

DEHOGA

MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 5 · November 2023

**Erhalten, was unser Land lebenswert und liebenswert macht:
7% MwSt. auf Speisen müssen bleiben!**



INTER NORGA

08. – 12.03.2024



Alle
zusammen.



INTERNATIONALE LEITMESSE FÜR DEN
GESAMTEN AUSSER-HAUS-MARKT

internorga.com

Das Gastgewerbe warnt vor einer Mehrwertsteuererhöhung



Die Existenzängste im Gastgewerbe wachsen. Unsere aktuelle Branchenfrage spricht eine deutliche Sprache. Im Falle einer Steuererhöhung auf 19 Prozent droht 12.000 Betrieben das Aus. Rechnerisch dürften Niedersachsen dann für das Jahr 2024 weitere 1.000 Betriebsaufgaben drohen.

Aufgabe unserer Politiker muss es jetzt sein, den gastgewerblichen Unternehmen mit der Beibehaltung der 7% Mehrwertsteuer, Sicherheit und Perspektiven zu geben. Der reduzierte Mehrwertsteuersatz für die Gastronomie ist in 23 EU-Staaten Gesetz. Die Beibehaltung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes in Deutschland ist deshalb auch eine Frage des fairen Wettbewerbes.

Schon die Coronajahre 2020 und 2021 haben uns in Niedersachsen ca. 3.000 steuerpflichtige Unternehmen im Gastgewerbe gekostet. Unsere Betriebe stehen für lebendige Innenstädte und einen attraktiven ländlichen Raum. Als Orte der Begegnung, des Austausches und der Lebensqualität sind sie in der angespannten Lage heute für den sozialen Zusammenhalt wichtiger denn je.

Nach einer Insa-Umfrage von Anfang September nutzen 86 Prozent der befragten Menschen die Gastronomie regelmäßig. Mehr als jeder Zweite würde im Falle einer Steuererhöhung seltener essen gehen. Zwei Drittel der Menschen haben gegen eine Steuererhöhung gestimmt. 93 Prozent der befragten Gastro-Unternehmer gaben an, eine Steuererhöhung auf Speisen zum 1. Januar 2024 an die Gäste weitergeben

zu müssen. Die Preise würden dabei um durchschnittlich 18,2 Prozent steigen. Es ist offenbar, dass die Gastronomie keinen Spielraum mehr hat, um weitere Kostensteigerungen abzufedern. Die 7% werden benötigt, die gestiegenen Kosten für Energie, Lebensmittel und Personal zumindest teilweise aufzufangen.

Vorprogrammiert wären bei einer Anhebung der Steuer weniger Gäste, Umsatzverluste und weitere Betriebschließungen. Die Betriebe gehen davon aus, dass die Gästezahlen stark sinken würden. Die Unternehmer rechnen damit, dass die Gäste zudem enorm sparen würden. Bereits jetzt befürchten ca. 1/3 der Unternehmer, aufgrund der Umsatzrückgänge bei zugleich steigenden Kosten, mit ihrem Betrieb in die Verlustzone zu geraten.

Schließende und weniger verdienende Unternehmen des Gastgewerbes bedeuten für die deutsche Volkswirtschaft enorme Folgekosten, die die Mehrwertsteuerausfälle bei Beibehaltung von 7 % bei weitem übersteigen werden.

Wir hoffen, dass positive Zeichen aus der Steuerschätzung im November 2023 der Politik den Weg leiten werden, 7 % Mwst. auf Speisen in der Gastronomie dauerhaft zu entfristen.

Detlef Schröder
Präsident des DEHOGA Niedersachsen

Inhaltsverzeichnis

7% Mehrwertsteuer	4	Gasversorgung	14	BEZIRKSVERBÄNDE	Märkte / Produkte /	
JUNGER DEHOGA	5	Inkasso-Management	14	Stade	19	Immobilien 33
Klimabewusst		ENERGIE		Osnabrück	20	
Zukunft gestalten	6	Energieeffizienzgesetz	15	Hannover	22	Branchentermine
INTERNORGA	10	Branchenbericht Gastgewerbe	16	Hildesheim	26	auf der Rückseite!
Hotel Online Marketing	11	Impressum	17	Lüneburg	29	
Mehrwegverpackungen	12	Kinderferienland Niedersachsen	18	Braunschweig	30	
Arbeitgebermarketing	13	DEHOGA-Landesverbandstag	18			

DEHOGA warnt vor Mehrwertsteuererhöhung

DEHOGA-PRÄSIDENT GUIDO ZÖLLICK: „DIE 7% MÜSSEN BLEIBEN. KEINE ERNEUTE BENACHTEILIGUNG DER RESTAURANTS UND CAFÉS.“

Existenzängste im Gastgewerbe wachsen. Das geht aus einer aktuellen Umfrage des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband) hervor. Enorme Sorgen bereitet der Branche die Debatte um eine Steuererhöhung auf Speisen in der Gastronomie. „Im Falle einer Steuererhöhung auf 19 Prozent droht 12.000 Betrieben das Aus“, warnt DEHOGA-Präsident Guido Zöllick. „Wir wollen, dass Gastronomie bezahlbar bleibt sowie die kulinarische Vielfalt und Esskultur in unserem Land erhalten werden.“

Jetzt Sicherheit schaffen: 7% müssen bleiben

Aufgabe der Politik sei es jetzt, den gastgewerblichen Unternehmern mit der Beibehaltung der 7% Mehrwertsteuer, Sicherheit und Perspektiven zu geben, appelliert Zöllick. Es sei weder fair noch gerecht, wenn ab 1. Januar 2024 für Essen in Cafés und Restaurants

wieder 19% Mehrwertsteuer fällig würden, während für das Essen zum Mitnehmen, den Fertigsalat aus dem Supermarkt und die Essenslieferung weiterhin 7% gelten würden. „Der reduzierte Mehrwertsteuersatz für die Gastronomie ist in 23 EU-Staaten Gesetz“, so Zöllick. „Die 7% müssen einheitlich für Essen gelten.“

Bereits in den Coronajahren 2020 und 2021 hat das Gastgewerbe durch die massiven Einbußen 36.000 steuerpflichtige Unternehmen verloren. „Es dürfen nicht noch mehr öffentliche Wohnzimmer verschwinden“, mahnt Zöllick und betont die hohe wirtschaftliche wie gesellschaftliche Bedeutung der Branche. Es droht der Verlust weiterer 12.000 Betriebe, so das Ergebnis der Umfrage. „Unsere Betriebe stehen für lebendige Innenstädte und einen attraktiven ländlichen Raum. Als Orte der Begegnung, des Austausches und der Lebensqualität sind sie heute für den sozialen Zusammenhalt wichtiger denn je“, untermauert Zöllick.

Die hohe Relevanz der Gastronomie für die Menschen bestätigt auch eine Insa-Umfrage im Auftrag des DEHOGA von Anfang September. Danach nutzen 86 Prozent der Befragten die Gastronomie regelmäßig. Mehr als jeder Zweite (58%) würde im Falle einer Steuererhöhung seltener essen gehen. Zwei Drittel der Menschen (67%) haben gegen eine Steuererhöhung gestimmt.

Düstere Perspektiven: Preissteigerungen, Verluste, Betriebsaufgaben

Der aktuellen DEHOGA-Umfrage zufolge geben 93 Prozent der

Unternehmer an, eine Steuererhöhung auf Speisen zum 1. Januar 2024 an die Gäste weitergeben zu müssen. Die Preise würden dabei um durchschnittlich 18,2 Prozent steigen. „Die Gastronomen haben keine Spielräume und Reserven mehr, um weitere Kostensteigerungen abzufedern“, erklärt Zöllick. „Nur mit den 7% ist es bisher gelungen, die gestiegenen Kosten für Energie, Lebensmittel und Personal zumindest teilweise aufzufangen.“

Demnach stiegen die Energiekosten im September im Vergleich zum Vorjahr um durchschnittlich 40 Prozent. Die Kosten für Lebensmittel für die Betriebe lagen durchschnittlich um 24,3 Prozent höher als im September 2022, die von Getränken um 17,9 Prozent. Die Personalkosten verteuerten sich um 20,8 Prozent.

Vorprogrammiert wären bei einer Anhebung der Steuer weniger Gäste, Umsatzverluste und weitere Betriebschließungen. 75,1 Prozent der Betriebe gehen davon aus, dass die Gästezahlen stark sinken würden. 84,2 Prozent der Unternehmer rechnen damit, dass die Gäste zudem enorm sparen würden. Bereits in diesem Jahr befürchten 30,9 Prozent der Unternehmer, aufgrund der Umsatzrückgänge bei zugleich steigenden Kosten mit ihrem Betrieb in die Verlustzone zu geraten. 26,9 Prozent wagen keine Prognose. Lediglich 42,2 Prozent gehen davon aus, sich am Markt behaupten zu können.

Weiterführende Informationen zu „7% auf Speisen müssen bleiben“ stehen unter www.dehoga.de bereit. An der aktuellen DEHOGA-Umfrage vom 29. September bis 5. Oktober 2023 nahmen 3.300 gastgewerbliche Unternehmen aus ganz Deutschland teil. ◀

**Nein
zur Steuererhöhung
für Speisen
im Gastgewerbe
von 7 auf 19%
zum 1.1.2024**

**7%
müssen
bleiben**

DEHOGA
NIEDERSACHSEN

HERBSTWORKSHOP
JUNGER DEHOGA NIEDERSACHSEN

„Employer Branding – die starke Arbeitgebermarke“

Am 5. und 6. November 2023 findet der Herbstarbeitskreis des Jungen DEHOGA Niedersachsen statt. In diesem Jahr steht die Mitarbeitergewinnung und -bindung im Vordergrund. Es stehen den Jungunternehmern wieder ein spannender Tag bevor mit vielen praktischen Tipps wie man ein attraktiver Arbeitgeber wird, was Führung mit Arbeitgeberattraktivität zu tun hat und wie ein attraktiver Arbeitsplatz aussieht.

Der Referent geht auf die Wünsche der Generation X, Y und Z ein und erklärt, wie man Arbeitgeberportale nutzen kann, um sich bei potentiellen Bewerbern sichtbar und attraktiv zu machen.

Referent Martin Schmitz wird die sechs Säulen einer starken Arbeitgebermarke aufzeigen und erläutern, wie diese umgesetzt werden können. Alles natürlich verbunden mit praktischen Beispielen und offenen Diskussionen. ◀

E-SERVICE

Die Einladung mit allen Informationen gibt es unter <https://kurzelinks.de/f9pk>





Profitieren Sie von praktischen



Mischkisten

Art. 1160*
FF-Party Burger Mischkiste, 4-fach sortiert
fertig gebacken



Art. 1988*
Dip Mix Minis, 6-fach sortiert
fertig gebacken



Art. 270*
FF-Vegane Mini Blätterteig-Mischkiste, 3-fach
fertig gebacken



Die **EDNA** App

Jetzt schnell und einfach mit der EDNA App bestellen!




Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Großhändler, im C+C Markt oder direkt bei EDNA!



Tel. 0 800 722 722 4
Fax 0 800 722 722 5

E-Mail info@edna.de



EDNA International GmbH
Collenhofstraße 3
86441 Zusmarshausen

Lieferung per Tiefkühl-LKW

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de. Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken. Gerne steht Ihnen unsere kostenlose Service-Hotline 0800/7227224 für weitere Informationen zur Verfügung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler. Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servierbeispiele.

Klimabewusst Zukunft gestalten

Das Gastgewerbe ist als Hauptleistungsträger des Tourismus in Deutschland auf nachhaltiges Wirtschaften und eine intakte Umwelt angewiesen. Verbraucher und Gäste sind heute kritischer und sensibler als je zuvor. Eine umweltfreundliche Betriebsführung ist mittlerweile ein entscheidendes Kriterium bei der Auswahl von Hotels oder gastronomischen Einrichtungen. Insgesamt bedeutet der Klimawandel für den Tourismus in Niedersachsen sowohl Chancen als auch Herausforderungen. Es erfordert eine sorgfältige Planung und Anpassung, um die Attraktivität der Region zu erhalten und gleichzeitig die Umweltauswirkungen zu minimieren.

Um dieser Herausforderung gerecht zu werden, haben sich die TourismusMarketing Niedersachsen GmbH (TMN) und der DEHOGA Niedersachsen zusammengeschlossen, um gemeinsam die „klimabewusste Gestaltung der Zukunft“ anzugehen. In diesem Interview werden Meike Zumbrock, Geschäftsführerin der TMN, und Roger Burkowski, Vorsitzender der Fachgruppe Gaststätten im DEHOGA Niedersachsen, Einblicke in dieses Thema geben, erklären, warum die Beschäftigung mit dem Klimawandel so wichtig ist und welche Ansätze bereits existieren.

ALLE REDEN VOM KLIMAWANDEL – WAS BEDEUTET DAS FÜR DEN TOURISMUS IN NIEDERSACHSEN?

Meike Zumbrock: Genau die Frage haben wir uns vor mehr als zwei Jahren auch gestellt und als erstes Bundesland ein flächendeckendes Projekt zu den Auswirkungen des Klimawandels initiiert. Mit dem Projekt „Klimawandel anpacken“ haben wir eine fachlich fundierte Wissensbasis zu den klimatischen Veränderungen und Auswirkungen auf den Tourismus in Niedersachsen zusammengestellt. Es ist nach wie vor eine Herkulesaufgabe, denn es geht darum, uns konkret auf mögliche und immer wahrscheinlicher werdende Szenarien vorzubereiten. Die Folgen des Kli-

mawandels beeinflussen unser Angebot und unsere Infrastruktur im Tourismus, bieten jedoch auch neue Möglichkeiten wie z.B. eine Saisonverlängerung durch wärmere Temperaturen. Auch die Ansprüche der Gäste ändern sich: Nachhaltigkeit wird ein immer wichtigeres Thema in der Gesellschaft und auch bei der Reiseentscheidung.

Roger Burkowski: Der Tourismus in Niedersachsen und damit auch Hotellerie und Gastronomie sind unmittelbar von den Auswirkungen des Klimawandels betroffen. Jeder Betriebsinhaber ist deshalb gut beraten, sich mit dem Klimawandel und dessen konkreten Folgen auch für den eigenen Betrieb zu beschäftigen. Diese Folgen müssen keineswegs nur negativ sein, sie bedürfen jedoch in jedem

Fall einer veränderten Angebotsstruktur. Das fängt bei kleinen Veränderungen in der Kommunikation an und geht bis zur Berücksichtigung von Aspekten des Klimawandels bei baulichen Maßnahmen.

KÖNNEN WIR DENN ÜBERHAUPT ETWAS GEGEN DEN KLIMAWANDEL TUN?

Meike Zumbrock: Ja, jeder kann seinen Beitrag dazu leisten. Wer jetzt handelt und Maßnahmen zur Klimaanpassung umsetzt, hat die Chance, sich entsprechend zu positionieren. Eine frühzeitige Anpassung ist wesentlich effektiver und in vielen Fällen kostengünstiger, als später große Schritte vorzunehmen. In unserem Projekt haben wir „Klimawirkungsketten“ für jede Region erstellt, denn die Klimaveränderungen im Harz sind anders als an der Küste. Es ist wichtig für die Touristiker, sich über diese Veränderungen im Klaren zu sein und sich entsprechend vorzubereiten z.B. durch eine Anpassung des eigenen Angebotes oder bauliche Veränderungen. In unseren Gesprächen haben wir gemerkt, dass in den Unternehmen häufig noch zu kurzfristig gedacht wird, von Projekt zu Projekt sozusagen. Wer dem Klimawandel erfolgreich begegnen will, benötigt einen langen Atem – dafür schaffen wir gerade das Bewusstsein.

Roger Burkowski: Wir können nicht nur, wir müssen etwas tun. Alle zusammen und jeder für sich. Wenn wir auch in Zukunft viele zufriedene Gäste in unseren Betrieben begrüßen

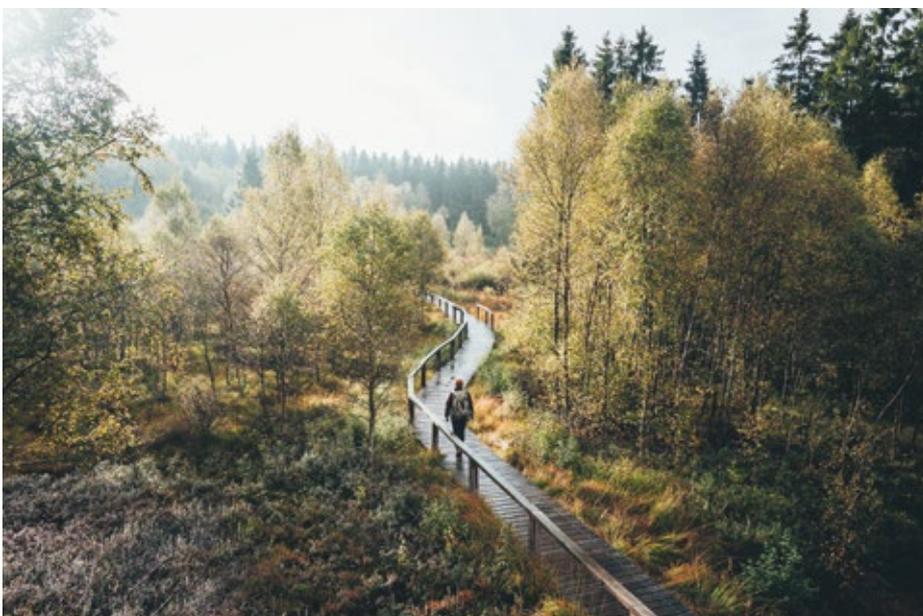


Foto: TMN/ German Roamers/ Johannes Becker

wollen, ist es existenziell, uns auf die veränderten Gästebedürfnisse durch den Klimawandel einzustellen. Das fängt bei Kleinigkeiten an, die sofortige Wirkung erzielen und geht bis zu langfristig angelegten Maßnahmen. Wer beispielsweise jetzt Bäume auf seiner Terrasse pflanzt, wird nicht morgen profitieren, aber langfristig bei immer mehr Hitzetagen und Sonnenstunden schöne schattige Plätze anbieten können.

WAS TUN IHRE ORGANISATIONEN BEREITS?

Meike Zumbrock: TMN fungiert als Impulsgeberin und Koordinatorin im Tourismus auf Landesebene. Erfahrungsaustausch und Vernetzung helfen, Herausforderungen gemeinsam zu meistern und allgemein zu motivieren. Wir haben die Erfahrung gemacht, dass das Thema Klimawandel anfangs für viele Tourismusakteure nicht richtig greifbar ist und haben das Projekt daher langfristig angelegt. Die jetzigen Ergebnisse und Handlungsempfehlungen verstehen wir als Auftrag, uns dem Thema in Zukunft auf allen Ebenen zu widmen: vom Landesmarketing über das Destinationsmanagement bis hin zum Betriebsmanagement der Leistungsträger. Klar ist: Dafür müssen wir unsere Geschäftsmodelle, unsere Produkte und unsere Kommunikation auf den Klima-Prüfstand stellen und Lösungsvorschläge aufzeigen. Aus dem Projekt Klimawandel anpacken sind viele nützliche „Werkzeuge“ entstanden, die wir auch in den folgenden Ausgaben des DEHOGA Magazins und über den DEHOGA Newsletter vorstellen. Dieses Jahr sind wir mit regionalen Partnern im Land in die „Klimawerkstatt“ gegangen und unterstützen nun vor Ort die Regionen bei der Umsetzung von konkreten Maßnahmen.

Roger Burkowski: Der DEHOGA ist schon lange in den Themenfeldern Umwelt- und Klimaschutz unterwegs. Verbraucher und Gäste sind kritischer und sensibler geworden. Kommunizierbares Umweltengagement ist längst mehr als ein positiver Imagefaktor. Nicht selten ist der transparente Nachweis des eigenen Umweltengagements inzwischen ein obligatorischer Bestandteil des Angebotes und ein Kriterium für die Auswahl eines Hotels oder

eines gastronomischen Betriebes. Mit einem praktikablen und finanzierbaren Umweltcheck unterstützt der DEHOGA die Branche bei der Erbringung dieses immer häufiger angefragten Nachweises im Bereich Umwelt- und Klimaschutz. Der DEHOGA Umweltcheck ist Teil des DEHOGA Energie- und Umweltkonzeptes, das die gemeinsam mit dem Bundesumweltministerium bereits im Jahr 2006 gestartete Energiekampagne Gastgewerbe fortsetzt.

WAS WOLLEN TMN UND DEHOGA GEMEINSAM ERREICHEN?

Meike Zumbrock: Unsere Rolle als Landestourismusorganisation besteht vor allem in der Wissensvermittlung und Kommunikation. Wir können unsere Erkenntnisse weitergeben und Ideen gemeinsam entwickeln. Für die Umsetzung konkreter Maßnahmen zur Klimaanpassung sind allerdings die Leistungsträger, also die DEHOGA-Mitglieder, wie auch die Kommunen zuständig. Wir freuen uns daher über die gemeinsame Aktion und das Angebot des DEHOGA, dem Projekt Klimawandel anpacken und seinen Erkenntnissen einen festen Platz in ihrer Mitgliederkommunikation einzuräumen.

Roger Burkowski: Klimawandel und Nachhaltigkeit sind die Zukunftsthemen in den gastgewerblichen Betrieben. Wir sind froh, dass die TMN als Landesgesellschaft für Tourismus dieses Thema aktiv angepackt und sich intensiv damit auseinandergesetzt hat. In dem gemeinsamen Projekt mit der TMN wollen wir mit konkreten Umsetzungsbeispielen aus der Praxis Tipps und Ideen geben, wie sich Gastwirte und Hoteliers in Niedersachsen dem Thema Klimawandel nähern und konkrete Anpassungsstrategien für ihre Betriebe entwickeln können. ◀



„Nachhaltigkeit wird ein immer wichtigeres Thema in der Gesellschaft und auch bei der Reiseentscheidung.“

Meike Zumbrock, Geschäftsführerin der TMN



„Wir können nicht nur, wir müssen etwas tun. Alle zusammen und jeder für sich.“

Roger Burkowski, Vorsitzender der Fachgruppe Gaststätten im DEHOGA Niedersachsen

KLIMARISIKOANALYSE: Zentrale Erkenntnisse zur Klimaanpassung im niedersächsischen Tourismus

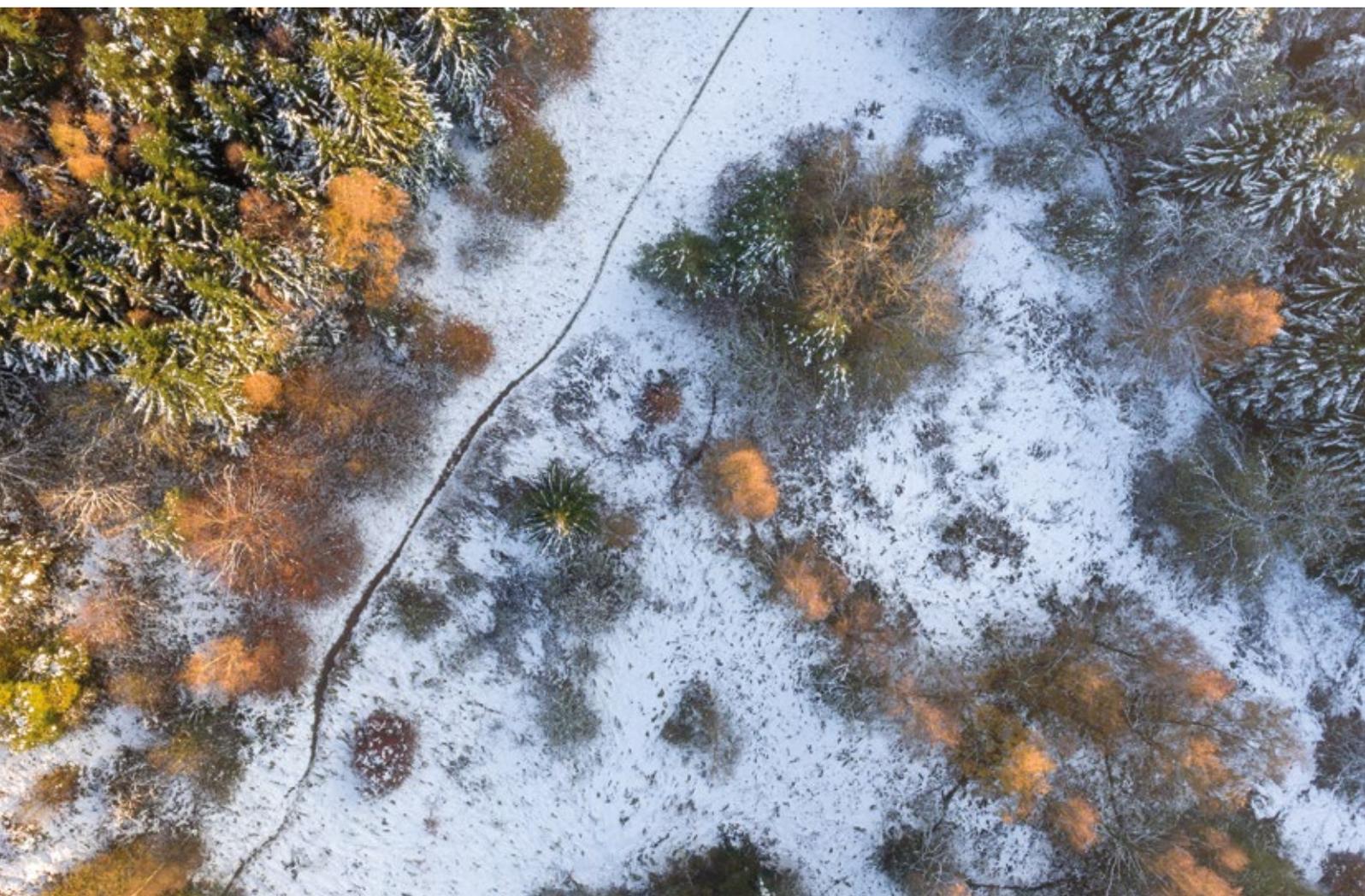


Foto: TMN/ Alexander Kaßner

TMN!
TOURISMUSMARKETING
NIEDERSACHSEN

Niedersachsen hat als erstes Bundesland ein flächendeckendes Projekt zu den Auswirkungen des Klimawandels auf den Tourismus abgeschlossen. Unter Leitung der TourismusMarketing Niedersachsen (TMN) wurden Lösungen erarbeitet, um den klimatischen Herausforderungen auf Destinationsebene konkrete Maßnahmen entgegenzusetzen. Regionsspezifische Analysen sowie maßgeschneiderte Strategien zur Klimaanpassung sind das Ergebnis des Projekts „Klimawandel anpacken – Anpassungsstrategien für den Tourismus in Niedersachsen“.

1. DER KLIMAWANDEL IST DA

Steigende Temperaturen, Trockenheit oder Starkregen – die Klimaveränderungen sind bereits in Niedersachsen angekommen. Sie beeinflussen auch den Tourismus, daher bedarf es strategischer Anpassungen in der Branche. Dies gilt für alle Ebenen: vom Landesmarketing über das Destinationsmanagement bis hin zum Betriebsmanagement der Leistungsträger.

2. NEUE CHANCEN

Die Folgen des Klimawandels gefährden Angebote und Infrastruktur im Tourismus. Doch es gibt ebenfalls positive Effekte, so sorgen wärmere Temperaturen auch für Saisonverlängerungen. Zudem birgt die gezielte und frühzeitige Positionierung als nachhaltiger und klimabewusster Betrieb einen Marktvorteil.

3. VERÄNDERTE NACHFRAGE

Umwelt- und Klimaschutz wird in der Gesellschaft immer präsenter, genauso, wie ökologische und soziale Nachhaltigkeit bei Urlaubsreisen. Dabei erwarten immer mehr Gäste verantwortliches Verhalten und Engagement von Reiseanbietern und Leistungsträgern. Klimaschutz im Tourismus ist somit auch eine Anpassung an die sich ändernde Nachfrage.

4. NATURLANDSCHAFTEN ALS FUNDAMENT

Intakte Naturlandschaften sind in vielen Regionen das Betriebskapital für den Tourismus. Verändern sich diese durch die Folgen des Klimawandels negativ, beeinflusst das die Wahrnehmung der Gäste und somit letztlich auch das gesamte Image. Ihr Erhalt ist daher für den Fortbestand vieler touristischer Angebote essenziell. Um dies zu erreichen sind alle touristischen Akteure gefragt.

5. DREI HANDLUNGSFELDER

Für den strategischen Umgang mit den Klimaveränderungen wurden drei Handlungsfelder identifiziert, die drei „Vs“: „Vorsorge treffen“, „Verantwortung übernehmen“ und „Vernetzung optimieren“. Bei „Vorsorge treffen“ gilt es, touristische Infrastruktur und Produkte auf den Klima-Prüfstand zu stellen. Bei „Verantwortung übernehmen“ geht es um die Entwicklung und Vermarktung von nachhaltigen und klimafreundlichen Angeboten. Bei „Vernetzung optimieren“ steht die Suche nach verlässlichen Kooperationspartnern im Mittelpunkt, um Projekte und Maßnahmen zur Anpassung gemeinschaftlich zu initiieren.

6. MASSGESCHNEIDERTE WERKZEUGKÄSTEN

Damit Touristiker die drei „Vs“ aktiv angehen können, sind umfangreiche Dokumente und Hilfestellungen entwickelt worden. Diese finden sich im Tourismusnetzwerk der TMN unter www.klimawandel-niedersachsen.de

7. VORSORGE STATT NACHSEHEN

Klimawandel bedeutet Veränderung. Daher kommt es nun drauf an, sich so rasch wie möglich auf diese vorzubereiten und einzustellen. So können sowohl die Chancen am besten genutzt als auch die Risiken am kostengünstigsten aufgefangen werden. Denn rechtzeitige Vorsorge ist effizienter als Nachbessern und Reparieren.

8. GEMEINSCHAFTLICHE AUFGABE

Touristische Akteure können und müssen die Anpassung an die klimatischen Veränderungen nicht allein bewältigen. Dies kann nur gemeinschaftlich und gesamtgesellschaftlich gelingen. Dabei kommt es auf Kommunikation und Kooperation an. Entsprechend gilt es für Touristiker, Kommunikationskanäle auszubauen sowie Anpassungsallianzen zu bilden. Bereits heute gibt es Strukturen und Initiativen im Bereich der Klimaanpassung, die als Anhaltspunkte dienen.

9. VOM PROJEKT ZUM PROZESS

Das TMN-Projekt markiert den Startschuss für einen Prozess, der den Tourismus auch längerfristig beschäftigt. Dieser verlangt von allen Beteiligten ein hohes Maß an Kompetenz, Ausdauer und vor allem Flexibilität.

10. HANDELN BEDARF RESSOURCEN

Tourismusakteure in Niedersachsen haben das Potential, bei der Klimaanpassung eine entscheidende Rolle einzunehmen. In welchem Umfang sie dies tun können, hängt auch davon ab, welche personellen und finanziellen Ressourcen ihnen dafür zur Verfügung gestellt werden.



Alle relevanten Dokumente, Werkzeuge und Ergebnisse aus dem Projekt „Klimawandel anpacken – Anpassungsstrategien für den Tourismus in Niedersachsen“ hier:

www.klimawandel-niedersachsen.de

TMN!
TOURISMUSMARKETING
NIEDERSACHSEN

Innovationen, Networking und Inspiration

INTERNORGA MACHT HAMBURG ERNEUT ZU DEM ERLEBNIS-HOTSPOT FÜR DEN GESAMTEN AUßER-HAUS-MARKT

Im Frühjahr 2024 begrüßt Hamburg wieder die ganze Branche: Vom 8. bis 12. März 2024 findet die INTERNORGA, die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien, statt. Bereits jetzt dürfen Besuchende auf spannende Themen auf der INTERNORGA Open Stage, außergewöhnliches Networking in der Afterwork-Lounge OFF THE RECORD, viele neue und alte Key-Player sowie Innovationen aus allen Branchen gespannt sein.

Im März freut sich Hamburg nicht nur über den beginnenden Frühling, erste Sonnenstrahlen werfen ihr Licht auch auf eine Fülle von Trends, Neuigkeiten und Networking-Möglichkeiten: „Ganz nach dem INTERNORGA Motto „Alle zusammen.“ vereinen wir auch 2024 wieder die gesamte Branche für fünf unvergessliche Tage, die geprägt sind von Innovationsgeist, brandaktuellen Nachrichten, spannenden Gesprächen und nicht zuletzt natürlich auch einer ordentlichen Portion Spaß“, betont Clau-

dia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin bei der Hamburg Messe und Congress.

Am Puls der Zeit

Newcomer, KI und Nachhaltigkeit: Auf der INTERNORGA finden sich die neuesten Trends und Innovationen für den gesamten Außer-Haus-Markt, sei es in Bezug auf Speisen und Getränke, die Optimierung von Prozessen oder die aktuellsten Einrichtungsideen. Maßgeblich dafür ist seit vielen Jahren unter anderem die Newcomers Area, die jungen Konzepten eine Plattform bietet, um ihre neu entwickelten Produkte und Dienstleistungen erstmals einem breiten Publikum zu präsentieren. Auch 2024 wird Künstliche Intelligenz eine herausragende Rolle spielen: Das KI CENTER zeigt Lösungen und Anwendungen, um den Betrieb zu optimieren und zu gestalten. Das Thema Nachhaltigkeit und die damit verbundene Mehrwegpflicht bleiben ebenfalls hochaktuell. Im Trendbereich Packaging & Delivery finden sich alle Komponenten für ein erfolgreiches Take-away- und Liefergeschäft.

All diese brandneuen Trends und Themen sind nicht nur in den Ausstellungsbereichen vertreten, sondern werden auch auf den Bühnen wie der INTERNORGA Open Stage und der Platt-

form What the Food – by foodlab von Branchenexpertinnen und -experten mit wertvollen Insights und Tipps präsentiert und diskutiert.

Hochkarätiges Programm

Das vielfältige Messeprogramm der INTERNORGA 2024 wird durch die beliebten Awards und Kongresse abgerundet. Den Auftakt am Vortag der Leitmesse bildet erneut das Branchentreffen der Extraklasse: Das Internationale Foodservice-Forum. Am ersten Messetag folgt das Finale des deutschen Gastro-Gründerpreises, bei dem zusammen mit dem Leaders Club und orderbird innovative Gastro-Konzepte prämiert werden, sowie der INTERNORGA Zukunftspreis. Dieser kürt 2 bereits seit 2011 Unternehmen, die sich durch besonderen Mut, Engagement für Innovationen und mehr Nachhaltigkeit im Außer-Haus-Markt auszeichnen.

An den darauf folgenden Tagen stehen sowohl der Next Chef Award, der gemeinsam mit Starkoch Johann Lafer die besten Nachwuchstalente sucht, als auch der Branchentag der Gemeinschaftsgastronomie auf dem Programm. Save the Date! Die INTERNORGA findet vom 08. bis 12. März 2024 auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress statt und begrüßt Besuchende aus ganz Europa. ◀



Vom 8. bis 12. März 2024 findet die INTERNORGA, die internationalen Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien, in Hamburg statt.



Auch 2024 wird Künstliche Intelligenz eine herausragende Rolle spielen: Das KI CENTER zeigt Lösungen und Anwendungen, um den Betrieb zu optimieren und zu gestalten.

Fotos: Hamburg Messe und Congress / René Zieger



Online Birds Education

ERSTE WEITERBILDUNGSPLATTFORM FÜR HOTEL ONLINE MARKETING IN DEUTSCHLAND

In einer Zeit, in der Reisende ihre Buchungen hauptsächlich online tätigen, ist ein ausgeklügeltes Online Marketing ein entscheidender Erfolgsfaktor von Hotels. Ein interner Wissensaufbau in diesem Bereich ermöglicht eine ideale Zielgruppenansprache, eine effiziente Budgetverwendung sowie eine schnelle Anpassung an neue Trends. So entsteht eine authentische Markenpräsenz, die Vertrauen schafft, Gäste langfristig bindet und Direktbuchungen steigert. Gleichzeitig profitieren Hoteliers, die ihren Mitarbeitenden Weiterbildungen ermöglichen. Wissenschaftliche Studien zeigen, dass Weiterbildungen die langfristige Unternehmensbindung und Produktivität der Beschäftigten signifikant erhöhen.

Genau an diesem Punkt setzen die Hotel Online Marketing

Experten von Online Birds mit Unterstützung der Community-Plattform für Hospitality Professionals elevatr und des Branchenmediums Tageskarte an. Das vielfältige Weiterbildungsangebot des neuen Unternehmensbereichs „Online Birds Education“ ermöglicht Hoteliers und Hotelmitarbeitenden Zugang zu Online Marketing Wissen aus über 11 Jahren Markterfahrung.

Zum Start von „Online Birds Education“ werden interaktive Workshops und Online Deep Dives in den Bereichen Social Media, Suchmaschinenoptimierung (SEO), Google Ads (SEA), Website-Optimierung und Künstliche Intelligenz (KI) angeboten, in denen Fachexperten ihr Wissen aus der Zusammenarbeit mit renommierten Hotels und Hotelgruppen teilen. ◀

Mitglieder des DEHOGA Niedersachsen erhalten unter Angabe des Codes „DEHOGANI10“ bis zum Jahresende 10 % Rabatt. www.edna.online-birds.com

QUALITÄT ist unsere MISSION

Art. 35010*
HUG Snack-Tartelettes, 7 cm
Maße: Ø 7,0 x H 2,0 cm
Gewicht: 13,8 g. 140 St. / Kt.

Art. 70165*
Biskuitboden, hell
Maße: L 38,0 x B 56,0 x H 0,7 cm
Gewicht: 380 g. 12 St. / Kt.

Art. 95733*
Pidy Quiche-Tartelettes, 11,0 cm
Maße: Ø 11,0 cm. H 2,5 cm
Gewicht: 29 g. 48 St. / Kt.

Art. 11271*
Butter-Windbeutel, 9 cm
Maße: Ø 8,5 - 9,5 cm
Gewicht: 12 g. 96 St. / Kt.

Die EDNA App

Jetzt schnell und einfach mit der EDNA App bestellen!

Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Großhändler, im C+C Markt oder direkt bei EDNA!

EDNA.de
GEBÜHRENFREI
Tel. 0 800 722 722 4
Fax 0 800 722 722 5

f t i y t s w

EDNA International GmbH
Collenhoferstraße 3 · 86441 Zusmarshausen
E-Mail info@edna.de

* Versandkostenfrei & ohne Mindestbestellwert. Lieferung per Paketversand innerhalb von etwa 2 - 5 Werktagen.
Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de. Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken. Gerne steht Ihnen unsere kostenlose Service-Hotline 0800/7227224 für weitere Informationen zur Verfügung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler. Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Serverbeispiele.

Für eine Welt ohne Einwegverpackungen

RECUP UND CRAFTING FUTURE SCHLIESSEN SICH ZUSAMMEN

Big News auf dem Mehrwegmarkt! Der DEHOGA-Partner RECUP und Mehrweghersteller Crafting Future aus Hannover haben sich zusammengeschlossen, um mit vereinten Kräften an einem Ziel zu arbeiten: Einwegverpackungen in der Gastronomie überflüssig zu machen.

RECUP und Crafting Future bündeln dafür ihre individuellen Stärken – denn Deutschlands größte Mehrweglösung trifft auf geballtes Produkt- und Innovations-Know-how. So lassen sich die besten Mehrweglösungen für einen bewegten Mehrwegmarkt anbieten. Die beiden Unternehmen arbeiten schon länger erfolgreich zusammen: Die REBOWL-Mehrwegschaalen sind eine gemeinsame Entwicklung beider Unternehmen. Sie ergänzen seit 2020 die RECUP-Mehrwegbecher und sind bei über 7.500 von 21.000 RECUP/REBOWL-Partnerbetrieben im Einsatz.

„Wir wollen Vorreiter des Mehrwegs sein und zeigen, dass ökologisches Denken und starke Partnerschaften die Zukunft sind“, sagt Fabian Eckert, Gründer von RECUP. Can



Der DEHOGA-Partner RECUP und Mehrweghersteller Crafting Future aus Hannover haben sich zusammengeschlossen.

Lewandowski, Gründer von Crafting Future, ergänzt: „Wir wissen, dass das Problem ‚Einwegverpackungen‘ nicht alleine gelöst werden kann. Wir wollen die gesamte Mehrweg-Wertschöpfungskette bedienen und Mehrweg zum Standard machen.“ ◀

„Wir wollen Vorreiter des Mehrwegs sein und zeigen, dass ökologisches Denken und starke Partnerschaften die Zukunft sind“



Jetzt RECUP-Partner werden und DEHOGA-Rabatt sichern!

Vom inhabergeführten Café zur Betriebskantine, von Burger King bis IKEA – RECUP ist mit über 21.000 Ausgabestellen deutschlandweit die marktführende Mehrweglösung.

Werden auch Sie jetzt Partner und sichern Sie sich die ersten 3 Monate kostenfrei mit dem Rabattcode „HAPPYDEHOGA“.

Mehr Informationen finden Sie unter www.recup.de

Arbeitgebermarketing mit ChatGPT & Co.

Nach den erfolgreichen Einführungsseminaren wurden im Oktober zwei Aufbau Seminare über das erfolgreiche Gastgeber-Marketing mit ChatGPT durchgeführt. Referent Markus Michels von creazwo zeigte anhand praktischer Beispiele, wie entlang der Customer Journey ChatGPT & Co. aktiv genutzt werden kann. Auch hier zeigt sich, dass künstliche Intelligenz dazu beitragen kann, in Zeiten des Fachkräftemangels Mitarbeiter zu gewinnen.

„Es ist unglaublich, wie viele Neuerungen und Änderungen bei der künstlichen Intelligenz bei Text- aber auch Bildsystemen erfolgt sind“, so Markus Michels zu Beginn des Seminars. Diese Neuerungen und Änderungen wurden

kurz gestreift, damit alle Teilnehmenden auf dem gleichen Stand sind. Dies betrifft insbesondere die Bereiche Gästekommunikation, Gästebewertungen oder auch die Generierung von Hashtags oder Werbeanzeigen.

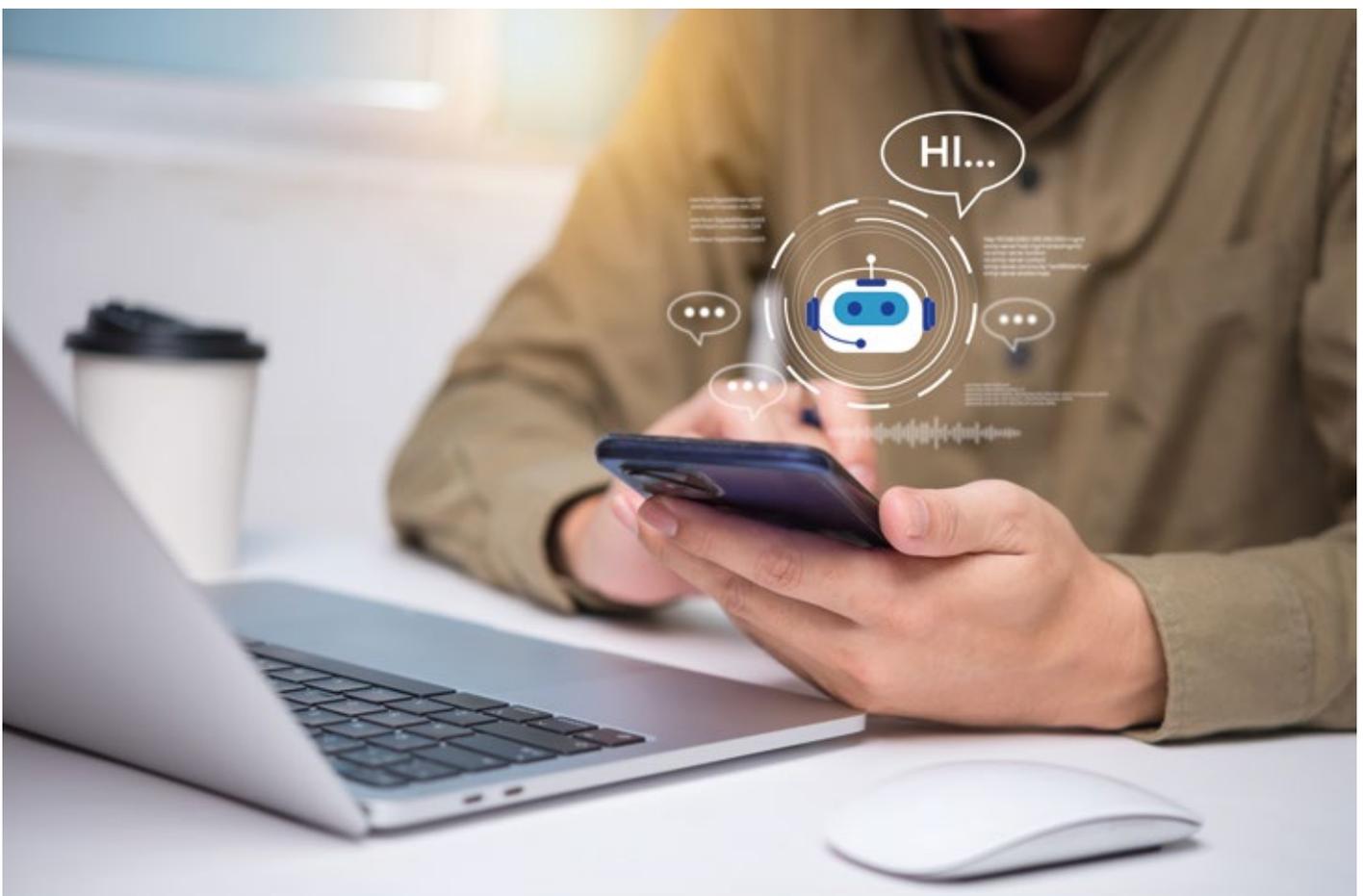
„Mit künstlicher Intelligenz können Sie nicht nur personalisierte E-Mails, sondern auch Websiteinhalte oder Blogartikel und Pressemitteilungen speziell auf Ihren Bereich erstellen lassen“, so Michels. Um das Ergebnis zu erzielen, das man benötigt, muss man allerdings dem System ganz deutlich sagen, was man und wie man es formuliert haben möchte. So müssen eindeutige Eingaben erfolgen, und nur so ist das Ergebnis auch zufriedenstellend.

Die von ChatGPT ausgegebenen Formulierungen kann man dann verbessern, umformulieren oder auch kürzen lassen.

Großes Thema ist natürlich auch der Datenschutz und die Ethik. Herr Michels weist darauf hin, dass personenbezogene Daten nicht in eine künstliche Intelligenz angehören. „Beachten Sie bitte, dass alle Ergebnisse zum Training des Systems verwandt werden und nicht gelöscht werden können“. So ist zum Beispiel auch eine Datenaufbereitung und -analyse möglich, auch hier muss immer der Datenschutz beachtet werden, insbesondere wenn es sich um Kundendaten handelt oder um eigene Geschäftsdaten.

Neben der freien Version gibt es auch eine Bezahlversion, wobei dann die Einstellungen so erfolgen können, dass ChatGPT weiß, wie es zukünftig reagieren und formulieren soll – also wie ausführlich ein Text sein soll oder in welcher Form der Text erfolgen soll. Mittlerweile kann man auch YouTube Videos zum Beispiel über Trends im Gastgewerbe durch ChatGPT übersetzen und sich Chancen und Risiken der jeweiligen Trends analysieren lassen.

Im weiteren Verlauf wurde anhand praktischer Beispiele gezeigt, wie man Fotos erstellen lassen und wie man aus Sommerfotos wunderbare Winterlandschaften gestalten kann. ◀



Gas: Änderungen bei Steuern, Umlagen und Abgaben

Aufgrund der drastisch gestiegenen Gaspreise nach dem russischen Angriff auf die Ukraine, hatte die Bundesregierung im Oktober 2022 eine Steuererleichterung für Gas und Fernwärme eingeführt. Der reduzierte Mehrwertsteuersatz von sieben Prozent anstelle von 19 Prozent sollte eigentlich bis Ende März 2024 gelten. Allerdings plant Finanzminister Lindner, diese Entlastungsmaßnahme bereits zum Jahreswechsel aufgrund der gesunkenen Gaspreise auslaufen zu lassen.

Eine weitere Änderung im Jahr 2023 war die Erhöhung der Gasspeicherumlage, die seit

Sommer bereits greift. Die Trading Hub Europe GmbH (THE) hat am 1. Juli 2023 die Gasspeicherumlage gemäß §35e des Energiewirtschaftsgesetzes (EnWG) auf 1,45 EUR pro Megawattstunde (MWh) festgesetzt. Damit liegt der Satz mehr als doppelt so hoch wie im ersten Halbjahr (0,0590 ct/kWh). Die Gasspeicherumlage ist eine Gebühr, die von Gasspeicherbetreibern erhoben wird, um die Kosten für den Betrieb und die Instandhaltung sowie die Einhaltung gesetzlicher Vorgaben abzudecken. Diese Umlage dient dazu, die Versorgungssicherheit im Gassektor sicherzustellen und die gesetzlichen Anforderungen an die Gasinfrastruktur zu er-

füllen. Die Erhöhung der Gasspeicherumlage ist auf eine Novelle zurückzuführen, die spezielle Vorgaben für den Füllstand von Gasspeicheranlagen vorsieht.

Zusätzlich ist die RLM- und die SLP-Bilanzierungsumlage seit dem 1. Oktober 2023 auf 0,00 ct/kWh gesenkt worden. Vorher lagen diese bei 0,39 ct/kWh (RLM-Lieferstellen) bzw. 0,5700 ct/kWh (SLP-Lieferstellen). Auch die Konvertierungsumlage ist seit Oktober von bis dato 0,038 ct/kWh auf 0,00 ct/kWh gefallen. Das Konvertierungsentgelt sinkt ab sofort leicht von 0,045 ct/kWh auf 0,021 ct/kWh. ◀

KOSTENFREIER RECHNUNGSHECK BEI AMPERE

Wir prüfen täglich hunderte Strom- und Gasrechnungen unserer Kunden. Gerne bieten wir auch Ihnen diesen Service an – 100% kostenfrei!

Mail energie@ampere.de
Telefon 030 28 39 33 800
Fax 030 28 39 33 112



Professionelles Inkasso und Forderungsmanagement für Hotels und Gaststätten

Wenn Geldforderungen offenstehen, wird der tägliche Umgang mit Gästen zum sensiblen Geschäft, steht doch insbesondere in der Gastronomie und Hotellerie ihr Wohlbefinden im Mittelpunkt. Wer auf wiederkehrende, zufriedene Stammkundschaft angewiesen ist, tut sich verständlicherweise schwer, offene Rechnungen mit letzter Konsequenz einzufordern. Schließlich geht es um wertvolles Kapital: den eigenen Ruf. Damit der Balanceakt zwischen konsequenter Forderungsrealisierung und Erhalt der

Kundenbeziehung gelingt, ist es sinnvoll, frühzeitig einen externen Partner ins Boot zu holen. Denn ein professionell durchgeführtes Forderungsmanagement, das auch die Situation des Gastes berücksichtigt, kann zur nachträglichen Visitenkarte eines Hauses werden. Gastronomen und Hoteliers, die sich aktiv und professionell mit Forderungsausfällen befassen, werden von ihren Gästen auch dann noch als Servicedienstleister wahrgenommen, wenn es zu einem Zahlungsausfall gekommen ist.



Als langjähriger und erfahrener Partner des DEHOGA bietet Dr. Duve Inkasso sowohl Hotels, Gaststätten als auch Veranstaltern seit über 30 Jahren maßgeschneiderte, branchenspezifische Inkasso-Lösungen. Heute ist das Unternehmen Teil der renommierten Collectia Group. Im Fokus stehen weiterhin die Interessen unserer Partner und ihrer Kunden. Denn ihr Erfolg bleibt unsere treibende Kraft. ◀

INFO-SERVICE

Mitglieder des DEHOGA Niedersachsen profitieren von exklusiven Sonderkonditionen: Für sie entfällt die übliche Inkassopauschale bei Nichterfolg.

Collectia
Group

Weitere Informationen:

www.collectia.de

Ihr Ansprechpartner:

Tobias Skalski, Collectia GmbH
Angerstr. 6, 30161 Hannover

Tel.: 0511 966220

Mail: ts@collectiagroup.de

Bundestag beschließt Energieeffizienzgesetz (EnEfG)

Der Bundestag hat den Gesetzentwurf des Energieeffizienzgesetzes (EnEfG) beschlossen. Das Energieeffizienzgesetz legt Ziele für die Senkung des Primär- und Endenergieverbrauchs in Deutschland für 2030 fest. So soll der Endenergieverbrauch im Vergleich zum Jahr 2008 bis zum Jahr 2030 um mindestens 26,5 Prozent gesenkt werden.

Unternehmen sind zukünftig insbesondere von folgenden Regelungen betroffen:

Einrichtung von Energie- oder Umweltmanagementsystemen:

- Unternehmen mit einem jährlichen durchschnittlichen Gesamtendenergieverbrauch der letzten drei Jahre von mehr als 7,5 Gigawattstunden (7,5 Mio. kWh) sind verpflichtet, ein Energie- oder Umweltmanagementsystem einzurichten. Zulässig sind Energiemanagementsysteme nach DIN EN ISO 50001 bzw. das Eco-Management and Audit Scheme (EMAS). Ab dem Zeitpunkt des Inkrafttretens des Gesetzes haben die Unternehmen 20 Monate Zeit, ein Energie- oder Umweltmanagementsystem einzurichten.
- Unternehmen mit einem jährlichen durchschnittlichen Gesamtendenergieverbrauch der letzten drei Jahre von mehr als 2,5 Gigawattstunden (2,5 Mio. kWh) sind verpflichtet, spätestens binnen drei Jahren Pläne zur möglichen Umsetzung von Energieeffizienzmaßnahmen zu erstellen. Dazu müssen sie ein Energieaudit durchfüh-

ren, wenn sie kein bestehendes Energie- oder Umweltmanagementsystem nach ISO 50001 oder EMAS betreiben (Nicht-KMU sind bereits seit 2015 verpflichtet, ein Energieaudit durchzuführen). Die Bundesregierung geht davon aus, dass ca. 25.000 Unternehmen in Deutschland einen Energieverbrauch von mehr als 2,5 Gigawattstunden haben.

- Das Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) ist berechtigt, bei den betroffenen Unternehmen durch Stichprobenkontrollen innerhalb von vier Wochen Nachweise zu verlangen.

Vermeidung und Verwendung von Abwärme:

Die in Unternehmen bei Produktionsprozessen anfallende Abwärme soll künftig besser genutzt werden. Hierzu werden Unternehmen mit einem jährlichen durchschnittlichen Gesamtendenergieverbrauch der letzten drei Jahre von mehr als 2,5 Gigawattstunden verpflichtet, die in ihrem Unternehmen entstehende Abwärme nach dem Stand der Technik zu vermeiden und die anfallende Abwärme auf den Anteil der technisch unvermeidbaren Abwärme zu reduzieren, soweit dies möglich und zumutbar ist. Im Rahmen der Zumutbarkeit sind technische, wirtschaftliche und betriebliche Belange zu berücksichtigen.

Der Gesetzentwurf wird jetzt dem Bundesrat übermittelt. ◀

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

GASTGEWERBE BILANZ UND AUSBLICK 2023

Zukunftsängste nehmen zu

Dies verdeutlichen die Ergebnisse der aktuellen DEHOGA-Umfrage. DEHOGA-Präsident Zöllick fordert: „Steuerfairness mit einheitlich 7% Mehrwertsteuer auf Essen. Deshalb müssen die 7% auf Speisen in der Gastronomie bleiben.“

Nach drei Verlustjahren in Folge steht das Gastgewerbe in Deutschland noch immer vor großen, teilweise existenziellen Herausforderungen. Laut dem Statistischen Bundesamt liegen die preisbereinigten Umsatzverluste im ersten Halbjahr 2023 mit real 10,4 Prozent deutlich unter den Werten des Vorkrisenniveaus in 2019 (nominal +9,6%). Das Gaststättengewerbe schneidet bei diesen Vergleichswerten mit einem realen Umsatzminus von 13,0 Prozent (nominal +8,7%) sogar noch schlechter ab. Allein in 2020 und 2021 hat die Branche 36.000 Unternehmen verloren. In 2024 droht das Aus von 12.000 weiteren Betrieben, wenn zum Jahreswechsel die geplante Steuererhöhung von 7 auf 19 Prozent

kommen würde. So lauten die Ergebnisse der aktuellen DEHOGA-Umfrage.

„Wir wollen, dass Essen einheitlich mit 7% besteuert wird, egal ob, wie und wo zubereitet, und wie und wo verzehrt. So sieht Steuerfairness aus.“

„Das ist bitter. Denn schon jetzt ist die Gastronomiedichte insbesondere im ländlichen Raum spürbar gesunken“, sagt DEHOGA-Präsident Guido Zöllick. „Eine Steuererhöhung auf Speisen zum 1. Januar 2024 müsste in vollem Umfang an die Gäste weitergegeben werden wie auch weitere Kostenbelastungen, da die Gastronomen keine Spielräume und Reserven mehr haben. Das führt zu einem Preisschock für die Gäste. Weniger Gäste, Umsatzverluste und weitere Betriebsschließungen wären vorprogrammiert“, so Zöllick und mahnt: „Warum soll

unsere Branche wieder steuerlich benachteiligt werden? Wir wollen, dass Essen einheitlich mit 7% besteuert wird, egal ob, wie und wo zubereitet, und wie und wo verzehrt. So sieht Steuerfairness aus.“

Die Branche steht massiv unter Druck, auch weil das Sommergeschäft vielerorts nicht wie erwartet lief. Laut Umfrage fiel es für jeden zweiten Unternehmer (54,4%) schlechter aus als im Vorkrisenjahr 2019, und für 40,7 Prozent sogar auch schlechter als 2022. „Neben dem wechselhaften Wetter stellten 64,5 Prozent der Betriebe einen Rückgang der Gästezahlen wegen der zunehmenden Konsumzurückhaltung fest“, bestätigt der DEHOGA-Präsident.

Weitere Ergebnisse der DEHOGA-Umfrage

Fakt ist: Die Branche leidet ebenso wie ihre Gäste enorm unter den weiter steigenden Kosten. So gaben die Umfrageteilneh-

mer an, dass die Preise für Lebensmittel um durchschnittlich 25,3 Prozent höher lagen als im August 2022, die von Getränken um 18,1 Prozent und die Energieprodukte um 41,3 Prozent, die Personalkosten kletterten gar um 21,0 Prozent nach oben. Als größte Herausforderung sehen 83,8 Prozent der Betriebe die Kostenexplosion in den Bereichen Lebensmittel und Getränke, gefolgt von den überproportional gestiegenen Kosten für Energie (79,5%), Personal (76,0%) und der zunehmenden Bürokratie (75,0%). 65,2 Prozent der Unternehmer sprechen zudem von einem akuten Mitarbeitermangel.

„Die Existenzängste in der Branche sind unvermindert hoch. Mit 45,5 Prozent erwarten fast die Hälfte unserer Unternehmer, dass die Geschäfte in den kommenden drei Monaten schlechter laufen als bisher“, bestätigt DEHOGA-Präsident Zöllick. Vor dem Hintergrund sinkender Gästezahlen bei zugleich steigenden Kosten be-

**Sieben Wahrheiten
zu 7% auf
Speisen**

**Es
steht viel
auf dem
Spiel!**

**7% müssen
bleiben, damit wir
erhalten, was unser
Land lebenswert
und liebenswert
macht.**

fürchten 28,0 Prozent der Unternehmer, mit ihrem Betrieb im Jahr 2023 sogar in die Verlustzone zu geraten.

Steuererhöhung auf 19% hätte fatale Folgen

Eine Mehrwertsteuererhöhung auf Speisen zum Jahreswechsel hätte laut Zöllick fatale Folgen für Gäste und Beschäftigte, für die Tourismuswirtschaft und die Betriebe. Wenn noch mehr Restaurants und Cafés verschwinden, würde der Verödung von Innenstädten weiter Vorschub geleistet werden, der ländliche Raum würde auch an Attraktivität verlieren, ein Verlust an Lebensqualität wäre vorprogrammiert.

„Wir wollen, dass Gastronomie bezahlbar bleibt, das gilt auch für die Gemeinschafts- wie für die Kita- und Schulverpflegung.“

Auch der Schaden für unsere Lieferanten und Partner wäre groß. Wertvolle regionale Wertschöpfungsketten, zum Beispiel mit der Landwirtschaft, dem

Lebensmittelhandwerk, Winzern und Brauereien, würden in Leidenschaft gezogen. „Wir wollen, dass Gastronomie bezahlbar bleibt“, sagt Guido Zöllick, „das gilt auch für die Gemeinschafts- wie für die Kita- und Schulverpflegung. 7% geben den Anbietern mehr finanzielle Möglichkeiten für den Kauf frischer, regionaler und ökologisch erzeugter Lebensmittel. Eine Steuererhöhung auf 19 Prozent würde daher in krassem Widerspruch zu den Zielen der Ernährungsstrategie der Bundesregierung stehen.“

Steuergerechtigkeit heißt: Essen muss einheitlich mit 7% besteuert werden

Der reduzierte Mehrwertsteuersatz gilt aktuell in 23 EU-Staaten. In den meisten Staaten wird Essen, egal ob, wie und wo zubereitet, steuerlich gleichbehandelt. „Mit Blick auf die hohe Relevanz der Gastronomie muss sie steuerpolitisch sachgerecht behandelt und darf gegenüber anderen Anbietern von Essen nicht benachteiligt werden“, erklärt der DEHOGA-Präsident. Seit Jahrzehnten macht sich der DEHOGA stark für einen einheitlichen Mehrwertsteuersatz auf

Essen – egal wo und wie es zubereitet und konsumiert wird.

Zöllick: „Es ist weder fair noch gerecht noch logisch, dass ab dem 1. Januar 2024 für Essen in Cafés und Restaurants wieder 19 Prozent Mehrwertsteuer fällig werden, während für das Essen zum Mitnehmen, den Fertigsalat aus dem Supermarkt und die Essenslieferung weiterhin 7% gelten.“

Das Angebot zur Essensmitnahme in Supermärkten und Discountern, Bäckereien und Metzgereien sowie Tankstellen wurde in den vergangenen zehn Jahren stetig ausgeweitet und steht längst in großer Konkurrenz zu den gastronomischen Betrieben. „Wenn Restaurants, Wirtshäuser und Biergärten überleben sollen, müssen die 7% Mehrwertsteuer bleiben“, fordert Zöllick. ◀

IMPRESSUM

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

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

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

Bildnachweis:
Adobe Stock Seite 5, 13, 18

Gestaltung: Karena Unger

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

Die Ausgabe 6/2023 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 5. Januar 2024.

MOBIL-CLEAN
Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

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

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

HAGOLA

WILLKOMMEN
in der Produktdatenbank von HAGOLA

- umfangreiche Informationen zu allen Artikeln – inklusive Ersatzteilen
- öffentlich: Bildmaterial, PDF-Zeichnungen und Ausschreibungstexte
- zusätzlich für Fachhändler: CAD-Daten und Listenpreise
- digital, tagesaktuell, einfach und übersichtlich – für effiziente Planungen und schnellen Service
- für den Zugang als Fachhändler einfach online registrieren

www.hagola.de

HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG
Tel.: 04444 201-0 | info@hagola.de | [f](#) [@](#)

BOTSCHAFTER FÜR DAS KINDERFERIENLAND NIEDERSACHSEN

Zertifizierung für familienfreundliche Betriebe

Schon heute ist Niedersachsen eines der beliebtesten Familienreiseziele in Deutschland. Jährlich werden über zwei Millionen Urlaubsreisen mit Kindern in Niedersachsen durchgeführt. Deshalb hat die Tourismus-Marketing Niedersachsen (TMN) gemeinsam mit dem Land Niedersachsen schon 2011 das Qualitätssiegel Kinderferienland Niedersachsen entwickelt.



Das Ziel ist, Niedersachsen als Reiseziel für Familien zu stärken und weiter auszubauen. Kinderferienland ist eine Zertifizierung für familienfreundliche Beherbergungsbetriebe, Freizeit- und Erlebnisanbieter

und Gastronomiebetriebe. Auch besonders familienfreundliche Orte und Inseln können sich auszeichnen lassen. Die Zertifizierung soll Familien Orientierung für ihre Urlaubsplanung geben und als Wegweiser dienen. Der Grundgedanke ist: Wo immer das Kinderferienland-Logo zu sehen ist, steckt ein besonders familienfreundliches Angebot für Reisende mit Kindern dahinter.

Je nach Betriebsart müssen verschiedene Anforderungen seitens der Betriebe erfüllt werden. Beispielsweise betreffen die Kriterien den Service, die Ausstattung, die Sicherheit und die Sanitäreinrichtungen.

Interessierte Betriebe können sich jetzt bei der TMN melden: „Seien Sie als zertifizierter Betrieb Botschafter für das Kinderferienland Niedersachsen und setzen Sie mit Ihrer Zertifizierung ein klares Zeichen für die eindeutige Orientierung während des Urlaubs und der Ferienzeit“, so die zuständige Qualitätsmanagerin Nadine Blaschke. ◀

INFO-SERVICE

Weitere Informationen und Anmeldungen unter <https://kurzelinks.de/5qe5>



Ansprechpartnerin:

Nadine Blaschke

Qualitätsmanagerin

Kinderferienland

Niedersachsen

Telefon: 0511 27048830

E-Mail: blaschke@tourismus-niedersachsen.de

DEHOGA-Landesverbandstag

19.-21. NOVEMBER IN WILHELMSHAVEN

Der diesjährig Landesverbandstag beginnt am 19. November in Wilhelmshaven mit einem Begrüßungsabend für die Delegierten, der im Gorch-Fock-Haus stattfinden wird. Die Delegiertenversammlung wird, das dürfte sicher sein, zu großen Teilen von den aktuellen Herausforderungen in der Branche und der Mehrwertsteuer auf Speisen geprägt sein.

Aber auch die Formalteile jeder Delegiertenversammlung werden neben Informationsaustausch

großen Raum einnehmen müssen. So stehen die Wahlen des Präsidenten sowie der Vorsitzenden des Berufsbildungs- und des Tarifausschusses in diesem Jahr auf der Agenda. Ebenso ist den Delegierten der Jahresabschluss des Geschäftsjahres 2022 vorzulegen und abzustimmen.

Die Teilnehmer erleben im Gorch-Fock-Haus einen großartigen orientalischen Abend unter dem Motto „Orient trifft Nordsee“. Familie Kara Ali, libanesische



Foto: Ganske

Kollegen im DEHOGA, zaubert Delikatessen aus 1000 und einer Nacht, die durch orientalische Showeinlagen bereichert werden.

Wir hoffen auf einen zwar arbeitsintensiven, aber dennoch harmonischen Verlauf unserer

zwei Delegiertenversammlungen mit guten Gesprächen und vor allem guter Laune befördert durch die kommunikativen Abendveranstaltungen.

Allen Delegierten wünschen wir eine gute Anreise. ◀



Gelungenes Sommerfest des DEHOGA Stade

SONNENSCHEN, GOLF UND GESELLIGKEIT

Das diesjährige Sommerfest des DEHOGA Kreisverbandes Stade erwies sich als ein voller Erfolg und hinterließ bei den Teilnehmern einen bleibenden Eindruck. Bei strahlendem Sommerwetter fand die Veranstaltung im August statt und lockte zahlreiche Mitglieder und Gäste zum fröhlichen Beisammensein.

Ein Highlight des Tages war zweifellos der Golfschnupperkurs, bei dem die Teilnehmer am Nachmittag unter fachkundiger Anleitung ihre Abschlüge übten

und aus kurzer Distanz das Einlochen probierten. Die Überraschung und Freude waren groß, als einige Teilnehmer ihr verborgenes Talent entdeckten und das anvisierte Ziel tatsächlich trafen. Ein kleines Abschlussturnier rundete den Kurs ab.

Für diejenigen, die an diesem Tag mit Golf weniger anfangen konnten, gab es die Möglichkeit, an einer spannenden Hofführung im gleichen Ort teilzunehmen. Auf dem renommierten (Spargel-)Hof Werner erhielten die Teilnehmer faszinierende Einblicke in den vielfältigen Obst- und Gemüseanbau der Region.

Vor dem gemeinsamen Abendessen im Restaurant „Eysten“ wurden dann im Rahmen einer vom Vorstand organisierten Tombola wertvolle Preise verlost, die von den zumeist ebenfalls anwesenden Fördermitgliedern gestiftet worden waren. Ob Obstkorb, Kühlbox, Räucherfisch oder hochwertige Gutscheine – an diesem Abend ging niemand leer aus.

Anschließend stand ein köstliches Rodizio-Abendessen auf dem Programm, und ein verlockendes Dessert rundete das kulinarische Erlebnis ab. Die gesellige Atmosphäre, umgeben von Kollegen und Freunden, machte den Abend zu einem unvergesslichen Ereignis.

Alles in allem ein gelungenes Sommerfest, das nicht nur die Mitglieder, sondern auch die Gäste in bester Erinnerung behalten werden. Die Veranstaltung bot eine perfekte Mischung aus Sport, Kultur und Kulinarik und stärkte gleichzeitig den Zusammenhalt innerhalb der Gastronomie- und Hotelbranche im Kreis Stade.

Lutz Feldtmann, Vorsitzender des DEHOGA Stade, bedankt sich herzlich bei allen Teilnehmern, Sponsoren und Unterstützern, die dieses Sommerfest zu einem Erfolg gemacht haben und freut sich bereits auf das nächste gemeinsame Event. ◀



Eine erfrischende Pause bei kühlen Getränken und leckerem Kuchen nutzte der Vorstand nebenbei für ein Interview mit der regionalen Presse, um noch einmal auf die 7%-Kampagne hinzuweisen.

BEZIRKSVERBAND STADE

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



Fahrradtouristen sorgen für gute Geschäfte

GRAFSCHAFT BENTHEIM MIT DEM AKTUELLEN JAHR ZUFRIEDEN



Daniel Heilemann vom Hotel Heilemann in Wietmarschen ist 1. Vorsitzender des DEHOGA Kreisverbands Grafschaft Bentheim. In dem folgenden Interview zeigt er sich zufrieden mit dem aktuellen Geschäftsjahr. Dessen ungeachtet warnt Daniel Heilemann vor den Folgen einer möglichen Erhöhung der Mehrwertsteuer in der Gastronomie:

Sind Sie mit dem Verlauf des aktuellen Jahres zufrieden?

Ja. Wir haben hier in der Grafschaft sehr viele Fahrradtouristen, die wegen der schönen, weitgehend ebenen Landschaft und den grenzübergreifend überwiegend sehr gut ausgebauten Radwegen zu uns kommen. Viele haben sich während der Corona-Zeit ein ordentliches Fahrrad oder E-Bike angeschafft und möchten dies nun bei einer angenehmen Tour nutzen. Die Gäste bleiben oft für mehrere Tage oder länger, um die Grafschaft und die benachbarte Region in den Niederlanden entspannt und abseits vom Trubel mit dem Fahrrad zu erkunden. Das sind natürlich Gäste, die wir gern in unseren Hotels und Restaurants begrüßen. Eine interessante Zielgruppe ist für uns vor allem die so genannte Baby-Boomer-Generation ab 60 Jahre, die nun nach und nach in Rente geht. Etliche davon treten die Fahrradtour nicht nur allein oder zu zweit an und bringen ihren Kegelclub oder eine größere Clique mit.

Wie profitieren die Gastro-Betriebe von dieser Entwicklung?

Für unsere Betriebe sind das zusätzliche Gäste, die nach der Tour zum Essen und Übernachten in der Region bleiben. Auch in unserem Betrieb trägt das dazu bei, dass das Tagesgeschäft in diesem Jahr sehr zufriedenstellend läuft. Allerdings gibt es auch eine negative Entwicklung. Auch in ländlichen Regionen wie bei uns gibt es immer weniger Betriebe, die größere Feierlichkeiten wie Hochzeiten oder Beerdigungen ausrichten möchten.

Liegt das vor allem am Fachkräftemangel?

Der ist für viele Betriebe sicher ein großer Faktor, wobei wir mit unserem Betrieb auch in diesem Jahr das Glück hatten, ausreichend Auszubildende zu finden. Als Familienunternehmen sind wir zudem in der positiven Situation, dass drei Generationen im

Betrieb sind. Das hat den Vorteil, dass auch einmal jemand einspringen kann, wenn Not am Mann ist. Wichtig ist, das bestehende Personal möglichst zu halten. Das funktioniert aus meiner Sicht auch dadurch, dass sich die Mitarbeiter auf verlässliche Arbeitszeiten ohne dauernde Einsätze bis in den frühen Morgen verlassen können.

Wie ist Ihr Ausblick?

Wir hoffen, dass es so weitergeht und sind hier auch recht zuversichtlich. Ein Grund ist, dass der Energiesektor in unserer Region stark ausgebaut ist. Seit Kurzem wird wieder mehr Öl und Gas in der Grafschaft gefördert. Die Kapazitäten werden hier weiter ausgebaut. Zudem entsteht eine neue Stromtrasse. Ein Großteil der am Bau beteiligten Mitarbeiter kommt von außerhalb und bleibt innerhalb der Woche als Übernachtungsgast in der Region. Auch das wirkt sich natürlich positiv für unsere Branche aus.

Was sagen Sie zu den Plänen, die Mehrwertsteuer für Gastro-Betriebe wieder anzuheben?

Ich sehe das größte Problem für den Zusammenhalt der Menschen. Falls es zu der Erhöhung von sieben auf 19 Prozent für Getränke und Speisen kommen sollte, werden wir die Mehrkosten an die Gäste weitergeben müssen. Dazu kommen noch die Preissteigerungen durch teure Energie und die Inflation. Diese Mehrkosten werden die Betriebe an ihre Kunden weitergeben müssen. Für viele Normalverdiener wird das dazu führen, dass sie sich eine kleine Feier mit Freunden oder das Familienessen im vertrauten Gasthaus einfach nicht mehr wie bislang gewohnt leisten können. Gerade für viele Landgasthöfe wird es dann sehr schwer werden. Richtig ärgerlich ist, dass die Politik immer noch nicht entschieden hat, welcher Mehrwertsteuersatz ab dem 1. Januar 2024 gelten wird. Eine verlässliche Planung ist so unmöglich. Für unseren Betrieb bedeutet das, dass wir den Kunden noch keinen festen Preis sagen können, wenn sie für den Jahresbeginn oder später bereits ein Familien- oder Geschäftsessen gebucht haben. Die Regierungspolitik in Berlin sorgt hier für eine Planungsunsicherheit, die nicht nur für die Betriebe aus unserer Branche inakzeptabel und schädlich ist. ◀

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



Gute Ideen zahlen sich aus

KÜCHENCHEF CHRISTIAN KORTLÜKE-BELLIN: DIE GÄSTE MÖCHTEN FEIERN UND SPASS HABEN

„Gute Veranstaltungsideen zahlen sich aus. Unser nächster Heinz Erhard-Abend mit Aperitif und 3-Gänge-Menü war umgehend komplett ausverkauft“. Christian Kortlüke-Bellin vom Landgasthaus Hotel Kortlüke in Vehrte hat mit entsprechenden Angeboten sehr gute Erfahrungen gemacht. Für den 1. Vorsitzenden des DEHOGA Kreisverbandes Osnabrück ist es wichtig, den Gästen neben Leckereien aus der Küche regelmäßig auch etwas Gutes für den Geist und die Seele zu bieten.

„Wenn sich die Gäste in angenehmer Runde wohlfühlen, bleiben sie etwas länger und kommen gern wieder.“

Der Mix aus kulinarischen Angeboten und Bühnenprogramm auf der Gastro-Bühne habe sich als Erfolgsrezept erwiesen. Dieses sei eigentlich ganz einfach: „Wenn sich die Gäste in angenehmer Runde wohlfühlen, bleiben sie etwas länger und kommen gern wieder“.

Der Heinz Erhard-Abend bei Kortlüke sei im Osnabrücker Land schon fast Tradition: „Das ist bei uns jetzt schon die vierte Auflage. Ein Teil der Gäste ist bislang jedes Mal dabei gewesen“. Dazu zähle zum Beispiel eine ältere Dame aus Osnabrück, die stets eine andere Freundesgruppe mit nach Vehrte bringe.

Publikumsrenner sind auch andere Angebote wie das „Magic Dinner“, das Christian Kortlüke-Bellin in diesem Jahr als Weihnachts-Special einplant. Auch Motto-Wochen mit einer entsprechenden Extra-Speisekarte kommen zunehmend gut bei den Gästen an. Passend zu den im Herbst laufenden bayerisch-österreichischen Wochen bietet der Küchenchef beim Heinz Erhard-Abend seinen Gästen eine typisch bayerische Speisenfolge an – unter anderem mit überbackenen Schweinerückensteaks an Landbiersoße mit Bayrisch Kraut und Serviettenknödeln.

Überhaupt ist das Thema Bayern vor allem bei den jüngeren Gästen seit Jahren absolut angesagt. Die Biersorten und die deftigen Speisen aus dem Sü-

den Deutschlands kommen im Norden sehr gut an. Wem es zu aufwendig und zu teuer ist, zum Oktoberfest extra nach München zu fahren, habe mittlerweile vor Ort zahlreiche gut erreichbare Alternativen, berichtet Christian Kortlüke-Bellin:

„Die Oktoberfeste bei uns in der Region sind in der Regel bestens besucht. Die Leute können dort fröhlich feiern und in netter Runde ihren Spaß haben“. ◀



Küchenchef Christian Kortlüke-Bellin lud zum Heinz Erhard-Abend mit 3 Gänge-Menü ein. Die beliebte Veranstaltung war schon nach kurzer Zeit ausverkauft.

Seit 40 Jahren betriebswirtschaftliche Beratung für das Gastgewerbe
Machen Sie Ihr Unternehmen fit für die aktuellen Herausforderungen!

Betriebswirtschaftliche Beratung
Lohnkostenoptimierung
Existenzgründungsberatung
Sanierungsberatung

jetzt informieren!

www.brinkmann-unternehmensberatung.de
05265 9495-0

Ist es bei Ihnen zu Laut?

ARM Wir schaffen eine ruhige, entspannte Atmosphäre!
Gute Akustik!
Ihre Gäste fühlen sich wohl!

together03.
Sven Fila
Am Schützenplatz 2a
29690 Buchholz
sven-fila@web.de
raumakustik-schallschutz.de

Rufen Sie uns an **0171/5215789!**

Anzeigenannahme: Telefon 04551/1450

MEHR RADWEGE, FUSSWEGE UND BÄUME FÜHREN NICHT ZU MEHR KAUFKRAFT

Leitprojekt Innerstädtischer Mobilität in Hannover

WIRTSCHAFTSKONZEPT GEFORDERT

„Der Deutschlandtakt 300 wird Hannover zu einem zentralen Dreh- und Angelkreuz in Deutschland und Europa machen“

Der DEHOGA Kreisverband Region Hannover begrüßt die Bemühungen der Stadt Hannover, die Innenstadt attraktiver und zukunftssicherer zu machen. Aber: Zwar ist es zum einen höchste Zeit, ein zukunftsfähiges Konzept umzusetzen – zum anderen bleiben aber bei dem aktuellen Entwurf viel zu viele Fragen offen und wird aus Sicht der Vertreter des Hotel- und Gaststättenverbandes Region Hannover e.V., das Ganze nicht weit genug gedacht, so dass das Konzept nicht beschlussfähig erscheint.

„Der Deutschlandtakt 300 wird Hannover zu einem zentralen Dreh- und Angelkreuz in Deutschland und Europa machen“, so Rüter weiter, „das muss jetzt mitgedacht werden, wenn eine zukunftsfähige Innenstadt gelingen soll“.

Der DEHOGA Kreisverband Hannover Region wird sich gerne konstruktiv einsetzen und führt folgende Gedanken an, über die nachgedacht werden sollte, bevor über ein derartiges Konzept entschieden wird.

Diese Fragen bewegen die Verbandsmitglieder:

- Der Cityring ist nicht leistungsfähig genug – wie soll das sichergestellt werden?
- Sollte man sich für den Ausbau und die Schaffung neuer Park & Ride-Plätze entscheiden – wird dies zuerst geschehen, bevor Parkraum wegfällt oder Straßen für den Autoverkehr gesperrt werden?
- Wird es einen großen Wurf bei Park & Ride geben? Tagestickets mit dem ÖPNV, Parkleitsysteme, schnellere Verbindungen und Takte. Ist das mit den ÖPNV-Unternehmen abgesprochen bzw. werden diese eingebunden?

- Welche neuen Attraktionen/Angebote können Personen auf der Durchreise (per Auto/Bahn) dazu bewegen, für einen Kurzbesuch in Hannover anzuhalten bzw. auszusteigen (mit oder ohne Übernachtung)?
- Welche neuen Attraktionen/Angebote können Besucher aus der Region oder dem weiteren Umland nach Hannover locken?
- Wie kann Hannover durch neue freizeittouristische Attraktionen/Angebote als Messe- und Tagungsstandort attraktiver werden?
- Welche neuen Attraktionen/Angebote können die Innenstadt Hannovers touristisch aufwerten und die Aufenthaltsqualität verbessern?
- Welche neuen Attraktionen/Angebote können Geschäftsreisende motivieren, ihren Aufenthalt in Hannover zu verlängern?

Philipp Aulich, Mitglied der Fachgruppe Gastronomie des Kreisverbandes Region Hannover sagt: „Entscheidend ist, dass hier nicht der 2. vor dem 1. Schritt gemacht wird. Die Rahmenbedingungen (ÖPNV/P&R Shuttles) müssen zwingend vorher umgesetzt und fester Bestandteil des Konzeptes sein.“

„Straßensperren sind kein Selbstzweck – und die Gewerbetreibenden in der Innenstadt müssen vor allem eines machen, um zu überleben und zu einer attraktiven Innenstadt beizutragen: Umsatz“, ergänzt Alexander Rüter, Sprecher der Fachgruppe Hotellerie im Kreisverband. Daher fordert der Verband die Verknüpfung mit einem Wirtschaftskonzept. Mehr Radwege, Fußwege und Bäume werden alleine nicht zu mehr Kaufkraft führen.

Positive Ansatzpunkte der Tourismusentwicklung ergeben sich weiterhin aus dem so genannten Bleisure-Travel und workation – das bedeutet, dass immer mehr Geschäftsreisende beruflich bedingte Aufenthalte mit Freizeitinteressen bzw. Urlaub (Verlängerung der Geschäftsreise oder temporäre Verlegung des Arbeitsortes) verknüpfen.

„Hannover darf diese Chance nicht liegenlassen“, sagen Rüter und Aulich. ◀

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



Entdecke ein Hotel

KINDER SCHLÜPFEN IN DIE ROLLE VON HOTELMITARBEITERN

50 Kinder im Alter von sechs bis 15 Jahren haben an zwei Tagen der großen Ferien an der Feriencard-Aktion „Entdecke ein Hotel“ mitgemacht und kamen aus dem Staunen nicht mehr raus. „Darf ich bitte hierbleiben“ oder „ich will unbedingt meinen Zukunftstag hier machen“ waren nur zwei der vielen positiven Reaktionen. „Natürlich wollen wir den Kindern vorrangig einen schönen Tag bieten“, sagt Nicole Rösler, Berufsbildungsbeauftragte des gastgebenden Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Hannover, „aber na klar haben wir auch im Hinterkopf, dass sich der ein der andere vielleicht später für einen Beruf in der Hotellerie oder Gastronomie begeistern könnte“.

Vier Hotels öffneten für diese Aktion ihre Türen und ließen die Kinder und Jugendliche hinter die Kulissen schauen. Zu den Höhepunkten gehörten sicherlich die jeweiligen Bars, wo die Kinder alkoholfreie Cocktails mixen durften – aber auch der Tellertrage-Parcours hatte es in sich, wo sie am eigenen Leibe erleben konn-

ten, wie schwierig es ist, Geschirr unfallfrei zu den Gästen zu bekommen.

Mitgemacht haben das Leonardo Hotel am Tiergarten, das Sheraton Hannover Pelikan Hotel, das Central-Hotel Kaiserhof und das Novotel Hannover.

„Die Kinder und Schüler waren sehr erstaunt, was alles gecheckt werden muss, bevor ein Zimmer wieder für den nächsten Gast freigegeben werden kann“, sagt Rösler. Auch dafür hatte sich das Entdecke ein Hotel-Team etwas Schönes ausgedacht: Sie hatten Schokomünzen an den Stellen versteckt, die eine Hausdame üblicherweise bei ihrem Kontrollgang kontrolliert, bevor wieder Gäste einziehen dürfen.



Sämtliche Tage bei „Entdecke ein Hotel“ waren ausgebucht, so dass jetzt schon klar ist, dass auch im kommenden Jahr wieder einige Hotels in Zusammenarbeit mit dem DEHOGA Region Hannover für den Nachwuchs ihre Türen aufschließen werden. ◀



DEHOGA kämpft für Erhalt der reduzierten Mehrwertsteuer



Christian Stöver: 7 % müssen bleiben!

FORDERUNGEN ZUR VERWENDUNG DER BETTENSTEUER

Auf der Generalversammlung des DEHOGA Kreisverbandes DEHOGA Region Hannover am 25. September 2023 im Courtyard Hotel am Maschsee war der Erhalt der abgesenkten Mehrwertsteuer von 7 % auf Speisen ein beherrschendes Thema. Die Mitglieder verliehen ihrer Forderung unter anderem mit dem Tragen von 7 % T-Shirts Ausdruck.

Vorsitzender Jörg Lange durfte mehr als 50 Mitglieder und Gäste anlässlich der Versammlung begrüßen. Er ging in seinem Bericht auf die Gesamtlage des Gastgewerbes ein und

stellte die 5 größten Herausforderungen für das Gastgewerbe nach der jüngsten DEHOGA Umfrage vor. Dies sind steigende Kosten bei Lebensmitteln und Getränken, steigende Energiekosten, steigende Personalkosten, zunehmende Bürokratie und akuter Mitarbeitermangel.

Der erste Vorsitzende lobte die Einführung einer Rechtsschutzversicherung für alle aktiven DEHOGA Mitglieder ab dem 1. Januar und stellte die vier Bausteine der Rechtsschutzversicherung vor. ◀



Geehrt für 25 Jahre DEHOGA: Lutz Lachmann für das Mercure Hotel Hannover Oldenburger Allee und Mirja Bullerdieck, die die Auszeichnung für Marcel Lagershausen vom Hotel Savoy entgegennimmt.



Vorsitzender Fachgruppe Hotellerie Cord Kelle erläutert erneut, warum Hannover die Neuaufgabe einer wirksamen Destination Management Organisation braucht.



Hausherr Johannes Hennigfeld hält das Grußwort für die Mitglieder.



Berufsbildungsbeauftragte Nicole Rösler betreut zahlreiche Ausbildungsprojekte und begeistert junge Menschen für eine Ausbildung im Gastgewerbe.



Schatzmeister Chi Trung Khuu stellt die Finanzen vor.



Begrüßt werden konnte außerdem die stellvertretende Regionspräsidentin, Frau Petra Rudszuck, über deren Teilnahme sich der Vorstand sehr freute – ebenso über die Teilnahme der Leiterin Berufsbildung der IHK Hannover Frau Silke Richter.

Das Grußwort dürfte in diesem Jahr der Hausherr selbst, Johannes Hennigfeld, Direktor des Courtyard by Marriott Hannover, halten. Er rief alle Teilnehmenden dazu auf, die Arbeit des Vorstandes zu unterstützen und berichtete aus seiner eigenen Erfahrung, wie anstrengend ehrenamtliche Arbeit ist. Er betonte, dass die Wertschätzung für unsere Branche nicht verloren gehen darf und appellierte an den Zusammenhalt.

Cord Kelle, Vorsitzender der Fachgruppe Hotellerie bemängelte, dass es noch immer keinen Plan für die Mittelverwendung aus der Bettensteuer, die ab 01.01.2024 auf die Übernachtungsbetriebe in Hannover zukommt, gibt. Er wiederholte die Forderung nach einer Neuauflage einer wirksamen Destination Management Organisation, der zweckgebundenen Verwendung der Einnahmen aus der

Beherbergungssteuer für touristische Zwecke sowie ein aus Fachleuten aus der Branche besetztes Begleitgremium in Form eines Tourismusbeirates. Hier tue sich leider noch nichts. Zur Umsetzung der Beherbergungssteuer ist man mit der Landeshauptstadt Hannover in einem Abstimmungsprozess.

Christian Stöver, Vorsitzender Fachgruppe Gastronomie zeigte auf, an welchen Stellen der DEHOGA für den Erhalt der 7 % Mehrwertsteuer aktiv ist. Der DEHOGA Region Hannover e.V. hat außerdem den Oberbürgermeister, den Regionspräsidenten sowie die Wirtschaftsdezernenten von Stadt und Region angesprochen und ihnen die Broschüre „7 Wahrheiten zu 7 % Mehrwertsteuer“ zukommen lassen. Herr Stöver betont, dass der Kampf um die abgesenkte Mehrwertsteuer auch ein Kampf für die Verbraucher sei. Mit Erhöhung der Mehrwertsteuer müssten die Preise erhöht werden, was zu Konsumzurückhaltung führen würde. Er forderte alle auf, die Online-Petition kräftig zu unterstützen.

Über zahlreiche Projekte konnte Nicole Rösler, Berufsbildungsbeauftragte, die anlässlich der

Versammlung außerdem in ihrem Amt bestätigt wurde, berichten. So sind über What's next Aktivitäten für eine moderne Berufsorientierung gelaufen, die FerienCard-Aktion „Entdecke ein Hotel“ konnte an zwei Tagen enormen Zulauf verzeichnen, ebenso die Akademie der Spiele im September. Weiterhin bekommt die Neuordnung der Berufsbilder Aufmerksamkeit. Hier gab es eine Informationsveranstaltung, an der rund 90 Ausbilderinnen und Ausbilder teilnahmen. Auch über die landesweite Kampagne gastrostarter berichtete die Berufsbildungsbeauftragte. Sie lobte die gute und enge Zusammenarbeit mit der Berufsbildenden Schule 2.

Eine große Freude war es dem 1. Vorsitzenden, Mitglieder für 25 und 40 Jahre Verbandszugehörigkeit auszuzeichnen.

Im Anschluss an die Versammlung tauschten sich die Mitglieder und Gäste auf der Terrasse im Courtyard noch bis spät in den Abend hinein aus und wälzten Probleme und mögliche Lösungen. Gerade in Zeiten wie diesen, ist der Zusammenhalt im Verband besonders wichtig, bestätigten die Mitglieder. ◀

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

Eine Ehrung der besonderen Art

EHRENAMTLICHER BOTSCHAFTER DER DOMFESTSPIELE

Da war Freude angesagt. Eine Ehrung der besonderen Art erhielt jetzt der Bad Gandersheimer Gastronom Gebhard Jungesblut von der Gandersheimer Domfestspiele gGmbH: Er wurde zum Ehren-



Gebhard Jungesblut wurde zum ehrenamtlichen Botschafter der Gandersheimer Domfestspiele ernannt.

amtlichen Botschafter ernannt. In seiner Ernennungsurkunde wurde daran erinnert, wie im Jahre 1993 mit Klapptresen, Eis-Badewanne und Sekt alles begann. Dabei sind die beiden Initiatoren Gebhard Jungesblut und Heinz-Walter Gisa volles Risiko gegangen.

Zu diesem Zeitpunkt konnte niemand ahnen, dass sich das Engagement bezahlt macht und zu einem pulsierenden Festivalumfeld entwickelt. Es folgten eine wachsende Außenmöblierung, zusätzliche Sanitäranlagen und

ein immer größer werdendes Speisen- und Getränkeangebot. Die Premierenfeier wurde dorthin verlegt, und es entstanden unter anderem der Irmgart-Benesch-Kulturhof und das Zusatzereignis „Freitags im Zelt“.

Für diesen jahrzehntelangen, unermüdlichen Einsatz für die Gandersheimer Domfestspiele erhielt Gebhard Jungesblut am 12. August die Ernennungsurkunde zum ehrenamtlichen Botschafter der Gandersheimer Domfestspiele. ◀

Sommerfest war voller Erfolg

KREISVERBAND NORTHEIM FEIERTE IN BAD GANDERSHEIM

„Volles Haus“, freute sich DEHOGA-Kreisvorsitzender Wilhelm Johanning in seiner Begrüßung der Kolleginnen und Kollegen zum Sommerfest in der Gaststätte Zum Keglerheim in Bad Gandersheim. „Vor allem freut es mich, unsere Bezirksvorsitzende Christiane Langlotz bei uns zu haben“.

Vor dem gemütlichen Teil nutzten viele Mitglieder die Chance, sich die Landesgartenschau anzusehen. Das Motto der Schau „Garten. Fest. Spiele“ konnte für jeden spürbar und lebendig nachvollzogen werden. Das Programm der Landesgartenschau bietet für jeden etwas: für Gartenfans, für Erlebnishungrige genauso wie für Kulturbegiesterte oder Bewegungsfans. Das Ziel, auch die Region mit einzubeziehen und die Betten in nahegelegenen Orten zu füllen, konnte von den Anwesenden aus der Region jedoch nicht bestätigt werden.

Der gemeinsame Abend diente dem Austausch, wobei das Hauptthema der Erhalt der 7 Prozent Mehrwertsteuer auf Speisen war.

„Wir alle sind aufgefordert, die Petition auch zu unseren Gästen und Mitarbeitern zu bringen. Alle müssen sich beteiligen!“, rief Wilhelm Johanning den Anwesenden zu. ◀



Fröhliche Stimmung beim Sommerfest in Bad Gandersheim.

BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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



Konstruktive Diskussion zur Bettensteuer und 7% Mehrwertsteuer

Am 31. August konnten Hoteliers und weitere Gastgeber ihre Fragen direkt an Hann. Müdens Bürgermeister Tobias Dannenberg stellen. Dieser hatte zu einem offenen und allgemeinen Austausch in den Rittersaal im Welfenschloss eingeladen. Auf Nachfrage erklärte Dannenberg, dass die Einnahmen durch die Bettensteuer noch nicht so hoch wie prognostiziert seien. Dies begründet sich darin, dass die Zahlungen der Jugendherberge bereit in 2022 geflossen sind, es da aber noch keine Bettensteuer gab. Daher wird sich das jetzt für 2023 ändern. Von der Bettensteuer betroffen sind 85 Betriebe inkl. Jugendherbergen. Bei den Campingplätzen und Wohnmobilstellplätzen wird auch die Personenzahl zur Berechnung herangezogen.

„Investitionen in den Tourismus sind für die Stadt eine freiwillige Leistung. Dafür brauchen wir

Geld“, so Bürgermeister Dannenberg. „Wir brauchen die HMM für das Marketing und die Umsetzung von Aktivitäten in und um Hann. Müden. Wir müssen sichtbar sein. Nur so finden die Gäste zu uns“. Daher ist eine Abschaffung der Bettensteuer keine Option, auch wenn das gleich zu Beginn der offenen Fragestunde ein Vorschlag eines der Teilnehmer war.

Das Problem, die Listen der Gäste zu führen, konnte schnell geklärt werden. Hier wurde seitens der Verwaltung versichert, dass es eine Überprüfung im Nachhinein nicht geben wird. Sollte eine stichprobenartige Prüfung erfolgen, werden alle Betriebe rechtzeitig vorher angeschrieben. Zu dem Vorschlag der Hoteliers, eine Staffelung bzw. einen Festbetrag einzuführen, erklärte Dannenberg, dass der Vorschlag gerne aufgegriffen wird. „Hier

müssen wir eine rechtliche Prüfung vornehmen, um nicht Gefahr zu laufen, verklagt zu werden“, so Dannenberg. „Es gibt immer jemanden, der meint, ein Lücke für eine Klage entdeckt zu haben.“

Tobias Dannenberg zeigte Verständnis für die Hoteliers bzw. deren Mitarbeiter, die jeden Tag aufs Neue mit den Gästen wegen der Bettensteuer diskutieren. „Welchen Mehrwert haben die Gäste, wenn sie eine Bettensteuer zahlen?“, kam die Frage einer Teilnehmerin. „Wir sind gerade dabei, eine Art Gäste-Card zu entwickeln, bei der der Gast dann finanzielle Vorteile erfährt“, so Dannenberg. „Für Geschäftsreisende werden noch Ideen gesucht“.

Der Angst der Hoteliers vor einer kurzfristigen Erhöhung der Bettensteuer konnte Dannenberg entgegenwirken. „In meiner

Amtszeit wird es keine Erhöhung geben, also bis mindestens 2026 bleibt es so“, versichert er den Anwesenden.

Alle Anwesenden waren erfreut über den konstruktiven und offenen Austausch und verabredeten sich für Beginn des nächsten Jahres, um weiter Erfahrungen auszutauschen.

DEHOGA-Bezirksvorsitzende Christiane Langlotz nutzte die Gelegenheit auch gleich die Mehrwertsteuer anzusprechen. Bürgermeister Dannenberg war sofort bereit, die Initiative für weiterhin 7% Mehrwertsteuer auf Speisen zu unterstützen. „Wir brauchen die Gastronomie für unsere touristische Infrastruktur“, so Dannenberg. „Es wäre schlimm, wenn wir unsere Gäste nicht mehr verpflegen und ihnen ein schönes Ambiente bei Essengehen bieten können.“ ◀



Gemeinsam für 7% MwSt. auf Speisen: DEHOGA-Bezirksvorsitzende Christiane Langlotz und Hann. Müdens Bürgermeister Tobias Dannenberg mit Gastgebern aus Hann. Müden.

Video-Talk Rechtschutzversicherung

ALLE FRAGEN GEKLÄRT

DEHOGA-Bezirksvorsitzende Christiane Langlotz freute sich, dass der angebotene Video-Talk zum Thema Rechtsschutzversicherung des Landesverbandes ab 1. Januar 2024 Zuspruch gefunden hat.

„Auch wenn nur wenige Mitglieder das Angebot angenommen haben, ist es wichtig, dass jeder seine Fragen platzieren konnte und zumindest die Chance dafür hatte“, resümierte Langlotz.

Die Referenten der HDI Hauptverwaltung Jonas Engelking und Kasimir Czyz freuten sich über die Gelegenheit, sich vorstellen und auf das Angebot der betrieblichen Rechtsschutzversicherung des DEHOGA Niedersachsen hinweisen zu können. Zunächst gab Jonas Engelking einen Überblick über die Inhalte der mit dem DEHOGA Niedersachsen vereinbarten betrieblichen Rechtsschutzversicherung und erläuterte die einzelnen Bausteine.

„Die Kündigungsfrist von Versicherungsverträgen beträgt immer drei Monate zum Ende des Jahresvertrages“, so Engelking. Daher ist es wichtig, nachzuschauen, wann spätestens der bestehende Vertrag gekündigt werden muss, um Doppelversicherungen zu vermeiden.

Auch muss beachtet werden, dass ein Sonderkündigungsrecht nur bei Erhöhung der Prämien oder Nichtbegleichung eines Schadens besteht. Sollte eine Kündigung zum 1. Januar 2024 nicht möglich sein, da der Vertrag später abgeschlossen wurde, muss bei einem Schaden in der Zeit der Doppelversicherung der Schaden immer der Versicherung gemeldet werden, die die älteren Ansprüche haben. „Ansonsten gibt es keine Wartezeit für DEHOGA Mitglieder“, beantwortete Engelking die erste Frage. ◀



 **GIESSER**
MADE IN GERMANY
www.giesser.de

www.gastroimmo24.de



Gastgewerbe-Immobilien

Kassensysteme
WEDEMANN GMBH

Kassensysteme und Waagen für die Gastronomie

Felix-Wankel-Straße 14
26125 Oldenburg
0441-936060



www.wedemann.de

7% auf Speisen müssen bleiben,
MwSt.

damit unsere Städte und Dörfer lebendig bleiben.



Gemeinsam sind wir stark! 

Mut zur Lücke wird belohnt

KRÖNENDER ABSCHLUSS VON 13 OPEN-AIR THEATERVERANSTALTUNGEN

Seit Wiedereröffnung des Internationalen Mühlenmuseums in Gifhorn mit Gastronomie im Trachtenhaus und Backhaus neben einem großen Biergarten zu Pfingsten hat sich viel getan.

Der Bewirtschafter und Pächter, die Vision & Trust GmbH, vertreten durch Geschäftsführer Dr. Kifle Tondo mit Betriebs- und Projektleiter Sebastian Lipper, von Beginn an Mitglied im DEHOGA Kreisverband Gifhorn, haben trotz anfänglichem Personalmangel viel auf die Beine gestellt, um die Besucher zufrieden zu stellen.

Höhepunkt in diesem Jahr war ein Open-Air-Theater mit 13 Veranstaltungen und 2600 Zuschauern. In Zusammenarbeit mit der Komödie am Altstadtmarkt in Braunschweig und ihrem Leiter Florian Battermann war es gelungen, vom 16. August bis 2. September ein Konzept auf die Beine zu stellen, dass wohl einmalig in der Geschichte des Museums sein dürfte. Dabei fing alles harmlos an. Das Theater aus Braunschweig suchte mit Unterstützung ihres Lieferanten, der Privatbrauerei Wittingen,

einen Standort, um OpenAir-Theater-Veranstaltungen im Landkreis Gifhorn durchzuführen. Das Mühlenmuseum, ebenfalls Kunde der Brauerei, bot sich dabei förmlich an und man war sich schnell einig, einen Versuch zu starten. Mit der Komödie von Frederik Holtkamp „Camping forever“ und der Starbesetzung mit Tanja Schumann (bekannt durch die Fernseh-Comedy-Reihe „RTL Samstag Nacht“), Ludwig Hohl und Jana Koch feierten sie am Ende eine Punktlandung. Vor, während und nach der Vorstellung gab es Bedienung an den Tischen. „Die Picknickkörbe, die vorher bestellt werden mussten, waren der absolute Renner“, so Betriebsleiter Sebastian Lipper, der sich ebenfalls über den großen Erfolg freute.

Schon zur ausverkauften Premiere, an der neben Landrat Tobias Heilmann und Bürgermeister Matthias Nerlich auch DEHOGA-Kreisvorsitzender Karlheinz Brunck teilnahmen, wurde deutlich, dass mit solch einem Veranstaltungsangebot, die Kultur im Landkreis um ein weiteres Highlight bereichert wurde.



Das ganze Team bedankte sich beim Gifhorer Publikum, v.l.n.r. Sebastian Lipper, Tanja Schumann, Florian Battermann, Dr. Kifle Tondo und Frau Hargewine, Ludwig Hohl, Ben Sommer, Jana Koch und Sascha Pirkowski.

Brunck: „Das hat großen Einfluss auf den Tourismus in unserer Südhälfte und bringt auch die Gastronomie einen weiteren Schritt nach vorn. Die Vorstellung hat mir und meiner Frau sehr gut gefallen und brachte etwas Abwechslung in unserem Beruf als Vollblutgastromomen!“

Grund genug, die nächste Jahreshauptversammlung des DEHOGA Kreisverbandes Gifhorn beim neuen Mitglied im Backhaus des Internationalen Mühlenmuseums in Gifhorn durchzuführen.

Für das kommende Jahr planen die Veranstalter bereits ein neues OpenAir-Theaterstück im Mühlenmuseum mit insgesamt 18 Vorstellungen. ◀



Die letzte Theater-Veranstaltung „Camping forever“ unter der Sanssouci-Mühle fand am 2. September bei schönstem Spätsommerwetter statt. Fotos: Siegfried Glasow

BEZIRKSVERBAND LÜNEBURG

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



Klausurtagung mal auswärts

Für den 4. September 2023 hatte sich der 1. Vorsitzende des DEHOGA Kreisverbandes Region Braunschweig-Wolfenbüttel, Bernd Weymann, etwas Besonderes einfallen lassen und sein Vorstandsteam zu einer auswärtigen Klausurtagung eingeladen.

Nach einer gemeinsamen Busfahrt erreichten die Vorstandsmitglieder am späten Vormittag den Sitz der Firma Getränke Ahlers in Achim. Dort freute sich die Vorstandsmannschaft, dass es sich der Senior-Chef Bernhard Henze nicht nehmen ließ, die Gäste aus der Region Braunschweig-Wolfenbüttel herzlich in Achim am Firmensitz begrüßen zu können.

Den Unternehmern wurde eindrücklich vor Ort auch auf einem

Rundgang präsentiert, wie groß das inzwischen mehr als 8.000 Produkte umfassende Sortiment der seit über 100 Jahren vornehmlich mit der Lieferung von Getränken groß gewordenen Unternehmensgruppe ist.

Dazu gehören Getränke Höpfer in Lehrte und Klötze, die Domkellerei in Bardowick, die Firma Maack & Scheruhn sowie Gerdes & Willers in Bad Zwischenahn und Ahlers Nord in Aurich und auf Norderney. Seniorchef Bernhard Henze blickte stolz auf sein bemerkenswertes Unternehmernetzwerk zurück, dem die gastgewerblich tätigen Mitglieder des Vorstands des DEHOGA Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel großen Respekt zollten.

Nach einer Stärkung im Bootshaus in Achim, wo das Vorstandsteam aus Braunschweig und Wolfenbüttel bestens versorgt wurde, ging es weiter nach Bremen. Dort stand am späten Nachmittag die Besichtigung bei Piekfeine Brände auf der Agenda, nachdem man zwischenzeitlich im Vorstand über neue Ideen für Netzwerkveranstaltungen im Verbandsgebiet sowie den seine Schatten vorauswerfenden Landesverbandstag in Wilhelmshaven gesprochen hatte.

Die Klausurtagung hat dem Vernehmen nach für alle Beteiligten gute Einblicke und neue Impulse für das ehrenamtliche Engagement für die Zukunft gegeben, waren sich die Teilnehmenden einig. ◀

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



Ein Besuch bei Getränke Ahlers in Achim stand auf dem Programm der Klausurtagung.



Was das Gastgewerbe umtreibt

Am 4. Oktober 2023 kamen die Mitglieder des DEHOGA Kreisverbandes Harz im Hotel Sauerbrey in Lerbach zusammen, weil der Vorstand zur ordentlichen Mitgliederversammlung eingeladen hatte. Obwohl der Kreisverbandsvorsitzende Jens Lutz fraglos gerne noch mehr Mitglieder begrüßt hätte, hatte doch der Vorstand ein spannendes Programm auf die Tagesordnung gehoben. So ergab sich dennoch ein zweieinhalbstündiger Austausch der Mitglieder.

„Schuld“ war vor allen Dingen der Umstand, dass zum einen ein Vortrag aus dem Präsidium des DEHOGA Landesverbandes Niedersachsen zum Thema „Was das Gastgewerbe gerade umtreibt“ angekündigt gewesen ist und zum anderen die beiden Kandidaten für die Wahl zum künftigen Präsidenten des DEHOGA Niedersachsen sich persönlich den Mitgliedern des Kreisverbandes

vorstellten und für Fragen zur Verfügung standen.

In Vertretung des amtierenden Präsidenten des DEHOGA Niedersachsen, Detlef Schröder, nahm der Vizepräsident Dirk Breuckmann dessen Aufgabe wahr und spannte einen Bogen von der Nach-Corona-Zeit des Jahres 2022 bis in die derzeit bestehenden Herausforderungen für das Gastgewerbe, die sich insbesondere im Hinblick auf ein drohendes Ende der Geltung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes auf Speisen mit Ablauf des 31. Dezember 2023 als bedrohlich darstellen. Natürlich ging Breuckmann auch auf tarifvertragliche Fragen ein, ist er doch der Vorsitzende des Tarifausschusses beim DEHOGA Niedersachsen. Er warb auch für den Fachtag der Fachgruppen in Walsrode am 8. April 2024 und verwies auf die zur Nachwuchsgewinnung gestartete Website www.gastrostarter.de.

Als Kreisverbandsvorsitzender machte sodann Jens Lutz in seinem Bericht deutlich, wie engagiert der Vorstand des Kreisverbandes wieder einmal in den zurückliegenden zwölf Monaten hier und da vertreten hat. Besonders gab er seiner Freude Ausdruck, dass auch die Kolleginnen und Kollegen aus Braunschweig mit ihrer alljährlichen Tour de Gastro diesmal den Harz besucht hatten und dort tolle Betriebe in Bad Harzburg, auf Torfhaus, Braunlage, in Zorge, in Clausthal-Zellerfeld, in Hahnenklee und Lautenthal an einem Tag besuchen konnten. Als Jahresabschlussveranstaltung hob er das Treffen auf dem Weihnachtsmarkt in Goslar hervor, welches auch dieses Jahr wieder auf der Agenda des Kreisverbandsvorstandes steht.

Engagiert rief er die Mitglieder dazu auf, sich nicht nur mit Volksvertreterinnen und Vertreter aus Bundes- und Landtag regelmä-

Big auszutauschen, sondern sich auch auf kommunaler Ebene politisch Gehör zu verschaffen und sich in Gremien zu engagieren. Natürlich sparte auch er nicht mit der Aufforderung, die 7%-Kampagne des DEHOGA nachhaltig zu unterstützen.

Die Regularien wurden zügig abgehandelt, bevor sich Dirk Breuckmann und Florian Hary präsentierten, die sich für das Amt des scheidenden Präsidenten des DEHOGA Niedersachsen anlässlich des Landverbandstages in Wilhelmshaven zur Wahl stellen möchten. Beide machten ihre Position im Hinblick auf die Weiterentwicklung des Gastgewerbes und des Landesverbandes deutlich und standen sämtlichen Fragen aus dem Mitgliederkreis Rede und Antwort. Im Namen des Vorstands dankte Lutz den beiden Herren und wünschte ihnen für ihre jeweilige Kandidatur viel Glück und Erfolg. ◀

Existenz der Gastronomie-Betriebe ist bedroht

GEWERBE STECKT NICHT ERST SEIT CORONA IN EINER KRISE

Aufgrund der aktuellen Probleme im Gastgewerbe lud der DEHOGA Region Peine-Salzgitter in das Hotel und Restaurant Schönau kürzlich nach Stederdorf zu einem Austausch ein. Das Thema: „Gastronomie in der Region – heute und in Zukunft“. Zu den Gästen gehörten Gastronomen und Politiker aus Peine.

Bevor der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbands, Torsten Kowohl, seinen Vortrag über den Zustand der Gastronomie nach Corona, die Entwicklung und die Zukunftsaussichten der Gastronomie in der Region gab, übernahm Jürgen Herrde, Vorsitzender des Gastronomie-Partnerkreises (GPK) vom Bezirksverband der Region Braunschweig-Harz, das Wort. „Den Austausch in so einer Region finde ich immer hochinteressant und spannend, genauso wie das heutige Thema“, sagte er. Des Weiteren ist er der gleichen Meinung wie Kowohl: Corona habe die jetzige Situation des Gastgewerbes nur verschärft, denn die Krise sei eigentlich schon vorher da gewesen. „Vor Corona hatten wir auch schon

Arbeitskräftemangel. Es war nur noch nicht so deutlich“, so der Vorsitzende des GPK.

Danach übernahm Kowohl: „Wir haben dieses Format bewusst gewählt, um eine Möglichkeit für einen aktiven Austausch zu geben. Darüber hinaus möchten wir auf die aktuellen Probleme und Schwierigkeiten hier in der Region aufmerksam machen und dafür ein bisschen die Sinne schärfen.“

90 Prozent der Gastronomen zu Preiserhöhungen gezwungen

„Im Jahr 2021 gab es 36.000 Betriebsschließungen laut einer Umfrage des DEHOGA Bundesverbandes. Kommt die Steuererhöhung, erwarten wir noch einmal 12.000 Schließungen für unsere Mitglieder“, bedauerte Kowohl. Für die Zukunft bedeute eine Erhöhung der MwSt.: Über 90 Prozent der Unternehmer seien zu einer Preiserhöhung gezwungen, knapp 80 Prozent gingen von einer sinkenden Nachfrage aus, ebenfalls über 80 Prozent rechneten mit einem sehr starken Sparverhalten sowie über 60 Pro-

zent mit sinkenden Nettoumsätzen. Die Nachwirkungen der Pandemie seien Mitarbeitermangel, Probleme mit der Tilgung von Corona-Krediten sowie Investitionsstau. „Auch 2022, als wir dachten, Corona sei vorbei, haben wir Umsatzrückgänge von etwa 12,5 Prozent gehabt“, skizzierte Kowohl, der auch Betreiber des Restaurants der Peiner Festsäle ist. Die Umsatzrendite lag früher bei 8,5 Prozent, jetzt würde sie bei nur noch 3,9 Prozent liegen.

„Es ist nicht fünf vor zwölf, sondern zwölf Uhr dreißig“

Zu den Umfrageergebnissen betonte Kowohl: „Wir stehen vor großen Herausforderungen und die Zukunftsaussichten sind nicht rosig. Für die Gastronomie ist es nicht fünf vor zwölf, sondern zwölf Uhr dreißig.“ Seit Jahren fänden immer mehr Betriebe keine geeigneten Nachfolger mehr. Aktuell sei eine Kaufzurückhaltung der Gäste zu spüren, demnach sei die Stimmung im Keller. „Wir müssen jetzt handeln – und das werden wir auch“, so Kowohl. So habe die Gastronomie etwa das Mehrwegverpackungsgesetz

umgesetzt. Auch auf andere Öffnungszeiten und auf ein verändertes Angebot sei schon reagiert worden.

Doch die Erhöhung der Strom- und Energiepreise sowie der Lebensmittel, gestiegene Löhne und Gehälter, auch aufgrund des Mindestlohnes, betreffe das Gastgewerbe ungemein.

Kowohl forderte eine Gleichbehandlung der Mehrwertsteuer in Europa, da viele andere Länder einen verringerten Steuersatz für die Gastronomie hätten. Vorgeesehen ist von der Regierung aktuell, den Mehrwertsteuer-Satz für Speisen wieder von sieben auf 19 Prozent zu erhöhen. „Die sieben Prozent Mehrwertsteuer in der Gastronomie müssen beibehalten und auch auf die Getränke ausgeweitet werden“, sagte Kowohl. „Wir bereichern die Innenstädte und steigern die Lebensqualität.“ Mit einer Schließung der Gastro-Betriebe würde ein Stück Kultur verschwinden. ◀

Für 7 Prozent Mehrwertsteuer auf Speisen tritt auch der Vorstand des DEHOGA Region Peine-Salzgitter ein.



VON POLL
IMMOBILIEN

Kontaktieren Sie uns.

Shop Norden
Julian Sühren
Neuer Weg 109
26506 Norden
T.: 04931 - 97 25 310
ostfriesland@von-poll.com

www.von-poll.com

Objektnummer: 23 418 066



BERUMBUR
Parkhotel mit separatem Wohnhaus
ca. 510 m² Wfl., 10 Zi., ca. 2.602 m² Grdst.,
Bedarfsausweis Gewerbe, Endenergiebedarf
308,5 kWh/(m²a), Baujahr 1988, wesentl. Ener-
gieträger Gas, **Kaufpreis: 698.000 €**
Käufer- u. Verkäuferprovision: 3,57 % (inkl. MwSt)

Top-Hotel zwischen Hannover und Harz

Aus Gründen des Alters wird das moderne und umsatzstarke Hotel mit ca. 40 Zimmer / 70 Betten, Seminarraum, Eigentümergehenwohnung in Autobahnnähe verkauft.
KP € 1.300.000,- zzgl. Inventar VHB und 3,57 % Prov.

H.J.K. H.J.K. Hotelmanagement H.-Jürgen Korbmacher
www.der-hotelvermittler.de 04405-91 777 77

Tourismusregion Harz - Attraktive Hotelanlage zu verkaufen



Baujahr 1986, Sanierung 2018, 1.697 m² Grst.
Nutzfl. 1.120 m², 20 Gästezimmer (6 EZ, 14 DZ),
Gaststube mit Bar und Lounge, Saal, Clubraum,
Hofterrasse
KP: 550.000,00 € (VB)
Impro Immobilienverwertung GmbH, David Trenkler,
Tel: 03518993381, trenkler@impro.de, Objekt-ID: 0241/23

Gemütliches Harzhotel in Bad Grund sucht neuen Eigentümer!

Das Hotelgebäude mit einer Fläche von ca. 577,25 m² verfügt über 7 Doppelzimmer und drei Apartments, teilweise mit Balkon. Das anschließende Wohnhaus wird vom Betreiber genutzt und verfügt über ca. 109,8 m² Wfl. Im KG der beiden Häuser sind jeweils eine Garage und weitere Nutzflächen in verschiedenen Kellerräumen gegeben.

Energiebedarfsausweis, Bj. 1970/1989, Erdgas, 127,3 kWh/(m²a), Effizienzkl. D.
KP 269.000,00 €
Käuferprovision 5,95 % inkl. MwSt.
Sparkasse Osterode am Harz, ImmobilienCenter, Andrea Wirth, Telefon: 05522 969-250



Hotel gesucht: Hannover & Region

Betreiberin sucht Hotel ab 50 bis 200 Zimmer.
Langjährige Berufserfahrung, Anfang 30 Jahre.
anika.genat@gmx.de oder 0176-61157827

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



Anzeigen - Bestellschein
Gelegenheitsanzeigen - Immobilien

Tel.: (0 45 51) 14 50 - Fax: (0 45 51) 25 04

Nebenstehender Anzeigentext soll in der nächsten Ausgabe veröffentlicht werden.

Immobilien unter Chiffre (Gebühr Euro 6,00)
 Stellenangebote Die Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer.
 Gelegenheitsanzeigen

Diese Anzeigengröße (25 mm hoch/2-spaltig) kostet Euro 125,00 + MwSt.
Weitere Preisspiele:
 30 mm hoch/2-spaltig = Euro 150,00 + MwSt.
 40 mm hoch/2-spaltig = Euro 200,00 + MwSt.
 60 mm hoch/2-spaltig = Euro 250,00 + MwSt.

Anzeigentext
(Möglichst in Blockschrift schreiben.)

Name _____
Straße _____
PLZ und Ort _____
Datum _____ Unterschrift _____

Verlagshaus Fachzeitschriften Teegen GmbH • Am Bornkamp 12 • 23795 Schackendorf / Bad Segeberg
Telefon 04551 / 145-0 • Telefax 04551 / 2504 • info@vht.de • www.vht.de



Umsatzstarkes, modernes Restaurant mit neuer Adventure - Minigolf - Anlage und umsatzstarken Kiosk, in zentraler Lage von Goslar-Hahnenklee

Gastrofläche: ca. 246 qm / Grundstück: 1.346 qm. Dieses Restaurant / Bar mit einer neuen, modernen Adventure - Minigolf - Anlage und einem neuen Kiosk wird verkauft. Aus privaten Gründen möchte sich die Eigentümerfamilie aus dem aktiven Geschäft zurückziehen. Deshalb steht das Restaurant „1894 Bistro & Bar“ und die neue Minigolfanlage, mit Kiosk zum Verkauf. In der Immobilie befindet sich neben dem Restaurant noch eine große Wohnung im Obergeschoss. Die Liegenschaft befindet sich in der absolut zentralen Lage Hahnenklees, mitten im Ort, direkt an der Seilbahn, am Ende der Skipisten, - der Rodelbahn, - der Biker-Strecke, sowie am Anfang bzw. Ende der Wanderstrecken. Das Lokal und die Adventure - Golf - Anlage sind sehr stilvoll, modern und passend zum „neuen“ Harz gestaltet. Von der überdachten Südterrasse hat man einen schönen Blick auf den ca. 750 m hohen Bocksberg. Weiteres Highlight ist die neue Adventure-Minigolfanlage mit 18 Löchern. Kein Minigolf im klassischen Sinne, sondern eine Anlage die Bergwerksstollen, Wasserrad und Museumsstücke aus dem Rammelsberger Bergwerk erleben lässt. 2020 wurde das Haus komplett kernsaniert, und alles erneuert: Gas, Wasser, Abwasser, Strom, die komplette Heizungsanlage, Fassade, Dach, Fenster, Türen, sehr hochwertige Küche, sowie hochwertige Möbel, Terrasse (Wintergarten), Terrassenüberdachung, Glas-Schiebe-Elemente, Markisen, Heizstrahler usw. wurde alles erneuert bzw. neu gekauft.

Lagebeschreibung

Hahnenklee gehört zur Region Harz, Oberharz in Niedersachsen und ist Teil der Stadt Goslar, UNESCO Weltkulturerbe Stadt. Die Stadt ist ein beliebter Kur- und Wanderort mit über 4.500 Gästebetten, jährlich mehr als 100.000 Gästen und zwischen 450.000 und 500.000 Übernachtungen, allein in Hahnenklee. Dazu kommen dann noch die hohen Übernachtungszahlen von Goslar.

Kaufpreis: auf Anfrage

Weitere Informationen

Anbei Links für einen virtuellen Rundgang, ein Drohnen-

Video finden Sie auf unserer Homepage:

<https://my.matterport.com/show/?m=nEV6wBzzuov&help=1>

Kontakt: sven-peemoeller@t-online.de

Homepage: www.1894-hahnenklee.de

Ausstattung: Gastraum mit ca. 40 Plätzen; Außenterrasse (Wintergarten) mit ca. 40 Sitzplätzen; Außenterrasse in der Fußgängerzone mit ca. 60 Sitzplätzen; Küche, sehr hochwertig und neu; Stellplätze + zwei Elektrotankstellen.

Nutzfläche: Keller 162 qm; EG 137 qm; OG 50 qm; DG 58 qm. Südterrasse mit Pergola und Glas-Schiebe-Elementen 98 qm. Terrasse in der Fußgängerzone 140 qm.



Gaststätte im schönen Obernkirchen zu vermieten

Einladende Gaststätte mit rustikalem Charme in saniertem Fachwerkhaus mit 100 Sitzplätzen im Innenbereich mit



Gewölbekeller und ca. 40 Sitzplätzen im Biergarten. Klimaanlage mit Ionisierung. Innenausstattung und Gastroküche weitgehend vorhanden. Pachtpreis VB.

Informationen: info@bauing-wehmeyer.de / 05722 95900



Café in Top Lage zu verkaufen

**Bad Bevensen
Lüneburger Heide**

www.ohne-makler.net/immobilie/259096/

G.E.H.M. e.K. - Telefon 05821 98210

Etablierter Restaurantbetrieb in Wolfenbüttel-City zu vermieten

Bistro 24 Plätze, Restaurant 40 Plätze, Raum für Feierlichkeiten bis zu 80 Plätze, Terrasse 50 Plätze.

Der Restaurantbetrieb ist seit 25 Jahren am Schiffwall 3 ansässig und wird altersbedingt abgegeben. 5 Zi.-Wohnung + Wohnküche, Terrasse, 205 qm, auf demselben Grundstück kann ebenfalls gemietet werden. Beides ab 01.01.2024, ggf. früher.

Miete Restaurant: 2.350,00 € + NK + 19% MwSt.

Miete Wohnung: 1.640,00 € + NK

Vermieter: Rainer Zopp · Mobil: 0171/72 73 201

Charmantes Landhotel

im schönen Künstlerdorf Dötlingen im Oldenburger Land

Wirtschaftlich gut geführtes Landhotel mit Saal-, Restaurations- und Hotelbetrieb auf insgesamt 1.430 m² Nutzfläche. Davon entfällt eine Teilfläche von knapp 500 m² auf das Hotel, 100 m² auf den Küchenbereich und knapp 830 m² auf den gastronomischen Bereich. Das ursprünglich in mehreren Etappen, anfangs vermutlich zum Ende des 18. Jahrhunderts errichtete Gesamtgebäude befindet sich auf einem knapp 4.920 m² großen Grundstück. In 2015 wurde es komplett renoviert, saniert und in den heutigen, tadellosen Zustand versetzt. Hierdurch konnte das Objekt in diesen, energetisch guten Zustand versetzt werden, was auch durch den Energiekennwert von 98,2 kWh (m²x a) zum Ausdruck kommt.



**Fordern Sie unser Exposé an
Müller Immobilien GmbH**

Michael Müller

04431-94880 | mm@muellerimmo.com

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



Angesagtes Restaurant in top Lage auch als Anlageimmobilie



Nutzfläche gesamt: ca. 238m²
Gastronöfläche Innenbereich: ca. 94 m²
Sitzplätze: ca. 94
Lage: 27476 Cuxhaven-Dahnen
Kaufpreis: 630.000 €

Nehmen Sie gerne Kontakt mit uns auf

bremencommercial@engelvoelkers.com
0421 / 9838490

ENGELVÖLKERS
COMMERCIAL



Gastronom/-in für das neue, CO₂-neutrale Naturbad in Winsen (Luhe) gesucht

Im neu entstehenden Naturbad – auf der ehemaligen Fläche der Landesgartenschau im Eckermannpark (ca. 10.000 m²) – soll in einem neu entstehenden Gebäude ein anspruchsvolles Ganzjahres-Gastronomieangebot implementiert werden.

Die Nutzfläche im Innenraum beläuft sich auf ca. 45–65 Sitzplätze, 80 Personen bei Nutzung mit 1/3 Sitz- und 2/3 Stehfläche. Die Nutzfläche im Außenbereich beläuft sich auf ca. 90 Sitzplätze.

Gesucht wird ein/e Gastronom/-in, der/die einerseits die Bedürfnisse der Gäste eines Naturbades bedient und andererseits gehobene, nachhaltig alternative Speisen anbietet und somit dem Konzept eines klimapositiven Naturbads Rechnung trägt.

- Eröffnung 2024
- Ganzjähriger Betrieb
- Vielfältige gastronomische Möglichkeiten (Imbiss, Indoor, Outdoor)
- Fläche für Veranstaltungen
- Separater Eingang zur Gastronomie
- Stellplätze für PKW, Fahrräder und Wohnmobile
- Nachhaltiges Konzept

Die Nähe zur Innenstadt der Kreisstadt und das innovative Konzept versprechen Kundenfrequenz und Geschäftspotenzial.

Werden Sie Teil von Winsens gastronomischer Zukunft!

Interesse? Dann kontaktieren Sie uns und vereinbaren einen Termin.



Ansprechpartner:

Stadtwerke Winsen (Luhe) GmbH

Hans-Georg Preuß

E-Mail: jill.martens@stw-winsen.de • Tel. (04171) 7999-310

Hotelresort mit exzellentem Restaurant, Ferienhaus, Sauna und erstklassiger Lage – gute Auslastung



Investieren Sie in unser Hotel am Harzer Hexenstieg! 3 Einzel- und 25 Doppelzimmer, 2 exklusive Ferienwohnungen, Wellness, Restaurant, Außenküche, Wintergarten, Parkplatz. Perfekte Gelegenheit mit laufendem Betrieb, Ausstattung & Personal. Steigen Sie in ein erfolgreiches Geschäft ein!

Anruf genügt 0151 173 314 61 oder 03941 567 4455
Andy Zimpel, RE/MAX Domschatz Immobilien

NOVEMBER

05.- 06.11.	Herbst-Arbeitskreis in Wardenburg
07.11.	101 Ideen zum sofortigen Kostensparen Hannover
07.- 08.11.	Tourismustag Niedersachsen Borkum
14.11.	Erlebnistag E-Mobilität Autostadt Wolfsburg
19-21.11.	DEHOGA-Landesverbandstag Wilhelmshaven
20.11.	Theorie-Kernkompetenzen im Housekeeping Hannover
21.11.	Mitarbeiterqualifizierung im Housekeeping Hannover
23.11.	Herbstversammlung DEHOGA Kreisverband Stade

DEZEMBER

05.12.	Die Speisekarte als besten Verkäufer nutzen , Hannover
--------	---

MÄRZ 2024

08.- 12.03.	INTERNORGA Hamburg
----------------	------------------------------

APRIL

07.- 08.04.	Zukunft gestalten! Bist Du dabei? Fachtagung des DEHOGA in Walsrode
----------------	--



■ DEHOGA Termine

■ Termine des Jungen DEHOGA

Anmeldung unter
www.junger-dehoga.de

■ Seminare der DEHOGA-Akademie

Preis: 270 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/)

