

DEHOGA MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 5 · Oktober 2025

INTERVIEW MIT GITTA CONNEMANN,
MITTELSTANDSBEAUFTRAGTE DER BUNDESREGIERUNG



Was wären wir ohne unsere
öffentlichen Wohnzimmer
und Herbergen?



DEHOGA
NIEDERSACHSEN

Termine

OKTOBER

17.- 20.10.	Deutsche Jugendmeisterschaften Petersberg, Bonn
26./ 27.10.	Herbst-Arbeitskreis Junger DEHOGA , siehe S. 5
27.10.	Seminar „Restaurantmanage- ment für Führungskräfte“ Hannover
27.- 29.10.	Herbstfahrt DEHOGA Stade
28./ 29.10.	Tourismustag Niedersachsen Osnabrück

NOVEMBER

06.11. 10.30 Uhr	Besuch des Niedersächsischen Landtages DEHOGA Gifhorn
10.11. 10 Uhr	Herbstversammlung DEHOGA Stade
11.11. 15.00 Uhr	Jahreshauptversammlung DEHOGA Gifhorn Gasthaus „Lübener Tenne“ in Wittingen-Lüben
12.11. 15.30 Uhr	Jahreshauptversammlung DEHOGA Grafschaft Hoya bei Freye in Osterbinde
21.11.	Seminar „Kalkulation und Preisgestaltung“ Hannover
23.- 25.11.	DEHOGA-Landesverbandstag Maritim Airport Hotel Hannover, Langenhagen

DEZEMBER

01.12.	Seminar „Erfolgreiche Mitarbeiterbindung“ Hannover
---------------	--

VORSCHAU 2026

20.01.26 10-19 Uhr	GPK-Branchentreff Volkswagen-Halle, Braunschweig (siehe S. 24)
20.01.26	Wirteball DEHOGA Grafschaft Hoya bei Familie Steimke in Graue
29.01.26	Freisprechungsfeier DEHOGA Wolfsburg-Helmstedt The Ritz-Carlton, Wolfsburg
11.- 12.03.26	Niedersächsische Jugendmeisterschaften
13.- 17.03.26	INTERNORGA Hamburg

Inhalt

DEHOGA

**Verlässlichkeit,
die Zukunft sichert.**

7% MwSt. auf Speisen

sichern Arbeitsplätze,
machen Investitionen möglich,
sorgen für fairen Wettbewerb,
erhalten die Restaurants, Wirtshäuser und Cafés,
unsere „öffentlichen Wohnzimmer“
in der Stadt wie auf dem Land!

**20
Januar
2026**

**10-19
Uhr**

**Gastronomie
Branchen
Treff**



Der Präsident berichtet	4
7% MwSt. auf Speisen	5
Junger DEHOGA.	5
Interview Gitta Connemann	6
KI-Plattform für Tourismus.	8
Digitalisierung & Nachhaltigkeit	9
Branchenbericht Gastgewerbe	10
DEHOGA Bundesverband	12
eSTATISTIK	13

NACHHALTIGKEIT	14
Hotelklassifizierung	16
Sammelklage Booking.com	20
RECHT UND RAT	21
BEZIRKSVERBÄNDE	
Braunschweig	24
Hannover	30

Hildesheim	34
Osnabrück.	36
Lüneburg	40
Stade	42
Märkte / Produkte / Immobilien	43

LIEBE KOLLEGEN, LIEBE KOLLEGINNEN,

eine wichtige Hürde ist genommen: Am 10. September 2025 hat das Bundeskabinett beschlossen, den einheitlichen Mehrwertsteuersatz von 7 % auf Speisen einzuführen. Dieser Schritt ist für unsere Branche enorm wichtig. So weit haben wir es mit unserer Forderung noch nie geschafft.

Somit ist auch klar, dass es sich hier nicht um ein leeres Versprechen der Politik handelt, sondern dass man konkret handelt und diese Zusage zum 1. Januar 2026 auch umsetzen wird.

Gleichwohl ist auch hier das Zeitfenster wieder sehr sportlich: Erst am 19. Dezember entscheidet der Bundesrat in seiner letzten Sitzung des Jahres über das Gesetz. Somit wird auch dann erst eine komplette Klarheit herrschen.

Umso wichtiger ist es, jetzt noch einmal der Politik und der Öffentlichkeit zu verdeutlichen, wie wichtig 7% Mehrwertsteuer auf Speisen für die Branche sind. Der DEHOGA Bundesverband hat dazu in Abstimmung mit den Ländern eine Social Media Kampagne ins Leben gerufen, die auf großes positives Feedback stößt. Um auch vor Ort die Sichtbarkeit zu erhöhen und im Gespräch mit der Politik etwas in der Hand zu haben, finden Sie als Beilage zu diesem Magazin ein aktuelles Plakat zu 7% Mehrwertsteuer. Hängen Sie es gern in Ihrem Betrieb auf, um mit Gästen und Politikern ins Gespräch zu kommen.



Auch hier gilt wieder: Nutzen Sie jede Chance, darüber zu sprechen.

Herzlichst Ihr Florian Hary
Präsident

A handwritten signature in black ink, reading 'Florian Hary'. The signature is stylized with a large, flowing 'F' and a long horizontal stroke at the end.

DER PRÄSIDENT BERICHTET

LIEBE KOLLEGEN UND KOLLEGINNEN,

eine wichtige Hürde ist geschafft. Am 10. September hat das Bundeskabinett beschlossen, die Mehrwertsteuer auf Speisen dauerhaft auf 7 % zu senken. Dieser Schritt ist ein bedeutender Meilenstein unserer aller Arbeit in den letzten Jahren – wenn nicht sogar Jahrzehnten – in die richtige Richtung.

Diese positive Nachricht erreichte mich mitten in der Sitzung des DEHOGA Bundesverbandes in Wittenberge und sorgte auch dort für positive Stimmung. Neben zahlreichen Regularien und der Vorbereitung der Delegiertenversammlung im November war das Highlight die Vorstellung von Jana Schimke. Frau Schimke wird zum 1. Januar 2026 die Hauptgeschäftsführung des DEHOGA Bundesverbandes übernehmen. Bereits ab Oktober 2025 wird Jana Schimke in Berlin im Landesverbandshaus tätig sein und dort in unsere DEHOGA-Familie hineinwachsen.

Ein großes Ärgernis sind die zunehmenden Onlinekrankschreibungen, zahlreiche Betriebe kämpfen damit. Wir halten dies, wie andere

Spitzenverbände der Wirtschaft auch, für kein gutes Mittel und fordern eine Krankschreibung durch niedergelassene Ärzte. Dieses wurde bereits mehrfach dem entsprechenden Ministerium vorgetragen – leider bisher ohne Erfolg.

Während der Sitzung des Großen Vorstandes in Achim haben wir uns darüber sowie über weitere Themen ausgetauscht. Besonders freue ich mich, dass wir auch im nächsten Jahr wieder auf der IdeenExpo (20.-28. Juni 2026 auf dem Messegelände in Hannover) vertreten sein und für die Ausbildung und Karrierechancen im Gastgewerbe werben werden. Mit Nicole Rösler werden wir hier als Verband wieder eine gute Sichtbarkeit erzeugen und laden Sie ein, uns dort zu besuchen und mit potenziellen Bewerbern ins Gespräch zu kommen.

Das UVN-Sommerfest am Maschsee bietet nicht nur Gelegenheit zum wertvollen Austausch mit der Politik, sondern läutet auch ein Stück weit das Ende der Sommerpause ein. Zusammen mit unserem Hauptgeschäftsführer konnte ich hier zahlreiche gute Gespräche führen, aus denen auch Folgetermine resultierten.



Antrittsbesuch bei Melanie Walter, Ministerin für Europa und regionale Landesentwicklung.

Der Antrittsbesuch bei Melanie Walter, Ministerin für Europa und regionale Landesentwicklung in Niedersachsen, war durchweg positiv und geprägt von einem unglaublichen Fachwissen der Ministerin in zahlreichen Themen. Unter anderem sprachen wir über die Anerkennung von Berufsabschlüssen. Meiner Meinung nach gilt es hier ein dickes Brett zu bohren. Es zeigt sich deutlich, dass unsere Strukturen veraltet sind und wir insbesondere angesichts von beschleunigter Fachkräftemigration eine Reform brauchen.

Nun freue ich mich auf einen spannenden Herbst und wünsche Ihnen Allen gute Geschäfte.



Jana Schimke ist die designierte Geschäftsführerin des DEHOGA Bundesverbandes.



Treffen mit Ministerpräsident Olaf Lies (Mitte) beim UVN-Sommerfest.

7 % Mehrwertsteuer auf Speisen Plakataktion unterstützen!

Mit der dauerhaften Einführung von 7 % Mehrwertsteuer auf Speisen wird unsere Branche zum 1. Januar 2026 einen wichtigen Erfolg erreichen. Doch es bleibt entscheidend, dass die gesamte Branche die Vorteile dieser Regelung immer wieder sichtbar macht – für die Gäste, die Politik und die Gesellschaft.

„Dazu stellen wir Ihnen das beiliegende Plakat zur Verfügung. Bitte hängen Sie es gut sichtbar in Ihrem Betrieb aus – im Eingangsbereich, an der Theke oder im Gastraum“, so DEHOGA-Präsident Florian Hary.

Damit setzen Sie gemeinsam mit uns ein starkes Zeichen:

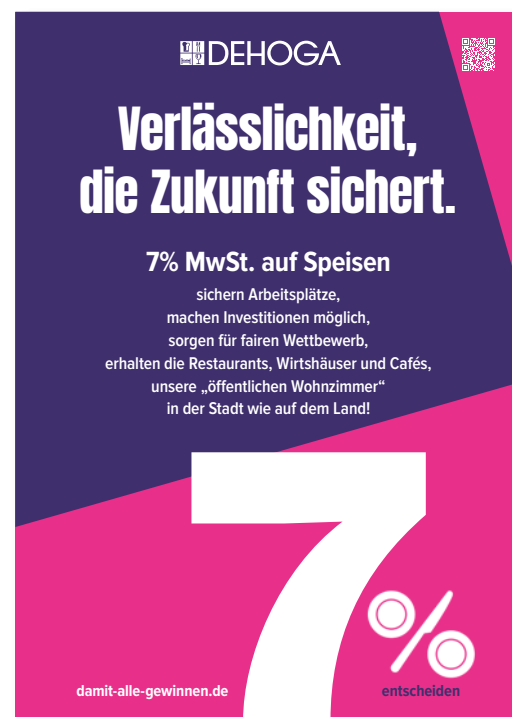
7 % sichern Arbeitsplätze

7 % machen Investitionen möglich

7 % erhalten unsere Restaurants, Cafés und Wirtshäuser als „öffentliche Wohnzimmer“ in Stadt und Land

Je mehr Betriebe mitmachen, desto klarer wird die Botschaft:

7 % – damit alle gewinnen!



Sensationelles Angebot für den Herbstworkshop



5*-KASTENS HOTEL LUISENHOF IN HANNOVER AM 26. UND 27. OKTOBER

Ein spezielles Angebot mit Kollegenkonditionen bietet das 5-Sterne Kastens Hotel Luisenhof extra für die Teilnehmer des Herbstarbeitskreises vom Jungen DEHOGA Niedersachsen. Nicht nur das Hotel, sondern auch das Thema sind spannend und interessant. Mit dem Thema „Agile Unternehmungsführung – Führung neu denken“ werden die Teilnehmer sich über die veränderten Gästewünsche, Trends und den Fachkräftemangel austauschen und lernen

etwas über Führung von morgen. Denn heute sind andere Führungsmodelle und Persönlichkeitsmerkmale bei Betriebsinhabern und Führungskräften nötiger als in der Vergangenheit.

Zusätzlich wird der Experte Jörg Winterhoff zum Thema „Einführung von KI und digitalen Helfern im Alltag – wie fange ich an?“ referieren. Dabei wird das Thema nicht von der technischen Seite, sondern von der betrieblichen Seite aus (was brauche ich eigentlich) beleuchtet – in deutscher Sprache!

Die Sprecher des Jungen DEHOGA freuen sich, viele Junioren zum nächsten Treffen begrüßen zu dürfen. ◀



TERMIN: Sonntag, 26. Oktober und Montag, 27. Oktober 2025
ORT: Kastens Hotel Luisenhof, Hannover

KOSTEN:

- Workshop, Aperitif und Abendessen am Sonntag
54 Euro pro Person
 - Tagungspauschale am Montag
84 Euro pro Person
 - Übernachtung (Mix aus Superior und Deluxe-Zimmern)
EZ 159 Euro / DZ 189 Euro
- Jetzt noch schnell anmelden und dabei sein:



IM INTERVIEW MIT GITTA CONNEMANN

» Was wären wir ohne unsere öffentlichen Wohnzimmer und Herbergen? «

Im Gespräch mit Hauptgeschäftsführer Mark A. Krack unterstreicht Bundestagsabgeordnete Gitta Connemann (CDU) die Bedeutung des Gastgewerbes für Wirtschaft und Gesellschaft. Sie plädiert für den reduzierten Mehrwertsteuersatz, mehr Flexibilität bei Arbeitszeiten, weniger Bürokratie und schnellere Verfahren zur Fachkräfteeinwanderung. Hotels und Gaststätten seien Orte der Gastfreundschaft – und damit unverzichtbar, sagt die Mittelstandsbeauftragte der Bundesregierung. Die Bundesvorsitzende der Mittelstands- und Wirtschaftsunion ist außerdem Parlamentarische Staatssekretärin bei der Bundesministerin für Wirtschaft und Energie.

Frau Connemann, wo waren Sie zuletzt in Niedersachsens Gastgewerbe zu Gast?

Ganz traditionell zum Fischessen in Ditzum.

Hotellerie und Gastronomie sind Mittelstand pur. Warum ist die Reduzierung der Mehrwertsteuer auf Speisen auf 7% auch aus Ihrer Sicht ein echter Investitionsbooster?

Weniger Umsatzsteuer bedeutet mehr Liquidität. Und diese wird dringend gebraucht. Die Betriebe müssen erhebliche Kostensteigerungen auffangen. Und wollen zudem investieren in Mitarbeiter, Innovation, Digitalisierung, kurzum in die Zukunft. Deshalb können 7% Umsatzsteuer ein Hebel sein – nicht nur für die Branche. Davon profitieren auch unser Arbeits- und Ausbildungsmarkt, der Tourismus- und Wirtschaftsstandort Deutschland und unsere Gesellschaft. Denn was wären wir ohne unsere öffentlichen Wohnzimmer und Herbergen? Genau dafür stehen nämlich unsere Hotels und Gaststätten – für Gastfreundschaft!

Das Gastgewerbe, insbesondere die Hotellerie sind energieintensiv. Wie und wann können unsere Betriebe mit Entlastungen rechnen. Warum kam es – möglicherweise noch – nicht zur Entlastung bei der Stromsteuer?

Bei den Energiepreisen haben wir in kurzer Zeit schon vieles aus dem Koalitionsvertrag erreicht: Schon ab 2026 wird die Gasspeicherrumlage abgeschafft und sollen die Netzentgelte auf Strom gesenkt werden. Beides kommt unmittelbar auch dem Gastgewerbe zugute. Ich hätte mir zweifellos auch eine Stromsteuerabsenkung für alle gewünscht. Denn die Stromsteuer in Deutschland ist im europäischen Vergleich zu hoch. Zur Wahrheit gehört: Schon im Koalitionsvertrag stand ein Finanzierungsvorbehalt. Und das war leider nicht finanzierbar. Deshalb haben wir uns auf eine Entlastung für das produzierende Gewerbe konzentriert. Aber am Ende streben wir natürlich weitere Entlastungen an. Dafür müssen wir uns Spielräume erarbeiten – im Haushalt und durch Wachstum.

Die Statistik zeigt, dass mehr Menschen in Rente gehen als junge Leute nachkommen. Deshalb brauchen wir bessere Arbeitsbedingungen, vor allem mehr Flexibilität. Für viele Branchen gibt's Homeoffice, bei uns nicht. Unser Homeoffice heißt Wochenarbeitszeit. Wann wird diese – wie im Koalitionsvertrag vereinbart – kommen?

Die Flexibilisierung der Arbeitszeit ist längst überfällig. Der 8-Stunden-Tag ist 1918 einge-



führt worden. Die Welt hat sich seitdem drastisch verändert. Eine wöchentliche statt einer täglichen Höchstarbeitszeit entspricht der Lebenswirklichkeit im Gastgewerbe mit Stoßzeiten, Familienfeiern und Veranstaltungen. Mehr Flexibilität hilft aber nicht nur den Betrieben, sondern auch den Mitarbeitern. Denn diese bedeutet mehr Zeitsouveränität, sichert eine bessere Vereinbarkeit von Beruf und Familie

sowie Arbeitsplätze. Sommerüberstunden sind der beste Schutz gegen Winterarbeitslosigkeit. Und deshalb dürfen wir nicht strenger sein, als es das EU-Recht vorschreibt. Sondern müssen endlich von der Möglichkeit der wöchentlichen Höchstarbeitszeit Gebrauch machen. Darum haben wir bereits im Juli den Dialogprozess mit den Sozialpartnern gestartet, der im Koalitionsvertrag vereinbart wurde.

Das Bundeswirtschaftsministerium hat kürzlich gemeinsam mit der Bayerischen Staatsregierung einen Praxischeck Gastgewerbe durchgeführt, der im Ergebnis konkrete Maßnahmen zur Bürokratieentlastung vor allem für kleinere Betriebe vorschlägt von Verzicht auf HACCP-Konzepte bis zu Handyfotos vom Lieferschein. Wie können diese Vereinfachungen möglichst rasch praxiswirksam umgesetzt werden und welche Rolle spielen dabei die Bundesländer, insbesondere Bayern?

Der Praxischeck im Gastgewerbe mit Unternehmern und Vollzugsbehörden hat gezeigt: Schon heute lassen sich spürbare Erleichterungen beim Vollzug von Gesetzen erreichen. So haben die Behörden im Bereich Lebensmittelhygiene bereits aktuell die Möglichkeit, nur von denjenigen eine Dokumentation zu fordern, die gegen Regeln verstoßen wie zum Beispiel beim HACCP-Konzept. Diese bürokratiearme Vollzugspraxis wird in Bayern bereits gelebt und soll dort nun flächendeckend angewandt werden. Es ist wichtig, dass die Länder solche guten Ideen auch miteinander teilen. Zudem müssen wir auf Bundesebene rechtliche Spielräume konsequent nutzen. Dies gilt vorneweg für die Umsetzung von EU-Regelungen. Da lasse ich als Mittelstandsbeauftragte innerhalb der Bundesregierung nicht locker. Zum Beispiel reicht ein Handyfoto vom Lieferschein völlig. An anderen Stellen müssen EU-Vorschriften aber auch gelockert werden – wie zum Beispiel bei der Allergenkennzeichnung. Dafür setzen wir uns auf EU-Ebene ein.

Der demografische Wandel trifft das Gastgewerbe mit voller Wucht genauso wie Pflege und Gesundheit. Als personalinten-

sive Branchen sind wir besonders betroffen, wir können nicht mal annähernd in dem Maße digitalisieren oder automatisieren wie andere. Wie schaffen wir es Arbeitskräfte aus Drittstaaten gerade für den kleinen Mittelstand zu gewinnen?

Das eine tun, das andere nicht lassen. Wir müssen auch vorhandene Erwerbspotential im Inland besser nutzen. Hier sind die Betriebe natürlich auch selbst gefordert, mit attraktiven Arbeitsbedingungen zu punkten. Aber natürlich müssen wir auch als Politik liefern. Wir müssen Fehlanreize beseitigen – vorneweg beim Bürgergeld. Jemand der arbeitet, muss deutlich mehr haben, als jemand der nicht arbeitet. Gerade bei der Übernahme der Kosten der Unterkunft führt die aktuelle Regelung zu Ungerechtigkeiten.

Eine weitere Aufgabe der Politik ist es, die Gewinnung von Mitarbeitern aus dem Ausland einfacher und schneller zu machen. Dafür wollen und müssen wir die Verfahren digitalisieren und entbürokratisieren. Gerade die Visavergabe und die Anerkennung ausländischer Abschlüsse dauert bisher oft viel zu lange. Deshalb setzen wir auf eine „Work-and-Stay-Agentur“, eine neue digitale Agentur für Arbeits- und Fachkräfteeinwanderung. Zukünftig soll es nur noch eine zentrale, digitale Anlaufstelle geben, die alle Prozesse rund um Einwanderung, Jobsuche und Anerkennung von Abschlüssen bündelt. Das hilft insbesondere unseren kleinen und mittleren Unternehmen bei der Rekrutierung von Mitarbeitern. Und erleichtert Arbeits- und Fachkräften den Einstieg nach Deutschland. Umfassende Informationen zu den Einwanderungsprozessen und zum Leben und Arbeiten in Deutschland enthält im Übrigen unser Portal „Make it in Germany“, das wir aktuell weiter ausbauen.

Und zu guter Letzt: Was wünschen Sie sich von unserer Wirtschaftsbranche?

Getreu dem Motto der MIT: Mut Ideen Taten.

Wir bedanken uns für das Interview. ◀



Niedersachsen setzt neuen Digitalstandard im Tourismus

GEMEINSAME KI-PLATTFORM FÜR ALLE TOURISTISCHEN AKTEURE

Als erstes Bundesland führt Niedersachsen flächendeckend die KI-gestützte one.intelligence platform ein. Die TourismusMarketing Niedersachsen (TMN) stellt damit allen Destinationen und touristischen Akteuren im Land eine gemeinsame, datensouveräne Digitalinfrastruktur zur Verfügung. Die neue Plattform erlaubt touristischen Organisationen und Betrieben, Künstliche Intelligenz (KI) zielgerichtet und rechtssicher einzusetzen. Mit der one.intelligence platform entsteht die Grundlage für eine neue Form der Zusammenarbeit: gemeinsam, effizient, sicher und branchenorientiert.

PRAKTISCHE ANWENDUNGEN FÜR IHREN BETRIEB

Die neue Plattform bietet vielfältige Möglichkeiten, Künstliche Intelligenz zu nutzen, z.B.:

- **Automatisierte Textgenerierung:** Erstellen Sie professionelle Texte für Ihre Website, Speisekarten oder Social-Media-Kanäle.
- **Gästekommunikation:** Lassen Sie die KI die erste Kommunikation mit ihren Gästen übernehmen, zum Beispiel in Form eines Chatbots auf der eigenen Website.
- **Gästetipps:** Holen Sie sich Unterstützung bei der Suche nach hilfreichen Infos wie z.B. anstehende Events oder Sehenswürdigkeiten in der Umgebung.
- **SEO:** Lassen Sie sich Tipps geben für eine bessere digitale Sichtbarkeit in Suchmaschinen.
- **Strategische Analysen:** Gewinnen Sie neue Erkenntnisse aus vorhandenen Daten für Ihre Geschäftsentwicklung.
- **Interner Wissensspeicher:** Betriebseigene Handlungsleitfäden, Richtlinien und ähnliche Dokumente lassen sich in die Plattform hochladen und mithilfe eines eigenen internen Chatbots schnell durchforsten. Das erspart langes Suchen in verschiedenen Dokumenten und unterstützt die Mitarbeiter.

Das Besondere: Für die Nutzung der neuen Plattform benötigen Sie kein technisches Vorwissen und keine eigene IT-Infrastruktur. Über einen zentralen Login haben Sie Zugriff auf verschiedene Sprachmodelle wie ChatGPT, Gemini, Claude oder Mistral.



KOSTENFREIER ZUGANG BIS JAHRESENDE

Besonders attraktiv: Der Zugriff und die Nutzung der Plattform sind noch bis zum Jahresende für alle touristischen Akteure in Niedersachsen nach dem Fair-Use-Prinzip kostenlos verfügbar. Danach bleiben mindestens 100 Anfragen pro Monat und Nutzer kostenfrei. Immer noch deutlich günstiger als die kostenpflichtigen Accounts bei verschiedenen KI-Modellen.

DATENSCHUTZ UND SICHERHEIT IM FOKUS

Die Plattform wird ausschließlich in Europa betrieben, die Server stehen in Bremen, gekühlt mit Wasser aus der Weser und mit nachhaltigem Strom betrieben. Das garantiert höchste DSGVO-Konformität und volle Kontrolle über alle verarbeiteten Daten.

WISSENSNAVIGATOR NIEDERSACHSEN HUB

Bereits seit dem Start der Plattform im Sommer steht mit dem „Wissensnavigator Niedersachsen Hub“ ein praxisnahes Tool zur Verfügung. Dieser beantwortet automatisch Fragen rund um die landesweite Datenbank z.B. zur Content-Einpflege und Datenqualität. Auch die Beantwortung konkreter Fragen zur Optimierung spezifischer Datensätze ist durch den Wissensnavigator möglich.

Ausführliche Informationen zur neuen KI-Plattform sind verfügbar unter:



Kontakt Niedersachsen:

TourismusMarketing Niedersachsen GmbH

Telefon: 0511 27048848

E-Mail: hub@tourismusniedersachsen.de

Welche Herausforderungen haben Sie im Betriebsalltag und sehen Möglichkeiten, diese mit KI zu lösen?

Die TMN ist offen für Ihre Ideen und dankbar, wenn Sie diese für die Umsetzung konkreter Modelle teilen. Werden Sie Teil unserer digitalen Austauschrunde zur oi platform und erarbeiten Sie gemeinsam mit anderen Akteuren hilfreiche Modelle.

Tourismus.Zukunft.Niedersachsen

Impulse für Digitalisierung & Nachhaltigkeit

DIGITALE SEMINAR-REIHE FÜR TOURISTISCHE BETRIEBE VON DEHOGA UND TMN

Digitalisierung und Nachhaltigkeit sind heutzutage Schlüsselfaktoren für den Erfolg im Tourismus. Denn digitale Lösungen ermöglichen es, Gäste gezielt zu erreichen, betriebliche Abläufe effizient zu gestalten und vor allem die Sichtbarkeit des eigenen Betriebes zu erhöhen. Gleichzeitig gewinnen nachhaltige Angebote und umweltbewusstes Handeln zunehmend an Bedeutung, um den Erwar-

tungen der Gäste zu entsprechen und langfristig die Attraktivität des eigenen Angebots zu sichern.

In Kooperation mit dem DEHOGA Niedersachsen bündelt die TourismusMarketing Niedersachsen (TMN) Fachwissen und Praxisbeispiele zu diesen beiden zentralen Themen. In kostenlosen Online-Seminaren

werden aktuelle Herausforderungen aufgegriffen, konkrete Handlungsempfehlungen vermittelt und innovative Werkzeuge für den Betriebsalltag aufgezeigt. Zu jedem Thema werden Best Practice Betriebe aus Niedersachsen präsentiert, welche erfolgreich digitale Lösungen implementiert oder Maßnahmen für mehr Nachhaltigkeit im Betrieb umgesetzt haben.

4. November, 11.00 - 12.30 Uhr

GÄSTE BEGEISTERN – SO STÄRKEN SIE IHRE AUFENTHALTSQUALITÄT

Entdecken Sie einfach umsetzbare Maßnahmen, um den Aufenthalt Ihrer Gäste nachhaltiger und attraktiver zu gestalten – von kulinarischen Angeboten über kleine Aufmerksamkeiten bis hin zu praktischen Hitzeschutzlösungen. Erfahren Sie, wie Sie Mitarbeitende für nachhaltige Gastfreundschaft gewinnen. Praxisnahe Best-Practice-Beispiele geben erste Impulse.

2. Dezember, 11.00 - 12.30 Uhr

DER NIEDERSACHSEN HUB – IHR WEG ZU DIGITALER SICHTBARKEIT

Sie möchten online besser gefunden werden und mit nur einmaliger Dateneingabe auf vielen Kanälen präsent sein?

Erfahren Sie im Webinar, wie Sie vom Niedersachsen Hub profitieren können und erleben Sie praxisnah, wie einfach der Einstieg ist.

13. Januar, 11.00 - 12.30 Uhr

KOSTEN RUNTER, EFFIZIENZ HOCH: WIRTSCHAFTLICHKEIT VERBESSERN

Wie lassen sich nachhaltige Konzepte und wirtschaftlicher Erfolg verbinden? Dieses Seminar zeigt Ihnen, mit welchen einfachen Schritten Sie Energie- und Wasserkosten nachhaltig senken, Klimarisiken vorsorgen und Ihre Betriebseffizienz steigern können. Lernen Sie von konkreten Praxisbeispielen aus der Branche.

TERMINE

JETZT GLEICH ANMELDEN:



Hier finden Sie auch die Aufzeichnung vom ersten Termin am 7. Oktober zum Thema „oi platform Niedersachsen – KI praxisnah für Gastgeber“.



Das Gastgewerbe kämpft weiter mit Umsatzeinbußen und Kostensteigerungen

Das Gastgewerbe in Deutschland steht weiterhin unter massivem Druck. Nach aktuellen Daten des Statistischen Bundesamtes setzten die Hoteliers und Gastronomen nach vorläufigen Ergebnissen im ersten Halbjahr 2025 real 15,1 Prozent weniger um als im Jahr 2019, dem letzten Jahr vor der Coronakrise (nominal +10,9%, Originalwerte). Damit droht dem Hotel- und Gaststättengewerbe das sechste Verlustjahr in Folge. Auch die jüngste Umfrage des DEHOGA Bundesverbandes zur wirtschaftlichen Lage bestätigt die angespannte Situation: Im Juli 2025 meldeten die Betriebe im Schnitt Umsatzverluste von 9,3 Prozent gegenüber dem Vorjahr, im Zeitraum Januar bis Juli 2025 lag das Minus bei 8,9 Prozent. „Die Kosten explodieren, die Gäste sind preissensibler, die Umsätze sinken. Die aktuellen Belastungen bringen viele Betriebe an ihre Grenzen“, sagte DEHOGA-Präsident Guido Zöllick auf der Pressekonferenz des Verbandes am Dienstag in Berlin. „Jetzt ist entschlossenes politisches Handeln nötig – für starke Betriebe, sichere Jobs und echte Perspektiven.“

Einheitlich 7 Prozent Mehrwertsteuer auf Essen – damit alle gewinnen

Allen voran fordert der DEHOGA Bundesverband die schnellstmögliche gesetzliche Verankerung der 7-Prozent-Mehrwertsteuer für Speisen in der Gastronomie. Spätestens zum 1. Januar 2026 muss die Entlastung in Kraft treten. „Unsere Branche braucht jetzt Planungssicherheit“, sagte Zöllick. Die einheitliche Besteuerung von Essen mit sieben Prozent bedeute die längst überfällige Stärkung der Betriebe im harten Wettbewerb mit Lieferdiensten, Essen To Go und Fertiggerichten aus dem Handel, die seit jeher 7 Prozent ha-

ben. „Es geht um Steuerfairness und Gleichbehandlung.“ Zöllick verwies dabei auf den Koalitionsvertrag, das Sofortprogramm der Koalition sowie die jüngsten Beschlüsse der Geschäftsführenden Vorstände von CDU/CSU und SPD in Würzburg am 29. August. „Darauf vertrauen wir und setzen darauf, dass Bundestag und Bundesrat die einheitlich 7 Prozent Mehrwertsteuer zeitnah beschließen.“

Wie ernst die Lage ist, zeigt die aktuelle DEHOGA-Umfrage, an der sich knapp 4.000 Gastgeber aus ganz Deutschland beteiligt haben: Auf die Frage, ob sie befürchteten, im Jahr 2025 in die Verlustzone zu geraten, antworteten nur 32,9 Prozent der Betriebe mit „Nein“. Fast 40 Prozent der Unternehmer befürchteten Verluste, 28,4 Prozent wissen es noch nicht.

Gastronomen werden Spielräume nutzen

Mit 7 Prozent Mehrwertsteuer erwarten 76,2 Prozent der Betriebe eine Stabilisierung ihrer wirtschaftlichen Situation. Sechs von zehn Betrieben (59,1%) sehen die Möglichkeit, Arbeitsplätze zu sichern und neue Stellen zu schaffen. Fast ebenso viele Gastronomen (58,6%) würden wieder verstärkt in Modernisierung, Digitalisierung und Kapazitätserweiterung investieren. Mehr als die Hälfte der Betriebe (52,6%) verbindet die 7 Prozent mit neuen Handlungsspielräumen für Innovationen. Knapp die Hälfte der Unternehmer (47,9%) sieht ihre Betriebe im Wettbewerb gestärkt. 44,1 Prozent der Gastronomen wollen ihren Gästen ein verbessertes Preis-Leistungs-Verhältnis bieten.

„Preissenkungen sind keine Frage des Willens, sondern des Könnens“, erklärte Zöllick

Wirtschaftskraft & Jobmotor Gastgewerbe

202.110 Unternehmen

84,9% der steuerpflichtigen Unternehmen haben weniger als 10 Beschäftigte.

2,2 Mio. Beschäftigte

Das Gastgewerbe zählt 1,1 Millionen sozialversicherungspflichtig und 1,1 Millionen geringfügig Beschäftigte.

115,2 Mrd. Euro Nettoumsatz

Der Nettoumsatz im Jahr 2023 betrug 76,5 Mrd. Euro in der Gastronomie und 38,7 Mrd. Euro im Beherbergungsgewerbe.

42,9% mit ausländischer Staatsangehörigkeit

Das Gastgewerbe ist die Branche der Chancen und Integration.

50.738 Auszubildende

Das Gastgewerbe ist eine der größten Ausbildungsbranchen in Deutschland.

und erklärte die angespannte Kostensituation. In vielen klassischen Restaurants liegen die Personalkosten bei über 40 Prozent, der Wareneinsatz bei über 30 Prozent. Hinzu kommen die Kosten für Energie, Versicherungen und Gebühren. So sind die Arbeitskosten seit 2022 um 34,4 Prozent gestiegen (4. Quartal 2024 gegenüber Januar 2022) sowie die Lebensmittelpreise um 27,1 Prozent, alkoholfreie Getränke um 33,7 Prozent, alkoholische Getränke um 17,9 Prozent und Energie um 27,6 Prozent (jeweils Juli 2025 gegenüber Januar 2022). Zusätzlich wird der Mindestlohn zum 1. Januar 2026 um 8,4 Prozent angehoben.

Zöllick versicherte: „Soweit Spielräume vorhanden sind, werden unsere Gastronominnen und Gastronomen diese für attraktive Angebote und Investitionen in ihre Betriebe nutzen.“

7 Prozent wirken weit über die Branche hinaus

Die wirtschaftlichen Effekte der 7 Prozent reichen weit über die Branche hinaus – insbesondere in den Regionen. Denn wie aus den Umfrageergebnissen hervorgeht: Die Gastronomie ist ein zentraler Auftraggeber für das regionale Handwerk, für Produzenten und Dienstleister. 77,5 Prozent der Betriebe vergeben ihre Aufträge an regionale Handwerksbetriebe, ebenso viele an Getränkehersteller.

Rund drei Viertel kaufen regelmäßig bei Fleischern und Bäckern (73,8% bzw. 73,0%) in der Nähe ein. Darüber hinaus arbeiten zahlreiche Betriebe eng mit regionalen Lebensmittelherstellern, landwirtschaftlichen Betrieben, Wäschereien und weiteren Dienstleistern zusammen – ein starkes Netzwerk, das die gesamte Wertschöpfungskette vor Ort stärkt.

„Trading down“ verstärkt sich

Die hohen Preise belasten nicht nur die Restaurants, Gasthäuser und Cafés, sondern auch die Gäste. Preissensibilität und Konsumzurückhaltung nehmen zu. Viele Menschen gehen seltener essen, wählen günstigere Gerichte oder verzichten auf Vorspeisen. Der DEHOGA beobachtet ein klares „Trading down“.

Leidtragende sind die Restaurants und Gasthäuser, denn die Verbraucher weichen auf Essen zur Mitnahme oder den Lebensmitteleinzelhandel aus, für die seit jeher nur 7 Prozent Mehrwertsteuer gelten.

Ein weiteres Alarmsignal: Fast drei Viertel (72,1%) der gastgewerblichen Unternehmer konnten in den vergangenen Jahren notwendige Investitionen nicht mehr tätigen. Nur 27,9 Prozent der Betriebe waren in der Lage, ihre

Betriebe im erforderlichen Umfang zukunfts-fähig zu halten.

Buchungslage und Erwartungen trüben sich ein

Die Hoffnung auf eine sommerliche Belebung hat sich nicht erfüllt. Für die Monate August und September bewerten 32,0 Prozent der Betriebe ihre Buchungs- und Reservierungslage als schlecht bis sehr schlecht. Lediglich 23,8 Prozent sprechen von einer guten oder sehr guten Buchungs- und Reservierungslage.

Die größten Sorgen der Unternehmer sind steigende Personalkosten (85,4%), steigende Kosten bei Lebensmitteln und Getränken (85,2%) und wachsende Energiekosten (76,6%) sowie die Bürokratiebelastung (76,0%).

Reformen für den Wirtschafts- und Tourismusstandort Deutschland – jetzt!

„Die Politik muss die im Koalitionsvertrag angekündigten Verbesserungen umsetzen. Der Herbst 2025 muss zum Herbst des Handelns werden“, forderte deshalb DEHOGA-Präsident Guido Zöllick. „Die einheitlich 7 Prozent Mehrwertsteuer auf Essen sind überlebenswichtig. Dazu brauchen wir eine echte Reformoffensive mit Bürokratieabbau, flexible Arbeitszeiten, spürbare Entlastungen für mittelständische

Betriebe und Investitionsanreize.“

Das Gastgewerbe sei Jobmotor, Integrationskraft und Standortfaktor: Über 2,2 Millionen Beschäftigte, mehr als 50.700 Auszubildende und ein Umsatz von 115 Milliarden Euro netto im Jahr 2023 machten die Branche zu einer tragenden Säule der deutschen Wirtschaft. „99 Prozent der Unternehmen sind kleine und mittlere Familienbetriebe, die mit ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern tagtäglich alles geben, um Gäste zu verwöhnen und zu begeistern. Sie sichern Arbeitsplätze, zahlen Steuern vor Ort und stehen für Lebensqualität und kulinarische Vielfalt – in den Städten wie ländlichen Räumen“, so Zöllick.

„Unsere Restaurants, Wirtshäuser und Cafés, Kneipen und Bars, Caterer sowie Hotels und Pensionen sind Orte der Begegnung und des Austausches, der Weltoffenheit und Gastfreundschaft – Visitenkarte Deutschlands. Damit sie das auch in Zukunft bleiben können, braucht es jetzt eine verlässliche Politik.“

Hinweis: An der DEHOGA-Umfrage vom 1. bis 17. August 2025 zur aktuellen wirtschaftlichen Lage nahmen 3.941 gastgewerbliche Unternehmen aus ganz Deutschland teil. ◀

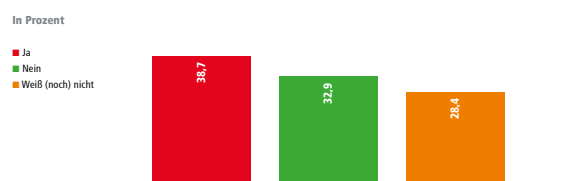
DEHOGA-Umfrage

Wie hat sich Ihr Nettoumsatz im Juli 2025 bzw. von Januar bis Juli 2025 im Vergleich zum Vorjahr entwickelt?



DEHOGA-Umfrage (1. bis 17. August 2025; 3.941 Teilnehmer)

Befürchten Sie, im Jahr 2025 mit Ihrem Betrieb in die Verlustzone zu geraten?



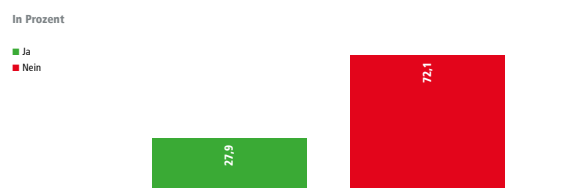
DEHOGA-Umfrage (1. bis 17. August 2025; 3.941 Teilnehmer)

Wie stellt sich Ihre Buchungslage für die Monate August und September 2025 dar?



DEHOGA-Umfrage (1. bis 17. August 2025; 3.941 Teilnehmer)

Konnten Sie alle für Ihren Betrieb notwendigen Investitionen in den letzten Jahren durchführen?



DEHOGA-Umfrage (1. bis 17. August 2025; 3.941 Teilnehmer)

WECHSEL AN DER SPITZE DES DEHOGA BUNDESVERBANDES

Jana Schimke wird neue Hauptgeschäfts- führerin



Jana Schimke wird zum 1. Januar 2026 die Hauptgeschäftsführung des DEHOGA Bundesverbandes übernehmen. Bereits zum 1. Oktober 2025 ist sie in den Verband eingetreten, um den Übergang gemeinsam mit der bisherigen Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges zu gestalten. Hartges, die den DEHOGA zwei Jahrzehnte an der Spitze erfolgreich geprägt hat, geht nach mehr als 36 Jahren Verbandsarbeit Ende Februar 2026 in den Ruhestand.

Jana Schimke bringt eine umfangreiche politische und wirtschaftliche Expertise in ihre neue Rolle ein. Die Diplom-Politikwissenschaftlerin war von 2008 bis 2013 für die Bundesvereinigung der Deutschen Arbeitgeberverbände (BDA) tätig, bevor sie in die Politik wechselte. Von 2013 bis 2025 saß Schimke für die CDU im Bundestag. In dieser Zeit leitete sie zuletzt als Vorsitzende den Tourismusausschuss im Deutschen Bundestag und ist unter anderem stellvertretende Bundesvorsitzende der Mittelstands- und Wirtschaftsunion (MIT).

DEHOGA-Präsident Guido Zöllick erklärt: „Mit Jana Schimke gewinnen wir eine profilierte Nachfolgerin, die Politik und Wirtschaft gleichermaßen kennt und bestens mit den Interessen des Gastgewerbes vertraut ist. Sie bringt die Erfahrung und Kraft mit, unsere Branche in einer herausfordernden Zeit sicher in die Zukunft zu führen. Wir freuen uns, eine der wichtigsten Führungspositionen des DEHOGA Bundesverbandes sehr zügig mit einer TOP-Nachfolgerin besetzen zu können. Zugleich verabschieden wir mit Ingrid Hartges eine Persönlichkeit von außergewöhnlicher Strahlkraft und Durchsetzungskraft, deren jahrzehntelanger Einsatz für Hotellerie und Gastronomie beispiellos ist und unseren höchsten Dank verdient.“ ◀

Ingrid Hartges, seit 2006 Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA Bundesverbandes.

© DEHOGA Bundesverband/Svea Pietschmann



Beherbergungsstatistik

DIGITALE ÜBERMITTLUNG MIT ESTATISTIK.CORE

Die Beherbergungsstatistik ist ein zentrales Instrument für die Tourismuspolitik und wirtschaftliche Standortanalysen in Deutschland. Um die Datenerhebung zeitgemäß, effizient und ressourcenschonend zu gestalten, wurde mit eSTATISTIK.CORE ein bundesweit einheitliches digitales Meldeverfahren entwickelt, über das monatliche Meldungen automatisiert und sicher direkt aus Ihrem Property Management System (PMS) übermittelt werden können.

eSTATISTIK.core reduziert den Meldeaufwand für die Unternehmer erheblich, da die erfragten Daten direkt aus dem PMS-System abgerufen und anschließend aus dem System heraus übermittelt werden können. Das manuelle „Zusammensuchen“ aus womöglich mehreren Quellen und das Übertragen der Daten per Hand in ein Formular gehört damit der Vergangenheit an. Die Digitalisierung der Statistikmeldungen bringt dem Betrieb einen klaren Effizienzgewinn – bei gleichzeitiger Entlastung der Mitarbeitenden.

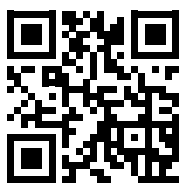
Für den Betrieb bedeutet dies:

- Deutliche Zeit- und Kostenersparnis durch Wegfall manueller Prozesse
- Reduktion von Übertragungsfehlern und Rückfragen der Behörden
- Einheitliche Umsetzung für alle Bundesländern

Damit diese digitale Lösung in genutzt werden kann, ist die Implementierung von eSTATISTIK.core durch den jeweiligen PMS-Anbieter erforderlich.

Alle Informationen über das Online-Meldeverfahren stehen auf dem Erhebungsportal der Statistischen Ämter:

<https://kurzlinks.de/6tt4>



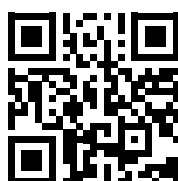
Besonders erfolgversprechend ist es, wenn der Hotelier aktiv auf seinen PMS-Anbieter zugeht und diesen zur Umsetzung auffordert. Um die Kommunikation zu erleichtern, bietet der DEHOGA Niedersachsen seinen Mitgliedern ein Musterschreiben und zusätzlich auch eine Liefervereinbarung mit den verbindlichen Vorgaben für eine Datenlieferung an, das zur Kommunikation mit dem PMS-Anbieter verwendet werden kann.

Der Hotelverband Deutschland (IHA) begleitet dieses Vorhaben in enger Abstimmung mit dem Statistischen Bundesamt und steht für Rückfragen gerne zur Verfügung. ◀



Vorlage Musterschreiben:

<https://kurzlinks.de/6q8h>



Vorlage Liefervereinbarung:

<https://kurzlinks.de/sazy>



Ideen, Beratung, Planung
und Realisierung für
Gastronomie- und Ladenbau



Uhlhorner Straße 28, 27801 Döttingen
Tel. 04432 912730, gastronomie-design.de

Nachhaltigkeitsberichterstattung für KMUs

Am 30. Juli 2025 hat die Europäische Kommission ihre für den freiwilligen VSME-Standard (Voluntary Sustainability Reporting Standard for non-listed small and medium sized enterprises – Freiwilliger Nachhaltigkeitsberichterstattungsstandard für nicht-börsennotierte kleine und mittlere Unternehmen) veröffentlicht.

Der von der European Financial Reporting Advisory Group (EFRAG) entwickelte Standard richtet sich an KMUs, die nicht unter die verpflichtende Nachhaltigkeitsberichterstattung gemäß der Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) fallen, sich jedoch transparent zu ihren Nachhaltigkeitsaktivitäten positionieren möchten. Der VSME-Standard ist in zwei Module

gegliedert: ein Basismodul mit grundlegenden KPIs und Mindestangaben sowie ein Zusatzmodul zur Erfüllung erweiterter Anforderungen von Banken, Investoren oder Großkunden.

Mit dieser veröffentlichten Empfehlung der EU wurde ein wichtiges Zeichen für mehr Transparenz und Planungssicherheit gesetzt. Denn die Kommission spricht sich ausdrücklich dafür aus, dass Banken, Investoren und Großkunden ihre Anforderungen an Nachhaltigkeitsdaten künftig im Rahmen des neuen VSME-Standards stellen – ein bedeutender Beitrag zur Vermeidung redundanter Anfragen und individueller Fragebögen, wie sie bislang häufig von unterschiedlichen Stakeholdern eingefordert wurden.

Da der Hotelverband Deutschland (IHA) den VSME-Standard als einen praktikablen Einstieg in die Nachhaltigkeitsberichterstattung für kleinere Hotelbetriebe bewertet, engagiert er sich zurzeit in einer entsprechenden Arbeitsgruppe. Ziel ist es, den Standard praxisnah auf die spezifischen Anforderungen und Gegebenheiten der Hotellerie zuzuschneiden. Erste Ergebnisse dieses Projekts werden im Herbst 2025 vorgestellt.

Verschlinkung der ESRS-Standards und offene Konsultationsphase

Um die Nachhaltigkeitsberichterstattung nach CSRD auch für berichtspflichtige Unternehmen zu erleichtern, hat die European Fi-

nancial Reporting Advisory Group (EFRAG) zudem am 31. Juli 2025 die überarbeiteten Entwürfe der Europäischen Standards für die Nachhaltigkeitsberichterstattung (ESRS Set 1) zur öffentlichen Konsultation gestellt. Die Delegierte Verordnung (EU) 2023/2772 bildet dafür die Grundlage, mit dem Ziel, die Berichtspflichten für betroffene Unternehmen deutlich zu entschlacken und gleichzeitig die Kernziele des europäischen Green Deals zu sichern. Laut EFRAG wurde die Zahl der verpflichtenden Datenpunkte um 57 Prozent reduziert und die Gesamtlänge der Standards um 55 Prozent gekürzt. ◀

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

Kompetenzstelle gegen Lebensmittelabfälle und -verluste gestartet (KLAV)

Energie, Wasser, fruchtbare Böden und viel Arbeit: All diese Ressourcen stecken in unseren Lebensmitteln. Lebensmittelverschwendung zu reduzieren, schützt diese wertvollen Lebensgrundlagen und spart gleichzeitig bares Geld.

Um die Lebensmittelbranche bei ihrem Engagement zu unterstützen, hat das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) die Kompetenzstelle zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen und -verlusten (KLAV) ins Leben gerufen. Sie soll zur zentralen Ansprechpartnerin für Unternehmen und Verbände werden, um Lebensmittelabfälle effektiv zu reduzieren.

Damit greift das BMLEH nicht nur eine Empfehlung aus der Evaluation der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung (StLMV) auf, sondern setzt auch einen Beschluss der Verbraucherschutzministerkonferenz um.

Praxisnahe Informations- und Schulungsangebote sowie die Verbesserung des sektorenübergreifenden Austauschs zwischen der Primärproduktion, Verarbeitung, des Lebensmittelhandels sowie der Außer-Haus-Verpflegung gehören zum Angebot der KLAV. Die Vernetzung und der Best-Practice-Austausch stehen im Mittelpunkt. Zudem sollen Reduktionspotenziale in relevanten Bereichen identifiziert und gemeinsam an Lösungen gearbeitet werden.

Die KLAV wird auch dafür den sektorenübergreifenden Dialog der BMLEH-Veranstaltungsreihe „Gemeinsam gegen Lebensmittelabfälle – für eine neue Wertschöpfungskette“ (<https://kurzlinks.de/Obcf>) verstetigen. Die neue Kompetenzstelle wurde bei der Fachagentur Nachwachsende Rohstoffe e. V. (FNR) in Gülzow in Mecklenburg-Vorpommern eingerichtet.

Weitere Informationen sind hier verfügbar: www.klav.de. ◀



☆☆ EDNA ☆☆

QUALITÄT
ist unsere
MISSION

Vielfalt
für
Genießer!

NEU

Art. 2756*
FF-Laugenkonfekt,
4-fach sortiert
Gewicht: 30 g, 100 St./Kt.
☑ fertig gebacken

NEU

Art. 2854*
Mini-Börek
Mischkiste,
3-fach sortiert
Gewicht: 50 g, 150 St./Kt.
☑ Teigling

Art. 5036*
FF-Laugen
Dip-Ball
Gewicht: 20 g, 150 St./Kt.
☑ fertig gebacken

Art. 2669*
FF-Laugenburger
mit Sesam,
geschnitten
Gewicht: 115 g, 40 St./Kt.
☑ fertig gebacken

Die **EDNA App**

Unsere Top Kategorien

Jetzt schnell & einfach mit der **EDNA App** bestellen!

EDNA.de

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

EDNA-HOTLINE

GEBÜHRENFREI 0800 722 722 4 **WHATSAPP** 01522 179 55 81

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de.
Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler. Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servierbeispiele.

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

Sterneregen in Niedersachsen!

Der DEHOGA gratuliert den erfolgreich klassifizierten Hotels

SIE WOLLEN AUCH ECHTE STERNE?

Alle Informationen zur Sterneklassifizierung bei Claudia Weiß, weiss@dehoga-niedersachsen.de, Tel. 0511 3370626 und unter www.hotelsterne.de



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH AN GABY UND PETER REIBOLD VOM FLAIR HOTEL RIECKMANN!

Das persönliche Heidehotel! Die Auszeichnung mit 3 Sternen Superior bestätigt erneut die hohe Qualität, den herzlichen Service und das besondere Ambiente mitten in der Lüneburger Heide. Ein tolles Zeichen für gelebte Gastfreundschaft und Engagement im regionalen Tourismus. Wir sagen: Weiter so und viel Erfolg für die kommenden Jahre!



3 STERNE FÜR DAS HOTEL ILMENAUTAL IN BAD BEVENSEN!

Herzlichen Glückwunsch an Birgit Borkowski, die sich gemeinsam mit ihrem Sohn Benjamin Giebel über die erfolgreiche Rezertifizierung mit 3 Sternen freuen darf! Ein schöner Beweis für beständige Qualität, familiäre Gastfreundschaft und echtes Engagement in der Lüneburger Heide. Wir gratulieren herzlich und wünschen weiterhin viel Erfolg und zufriedene Gäste!



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH AN HUBERT HOFFMANN UND DAS GESAMTE TEAM VOM HOTEL IDINGSHOF IM OSNABRÜCKER LAND!

Das Traditionshaus in Bramsche wurde erneut mit 4 Sternen ausgezeichnet und bleibt damit eine Top-Adresse für Übernachtungs- und Tagungsgäste in der Region.

Auf dem Bild: Stephanie Dückinghaus (Bewertungs-Kommission), Julia Schedel (Hotel Idingshof), Christiane Wagner (Tourist-Info Bramsche), Sebastian Brand und Hubert Hoffmann vom Hotel Idingshof sowie Carsten Finke und Sophia Buller von der Bewertungs-Kommission bei der Übergabe der Auszeichnung.



GLÜCKWUNSCH AN SONJA UND STEFAN HÖPKE SOWIE IHR TEAM!

Das Hotel Höpke im Osnabrücker Land wurde erneut mit 4 Sternen ausgezeichnet und überzeugt weiterhin mit hoher Qualität, herzlicher Gastfreundschaft und einem tollen Wohlfühlambiente in Bad Laer. Auf dem Bild: Stephanie Dückinghaus (Bewertungs-Kommission), Hotel-Inhaber Stefan und Sonja Höpke sowie Carsten Finke und Sophia Buller von der Bewertungs-Kommission bei der offiziellen Übergabe der Auszeichnung.



4 STERNE FÜR DAS LANDHAUS HÖPEN IN SCHNEVERDINGEN!

Herzlichen Glückwunsch an Philipp Rütter und das gesamte Team vom zur erfolgreichen Rezertifizierung mit 4 Sternen! Ein tolles Zeichen für konstant hohe Qualität, herzlichen Service und Gastfreundschaft mitten in der wunderschönen Lüneburger Heide.

Auf dem Bild: Hoteldirektor Philipp Rütter (r.) mit Mitarbeiterin und Jens Asche von der Bewertungskommission. Wir gratulieren herzlich und wünschen weiterhin viele zufriedene Gäste und schöne Erfolge!



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH AN DAS HOTEL RESTAURANT RÄUBER LIPPOLDKRUG ZUR ERFOLGREICHEN HOTELKLASSIFIZIERUNG MIT 3 STERNEN!

Ein tolles Zeichen für Engagement, Qualität und Gastfreundschaft im schönen Leinebergland.

Auf dem Bild: Hotelier André Detter, Eva Strecke (Region Leinebergland) und Jessica Dolle (Weserbergland Tourismus). Klasse gemacht und weiterhin viel Erfolg!

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH AN SILKE SCHUSTER, ERIC JOHN UND DAS GESAMTE TEAM VON HÖGERS HOTEL IM OSNABRÜCKER LAND!

Das Traditionshaus wurde erneut mit 4 Sternen ausgezeichnet und bleibt damit eine Top-Adresse für Genuss, Gastfreundschaft und Wohlfühlatmosphäre im Herzen von Bad Essen.

Auf dem Bild: Sophia Buller (Hotelstars.eu), Silke Schuster und Eric John vom Hotel sowie die Kommissionsmitglieder Stephanie Dückinghaus und Carsten Finke bei der Auszeichnung.



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH AN CHRISTIAN ALBRECHT, LISA BÜNING UND DAS GESAMTE TEAM VOM HOTEL DREI BIRKEN IM OSNABRÜCKER LAND!

Die erfolgreiche Rezertifizierung mit 4 Sternen Superior bestätigt einmal mehr die herausragende Qualität, den exzellenten Service und das besondere Wohlfühlambiente des Hauses in Bad Rothenfelde. Auf dem Bild: Christian Albrecht, Lisa Büning und Rudolf Büning sen. vom Hotel, Sabine Leclercq-Fröbel (Kur und Touristik Bad Rothenfelde) sowie die Kommissionsmitglieder Sophia Buller, Stephanie Dückinghaus und Carsten Finke bei der offiziellen Übergabe der Auszeichnung.



Sterneregen in Niedersachsen!



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH AN LUKAS EICHHOLZ, SEINE SCHWESTER UND DAS GESAMTE TEAM VOM LANDIDYLL HOTEL ZUM FREDEN!

Die Rezertifizierung mit 4 Sternen unterstreicht die hervorragende Qualität, die herzliche Gastlichkeit und das charmante Ambiente des Hauses in Bad Iburg.

Auf dem Bild: die Kommissionsmitglieder Stephanie Dückinghaus, Carsten Finke und Sophia Buller von Hotelstars.eu, Sabrina Rosenbusch von der Bad Iburg Touristik GmbH sowie die Gastgeber Lukas Eichholz und seine Schwester bei der offiziellen Auszeichnung.



GLÜCKWUNSCH ZUR REZERTIFIZIERUNG!

Der Undelohor Hof freut sich über die erneute Auszeichnung mit 3 Sternen nach der Deutschen Hotelklassifizierung. Ein herzliches Dankeschön geht an das engagierte Team um Heike Brunkhorst, Meike Brunkhorst und Claudia Wick, das mit viel Leidenschaft und Gastfreundschaft für unvergessliche Aufenthalte sorgt.



GLÜCKWUNSCH NACH MARXEN!

Rebecca Gieser-Neven und Thomas Gieser, Inhaber des Landhaus zum Lindenhof, freuen sich über die erfolgreiche Auszeichnung mit 4 Sternen nach der Deutschen Hotelklassifizierung. Ein starkes Signal für Qualität, Gastfreundschaft und die Liebe zum Detail – das, was die Gäste hier so sehr schätzen.



3 STERNE FÜR DAS HOTEL ZUM GESUNDBRUNNEN IN BAD ZWISCHENAHN BESTÄTIGT!

Herzlichen Glückwunsch an Anke Helwig und ihr Team zur erfolgreichen Rezertifizierung mit 3 Sternen! Ein schönes Zeichen für verlässliche Qualität, herzliche Gastfreundschaft und Wohlfühlatmosphäre im Ammerland. Auf dem Bild: Inhaberin Anke Helwig gemeinsam mit ihrem Team – stolze Gastgeber mit frisch verteidigten Sternen!

Der DEHOGA gratuliert den erfolgreich klassifizierten Hotels

SIE WOLLEN AUCH ECHTE STERNE?

Alle Informationen zur Sterneklassifizierung bei Claudia Weiß, weiss@dehoga-niedersachsen.de, Tel. 0511 3370626 und unter www.hotelsterne.de



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH NACH HAMELN!

Das Hotel Christinenhof – Komfort-Hotel Garni wurde erfolgreich mit 3 Sternen nach der Deutschen Hotelklassifizierung rezertifiziert. Ein großes Lob geht an das Team um Marion und Matthias Wecke, die mit viel Engagement und Herzlichkeit für einen rundum angenehmen Aufenthalt sorgen. Jessica Dolle vom Weserbergland Tourismus (l.) gratuliert herzlich!



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH NACH DÖTLINGEN!

Das traditionsreiche Hotel Gut Altona wurde erfolgreich mit 4 Sternen nach der Deutschen Hotelklassifizierung rezertifiziert. Auf dem Bild: Laura Danilov (Naturpark Wildeshauser Geest) mit den Geschäftsführern Malte und Vincent Ahmann, die gemeinsam die Auszeichnung entgegennehmen.



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH NACH BAD ZWISCHENAHN!

Das Plauderei Bad Zwischenahn – Hotel & Café wurde erfolgreich mit 3 Sternen Garni rezertifiziert. Inhaberin Heike Neumann freut sich gemeinsam mit ihrem Team über die Auszeichnung und die erneute Bestätigung der hohen Qualität und herzlichen Gastfreundschaft.



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH NACH OEDERQUART!

Familie Staats freut sich über die erfolgreiche Klassifizierung mit 3 Sternen für ihren Witts Gasthof zur Post. Zuvor nach der G-Klassifizierung bewertet, dürfen sich die Inhaber Uwe und Carola Staats nun über die Auszeichnung im Rahmen der Deutschen Hotelklassifizierung freuen. Ein tolles Signal für Qualität und Gastfreundschaft im Landkreis Stade.

Mehr als 15.000 teilnehmende Hotels



ÜBERWÄLTIGENDE RESONANZ EUROPÄISCHER HOTELS AUF SAMMELKLAGE GEGEN BOOKING.COM

Die von HOTREC und mehr als 30 nationalen Hotelverbänden unterstützte europaweite Sammelklage gegen Booking.com wegen jahrelanger Anwendung wettbewerbswidriger Bestpreis-Klauseln stieß bei den europäischen Hoteliers auf eine überwältigend positive Resonanz: Mehr als 15.000 Hotels aus ganz Europa haben sich unter www.mybookingclaim.com registriert, um sich an der Sammelklage der niederländischen „Stichting Hotel Claims Alliance“ zu beteiligen.

Ziel der Klage vor niederländischen Gerichten ist es, die Hoteliers für die durch die Verwendung sogenannter Paritätsklauseln durch Booking.com entstandenen finanziellen Verluste zu entschädigen. Spätestens nach dem Urteil des Europäischen Gerichtshofs vom 19. September 2024 (Az: C-264/23) steht fest, dass diese Klauseln gegen das EU-Wettbewerbsrecht verstoßen haben und europäischen Hotels Schadensersatz zusteht.

„Die überwältigende Resonanz der europäischen Hotels auf unseren Aufruf zur Teilnahme an der Sammelklage beweist, dass die Hotellerie geeint ist.“

Alexandros Vassilikos, Präsident von HOTREC, erklärte: „Die überwältigende Resonanz der europäischen Hotels auf unseren Aufruf zur Teilnahme an der Sammelklage beweist, dass die Hotellerie geeint ist. Sie fordert, dass der marktbeherrschende Gatekeeper sein Marktverhalten ändert und Verantwortung für sein Fehlverhalten übernimmt!“

Die Initiative wurde von Hotels aus ganz Europa positiv aufgenommen. Die meisten Teilnehmer kamen aus Italien, Deutschland, den Niederlanden, Griechenland und Österreich. Im Verhältnis zur Größe des Hotelsektors in den einzelnen Ländern fand die Sammelklage in Island, den Niederlanden, Liechtenstein, Luxemburg und Irland besonders großen An-

klang. HOTREC wird keine weiteren Details zur Beteiligung nach Ländern oder Regionen veröffentlichen.

Marie Audren, Generaldirektorin von HOTREC, erläuterte: „In den kommenden Wochen werden die Daten der Hotels konsolidiert und validiert und die Klageschrift vorbereitet. Ziel ist es, die Sammelklage noch vor Ende dieses Jahres beim Bezirksgericht Amsterdam einzureichen.“

Auch Markus Luthe, Hauptgeschäftsführer des Hotelverbandes Deutschland (IHA) und Vorsitzender der HOTREC-Arbeitsgruppe Distribution, zeigte sich beeindruckt: „Zusammen mit den rund 2.000 Hotels aus Deutschland, deren bereits seit dem Jahr 2020 anhängige parallele Verfahren vor dem Bezirksgericht Amsterdam und dem Landgericht Berlin als Blaupause für die europäische Sammelklage dienen, sind es nun über 4.000 Hotels aus Deutschland, die Booking.com gerichtlich die Grenzen der Marktmacht aufzeigen.“ ◀

BGN-Checkliste „Schutz vor Elektrobrand“

Ein beschädigtes Kabel, wacklige Kontakte, schlechte Anschlüsse – es kann schnell brenzlich werden, wenn Elektroinstallationen und elektrische Betriebsmittel nicht in einwandfreiem Zustand sind. Die vermeintlichen Kleinigkeiten bleiben häufig unbemerkt, sind aber die Ursache der meisten Elektrobrände – auch am Arbeitsplatz.

Schon der Knick in einer älteren Leitung oder das gequetschte Kabel können zu drastischen Konsequenzen führen. Während sich die Folgen einer schadhafte Isolierung noch leicht nachvollziehen lassen, ist der erhöhte Widerstand und die daraus resultierende Wärmeentwicklung in einer gequetschten Leitung schon weniger offensichtlich – aber ebenso gefährdend.

Fachgerecht prüfen – nicht manipulieren

Wenn Sicherungen auslösen, liegt zumeist etwas im Argen. Wer sich

also darüber ärgert, dass eine davon ständig „fliegen geht“, sollte seine elektrischen Einrichtungen durch Fachkräfte prüfen lassen. Sie zu manipulieren ist gefährlich und kostet im Brandfall den Versicherungsschutz. On top gibt's dann auch noch eine Anzeige wegen fahrlässiger Brandstiftung.

Zu viele Elektrogeräte über ein und dieselbe Steckdose zu versorgen, ist auch keine gute Idee. Das kann zur Überlastung führen und dazu muss die Stromleitung gar nicht beschädigt sein. Absolut tabu ist das Hintereinanderschalten (Kaskadieren) von Mehrfachsteckdosen.

Mit der Checkliste „Schutz vor Elektrobrand“ (www.bgn.de, [Shortlink = 1789](#)) gibt die BGN einen Leitfaden an die Hand, wie man Elektrobrände verhindern kann: Wer sich daran orientiert, ist schon ein ganzes Stück weit auf der sicheren Seite. ◀



☆☆ EDNA ☆☆

QUALITÄT
ist unsere MISSION

Fine Food

Italian

EDNA Service WELT
QUALITÄT IST UNSERE MISSION

Art. 61329*
Aragostine Pistacchio
Gewicht: 1.500g, 1 VPE/Kt.
Service-Welt

Art. 61388*
Feuergebrannte Mandeln
Gewicht: 100g, 16 Btl./Kt.
Service-Welt

Art. 61913*
Panettone
Gewicht: 450g, 8 St./Kt.
Service-Welt

Die **EDNA App**
Unsere Top Kategorien
Jetzt schnell & einfach mit der **EDNA App** bestellen!

EDNA.de

EDNA International GmbH
Coltenhoferstraße 3 • 86441 Zusmarshausen
E-Mail info@edna.de

EDNA-HOTLINE

GEBÜHRENFREI 0800 722 7224 | WHATSAPP 01522 179 5581

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de.
Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler. Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servierbeispiele.

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

Europäische Verpackungsverordnung (PPWR)

MINDESTSTANDARD 2025 VERÖFFENTLICHT

Die Zentrale Stelle Verpackungsregister (ZSVR) hat im Einvernehmen mit dem Umweltbundesamt (UBA) die Ausgabe 2025 des Mindeststandards für recyclinggerechte Verpackungen veröffentlicht. Das herausfordernde Ziel ist es, dass bis 2030 nur noch Verpackungen auf den Markt kommen, die zu mindestens 70 Prozent stofflich verwertbar sind. Unternehmen benötigen Wissen und Vorlauf, um ihre Produktions- und Beschaffungsprozesse entsprechend anzupassen. Der neue Mindeststandard wurde strukturell grundlegend überarbeitet. Er unterstützt Unternehmen, die Recyclingfähigkeit ihrer Verpackungen einfacher eigenständig zu bewerten und notwendige Umstellungen frühzeitig einzuleiten.

Auf Bitten der Wirtschaft hat die ZSVR in Zusammenarbeit mit dem UBA und einem Expertenkreis den Mindeststandard 2025 noch praxisnäher gestaltet. Der Anspruch, er soll aus Sicht derjenigen lesbar sein, die ihn anwenden müssen:

Das betrifft viele Unternehmen, jedoch vor allem Erzeuger von Verpackungen. Die technischen Grundlagen des Standards bleiben weitgehend unverändert. Optisch und strukturell unterscheidet sich die neue Ausgabe jedoch deutlich von ihren Vorgängerversionen. So werden die Verpackungskategorien in den Vordergrund gerückt – geordnet nach dem vorherrschenden Material des Hauptverpackungsbestandteils. Eine Systematik, die mit der Europäischen Verpackungsverordnung (PPWR) implementiert wird.

Bemessung nach Verpackungskategorien: Grundlagen und Vorschriften

Die Methodik zur Ermittlung der Recyclingfähigkeit bleibt unverändert. Neu ist die Darstellung der einzelnen Prüfschritte sowie eine Formel zur Berechnung der Recyclingfähigkeit. Anwender*innen erfahren nun im Detail, wie sie die Recyclingfähigkeit ihrer Verpackungen ermitteln, indem sie diese zunächst einer Verpackungskategorie zuordnen. Anschließend können sie die Recyclingfähigkeit für die wesentlichen Gestaltungs-

parameter ihrer Verpackung konkret bestimmen. Alle relevanten Informationen zur Bemessung finden sich nun gebündelt in Anhang 2 des Mindeststandards. Die erweiterte Darstellung erleichtert die Handhabung und verringert Fehlinterpretationen. Begleitend zum Mindeststandard werden praxisnahe Hilfestellungen bereitgestellt: Eine Anwendungshilfe sowie eine erläuternde Hintergrundinformation stehen direkt zur Verfügung; eine technische Dokumentation und eine Attributliste folgen zeitlich etwas später.

Neue fachliche Perspektiven durch erweiterten Expertenkreis

Für den Mindeststandard 2025 hat die ZSVR den Expertenkreis gezielt erweitert: Mittelständische Unternehmen, zusätzliche Systembetreiber sowie Vertreter des Forum Rezyklat bringen nun ihre Sichtweisen und Erfahrungen ein. Diese interdisziplinäre Zusammensetzung gewährleistet ein hohes Maß an Praxisnähe, technischer Expertise und ein breites fachliches Fundament.

Frühzeitige Vorbereitung auf die Anforderungen der PPWR

Der neue Mindeststandard 2025 markiert einen wichtigen Schritt auf dem Weg von nationalem Recht zur europäischen Verpackungsverordnung. „Auch wenn die PPWR bereits im August 2026 mit ersten Regelungen in Kraft tritt, basiert der neue Mindeststandard weiterhin auf § 21 VerpackG. Den noch ausstehenden delegierten Rechtsakt der EU-Kommission zur Bemessung der Recyclingfähigkeit, der 2028 erwartet wird, kann er nicht vorwegnehmen. Dennoch bietet die Ausgabe 2025 Unternehmen schon heute klare Orientierung: Sie erhalten fundierte Anhaltspunkte, worauf es ankommt – und können ihre Verpackungen frühzeitig bewerten und gezielt weiterentwickeln.“, so Gunda Rachut, Vorstand der ZSVR. Damit können notwendige Anpassungen im Design oder in der Produktion frühzeitig und rechtsicher angestoßen werden. ◀

Arbeitsschutz für fremdsprachige Beschäftigte

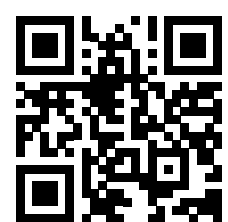
Auch fremdsprachige Beschäftigte müssen in die Arbeitsschutzorganisation integriert sein. Bei bestehenden Sprachbarrieren müssen Betriebsanweisungen und Sicherheitsunterweisungen von allen Mitarbeitern verstanden werden. In der Praxis erweist sich diese Aufgabe oft als schwierig.

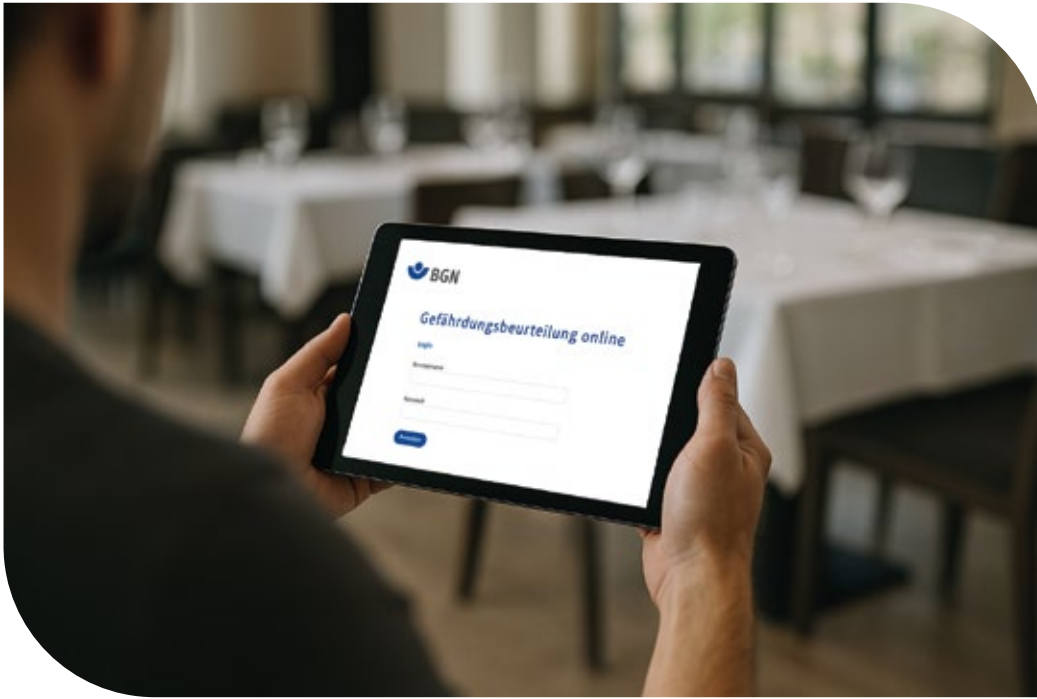
Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) hat deshalb eine eigene Themenseite „Migration und Arbeitsschutz“ auf ihrer Website eingerichtet. Hier finden die für Arbeitsschutz Verantwortlichen neben Übersetzungen wichtiger Medien Tipps, Checklisten und

weiterführende Informationen zur Unterweisung von Arbeits- und Fachkräften mit Migrationshintergrund. Sie helfen Sprachbarrieren zu überwinden und unterstützen bei der Integration fremdsprachiger Mitarbeiter – auch über den Arbeitsplatz hinaus. ◀

E-SERVICE

BGN-Themenseite





Kein Papier mehr: Die digitale Gefährdungsbeurteilung der BGN

EGAL OB DESKTOP ODER TABLET – DIGITALISIERUNG ERLAUBT BEARBEITUNG VON ÜBERALL

Bürokratieabbau und Digitalisierung: Zwei Schlagworte, die von Seiten der Wirtschaft insbesondere an Verwaltungen gestellt werden. Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) baut Schritt für Schritt ihre digitalen Dienstleistungen für Unternehmen und Versicherte aus und leistet so einen wichtigen Beitrag zum Bürokratieabbau und zur Digitalisierung.

Neu ist jetzt die digitale Gefährdungsbeurteilung für das Gastgewerbe. Die Anwendung im BGN-Extranet richtet sich an Mitgliedsbetriebe mit bis zu 50 Beschäftigten und hilft ihnen dabei, die Pflicht zur Gefährdungsbeurteilung praxisnah zu erfüllen – und dies völlig papierlos.

Ein branchenspezifischer Musterkatalog, der sich individuell anpassen lässt, führt Schritt für Schritt durch die Gefährdungsbeurteilung. Durch den modularen Aufbau müssen nur die für den jeweiligen Betrieb relevanten Abschnitte bearbeitet werden. Unterweisungen und Arbeitsschutzmaßnahmen können direkt den zuständigen Beschäftigten zuge-

wiesen werden. Die Anwendung kann gemeinsam mit Fachkräften für Arbeitssicherheit, Betriebsärzten oder externen Dienstleistern genutzt werden und wird regelmäßig aktualisiert. Neben der digitalen Dokumentation ist auch ein PDF-Export möglich.

Voraussetzung für die Nutzung ist ein Zugang zum kennwortgeschützten BGN-Extranet. Mitgliedsbetriebe mit bestehendem Zugang erhalten automatisch Zugriff auf die neue Funktion. Noch nicht registrierte Betriebe können den Zugang online beantragen.

Über die Gefährdungsbeurteilung:
Die Gefährdungsbeurteilung ist kein bürokratischer Selbstzweck, sondern das Herzstück im Arbeitsschutz. Wer Gefährdungen kennt, kann gezielt handeln – für mehr Sicherheit und Gesundheit im Betrieb. Das schafft nicht nur bessere Arbeitsbedingungen, sondern steigert auch Motivation, Leistungsfähigkeit und Zufriedenheit der Mitarbeiter. ◀

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:
Mark Alexander Krack,
Renate Mitulla, Sarah Schulz,
Klaus Hilkmann
Email presse@dehoga-niedersachsen.de

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

Bildnachweis:
AdobeStock: S. 13, 20, 21, 39

Gestaltung: Karena Unger

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

Die Ausgabe 6/2025 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 16. Dezember 2025.

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im DEHOGA Magazin bei Personenbezeichnungen und personenbezogenen Hauptwörtern auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform hat lediglich redaktionelle Gründe und beinhaltet keinerlei Wertung.



Ein Muss für Gastronomen und Hoteliers

BRANCHENTREFF 2026 IN DER VOLKSWAGENHALLE BRAUNSCHWEIG

Der Gastronomie Partner-Kreis (GPK) Braunschweig ist bereits in den Vorbereitungen und lädt herzlich zum innovativen GPK-Branchentreff 2026 am 20. Januar 2026 in der Volkswagenhalle Braunschweig ein. Die Veranstaltung findet von 10 bis 19 Uhr statt und richtet sich an Gastronomen, Hoteliers und Caterer in Niedersachsen und Sachsen-Anhalt.

Das Event bietet ein abwechslungsreiches Programm mit Netzwerktreffen und einer Vielzahl von Fachausstellern. Der GPK organisiert die Veranstaltung in enger Kooperation mit dem DEHOGA Kreisverband Region

Braunschweig-Wolfenbüttel.

Bereits zum dritten Mal öffnet der GPK-Branchentreff seine Türen und erwartet über 750 Besucher, die sich mit mehr als 70 Ausstellern zu aktuellen Trends und Entwicklungen der Branche austauschen können – eine großartige Chance, neue Geschäftskontakte zu knüpfen und bestehende Netzwerke weiter zu stärken, wie die erfolgreich seit 2024 durchgeführte Veranstaltung des GPK zeigt.

Zudem wird es im kommenden Jahr erneut die „Cheers & Co Area“ geben, die als Messe innerhalb der Messe fungiert. Hier prä-

sentieren sich Aussteller aus dem regionalen und überregionalen Spirituosensbereich und bieten die Möglichkeit an Tastings teilzunehmen, um sich über die neuesten Trends zu informieren.

Gastronomen und Hoteliers sollten sich unbedingt den 20. Januar 2026 in ihren Kalendern notieren und dieses Event besuchen. Weitere Informationen und eine Möglichkeit zur Anmeldung sind unter www.gastrobranchentreff.de zu finden. ◀

Gespannt schaut der ehrenamtliche Vorstand des GPK auf die kommenden Wochen und freut sich auf viele Besucher, damit auch der GPK-Branchentreff 2026 wieder ein großartiges Erlebnis für alle wird.

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



Da strahlt nicht nur die Sonne

Bei bestem Wetter hatte der DEHOGA Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel für den 18. August Mitglieder, Freunde und Partner der Branche nach Braunschweig zum Sommerfest eingeladen. Der 1. Vorsitzende Bernd Weymann freute sich, vor knapp 150 Teilnehmern ans Mikrofon treten zu dürfen und dankte besonders dem Chef der METRO Braunschweig, Carsten Mannhart, der nicht nur einen überdachten Bereich des Parkdecks räumlich für den Verband zur Verfügung gestellt hatte, sondern dort auch mit ansprechender Dekoration und bei den Speisen unterstützt hat.

Weymann hob auch hervor, dass mit dem Disco-Bulli der WMS Event GmbH von Dirk Wöhler und einem von DHS Versicherungsmakler gesponserten Eiswagen der Wolfenbütteler Eismanufaktur sowie dem Hofbrauhaus Wolters, Trinkparadies Etmski und Getränke Höpfner andere Partner der Branche engagiert zum Gelingen des Festes beigetragen haben. Besonders erfreut zeigte sich der 1. Vorsitzende darüber, dass mit Carsten Müller (CDU) sowie Dunja Kreiser (SPD) gleich zwei Bundestagsabgeordnete gekommen waren, um sich aus erster Hand über die Lage im Gastgewerbe vor Ort an der Basis zu informieren.

Auch der Braunschweiger Oberbürgermeister Dr. Thorsten Kornblum suchte die Veranstaltung auf und übermittelte die Grüße von Rat und Verwaltung der Löwenstadt.

Bei bestem Wetter, gutem Essen und kühlen Getränken tauschten sich die Gäste bis spät in den Abend aus und manche nutzten auch die Gelegenheit, sich auf der Tanzfläche zu tummeln. ◀



Anerkennung für kulinarische Spitzenleistung: Michelin-Plakette für das Aqua im The Ritz-Carlton

SEIT 17 JAHREN MIT DREI STERNEN AUSGEZEICHNET – SVEN ELVERFELDS TEAM SETZT MASSSTÄBE

Die METRO Group hat Sven Elverfeld feierlich die begehrte Michelin-Plakette überreicht – eine besondere Auszeichnung für das Restaurant Aqua im The Ritz-Carlton, Wolfsburg. Inmitten der Autostadt gelegen, bestätigte das Gourmetrestaurant im Juni bei der MICHELIN Guide Ceremony eindrucksvoll seinen Status als kulinarisches Aushängeschild und verteidigte erneut seine drei Sterne. Diese Ehrung würdigt die außergewöhnliche Leistung von Sven Elverfeld und seinem Team, die mit Kreativität, Präzision und Leidenschaft Maßstäbe in der Spitzengastronomie setzen. Seit seiner Eröffnung hat sich das Aqua als eine der führenden Gourmetadressen weltweit etabliert. In diesem Jahr feiert es gemeinsam mit dem The Ritz-Carlton, Wolfsburg seinen 25. Geburtstag.

„Der Moment, in dem wir die neue Plakette anbringen, ist für mich und mein Team immer sehr besonders“, sagt Elverfeld. „Er erinnert

uns daran, wie viel Engagement und Herzblut in unserer täglichen Arbeit steckt. Die wiederholte Auszeichnung erfüllt mich erneut mit großer Dankbarkeit – vor allem gegenüber meinem Team, das mit Restaurantleiterin Stefanie Weidner, Junior Sous Chef Malte Horn und Sommelier Mathis Post jeden Tag unsere gemeinsame Vision lebt.“

Edith Gerhardt, Geschäftsführerin der Autostadt: „Drei Sterne zum 17. Mal in Folge und 25 Jahre Spitzenküche auf höchstem Niveau – im Restaurant Aqua servieren Sven Elverfeld und sein Team keine Gänge, sondern sie kreieren Erlebnisse. Kreativ, präzise, unvergesslich – mit jener Einzigartigkeit, die die Autostadt so besonders macht.“

Auch Bernd Knaier, General Manager des The Ritz-Carlton, Wolfsburg, würdigt die Leistung: „Das Aqua ist nicht nur ein Aushängeschild unseres Hauses, sondern ein Ort, an dem ku-

linarische Exzellenz täglich gelebt wird. Die Plakettenübergabe im Rahmen der erneuten Auszeichnung mit drei Michelin-Sternen ist ein Beweis für die außergewöhnliche Arbeit von Sven Elverfeld und seinem Team. Ich bin stolz, ein solch herausragendes Restaurant unter unserem Dach zu wissen und freue mich auf viele weitere unvergessliche Genussmomente für unsere Gäste.“

Elverfelds Küche bleibt unverwechselbar: Sie lebt von der Balance aus Geschmack, Textur und Aroma. Mit wenigen, sorgfältig ausgewählten Zutaten entstehen Kompositionen, die Tradition und Innovation vereinen. Saisonale Kreationen spiegeln den kreativen Puls des Hauses wider und machen jeden Besuch im Aqua zu einem einzigartigen Erlebnis. ◀

Sven Elverfeld und seine Küchenbrigade präsentieren die Michelin-Plakette. Foto: Linna Hensel



DEHOGA Sommerfest in Peine

Am 25. August 2025 lud der DEHOGA-Kreisverband Peine zum alljährlichen Sommerfest in das Bistro im P3 ein. In seiner Funktion als 1. Vorsitzender begrüßte Torsten Kowohl die zahlreich erschienenen Gäste und eröffnete damit einen geselligen Abend. Bei einem leckeren Buffet und in entspannter Atmo-

sphäre bot sich reichlich Gelegenheit zum Austausch unter Kollegen. Viele nutzten die Möglichkeit, neue Kontakte zu knüpfen und alte Bekanntschaften aufzufrischen. Ein herzliches Dankeschön gilt allen, die dabei waren und so zu einem gelungenen Sommerabend beigetragen haben.

Bitte vormerken: Die Jahreshauptversammlung des DEHOGA-Kreisverbandes Peine findet am 28. Oktober 2025 um 15 Uhr im Orient Tandür Restaurant in 31224 Peine statt. ◀



Vorsitzender Torsten Kowohl begrüßt die Gäste.



Entspannte Atmosphäre beim Sommerfest.

Ein Jahr Mega-Schaukel in Bad Harzburg

Vor einem Jahr hat der DEHOGA Stadtverband Bad Harzburg in Zusammenarbeit mit den Kur-, Tourismus- und Wirtschaftsbetrieben (KTW) und vielen Helfern die Mega-Schaukel im Kurpark von Bad Harzburg aufgestellt. Seitdem wird sie sowohl von Gästen als auch von Einwohnern gern genutzt.

ein weiterer Leuchtturm in Bad Harzburg. Finanziert wurde das Projekt durch den DEHOGA Stadtverband Bad Harzburg, die KTW und durch Spenden vieler Mitgliedsbetriebe. „Das Projekt ist ein tolles Beispiel dafür, dass ein gemeinsamer Wille vieles bewirken kann“, sind sich die Akteure einig. ◀

5 Meter hoch, 3 Meter breit und mit einem Gewicht von über 3 Tonnen ist die Schaukel



DEHOGA-VERSAMMLUNG IN WOLFSBURG

Dunkle Wolken bei Hotelübernachtungen

Kürzlich fand die Jahreshauptversammlung des DEHOGA Wolfsburg-Helmstedt in der Brackstedter Mühle statt. Hier wurden die Mitglieder von Inhaberin Christiane Schuster und Sohn Arved empfangen.

Vorsitzender Heiko Sturm konnte unter den 20 Mitgliedern auch den Präsidenten des DEHOGA Niedersachsen Florian Hary, Jens Hofschroer von der Stadt Wolfsburg und der WMG sowie Vorstandsmitglied Ralf Werner vom Nachbar-Kreisverband Gifhorn begrüßen.

Er bedauerte, dass sich nicht mehr Mitglieder zu dieser wichtigen Versammlung angemeldet hatten, zeigte aber Verständnis dafür, dass das Tagesgeschäft Vorrang habe, zumal Sonnenschein und blauer Himmel herrschte.

Vorstandsmitglieder und Unterstützer des DEHOGA Kreisverbandes Region Wolfsburg-Helmstedt (v.l.n.r.): Christian Lindau, Elmar Engisch, Annabelle und Christian Rohde, Präsident Florian Hary, Vorsitzender Heiko Sturm, Daniel Wolniczak und Anika Ebert.

Da es seine erste Versammlung nach der Neuwahl war, berichtete Sturm anschließend aus Sicht der Gastronomie und sein Stellvertreter Daniel Wolniczak als Vertreter für die Hotels im Verbandsgebiet. Sturm nahm erfolgreich am Tourismusausschuss, am WMG-Treffen und am Stadtgeburtstag von Wolfsburg teil, wo er mit vielen Politikern ins Gespräch kam. Vorrangig seien jetzt die Erstellung einer eigenen Homepage im Internet, die Delegiertenversammlung des Bezirksverbandes, der Landesverbandstag im November, die Freisprechung im Gastgewerbe am 29. Januar 2026 im Ritz Carlton Wolfsburg und der Neujahrsempfang 2026 wieder im Kunstmuseum.

Dunkle Wolken aufziehen sah Daniel Wolniczak bei den Übernachtungszahlen in Wolfsburg. Nach dem Landesstatistikamt seien die Übernachtungszahlen in Wolfsburg um 20 Prozent zurückgegangen. Darunter fallen auch 50 Prozent weniger ausländische Gäste. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer lag bei 1,8 Tage. In Helmstedt seien dagegen mit 25 Pro-

zent Zuwachs noch positive Zahlen vermeldet worden, obwohl Wolniczak die aktuellen veröffentlichten Zahlen anzweifelte, weil nicht alle Beherbergungsbetriebe ihre Übernachtungen korrekt angegeben haben oder gar nicht weitergereicht hätten.

Insgesamt gesehen sah man aber auch wieder Licht am Ende des Tunnels, denn Veranstaltungen in Wolfsburg locken immer mehr Gäste in die Volkswagenstadt. Kritisiert wurde von der Versammlung, dass Volkswagen Aktionärsversammlungen und andere Veranstaltungen außerhalb Wolfsburgs durchführe. So hoffe man, dass wenigstens die Internationale Zulieferbörse (IZB) am Standort Wolfsburg verbleibe. „Es gab Zeiten, in denen in Wolfsburg immer mehr Hotels angesiedelt werden sollten – ein Trugschluss“, wie der ehemalige Vorsitzende Wolfgang Strijewski aus dem Vorstandsumfeld monierte, „denn jetzt gibt es zu viele leerstehende Betten in der Stadt!“ Jetzt sei mit weiteren Insolvenzen und Betriebsschließungen zu rechnen, so die Meinung der Teilnehmer





Grillparty nach der Jahreshauptversammlung.



Spezialitäten vom Grill. Fotos: Siegfried Glasow

aus dem Plenum. Auch das Konsumverhalten, vor allem der jüngeren Gäste habe sich in den letzten Jahren stark verändert, weil Restaurantbesuche ausbleiben oder ausländische Schnellrestaurants wie Pilze aus dem Boden schießen.

Auf DEHOGA-Ebene hoffe man auf die politische Zusage, ab 1. Januar 2026 die Mehrwertsteuer im Gastgewerbe von 19 auf 7 Prozent zu

senken, so Präsident Hary, der die sogenannte Schnitzelsteuer verteidigte. Dabei kritisierte er, dass der Mindestlohn im Gastgewerbe in Schleswig-Holstein seit dem 1. Mai 2025 14,97 Euro pro Stunde für ungelernte Kräfte beträgt und als allgemeinverbindlicher Tarifvertrag für alle Beschäftigten in der Gastronomie und Hotellerie gilt. „Ein alleiniger Vorstoß, den man sich hätte ersparen können und der

sich auch auf die Tarifverhandlungen im niedersächsischen Gastgewerbe auswirken wird, obwohl die Gewerkschaft NGG sich noch zurückhaltend verhält.

Neuer Kassenprüfer wurde Christian Rohde vom Hotel an der Wasserburg. ◀

13. TOUR DE GASTRO des DEHOGA in Braunschweig

Am 24. Juni startete der DEHOGA Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel bereits zum 13. Mal zu seiner mittlerweile traditionellen Tour de Gastro.

Zahlreiche Gastronomen trafen sich in diesem Jahr zunächst im Hotel & Restaurant Friedrichshöhe, wo der neue Betreiber Ulash Aslan die Teilnehmer mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet begrüßte. Gestärkt führte die Route über die Fahrradwege durch die grünen Parks am Südsee und am Schloss Richmond zur Fischhandlung Groß. Dort wurden feine Fischspezialitäten verkostet.

Weiter ging es quer durch die Stadt zum Resi's Wirtshaus am Altstadtmarkt. Ein Zwischenstopp

in der KAPAI Kaffeebar brachte die Teilnehmer in den Genuss neuseeländischer Kaffeespezialitäten. Die VIWO Weinbar war das nächste Ziel, wo eine Weinverkostung auf dem Programm stand. In der PivBar erwarteten die Gastronomen nicht nur köstliche kasachische Speisen und die ersten Cocktails des Tages, sondern auch eine spannende Besichtigung des angeschlossenen Privileg Clubs. Den geselligen Ausklang fand die Tour in Harry's Weinbar. Zum Hauswein wurden auch Antipasti gereicht.

Insgesamt erlebten die Teilnehmer eine abwechslungsreiche und inspirierende Tour mit vielen neuen Eindrücken und wertvollen Kontakten unter Kollegen. ◀



Die Tour de Gastro gewährte den Teilnehmern Einblicke in innovative Gastro-Betriebe.



Berufsbildungsbeauftragte Nicole Rösler freute sich auf den Rallyebeginn.



Die DEHOGA Tüten stehen für die Gastro-Rallye bereit.

LANGE NACHT DER BERUFE lockt Nachwuchs ins Gastgewerbe

„Wir sind stolz, wieder so viele Schüler über unsere Gastrowelt informiert haben zu können.“

Nicole Rösler

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



Am 12. September 2025 verwandelte sich das Rathaus Hannover in eine lebendige Bühne für junge Talente, die einen Blick hinter die Kulissen der Berufs- und Arbeitswelt werfen wollten. Im Rahmen der 16. „Langen Nacht der Berufe“ veranstaltete der DEHOGA Region Hannover auf der Fläche des Gartensaals im Rathaus eine aufregende Gastro-Rallye, die bei den Schülern auf große Begeisterung stieß.

Zehn Mitgliedsbetriebe des Verbandes boten den Teilnehmern die Möglichkeit, die vielfältigen Facetten der Gastronomie und Hotellerie spielerisch zu entdecken.

Ein Dank gilt allen Betrieben, die die Rallye so interessant und bunt gemacht haben:

- Best Western Hotel Der Föhrenhof / Premier Parkhotel Kronsberg
- HCC – Hannover Congress Centrum
- 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
- Motel ONE Hannover-Oper

Mit viel Spaß und großem Interesse meisterten die jungen Menschen die kreativen und spannenden Aufgaben, die an den verschiedenen Stationen auf sie warteten.

Von Geschicklichkeitstests beim Tellerparcours über das feine Gespür beim Kräutererkennen bis hin zur kulinarischen Kreativität beim Kartoffelwaffeln backen und der Mixkunst beim Cocktail shaken – die Rallye bot einen abwechslungsreichen Einblick in die tägliche Arbeit von Köchen, Restaurant- und Hotelfachleuten.

Ziel der Veranstaltung war es, die jungen Leute auf unterhaltsame Weise für die Berufe der Branche zu begeistern und ihnen die spannenden Karrieremöglichkeiten in der Gastronomie und Hotellerie näherzubringen.

Der DEHOGA Region Hannover hofft, mit dieser Aktion einen wichtigen Beitrag zur Sicherung des dringend benötigten Fachkräftenachwuchses geleistet zu haben. Die zahlreichen strahlenden Gesichter und das rege Interesse der Teilnehmer lassen darauf schließen, dass die Rallye ein voller Erfolg war und vielleicht die eine oder andere zukünftige Fachkraft für die Branche gewonnen werden konnte.

„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 hofft, dass sich auch bei der nächsten Rallye wieder zahlreiche Betriebe präsentieren. ◀



Das Angebot zur Berufsorientierung findet großen Anklang.



LIST
Verkauf im Handel - seit 1890

Lebensmittel-Großhandel
Goslar 38644 - Lillienthalstr. 1 - Tel. 05321 569-9
Hannover 30916 - Herrnhagen - Borschstr. 18 - Tel. 0511 90263
Quedlinburg 06484 - Groß Orden 7 - Tel. 03946 73 0
www.list-goslar.com

*Ihr Partner vor Ort!
zuverlässig kompetent flexibel*

HOTELLERIE · GASTRONOMIE · GV · HANDEL

WAND-KLIMAAANLAGEN
ohne Außengerät - Qualitätsprodukt aus Europa



- Sehr leise. Für Schlafräume geeignet (nur 26 dB)
- Schnelle Montage (ca. 2 Std)
- Kühlung, Heizung, Luftumwälzung und Entfeuchtung
- Mit WLAN, Steuerung per Tablet oder Smartphone

J.K. Betonbearbeitung 0157-80760495

25 Jahre Mittelweser-Touristik

TOURISTISCHE KENNZAHLEN KONTINUIERLICH GESTIEGEN – WICHTIGER WIRTSCHAFTSFAKTOR

Die Mittelweser-Touristik GmbH (MWT) hat Ende August ihr 25-jähriges Bestehen auf dem Flugplatz in Holzbalge (Landkreis Nienburg) gefeiert. Rund 130 geladene Gäste aus Politik, Tourismus und Wirtschaft kamen, um zu gratulieren. Auch Niedersachsens Wirtschaftsminister Grant Hendrik Tonne ließ es sich nicht nehmen, ein Grußwort zu halten. Weitere Redner waren Martin Franke, Bürgermeister der Stadt Rehburg-Loccum und Vorsitzender des Aufsichtsrates der MWT, Wilhelm Schlemmermeyer, Vorsitzender der Gesellschafterversammlung und Frank Faß, Inhaber des Wolfcenters Dörverden. Moderiert wurde die Veranstaltung von Detlef Meyer, Samtgemeindebürgermeister der Grafschaft Hoya. Martin Fahrland, Geschäftsführer der Mittelweser-Touristik seit der Gründung, ließ in einem Rückblick das letzte Vierteljahrhundert aus touristischer Sicht Revue passieren.

Fahrland berichtete, wie der Gesellschafterbereich seit der Gründung am 15. November 2000 kontinuierlich gewachsen ist. Heute ist das Vermarktungsgebiet der Tourismusgesellschaft nahezu so groß wie das Saarland. Die Mittelweser-Region zählt zu den 15 offiziellen Reiseregionen in Niedersachsen. Dabei berichtete Fahrland auch, dass sich die Übernachtungszahlen im Reisegebiet Mittelweser mit rund 1,4 Millionen im vergangenen Jahr in den letzten 20 Jahren verdreifacht haben. 5,2 Millionen Tagestouristen hat das Deutsche Wirtschaftswissenschaftliche Institut für Fremdenverkehr (dwif-consulting GmbH) für den Gesellschafterbereich der MWT im Jahr 2024 ermittelt.

In der Gesamtschau ist der Tourismus mittlerweile ein bedeutender Wirtschaftsfaktor in der Mittelweser-Region. Er ist eine Querschnittsbranche, von der viele profitieren – Einzelhandel wie auch zulieferndes und produzierendes Gewerbe. Es gibt kaum einen Wirtschaftsbe-
reich, der nicht vom Tourismus profitiert. Die Branche ist Motor für Einkommen, Arbeits-

plätze, Wohlstand und Lebensqualität. Laut dwif betrug 2024 der Brutto-Umsatz im Gesellschaftergebiet 275,6 Millionen Euro und die Wertschöpfung 130,2 Millionen Euro. Rund 4.400 Menschen beziehen durch den Tourismus ihr Primäreinkommen. Diese Arbeitsplätze sind standortgebunden. Durch Primäreinkommen sowie Sekundär- und Tertiäreffekte wird zudem erhebliches Steueraufkommen generiert, welches die kommunalen Haushalte in der Region stärkt.

Die Mittelweser-Touristik GmbH ist ein kommunal getragenes Unternehmen mit 19 Gesellschaftern und dem DEHOGA Kreisverband Nienburg. Dazu gehören der gesamte Landkreis Nienburg/Weser, die Samtgemeinden Bruchhausen-Vilsen und Thedinghausen, der Flecken Langwedel, die Gemeinden Weyhe und Dörverden sowie die Städte Achim, Verden und Petershagen. Als regionaler Tourismusverband und Destinationsmanagementorganisation (DMO) bündelt die MWT die Angebote und Informationen der Mittelweser-Region und

vermarktet sie unter einer Dachmarke. Themenschwerpunkte sind Radurlaub, Urlaub und Freizeit auf dem Lande und Erholung an und auf dem Wasser; die Produktlinie „Wandern“ soll künftig weiterentwickelt werden. Zudem übernimmt die MWT die Aufgaben der örtlichen Touristinformationen für Achim und Nienburg/Weser. Die MWT fungiert als Schnittstelle zur Landesmarketingorganisation Tourismusmarketing Niedersachsen GmbH (TMN) und deren Marketing- und Qualitätsmaßnahmen.

Der Tourismus trägt maßgeblich zur Lebensqualität und zum Gemeinwohl in der Mittelweser-Region bei. Er hat eine erhebliche strukturpolitische Bedeutung: Von der lokalen Infrastruktur profitieren Gäste, Einheimische und Unternehmen. Daher lohnen sich Investitionen von Kommunen und Unternehmen in tourismusbezogene Infrastruktur, Projekte und in die Vermarktung. ◀



Niedersachsens Wirtschaftsminister Grant Hendrik Tonne (links) gratuliert Martin Fahrland, Geschäftsführer der Mittelweser-Touristik GmbH zum 25-jährigen Firmenjubiläum. Foto: www.scheffen.de



TOUR DE STUHR 2025 – ein Erfolgsmodell

Vor über 30 Jahren hätte keiner der Initiatoren geglaubt, dass ihre Idee solange Bestand hat und auch 2025 immer noch eine „Tour de Stuhr“ stattfindet. Aus der Überlegung, was Gastronomen in der Sommerzeit außer Speisen und Getränken den Gästen im Raum Stuhr Interessantes anbieten können, war seinerzeit die Idee einer gemeinsamen Fahrradtour durch die Gemeinde mit kulinarischen Zwischenstopps und Besichtigung sehenswerter Orte entstanden. Das Startgeld sollte der Behindertenwohnheim in Heiligenrode für ein neues Gebäude zugutekommen. Da im gleichen Zeitraum die „Tour de France“ stattfand, war ein Name für die Veranstaltung schnell gefunden, und durch die großzügigen Spenden der Zulieferer der Gastronomen

konnte das Startgeld komplett der sozialen Einrichtung übergeben werden.

Jahr für Jahr stieg die Teilnehmerzahl und so konnte Steffen Adam als Vorsitzender des DEHOGA Ortsverbandes Stuhr im Kreisverband Grafschaft Hoya mit seinem Organisationsteam am 25. Juni über 80 Gastronomen, deren Gäste und Freunde des Radsports auf eine gut organisierte Fahrradtour durch die Gemeinde Stuhr führen. Begleitet von einem großzügig bestückten Fahrzeug eines ortsansässigen Mineralbrunnens ging die Fahrt zu einer hochmodernen Biogasanlage, die bei einem Rundgang durch den Landwirt ausführlich erklärt wurde, und auf dessen Hof auch schon Kaffee und Kuchen bereit standen.

Nach einer weiteren Etappe einschließlich Getränkepause erreichten die Radfahrer als Ziel des Tages den Gasthof Zur Linde von Michaela und Heiner Fangrat in Fahrenhorst. Zahlreiche Sponsoren hatten dafür gesorgt, dass ein großzügiges Buffet und Getränke bereitstanden.

Steffen Adam bedankte sich bei den Radfahrern, den Sponsoren, Familie Fangrat und seinem Team für eine gelungene Veranstaltung und konnte der Behindertenwohnheim einen Betrag von 1.368 Euro überreichen. Und so wird es auch 2026, wieder heißen: „Wirte radeln für einen guten Zweck.“ ◀

Vorstand stellt Weichen für die Zukunft

„Wenn wir nicht selbst ausbilden, müssen wir uns nicht wundern, wenn wir keine Fachkräfte bekommen.“

Der DEHOGA Bezirksverband Hildesheim hat kürzlich zur Versammlung eingeladen. Ganz oben auf der Agenda stand die Diskussion um Fachkräfte- und Arbeitskräftemangel.

„Wenn wir nicht selbst ausbilden, müssen wir uns nicht wundern, wenn wir keine Fachkräfte bekommen“, fasste Vorsitzende Christiane Langlotz die Diskussion zusammen. Daher wurde einstimmig beschlossen, das Budget für Ausbildungsmaßnahmen und Freisprechungsfeiern entsprechend zu erhöhen.

Die Vorsitzenden aus den Kreisen hatten zuvor von ihren jeweiligen Aktivitäten vor Ort berichtet. So wurde im Kreisverband Hildes-

heim Stadt und Land wieder mit der BBS Walter-Gropius die Freisprechungsfeier mit großem Erfolg durchgeführt. Auch die Auszubildenden der BBS Göttingen Ritterplan waren begeistert von der Anerkennung, die sie durch eine feierliche Freisprechungsfeier erfahren durften.

Zum Thema Freisprechung waren sich alle einig: Die Wertschätzung und Anerkennung der Auszubildenden, die von den Betrieben erfolgen muss, erfährt durch eine solche Veranstaltung erst den richtigen Rahmen.

Weiteres Thema war die Beteiligung an Ausbildungsmessen, und auch hier wurde der Eindruck bestätigt, dass bei vielen jungen

Menschen das Interesse an Berufen im Gastgewerbe geweckt wird. „Die Aufklärung und der Abbau von Vorurteilen muss an erste Stelle stehen“, so Vorsitzende Langlotz. Nur so werde es auch in Zukunft gelingen, junge Leute für eine Ausbildung zu motivieren. Dabei spielt auch der Mindestlohn eine Rolle. Denn wenn dieser so hoch ist, fragt sich jeder, ob sich den letztendlich eine Ausbildung lohnt.

Die Einführung der oneDEHOGA App im Herbst war dann genauso Thema wie Mitgliederwerbung, der Landesverbandstag 2025 in Hannover und 2026 in Hildesheim sowie die Berichte aus den Kreisverbänden. ◀

BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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



Sommerfest auf dem CityBeach

Der DEHOGA Kreisverband Hildesheim Stadt und Land feierte bereits zum 3. Mal sein Sommerfest auf dem legendären CityBeach Hil-

desheim. Der Einladung des Kreisverbandes folgten viele Mitglieder. Auch Bezirksvorsitzende Christiane Langlotz ließ es sich nicht nehmen

vorbeizuschauen. Bei leckeren Speisen, kühlen Getränken und herrlichem Wetter verbrachten alle Teilnehmer einen schönen Abend. „Solche

Treffen mit Kollegenaustausch sind wichtig“, so Langlotz. Nur so können wir den Zusammenhalt fördern und Synergien nutzen. ◀

Azubimesse mit Kräuterquiz

Anlässlich der zweitägigen Ausbildungsmesse an der BBS Alfeld (Leine) präsentierte sich der DEHOGA Kreisverband Hildesheim Stadt und Land mit einem Informationsstand. Die Veranstaltung war geprägt von einer positiven und konstruktiven Atmosphäre. Vorsitzender Stefan Krentz informierte gemeinsam mit Sarah Blümel und Renate Mitulla von der DEHOGA-Geschäftsstelle, Jugendliche über die Möglichkeiten einer Ausbildung im Gastgewerbe und veranstaltete ein Kräuterquiz, das auf diese Berufsausbildung aufmerksam machte.

„Eine solche Ausbildungsmesse bietet viele Möglichkeiten mit jungen Leuten in Kontakt zu kommen“, so Vorsitzender Krentz.

Die Teilnahme an dieser Veranstaltung bietet die Möglichkeit, Jugendliche gezielt über die Relevanz eines erfolgreichen Ausbildungsabschlusses für ihre zukünftige Entwicklung zu informieren.

Die Teilnahme an der Neugründung des Netzwerks „SCHULE-WIRTSCHAFT Landkreis Hildesheim“ sowie die Mitinitiierung von Projekten waren von besonderer Bedeutung, um jungen Menschen einen erfolgreichen Einstieg in das Berufsleben zu ermöglichen. ◀



DEHOGA-Vorsitzender Krentz und Geschäftsführerin Mitulla am DEHOGA-Infostand mit Kräuterquiz.

MOBIL-CLEAN

Menschen für Sie

Anlagen-Check
MOBIL-CLEAN
KOSTENLOS

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

☎ 05173 - 9 21 88

www.mobil-clean.de

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

GUTEN APPETIT!

Heiß und lecker – herzhafter Genuss mit den Bain Mariés von HAGOLA

- Warmhaltung mit oder ohne Wasser
- stufenlose Temperaturregelung
- verschiedene Modelle und Größen

www.hagola.de |

Ist es bei Ihnen zu Laut?

together03.

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

Rufen Sie uns an 0171/5215789!

Sven Filla
Am Schützenplatz 2a
29890 Buchholz
sven-filla@web.de
raumakustik-schallschutz.de

Sie möchten Ihre Produkte bewerben? Sprechen Sie mit uns!
Telefon 04551 1450 · info@vht.de · www.vht.de

Bettensteuer führt zur Gäste-Abwanderung

NILS WESTERKAMP: ZUSATZBELASTUNG NEBEN EXPLODIEREN- DEN ENERGIE- UND PERSONALKOSTEN

Nils Westerkamp ist Geschäftsführer des DEHOGA Bezirksverbandes Osnabrück/Emsland-Grafschaft Bentheim. In dem folgenden Interview kritisiert er die jüngst beschlossene Bettensteuer für die Stadt Osnabrück.



Die Stadt Osnabrück hat gerade eine Bettensteuer in Höhe von 3,5 Prozent beschlossen, die ab dem 1. Oktober 2025 gilt. Was bedeutet das für die Übernachtungsbetriebe?

Aus unserer Sicht ist das mit Blick auf die nach Corona sowie im Zuge der Ukraine-Krise ohnehin schwierige wirtschaftliche Lage absolut kontraproduktiv. Die Bettensteuer kommt nun als weitere Belastung zu den bereits explodierenden Energie- und Personalkosten noch einmal obendrauf. Als Folge ist damit zu rechnen, dass im Hotelbereich viele eigentlich notwendigen Investitionen nicht stattfinden werden.

Müssen nun die Zimmerpreise erhöht werden?

Den Hotels im Osnabrücker Stadtgebiet wird nichts anderes übrigbleiben, als die Kostensteigerungen durch die Bettensteuer letztlich an den Gast weiterzugeben. Ich persönlich gehe davon aus, dass die Übernachtungszahlen in Osnabrück stagnieren und dafür die im angrenzenden Landkreis Osnabrück liegenden Betriebe profitieren werden. Die Bettensteuer wird zu einer Gäste-Abwanderung führen, zu der bereits vorher Zusatzkosten wie etwa die Tourismusabgabe beigetragen haben.

Der Kreisverband Osnabrück hat sich jüngst der Klage gegen das Übernachtungsportal „Booking.

com“ angeschlossen. Ist Ähnliches auch bei der Bettensteuer geplant?

Nein. Der Beschluss dafür ist im Osnabrücker Stadtrat mit Mehrheit verabschiedet worden und nach Meinung der Kommunalpolitik ein unumgänglicher Beitrag zur Sanierung des hohen städtischen Haushaltsdefizits. Die zurückliegende Diskussion hat gezeigt, dass es auf politischer Ebene zumindest in nächster Zeit kaum Chancen für eine Rücknahme der Bettensteuer gibt. Daran würde wohl auch eine Klage nichts ändern.

Hat sich die Branche vom Corona-Einbruch erholt?

Die Lage ist in unserer Region insgesamt sehr durchgewachsen. Wir beobachten nach wie vor ein zurückhaltendes Konsumverhalten bei den Gästen. Beim Restaurant- oder Gaststättenbesuch wird vermehrt aufs Geld geschaut. Zum Beispiel wird beim Essen gehen häufiger als früher auf die Vor- oder Nachspeise verzichtet. Das trägt neben anderen Faktoren dazu bei, dass die Umsätze vielerorts weiterhin unter dem Vor-Corona-Niveau liegen. Dazu kommen – wie gesagt – zusätzliche Belastungen durch hohe Energie- und Personalkosten. Ein Lichtblick am Horizont ist dagegen die Senkung der Mehrwertsteuer, die ab dem neuen Jahr gelten soll. Diese finanzielle Erleichterung ist für viele Betriebe aber auch dringend notwendig für das wirtschaftliche Überleben. ◀

BEZIRKSVERBAND OSNABRÜCK-EMSLAND/ GRAFSCHAFT BENTHEIM

Geschäftsführer
Nils Westerkamp
Weberstraße 107
49084 Osnabrück
Tel. 0541 7 39 21
Fax 0541 70 87 77
Email: dehoga-os@t-online.de



Dringender Handlungsbedarf

HACKMANN FORDERT WEITERE MASSNAHMEN VON DER BUNDESREGIERUNG

„Die neue Bundesregierung hat einen guten Start hingelegt und macht insgesamt einen guten Job“. Als Pluspunkt für die Gastro-Branche nennt der DEHOGA-Bezirksvorsitzende Wolfgang Hackmann vor allem die zum 1. Januar 2026 vorgesehene Senkung der Mehrwertsteuer. Dessen ungeachtet gebe es in vielen Bereichen noch „dringenden Handlungsbedarf“. Wolfgang Hackmann nennt hier neben einer Flexibilisierung der Arbeitszeiten und einer kritischen Überprüfung der Regelungen für Krankschreibungen, insbesondere Maßnah-

men für eine Stabilisierung der Sozialversicherungsbeiträge.

So hätte ein weiterer Anstieg der Beiträge für die Renten- und die Krankenversicherung „extrem negative Folgen für alle Betroffenen“. Für die Arbeitgeber würden die ohnehin zu hohen Personalkosten weiter ansteigen. Arbeitnehmer würden wegen der höheren Beiträge trotz Lohnerhöhungen weniger Geld in der Tasche haben. „Das schadet der Wirtschaft und sorgt für Unzufriedenheit bei den Mitarbeitern“.

Ungesund und falsch sei auch die Einmischung der Politik beim Mindestlohn. Dieser stelle gerade die Betriebe aus der Gastro-Branche vielerorts vor große Probleme, berichtet Wolfgang Hackmann: „Es kann nicht richtig sein, dass ungelernete Kräfte ohne Berufskennntnis fast genau so viel verdienen wie Facharbeiter mit einer erfolgreich absolvierten Ausbildung“.

Die Zusatzkosten durch den Mindestlohn können nicht komplett von den Betrieben aufgefangen werden und werden somit letztlich beim Gast ankommen. Das

werde dazu führen, dass die ohnehin schon vorherrschende Konsumzurückhaltung beim Gaststätten- bzw. Restaurantbesuch weiter zunehmen wird. Negative Folgen habe der Mindestlohn auch bei der Suche nach qualifiziertem Personal und motivierten Auszubildenden. Schon jetzt zeige sich, dass viele junge Menschen lieber ungelernete für einen Mindestlohn von knapp 14 Euro arbeiten, als eine Ausbildung zu absolvieren. ◀

Herbsttöne mit Leckereien und Live-Musik

Mit einem bunten Musikprogramm und internationalen kulinarischen Spezialitäten lockte die heimische City-Werbe-gemeinschaft zahlreiche Besucher zu den „Meller Herbst Tönen“. Von Samstagmittag bis Sonntagabend herrschte ein reges Treiben in der Fußgängerzone, in der vom

Dixieland-Jazz bis zum Bossa Nova und traditioneller Chormusik auf mehreren Bühnen Live-Musik geboten wurde. Mit Hilfe der Besucher wurde eine original italienische Pizza-Studie erstellt. Zudem gab es zahlreiche weitere Mitmach-Aktionen für die ganze Familie.

Die Geschäftswelt hatte mit Sonderangeboten und Modenschauen zum entspannten Shopping in der gesamten Innenstadt eingeladen. Nicht zuletzt präsentierte sich die Meller Gastro-Branche mit traditionellen sowie zum Teil auch eigens für die Herbsttöne angefertigten Leckereien. ◀



GEGEN „rechts“

Ultrarechte Gedanken sollten gerade in der Gastronomie keinen Platz haben. Der DEHOGA Kreisverband Meppen wirbt dafür, Gruppierungen die rote Karte zu zeigen, die für menschenverachtende und demokratiefeindliche Meinungen stehen.

„Unsere Branche steht traditionell für eine aktiv gelebte Gastfreundschaft ohne Diskriminierungen“, betont Wolfgang Hackmann. Er werde sich als Bezirksvorsitzender auch im DEHOGA Landesverband für eine möglichst breite Unterstützung der Initiative gegen „rechts“ einsetzen. ◀

Den Geschmack der Gäste treffen

UNTERNEHMER SIMON KUIPERS ÜBERZEUGT MIT INNOVATIVEN ANGEBOTEN

Er hat sich als Unternehmensberater in Metropolen wie Amsterdam, Paris oder Los Angeles umgesehen und setzt nun spannende Innovationen für die Gastronomie aus aller Welt in seiner Heimatstadt um: Der 36-jährige Simon Kuipers betreibt in Nordhorn und im benachbarten Lingen inzwischen fünf Restaurants mit gehobenem Anspruch. Der gelernte Wirtschaftsingenieur setzt damit auch eine Familientradition fort. In der Gaststätte seiner Eltern hat Simon Kuipers von Kind auf alle Facetten in der Branche miterlebt. Als Restaurantbetreiber ist er jetzt zu seinen Wurzeln zurückgekehrt: „Die Arbeit in der Gastronomie macht mir großen Spaß. So ganz hat mich das nie losgelassen“.

Im heimischen Nordhorn möchte Simon Kuipers in seiner Branche „der führende Anbieter“ sein, der mit modernen gastronomischen Konzepten überzeugt. Wie gut das schon jetzt gelungen ist, zeigt der junge Unternehmer unter anderem mit seinem „Flagship“ – dem „Gecco Gasthouse“, das über 100 Plätze im Innenbereich und zusätzlich die gleichen Menge auf der großzügigen Außenterrasse verfügt. Das beliebte, im Herzen der Stadt gelegene Szene-Restaurant bietet mit einer

internationalen Küche ein kulinarisches Angebot, das es sonst nicht in der Region gibt.

Mit Tapas-Variationen und vielen weiteren spanisch-mexikanischen Leckereien kann man sich im „Paloma Lola“ verwöhnen lassen. In der jüngsten Neueröffnung des Nordhorer Gastro-Profis werden natürlich auch passende Cocktails sowie Bierspezialitäten aus Spanien und Mexiko gereicht. „Wir haben damit offensichtlich den Geschmack der Gäste getroffen“, berichtet Simon Kuipers: „Die Resonanz ist von Anfang an richtig gut“.

Als Erfolgskonzept habe sich auch „The Fuchs – Supergrill“ erwiesen. Die Idee, den Gästen gutes Essen zu einem bezahlbaren Preis ohne lange Wartezeiten anzubieten, treffe genau den Zeitgeist. Nach einem ersten „The Fuchs – Supergrill“ in Nordhorn wurde wegen der großen Nachfrage bereits eine weitere Filiale im emsländischen Lingen eröffnet, die sich ebenfalls zu einem beliebten Publikumsmagnet entwickelt habe.

„Eine richtig spannende Innovation“ ist für Simon Kuipers das „Petit Papillon“. Mit der im

März 2025 eingerichteten Brasserie mit Bistro hat der Gastronom erstmals die feine französische Küche in der Grafschaft Bentheim etabliert. Besonders erfreulich ist, dass das Restaurant schon nach kurzer Zeit mit gleich zwei Kochlöffeln der renommierten Fachzeitschrift „Schlemmeratlas“ ausgezeichnet worden ist. „Nordhorn ist damit zu einem überregionalen kulinarischen Anziehungspunkt geworden“.

Bei der Frage, was ihn stets aufs Neue für einen anstrengenden und langen Arbeitstag motiviert, muss Simon Kuipers nicht lange überlegen: „Ich habe gern mit Menschen zu tun und möchte als Unternehmer etwas Neues aufbauen“. Die Gastro-Branche biete hierfür beste Voraussetzungen – auch, wenn es mit Blick auf die aktuell schwierige Wirtschaftslage gerade jetzt nicht immer leicht sei. Er könne mit seinen Betrieben dessen ungeachtet sowohl inhaltlich wie auch wirtschaftlich zufrieden sein, betont Simon Kuipers, der mittlerweile mehr als 120 Mitarbeiter beschäftigt: „Natürlich trägt man als Unternehmer und Arbeitgeber auch eine große Verantwortung. Für mich ist das aber genau das Richtige“. ◀



Mit dem „Petit Papillon“ hat der Gastro-Unternehmer Simon Kuipers die feine französische Küche in Nordhorn etabliert.

Ein KOCH muss KOCHEN können



AUSBILDER-INITIATIVE FORDERT HÖHEREN STELLENWERT FÜR DEN PRAXISTEIL

„Wer nachweislich nicht kochen kann, sollte keinen Gesellenbrief für diesen Beruf bekommen“.

Der Vorsitzende des DEHOGA Bezirksverbands Osnabrück/Emsland-Grafschaft Bentheim, Wolfgang Hackmann, spricht sich dafür aus, dass ein „mangelhaft“ in der praktischen Prüfung ein KO-Kriterium für einen erfolgreichen Berufsabschluss ist. Er unterstützt damit eine Initiative von Ausbildern,

die eine entsprechende Änderung für die Koch-Auszubildenden im Gastro-Gewerbe fordern.

„Die Forderung soll an die zuständigen Gremien und Entscheider etwa beim DEHOGA und der IHK herangetragen und dort zeitnah diskutiert werden“, betont Wolfgang Hackmann. Er kritisiert, dass es laut geltender Ausbildungsverordnung möglich ist, für den Kochberuf unzureichende Leistungen beim

praktischen Zubereiten und Kochen durch eine bessere Schulbenotung ausgleichen zu können.

Stattdessen müsse das praktische Können künftig einen deutlich höheren Stellenwert für die Gesamtbewertung haben, betont Wolfgang Hackmann: „Die Gäste müssen sich darauf verlassen können, dass ein Koch über eine ausreichende praktische Qualifikation verfügt, wenn er seinen Abschluss in der Tasche hat“. ◀

GIESSER
MADE IN GERMANY
www.giesser.de

gastroimmo24.de
Immobilien für die
Gastronomie
und Hotellerie

**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
progaströ**

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

8 Tage zur Probe
Verkäufer gesucht



Die Prüfungsbesten v.l.n.r. mit stellvertretende Schulleitung Heike Strauch, Wolfsburgs Vorsitzender Heiko Sturm, Antonia Noth, Ludwig Bresse, Norman Fleißner, Nils Gelies, Sophie Haag und Gifhorns Dehoga-Kreisvorsitzender Karlheinz Brunck.

41 Fachkräfte im Gastgewerbe erhielten Abschlusszeugnisse

WÜRDIGE FREISPRECHUNGSFEIER IM RITTERSAAL DES GIFHORNER SCHLOSSES

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



Eine bessere Wertschätzung der gastgewerblichen Ausbildungsberufe hätte es kaum geben können, denn der Vorsitzende des DEHOGA Kreisverbandes Gifhorn, Karlheinz Brunck, konnte unter den Gästen im Rittersaal des Gifhorer Schlosses die drei Landtagsabgeordneten Philipp Raulfs, Kirsikka Landsmann und Lena Laue, Kreisrätin Ute Spieler, Hauptgeschäftsführer Mark Alexander Krack vom DEHOGA Niedersachsen und Teamleiter Thomas Boehnke von der IHK Lüneburg-Wolfsburg begrüßen. Außerdem die Vorstandsmitglieder Ralf Werner und Frederick Meyer sowie den Vorsitzenden Heiko Sturm, Daniel Wolniczak und Anika Ebert vom DEHOGA-Kreisverband Region Wolfsburg-Helmstedt und als Sponsor der

Veranstaltung Geschäftsführer Jürgen Herrde von Höpfner Getränke Lehrte.

Dazu fast alle 41 Absolventen, die erfolgreich an den Abschlussprüfungen teilgenommen haben, Klassenlehrer, Prüfungsausschussmitglieder, Eltern, Verwandte und Freunde. In ihren Grußworten gingen Thomas Boehnke, Mark Alexander Krack und Ute Spieler auf die Bedeutung einer Ausbildung im Gastgewerbe ein, weil gerade hier nach Corona ein Fachkräftemangel bestehe, der nur schwer auszugleichen sei.

Umso wichtiger sei es, gerade in der heutigen Zeit, Nachwuchs auszubilden und neue Auszubildende für diese vielfältigen Berufe zu begeistern. Nach einer Ausbildung

von 1095 Tagen im dualen System im Betrieb und in der Berufsschule, hatten 41 Schülerinnen und Schüler diese Hürde überwunden und das Tor zu einem neuen Lebensabschnitt geöffnet. Dabei stehe auch die Weiterbildung auf dem folgenden beruflichen Lebensweg an vorderster Stelle, entweder als leitender Angestellter oder auf dem Weg in die Selbstständigkeit. Alle dankten den Ausbildern, Lehrern, Prüfern und Verwandten, die zum Erfolg ihrer Schützlinge beigetragen haben.

Hauptgeschäftsführer Mark Alexander Krack freute sich über die hohe Anzahl der neuen Fachkräfte in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen, denen die Welt jetzt offensteht. „Sie haben in einem Gewerbe angeheuert, wo

man ganz viel erlebt. Wo man auf unterschiedliche Menschen trifft, verschiedene Akteure in allen Lebenssituationen kennenlernt und einen Weg eingeschlagen haben, der in Zukunft ganz viele Möglichkeiten eröffnet, sich beruflich neu zu orientieren und einen eigenen Weg zu gehen!“

Die stellvertretende Schulleiterin der BBS I Gifhorn, Heike Strauch, zog noch einmal einen roten Faden durch die dreijährige Ausbildung und ließ einige wichtige Ereignisse noch einmal Revue passieren. Dabei wies sie auch auf die Erfolge bei den Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe hin und gab bekannt, dass die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften im Jahre 2027 in Gifhorn stattfinden werden. Eine neue große Herausforderung, wenn 12 Berufsbildende Schulen ihre Schülerinnen und Schüler nach Gifhorn um den Titel der besten Köche, Hotelfachleuten und Restaurantfachleuten schicken. Die Sieger/innen qualifizieren sich dann für die Deutschen Jugendmeisterschaften.

Vor der Zeugnisverteilung gingen Lisa Marie Simon und Nils Gelies auf das Podium und bedankten sich im Namen aller ehemaligen Auszubildenden bei den Klassenlehrern für drei ereignisreiche Jahre mit Höhen und Tiefen und überreichten Blumensträuße. Am Ende wurden auch die Prüfungsbesten geehrt, die teilweise einen Prüfungsdurchschnitt von 1,2 erreichen konnten. Es waren Antonia Noth, Ludwig Besse, Norman Fleißner, Nils Gelies und Sofie Haas. Alle Absolventen erhielten neben ihren Zeugnissen, eine Rose und ein Gläschen Honig aus eigener Bienenzucht an der BBS I Gifhorn unter der Leitung von Peter Kosko. ◀



Vertreter der DEHOGA-Kreisverbände Gifhorn und Region Wolfsburg mit Hauptgeschäftsführer Mark Alexander Krack, v.l.n.r. Anika Ebert, Ralf Werner, Heiko Sturm, Mark Alexander Krack und Karlheinz Brunck auf dem Gifhorer Schlosshof. Fotos Siegfried Glasow

KLASSIFIZIERTE BETRIEBE JULI BIS AUGUST 2025

3 STERNE SUPERIOR

Best Western Plus Residenzhotel
Lüneburg

3 STERNE

Akzent Hotel Wassermühle
Heiligenthal

DEHOGA drückt wieder die Schulbank

SOMMERFEST IN HIMMELPFORTEN

Auch Gastronomen lernen nie aus – das hat der DEHOGA-Kreisverband Stade beim diesjährigen Sommerfest eindrucksvoll bewiesen. Unter dem Motto „Lebenslanges Lernen“ nahmen die Mitglieder zunächst an einer besonderen Schulstunde im Schulmuseum teil: Im Stil der

1920er-Jahre hieß es noch einmal die Schulbank zu drücken. Schnell zeigte sich, dass manche Kenntnisse längst in Vergessenheit geraten waren – insbesondere die alte Deutsche Schrift stellte die Teilnehmer vor große Herausforderungen. Stillsitzen und die Ohren spitzen, fiel nicht jedem leicht, sorgte aber für viele heitere Momente.

Nach diesem humorvollen Einstieg ließen rund 50 Teilnehmer den Abend im Gasthaus Hellwege in Himmelpforten ausklingen. Bei bestem Sommerwetter erwartete sie ein reichhaltiges Grillbuffet. Große Freude bereitete auch die Tombola, für die zahlreiche Lieferanten attraktive Preise zur Verfügung gestellt hatten. Die musikalische Unterhaltung sicherte Sängerin Andrea Richter, die

gemeinsam mit ihrem Keyboard-Begleiter für stimmungsvolle Klänge und eine ausgelassene Atmosphäre sorgte.

So verband das Sommerfest des DEHOGA Kreisverbandes Stade Tradition, Geselligkeit und kulinarischen Genuss – und machte zugleich deutlich, dass Lernen und Lachen wunderbar zusammenpassen. ◀

Historische Schulstunde zum Auftakt des Sommerfestes.

BEZIRKSVERBAND STADE

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



Neue Gastronomiefläche im Zentrum der Stadt Gronau (Leine)



Direkt in der Innenstadt von Gronau (Leine) soll zum 4. Quartal 2026 (den Abschluss der Baumaßnahmen vorausgesetzt) im Erdgeschoss des Verwaltungsgebäudes II, Am Markt 3 in 31028 Gronau (Leine), eine Cafeteria, ein Bistro oder ein Restaurant mit Außen-gastronomie neu eingerichtet werden.

Der Innenbereich umfasst ca. 100 qm (davon Küche, Sanitäre Anlagen und Thekenbereich ca. 40 qm). Hinzu kommt die Außenterrasse in südlicher Ausrichtung von ca. 19 qm.

Die Stadt Gronau (Leine) liegt mit ihrer historischen Innenstadt im malerischen Leinebergland und zählt mit ihren zwölf Ortschaften ca. 11.000 Einwohnerinnen und Einwohner. In der Innenstadt bieten sich verschiedene Möglichkeiten zum Verweilen, Bummeln oder zum Einkaufen.

Aufgrund der Lage direkt am Leine-Heide-Radweg erhöht sich die Besucherfrequenz in den Sommermonaten durch den Radwandertourismus.

Interessenten melden sich bitte bis zum 31.10.2025 bei der Samtgemeindeverwaltung in Gronau (Leine), Blanke Straße 16 in 31028 Gronau (Leine), bei Herrn Steffen, Zimmer 4, Tel.: 05182/902-222 oder per E-Mail: a-e.steffen@sg-leinebergland.de.

Umsatzstark, nachhaltig, vielseitig - Restaurant in Cuxhaven zu verkaufen



Die Kombination aus erfolgreichem Gastronomiebetrieb, attraktiven Veranstaltungsflächen und zusätzlichen, ertragsbringenden Miet-einheiten im traditionsreichen Fischereihafen ist eine einzigartige Chance für Betreiber oder Investoren.

Gesamtfläche ca. 645 m², Sitzplätze 128, Sitzplätze Terrasse 84 EA-V Gastro: Energieverbrauch Wärme 44 kWh/(m²a); Erdgas; Energieverbrauch Strom 142 kWh/(m²a); Bj. 2004. EA-V Wohn- und Geschäftshaus: EEK D; 105 kWh/(m²a); Erdgas; Bj. 2004
Kaufpreis 1.250.000,00 €



KÜSTEN IMMOBILIEN

Lothar Peters

26316 Nordseebad Dangast Tel. 04451 91 82 111

Kontakt: Nicolas Spetgens Tel. 0152 51 81 63 14

E-Mail: info@kuestenimmobilien.eu www.kuestenimmobilien.com



Anzeigen - Bestellschein

Gelegenheitsanzeigen - Immobilien

Tel.: (0 45 51) 14 50

Nebenstehender Anzeigentext soll in der nächsten Ausgabe veröffentlicht werden.

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

Name

Straße

PLZ und Ort

Datum

Unterschrift

- ☐ Diese Anzeigengröße (25 mm hoch/2-spaltig) kostet Euro 125,00 + MwSt.

Weitere Preisbeispiele

- ☐ 30 mm hoch/2-spaltig = Euro 150,00 + MwSt.
- ☐ 40 mm hoch/2-spaltig = Euro 200,00 + MwSt.
- ☐ 50 mm hoch/2-spaltig = Euro 250,00 + MwSt.

Anzeigentext

(Möglichst in Blockschrift schreiben.)

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

Sie möchten Ihre Produkte bewerben? Sprechen Sie mit uns!
Telefon 04551 1450 • info@vht.de • www.vht.de

Teil der DEHOGA Social Media Gemeinschaft werden

Facebook und Instagram im Fokus

Wussten Sie schon, dass der DEHOGA auch auf Facebook und Instagram aktiv ist?

Unsere Social-Media-Kanäle bieten uns die wunderbare Möglichkeit, unsere Gemeinschaft zu stärken, über aktuelle Entwicklungen zu informieren und ein positives Bild des DEHOGA und des Gastgewerbes in der Öffentlichkeit zu präsentieren.

**DAFÜR BRAUCHEN WIR
IHRE UNTERSTÜTZUNG!
MACHEN SIE MIT!**



FOLGEN SIE UNS AUF FACEBOOK & INSTAGRAM

Bleiben Sie immer auf dem neuesten Stand und verpassen Sie keine wichtigen Informationen mehr. Folgen Sie uns einfach auf Facebook und auf Instagram. Hier teilen wir regelmäßig Neuigkeiten, spannende Einblicke in unsere Arbeit und wertvolle Tipps rund um Hotellerie und Gastronomie.

LIKEN, TEILEN UND KOMMENTIEREN

Ihre Interaktion ist der Schlüssel zum Erfolg unserer Social Media Aktivitäten. **Bitte liken, teilen und kommentieren Sie unsere Beiträge!**

Je mehr Engagement unsere Posts erhalten, desto größer wird unsere Reichweite. So können wir gemeinsam sicherstellen, dass wichtige Informationen und positive Nachrichten möglichst viele Menschen erreichen.

BRINGEN SIE SICH EIN UND PROFITIEREN SIE

Wir möchten unsere Social-Media-Kanäle auch nutzen, um Ihre Geschichten und Erfahrungen zu teilen.

Haben Sie ein interessantes Thema, das Sie gerne mit anderen Mitgliedern teilen möchten? Oder gibt es spezielle Inhalte, die Sie auf unseren Kanälen sehen möchten?

Dann zögern Sie nicht und senden Sie uns Ihre Themenvorschläge per E-Mail an socialmedia@dehoga-niedersachsen.de.

Ihre Ideen sind uns wichtig und helfen uns, noch relevanter und interessanter zu werden.

GEMEINSAM STARK

Durch Ihre Unterstützung können wir auf Social Media eine einflussreiche Präsenz aufbauen und ein positives Bild des DEHOGA und unserer Branche vermitteln. Lassen Sie uns gemeinsam zeigen, wie vielfältig und dynamisch Hotellerie und Gastronomie in Niedersachsen sind!

Vielen Dank für Ihre Unterstützung und Ihr Engagement. Wir freuen uns darauf, Sie auf unseren Social-Media-Kanälen zu begrüßen!

Ihr Team des DEHOGA Niedersachsen