

# DEHOGA

## MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 5 · November 2020

ERNEUTER LOCKDOWN IST DA

# Gekämpft, gehofft und doch verloren





# Damit Sie nach einem Hacker-Angriff nicht allein dastehen.

Die ERGO Cyber-Versicherung für Hoteliers und Gastronomen.

Selbst größte Sorgfalt und beste Schutzprogramme können Ihre IT nicht 100%ig vor Angriffen schützen. Die gute Nachricht: Mit der ERGO Cyber-Versicherung sichern Sie sich effektiv gegen die Folgen von Phishing, Viren oder Erpressung ab. Werden Sie aktiv – und profitieren Sie von unseren Sonderkonditionen für das Hotel- und Gaststättengewerbe.

**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](http://www.ergo.de/hoga)

# ERGO



## BEHERBERGUNGSVERBOT FÜR URLAUBER AUS RISIKOGEBIETEN

# Normenkontrollklage des DEHOGA erfolgreich



Der DEHOGA Niedersachsen hat zusammen mit Jens Lutz, Betreiber des Waldsee Feriendienstes aus Clausthal-Zellerfeld, Normenkontrollklage gegen das Beherbergungsverbot für Urlauber aus inländischen Risikogebieten beim Oberverwaltungsgericht Lüneburg erhoben.

Nach intensiver politischer Diskussion und zwischenzeitlicher Verschärfung der Inhalte hat die Niedersächsische Landesregierung, vertreten durch die Gesundheitsministerin, die neue niedersächsische Corona-Verordnung am 7. Oktober mit Wirkung auf den 9. Oktober 2020 in Kraft

gesetzt. Schon in der Phase der Verbändeanhörung zu dieser Verordnung arbeitete die Landesregierung an einer weiteren Verschärfung der Regelungen für die Beherbergungsbetriebe. Diese wurde mit Wirkung auf den 10. Oktober 2020 für Niedersachsen in Kraft gesetzt. Von Samstag, dem 10. Oktober, an galt damit in Niedersachsen ein Beherbergungsverbot für Gäste aus definierten Risikogebieten, ohne dass die Gäste geschweige denn die Hotellerie auf diese neue Situation vorbereitet waren.

Anreisende Gäste aus den Risikogebieten mussten abgewiesen

werden, da sie selbstverständlich keinen negativen Corona-Test beibringen konnten. Innerhalb kürzester Zeit entstand in gesamt Deutschland ein Chaos aus verunsicherten Gästen und Hoteliers, die versuchen mussten, ihre Gäste zu beruhigen. Die Folge dieser Gästeverunsicherung war, dass bundesweit Zimmerstornierungen vorgenommen wurden, auch wenn Gäste gar nicht aus Risikogebieten stammten. Das Neubuchungsgeschäft brach faktisch ein.

Das Präsidium des DEHOGA Niedersachsen hatte, unmittelbar nachdem die ersten Verordnungs-

entwürfe am 8. Oktober die Runde machten, die Entscheidung getroffen, so schnell wie möglich Normenkontrollklage gegen dieses Beherbergungsverbot einzulegen. Der Betreiber des Waldsee Feriendienstes aus Clausthal-Zellerfeld, unser Mitglied Jens Lutz, hatte sich spontan bereit erklärt, als Kläger aufzutreten. Schon am Montag, dem 12. Oktober, legte der vom DEHOGA Niedersachsen beauftragte Verwaltungsrechtler, Rechtsanwalt Dr. von Waldthausen, einen ersten Entwurf für den Normenkontroll-Eil-Antrag vor. Dieser ist nach Freigabe durch Jens Lutz am Morgen des 13. Oktober an das Oberverwaltungs-

gericht (OVG) Lüneburg gesandt worden. Damit war der Antrag rechthängig.

Mit dem Antrag wurde die Rechtswidrigkeit der Corona-Beherbergungs-Verbots-Verordnung gerügt. Diese Corona-Verordnung war aus Sicht des DEHOGA Niedersachsen zu unbestimmt, da aus ihr nicht hervorgeht, wie der Verordnungsgeber Corona-Risikogebiete bzw. Risikoeinrichtungen bestimmt. Die Corona-Verordnung schien untauglich, wenn sie durch das Erfordernis eines molekular-biologischen

Tests, der nicht älter als 48 Stunden ist, eine Ausnahme vom Beherbergungsverbot zulässt, weil jeder Coronatest letztendlich nur eine Momentaufnahme am Tag der Testung abbildet, aber weder ausschließt, dass der getestete Gast sich in der Inkubationsphase befindet, noch sich später in der 48-Stunden-Phase angesteckt hat. Das Beherbergungsverbot war zudem untauglich, das Infektionsrisiko zu senken, weil bislang nicht überliefert wurde, dass Übernachtungen in Beherbergungsbetrieben überhaupt eine Risikohöherung mit sich bringen.

Das Gesundheitsministerium wurde durch das OVG mit kurzer Frist aufgefordert, Stellung zu dem Antrag zu beziehen. Schon am 14. Oktober entschied das OVG Lüneburg über den Normenkontroll-Eil-Antrag. Das Beherbergungsverbot für Niedersachsen wurde sofort aufgehoben.

Leider ist die so dringend benötigte Entlastung des niedersächsischen Beherbergungsgewerbes mit der neuen Corona-Verordnung – gültig ab dem 2. November 2020 – verpufft.

Der für November verhängte Lockdown für touristische Übernachtungen in Niedersachsen kommt einem Beherbergungsverbot gleich. Allerdings sind die Rahmenbedingungen insofern anders, als die Bundesregierung angekündigt hat mittels einer „Novemberhilfe“ auch Beherbergungsbetriebe mit bis zu 75 Prozent ihres Umsatzes aus November 2019 zu entschädigen.

Bei Redaktionsschluss lagen die näheren Bedingungen dieser „Novemberhilfe“ noch nicht vor. ◀

# Mindestlohn steigt zum 1. Januar 2021

Die Mindestlöhne in Deutschland steigen zum 1. Januar 2021 zunächst auf 9,50 Euro brutto je Zeitstunde. Weitere schrittweise Erhöhungen bis auf 10,45 Euro wurden bereits festgelegt.

Das Bundeskabinett hat die Dritte Mindestlohnanpassungsverordnung beschlossen. Damit wird

der gesetzliche Mindestlohn zum 1. Januar 2021 von derzeit 9,35 Euro zunächst auf 9,50 Euro brutto je Zeitstunde angehoben und steigt dann in weiteren Schritten zum 1. Juli 2021 auf brutto 9,60 Euro, zum 1. Januar 2022 auf brutto 9,82 Euro und zum 1. Juli 2022 auf brutto 10,45 Euro. Die Anhebung des Mindestlohns

beruht auf dem Beschluss der Mindestlohnkommission vom 30. Juni 2020.

Die von der Mindestlohnkommission vorgeschlagene Anpassung orientiert sich an der Tarifentwicklung, berücksichtigt aber zugleich auch die wirtschaftlichen Unsicherheiten der Corona-Pandemie.

Die vierstufige Erhöhung trägt nach Einschätzung des Arbeitsministeriums dazu bei, die daraus resultierenden Lohnkostensteigerungen für die Unternehmen tragfähig zu verteilen und zugleich den Mindestschutz der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer in den nächsten zwei Jahren konstant zu verbessern. ◀

**Qualität mit Nachhaltigkeit**  
*Unternehmer für Unternehmer*



**HDG**  
HOTEL DIENSTLEISTUNGSGESELLSCHAFT

- **Krisenmanagement**  
am eigenen Beispiel als Hotelier und Gastronom
- **Neuausrichtung**
- **Unternehmensentwicklung**

HDG Hotel Dienstleistungs-Gesellschaft · 0151 10828191  
 27356 Rotenburg/W. & 23611 Bad Schwartau · [www.hdg-beratung.de](http://www.hdg-beratung.de)

**Lüftungsanlagen HUG**  
 Reinigung & Wartung

Spezialisiert auf brandschutztechnische  
 Reinigung von Küchenabluftanlagen

[www.huglueftungsanlagen.de](http://www.huglueftungsanlagen.de)  
 Kostenfreie Angebote und Beratung

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



**brinkmann**  
unternehmensberatung

- Betriebswirtschaftliche Beratung
- Lohnkostenoptimierung
- Existenzgründungsberatung
- Sanierungsberatung

Besuchen Sie uns im Internet  
[www.brinkmann-unternehmensberatung.de](http://www.brinkmann-unternehmensberatung.de)  
 05265 9495-0




**MOBIL & FLEXIBEL**  
 Praktische Lösungen für neue Konzepte

- Genuss mit Abstand – innovative Konzepte für die Gastronomie
- mobile Speisen- und Getränke-theken für mehr Flexibilität und Sicherheitsabstand
- Hygiene als Schlüssel – Edelstahl- und Glasflächen zur gründlichen Reinigung und Desinfektion



[www.hagola.de](http://www.hagola.de)  
**HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG**  
 Tel.: 04444 201-0 | [info@hagola.de](mailto:info@hagola.de)

DER NIEDERSACHSEN HUB

# Eine landesweite Datenbanklösung für den Tourismus

Die Digitalisierung ist ein wichtiger und schnelllebigster Bereich, der sich durch alle Themenfelder des Tourismus zieht. Der Markt und die Gewohnheiten von Nutzern ändern sich schnell und grundlegend. Gleichzeitig möchte der Gast es einfach und bequem haben – er möchte Informationen leicht zugänglich finden und nutzen. Im Fokus steht, vor Ort schnelle Informationen über z. B. das gastronomische Angebot, das aktuelle Wetter oder die Radroute zu finden. Gleichzeitig gilt es, aktuelle technologische Entwicklungen zu berücksichtigen und sich für das Zeitalter der künstlichen Intelligenz zu wappnen.

Um Niedersachsen zukunftsfähig aufzustellen, setzt die TourismusMarketing Niedersachsen GmbH (TMN) derzeit den Niedersachsen Hub um: eine strukturierte und offene landesweite Datenbank, in der die Inhalte der

Regionen und Städte und somit auch der touristischen Betriebe des Landes gebündelt werden. Die Daten werden gut strukturiert frei zur Verfügung gestellt, so dass sie zukünftig auf vielen Wegen verbreitet werden können. Der Vorteil hierbei ist eine deutlich höhere Reichweite der Inhalte im Internet über die eigene Website hinaus.

Neben der Steigerung der Reichweite ist es das Ziel, dass der Gast die für ihn relevanten Informationen genau in dem Moment abrufen kann, wenn er sie benötigt. Qualitativ hochwertiger und aktueller Content spielt dafür auf allen Ebenen eine zentrale Rolle. Denn nur die bestmögliche Datenqualität erlaubt vielfältige Nutzungsmöglichkeiten.

Als touristischer Betrieb können Sie sich Ihrer zuständigen Ver-

marktungsregion anschließen. Diese bündelt die Inhalte in einer Regionsdatenbank und gibt sie an den Niedersachsen Hub weiter.

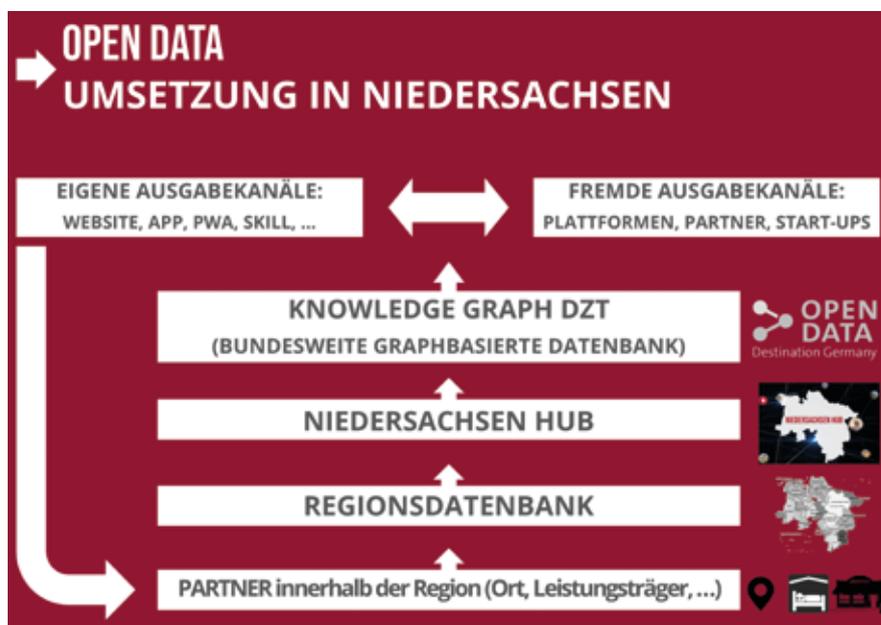
Die TMN sorgt dafür, dass die regionalen Daten zukünftig an den bundesweiten Knowledge Graphen der Deutschen Zentrale für Tourismus (DZT) übermittelt werden. Durch dieses Vorgehen werden die Daten maschinenlesbar gemacht und miteinander in Beziehung gesetzt, so dass Sprachassistenten die Informationen zukünftig auslesen können. Sie sind darüber hinaus im Netz besser auffindbar, da sie von vielen weiteren Partnern und Plattformen genutzt und verbreitet werden können. Die zahlreichen Chancen, die zukünftig durch neue Technologien entstehen, können somit optimal genutzt werden.

Darüber hinaus bietet der Niedersachsen Hub Ihnen als Partner die Möglichkeit, zukünftig kurzfristig auf externe Einflüsse reagieren zu können, wie beispielsweise bei der derzeit bestehende Notwendigkeit der Nachverfolgung von Infektionsketten. So ließe sich eine digitale webbasierte Applikation zur personenbezogenen Datenerfassung, die auf den Basis-Informationen der Datenbank (z. B. Gastronomie) aufbaut, kurzfristig realisieren. Ebenfalls von Vorteil können aus der Datenbank gespeiste digitale Informationsportale sein, die aktuelle Informationen zu Sehenswürdigkeiten und Aktivitäten in der Umgebung zeigen und direkt in Fernschirme in Hotels oder in freie WLAN-Hotspots als Begrüßungsseite integriert werden können. ◀

**INFO-SERVICE**

Die wichtigsten Informationen über den Niedersachsen Hub und wie Sie dabei sein können finden Sie kompakt zusammengefasst auf dem Tourismusnetzwerk Niedersachsen unter <https://nds.tourismusnetzwerk.info/>.

Hier finden Sie unter anderem ein Erklärvideo sowie einen Nutzungsleitfaden mit häufig gestellten Fragen.



## DELEGIERTENVERSAMMLUNG DES DEHOGA NIEDERSACHSEN

# Verschiebung auf das Jahr 2021

Die Corona-Krise hinterlässt ihre Spuren auch im Verbandsbetrieb des DEHOGA Niedersachsen. Die eigentlich für November 2020 in Braunschweig geplante zweieinhalb-tägige Delegiertenversammlung des DEHOGA Niedersachsen musste coronabedingt nach Hannover auf das Messegelände umgelegt werden.

Da die Auswirkungen der Corona-Krise auf den Tagungsbetrieb nicht absehbar waren, hatte der Große Vorstand beschlossen, die diesjährige Delegiertenversammlung auf das nach der Satzung notwendige Tagungsprogramm herunter zu fahren. Das heißt, die eintägige Delegiertenversammlung sollte ohne Gäste stattfinden.

Die aktuelle Corona-Verordnung – gültig seit dem 2. November 2020 – hat dem Verband nun einen Strich durch die Rechnung gemacht.

Zwar sind Vereinssitzungen nach der Corona-Verordnung privilegiert und dürfen durchgeführt werden, bis zum 5. November 2020 konnte aber mit dem Niedersächsischen Gesundheitsministerium nicht geklärt werden, ob auch eine Bewirtung der Delegierten hätte stattfinden dürfen.

Eine Delegiertenversammlung von 11.00 bis 17.00 Uhr anzusetzen, den Delegierten aber keine Getränke und Speisen anbieten zu können, hielt der Große Vorstand in seiner Videokonferenz vom 4. November 2020 für untragbar, so dass beschlossen wurde, die



Foto: Deutsche Messe

Delegiertenversammlung 2020 ins Jahr 2021 zu verschieben.

Eine zeitlich begrenzte Änderung des Vereinsrechtes macht es möglich, eigentlich in diesem Jahr zu wählende Vorstandsmitglieder für ein weiteres Jahr im Amt zu halten, wenn die reguläre Delegiertenversammlung in 2020 coronabedingt nicht durchgeführt werden kann.

Ebenso können auch der zu beschließende Jahresabschluss 2019 sowie der Haushaltsvoranschlag 2021 von den Delegierten im schriftlichen Verfahren genehmigt werden.

Die offizielle Verschiebung der diesjährigen Delegiertenversammlung ins Jahr 2021 ist am 4. November 2020 den Delegierten verbunden mit der Bitte übersandt worden, Jahresabschluss 2019 und Haushaltsvoranschlag 2021 schriftlich zu genehmigen.

Der Große Vorstand freut sich schon heute auf ein Wiedersehen mit den Delegierten im Jahre 2021 und bittet um Verständnis

für die Belastungen, die sich aus der Verschiebung der diesjährigen Delegiertenversammlung ergeben. ◀

**PORZELLAN MAASS**  
*Gastronomie Equipment*

**Ihr Großhandel für**

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

Duisburger Str.11, 28199 Bremen, Tel. 0421 - 53 65 20  
Fax 0421 - 53 65 222, [verkauf@porzellan-maass.de](mailto:verkauf@porzellan-maass.de)  
[www.porzellan-maass.de](http://www.porzellan-maass.de)

# Weiter geht's: Mit der neuen INTERNORGA 2021 gemeinsam in die Zukunft



Foto: ©Hamburg Messe und Congress / Michael Zapf

Weiter geht's! – so lautet das Motto der INTERNORGA 2021. Damit setzt die internationale Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt ein Zeichen. Nach Monaten ohne physische Branchentreffen rüstet sich die INTERNORGA für ihr Comeback. Vom 12. bis 16. März 2021 treffen sich auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress GmbH Unternehmen aus Gastronomie, Hotellerie, Bäckerei und Konditorei. Grundlage wird ein individuell erarbeitetes Hygiene- und Schutzkonzept sein, das allen Besuchern und Ausstellern einen sicheren und erfolgreichen Besuch der Messe verspricht. Als verlässlicher Partner steht die INTERNORGA seit 100 Jahren an der Seite der Branche. In einem Mix aus nationalen und internationalen Ausstellern erleben Fachbesucher fünf Tage Produktneuheiten, visionäre Konzepte und haben vor allem wieder die Möglichkeit für den persönlichen und wichtigen Austausch mit Branchen-Experten vis-à-vis.

## GEMEINSAM DIE ZUKUNFT GESTALTEN

Die Corona-Pandemie hat den Außer-Haus-Markt auf den Kopf gestellt. Doch Umbrüche eröffnen Gastgebern, Ausstellern und Besuchern auch neue Wege. Unter dem Motto „Weiter geht's! – Gemeinsam die Zukunft gestalten“ blickt Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin bei der Hamburg Messe und Congress GmbH, deshalb mit großer Freude auf die kommende Ausgabe der Leitmesse: „Nach einem turbulenten und herausfordernden Jahr voller Veränderungen haben wir wahrgenommen, dass es ein großes Bedürfnis gibt, die Messe zu veranstalten. Aus vielen Gesprächen mit Ausstellern, Branchen-Experten, Gastronomen, Hoteliers sowie Bäckern und Konditoren wissen wir, dass es endlich wieder an der Zeit ist, sich persönlich zu treffen, auszutauschen und sich dabei auch gegenseitig Mut für die Zukunft zu machen. Dafür ist die INTERNORGA die ideale Plattform. Auch wenn sie im nächsten Jahr anders als gewohnt stattfinden wird, haben sich zum jetzigen Zeitpunkt bereits 87 % der Aussteller wieder angemeldet. Wir sehen die Krise als Chance, genau jetzt die INTERNORGA gemeinsam mit der Branche in ein neues Zeitalter zu führen und mit einem neuen modernen Auftritt auch zukünftig beispielhaft voranzugehen. Die Märkte verlangen mehr denn je nach deutlichen Signalen. Mit einer neuen Hallenstruktur, die wir in enger Zusammenarbeit in den vergangenen Monaten mit unseren Ausstellern und Partnern erarbeitet haben, reagieren wir auf

nationale und internationale Entwicklungen und Rahmenbedingungen sowie die zunehmende Digitalisierung.“

## NEUE HALLENSTRUKTUR LÄSST SYNERGIEN ZWISCHEN AUSSTELLERN ENTSTEHEN

Als Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt bietet die INTERNORGA seit einem Jahrhundert die Plattform für Innovationen, ist Quelle für Trends, visionäre Konzepte und neue Produkte. Damit das auch in Zukunft so bleibt, geht die Messe mit einer groß angelegten Hallenumstrukturierung den nächsten Schritt. Nationale sowie internationale Entwicklungen in und abseits der Branche werden im neuen Hallenkonzept ebenso berücksichtigt wie eine zeitgemäße und optimierte Zusammenfassung von Ausstellungsbereichen. Damit werden Synergien zwischen Ausstellern, neue Präsentationsmöglichkeiten und eine stringendere Besucherführung geschaffen. Die Ausstellungsbereiche, die sich bis hin zu ganzen Themenbereichen entwickeln, werden so noch interessanter und vielfältiger und spiegeln die aktuellen Marktgegebenheiten stärker wider.

## VERLÄSSLICHER PARTNER DER BRANCHE

Mit der kommenden Ausgabe 2021 schafft die Leitmesse nach vielen aufwühlenden Monaten eine innovative Plattform, die ideal ist, um Geschäftsbeziehungen zu pflegen, neue Kontakte zu knüpfen und Lösungen zu entdecken, die das eigene Business auch in Zeiten einschneidender Veränderungen voranbringen. „Ich freue mich, dass Unternehmen aus dem gesamten Außer-Haus-Markt nach Monaten endlich wieder zum wichtigsten Branchenmeeting des Jahres zusammenkommen werden. Klar ist, dass die kommende INTERNORGA eine andere Messe sein wird, als die, die wir kennen. Klar ist aber auch, dass die INTERNORGA nach wie vor der verlässliche Partner der Branche ist und bleibt. Wir haben die zur Zeit denkbar besten Voraussetzungen für die Durchführung der INTERNORGA in Corona-Zeiten für Aussteller und Besucher gleichermaßen geschaffen, wobei Flexibilität und Sicherheit aller Teilnehmer im Mittelpunkt stehen. Wir möchten in diesen schweren Zeiten unterstützen, Mehrwert bieten und die Menschen zusammenbringen. Nur so können wir gemeinsam die großen Veränderungen unserer Zeit meistern“, ist Claudia Johannsen überzeugt. ◀

## GEMA ONLINEPORTAL STARTET

# Rückvergütungen nur noch online möglich

Seit Mitte September informiert die GEMA alle Gastronomen über die veränderten Bedingungen bei der Abwicklung von Anfragen, Anliegen und Rückerstattungsbegehren. Mit Beginn der Corona-Pandemie hatte die GEMA umfangreiche Kulanzregelungen für Lizenznehmer getroffen und zwischen März und Mai 2020 keine weiteren Rechnungen versandt.

Mit den jetzigen Lockerungen der behördlichen Schließungen werden seit Ende Mai 2020 die Rechnungen wieder normal versandt. Nachdem sich einige Musiknutzer beschwert haben, teilte die GEMA mit, dass dies leider unvermeidlich und technisch erforderlich sei, da

die Rechnungen in der Regel auch für einen Zeitraum gelten, in dem der Betrieb wieder geöffnet war.

Für den Zeitraum der behördlich angeordneten Schließungen können nun Gutschriften für die Schließungszeiträume beantragt werden. Hier ist die Mitwirkung des einzelnen Unternehmers erforderlich, der als Einziger die Schließzeiten seiner Betriebsstätte beurteilen und dementsprechend der GEMA Mitteilung machen kann. Das Onlineportal der GEMA wird daher um zusätzliche Funktionen erweitert, die es ermöglichen, Mitteilungen der Unternehmer zu individuellen Schließzeiten zu empfangen und automatisiert Gutschriften zu erzeugen.

Über eine zusätzliche Kachel im Musiknutzer-Dashboard bekommen Kunden eine Übersicht der relevanten Nutzungsorte und können dort jeweils den individuellen Schließzeitraum und eine Bankverbindung für gegebenenfalls nötige Rückzahlungen selbstständig eintragen. Hierfür wird der bisherige Prozess so geändert, dass neben der Kundennummer ein spezifischer Code erforderlich ist, der dem Kunden separat für die Eingabe ins System mitgeteilt wird.

Die Mitteilung über die Möglichkeit zur Gutschrift sowie des Codes erfolgen aufgrund der Datenlage per Post an die für die jeweilige Kundennummer geführ-

te Firmenanschrift: Initial bekommen somit alle Vertragskunden, die von Corona-Schließungen betroffen sind, ein Info-Schreiben inklusive Code, um ohne Zeitverzug Zugang zum Portal zu erhalten und die Mitteilung der Schließungen vornehmen zu können. Wenn Unternehmer nicht diesen Code erhalten haben, können Sie diesen im Portal anfordern und damit den Versand desselben auslösen. ◀

## INFO-SERVICE

Weitere Informationen und die Vorgehensweise finden Sie unter <https://www.gema.de/aktuelles/Gesamtvertragspartnern/aktuelles/Gutschriften/>



## Personalwirtschaft – verlässlich gelöst

Wir wissen, wie schwierig es ist, die besten Fachkräfte zu gewinnen. Und gerade in der Personalbuchhaltung wird es immer schwieriger, permanent Kompetenz aufzubauen.

Legen Sie die Lohn- und Gehaltsabrechnung in unsere Hände und kümmern Sie sich um Ihr Personal. Wir rechnen mit der besten Software und den modernsten Tools für Sie und Sie können Ihr Haus mit zufriedenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern führen.

Sprechen Sie uns an, unsere erfahrenen Experten machen Ihnen das passende Angebot.

**ad acta**  
BÜROMANAGEMENT

*Lohn und Gehalt ist Vertrauenssache.*

Kekuléstraße 2-4 • 12489 Berlin • Telefon: 030 63926395 • E-Mail: [info@adacta.berlin](mailto:info@adacta.berlin)

KALTE JAHRESZEIT WIRD EINE HERAUSFORDERUNG FÜR DIE GASTRONOMIE

# Lüftung, Lüften, Luftreiniger

Die BGN hat ihre branchenspezifischen Gefährdungsbeurteilungen gemäß SARS-CoV-2 -Arbeitschutzregel und -standard überarbeitet und zum richtigen Lüften ein spezielles Positionspapier erstellt.

Die sonnigen und warmen Tage sind vorbei. Einige gastronomische Betriebe sind jetzt ganz auf die Plätze im Innenraum angewiesen. Die kalte Jahreszeit wird in diesem Jahr eine besondere Herausforderung, denn mit Blick auf die SARS-CoV-2-Infektionsgefahr gelten besondere Regeln:

1000 ppm darf die vom menschlichen Ausatemstrom erzeugte CO<sub>2</sub>-Konzentration im Raum maximal betragen. Das gibt die SARS-CoV-2-Arbeitschutzregel vor. Diese Grenzkonzentration darf zu keinem Zeitpunkt überschritten werden. Zur weiteren Verringerung des Infektionsrisikos durch Aerosole soll am besten ein geringerer Wert angestrebt werden.

## » Was also tun? Lüften!

Sofern keine raumluftechnischen Anlagen vorhanden sind, lautet die einfachste Möglichkeit: Fenster auf und stoßlüften! Wie oft und wie lange, hängt ab von der Raumgröße und der Anzahl der Gäste im Raum. Eine Lüftungsampel kann zur Kontrolle hilfreich sein.

## » Lüftungsanlagen – ja, aber...

Eine für Beschäftigte und Gäste bequemere und vor allem wärmere Lösung bieten Lüftungsanlagen. Hierbei lohnt es, sich beraten zu lassen. Denn ganz einfach ist das nicht und es müssen einige Punkte beachtet werden.

Zunächst muss aus der Zahl der Personen, deren Aktivitätsgrad sowie der gewählten CO<sub>2</sub>-Zielkonzentration der erforderliche

Gesamtvolumenstrom ermittelt werden. Dieser wird mit dem tatsächlichen Außenluftvolumenstrom der Lüftungsanlage verglichen. Damit kann festgestellt werden, ob die Leistung der Lüftungsanlage ausreicht. Wichtig hierbei: Man sollte versuchen, die ausreichende Luftqualität ausschließlich durch die Zuführung von Außenluft zu erreichen!

## » Luftreiniger sind allenfalls eine Ergänzung!

Durch ergänzende Maßnahmen, wie z. B. durch den Einsatz von sogenannten Luftreinigern, kann die Konzentration von Aerosolen in der Raumluft weiter gesenkt werden. Diese müssen insbesondere die SARS-CoV-2-Viren abscheiden oder inaktivieren können. Geeignet sind Geräte mit Filtern der Klassen H13 und H 14 („HEPA-Filter“) sowie geschlossene UV-C-Strahler, die

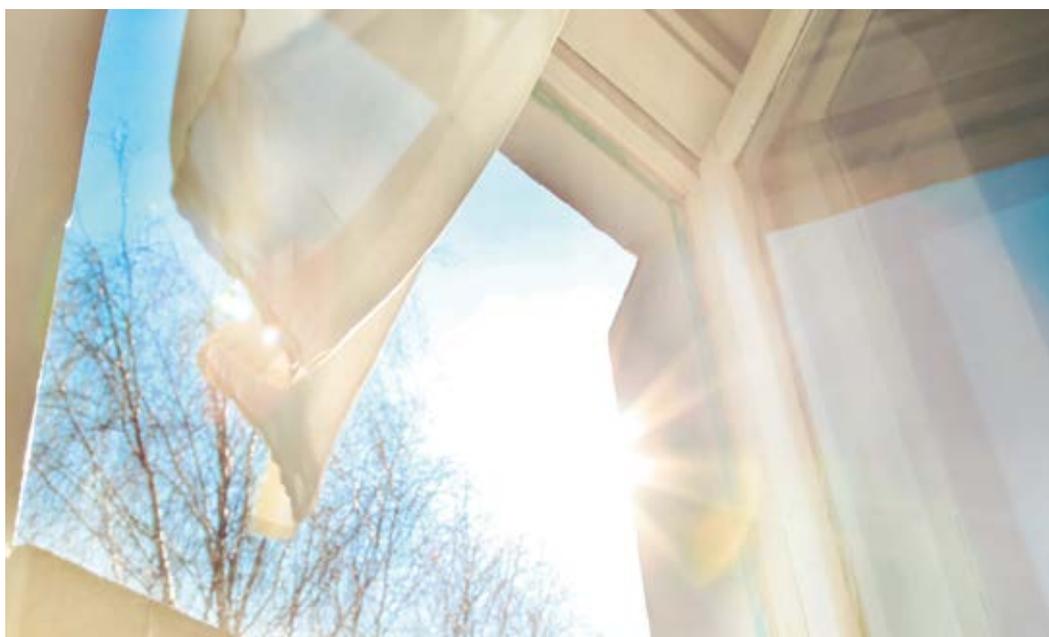
nicht Ozon bildend sind. Auch hier gilt: Beratung vor Anschaffung! Eine Grundlage bietet dazu das BGN-Positionspapier „Infektionsschutzgerechte Lüftung von Arbeitsbereichen“.

## » Achtung! Luftreiniger verringern die Menge der Viren in der Luft. Sie haben keinen Einfluss auf die CO<sub>2</sub>-Konzentration im Raum.

Im Moment werden zahlreiche weitere Verfahren zur Bekämpfung von Viren diskutiert: Bei kaltem Plasma, Ozon, Elektrofiltern, Ionisation oder beispielsweise dem Versprühen von Desinfektionsmitteln jeglicher Art sind weder die Wirkung auf Viren ausreichend belegt noch nachteilige Nebenwirkungen auf Beschäftigte ausgeschlossen. Deshalb wird deren Einsatz derzeit nicht empfohlen. ◀

### INFO-SERVICE

Weiterführende Informationen unter [www.bgn.de/corona](http://www.bgn.de/corona)



# BGN stellt Lüftungsrechner online

„Fenster auf und Stoßlüften – das ist der einfachste Weg, um in Corona-Zeiten das Infektionsrisiko in Arbeitsräumen zu senken. Wie oft und wie lange ist die Frage. Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe hat einen einfachen Lüftungsrechner online gestellt, mit dem jeder ermitteln kann, wie oft er seine Räume lüften muss, wenn keine raumlufttechnischen Anlagen vorhanden sind.

Die Beurteilung der Qualität einer Lüftung erfolgt in der Regel in Bezug auf die luftfremden Bestandteile, wegen derer gelüftet werden muss. Dies können z. B. Abgase eines Verbrennungsprozesses oder bei einem Ar-



beitsprozess freigesetzte Gefahrstoffe sein.

Ist die Anwesenheit von Menschen der Grund für die Notwendigkeit der Lüftung, so ist das ausgeatmete Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>)

die für die Beurteilung der Lüftungsqualität bestimmende Größe. Diese ausgeatmete Luft enthält Aerosole, die nach aktueller Einschätzung auch aktive Viren enthalten können.

Deswegen ist es am besten, wenn in Innenräumen ausreichend Frischluft zugeführt wird. Dadurch wird das Infektionsrisiko durch belastete Aerosole minimiert. Dies kann entweder über freie bzw. natürliche Lüftung (Fensterlüftung) oder über eine Lüftungsanlage erfolgen.

Wo das aus technologischen Gründen nicht möglich ist oder

nicht ausreicht, sind andere bzw. ergänzende Maßnahmen der Luftreinigung das Gebot der Stunde. ◀

## INFO-SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie bei der BGN Ansprechpartner für Fachfragen:  
Dr. Peter Rietschel  
peter.rietschel@bgn.de  
Tel. 0621/4456/3450  
<https://www.bgn.de/lueftungsrechner/>

## Ihre Energieberater in Niedersachsen

### OSNABRÜCK-EMSLAND / GRAFSCHAFT BENTHEIM / WESER-EMS / OSTFRIESLAND



**Carsten Mücke**  
Mücke Energieberatung

Eschenweg 36b  
49088 Osnabrück  
Tel. 0541 91194115  
[info@muecke-energieberatung.de](mailto:info@muecke-energieberatung.de)  
[www.muecke-energieberatung.de](http://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](mailto:t.merker@bluecontec.de)

## EFFIZIENTE WERBUNG FÜR HOTELIERS

# REICHWEITE und DIREKTVERTRIEB mit GOOGLE HOTEL ADS steigern

Suchen Gäste nach einer Unterkunft für Ihren nächsten Urlaub, wird die Recherche initiativ oft über Google beginnen. Neben der allgemeinen Suchfunktion über Google nutzen mittlerweile rund 70 Prozent der Reisenden Meta-Suchmaschinen (Preisvergleichsportale) in ihrem Suchpro-

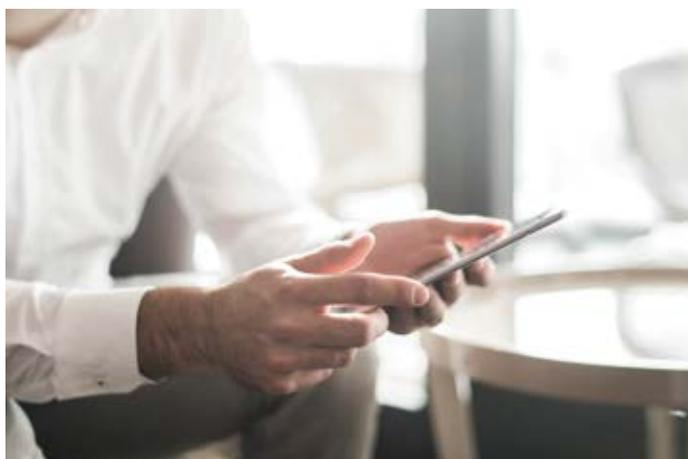
zess. Nutzer können dort konkrete Reisedaten auswählen und anschließend Ergebnisse verschiedener OTAs (Buchungsportale) sowie direkt gelisteter Hotel-Web-sites miteinander vergleichen.

Über die sogenannten Google Hotel Ads konkurriert der Such-

maschinenriese bei der Hotelsuche gezielt mit den OTAs und ist damit in den letzten Jahren zum Marktführer unter den Meta-Suchmaschinen herangewachsen.

„Google entwickelt sich zum wichtigsten Vertriebskanal neben den Buchungsportalen. Zwar sind Buchungen über Google Hotel Ads ähnlich teuer und kaum als echter Direktvertrieb zu sehen, dennoch erhöhen Google Hotel Ads die Reichweite und die Bekanntheit der Hotel-Website“, betont David Heidelberg, Branchenexperte und CEO von DIRS21 by TourOnline AG. Um die Vertriebskosten im Blick zu behalten, können Hoteliers bei Hotel-Ads-Kampagnen zwischen verschiedenen Gebotsmodellen wählen.

Die optimierte Hotelsuche von Google zieht nachweislich immer mehr Nutzer an und bietet Hoteliers somit eine echt Alternative zu den großen Hotelportalen. Für einen erfolgreichen Onlinevertrieb sollten Hotel Ads Kampagnen zukünftig eine zentrale Rolle bei der Zimmervermarktung einnehmen. ◀



## INFO-SERVICE

Möchten Sie Google Hotel Ads zukünftig zur Steigerung Ihrer Direktbuchungen nutzen? Wir beraten Sie gerne zur Anbindung und der Kampagnenverwaltung!  
DIRS21 Sales Team  
[sales@dirs21.de](mailto:sales@dirs21.de)

## hogarente plus

Bereits seit 2002 gibt es im Hotel- und Gaststättengewerbe eine tarifvertragliche Altersvorsorge. Durch neue bundesweit einheitliche Tarifverträge wurde die betriebliche Altersvorsorge an das Betriebsrentenstärkungsgesetz angepasst. Mit der Umsetzung der neuen Branchenlösung **hogarenteplus** haben die Tarifvertragsparteien die SIGNAL IDUNA Lebensversicherung a. G. beauftragt.

Arbeitgeber und Arbeitnehmer profitieren von den Vorteilen der **hogarenteplus**: Sie bietet Mitarbeitern große Vorteile in der

Altersversorgung. Die Mitarbeiter zahlen einfach einen Teil ihres Gehaltes ein und sparen dadurch Steuern und Sozialabgaben. Der Arbeitgeber fördert die **hogarenteplus** mit einem Arbeitgeberbeitrag und einem Zuschuss zum Arbeitnehmerbeitrag.

Kern des Angebots ist die **hogarenteplus** – ein flexibles und leistungsstarkes Vorsorgeprodukt im Durchführungsweg Direktversicherung für den Arbeitgeberbeitrag, die Entgeltumwandlung und den Arbeitgeberzuschuss. Das zugrundeliegende Anlagekonzept garantiert den Erhalt aller einge-

zahlten 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. ◀

## INFO-SERVICE

Weitere Informationen und Kontakt zu den Beratern unter <https://www.dehoga-niedersachsen.de/mitglied-werden/hogarente/>



# Clean-Sleeping-Award

## BETTENHYGIENE IM FOKUS

Zunächst von den Fachmagazinen Cost & Logis, Hotelier und Schlafen Spezial als breit angelegte Studie begonnen, entstand während unabhängiger Hoteltests die Idee, vorbildliche Hotels auszuzeichnen.

Ausgangspunkt der umfangreichen, länderübergreifenden Hotelstudie in Deutschland und in der Schweiz zum Thema Bettenhygiene war die Fragestellung, inwieweit die Hotellerie auf die sich ändernden Bedürfnisse ihrer Gäste vorbereitet ist: „Nachhaltigkeit und Hygiene haben heute einen anderen Stellenwert in der Gesellschaft als früher. Dem Thema Hygiene hat Corona nun einen zusätzlichen Schub verliehen. Auch Nachhaltigkeit gewinnt durch Corona weiter an Bedeutung. Somit ist unsere bereits vor Monaten gestartete Studie aktueller denn je. Wir konnten dabei sehr unterschiedliche Ergebnisse feststellen: Einige Hoteliers scheinen ihre Pflicht, den Gast vor Verunreinigungen zu schützen, zu vernachlässigen, andere agieren absolut einwandfrei und wieder andere bieten eine über alle Maße hinaus vorbildliche Leistung. So entstand die Idee, genau diese Betriebe für ihre sehr gut umgesetzten Hygienemaßnahmen mit einem speziellen Award auszuzeichnen. Gerade in der derzeitigen Lage setzt man damit nach außen ein positives Zeichen. Wir werden unsere Studie jedoch fortsetzen und weiteren Hotels unter das Bettlaken schauen“, so Jens Rosenbaum, Inhaber und Chefredakteur von Schlafen Spezial.

Die Redakteure Jens Riemann von Cost & Logis, Dr. Hans Amrein von Hotelier und Jens Rosenbaum von Schlafen Spezial wollen auch zukünftig den Clean-Sleeping-Award verleihen, um weiteren vorbildlichen Hoteliers öffentlich Unterstützung, Anerkennung und Aufmerksamkeit

zuteil werden zu lassen. Für die laufende, groß angelegte Studie zum Thema Bettenhygiene sollen insgesamt mindestens 100 Hotels in Deutschland und der Schweiz unabhängig getestet werden.

## DIE ERSTEN GEWINNER SIND

- Hotel Schröder, Groß Meckelsen – 3 Sterne
- Superior, Parkhotel Wittekindshof, Dortmund – 4 Sterne
- Kastens Hotel Luisenhof, Hannover – 5 Sterne Superior
- Excelsior Hotel Ernst, Köln – 5 Sterne Superior und das
- The Fontenay, Hamburg – 5 Sterne Superior

„In Deutschland nehmen rund 40 Prozent aller Hotels an der freiwilligen Deutschen Hotelklassifizierung teil. Da hat es schon eine besondere Aussagekraft, wenn bei der erstmaligen Vergabe eines Preises für die Sauberkeit und Hygiene von Hotelbetten gleich alle fünf Preisträger auch offiziell klassifizierte Hotels sind, vom Drei- bis zum Fünf-Sterne-Haus. Zu dieser Auszeichnung, die auch auf die Deutsche Hotelklassifizierung ausstrahlt, gratulieren wir den Gewinnern auf das Herzlichste,“ erklärt Markus Luthé, Geschäftsführer der DEHOGA Deutsche Hotelklassifizierung GmbH.

Getestet wurden bisher in 30 Städten rund 60 Hotels verschiedener Größen, Preisklassen und Hotelkategorien, von inhabergeführten Betrieben bis Hotelketten, offiziell klassifizierte und Hotels ohne DEHOGA-Anschluss. Dabei wurden rund 1.000 Proben entnommen, um die Hygiene zu testen. Die Auswahl erfolgte per Zufallsprinzip - ohne Wissen der jeweiligen Betriebe. Daher war kein Einfluss seitens der Hotels möglich. ◀

# Objektive Zeiterfassung verpflichtend

Das Arbeitsgericht Emden entschied in seinem Urteil vom 20. Februar 2020 (2 Ca 94/19), dass Arbeitgeber aufgrund des EuGH-Urteils vom 14. Mai 2019 (C-55/18) unmittelbar zur Einrichtung eines „objektiven“, „verlässlichen“ und „zugänglichen“ Systems zur Arbeitszeiterfassung verpflichtet sind. Diese Verpflichtung treffe jeden Arbeitgeber bereits jetzt. Eine Änderung oder Auslegung des Arbeitszeitgesetzes sei nicht erforderlich.

Eine Erfassung der täglichen und wöchentlichen Arbeitsstunden inklusive deren Lage ist nach der Entscheidung des EuGH essentiell, um feststellen zu können, ob es sich bei den geleisteten Stunden um über die vereinbarte Normalarbeitszeit hinausgehende Arbeitszeit handelt und ob die vorgeschriebenen Ruhezeiten eingehalten werden.

## Darlegungs- und Beweislast im Stundenprozess – Arbeitgeber in der Pflicht

Ohne ein objektives, verlässliches und zugängliches System zur Erfassung der täglichen Arbeitszeit haben Arbeitgeber schlechte Karten. Bei einem Streit über den Umfang der zu bezahlenden Stunden gilt der Vortrag des Arbeitnehmers, an welchen Tagen er von wann bis wann Arbeit geleistet oder sich auf Weisung des Arbeitgebers zur Arbeit bereit-

gehalten hat, regelmäßig als zugestanden, falls der Arbeitgeber nicht substantiiert darlegen kann, welche Arbeiten er dem Arbeitnehmer zugewiesen hat und an welchen Tagen der Arbeitnehmer von wann bis wann diesen Weisungen – nicht – nachgekommen ist. Trägt er nichts vor oder lässt er sich nicht substantiiert ein, gelten die vom Arbeitnehmer vorgetragenen Arbeitsstunden als zugestanden (BAG 26.06.2019, 5 AZR 452/18). ◀

# Steuerliche Behandlung von TSE-Kosten

Das Bundesministerium der Finanzen hat sich nun zur steuerlichen Behandlung der Kosten geäußert, die durch den Einbau einer technischen Sicherheitseinrichtung (TSE) in ein Kassensystem entstehen.

Wenn eine TSE aus einem USB-Stick, einer Speicherkarte oder ähnlichem besteht, handelt es sich um

ein selbstständiges Wirtschaftsgut, das aber nicht selbstständig nutzbar ist. Die Anschaffungskosten sind daher grundsätzlich zu aktivieren und über die gewöhnliche Nutzungsdauer von drei Jahren abzuschreiben.

Wenn dagegen eine TSE direkt als Hardware fest in eine Kasse eingebaut wird, handelt es sich nicht um

ein eigenständiges Wirtschaftsgut. Die Aufwendungen sind nachträgliche Anschaffungskosten des Wirtschaftsgutes, in das die TSE eingebaut wurde und über dessen restliche Nutzungsdauer abzuschreiben. Die Aufwendungen für die Implementierung der TSE sind Anschaffungsnebenkosten.

Aus Vereinfachungsgründen wird

es nicht beanstandet, wenn die Kosten für die nachträgliche erstmalige Ausrüstung bestehender Kassen oder Kassensysteme mit einer TSE und die Kosten für die erstmalige Implementierung der einheitlichen digitalen Schnittstelle eines bestehenden elektronischen Aufzeichnungssystems in voller Höhe sofort als Betriebsausgaben abgezogen werden. ◀



# Kennzeichnung von ökologischen Produkten auf der Speisekarte

Die ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft weiter zu stärken und auszubauen, ist ein bundespolitisches Ziel, das mittlerweile in der breiten Bevölkerung angekommen ist. Viele Gastronomen haben sich daher entschieden, Angebote von Spei-

sen mit dem Hinweis auf ökologischen Landbau zu erstellen.

Dieser Trend ist grundsätzlich zu begrüßen, unterliegt jedoch gesetzliche Vorgaben. Wenn die Gastronomen in ihrem Unternehmen biologisch angebaute Erzeugnisse

aufbereiten, lagern oder Inverkehrbringen, sind sie verpflichtet, dies der zuständigen Behörde zu melden und das Unternehmen einer Zertifizierung zu unterziehen.

Das Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

hat darauf hingewiesen, dass festgestellt wurde, dass nicht alle Gastronomiebetriebe als Inverkehrbringer zertifiziert sind. Der DEHOGA empfiehlt, die Bewerbung von Menüs oder anderen Speisen mit dem Hinweis auf den biologischen Anbau zu unterlassen, da dies als Ordnungswidrigkeit gewertet werden kann und damit bußgeldbewährt ist. ◀



## INFO-SERVICE

Im Mitgliederbereich auf [www.dehoga-niedersachsen.de](http://www.dehoga-niedersachsen.de) finden Sie sowohl das Merkblatt für die Gastronomie als auch die Liste der in Niedersachsen zugelassenen Kontrollstellen im ökologischen Landbau. Weitere Informationen erhalten Sie auch auf der Internetseite [www.Ökolandbau.de](http://www.Ökolandbau.de).

**GIESSER**  
MADE IN GERMANY

[www.giesser.de](http://www.giesser.de)

[www.gastroimmo24.de](http://www.gastroimmo24.de)

Das Portal für  
Gastgewerbe-Immobilien

**Kassensysteme  
WEDEMANN GMBH**

Kassensysteme und Waagen  
für die Gastronomie

Felix-Wankel-Straße 14 – 26125 Oldenburg  
0441-936060 – [www.wedemann.de](http://www.wedemann.de)

Aktuell!

Lösungen für Tischreservierung  
und Außer-Haus-Verkauf

## Ampere AG

**Seit 1999: Professionelle Energiekosten-Beratung & spürbare Entlastung für DEHOGA-Mitglieder**

5 von 10 Gastronomiebetrieben zahlen zu viel für ihren Energiebedarf. Doch das muss nicht so sein, gibt es doch den DEHOGA Strom- & Gaspool.

Das Ziel: Kostengünstige Energie und zeitliche Entlastung für alle. Ampere betreut diesen seit mehr als 20 Jahren und über-

nimmt für die teilnehmenden Betriebe das Energiemanagement in Theorie und Praxis: Vom Ausschreibungsmanagement und der Vermittlung bis zur Prüfung und Freigabe der Energierechnungen.

Bis heute konnte Ampere für 1.800 Mitglieder so eine Ersparnis von 1,2 Million Euro realisieren. Jährlich schließen sich neue Betriebe an und stärken die Energie-Einkaufsgemeinschaft. Denn der Kostendruck wächst weiter.

Lassen auch Sie unverbindlich & kostenfrei Ihr Einsparpotenzial ermitteln!

**Ampere**  
Wir senken Energiekosten

Ampere AG  
Katharina-Heinroth-Ufer 1  
10117 Berlin  
Tel. 030 28 39 33 800  
Fax 030 28 39 33 112  
Mail [energie@ampere.de](mailto:energie@ampere.de)

## 5 STERNE MARKETING für die Hotellerie und Gastronomie

**Das creazwo-Team bietet einen zuverlässigen Rundum-Sorglos-Service, wenn es um erfolgreiches Online-Marketing in der Hotellerie und Gastronomie geht.**

Von Ihrem neuen Internetauftritt inklusive durchdachter SEO-Strategie, bis hin zu effizienten Google Ads und einem optimierten Google My Business Eintrag. Auch für Ihren

perfekten Social Media Auftritt unterstützen wir Sie redaktionell und sorgen mit kreativen Werbekampagnen für große Reichweite.

Werden Sie unser neuer Lieblingskunde und profitieren Sie von über 20-jähriger Erfahrung und Branchen-Knowhow.

Als langjähriger Förderpartner des DEHOGA Niedersachsen unterstützen wir leidenschaftliche Gastgeber in herausfordernden Zeiten.

**crea//ZWO**  
FÜNF STERNE MARKETING FÜR GASTGEBER

Friedhofstraße 1a  
49088 Osnabrück  
Tel. 0541 40464-0  
Mail [info@creazwo.de](mailto:info@creazwo.de)



## DIRS21 by TourOnline AG

**Intelligente Online-Vermarktung für die digitale Zukunft des Gastgewerbes**

Mit dem gleichnamigen webbasierten Buchungs- und Channelmanagement-System schafft der Marktführer DIRS21 seit über 23 Jahren intelligente und innovative Lösungen im Bereich Hotellerie, Gastronomie und Tourismusgewerbe. Ob für die Direktbuchung auf der eigenen Webseite oder die zentrale Verwaltung verschiedener Buchungskanäle: DIRS21 bietet Schnittstellen zu allen gängigen PMS, Online-Buchungsportalen und Metasuchmaschinen und unterstützt bereits über 5.300 Hoteliers bei der Optimierung ihres Online-Vertriebs. DIRS21 – Für mehr Reichweite, mehr Buchungen und mehr Umsatz.

Profitieren Sie von den Rabatten zwischen 10% - 30% auf einmalige und monatliche Servicegebühren gegenüber den Marktpreisen für DEHOGA Mitglieder!

**DIRS<sup>21</sup>**

Dennis Pfister / DIRS21 Sales  
Borsigstr. 26  
73249 Wernau  
Tel. 07153 9250-70  
Mail [sales@dirs21.de](mailto:sales@dirs21.de)  
Web [www.dirs21.de](http://www.dirs21.de)

# foboxy FOTOBBOX

**Mit unserem Partnerprogramm kannst Du Dein Angebot ganz einfach um eine Fotobox erweitern.**

Dein unkomplizierter Einstieg in den Fotobox Markt. Biete Deinen Gästen einen Mehrwert für Ihre Feier – egal ob Hochzeit, Geburtstag oder Firmenfeier. Ohne technische Voraussetzungen oder Kosten kannst Du das Angebot einer modernen Fotobox mit vielen Funktionen in Dein Portfolio aufnehmen. Zudem ist unsere Fotobox kinderleicht zu bedienen. Es gibt für Dich keine finanzielle Verpflichtungen & eine attraktive Provision.

Als Partner bieten wir Dir auch eine hohe Verfügbarkeit an beliebten Terminen sowie den Zugang zu unserem Partnerportal mit Sofortvergütung an. Sprich uns mit dem Stichwort „DEHOGA Niedersachsen“ an und erhalte 50% mehr Provision! [www.foboxy.de/partner](http://www.foboxy.de/partner)



foboxy GmbH  
Bastian Sube (Partnerprogramm)  
Tel. 040 328 9090 80  
Mail [partner@foboxy.de](mailto:partner@foboxy.de)  
Web [www.foboxy.de/partner](http://www.foboxy.de/partner)



**Ihr Partner für die operativ-  
betriebswirtschaftliche Beratung  
in der Hotellerie und Gastronomie**

Björn Grimm & sein Team sind Branchenexperten und seit gut 20 Jahren spezialisiert auf die Beratung von Hotel- und Gastronomieobjekten.

Aktuell stark in der Praxis involviert weiß das Beratungsteam um die Folgen der Coronakrise und den existenziellen Sorgen der Branche. Gewinnen wird, wer sich rasch den neuen Herausforderungen zu stellen weiß und heute den Betrieb neu ausrichtet.

Wir sind seit Jahren entsprechend akkreditiert, um für Sie geförderte BAFA Beratungsleistungen erbringen zu dürfen.

Zum Jahresende soll das Programm eingestellt werden – nur noch bis zum 31.12.2020 erhalten Sie 50% des Honorars gefördert – sprechen Sie uns zeitnah an, um kein Geld zu verschenken!

GRIMM CONSULTING  
Björn Grimm  
Münzstr. 2, 21335 Lüneburg  
Tel. 04131 220 74 94  
Mail [info@gastronomieberatung.de](mailto:info@gastronomieberatung.de)



## SONDERAKTION nur für Dehoga-Mitglieder

**HGK**  
Mit uns ist zu rechnen!

**50 % Vorteilsrabatt\* auf HGK-Eintrittsgeld – nur 375 Euro anstatt 750 Euro**

Die HGK ist mit über 450 Mio. Euro Umsatz die in Deutschland führende Einkaufs- und Dienstleistungskooperation für die Hospitality-Branche. Über 3.000 Mitgliedsbetriebe profitieren von attraktiven Einkaufskonditionen und umfassenden Serviceleistungen.

Die HGK bietet Dienstleistungen in den vier Leistungsfeldern

- » Einkaufsvorteile,
- » Digitale Lösungen,
- » Interieurleistungen und
- » Marketing & Services.

Kontaktieren Sie uns! Wir beraten Sie gerne zu den unschlagbaren Vorteilen unserer HGK-Gemeinschaft

\*Aktionszeitraum bis 31. Dezember 2020.

HGK – Hotel- und Gastronomie-  
Kauf eG, Ralph Noack  
Yorckstraße 3, 30161 Hannover  
Tel. 0151 52636355  
Mail [r.noack@h-g-k.de](mailto:r.noack@h-g-k.de)  
Web [www.h-g-k.de](http://www.h-g-k.de)



# OBJEKT-QUICK-CHECK FÜR DIE NACHFOLGEREGELUNG

**Holst & Partner**

Betriebsberatungs- und Trainingsgesellschaft  
für Gastronomie, Hotellerie und Handel mbH

info@holst-und-partner.de  
Info-Hotline 0171 5141160

## Angebot für Mitglieder des DEHOGA Niedersachsen Sind Sie fit für den Verkauf?

- Kostenloses Informationsgespräch via Telefon oder Skype
- Objekt-Inaugenscheinnahme
- Aufnahme Eckdaten - Sichtung vorliegender Gutachten
- Prüfung Ist-Zustand
- Kurzanalyse der BWA 2019/20
- Empfehlungskatalog zum Verkauf / Verpachtung
- Sind meine Verkaufspreisvorstellungen realistisch?
- Wie finde ich seriöse Käufer/Pächter?
- Was sind die nächsten Schritte?

### Sonderpreis für DEHOGA-Mitglieder

Gültig bis zum 31.12.2021

Objekt-Quick-Check

895 Euro für Gastronomie zzgl. MwSt. inkl. Fahrtkosten

995 Euro für Hotellerie zzgl. MwSt. inkl. Fahrtkosten und  
Übernachtung

Wunschtermin reservieren!

„iiQ-Check“ oder „wie man mit  
automatisiertem Bewertungs-  
management mehr (Direkt-)  
Buchungen generiert...“



ConsultiiQ GmbH  
Paul Straten  
Spitalstraße 1, 38640 Goslar  
Tel. 05321-759174  
Mail straten@consultiiq.de

### Komplette Einrichtung im Wert von 340 Euro geschenkt!

Bis zum 31. Dezember 2020 übernehmen wir alle Kosten für die Einrichtung für Sie –  
inkl. aller Schnittstellen zu Ihrer Hotelsoftware (PMS), HolidayCheck und Co.

Starten Sie jetzt mit aktivem Bewertungsmanagement und steigern Sie damit schnell und  
ohne Aufwand ihre (Direkt-)Buchungen. Optimieren Sie täglich automatisiert Ihre Hotel-  
präsenz auf Google, Trivago, TripAdvisor, Facebook und vielen mehr...

Gerne stehen wir für eine unverbindliche Online-Präsentation zur Verfügung!

Die DEHOGA-Sonderkonditionen gelten natürlich weiterhin...

Link: <https://www.dehoga-niedersachsen.de/ueber-uns/unsere-partner/consultiiq/>



Ihr Partner für ein breites Portfolio an  
außergewöhnlichen Getränken und  
Lösungen für Gastronomie und Hotellerie.



Niehoff's Vaihinger Frucht-  
saft GmbH, Ralf-Yves Henzel  
Bahnhofstraße 40  
67742 Lauterecken  
Tel. 06841 105 15 00  
Mail info@nvf-marken.de

Gäste mit einem Lächeln und freundlichen Worten begrüßen. Beste Qualität bei Speisen &  
Getränken mit einem 360-Grad Service bieten. Das Team der Niehoff's Vaihinger Fruchtsaft  
GmbH kennt die Herausforderungen und unterstützt Sie gern dabei.

Ihr Getränkeangebot ist ein wichtiger Umsatzbringer. Mit den Marken und dem Angebot der  
Niehoff's Vaihinger Fruchtsaft GmbH setzen Sie Akzente. Hotel, Restaurant, Café, Mensa,  
Bar, Club, Event, Spa, Terrasse, Biergarten oder To-Go-Geschäft – wir haben für jeden Trink-  
anlass das richtige Getränk im richtigen Gebinde.

Fordern Sie jetzt unsere neue Broschüre Echte Gastro-Freundschaft per Mail mit dem Stich-  
wort Gastro-Freundschaft an oder nutzen Sie folgenden Link zum Download.

<https://nvf-marken.de/echte-gastro-freundschaft>



## PALUX Hygienelösungen

**PALUX**
*Die große Freiheit*

**Produktneuheit: PALUX Hygienelösungen zur Infektionsprävention. Berührungslose Bedienung. Für sicheren Schutz. Zur Einhaltung höchster Hygienestandards.**

Die PALUX Hygienelösungen sind unsere Antwort auf die derzeitige COVID-19 Situation und den damit einhergehenden Vorschriften und verpflichtenden Hygieneschutzkonzepten. Die PALUX Desinfektionsstation und die PALUX Hygienestation sind flexibel einsetzbar und in verschiedenen Ausführungsvarianten erhältlich. Sie helfen bei der sicheren Einhaltung der verschärften Hygieneanforderungen und sind ideal für alle Bereiche der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Weitere Einsatzbereiche sind Gesundheits- und Fürsorge-Einrichtungen, wie z. B. Krankenhäuser, Pflege- und Altenheime, ebenso wie alle hoch frequentierten Umgebungen im öffentlichen Bereich und im öffentlichen Raum.

Mehr Informationen auf [www.palux.de/hygieloesungen](http://www.palux.de/hygieloesungen)

PALUX Aktiengesellschaft  
Wilhelm-Frank-Str. 36  
97980 Bad Mergentheim  
Tel. 07931 55 0  
Mail [info@palux.de](mailto:info@palux.de)  
Web [www.palux.de](http://www.palux.de)



## Sonderkonditionen für die Kartenakzeptanz in Ihrem Lokal, Hotel oder Online-Shop



**Zahlen Sie mehr als 5 Cent pro Transaktion?** Nicht bei uns! Als DEHOGA-Mitglied erhalten Sie alles zu exklusiven Sonderkonditionen. Dazu gehört auch der Transaktionspreis. Kontaktlose Zahlungen sind schnell, umweltfreundlich und hygienisch.

Profitieren Sie bereits von diesen Vorteilen? Mit PAYONE akzeptieren Sie kontaktlose Zahlungen per girocard, Kreditkarte und Smartphone – auch die mobilen Zahlungsarten Google Pay und Apple Pay. Steigen Sie im Handumdrehen auf mobile Payment um.

PAYONE  
Tel. 02102 9979-952  
Mail [retailgroups@ingenico.com](mailto:retailgroups@ingenico.com)  
Web [www.payone.com](http://www.payone.com)

### Ihre Vorteile

- Ab 12,90 Euro pro Monat erhalten Sie ein kontaktlosfähiges Terminal für den mobilen oder stationären Einsatz.
- 6 Monate mietfrei (gültig bei allen Terminal- Neuverträgen)
- 3 Monate mietfrei (gültig für jedes weitere Terminal)
- Unser Kostenvergleich für Einsteiger und Umsteiger: Damit Sie nicht zu viel für Online-Shop oder Kartenakzeptanz zahlen.

## Klimaneutrale Mietwäsche

**RU<sup>ESS</sup>**  
Mietwäsche & Textilpflege

**Seit dem vergangenen Jahr bietet RUESS seinen Kunden klimaneutrale Mietwäsche für Bad, Bett und Tisch an.**

Hierbei wird das bei der Bearbeitung und Auslieferung der Textilien entstandene CO<sub>2</sub> an anderer Stelle kompensiert. Das Unternehmen hat sich dem Pariser Klimaschutzabkommen verpflichtet und will bis 2025 komplett CO<sub>2</sub>-neutral produzieren.

Für die Kunden bedeutet das nur einen minimalen Mehraufwand. „Für 100 klimaneutrale Bettwäschegarnituren sind das rund zwei Euro Mehraufwand für den Kunden“, so Daniel Simon, Geschäftsfeldleiter bei RUESS.

Infos auch unter [www.ruess-mietwaesche.de](http://www.ruess-mietwaesche.de)

RUESS –  
Mietwäsche & Textilpflege  
Daniel Simon  
Heinenkamp 1  
38444 Wolfsburg  
Tel. 05308 9 333-0  
Mail [info@ruess-mietwaesche.de](mailto:info@ruess-mietwaesche.de)  
Web [www.ruess-mietwaesche.de](http://www.ruess-mietwaesche.de)

# Bildungsprojekt | LOVE GASTRO offiziell gestartet

Gemeinsam gegen den Fachkräftemangel: Kultusminister Grant Hendrik Tonne übergab am 19. August 2020 den ESF-Förderbescheid in Höhe von 152.000 Euro für das innovative Bildungsprojekt der betrieblichen Erstausbildung „I LOVE GASTRO“ an die drei Gesellschafter der Luchs Akademie Alexander Scharf, Tom Derer und Christoph Guder.

Gäste aus Politik (Bundestag, Landtag, Kreistag), der Verwaltung (Stadt Goslar, Landkreis), der Berufsschule, des DEHOGA sowie Ausbildungsbetriebe waren zugegen, um dem Ereignis beizuwohnen. Die Teilnehmerzahl war seitens des Kultusministeriums auf 25 begrenzt. Foto: Elenass



Kern des Projektes ist es, das Image des Gastgewerbes als Arbeits- und Ausbildungsplatz zu verbessern und Ausbildungsabbrüche zu verhindern. „I LOVE GASTRO“ richtet sich dabei an Ausbildungsbetriebe und die Auszubildenden selbst.

Themenfelder für Lern-Module wurden gemeinsam mit der BBS Bad Harzburg und verschiedenen gastgewerblichen Betrieben der Region erhoben. Durch diese Module für Azubis im ersten Ausbildungsjahr (Selbstkompetenz / betriebliche Orientierung / Team / Fachsprache) und für Führungskräfte (FK-Kompetenz / Arbeitskultur / Generation Y) wird ein umfangreicher Entwicklungsprozess gestartet, der vor Ort durch Projekttrainer individuell begleitet wird. Zusätzlich gibt es in der BBS Bad Harzburg Fachsprache-Mo-

dule. Die Teilnahme an diesem von der EU unterstützten Projekt ist für die Betriebe bis auf die Entsendung der Mitarbeiter kostenfrei. Eine Social-Media-Kampagne sowie eine Selbstverpflichtung zu einer positiven Arbeitskultur begleiten das Projekt.

## Leuchtturmprojekt startet mit erstem Teilnehmerkreis

Der innovative Charakter des Projekts entsteht durch den Zusammenschluss der Methodenkompetenz eines zertifizierten Bildungsträgers (Tom Derer / Christoph Guder) und der Fachkompetenz (Alexander Scharf). Durchgeführt wird es als Leuchtturm mit den Betrieben, die sich im Bereich der zuständigen BBS Bad Harzburg befinden.

Dazu gehören zum Beispiel: Das Tagungshotel der Achtermann,

der Braunschweiger Hof, das Hotel Romantischer Winkel, GDA Schwiecheldthaus, das Café am Markt, die Gastro Urban GmbH, das Harz Hotel und Spa Seela und das Hotel Im Tannengrund. Weitere Betriebe folgen.

Der erste Projektdurchlauf ist auf 40 Azubis aus etwa 20 Betrieben kalkuliert. Die Entwicklung des Projekts war nur aufgrund der starken und wohlwollenden Unterstützung vieler Institutionen möglich. Darunter werden von den Verantwortlichen besonders die NBank, das Niedersächsische Kultusministerium, Frau Dunja Kreiser (MdL), Herr Dr. Roy Kühne (MdL) sowie der Landkreis Goslar erwähnt.

Termine der Module sowie weitere Informationen zum Projekt unter [www.ilovegastro.de](http://www.ilovegastro.de). ◀

## BEZIRKSVERBAND LAND BRAUNSCHWEIG-HARZ

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



# Tour de Gastro 2020 in Braunschweig



Auch die Corona-Schutzmaßnahmen konnten die gute Laune nicht trüben: Der DEHOGA Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel startete am 8. September 2020 bereits zum zehnten Mal seine traditionelle Tour de Gastro in Braunschweig.

Jens Ossada, Inhaber von „OK Das Businesshotel“, das in Braunschweig moderne und mit Hang zum Detail eingerichtete Hotel, begrüßte die 21 Teilnehmenden zum Start mit einer Führung durch sein Haus und einer ausgiebigen

Stärkung am Frühstücksbuffet. Die Tour führte die Gruppe anschließend zur Firma Kroschke. Hier wurden die Kolleginnen und Kollegen vom Chefkoch Kilian Hefele empfangen. Das Konzept sowie die HACCP-Zertifizierung überzeugten hier. Weiter ging es zu Selgros Cash & Carry. Als neuer Geschäftsführer des Selbstbedienungs-Großhandels begrüßte Dennis Flemming die Gruppe und sorgte mit seinem Team für Erfrischungen und Snacks. Entlang am Ölper See war das Apartmenthotel nächstes Ziel der

Route. 150 neue Gästezimmer mit eingebauter Küchenzeile zur längerfristigen Vermietung gab es dort zu bestaunen. Zum Mittagessen wurde das neu eröffnete EDEKA Center Görde mit zugehörigem Gastronomieangebot besucht. Mit einem Glas Gala Bier ging es in den Braukeller der 2016 wiederbelebten National Jürgens Brauerei mit Max Juraschek und Paul Briesemeister. Hier werden handwerklich gebraute Biere mit viel Liebe zum Produkt hergestellt. Neben dem Gala und Brunswiek Alt auch das Südsee

Auch die Corona-Schutzmaßnahmen konnten die gute Laune bei der 10. Tour de Gastro nicht trüben.

Ipa und CRAB#1 Pale Ale. Den Abschluss der Tour bildete eine der ältesten Gaststätten Braunschweigs. Zu den Vier Linden ist heute der Szenetreffpunkt von Jean-Luc Hänel, der das Lokal von seinem Vater, Kultwirt Elvis Haberkamp, übernommen hat. „Linde bleibt Linde“, heißt es dort. Im Biergarten unter den Linden konnte die Gruppe den gelungenen Tag mit netten Gesprächen ausklingen lassen. ◀

**LIST**  
VIELFALT IM HANDEL

- Hotellerie
- Gastronomie
- Großverbraucher
- Handel

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

Hannover • Goslar • Quedlinburg  
Lilienthalstraße 1

seit 1830  
www.list-goslar.com

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

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

**Gastronomie  
design**

Gastronomie-design  
Jürgen Dannemann  
Uhlhorner Straße 28  
27801 Dötlingen  
Tel. 04432 912730  
Fax 04432 912737  
[gastronomie-design.de](http://gastronomie-design.de)

# Wiederwahl für Frerk Hennicke und Andreas Kroll

Zur ordentlichen Mitgliederversammlung hatte der DEHOGA Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel am 3. September 2020 eingeladen.

Der 1. Vorsitzende Bernd Weymann freute sich über die große Teilnehmerzahl trotz der aktuell schwierigen Zeit. Er berichtete zu Beginn der Versammlung von den umfassenden Aktivitäten des Vorstands. Dazu gehörten unter anderem die Tour de Gastro, der Neujahrsempfang und die Aktionen rund um die Nachwuchsförderung sowie das Sommerfest 2019. Aber auch die aktuellen Herausforderungen in der Corona-

Krise und die Bedeutung für die Vorstands- und Verbandsarbeit waren wichtige Themen.

Zum Vorstand kooptiert wurde im zurückliegenden Jahr Jean-Luc Hänel. Er stellt einen wichtigen Ansprechpartner und Brückenkopf in die jüngere Unternehmergeneration dar. Zukünftig möchte man verstärkt jüngere Personen insbesondere aus dem Clubbereich als Mitglieder ansprechen. Im Rahmen der turnusmäßigen Wahlen wurden Frerk Hennicke zum 2. Vorsitzenden sowie Andreas Kroll als Beisitzer einstimmig von den Mitgliedern wiedergewählt.



Für ihre langjährigen Mitgliedschaften im Berufsverband wurden ausgezeichnet: Hermann Langhardt (Tennis-Center Veltenhof) und 25 Jahre Mitgliedschaft im Verband. Alexander Riehl (Zucker) und 10-jährige DEHOGA-Mitgliedschaft. ◀

V.l.n.r: Karl-Heinz Hoffmann, Andreas Kroll (Vorstandsmitglieder), Matthias Harlfinger (1. Vorsitzender des DEHOGA Bezirksverband Land Braunschweig-Harz e.V.), Bernd Weymann (1. Vorsitzender), Frerk Hennicke (2. Vorsitzender), Mark Alexander Krack (Geschäftsführer), Carsten Goldapp (Schatzmeister).

# Sonntags Hotel in Helmstedt eröffnet

Nach einer längeren Bauphase als geplant und einer Verzögerung durch die Corona-Krise eröffnete am 1. September 2020 das Sonntags Hotel am Helmstedter Holzberg.

„Ich hätte nie gedacht, dass einmal eine Pandemie eine Hoteler-

öffnung verzögern wird“, so Inhaber Florian Hary. Gäste können zunächst 15 Zimmer im historischen Traditionshaus nutzen. Der letzte Bauabschnitt wird in ungefähr zwei Jahren fertig sein. Das Gebäude selbst blickt auf eine über 300 Jahre alte Geschichte zurück und wurde unter ande-

rem als Schmiede, Wohnhaus und Arztpraxis genutzt. Historische Möbel aus der Vergangenheit, zum Teil in der ehemaligen Schmiede gefertigt, gehören zum Inventar des neuen Garni Hotels.

Wie sich die Buchungslage aufgrund der aktuellen Corona-Pan-

demie entwickelt, ist schwierig vorherzusagen. Inhaber Florian Hary blickt hoffnungsvoll in die Zukunft und freute sich mit seinen Gästen, darunter Falko Mohrs, MdB SPD, und Gerhard Radeck, Landrat des Landkreises Helmstedt, über das neue touristische Angebot in der Region. Veronika Koch, MdL, übergab zur Eröffnung ein symbolisches Bauschwein. Auch Sie lobte das Engagement des Hoteliers und den Mut, in dieser schwierigen Zeit positiv in die Zukunft zu blicken. ◀



v.l.n.r: Thomas Mosenheuer, BLSK; Falko Mohrs, MdB; Florian Hary, Inhaber; Veronika Koch, MdL; Gerhard Radeck, Landrat Landkreis Helmstedt; Henning Konrad Otto, erster Stadtrat Stadt Helmstedt.

# XXL-Wirt Dieter Murck im Gespräch mit Ministerpräsident Stephan Weil

Die Gelegenheit zu einem persönlichen Gespräch mit Ministerpräsident Stephan Weil bekamen die Kutenholzer Festhallen-Wirte Dieter und Carolin Murck sowie Uwe Staats vom Gasthof Zur Post aus Oederquart. Auf Einladung der SPD Landtagsabgeordneten Petra Tiemann fand das Treffen am 08. Oktober 2020 im Landtag in Hannover statt. Gemeinsam sprachen die Gastronomen aus dem Kreis Stade mit dem Ministerpräsidenten über die Einschränkungen und Auswirkungen der Coronapandemie auf das Gastgewerbe. Der aus dem Fernsehen bekannte XXL-Wirt Dieter Murck beton-



v.l.n.r: Dieter Murck, Carolin Murck, Stephan Weil, Petra Tiemann, Uwe Staats.

te noch einmal, dass das Feiern von Festen und Veranstaltungen grundsätzlich unter den professionellen Bedingungen im Gastgewerbe stattfinden und nicht durch zu viel Reglementierung für die Gastronomie in den privaten Bereich abgedrängt werden sollte.

Der Ministerpräsident versicherte, dass die Landesregierung die Nöte der Unternehmer sehr ernst nimmt und versprach, sich auch weiterhin für Lockerungen und bessere Bedingungen im Gastgewerbe einzusetzen. ◀

## BEZIRKSVERBAND STADE

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



**Matthies & Söhne**  
Fruchtimport GmbH

Leistungsfähiger Partner für  
Gastronomie und Handel seit 1938

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

www.msfrucht.de

**MOBIL-CLEAN**  
Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

Anlagen-Check  
MOBIL-CLEAN  
KOSTENLOS

05173 - 9 21 88  
www.mobil-clean.de

**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

WIER BEBÄT  
DAS FACH-  
HANDWERK

✦ ELEMENTS-SHOW.DE

# Erfolgreicher Auftritt bei der Ausbildungsmesse Arbeitswelten in Nordhorn

Als „großen Erfolg“ wertet der 1. Vorsitzende Daniel Heilemann die Teilnahme-Premiere des DEHOGA-Kreisverbands Grafschaft Bentheim an der Ausbildungsmesse Arbeitswelten in Nordhorn. „Mit unserem Messestand konnten wir das Gastgewerbe als attraktiven, vielseitigen und sicheren Arbeitgeber vorstellen“.

In vielen persönlichen Gesprächen habe man bei zahlreichen der jugendlichen Messebesucher das Interesse für eine Ausbildung im Gastgewerbe geweckt und auch manches Vorurteil gegenüber der Branche ausgeräumt.

Corona-bedingt wurde die Messe in diesem Jahr nur von rund 1.000

„Mit unserem Messestand konnten wir das Gastgewerbe als attraktiven, vielseitigen und sicheren Arbeitgeber vorstellen“

Die Besucher konnten die Leckerei direkt am Stand mit Hilfe eines geeigneten Küchengeräts selbst karamellisieren und das Ergebnis sofort probieren.

Ein weiterer Magnet war ein eigens für die Messe konzipiertes Gewinnspiel. Knapp 400 Besucher machten mit und verrieten zugleich, über welchen Ausbildungsberuf sie mehr erfahren möchten. Klarer Spitzenreiter war hier mit 113 Nennungen die Koch-Ausbildung. Auch dieses

Ergebnis habe gezeigt, dass der Kreisverband Grafschaft Bentheim sein Ziel erreicht hat, die Ausbildungsbetriebe noch besser sichtbar zu machen. Viele Jugendliche haben den Messestand sehr positiv wahrgenommen, erklärt Daniel Heilemann: „Auch wenn nicht jeder Besucher direkt eine Ausbildung im Gastgewerbe anstrebt, hat er gesehen, dass es in der Grafschaft Bentheim ausgezeichnete Ausbildungsplätze in der Gastronomie gibt“.

Bei der nächsten Jahreshauptversammlung werde der Kreisverband voraussichtlich im Frühjahr 2021 über eine Wiederholung des Messeauftritts diskutieren. ◀



Der Stand des DEHOGA Grafschaft Bentheim bei der Ausbildungsmesse in Nordhorn war stets dicht umlagert.

statt wie sonst üblich von bis zu 3.000 Schülern besucht. „Das hatte für uns den Vorteil, dass wir mit vielen von ihnen besser ins Gespräch gekommen sind“, erklärt Daniel Heilemann. Während der dreitägigen Ausbildungsmesse vom 17. bis 19. September konnten sich die jugendlichen Besucher in erster Linie über die Ausbildung zum Koch sowie zum Hotel- und zum Restaurantfachmann informieren. Natürlich gab es auch Erfahrungsberichte aus erster Hand über den Berufsalltag und Perspektiven nach einer erfolgreich abgeschlossenen Ausbildung.

Für ein kulinarisches Messe-Highlight am Stand sorgte der 2. Vorsitzende des Kreisverbands Manuel Rebairo, der mit einer Crema catalana aus seinem Restaurant Casa Manuel begeisterte.

## BEZIRKSVERBAND OSNABRÜCK-EMSLAND/ GRAFCHAFT 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



Kassensysteme  
**WEDEMANN GMBH**

Kassensysteme und Waagen  
für die Gastronomie

Felix-Wankel-Straße 14  
26125 Oldenburg  
0441-936060

www.wedemann.de

# Politik muss für EINHEITLICHE Gastro-Regeln sorgen

BESUCHERZAHLEN ENTWICKELN SICH LEICHT POSITIV – NICHT ALLE WERDEN ES SCHAFFEN

„Wir hoffen sehr, dass sich die Bundesländer auf einheitliche Regeln für Hotels und Gaststätten einigen. Es darf nicht wieder zu politisch bedingten Ungerechtigkeiten kommen“. Ähnlich wie viele andere Berufskollegen aus seinem Kreisverband hat Friedrich-Wilhelm Asshorn vom Landgasthaus Gieseke-Asshorn in Bohmte in dieser Corona-Zeit deutlich zu spüren bekommen, wie negativ sich die Unterschiede bei den Auflagen auf die Umsätze auswirken.

Im nur drei Kilometer entfernten Nordrhein-Westfalen durften lange Zeit sehr viel mehr Gäste etwa für Familien- oder Vereinsfeiern in die Gaststätte oder den Saal kommen als in niedersächsischen Betrieben. „Viele Gäste sind dort hingegangen und bei uns weggeblieben“, berichtet der 1. Vorsitzende des Kreisverbands Melle/Osnabrück/Wittlage. Zudem habe das Regelungs-Wirrwarr viele Menschen verunsichert. Als

Konsequenz hätten nicht wenige weitgehend auf Restaurantbesuche und Übernachtungen im Hotel verzichtet.

„Für die Zukunft brauchen wir klare und einheitliche Regeln, die für alle gelten“

Friedrich-Wilhelm Asshorn

Wenn es dann mit Hilfe konsequent befolgter Schutz- und Abstandsregeln gelingt, dass sich die Zahl der Corona-Neuinfektionen in Grenzen halten lässt, werde ein Großteil der Betriebe „einigermaßen durch die Krise durchkommen“.

Bei ihm würden sich die Besucherzahlen im Restaurantbereich nach dem Lockdown-Absturz im Frühjahr wieder leicht positiv entwickeln. „Man merkt, dass viele Menschen wieder sehr gern gut essen gehen möchten“. Schon jetzt sei aber auch klar, dass es

einige nicht schaffen werden. Insbesondere für viele auf Events und Partys spezialisierte Betriebe werde Corona das Aus bedeuten. Andererseits könne die Pandemie mittel- und langfristig auch zumindest einen kleinen positiven Effekt für das heimische Gastgewerbe haben. „Viele Menschen,

ren viele Urlaubsreisende derzeit zum Entspannen an die Nord- und Ostseeküste – oder auch ins schöne Wittlager Land, zu dem auch Bohmte gehört, betont Friedrich-Wilhelm Asshorn: „Wir hoffen, dass sich dieser Effekt verstärkt und auch nach Corona erhalten bleibt“. ◀



Es geht langsam aufwärts. In der Küche des Landgasthauses Gieseke-Asshorn in Bohmte herrscht wieder reger Betrieb.

die jetzt auf Fernreisen verzichten müssen, merken jetzt, wie schön es in Deutschland ist“. Statt nach Mallorca oder Gran Canaria fah-



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



# Krise der Meyer-Werft sorgt für Umsatzrückgang

## DEUTLICH WENIGER KREUZFAHRT-BESUCHER IN PAPENBURG – AUSGLEICH DURCH AUTO-TESTSTRECKE

„Wir sind bislang noch mit einem blauen Auge davon gekommen. Bei etlichen anderen Betrieben, die etwa auf Events und den Saalbetrieb setzen, sieht das leider anders aus“. Die Corona-Bilanz der Papenburger Gaststätten- und Hotelbesitzerin Dagmar Kuhr fällt ähnlich gemischt aus, wie die vieler Berufskollegen.

Die stellvertretende Vorsitzende des Kreisverbands Aschendorf-Hümmling/Papenburg verweist abgesehen von den überall geltenden Beschränkungen für Feiern und Zusammenkünfte auf ein besonderes Problem, das derzeit den Wirtschaftsraum im nördlichen Emsland hart trifft: Mit dem Pandemie-bedingten Zusammenbruch des Kreuzfahrtenmarktes ist auch die Papenburger Meyer

Werft in eine existenzbedrohende Krise geraten. In Folge der Kontaktbeschränkungen und auch der Kurzarbeit kommen in diesem Jahr deutlich weniger Besuchergruppen auf das Werftgelände. Statt wie an normalen Tagen 2.000 bis 3.000 Menschen sind dort in Corona-Zeiten maximal 600 aus ganz Deutschland angereiste Kreuzfahrt-Fans unterwegs.

„Für uns und die anderen Gastro-Betriebe in der ganzen Region bedeutet das weniger Restaurantbesuche und Übernachtungen“, berichtet Dagmar Kuhr. Da die Meyer-Werft nicht nur riesige Kreuzfahrt-Giganten sondern auch andere Schiffe bauen kann, könne der Wirtschaftsraum zuversichtlich sein, dass die Meyer Werft auch in Zukunft ein wichtiger Faktor als Arbeitgeber und Auftraggeber für die Region bleiben wird. Ohne neue Traumschiffe aus Papenburg würden die großen Besucherströme aber vermutlich ausbleiben. Dass es dauerhaft soweit kommt, glaubt die stellvertretende Kreisvorsitzende aber nicht. So sind derzeit noch zwei Kreuzfahrtschiffe in Bau. Nach dem Ende der Corona-Pandemie werde die Nachfrage nach Kreuzfahrten in alle Welt sicher schnell wieder anziehen – und damit auch die Besucherzahlen in Papenburg.

„Erfreulicherweise gibt es bei uns auch positive Entwicklungen“, betont Dagmar Kuhr. So sorgen die im Ausland vielerorts noch strengeren Corona-Beschränkungen dafür, dass die ehemalige Mercedes-Teststrecke in Papenburg deutlich mehr als sonst genutzt wird. In den letzten Wochen und Monaten sei die Strecke der Treffpunkt für eine Vielzahl von Motoren- und Reifenherstellern aus ganz Europa, die zum Teil von anderen Teststrecken nach Papenburg ausgewichen sind. „Die Mitarbeiter können wir als Geschäftsreisende in den Hotels und Restaurants begrüßen“. Das gleiche den Verlust durch den Rückgang der Besucherzahlen auf der Meyer Werft zwar nicht aus, berichtet Dagmar Kuhr: „Die damit erzielten zusätzlichen Buchungen tun uns aber gerade jetzt gut“.

Für ihren Betrieb blickt Dagmar Kuhr trotz Corona mit Zuversicht in die Zukunft. Den in diesem Jahr vergleichsweise ruhigen Sommer habe sie für eine Verbesserung der digitalen Ausstattung genutzt – inklusive der Medienpräsenz in sozialen Netzwerken. Zum 1. August und 1. September habe sie zudem insgesamt drei neue Auszubildende eingestellt: „Wir können die Nachwuchskräfte gut gebrauchen und möchten damit auch ein Zeichen setzen, dass es bei uns weiter geht“.



Die stellvertretende DEHOGA-Kreisvorsitzende Dagmar Kuhr mit einer der drei neuen Auszubildenden. Die Inhaberin des Alten Gasthauses Kuhr ist zuversichtlich, dass ihr Betrieb trotz Corona positiv in die Zukunft blicken kann.

# Die GRÜNKOHL-ZEIT beginnt

Kurz vor den ersten Minusgraden sorgt die Landwirtschaftskammer Niedersachsen für eine Positiv-Nachricht: Die Gastronomie kann sich in diesem Jahr auf eine besonders gute Grünkohl-Qualität freuen. Da die Bestände auf den Feldern überwiegend gesund sind, sei zudem mit einer guten Ernte zu rechnen. Diese sei in einigen Regionen bereits im vollen Gang, sodass das leckere und wegen seines hohen Vitamin-gehalts gesunde Wintergemüse schon bald auf den Tisch kommen könne.

Die Landwirtschaftskammer hofft, dass sich der Corona-bedingte Nachfragerückgang in der Gastro-

nomie beim Grünkohl in Grenzen halten wird. Der Geschmack des beliebten Gemüses sei übrigens schon jetzt ähnlich gut wie mitten im Winter. So reichen bei den heute geernteten Sorten schon kühle Temperaturen über null Grad aus, damit Bitterstoffe in der Pflanze abgebaut sowie Stärke zu Zucker umgebaut werden.

Geschäftsführer Dieter Westerkamp berichtet, dass Gastwirte im gesamten Bezirk Weser-Ems in den nächsten Tagen und Wochen – wie in dieser Jahreszeit gewohnt – zahlreiche unterschiedliche leckere Grünkohl-Spezialitäten auf die Speisekarte nehmen werden. ◀



## Veranstaltungsreihe FRITZ and friends mit Spitzenköchen im Gasthaus Schulze

Unter dem Motto „FRITZ and friends“ fand im Oktober eine besondere kulinarische Veranstaltungsreihe im Gasthaus Schulze in Gannerwinkel statt. Inhaberin Astrid Schulze, frühere Vorsitzende des Jungen DEHOGA, konnte mit Axel Bohlmann und Marcel Herbing zwei junge Spitzenköche von der Butting Akademie in Kneesebeck gewinnen. Sie kochten für Astrid Schulzes Gäste im Restaurant „Fritz“ ein exklusives 4-Gänge Oktobermenü und stellten ihre Kreationen so der Öffentlichkeit vor. Die Kreationen wurden aus regionalen Zutaten erstellt und versprechen Gaumenfreude auf höchstem Niveau.

Sowohl Axel Bohlmann aus Verden als auch Marcel Herbing aus Gifhorn können bereits auf reichlich Erfahrungen in verschiedenen (Sterne-) Restaurants zurückblicken. Außerhalb von „FRITZ and friends“ verwöhnen sie die Gau-

men der Gäste der Butting Akademie in der Burg Kneesebeck.

Weitere Termine dieser Veranstaltungsreihe sind vom 26. bis 28. November und 10. bis 12. Dezember 2020 geplant. ◀



Astrid Schulze mit den beiden Köchen Marcel Herbing und Axel Bohlmann.  
Foto: Glasow

## HERBSTTAGUNG DES DEHOGA BEZIRKSVERBAND LÜNEBURG

## Forderungen nach Perspektiven



Der Vorstand bei der Herbsttagung des DEHOGA Bezirksverbandes Lüneburg.

Zu seiner diesjährigen Herbsttagung traf sich der DEHOGA-Bezirksverband Lüneburg kürzlich im Gasthof Vossbur in Tangendorf. Der 1. Vorsitzende Frank Lehmann beschrieb die Auswirkungen des Corona-bedingten Lockdowns als eine gnadenlose Unsicherheit von heute auf morgen. „Als es losging, konnte ich meine eigentlichen Tätigkeiten nicht mehr ausüben, dafür habe ich acht Stunden am Tag telefoniert“, berichtete Lehmann und dankte der Geschäftsstelle Lüneburg sowie dem Landesverband an dieser Stelle für die Arbeit in dieser schwierigen Zeit. „Die erste Hilfe war hervorragend“, so Lehmann. Die Infos zu den neuen Verordnungen seien zeitnah und prägnant weitergegeben worden. Doch dass es die zuletzt angekündigte Änderung noch nicht gegeben habe, sei nicht zufriedenstellend.

Die zu Beginn der Krise angekündigte Welle an Pleiten mit einem Mitgliederrückgang von ca. 30 %

sei ausgeblieben. Es habe sogar viele Neueintritte gegeben, da die Betriebe die gute Arbeit des DEHOGA in dieser Zeit schätzten. Lehmann berichtete von den aktuellen zwei Strömungen im Verband: Diejenigen, die mit dem Management der Situation zufrieden seien, und diejenigen, die sich wünschen, der Verband wäre lauter und würde mehr unternehmen. Thematisiert wurden auch die uneinheitlichen Regelungen, die einen Veranstaltungstourismus ausgelöst hätten. „Jeder Landkreis legt die Verordnungen anders aus. Hast du hier eine Absage, fährst du einen Landkreis weiter“, erläuterte Frank Lehmann und forderte mehr Planungssicherheit insbesondere auch im Hinblick auf Feiern in der kommenden Weihnachtszeit.

Lob für den Verband gab es für regionale Aktionen, wie das Projekt „Leere Stühle“. „Wir haben über die Aktionen mehr erreicht als mit jeder Videokonferenz“, betonte Frank Lehmann.

Michael Schwarz, Vorsitzender der Fachgruppe Hotel, berichtete von der unsicheren Situation in den Hotels: Es gebe sogar Hotels, die noch geschlossen haben, aber auch Häuser mit guter Belegung. Sehr gut laufe es für die Hotels, die am Meer liegen. Der Lockdown sei für die Branche im Grunde gut gewesen, die Gäste wären ohnehin nicht gekommen. „Es war nicht super, ist klar, aber zumindest gab es Hilfe“, erläuterte Schwarz.

Von Chancen in der Krise und der Arbeit des Jungen DEHOGA berichtete Roger Burkowski, Vorsitzender der Fachgruppe Gaststätten. Er berichtete von dem Engagement der Mitglieder des Jungen DEHOGA, sich in der Politik in Hannover Gehör zu verschaffen. In den anstehenden Wahlen wurden Frank Lehmann und Roger Burkowski in ihren Ämtern einstimmig bestätigt. ◀

### 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



# Gastronomen in ihrer größten Krise

## DEHOGA LÜNEBURG HOFFT AUF VERMINDERTE MEHRWERTSTEUER ÜBER DAS JAHRESENDE HINAUS

„Herzlich willkommen in diesen schweren, dunklen Zeiten“. Schon die Begrüßung durch den 1. Vorsitzenden Martin Zackariat, ließ erahnen, dass die Corona-Pandemie auch bei der DEHOGA Herbsttagung in der „Neuen Ratsdiele“ in Adendorf das beherrschende Thema sein würde.

„Corona ist überall und wir leiden menschlich und wirtschaftlich“, so Zackariat. Wie schlimm es um die Gastronomie im Lande steht, hatte wenige Tage zuvor bereits Guido Zöllick, Präsident des DEHOGA-Bundesverbands, erklärt.

Laut einer DEHOGA-Umfrage, meldeten die Betriebe von März bis August Umsatzeinbußen in Höhe von 55,8 Prozent. Die Branche befände sich in der „größten Krise der Nachkriegszeit“. Der Präsident des Bundesverbands und der Vorsitzende des Kreisverbands sind sich einig: „Die im Juli eingeführte Absenkung der Mehrwertsteuer auf Speisen und Leistungen in der Gastronomie darf Ende des Jahres nicht enden.“

Über die Bemühungen des Landkreises, die Corona-Pandemie im Griff zu behalten, berichtete ausführlich Landrat Jens Böther. Er informierte auch über die durchgeführten Kontrollen des Fachdienstes Ordnung in gastronomischen Betrieben und appellierte an die Betriebe, sich an die Hygienevorschriften zu halten:

„Es ist wichtig, dass wir einen zweiten Lockdown vermeiden.“

Angesichts der schwierigen Lage wurde der Bericht von Carola Lührs von der niedersächsischen Förderbank NBank mit besonderer Spannung erwartet. Sie bat um Verständnis dafür, dass die NBank zu Beginn der Coronakrise kaum erreichbar gewesen sei: „In normalen Zeiten erreichen die NBank etwa 20.000 Förderanträge pro Jahr.“ In Coronazeiten seien alleine zwischen März und Juli 150.000 Anträge auf Soforthilfe und 10.000 auf Liquiditätshilfen sowie 200.000 E-Mails und 230.000 Anrufe eingegangen. Frau Lührs berichtete über das Programm „Neustart Nieder-

sachsen Innovation“, mit dem Unternehmen mit Zuschüssen bis zu 75 % gefördert werden über den Niedersachsen-Schnellkredit für Unternehmen mit bis zu zehn Beschäftigten und weitere Förderprogramme.

Seit 18 Jahren ist Martin Zackariat 1. Vorsitzender des DEHOGA-Kreisverband Lüneburg. In Adendorf wurde er für drei weitere Jahre einstimmig wiedergewählt. Er kündigte aber an, dass es seine letzte Amtszeit sein soll. Zum Vorsitzenden Fachgruppe Hotel wurde Herr Thomas Brakel (Hotel Bremer Hof, Lüneburg) gewählt. In ihren Ämtern bestätigt wurden Bernhard Most (Grüne Stufe, Brietlingen) als Schatzmeister und Torsten Twardzik (Landgasthof Karze, Bleckede) als Stellv. Schatzmeister. ◀



Der DEHOGA-Kreisverband Lüneburg tagte in Adendorf. Bericht: LZ-LG Ingo Petersen / Foto: LZ-LG be

# Bundesarbeitsminister Hubertus Heil in Gifhorn

„MEHR MEISTER ALS MASTER“  
AUSZUBILDENDE IM GASTGEWERBE MANGELWARE



DEHOGA-Kreisvorsitzender Armin Schega-Emmerich begrüßte Bundesarbeitsminister Hubertus Heil vor dem Deutschen Haus in Gifhorn. Foto: Glasow

## KLASSIFIZIERUNGEN IM BEZIRK LÜNEBURG

### 4 Sterne

Parkhotel Bad Bevensen, Bad Bevensen

Morada Hotel Heideseesee, Gifhorn

LaVital Sport- u. Wellness Hotel, Wesendorf

### 3 Sterne

Landgasthof Rieger, Lübbow

LaVital Sport- u. Wellness Hotel – Gästehaus, Wesendorf

Nicht nur die Folgen der Corona-Pandemie machen dem DEHOGA-Kreisverband Gifhorn Sorgen. Auch die Zukunft der Ausbildung im Gastgewerbe scheint düster. DEHOGA-Kreisvorsitzender Armin Schega-Emmerich spricht hier aus eigener Erfahrung. Wie viele seiner Kolleginnen und Kollegen fehlen auch ihm Bewerbungen für eine Ausbildung in Küche, Restaurant und Hotel. Schega-Emmerich nutzte daher den Besuch des Bundesarbeitsministers Hubertus Heil in Gifhorn für einen Austausch zu diesem wichtigen Thema und die Probleme im Gastgewerbe.

Themen wie Fachkräftemangel, Arbeitszeitverordnung, Reduzie-

Veranstaltungen und Familienfeiern. „Eine feste Planung für Weihnachts- oder Silvesterfeiern ist praktisch unmöglich, weil sich die Lage durch den Virus Covid 19 täglich verändern kann“, so der Kreisvorsitzende.

„Wir müssen die gastgewerblichen Berufe auf jeden Fall in Zukunft wieder viel attraktiver in der Öffentlichkeit machen“

Doch Corona habe auch die Lage auf dem Ausbildungsmarkt verändert. Immer weniger junge Leute

entscheiden sich für einen der Berufe im Gastgewerbe. Bundesarbeitsminister erklärte während eines Besuches an den Berufsbildenden Schulen in Gifhorn, dass sich das Anforderungsprofil der jungen Leute auf dem Berufsmarkt dramatisch verändert habe. „Arbeiten, wenn andere Freunde frei haben und feiern können, sei nicht mehr in“, so der Minister. „Trotzdem brauchen wir wieder mehr Meister als Master“, erklärte Heil in Bezug auf die berufliche Ausbildung im Handwerk und im Dienstleistungsgewerbe.

Dafür werden von vielen Ausbildungsbetrieben schon Anreize wie Firmenwagen, Führerscheinausbildung, Wohnungen und Fahrtkostenerstattungen angeboten, um überhaupt noch Auszubildende zu bekommen. Auch bei Azubis, die ihre Prüfung nicht bestehen, soll es in Zukunft verbesserte Bedingungen geben. „Wir müssen die gastgewerblichen Berufe auf jeden Fall in Zukunft wieder viel attraktiver in der Öffentlichkeit machen“, so der DEHOGA-Kreisvorsitzende Armin Schega-Emmerich. ◀

## GESPRÄCHE DES KREISVERBANDES HILDESHEIM STADT UND LAND

## Weckruf für die Politik

Gastwirte im Gespräch mit  
Johanne Modder, MdL (r.).

Auf Einladung der Elzer SPD fand ein Treffen zwischen den politischen Vertretern der SPD in Stichwehs Hotel am Bahnhof statt. Unter Einhaltung aller Corona-Regeln nutzten die Vertreter des DEHOGA Kreisverbandes Hildesheim Stadt und Land die Chance, ihre Nöte und Existenzängste deutlich dar zu legen.

„Wir sind auf das à la carte-Geschäft und Veranstaltungen angewiesen“, so Astrid Stichweh-Lange, Vorstandsmitglied

des Kreisverbandes. „Allein von Touristen können wir nicht überleben“. Mit den Einschränkungen und der Planungsunsicherheit kommen mittlerweile auch bisher gesunde Betriebe an ihr Limit.

SPD-Landtagsfraktionsvorsitzende Johanne Modder hörte sehr aufmerksam zu, als die Gastronomen auf weitere Probleme hinwiesen. Den Förderdschungel, der schwer durchschaubar ist, die Verlagerung von Feiern in den Privatbereich und das Verschieben



von Geburtstagen und Hochzeiten auf einen fernen Zeitpunkt.

„Eigentlich waren wir auf einem guten Weg, die Region Leinebergland nach vorne zu bringen, aber jetzt befürchte ich, dass weitere

Betriebe schließen“, unterstützt Jens Ruhland vom Hotel Grüner Wald. „Wenn erst mal die gastronomische Infrastruktur weggebrochen ist, brauchen wir uns über manche Dinge keine Gedanken mehr zu machen“. ◀

## CORONA-VERORDNUNG

## Info-Veranstaltungen des DEHOGA

Die Vorsitzenden der DEHOGA-Kreisverbände Hildesheim Stadt und Land, Northeim und Hann. Münden haben für ihre Mitglieder Informationsveranstaltungen zum Umgang mit der aktuellen Corona-Verordnung durchgeführt. „Wir haben hier so viele Anfragen zur Auslegung der Verordnung, dass wir uns Unterstützung von der Bezirksverbandsstelle geholt haben“, so Heinrich Bruns, Vorsitzender des DEHOGA Hildesheim Stadt und Land.

Renate Mitulla informierte die Mitglieder ausführlich über die aktuellen Regelungen, insbesondere bei Veranstaltungen und Feiern. Hier wird nun erstmalig zwischen Feiern in privaten Räumen und der Gastronomie unterschieden. Wilhelm Johanning, Vorsitzender des DEHOGA Northeim freut sich, dass in der Gastronomie mehr Gäste feiern dürfen, als im privaten Raum. „Jetzt hat die Politik endlich erkannt, dass nicht das Gastgewerbe der Hotspot der Corona-

Übertragung ist,“ so Johanning. „Wir setzen alles daran, die Hygienekonzepte in unseren Betrieben umzusetzen und damit den Gästen ein sicheres Gefühl zu geben“.

Guido Einecke, Vorsitzender des DEHOGA Hann. Münden, kann dem nur zustimmen: „Die Einhaltung der Hygieneregeln ist auch deswegen so wichtig, damit wir auch zukünftig gegenüber der Politik argumentieren können, dass bei Feiern bei den Profis auch in geschlossenen Räumen der Gastwirt auf seine Gäste achtet. Schließlich wollen wir weder unsere Mitarbeiter gefährden, noch einen Lockdown unserer Betriebe riskieren. ◀

Auf mehreren Info-Veranstaltungen wurde den DEHOGA-Mitgliedern die Corona-Verordnung erläutert.  
Foto: Sven Appel, Leinetal24

BEZIRKSVERBAND  
HILDESHEIM

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



MITGLIEDER DES DEHOGA REGION HANNOVER TAGEN PRÄSENT

# GENERALVERSAMMLUNG im Hannover Congress Centrum

Rund 70 Kolleginnen und Kollegen konnte der Vorstand des DEHOGA Region Hannover e.V. bei seiner Generalversammlung am 7. September begrüßen. Vorsitzender Jörg Lange betonte, dass es dem Kreisverband wichtig sei, mit der Präsenzveranstaltung ein Zei-

chen dafür zu setzen, dass Veranstaltungen und Sitzungen wieder möglich sind – wenn auch unter den Einschränkungen und Vorschriften der Corona-Verordnung. Besonderer Dank galt dem Direktor des HCC, Joachim König, der die große Halle samt technischer

schöpfungskette innerhalb der Veranstaltungswirtschaft sehe. Diese liege seit dem Lockdown brach und drohe als riesiger Wirtschaftszweig einzugehen. Dies müsse verhindert werden.

Hannover e.V. Hierzu gehörten die VeggieChallenge im vergangenen Jahr, die Teilnahme an der Ideen-Expo, die HOGA-Ralley zur Langen Nacht der Berufe im September, die regelmäßigen Ausbilderfrühstücke sowie die Gespräche mit der IHK und der BBS 2. Auch die Sommer- und Winterfreisprechungen fanden wie gewohnt statt. Leider musste die Freisprechung in diesem Sommer ausfallen. Die Berufsbildungsbeauftragte hat daher ein Video produzieren lassen, um den neuen Fachkräften trotzdem eine Erinnerung an ihren Abschluss zu bereiten.

Noch nie war die  
Mitgliedschaft im DEHOGA  
so wichtig wie heute!

Diese Erkenntnis setzte sich bei vielen Mitgliedern durch, so Jörg Lange. Neben allen Belastungen gibt es auch eine große Dankbarkeit. Ob es die Mehrwertsteuersenkung auf Speisen, die Hilfestellung bei der Beantragung von Fördermitteln oder Kurzarbeit, die Vorlagen für Hygienekonzepte oder die tägliche ganz individuelle Beratung ist – die Mitglieder zeigen, dass sie sich gut im Verband aufgehoben fühlen und drücken dies auch in zahlreichen Zusendungen und Gesprächen aus. „Der DEHOGA wird für die Branche und seine Betriebe weiterkämpfen.“, so 1. Vorsitzender Jörg Lange.

## Fachgruppe Ausbildung

Einen Überblick über die Maßnahmen zur Erreichung des Zieles „Hannover – Gastgewerblicher Ausbildungsstandort Nummer 1!“ gab Nicole Rösler, die Berufsbildungsbeauftragte des DEHOGA Region

Nach dem Lockdown sind die Ausbildungsbetriebe durch die Fachgruppe besonders unterstützt worden. So ist es Frau Rösler zum Beispiel gelungen, die kostenfreie Nutzung der digitalen LernApp azubi:web für einen Monat für die DEHOGA Mitglieder zu erwirken.



Regionspräsident Hauke Jagau spricht das Grußwort zu den Mitgliedern.

und personeller Betreuung zur Verfügung gestellt hatte.

Das Grußwort zur diesjährigen Generalversammlung hielt der Regionspräsident Hauke Jagau.

Er betonte, dass kaum eine Branche durch die Corona-Pandemie so viele wirtschaftliche Einschränkungen habe wie das Gastgewerbe. Zu den Corona-Vorschriften vertrat er den Standpunkt, dass die unterschiedlichen Situationen auch unterschiedlich beurteilt werden müssen. Er sei daher für dezentrale, situationsgerechte Lösungen. „Wir müssen mutig sein!“, so der Regionspräsident.

1. Vorsitzender Jörg Lange betonte, dass sich das Gastgewerbe als Teil der gesamten Wert-



Vorsitzender Jörg Lange freut sich über die rege Teilnahme an der Generalversammlung.

## BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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





Der Saal im Hannover Congress Centrum steht für die Versammlung unter Corona-Bedingungen bereit.

### Fachgruppe Hotels

Der Vorsitzende, Cord Kelle, bezeichnete die Einbrüche bei den Übernachtungen und Veranstaltungen als enorm. „Sie werden schwere Schäden in der Branche hinterlassen. Die Lage ist dramatisch“, so Kelle.

Im vergangenen Jahr hatte die Fachgruppe begonnen, verschie-

dene Veranstaltungen auf die Beine zu stellen. Hier hat der DEHOGA mit der HMTG, dem Flughafen, dem HCC und der DMAG kooperiert. Im Vordergrund stand die gemeinsame Vermarktung des Standortes Hannover. Über das Jahr trafen sich die Mitglieder im Classic Car Loft, im GOP sowie im Flughafen Hannover. Außerdem wurden Mitarbeiter-Info-Incentives für die Herrenhäuser Gärten organisiert.

Der DEHOGA mit seiner Fachgruppe Hotels ist an vielen Arbeitskreisen und runden Tischen mit der Deutschen Messe AG sowie der Landeshauptstadt und der Region Hannover beteiligt. Im Zuge der Corona-Krise fanden viele der Gespräche per Videokonferenz statt. Ebenfalls per Videokonferenz blieben die Mitglieder der Fachgruppe in Kontakt. Der Austausch untereinander ist für die Hotellerie sehr wichtig.

### Fachgruppe Gaststätten

Der Vorsitzende Christian Stöver wirft einen Blick auf die Initiative, die die Fachgruppe im zweiten Halbjahr 2019 ins Leben gerufen hat, um dem Fachkräftemangel zu begegnen. Bis Januar 2020 wurde am Konzept unter dem Titel „Fair serviert“ gearbeitet. Seit dem Lockdown haben andere Themen Vorrang.

Der Fachgruppenvorsitzende nimmt regelmäßig an der Strategischen City-Runde teil, die von Wirtschaftsdezernentin Sabine Tegtmeyer-Dette geführt wird. Hier wurde in der Coronakrise die Hilfsaktion „Gemeinsam für Hannover“ initiiert. Das Portal wird unterstützt von großen Playern in Hannover. Im Portal kann sich jeder Gastronom kostenfrei präsentieren und sein Konzept in der Krise vorstellen.

### Wahlen

Die Berufsbildungsbeauftragte Nicole Rösler sowie der stellvertretende Vorsitzende Gunnar Meier wurden in ihren Ämtern bestätigt.

### Mitgliederehrung

14 Mitglieder konnten für die langjährige DEHOGA-Mitgliedschaft geehrt werden und bekamen die silberne bzw. goldene Ehrennadel des DEHOGA verliehen. ◀

## MITTELWESER-TOURISTIK UND DEHOGA VERGEBEN ERNEUT DREI STERNE SUPERIOR

# Auszeichnung für Weserschlößchen

Durch die Klassifizierung von Hotels und Ferienwohnungen wird in der Mittelweser-Region ein Beitrag zur Angebots- und Serviceverbesserung geleistet. Sie eröffnet den Beherbergungsbetrieben durch eine deutlichere Produktpositionierung verbesserte Absatzchancen und garantiert dem Gast eine zusätzliche Angebotstransparenz. In- und ausländische Gäste verlangen eine verlässliche Übersicht. Unterschieden wird die Klassifizierung gewerblicher und privater Unterkünfte.

Die Mittelweser-Touristik und der DEHOGA haben jetzt erneut das Hotel Weserschlößchen in Nienburg mit drei Sternen S (Komfort, Superior) klassifiziert. Die Gültigkeit beträgt drei Jahre. Das innenstadtnahe Hotel verfügt über 68 Betten, ein Brückenrestaurant, eine großzügige Weserterrasse und vielfältige Ta-

gungsmöglichkeiten. Zurzeit finden Erweiterungsarbeiten statt. Ab März 2021 kommt das Hotel auf eine Anzahl von 88 Betten in 12 Einzel-, 30 Doppelzimmern und 8 Suiten. Weiterhin wird es einen großen Saunabereich und ein Fitnesscenter geben.

„Wir möchten dem Gast in Nienburg eine hohe Qualität bieten und schaffen deshalb großzügige, gut ausgestattete neue Hotelzimmer,“ sagt Sascha Stuwe, Direktor des Hotel Weserschlößchen.

**WIR GRATULIEREN  
DEM HOTEL  
WESERSCHLÖßCHEN  
ZUR ERNEUTEN  
AUSZEICHNUNG!**



V.l.n.r. Sascha Stuwe, Hoteldirektor Weserschlößchen, Martin Fahrland, Geschäftsführer der Mittelweser-Touristik, und Martina Steimke, Bewertungskommission DEHOGA, freuen sich über die drei Sterne Superior-Auszeichnung für das Hotel Weserschlößchen in Nienburg.

# DIGITALISIERUNG im Fokus

## DEHOGA BEZIRKSVERBAND TAGT IN HAMELN

„Digitalisierung in der Gastronomie – Was ist möglich, was ist nötig? Was kostet es und wie kann es gefördert werden?“, dazu referierte Christoph Digwa vom Mittelstand 4.0-Kompetenzzentrum Hannover. Er stellte eindrücklich die Möglichkeiten der Digitalisierung in der Gastronomie dar und gab viele Beispiele, wie „Customer Journey“ erreicht werden kann. Dies geht vom Betreiben eines Blogs, der Einrichtung einer Website mit Tischreservierung, einem automatischen Gästemessenger, dem Führen einer CR Kundendatenbank oder dem Self-Check-In für die Gäste über die digitale Speisekarte, die digitale Warenwirtschaft mit hinterlegten Rezepten, Lagerbeständen und automatischer Bestellung bei den Lieferanten bis hin zum Mobile Payment.

Herr Digwa betont, dass es viele digitale Lösungen für das Gastgewerbe gebe. Sein Ziel ist es, die verschiedenen Insellösungen zu vernetzen. Er kündigt an, dass er im Zuge seiner Doktorarbeit dabei ist, ein Demo-Restaurant in Hannover aufzubauen.

Für die Betriebe bedeute die Digitalisierung eine Optimierung der Prozesse. Hier sei es allerdings wichtig, zuerst die analogen Prozesse gut zu strukturieren und dann in die Digitalisierung zu gehen.

Herr Digwa stellt verschiedenen Fördermöglichkeiten dar. Hierzu gehört der Digitalbonus Niedersachsen, der über die NBank gefördert wird bis zu einer Höhe von 10.000 Euro. Das Bundesprogramm „digital jetzt“ sieht

Gefördert werden können zum Beispiel die Anschaffung von Kassensystemen, Tablets, digitalen Küchengeräten und auch Video-Konferenzsystemen. Das Kompetenzzentrum 4.0 bietet kostenfreie Beratungen an. Herr Digwa steht auch persönlich für Fragen zur Verfügung.

Für weitere Informationen können sich die Mitglieder gern an die DEHOGA Geschäftsstelle in Hannover unter [region@dehoga-hannover.de](mailto:region@dehoga-hannover.de) oder direkt an Herrn Digwa unter die [digwa@mitunsdigital.de](mailto:digwa@mitunsdigital.de) wenden.

Claudio Griese, Oberbürgermeister der Stadt Hameln, zeigte sich erfreut, dass die Delegiertentagung des Bezirksverbandes Hannover als Präsenzveranstaltung im Hotel Stadt Hameln stattfinden kann. Die aktuelle Situation im Gastgewerbe ist ihm sehr bewusst. Besonders bedauerte er, dass die Übernachtungszahlen sowie die Umsätze im Gastgewerbe im ersten Halbjahr 2020 einen Rückgang von mehr als 50 % zu verzeichnen hatten. Obwohl der Tagestourismus in Hameln leicht zunehme, so Herr Griese, herrscht nach wie vor bei vielen Gästen auch eine große Zurückhaltung.

Der Oberbürgermeister betonte, dass die Stadt Hameln ein eigenes Soforthilfeprogramm in Höhe von 650.000 Euro für die Hotellerie und Gastronomie zur Verfügung gestellt hat und in diesem Jahr auf die Sondernutzungsgebühren für die Außengastronomie verzichtet. In vielen Fällen war auch eine



Oberbürgermeister Claudio Griese geht in seinem Grußwort auf die Lage des Gastgewerbes ein.

Ausweitung der Flächen möglich. Mit Sorge blickt Griese auf die Wintersaison. Er betonte, dass er sich im Städtetag stark dafür einsetzt, dass die Weihnachtsmärkte stattfinden können. Hier müsse jedoch auch eine gute Balance zwischen dem Markt und der ständigen Gastronomie hergestellt werden.

Die 1. Vorsitzende, Gabriele Güse, bezeichnete die Lage seitdem Lockdown für viele gastgewerbliche Betriebe als einen Albtraum. „Auch wenn das Verständnis da ist, dass die Einschränkungen nötig waren und sind, so schädigen sie doch durch die lange Dauer die Branche gewaltig.“, so die Vorsitzende. Sie betonte, dass in Niedersachsen mittlerweile zwei Drittel aller Betriebe um ihre Existenz bangen. Darüber dürfen die mancherorts gut gefüllten Biergärten und Ferienhotels nicht hinwegtäuschen. Die Branche sei aufgrund der Abstandsgebote und Kapazitätsbegrenzungen



Referent Christoph Digwa vom Mittelstand 4.0-Kompetenzzentrum Hannover bringt den Delegierten die Digitalisierung in der Gastronomie nahe.

Förderungen bis zu einer maximalen Höhe von 50.000 Euro vor.

weit von Normalumsätzen entfernt. Auch der gesellschaftliche Wandel, der mit den Einschränkungen einhergeht, mache der Branche zu schaffen. Hinzu kommen die uneinheitlichen Regelungen in den Bundesländern sowie die zum Teil sehr kurzfristige Veröffentlichung der jeweils neuen Verordnungen.

Frau Güse kündigte die Image- und Werbekampagne „Gastgewerbe Niedersachsen“ an, für die der Große Vorstand des Landesverbandes ein Budget beschlossen hat. Bei der Kampagne soll

verstärkt auf Onlinepräsenz und Radiowerbung gesetzt werden. Die Umsetzung soll noch in diesem Jahr beginnen und sich im Jahr 2021 innerhalb des Jubiläumsjahres „75 Jahre Niedersachsen“ fortsetzen.

Geschäftsführerin Kirsten Jordan informierte die Delegierten zu den aktuellen Regelungen der Corona-Verordnung. Sie ging auf die Paragraphen ein, die das Gastgewerbe betreffen.

Die größten Sorgen bereiten dem Gastgewerbe die Regelungen in

§ 1 Abs. 4, wonach eine 50-Personen-Grenze bei Hochzeiten, Taufen, Konfirmation, Bar Mizwa und Ähnlichem gilt. Für alle anderen Feiern gilt die 10-Personen-Grenze. Besonders verschärft wurden die Regelungen durch den Beschluss des OVG Lüneburg.

Die Geschäftsführerin kündigte an, dass es im Oktober eine neue Verordnung geben wird. Der Entwurf liege bereits vor, sei jedoch noch nicht beschlossen. Der DEHOGA hat dazu all seine Argumente im Sinne der Mitglieder in vielen Gesprächen und Schreiben

an das Wirtschaftsministerium sowie das Gesundheitsministerium eingebracht. Frau Jordan beantwortete zahlreiche Fragen der Delegierten.

Anlässlich der Wahlen wurden die stellvertretenden Vorsitzenden Gunnar Meier vom Hotel Kastanienhof in Bad Münder und Jörg Lange vom Lindenkrug Hannover in ihren Ämtern bestätigt. ◀

## VERANSTALTUNGSWIRTSCHAFT REGION HANNOVER

# DEHOGA lädt Politik und Akteure zu Diskussionsrunde ein

Direkt im Anschluss an die Generalversammlung lud der DEHOGA Region Hannover zu einer besonderen Diskussionsrunde ein. Hintergrund ist die große Dringlichkeit, die der Vorstand des DEHOGA sieht, der Politik, der Presse und der breiten Öffentlichkeit darzustellen, in welcher brisanten Lage sich die Veranstaltungswirtschaft und damit das Gastgewerbe in der Region Hannover als wichtiger Teil dieser Wertschöpfungskette befinden.

Der Einladung gefolgt waren Regionspräsident Hauke Jagau und Oberbürgermeister Belit Onay. Sie stellten sich den Fragen und diskutierten mit den DEHOGA-Vertretern Nicole Rösler, Cord Kelle und Christian Stöver. Aus der Veranstaltungsbranche nahmen Silke Kenzler von Kenzler Conference Management sowie

Thorsten Meyer von #alarmstufertot teil.

Auf der Bühne des Hannover Congress Centrum diskutierten die Teilnehmer unter Moderation des HAZ Journalisten Conrad von Meding über die Auswirkungen

der Corona-Beschränkungen und die Möglichkeiten, die Branche zu unterstützen.

Das Video der Diskussionsveranstaltung ist auf dem YouTube-Kanal des DEHOGA Region Hannover zu sehen. ◀

Diskussion mit Abstand: (v.l.n.r.) Conrad von Meding, Regionspräsident Hauke Jagau, Oberbürgermeister Belit Onay, Nicole Rösler, Cord Kelle, Christian Stöver, Silke Kenzler, Thorsten Meyer.



## LEUCHTTURM UNTER DEN AUSBILDUNGSBETRIEBEN

# Gasthaus Müller aus Göxe erhält 5. LEUCHTTURM



„Die Liebe zum Beruf sowie zur Berufsausbildung ist im Gasthaus Müller deutlich spürbar“

Im Rahmen der Generalversammlung konnte Berufsbildungsbeauftragte Nicole Rösler das Gasthaus Müller aus Barsinghausen-Göxe als weiteren Leuchtturmbetrieb auszeichnen. Sie betonte, dass der Betrieb sich durch ein besonders stimmiges Konzept und eine gute Weiterbildung für die Auszubildenden auszeichnet. Außerdem gelingt Familie Müller ein sehr persönlicher Umgang mit den Azubis und die Berücksichtigung individueller Schwierigkeiten. „Die Liebe zum Beruf sowie zur Berufsausbildung ist im Gasthaus Müller deutlich spürbar“, so Nicole Rösler. Sie beglückwünschte Familie Müller herzlich zur Auszeichnung mit dem Leuchtturmprädikat.

### Zum Projekt:

In einem Einstiegsworkshop, den die Fachgruppe Ausbildung regelmäßig anbietet, haben die DEHOGA Mitglieder aus der Region Hannover die Möglichkeit, sich über das Projekt „Leuchtturmbe-

triebe“ eingehend zu informieren. Im Anschluss können sich interessierte Mitglieder anhand eines mehrseitigen Fragebogens für die Auszeichnung bewerben. Im Anschluss besucht Berufsbildungsbeauftragte Nicole Rösler mit einem Auditorenteam die Betriebe. 6 Kategorien werden unter die Lupe genommen. Ein besonderes Augenmerk erhält neben der Vermittlung der Ausbildungsinhalte der Umgang mit den Azubis und die Wertschätzung.

Eine detaillierte Ausbildungsplanung, die Unterstützung der Azubis bei Hemmnissen und Herausforderungen – auch über betriebliche Belange hinaus – sowie Weiterbildungsangebote, Azubi-Austauschprogramme und die Begleitung zum Ausbildungsab-

schluss sind ebenfalls wesentliche Bestandteile der Überprüfung.

Aktuell ist ein Artikel in der Printausgabe von „ausbildungsplatz aktuell“ erschienen. Das Magazin wird flächendeckend und kostenlos an alle Haupt- und Realschulen, Gymnasien und Berufsbildungseinrichtungen sowie in den Berufsinformationszentren der Bundesagentur für Arbeit verteilt.

Wer sich für eine Teilnahme am Projekt interessiert, kann sich gern melden unter [berufsbildungsbeauftragte@dehoga-hannover.de](mailto:berufsbildungsbeauftragte@dehoga-hannover.de) oder telefonisch unter 0511/33706-31 in der DEHOGA Geschäftsstelle. ◀

Nicole Rösler freut sich, das Gasthaus Müller in Göxe mit dem Leuchtturmprädikat auszuzeichnen.

von links: Rolf und Frank Müller mit Berufsbildungsbeauftragter Nicole Rösler.



# LandFrauen und DEHOGA unterstützen Beste-Reste-Box

## DEHOGA ALTKREIS NEUSTADT MACHT SICH STARK GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Vom 22.-29. September fand die bundesweite Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel!“ statt. Ziel war es, die Verschwendung von Lebensmitteln zu reduzieren. Dazu kann jeder Verbraucher zu Hause beitragen. Aber auch beim Essen in der Gastronomie verbleiben oft Reste auf dem Teller. Pro Gast sind dies jährlich bis zu 24 kg Speisereste, die in Gaststätten oder Hotels weggetan werden.

Zum Mitnehmen der Speisereste wurde eine umweltfreundliche, nachhaltige „Beste-Reste-Box“ konzipiert. Diese besteht aus 100 % kompostierbarem Material, ist wasser- und fettresistent. Zudem kann die lebensmittelechte und geruchsneutrale Box in die Mikrowelle gestellt werden. Auch für den Gefrierschrank ist diese

widerstandsfähige Box geeignet. So können die Essensreste am nächsten Tag wieder aufgewärmt oder eingefroren und später verzehrt werden. Über 200 Gastronomen in Deutschland nutzen diese bereits. Für Lebensmittel mit rohem Fisch oder rohen Eiern sind die Boxen nicht geeignet.

Vertreterinnen der LandFrauen im Kreisverband Neustadt und der DEHOGA-Altkreis Neustadt haben sich zu einem Gespräch getroffen, um über die Nutzung der Boxen in der Gastronomie von Neustadt, Garbsen und Wunstorf zu sprechen. „Bei den Planungen zur Aktionswoche haben wir von der „Beste-Reste-Box“ gelesen und fanden das Konzept so gut, dass wir Kontakt zum örtlichen DEHOGA-Verband aufgenommen haben“, so Beate Gerberding,

stellvertretende Vorsitzende des Kreisverbandes Neustadt. Und Thomas Stolte, Vorsitzender des DEHOGA im Altkreis Neustadt ergänzt: „Wenn man auf so einfachem Weg etwas Nachhaltiges für die Umwelt tun kann, unterstützen wir als Gastwirtinnen und Gastwirte das gerne. Wir werden unsere Mitglieder über diese sinnhafte Möglichkeit der Lebensmittelverschwendung informieren.“

Weitere Infos zur Box und zur Aktionswoche gibt es unter [www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de). ◀

v.l.n.r.: Thomas Stolte, Vorsitzender der DEHOGA im Altkreis Neustadt, Beate Gerberding, stellvertretende Kreisvorsitzende der LandFrauen und Lena Starcke, Kreisvorsitzende der LandFrauen.



### IMPRESSUM

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

Redaktion:  
Rainer Balke, Renate Mitulla,  
Sarah Schulz, Klaus Hilkmann  
Email [presse@  
dehoga-niedersachsen.de](mailto:presse@dehoga-niedersachsen.de)

Anzeigen:  
Verlagshaus Fachzeitungen  
Teegen GmbH, Holger Teegen,  
Tel. 04551 1450  
Email [info@vht.de](mailto:info@vht.de)  
[www.vht.de](http://www.vht.de)

Gestaltung: Karena Weiß

Fotos:  
AdobeStock: Titel, S. 4, 10, 13

Druck:  
Beisner Druck GmbH & Co. KG  
[www.beisner-druck.de](http://www.beisner-druck.de)

Die Ausgabe 6/2020 des  
DEHOGA Magazins erscheint  
am 6. Januar 2021



## Nordseeküste/Greetsiel

Modernes Restaurant direkt am Greetsieler Hafen zur Saison 2021 zu verpachten. 1-A Lage mit Außenterrasse. Ideal auch für andere gastronomische Nutzung, (Eisdiele, Bistro, Café usw.) Infos unter greetsiel@vht.de

## Kleinod in Bad Pyrmont

romantisches 3\* Hotel garni direkt am Kurpark

16 Zimmer, 2 Juniorsuiten und 1 Appartement mit 60m<sup>2</sup>. Letzte Sanierung 2019/2020 mit neuestem Brandschutzkonzept. Das Hotel ist trotz Corona schon wieder sehr gut gebucht und kann im laufenden Betrieb mit großem Kundenstamm übernommen werden. Kaufpreis 875.000,- €

Hartmann-UBV@web.de oder Telefon: 0160-5603879



## Gut gehendes Ausflugslokal Esterholzer Schleuse in Wrestedt

Baujahr: 1981 / Dachausbau 1984  
- Grundstücksgröße: 12.953 m<sup>2</sup>  
- Gewerbefläche: ca. 142,63 m<sup>2</sup>  
Wohnfläche: ca. 107 m<sup>2</sup>  
Kaufpreis: Euro 99.000,-

Infos: [www.mellies-immobilien.de](http://www.mellies-immobilien.de)

## 4\* Hotel auf der Sonneninsel Borkum zu verkaufen

Der neue Inhaber kann das Hotel im laufenden Betrieb übernehmen und auf den über Jahre gewachsenen Kundenstamm zurückgreifen.

Bj. 1911, Gesamtfläche: 583 m<sup>2</sup>, 9 Hotelzimmer mit exklusiver Ausstattung. 9x5m großes Schwimmbad mit Wellnessbereich. Bedarfsausweis, E. 133,90 kWh/(m<sup>2</sup>a), Kaufpreis: 1.600.000,00 €

info@gartmann-immobilien.de oder Tel.: 0163-4271373

## Pächter/Verwalter

gesucht für die

## Hochmoorbaude

des Hildesheimer Ski Klub 60 e. V



Lage: OT Oderbrück (800mÜNN), Stadt Braunlage im Herzen des Nationalparks Harz. Ausstattung: 44 Betten, Tagesraum / Speisesaal (55 Plätze), Skikeller, Jugendraum, Küche (36qm). Pächter-3-Zimmer-Whg. (60 qm) im Haus.

Kontakt: [vorstand\(at\)hisk.de](mailto:vorstand(at)hisk.de); [www.hisk.de](http://www.hisk.de)



## Zu vermieten: Bistro/Imbiss/Backshop in zentraler Lage



- Ideal für Kleingastronomie – viel Laufkundschaft dank Ärztehaus, Seniorenresidenz, Gymnasium etc.
- 67,7 qm - Verkaufsraum, Terrasse, Küche
- Bj 1985 / E-Träger: Erdgas leicht / Verbrauchsausweis / Endenergieverbrauch 112,9 kWh/(m<sup>2</sup>a)

Interesse? Heindrich Immobilien GmbH  
[www.heindrich.de](http://www.heindrich.de) / [vermietung@heindrich.de](mailto:vermietung@heindrich.de)  
Tel. 0561 70188-455

## Gaststätte „Unter den Eichen“ zu verpachten

Ortsrandlage von 38470 Parsau, helle Veranstaltungsräume von 20 bis 200 Personen, Biergarten, Gaststube mit Theke und Küche. Betriebswohnung im Haus vorhanden.



Mehr Info unter [www.parsau.de](http://www.parsau.de)

Auskunft: [gemeinde.parsau@t-online.de](mailto:gemeinde.parsau@t-online.de)  
Tel. 05368/1827

## Moderne Gastronomie in der Innenstadt von Celle in Niedersachsen

Nach aufwendiger Grundsanierung entsteht im historischen Stadtkern von Celle ein richtiges Schmuckstück mit herrlichem Innenhof für die Außenbestuhlung. Wünsche des künftigen Pächters können bezgl. der Innenausstattung noch berücksichtigt werden.



Eine Sole-Wasser-Wärmepumpe mit Kühlfunktion sorgt für Einsparung bei den Energiekosten. Fläche Ladenlokal ca. 395 m<sup>2</sup>, Innenhof ca. 114 m<sup>2</sup> + Keller + Gem.fläche. Im OG sind Sozialräume, WC und Teeküche in Größe von ca. 55 m<sup>2</sup> verfügbar. Kaltmiete: € 5.600,00 VB, entsprechend der Ausstattungswünsche. -provisionsfrei- Infos: W & N Frohms Immobilien KG, Westercellerstraße 15A, 29221 Celle, Tel. 05141-25171, [www.frohms-immobilien.de](http://www.frohms-immobilien.de)

Die Niedersächsische Staatsbad Pyrmont Betriebsgesellschaft mbH schreibt zum 01.05.2021 den Pachtvertrag für den

## Gastronomiebetrieb der Wandelhalle

aus. In dem besonderen Ambiente der bis dahin frisch sanierten Wandelhalle in zentraler Lage der Stadt Bad Pyrmont mit 20.000 Einwohnern, beträgt die Bewirtschaftungsfläche der Gastronomie mit Nebenflächen im Innenbereich ca. 420 m<sup>2</sup> und ca. 136 m<sup>2</sup> als Außenterrasse.

Das Staatsbad Pyrmont zählt mit 22 Mio. touristischen Aufenthaltstagen zu den Top 20 Kurorten in Deutschland und zeichnet sich durch eine stark frequentierte Infrastruktur aus.

Wir freuen uns über Ihr Interesse mit Einreichung eines Konzeptes bis zum 11.12.2020 an u.g. Anschrift.



Niedersächsisches Staatsbad Pyrmont Betriebsgesellschaft mbH  
Heiligenangerstr. 6  
31812 Bad Pyrmont

Ansprechpartnerin: Angela Pede,  
[pede@staatsbad-pyrmont.de](mailto:pede@staatsbad-pyrmont.de),  
Tel. 05281 1515-03

**STAATSBAD PYRMONT**  
Gesundheit und Lebensfreude

[www.gastroimmo24.de](http://www.gastroimmo24.de)

Das Portal für Gastgewerbe-Immobilien

Hier finden Sie die Immobilienangebote aus den gastronomischen Fachzeitschriften Norddeutschlands



DAS Q MACHT  
DEN UNTERSCHIED.

In Niedersachsen wird  
Service mit „Q“ geschrieben!



## „Der Gast steht im Mittelpunkt unseres Denkens und Handelns“

**In-Side-Hotel, Nordhorn**  
Thorsten Müller, Geschäftsführer

Es ist unsere Leidenschaft für unsere Gäste positive Momente zu schaffen, Wünsche zu erkennen bevor sie ausgesprochen werden.

Ob Geschäftsreise oder entspannte Fahrradtour durch die schöne Grafschaft Bentheim, jeder Gast findet seinen Platz bei uns.

Durch die Initiative ServiceQualität Deutschland werden auch altbewährte Dinge hinterfragt und durch einen neuen Blickwinkel entstehen tolle Ideen zur Verbesserung.

### Informationen und Seminartermine ServiceQualität Deutschland in Niedersachsen:

TourismusMarketing Niedersachsen GmbH  
Larissa Gerigk  
Essener Straße 1, 30173 Hannover  
Telefon: 0511 270488-21  
qualitaet@tourismusniedersachsen.de  
www.q-deutschland.de

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



ServiceQualität  
DEUTSCHLAND



Niedersachsen. Klar.



**Smalltalk**

**auf Niedersächsisch.**

Bitte immer dran denken:

**Abstand halten.**

**Hände waschen.**

**Maske tragen.**

[www.niedersachsen.de/coronavirus](http://www.niedersachsen.de/coronavirus)



**Wir sind stärker!**

NIEDERSACHSEN GEGEN CORONA