhanden?

Ja: der Unternehmer ist zur Umsetzung der neuen Verordnung verpflichtet.

Nein: Bei einer offenen Ladenkasse muss sehr genau auf die Kassenbücher geachtet werden,



EUROPAWEITES MARKETING FÜR DEUTSCHE STERNEHOTELS

Die Hotelstars Union präsentiert die deutschen Sternehotels in ganz Europa. Vor allem, wenn Sie einen kleineren Betrieb führen, erhöht sich die Reichweite über das regionale Marketing hinaus.

Der Onlineauftritt Ihres klassifizierten Hotels bietet die Möglichkeit, europaweit von Gästen gefunden und über eine Direktverlinkung kontaktiert zu werden.

<https://www.hotelstars.eu/de/deutschland/service/hotelsuche/>



da das Finanzamt hier verschärfter kontrolliert. Es besteht aber kein weiterer Handlungsbedarf.

Ist das Kassensystem auf die neue BSI-zertifizierte Technik umrüstbar?

Ja: Bis zum 01.01.2020 hat der Unternehmer Zeit, um die TSE vom Kassenhersteller nachrüsten zu lassen.

Nein: Hier kommt es darauf an, wann das Kassensystem gekauft wurde.

► Nach dem 25.11.2010

Hier gibt es eine Schonfrist bis zum 01.01.2023, um ein neues System zu beschaffen. Natürlich müssen für das neue System auch die Anforderungen der Finanzbehörden erfüllt werden.

► Vor dem 25.11.2010

Hier gibt es keine Schonfrist und bis zum 01.01.2020 muss ein

neues Kassensystem angeschafft werden, welches den Vorgaben entspricht.

Die Hardware muss beim Finanzamt gemeldet werden

Ab Inkrafttreten des Kassengesetzes hat der Unternehmer **einen Monat Zeit**, das bereits eingesezte oder neu angeschaffte **Kassensystem bei der Behörde zu registrieren**, das heißt **bis spätestens 31.01.2020**. Bei Neuanschaffung zu einem späteren Zeitpunkt, da das System nicht nachrüstbar ist und nach dem 25.11.2010 beschafft wurde, gilt die Meldefrist von einem Monat ab Anschaffung der neuen Kasse.

Um das Kassensystem sowie TSE zu melden, werden folgende Informationen benötigt:

- Steuernummer des Unternehmens

- Art des Kassensystems (PC-Kasse, Terminal, Handheld usw.)
- Anzahl der verwendeten Systeme inkl. Seriennummern
- Datum der Anschaffung

Was droht bei Nichteinhaltung?

Da die neue Verordnung ab dem 1. Januar 2020 in Kraft tritt, sollten bereits jetzt alle Punkte der Checkliste abgearbeitet werden. Bei Missachtung der Belegausgabepflicht, also Nichtaushändigung des Bons an den Gast, kann diese Zuwiderhandlung mit einem Bußgeld von bis zu 25.000 Euro bestraft werden. Es ist davon auszugehen, dass insbesondere diese Regelung kontrolliert werden wird.

Auch wenn der Gesetzgeber zurzeit noch eine Karenzzeit ein-

geräumt hat, sollte sich jeder Unternehmer rechtzeitig mit dem Thema und den Regelungen auseinandersetzen und so schnell wie möglich Kontakt zum Kassenhändler bzw. -hersteller sowie Steuerberater aufnehmen. ◀

E-SERVICE

Ein aktuelles Merkblatt zum Thema kann unter www.dehoga-niedersachsen.de/mein-dehoga heruntergeladen werden (bitte Mitgliedsnummer + PLZ für den Login bereithalten)



GRILL O MAX

Der erste fett- geruchsfreie Grill- und Garautomat für den gewerblichen Einsatz

Modell Duo Pom
Der Experte für größere Mengen

Modell Advanced
Das Grill- und Backtalent

Modell Burger
Der perfekte Burgerbräter

Falafel

Lachs

Modell Elite
Der Allrounder

Brotbacker: Modell Elite

Bratwurst Einschub

Burger Einschub

Pommes Trommel

HIGHLIGHTS

- Kein Qualm
- Keine Dunstzughaube und kein Fettscheider notwendig
- Kein Öl- und Fettgeruch
- Keine Entsorgungskosten

- von Altöl / Fett
- Kein Fachpersonal notwendig
- Keine Überwachung des Garprozesses nötig
- Keine Hitzeabstrahlung

- der Außenhaut
- Flexible Standortwahl
- Einfache Bedienung
- Schnelle Amortisierung
- 220 / 230 V Anschluss

EINSATZORTE

- Tankstellen-Shops
- Kioskbetriebe und Supermärkte
- Midway-Attractions

- Bowling Bahnen
- Foodtrucks
- Catering- und Eventservice

- Gastronomie- und Hotellerie-gewerbe
- Bäckereien und Cafés
- Fleischereien u. v. a. m. ...

Vegan & Vegetarisch Kartoffel Snacks Fisch Geflügel Fleisch Wurst Fingerfood Backwaren

reamotion GmbH
Schanzenstraße 50a
27753 Delmenhorst
www.reamotion.com

Ansprechpartner:
Stefan Koch, Vertriebsleiter
+ 49 (0) 1523 | 73 984 20
s.koch@reamotion.com

www.grillomax.de

Top-Innovator 2019

DEHOGA-LANDESVERBANDSTAG 2019 IN GIFHORN

Familie Roth verwöhnt die Gäste im Trachtenhaus und in der Stadthalle

Die Vorbereitungen laufen schon lange, denn der DEHOGA-Kreisverband Gifhorn mit seinem Vor-

sitzenden Armin Schega-Emmerich an der Spitze hatte sich schon im Vorfeld des bevorstehenden Landesverbandstages 2019 für das Catering- und Eventunternehmen Roth aus Isenbüttel entschieden, um die Delegierten und Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Während Tell Roth die Stadthalle Gifhorn bei Events aller Art und Theaterveranstaltungen mit Speisen und Getränken versorgt, betreibt Schwester Christina das Trachtenhaus im Internationalen Mühlenmuseum.

Dafür wurde das Konzept für Caterings und Events zukunfts-fähiger gemacht. Die Mischung aus Schweizer Qualität, nachhaltigem Bewusstsein und dem Serviceversprechen „Alles aus einer Hand“ ragen dabei heraus. Die Erfolgsgeschichte von Roth vom klassischen Metzgereibetrieb zum Pionier für Partyservice legt auch nun mit der zweiten Generation aus Tell, Jörg und Christina weitere Meilensteine. „Wir gehen stets mit der Zeit“, erläuterte Heinrich Roth, „um unsere Kunden mit unserem Konzept zu begeistern.“

„Mit Kreativität und Innovation gestalten wir aktiv unsere Zukunft“

Eine Unternehmensphilosophie, die den Schweizer in seinem Leben vom Metzger zum Caterer immer begleitet und den Weg für einen erfolgreichen Familienbetrieb geebnet hat. Im Zeitalter einer sich stetig verändernden Gesellschaft, die sich immer mehr nachhaltig orientiert, sind kreative Ideen auch im Cateringbereich gefragt. „Wir sind zwar eine Familie mit Metzgereitradition, können aber auch anders“, fügt Sohn Tell Roth hinzu. „Mit Kreativität und Innovation gestalten wir aktiv unsere Zukunft“, ergänzt seine Schwester Christina, die für die Küchenleitung zuständig ist. Das Besondere: Alles wird selbst

zubereitet und hat das Schweizer Qualitätsversprechen im Herz. Hinter den Kochtöpfen von Roth steht ein 12-köpfiges Küchenteam, das auf Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe komplett verzichtet und Müll mit dem Ziel „zero waste“ vermeidet. Natürlich kommt auch modernste umweltfreundliche Technik zum Einsatz wie eine Hackschnitzheizung und CO₂-Kühlung. „Der Einsatz von umweltfreundlichen Produkten im Unternehmen und gesamten Catering-Prozess sowie fairer Einkauf bei regionalen Lieferanten sind bei uns Standard und garantieren auch faire Preise“, so der zweite Sohn im Bunde Grillmeister Jörg Roth, auch verantwortlich für Technik und Logistik. Hochwertiges Gemüse vom Spargelhof um die Ecke, Geflügelprodukte aus artgerechter Haltung und getreidebetonter Fütterung in der Nähe, Bäckereiprodukte aus der Region und nach überlieferten Rezepturen sind nur einige Beispiele der Zusammenarbeit mit langbewährten Partnern. Darüber hinaus stehen für das gesamte Team mehr Umweltschulungen und Gesundheitstrainings auf dem Plan, um das Verhalten gegenüber Nachhaltigkeit auch im eigenen Leben zu optimieren. Flexible Arbeitszeiten, übertarifliche Bezahlung und ein moderner Arbeitsplatz sorgen für ein zufriedenes Team und damit für glückliche Kunden. ◀



Jörg, Heinrich, Ingeburg, Tell und Christina Roth, v.l.n.r., sorgen während des Landesverbandstages für einen reibungslosen Ablauf im Trachtenhaus und in der Stadthalle Gifhorn.

Foto: Glasow

BEZIRKSVERBAND LÜNEBURG

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



DEHOGA Bezirksverband Lüneburg tagt in Lünzen

Mit Informationen aus dem Landesverband und Vorbereitungen auf den Landesverbandstag beschäftigte sich die Herbstversammlung des Bezirksverband Lüneburg am 9. September 2019 im Mühlwerk in Lünzen.

Forderungen der Gastronomen sind ein dringender Bürokratieabbau und die Ermäßigung des Mehrwertsteuersatzes auf in Lokalen verzehrte Speisen von 19 auf sieben Prozent. Die Prognosen gehen davon aus, dass es in 15 Jahren keine Landgastronomie geben werde, eine Steuersenkung würde die Wettbewerbsfähigkeit der Betriebe erhöhen. Der schon abgesenkte Mehrwertsteuersatz auf Übernachtungen ist laut Lehmann eine Erfolgsgeschichte, wenn man auf die dadurch verursachten Investitionen schaue. Weiterhin sprach Lehmann das Nachwuchsproblem an und verwies auf die erstmalige Teilnahme des Verbandes an der Ideen-Expo in Hannover. Die Branche habe sich dort frisch präsentieren können.

Zur Nachwuchsgewinnung sei eine weitere Teilnahme sinnvoll.

Der DEHOGA fordere zudem eine Flexibilisierung des Arbeitszeitgesetzes. In diesem Zusammenhang ging Lehmann auf die Tarifpolitik ein und berichtete davon, dass ein Arbeitszeitmodell von drei Tagen mit je 13 Stunden von den Angestellten gern genommen werde, da es dann vier freie Tage gebe. Das werde aber von der Gewerkschaft NGG abgelehnt. Die Gehaltssteigerungen bezeichnete der Vorsitzende als angemessen.

„Für gute Mitarbeiter sollten wir bereit sein, gutes Geld zu zahlen.“ Er verstehe nicht, warum Gastronomen mit dem Argument der Tarifbindung nicht DEHOGA-Mitglied werden. Er frage sich, wie diese Kollegen Mitarbeiter gewinnen wollen.

Viel Platz nahm der Landesverbandstag ein, auf dem eine Satzungsänderung beschlossen werden soll. Ausgehend vom



Der DEHOGA-Kreisvorsitzende Jens Asche und seine Geschäftsführerin Hellen Lischka ehren das Ehepaar Tanja und Andreas Ehlers für ihre 25-jährige Mitgliedschaft im DEHOGA.
Fotos: ©T. Lenthe, Böhme Zeitung

bislang einzigen und sehr aktiven Vizepräsidenten, der nicht wieder antreten wolle, soll jetzt der Landesvorstand laut einem Antrag künftig zwei Vizepräsi-

Geschäftsführerin Hellen Lischka das Ehepaar Tanja und Andreas Ehlers, Betreiber des Veranstaltungsorts, für ihre 25-jährige Mitgliedschaft im DEHOGA.



Vorstand des DEHOGA Bezirksverbandes Lüneburg.

denten erhalten, damit sich die Arbeit besser verteilen lässt. Den unterstützten die Teilnehmer der Herbstversammlung einstimmig. Im Rahmen der Herbstversammlung ehrten der DEHOGA-Kreisvorsitzende Jens Asche und seine

Zum Abschluss hielt Markus Michels von der Creazwo Werbeagentur aus Osnabrück einen Vortrag zum Thema „Quo vadis, Gastgeber? Fünf Wahrheiten zur Digitalisierung“. ◀



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



FREDERICK MEYER vom DEHOGA Gifhorn politisch aktiv



Frederick Meyer, DEHOGA-Vorstandsmitglied im Kreisverband Gifhorn, engagiert sich politisch für die Interessen der Mitglieder im Gastgewerbe.
Foto: Glasow

CDU NIEDERSACHSEN UNTERSTÜTZT DEHOGA-FORDERUNG NACH REDUZIERTEM MEHRWERTSTEUERSATZ

Frederick Meyer aus Isenbüttel, im DEHOGA-Kreisverband Gifhorn zuständig für Aus- und Weiterbildungsfragen, engagiert sich politisch in der CDU und führt nicht nur den eigenen Ortsverband, sondern ist auch stellvertretender Bürgermeister seiner Gemeinde und Beisitzer im CDU-Kreisvorstand Gifhorn. Seit dem 1. August ist er auch persönlicher Referent der gerade für Ursula von der Leyen in den Bundestag nachgerückten Abgeordneten Ingrid Pahlmann.

In Isenbüttel führt er erfolgreich Meyers Hofcafé und Pension, einen traditionellen Familienbetrieb im Landhausstil. Für den DEHOGA-Kreisverband Gifhorn eine ideale Verbindung zur Kommunal-, Landes- und Bundespolitik, denn Meyer nahm auch als Delegierter am Landesparteitag der CDU in Celle teil und stimmte mit seinen Parteifreunden für einen Antrag des CDU-LV Braunschweig und des CDU-BV Hildesheim, der folgende Überschrift hatte: „Die CDU in Niedersachsen setzt sich für einen bundesweit einheitlichen Mehrwertsteuersatz in Höhe von sieben Prozent in der Gastronomie auf Speisen ein.“

Bereits im Jahr 2009 sollte der einheitliche Steuersatz für Speisen in der Gastronomie eingeführt werden, die Koalitionsverhandlungen hatten dies bereits ergeben, bis sich die Parteivorsitzenden noch

einmal verständigten. Die Frage stellt sich, warum es nicht die gleichen Steuern für die gleiche Speise gibt? Für die Gastronomie in Deutschland bedeutet der volle Steuersatz einen Wettbewerbsnachteil gegenüber zum Beispiel dem Lebensmitteleinzelhandel.

Für verzehrfertige Speisen gelten sieben Prozent Mehrwertsteuer, für die Speisen im Restaurant 19 Prozent. Aktuell gilt in 21 von 28 EU-Staaten ein reduzierter Mehrwertsteuersatz. In 17 EU-Staaten wird zwischen den Speisen aus dem Supermarkt, dem Verzehr von Speisen im Gehen, im Stehen und den Speisen im Restaurant steuerlich kein Unterschied gemacht. Nicht nur eine Wertschätzung für die regionale Küche und frische Zubereitung könnte so gezeigt werden. Hinzu würden Dörfer und kleinere Orte mit Ihren „Dorfkneipen“ gestärkt, hier spielte sich früher das Leben der Orte ab. Es heißt auch nicht umsonst „Stirbt die Kneipe in einem Ort, so stirbt auch der Ort“.

Forderungen von Verbänden hierzu liegen vor. Auszug vom DEHOGA Bundesverband: Wir erwarten, dass Essen steuerlich gleichbehandelt wird, unabhängig von der Art der Zubereitung und des Verzehrortes. Es ist für uns eine Frage der Steuergerechtigkeit, der Wertschätzung und der Zukunftssicherung unserer Familienbetriebe und Restaurants Gleiche Steuern für

Essen gegen das Wirtshaussterben im ländlichen Raum, für die Zukunftssicherung klassischer Restaurants, für den Erhalt gastronomischer Vielfalt und Esskultur, für mehr frische und regionale Küche, fördern die gesunde Ernährung, auch und gerade in den Schulen für fairen Wettbewerb, schaffen mehr Arbeitsplätze und Spielräume für Investitionen, für eine nachhaltige Tourismusentwicklung.

Bereits die Einführung des ermäßigten Steuersatzes für Übernachtungen hat Vorteile gebracht, hierzu als Anlage die Argumente und Fakten zur Mehrwertsteuersenkung im Beherbergungsgewerbe zum 1. Januar 2010 mit Stand Mai 2019 des DEHOGA Bundesverbandes. Zu beachten ist hier insbesondere, dass laut Steuerstatistik 2017 das Umsatzsteueraufkommen im Beherbergungsbereich um 460 Millionen Euro höher gelegen hat als in 2009 mit damals noch 19 Prozent.

Nach den Worten Meyers wird der von der CDU Niedersachsen mit großer Mehrheit angenommene Antrag nun in einer Arbeitsgruppe bearbeitet und geht danach seinen Weg bis in die Bundespolitik. „Natürlich wird von heute auf morgen kein Ergebnis erwartet, aber zumindest wird das Thema die Politik noch eine Weile beschäftigen und eines Tages vielleicht als Gesetzesänderung in Kraft treten“, so Meyer. ◀

KLASSIFIZIERTE BETRIEBE SEPTEMBER

3 Sterne Superior

Ballands Hotel & Restaurant, Lindwedel

Michel & Friends Hotel, Hodenhagen

3 Sterne

InterCity Hotel Celle

Hotel Braunschweiger Hof, Bad Bodenteich

Parlamentarischer Abend der Wirtschaft 2019

Der DEHOGA Bezirksverband Lüneburg war vertreten durch seinen Vorsitzenden Frank Lehmann (4.v.r.) und Geschäftsführer Heinz-Georg Frieling (ganz links).



Foto: Mark Krack

Bereits zum 17. Mal fand die gemeinsame Veranstaltung der drei regionalen Verbände DEHOGA Bezirksverbands Lüneburg, Handelsverbands Harz-Heide und Arbeitgeberverband Lüneburg-Nordostniedersachsen sowie der Handwerkskammer Braunschweig-Lüneburg-Stade und der Industrie- und Handelskammer Lüneburg-Wolfsburg statt.

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 Arbeitsessen mit den Bundestagsabgeordneten Michael Grosse-Brömer (CDU) und Jutta Krellmann (Die Linke) sowie den Landtagsabgeordnete

ten Dr. Stefan Birkner (FDP) und Dana Guth (AfD).

In lockerer Atmosphäre hatten die Gäste des DEHOGA Bezirksverbands Lüneburg Gelegenheit, bei den Politikern alle sie interessierenden Themen anzusprechen. Ganz oben auf der Agenda standen hier eine praxistaugliche Lösung für eine flexiblere Ar-

beitszeit und die Absenkung des Mehrwertsteuersatzes nicht nur für Hotelübernachtungen, sondern auch für Speisen und Getränke auf sieben Prozent. Auch die Problematik der Einführung der Datenschutzgrundverordnung und des damit verbundenen bürokratischen Aufwandes konnte angesprochen werden.

Auf viel Verständnis stießen sie mit ihren Forderungen, Auszubildende bei den Fahrkosten zu weiter entfernten Berufsschulen durch staatliche Mittel zu unterstützen. Grundsätzlich wurden gleiche Bedingungen für die duale Ausbildung wie für die akademische Bildung angemahnt. ◀

AUSBILDUNGSMESSE vocatium

DEHOGA PRÄSENTIERT KARRIERECHANCEN IM GASTGEWERBE

Bereits im Juni präsentierte der DEHOGA Landkreis Harburg auf der Fachmesse vocatium für Ausbildung + Studium in Hamburg Wilhelmsburg die Karrierechan-

cen im Gastgewerbe. Auf den vocatium-Messen sprechen Schülerinnen und Schüler zumeist mit Menschen, die genau die Berufe und Studienfächer

erlern(t)en bzw. studier(t)en, für die sie sich interessieren. Dabei haben sie in Einzelgesprächen und Vorträgen viele Aha-Erlebnisse für ihre Berufswahl.

Rund 85 vocatium-Fachmessen finden jährlich statt. 500.000 Jugendliche werden auf eine Beteiligung persönlich angesprochen. ◀



Weichen für die Zukunft gestellt

MITGLIEDER DES DEHOGA HILDESHEIM-LAND STIMMEN FÜR FUSION

Vorstandsmitglied Astrid Stichweh-Lange begrüßte zur außerordentlichen Mitgliederversammlung die Vorsitzende des DEHOGA-Bezirksverbandes Hildesheim, Elizabeth Tischer, sowie Marlies Bahrenberg von Leinebergland e.V. Bahrenberg informierte die Anwesenden über die aktuellen Aktivitäten und wies darauf hin, dass das Leinebergland die bundesweite Zertifizierung „Wanderbares Deutschland“ anstrebt. „Nur wenn sich ausreichend viele Betriebe aktiv beteiligen“, so Bahrenberg, „wird es uns gelingen, den Tourismus im Leinebergland zu stärken und neue Gäste für unsere Region zu begeistern.“ Interessierte Mitglieder können sich direkt mit Frau Bahrenberg und ihrem Team in Verbindung setzen. „Oftmals ist es so, dass nur ein oder zwei Kri-

terien der Zertifizierungsvorgaben nicht erfüllt werden können“, so Bahrenberg weiter. „Hier geben wir gerne Hilfestellung und unterstützen die Betriebe“.



Das Leinebergland will Teil von "Wanderbares Deutschland" werden.

Im Anschluss drehte sich die Diskussion um den Beschluss über die Fusion mit dem Kreisverband Hildesheim. Bereits im Frühjahr waren die Argumente ausgetauscht und festgestellt worden, dass die Weichen für die Zukunft

gestellt werden müssen. „Wir müssen die Synergien nutzen und sehen, dass wir auf politischer und touristischer Ebene eine Einheit sind“, so Jens Ruhland,

zur Abstimmung, die mit nur zwei Gegenstimmen beschlossen wurde. Ganz nach dem Motto „Nur gemeinsam sind wir stark“ müssen wir uns neu aufstellen und positionieren, so die allgemeine Auffassung der Anwesenden.

Anschließend informierte Geschäftsführerin Renate Mitulla über die Arbeit aus der Geschäftsstelle, insbesondere die Neuregelungen zur Datenschutzgrundverordnung, das EU-Urteil zum Urlaubsanspruch, die neue Regelung zum Teilzeit- und Befristungsgesetz sowie die Änderungen zu Ausschlussfristen. Darüber hinaus wies Mitulla noch einmal darauf hin, dass die Mitglieder aus dem Bezirk Hildesheim bei Teilnahme an den Seminaren des Landesverbandes einen 50-prozentigen Zuschuss erhalten. ◀

Vorsitzender des Kreisverbandes. Alle Mitglieder waren im Vorfeld angeschrieben worden und diejenigen, die nicht persönlich kommen konnten, haben ihre Stimme per Post abgegeben. Frau Stichweh-Lange stellte die Fusion

Jobmesse in Buchholz

AUSBILDUNG IM GASTGEWERBE VORGESTELLT

Ende September hat die Jobmesse der Berufsbildenden Schulen Buchholz stattgefunden. Am DEHOGA-Stand informierten

sich zahlreiche Schülerinnen und Schüler zu den Ausbildungsmöglichkeiten im Gastgewerbe. Der DEHOGA war vor Ort ver-

treten mit (v.l.) Jürgen Niehoff vom Gasthof Vossbur, Jan-Phillip Stöver vom Flair Hotel zur Eiche, Jannek Meyn vom Gasthof Voss-

bur sowie Sarah Peters und Nele Dierksen vom Ringhotel Sellhorn. ◀





Schulungsprogramm FWGN Oldenburg

FÖRDERVEREIN ZUR WEITERBILDUNG DES GASTRONOMISCHEN
NACHWUCHSES OLDENBURG, HERBST 2019

Thema	Termin	Zeit	Veranstaltungsort	Verbindliche schriftliche Anmeldung an Referent/in
Der gedeckte Tisch Tragetechnik, Der gedeckte Tisch von A-Z	Fr. 25.10.	15.30 bis 17.30	NordWest-Hotel „Am Badepark“ Bad Zwischenahn	Julia Ferdinand 04403-6960 info@hotelambadepark.de
Allgemeine + Komplexe Prüfungsaufgaben für Hofas	Di. 29.10.	15.30 bis 17.30	Hotel Bavaria Oldenburg	Anja von Scheidt 0176-57763120 anjavonscheidt66@gmail.com
Arbeiten im Empfang Von der Reservierung bis zur Abreise	Mi. 30.10.	16.00 bis 18.00	NordWest-Hotel „Bad Zwischenahn“	Jans Dominik Krauledat 04403-9230, jans.krauledat@web.de
Nachwuchswettbewerb Motto: „90. Geburtstag von Horst Janssen, decke einen Künstlertisch ein“ Workshops, Wettkampf & gemeinsames Abendessen	Di. 5.11.	Start ist um 13.00 Büffet ab 18.30	Weser-Ems-Hallen Oldenburg	Heiko Wichmann 04477-9296872 heiko-wichmann@gmx.de Weitere Informationen in den folgenden Schreiben des VSR e.V.
Service Training Servicearten in Vorbereitung auf die Abschlussprüfung	Do. 07.11.	15.30 bis 17.30	Ratskeller Oldenburg	Werner Tönjes 0441-9250001 w.toenjes@gmail.com
Allgemeine+Komplexe Prüfungsaufgaben für Refas	Di. 12.11.	15.30 bis 17.30	Hotel Bavaria Oldenburg	Anja von Scheidt 0176-57763120 anjavonscheidt66@gmail.com
Housekeeping Zimmer Checken Wäschepflege	Mi. 13.11.	15.30 bis 17.30	53° Hotel Kolbs Meerblick Hotel Dreierbergen	Jörg Schumacher 04403-9870 j.schumacher@kolb-group.de
Workshop „Arbeiten am Tisch des Gastes“ tranchieren und flambieren theoretische und praktische Schulung	Mo. 18.11.	16.00 bis 21.00	Dorfkrug im Museumsdorf Cloppenburg (Treffpunkt alter Eingang an der BBS)	a) Imelda Meder-Biermann b) Dennis Starzinski 0174-7676458 Anmeldungen an: info@dorfkrugimmuseumsdorf.de

BITTE BEACHTEN SIE UNBEDINGT DIE TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Wichtig: Die Extra-Gebühr von 10 Euro pro Kurs für Nichtmitglieder und /oder die Materialgebühr (5 Euro) muss unbedingt vor Ort gezahlt werden, sonst ist eine Teilnahme an der Schulung nicht möglich. Wir danken im Voraus!!!

Bei jedem unentschuldigtem Nichterscheinen werden 10,00 Euro per Lastschrift eingezogen!!

BEZIRKSVERBAND WESER-EMS

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



STADER GASTWIRTE ON TOUR MIT DEM CUXLINER

Eine Stadtrundfahrt der besonderen Art



Mit den roten Cuxliner erkundeten die DEHOGA-Mitglieder Cuxhaven und Umgebung.

Im Rhenus CuxPort war Zeit für ein Gruppenfoto der Teilnehmer.



Eine Tradition lebt: neben vier normalen Delegiertentagungen lädt der DEHOGA Bezirksverband Stade einmal jährlich zu einer Delegiertentagung mit Ausflug ein. Anfang September war es wieder soweit.

Museumsrundgang nahm die Besucher auf Fangfahrt nach Island mit, ließ sie die beklemmende Enge des Logis eines Fischdampfers erleben und zeigte ihnen auf einem typischen Fangdeck den anstrengenden und gefährlichen Arbeitsalltag der Hochseefischer. Nach dem Ende der Sitzung folgte ein Spaziergang zum gemeinsamen Mittagessen im Restaurant Meeresfrüchte Ditzer.

werk ist, sondern eine Signalanlage für Windrichtung und Windstärke aus dem Jahr 1884.

Im Rhenus CuxPort nahm sich Michael de Reese die Zeit, die Entwicklung des CuxPorts näherzubringen. Die Entstehung des Hafens, die Firmengeschichte seines Betreibers und die vielfältigen Umschlagsgüter und deren logistische Handhabung waren interessante Details seiner Ausführungen. Über den Amerikahafen mit Steubenhöft und Hapaghallen ging es mit dem Cuxliner wieder zurück zum Ausgangspunkt.

Nach einem gemeinsamen leckeren Frühstück begaben sich die Delegierten zum Tagungsraum auf Deck 7 im Havenhostel und hielten dort ihre Tagung ab. Der 1. Vorsitzende Olaf Wurm achtete sehr auf das Zeitmanagement, denn Kristian Kamp und Carsten Weber hatten einen informativen und zeitlich anspruchsvollen Ablauf vorgesehen, den es einzuhalten galt.

Danach stand der Cuxliner-Doppeldecker-Bus für eine interessante Rundtour durch die Stadt Cuxhaven bereit. Über den Anleger „Alte Liebe“, ein Bauwerk aus dem Jahre 1733, den Alten Hafen und den Anlegeplatz der Helgolandfähren ging es weiter vorbei am Schloss Ritzebüttel und dem Ringelnatz Museum zum Offshore-Hafen inkl. Siemens und CuxPort. Durch die kompetente Begleitung erfuhren die Teilnehmer, dass Cuxhaven keinen eigentlichen Stadtkern hat, da es aus der Zusammenlegung von drei Gemeinden entstanden ist. Außerdem wurde erklärt, dass ein Semaphor kein modernes Kunst-

Im Anschluss fuhren die Teilnehmer zum Best Western Donner's Hotel & SPA. Dort wartete ein leckeres Fingerfood-Büffet auf die Teilnehmer. In geselliger Runde mit interessanten Gesprächen klang der Abend aus. Der DEHOGA Stade bedankt sich bei Carsten Weber und seinen Kollegen vom DEHOGA Cuxhaven für die gelungene Veranstaltung. ◀

BEZIRKSVERBAND STADE

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



Während der Delegiertentagung besuchten die Begleitungen das Wrack- und Fischereimuseum Cuxhaven – Windstärke 10. Hier erfuhren die Besucher, was es bedeutet, bei einem schweren Sturm mit 10 Windstärken auf See zu sein – bei haushohen Wellen und schweren Brechern, die die Sicherheit von Schiff und Mannschaft bedrohen. Der geführte



BEZIRKSVERBAND STADE MIT NEUEM KOOPERATIONSPARTNER

Gemeinsam ist man stärker

Lange wurde im Hintergrund daran gearbeitet, Gespräche auf Ehrenamts- und Hauptamtsebene geführt, jetzt konnte es auch offiziell verkündet werden. Seit dem 1. Oktober 2019 hat der DEHOGA Bezirksverband Stade eine Kooperation mit dem DEHOGA Fachverband Bremen.

„Was auf der politischen Ebene nicht immer so gut funktioniert, machen wir jetzt als Wirtschaftsverband vor: eine länderübergreifende Kooperation.“, sagt Nathalie Rübsteck, Geschäftsführerin des Bezirksverbandes Stade. Rübsteck ist seit Oktober Geschäftsführerin des DEHOGA Fachverbandes Bremen, um im Januar die Nachfolge von Thomas Schlüter anzutreten.

Schlüter geht 2020 nach 25 Jahren als Hauptgeschäftsführer des Landesverbandes in den Ruhestand. „Eine engere Zusammen-

arbeit macht nicht nur aufgrund der räumlichen Nähe Sinn“, so Thomas Schlüter, „uns bewegen die gleichen Herausforderungen und Ziele.“ Olaf Wurm, Bezirksvorsitzender ergänzt: „Gemeinsam

können wir unsere Anliegen schlagkräftiger vertreten. Am 19. September 2019 fand in den Räumen der Stader Geschäftsstelle die Unterzeichnung des Kooperationsvertrages statt.

Besiegelten die Kooperation (von links nach rechts):
Vorne Olaf Wurm, Detlef Pauls, Hinten Lutz Feldtmann,
Nathalie Rübsteck, Thomas Schlüter.

Foto: Battmer/TAGEBLATT



Neben Schlüter war Detlef Pauls, Präsident des DEHOGA Bremen, angereist, um bei dieser Gelegenheit auch die neuen Räumlichkeiten des Stader Bezirksverbandes zu besichtigen.

Hier wurden sie von Olaf Wurm und Lutz Feldtmann, 2. Vorsitzender des Bezirksverbandes Stade, begrüßt. Aus der Geschäftsstelle Stade werden die Mitglieder des Stader Bezirkes weiterhin vom kompetenten Team betreut. Frau Rübsteck wird in Zukunft häufiger auch in Bremen anzutreffen sein, in der dortigen Geschäftsstelle unter dem Dach der Handelskammer Bremen steht sie auch für Fragen der Stader Gastronomen und Hoteliers zur Verfügung. ◀

Wenn Gastronomen feiern

Wenn der Kreisverband Verden zum Sommerfest lädt, kommen nicht nur die Mitglieder zahlreich. Es hat schon Tradition, dass viele Gastronomen die Gelegenheit nutzen, auch mit Mitarbeitern ausgelassen zu feiern. In diesem Jahr war der Kollege Claus Meyer aus Achim-Bierden Gastgeber und öffnete Haus und Sommergarten für über 130 Gäste. Das Wetter, nicht immer ganz zuverlässig in diesem Sommer, spielte mit. Kein Tropfen fiel vom Himmel. So war

auch nach dem Grillbüffet – trotz Musik, die zum Tanzen anregte – für viele Gäste der Garten der beliebteste Aufenthaltsort. Bis spät in die Nacht wurden bei geistigen Getränken Erfahrungen ausgetauscht. Eine besondere Ehrung wurde an diesem Tag ebenfalls gefeiert. Der Kreisvorsitzende Gördt Glander konnte seinen Vater Günther Glander für 50 Jahre Mitgliedschaft im DEHOGA mit der Goldenen Ehrennadel auszeichnen. ◀



FAMILIOTEL DEICHKRONE AUS NORDEN-NORDDEICH ERHÄLT ZERTIFIKATE FÜR KINDERFERIENLAND UND SERVICE QUALITÄT DEUTSCHLAND

Niedersachsen stärkt Qualitätstourismus



Hotelleiter Thorsten Albers (2.v.l.) und Rezeptionsleiterin Anja Habben (3.v.l.) nehmen die Auszeichnungen von Staatssekretär Dr. Berend Lindner und TMN-Geschäftsführerin Meike Zumbrock entgegen.

Insgesamt 63 Qualitätszertifikate vergab das niedersächsische Wirtschaftsministerium kürzlich. Mit den Initiativen KinderFerienLand Niedersachsen, Service Qualität Deutschland in Niedersachsen und „Reisen für Alle“ trägt die Landesregierung zur nachhaltigen Verbesserung und Stärkung der Qualität im Niedersachsentourismus bei. Das Familotel Deichkrone aus Norden-Norddeich erreichte gleich zwei Auszeichnungen: KinderFerienLand Niedersachsen sowie Service Qualität Deutschland. Neben dem Familotel Deichkrone erhielten 19 weitere Betriebe ein Zertifikat für KinderFerienLand Niedersachsen und 16 weitere jenes für Service Qualität Deutschland.

„Die Zertifikate KinderFerienLand Niedersachsen und Service Qualität Deutschland sind Auszeichnungen, auf die wir sehr stolz sind, denn unsere Gäste sollen sich stets wohlfühlen und bei uns das bekommen, was sie sich wünschen. Deshalb orientieren wir uns an ihren Erwartungen und arbeiten

im Rahmen der Initiative Service Qualität Deutschland an einer konsequenten, gezielten und vor allem nachhaltigen Verbesserung unserer Leistungen, so Thorsten Albers, Hotelleiter des Familotel Deichkrone. Sein Betrieb ist einer von 302 niedersächsischen Betrieben, die mit ihrem Engagement im Bereich Service Qualität die Zertifizierung erreichen konnten. Zudem nimmt Das Familotel Deichkrone an der Initiative KinderFerienLand Niedersachsen teil. „Wir sind stolz, mit dem KinderFerienLand Niedersachsen-Logo für unseren Betrieb werben zu können – Besucher sehen nun auf Anhieb, dass wir die besonderen Bedürfnisse von Familien mit Kindern während eines Urlaubs kennen und es uns zur Aufgabe gemacht haben, ihnen eine möglichst schöne Zeit zu bereiten“, so Thorsten Albers.

Service Qualität Deutschland ist ein Zertifizierungssystem für kleine und mittelständische Dienstleistungsbetriebe. Es dient als Ideengeber zur Entwicklung von Maßnahmen, beleuchtet die verschiedenen Kontaktpunkte mit dem Kunden und stößt innerbetriebliche Verbesserungsprozesse im Bereich Servicequalität an. Aktuell arbeiten ca. 3.000 ausgezeichnete Betriebe stetig daran, ihren Service und ihre Prozesse zu verbessern.

Die Initiative Service Qualität Deutschland in Niedersachsen ist

eine gemeinsame Initiative des Niedersächsischen Wirtschaftsministeriums, der niedersächsischen Industrie- und Handelskammern, des DEHOGA Niedersachsen, und der Tourismus Marketing Niedersachsen GmbH (TMN). Ausführliche Informationen zur deutschlandweiten Initiative finden Sie unter www.q-deutschland.de.

Das KinderFerienLand Niedersachsen-Zertifikat zeichnet Anbieter in den Kategorien kinder- und familienfreundliche Unterkünfte, gastronomische Einrichtungen sowie Freizeit- und Erlebnisparks aus. Vergeben wird es seit Oktober 2011 von der TMN in Zusammenarbeit mit den niedersächsischen Reiseregionen und der AG Urlaub auf dem Lande e. V. Für jede der Kategorien gibt es einen umfangreichen Kriterienkatalog, der den Mindeststandard für einen gelungenen Familienurlaub abbildet. Bei der Prüfung machen die Betriebe je nach Kategorie Angaben zu Wohn-, Schlaf- und Spielbereich, zur Orientierung vor Ort oder zu speziellen Speisenangeboten für Kinder. Hinzu kommen Fragen zu Sicherheit, Service und Sanitäreinrichtungen. Im Anschluss untersucht ein unabhängiger, geschulter Prüfer den Betrieb. Die Teilnahme an dieser Zertifizierung ist freiwillig und hat eine Gültigkeit von drei Jahren. Eine Übersicht der bis heute 293 zertifizierten Betriebe gibt es unter www.kinderferienland-niedersachsen.de. ◀

BEZIRKSVERBAND OSTFRIESLAND

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



LANDGASTHOF ALTE POST OGENBARGEN VOM VKD AUSGEZEICHNET

Qualifizierter Ausbildungsbetrieb

Familie Janssen und Küchenchef Hans-Gerd Gerdes vom Landgasthof Alte Post in Ogenbargen wurden vom Verband der Köche Deutschland (VKD) als qualifizierter Ausbildungsbetrieb ausgezeichnet. Der ausgezeichnete Betrieb erfüllt alle Kriterien des Verbands. Dieser fordert unter anderem die wertschätzende Haltung gegenüber den Auszubildenden und Mitarbeitern, Unterstützung der Auszubildenden bei Wettbewerben und Freistellung für fachliche Weiterbildungen, kontinuierliche Fortbildungen des Ausbilders und Einhaltung des Ausbildungsrahmenplans.

Michael Klutt und Christian Mutter vom Vorstand des Landesverbands der Köche Niedersachsen überreichten die Urkunde an Familie Janssen und Küchenchef Hans-Gerd Gerdes.

Die Kochauszubildenden im Landgasthof Alte Post erlernen neben den regulären Ausbildungsinhalten auch das Zerlegen von Rinderhälften und deren Weiterverarbeitung zu à-la-carte-Gerichten, da Udo Janssen, Sohn der Inhabersfamilie, eine eigene Galloway-Zucht betreibt. Familie Janssen ist stolz und erfreut, dass auch in diesem Jahr zum Ausbildungsbeginn alle freien Ausbildungsplätze be-

setzt werden konnten. Vier neue Auszubildende wurden in das Post-Team aufgenommen und kommen in den nächsten Jahren in den Genuss der qualifizierten Ausbildung.

Der Landgasthof Alte Post Ogenbargen ist neben dem Parkhotel Upstalsboom in Emden und dem Hotel Stadt Aurich erst das dritte Hotel in Niedersachsen, das diese Auszeichnung von dem Verband der Köche Deutschland erhalten hat. Gastronomische Betriebe können sich für eine Auszeichnung bewerben unter: www.vkd.com/ausbildung/qualifizierter-ausbildungsbetrieb/. ◀



Von links nach rechts: Eigentümer Gerhard Janssen, Auszubildende Lena Weerts, Inhaberin Olga Janssen, Küchenchef Hans-Gerd Gerdes, Auszubildender Torben Cremer, Vorstand VKD Michael Klutt und Christian Mutter.

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

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

创业者 Wir sprechen kein Fachchinesisch, sondern klar und verständlich! Damit unter'm Strich mehr übrig bleibt. Gastronomieberatung seit mehr als 35 Jahren.

- Betriebswirtschaftliche Beratung
- Lohnkostenoptimierung
- Existenzgründungsberatung
- Sanierungsberatung

Besuchen Sie uns im Internet
www.brinkmann-unternehmensberatung.de
 05265 9495-0

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

WER BERÄT DAS FACHHANDWERK

✦ ELEMENTS-SHOW.DE

Gabriele Güse als 1. Vorsitzende wiedergewählt

DEHOGA BEZIRKSVERBAND TAGT IN BAD PYRMONT



(von rechts) Meriam Hövelmeyer und Wolfgang Nickel mit einem ehemaligen Auszubildenden aus Indonesien, der seine Ausbildung zum Restaurantfachmann bereits erfolgreich abgeschlossen hat.



Dr. Maik Fischer richtet das Grußwort an die Delegierten des Bezirksverbandes Hannover.

„Auszubildende weltweit – Vermittler und Azubis kommen zu Wort“, unter diesem Motto durften die Delegierten im Steigenberger Hotel & Spa ein ausführliches Referat zu den Möglichkeiten der Gewinnung von Auszubildenden aus der ganzen Welt hören. Arnoldus van Iersel, Direktor des Steigenberger Hotels, hat bereits Erfahrungen mit Auszubildenden aus Spanien sammeln können.

Im August haben vier junge Menschen aus Indonesien ihre Berufsausbildung im Steigenberger begonnen. Wie eine Vermittlung möglich ist, an welche Bedingungen sie geknüpft ist und wie viel Geld dies kostet, darüber berichteten Meriam Hövelmeyer und Wolfgang Nickel von der Firma Mesedi. Mesedi hat bereits 2.000 Auszubildende in ganz Deutschland vermittelt, von denen so gut wie alle ihre Ausbildung erfolgreich beenden.

Für weitere Informationen können sich alle Mitglieder gern an die DEHOGA Geschäftsstelle in Hannover unter region@dehoga-hannover.de oder direkt an die Firma Mesedi unter service@mesedi.de wenden.

Dr. Maik Fischer, Geschäftsführer und Kurdirektor der niedersächsischen Staatsbäder Pyrmont und Nenndorf, betonte in sei-

nem Grußwort die Wichtigkeit der Kurorte für die Übernachtungen in Niedersachsen. Bad Pyrmont spielt mit seinen vielen Kureinrichtungen eine große Rolle innerhalb der Kurorte. Durch verschiedene Aktionen werden nicht nur Übernachtungsgäste, sondern auch Tagestouristen angezogen, so zum Beispiel durch die Aktion „Pyrmont leuchtet“. Er bestätigte, dass das Thema Fachkräftemangel auch innerhalb der

„Auszubildende weltweit – Vermittler und Azubis kommen zu Wort“

Heilbäderverbände viel diskutiert wird. Neben fairen Arbeitsbedingungen ist es wichtig, guten und günstigen Wohnraum für die Mitarbeiter bereitzuhalten.

Vorsitzende Gabriele Güse berichtete aus der Sitzung des Großen Vorstandes und wies auf die zu fassenden Beschlüsse beim Landesverbandstag in Gifhorn hin. Erfreut zeigte sie sich über den neuen Ansatz für die Forderung nach der Mehrwertsteuerreduzierung auf Speisen. Hier soll zukünftig das Umweltargument eine größere Rolle spielen. Sie berichtete außerdem aus den

Arbeitskreisen Marketing und Digitalisierung. Die Digitalisierungsbroschüre, die als dynamisches Projekt angelegt ist, kann unter www.dehoga-niedersachsen.de im internen Mitgliederbereich eingesehen und verwendet werden.

Geschäftsführerin Kirsten Jordan informierte die Delegierten über aktuelle Themen, insbesondere über den digitalen Notfallkoffer und die Änderungen im Teilzeit- und Befristungsgesetz. Sie riet allen Betriebsinhabern, schriftliche Arbeitsverträge mit ihren Mitarbeitern zu schließen und eine möglichst genaue Festlegung der Wochenarbeitszeit zu treffen. Auch die Mehrwertsteuer auf Hotelparkplätze und die Erfahrungen der einzelnen Mitglieder bei Betriebsprüfungen waren ein Thema, das die Delegierten interessiert verfolgten.

Nach den Beschlüssen zu den Finanzen des Bezirksverbandes wählten die Delegierten Gabriele Güse einstimmig für eine weitere Periode als 1. Vorsitzende des Bezirksverbandes Hannover. Frau Güse bedankte sich für das Vertrauen.

Nach dem Mittagessen und nutzten die Delegierten die Einladung zur Betriebsführung durch das Steigenberger Hotel & Spa. ◀

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



12. Lange Nacht der Berufe in Hannover

BERUFSBILDUNGSBEAUFTRAGTE DES DEHOGA REGION HANNOVER ORGANISIERT RALLEY

Wie immer ist es voll im hannoverschen Rathaus, wenn sich die Türen zur „Langen Nacht der Berufe“ öffnen. Gut, dass das Gastgewerbe genügend Platz hat, sich in seiner Vielfalt zu präsentieren. 12 Rallye-Stationen gibt es, an denen die Schülerinnen und Schüler sich ausprobieren, raten, lernen und schmecken dürfen.

Ob es darum geht, Kräuter, Obst oder Gemüse zu erkennen, Gläser zuzuordnen, einen Crêpe zuzubereiten oder das Tellertragen zu üben – die Schüler sind mit großem Eifer und viel Freude dabei, die einzelnen Rallye-Stationen zu absolvieren.

Mehr als 300 Schüler schaffen es erfolgreich, 8 Aktionen durchzuführen und dabei nähere Einblicke in die Ausbildung der Betriebe zu bekommen. Sie erhielten am Ende des Parcours eine DEHOGA-Tüte, die nicht nur Informationen zu den Berufen, sondern auch zahlreiche Give-Aways der teilnehmenden Betriebe enthält.

Dies waren:

- Best Western Premier Parkhotel Kronsberg / Der Föhrenhof
- B&B Hotel Hannover-Lahe
- Central-Hotel Kaiserhof
- Congress Hotel am Stadtpark / Hannover Congress Centrum
- Courtyard by Marriott Hannover Maschsee
- Gastro Trends GmbH
- IntercityHotel Hannover
- Kleefelder Hof
- LieblingsBar Hannover
- Maritim Airport Hotel Hannover
- Restaurant Der Gartensaal
- Sheraton Hannover Pelikan Hotel

Bei der Aushändigung der Gewinne wurden alle Schülerinnen und Schüler noch einmal befragt, ob ihnen die Rallye gefallen habe und sie sich eine Ausbildung im Gastgewerbe vorstellen können.

„Wir sind stolz, wieder so viele Schüler über unsere Gastrowelt informiert haben zu können, und das mit großem Spaß.“ so die Berufsbildungsbeauftragte des DEHOGA Region Hannover e.V., Nicole Rösler.

Sie dankt allen teilnehmenden Betrieben und den DEHOGA Mitarbeiterinnen für das starke Engagement und freut sich schon heute auf die nächste Gastrorallye.

Übrigens: Über die Rallye wird ein kleiner Film entstehen, bei dem Schüler durch die einzelnen Stationen begleitet werden und der Lust auf eine Ausbildung im Gastgewerbe machen soll. ◀



Kochlöffel sind nach wie vor der Renner



Gläsermemory



Crêpes drehen



Aleyna Dogan beim Anwerben der Rallyeteilnehmer



Tellertrage-Parcours



MARCHÉ ÜBERGIBT ZWEITES AZUBI-MOBIL

ANERKENNUNG für die besten Nachwuchskräfte

Kürzlich übergab das international tätige Gastronomieunternehmen mit Schweizer Wurzeln, Marché International, das zweite seiner drei Azubi-Mobile.



v.l.n.r.: Matthias Braun (Betriebsleiter Mövenpick Restaurant Nürnberg Airport), Anamaria Puscas (Auszubildende Köchin, mit Übernahme nach Ausbildung), Gabriela Schmidt (Betriebsleiterin Mövenpick Restaurant Hannover Airport), Gina Bonnin Gerhardt (Auszubildende Konditorin im Mövenpick Restaurant Hannover Airport und neue Fahrerin des Azubi-Mobils.)

Foto: ©Marché International

Ein ganzes Jahr lang darf sich Gina Bonnin Gerhardt, Auszubildende im Mövenpick Restaurant Hannover über den schnittigen Marché Mövenpick-Flitzer der Marke Skoda City Go freuen – Sprit und Versicherung inklusive. Mit dem Marché Azubi-Mobil zeichnet das Unternehmen jährlich die besten drei Nachwuchskräfte des letzten Lehrjahrs aus.

Wertschätzung für herausragendes Engagement

Als eine der besten Nachwuchskräfte bei Marché International freut sich Gina Bonnin Gerhardt

über ihr neues Azubi-Mobil. Aufgrund ihres besonderen Engagements und einer exzellenten schulischen Leistung übernahm die Auszubildende zur Konditorin im Mövenpick Restaurant Hannover den spritzigen Flitzer von Anamaria Puscas, Köchin im Mövenpick Restaurant Nürnberg Airport.

Innovative Anreize für künftige Bewerber

Mit den Azubi-Mobilen möchte Marché nicht nur seine besten Auszubildenden belohnen, sondern auch Anreize für zukünftige Bewerber schaffen: „Wir möchten junge Menschen motivieren mit uns als Arbeitgeber in die Zukunft zu blicken und sie für eine Tätigkeit in unseren Betrieben zu begeistern. Unsere Auszubilden-

den schätzen nicht nur die besondere Auszeichnung ihrer Leistung, sondern auch die neugewonnene Mobilität, die sie mit den Autos erhalten“, sagt Judith Sparber, Chief Human Resources Officer.

Hervorragende Aussichten

Neben der jährlichen PKW-Übergabe setzt das international tätige Gastronomieunternehmen außerdem auf gute Zukunftsperspektiven für seine Nachwuchskräfte. So bestehen nach erfolgreich bestandener Abschlussprüfung hohe Übernahmekancen für die Azubis. Wer bei Marché aufsteigen will, wird in der Marché International School zudem auf Führungspositionen vorbereitet oder sogar in der Leitung eines eigenen Betriebes geschult. ◀

Mitarbeiterbesuch in Herrenhausen

ERFOLGREICHE KOOPERATION MIT DER FACHGRUPPE HOTELS WIRD FORTGESETZT

Nach dem erfolgreichen Start der Mitarbeiterbesuche in den Herrenhäuser Gärten wurde die Aktion an zwei weiteren Tagen im August und September fortgesetzt. Hintergrund ist die Stärkung der Verknüpfung von touristischen Angeboten Hannovers zur Hotellerie. Zu beiden Terminen folgten wieder zahlreiche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus Hotels in Hannover und der Region der Einladung und ließen sich den Besucherservice und die Gärten vor Ort vorstellen. So

konnten alle Teilnehmer wertvolle Informationen und Tipps für Ihre Gäste mitnehmen.

Für 2020 ist die Fortsetzung der Besuche bereits geplant. Für In-

formationen und Fragen steht Kerstin Voss de Vasquez mit ihrem Team gern zur Verfügung.

Sie erreichen das Team unter der Hotline 0511-168 35000 sowie

per Mail unter Gruppenservice@hannover-stadt.de. ◀

DEHOGA Fachgruppenvorsitzender Cord Kelle (3. von links) mit den begeisterten Teilnehmern der Führung durch die Herrenhäuser Gärten.



130 Jahre Central-Hotel Kaiserhof

SEIT DREI GENERATIONEN GEHT ES BEI FAMILIE RÜTER „UM DIE WURST“

In der dritten Generation ist das 4-Sterne-Hotel am Ernst-August-Platz in Hannover mit seinen Gastronomien großer Anlaufpunkt für nationale und internationale Gäste. Anlässlich des Jubiläums ließ Hoteldirektor Alexander Rüter den historischen Wurstwagen aus dem Jahr 1947 nachbauen, mit dem sein Großvater Wilhelm Rüter den Grundstein für das 1968 übernommene Central-Hotel legte.

Im Jubiläumsjahr plant das Central-Hotel Kaiserhof eine Vielzahl von Aktivitäten. So wird zum Beispiel ein 5-Gang Generationenmenü im Jubiläumszeitraum angeboten. Außerdem ist eine

ansprechende Jubiläumsbroschüre zur Historie des Hauses entstanden.

„Wir sind stolz, einen so traditionsreichen und familiengeführten Betrieb in unseren Reihen zu haben. Das Central-Hotel Kaiserhof ist seit fast 20 Jahren DEHOGA-Mitglied. Mit seinen Betriebsstellen – Hotel, Restaurant und Café – bildet das Central-Hotel Kaiserhof eine große Bandbreite des Gastgewerbes ab“, so Geschäftsführerin Kirsten Jordan. Alexander Rüter ist zudem Vorstandsmitglied der Fachgruppe Hotels im DEHOGA.



Der DEHOGA Region Hannover e.V. gratuliert der gesamten Familie Rüter und wünscht ihr und dem Team vom Central-Hotel Kaiserhof weiterhin viel Erfolg! ◀

Hoteldirektor Alexander Rüter mit seinem Team am historischen Wurstwagen von 1947.

DEHOGA Schaumburg präsentiert sich zum Berufsfindungstag in Stadthagen

Zum wiederholten Male nahm der Kreisverband Schaumburg aktiv am Berufsfindungstag in Stadthagen teil. Am 3. September 2019 konnten die 90 Aussteller über 2.000 Schüler begrüßen. Vorsitzender Klaus Pittack ist sehr aktiv in Sachen Berufswerbung.

Hierbei nutzt er die Materialien des Verbandes, wozu Informationsbroschüren über die einzelnen Berufe, Plakate, Postkarten und Aufsteller gehören. Unterstützt wurde er in diesem Jahr von seinen Kollegen/-innen Friederike Wilkening, Ernst-Wilhelm Gerland

sowie Klaus Pittack junior. Augenfällige Werbung und Informationen für die Berufe sind wichtiger denn je, konnten die teilnehmenden Betriebe feststellen.

werber in den Betrieben melden dürfen, antwortete Herr Pittack: „Selbstverständlich! Auch unsere Gäste kommen aus der ganzen Welt zu uns.“ ◀

Auf die Frage eines Teilnehmers, ob sich auch ausländische Be-



Vorsitzender Klaus Pittack (Mitte) mit seinen Kollegen/-innen bei der Vorstellung der gastgewerblichen Ausbildungsberufe.



Klaus Pittack junior (Grandhotel Esplanade), Friederike Wilkening (Busch-Keller), Ernst-Wilhelm Gerland (Gasthaus Gerland) stellen die gastgewerblichen Berufe auf dem Berufsfindungstag in Stadthagen vor.

Ein rundum gelungener Abend

GUTE STIMMUNG BEIM SOMMERFEST DES KREISVERBANDS MELLE-OSNABRÜCK-WITTLAGE



Eine gefragte Gesprächspartnerin war die als Ehrengast zum Sommerfest gekommene CDU-Landtagsabgeordnete Anette Meyer zu Strohen (4. von links).

Gute Stimmung herrschte beim diesjährigen Sommerfest des Kreisverbands Melle-Osnabrück-Wittlage in der Gaststätte Zum Alten Kloster in Rulle. Mehr als 50 Gäste nutzten die Zeit zu entspannten Gesprächen mit Berufskollegen und zur Stärkung an dem leckeren Buffett. Viele Besucher nahmen auch die Gelegenheit zu einem Austausch mit der Osnabrücker CDU-Landtagsabgeordneten Anette Meyer zu Strohen wahr, die als Ehrengast an dem geselligen Treffen teilnahm. Großen Beifall fand auch die tolle Live-Musik, die von der 16 Mitglieder starken Band „Brass Stones“ auf die Bühne gebracht wurde.

Reichlich Applaus hatte es von den DEHOGA-Mitgliedern schon zu Beginn des Abends für den scheidenden Bezirksvorsitzenden Hans Klute gegeben, der in seiner Begrüßungsrede zunächst auf seine langjährige ehrenamtliche Arbeit für den Berufsverband zurückblickte. Das Engagement für die im DEHOGA organisierten Lebenswert habe ihm stets am Herzen gelegen und sei eine lohnenswerte Arbeit, die ihm viel Freude



bereitet habe. Zugleich kritisierte Hans Klute die Trittbrettfahrer, die in vielen Bereichen von der erfolgreichen DEHOGA-Arbeit profitieren, ohne selbst Mitglied zu sein.

Ein Highlight war die anschließende Vorstellung des neuen Bezirksvorsitzenden Wolfgang Hackmann, der zuvor viele Jahre als Stellvertreter von Hans Klute im Vorstand mitgearbeitet hatte. Er kündigte an, die bewährte Arbeit seines Vorgängers fortzuführen und bot allen Mitgliedern in allen Fragen rund um den Betrieb auch seine persönliche Hilfe an. Besonders großen Grund zur Freude hatte der Gastgeber des Abends Franz Nieporte. Dem Inhaber der Gaststätte Zum Alten Kloster wurde für seine langjährigen Verdienste die silberne Ehrennadel des Berufsverbands verliehen.

Nicht zuletzt stießen auch die kurzen Vorträge der DEHOGA-Partner Milan Adler von der ERGO-Versicherung und Norbert Falke von der Firma Dicht-o-Fix auf großes Interesse. Ein entsprechend zufriedenes Fazit zog auch der DEHOGA-Geschäftsführer Dieter Westerkamp: „Das Gan-

Gute Stimmung herrschte auf dem Sommerfest des Kreisverbands Melle-Osnabrück-Wittlage. Der Inhaber der gastgebenden Gaststätte zum Alten Kloster, Franz Nieporte (2. von rechts), wurde mit der silbernen Ehrennadel und einen Blumenstrauß ausgezeichnet.

ze war ein rundum gelungener Abend mit vielen interessanten Informationen und einem schönen geselligen Teil“. ◀

BEZIRKSVERBAND OSNABRÜCK-EMSLAND/ GRAFSCHAFT BENTHEIM

Geschäftsführer Dipl.-Kfm.
Dieter M. F. Westerkamp
Weberstraße 107
49084 Osnabrück
Tel. 0541 7 39 21
0541 70 87 77
Email: dieter.westerkamp@
t-online.de



HOTELIERS GEGEN NEUES 200 BETTEN-HAUS – KRITIK AN DER STADT UND AM TOURISMUSVERBAND

Das geht am Bedarf vorbei

„Es reicht. So werden die heimischen Betriebe kaputt gemacht“. Der Lingener Hotelier Hubert Neerschulte spricht für zahlreiche Berufskollegen aus der Region, die sich gegen den Bau eines weiteren großen Hotels in der 60000 Einwohner-Stadt zur Wehr setzen. Er kündigt vehemente Proteste der ansässigen Betriebe an, falls die Stadt Lingen das Projekt nicht stoppen sollte. Wenn es nach den derzeitigen Planungen geht, soll das neue Hotel auf einer Freifläche am Alten Hafen direkt gegenüber der Emsland-Arena entstehen. Das Zimmerangebot der Lingener Hotels würde damit von 1000 auf 1200 ansteigen.

Hubert Neerschulte betont, dass er als Unternehmer „überhaupt

nichts gegen einen fairen Wettbewerb hat“. Der Inhaber des Lingener Hotels Hubertushof kritisiert aber, dass die Stadt Lingen unzulässig in den Markt eingreife, da der gültige Bebauungsplan ausschließlich einen Hotelbau auf der fraglichen Fläche zulasse.

Zudem gehe die aktuelle Planung an dem für die Stadt ermittelten Bedarf vorbei. Nach Berechnungen von Fachinstituten liege die durchschnittliche Zimmerauslastung der heimischen Übernachtungsbetriebe schon jetzt unter 35 Prozent. Mit einem weiteren großen Hotel würde diese Quote noch weiter nach unten gehen. Als Folge müsse man damit rechnen, dass gerade viele kleinere und mittlere

Hotels erhebliche wirtschaftliche Probleme bekommen.

Dazu komme, dass am Lingener Bahnhof schon vor rund drei Jahren ein Hotelneubau mit etwa 200 Betten eröffnet worden ist. Spätestens damit sei eine verträgliche Grenze erreicht worden. Das aktuelle Neubauvorhaben habe nichts mit einer bedarfsgerechten Projektplanung zu tun und werde dem in Lingen bislang gesunden Branchenmix schaden. Ob das Vorhaben realisiert wird, muss letztlich der Lingener Stadtrat entscheiden. „Wir werden dort unsere Argumente vortragen, um die Ratsmehrheit davon zu überzeugen, dass dieses Projekt nicht zu Lingen passt“, kündigt Hubert Neerschulte an, der dem

Gremium selbst als CDU-Ratsherr angehört.

Besonders ärgerlich ist für ihn und seine Berufskollegen, dass sich ausgerechnet der heimische Tourismusverband für den Bau des neuen Hotels ausspricht. „Das ist für uns wie ein Schlag ins Gesicht“, betont Hubert Neerschulte. Es könne nicht sein, dass sich der Tourismusverband in einer derart existenziellen Frage gegen die bestehenden Betriebe stellt, statt deren Interessen zu vertreten. Die Konsequenz könnte sein, dass ein Großteil der Lingener Hotelbetriebe aus dem Verband austritt: „Darüber werden wir bei unserem nächsten Treffen sehr konkret sprechen“. ◀

Super-Werbung für den Berufsstand

Ein großer Erfolg war erneut die Teilnahme des Kreisverbands Papenburg-Aschendorf-Hümmling an der Ausbildungsplatzbörse der Berufsschule Papenburg. Viele Schüler nutzten die Chance, sich an dem schön gedeckten Ausstellungstisch des Berufsverbands über Ausbildungs- und Berufschancen in den gastronomischen Berufen zu informieren.

Für Informationen aus erster Hand sorgte die Vorstandskollegin Dagmar Kuhr, die zusammen mit einem ihrer Auszubildenden zahlreiche Fragen der interessierten jungen Leute beantwortete.



Zudem machten zahlreiche Schüler gern davon Gebrauch, das bereit gelegte Info-Material mitzunehmen. In einigen Fällen habe es sogar schon die konkrete Vermittlung von Interessenten an mögliche Ausbildungsbetriebe gegeben. „Das Ganze war dank des vorbildlichen Engagements von Dagmar Kuhr erneut eine Super-Werbung für unseren Berufsstand“, betonte der DEHOGA-Kreisvorsitzende Georg Niemeyer. Die Ausbildungsplatzbörse könne dazu beitragen, dringend benötigte Nachwuchskräfte in der touristischen Boom-Region Emsland zu gewinnen. ◀

Fahrradtour für den Ruhestand

**HANS KLUTE ALS BEZIRKSVORSITZENDER VERABSCHIEDET:
EIN GLÜCKSFALL FÜR DEN BERUFSVERBAND**

„Hans Klute ist ein Glücksfall für unseren Berufsverband. Eigentlich reicht die Zeit nicht, um seine zahlreichen Verdienste aufzuzählen. Als Bezirksvorsitzender und in vielen anderen Funktionen hat Hans Klute sehr viel für uns alle erreicht“. Sein Nachfolger im Bezirksvorsitz Wolfgang Hackmann nutzte die jüngste Versammlung des Bezirksverbands Osnabrück-Emsland-Grafschaft Bentheim, um die Verdienste seines Vorgängers in teilweise bewegenden Worten zu würdigen. Die rund 50 anwesenden DEHOGA-Mitglieder reagierten in der Burg zu Bentheim mit begeistertem lang anhaltendem Beifall.

Ein kleines Dankeschön des Berufsverbands bietet Hans Klute die Möglichkeit, seine Heimatregion im wohlverdienten Ruhestand ganz in Ruhe noch etwas besser kennenzulernen. Er konnte sich über einen Gutschein für eine Fahrradreise freuen, bei der er dem einen oder anderen Betrieb auch einmal ganz privat besuchen kann. Der Geehrte reagierte mit einem Lächeln: „Das ist eine schöne Idee, die sehr gut zu meinem Hobby Fahrradfahren passt. Die Route wird schon bald geplant“.

Wolfgang Hackmann blickte in einer Laudatio auch auf die lange Tradition des von Hans Klute geführten Familienbetriebs zu-



rück. Das bereits im vergangenen Jahrhundert eröffnete Ausflugslokal entwickelte sich im Laufe der Zeit zu einem komfortablen Hotel mit einem gutbürgerlichen Restaurant. Bereits im Jahr 1927 entstanden die ersten fünf Fremdenzimmer. Seit dieser Zeit ist das Gasthaus der Treffpunkt zahlreicher Vereine, deren Mitglieder zum Teil bis heute zu den Stammgästen zählen.

Der 1949 geborene Hans Klute hatte das elterliche Hotel mit 35 Jahren 1984 übernommen und seitdem weiter vergrößert und modernisiert. Heute bietet das Hotel 33 Betten in 20 Zimmern und das Restaurant Klute gewährt mit seinen angeschlossenen Räumlichkeiten großzügigen Platz für bis zu 100 Personen. Nicht zuletzt beschäftigt der Familienbetrieb insgesamt 17 Mitar-

beiter. „Das Hotel und Restaurant Klute wird weit über Osnabrück hinaus geschätzt und genießt in der Branche einen sehr guten Namen“, betonte der neue Bezirksvorsitzende.

Im Bezirksverband Osnabrück-Emsland-Grafschaft Bentheim habe sich Hans Klute mehr als ein Vierteljahrhundert als 1. Vorsitzender verdient gemacht. Neben großem Sachverstand habe er dabei auch stets herausragende menschliche Qualitäten bewiesen. Darüber hinaus hatte Hans Klute viele Jahre dem Vorstand des DEHOGA-Landesverbands angehört. Zu den zahlreichen weiteren Ehrenämtern zählten unter anderem der Vorsitz im Tourismusausschuss im IHK sowie des Schützenvereins Lustgartens in Osnabrück. „Für deine Hobbys wirst du künftig sicher etwas mehr

Der scheidende Bezirksvorsitzende Hans Klute (rechts) freute sich über die Anerkennung einer zum Teil langjährigen Weggefährten Nils und Dieter Westerkamp sowie Wolfgang Hackmann (von links).

Zeit finden“, freute sich Wolfgang Hackmann für seinen Vorgänger. Er wünschte Hans Klute zum Ende seiner Rede vor allem alles Gute für die Zukunft: „Wir können uns nur ganz herzlich für deine hervorragende Arbeit bedanken“.

Im Anschluss an die feierliche Verabschiedung des Bezirksvorsitzenden nutzten die Teilnehmer die Gelegenheit zu einer von Burgverwalter Lars Möhring geführten Besichtigung der traditionsreichen Burg Bentheim, wobei die eigens errichteten Event-Räumlichkeiten auf besonders großes Interesse stießen. Bei einem Flying-Bufferet und einer ebenso leckeren Kaffeetafel konnten die Gastro-Fachleute zudem erleben, wie gut das Event-Management auf der Burg funktioniert.

Der Burgverwalter Lars Möhring erläuterte in einem Fachvortrag zudem, wie die von ihm geleitete Agentur „enlivo – die Marketingsprofis“ zu einer gelungenen Veranstaltung beitragen kann. Das Erfolgsrezept für Kunden aus dem Gastro-Bereich brachte er wie folgt auf den Punkt: „Wir überlegen uns zusammen mit dem Kunden, was sein Ziel ist“. Darauf aufbauend könne man ihm mit gezieltem Marketingmaßnahmen die ins Auge gefasste Zielgruppe erreichen und damit letztlich auch die gewünschte Gäste- und Umsatzzahl gewinnen. ◀

Interview mit der Landtags- abgeordneten Anette Meyer zu Strohen



DIE FAMILIENBETRIEBE ENTLASTEN / CDU-POLITIKERIN FÜR VERRINGERTEN MEHRWERTSTEUERSATZ AUCH FÜR RESTAURANTS

In dem folgenden Interview spricht sich die Osnabrücker CDU-Landtagsabgeordnete Anette Meyer zu Strohen unter anderem für eine Entlastung der Gastro-Branche von bürokratischen Anforderungen aus:

In der Stadt Osnabrück sollen immer mehr neue Hotels gebaut werden. Wie beurteilen Sie die Entwicklung?

Ich persönlich schätze die Entwicklung als grenzwertig ein. Meiner Meinung nach ist die Kapazität für neue Hotels in Osnabrück nun ausgereizt. Vor der seit einigen Jahren anhaltenden Neubaupolitik haben in Osnabrück sicher ein bis zwei Hotels gefehlt. Mit der aktuellen Entwicklung ist nun aber ein Limit erreicht. Inzwischen ist es so, dass es der Stadt gut tun würde, wenn es ein bis zwei Hotelneubauten weniger geben würde. Ich glaube aber, dass sich der Markt nun beruhigt und es in naher Zukunft keine weiteren Investoren für einen Hotelneubau in Osnabrück geben wird.

Welche Auswirkungen erwarten Sie für die ansässigen Betriebe?

Es könnte hier zu einem Verdrängungswettbewerb kommen, bei dem es vor allem kleinere und mittlere Betriebe schwer haben. Ich hoffe und bin auch zuversichtlich, dass sich die ansässigen Hotels mit ihren bewährten Angeboten trotz des verstärkten Wettbewerbs behaupten können. Ich glaube, dass hier gerade die familiengeführten Betriebe mit ihrem guten Service auch in Zukunft gute Zukunftschancen haben werden.

Was kann die Politik für die Branche tun?

Als Kommunal- und Landtagspolitikerin versuche ich erst einmal ein offenes Ohr für die Belange der Unternehmen zu haben. In der Gastro-Branche handelt es sich oft um kleinere oder mittlere Betriebe, die überwiegend familiengeführt sind. Gerade diese engagiert geführten mittelständischen Unternehmen brauchen

wir für eine erfolgreiche Wirtschaft.

Die Politik sollte alles dafür tun, damit die Familienbetriebe erhalten bleiben und so gut es geht entlastet werden. Dazu gehört, dass die Unternehmen von un-

„Die Politik sollte alles dafür tun, damit die Familienbetriebe erhalten bleiben und so gut es geht entlastet werden.“

nötigen bürokratischen Auflagen befreit werden. Konkret zählen dazu unter anderem viele Regelungen für den Arbeitsnachweis der Mitarbeiter sowie zahlreiche zur Kennzeichnung von Lebensmitteln. Hier hat der Gesetzgeber in vielen Bereichen über das Ziel hinausgeschossen. Die Betriebe brauchen dringend Entlastungen und keinesfalls noch mehr Auflagen wie etwa eine Hygieneampel, die ich absolut ablehne.

Wie ist es mit der reduzierten Mehrwertsteuer?

Die sollte nicht nur für die Hotellerie sondern auch für Restaurants gelten. Das würde viele Unternehmen entlasten und könnte zudem als Preisvorteil an die Gäste weitergegeben werden. Hier gilt es in der Politik aber noch dicke Bretter zu bohren. Immerhin sehe ich auf Bundes- und Landesebene derzeit keine ernsthaften Pläne, die 7 Prozent-Regelung für Hotelübernachtungen zurückzunehmen. Ich glaube auch nicht, dass dies mit meiner Partei zu machen wäre. ◀

ERGO-VERSICHERUNG BIETET SPEZIELL AUF GASTGEWERBE ABGESTIMMTE ANGEBOTE

Ein verlässlicher Partner



Fachmann für Versicherungen:
Der ERGO-Agenturleiter Milan Adler.

„Das passt schon deshalb gut zusammen, weil ich selbst gern mit Menschen zu tun habe“. Bei der Frage, warum er als Ansprechpartner der ERGO-Versicherung gern mit dem Gastgewerbe zu tun hat, muss der Osnabrücker Agenturleiter Milan Adler nicht lange überlegen: „Da ich selbst unternehmerisch tätig bin, kann ich mich gut in die Betriebe hineinversetzen“. Zudem lerne er gerade in dieser Branche viele angenehme und interessante Menschen kennen, mit denen er bei vielen Themen auf der gleichen Wellenlänge ist.

Die ERGO-Versicherung verstehe sich als verlässlicher Partner der Hotels und Restaurants. Die Palette reicht von der betrieblichen Familien-Krankenversicherung sowie der Gebäude- und Brandschutzversicherung bis hin zu speziellen Paketen für die Alters- und Unfallversicherung. Für die Inhaber und die Angestellten gebe es

gleichermaßen attraktive Angebote. Der entscheidende Vorteil gegenüber anderen Anbietern sei, dass die ERGO-Versicherungen genau auf die Erfordernisse der Branche abgestimmt sind, erklärt Milan Adler: „Für jeden Interessent wird im Rahmen einer vertrauensvollen Zusammenarbeit ein Angebot erstellt, das individuell am besten zu ihm passt“.

Als Partner des Berufsverbands freue sich die ERGO-Versicherung darüber, immer wieder DEHOGA-Veranstaltungen durch großzügiges Sponsoring zu unterstützen. Auch in diesem Jahr habe man mit Preisen und Geldspenden dazu beigetragen, dass unter anderem die großen Freisprechungsfeiern für die Absolventen aus den Gastro-Berufen in einem gewohnt festlichen Ambiente stattfinden konnten.

„Ich bin auch immer gern persönlich dabei“, berichtet Milan Adler. Für ihn sind die DEHOGA-Veranstaltungen auch deshalb „ein Highlight“, weil die sich ERGO-Versicherung dort direkt bei den in der Branche aktiven Menschen als zuverlässiger Partner präsentieren kann. Der DEHOGA-Geschäftsführer Dieter Westerkamp ist mit der Zusammenarbeit sehr zufrieden: „Die ERGO-Versicherung hat uns schon häufig als großzügiger Partner zur Seite gestanden“.

Bei Fragen rund um das Thema Versicherungen steht Milan Adler gern und ohne lange Vorlaufzeit für ein persönliches Gespräch bereit. Seine Agentur ist an der Eversburger Straße 32 in Osnabrück zu finden. Wenn gewünscht, besucht er die Interessenten nach der Vereinbarung eines Termins auch gern vor Ort. ◀

Sommerfest in Braunschweig

Bei herrlichem Wetter und entspannter Atmosphäre eröffnete der 1. Vorsitzende Bernd Weymann am 26. August das Sommerfest des DEHOGA Braunschweig-Wolfenbüttel im Restaurant zur Rothenburg. Mit Charme und fröhlichen Worten begrüßte er die 120 Gäste und erläuterte kurz, für

was der DEHOGA steht und wofür er sich einsetzt. Darauf folgend gab er das Mikrophon an den Inhaber des Restaurants zur Rothenburg weiter. Carsten Goldapp richtete ebenfalls begrüßende Worte an die Gäste. Das Buffet war ein Gaumenschmaus und auch für das Auge sehr ansehnlich zurecht

gemacht. Aber ist doch klar: Wer, wenn nicht der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband kann so kulinarische Köstlichkeiten auf den Tisch zaubern? Begleitet wurde das Sommerfest von der Band „Red Onion Jazz Company“, eine wirklich gute Wahl für die gelöste Gesellschaft.

Das Sommerfest wurde zu einem ganz besonderen Event, da unterschiedliche Gastronomen ihren Beitrag dazu geliefert haben. So soll es sein, so macht feiern Spaß. Zufriedenheit und sonniges Wetter rundeten das Sommerfest erfolgreich ab. ◀



Feierten ein herrliches Sommerfest (v.l.n.r.): Schatzmeister Carsten Goldapp, Vorstandsmitglied Andreas Kroll, Bezirksvorsitzender Matthias Harlfinger, Vorstandsmitglied Karl-Heinz Hoffmann, Vorsitzender Bernd Weymann und 2. Vorsitzender Frek Hennicke.



Maike und Carsten Goldapp sowie Vorsitzender Bernd Weymann bei der Begrüßung der Gäste (v.l.n.r.).

Sommerfest auf dem Ravensberg

Bei sommerlichem Wetter fand am 18. August 2019 auf dem Ravensberg in der Ravensberg-Bau- de Berghof das vierte Sommerfest des DEHOGA Kreisverbandes Harz statt. Eingeladen hatte der Kreisverbandsvorstand wieder Gastronomen und Hoteliers zu dieser familiäuglichen Veranstaltung.

Vorsitzender Jens Lutz begrüßt die zahlreichen Gäste.

Als Vorsitzender des DEHOGA Kreisverbandes Harz begrüßte Jens Lutz (Waldsee Feriendienst, Clausthal-Zellerfeld) die erschienenen Gäste. Er freute sich dabei über die große Anzahl der Gäste und wünschte ihnen einen schönen Nachmittag mit der Familie und hoffte auf spannende Gespräche. Auch der Vorsitzende des DEHOGA Bezirksverbandes Land Braunschweig-Harz, Mat-

thias Harlfinger (Hotel Fürstenhof, Braunschweig) begrüßte die Gäste und freute sich über einen schönen Nachmittag.

Nach den einführenden Worten hatten die Gäste Gelegenheit, sich vom hervorragendem Grillbuffet, welches liebevoll durch das Team der Ravensberg-Bau- de Berghof zubereitet wurde, zu kosten und in angenehmer Atmosphäre interessante Gespräche zu führen. Den Gästen gefiel das Sommerfest und viele von Ihnen freuen sich bereits auf das nächste Jahr, wenn erneut zum Sommerfest des Kreisverband Harz eingeladen wird. ◀

BEZIRKSVERBAND BRAUNSCHWEIG-HARZ

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



1240 Euro für die Nachwuchs-Förderung im Gastgewerbe

SOMMERFEST IM DEHOGA-KREISVERBAND REGION WOLFSBURG-HELMSTEDT

Zum diesjährigen Sommerfest im DEHOGA-Kreisverband Region Wolfsburg-Helmstedt konnte die Vorsitzende Melanie Perricone über 140 Gäste im Leonardo-Hotel beim Kollegen Frederico Palazzesi in Wolfsburg begrüßen.

Unter den prominenten Besuchern hieß sie Oberbürgermeister Klaus Mohrs, den SPD-Bundestagsabgeordneten Falko Mohrs, Angelika Jahns von der CDU und vom Vorstand der Bürgerstiftung Wolfsburg Heidemarie Steinke und Manfred Hüller. Vom DEHOGA-Nachbarkreisverband Gifhorn, Armin Schega-Emmerich, Bezirksgeschäftsführer Mark-Alexander Krack und Vorstandsmitglied Jens Lutz vom DEHOGA-Bezirksverband Braunschweig-Harz.

Melanie Perricone gab während ihrer Begrüßung bekannt, dass man erstmals auch Mitarbeiter*innen der Mitgliedsbetriebe eingeladen habe und dies auch in Zukunft gern weiterführen möchte. Natürlich bedankte sie sich auch bei den Sponsoren, die dieses Sommerfest mit den gespendeten Naturalien überhaupt erst ermöglichen. Mit kurzen Worten ging Perricone noch einmal auf die Probleme im Gastgewerbe ein. Vom Fachkräftemangel, über Reduzierung der Mehrwertsteuer für Speisen bis hin zum umstrittenen Arbeitszeitgesetz reichte die Palette, die den Gastronomen unter den Nägeln brennt. Auch Oberbürgermeister Klaus Mohrs



beklagte sich in seiner Verwaltung über einen Fachkräftemangel. Rund 245 Arbeitsplätze seien in der Stadtverwaltung Wolfsburg unbesetzt. Auch der Bundestagsabgeordnete Falko Mohrs zeigte gegenüber den DEHOGA-Mitgliedern gegenüber Verständnis für ihre Probleme und lobte das Engagement des DEHOGA-Kreisverbandes die Probleme auch gegenüber den Politikern anzusprechen. Dies galt auch für die Forderung die 450-Euro-Grenze für die Aushilfskräfte anzuheben, denn auf Grund von Mindestlohn und weiteren Bedingungen können die genannten Mitarbeiter immer weniger Stunden arbeiten, obwohl sie dazu bereit wären.

Jens Lutz vom Bezirksverband sprach den Kollegen aus Wolfsburg-Helmstedt Lob und Anerkennung aus, die sehr viel für die Förderung des Nachwuchses im Gastgewerbe tun. Durch die

alljährlich stattfindenden Jugendmeisterschaften an der BBS I in Gifhorn und den folgenden Niedersächsischen und Deutschen Meisterschaften qualifizieren sich immer wieder Köche, Hotel- und Restaurantfachleute auf höchster Ebene und kommen mit Medaillen zurück in die Betriebe. Der Dank ging hier auch an Schulleiter Stefan Schaefer, Vertreterin Heike Strauch und Abteilungsleiterin Silke Wilharm-Cottle. Anschließend stand eine zünftige Grillparty auf dem Programm, die es in sich hatte. Die Köche aus der Küche des Leonardo-Hotels erwiesen sich als wahre Grillmeister und der Service zeigte sich ebenfalls von seiner besten Seite.

Empfang der prominenten Gäste (v.l.n.r.): Manfred Hüller, Heidemarie Steinke, Hoteldirektor Frederico Palazzesi, Oberbürgermeister Klaus Mohrs, Vorsitzende Melanie Perricone, MdB Falko Mohrs und Angelika Jahns.

Am Ende machte das bekannte Spenden-Sparschwein seine Runde und DEHOGA-Sprecher Heiko Sturm konnte eine Spendensumme von insgesamt 1240 Euro bekannt geben, die während des Neujahrsempfangs 2020 verteilt wird. ◀

Grillparty auf dem Sommerfest des DEHOGA-Kreisverbandes Region Wolfsburg-Helmstedt. Rund 140 Gäste trafen zum Sommerfest im Leonardo-Hotel Wolfsburg ein.

Fotos: Glasow



Tour de Gastro 2019

Am 9. September startete der DEHOGA Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel zu seiner mittlerweile traditionellen Tour de Gastro. Diesmal bereits zum 9. Mal. 24 Teilnehmer wurden morgens um 10 Uhr im Hotel „Zum Fürstenhof“ vom Bezirksvorsitzenden Matthias Harlfinger zum Frühstück empfangen. Nach einem kurzen Statement zu Themen wie Bett+Bike sowie Ausstattungen für E-Bikes in der Gastronomie ging es auch gleich los quer durch die Stadt zur neuen Veranstaltungshalle „Westand“. Geschäftsführer Manfred Neumann führte hier durch die neuen Konzert- und Gastroräume. 6,5 Millionen Euro wurden investiert.

Über das Braunschweiger Ringgleis ging es zur neugestalteten Markthalle von Real. Markt- und Gastronomieleiter führten hier durch das vielfältige Angebot der Stände. Zurück über das Ringgleis ging es zu Papa Fuego. Dem Start Up Unternehmen aus Braunschweig. Hier gab es zum Mexikaner auch gleich das passende Craftbier aus Braunschweig.

Weiter ging es zum Überland, dem neuen Restaurant von Tim Mälzer, Lars Nussbaum und Jimmy Ledemazel in den 17. und 18. Stock des am BraWo Park. In der Rooftop-Bar konnte der spektakuläre Blick über Braunschweig genossen werden.



Zum Kaffee und Kuchen lud Daniel Schwerdtfeger in das Café Kreuzgang. Die Mehrwerk gGmbH betreibt hier neben vielen anderen Orten einen Betrieb zur Arbeitsmarkt-Integration von handicapteten Mitmenschen.

Abschließend sollte es noch auf das Soldek gehen, durch den einsetzenden Regen fand die Fahrt allerdings in der Roots-Sportsbar bei Betreiber Josip Peric ihr Ende.

Unterwegs bei der Tour de Gastro (v.l.n.r.): Matthias Harlfinger, Vorsitzender des DEHOGA Bezirksverband Land Braunschweig-Harz Sascha Schnelle, BS|ENERGY Ferik Henricke, 2. Vorsitzender DEHOGA Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel Jürgen Herrde, 2. Vorsitzender Gastronomie Partner-Kreis Carsten Goldapp, Schatzmeister DEHOGA Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel.

Bei Bier und bester Stimmung ließ man dann hier den Tag ausklingen. 2020 geht es zur Jubiläumsfahrt weiter. ◀

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

LIST
VIELFALT IM HANDEL

- Hotellerie
- Gastronomie
- Großverbraucher
- Handel

Lebensmittel-Großhandel
Mit C+C Großmarkt

Hannover · Goslar · Quedlinburg
Lilienthalstraße 1

 seit 1830

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

www.list-goslar.com

Holst & Partner
Betriebsberatungs- und Trainingsgesellschaft
für Gastronomie, Hotellerie und Handel mbH

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

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



Unser Vorteilsangebot
Anstelle von **995,00 Euro** nur **795,00 Euro** zzgl. MWST
inklusive Fahrtkosten für gastgewerbliche Betriebe

- ✓ Informationsgespräch
- ✓ Objekt-Inaugenscheinahme
- ✓ Aufnahme der objektrelevanten Eckdaten sowie Sichtung evtl. vorliegender Gutachten
- ✓ Analyse der BWAs 2018/2019
- ✓ **Empfehlungskatalog zum Verkauf / zur Verpachtung**
- ✓ Sind meine Verkaufspreis-Vorstellungen realistisch?
- ✓ Wie finde ich seriöse Käufer/Pächter?
- ✓ **Was sind die nächsten Schritte?**

Reservieren Sie sich umgehend Ihren persönlichen Quick-Check!
Dieses Angebot ist gültig bis 31.03.2020
Bei Hotelbetrieben wird die Übernachtung durch den Auftraggeber gestellt.

Hans-Joachim Holst Mobil: **0171 - 51 41 160**

Download: www.holst-und-partner.de/nachfolge.pdf

Urlaubsansprüche verfallen nicht mehr automatisch zum 31. März

Mit seinem Urteil vom Februar dieses Jahres hatte das Bundesarbeitsgericht (BAG) entschie-



© Marco2811 - Fotolia

den, dass Urlaubsansprüche nicht mehr am Ende des Kalenderjahres am 31. Dezember bzw. des Übertragungszeitraums am 31. März verfallen, und hat damit die Rechtsprechungsänderung des Europäischen Gerichtshofes umgesetzt.

Das BAG führt aus, der Arbeitge-

ber müsse konkret und in völliger Transparenz dafür sorgen, dass der Arbeitnehmer tatsächlich in der Lage ist, seinen bezahlten Jahresurlaub zu nehmen. Er müsse ihn – erforderlichenfalls förmlich – dazu auffordern, seinen Urlaub zu nehmen, und ihm klar und rechtzeitig mitteilen, dass der Urlaub verfällt, wenn er ihn nicht nimmt. Daraus folgert das BAG, dass der Arbeitgeber auf einen „konkret“ bezeichneten Urlaubsanspruch eines bestimmten Jahres hinweisen müsse. Der Arbeitgeber könne dazu dem Arbeitnehmer zum Beispiel zu Beginn jedes Kalenderjahres schriftlich mitteilen,

- wie viele Urlaubstage ihm im Kalenderjahr zustehen,
- ihn auffordern, seinen Jahresurlaub so rechtzeitig zu beantragen, dass er innerhalb des laufenden Urlaubsjahres genommen werden kann und
- ihn über die Konsequenzen belehren, die eintreten, wenn er den Urlaub nicht entsprechend der Aufforderung beantrage. Letzterem genüge regelmäßig der Hinweis, dass der Urlaub grundsätzlich am Ende des Kalenderjahres verfallt, wenn der Arbeitnehmer in der Lage war, seinen Urlaub im Kalenderjahr zu nehmen, ihn aber nicht beantragt.

vereinbarung regelmäßig nicht ausreichend. Letztlich seien alle Umstände des Einzelfalls zu berücksichtigen, ob der Arbeitgeber seine Mitwirkungspflicht erfülle. Jedenfalls sei der Arbeitgeber nicht verpflichtet, die Mitteilung ständig zu aktualisieren, etwa anlässlich jeder Änderung des Umfangs des Urlaubsanspruchs. Genauso wenig besteht eine Verpflichtung des Arbeitgebers, den Arbeitnehmer dazu zu zwingen, diesen Anspruch tatsächlich wahrzunehmen.

Erfülle der Arbeitgeber seine Mitwirkungsobligationen nicht, sei der Urlaubsanspruch nicht an das Urlaubsjahr gebunden. Das gelte unabhängig davon, ob im konkreten Fall ein Übertragungsgrund im Sinne von § 7 Abs. 3 Bundesurlaubsgesetz (BUrlG) vorliegt. Er trete zu dem Urlaubsanspruch hinzu, der am 1. Januar des Folgejahres entsteht. Für ihn gelten, wie für den neu entstandenen Urlaubsanspruch, die Regelungen des § 7 Abs. 1 und 3 BUrlG. Das BAG weist darauf hin, dass der Arbeitgeber „das uneingeschränkte Kumulieren von Urlaubsansprüchen aus mehreren Jahren“ dadurch vermeiden könne, dass er seine Mitwirkungsobligationen für den Urlaub aus zurückliegenden Urlaubsjahren im aktuellen Urlaubsjahr nachhole. ◀

Nach Auffassung des BAG sind abstrakte Angaben etwa im Arbeitsvertrag, in einem Merkblatt oder in einer Kollektiv-

AZUBI GESUCHT?

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



WARNUNG vor unseriösen Anbietern

BETRIEBE MELDEN VERMEHRT „TELEFONABZOCKE“

Aktuell häufen sich Angebote unseriöser Firmen, die versuchen Dienstleistungen und Produkte rund um den Arbeitsschutz an den Mann zu bringen. Ein Mitgliedsunternehmen berichtete jetzt von ständigen Anrufen einer Firma, die Elektrogeräte wie Kaffeeautomaten und Wasserkocher kostenpflichtig prüfen möchte. Die Anrufer erweckten dabei den Eindruck, sie handelten im Auftrag oder mit Wissen der BGN. Doch das ist nicht der Fall. Die BGN warnt ausdrücklich davor, sich auf diese Angebote einzulassen.

Andere Anrufer bedrängen die Unternehmerinnen und Unternehmer, Verbandkästen, Schilder, Feuerlöscher und ähnliches zu kaufen. Oft wird bei Anrufen dieser Art Druck aufgebaut mit dem Hinweis auf angeblich geänderte Arbeitsschutzvorschriften und -regelungen. Kaufunwilligen wird manchmal auch mit Kontrollbesuchen oder der Benachrichtigung der Polizei gedroht.

Der Appell der BGN: Lassen Sie sich von diesen Geschäftemachern nicht einschüchtern. Keine dieser Firmen handelt mit Billigung oder im Auftrag der BGN.

Die BGN bietet alle Medien (Broschüren, Filme, Schulungsmaterialien), Seminare und Schulungen für ihr Mitgliedsunternehmen kostenlos an. Die BGN beauftragt weder eigene Mitarbeiter noch Dritte damit, am Telefon Infomaterial, Arbeitsschutzartikel wie Erste-Hilfe-Material oder Schulungen kostenpflichtig anzubieten.

Die BGN-Aufsichtspersonen und Präventionsberater weisen sich immer durch einen Dienstaussweis aus. Wer Zweifel daran hat, ob ein Anruf oder ein Schreiben tatsächlich von der BGN in Auftrag gegeben wurde, kann die Präventions-Hotline der BGN unter 0621/4456-3517 anrufen. Außerdem berät die Berufsgenossenschaft gerne, worauf es bei der Ausstattung des Betriebes mit Erste-Hilfe-Material oder Feuerlöschern ankommt und wie die Rechtslage für die Unternehmen ist – natürlich kostenlos. ◀



KÜCHEN- ABLUFT- REINIGUNG

Unsere Leistungen

- Brandschutz-Reinigung von fettbelasteten Abluftanlagen nach VDI 2052 z. B. in gastronomischen Einrichtungen
- Reinigung von Klima- und Lüftungskanälen nach VDI 6022
- Grundreinigung nach Errichtung, Sanierungs- oder Überholungsarbeiten von RLT Anlagen
- Hygieneinspektion nach VDI 6022, Beprobung (Abklatschprobe) von RLT-Anlagen und Auswertung durch ein unabhängiges Labor mit Dokumentation
- Reinigung von kontrollierten Wohnraumlüftungen (KWL)
- Filterbeschaffung für RLT-Anlagen



Blankotec GmbH
Böseler Straße 35
26169 Friesoythe

Kostenlose Servicenummer
0800 - 22 7 22 76
Telefax: 04405 - 92 56 - 231

E-Mail: info@blankotec.de
Internet: www.blankotec.de

blankotec
Professionelle Lüftungsreinigung

Wir verwenden Haus-zertifizierte Reinigungsmittel.

Vergiftungsgefahr sinkt – Shisha- Rauchen mit weniger Kohle



„ONE CUBE“ IST GUT FÜR DIE SICHERHEIT

Nur noch ein Kohlestück für jede Shisha-Pfeife statt der bisher gängigen drei: Ein „One-Cube“-Smoke-Aufsatz macht's möglich. Es handelt sich dabei um einen geschlossenen Kaminaufsatz, der nur noch mit einem glühenden Kohlewürfel bestückt wird. Das führt zu Einsparungen beim Kohleverbrauch – bei unverändertem Raucherlebnis. Und es macht Shisha rauchen sicherer.

Dr. Peter Rietschel, Leiter des Messtechnischen Dienstes der BGN, ist begeistert: „Weniger verglimmende Kohle erzeugt we-

niger gefährliches Kohlenmonoxid (CO). Mit einem One-Cube-Aufsatz produziert eine Shisha-Pfeife nur noch ein Drittel der bisherigen CO-Menge – die Gesundheitsgefahr sinkt und die Shisha-Bar kommt dann mit entsprechend weniger Lüftung aus.“

Weniger Luftaustausch notwendig

Die BGN hat die Dimensionierung der Lüftung für Shisha-Bars in Praxistests ermittelt: Danach müssen pro Shisha-Pfeife mit den üblichen drei glühenden Kohle-

würfeln 130 Kubikmeter Luft pro Stunde ausgetauscht werden. Mit One-Cube-Aufsatz sind es nur noch 50.

Immer wieder kommt es in Shisha-Bars zu CO-Vergiftungen bei Gästen und Personal, weil bei mehreren gleichzeitig gerauchten Shisha-Pfeifen die Lüftungsanlage nicht wirksam genug ist. Mit One-Cube-Aufsätzen verringert sich die CO-Menge in der Atemluft und damit die Vergiftungsgefahr. Aber Peter Rietschel mahnt: „Auf CO-Warngeräte kann trotzdem nie verzichtet werden.“ ◀

IMPRESSUM

Herausgeber:
DEHOGA Niedersachsen
Förderungsgesellschaft des
niedersächsischen Hotel- und
Gaststättengewerbes mbH
Yorckstr. 3, 30161 Hannover
Tel. 0511 337 06-0
Fax 0511 337 06-29
Email Landesverband@dehoga-niedersachsen.de

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

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

Gestaltung:
Karena Weiß,
Tel. 04183 989081

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

Die Ausgabe 6/2019 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 18.12.2019

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

Kassensysteme WEDEMANN GMBH

Kassensysteme und Video-
systeme für Gastronomie
und Handel



Felix-Wankel-Straße 14
26125 Oldenburg
0441-936060

www.wedemann.de



GIESSER
MADE IN GERMANY

www.giesser.de

www.gastroimmo24.de



Das Portal für
Gastgewerbe-Immobilien

GRILLOMAX

Der erste fett- geruchsfreie Grill und Garautomat

Die reamotion GmbH aus Delmenhorst produziert mit dem GRILLOMAX eine innovative Grill- und Gargerät-Serie, die in jeder Räumlichkeit einsetzbar ist. Ästhetisches Design, Umweltfreundlichkeit und simple Bedienung stehen dabei im Vordergrund. Die Grill- und Gargerät-Serie bringt die perfekte Lösung für Gewerbetreibende auf den Markt. Nicht nur für Gastronomen, auch für „Anfänger“ bzw. Kleinunternehmer, die gerne Food anbieten möchten und es bisher nicht konnten, schafft der GRILLOMAX neue Möglichkeiten.

Leichter Geschmack

Ob Pommes, Bratwurst, Burger, Steak, vegane und vegetarische Produkte, Fisch und vieles andere mehr! Der GRILLOMAX grillt, gart, backt und überbackt Ihr Wunschprodukt knusprig saftig innerhalb kürzester Zeit und ohne die Zugabe von Fett! Eine Ab-

zugshaube oder ein Fettabscheider sind dabei nicht notwendig.

Bedienerfreundlich und energieeffizient

Lästiger Qualm, nervige Fettspritzer und Verbrennungsgefahr während der Zubereitung sind Geschichte. Der GRILLOMAX punktet mit einer unkomplizierten und schnellen Reinigung, einem 220 / 230 V Anschluss, patentierter Plasma-E-Filter-Technologie „Made in Germany“ und vordefinierten Grillprogrammen, die individuell angepasst werden können. Somit kann jeder, auch ohne Fachpersonal, eine Vielzahl von Speisen, in immer gleichbleibender Qualität, ganz einfach zubereiten.

Flexible Standortwahl

Den Einsatz findet der GRILLOMAX unter anderem in Bäckereien, Cafés, im Hotellerie- und Gastronomiegewerbe, Tankstellen-Shops,

Kiosken, Freizeitparks, Food Trucks, im Catering- und Eventservice, Bowling Bahnen, Biergärten, Fleischerieen u.v.a.m.

Schnelle Amortisierung

Der Hersteller bietet individuelle Möglichkeiten, was die Anschaffung des GRILLOMAX betrifft. Wie z. B. attraktive Leasingangebote oder Starterpakete für Start-up-Unternehmen. Den GRILLOMAX erhalten sie als Elite-, Classic-, Duo Pom-, Advanced-, Burger- und Steak Modell. Ganz nach Ihren Anforderungen und Designwünschen.

GRILLOMAX live erleben

Vorfürhungen sorgen immer wieder für absolute Begeisterung. Ob im Hause der reamotion GmbH oder bei Ihnen vor Ort. Kontaktieren Sie uns unter: Stefan Koch, Vertriebsleiter, Tel. 01523 / 73 98 420 s.koch@reamotion.com

Topp geführtes Gruppenhaus im Solling nahe 37603

Holzminden – Einstieg in gut laufenden Betrieb ehemaliges Hotel mit Indoor-Pool (12 x 5,5 Meter) und Saunabereich, 43 Schlafplätze in 24 Zi. mit Bad, Seminarraum, 5-Zi.-Betreiberwhg., Block-HKW, Gastraumfläche 1410 m², gesamt 1460 m², Kaufpreis 495.000 € zzgl. Maklerprov. 5,95% (inkl. MwSt. 19%)

Erfolgreiches Café/Bistro/Restaurant

in 1 A Citylage in Bremerhaven sucht Nachfolger, Teilhaberschaft ist möglich, mit späterer kompletter Übernahme, 57 Innen- u. 80 Außenplätze, Umsatz p/a: 950.000,- €. Keine Liefer- und Abnahmeverpfl., Info: neptuno58@gmx.de

Restaurant mit ca. 80 Sitzplätzen und Clubraum 80 Sitzplätze und 2 Terrassen mit jeweils 60 Sitzplätzen, ca. 6 km nord-östlich der Celler Innenstadt gelegen. Verpachtung zum Jahresbeginn.

Eigenkapital zur Übernahme der Bestände sowie der Einrichtungsgegenstände, (Küchen- und Restaurantausstattung und Mietkaution) erforderlich.

Kontakt 0170-2067223

Traditioneller Gastronomie- und Hotelbetrieb in idyllischer Ortsrandlage 31618 Liebenau

Gastrofläche ca. 1.500 m², Hotel 10 Zl., zwei Clubräume, Restaurant 60 Sitzpl., Biergarten, sowie Saal + Bühne u. Außenterrasse für bis zu 300 Gäste. Miete auf Anfrage. Weitere Infos: Tel. 05023-4571

Exklusives Hotel in Bremen in exponierter Lage

Zum Verkauf steht eine Hotelimmobilie mit insgesamt 46 komfortablen Zimmern.

Modernisierte Hotelimmobilie, Restaurant, Bar, Terrasse, Wintergarten, 3 Konferenzräume, KFZ-Einstellplätze, Fahrrad-Stellplätze, Baujahr 1980,

Grundstücksfläche: 5.359 m², Netto-Raumfläche: 3.969,18 m².

KP 3.750.000,00 € oder 18.000,00 € Nettopacht zzgl. NK zzgl. Mehrwertsteuer.



Weitere Infos & Exposé:
1980 Real Estate GmbH,
Tel. 0421-23 33 23,
cs@1980realestate.de,
Christian Schlemm

Gaststätte/Vereinslokal Nähe Bremervörde mit großem Festsaal + Bühne + langer Bar zu verkaufen.

Gastrofläche 460 m², 2 Wohnungen im OG, ausreichende Parkplätze vorhanden.

Weitere Infos: www.fairplay-makler.de
Tel.: 04769-8208545 - Mobil: 0179-2687338

Café stilvoll unter Reet in 21423 Winsen (Luhe) zu verpachten!

2014 kernsaniert, Gesamtfläche 290 m², #45453
Energieausweis: Gas, B, 59,5 kWh

Tel. 04171-881812, www.schroederimmobilien.de

Hildesheim

Historisches Stadthaus 318 m² (kein Denkmalschutz), ruhige Lage, 3 Ferienzimmer, gut vermietet (ausbaufähig) und 2 normale Wohnungen.
Kaufpreis 750.000,- € Telefon: 05121 2945250

31558 Hagenburg - Gut laufender Ratskeller mit Wohnhaus und Scheune wird lediglich aus Altersgründen zum Verkauf angeboten.

Verkauf inkl. Inventar (voll ausgestattet) Kaufpreis 286.000 Euro PROVISIONSFREI

Kontakt Daten: Beqir Coli
Mail: b.coli@germanhomes.de - Tel. 0176 634 81 691

Wedemark Resse - Heide-Gasthof

Gastplätze: Altbau 118, Neubau 72, Terrasse 70 in m²: Nfl 500, Wfl 95, Terr. 128, Grdst 1.262 VB 490.000 €. EBA beauftr. Mail immo@raspini.de

Anzeigenannahme:

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

Restaurant - Café in Ottersberg bei Bremen

zu vermieten. Ansprechendes Objekt, direkt an Hauptstraße gelegen. Gesamtfläche 227 m² zzgl. Außenterrasse. Stellplätze am Objekt.

www.felske-immobilien.de Tel.: 04202-9103930

Hotel m/o Betreiber zu verkaufen

Stralsund, Goslar, Schwarzwald, Nürnberg, Stuttgart

www.langer-vermoegensanlagen.de

Existenzgründungsgelegenheit

Restaurant mit Wohnung in Hessen im Burgwald zu verkaufen, elegantes Restaurant mit 2 Räumen je 35 Sitzplätze, komplett eingerichtete Küche, ab sofort für 195.000,- € zu verkaufen.

Ruth Oertel, Telefon 01758861168 · info@restaurant-burgwald.de

Resthof in malerischer Lage

Ortsrand von Hagen a.T.W.; bisherige Nutzung als Restaurant (ca. 80 Sitzplätze) nebst einer Einliegerwohnung im Dachgeschoss (Umbau ca. 2001) und Teilkeller. Das Gebäude wurde bereits 1858 als Fachwerkhaus errichtet und durch An- und Umbauten in 1986 und 2015 erweitert. Auf dem Gelände befinden sich des Weiteren eine Außenterrasse mit ca. 100 Sitzplätzen, eine Grillhütte sowie ein Nebengebäude, welches derzeit als Pferdestall genutzt wird. Auf dem großzügigen Grundstück ist Pferdehaltung problemlos möglich. Der Energieausweis ist beantragt. KP € 580.000,-



 Sparkasse Osnabrück, ImmobilienCenter
Sven Spreckels, 0541 324-3232

Ihre Existenz liegt uns am Herzen

Speisewirtschaft:	65 Innenplätze, kl. Außenbereich, kl. Wohnung	Pacht: 600 €
Café:	56 Innenplätze, 30 Außenplätze	Pacht: 800 €
Schnellrestaurant:	30 Innenplätze, 30 Außenplätze	Pacht: 900 €
Speisewirtschaft:	60 Innenplätze, 40 Außenplätze	Pacht: 1.000 €
Dorfschänke:	30 Innenplätze, 100 Saaltribar	
	30 Biergarten, 3 Zimmer, Küche, Bad	Pacht: 1.300 €
Szene Bistro:	80 Innenplätze, 40 Außenplätze	Pacht: 1.500 €
Griech. Restaurant:	19 Innenplätze, 30 Clubraum, 30 Biergarten sowie diverse Kaufobjekte	Pacht: 2.000 €

Gieselmann-Getränke, Dresdener Str. 20, 32423 Minden
Telefon 057129077, 0172 5419470

Betreiber für eine Gastronomie gesucht!



Das Service-Gebäude, welches 2012 komplett saniert wurde, befindet sich am Kreuzungsbahnhof in 04895 Falkenberg/Elster. Es verfügt über Mischfunktionen, wie Fahrkartenvverkauf, Wartebereich, öffentliche Toiletten sowie einen Bereich für touristische Informationen. Die zu vermietende Fläche (bis zu 212 m²) teilt sich in Haupt- und Nebennutzfläche auf und kann für Bistro-/Imbissangebot sowie Reisebedarfshop genutzt werden. Es ist ebenfalls eine nutzbare Außenterrasse vorhanden. Eine Tresenanlage (nur Verkauf) wird bereitgestellt. Weitere Leistungen sind grundsätzlich möglich. Der Bahnhofsknotenpunkt verfügt sowohl über sehr gute Zugverbindungen nach Berlin, Leipzig und Cottbus als auch Anbindung an den Personennahverkehr. Eine Nutzung ist ab sofort möglich.

Weitere Auskünfte erhalten sie beim Bauamt Stadt Falkenberg/Elster, Markt 3, 04895 Falkenberg/Elster, 035365-41161

Pächter für Gastronomie Benersiel

Die Esens-Benersiel Tourismus GmbH sucht spätestens zum 01.01.2021 einen/mehrere Pächter für verschiedene Gastgewerbe (À la carte - Restaurant, Selbstbedienungsrestaurant und Lokalität Captain's) über 100 m² in 1A-Lage Strandportal in Benersiel / Ostfriesland.

Weitere Infos unter www.benersiel.de/ausschreibung

Herr Michael Schmitz, Telefon 04971-917152 · michael.schmitz@benersiel.de

Alteingesessener Landgasthof mit vier Wohnungen in Selent bei Plön

Gastronomie (freierdend) auf ca. 658 m² Gewerbefl. mit Restaurant- sowie Barbereich und Veranstaltungsräumen, 1 freie + 3 vermietete Wohnungen (249 m² Wohnfl.), ca. 70 Stellpl., Bj. 1900, umfassend in den 90er Jahren saniert u. erweitert, Gashzg., Wohnen: BA 168 kWh/(m²a), EK: F; Gewerbe: BA, Wärme 785 kWh/(m²a), Strom 26,5 kWh/(m²a) Kaufpreis: 800.000,- €

Weitere Infos unter www.detlefschoof.de

Detlef Schoof, LBS Immobilien, Tel: 0431/649933, info@detlefschoof.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

Florierendes Landgasthaus / Hotel Solling / Weserbergland

hohe Auslastung,
fester Kundenstamm
590.000 €

Alle Infos nur hier: freytag-immo.de

Komplette Gastroimmobilie zu verkaufen

Restaurant, Biergarten, Saal. Mehrere Konzepte, ausbaufähig.

Weitere Infos:

Tel. 0171-4762000 oder verkauf.kaminstube.info

DAS Q MACHT
DEN UNTERSCHIED.

In Niedersachsen wird
Service mit „Q“ geschrieben!



**„Unser Ziel:
Qualität bieten, die
bei unseren Gästen
ankommt.“**

Hotel Reichshof, Norden
Martina Haver-Franke, Geschäftsführerin

Jährlich begrüßen wir in unserem Haus eine Vielzahl von Urlaubern, die eine erholsame Auszeit an der Nordsee verbringen möchten. Viele Gäste kommen mittlerweile schon seit mehreren Jahren zu uns.

Ein Erfolgsfaktor dafür dürfte sicherlich auch die permanente Überprüfung unserer eigenen Ansprüche sein. Durch verschiedene Instrumente und Maßnahmen haben wir ein Qualitätsmanagement geschaffen, das uns bei dem Ziel, unseren Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt in unserem Haus zu ermöglichen, unterstützt.

ServiceQualität Deutschland gibt uns dafür die passenden Werkzeuge an die Hand.

**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**

OKTOBER

20.-22.10.	Landesverbandstag Gifhorn (nur für Delegierte)
22.10.	Seminar Kundenfeedback – Wichtiger Impulsgeber und Instrument zur Kundenbindung, in Westerstede
26.10.	Beginn Servierkurs DEHOGA Grafschaft Hoya Gasthaus Dillertal in Dille
29.10.	Konfliktmanagement für Ausbilder Sabine Krösche
29.10.	Tagesausflug nach Ludwigs-lust/Vielanker/Boitzenburg Kreisverband Uelzen
29.10. 11 Uhr	Vortrag „Hotellerie und Gastronomie 2020“ DEHOGA Bezirksverband Hildesheim relexa Hotel Bad Salzdettfurth
30.10. 10.30 Uhr	Impulsvortrag zur Einführung der EU-Zahlungsrichtlinie DEHOGA Bezirksverband Hildesheim Hotel Freizeit In, Göttingen

NOVEMBER

03.-04.11.	Herbstarbeitskreis in Tangendorf
05.11.	Betriebswirtschaft in der Küche Michael Rexroth
05.-06.11.	Q-Seminar in Aurich
09.-10.11.	Wochenende für das Onkologische Forum Celle Gastronomen spenden aus ihrem Umsatz für das Onkologische Forum Celle
11.11. 10 Uhr	Herbstversammlung Kreisverband Stade
13.11.	Jahreshauptversammlung DEHOGA Grafschaft Hoya Gasthaus Freye in Bassum

NOVEMBER

18.11.	Reklamationen souverän bearbeiten Jürgen Stadelmann
25.11.	Profit durch Preisgestaltung Frank Rüschenbaum
25.-26.11.	Q-Seminar in Hannover
26.11.	Gastfreundschaft Digital: die interaktive Website Andreas Pfeifer
26.11. 10 Uhr	Seminar „Regionalität als Marke“ DEHOGA Bezirksverband Hildesheim Van der Valk Hotel Hildesheim

DEZEMBER

05.12. 15 Uhr	Senioren-Weihnachtsfeier Kreisverband Celle Hotel im Wiesengrund in Hermannsburg-Weesen
------------------	--

VORSCHAU 2020

12.-14.01.	Kollegentreff im Harz
21.01.	Ball der Gastronomie KV Grafschaft Hoya
03.02. 11 Uhr	Vortrag „Hotellerie und Gastronomie 2020“ DEHOGA Bezirksverband Hildesheim Hotel Freizeit In, Göttingen
02.03. 10 Uhr	Seminar „Regionalität als Marke“ DEHOGA Bezirksverband Hildesheim ParkInn Hotel, Göttingen
13.-17.03.	INTERNORGA 2020 Hamburg, www.internorga.com
16.03.	Netzwerktreffen auf der INTERNORGA
18./19.03.	Niedersächsische Jugendmeisterschaften BBS Oldenburg



■ DEHOGA Termine

■ **Sonstige Termine**
Anmeldung bei den jeweiligen Veranstaltern

■ **Webinare von YOURCAREERGROUP**
Für DEHOGA Mitglieder kostenlos!
Anmeldung generell über:
www.dehoga-niedersachsen.de/seminare

■ **Termine des Jungen DEHOGA**
Anmeldung unter
www.junger-dehoga.de

■ **Seminare der DEHOGA-Akademie**
Preis: 250 Euro inkl. MwSt.
für DEHOGA Mitglieder
Ort: Hannover/Region Hannover
Zeit: jeweils 9-17 Uhr,
weitere Infos unter:
www.dehoga-niedersachsen.de/Seminare

■ **Ausbildung zum QualitätsCoach**
Preis: 349 Euro zzgl. MwSt.
inkl. 1,5-tägige Ausbildung,
ein Mittagessen, drei Kaffeepausen
sowie Seminarunterlagen.
Aktuelle Informationen und
Anmeldung unter:
www.q-deutschland.de/seminare



AZUBI GESUCHT?

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

