

DEHOGA

MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 5 · November 2021

DELEGIERTE DES DEHOGA TAGEN IN BRAUNSCHWEIG

Landesverbandstag



Foto: H. & D. Zielske / TMN

EWE



Jetzt
mindestens
250€
Bonus¹
sichern

Von Natur aus gut: EWE business Strom 24.

Jetzt zum Ökostrom² für Gewerbekunden wechseln und richtig profitieren:

- + Natürlich sicher: 24 Monate Strom mit Preisgarantie³
- + Natürlich grün: 100% zertifizierter Ökostrom²
- + Natürlich günstig: Neukunden profitieren von mindestens 250€ Bonus und vielen weiteren Extras.¹

Wir sind natürlich für Sie da unter T 0441 36154 5587, in unseren Shops vor Ort oder einfach online auf business.ewe.de/bonus

EWE business. Gemeinsam läuft's.

¹ Kunden mit einem Jahresverbrauch von mind. 1.200 kWh, die das Produkt EWE business Strom 24 bis zum 31.12.2021 abschließen, erhalten einen einmaligen Bonus in Höhe von mindestens 250 € netto. Die Höhe des Bonus ist gestaffelt und richtet sich nach der Höhe des Energieverbrauchs. Auf business.ewe.de können Sie sich, unter Angabe Ihrer Postleitzahl und Ihres Verbrauchs, Ihren individuellen Bonus anzeigen lassen. ²Weitere Informationen finden Sie unter <https://business.ewe.de/energie/strom>. ³Wenn Sie mit EWE eine „Preisgarantie“ hinsichtlich Ihres Strom- oder Erdgaspreises vereinbaren, ist während der vereinbarten Preisgaranzzeit eine Preisanpassung lediglich bei einer Änderung der Umsatzsteuer sowie bei Einführung von neuen Steuern, Abgaben oder sonstigen Mehrbe- oder Entlastungen möglich. Die Preisgaranzzeit entspricht der Erstlaufzeit des Vertrages. Sofern der Vertrag nicht rechtzeitig gekündigt wird, verlängert er sich nach Ablauf der Erstlaufzeit um weitere 12 Monate. Weitere Details und Preise entnehmen Sie bitte den AGB. Angebot regional begrenzt verfügbar und vorbehaltlich technischer Realisierbarkeit. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

EWE VERTRIEB GmbH, Cloppenburg Straße 310, 26133 Oldenburg

Der Souverän hat entschieden

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

die Bundestagswahl 2021 ist Geschichte. Nicht allerdings die Folgen, die sich aus dieser Wahl für Deutschland ergeben. Auch wenn sich der Wahlausgang für viele im Vorfeld schon abgezeichnet hatte, das eingetretene Überraschungsmoment war am Ende dann mit seinen Konsequenzen wohl so deutlich nicht.

Viele haben aufgeatmet, dass eine Rot-Rot-Grüne Regierungsmehrheit vom Wähler keine Chance bekommen hat. Das CDU/CSU und die SPD die größten Fraktionen auch im neuen Bundestag stellen, kam auch nicht unerwartet. Überraschender war da schon eher, dass die Grünen und die FDP zusammen mehr Stimmenanteile stellen, als jede größere Partei alleine. Und überraschend war auch, dass diese beiden Parteien sofort nach der Wahl Sondierungen miteinander aufnahmen, um auszuloten, welche politischen Gemeinsamkeiten belastet werden können. Das führte aus meiner Sicht erstmalig nach einer Bundestagswahl zu der Situation, dass nicht die größte, wahrscheinlich den Bundeskanzler stellende Partei das Heft des Handels in die Hand nahm, sondern die beiden sich abzeichnenden Koalitionspartner. Und das bei der theoretisch bestehenden Möglichkeit, dass entweder die SPD oder die CDU/CSU den Kanzler stellt.

Für mich und mein demokratisches Verständnis hat allein dieser Umstand neuer bisher nicht erlebter Alternativlösungen mit umgekehrten Verhandlungsoptionen frischen Wind in den politischen Gestaltungsprozess gebracht hat. Aber wird am Ende dann auch Neues geboren oder bleibt alles beim Altbekanntem?

Betrüblich ist, dass die Union sich durch ihre Uneinigkeit selber aus dem politischen Gestaltungsprozess der nächsten Wochen nimmt, wenn sie ihren Kanzlerkandidaten als Führungsperson demontiert

und Verhandlungen über eine Jamaika-Koalition wenig weitere Chancen einräumt.

Ich hoffe, dass die Grünen und die FDP mit dem bisher an den Tag gelegten politischen Verantwortungsgefühl weiteragieren und zusammen mit der SPD ein politisches Modernisierungsprogramm entwickeln, das Deutschland mit all seinen Facetten gerecht wird. Neben der Alternative Ampel-Koalition sollte aber auch der Weg einer Jamaika-Koalition nicht voreilig zugeschüttet werden.

Für uns gibt es wesentliche Themen zu klären:

- Wird die abgesenkte Mehrwertsteuer für die Gastronomie entfristet?
- Bekommen wir ein tragfähiges Einwanderungsrecht, das Arbeitsmigration nicht nur theoretisch sondern auch praktisch möglich macht?
- Wird nach Jahren von Ankündigungen endlich ein spürbarer Bürokratieabbau betrieben?
- Wird aus der Worthülse Digitalisierung endlich ein geförderter Prozess, der alle Teile unseres Gemeinwesens vorantreibt?
- Was wird aus dem Mindestlohn?

Ich könnte die Themenliste fortführen. Es bleibt die Hoffnung nach wahrnehmbarer Veränderung in unserem Sinne. Ob die Hoffnung stirbt, werden wir zu bewerten haben, wenn wir eine neue Koalitionsvereinbarung vorliegen haben. Auch hier habe ich die Hoffnung, dass sie spätestens unter dem Weihnachtsbaum liegt.

Ihr Detlef Schröder

Präsident DEHOGA Niedersachsen



Detlef Schröder

Inhaltsverzeichnis

Landesverbandstag	4	25 Jahre Hotelklassifizierung	10	BEZIRKSVERBÄNDE	Märkte/Produkte/Immobilien	34
Tourismustag Niedersachsen	5	Luftqualität	11	Stade		15
INTERNORGA 2022	6			Osnabrück		16
75 Jahre Niedersachsen	7	ENERGIE		Weser-Ems		18
Ein Herz für Gastgeber –		Förderung für Lastenräder	12	Ostfriesland		19
Gastgeber mit Herz	8	Förderung/virtuelles Hotel	13	Braunschweig-Harz		19
				Lüneburg		24
JUNGER DEHOGA	8	E-Bike-Verleih	14	Hannover		26
		Digitale Gästekommunikation	15	Hildesheim		32

VOM 31. OKTOBER BIS 2. NOVEMBER 2021

Herzlich willkommen zum DEHOGA-Landesverbandstag in Braunschweig

Der Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel richtet von Sonntag, den 31. Oktober bis Dienstag, den 2. November 2021 den Landesverbandstag des DEHOGA Niedersachsen aus.

Hierzu stattete kürzlich der Hauptgeschäftsführer des Landesverbandes Rainer Balke dem Kreisverband einen Besuch ab, um sich über die Örtlichkeiten in der Löwenstadt zu informieren. Empfangen wurde er vom Kreisvorsitzenden Bernd Weymann und seinem Geschäftsführer Mark-Alexander

Krack vor der Volkswagenhalle in Braunschweig. Nachdem alle Verhandlungen mit der Stadthalle aus verschiedenen Gründen gescheitert waren, hatte sich der Verband mit den Verantwortlichen der Volkswagenhalle geeinigt, die Delegiertenversammlung mit einer Gastronomiemesse hier durchzuführen. Über 200 Delegierte werden hier aus ganz Niedersachsen erwartet, die in der Regel mit ihren Partnern oder Partnerinnen an den Veranstaltungsort anreisen und übernachten. Für die Begleitpersonen wird

am Montag sogar ein Sonderprogramm aufgelegt.

Neben der Delegiertentagung wird im Foyer der Stadthalle eine Gastronomiemesse mit Partnern des Förderkreises des Dehoga Niedersachsen, Lieferanten und Sponsoren des Gastgewerbes durchgeführt. Die Volkswagenhalle bietet außerdem die Möglichkeit, während der Pausen Speisen und Getränke in angrenzenden Räumlichkeiten einzunehmen.

Der Begrüßungsabend findet im Restaurant Zucker, einer ehemaligen Zuckerraffinerie auf dem ARTmax-Gelände an der Frankfurter Straße statt. Wie Hauptgeschäftsführer Rainer Balke hierzu mitteilte, wird hier schon eine Aussprache und Meinungsbildung zum Thema Corona stattfinden, die sich wie ein roter Faden durch die beiden Versammlungstage ziehen wird.

Auf der Tagesordnung der Delegiertenversammlung stehen aber

auch die Wahlen des Präsidenten sowie der Vorsitzenden des Berufsbildungs- und des Tarifausschusses, die wegen Corona im letzten Jahr nicht durchgeführt werden konnten. Außerdem die turnusgemäß durchzuführenden Wahlen des Schatzmeisters und Stellvertreters und der Kassensprüfer. Ebenso ist den Delegierten der Jahresabschluss des Geschäftsjahres 2020 vorzulegen und abzustimmen.

Der Festabend findet am Montag im Waldhaus Ölper statt. Der Große Vorstand des DEHOGA Niedersachsen hat mehrheitlich beschlossen, dass Begrüßungs- und Festabend auf Basis der 2 G-Regelung begangen werden. Daher müssen alle Teilnehmer/innen nachweislich geimpft oder genesen sein. Die Delegiertenversammlung in der VW-Halle wird auf Basis der 3 G-Regelung durchgeführt (geimpft, genesen oder getestet). ◀



Der Begrüßungsabend wird im Restaurant Zucker auf dem ARTmax-Gelände an der Frankfurter Straße stattfinden, v.l.n.r. Mark Alexander Krack, Hauptgeschäftsführer Rainer Balke und Kreisvorsitzender Bernd Weymann.

Herzlich willkommen in Braunschweig, v.l.n.r. Mark Alexander Krack, Matthias Harlfinger, Carsten Goldapp, Bernd Weymann, Frerk Hennicke, Andreas Kroll und Karl-Heinz Hoffmann.

Fotos: Glasow



Bleibt alles anders? Tourismus nach Corona



TOURISMUSTAG NIEDERSACHSEN IN GOSLAR

Im Rahmen des 19. Tourismustages Niedersachsen lädt die IHK Niedersachsen (IHKN) zusammen mit weiteren Partnern zur Diskussion ein. Beim Branchentreffen Ende November in Goslar steht das Thema „Bleibt alles anders? – Tourismus nach Corona“ im Mittelpunkt.

Alle zwei Jahre erhalten Akteure aus Wirtschaft, Politik und Verwaltung beim Tourismustag Niedersachsen die Möglichkeit zum Austausch über aktuelle Branchen-Themen. In diesem Jahr ist die Veranstaltung am 25. und 26. November im Weltkulturerbe Rammelsberg in Goslar zu Gast.

Das zweitägige Programm behandelt in verschiedenen Formaten die Corona-Pandemie und die Trends, die diese mit sich gebracht bzw. verstärkt hat. „Ein Thema, auf das wir beim Tourismustag einen inhaltlichen Fokus legen, ist der Trend hin zu mehr Natur und Nachhaltigkeit, der in der Corona-Zeit zu beobachten war beziehungsweise ist“, so Kerstin Kontny, Tourismusreferentin der IHK für

Ostfriesland und Papenburg. So wird Dr. Roland Pietsch, neuer Leiter des Nationalparks Harz, spannende Einblicke in die Natur des Harzes und die aktuellen Herausforderungen geben. Daneben ist eine Keynote von Prof. Dr. Harald Zeiss angekündigt, der sich seit 2011 an der Hochschule Harz in Wernigerode mit den Forschungsschwerpunkten Nachhaltigkeit und internationaler Tourismus beschäftigt. Die TourismusMarketing Niedersachsen (TMN) hat ein Projekt auf die Beine gestellt, in dem es um die Klimaauswirkungen in unterschiedlichen niedersächsischen Regionen geht. „Das wollen wir auch gemeinsam mit dem Tourismusverband Harz diskutieren“, so Kontny.

Zu den Trends gehört auch das Thema Besucherlenkung, das in der Pandemie neuen Schub bekommen hat. „Das ist aber keine Einbahnstraße oder etwas, das nur die Touristiker wollen. Auch für die Gäste bedeuten Informationen darüber, ob beispielsweise freie Parkplätze oder ein

Tisch im Restaurant verfügbar sind, geringere Wartezeiten und damit mehr Komfort“, so Kontny. Neben diesen beiden Trends stehen weitere Themen auf dem Programm, zu denen sich die Teilnehmer in insgesamt sechs Foren informieren und austauschen können.

„Als Impulsgeber und Erfolgsberater für Unternehmen möchten wir gemeinsam nach vorne blicken, Lehren aus der Krise ziehen und Chancen aufzeigen.“ So erwartet die Teilnehmer neben fachlichem Input zu wichtigen Tourismus-Themen auch ausreichend Gelegenheit, sich untereinander und mit Vertretern aus der Politik zu aktuellen Entwicklungen auszutauschen. „Wir freuen uns, dass sowohl Wirtschaftsminister Dr. Althusmann als auch die tourismuspolitischen Sprecher der Landtagsfraktionen ihre Teilnahme zugesagt haben. Mit ihnen werden wir die Situation der Branche, aktuelle Herausforderungen und Learnings aus der Krise diskutieren“, so Kontny.

Der Tourismustag Niedersachsen findet im Goslarer Weltkulturerbe Rammelsberg statt. Foto: Stefan Schiefer / GOSLAR marketing gmbh

Um auch die Stadt Goslar ein bisschen besser kennenzulernen, wird auch wieder ein touristisches Rahmenprogramm angeboten, bevor es auf Einladung der Stadt Goslar zum Abendempfang in die Kaiserpfalz geht.

Kooperationspartner des 19. Tourismustags Niedersachsen sind der DEHOGA Niedersachsen, die TourismusMarketing Niedersachsen GmbH, der Heilbäderverband Niedersachsen und der Tourismusverband Niedersachsen. Ideell unterstützt wird die Veranstaltung von den kommunalen Spitzenverbänden. ◀

INFO-SERVICE

Nähere Informationen zum 19. Tourismustag Niedersachsen sowie die Möglichkeit zur Anmeldung gibt es unter www.tourismustag-niedersachsen.de. Es handelt sich um eine 2G-Veranstaltung.

Mit der INTERNORGA Zurück in die Zukunft!



Zurück in die Zukunft! – unter diesem Leitgedanken kehrt die INTERNORGA 2022 als Präsenzveranstaltung zurück. Die coronabedingte Zwangspause haben die Veranstalter genutzt, um den Hamburger Branchentreff zukünftig noch erfolgreicher zu positionieren.

Ein Portfolio aus bewährten Ausstellungsbereichen, aktuellen Trendthemen, einem abwechslungsreichen Rahmenprogramm und einer neu angelegten Hallenstruktur macht die INTERNORGA vom 18. bis 22. März wieder zum Pflichttermin für die gesamte Branche. Nationale und internationale Aussteller präsentieren an fünf Tagen Produktneuheiten, Trends und visionäre Konzepte. Dabei trägt die überarbeitete Hallenstruktur dazu bei, das Messeerlebnis noch stärker in den Mittelpunkt zu rücken und ermöglicht gleichzeitig den langersehten, persönlichen Austausch und das Netzwerken vis-à-vis. Die INTERNORGA wird unter der 2G-Regelung auf Basis eines individuell erarbeiteten Hygienekonzepts durchgeführt, so dass allen Teilnehmenden ein sicherer und erfolgreicher Messebesuch in Hamburg ermöglicht wird.

„Die Pandemie und die vielen Monate des Lockdowns haben gezeigt, wie wichtig der persönliche Austausch und der Wunsch nach einer Plattform ist, um sich persönlich zu treffen, Neues zu entdecken und sich einfach begeistern und inspirieren zu lassen. Genau dies bieten wir allen Fachbesuchenden und Ausstellenden. Besonders die moderne Hallenplanung sorgt für ein abgestimmtes Messeerlebnis, das Seinesgleichen sucht. Wir freuen uns, dass die Zeit des Stillstands nun vorbei ist und sich die gesamte Hospitality-Branche endlich wieder in unseren Hamburger Messehallen trifft“, sagt sich Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin bei der Hamburg Messe und Congress GmbH.

Safety first:

2G-Regel auf der INTERNORGA

Die Sicherheit von Besuchenden und Ausstellenden steht für die INTERNORGA an oberster Stelle. Die Messe wird daher unter 2G-Zugangsregeln stattfinden: „Im Sinne unserer Kundinnen und Kunden sind wir an einer zügigen Rückkehr zu möglichst normalen Verhältnissen interessiert. So sind beispielsweise Bewirtung und Verkostungen auf den Ständen ohne Einschränkungen möglich, die Maskenpflicht entfällt. Wir werden daher ausschließlich geimpften oder genesenen Personen den Zugang auf die INTERNORGA ermöglichen“, sagt Bernd Aufderheide, Vorsitzender der Geschäftsführung der Hamburg Messe und Congress GmbH.

Dass die 2G-Regelung auch von den bereits angemeldeten Ausstellern favorisiert wird, unterstreichen die Ergebnisse einer zuvor durchgeführten Umfrage: „Das Resultat war eindeutig mit 72 Prozent Zustimmung für 2G. Wir haben uns anschließend gemeinsam mit unserem Ausstellerbeirat und Partnern intensiv beraten und uns schließlich für die aktuell sicherste Variante entschieden“, so Bernd Aufderheide weiter.

Für die Besuchenden und Ausstellenden hat die 2G-Regelung unter anderem weitere Vorteile:

- Auf dem gesamten Messegelände entfällt das Abstandsgebot komplett.
- Die Maskenpflicht ist aufgehoben.
- Auf den Messeständen ist der Betrieb von Gastronomie sowie die Ausgabe von Kostproben ohne Einschränkung möglich.
- Auf den Messeständen sind keine Mindestabstände zwischen den Tischen erforderlich, und die Personenanzahl pro Tisch wird nicht eingeschränkt.
- Die Teilnehmendenzahl in den Hallen muss nicht beschränkt werden.

Neue Hallenstruktur bietet mehr Raum zum Entdecken und für Neuheiten

Lange Schließungsphasen durch die Pandemie, disruptive Konzepte und globale Food-Trends haben die Branche verändert und fordern mehr denn je dynamische Marktbegleiter. Die vor diesem Hintergrund von der INTERNORGA umfassende strategische Neugestaltung der Hallen wird im März 2022 erstmalig zu erleben sein.

Neue Präsentationsmöglichkeiten und eine stringendere Besucherführung machen die INTERNORGA interessanter, vielfältiger und spiegeln die aktuellen Marktgegebenheiten zeitgeistig wider. Die Bereiche ‚Nahrungsmittel und Getränke‘, ‚Restaurant- und Hotelausstattung‘, ‚Küchentechnik und -ausstattung‘, ‚Bäckerei- und Konditoreibedarf‘ sowie die Themenwelten ‚Digitales‘, ‚Packaging & Delivery‘ sowie ‚Outdoor‘ rücken das Erlebnis Messe für alle Besucherinnen und Besucher stärker in den Mittelpunkt. ◀

Foto: Hamburg Messe und Congress / Michael Zapf

75 JAHRE NIEDERSACHSEN

Das Gastgewerbe feiert mit

Niedersachsen feiert: Das schönste Land im Nordwesten Deutschlands ist am 1. November 75 Jahre alt geworden. Und das Gastgewerbe feiert mit. Der DEHOGA mit seinen Mitgliedsbetrieben ist offizieller Partner des Landesgeburtstags. Niedersachsen vereint eine bunte Vielfalt von Menschen, Regionen und Geschichten.

Vieles, das es zu erzählen gibt. Vieles, das es zu feiern gibt. Dabei darf auch das niedersächsische Gastgewerbe nicht fehlen. „Seien Sie dabei und machen Sie mit! Nutzen Sie das Jubiläum für Ihren Betrieb und profitieren Sie von den angebotenen Möglichkeiten“, ermuntert Lutz Feldtmann, Vorsitzender Fachgruppe Hotels im DEHOGA Niedersachsen, seine Kolleginnen und Kollegen zur Teilnahme.

Partner des Landesgeburtstags



75 Jahre Niedersachsen – das gemeinsame Partnerlogo

75 Jahre Niedersachsen ... das verbindet das Land mit vielen Partnerinnen und Partnern in Niedersachsen und über die Landesgrenzen hinaus. Diese Verbundenheit kann durch die Einbindung des Logos zum Landesjubiläum herausgestellt werden.

Das Logo gibt es zum Download unter <https://www.dehoga-niedersachsen.de/seminare-veranstaltungen/75-jahre-niedersachsen/>

75 Jahre Niedersachsen für den Betrieb nutzen

75 Jahre Niedersachsen ... das ist ein Grund zum Feiern und für passende Aktionen im Gastgewerbe. Ein Jubiläumscocktail für 7,50 Euro, die Geburtstagsübernachtung für 75 Euro, ein festlicher Abend für alle 75-Jährigen, ein Menü für 2 Personen für 75 Euro – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. „Nutzen Sie das Jubiläum für Ihren Betrieb und machen Sie was draus“, so Lutz Feldtmann.

Inspiration und Ideen, passende Fotos sowie Rezepte zum Nachkochen gibt es auf <https://www.dehoga-niedersachsen.de/seminare-veranstaltungen/75-jahre-niedersachsen/>

Volle Ladung für die Kundschaft. Jetzt fördern lassen.

Ob bei Einzelhändlern, Hotels, Restaurants oder an Marktplätzen – jetzt gibt es bis zu 80 % Förderung für die Errichtung von öffentlich zugänglicher Ladeinfrastruktur. Alle Infos zur Förderrichtlinie „Ladeinfrastruktur vor Ort“ des Bundesministeriums für Verkehr und digitale Infrastruktur finden Sie hier: nationale-leitstelle.de/foerdern/

Einfach laden. Daran arbeiten wir.

Bis 31.12.2021
beantragen!



Nationale
LEITSTELLE
Ladeinfrastruktur

 Bundesministerium
für Verkehr und
digitale Infrastruktur

NOW
NOW · GMBH · DE

Die Nationale Leitstelle Ladeinfrastruktur wurde im Auftrag des BMVI und unter dem Dach der NOW GmbH gegründet.

Ein Herz für
**GAST
GEBER**
**GAST
GEBER**
mit Herz

EIN HERZ FÜR GASTGEBER

Erfolgreiche Kampagne

Bis Ende September lief über vier Monate die aktive Kampagnenzeit unserer Werbekampagne „Ein Herz für Gastgeber – Gastgeber mit Herz“.

Die Werbekampagne ist allein über Google weit über 30 Millionen mal ausgeliefert worden, auf You Tube erzielten die vier Werbespots rund 2,4 Millionen Ausspielungen und 187.000 Interaktionen. An den Gewinnspielen auf Instagram und Facebook nahmen viele tausend Menschen teil und kommentierten zahlreich die „Gastgeber mit Herz“ – Beiträge mit dem Hashtag #herzmoment.

„Wir möchten uns bei den rund 500 aktiven Teilnehmern aus dem Gastgewerbe ganz herzlich bedanken! Ohne Ihre tatkräftige Unterstützung hätten wir nicht eine so große Aufmerksamkeit und Reichweite erzielen können“, so Lutz Feldtmann, Vorsitzender der Fachgruppe Hotels im DEHOGA Niedersachsen.

„Unser besonderer Dank gilt den vielen Hoteliers und Gastronomen, die sich im Rahmen der Kampagne aktiv als Botschafter für das niedersächsische Gastgewerbe eingesetzt haben, wir werden sie im Rahmen der weiterhin bestehenden Kampagnen-Website

www.gastgeber-mit-herz.de präsentieren“, so Feldtmann weiter.

Marketing Know-How

Alle Teilnehmer der Kampagne können auch weiterhin die Webinare und Blog-Artikel der „Online-Offensive“ online abrufen. So profitieren sie auch in Zukunft von den zahlreichen Tipps rund um Social Media, Google und einem erfolgreichen Web-Auftritt. Die Beiträge können jederzeit abgerufen werden unter <https://herz-fuer-gastgeber.de/blog/>.

Social Media läuft weiter

Die Aktivitäten auf Facebook und Instagram werden vom DEHOGA

weitergeführt, so dass die Kanäle weiterhin mit Leben gefüllt werden und Aufmerksamkeit bei potentiellen Gästen erzielen.

Videoclips machen Lust auf Urlaub und Feiern!

Es wurden vier Videos zu den Themen Familienurlaub, Feiern, Kneipenbesuch und Wellnesshotel gedreht, die über die verschiedenen Kanäle verbreitet wurden und unter <https://gastgeber-mit-herz.de/> bereitstehen. Sie dürfen von allen DEHOGA-Mitgliedern gern genutzt werden, die darin verwendete Musik ist GEMA-frei. ◀

JUNGER DEHOGA NIEDERSACHSEN

Herbstarbeitskreis

BETRIEBSPRÜFUNG UNTER CORONA-ASPEKTEN WIRTSCHAFTLICHE FOLGEN DER KRISE

Am 14. und 15. November 2021 findet der traditionelle Herbstarbeitskreis des Jungen DEHOGA Niedersachsen statt. Tagungsort ist diesmal das Kräuterhotel Heidejäger in Rotenburg-Mulmshorn. Auch in diesem Jahr wird das Treffen unter Corona-Auflagen stattfinden. Hauptthema ist die Betriebsprüfung. Dazu wird Dip-

lom-Kaufmann Jörg Bachmann, vereidigter Buchprüfer und Steuerberater aus Oldenburg, wichtige Tipps und Hilfen zu folgenden Themenschwerpunkten geben:

- Umfang der steuerlichen Außenprüfung
- Der Klassiker „Kasse“
- Die Verfahrensdokumentation

- Neuerungen im Steuerstrafrecht aufgrund des „2. Corona-Steuerhilfegesetzes“

Am Sonntagabend werden die Teilnehmer piekfeine Brände aus der Craft Distillerie von Birgitta Rust kennen lernen und sich über die aktuellen Trends informieren. Darüber hinaus gibt es einen Ein-

blick, wie man hybride Tagungen durchführen kann.

Dr. Hartmut Meyer diskutiert mit den Junioren über die finanziellen Auswirkungen der Corona-Pandemie und steht auch für individuelle Fragen zur Verfügung. Wie immer ist den Junioren auch wichtig, dass sie einen intensiven Erfahrungsaustausch pflegen und offen über Probleme, aber auch deren Lösungen diskutieren. ◀



Alle wichtigen Informationen, wie Ablauf, Kosten und Inhalte finden Interessierte auf www.junger-dehoga.de

DAS Q MACHT
DEN UNTERSCHIED.

In Niedersachsen wird
Service mit „Q“ geschrieben!



„Wir bieten Servicequalität – für unsere Gäste und Mitarbeitenden!“

Torfhaus HARZRESORT

Daniela Spanka, Empfangsmitarbeiterin

Qualität in unserem Arbeitsalltag bedeutet, einen sicheren und gut organisierten Arbeitsplatz zu haben. Diesen im Team mitzugestalten und sich persönlich im Unternehmen weiter zu entwickeln, spielt dabei eine wichtige Rolle. Langfristige Dienst- und Urlaubsplanung sowie faire und übertarifliche Bezahlung führen zu einer optimalen Work-Life-Balance.

Der Einsatz von zeitgemäßen Betriebssystemen sorgt für eine gezielte Kommunikation mit dem Gast. So erreichen wir ein hohes Maß an Servicequalität, welches sich im Wohlbefinden der Mitarbeitenden und Gäste widerspiegelt.

Informationen und Seminartermine
ServiceQualität Deutschland in Niedersachsen:

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

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



ServiceQualität
DEUTSCHLAND



„Die 25 Jahre Hotelklassifizierung sind für uns als Familienbetrieb ein toller Meilenstein, der uns auch ein wenig stolz macht. Wir haben unsere Gäste in den ganzen Jahren zwar nicht danach gefragt, ob sie durch den 3-Sterne-superior Standard in unserem Haus reserviert haben. Wir sind aber fest davon überzeugt, dass die Klassifizierung einen guten Anteil zur Entscheidungsfindung beigetragen hat. Auch unserem Haus hat die Klassifizierung gut getan, so sind

wir stets in der Pflicht, die Kriterien einer 3 Sterne superior Einstufung zu überprüfen und diese auch einzuhalten. Das hilft uns, uns immer wieder zu verbessern und nie nachzulassen. Selbstverständlich werden wir uns auch in den nächsten Jahren gerne klassifizieren lassen.“

Walter Hötzl, Haags Hotel GmbH & Co KG
Niedersachsenhof

BLOG-POST VON MARKUS LUTHE

Vor 25 Jahren, genau am 1. August 1996 startete die Deutsche Hotelklassifizierung. Fast alle Länder in Europa kannten – in der Regel bereits seit Jahrzehnten – eine offizielle Einstufung ihrer Hotels in die weltweit übliche Skala von 1 bis 5 Sternen.

Zu diesem Anlass hat der Geschäftsführer der Klassifizierung GmbH einen Blog-Post erstellt. Mittlerweile zum 3. Mal berichtet Markus Luthe über die Entwicklung der Klassifizierung, von den Schwierigkeiten der Zusammenführung nationaler Systeme zu einer

einheitlichen Deutschen Klassifizierung bis hin zu der Europäisierung der Klassifizierung. Und berichtet in lockerer Art und Weise über seine Erfahrungen.

Im mittlerweile dritten Teil seiner kleinen Blogpost-Serie zum 25-jährigen Jubiläum der Deutschen Hotelklassifizierung greift Markus Luthe das Verhältnis von Hotelsternen und Gästebewertungen auf.

Lesen Sie alle Beiträge unter <https://www.hotellerie.de/news/newsdetail/sternenklar>

„Gerne blicken auch wir auf die vergangenen 25 Jahre zurück. Für uns stand damals wie heute fest, dass ein einheitlicher Kriterienkatalog, der mit der Zeit geht, für die Hotelklassifizierung deutschlandweit als auch länderübergreifend für Hoteliers selbst aber auch für die Gäste erforderlich war/ist, um wettbewerbsfähig zu sein und auch künftig zu bleiben.“



In diesem Zuge möchten wir uns bei Ihnen für Ihre Unterstützung sowie die Zeit, die Sie sich für jede einzelne Klassifizierung nehmen, bedanken. Wir sind stolz darauf, sagen zu können, dass wir mit eines der ersten Mitglieder waren und freuen uns, dass so viele weitere hinzugekommen sind – das spricht für sich – das spricht für die Deutsche Hotelklassifizierung.“

Karl-Hans Sigges,
Strandhotel Georgshöhe, Norderney

LUFTQUALITÄT IN GASTRAUM UND CAFÉ

Ist die Luft rein?

Dank Impfungen und Corona-Tests bekommen wir die SARS-CoV-2-Pandemie besser in den Griff. In Innenbereichen bleibt nach Expertenmeinung das Risiko einer Ansteckung am höchsten. Deswegen ist es in Gasträumen wichtig, dass die Luft frei von oder zumindest arm an Viren ist:

Stoßlüften:

Wirksam, aber nur bedingt praktikabel

Wer im Gasträum keine technischen Hilfsmittel zur Verfügung hat, muss in regelmäßigen Zeitabständen die Fenster öffnen. Das verringert die mögliche Virenlast in der Luft, hat aber andere Nachteile: Es zieht und wird kalt, zumindest bei niedrigen Außentemperaturen. Da ist Dauerlüftung durch leicht geöffnete Fenster weder Gästen noch Mitarbeitern zuzumuten.

Besser eignet sich da schon das Stoßlüften, wobei auch hier in der kalten Jahreszeit der Wohlfühlaspekt für die Gäste leidet. Als Faustregeln gelten: Im Winter drei Minuten stoßlüften, im Frühjahr und Herbst fünf, im Sommer zehn Minuten. Für einen schnellen Luftaustausch alle Fenster und Türen komplett öffnen und zusätzlich immer ausgiebig vor und nach der Nutzung lüften.

Desinfektion durch Kaltvernebelung:

Ungeeignet für Gasträume

Derzeit werden Kaltvernebelungsanlagen stark beworben, um in Restaurants und Cafés die Ansteckung durch virenhaltige Raumluft und kontaminierte Oberflächen zu verringern. Bei diesem Verfahren werden desinfektionsmittelhaltige Wirkstoffe wie Wasserstoffperoxid oder Chlor in Form von kleinsten Tröpfchen (Aerosolen) ungezielt in die Raumluft vernebelt – dauerhaft bei Anwesenheit von Gästen und Beschäftigten. So sollen SARS-CoV-2-Viren, die infizierte Personen ausatmen, direkt in der Luft abgetötet werden. Das ist problematisch, denn die verwendeten Desinfektionsmittel sind nicht selten Gefahrstoffe. Die wirken reizend auf die Schleimhäute in Augen und Atemtrakt. Zudem ist nicht sichergestellt, dass die gängigen Anwendungskonzentrationen Viren abtöten.

Die BGN rät dringend von der Kaltvernebelung bei Anwesenheit von Personen ab.

Raumlufttechnische Anlagen:

Frischluft hilft, Umluft kann schaden

Unverbrauchte Außenluft in den Raum bringen und verbrauchte Luft nach draußen abführen – so funktionieren Frischluftanlagen. Während der Pandemie sollten sie möglichst großzügig betrieben werden. So werden potenziell freigesetzte Viren nach außen verdrängt und die Infektionsgefahr drinnen vermindert.

Umluftanlagen bereiten einen Teil der Abluft durch Erwärmung, Kühlung oder Filterung auf und leiten sie in den Raum zurück. Das ist in Corona-Zeiten keine ideale Lösung. Die meisten Umluftanlagen befreien die Luft nicht von Viren, sondern bewegen sie quasi im Kreis – einschließlich der Virenlast, die so mit der Zeit anwachsen kann. Solche Anlagen während der Pandemie also nur dann nutzen, wenn eine ausreichende Umluftreinigung durch Feinfilter (mindestens Klasse F9 oder ISO ePM1 80 %) oder UVC-Entkeimung gewährleistet ist.

Luftreiniger und -entkeimer:

Ozon und Strahlung vermeiden

Wenn Gasträume nicht mit genügend Außenluft – die auch ungefiltert als virenfrei gilt –

versorgt werden, können Luftreiniger im Umluftbetrieb (Sekundärluftreiniger) helfen. Das Produktangebot ist vielfältig, empfehlenswert sind vor allem zwei Varianten:

Filternde Luftreiniger befreien die Raumluft von Partikeln und damit auch von Viren. Mit HEPA-Filtern der Klassen H13 oder H14 hat die gefilterte Luft anschließend in puncto Hygiene in etwa Außenluftqualität.

Eine Alternative können UV-C-Entkeimer sein. Sie zerstören die DNA der Viren mit der UV-C-Strahlung und können so auch das Coronavirus unschädlich machen. Damit das funktioniert, muss die Strahlungsdosis vom Hersteller richtig bemessen sein. Wichtig zu wissen: Manche Modelle erzeugen aus dem Luftsauerstoff Ozon. Für Räume, in denen Personen anwesend sind, kommen ausschließlich ozonfreie Strahler in Frage. ◀

E-SERVICE

Weitere Informationen im Internet unter www.bgn.de, Shortlink: 1796 („Sichere Lüftung in Zeiten der Corona-Pandemie“). Zu Lüftungsintervallen und -häufigkeit auch:

www.bgn.de/lueftungsrechner
www.bgn.de/lueftungs-app



GIESSER
MADE IN GERMANY
www.giesser.de



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

Lastenräder werden gefördert



Die Anschaffung von Lastenrädern, hier als Coffeebike, wird gefördert.

Mithilfe der Förderung zur Verbreitung von Lastenrädern können Privatpersonen, Unternehmen, Körperschaften, Vereine oder Stiftungen einen nicht rückzahlbaren Zuschuss für den Erwerb eines Lastenrads, e-Lastenrad oder Lasten-S-Pedelec beantragen.

WER WIRD GEFÖRDERT?

- Privatpersonen, die ihren Hauptwohnsitz in Niedersachsen haben
- Natürliche (insb. Einzelunternehmen) und juristische Personen (insb. Gesellschaften, Vereine, Körperschaften, Gebietskörperschaften, Anstalten, Stiftungen, Genossenschaften), die ihren Hauptsitz, ihre Niederlassung oder ihren Tätigkeitsschwerpunkt in Niedersachsen haben

WAS WIRD GEFÖRDERT?

- Die Anschaffung eines neuen Lastenrads, e-Lastenrads oder Lasten-S-Pedelecs (ohne Zubehörteile)

BEDINGUNGEN

- Einmaliger nicht rückzahlbarer Zuschuss in Höhe von 400 Euro für die Anschaffung eines Lastenrads oder 800 Euro für die Anschaffung eines e-Lastenrads oder Lasten-S-Pedelecs
- Die Mindestzuladung (ohne Fahrer) beträgt 40 Kilogramm
- Das Lastenfahrrad dient überwiegend dem Transport von Gütern (Transportzweck kann auch die Personenbeförderung sein, wenn dieses nicht der überwiegende Hauptzweck ist)
- Es erfolgt keine Förderung beim Erwerb gebrauchter Lastenräder
- Lastenräder, die ausschließlich für den Personentransport konzipiert sind (z.B. Rikschas) und Lastenräder, die selbst bzw. deren Sonderaufbauten als Verkaufsfläche genutzt werden (z.B. sog. Coffeebikes, Bierbikes) sind von einer Förderung ausgenommen
- Die Nachrüstung von Lastenrädern mit Elektromotoren ist nicht förderfähig
- Ausgaben für die Entwicklung von Prototypen sind nicht förderfähig

- Die Anschaffung von Lastenrädern, e-Lastenrädern und Lasten-S-Pedelecs zur entgeltlichen Vermietung ist von einer Förderung ausgenommen
- Nicht förderfähig ist die Anschaffung von Zubehörteilen wie Sitzkissen, Regenponchos, Sicherheitsschlössern, Luftpumpen, Fahrradhelmen etc. (diese Ausgaben sind im Angebot entsprechend auszuweisen)
- Gewerbetreibende und Unternehmen müssen eine Projektskizze inklusive Kaufangebot einreichen und dokumentieren, dass sie drei Angebote angefordert haben
- Beschaffungen, die vor Erteilung des Bewilligungsbescheides begonnen worden, können nicht gefördert werden

VORAUSSETZUNGEN

- **Antragstellung:** Die Antragstellung erfolgt elektronisch über das Kundenportal der NBank. Zusätzlich muss der Förderantrag nach der elektronischen Übermittlung innerhalb von vier Wochen unterzeichnet auf dem Postweg an die NBank übersandt werden. Andernfalls gilt der Förderantrag als nicht gestellt. Der Antrag muss spätestens am 31.12.2021 im Kundenportal abgeschickt sein und schriftlich im Original vorliegen.
- **Beginn des Vorhabens:** Mit der Durchführung der Maßnahme darf erst nach Erhalt eines Zuwendungsbescheides begonnen werden.
- **Bewilligungszeitraum:** Der Bewilligungszeitraum endet spätestens neun Monate nach Erteilung des Förderbescheides. Es sind nur die innerhalb des Bewilligungszeitraums anfallenden Ausgaben förderfähig (ausschlaggebend ist der Lieferzeitpunkt).
- **Auszahlung der Zuwendung:** Innerhalb von 3 Monaten nach Ende des Bewilligungszeitraums ist der NBank der Verwendungsnachweis vorzulegen. Die Auszahlung erfolgt nach dem Erstattungsprinzip. Mit Vorlage des Verwendungsnachweises ist ein zahlenmäßiger Nachweis (inkl. Vorlage des Rechnungsbeleges und des Zahlnachweises) zu führen. Gewerbetreibende und Unternehmen müssen drei Vergleichsangebote vorlegen bzw. dokumentieren, dass sie drei Angebote angefordert haben. Die Auszahlung des Zuschusses erfolgt nach Prüfung des Verwendungsnachweises. ◀

E-SERVICE

Nähere Informationen zu dem Programm und eine Schritt für Schritt-Anleitung finden Interessierte bei der Bewilligungsstelle (NBank) unter: www.nbank.de/Unternehmen/Energie-Umwelt/Lasten%C3%A4der-Niedersachsen/index.jsp



Bundesförderung für effiziente Gebäude (BEG)

Seit dem 1. Juli löst die Bundesförderung für effiziente Gebäude (BEG) eine Vielzahl anderer Programme aus den Bereichen Sanieren, Bauen und Gebäudetechnik ab – und stockt die Fördersummen richtig auf. Damit können Interessierte mit nur einem Antrag die Förderung für alle ihre geplanten Sanierungsmaßnahmen inklusive der Baubegleitung beantragen.

Um nur zwei Beispiele zu nennen: Wer etwa einen sommerlichen Wärmeschutz anbauen will, kann einen Zuschuss von 20 Prozent erhalten, oder wer seine Ölheizung durch eine effiziente Biomasse-Anlage ersetzen will, kann diese über einen zinsgünstigen Kredit finanzieren und muss nur 50 Pro-

zent zurückzahlen. Alle Förderoptionen im Rahmen des BEG finden Sie kompakt in der Rubrik Bauen und Sanieren des Fördermittelwegweisers der DEHOGA Energiekampagne:

<https://energiekampagne-gast-gewerbe.de/bauen-und-sanieren>

Die Förderlandschaft im Bereich Energieeffizienz ist unübersichtlich. Deshalb stellt die DEHOGA Energiekampagne alle für Sie relevanten Programme im Fördermittelwegweiser übersichtlich dar:

<https://energiekampagne-gast-gewerbe.de/foerdermittelwegweiser> ◀

Das virtuelle Hotel



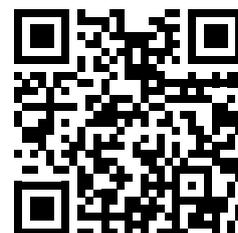
Haben Sie schon das virtuelle Hotel der DEHOGA Energiekampagne besichtigt?

Vieles könnte Sie an Ihren eigenen Betrieb erinnern. Beginnen Sie mit einem Rundgang in der Lobby und schlendern Sie weiter durch die verschiedenen Betriebsbereiche, um Energiesparpotentiale aufzuspüren. Zum Abschluss empfehlen wir Ihnen einen Besuch im Wellnessbereich, dann können Sie entspannt an die Umsetzung der nächsten Energieeffizienzmaßnahmen gehen.

E-SERVICE

Weitere Informationen

<https://www.virtuelles-hotel-und-restaurant.de/>



Ihre Energieberater in Niedersachsen

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



Carsten Mücke
Mücke Energieberatung

Eschenweg 36b
49088 Osnabrück
Telefon 0541 91194115

info@muecke-energieberatung.de
www.muecke-energieberatung.de

LÜNEBURG / STADE / BRAUNSCHWEIG / NÖRDLICHER BV LAND BRAUNSCHWEIG-HARZ



Torsten Merker
blueContec GmbH

Gretchenstr. 40
30161 Hannover
Mobil 0157 76131998

t.merker@bluecontec.de
www.bluecontec.de



E-Bikes erfreuen sich auch im Tourismus-Sektor wachsender Beliebtheit. Schließlich verbinden sie komfortablen Fahrspaß an der frischen Luft mit umweltfreundlicher Mobilität. Insbesondere im Herbst beobachten Hotels mit eigenem E-Bike-Verleih steigende Buchungszahlen. Ein Trend, der sich auch in einer 200-prozentigen Steigerung der Online-Suchanfragen nach Reiseangeboten rund ums E-Bike widerspiegelt. Auch in der Corona-Pandemie bleibt die Buchungslage von E-Bikes in Hotels stabil.

HOTELGÄSTE BEGEISTERN, ZUSATZEINNAHMEN GENERIEREN

Hoteleigener E-Bike-Verleih!

Das extra Angebot bringt aber nicht nur bei Gästebewertungen Pluspunkte. Als lukrative Investition zahlt sich der Fuhrpark durch den täglichen E-Bike-Verleih in kürzester Zeit ab und generiert dann eigenständig Einnahmen. Die Gründer von S&S Industrierad GmbH Justus Siggel und Sebastian Schwarz erläutern die Rechnung: „Bereits ab 60,- Euro monatlich können Hotelbetreiber bei uns E-Bikes im Mietkauf erwerben. Bei einem üblichen Tagesverleihpreis von 25,- Euro machen Hotels ab dem dritten Tag Gewinn. Auch beim normalen Radkauf ist die Investition nach maximal einer Saison wiedereingebracht.“

Die Lieferung fahrbereiter Räder, Jahresinspektionen und Reparaturen sowie die Fuhrparkpflege und Versicherung gehören zum Angebot von S&S Industrierad – ein Rundum-Service direkt vor der Hotel­tür! ◀

Einstieg in den E-Bike-Trend

Als neues Mitglied und Partner vom DEHOGA Niedersachsen bietet das Unternehmen S&S Industrierad GmbH attraktive Konditionen:

Mindestens 10 % Rabatt beim Kauf. Ab einer Bestellung von zehn Rädern oder E-Rollern sind es sogar 15 % Ermäßigung.

Ausführliche und fachmännische Beratung und das Vorführen unterschiedlicher E-Bike-Modelle in hoher Qualität und mit Zusatzkomfort für ihre Hotelgäste.

Mehr Informationen und Anfragen an:
S&S Industrierad GmbH
www.industrierad.com/e-bike-verleih-hotels/
E-Mail: info@industrierad.com
Tel.: 04452-9499200

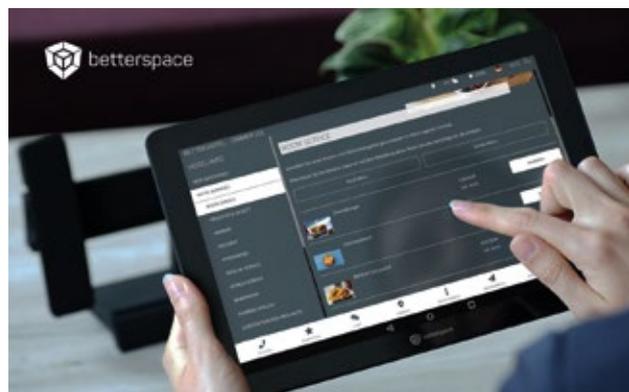
Kein Zimmertelefon ist auch keine Lösung

Telefone im Hotelzimmer haben sich in den letzten Jahren immer mehr als Kostenfaktor etabliert, ohne einen wirklichen Nutzen zu stiften. Die Hotel-Digitalisierer von Betterspace haben diesem Problem den Kampf angesagt. „Klar brauchen Hotels ein Medium, mit dem im Zimmer telefoniert werden kann, schon allein, weil es für die Klassifizierung Pflicht ist. Aber ein normales Telefon, das nur Geld kostet und nichts einbringt, braucht heutzutage keiner.“, erklärt Benjamin Köhler, CEO Betterspace.

Mit better.guest die Gästekommunikation perfektionieren

Mit dem in die digitale Gästemappe better.guest integrierten Telefon telefonieren die Gäste mit dem In-Room Tablet, egal ob mit Hörer oder ohne via Freisprecheinrichtung.

„Unsere Gästemappe ist mittlerweile viel mehr als nur eine Gästemappe. Es gibt zahlreiche Funktionen die das Up- und Cross-Selling fördern und nicht weniger Funktionen, die wiederum die Kosten senken, Prozesse optimieren und das Personal entlasten. Und jetzt ist die Gästemappe auch Telefon und Fernbedienung.“, erklärt Köhler. Das Zimmertelefon wird so zum wahren Allrounder direkt im Hotelzimmer. Zimmerreinigung abbestellen, Roomservice bestellen, Massage-Termin buchen, auschecken und telefonieren, all das ist möglich mit dem smarten Helfer. Platz und Pa-



Digitale Gästemappe better.guest

pier im Hotelzimmer werden ebenfalls gespart. Insbesondere in Sachen Optik punktet das Tablet in der eleganten Docking-Station. ◀

Mehr Informationen unter
<https://betterspace360.com/better-guest/>

Auszeichnung für umweltbewusstes Handeln

STRANDHOTEL DUHNEN ERHÄLT ERNEUT „DEHOGA UMWELTCHECK“ IN GOLD

Das Strandhotel Duhnen erhielt zum zweiten Mal die Auszeichnung in Gold. Die Investitionen der letzten Jahre im Bereich Umwelt- und Klimaschutz zahlen sich aus und bestätigen, dass praktizierter Umweltschutz und wirtschaftlicher Erfolg sich nicht ausschließen – im Gegenteil!

„Die erneute Auszeichnung in Gold bestätigt unseren eingeschlagenen Weg für mehr Nachhaltigkeit in unserem Betrieb. Sie bekräftigt uns zudem darin, nicht nachzulassen, denn das Feld der Verbesserungsmöglichkeiten bleibt vielfältig, und wer stehen bleibt, verschlechtert seine Position im hart umkämpften Hotel- und Gastronomiemarkt!“, so Hotelchef Kristian Kamp. Teilnehmer des „DEHOGA Umweltchecks“ müssen sich einer kritischen Überprüfung der Bereiche

Energie- und Wasserverbrauch, Abfallaufkommen und Lebensmittel unterziehen. Für jede der vier Kategorien sind differenzierte Grenzwerte und Anforderungen für die Auszeichnungsstufen Bronze, Silber und Gold festgelegt.

Praktische Durchführung im Betrieb

Auf den Zimmern wurde von der analogen auf die digitale Gästemappe – das sogenannte „SuitePad“ – umgestellt. Hierüber können die Gäste zum einen zielgerichtet und ohne Papieraufwand informiert werden und zum anderen Dienste wie die „Green Option“, das Verzichten auf die Zwischenreinigung, in Anspruch nehmen. In der renommierten Küche des Hotels wird zudem großer Wert auf regionales „Fine Dining“ gelegt, was bedeutet, dass Speisen aus frischen, saisonalen Pro-

dukten der heimischen Region zu feinen Kreationen gezaubert werden. Das Vier-Sterne-Superior-Hotel wird weiterhin die Kooperationen mit regionalen Partnern ausbauen, unter anderem durch die Zusammenarbeit mit benachbarten Nationalparkpartnern.

Hintergrund

„DEHOGA Umweltcheck“

Der „DEHOGA Umweltcheck“ wurde für die spezifischen Anforderungen des Gastgewerbes



und seiner vorrangig klein- und mittelständisch geprägten Betriebe konzipiert. Neben seiner Branchenrelevanz und Praxisnähe ermöglicht er eine faire und transparente Vergleichbarkeit der teilnehmenden Betriebe. ◀



Strandhotel-Team vertreten auf dem Biosphären-Konzert des Wattenmeer Besucherzentrums in Cuxhaven. Foto: Joachim Tonn

Im Dialog mit der Politik

In der Kombination dürfte es ein einmaliges Aufeinandertreffen gewesen sein: In der Niedersachsenschänke in Fredenbeck diskutierten Bundestagskandidaten aus beiden „Stader Wahlkreisen“ miteinander und stellten sich kurz vor den Wahlen den Fragen der mittelständischen Verbände aus dem Landkreis Stade.

Eingeladen hatten der Stader Mittelstand die Kandidaten aus den Wahlkreisen Stade I / Rotenburg II und Cuxhaven / Stade II. Die Veranstaltung hat seit 20 Jahren Tradition. Oliver Grundmann und Enak Ferlemann (beide CDU), Kai Koeser und Daniel Schneider (beide SPD), Steven Hermeling (FDP), Claas Goldenstein und

Stefan Wenzel (beide Grüne) folgten der Einladung. Zweieinhalb Stunden lang wurde über Themen diskutiert, die den Vertretern der erschienenen Verbände unter den Nägeln brannten.

Die Kandidaten standen dabei auch den Vertretern des DEHOGA Bezirksverbandes Stade Rede und Antwort. Insbesondere ging es dabei um den Mangel an Fachkräften und die Stärkung der Gastronomie. Inhaltlich gab es dabei keine großen Überraschungen. Alle Beteiligten haben sich für eine Entfristung der Mehrwertsteuer-senkung ausgesprochen. ◀

BEZIRKSVERBAND STADE

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



Austausch mit den Bundestagskandidaten in Fredenbeck.

Staatliche Hilfen haben den Betrieben sehr geholfen

Der Geschäftsführer des DEHOGA-Bezirks Osnabrück-Emsland/Grafschaft Bentheim, Dieter Westerkamp, äußert sich in dem folgenden Interview zur Situation der Branche:

Hat sich die Lage für die Gastro-Branche wieder verbessert?

Natürlich tut es den Betrieben gut, dass sie nach dem langen Lockdown wieder Gäste empfangen dürfen. Jetzt zeigt sich aber, dass schon vor der Corona-Krise bestehende Probleme zum Teil stärker als zuvor wieder auftauchen. Schwierig ist die weiter herrschende Unsicherheit. Wir alle wissen nicht, ob es zu der von Vielen vorausgesagten vierten Corona-Welle kommt. Die Berufskollegen stehen jetzt vor der Entscheidung, ob sie die 2- oder die 3-G-Regel anwenden, um sich, ihr Personal und die

Gäste so gut wie möglich vor einer Corona-Infektion zu schützen. Dabei sind neben der jeweiligen Infektionslage auch die spezifischen Bedingungen vor Ort entscheidende Kriterien. Es gibt Betriebe, die ohne weiteres die 2 G-Regel umsetzen können. Es gibt aber auch Berufskollegen, bei denen schon die 3 G-Regel nur schwer realisiert werden kann. Mit einem Problem werden alle zu Recht kommen müssen: Es wird Beschwerden von Gästen geben, die mit den Regelungen nicht einverstanden sind.

Gibt es Berichte von Anfeindungen?

Das ist vielleicht der falsche Ausdruck. Allerdings erleben die Gastwirte und Hoteliers derzeit, dass ein Teil der Gäste wenig Verständnis für die geltenden Corona-Schutzregeln haben. Die Kritik wird mitunter auch sehr deutlich geäußert. Dass in Nachbarländern, die an unsere Region angrenzen, teilweise ganz andere oder wie in den Niederlanden gar keine verpflichtenden Schutzregeln mehr gelten, macht uns die Sache nicht leichter.

Haben Clubs oder Diskotheken hier besonders große Probleme?

Natürlich ist es so, dass die Aufregung oft umso größer ist, desto jünger die Gäste sind. Letztlich sind aber alle Betriebe mit ähnlichen Problemen konfrontiert. Auch bei einer Hochzeit können die Wogen hochschlagen, wenn sich herausstellt, dass sich entgegen der vor Ort geltenden 2 G-Vorgaben auch Nichtgenesene oder Nichtgeimpfte im Saal aufhalten.

Welche Schutzregeln sind für die anstehenden Weihnachtsmärkte sinnvoll?

Dieter Westerkamp: Hierfür haben wir als Berufsverband auch kein Patentrezept. Einerseits müssen die bewährten Corona-Schutzregeln weiter eingehalten werden, weil ansonsten eine vierte Welle droht. Andererseits muss man Regelungen finden, die den Menschen eine möglichst große persönliche Freiheit geben.

In Osnabrück wird über Ab-sperrungen oder Bändchensysteme diskutiert....

Ich weiß nicht, ob das wirklich praktikabel ist. Bei den großen Menschenmengen, die zum Beispiel auf dem Osnabrücker Weihnachtsmarkt unterwegs sind, wird es schwer sein, entsprechende Regeln umzusetzen. Vielleicht könnten Stichpunktkontrollen zur Lösung beitragen. Entscheidend ist, dass man schon vorab und immer wieder an das Verantwortungsbewusstsein der Menschen appelliert.

Der Berufsverband hat befürchtet, dass Corona für bis zu einem Drittel der Betriebe existenzgefährdend sein wird. Wie sieht es in Ihrem Bezirk aus?

Bei uns haben sich diese Befürchtungen zum Glück in keiner Weise bestätigt. Die Corona-bedingten Einbußen sind in vielen Betrieben durch die staatlichen Hilfszahlungen weitgehend kompensiert worden. An eine derart großzügige Unterstützung unserer Branche wie jetzt kann ich mich nicht

erinnern. Natürlich gibt es auch Unternehmen, die durchs Raster gefallen sind. Dazu zählen vor allem Betriebe, die Teil eines Unternehmensverbands sind – etwa Bauernhofcafés, bei denen der Geschäftsbetrieb in die Gesamtbilanz des landwirtschaftlichen Unternehmens einfließt. Diese Betriebe haben die Ausgleichszahlungen nicht bekommen.

Hat sich der Fachkräftemangel durch Corona verschärft?

Der Fachkräftemangel hat schon vor Corona bestanden und ist für die Branche nichts Neues. Corona hat etwa für viele städtische Betriebe aktuell die Auswirkung, dass es ihnen an studentischen Hilfskräften fehlt. Ich bin aber überzeugt, dass die mit Beginn des neuen Semesters schnell wieder kommen werden.

Ist also alles gar nicht so schlimm?

Das würde ich nicht so sehen. Es bleibt für unsere Branche das Problem der harten Faktoren – vor allem der Arbeitszeiten am Wochenende und in der Nacht. Man muss sich um sein Personal kümmern und ihre Arbeit wertschätzen. Dazu gehört, dass die Inhalte des Manteltarifvertrags umgesetzt werden – inklusive der Gewährung von Urlaubstagen sowie einer verlässlichen Bezahlung von Überstunden und Zuschlägen. Wo das nicht erfolgt, wird es über kurz oder lang Probleme geben, genügend motivierte und qualifizierte Arbeitskräfte zu bekommen. ◀

BEZIRKSVERBAND OSNABRÜCK-EMSLAND/ GRAFSCHAFT BENTHEIM

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



Das war richtig super

GROSSER ANDRANG BEI „HERBST-TÖNE“ IN MELLE

Endlich wieder entspannt Musik hören, Einkaufen und Essen gehen: Das von der Werbegemeinschaft Melle City veranstaltete Shoppingwochenende „Herbst-Töne“ war ein voller Erfolg. Der große Besucherandrang zeigte, dass sich viele Menschen freuen, etwas erleben und gemeinsam unterwegs sein zu können. Dank der schon in den Monaten zuvor bewährten Hygiene-Schutzkonzepte konnte in der Meller Innenstadt ohne Furcht vor Corona in aller Ruhe gebummelt werden.

Ein Highlight war an beiden Tagen das Musikprogramm. Auf fünf herbstlich geschmückten Bühnen war vom eher gemütlichen Oldtime-Jazz bis zu fetzigen

Blues- und Rockklassikern für jeden Geschmack etwas dabei. Für spontane Unterhaltung sorgte eine Marching-Band, die im gesamten Veranstaltungsbereich unterwegs war und für gute Laune sorgte.

Als Hits für Kinder wurden in der Fußgängerzone verschiedene Attraktionen wie etwa eine Riesen-Piratenrutsche aufgebaut. Die erwachsenen Besucher konnten sich bei Ausstellungen mehrerer Autohäuser über die neuesten Modelle informieren – natürlich auch über umweltfreundliche Elektroautos. Der heimische Einzelhandel lud am Samstag und Sonntag jeweils bis 18 Uhr zum Stöbern ein und präsentierte neben der aktuellen Herbstmode auch die neuesten



Großer Andrang herrschte an dem Wochenende „Herbst-Töne“ vor allem in der Außengastronomie. Foto: WMC

Buch-Titel, Deko-Ideen und Schmuckangebote.

Gern angenommen wurden auch die Angebote der ansässigen Gastronomen, bei denen man sich zwischendurch mit erfrischenden Getränken und leckeren Speisen stärken konnte. Bei größtenteils sonnigem Herbstwetter ließen es

sich die Gäste vor allem in der Außengastronomie der Cafés und Restaurants sowie der Eisdielen gut gehen. Viele Besucher sahen es so, wie eine eigens aus Osnabrück zu den „Herbst-Tönen“ nach Melle gekommene Familie: „Das war richtig super. Wir freuen uns schon auf das nächste Mal und kommen gern wieder.“ ◀

HOTEL ZUR LINDE AUS HEEDE STEHT AUF BIKER

Motorradfreundliches Hotel

Biker besonders willkommen, heißt es im familiengeführten Hotel „Zur Linde“ in Heede. Das im Dreieck der Städte Meppen, Papenburg gelegene Drei-Sternehaus wurde jetzt vom ADAC Weser-Ems und dem Berufsverband DEHOGA dafür ausgezeichnet, besonders Motorradfahrer-freundlich zu sein. Das Hotel „Zur Linde“ ist emslandweit das erste mit einem entsprechenden Qualitätssiegel.

Das Hotel „Zur Linde“ ist schon dank seiner verkehrstechnisch günstigen Lage ein idealer Ausgangspunkt für eine Mo-

torradtour. „Mit einer zielgruppengerechten Ausstattung und attraktiven Serviceangeboten möchten wir erreichen, dass sich Motorradfahrer bei uns wohl und gut aufgehoben fühlen können“, freute sich Hotelinhaber Georg Niemeyer über die Auszeichnung.

Sehr zufrieden zeigte sich auch Martina Alferts von der Emsland Tourismus GmbH. Die Auszeichnung zeige wieder einmal, dass die Region ein attraktiver Ausflugs- und Ferienort sei. Das Emsland zähle schon jetzt auch wegen seiner zahlreichen besu-



Stolz nehmen Monika und Georg Niemeyer die Auszeichnung von Michael Tenter, Leiter Vertrieb vom ADAC (l.), und Martina Alferts, Emsland Tourismus GmbH (r.) entgegen.

cherfreundlichen Angebote zu den touristischen Boom-Regionen in Deutschland.

Das „Zur Linde-Angebot“ überzeugte eine mit unabhängigen Fachleuten besetzte Prüfkommision, die vor Ort genau überprüfte, ob das Konzept wirklich auf die Bedürfnisse von Zweiradfahrern ausgerichtet ist. Ergebnis ist, dass das Hotel alle Kriterien

zur vollsten Zufriedenheit erfüllte. Unter anderem werden dort sichere Stellplätze für die Motorräder, Trocknungsmöglichkeiten für die Monturen und Werkzeuge für kleinere Reparaturen zur Verfügung gestellt. Zudem bietet das Hotel „Zur Linde“ kostenlose Tourenvorschläge für Ausflüge ins Umland und weiteres nützliches Info-Material rund ums Motorradfahren an. ◀

Neue Führung im DEHOGA Weser-Ems



Der neue Vorsitzende Olaf Stamsen aus Wilhelmshaven.



Bernard und Renate Sieger bei der Verabschiedung des alten Vorsitzenden.



Die neu gewählten Vorstandsmitglieder: Werner Lüdeke-Dahlinghaus aus Lönigen, Meike Schlömer-Thomann aus Cloppenburg, Bernd Voss aus Westerstede, Birgit Kolb-Binder, Vize-Präsidentin des DEHOGA Niedersachsen, Olaf Stamsen aus Wilhelmshaven, Nico Winkelmann aus Oldenburg, Lars Lindenberg aus Wilhelmshaven, Ralf Kempermann aus Großenkneten, Holger Kruse aus Oldenburg und Dirk-Jan F. Warmerdam aus Bad Zwischenahn.

Der langjährige Vorsitzende des DEHOGA Bezirksverbandes Weser-Ems, Bernhard Sieger vom Gasthof Sieger aus Thüle, wurde bei der Delegiertenversammlung des DEHOGA Weser-Ems nach 24-jähriger, ehrenamtlicher Tätigkeit für den DEHOGA aus dem Amt verabschiedet. Sieger hatte im Vorfeld der Delegiertentagung erklärt, dass er nicht wieder für den Vorsitz kandidieren wolle. Bernard Siegers Laufbahn im DEHOGA begann 1995 in Cloppenburg als Vorsitzender des dortigen Kreisverbandes. Vorsitzender des DEHOGA-Bezirksverbandes Weser-Ems war er seit 2007. Darüber hinaus war er langjähriges Mitglied in der Vollversammlung der IHK Oldenburg und hatte den Vorsitz des Tourismusausschusses der IHK inne. Ferner vertrat Sieger in vielen anderen Gremien in den kommunalen Gebietskörperschaften die Interessen des Gastgewerbes in Weser-Ems.

Mit Sieger standen auch weitere, zum Teil langjährige Weggefährten, nicht mehr für eine erneute Wiederwahl zur Verfügung: Ulrich

Steinkamp aus Vechta, Gerfried Hülsmann aus Rodenkirchen in der Wesermarsch, Franz-Josef Schubert aus Friesoythe sowie Heike Thomas aus Bad Zwischenahn.

Neuer Vorsitzender des DEHOGA Weser-Ems ist der Hotelier **Olaf Stamsen** aus Wilhelmshaven. Stamsen ist Inhaber von den Hotels Seestern, Delphin und Lachs am Wilhelmshavener Südstrand. **Bernd Voss**, Inhaber vom Voss aus Westerstede, sowie **Holger Kruse**, Inhaber der Hotels CCH, Acara und Antares in Oldenburg wurden zu seinen Stellvertretern gewählt. Die Inhaberin von Schlömers Hotel aus Cloppenburg, **Meike Schlömer-Thomann**, ist die neue Schatzmeisterin des Verbandes und Lars Lindenberg vom home Hotel in Wilhelmshaven ist der neue Schriftführer.

In den **Beirat** des DEHOGA Weser-Ems wurden zudem folgende Personen gewählt:

Werner-Lüdeke Dahlinghaus, Gasthof Lüdeke-Dahlinghaus, Lönigen, **Anja Wiechmann**, Wiechmanns Weserhotel, Brake,

Ralf Kempermann, Gasthaus Kempermann, Großenkneten, **Nico Winkelmann**, Bümmersteder Krug, Oldenburg, **Dirk-Jan F. Warmerdam**, NordWest-Hotels, Bad Zwischenahn

Oberstes Ziel des DEHOGA ist es derzeit, die Mitgliedsbetriebe weiterhin in der Coronakrise zu unterstützen und zu beraten sowie die Interessen der Branche insbesondere gegenüber der Politik zu vertreten. „Wir müssen alle Anstrengungen unternehmen, dass die Betriebe in der Hotellerie und Gastronomie auch im kommenden Herbst und Winter geöffnet bleiben und wirtschaftlich arbeiten können“, so der neue Vorsitzende Olaf Stamsen.

Aktuell sind 683 Betriebe des Hotel- und Gaststättengewerbes Mitglied des DEHOGA Weser-Ems. Räumlich erstreckt sich das Gebiet südlich von Osnabrück bis zum Jadebusen: Landkreise Vechta, Cloppenburg, Oldenburg, Ammerland, Wesermarsch und Friesland sowie die kreisfreien Städte Delmenhorst und Oldenburg. ◀

Die ausgeschiedenen Vorstandsmitglieder von links nach rechts: Franz-Josef Schubert aus Markhausen, Gerfried Hülsmann aus Rodenkirchen mit Ehefrau, Bernard Sieger aus Thüle mit Ehefrau Renate, Ulrich Steinkamp aus Vechta mit Ehefrau Resi und Heike Thomas aus Bad Zwischenahn.

BEZIRKSVERBAND WESER-EMS / OSTFRIESLAND

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



DOPPELSPITZE BEIM DEHOGA CLOPPENBURG

Klaus Fleming verabschiedet

Nach 12 Jahren als Vorsitzender des DEHOGA Kreisverbandes Cloppenburg hat Klaus Fleming (in der Bildmitte mit seiner Ehefrau Yvonne) sein Amt abgegeben. Fleming wurde unter stehendem Applaus der Mitglieder auf der Mitgliederversammlung des Kreisverbandes im Haus Maria Rast in Bethen verabschiedet.

Die Nachfolge von Klaus Fleming treten Meike Schlömer-Thomann und Rainer Haberland als Dop-

pelspitze an. In ihrer Antrittsrede würdigte Frau Schlömer-Thomann die außerordentlichen Verdienste des scheidenden Vorsitzenden und bedankte sich für das großartige Engagement beim Ehepaar Fleming. Schlömer-Thomann erinnerte an die vielen Veranstaltungen und Aktivitäten des DEHOGA Cloppenburg, die unter der Ägide von Klaus Fleming erfolgreich durchgeführt wurden, insbesondere auch an den erfolgreichen Landesverbandstag des DEHOGA



Niedersachsen, der 2014 in dem Betrieb des Ehepaars Fleming in Cloppenburg stattfand. ◀

Dank an den scheidenden Vorsitzenden: Meike Schlömer-Thomann (von links), Klaus Fleming, Yvonne Fleming, Rainer Haberland

Abschied für verdiente Mitarbeiter

Auf der Delegiertentagung des DEHOGA Bezirksverbandes Weser-Ems im Gasthof Sieger in Thüle wurden drei sehr verdiente Mitarbeiter des Bezirksverbandes offiziell verabschiedet.

Der ebenfalls scheidende Vorsitzende Bernard Sieger würdigte in einer seiner letzten Amtshandlungen zunächst die Verdienste von Uwe Brandis aus Westerstede, der über viele Jahre die Hotelklas-

sifizierung im Bereich Weser-Ems durchgeführt hat. Leider konnte Herr Brandis die Würdigung nicht persönlich entgegennehmen. Freuen über eine besondere Würdigung durfte sich auch Heiko Koch, der zunächst mit Uwe Brandis gemeinsam und später eigenverantwortlich als Hotelklassifizierer in Weser-Ems tätig war. Offiziell verabschiedet wurde auch Hans-Jürgen Ahlmann, der mehr als zwei Jahrzehnte als

Mitarbeiter in der Geschäftsstelle des Bezirksverbandes in Oldenburg war und vielen Mitgliedern im Laufe der Jahre mit Rat und Tat zur Seite stand.

Sieger bedankte sich bei den Dreien für ihr außergewöhnliches Engagement für den DEHOGA in Weser-Ems jeweils mit einem Präsent und einer Urkunde und verlieh ihnen die Ehrennadel des Verbandes. ◀



Hans-Jürgen Ahlmann (links) und Heiko Koch wurden für ihre langjährige Tätigkeit ausgezeichnet.

**Sie verstehen Ihre Gäste kaum?
Ihre Räume sind zu hallig?**  **together03.**
raumakustik-schallschutz.de
Sven Filla
Am Schützenplatz 2a
29690 Buchholz
0171/5215789

Wir verringern die Schallausbreitung,
reduzieren die Nachhallzeit und
schaffen eine ruhige Gastraumatmosphäre!

MOBIL-CLEAN
Menschen für Sie



- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

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

Qualität mit Nachhaltigkeit
Unternehmer für Unternehmer


HDG
HOTEL DIENSTLEISTUNGS-GESSELLSCHAFT

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

Unternehmen für Unternehmen

HDG Hotel Dienstleistungs-Gesellschaft · 0151 10828191
27356 Rotenburg/W. & 23611 Bad Schwartau · www.hdg-beratung.de

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

Ehrung verdienter Mitglieder

In der Mitgliederversammlung des DEHOGA Kreisverbandes im Hotel Lange in Leer wurden drei verdiente Mitglieder des Kreisverbandes für ihre 50-jährige Verbandsmitgliedschaft und ihr außergewöhnliches Engagement geehrt. In ihrer Ansprache hob die Kreisvorsitzende Dagmar Prussat die besonderen Verdienste von Helmut Siemens, Ulli

Saathoff und Helmut Lücht hervor und dankte ihnen für alles, was sie im Laufe der Jahrzehnte ehrenamtlich für den Kreisverband Leer geleistet haben. Überreicht wurden die Ehrenurkunden vom Bezirksverbandsvorsitzenden Erich Wagner sowie vom Ehrenvorsitzenden des Bezirksverbandes Jürgen Garrels. ◀



Ehepaar Siemens



Erich Wagner, Helmut Lücht, Jürgen Garrels.



Im Vordergrund das Ehepaar Saathoff, im Hintergrund Erich Wagner und Jürgen Garrels.

Lebhaft und impulsiv

Für den späten Nachmittag des 7. Oktober 2021 hatte der Gastronomie Partner-Kreis seine Mitglieder zur diesjährigen ordentlichen Mitgliederversammlung und zum anschließenden Bier-Menü mit Bieren der Feldschlösschen Brauerei, des Hofbrauhauses Wolters sowie der Einbecker Brauerei in die Wendezeller Stuben eingeladen.

Der Vorsitzende des Gastronomie Partner-Kreises, Jürgen Herrde (Getränke Höpfner), freute sich, die Mitglieder zur diesjährigen Mitgliederversammlung in Präsenzform in Wendeburg begrüßen zu dürfen. Ein besonderer Dank für die gute Kooperation ging an Bernd Weymann (Wendezeller Stuben), den 1. Vorsitzenden des DEHOGA Kreisverbandes Region Braunschweig-Wolfenbüttel.

In seinem Jahresbericht erzählte Herrde von lebhaften und impulsiv-

ven Vorstandssitzungen, bei denen sich der Vorstand einig gewesen sei, in Zusammenarbeit mit der Firma kreativburschen eine Neugestaltung des Internetauftritts des GPK vorzunehmen. Steffen Maschke (kreativburschen) – den Jürgen Herrde außerdem auch als neues GPK-Mitglied willkommen heißen durfte – stellte den Mitgliedern sodann den Relaunch der GPK-Website und deren neue Möglichkeiten für die Mitglieder vor. Er erhielt vom gesamten Mitgliederkreis einhellige Zustimmung.

Zum krönenden Abschluss wurde von den Wendezeller Stuben ein Bier-Menü serviert. Den Anfang machte ein Dorschfilet in „Feldschlösschen Rubin“-Backteig. Als Hauptgang folgte ein Hirschkalbsrücken mit „Wolters Helles“-Jus. Schließlich rundete ein Parfait von „Einbecker Winter-Bock“ das Menü ab. Zu jedem Gang wurde das jeweilige Bier gereicht. ◀

Gute Stimmung herrschte beim Gastronomie Partner-Kreis.



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



Bernd Weymann einstimmig wiedergewählt

GOLDENE EHRENADEL FÜR ADOLF GOLDAPP

Gute Stimmung bei der Mitgliederversammlung des DEHOGA-Kreisverbandes Region Braunschweig-Wolfenbüttel im Waldhaus Ölper: Der bisherige Vorsitzende Bernd Weymann wurde erneut einstimmig in seinem Amt bestätigt. Zum zweiten Vorsitzenden wählten die Mitglieder den bisherigen Schatzmeister Carsten Goldapp, der den neuen Schatzmeister Frerk Hennieke, ablöste. Einstimmigkeit gab es auch bei der Wiederwahl des Beisitzers Matthias Harlfinger. Neuer Kassenprüfer wurde Johannes Stöhr. Auch eine besondere Auszeichnung stand auf der Tagesordnung: Für seine 50-jährige Mitgliedschaft im DEHOGA erhielt Adolf Goldapp vom Restaurant Zur Rothenburg die Goldene Ehrennadel.

Vorsitzender Weymann berichtete dankbar über die aktive Beteiligung des Kreisverbandes an den Aktionen „Leere Kochtöpfe“ und „Leere Betten“, die auch in der Politik positive Resonanz fand. Großer Dank für die Unterstützung des Verbandes ging auch an den Bundesverband in Berlin, den Gastronomie-Partner-Kreis sowie an alle Sponsoren. Weitere Themen wie der Fachkräfte- und Personalmangel, fehlende Auszubildende sowie die Chancen der 2G-Regel wurden ebenfalls angesprochen.

Als Terminankündigungen nannte Weymann den DEHOGA-Landesverbandstag Niedersachsen mit Delegiertenversammlung (31.10.-2.11.21) in Braunschweig sowie den traditionellen Neujahrsempfang (11.01.2022) in der Braunschweiger Dornse. Der Tourismus-



tag Niedersachsen (25.-26.11.21) findet in Goslar statt.

Uwe Heinze, Betriebswirt (VWA) und Geschäftsstellenleiter der IHK Braunschweig-Geschäftsstelle-Goslar nutzte die Veranstaltung, um über Aufgaben, Fördermöglichkeiten und Tourismuskonzepte für die Region zu berichten. Mit seiner Forderung: „Braunschweig braucht einen Freizeitpark“, stieß er bei den Hoteliers und Gastronomen auf offene Ohren, denn die Hotelgäste stehen abends in der Regel vor verschlossenen Türen der Museen und Kunstausstellungen. Bedingt durch Pandemie und Lockdown seien die Übernachtungszahlen im vergangenen Jahr bis zu 57 Prozent eingebrochen. Auch die Zahlen der Geschäftsreisen sei rückläufig.

Mehr Informationen zur Saisonumfrage Tourismus unter www.braunschweig.ihk.de. ◀

Der aktuelle Vorstand des DEHOGA-Kreisverbandes Region Braunschweig-Wolfenbüttel, v.l.n.r. Frerk Hennieke, Matthias Harlfinger, Karl-Heinz Hoffmann, Bernd Weymann, Carsten Goldapp und Andreas Kroll. Foto: Glasow

Hotelwäsche zum Wohlfühlen

Mietwäsche für die Hotellerie und die Gastronomie:
Tischwäsche | Bettwäsche | Frotteewäsche | Berufskleidung

RU'ESS
Mietwäsche & Textilpflege

Kooperationspartner von
Gref Textile Mietwesysteme

Ruess in Wolfsburg, Tel. 0 53 08 / 93 33-0
www.ruess-mietwaesche.de

Tour de Gastro 2021

Am 9. September 2021 startete der DEHOGA Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel zu seiner mittlerweile traditionellen Tour de Gastro durch Braunschweig – diesmal bereits zum 11. Mal.

Mit 18 Teilnehmer wurde die Gruppe morgens im Café „Die Apotheke“ von Küchenchef Frank Mecke empfangen. Beim leckeren Croissant gab es schon die ersten Fun-Facts zu erfahren. Weil Inhaber Hendrik Borgmann als einziger in seiner Familie nicht den Beruf des Apothekers ergriffen hat, nannte er einfach sein Lokal so und wurde somit auch zum Apotheker.

Weiter ging es per Pedale in das nur kurz entfernte „Mono“, ein Restaurant-Bar-Konzept mit japanischer Küche, welches aus der Freundschaft von Hendrik und dem Starkoch The Duc Ngo aus Berlin entstanden ist. Hier gab es reichlich leckeres Sushi und hausgemachte alkoholfreie Limonaden zu probieren.

Quer durch die Stadt über den westlichen Ring gefahren, wartete auch schon Yusuf Aslan. In seiner gemütlichen Weinstube empfing er die „Reisegruppe“ mit italienischen Kalt- und Heißgetränken, um im Anschluss seinen Aslan Großmarkt zu präsentieren.



Vorsitzender Bernd Weymann (r.) und Carsten Goldapp.



Gaumenfreuden



18 Teilnehmer erkundeten die Gastronomie in Braunschweig.

Im Magniviertel machten die Unternehmerinnen und Unternehmer Mittags-Stopp im Restaurant „Fuchs Blau“; das Essen wurde gesponsort vom Getränkeliieferant Höpfner. Hier gab es dann auch angeregte Diskussionen über die 3G-Regeln in Braunschweig.

Anschließend genoss man bei Junggastronom Johannes Stöhr in der Kultkneipe „Friedrich der II.“ im gemütlichen Innenhof Cocktails zum Empfang. Er führte durch renovierte behagliche Räumlichkeiten und stellte seinen Vater, den Küchenchef, vor.

Sodann ging es weiter in die Innenstadt zur „Rheinischen Republik“, wo alle ein Kölsch zischten und die offene Küche bewunderten.

Zum Abschluss ging es hoch hinaus auf das „Soldekk“ von Nicolas Petrek. Auf der Dachterrasse im 7. Stock unter freiem Himmel genossen alle die Sonne und die Lounge-Atmosphäre. Die Speisekarte dort bietet reichlich Cocktails, Kaffee und Kuchen und skandinavisch inspirierte Snacks.

Alle Teilnehmer unterhielten sich noch lange und angeregt, ließen die abwechslungsreiche Fahrradtour und das herausfordernde letzte Jahr Revue passieren. ◀

Immer ansprechbar



Von links nach rechts: Stellvertretender Vorsitzender Matthias Harlfinger (Hotel Restaurant Fürstenhof, Braunschweig), Dietmar Zeidler (Haus Sonnenglanz, Wildemann), Mark Alexander Krack (Geschäftsführer DEHOGA Bezirksverband), Schatzmeister Jens Lutz (Waldsee-Ferendienst, Clausthal-Zellerfeld), Mario Roffka (Gasthof Radtke, Lahstedt), Vorsitzender Florian Hary (Parkhotel, Bad Harzburg), Beisitzer Carsten Goldapp (Zur Rothenburg, Braunschweig), Bernd Weymann (Wendzeller Stuben, Wendeburg)

Im Klosterhotel Wöltingerode fand die diesjährige Delegiertenversammlung des DEHOGA Bezirksverband Land Braunschweig-Harz statt.

Zur Begrüßung und Eröffnung der Sitzung freute sich der Vorsitzende des DEHOGA Bezirksverband Land Braunschweig-Harz, Florian Hary (Parkhotel Bad Harzburg), dass viele Delegierte der Einladung des Verbandes gefolgt und aus den unterschiedlichen Gebieten des Bezirksverbandes

in Wöltingerode zusammengekommen waren, um sich neben den Tagesordnungspunkten über die Auswirkungen der Corona-Pandemie auszutauschen. Probleme, erforderliche Maßnahmen und verbandliche Unterstützungsmöglichkeiten wurden diskutiert.

Erschienen war auch Jürgen Herrde als Vorsitzender des Gastronomie Partner-Kreises, der ein Grußwort an die Teilnehmer richtete und lobend die gute Zusammenarbeit mit dem DEHOGA erwähnte.

Florian Hary begrüßte weiter Kai Winnemuth und Frank Ullmann von der ERGO Beratung und Vertrieb AG, die den Mitgliedern für Versicherungsfragen zur Verfügung standen. Hary bedankte sich herzlich bei der ERGO für die Unterstützung der Delegiertenversammlung.

In seinem Bericht sprach Florian Hary über die großen Herausforderungen, welche auch das aktuelle Jahr aufgrund der Corona-Pandemie und deren Auswirkungen auf

die Gastronomie und Hotellerie mit sich gebracht haben, aber auch über die Verwirklichung daraus entstandener neuer Konzepte und Ideen der Branche. Einen ganz besonderen Dank für die stets gute Ansprechbarkeit für die Mitglieder richtete er an die Geschäftsstelle.

Schließlich standen die turnusmäßigen Neuwahlen für den Vorstand an. Für eine weitere Amtsperiode von drei Jahren wurde der bisherige Vorstand vollständig wiedergewählt. ◀

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





HAGOLA

PERFEKTER GENUSS
mit dem innovativen Weinklimaschrank von HAGOLA

- ❑ die Weinkarte im Blick – von allen Seiten einsehbar
- ❑ übersichtlich & platzsparend
- ❑ bietet Trinktemperatur bei optimaler Flaschenneigung
- ❑ inklusive LED-Beleuchtung



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

Karlheinz Brunck wird neuer Vorsitzender



Der neugewählte Vorstand mit dem Ehrenvorsitzenden Armin Schega-Emmerich, ganz rechts. V.l.n.r. Karlheinz Brunck, Albert Harder, Thomas Schöttle und Frederick Meyer. Es fehlt Rainer Kirk.

DEHOGA-Bezirksvorsitzender Frank Lehmann (rechts) übergibt die goldene Ehrennadel des Verbandes an Armin Schega-Emmerich. Fotos: Glasow



GOLDENE EHRENADEL FÜR ARMIN SCHEGA-EMMERICH

Wechsel an der Spitze des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn: Nach mehr als 20 Jahren Tätigkeit im Vorstand und als Kreisvorsitzender stellte sich Armin Schega-Emmerich nicht mehr zur Wiederwahl. Er wurde im Rahmen der Jahreshauptversammlung verabschiedet und zum Ehrenvorsitzenden ernannt. Das Amt des DEHOGA-Vorsitzenden übernimmt Karlheinz Brunck.

Viele Mitglieder und Gäste waren in die Scheune des Hotels Deutsches Haus in Gifhorn erschienen um sich bei dem 73-jährigen Hotelier Armin Schega-Emmerich für seine Arbeit in den letzten zwei

Dekaden zu bedanken. Mit Grüßen und Präsenten für die auscheidenden Vorstandsmitglieder würdigten Matthias Nerlich, Bürgermeister der Stadt Gifhorn, und Landrat Dr. Andreas Ebel die gute Zusammenarbeit zwischen Landkreis und DEHOGA.

Zu den weiteren Gästen gehörten die beiden Landtagsabgeordneten Tobias Heilmann und Philipp Raulfs, wie auch Michael Wilkens, Geschäftsstellenleiter der IHK Lüneburg-Wolfsburg, Andreas Standop vom Job-Center und Jörn Pache von der Tourismus-Südheide Gifhorn.

In seinem letzten Jahresbericht ging Armin Schega-Emmerich auf die Herausforderungen in der Corona-Pandemie und die damit verbundenen Aktionen ein, und erinnerte an Höhepunkte der vergangenen Jahre wie den DEHOGA-Landesverbandstag in 2019. Auch aktuelle Themen wie der Fachkräftemangel, Auszubildende im Gastgewerbe sowie der Abbau von Bürokratie wurden durch

Frederick Meyer (Ausbildungsbeauftragter im DEHOGA-Kreisverband) zur Sprache gebracht.

Es folgten Kurzreferate von Dr. Rebekka Schütte, Geschäftsführerin der Regionalinitiative „Südheide genießen!“, und dem Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Niedersachsen, Rainer Balke, zu aktuellen Verbandsangelegenheiten.

Nach der Ehrung langjähriger DEHOGA-Mitglieder in Abwesenheit verlieh Frank Lehmann, 1.Vorsitzender DEHOGA Bezirksverband Lüneburg, Armin Schega-Emmerich die Goldene Ehrennadel des Verbandes.

Zum neuen Vorsitzenden wurde Karlheinz Brunck vom Hotel Dierks in Repke gewählt. Seine beiden Stellvertreter Frederick Meyer, Isenbüttel, und Rainer Kirk, Räderloh, gehören ebenso zum neuen Vorstand. Ebenfalls neu im Amt: Thomas Spöttle aus Radenbeck (Schatzmeister), Werner Nabein, Teichgut und Stefan Gerhardt, Sassenburg (Kassenprüfer). ◀

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 ZIEHEN BILANZ

Die Krise ist noch nicht vorbei

Zur Jahreshauptversammlung des DEHOGA Harburg lud der Vorstand ins Gasthaus zum Kiekeberg ein. Die geringe Beteiligung führt der Vorstand auf den Fachkräftemangel zurück, der die Unternehmer in ihren Betrieben unabkömmlich macht. Die Stimmung in der Branche sei dennoch gut, so Vorsitzender Thomas Cordes, der die Sitzung eröffnete.

Überbrückungshilfen, Hilfe-Ruf-Aktionen „Leere Töpfe“ und „Wir zeigen Flagge“, Impfen und Testen von Mitarbeitern, Mehrwertsteuersenkung, Kassensupdates, Fachkräftemangel, Ausbildung

– das sind nur einige der Themen, die die Anwesenden in den letzten Monaten und auf der Versammlung beschäftigten.

Die Wahl des 1. Vorsitzenden war auf der Tagesordnung. Thomas Cordes, bereits bisher engagierter und gelobter Vorsitzender, wurde wiedergewählt und nahm das Amt dankend erneut an.

Die Struktur der Betriebe im Kreisverband ist sehr gefestigt und gewachsen. Die Traditionsbetriebe haben grundsätzlich relativ unbeschadet die Krise überstanden und können weiterhin Ihre



Vorstand des Kreisverbandes Harburg (v. l. n. r.) Thomas Cordes, Jürgen Niehoff Jr., Klaus Eckert, Karsten Maack-Kramer, Cordula Rohwer, Nele Landschof.

Türen öffnen. Viel Eigeninitiative, Motivation und Engagement der Betreiber selbst ist gefordert. Oftmals wurden die Öffnungszeiten angepasst. Es gab keine Insolvenzen im vergangenen Jahr. Grundsätzlich zeigen sich die Gastronomen optimistisch. „Dies liegt in der Natur der Sache. Die Mitglieder sind Macher und stecken nicht den Kopf in den Sand“, erwähnt Cordula Rohwer, Geschäftsführerin des Kreisverbandes. Dennoch

sei die Krise noch nicht überwunden. Nachzahlungen, Fachkräftemangel und die beginnende vierte Welle des Corona-Virus beschäftigen die Mitglieder.

Im Anschluss folgte unter 3G-Bedingungen ein geselliges Beisammensein. „Wir sind dankbar für unser Netzwerk und die ehrlichen Gespräche unter Kollegen“ so Thomas Cordes. ◀

Herbsttagung in der Südheide

Der DEHOGA Bezirksverband Lüneburg traf sich zu seiner diesjährigen Herbsttagung im Hotel zur Heideblüte in Hambühren.

In seinem Bericht beschäftigte sich der Vorsitzende Frank Lehmann unter anderem mit den Auswirkungen der Corona Situation. In dem Zuge bedankte er sich beim DEHOGA Landesverband,

den Kreisverbänden sowie der Geschäftsstelle für die tatkräftige Unterstützung während der Krise. Die zu Beginn der Krise angekündigte Welle an Insolvenzen hat sich nicht bestätigt. Die Unternehmen haben durch die staatliche Unterstützung, aber auch durch viel Eigeninitiative die Krise bisher relativ unbeschadet überstanden, so Lehmann.

Themen wie Personalnot, Fachkräftemangel, Mehrwertsteuerreduzierung und die beginnende 4. Welle führten zu lebhaften Diskussionen unter den Delegierten. Zum Abschluss der Veranstaltung lud der Bezirksverband zu einem gemeinsamen Mittagessen. ◀

Vorsitzender Frank Lehmann konnte zahlreiche Mitglieder zur Herbsttagung begrüßen.



KLASSIFIZIERTE BETRIEBE IM SEPTEMBER UND OKTOBER 2021

4 Sterne

Hotel Camp Reinsehen, Schneverdingen

Hotel Fährhaus, Bad Bevensen

3 Sterne

Gast- u. Pensionshaus Heiderose, Undeloh

3 Sterne Garni

Landhaus Heideschmiede, Undeloh

Jörg Lange als Vorsitzender bestätigt

CHI TRUNG KHUU BLEIBT SCHATZMEISTER



Wiedergewählter Vorsitzender Jörg Lange mit Schatzmeister Chi Trung Khuu und Geschäftsführerin Kirsten Jordan auf der Terrasse des Courtyard by Marriott Hannover Maschsee.

Der DEHOGA Region Hannover hat auf seiner Generalversammlung am 13. September seinen Vorsitzenden Jörg Lange genau wie Schatzmeister Chi Trung Khuu einstimmig in ihren Ämtern bestätigt. Lange steht bereits seit 2009 an der Spitze des Kreisverbandes und schloss in seiner Rede noch einmal die Reihen. Es sei eine „wilde Zeit“ im vergangenen Jahr gewesen, aber die Corona-Zeit habe auch Gutes zu Tage gefördert: Die Mitglieder des DEHOGA seien noch enger zusammengedrückt. „Und, dass wird bei allen Restriktionen von Seiten der Behörden gerne mal vergessen: Wir sind zu keinem Zeitpunkt Infektionstreiber gewesen. Und darauf bin ich stolz.“

In einem Grußwort versprach Dr. Berend Lindner, Staatssekretär im Ministerium für Wirtschaft, Arbeit, Verkehr und Digitalisierung, weitere finanzielle Hilfen für die

geplagte Branche. 94 Millionen Euro seien niedersachsenweit an 1.400 Betriebe gegangen – davon etwa zwölf Millionen an 179 Betriebe in der Region Hannover. „Wir werden das Förderprogramm um weitere 50 Millionen Euro aufstocken, da wir merken, dass es weiter Bedarf gibt“, sagte Dr. Lindner.

Cord Kelle, Vorsitzender der Fachgruppe Hotellerie, bestätigt die Einschätzung von Dr. Lindner. „Wir stehen immer noch mit dem Rücken an der Wand, es geht für viele Hotelbetreiber um Leben und Tod“, sagte Kelle, zumal in Hannover bereits ein erstes prominentes Haus seine Schließung zum Ende des Jahres angekündigt und mit der Corona-Pandemie begründet hat. Er fordert auch von Stadt und Region eine „Vision“ ein. „Welche Events, welche Messen, welche Kongresse sind geplant, werden versucht nach Hannover

zu holen?“, fragt Kelle, „Hannover muss endlich loslegen.“ Derartige Events haben Vorlaufzeiten von vielen Jahren. „Und die Zeit haben wir nicht mehr.“

Nicole Rösler aus der Fachgruppe Ausbildung berichtete von einer Schüleraktion „Entdecke ein Hotel“, die ein großer Erfolg war. Auch Vorsitzender Lange war begeistert. „Die Kinder sollen unsere Gäste oder Mitarbeiter von morgen sein“, sagte er, „und es liegt auch an uns, den Menschen zu zeigen, was es für ein Aufwand ist, einen Saal herzurichten oder was alles in einem Hotel im Hintergrund so passiert.“ Lange bekannte sich auch zum Innendialog der Stadt Hannover. „Wir verschließen uns vor nichts, sitzen gerne überall mit am Tisch“, sagte er, „und wir setzen auch wieder auf die Messe, das ist einer der Schlüssel, viele Menschen nach Hannover zu holen.“

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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





Vorsitzender Jörg Lange und Geschäftsführerin Kirsten Jordan.



Staatssekretar Dr. Berend Lindner richtet das Grußwort an die Mitglieder.

Eine große Freude war es dem 1. Vorsitzenden, Mitglieder für 40, 50 und sogar 60 Jahre Verbandszugehörigkeit auszuzeichnen. Erfreut zeigte sich Lange ebenfalls darüber, dass die Vertreter der ERGO als langjährigen

Partner des DEHOGA an der Generalversammlung teilnehmen. So standen Herr Winnemuth und Herr Jacobi den Mitgliedern für Fragen rund um die Versicherungen für das Gastgewerbe zur Verfügung.

Am Ende wurde sich auf der Terrasse im Courtyard noch bis spät in den Abend ausgetauscht – und Schatzmeister Chi Trung Khuu war sich vieler Gratulationen sicher: nicht nur, weil er erneut zum Schatzmeister gewählt worden

ist – sondern vor allem, weil seine Lieblingsbar erst vor wenigen Tagen mit dem Titel Bar des Jahres ausgezeichnet worden ist. ◀



Besondere Ehrung für 60 Jahre DEHOGA Mitgliedschaft für Friedhelm Olpe aus Springe/Eldagsen.



Die Ehrung für 40 Jahre DEHOGA und die Auszeichnung mit der Goldenen Ehrennadel können Andreas Pechstein sowie Direktor Cord Kelle für das Congress Hotel am Stadtpark entgegennehmen.

ALTKREISE BURGDORF UND SPRINGE

Wahlen und Zukunftspläne

Um näher an den DEHOGA Region Hannover heranzurücken, mit dem die Kreisverbände bereits im Jahr 2005 fusioniert haben, führten die Altkreise Burgdorf und Springe ihre Jahreshauptversammlungen direkt vor der Generalversammlung des DEHOGA Region Hannover durch.

In Burgdorf standen Wahlen an. Hier wurde Karsten Dehne vom Gasthaus Dehne in Isernhagen einstimmig als 2. Vorsitzender wiedergewählt. 2. Schatzmeisterin ist Sylvia Hatesuer vom Parkhotel Bilm im Glück in Sehnde.

Auch im Altkreis Springe wurde gewählt. Mit einstimmiger Wiederwahl wurde Schatzmeister Konrad Bruns vom Hotel Garni in Springe in seinem Amt bestätigt. Schriftführerin bleibt Doris Bruns, ebenfalls Hotel Garni in Springe.

Beide Altkreise diskutierten mit ihren Mitgliedern den vollständigen Übergang in den DEHOGA Region Hannover und werden entsprechende Versammlungen vorbereiten. ◀

Lieblingsbar ist Bar des Jahres

**TEAM AUS HANNOVER
BEHAUPTET SICH
GEGEN STARKE
KONKURRENZ AUS
BERLIN UND KÖLN**

In einer bis zum Schluss spannenden Wahl konnten Manuel Mauritz, aufstrebender Star der Hannoveraner Gastroszene und sein Team der Lieblingsbar sich gegen die Galander Online Bar (Berlin) und The Grid Bar (Köln) durchsetzen und so bei der Gala in Düsseldorf eine der wenigen derzeit noch durchgeführten Preisverleihungen für sich entscheiden.



Das Serviceteam der Lieblingsbar im Herzen von Hannover-Herrenhausen.

Dabei waren alle vorgestellten Konzepte der drei aus unzähligen Vorschlägen nominierten Bewerber kreativ und professionell umgesetzt: Die Grid Bar, Aushängeschild der Kölner Cocktail-Szene, nutzte die lange Pause, um ihre bereits begonnene Kreation eigener, vorgemixter Cocktails in Flaschen voranzutreiben und im Außer-Haus-Geschäft zu vermarkten. Die Berliner der Galander Online Bar schafften es, für bis zu 100 Gäste auf Wunsch bestellte Cocktails live zu mixen, die anschließend abgeholt oder geliefert werden konnten.

Doch am Ende konnte die „Lieblingsfamilie“, wie das Team der Lieblingsbar sich gern bezeichnet, die Jury deutlich überzeugen. „Wir stellten uns die Frage: Wie kommt man als Bar in schwierigen Zeiten über die Runden und setzt dennoch Zeichen?“, sagt Manuel Mauritz, der die Lieblingsbar erst 2017 eröffnete und seitdem bereits mehrfach ausgezeichnet wurde. „Eine Krise wie die derzeitige bedeutet immer Chance und Risiko. Wir haben die besondere Situation genutzt, enger zusammenzurücken und engagiert in die Zukunft zu blicken.“

Regional ist phänomenal

Als klar wurde, dass mit „normalen“ Öffnungszeiten vorerst nicht zu rechnen war, begann man, das eigene Credo „Regional ist phänomenal“ noch intensiver umzusetzen und erdachte nach und nach Lieblingsprodukte, mit denen das Team täglich kocht und mixt, u.a. Lieblingshonig, Lieblingswein, Lieblingsketchup und Lieblingsbier. Die Produkte entstehen alle in Zusammenarbeit mit Partnern aus der näheren und weiter entfernten Nachbarschaft und werden exklusiv hergestellt. In der Lieblingsbar setzt man so

die Kombination aus ungezwungenem Restaurant, Kaffee- und Cocktailbar auf lockere Art ganz-tägig um.

„Wir verfolgen bei allem was wir tun, eine ganzheitliche und nachhaltige Philosophie – bis hin zum Zusatz ‚Liebling‘ bei allen Produkten“, erläutert Barchef und Inhaber Mauritz, der auch schon zum Cocktailmeister gekürt wurde. „Das gilt besonders auch für die Frage, wie wir in der Gastronomie künftig unsere Arbeits- und Lebensweise in Einklang bringen und umsetzen können.“



Gewinner des Abends: Mert Kural, Manuel Mauritz und Karl-Heinz Wilhelms (v.l.) von der Lieblingsbar in Hannover.



Regional ist phänomenal: Das von Geschäftsführer Manuel Mauritz gewählte Motto spiegelt sich in vielen eigens für die Lieblingsbar kreierten Produkten wider.

Learning 4 Lieblingsbar

So entstand ein außergewöhnliches Nachwuchs- und Schulungsprogramm mit Vorbildcharakter – insbesondere in Zeiten von Mitarbeitermangel in der Gastronomie. Die digitale Plattform „Learning4LieblingsBar“ wurde entwickelt – von Azubis für Azubis. Neben bekannten und bewährten Schulungen bildet sie die Basis für das hauseigene Patenprogramm, bei dem ausgebildete Mitarbeiter und erfahrene Auszubildende die neuen Mitglieder

im Team von Beginn an auf ihrem beruflichen und persönlichen Weg unterstützen.

Aufgrund der umfangreichen und vielfältigen Maßnahmen urteilte die Jury bei der Preisverleihung in der Eventresidenz, Düsseldorf, abschließend: „In Hannovers LieblingsBar trifft nachhaltiges Wirtschaften auf einen konsequenten regionalen Ansatz und ein einzigartiges Nachwuchsförderungsprogramm“. Der Kreativität sind auch in schwierigen Zeiten keine Gren-

zen gesetzt – von Hannovers Lieblingsbar darf und wird man daher in Zukunft noch Einiges erwarten. Der nächste Coup steht mit Manuel Mauritz' neuester Kreation bereits an: der Lieblingskorn.

Die Lieblingsbar, in direkter Nähe zu den berühmten Herrenhäuser Gärten im gleichnamigen Stadtteil Hannovers gelegen, gibt es seit 2017. Sie wird von einem aktiven Duo betrieben: Manuel Mauritz, mehrfach ausgezeichneter Barkeeper und Gesicht der

Cocktailbar, sowie Chi Trung Khuu, einer der erfahrensten Gastronomen Hannovers und treibende Kraft im Hintergrund. Neben dem reinen Bargeschäft überzeugt das Duo mit einer kleinen, aber feinen Speisekarte. Bei der Zubereitung der Gerichte greift man dabei immer häufiger auf regionale und eigens für die Lieblingsbar gefertigte Produkte zurück. Vom DEHOGA gab es 2020 die Zertifizierung als Top-Ausbildungsbetrieb. ◀

Fotos: Karsten Davideit



Ausschlaggebend für den Titelgewinn war das ausgeklügelte und mit viel Herzblut umgesetzte Lehr- und Lernkonzept – mit gemeinsamer Schulung im Gastraum.



Die Innenansicht zeigt die gelungene Kombination aus Restaurant, Kaffee- und Cocktailbar. ◀

Versammlung in Helmsloh

Im Landgasthaus Nüßmann in Helmsloh trafen sich die Mitglieder des DEHOGA Kreisverbandes Diepholz-Sulingen kürzlich zu ihrer Wirterversammlung. Die Versammlung war sehr gut besucht. Alle Mitglieder waren erfreut, dass man sich wieder treffen konnte. So startete die Versammlung mit einem gemeinsamen Kaffee-

trinken. Anschließend referierte Energieberater Carsten Mücke. Ebenfalls interessant war der Vortrag von Michael Heidemann von der Firma Prima Food, der die Mitglieder über nachhaltige Außer-Haus-Verpackungen informierte. Den Jahresbericht gab Vorsitzender Wilhelm Nordloh ab. Ebenfalls auf der Tagesordnung

standen der Kassenbericht von Carsten Bosse sowie das Verlesen des Protokolls durch Erhard Brand. In geselliger Atmosphäre wurde das tolle Essen vom Landgasthaus Nüßmann im Anschluss an die Versammlung eingenommen. Der Vorstand bedankt sich bei den Mitgliedern für die rege Beteiligung. ◀



JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG DES DEHOGA-KREISVERBANDS NIENBURG

Vorstand blickt positiv auf den Nachwuchs

Zur ersten Jahreshauptversammlung seit zwei Jahren lud der DEHOGA-Kreisverband Nienburg in Rodes Hotel in Loccum ein. Bedingt durch die Corona-Pandemie mussten die Versammlungen im Frühjahr 2020 und 2021 ausfallen.



v.l.n.r.: Henrik Dreyer, Michael Schröder, Anke Meier, Cord Rode, Wilhelm Rode, Friedrich Wilhelm Gallmeyer, Klaus Wilkening, Jörg Werfelmann.

Der 1. Vorsitzende Friedrich-Wilhelm Gallmeyer begrüßte die DEHOGA-Mitglieder und skizzierte die Agenda des Tages. Nach der Ehrung verstorbener Mitglieder berichtete Jörg Werfelmann als 2. Vorsitzender über die Auswirkungen der Corona-Pandemie auf die Hotellerie und Gastronomie im Landkreis Nienburg. Neben dem Außer-Haus-Verkauf stellten Wohnmobil-Dinner kreative Ideen dar, um trotz Corona Einschränkungen wichtige Einnahmen zu erhalten.

Nach der Genehmigung des letzten Protokolls sowie der Vorstellung des Kassenberichtes, wurden langjährige Mitglieder des Verbandes geehrt.

Aus 2020: Sven Meier Hotel zur Post in Steimbke (25 Jahre), Anke Meier Jägerkrug in Sonnenborstel (40 Jahre), Wilhelm Rode Rodes Hotel in Loccum (50 Jahre) und Anette Stratmann Zum stil-

len Winkel in Bohnhorster Höfen (60 Jahre). Aus 2021: Karin Hünecke Landhaus Hünecke in Nordholz (25 Jahre) und Friedrich Wilhelm Gallmeyer Hotel zur Krone in Nienburg (40 Jahre).

Bei den anstehenden Wahlen wurden Jörg Werfelmann als 2. Vorsitzender und Klaus Wilkening als 2. Schatzmeister einstimmig bis 2022 wiedergewählt. Das Amt des 2. Schriftführers wurde

in einer einstimmigen Wahl mit Henrik Dreyer aus Husum neu belegt. Für die nächsten zwei Jahre im Amt bestätigt sind Cord Rode (1. Schatzmeister) und Michael Schröder (1. Schriftführer). Friedrich-Wilhelm Gallmeyer ließ sich nur noch bis 2022 als 1. Vorsitzender einstimmig wieder wählen. „Ich habe jetzt ein Alter erreicht, bei dem man einen Schritt zurückgeht und die jungen Menschen mit neuen Ideen und frischem Wind an das Ruder lässt.“, so Gallmeyer vor dem Abschluss der Versammlung. ◀

ENDLICH!

Wirtinnen auf Tour

Am 8. September 2021 konnten die Wirtinnen des DEHOGA Kreisverbandes Grafschaft Hoya wieder ihren traditionellen jährlichen Ausflug unternehmen. 23 Damen starteten gut eingestimmt mit einem Glas Prosecco, gesponsert von Getränke Ahlers, Richtung Bad Zwischenahn. Bei der Vizepräsidentin des DEHOGA

Niedersachsen, Birgit Kolb-Binder in ihrem Hotel 53' in Dreibergen, stand ein opulentes Frühstücksbuffet für den Start in den Tag bereit. Strahlender Sonnenschein und sommerliche Getränke waren im Anschluss daran Garant für eine amüsante Schifffahrt über das Zwischenahner Meer. Ein abwechslungsreicher Bummel

durch die Geschäfte und gastronomischen Betriebe des Ortes bot Gelegenheit zum Einkaufen und Verweilen, und bei dem Besuch des Parks der Gärten konnten noch zahlreiche Anregungen für den eigenen Garten zu Hause gesammelt werden. Dieser schöne Tag endete in Schmitz Brasserie in Oldenburg bei einem vorzüglichen Abendessen. Allen Teilnehmerinnen war anzumerken, wieviel Spaß dieser Ausflug gemacht hat und wie sehr der Austausch untereinander und das gesellige Beisammensein in der vergangenen Coronazeit zu kurz gekommen waren. ◀

Gut gelaunte Wirtinnen in Bad Zwischenahn!



Bezirksverband Hannover tagte in Nienburg

FRIEDRICH-WILHELM GALLMEYER BLEIBT SCHATZMEISTER

Am 28. September 2021 fand die Delegiertenversammlung des DEHOGA Bezirksverbandes Hannover im Hotel Zur Krone in Nienburg statt. Die Delegierten durften sich über ein Grußwort von Jan Wendorf freuen, der ganz aktuell die Wahl zum Bürgermeister der Stadt Nienburg/Weser gewonnen hatte.

Vorsitzende Gabriele Güse ging in ihrem Bericht auf die Lage der Branche ein. Während die Gastronomie wieder einen Aufwind verspürt, ist es für die Stadthotellerie und die tagungs- und veranstaltungslastigen Betriebe nach wie vor eine Katastrophe. Die 1. Vorsitzende gab außerdem einen Bericht zur Sitzung des Großen Vorstandes ab und appellierte noch einmal, an der Kampagne „Ein Herz für Gastgeber/Gastgeber mit Herz“ teilzunehmen. Ebenso lohnt sich eine Teilnahme und Unterstützung des Jubiläumsjahres „75 Jahre Niedersachsen“. Hier



Fotos: Mittelweser Touristik

stehen auf der Internetseite des DEHOGA Niedersachsen Rezepte unter anderem für einen Jubiläumsscocktail bereit.

Die Delegierten waren vom Vortrag des Geschäftsführers Martin Fahrland über die Aktivitäten der Mittelweser-Touristik begeistert. Neben der Vorstellung der Vermarktungssegmente wie Fahrrad-Tourismus, Museumseisenbahn, Flotte Weser, Kloster Loccum oder die Stadt Nienburg lieferte Fahrland umfangreiches Zahlenmaterial zu den Auswirkungen der Corona-Pandemie auf den Tourismus in der Mittelweserregion.

Geschäftsführerin Kirsten Jordan informierte die Delegierten zu den aktuellen Regelungen der Corona-Verordnung und ging auf

die zahlreichen Fragen der Mitglieder ein.

Auf der Tagesordnung standen neben den Wahlen der Kassenprüfer auch die Wahlen für das Amt des Schatzmeisters und seines Stellvertreters. Einstimmig wählte die Delegiertenversammlung Friedrich-Wilhelm Gallmeyer vom Hotel Zur Krone in Nienburg sowie Michael Gruber vom Fürstenthof in Bad Pyrmont in ihren Ämtern wieder.

An der Versammlung nahm ebenfalls ein Vertreter des langjährigen Partners ERGO teil. Herr Jacobi stand den Mitgliedern für Fragen rund um Versicherungen für das Gastgewerbe als Ansprechpartner zur Verfügung. ◀

v.r.n.l. Kirsten Jordan (Geschäftsführerin DEHOGA), Jan Wendorf (zukünftiger Bürgermeister Stadt Nienburg/Weser), Gabriele Güse (Vorsitzende DEHOGA Bezirksverband Hannover), Friedrich-Wilhelm Gallmeyer (Vorsitzender des DEHOGA-Kreisverbandes Nienburg) und Martin Fahrland (Geschäftsführer Mittelweser-Touristik) auf der Delegiertenversammlung.

Martin Fahrland informiert die Mitglieder über die zahlreichen Aktivitäten der Mittelweser-Touristik.



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

Regionale Unternehmensnachfolge mit Rfolg.com



„Wir sehen uns als Moderator für die Gespräche der Partner“

Nils Horschick

nalen Umfeld stattfinden. Daher ist auch der Umkreis der Nachfrage darauf ausgerichtet.

Nils Horschick stellt den Aufbau und die Funktion der Plattform vor und weist darauf hin, dass es hierbei um eine kostenfreie Unterstützung der beteiligten regionalen Netzwerkpartner handelt. „Wir sehen uns als Moderator für die Gespräche der Partner“, so Horschick. „Uns geht es um eine strukturierte Suche für den passenden Nachfolger“. Neben der persönlichen Beratung gibt es auch Workshops und Schulungen zum Beispiel für Mitarbeiter im Rahmen der Unternehmensnachfolge. ◀

Zu Beginn des Jahres 2021 wurde die Nachfolgeplattform Rfolg.com online gestellt. Hierbei handelt es sich um eine kostenlose Datenbank für die regionale Unternehmensnachfolge. In einer lebendigen Videokonferenz haben die Vertreter der Wirtschaftsförderungen der Regionen Hildesheim und Hannover das gemeinsame Projekt vorgestellt.

Nils Horschick von der HI-REG und Thomas Löhr von der Wirtschaftsförderung der Region Hannover erklärten, dass die Kernaufgabe von Wirtschaftsförderern die Beratung kleiner und mittelständischer Unternehmen ist. Bislang wurden mehr als 300 Unternehmensnachfolgen begleitet.

Damit Anbieter und Interessent schneller zusammenkommen, werden zukünftig die neuen Medien intensiv genutzt werden. Dazu gehört die Internetplattform Rfolg.com. Hier kann jeder sein Unternehmen anbieten. In persönlichen Gesprächen wird dabei festgelegt, welche Daten öffentlich bekannt werden sollen, um interessierte Käufer bzw. Nachfolger zu finden. Wichtig ist dabei

eine Stillschweige-Vereinbarung, damit Mitarbeiter oder Gäste nicht zu früh über eine Übernahme oder Verkauf Bescheid wissen und sich Gedanken über die Zukunft des Betriebes machen.

Fragen wie „Ich finde keinen Nachfolger“, „Die Banken finanzieren kleine Unternehmen nicht mehr“ oder „Was ist mein Kundenstamm wert?“ sind einige der Vielen, die bei den Wirtschaftsförderern oft zu hören sind, so Thomas Löhr. Hier unterstützen die Wirtschaftsförderungen mit Gesprächen und Hilfestellungen zu Kaufpreis. Geklärt wird unter anderem, was zum Kaufpreis gehört und was nicht und was berücksichtigt werden muss.

Unterstützt wird bei der Wertermittlung, Finanzierungsmöglichkeiten und im gesamten Prozess der Übergabe. „Um auch über Regionsgrenzen hinweg einen Nachfolger zu finden, war es ganz wichtig, die jeweiligen Datenbanken zusammenzuführen“, so Nils Horschick von der HI-REG. Festgestellt werden konnte im Laufe der Zeit, dass 90 Prozent aller Unternehmensnachfolgen im regio-

BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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



INFO-SERVICE

Wirtschaftsförderungsgesellschaft Hildesheim Region (HI-REG) mbH
Ansprechpartner Nils Horschick
Kaiserstr 15, 31134 Hildesheim
Tel.: 05121 91885-23
Fax: 05121 91885-10
horschick@hi-reg.de
www.hi-reg.de



LANDESGARTENSCHAU IN BAD GANDERSHEIM

Chancen für das Gastgewerbe

Im nächsten Jahr findet die Landesgartenschau in Bad Gandersheim vom 14. April bis 9. Oktober 2022 statt. Zum ersten Vorbereitungsgespräch trafen sich Vorsitzender Wilhelm Johanning, Koordinator des DEHOGA Gebhard Jungesblut sowie Geschäftsführerin Renate Mitulla mit Henning Lange, Projektkoordinator Landesgartenschau Bad Gandersheim.

Henning Lange erläuterte, dass für die Gartenschau ein zuständiges Cateringunternehmen die Gesamtbewirtschaftung der Landesgartenschau übernehmen wird. Hintergrund ist, dass es unmöglich für die ansässige Gastronomie ist, hier eine Dauerverköstigung für die gesamte Zeit aufrecht zu erhalten.

Die Landesgartenschau wird 179 Tage dauern, und es werden rund 460.000 Teilnehmer erwartet, von denen auch einige als Übernachtungsgäste bleiben werden.

Zielgruppen sind neben Gartenfreunden und Vereinen auch Familien mit Kindern, Gäste aus der Region, Schulklassen, Städtetouristen, Reisegruppen sowie Kunst- und Kulturinteressierte.



Gartenträume auf der LaGa sind auch eine Chance für das ortsansässige Gastgewerbe.

Die Landesgartenschau gibt den Mitgliedern im Umkreis eine gute Gelegenheit, ihr Angebot auszuweiten, Tagestouren anzubieten und Lust zu machen, bei einem längeren Aufenthalt die Region kennen zu lernen. Weiteres Aushängeschild sind die Bad Gandersheimer Domfestspiele, die im nächsten Jahr vom 19. Juni bis 21. August unter dem Motto „Grüner wird's nicht“ stattfindet. ◀

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

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

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

Gestaltung: Karena Unger

Bildnachweis:
Titel: Volkswagenhalle
AdobeStock: S. 12

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

Die Ausgabe 6/2021 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 05. Januar 2022.



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



Provisionsfrei für den Verkäufer – im Kundenauftrag gesucht!

Für liquide Investoren suchen wir **Hotels** und ähnl. **Beherbergungsbetriebe** ab einer Nutzfläche von ca. 4.000 m² sowie kleinere Objekte in zentralen Lagen – **diskrete Abwicklung garantiert!**



Ansprechpartnerin
Gewerbeimmobilien:
Katrin Orlowski
0421/95 70 08 13
k.orkowski@hechler-
twachtmann.de



**HECHLER &
TWACHTMANN**
Immobilien GmbH

Blockener Str. 4 info@hechler-twachtmann.de
28816 Stuhr www.hechler-twachtmann.de

Seminarhaus & Ferienwohnungen mit Spa am Dümmer-See

inkl. Inventar Angebotspreis 735.000 €
Postbank Immobilien GmbH Anita Schummertz
anita.schummertz@postbank.de 01520 8986240

Gut gebuchtes Veranstaltungshaus

in Oldenburg (Oldb) aus gesundheitlichen Gründen
zu vermieten. Ca. 400 m² Bühne + Nebenräume.
Ca. 250 Plätze mit und 500 Plätze ohne Bestuhlung.
Tel. 0171 4125575

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

Gaststätte in Oldenburg zum Pachten in 2022 abzugeben

Eine grüne Oase im schönen Oldenburg, seit fast 30 Jahren von einem Pächterehepaar erfolgreich geführt. Spezialisiert auf Gesellschaften jeglicher Art sowie a'la Carte am Wochenende. Das Objekt ist ein Vereinslokal als öffentliche Gaststätte mit über 80 Sitzplätzen (innen), Großer Wintergarten und über 100 Sitzplätzen (außen). Es hat einen großen Stammkreis und ist durch Vereinsbesitz günstig in der Pacht. Ideal für Einsteiger in die Selbstständigkeit.
Bei Interesse bitte melden unter: vereinsheim.stadtfeld@ewetel.net

Sie verstehen Ihre Gäste kaum? Ihre Räume sind zu hallig?

Wir verringern die Schallausbreitung,
reduzieren die Nachhallzeit und
schaffen eine ruhige Gastraumatmosphäre!

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



HERRENHAUS SUCHT PÄCHTER

Pächter für einen Gasthof mit großem Außenbereich und Biergarten in Thedinghausen gesucht! Gaststube und 2 Clubräume (60 Sitzplätze), Saal (100 Gäste), Biergarten (120 Plätze). Traditions Haus mit gutem Ruf in der Region. Viel Gestaltungsspielraum für Pächter. Weitere Infos: Tel.: 0172-4239761

Einmalige Gelegenheit in Bad Pyrmont **TOP Lage!** Sehr gepflegtes 3***Superior Hotel Garni



Baujahr 1916/1969
Gesamtfläche 1347 m²
1 Suite, 18 EZ, 12 DZ
Betreiberwohnung
Komplettes Haus modernisiert
Option auf zus. Gastronomie
KP 2.450.000,- €

Weitere Infos: Immobilien BOXX - Tel.: 0511 - 544 26 222, Mail. info@immobilien-boxx.de



Hotelmöbel

Probewohnen in unserem
Musterhotel Bad Pyrmont

www.kmm-gruppe.de

gastroimmo24.de

Immobilien für die Gastronomie und Hotellerie

Hier finden Sie die Angebote wie Verkäufe, Vermietungen, Verpachtungen, Vermittlungen und Gelegenheiten aus unseren Fachzeitschriften für die Gastronomie und Hotellerie





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

ERGO

DEHOGA-TERMINE

Tourismustag Niedersachsen

25./26. November 2021 in Goslar

JUNGER DEHOGA

Junioren-Herbstarbeitskreis

14./15. November 2021 in Rotenburg-Mulmshorn

SEMINARTERMINE 2021 DEHOGA-AKADEMIE

THEMA	KATEGORIE	TERMIN
Vom Mitarbeiter zur Führungskraft	Persönliche Kompetenz	25.11.2021

SEMINARTERMINE 2021 SERVICE QUALITÄT DEUTSCHLAND

SEMINARFORMAT	SEMINARORT	TERMIN
Q-Themenseminar Internationaler Gast	IHK-Bezirk Stade	08.11./09.11.2021
Q-Themenseminar Internationaler Gast	Lüneburg	11.11./12.11.2021
Q-Seminar (Ausbildung zum Q-Coach)	Wolfenbüttel	15.11./16.11.2021
Q-Seminar (Ausbildung zum Q-Coach)	Uelzen	01.12./02.12.2021

■ DEHOGA Termine

■ Termine des Jungen DEHOGA

Anmeldung unter
www.junger-dehoga.de■ Seminare der
DEHOGA-AkademiePreis: 269,90 Euro inkl. MwSt.
für DEHOGA Mitglieder
Ort: Hannover/Region Hannover
Zeit: jeweils 9-17 Uhr,
weitere Infos unter:[www.dehoga-niedersachsen.de/
seminare-veranstaltungen/
dehoga-seminare/](http://www.dehoga-niedersachsen.de/seminare-veranstaltungen/dehoga-seminare/)■ Ausbildung zum
QualitätsCoachPreis: 349 Euro zzgl. MwSt. inkl.
1,5-tägige Ausbildung, ein Mittag-
essen, drei Kaffeepausen sowie
Seminarunterlagen. Aktuelle Infos
und Anmeldung unter:www.q-deutschland.de/q-seminar/

Tourismus nach Corona – die Corona-Zeit hat neue Trends mit sich gebracht und andere verstärkt. Urlaub im eigenen Land, die Sehnsucht nach Natur und Weite sind nur einige Beispiele. Auch das Thema Klimawandel und Nachhaltigkeit gewinnt für viele Betriebe ebenso wie für die Gäste immer mehr an Bedeutung. Welche Trends bleiben auch nach Corona und welche Chancen bietet die Krise für die Branche?

Die IHK Niedersachsen lädt am 25. und 26. November 2021 zum 19. Tourismustag Niedersachsen nach Goslar ein, um diese Fragen zu diskutieren.

Seien Sie dabei und merken Sie sich den Termin schon jetzt vor! Sollte eine Präsenzveranstaltung zu dem Zeitpunkt nicht möglich sein, wird der Tourismustag Niedersachsen erstmalig digital stattfinden.

Weitere Infos, Programm und Anmeldung: www.tourismustag-niedersachsen.de