

DEHOGA

MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 5 · November 2024

DEHOGA-LANDESVERBANDSTAG IN VERDEN

Weichen für die Zukunft gestellt





SIE WOLLEN AUCH MIT BIO WERBEN?

DANN LASSEN SIE SICH AUSZEICHNEN.



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Auf Bio setzen lohnt sich. Lassen Sie sich auszeichnen und zeigen Sie Ihren Gästen mit dem neuen **Bio-AHV-Logo**, wie hoch der Bio-Anteil Ihres Angebots ist.



[bio-ahv.de](https://www.bio-ahv.de)

Politische Lage

LIEBE KOLLEGEN, LIEBE KOLLEGINNEN,

voller Sorge schaue ich nach Berlin, die politische Landschaft dort ist eingeschlafen oder in Schockstarre. Gespräche mit Politikern verhalten leider zu oft im Nichts.

Und dennoch gibt es Lichtblicke, auch bei der Politik. Kleine Bausteine kommen ins Rollen, und man nimmt unsere Sorgen sehr zaghaft wieder etwas ernster. War selbst die CDU zeitweise nicht mehr beim Thema Mehrwertsteuer bereit dies zu verschriftlichen, gibt es auch hier Lichtblicke und Einsichten, dass sich der Weg ändern muss.

Wir alle wissen, in welcher Krise und Misere wir stecken, und dennoch freue ich mich auch von vielen erfolgreichen Projekten unserer Branche zu hören, die mir Mut machen, dass unsere tolle Branche noch voller Zuversicht steckt.

Herzliche Grüße

Ihr Florian Hary



Inhaltsverzeichnis

Landesverbandstag	4	RECHT UND RAT	16
Der Präsident berichtet	6		
ChatGPT & Co.	6	BEZIRKSVERBÄNDE	
JUNGER DEHOGA	7	Hannover	21
Jugendmeisterschaften	8	Hildesheim	24
Hotelklassifizierung	9	Stade	26
Nachhaltigkeit kommunizieren.	10	Braunschweig	27
Getränke ahlers	12	Osnabrück	28
		Lüneburg	32
NACHHALTIGKEIT		Weser-Ems	34
Heizungsförderung	14		
		Märkte / Produkte / Immobilien	35
Award der Gastfreundschaft.	15	Branchentermine auf der Rückseite!	
Job-Turbo	15		

Landesverbandstag in Verden

SCHATZMEISTER STÖVER UND STELLVERTRETER KHUU IN ÄMTERN BESTÄTIGT

Rund 230 Delegierte aus ganz Niedersachsen diskutierten am 28. und 29. Oktober 2024 in Verden auf ihrem zentralen Landesverbandstag über aktuelle Branchenthemen und verbandsinterne Fragen.

In seinem ersten Jahresbericht als Präsident konnte Florian Hary auf viele politische Gespräche zurückblicken. „Auch wenn es immer schwieriger wird, dürfen wir in unserer Anstrengung, die Politik von unserer Branche zu überzeugen, nicht nachlassen“, rief Hary die Delegierten auch zur politischen Arbeit vor Ort auf. Dabei müsse die politische Diskussion vor Ort das klare Ziel verfolgen, dem Gastgewerbe und seinen zahlreichen Mitarbeitern die Wertschätzung entgegenzubringen, die sie verdienen. Hary wies darauf hin, dass das Gastgewerbe ein unverzichtbarer Bestandteil unserer Wirtschaft sei und eine zentrale Rolle in der touristischen Infrastruktur spiele.

„Mit ihrem Engagement und ihrer täglichen Arbeit tragen die Beschäftigten des Gastgewerbes wesentlich zum Wohlstand und zur Lebensqualität bei, sowohl in städtischen als auch in ländlichen Regionen. Sie schaffen Arbeitsplätze, fördern den Tourismus und bieten Orte der Begegnung und Erholung. Ohne ein starkes und anerkanntes Gastgewerbe wären der wirtschaftliche Erfolg und die Attraktivität vieler Standorte nicht denkbar“, so Präsident Hary. Deshalb sei es wichtig, dass politische Entscheidungen auf die Bedürfnisse dieser Branche eingehen und ihr den Respekt und die Unterstützung zukommen lassen, die sie verdiene. „Die dauerhafte Absenkung der MwSt. für Speisen auf 7 % wäre ein solches Signal“, so Hary.

Alle Jahresberichte aus den Ausschüssen und Fachgruppen sowie von den beiden Vizepräsidenten spiegeln eindrucksvoll die Vielzahl der Themen und Herausforderungen wider, mit denen das Gastgewerbe heute konfrontiert ist. Von Fachkräftemangel über Bürokrati-

tielohnsinn und steigende Betriebskosten bis hin zu den sich verändernden Erwartungen der Gäste – all diese Aspekte fanden in den Vorträgen ihren Platz.

Dabei wurden nicht nur aktuelle Probleme aufgezeigt, sondern auch zukunftsweisende Lösungsansätze und Strategien vorgestellt, die es der Branche ermöglichen sollen, sich den ständig wandelnden Marktbedingungen anzupassen. Die Redner gaben mit ihren unterschiedlichen Themen und Aufgaben innerhalb des Verbandes einen umfassenden Überblick über die komplexen Dynamiken und die vielfältigen Handlungsfelder des Gastgewerbes.



Hauptgeschäftsführer Rainer Balke wird von Präsident Florian Hary zu 33 Jahren Verbandsarbeit beglückwünscht.

Hauptgeschäftsführer Rainer Balke nutze auf dem Landesverbandstag die Gelegenheit, sich bei den Ehrenamtsträgern und Mitgliedern für 33 Jahre vertrauensvolle Zusammenarbeit zu bedanken und gab einen kurzen Rückblick. Zum Jahresende 2024 wird er in den Ruhestand gehen. Die Mitglieder zollten seiner erfolgreichen Arbeit in den letzten Jahrzehnten mit Standing Ovations Respekt.

In diesem Jahr standen die Wahlen des Schatzmeisters und seines Stellvertreters an. Christian Stöver konnte in seinem Bericht ein positives Ergebnis mit einem ausgeglichenen

Haushalt präsentieren. Die Delegierten zollten mit der Wiederwahl Stövers zum Schatzmeister den Respekt vor seiner Arbeit. Auch sein Stellvertreter Chi Trung Khuu konnte sich über seine Wiederwahl freuen.

Getränke Ahlers, Niehoffs Vaihinger und die HGK unterstützten den Landesverbandstag wieder in bewährter Form. Die Partnerausstellung bereicherte das Informationsangebot für die Teilnehmer. Von Ausstellungsständen zur Betriebsberatung (Grimm Consulting) und Qualitätssicherung (ConsultiiQ) über Marketing für Webseiten und social Media (crea Werbeagentur), Hotelsoftware (Tour

Online, HS/3 Hotel-Software) bis zu Unterstützung im Energiekostenmanagement (Ampere) reichte die Angebotspalette. HDI / Roland zeigte den Delegierten die Vorteile der verbandlichen Rechtsschutzversicherung, von der alle DEHOGA-Mitglieder seit Anfang 2024 profitieren.

Der vor Ort zuständige DEHOGA Kreisverband Verden hat unter der Leitung von Görd Glan-der einen tollen Landesverbandstag in Verden organisiert. Dass die Teilnehmer begeistert waren, bestätigt deren Befragung, die im Anschluss durchgeführt wurde. ◀



Das Präsidium mit Birgit Kolb-Binder, Florian Hary, Christian Stöver und Dirk Breuckmann (v.r.).



Die wiedergewählten Schatzmeister Christian Stöver (l.) und sein Stellvertreter Chi Trung Khuu.



DEHOGA-Hauptgeschäftsführer Rainer Balke (r.) mit Präsident Florian Hary und seinem designierten Nachfolger Mark Alexander Krack (l.)



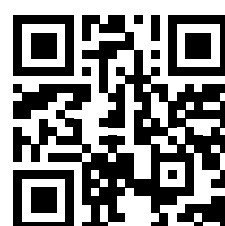
Der Landesverbandstag 2025 wird vom 23.-25. November in Hannover/Langenhagen stattfinden.

Die Partnerausstellung bereicherte den Landesverbandstag



E-SERVICE

Eindrücke des Landesverbandstages erhalten alle Teilnehmer und weitere Interessierte in der umfangreichen Bildergalerie:



LIEBE KOLLEGEN, LIEBE KOLLEGINNEN,

die kleine Sommerpause der Veranstaltungen und der politischen Bühne ist vorbei – auch mein Kalender hat das sofort gemerkt, und so durfte ich wieder an zahlreichen tollen Veranstaltungen teilnehmen.

So auch die Verabschiedung von Manuela Heuser im Verbandshaus in Hannover: Ich freue mich sehr, dass Frau Heuser uns 33 Jahre lang die Treue gehalten hat und insbesondere die Jugendmeisterschaften entscheidend geprägt hat. Ebenso freue ich mich, dass wir mit Sarah Blümel eine junge und engagierte Kollegin als Nachfolgerin gewinnen konnten.

Auch hat die Arbeitsgruppe DEHOGA 2024+X ihre Arbeit aufgenommen. Hier wollen wir gemeinsam im Ehren- und Hauptamt Ideen entwickeln, wie wir uns den Herausforderungen der nächsten Jahre stellen können. Es sind bereits erste tolle Ideen entstanden, die mich sehr begeistern.

Ebenso war es mir eine Freude, unseren Partner Getränke Ahlers in Verden zu besuchen und mich gemeinsam mit Andreas Henze, Andreas Knüver und Jürgen Herrde über unsere Zusammenarbeit auszutauschen. Was uns alle eint ist, dass wir alle im selben Boot sitzen. Daher ist es wichtig, dass wir im engen Austausch sind und die Branche gemeinsam beobachten.

Wieder einmal führte mich der Weg nach Wilhelmshaven zur Sommerparty – ein toller und stimmungsvoller Abend, der trotz Regen kein Ende finden wollte. Danke, dass ich dabei sein durfte.



Manuela Heuser wurde jetzt nach 33 Jahren Tätigkeit für den DEHOGA Niedersachsen in den Ruhestand verabschiedet.

Die Herbsttagung des DEHOGA-Bundesverbandes fand dieses Jahr in Dresden statt. Auch hier waren natürlich die Lage der Branche und die sich im Koma befindende Politik ein Thema.

Besonders fasziniert hat mich die Präsentation der DEHOGA App als Prototyp. Mit dieser App ergeben sich zahlreiche Möglichkeiten, noch aktueller und schneller Informationen und Tipps zu verbreiten sowie unser ganzes DEHOGA Wissen immer dabei zu haben.

Schön war auch der Austausch auf Einladung des DEHOGA Bayern in München mit zahlreichen Kollegen und Kolleginnen auch aus anderen Landesverbänden. Persönlich finde ich es immer gut zu schauen, wo wir stehen und welche Herausforderungen wir haben und diese mit unseren anderen Landesverbänden zu diskutieren. Daher genieße ich auch diesen überregionalen Austausch sehr.

Herzliche Grüße
Florian Hary

ChatGPT & Co

GROSSES PRAXIS-SEMINAR FÜR GASTGEBER

Die große Resonanz auf die Seminare des DEHOGA Niedersachsen zu Künstlicher Intelligenz in diesem Jahr hat gezeigt, dass sich viele Hoteliers und Gastronomen für den Einsatz Künstlicher Intelligenz im Gastgeber-Alltag interessieren.

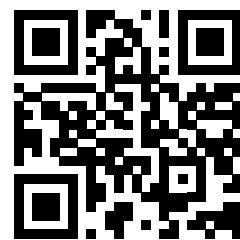
Am 2. September 2024 wurde deshalb für alle DEHOGA-Mitglieder, die schon erste Erfahrungen mit ChatGPT & Co. gemacht haben, ein Praxis-Seminar

durchgeführt, in dem viele konkrete Einsatzbereiche in Marketing, Personal/HR und Verwaltung anhand dieser KI-Tools live präsentiert wurden.

Markus Michels, Geschäftsführer von creazwo in Osnabrück, demonstrierte den rund 50 Teilnehmern kurzweilig und praxisbezogen die konkrete Anwendung Künstlicher Intelligenz und gab ein aktuelles Update zu den spannendsten KI-Tools für Gastgeber. ◀

E-SERVICE

Die Unterlagen zum Seminar finden Interessierte auf der Website des DEHOGA:



Herbst-Arbeitskreis am 17./18. November

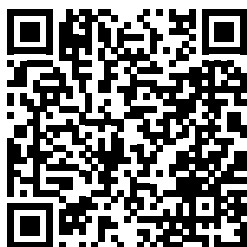
„Mehr Netto vom Brutto – Steuerfreie Zuwendungen an Mitarbeitenden“ sowie „BWA lesen und verstehen - Die wichtigsten Kennzahlen für das Gastgewerbe“ sind die Themen des Arbeitskreises des Jungen DEHOGA Niedersachsen, der am 17. und 18. November zum traditionellen Herbsttreffen in Aurich zusammenkommt.

Auch bei den Jungunternehmern steht der Arbeits- und Fachkräftemangel ganz oben auf der Agenda. Was können wir also tun, um den Mitarbeitern, die wir noch haben, Gutes zu tun? Welche steuerlichen Lösungen gibt es, die bezahlbar sind? Und: kann ich sie denn bezahlen? Da hilft es, wenn man die BWA lesen und verstehen kann. Schließlich möchte doch je-

der nicht immer und ständig bei seinem Steuerberater nachfragen müssen.

Natürlich planen wir rund um das Treffen wieder etwas Tolles wie eine Motto-Stadtführung. Lasst Euch überraschen, und vor allem geht es doch darum: Netzwerken, Austausch fördern und einfach mal Spaß haben. ◀

WEITERE INFOS UND ANMELDUNG:



In Aurich, der heimlichen Hauptstadt Ostfrieslands, findet der Herbst-Arbeitskreis des Jungen DEHOGA statt.





Momente voller Genuss

NEU
Art. 2793*
Mini Mix Schnecken
gesalzen, 3-fach sortiert
Maße: L 5,5 x B 5,0 x H 2,5 cm
Gewicht: 33 g. 225 St./Kt.
Teigling

Art. 318*2
FF-Mini-Winterschnecke
Maße: Ø 7,0 x H 2,5 cm
Gewicht: 40 g. 75 St./Kt.
fertig gebacken

Art. 2554*2
FF-Laugentannenbaum
Maße: L 13,0 x B 12,0 x H 2,5 cm
Gewicht: 60 g. 40 St./Kt.
fertig gebacken

Die EDNA App
Jetzt schnell und einfach mit der EDNA App bestellen!

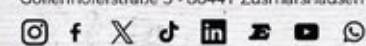


Die EDNA App
Einkauf war noch nie so einfach!

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

EDNA.de
EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 3 • 86441 Zusmarshausen

EDNA-Hotline GEBÜHRENFREI
☎ 0800 722 722 4
E-Mail info@edna.de
☎ 01522 179 55 81


 Lieferung per Tiefkühl-LKW.

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittel, 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.
* Saisonartikel – nur solange der Vorrat reicht!



Die 51 Teilnehmer der 42. Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen.

Gastgewerbe kürt seine JUGENDMEISTER

NIEDERSACHSEN HOLT PLATZ 6 IN DER MANNSCHAFTSWERTUNG

Ein Wettbewerb, der Maßstäbe setzt: Ein Wochenende lang kämpften Deutschlands 51 beste angehende Köche, Restaurant- und Hotelfachleute in Königswinter bei den 42. Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen um den begehrten Titel.

Die Mannschaft aus Niedersachsen mit Lotte Lutter (Köchin), Verena Kruel (Hotelfachfrau) und Yassine Aanga (Restaurantfachmann) hat herausragende Leistungen gezeigt und sich mit viel Engagement und Teamgeist in die zwei Wettbewerbstage gestürzt. Mit einem tollen 6. Platz in der Mannschaftswertung haben sie ein großartiges Ergebnis erzielt. Lotte Lutter gehört mit zu den fünf Punktbesten Frauen aller drei Ausbildungsberufe – eine unglaubliche Leistung. Auch Verena Kruel hat mit ihrem beeindruckenden 2.

Platz in der Praxis gezeigt, was sie drauf hat. Ein herzlicher Dank gilt den Mannschaftsbegleitern und dem Trainerteam der BBS2 Hannover, die die Mannschaft vor und während der gesamten Meisterschaft unterstützt haben.

„Ihr seid alle Gewinner“, rief Guido Zöllick, Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband), den Teilnehmern bei der feierlichen Siegerehrung im Steigenberger Icon Grandhotel & Spa Petersberg vor 350 geladenen Gästen zu.

„Eure Leistungen sind ein leuchtendes Beispiel dafür, was in unserer Branche der Chancen möglich ist.“

Die Nachwuchstalente seien beste Botschafter für den hohen

Stellenwert der dualen Berufsausbildung und eine exzellente Ausbildung in der Branche, erklärte Zöllick und verwies auf die mutmachende Entwicklung bei den Ausbildungszahlen. Mit 23.421 Neuverträgen in 2023 verzeichnet die Branche ein sattes Plus von fast zehn Prozent gegenüber dem Vorjahr. In der Gesamtwirtschaft lag der Zuwachs bei 2,1 Prozent. „Wir sind wieder auf der Erfolgsspur – und liegen sogar vier Prozent über dem Jahr 2019, dem Jahr vor Corona“, sagte Zöllick und dankte allen Ausbildungsbetrieben und Auszubildenden für ihren herausragenden Einsatz.

Von der Politik erwartet der DEHOGA-Präsident konkrete Maßnahmen zur Stärkung der Leistungsfähigkeit der Branche. Dazu gehört insbesondere die steuerliche Gleichbehandlung von Essen. „Nur sieben Prozent Mehrwert-

steuer auf Speisen in der Gastronomie sind fair und gerecht. Die Benachteiligung unserer Branche gegenüber Lieferdiensten, Take away und Fertiggerichten aus dem Supermarkt muss dringend beseitigt werden.“

Lust auf die Branche und Leistung machte auch die Keynote von Margit Susan Lieverz zur Siegerehrung. Die ausgebildete Köchin und Schauspielerin, Gastgewerbe-Expertin, Moderatorin, Trainee und Buchautorin zeigte in ihrer Ansprache mit dem Titel „Karriere-Kickstart: Mit Leidenschaft und Teamgeist zum Erfolg!“ auf, wie wichtig persönlicher Antrieb für die berufliche Entwicklung ist, erläuterte die Bedeutung starker Netzwerke und ermutigte die Teilnehmer, die gewonnenen Erfahrungen und Erkenntnisse aus dem Wettbewerb als Sprungbrett für ihre Karriere zu nutzen.

Vom 19. bis 20. Oktober 2024 hatte der Branchennachwuchs gezeigt, was in ihm steckt. In den Räumlichkeiten des Steigenberger Icon Grandhotel & Spa Petersberg herrschten Wettkampfstimmung und Nervenkitzel pur. Die Teilnehmer waren aufgerufen, ihr theoretisches Wissen wie auch ihr praktisches Können unter Beweis zu stellen. Neben den schriftlichen Arbeiten und der Warenerkennung gehörten zu den Wettkampfaufgaben, je nach Ausbildungsberuf, das Zubereiten von Speisen, das Mixen von Cocktails, das Gestalten von Speisekarten, das Eindecken von Tafeln, das Erarbeiten von Konzepten oder das Führen von Rezeptions-

und Verkaufsgesprächen. Das festliche Abendessen am Sonntag bildete den Höhepunkt des Wettbewerbs. Jeder Koch musste aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Vier-Gang-Menü für zehn Personen kreieren. Die Restaurant- und Hotelfachleute hatten dafür die Tische fachkundig eingedeckt und dekoriert. Sie begleiteten die Gäste durch den Abend und servierten gekonnt Speisen und Getränke. Bei der 42. Ausgabe des Wettbewerbs gab es zudem eine Premiere: Zum ersten Mal mit dabei waren einige Auszubildende, die den erst seit 2022 neuen Ausbildungsberuf „Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie“ lernen. ◀



Ein toller 6. Platz in der Mannschaftswertung geht an Lotte Lutter (Köchin), Verena Kruehl (Hotelfachfrau) und Yassine Aanga (Restaurantfachmann).

DEUTSCHE HOTELKLASSIFIZIERUNG

Jahrestreffen des Beirates

Der Vorsitzende des Beirates der DEHOGA Deutsche Hotelklassifizierung GmbH Stefan Wild freute sich, dass so viele Beiratsmitglieder zum Jahrestreffen nach Berlin gekommen sind. „Die Fortschreibung des Kriterienkataloges 2025-2030 hat viele Vorteile gebracht“, so Wild. So haben sich insbesondere zu den Themen Arbeitskräftemangel, Digitalisierung

und Nachhaltigkeit viele positive Änderungen ergeben.

Die Änderungen beziehen sich insbesondere auf reduzierte Öffnungszeiten, der auf Gästewunsch geänderte Handtuch- und Bettwäschewechsel sowie reduzierte Roomservice-Zeiten. Hier wurde dem Umstand Rechnung getragen, dass nicht nur deutsch-

land- sondern europaweit sowohl Fachkräfte als auch Arbeitskräfte insgesamt fehlen.

Bei der Digitalisierung steht im Vordergrund, dass viele Gäste einen vollautomatischen Check In bzw. Check Out wünschen und dem Aufladen von mobilen Endgeräten wird mit einer erkennbaren Dauersteckdose sowie einem

USB-Anschluss auf dem Zimmer Rechnung getragen. Um zukünftig gut aufgestellt zu sein, wurden natürlich auch die Themen CO₂-Fußabdruck nach internationalem Standard und Regionalität in den Vordergrund gerückt. Hier können Hotels punkten und deutlich machen, dass sie sich auch zu den Themen Nachhaltigkeit und Regionalität bekennen. ◀



Hotelklassifizierung: Der Beirat hat über Kriterien und Weiterentwicklung beraten.

Gutes tun und gut darüber reden

NACHHALTIGKEIT BRAUCHT KOMMUNIKATION

Wie nachhaltig eine Region oder eine Unterkunft ist, wird für Reisende immer öfter zum Entscheidungskriterium bei der Urlaubsplanung. Für Unterkünfte und Destinationen ist es deshalb zentral, nicht nur nachhaltig zu agieren, sondern ihr Engagement auch sichtbar zu machen. Das lockt nicht nur Gäste an, sondern motiviert auch Mitarbeitende und zukünftige Arbeitskräfte.

Interne Kommunikation:

Das Team mitnehmen

Bei der Hotelgruppe FRElgeist, die in Göttingen und Umgebung fünf Häuser inklusive des Hardenberg BurgHotels betreibt, ist Mitdenken erwünscht: „Wir informieren unsere Mitarbeitenden laufend darüber, was es Neues gibt bei unserem Nachhaltigkeitsengagement“, erzählt Marketing-Managerin Kim Friedrich. Über das Intranet können die FRElgeist-Mitarbeitenden auch eigene Ideen und Verbesserungsvorschläge einbringen und so das Nachhaltigkeits-Engagement der Hotels aktiv mitgestalten. Das

verbessert Angebotsqualität und Arbeitszufriedenheit. Und: Sind die Mitarbeitenden begeistert, springt der Funke auch auf die Gäste über.

Externe Kommunikation:

Die Gäste abholen

Wenn Nachhaltigkeit glaubwürdig und überzeugend vermittelt wird, ohne erhobenen Zeigefinger, sind die Gäste gerne bereit, das Engagement mit ihrem Verhalten zu unterstützen.

Das beginnt schon vor der Buchung: Website und Social-Media-Kanäle sind erste Anlaufstellen für Gäste und sollten über die eigene Nachhaltigkeits-Mission, umgesetzte Maßnahmen und Zertifizierungen informieren.

Die Botschaft an die Gäste:
Du kannst deinen Aufenthalt in
unserem Haus mit Genuss und
gutem Gewissen erleben.

Bei der Ankunft im Hotel geht die Kommunikation nahtlos weiter. Die zentrale Botschaft hier: Wir laden dich ein, unser Engagement zu unterstützen und selbst etwas zur Nachhaltigkeit beizutragen.

Sympathische Nachrichten an passender Stelle im Hotel unterstützen dies mit konkreten Handlungsempfehlungen:

Am Buffet beispielsweise werden die Gäste freundlich dazu eingeladen, das Hotel bei der Reduktion von Foodwaste zu unterstützen. Der Hinweis, dass die Gäste selbst über die Häufigkeit der Zimmerreinigung entscheiden können, gehört in vielen Hotels bereits zum Standard.

Freundlich, direkt, transparent und vor allem: glaubhaft und stringent. Wer in der Nachhaltigkeitskommunikation auf diese Werte setzt, überzeugt Gäste und Mitarbeitende – mehr, als es Vorschriften oder Verbote je bewirken könnten.

FÜNF TIPPS DER TOURISMUSMARKETING NIEDERSACHSEN (TMN) FÜR EINE GELUNGENE NACHHALTIGKEITS-KOMMUNIKATION:

- 1 Gehen Sie es strategisch an: Was ist Ihre Nachhaltigkeits-Mission?** Entwickeln Sie eine Kernbotschaft, die Sie stringent auf allen Kanälen einsetzen können.
- 2 Seien Sie ehrlich und transparent: Wo sind Sie schon gut, wo wollen Sie sich kurz- oder mittelfristig verbessern?** Nehmen Sie Mitarbeitende und Gäste mit auf diesem Weg. Niemand erwartet Perfektion!
- 3 Kommunizieren Sie Ihre Erfolge nach innen und außen.** Das motiviert nicht nur Sie selbst, sondern auch Mitarbeitende und Gäste dazu, zur Verbesserung beizutragen.
- 4 Siegel und Zertifikate schaffen Transparenz und verleihen Glaubwürdigkeit.** Informieren Sie sich, welche Zertifikate für Sie in Frage kommen könnten und platzieren Sie diese gut sichtbar und mit Link zur auszeichnenden Organisation auf Ihrer Website.
- 5 Stellen Sie auf eine digitale Gästemappe um.** Das schont die Umwelt und gibt Ihnen die Möglichkeit, flexibel Änderungen vorzunehmen, ohne neu drucken zu müssen.

TMN!
TOURISMUSMARKETING
NIEDERSACHSEN

Die TourismusMarketing Niedersachsen (TMN) unterstützt Sie in Ihren Nachhaltigkeitsbestrebungen.

Weitere Infos unter
www.nds.tourismusnetzwerk.info



TRANSPARENT KOMMUNIZIEREN: DER NACHHALTIGKEITSBERICHT DER FREIGEIST-HOTELS

Dass Nachhaltigkeit in der FREIgeist-Hotelgruppe kein Randthema ist, merken die Gäste sofort, wenn sie ihre Zimmer betreten. Dort erwartet sie der 44-seitige, gedruckte Nachhaltigkeitsbericht der Hotelgruppe. „Die Resonanz ist gut. Wir merken, dass die Gäste die Berichte oft mitnehmen, um sie zu Hause in Ruhe zu lesen“, erzählt Marketing-Managerin Kim Friedrich.

Der Bericht macht das Nachhaltigkeitsengagement der vier FREIgeist-Hotels nachvollziehbar und geht auch auf Aspekte ein, die die Gäste bei ihrem Besuch im Hotel nicht direkt mitbekommen. „Unsere Gäste sehen zwar zum Beispiel, dass wir Bio-Lebensmittel auf dem Frühstücksbuffet anbieten, aber dass unsere Wäscherei nur nachhaltige Waschmittel verwendet, sehen sie nicht“, erklärt Friedrich. Weitere Informationen rund um das Nachhaltigkeitsengagement der Hotelgruppe finden die Gäste in der digitalen Gästemappe.



© SebastianBöttcher

„Für unsere Gäste ist unser Nachhaltigkeitsengagement ein Pluspunkt“, sagt die Marketing-Managerin. „Und es gibt immer mehr Firmen, die für ihre Tagungen explizit Nachhaltigkeitskriterien vorgeben. Da können wir

mit unserem umfassenden Konzept und der transparenten Kommunikation überzeugen.“

www.freigeist-hotels.de

NACHHALTIGKEITS-MISSION ÜBER ALLE KANÄLE AUF DEN PUNKT BRINGEN

„Nachhaltig übernachten, achtsam entspannen“ – das sind die ersten Worte, die man liest, wenn man die Website des Hotels Okelmann's in Warpe öffnet. „Wir sind auf dem Land aufgewachsen, Nachhaltigkeit wurde uns in die Wiege gelegt. Das in eine konkrete Kommunikationsstrategie zu verpacken, war gar nicht so einfach“, lacht Mit-Inhaberin Maren Geisler-Okelmann. Doch es hat sich gelohnt: Ob Website, Social Media oder digitale Gästemappe, auf allen Kanälen kommuniziert das Hotel inzwischen sein Verständnis von Nachhaltigkeit – einheitlich, transparent und überzeugend. „Wir sind keine Hardcore-Bio-Menschen“, erklärt Maren Geisler-Okelmann die Haus-Philosophie. „Uns ist es wichtig, regional und qualitativ hochwertig zu arbeiten und achtsam mit dem umzugehen, was die Natur uns liefert – und zwar in allen Bereichen. Dabei darf man auch Mut zum Unperfekten haben.“

Auch die Kommunikation mit den Hotelgästen ist für Geisler-Okelmann Herzenssache. „Wir sind ein kleiner, familiengeführter Betrieb, da kommt man schnell mit den Gästen ins Ge-

spräch, und dann geht es ganz schnell um verschiedene Aspekte von Nachhaltigkeit“, sagt sie. Das betrifft zum Beispiel den Hot Tub, der im Okelmann's nur dann angeheizt wird, wenn die Gäste ihn auch benutzen wollen. „Wenn ein Gast den Hot Tub für zehn Minuten Nutzung anfragt, erklären wir, dass fürs Einheizen vier Ladungen Holz benötigt werden. Wir suchen dann eine gemeinsame Lösung und schlagen zum Beispiel vor, den Hot Tub lieber am nächsten Tag einzuheizen, wenn mehr Zeit für einen

ausführlicheren Besuch ist“, erläutert die Hotelchefin. „Die meisten Gästen sind sehr verständnisvoll, aber es ist immer wieder eine Gratwanderung zwischen dem Wellness- und dem Nachhaltigkeitsanspruch.“ Besonders wichtig ist Maren Geisler-Okelmann deshalb, dass auch im Team Verständnis für die Maßnahmen herrscht und alle den Weg zu mehr Nachhaltigkeit Schritt für Schritt gemeinsam gehen.

www.okelmanns.de



© Okelmann's

Erfrischung an Bord!

ERFOLGREICHE PARTNERSCHAFT ZWISCHEN GETRÄNKE AHLERS UND DEHOGA



Getränke Ahlers, seit über 110 Jahren als Durstlöcher im Einsatz, ist einer der größten Getränkefachgroßhändler in Norddeutschland und steht für Leidenschaft, regionale Verwurzelung und Zuverlässigkeit. Mit einem breiten Sortiment von über 8.000 Artikeln und umfangreichem Veranstaltungsinventar bietet Getränke Ahlers für jeden Bedarf das passende Angebot.

Mit dem Unternehmenssitz in Achim und weiteren strategisch platzierten Niederlassungen und Logistik-Standorten in Bardowick, Lehrte, Klötze, Bad Zwischenahn, Aurich, Norderney und Bremervörde wird ein weitläufiges Liefergebiet in Norddeutschland

abgedeckt. Die Größe und die Bedeutung in der Region werden durch kontinuierliche Innovationen und Zukunftsinvestitionen in Logistik, Umwelt und Technik unterstrichen, die sicherstellen, dass Getränke Ahlers auf dem neuesten Stand ist und nachhaltig und erfolgreich wirtschaften kann.

Mit mehr als 1.700 Mitarbeitern beliefert das Familienunternehmen, das auch für seine kurzen Entscheidungswege und die persönliche Betreuung geschätzt wird, über 5.000 Gastronomiebetriebe in der Region.

Warum entscheiden sich so viele Gastronomen für Getränke Ahlers?

■ Umfangreiches Sortiment:

Im Angebot finden die Kunden alles, was sie für ihren Betrieb benötigen – von Wein, Sekt, Spirituosen, Biere, Erfrischungsgetränke, Mineralwasser und Heißgetränke über Geschirr bis hin zu Hygieneprodukten.

■ Persönliche Beratung:

Bestens ausgebildete Sommeliers und Weinfachberater stehen mit persönlicher Beratung und Schulungen zur Seite.

■ Alles aus einer Hand:

Eine Bestellung, eine Anlieferung, eine Rechnung – unkompliziert über den Webshop.





Das erfahrene Team von eigenen Auslieferungsfahrern kennt die Anlieferungsmöglichkeiten der Kunden und verräumt die Ware direkt im Lager.

Eventplanung und -durchführung

Die Planung und Durchführung erfolgreicher Events gehört ebenfalls zur Dienstleistung. Getränke Ahlers unterstützt seine Kunden bei der Planung und Durchführung von Veranstaltungen, sei es eine Jubiläumsfeier oder ein großes Public Viewing. Von Gläsern bis zu modernen Verkaufswagen – das nötige Equipment wird bereitgestellt und bei der Konzeption beraten.

Nachhaltigkeit und Mehrweg

Getränke Ahlers legt großen Wert auf Nachhaltigkeit und Klimaschutz. Ein besonderer Fokus liegt auf dem umfassenden Mehrweg-Sortiment, das aktiv zur Reduzierung von Einwegplastik beiträgt. Durch die Förderung von Mehrwegflaschen und -behältern unterstützt das Unternehmen seine Kunden dabei, umweltfreundliche Entscheidungen zu treffen und gemeinsam einen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten.

Langjährige Partnerschaft mit dem DEHOGA

Die langjährige Partnerschaft von Getränke Ahlers mit dem DEHOGA unterstreicht das Engagement des Unternehmens in der Gastronomiebranche. Austausch und Kooperation fördern die Zusammenarbeit, die auch auf den alljährlichen DEHOGA-Landesverbandstagen und zahlreichen regionalen DEHOGA-Veranstaltungen sichtbar ist. Ebenso sind die LKW von Getränke Ahlers mit DEHOGA-Motiven gebrandet und bringen so die PS auf die Straße.

Kontakt:

Getränke Ahlers GmbH

Industriestr. 15, 28832 Achim

Telefon: 04202 759-0

E-Mail: info@ahlersgetraenke.de

Web: www.ahlersgetraenke.de und www.ahlers-genusswelt.de

EDNA QUALITÄT ist unsere MISSION

Service WELT

GRATIS Versand OHNE Mindestbestellwert

6. Dezember ist Nikolaus

Sonderpreise bis 30.11.2024

NEU

Art. 60713* EDNA Backmischung „Crepes“
Maße: L 18,0 x B 12,5 x H 6,0 cm
Gewicht: 1 kg, 6 Pack / Kt.
Service-Welt

NEU

Art. 63940*1,2 Bio Weihnachtsmann
Maße: L 5,5 x B 3,5 x H 17,0 cm
Gewicht: 75 g, 96 St. / Kt.
Service-Welt

Nur noch bis 15.11.2024

Art. 92720*2 Lebkuchenherz „Weihnachten“
Maße: L 14,0 x B 13,0 cm
Gewicht: 70 g, 50 St. / Kt.
Service-Welt

UNOX SONDERPREIS-AKTION

www.edna.de/servicewelt

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

EDNA.de EDNA-Hotline GEBÜHRENFREI
EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 3 · 86441 Zusmarshausen
0800 722 722 4
E-Mail info@edna.de
01522 179 55 81

Instagram Facebook X TikTok LinkedIn YouTube WhatsApp

* Versandkostenfrei & ohne Mindestbestellwert. * 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.

* Kontrolliert durch die Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006
Handelsfähigkeit kontrolliert durch die Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006
* Saisonartikel - nur solange der Vorrat reicht!

KfW-Heizungsförderung auch für Unternehmen

Die Kreditanstalt für Wiederaufbau (KfW) hat die dritte Förderrunde im Rahmen des sog. Heizungsgesetzes gestartet. Von nun an steht die Beantragung der KfW-Heizungsförderung auch Unternehmen offen (für Nichtwohngebäude und Wohngebäude).

Mit einem Zuschuss soll der Einbau von effizienten Heizungsanlagen und Anlagen der Heizungsunterstützung sowie der Anschluss an ein Gebäude- oder Wärmenetz gefördert werden. Ziel der Förderung ist es, den Umstieg auf klimafreundliche Heizungen zu beschleunigen.



Zu den geförderten Maßnahmen gehören unter anderem:

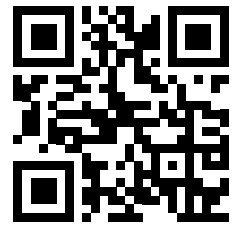
- der Kauf und die Installation von solarthermischen Anlagen, Biomasseanlagen mit geringen Staubemissionen, elektrisch angetriebenen Wärmepumpen mit effizienter Wärmequelle oder natürlichem Kältemittel, Brennstoffzellenheizungen, wasserstofffähigen Heizungen, innovativer Heizungstechnik auf Basis erneuerbarer Energien
- der Anschluss an ein Gebäude- oder Wärmenetz
- Ausgaben für eine provisorische Heiztechnik bei einem Heizungsdefekt
- die Fachplanung und Baubegleitung durch eine Expertin oder einen Experten für Energieeffizienz

Die Zuschusshöhe beträgt bis zu 35 Prozent der förderfähigen Kosten:

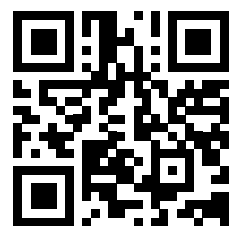
- Als Grundförderung ein Zuschuss in Höhe von 30 Prozent auf die förderfähigen Gesamtkosten
- Für effiziente elektrisch angetriebene Wärmepumpen zusätzlich ein Effizienzbonus in Höhe von 5 Prozent auf die förderfähigen Gesamtkosten
- Für effiziente Biomasseanlagen zusätzlich ein Emissionsminderungszuschlag in Höhe von 2.500 Euro

E-SERVICE

Die Zuschüsse können direkt bei der KfW beantragt werden:



Die Investitionskostenzuschüsse für Effizienz-Einzelmaßnahmen, also für Maßnahmen an der Gebäudehülle, Anlagentechnik und Heizungsoptimierung können weiterhin beim Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) beantragt werden:



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

AWARD der Gastfreundschaft

ATTRAKTIVSTE AUSSEN-GASTRONOMIE 2025 GESUCHT

Der Award der Gastfreundschaft 2025 sucht die attraktivste Außen-Gastronomie und bietet interessante Preise: Gold, Silber und Bronze mit Preisgeldern von 1.500, 1.000 und 500 Euro. Gastronomen und Hoteliers können ihre innovativen Konzepte bis zum 7. März 2025 per E-Mail einreichen. Die Preisverleihung findet am 27. Juni 2025 im Rahmen der GEVA Jahrestagung in Berlin statt.

Die Außen-Gastronomie hat in den letzten 50 Jahren erheblich an Bedeutung gewonnen. Insbesondere in städtischen Gebieten und touristischen Destinationen erlebte sie einen Boom, der sich vor allem im neuen Jahrtausend verstärkte. Die Gründe sind vielfältig: Ein gestiegenes Interesse an Outdoor-Aktivitäten (Urlaubsfeeling), ein verändertes Ess- und Ausgehverhalten (Genusserlebnis/Jahreszeiten unabhängig), die Schaffung attraktiver öffentlicher Räume (Verkehrsberuhigung) und nicht zuletzt die Auswir-

kungen der Corona-Pandemie auf die Innen-Gastronomie. Experten schätzen, dass der Anteil der Außen-Gastronomie am Gesamtumsatz der Branche seit den 1970er-Jahren nahezu doppelt so hoch ist und aktuell bei etwa 30-35 Prozent liegt.

Die Gastronomie hat diesen Aufschwung aktiv gefördert. Wo früher einfache Tische und Stühle standen, findet man heute bequeme Lounges, umfassenden Wetter- und Lärmschutz sowie moderne Heiz-, Sound- und Lichtanlagen, die ein perfektes Wohlfühlambiente schaffen – und das nicht nur im Sommer. Diese Entwicklungen haben auch der Zulieferindustrie enormen Auftrieb gegeben, von Outdoor-Ausstatter über den Getränke-Fachgroßhandel bis hin zur Getränkeindustrie.

Doch die Zukunft der „Open-Air“-Gastronomie steht vor Herausforderungen: Klimawandel,



AWARD DER GASTFREUNDSCHAFT | 2025 ATTRAKTIVSTE AUßEN-GASTRONOMIE

Konsumzurückhaltung, Inflation und Arbeitskräftemangel könnten den weiteren Aufschwung gefährden. Mit dem Award der Gastfreundschaft 2025 wird daher nach innovativen Ideen und Konzepten gesucht, die das Freiluft-Vergnügen neu beleben. Gastronomen und Hoteliers sind aufgerufen, ihre außergewöhnlichen Designs und innovativen Einrichtungen zu präsentieren und sich zu bewerben!

So einfach funktioniert es:

Gastronomen und Hoteliers, die ihre kreativen Konzepte für den Außenbereich präsentieren möchten, können ihre Bewerbungen bis zum 7. März 2025 per E-Mail mit einer kurzen Beschreibung des Projektes und ggf. eines oder mehrerer Fotos (bitte nicht mehr als 8 MB) unter award@geva.com einsenden.

Zur hochkarätig besetzten AWARD-Jury gehören wieder:

- Michael Steiger
(Präsidiumsmitglied
Fachbereich Gastronomie im
DEHOGA Bundesverband)
- Torsten Petersen
(Vorstand CONCEPT FAMILY
Franchise AG)
- Andreas Vogel
(Sprecher der Geschäftsführung
GEVA GmbH & Co. KG)

E-SERVICE

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website
<https://awarddergastfreundschaft.com/>
auf Facebook:
<https://www.facebook.com/AwardderGastfreundschaft/>
und linkedin:
<https://www.linkedin.com/company/geva-gmbh-co-kg>

Aktuelle Informationen zum Job-Turbo

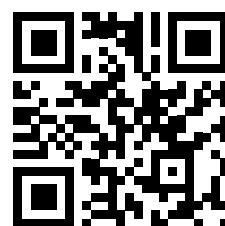
Eine breite Allianz aus verschiedenen Bundesministerien, den Spitzenverbänden der Wirtschaft und dem DGB, Bundesagentur für Arbeit und BAMF hat zusammengewirkt, um eine Broschüre mit allen re-

levanten Informationen zum Job-Turbo zu erstellen.

Zur Erinnerung: Arbeitsminister Hubertus Heil hatte letzten Herbst den Job-Turbo ausgerufen mit dem Ziel, Geflüchtete, insbesondere aus der Ukraine, besser in Arbeit zu bringen. Hauptzielgruppe der Broschüre sind die Unternehmen. Es finden sich darin übersichtlich aufbereitet Infos unter anderem zu Deutschkursen, Fördermöglichkeiten oder Anerkennung von Berufsqualifikationen. Außerdem enthält die Broschüre eine Darstellung der gesetzlichen Rahmenbedingungen sowie Best Practice Beispiele zur Integration. ◀

E-SERVICE

Die Broschüre gibt es als pdf-Datei zum Download hier:



Erbschaftssteuer

WICHTIGES URTEIL FÜR UNTERNEHMER

Das Urteil des Bundesfinanzhofs (BFH) zur Erbschaftssteuer hat potenziell bedeutende Auswirkungen auf die Hotellerie und Gastronomie, insbesondere hinsichtlich der steuerlichen Privilegien, die bisher für Unternehmen dieser Branche bei der Übertragung von Betriebsvermögen galten. In einer aktuellen Entscheidung des BFH ging es um die Erbschaft eines Parkhauses. Der BFH hat entschieden, dass ein Parkhaus erbschaftssteuerrechtlich nicht begünstigtes Verwaltungsvermögen ist. Der BFH hat allerdings auch ausgeführt, dass ebenfalls Beherbergungsbetriebe (Hotels, Pensionen und Campingplätze) und Räume in Gaststätten nicht begünstigtes Verwaltungsvermögen sind.

Unternehmenserben konnten bisher unter bestimmten Voraussetzungen von steuerlichen Vergünstigungen bei der Erbschaftssteuer profitieren. Besonders für Familienunternehmen war dies von Bedeutung, da Betriebsvermögen, zu dem auch Hotels und Restaurants zählen, unter bestimmten Bedingungen steuerlich begünstigt vererbt werden konnte. Die Intention hinter dieser Regelung war, Arbeitsplätze zu sichern und den Fortbestand des Unternehmens zu gewährleisten.

WICHTIGE ASPEKTE DES BGH-URTEILS:

1. Strengere Auslegung der Steuervergünstigungen:

Das BGH-Urteil hat klargestellt, dass Steuervergünstigungen bei der Übertragung von Betriebsvermögen enger ausgelegt werden müssen. Es wird genauer geprüft, ob ein Betrieb tatsächlich die Voraussetzungen für die steuerliche Begünstigung erfüllt.

2. Bedeutung für Hotel- und Gastgewerbe:

Die Hotellerie und Gastronomie profitieren wie andere Branchen auch von diesen Erleichterungen, vor allem wenn es um den Fortbestand kleiner und mittelständischer Betriebe geht. Nach dem Urteil könnte es schwieriger werden, die Erbschaftssteuerbefreiung für diese Betriebe zu beanspruchen, da die Anforderungen strikter geworden sind.

3. Notwendigkeit der langfristigen Fortführung des Betriebs:

Eine wichtige Voraussetzung für Steuervergünstigungen bei der Erbschaftssteuer ist die Weiterführung des Unternehmens über einen bestimmten Zeitraum (z. B. fünf Jahre). Nach dem Urteil muss die Fortführung des Betriebs nun strenger nachgewiesen werden. Für Hotels und Restaurants, die oft von Familien betrieben werden, kann dies eine größere Herausforderung darstellen, insbesondere in wirtschaftlich schwierigen Zeiten.

4. Gefahr der Zerschlagung von Unternehmen:

Falls Erben aufgrund der erhöhten Steuerlast gezwungen sind, Teile des Unternehmens zu verkaufen oder das Unternehmen selbst aufzugeben, könnte dies zu einer Zerschlagung von Betrieben führen. Insbesondere für die Hotellerie und Gastronomie, die oft von geringen Margen lebt, könnte dies dramatische Folgen haben.

5. Langfristige Auswirkungen auf den Mittelstand:

Viele Hotels und Restaurants in Deutschland gehören zum Mittelstand und sind Familienbetriebe. Eine Verschärfung der Erbschaftssteuerregelungen könnte die Weitergabe dieser Unternehmen an die nächste Generation erschweren, was wiederum zu einer Konsolidierung in der Branche führen könnte, bei der kleinere Betriebe auf der Strecke bleiben und nur größere, kapitalstärkere Unternehmen überleben.

FAZIT:

Das Urteil des BGH bedeutet für die Hotellerie und Gastronomie eine striktere Handhabung der steuerlichen Vergünstigungen bei der Erbschaft. Insbesondere Familienbetriebe, die auf diese Steuererleichterungen angewiesen sind, müssen sich darauf einstellen, strengere Nachweise für die Weiterführung des Betriebs zu erbringen. Dies könnte zu einer höheren Steuerlast führen und unter Umständen den Fortbestand solcher Unternehmen gefährden.

Die striktere Handhabung der steuerlichen Vergünstigungen bei der Erbschaftssteuer, insbesondere im Hinblick auf die Übertragung von Betriebsvermögen, resultiert aus einer Reihe von Entscheidungen und Anpassungen, die durch Urteile des Bundesgerichtshofs (BGH) und des Bundesverfassungsgerichts (BVerfG) beeinflusst wurden. Diese striktere Auslegung bedeutet, dass die Erben von Unternehmen (einschließlich der Hotellerie und Gastronomie) nun strengere Voraussetzungen erfüllen müssen, um von den bisherigen Steuervergünstigungen zu profitieren.

ZENTRALE PUNKTE DER STRIKTEREN HANDhabUNG:

1. Engere Definition von begünstigtem Betriebsvermögen:

Betriebsvermögen, das erbschaftssteuerlich begünstigt ist, wird nun enger definiert. Es muss deutlicher als zuvor nachgewiesen werden, dass es sich um tatsächlich betriebliches Vermögen handelt und nicht etwa um privat genutzte Vermögenswerte. Für die Hotellerie und Gastronomie bedeutet dies, dass Teile eines Unternehmens, die eher als Kapitalanlage oder privates Vermögen genutzt werden (z. B. Immobilien), möglicherweise nicht mehr unter die Steuervergünstigungen fallen.

2. Verschärfte Anforderungen an die Weiterführung des Betriebs:

Eine der wesentlichen Bedingungen für die Erbschaftssteuervergünstigung ist die Weiterführung des Unternehmens über eine bestimmte Zeit (in der Regel fünf oder sieben Jahre). Dies wird nun strenger kontrolliert:

■ Lohnsummenregelung:

Unternehmen müssen nachweisen, dass sie die Lohnsumme für einen bestimmten Zeitraum aufrechterhalten. Für kleine Unternehmen mit weniger als 15 Beschäftigten gibt es hierbei Ausnahmen, aber größere Unternehmen müssen sicherstellen, dass sie im Durchschnitt mindestens 400 % (bei fünf Jahren) oder 700 % (bei sieben Jahren) der Ausgangslohnsumme zahlen. Dies kann für Betriebe in der Gastronomie und Hotellerie, die oft saisonal schwanken oder von wirtschaftlichen Unsicherheiten betroffen sind, eine Herausforderung darstellen.

■ Ununterbrochene Betriebsfortführung:

Die Steuervergünstigungen fallen weg, wenn der Betrieb während der vorgeschriebenen Haltefrist (fünf oder sieben Jahre) verkauft oder eingestellt wird. Diese Regel gilt nun strikter, und es wird weniger Spielraum für Ausnahmen oder wirtschaftliche Umstände gewährt.

3. Proportionale Steuerfreistellung abhängig von der Betriebsgröße:

Kleinere Betriebe, deren Unternehmenswert unterhalb bestimmter Schwellen liegt, konnten früher von einer kompletten oder fast vollständigen Erbschaftssteuerbefreiung profitieren. Diese Schwellenwerte wurden nach den jüngeren Gerichtsentscheidungen überprüft und gelten nun strenger:

- Ab einem Unternehmenswert von 26 Millionen Euro wird eine sogenannte „Bedarfsprüfung“ durchgeführt. Die Erben müssen nachweisen, dass sie persönlich finanziell nicht in der Lage sind, die Erbschaftssteuer zu zahlen, ohne den Betrieb zu gefährden.
- Bei sehr großen Vermögen (ab 90 Millionen Euro) wird die Steuervergünstigung in der Regel gar nicht mehr gewährt.

4. Weniger Spielraum für Mischbetriebe (privat und betrieblich):

Unternehmen, die sowohl betriebliche als auch private Vermögenswerte umfassen, werden jetzt strikter überprüft. Im Bereich der Hotellerie und Gastronomie gibt es oft eine Mischung aus betrieblich genutzten Immobilien (Hotels, Restaurants) und privat genutzten Bereichen (z. B. Wohnbereiche der Eigentümer oder nicht-betriebliche Immobilien). Diese privaten Anteile werden nun genauer herausgerechnet, sodass nur der betriebliche Teil steuerlich begünstigt wird.

5. Höhere Anforderungen an den Nachweis der Fortführung des Unternehmens:

Die Steuervergünstigungen hängen davon ab, dass der Erbe den Betrieb nicht nur formal weiterführt, sondern tatsächlich wirtschaftlich aktiv bleibt. Unternehmen müssen detailliertere Nachweise erbringen, um den Erhalt der Steuerbefreiungen zu sichern. Das bedeutet etwa, dass der Nachweis der Fortführung des Gastronomie- oder Hotelbetriebs lückenlos dokumentiert werden muss, und es wird genauer auf wirtschaftliche Kennzahlen geachtet.

Auswirkungen für die Hotellerie und Gastronomie:

■ Erhöhter bürokratischer Aufwand:

Um die Steuerbefreiungen zu nutzen, müssen detailliertere Dokumentationen geführt und mehr Nachweise erbracht werden. Dies kann insbesondere für kleinere Familienbetriebe in der Gastronomie und Hotellerie eine Herausforderung darstellen.

■ Gefahr des Verlusts der Steuerbefreiungen:

Wenn die strikten Bedingungen, etwa die Lohnsummenregelung oder die ununterbrochene Fortführung, nicht eingehalten werden, können Betriebe die Steuervergünstigungen verlieren. Dies könnte dazu führen, dass Erben eine höhere Steuerlast tragen müssen, was in einigen Fällen dazu führen kann, dass Unternehmen verkauft oder liquidiert werden müssen, um die Steuerzahlungen zu bewältigen.

■ Erbschaftsplanung wird wichtiger:

Angeichts der strikteren Regelungen wird es für Familienbetriebe in der Hotellerie und Gastronomie immer wichtiger, frühzeitig eine Erbschaftsplanung vorzunehmen. Dies kann bedeuten, dass externe Berater oder Steuerexperten einbezogen werden müssen, um sicherzustellen, dass die Betriebsübertragung optimal gestaltet wird, um den Fortbestand des Unternehmens zu sichern und hohe Steuerbelastungen zu vermeiden.

FAZIT:

Die striktere Handhabung der Erbschaftssteuervergünstigungen zielt darauf ab, die großzügigen Steuererleichterungen nur Unternehmen zu gewähren, die diese wirklich benötigen, um Arbeitsplätze zu sichern und den Betrieb fortzuführen. Für die Hotellerie und Gastronomie bedeutet dies eine höhere Belastung durch Bürokratie und Nachweispflichten sowie die Gefahr, dass unternehmerische Erben im Falle von Unregelmäßigkeiten oder wirtschaftlichen Problemen die Steuervergünstigungen verlieren.

Hotel-Websites

BARRIEREFREIHEIT WIRD PFLICHT

Ab dem 28. Juni 2025 gilt für Websites und Apps eine gesetzliche Pflicht zur Barrierefreiheit. Diese regelt das Barrierefreiheitsstärkungsgesetz (BFSG). Das BFSG setzt die EU-Richtlinie des European Accessibility Act (EAA) um, sodass europaweit einheitliche Regeln zur Barrierefreiheit gelten. Die Regelungen basieren auf der europäischen Norm EN 301 549, welche sich wiederum zum großen Teil an den internationalen Richtlinien für barrierefreie Webinhalte (WCAG) orientiert.

Die Pflicht zur Barrierefreiheit gilt auch für die Websites von Hotellerie und Gastronomie. Ausgenommen sind lediglich Unternehmen, die weniger als zehn Personen beschäftigen und weniger als zwei Millionen Euro pro Jahr umsetzen.

Um die Anforderungen des Barrierefreiheitsstärkungsgesetzes zu erfüllen, müssen die folgenden Punkte umgesetzt werden:

- Die Website oder der Onlineshop muss den Anforderungen der EN 301 549 entsprechen.
- Website- oder Onlineshop-Betreiber müssen eine barrierefrei zugängliche „Erklärung zur Barrierefreiheit“ auf ihrer Internetseite veröffentlichen. Diese Erklärung enthält Informationen darüber, wie die Barrierefreiheit sichergestellt wird, sowie über die Teile der Website, welche (noch) nicht barrierefrei sind.
- Die Internetseite muss eine Kontaktmöglichkeit bieten, mit der Nutzer Barrieren melden können.

Bei der Gestaltung oder Umstellung auf eine barrierefreie Website nach EN 301 549 muss auf folgende Punkte geachtet werden:

Wahrnehmbarkeit

Informationen und Benutzeroberflächen müssen so präsentiert werden, dass alle Nutzer sie wahrnehmen können. Dies betrifft vor allem visuelle und auditive Inhalte.

- Alternativtexte für Bilder: Jedes Bild sollte einen beschreibenden Alternativtext (Alt-Text) haben. Dieser macht den Inhalt des Bildes für Screenreader-Nutzer zugänglich.
- Untertitel für Videos: Videos sollten Untertitel enthalten, um für gehörlose und schwerhörige Menschen zugänglich zu sein.

Bedienbarkeit

Die Benutzeroberfläche und die Navigation müssen so gestaltet sein, dass alle Nutzer sie bedienen können. Alle interaktiven Elemente müssen zugänglich und nutzbar sein.

- Tastaturnavigation: Alle Funktionen der Website sollten auch ohne Maus, nur mit der Tastatur bedienbar sein. Dies hilft Nutzern mit motorischen Einschränkungen.

- Deutliche Fokus-Anzeigen: Beim Navigieren mit der Tastatur sollte klar erkennbar sein, welches Element gerade im Fokus steht.

Verständlichkeit

Informationen und die Bedienung der Benutzeroberfläche müssen klar und verständlich sein. Dies umfasst sowohl die sprachliche als auch die strukturelle Gestaltung von Inhalten.

- Klare und einfache Sprache: Vermeide Fachjargon und komplizierte Satzstrukturen. So werden Inhalte für Menschen mit kognitiven Einschränkungen zugänglich.
- Klare Navigation: Die Struktur der Website sollte einheitlich und vorhersehbar sein. Das erleichtert die Bedienung.

Robustheit

Die Inhalte müssen robust genug sein, um von verschiedenen Benutzeragenten und unterstützenden Technologien zuverlässig interpretiert zu werden. Die Website sollte auf allen Browsern und Geräten funktionieren.

- Kompatibilität mit Screenreadern: Barrierefreie Websites sind so codiert, dass sie von Screenreadern korrekt gelesen werden können.
- Zukunftssichere Webstandards: Nutze aktuelle Webstandards und bewährte Verfahren. So stellst du sicher, dass die Website auch in Zukunft zugänglich bleibt.

Mittlerweile gibt es zahlreiche Checklisten und Online-Test wie Accessibility Checker oder WAVE Web Accessibility Evaluation Tools mit denen man oberflächlich prüfen kann, ob die eigene Website die Kriterien für Barrierefreiheit erfüllt. Es ist zu beachten, dass diese Online-Tests meist keine vollständige Qualitätskontrolle ersetzen können und nicht gleichwertig mit einem gründlichen, systematischen Test sind. Ausführliche Tests werden nach dem internationalen „Web Content Accessibility Guidelines“-Standard (WCAG) oder der deutschen Barrierefreie-Informationstechnik-Verordnung (BITV) durchgeführt.

Betroffene Betriebe sollten sich zeitnah mit Ihrem Website-Provider in Verbindung setzen und den notwendigen Aufwand klären, um rechtzeitig die erforderlichen Arbeiten beauftragen zu können. ◀

E-Rechnung zum 1. Januar 2025

Mit dem Wachstumschancengesetz wird ab dem 1. Januar 2025 die E-Rechnung für inländische B2B-Rechnungen Pflicht. Das Gesetz definiert die E-Rechnung so: „Eine elektronische Rechnung ist eine Rechnung, die in einem strukturierten elektronischen Format ausgestellt, übermittelt und empfangen wird und eine elektronische Verarbeitung ermöglicht.“

Die Unternehmen sind jedoch noch nicht über die Art des Meldesystems informiert. Die CDU/CSU-Fraktion hat sich nun in

ihrer Kleinen Anfrage erkundigt, ob die Bundesregierung der Auffassung sei, dass der Leistungsempfänger für den Empfang einer E-Rechnung lediglich ein E-Mail-Postfach bereitstellen müsse, oder ob darüber hinaus weitere Systeme erforderlich wären, damit auch die Aufbewahrung der Rechnung sichergestellt sei (und, wenn ja, welche Systeme erforderlich seien).

Die Bundesregierung schreibt in ihrer Antwort, dass für den Empfang einer E-Rechnung künftig

die Bereitstellung eines E-Mail-Postfachs ausreiche, sofern nicht zwischen den am Umsatz beteiligten Unternehmen ein anderer elektronischer Übermittlungsweg vereinbart wurde. Nach den Grundsätzen zur ordnungsmäßigen Führung und Aufbewahrung von Büchern, Aufzeichnungen und Unterlagen in elektronischer Form sowie zum Datenzugriff (GoBD) müssten eingehende elektronische Handels- oder Geschäftsbriefe (z. B. E-Rechnungen) auch in elektronischer Form aufbewahrt werden (Rz. 131 der

GoBD; BMF-Schreiben vom 28. November 2019, BStBl I S. 1269, geändert durch BMF-Schreiben vom 11. März 2024, BStBl I 2024, S. 374). Die elektronische Aufbewahrung müsse den Anforderungen der GoBD entsprechen.

Zu der Einführung der E-Rechnung sei auch noch die Veröffentlichung eines begleitenden Fragen-Antworten-Katalogs (FAQ) durch das Bundesfinanzministerium (BMF) geplant. ◀

Neuer Gefahrtarif der BGN ab 2025

Für Unternehmen, deren Beschäftigte über die Berufsgenossenschaft BGN gesetzlich unfallversichert sind, gilt ab 1. Januar 2025 ein neuer Gefahrtariftarif.

Erfreulich: Die Gewerbegruppe 16 – Gaststätten und Beherbergungsunternehmen – hat dann

eine Gefahrklasse von 2,94. Bisher lag die Gefahrklasse für die Branche bei 3,33. Eine niedrigere Gefahrklasse bedeutet tendenziell einen niedrigeren Beitrag.

Außerdem wurde in den Gefahrtarif eine neue Regelung für mobile Arbeit bei Veranlagung in

der Büro-Gefahrklasse eingefügt. Darin wurde explizit festgelegt, dass es für eine Zuordnung zum Bürobereich nicht schädlich ist, wenn Aufgaben der internen Verwaltung nicht im Unternehmen, sondern im Homeoffice erbracht werden. ◀

GE**X** OBJEKTE
BETREIBER / KONZEPTE
FINANZIERUNGSSICHERUNG
GastroEXchange Berlin GmbH

Café-Restaurant südöstlich von Hamburg
Garni Hotel 50 km westlich von Hannover
Restaurant südlich von Berlin

www.gex-berlin.de
Hotline: 0171 - 51 41 160

Berlin Niedersachsen NRW



HAGOLA

WO WEIN ZUR KUNST WIRD

Weinklimaschrank „Silent“:
ist dank seiner besonders leisen
Kühltechnik ideal auch für den
privaten Gebrauch.

Erfahren Sie mehr
über unsere Technik

www.hagola.de

Meldepflicht entfällt

Der Bundestag hat im September 2024 in zweiter und dritter Lesung das lange angekündigte Bürokratieentlastungsgesetz IV beschlossen, das unter anderem eine Novellierung des Bundesmeldegesetzes beinhaltet. Der DEHOGA begrüßt das vollständige Entfallen der besonderen Meldepflicht für inländische Beherbergungsgäste. Seit Jahrzehnten fordern wir die Ablösung der Papier-Meldescheine beim Check-in im Hotel.

Lästige Meldescheine beim Check-in im Hotel sind der Inbegriff überflüssiger Bürokratie. Die Abschaffung dieser Formulare ist ein wichtiger Schritt in die richtige Richtung. Allerdings fordert der DEHOGA weiterhin, dass es zeitnah auch eine bürokratische Entlastung für die Beherbergung ausländischer Hotelgäste gibt. Die Bundesregierung sollte hier auf europäischer Ebene zeitnah an einer Lösung arbeiten. ◀

Warnung vor dubiosen AU-Bescheinigungen von Pseudo-Ärzten

Der DEHOGA hat in der Vergangenheit bereits wiederholt über unwirksame Arbeitsunfähigkeits-Bescheinigungen (AU) von „Pseudo-Ärzten“ berichtet. Dank der Hinweise von Arbeitgebern aller Branchen sind mittlerweile weitere mutmaßliche Ärzte namentlich bekannt, die mit verschiedenen (fiktiven) Praxisadressen in ganz Deutschland über Onlineportale mutmaßlich unwirksame AU-Bescheinigungen ausstellen:

Dr. med Haresh Kumar, Ahmad Abdullah, Masroor Umar, Hassan Zuberi, Samueel Zubair

Für Herrn Samueel Zubair werden die Warnmeldungen der Ärztekammern Niedersachsen, Berlin, Hessen und Mecklenburg-Vorpommern aufgrund der Hinweise der Arbeitgeber dementsprechend ergänzt.

Zum Hintergrund:

AU-Bescheinigungen über Onlineportale sind nicht generell unzulässig. Auch nach Videosprechstunde oder Telefonsprechstunde kann unter bestimmten Bedingungen eine Krankschreibung erfolgen. Voraussetzung ist aber ein persönlicher Kontakt zwischen Arzt und Patient.

Auch sogenannte Privatärzte, die nicht an der kassenärztlichen bzw. vertragsärztlichen Versorgung

teilnehmen, dürfen Krankschreibungen ausstellen. Voraussetzung ist aber, dass es sich um approbierte Ärzte handelt.

Der DEHOGA empfiehlt deshalb seinen Mitgliedern besonders sorgfältig zu prüfen.

Bei Zweifeln des Arbeitgebers an der Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung kann sich dieser an die Krankenkasse des Mitarbeiters wenden. Zweifel können zum Beispiel begründet sein, wenn von gesetzlich Versicherten privatärztliche AUs vorgelegt werden oder die angegebene Praxis in Suchmaschinen oder anderen Verzeichnissen nicht auffindbar ist. ◀



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: AdobeStock
S. 14, S. 20

Gestaltung: Karena Unger

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

Die Ausgabe 6/2024 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 30. Dezember 2024.

DEHOGA WÄHLT JÖRG LANGE ERNEUT ZUM VORSITZENDEN

Krisenstimmung verschärft sich weiter

Volles Haus bei der Generalversammlung des DEHOGA Kreisverbandes Region Hannover im Courtyard Hotel: An die 100 Hoteliers und Gastronomen waren gekommen, um mit Blick auf den Maschsee über die aktuelle Situation der Branche zu sprechen. Geführt wird der Verband weiter von Jörg Lange, der vor den Augen von Wirtschaftsdezernentin Anja Ritschel einstimmig zum Vorsitzenden wiedergewählt worden ist. Seit 2009 führt der Hotelier und Gastronom nun den DEHOGA und kündigte an, in seine letzte Amtszeit zu gehen. „Es macht mir immer noch große Freude, aber sicher tut einem Verband nach so langer Zeit ein Wechsel auch einmal gut“. Nun habe man genug Zeit, sich gemeinsam in Ruhe auf die Suche nach einem Nachfolger zu machen.

Mitgebracht hatte Lange „alarmierende Zahlen“, wie er in seinem Jahresbericht anführte. Bei einer Umfrage des Verbandes

nach den größten aktuellen Herausforderungen gaben 80 Prozent der Befragten die steigenden Personalkosten als größtes Problem an. Knapp 70 Prozent die steigenden Kosten der Lebensmittel – gefolgt von der Erhöhung der Mehrwertsteuer und der zunehmenden Bürokratie. „Bei der Erhöhung der Mehrwertsteuer war man nicht ehrlich mit uns, uns wurde versprochen, dass das nicht passiert“, beklagte Lange, der zudem in Sachen Bürokratie anführte, dass man „14 Stunden in der Woche mit Bürokratie beschäftigt sei. Zeit, in der wir keine guten Gastgeber sein können“. Zudem hätten schon jetzt knapp die Hälfte aller im DEHOGA organisierten Gastronomen die Öffnungszeiten reduziert, wie Christian Stöver von der Fachgruppe Gastronomie zu berichten wusste.

Auch Cord Kelle, Sprecher der Fachgruppe Hotellerie, präsentierte dramatische Zahlen. Im Vergleich zu 2019, dem letzten Jahr



Wirtschaftsdezernentin Anja Ritschel gratuliert DEHOGA-Vorsitzendem Jörg Lange zur Wiederwahl.

vor der Pandemie, fehlten der Region Hannover 200 000 Übernachtungen. An fast allen Hoteltandorten bundesweit haben sich die Kennzahlen der Hotellerie im vergangenen Jahr verbessert. Nur Hannover liegt weiter hinten: Vorletzter vor Dortmund – während Hamburg, Rostock und Berlin auf den ersten drei Plätzen bei der Belegung landen. Kelle beklagte auch in Richtung Ritschel, dass die neue Beherbergungssteuer der Landeshauptstadt eben nicht zum Wohle der Branche, sondern für den Haushalt der Landeshauptstadt genutzt würde. „Und bei dem Geld, das durch die Steuer in den Tourismus fließt, werden wir, die am nächsten an den Gästen dran sind, nicht gehört. Obwohl wir immer und immer wieder unsere Hilfe angeboten haben“, sagte Kelle, „und weiter erwarten und fordern werden, dass wir eingebunden werden.“

Gute Nachrichten gab es hingegen aus dem Bereich Ausbildung: Es konnte ein Zuwachs an Ausbildungsabschlüssen vermeldet werden. Auch im Gegensatz zu anderen Branchen, die deutlich größere Probleme bei der Nachwuchsgewinnung haben. Der hannoversche DEHOGA unternimmt viel, damit es so bleibt. Mit Aktionen zur Azubigewinnung wie der VeggieChallenge, einer Freisprechungsfeier oder Teilnahme an der Feriencard-Aktion „Entdecke ein Hotel“. ◀

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



1. Vorsitzender Jörg Lange (li.) und die Geschäftsführerin Kirsten Jordan ehren die Mitglieder (v.l.n.r.) Frank Senger, Geschäftsführer Schweizerhof Hotel Hannover, Robert Beck, Restaurant DAS HILLER, Jörg Berger, Geschäftsführer Mercure Hotel am Entenfang, für ihre langjährige DEHOGA Mitgliedschaft.

15. LANGE NACHT DER BERUFE IN HANNOVER

DEHOGA organisiert Gastrorallye

Erneut konnte sie wieder stattfinden, die „Lange Nacht der Berufe“. Im Laufe des Abends wird es voll im Hannover Congress Centrum, wohin die Veranstaltung wegen baulicher Mängel im Rathaus kurzfristig verlegt werden musste. Gut, dass das Gastgewerbe genügend Platz hat, sich in seiner Vielfalt zu präsentieren.

Neun Rallyestationen gibt es bei der vom DEHOGA organisierten Gastrorallye, an denen die Schüler sich ausprobieren, raten und lernen und schmecken dürfen. Ob es darum geht, Kräuter, Obst oder Gemüse zu erkennen, Teller durch einen Parcours zu balancieren, das richtige Glas zum jeweiligen Getränk zu finden, Servietten zu brechen, Kekse zu dekorieren, beim Memory zu punkten oder den Fehler am „perfekt“ gedeckten Tisch zu finden – die Schüler sind mit großem Eifer und viel Freude dabei, die einzelnen Rallyestationen zu absolvieren. Besonderen Zulauf haben außerdem die Stände, an denen Kartoffelwaffeln mit Dip gebacken werden und die Bar, wo die Teilnehmenden Limonade „shaken“ dürfen.

265 Schüler schaffen es erfolgreich, neun Aktionen durchzuführen und dabei nähere Einblicke in die Ausbildung der Betriebe zu bekommen. Sie erhalten am Ende des Parcours eine DEHOGA-Tüte, die nicht nur Informationen zu den Berufen, sondern auch zahlreiche Giveaways der teilnehmenden Betriebe enthält.

Ein großer Dank gilt allen Betrieben, die die Rallye so interessant und bunt gemacht haben. Dies waren:

- HCC – Hannover Congress Centrum
- Sheraton Hannover Pelikan Hotel
- Leonardo Hotel, Tiergarten
- Parkhotel Bilm im Glück
- Courtyard by Marriott Hannover Maschsee
- Der Gartensaal, Rathaus Hannover
- Lieblingsbar
- Kastens Hotel Luisenhof
- DoubleTree by Hilton Hannover
- Schweizerhof Hotel

Bei der Aushandigung der Gewinne wurden alle Schüler noch einmal befragt, ob ihnen die Rallye gefallen hat und sie sich eine Ausbildung im Gastgewerbe vorstellen können. Zahlreiche Rückmeldungen zu Praktikumsplätzen wurden abgegeben. Außerdem berichteten die jungen Menschen mit leuchtenden Augen, wie viel Spaß ihnen die Rallye gemacht habe.

„Wir sind stolz, wieder so viele Schüler über unsere Gastrowelt informiert haben zu können – und das mit großem Spaß“, so die Berufsbildungsbeauftragte des DEHOGA Region Hannover, Nicole Rösler. Sie freut sich über das starke Engagement der teilnehmenden Betriebe und der Mitarbeiterinnen aus der DEHOGA Geschäftsstelle und hofft, dass sich bei der nächsten Rallye wieder zahlreiche Betriebe präsentieren. ◀



Strahlende Gesichter bei den Siegerinnen der Gastrorallye.



Berufsbildungsbeauftragte Nicole Rösler (r.) und DEHOGA-Geschäftsführerin Kirsten Jordan mit NDR-Maskottchen Antje.



Hannoveraner Hotels und DEHOGA richteten mit einem großen Team die Gastrorallye aus.



Die reiselustige Truppe besichtigte unter anderem die Wittorfer Privatbrauerei.

Altkreis Neustadt im Norden unterwegs

Auch in diesem Jahr veranstaltete der DEHOGA Altkreis Neustadt wieder seine zweitägige Busreise. Diesmal waren Neumünster und die Hansestadt Hamburg die Ziele.

Die 30 reiselustigen Teilnehmer starteten mit einem kleinen Frühstück in den Tag, um kurze Zeit später in der kleinen, erst 2017

gegründeten Wittorfer Privatbrauerei in Neumünster an einem Biertasting teilzunehmen. Damit alle das auch gut verkraften konnten, gab es dazu ein leckeres Grillbuffet, um beim anschließenden Stadtbummel durch Neumünster auch fit zu sein.

Am nächsten Morgen wurde auf der Rückfahrt an den Landungs-

brücken in Hamburg ein Stopp eingelegt. Hier wartete schon eine Barkasse mit einem rednerfreudigen, informativen Kapitän, der sein Bestes gab, um die Gruppe bei Laune zu halten.

Mit so viel neuem Wissen ging es zum Mittag in ein Fischlokal mit Blick auf die Elbe, damit man gestärkt noch ein wenig in der Stadt

bummeln konnte, bevor alle wieder die Heimreise antraten. ◀

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

LIST
VIELFALT IM HANDEL

• Hotellerie • Gastronomie • Großverbraucher • Handel

Lebensmittel-Großhandel
Mit C+C Großmarkt

Hannover • Goslar • Quedlinburg
Lilienthalstraße 1

seit 1830
www.list-goslar.com

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

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

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

BEZIRKSVERSAMMLUNG IN LAMPES POSTHOTEL

Stichweh-Lange ist neue stv. Vorsitzende

Wichtige Themen wurden anlässlich der Vorstandssitzung des DEHOGA-Bezirksverbandes Hildesheim in Lampes Posthotel in Grünenplan diskutiert. Nicht nur der neue Entgelttarifvertrag, sondern auch der Arbeitskräfte- und Fachkräftemangel sowie Ausbildung und Seminarangebote standen auf der Agenda.

„Das um sich greifende Bürokratiemonster wird immer größer“, so Vorsitzende Langlotz in ihrem Bericht zur aktuellen Situation. Immer weniger sind die Unternehmer bei ihren Gästen, sondern verbringen mehr und mehr Zeit mit der Erfüllung von Auflagen, die die Kosten noch weiter nach oben treiben. Sie verwies auf die Broschüre des Bundesverbandes,

die als gute Grundlage für politische Gespräche genutzt werden kann.

Das Thema Ausbildung nahm großen Raum ein und alle waren sich einig darüber, dass hier auch das einzelne Mitglied aufgerufen ist, sich um die Ausbildung zu kümmern. „Wenn nicht wir für Nachwuchs sorgen, wer soll es sonst tun?“, so die Frage des Kreisvorsitzenden Einecke aus Hann. Münden. Daher wurde beschlossen, sich dem Thema intensiver zu widmen, und das Budget wurde entsprechend erhöht.

Die Wahlen verliefen sehr harmonisch, und so wurden Christiane Langlotz als Vorsitzende und Alexander Pohl als Schatzmeister wiedergewählt. Für die vakan-



Der neue gewählte Vorstand im Bezirk Hildesheim um die Vorsitzende Christiane Langlotz (Mitte) und ihre Stellvertreterin Astrid Stichweh-Lange.

te Position der stellvertretenden Vorsitzenden konnte Astrid Stichweh-Lange aus Elze gewonnen werden und erhielt auch gleich hundert Prozent der Stimmen.

In ihrem Vortrag über die neu eingeführte Rechtsschutzversicherung konnten die Vertreter

von HDI und Roland Versicherung alle Fragen beantworten und hoben noch mal die Vorteile einer individuellen Beratung aller Versicherungen in den Betrieben hervor. Insbesondere der Hinweis auf eine Cyberschutzversicherung ließ manchen Teilnehmer aufhorchen. ◀

Bürokratieabbau und niedrigere Mehrwertsteuer gefordert

BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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



In kleiner Runde gab es in Mittendorffs Park einen regen Austausch über gastronomische Themen. MdB Johannes Schraps (SPD) hörte sich die Sorgen und Nöten der Unternehmer an. Diese berichteten über die gestiegenen Belastungen durch immer mehr Bürokratie, aber auch die Konsumzurückhaltung der Gäste auf Grund der wieder angehobenen Mehrwertsteuer.

„Wir konnten schon die vielen Preiserhöhungen durch den Ukraine-Krieg nicht alleine stemmen und mussten die Preise anheben“, so Dirk Strauch, Betreiber des Mittendorffs Park in Stadtoldendorf. „Die Regierung hat uns mit der

Anhebung der Mehrwertsteuer auf 19 Prozent im Regen stehen lassen.“ Alle Unternehmer bekräftigten, dass sie sehr enttäuscht sind, dass hier die Politik nicht Wort gehalten hat. „Wenn es so

weiter geht, haben wir hier in der Region bald gar keine deutsche Gastronomie mehr“, so Vorsitzender Carsten Dauer. Er verweist damit auf die schließenden Betriebe in und um Holzminden. ◀



Gastwirte tauschten sich in kleiner Runde mit Johannes Schraps, MdB, aus.

Tipps und Anregungen für den Social-Media-Auftritt



Vorsitzende Christiane Langlotz konnte den Marketing-Experten Markus Michels zum Seminar begrüßen.

„Der Internetauftritt und die sozialen Medien werden immer wichtiger für die Sichtbarkeit der kleinen familiengeführten Betriebe“, so Vorsitzende Christiane Langlotz, anlässlich der Seminare „Social Media in Hotellerie & Gastronomie“, die in Hildesheim und Göttingen angeboten wurden. Die teilnehmenden Mitglieder profitierten von der Expertise von Markus Michels von Creazwo, der es wieder einmal geschafft hatte, ein komplexes Thema verständlich an die Unternehmer heranzutragen. Mit anschaulichen Beispielen zeigte er, wie man die sozialen Medien nutzen kann, um

sein Angebot gezielt an die unterschiedlichen Gästekreise zu streuen. „Je nach Kanal bedient man unterschiedliche Altersklassen. Dessen muss man sich bewusst sein“, so Michels. „Es gibt keinen Kanal für Alle!“.

Anhand der sogenannten Guest Journey erläuterte Michels, an welchen Punkten Kontakt mit den Gästen aufgenommen werden kann. Angefangen von Suchmaschinen über Buchungs- und Bewertungsportale und Social Media bis hin zu Meta und Google Ads. „Die Frage lautet mittlerweile nicht mehr ob, sondern

wie wir Social Media nutzen“, so Michels weiter. Hier spielen Erfolgsfaktoren wie ein schlüssiges Marketingkonzept, zeitliche und finanzielle Ressourcen sowie die Bereitschaft für eine transparente und authentische Kommunikation die Hauptrollen.

In einem großen Praxisteil ging es dann um die Festlegung der Zielgruppen, den Aufbau eines Redaktionsplanes, die Entwicklung des eigenen Look & Feel sowie das Storytelling. Hier bekamen die Teilnehmer viele Tipps zum perfekten Post, optimierte Texte und Formulierungen. ◀

Familie Mosler nutzt politischen Besuch für Gespräche

In seiner langen Zeit einer gesunden Aufwärtswirtschaft sieht sich das Hotel Menzhausen in Uslar im Jahr 2024 jäh gestoppt: Das machte das Inhaber-Ehepaar beim Besuch der Bundestagsabgeordneten Mareike-Lotte Wulf (CDU) deutlich.

Das stadtbildprägende Hotel am Rathaus mit seiner renommierten Küche aus regionalen Bioprodukten zählt 42 Beschäftigte, 2 Auszubildende und rund 10.000 Übernachtungen jährlich.

Falsche politische Weichenstellungen beeinträchtigen die Konkurrenzfähigkeit und sorgen für das Aufschieben geplanter Investitionen, sagten Bettina und Wolfgang Mosler.

Das Hotel Menzhausen leide insbesondere unter der Mehrwertsteuererhöhung für die

Gastronomie von 7 auf 19 Prozent – entgegen allen Versprechungen der Ampel – sowie hohen Energiekosten und zunehmender Bürokratie. Zudem halte das Bürgergeld Menschen davon ab, eine Arbeit im Hotel aufzunehmen. „Wie viele Ohrfeigen will man uns noch verpassen?“, fragte Bettina Mosler.

Das Bürgergeld setze absurde Anreize, stellte MdB Mareike-Lotte Wulf fest. Die CDU wolle es in seiner jetzigen Form abschaffen und hat gegen die höhere Mehrwertsteuer in der Gastronomie gestimmt. Abschließend fand ein Rundgang durch das Hotel statt. Für die CDU dabei waren auch Kreisvorsitzender David Artswager, Kreispressesprecherin Melissa Heikens sowie Christian Kaiser und Stefan Ellies vom Uslarer Vorstand. ◀



Bundestagsabgeordnete Mareike-Lotte Wulf (links) war im Hotel Menzhausen zu Gast.

Foto: Stephan Kaiser

Cuxhavener Hotel gehört zu den Besten

STRANDHOTEL DUHNEN IST FINALIST BEIM GROSSEN PREIS DES MITTELSTANDES



Strahlende Gesichter bei Peter Kohlen (l.) und Kristian Kamp (2.v.l.) beim Großen Preis des Mittelstandes.

Es ist die Sehnsucht nach Wasser, Wind und Wattenmeer, die den Duhner Landwirt Amandus Mangels 1893 beschließen lässt, direkt am Duhner Sandstrand ein kleines Hotel zu bauen. Drei Jahre später wird sein Traum Realität und die Geschichte des „Strand-Hôtels Duhnen“ nimmt ihren Lauf. Heute, weit mehr als ein Jahrhundert später, zeichnet sich das Strandhotel Duhnen wie schon damals durch seine exponierte Lage aus und gilt in der Region seit Jahrzehnten als

Inbegriff eines durch Tradition und Innovation geprägten First-Class-Ferienhotels. Für diese Leistungen wurde es nun als „Finalist“ beim Großen Preis des Mittelstandes ausgezeichnet.

Den perfekten Nordseeurlaub garantiert das Leistungsspektrum des Strandhotels Duhnen im Nordseeheilbad Cuxhaven. Das Ferienhotel bietet seinen Gästen elegante Zimmer und Suiten mit Weitblick über den Nordseestrand und das Weltnaturerbe Wattenmeer. Wer dem Hotelzimmer ein Ferienapartment vorzieht, wird im angegliederten Aparthotel Kamp fündig. Hier können sich die Besucher über komfortable Apartments verschiedener Größen freuen. Abgerundet wird das exklusive Hotelangebot neben diversen Gastronomien durch das lichtdurchflutete „Levitas Wellspa“. Pure Erholung vom Alltagsstress bieten dort das große Schwimmbad, das Sauna-Deck, diverse Fitnessmöglichkeiten sowie ein umfangreiches Anwendungsangebot in der Beautyfarm „Bel étage“.

Das Gesamtangebot kommt bei den Gästen so gut an, dass das Unternehmen insbesondere in den letzten 20 Jahren eine stetig stei-

gende Umsatzentwicklung und Ertragsfestigung verzeichnen kann. Der Erfolg gründet sich dabei auf stetige Investitionen in zeitgemäße Branchenkonzepte, die sowohl Gäste als auch Mitarbeitende in den Blick nehmen. Die hauseigene Kamp-Hotels-Akademie zur Schulung aller Mitarbeitenden und das Belohnungssystem „my points“ sind einzigartig. Die niedrige Mitarbeiterfluktuation belegt den Erfolg als attraktiver Arbeitgeber. In den letzten Jahren flossen regelmäßig Mittel in Gebäudeleittechnik und Querschnittstechnologien sowie in Maßnahmen zur Digitalisierung und Prozessoptimierung. Das digitale Ökosystem wurde durch die Kombination aus DATEV, Amagno und insbesondere Pointchamp geschaffen und ermöglicht attraktive Arbeitsmodelle, die dem Unternehmen einen deutlichen Wettbewerbsvorteil verschaffen. Außerdem kooperiert das Unternehmen unter anderem mit HGK, SuitePad und Protel für eine verbesserte Einkaufsbündelung beziehungsweise digitale Gästekommunikation.

Der „Große Preis des Mittelstandes“ wird bereits zum 30. Mal von der Oskar-Patzelt-Stiftung verliehen und steht dieses Jahr unter dem Motto „Mit Zuversicht

Richtung Zukunft“. Nominiert wurden aus ganz Deutschland insgesamt 4.600 mittelständische Unternehmen sowie wirtschaftsfreundliche Kommunen und Banken. Bei ihrem Votum orientiert sich die unabhängige Jury traditionell an den Kriterien Gesamtentwicklung des Unternehmens, Schaffung und Sicherung von Arbeits- und Ausbildungsplätzen, Innovation und Modernisierung, Engagement in der Region sowie Service und Kundennähe.

„Für alle Beteiligten ist die positive Arbeitsatmosphäre und der starke Zusammenhalt unseres hundertköpfigen Teams essenziell. Gemeinsam gelingt es uns, bei unseren anspruchsvollen Gästen hohe Zufriedenheit, oft sogar Begeisterung auszulösen. Daher ist die Ehrung als ‚Finalist‘ beim ‚Großen Preis des Mittelstandes‘ ein besonderer Ansporn, diesen Weg auch in Zukunft weiter zu beschreiten. Ich bin gleichermaßen stolz und glücklich, dass wir als Team so gut aufgestellt sind und täglich gemeinsam eine im wahrsten Sinne des Wortes ausgezeichnete Leistung erbringen“, so Kristian Kamp, geschäftsführender Eigentümer der beiden Kamp Hotels, Strandhotel Duhnen und Aparthotel Kamp. ◀

BEZIRKSVERBAND STADE

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



Ullrich Hacke ist Ehrenmitglied



Als langjähriges Mitglied des DEHOGA Kreisverbandes Peine wurde Ullrich Hacke zum Ehrenmitglied ernannt.

In einer kleinen Feierstunde im Hotel & Restaurant Schönau in Stederdorf erhielt Ullrich Hacke die Urkunde und die Goldene Ehrennadel durch den amtierenden Vorstand.

Durch seine langjährige Vorstandsarbeit und das stete Eintreten für die Interessen und die Belange unseres Gewerbes hat Ullrich Hacke diese Ehrung erworben. ◀

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



SOMMERFEST

Im August war es wieder soweit. Das Sommerfest des DEHOGA Kreisverbandes Peine-Salzgitter hat im Biergarten-Bistro des Peiner Freibades P3 stattgefunden.

Bei bestem Wetter gab es eine sehr gute Beteiligung der Kollegen sowie ihrer Gäste. Bei entspannter Stimmung wurde angeregt gefachsimpelt, kühle



Getränke konsumiert und ein leckeres Buffet genossen.

Ein Probiestand mit „Schierkuja“ aus dem Hause „Schierke Feuerstein“, Härke Pils der gleichnamigen Braumanufaktur und Weizenbieren der Maisel Brauerei rundete den gelungenen Abend mit fröhlichen Gästen ab. ◀

MOBIL-CLEAN

Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

05173 - 9 21 88

www.mobil-clean.de

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

Holst & Partner

Betriebsberatungs- und Projektentwicklungsgesellschaft für Gastronomie und Hotellerie GmbH

Nachfolgeregelung + Digitalisierung

www.holst-und-partner.de
 Vorab-Info: 0171 - 51 41 160
Partner des DEHOGA Niedersachsen

VON NETTEN PROMIS UND EINEM NACKTEN MANN IM HOTELEINGANG

Interview mit der Osnabrücker Hotel-Managerin Ira Klusmann



Foto: Hilkmann

Die Hotelmanagerin Ira Klusmann arbeitet seit 45 Jahren im Gastgewerbe.

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



Ira Klusmann ist General Managerin des Vienna House by Wyndham Remarque Osnabrück. In dem folgenden Interview gibt sie unter anderem einen Einblick in den Alltag des in unmittelbarer Nähe der historischen Altstadt gelegenen 4-Sterne-Hotels:

Am Hoteleingang sind nebeneinander die Regenbogenfahne und die vom VfL Osnabrück zu sehen. Soll das zugleich Welt-offenheit und ein Bekenntnis zur Region bedeuten?

Ja, das kann man so sagen. Ich bin bekennender VfL-Fan und besuche die Heimspiele so häufig es geht. Das ist abgesehen vom persönlichen Spaß an der Freude auch geschäftlich von Vorteil – ganz einfach, weil man in Gesprächen beim Fußballbesuch oft einen anderen Zugang zueinander findet. Die Regenbogenfahne macht schon deshalb Sinn,

weil unsere Besucher aus allen Teilen Deutschlands und der Welt kommen. Zudem beschäftigen wir Mitarbeiter aus über 20 Nationen in unserem Haus. Die Hotellerie legt traditionell großen Wert auf kulturelle Vielfalt. Dass dies bei uns auch mit den Fahnen offen nach außen hin gezeigt wird, finde ich gerade in der heutigen Zeit wichtig.

Man steht also bewusst für bestimmte Werte ein...?

Absolut. Ich erwarte von jedem Mitarbeiter, dass man wertschätzend und respektvoll miteinander umgeht. Dazu gehört für mich auch, als Vorgesetzte mit gutem Beispiel voranzugehen. Zum Beispiel stehe ich ab und zu einmal in der Spülküche und/oder am Empfang, was auch den positiven Effekt hat, dass man sich bewusst darüber wird, was dort geleistet wird.

Was macht die Arbeit in der Gastronomie attraktiv?

Das ist neben vielen anderen Punkten vor allem der Kontakt zu den Menschen. Mir macht die Arbeit am meisten Spaß, wenn ich nicht am Schreibtisch sitze, sondern etwa am Empfang mithilfe, dem Gast einen zufriedenstellenden Aufenthalt in unserem Hotel zu ermöglichen. Oft sind es Kleinigkeiten, mit denen man große Freude bereiten kann. In vielen Fällen bekommt man eine positive Reaktion, die dazu beiträgt, dass man mit einem guten Gefühl auf den Arbeitstag zurückblicken kann.

Gibt es Dinge, die Sie als Hotelmanagerin noch nicht erlebt haben?

Manchmal denke ich, schon alles zu kennen und dann kommen plötzlich doch wieder Erlebnisse, die komplett neu sind. Manche Dinge sind so unglaublich, dass man sie eigentlich nicht für möglich hält. Spontan fällt mir hier als erstes Beispiel der nackte Mann ein, der nachts vor der Hoteltür stand und nicht wieder weggehen wollte. Dazu kommt der Gast, der sein Essen zum Aufwärmen in den Safe geschoben hat – im Glauben, dass dies eine Mikrowelle ist.

Wie ist es mit Promis?

Meine Erfahrungen mit prominenten Gästen sind nahezu durchweg positiv. Auch Promis, die in der Öffentlichkeit mitunter als schwierig gelten, haben sich dann im persönlichen Umgang fast immer als angenehme und nette Menschen erwiesen. Ich kann mich an keinen einzigen Fall erinnern, bei dem es wirklich Probleme gegeben hat.

Gibt es etwas, das Sie im Job jeden Tag wieder neu motiviert?

Ich arbeite seit nunmehr 45 Jahren in meinem Traumberuf. Wenn ich noch einmal die Wahl hätte, würde ich mich sofort wieder für den gleichen beruflichen Weg entscheiden. Die Arbeit in der Gastronomie und im Hotel bringt jeden Tag interessante neue Herausforderungen. In meinem Beruf wird es nie langweilig. Man hat immer wieder mit interessanten und oft auch sehr angenehmen Menschen zu tun. Ich persönlich mache abends noch einmal eine Runde im Hotel - auch, um mich bei Gästen zu vergewissern, dass es ihnen bei uns gefällt. Danach kann ich meistens entspannt und zufrieden nach Haus gehen.

Ist das Remarque-Hotel nach wie vor ein Leuchtturm für die Region?

Ja, das bekommen wir jeden Tag durch unsere Gäste vermittelt. Wir sind inzwischen zwar ein wenig in die Jahre gekommen, weswegen es in naher Zukunft einige Erneuerungsarbeiten geben wird. Dessen ungeachtet belegen wir auch dank unserer hervorragenden Lage und Mitarbeiter nach wie vor einen Spitzenplatz unter den Hotels in Stadt und Landkreis Osnabrück. Wir möchten die Nummer 1 sein und tun an 365 Tagen des Jahres mit einem herausragend guten Leistungsangebot alles dafür, dass sich die Gäste bei uns wohlfühlen und auch gern wiederkommen.

Was ist aus Ihrer langjährigen Erfahrung das Erfolgsgeheimnis in der Gastronomie?

Das ist eigentlich ganz einfach. Entscheidend ist, dass man ein gutes Produkt hat und dem Gast gegenüber genau das hält, was man vorher versprochen hat. ◀



GIESSER
MADE IN GERMANY
www.giesser.de

GEX OBJEKTE
BETREIBER / KONZEPTE
FINANZIERUNGSSICHERUNG
GastroEXchange Berlin GmbH
Café-Restaurant südöstlich von Hamburg
Garni Hotel 50 km westlich von Hannover
Restaurant südlich von Berlin
www.gex-berlin.de
Hotline: 0171 - 51 41 160
Berlin Niedersachsen NRW

**Kassensysteme
WEDEMANN GMBH**

**Kassensysteme und Waagen
für die Gastronomie**

Felix-Wankel-Straße 14
26125 Oldenburg
0441-936060



www.wedemann.de

1-2-3.. FLIEGENFREI

auch Stechmücken, Wespen, Mostfliegen, etc.



Mit dem batteriebetriebenen automatischen Zerstäuber wird Ungeziefer aus sämtlichen Räumen, auch Gasträumen ferngehalten.

Das geruchslose Spray ist für den Menschen völlig ungefährlich. Ein Gerät deckt bis 70 qm Fläche ab. Nach 24 Stunden ist der Raum insektenfrei, selbst bei geöffneten Fenstern und Türen.

Wir haben auch andere Systeme für Küche, Produktion und sehr große Räume am Lager.

Rüd
progastro

Heilsbergstr. 29-31
D-78247 Hilzingen
Tel: 07731-92 49 60
Fax 07731-92 49 76
info@rue.info
www.rue.info

8 Tage zur Probe
Verkäufer gesucht

INTERESSE FÜR GASTRO-BERUFE GEWECKT

Bei Ausbildungsmesse mit attraktivem Stand präsent

„Unsere Branche hat sich als attraktiver Arbeitgeber präsentiert. Wir haben an unserem Stand zahlreiche vielversprechende Gespräche mit interessierten jungen Leuten geführt“. Sehr zufrieden zeigte sich der Vorsitzende Daniel Heilemann über die Beteiligung des DEHOGA Kreisverbands Grafschaft Bentheim an der Ausbildungsmesse „Arbeitswelten“ in der Alten Weberei in Nordhorn – der größten ihrer Art in der Grafschaft Bentheim.

In dem Messe- und Veranstaltungszentrum nutzten mehr als 2600 Jugendliche aus 18 Schulen der Region die Möglichkeit, sich über die vielfältigen Ausbildungsmöglichkeiten in der Gastronomie zu informieren. Dabei konnten die Schüler auch erfahren, wie international das Gastgewerbe aufgestellt ist. So stammen die aktuell rund 80 Auszubildenden aus gastronomischen Berufen, die derzeit die Berufsschule Nordhorn besuchen, aus 13 verschiedenen Nationen.

Die Messebesucher konnten sich an dem einladend gestalteten Stand der Gastro-

Branche mit Auszubildenden aus verschiedenen Betrieben austauschen. Ein besonderer Anziehungspunkt war das leckere Angebot von Slush Eis. Viele Jugendliche nutzten die Möglichkeit zum Probieren und erlebten dabei aus erster Hand, dass die Arbeit in der Gastronomie auch für Spaß mit guten und schmackhaften Produkten steht.

Darüber hinaus bot der Messestand eine gut genutzte Plattform für einen produktiven Austausch von Betriebsinhabern und der Gewerkschaft NGG. Konkret diskutierten Daniel Heilemann, Inhaber der Gaststätte und Hotel Heilemann in Wietmarschen, und der NGG-Referatsleiter Peter Buddenberg unter anderem über den neuen Tarifvertrag im Gastgewerbe, der eine spürbare Erhöhung der Ausbildungsvergütungen vorsieht. Zum 1. August 2024 sind diese auf 950 Euro im ersten, 1050 Euro im zweiten sowie 1200 Euro im dritten Ausbildungsjahr gestiegen. Das zeige auch, dass die Branche ihren Mitarbeitern eine hohe Wertschätzung entgegenbringt. Genau das gelte in Zeiten des Fachkräftemangels

insbesondere für motivierte und talentierte Nachwuchskräfte.

Gegenüber den Schülern sowie den Lehrkräften wurde am DEHOGA-Messestand verdeutlicht, dass eine Ausbildung in der Gastronomie nicht nur gute berufliche Chancen mit vielfältigen Entwicklungsmöglichkeiten bietet. „Es werden auch fürs Leben insgesamt wichtige Fertigkeiten gefördert – zum Beispiel Kommunikationsstärke, Teamfähigkeit und Verkaufstalent“, erklärt Heilemann. Er ermunterte junge Leute, die Arbeit in der Gastronomie schon frühzeitig etwa bei einer Aushilfstätigkeit oder einem Praktikum kennenzulernen.

An dem stets dicht umlagerten Messestand wurden mitunter auch schon erste Kontakte potenzieller Bewerber zu möglichen Arbeitgebern bzw. Ausbildern hergestellt, freuten sich die anwesenden Mitglieder des Berufsverbands. Die Ausbildungsmesse habe gezeigt, dass die Betriebe bereit sind, lernwilligen jungen Leuten ein attraktives Angebot für einen Start ins Berufsleben zu machen. ◀



Der Messestand mit seinen leckeren Erfrischungen war stets dicht umlagert.



Gute Stimmung herrschte beim Messe-Team des DEHOGA-Kreisverbands Grafschaft Bentheim.

Die Betriebe sind zufrieden

HOTELS GUT AUSGELASTET – MEHRWERTSTEUER AUF SPEISEN UND GETRÄNKE SENKEN

„Die Gastro-Betriebe sind mit dem bisherigen Verlauf des Jahres zufrieden“. Von einer Krise oder Rezession sei im Kreisverband Lingen nichts zu spüren gewesen, betont der DEHOGA-Vorsitzende Heinrich Neerschulte. Im Hotelgeschäft profitieren die Unternehmen gleichermaßen von der vor allem für Fahrradtouristen attraktiven landschaftlichen Vielfalt sowie der großen Wirtschaftskraft der Region, betont der Inhaber des Waldhotels Lingen. Die Leistungsstärke der vielen mittelständischen Unternehmen Sorge für hohe Übernachtungszahlen durch Geschäftsreisende. Entsprechend gut sei die Auslastung in allen Hotelkategorien - sowohl im Zwei-, im Drei- sowie auch im etwas höherpreisigen Viersternebereich für besonders anspruchsvolle Gäste.

Ebenfalls insgesamt gut sei die Lage bei den Berufskollegen im Restaurant- und Gastrobereich. Zwar habe sich die Rücknahme der reduzierten Mehrwertsteuer auf Speisen und Getränke auch im nördlichen Emsland negativ für die Betriebe ausgewirkt. In erster Linie treffe das aber die Gäste, da ein Großteil der Betriebe die Mehrkosten auf die Preise umgelegt haben. „Die Folgen machen sich vielerorts mit sinkenden Umsätzen bemerkbar“,

berichtet Heinrich Neerschulte. Mit Blick auf die gestiegenen Kosten würden viele Gäste beim Essen gehen inzwischen auf die Vor- oder Nachspeise verzichten und sich auch bei den Getränken zurückhalten. Dank des weitgehend guten Sommerwetters hätten sich die Umsatzrückgänge aber insgesamt in Grenzen gehalten. „Die Menschen gehen wieder gern aus und möchten konsumieren“.

Entscheidend für die Wahl des Gastgebers sei nach wie vor die Qualität der Unterkunft bzw. des Restaurants. Das Angebot müsse zugleich kreativ sein und das gut Bewährte bewahren. Mit diesem Erfolgskonzept gelinge es den Betrieben im Kreisverband Lingen seit eh und je, aus der Region stammende Gäste ebenso zufrieden zu stellen, wie Urlauber aus anderen Regionen Deutschlands. Ähnlich wie andere Berufskollegen aus dem südlichen Emsland hat jüngst auch Heinrich Neerschulte in die Zukunft investiert. Er hat das Waldhotel Lingen mit sieben großzügig mit Balkon und Küche ausgestatteten Boarding-Suiten neu aufgestellt.

Dass auch Veränderungen neue Chancen bringen können, zeigen die Auswirkungen, die das



Das Waldhotel Lingen wurde mit neuen Boarding-Suiten ausgestattet.

Ende des Kernkraftzeitalters für die Region mit sich bringen. Einerseits habe es durch die AKW-Abschaltung einen Rückgang der Gästezahlen für die Region gegeben. Dieser werde aber zum Beispiel durch die neu gebaute Anlage zur Wasserstoffherzeugung sowie dank anderer technischer Innovationen weitgehend kompensiert.

Dessen ungeachtet glaubt Heinrich Neerschulte, dass es für die Unternehmen der Gastro-Branche ähnlich wie in anderen Wirtschaftsbereichen künftig „noch anstrengender und schwieriger wird, genügend Geld zu verdienen“. Wenn der Inhaber des Waldhotels in Lingen einen Wunsch an die Politik frei hätte, müsste er nicht lange überlegen: „Dann würde ich die Mehrwertsteuer auf Speisen und Getränke wieder auf sieben Prozent reduzieren, weil das für die Berufskollegen und auch die Gäste eine sehr wichtige Entlastung wäre“. ◀



Der Vorsitzende des Kreisverbands Lingen, Heinrich Neerschulte, inmitten seines Küchen-Teams.

Tourismus im Landkreis steht vor neuen Herausforderungen

AUSTAUSCH IM MÜHLENMUSEUM MIT LANDTAGSABGEORDNETEN, DEHOGA UND TOURISMUSEXPERTEN

Bei der Paneldiskussion im Mühlenmuseum dabei (v.l.n.r.) Landrat Tobias Heilmann, Jörn Pache, Florian Hary, Anna Kura, Christian Schroeder und Sina Beckmann.



Im Rahmen der Veranstaltungsreihe zur Tourismusstrategie für Niedersachsen unter dem Motto „Nachhaltig. Klimafreundlich. Barrierefrei. Digital. Sozial. Innovativ“ trafen sich kürzlich Mitglieder des Ausschusses für Tourismus des Niedersächsischen Landtages sowie Tourismusexperten aus dem Landkreis Gifhorn im Internationalen Mühlenmuseum Gifhorn, um über die Zukunft der ländlichen Tourismusregion zu diskutieren. Unter den Gästen konnte Christian Schroeder, Mitglied des Landtages und Sprecher für Tourismus, Verbraucherschutz und Ernährung der Fraktion Bündnis 90/Die Grünen, auch den Präsidenten des DEHOGA Niedersachsen, Florian Hary, den Geschäftsführer des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn Albert Harder, den Gifhorer Landrat Tobias Heilmann und Vertreter aus Politik, Wirtschaft und dem öffentlichen Leben begrüßen.

Dazu die Panelbesetzung mit Jörn Pache, Geschäftsführer der Südheide Gifhorn GmbH und Jutta

Ruttkowski, Regionalmanagerin beim Biosphärenreservat Drömling. Die Moderation hatte Sina Beckmann (MdL), Sprecherin für maritime Wirtschaft und StartUps, sowie stellvertretende Sprecherin für Tourismus der Fraktion Bündnis 90/Die Grünen, übernommen.

Für die verhinderte Ministerin für Landwirtschaft, Verbraucherschutz und Ernährung, Miriam Staudte, sprang kurzfristig Anne Kura, Fraktionsvorsitzende und Sprecherin für Naturschutz, Bundes- und Europaangelegenheiten und Eine-Welt-Politik ein, die auch ein erstes Statement zum Status quo im Land Niedersachsen abgab.

DEHOGA-Mitglied Christian Schroeder, selbst gelernter Koch und Chef der Radener Deele, nimmt da eine Vorbildfunktion ein, denn mit seiner Streuobstwiese am Rande des Grünen Bandes und seiner Gastronomie mit Alleinstellungsmerkmal hat er die Zeichen der Zeit erkannt. Die normale Dorfkneipe,

die es einst in vielen Ortschaften in größerer Anzahl gab und wo sich das Dorfleben abspielte, gibt es in dieser Form kaum mehr. Dem pflichtete auch DEHOGA-Kreisgeschäftsführer Albert Harder bei, der vom Kneipensterben über die Jahre berichtete. Harder berichtete über die Corona-Pandemie, in der viele Betriebe ihre Mitarbeiter verloren haben. Trotzdem besteht auf dem Lande im großen Flächenlandkreis noch ein breites Gastronomieangebot. Allerdings ist es für Radfahr-Touristen ein Problem, wenn sie vor einer geschlossenen Gaststätte pausieren. Gastronom Schroeder hält dafür einen Getränkeautomaten mit alkoholischen und alkoholfreien Getränken vor, an dem sich Gäste bedienen können.

Ein weiteres Problem im Landkreis sei die Personenbeförderung, hieß es von Seiten der Tourismus Südheide. Jörn Pache wies allerdings darauf hin, dass es viele Möglichkeiten gäbe, sich im öffentlichen Personenverkehr fortzubewegen.

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





Auch führende DEHOGA-Mitglieder nahmen an der Diskussion teil (v.l.n.r.): Gastronom Christian Schroeder, Sina Beckmann, Kreisgeschäftsführer Albert Harder, Präsident Florian Hary und Gastro-Chef im Mühlenmuseum Sebastian Lipper.



Der Betreiber des Mühlenmuseum Dr. Kifle Tondo, zweiter von links, Fraktionsvorsitzende Anna Kura und Landtagsabgeordneter Christian Schroeder, Wittingen-Rade. Fotos: Siegfried Glasow

Zusätzlich hätten Touristen im Landkreis die Möglichkeit, per Bus und Bahnen schnell die nächstgelegenen Städte Wolfsburg, Braunschweig, Hannover und nicht zuletzt auch Berlin in kurzer Zeit zu erreichen, wie Nicole Wockenfuß von den Grünen feststellte.

Zum Thema VW-Krise meinte Schroeder, dass die derzeitige Situation auch eine neue Herausforderung für den Tourismus im Landkreis darstelle. Die Betten in den Hotels werden nicht mehr von VW-Zulieferern oder Außen dienstmitarbeiter verschiedenster Firmen belegt und werden dadurch frei für Touristen und Tagesgäste. Aber auch Touristen wollen sonntags Mittagessen. Natürlich

besteht nach wie vor ein Fachkräftemangel in der Gastronomie, aber das wurde jetzt auf einen Arbeitskräftemangel insgesamt erweitert, denn auch gelernte Hauswirtschaftskräfte könnten wertvolle Arbeit in der Küche und im Service leisten, so die Meinung vom DEHOGA-Präsidenten Florian Hary. Er begrüßte die Diskussion in Fachkreisen sehr und wünschte sich noch mehr solche Veranstaltungen. „Wir müssen uns mit der Politik auseinandersetzen, egal welche demokratisch gewählte Partei uns zu solchen Veranstaltungen einlädt“, so Hary, der sich natürlich mehr Unterstützung von der Ampel beim reduzierten Mehrwertsteuersatz im Gastgewerbe gewünscht hätte.

Jutta Ruttkowski, die beim Biosphärenreservat Drömling für Niedersachsen und Sachsen-Anhalt zuständig ist, wünschte sich einen sanften Tourismus und forderte, neue Wertschöpfungsketten zu schaffen. Auch diese Forderung konnten die Landtagsabgeordneten mit nach Hannover nehmen, wie auch den Bürokratieabbau, der den Tourismus auch im Landkreis Gifhorn hemmt. Die Diskussionssteilnehmer wünschten sich eine aktuellere Veröffentlichung der Daten vom Landesamt für Statistik, die in der Regel ein Jahr später veröffentlicht werden.

Der Landrat brachte es schließlich auf den Punkt und forderte lieber den Rotstift bei den Gesetzen an-

zusetzen und Förderungen für diejenigen zu streichen, die ohnehin nur allein davon profitieren. Als Vorzeigemodell wurde die Gastronomie im Mühlenmuseum bezeichnet, die zum Beispiel im Dorfladen regionale Produkte anbietet und selbst im eigenen Steinbackofen verschiedene Brotsorten, Kuchen und Brezeln backt. Jutta Ruttkowski berichtete abschließend über einen Film in Vorbereitung, der die Berufe im Gastgewerbe und Handel wieder attraktiver machen soll.

Fazit der überregionalen Veranstaltung war, dass man auch heute noch vor großen Herausforderungen im Tourismus steht und die Probleme nur in Zusammenarbeit mit der Politik zu lösen sind. ◀

Künstliche Intelligenz in der Gastronomie

HERBSTTAGUNG IM DEHOGA BEZIRKSVERBAND LÜNEBURG

Bei strahlendem Sonnenschein fand am 18. September 2024 die Herbsttagung des DEHOGA Bezirksverbandes Lüneburg im

Kreisverband Harburg bei dem Kollegen Niehoff statt. Neben den Delegierten aus den Kreisverbänden konnte der Vorsitzende Frank Lehmann auch den Ehrenvorsitzenden Rudi Meyer, den designierten Hauptgeschäftsführer Mark Alexander Krack so-

wie den Referenten Matthias Barth von der Firma Bits and Friends GmbH aus Hamburg begrüßen. Wie immer fand ein intensiver Austausch zu allen Themen, die das Gastgewerbe bewegt, statt. Breiten Raum nahmen dieses Mal die Berichte zur Finanzsitzung des DEHOGA Landesverbands, zur Mitgliederwerbung sowie dem neuen Social Media Konzept ein.

Ein besonderes Highlight war der Vortrag von Herrn Matthias Barth zum Thema „Künstliche Intelligenz in der Gastronomie“. In einer Live-Demonstration zeigte er die Nutzung von ChatGPT im Gastronomiebereich zur Optimierung von Prozessen und Kommunikation.

Die Tagung klang mit einem gemeinsamen Mittagessen aus. ◀



Vorsitzender Frank Lehmann (Mitte) konnte zahlreiche Mitglieder zur Herbsttagung begrüßen.

DEHOGA Kreisverband Gifhorn

JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG

Der DEHOGA Kreisverband Gifhorn lädt am Dienstag, 12. November 2024 um 15 Uhr zur Jahreshauptversammlung in das Gasthaus Michels in Adenbüttel ein.

Neben Aktuellem aus dem DEHOGA Landesverband Niedersachsen stehen auch Neuwahlen auf der Tagesordnung.

Ausflug in die Landeshauptstadt

BEZIRKSVERBAND WESER-EMS / OSTFRIESLAND

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



Der DEHOGA Kreisverband Cloppenburg unternahm Anfang September eine Bildungsreise in die Landeshauptstadt nach Hannover. Neben Besuchen und Führungen in den Herrenhäuser Gärten, im Neuen Rathaus und im Landtag fand besonders die Führung auf der Galopprennbahn „Neue Bult“ in Langenhagen reges Interesse. Selbst aus einer Pferdezüchterregion kommend, wurde den Teilnehmern professionell die Vollblutzucht sowie die Ausbildung der Pferde erläutert.

Auch die Kulinarik kam natürlich nicht zu kurz. Das Orgateam hatte

für den zweiten Abend ein erstklassiges Menü im Restaurant „Pier 51“ am Maschsee ausgewählt. Am dritten Tag ging es nach einem Abstecher über Steinhude und einer Bootsfahrt zurück nach Cloppenburg. ◀

Cloppenburg Gastwirte zu Besuch im Landtag.



NEUSTART IM GRÜNEN

GASTGEWERBE IN VIERHÖFEN



Pension: ca. 1.026 m² Nfl., 2.400 m² Grdstk., Keller, Parkplatz plus Einfamilienhaus
€ 695.000,- + 6,99 % Käuferprovision
V, Gas, 121,7 kWh/(m²*a), D, Bj. 1965
Informationen unter (04171) 88 18 11

SCHRÖDER
IMMOBILIEN
SEIT 1990

Otterndorf (LK Cuxhaven)

Ensemble aus Restaurant & Feriengastvermietung

Elbdeich-Lage, Restaurant: ca. 108,19 m², 170 Gästeplätze, Küche m. modernen Geräten, Frühstücksraum, Terrasse m. Blick auf die Medem, div. Kühl- u. Lagerbereiche. Gästehaus: 2 EZ, 5 DZ, 3 Terrassenzimmer, 1 Suite, 1 Ferienwohnung (ca 52 m²), 1 Dreibettzimmer. Grundstück. ca 1.954 m², diverse Stellplätze, Bj. 1979, V-Ausweis, Heizöl, 89,5 Kwh/m²*a), Effizienzklasse C.



Kaufpreis € 949.000,00

Volksbank
Stade-Cuxhaven eG
Tel.: 04141/939361
vobaeg.de/immo

TRAUM VOM
EIGENEN LOKAL?

WIR SUCHEN EINEN
KREATIVEN GASTRONOMEN
(M/W/D) FÜR EIN NEUES
KONZEPT IN HOHENHAMELN!



NEUGIERIG?
JETZT
INFORMATIONEN:



05121 166433

Gemütliches Hof Café in Hameln OT Tündern zu vermieten



- 185m² zzgl. Außenbereich
- Bezug nach Vereinbarung möglich
- Mietpreis auf Anfrage
- Energieausweistyp: verbrauchsorientiert, BJ.1818, E-Effizienzkl.C
- Energieverbrauch: 99,2kWh (m² a)
- Energieträger: Erdgas

Kontaktaten für Rückfragen Frau Mrosek 05151-9310-30
HAMELNER WOHNUNGSBAU-GESELLSCHAFT MBH



Shop Wernigerode | Breite Straße 76
38855 Wernigerode | wernigerode@von-poll.com
Provision: 5,95 % des Kaufpreises inkl. MwSt.

Erstklassiges Hotel-Resort mit
ausgezeichnetem Restaurant im Harz.

Das Hotel „Grüne Tanne“ befindet sich in einer vorteilhaften Lage, umgeben von landschaftlichen und touristischen Sehenswürdigkeiten, mit guter Anbindung an öffentliche Verkehrsmittel. Diese Immobilie bietet Ihnen die Möglichkeit, den laufenden Betrieb komplett zu übernehmen und von Anfang an erfolgreich weiterzuführen.

KAUFPREIS: 1.499.999,- € GRUNDSTÜCKSFLÄCHE: ca. 6.819 m² ANZAHL ZIMMER: 32

www.von-poll.com

Rustikale Gaststätte im Raum Goslar sucht neuen Pächter

Gasthaus mit Kamin, Veranstaltungsraum, sowie Biergarten (25/40/30 Sitzpl.). Parkplätze vorhanden, Inventarübernahme möglich, Renovierungsbedarf nach Leerstand, Pacht VB.

gasthausgoslar@gmail.com · Tel.: 0151/68454182

Interessenbekundungsverfahren zur Ermittlung geeigneter Investoren und Betreiber für Gastronomie- und Einzelhandels- gebäude am Seebrückenvorplatz des Ostseebades Zinnowitz

Die Gemeinde Ostseebad Zinnowitz sucht Investoren/Betreiber für ein am Seebrückenvorplatz neu zu errichtendes Gebäudeensemble bestehend aus:

- einem Gebäude für Innen- und Außengastronomie
- einem Gebäude für Einzelhandel

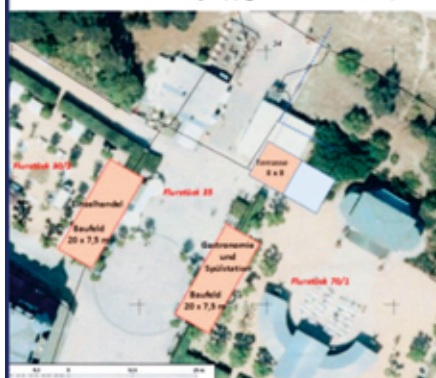
Zu bebauen sind zwei Baufelder. Zur Umsetzung ist eine Änderung des bestehenden B-Planes notwendig, wobei die Interessen der Investoren/Betreiber Berücksichtigung finden können.

Die Gestaltung der Baukörper soll auf beiden Seiten identisch und muss der touristischen Bedeutung und der benachbarten Bebauung angemessen und hochwertig sein.

Gesucht werden branchenerfahrene Investoren/Betreiber. Bonität, Zuverlässigkeit und Leistungsstärke werden vorausgesetzt.

Ausführlichen Unterlagen zur Einsicht und zum Download unter:

<https://www.amtusedomnord.de/gemeinden/zinnowitz/immobilien>
oder <https://go.zinnowitz.de/ausschreibungen>



Kurverwaltung der
Gemeinde Ostseebad
Zinnowitz
Neue Strandstraße 30
17454 Ostseebad
Zinnowitz
038377/4920
www.zinnowitz.de

Hotel

- mit 9 Zimmern,
- 1 Suite, Restaurant,
- Bierklausen, 3 Gewölbe
- kellern und Saal
- für Feiern,
- parkartiger Biergarten
- mit Teich, Wirtschafts-
- gebäude, Wohnhaus,
- 7 Garagen u.v.m
- Preis 1.600.00



Schönes Anwesen
Nach 3 Generationen zu verkaufen

info@hotel-am-deister.de

gastroimmo24.de

Immobilien für die Gastronomie und Hotellerie

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



NOVEMBER

12.11.	DEHOGA Branchentag Bolle Festsäle, Berlin
12.11. 15 Uhr	Jahreshauptversammlung DEHOGA Kreisverband Gifhorn Gasthaus Michels, Adenbüttel
17./18.11.	Herbstarbeitskreis Junger DEHOGA Aurich
25.11.	Jahreshauptversammlung Kreisverband Northeim Einbeck
27.11.	Seminar Konfliktmanagement 2.0

VORSCHAU 2025

21.01. 18 Uhr	Ball der Gastronomie Kreisverband Grafschaft Hoya Gasthaus Lüdeke, Nordwohlde
14.- 18.03.	INTERNORGA Hamburg
17.03.	Treffen des Jungen DEHOGA auf der INTERNORGA
18.- 20.03.	Niedersächsische Jugendmeisterschaften Osnabrück
30.03.	Gastgeber Connect - Branchentreff Wardenburg
31.03.	Zukunftstag Wardenburg



■ 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/)

