

DEHOGA MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 5 · Oktober 2026



Mitmachen.
Teilen.
Weitersagen.

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](mailto:Landesverband@dehoga-niedersachsen.de)

Redaktion:

Mark Alexander Krack,
Renate Mitulla, Sarah Schulz,
Klaus Hilkmann
Email [presse@
dehoga-niedersachsen.de](mailto:presse@dehoga-niedersachsen.de)

Anzeigen:

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

Gestaltung: Karena Unger

Druck:

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

Die Ausgabe 6/2026 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 16.12.2026.

Aus Gründen der besseren
Lesbarkeit wird im DEHOGA
Magazin bei Personenbe-
zeichnungen und personen-
bezogenen Hauptwörtern auf
die gleichzeitige Verwendung
der Sprachformen männlich,
weiblich und divers (m/w/d)
verzichtet. Sämtliche Perso-
nenbezeichnungen gelten
im Sinne der Gleichbehand-
lung grundsätzlich für alle
Geschlechter. Die verkürzte
Sprachform hat lediglich re-
daktionelle Gründe und bein-
haltet keinerlei Wertung.

Termine 2026 | 2027

OKTOBER

**25.-
27.10.** **DEHOGA
Landesverbandstag**
Hildesheim

NOVEMBER

04.11. **Jahreshauptversammlung**
DEHOGA Grafschaft Hoya

**08.-
09.11.** **Herbstarbeitskreis
Junger DEHOGA**
mit Workshop „Kommunikation
und Persönlichkeitsentwicklung
mit dem DISG-Persönlichkeits-
modell“, Göttingen

24.11. **DEHOGA Branchentag**
Berlin, s. S. 6

DEZEMBER

10.12. **Jahresforum**
„Lebensmittelabfälle vermeiden –
Wertschätzung erhöhen“

VORSCHAU 2027

19.01. **Wirteball im Hotel Bremer Tor**
DEHOGA Grafschaft Hoya

19.01. **Gastronomie-BranchenTreff**
10-18 Volkswagen Halle Braunschweig
Uhr www.gastrobranchentreff.de

**10.03./
11.03.** **Niedersächsische
Jugendmeisterschaften**
Cuxhaven

**10.-
16.03.** **INTERNORGA, Hamburg**
www.internorga.com

12.04. **Forum Zukunft**
Hotel Schöнау, Peine

Inhalt



Minijobs erhalten 4
Großer Vorstand. 6
DEHOGA-Branchentag 6
Europa Miniköche 7
Smart Mobility Niedersachsen 8

NACHHALTIGKEIT

Greensign 10
Sternhotels in Niedersachsen 12
Hotelsterne und Kl. 15
oneDEHOGA App 16
Kurzzeitvermietungen 17

Präsidium und Geschäftsführung
unterwegs. 18
Mitglieder werben! 22

BEZIRKSVERBÄNDE

Osnabrück. 25
Weser-Ems 27
Hannover 28
Elbe-Weser 32
Lüneburg 33
Braunschweig 35
Hildesheim 40

Märkte / Produkte / Immobilien 41

MINIJOBS erhalten – und zwar wirklich.

Für unser Gastgewerbe ist das keine Frage von Statistik oder politischer Theorie, sondern eine ganz konkrete Frage des betrieblichen Alltags. Ob am Wochenende, am Abend, bei Veranstaltungen oder in saisonalen Spitzen: Minijobs schaffen Flexibilität und ermöglichen vielen Menschen, neben Beruf, Studium, Familie oder im Ruhestand zusätzlich zu arbeiten.

Umso wichtiger ist es, dass die Politik die Rahmenbedingungen für diese Beschäftigungsform nicht immer weiter verschärft. Wenn sich verschiedene Maßnahmen und zusätzliche Belastungen summieren, wird der Minijob für Arbeitgeber zunehmend unattraktiv – und damit letztlich für die Menschen, die auf diese flexible Möglichkeit angewiesen sind. Wer sich zum Minijob bekennt, muss ihn auch bezahlbar halten. Genau dafür setzen wir uns gemeinsam mit dem DEHOGA Bundesverband und den Landesverbänden ein.

Mit unserer Kampagne „Minijobs erhalten!“ wollen wir aufzeigen, was die geplanten und bereits beschlossenen Veränderungen in ihrer Gesamtheit bedeuten. Auf der Plattform minijobs-erhalten.de finden Sie Fakten, Hintergründe und Stimmen aus der Praxis. Denn gerade diese Stimmen sind wichtig: von Menschen, die einen Minijob ausüben, und von Unternehmerinnen und Unternehmern, die auf diese Beschäftigungsform angewiesen sind. Ich möchte Sie deshalb ausdrücklich ermutigen, sich an der Kampagne zu beteiligen und ihr Gesicht



Foto: Matthias Falk

zu geben. Nur wenn deutlich wird, welche Bedeutung Minijobs im Alltag tatsächlich haben, können wir gemeinsam etwas bewegen.

Auch der persönliche Austausch und der Zusammenhalt in unserem Verband bleiben entscheidend. Deshalb freue ich mich schon jetzt auf unseren Landesverbandstag vom 25. bis 27. Oktober in Hildesheim. Zur Delegiertenversammlung kommen unsere Vertreterinnen und Vertreter aus den Bezirks- und Kreisverbänden zusammen, um gemeinsam über die aktuellen Herausforderungen und die Zukunft unserer Branche zu sprechen. Das Wochenende bietet darüber hinaus wieder Gelegenheit für Begegnungen, Gespräche und ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm. Ich freue mich auf viele bekannte Gesichter, gute Diskussionen und darauf, gemeinsam mit Ihnen die Interessen des niedersächsischen Gastgewerbes weiter voranzubringen.

Ihr

Dirk Breuckmann
Präsident DEHOGA Niedersachsen

Faktische Abschaffung der Minijobs verhindern – Sieben Millionen Menschen betroffen

Breckmann: „Wer sich zum Minijob bekennt, muss ihn auch bezahlbar halten“

Der DEHOGA Niedersachsen verstärkt gemeinsam mit dem Bundesverband und allen weiteren Landesverbänden den Druck für den Erhalt der Minijobs mit der bundesweiten Kampagne „Minijobs erhalten!“. Kürzlich ist die zentrale Mitmach-Plattform minijobs-erhalten.de gestartet. Sie zeigt anschaulich und in aller Deutlichkeit, welche politischen Ver-

änderungen geplant oder bereits beschlossen sind, was sie in ihrer Summe bedeuten und wen sie treffen.

Fast sieben Millionen Menschen arbeiten in einem Minijob. Für fast 95 Prozent ist er Hinzuverdienst beziehungsweise zusätzliche Arbeit. Sie verdienen sich neben einem Hauptberuf, dem

Studium oder der Rente etwas hinzu oder wählen eine Tätigkeit, die zu ihrer Lebenssituation passt. Laut Daten der Minijobzentrale kommt nur für 5,3 Prozent ein Wechsel in sozialversicherungspflichtige Beschäftigung infrage. Für das Gastgewerbe sind Minijobs besonders wichtig, um Arbeit am Abend, am Wochenende und bei Veranstaltungen zu ermöglichen.



Reform der Minijobs: **Weniger Netto. Mehr Kosten.**

Für Beschäftigte bleibt weniger vom Hinzuverdienst. Für Betriebe wird jede Minijob-Stunde teurer.

Die Pläne der Bundesregierung sind ungerecht und realitätsfremd. →

Mehrere Änderungen. Eine Gesamtwirkung.

„Wer sich zum Minijob bekennt, muss ihn auch bezahlbar halten“, erklärt Dirk Breuckmann, Präsident des DEHOGA Niedersachsen. „Die diskutierten und teilweise bereits beschlossenen Verteuerungen führen in ihrer Summe zu einer faktischen Abschaffung der Minijobs. Das dürfen wir nicht zulassen.“ Damit verteuern sich die Arbeitskosten für die Arbeitgeber im Gastgewerbe um voraussichtlich fast 72 Millionen Euro pro Jahr. „Gerade jetzt müssen wir Anreize für diejenigen setzen, die zusätzlich arbeiten wollen. Leistung muss sich lohnen“, so Breuckmann. Nach Berechnungen des DEHOGA werden die Arbeitgeberabgaben für gewerbliche Minijobs von derzeit 31,17 auf 42,27 Prozent des Lohns steigen.

Genau diese Gesamtwirkung macht minijobs-erhalten.de sichtbar. Die Plattform bündelt politische Vorhaben, Fakten und Forderungen, den Minijob-Check, Originaldokumente und Belege sowie Stimmen aus der Praxis. ◀

Auf der Plattform kommen die Menschen zu Wort, die unmittelbar betroffen sind. Gesucht werden authentische Stimmen und Geschichten von Minijobbern und Unternehmern:

Was bedeutet der Minijob für sie?

Warum haben sie sich dafür entschieden?

Welche Folgen hätten höhere Belastungen?

Minijobber und Unternehmer, die ihre Geschichte erzählen und Gesicht zeigen möchten, können sich direkt an den DEHOGA Niedersachsen wenden: Gülhan Gabriel, Tel. 0511-3370610, Mail: gabriel@dehoga-niedersachsen.de

Der DEHOGA fordert die Politik auf, weitere Belastungen der Minijobs zu stoppen:

Keine Pflegeversicherungsbeiträge, die Pauschsteuer bei zwei Prozent belassen, die Erhöhung der Krankenversicherungsbeiträge aussetzen und die Wahlfreiheit bei der Rentenversicherung sowie die bestehende Besteuerung erhalten. Vor weiteren Entscheidungen brauche es eine transparente Gesamtrechnung.

Alle Infos hier



www.minijobs-erhalten.de



Großer Vorstand tagt in Achim

Der Große Vorstand des DEHOGA Niedersachsen ist zu seiner turnusmäßigen Sitzung im Bootshaus Achim zusammengekommen. Auf der Tagesordnung standen zahlreiche aktuelle Themen aus Verband und Branche – darunter die Vorbereitungen für den

Landesverbandstag vom 25. bis 27. Oktober in Hildesheim.

Ein weiterer Schwerpunkt war die Stärkung der Vertriebsaktivitäten zur Gewinnung neuer Mitglieder. Auch die zukünftige Gestaltung der DEHOGA-Partnerschaften

wurde diskutiert. Mit Blick auf die Nachwuchs- und Arbeitskräftesituation informierte sich der Große Vorstand zudem über die geplante bundesweite Minijob-Kampagne.

Auch der Blick nach vorn kam nicht zu kurz: Für das kommende

Jahr ist wieder das „Forum Zukunft“ der DEHOGA-Fachgruppen geplant, das den fachlichen Austausch und die gemeinsame Arbeit weiter stärken soll.

Ein wichtiges Zukunftsthema bleibt außerdem die Digitalisierung des Verbandes. Die Arbeiten am Relaunch der DEHOGA-Website sind bereits angelaufen. Ziel ist ein moderner, übersichtlicher und noch stärker an den Bedürfnissen der Mitglieder orientierter digitaler Auftritt.

Der Große Vorstand kommt zweimal jährlich zusammen und bietet damit eine wichtige Plattform für den Austausch zwischen Landesverband und Bezirksverbänden. ◀



Die Mitglieder des Großen Vorstands sind kürzlich in Achim zusammengekommen.

DEHOGA BRANCHENTAG 2026

Zukunft heute gestalten!

Am 24. November trifft sich die Branche in Berlin zum DEHOGA Branchentag. 2026 ist ein Jahr voller Herausforderungen – für das Gastgewerbe, den Mittelstand und Deutschland insge-

samt. Umso wichtiger ist die Frage: Wo bleibt der vielbeschworene Herbst der Reformen, und wie lassen sich die Rahmenbedingungen für die Gastgeberbranche zukunftsfähig gestalten?

Unter dem Motto „Zukunft heute gestalten!“ bringt der DEHOGA Branchentag Gastgeberinnen und Gastgeber mit hochkarätigen Vertretern der Bundespolitik zusammen. Auf dem Programm ste-

hen aktuelle politische Themen, Einblicke aus Gastronomie und Hotellerie sowie Impulse aus der Wirtschaft.

Di., 24. November 2026

BOLLE Festsäle Berlin

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Jetzt anmelden und dabei sein:



[www.dehoga.de/
presse-kommunikation/events/
dehoga-branchentag](http://www.dehoga.de/presse-kommunikation/events/dehoga-branchentag)

DEHOGA BRANCHENTAG



24.11.2026



BOLLE Festsäle Berlin



Europa Miniköche: Niedersachsen startet durch

Gesellschafterversammlung in München – Vorbereitungen
für die erste niedersächsische Gruppe laufen auf Hochtouren



Gesellschafterversammlung der Europäischen Miniköche in München.

Am 21. September 2026 kamen die Gesellschafter der Europäischen Miniköche gGmbH in München zu ihrer turnusmäßigen Gesellschafterversammlung zusammen. Für DEHOGA-Präsident Dirk Breuckmann und Hauptgeschäftsführer Mark Alexander Krack war der Termin eine besondere Gelegenheit: Als neue Gesellschafter konnten sie den DEHOGA Niedersachsen erstmals persönlich im Kreis der Mitgesellschafter vorstellen.

Im Mittelpunkt stand neben den Formalien vor allem die Entwicklung des Projekts. Die Aktivitäten der einzelnen Miniköche-Gruppen zeigen, mit wie viel Engagement und Herzblut die Teamleiter bei der Sache sind. Auch für die weitere Bekanntheit der Initiative gibt es Neuigkeiten: Das erste Europa-Miniköche-Kochbuch „An die Töpfe. Fertig. Los! Das große Kochbuch der Europa Miniköche“ wird veröffentlicht. Zudem wurde ein Imagefilm produziert, der weitere Kinder, Eltern und Schulen für das Projekt begeistern soll.

In Niedersachsen laufen derzeit die Vorbereitungen für die erste Miniköche-Gruppe

auf Hochtouren. DEHOGA-Präsident Dirk Breuckmann zeigte sich beeindruckt von der Entwicklung und betonte: „Wir vom DEHOGA Niedersachsen sind stolz, auch Teil dieser Initiative zu sein und die Miniköche unterstützen zu können.“

Besonders freut sich Breuckmann auf das kommende Jahr: Bei der Internationalen Grünen

Woche 2027, bei der Niedersachsen Partnerland ist, wird ebenfalls eine Miniköche-Gruppe vor Ort sein. Auch beim DEHOGA-Branchentag am 24. November 2026 in Berlin werden die jungen Nachwuchsköche dabei sein. ◀

DEHOGA-Präsident Dirk Breuckmann (l.) und DEHOGA-Hauptgeschäftsführer Mark A. Krack mit Susanne Droux, Geschäftsführerin Europäische Miniköche.



Gästeservice neu gedacht

Smart Mobility Niedersachsen verbindet Ausflugstipps, Öffnungszeiten und Echtzeit-Mobilitätsdaten zu individuellen Reiseempfehlungen

Es regnet seit dem Frühstück. Die Radtour ist gestrichen, die Familie steht vor Ihnen an der Rezeption, zwei Kinder im Schlepptau – und stellt vier Fragen auf einmal: Was kann man heute drinnen machen? Hat das überhaupt geöffnet? Kommt man ohne Auto hin? Und sind wir um 18 Uhr zurück zum Abendessen?

Vier Fragen, drei Browser-Tabs, null Zeit: die Website des Verkehrsunternehmens, die Suchmaschine, die Seite der Tourismusregion – und parallel wollen drei weitere Gäste einchecken. Im besten Fall dauert die Recherche zehn Minuten. Im schlechtesten sucht der Gast am Ende selbst.

Genau hier setzt das Smart Mobility Projekt der TMN an: eine Suchanfrage, eine belastbare und individuell zugeschnittene Antwort.

Was steckt dahinter?

Smart Mobility macht aus vielen getrennten Informationen einen verständlichen digitalen Reisebegleiter, der eine konkrete Situation versteht – und sie beantwortet. Mit Hilfe von Künstlicher Intelligenz werden die kuratierten Tourismusdaten aus dem Niedersachsen Hub – Sehenswürdigkeiten, Öffnungszeiten, Veranstaltungen – mit Fahrplänen, Echtzeit-Abfahrten und aktuellen Meldungen verknüpft. Je nach Anwendung kommen Wetterdaten, Ladeinfrastruktur oder Radrouten hinzu. Auch persönliche Bedürfnisse wie Reisen mit Kindern, Barrierefreiheit oder die Suche nach der schnellsten, schönsten oder umweltfreundlichsten Route können berücksichtigt werden.

Und der Unterschied zu ChatGPT & Co.?

Eine allgemeine KI antwortet nur aus ihrem Trainingsstand heraus. Smart Mobility Niedersachsen bietet eine gezielte Anbindung relevanter Datenquellen und kann die Tourismusinformationen aus dem Niedersachsen Hub mit Fahrplan-, Echtzeit- oder auch Wetterdaten verbinden. Das macht die Empfehlung nicht nur plausibel, sondern verlässlich – und sie lässt sich in Ihre eigene Website oder Ihren Gästeservice einbinden.



Mehr als ein Chatbot: Anwendungen für Ihren Betrieb

Die Verknüpfung von Tourismus- und Mobilitätsdaten eröffnet ganz unterschiedliche Services. Denkbar sind zum Beispiel:

In der Lobby

- Infostele mit Zielen in der Umgebung, Echtzeit-Abfahrten und aktuellem Wetter
- Hinweise zur nächsten Haltestelle, zum nächsten Fahrradverleih oder zur nächsten Ladesäule

Auf Ihrer Website

- Widget zur Anreiseplanung mit Echtzeitdaten – auch für Restaurants und Cafés
- Interaktive Karte mit touristischen Zielen in der Nachbarschaft
- Tagesaktueller Veranstaltungskalender inklusive Reiseempfehlung

In der Gästekommunikation

- Automatische Anreisehinweise in der Buchungsbestätigung oder per Messenger
- Digitale Gästemappe mit Ausflugstipps, die auch ohne Auto funktionieren

Im Team

- Unterstützung Ihrer Mitarbeiter bei komplexen Gästefragen am Counter

So starten Sie heute

Eine erste Nutzungsmöglichkeit in Form eines KI-Agenten bietet das KI-Modell Smart Mobility auf der oi platform Niedersachsen – nutzbar etwa als Assistent für Ihr Empfangsteam. Es beantwortet Fragen wie: „Wir wollen morgen einen Ausflug machen, der zum Wetter passt – aber das Auto stehen lassen.“ Oder: „Wir sind bis 17 Uhr im Museum XY. Welches italienische Restaurant hat danach geöffnet und ist mit dem Bus erreichbar?“ Das Modell stellt daraus eine Empfehlung samt passender Reiseoptionen zusammen.



Alle Infos zum Projekt Smart Mobility Niedersachsen oder unter nds.tourismusnetzwerk.info/inhalte/mobilitaet/smart-mobility/

Sichtbar werden

Empfehlen kann die KI nur, was sie kennt. Damit Ihr Betrieb in den Antworten vorkommt, ist es deshalb entscheidend, dass Ihre Gastgeber- und Gastronomiedaten im Niedersachsen Hub aktuell hinterlegt sind und als Open Data vorliegen – von den Öffnungszeiten bis zur richtigen Adresse. Für touristische Betriebe in Niedersachsen entsteht daraus zugleich ein zusätzlicher digitaler Vertriebs- und Sichtbarkeitskanal.

Gestalten Sie mit!

Welche Mobilitätsinformationen brauchen Ihre Gäste wirklich? Wo würde ein solcher Service in Ihrem Hotel, Ihrer Ferienunterkunft, Ihrem Restaurant spürbar helfen?

Teilen Sie uns Ihre konkreten Ideen und Anwendungsfälle mit. Gemeinsam mit interessierten Betrieben möchten wir praxistaugliche Use-Cases identifizieren, geeignete Ansätze pilotieren und daraus konkrete digitale Services entwickeln. Melden Sie sich bei der Tourismus Niedersachsen und bringen Sie Ihre Perspektive aus der Praxis ein.



Foto: mit KI erstellt

DEHOGA Niedersachsen und GreenSign: Nachhaltigkeit, die sich auszahlt

Nachhaltigkeit ist in der Hotellerie und Gastronomie längst ein entscheidender Erfolgsfaktor. Gäste, Geschäftspartner und Investoren fordern zunehmend transparente und nachweisbare Nachhaltigkeitsleistungen. Um Betrieben in Niedersachsen hier eine verlässliche Orientierung zu geben, kooperiert der DEHOGA Landesverband mit dem GreenSign Institut.

Diese strategische Partnerschaft etabliert einen einheitlichen und überprüfbaren Nachhaltigkeitsstandard für das Gastgewerbe in Niedersachsen. GreenSign ist eine unabhängige Prüfinstanz und Zertifizierungsstelle, die Hotels und Gastronomiebetrieben eine strukturierte Grundlage bietet, um nachhaltiges Wirtschaften messbar nachzuweisen und transparent darzustellen.

DIE RELEVANZ VON NACHHALTIGKEIT FÜR BETRIEBE

Die Entscheidung für Nachhaltigkeit ist heute eine strategische. Sie beeinflusst direkt die Marktposition, die Attraktivität als Arbeitgeber und die Finanzierungsmöglichkeiten.

Eine geprüfte Zertifizierung wie GreenSign bietet hier eine belastbare Grundlage:

- **Wirtschaftliche Vorteile:**
Strukturiertes Energie-, Wasser- und Abfallmanagement senkt Kosten und optimiert Prozesse.
- **Wettbewerbsvorteil:**
Stärkung der Position bei Ausschreibungen und in der Kommunikation mit Gästen und Geschäftspartnern.
- **Glaubwürdigkeit:**
Unabhängige Prüfungen durch Auditoren schaffen Vertrauen und belegen Nachhaltigkeitsbemühungen objektiv.
- **Zukunftsfähigkeit:**
Erfüllung regulatorischer Anforderungen und Positionierung als zukunftsorientierter Betrieb.

GREENSIGN: DER STANDARD FÜR MESSBARE NACHHALTIGKEIT

GreenSign bietet mit „GreenSign Hotel“ und „GreenSign Gastro“ zwei speziell entwickelte Zertifizierungssysteme. Diese basieren auf über 130 Kriterien in zehn Kernbereichen, die ökologische, soziale und ökonomische Aspekte des Betriebs systematisch bewerten. Statt Einzelmaßnahmen zu isolieren, betrachtet GreenSign den gesamten Betrieb und liefert konkrete Ansatzpunkte für die Weiterentwicklung.

Ein Praxisbeispiel aus Niedersachsen ist das Best Western Hotel Der Föhrenhof in Hannover. Das Hotel zeigt, wie nachhaltig geführte Privathotellerie im städtischen Umfeld umgesetzt wird.



Ökostrom, effiziente Energienutzung, wassersparende Systeme und die enge Zusammenarbeit mit regionalen Partnern prägen den Betrieb. Die Zertifizierung mit GreenSign schafft einen klaren Rahmen für strategische Ziele und macht sichtbar, was im Alltag gelebt wird: ressourcenschonende Prozesse, regionale Verbundenheit und ein verantwortungsvoller Umgang mit Mitarbeitenden und Umwelt.



www.hotel-foehrenhof-hannover.de/nachhaltig.html

Der Weg zur GreenSign-Zertifizierung

Der Zertifizierungsprozess ist strukturiert und transparent. Er startet mit einer Selbsteinschätzung im digitalen Fragenkatalog, gefolgt von einem Audit vor Ort. Dabei prüfen qualifizierte Auditoren die Angaben, geben Rückmeldung und zeigen Entwicklungsmöglichkeiten auf. Nach erfolgreicher Prüfung dokumentiert ein international etabliertes Zertifikat den Status, ergänzt durch einen detaillierten Auditbericht.



„Nachhaltigkeit entfaltet Wirkung, wenn Betriebe ihre Entwicklung realistisch bewerten und systematisch weiterdenken“, sagt Suzann Heinemann, Geschäftsführerin des GreenSign Instituts. „GreenSign bietet dafür einen verlässlichen Rahmen.“

Jetzt mehr erfahren und die Zertifizierung starten:



www.greensign.de/dehoga/



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
TM Concept – Energiekonzepte

Gärtnerweg 9
29525 Uelzen
Mobil 01577 6131998

merker@tm-concept24.de
www.tm-concept24.de

Sterneregen

Der DEHOGA gratuliert den erfolgreich klassifizierten Hotels



AUSGEZEICHNETE QUALITÄT IN JEVER!

Herzlichen Glückwunsch an das Hotel Schwarzer Adler zur erfolgreichen Rezertifizierung mit 3 Sternen Superior.

Die erneute Auszeichnung bestätigt den hohen Qualitätsanspruch des Hauses und steht für geprüfte Standards, hervorragenden Service und echte friesische Gastfreundschaft. Mit seiner zentralen Lage im Herzen von Jever und dem persönlichen Ambiente bietet das Hotel seinen Gästen beste Voraussetzungen für einen gelungenen Aufenthalt.

Auf dem Bild: Inhaber Oliver Jache gemeinsam mit seinen Mitarbeiterinnen. Wir gratulieren dem gesamten Team herzlich zu dieser besonderen Auszeichnung und wünschen weiterhin viele zufriedene Gäste und viel Erfolg!



NORDSEELUFT, FRIESISCHE KÜCHE UND HERZLICHE GASTFREUNDSCHAFT

Eine Kombination, die begeistert. Herzlichen Glückwunsch zur erfolgreichen Rezertifizierung mit 3 Sternen an den Gasthof Zum Deichgrafen im Wangerland! Die erneute Klassifizierung bestätigt den hohen Qualitätsanspruch des Hauses und das tägliche Engagement für einen angenehmen Aufenthalt seiner Gäste. Auf dem Foto zu sehen: Jörg Scherf (links) und Johannes Scherf (rechts). Wir gratulieren herzlich und wünschen weiterhin viele zufriedene Gäste und erfolgreiche Jahre im Wangerland!



QUALITÄT, DIE ÜBERZEUGT!

Herzlichen Glückwunsch an das Friesen Hotel in Jever zur erfolgreichen Rezertifizierung mit 3 Sternen Garni!

Die erneute Klassifizierung steht für geprüfte Qualität, verlässliche Standards und gelebte Gastfreundschaft – Werte, auf die sich Gäste verlassen können. Mit seinem persönlichen Ambiente und der ruhigen Lage nahe der historischen Altstadt ist das Friesen Hotel ein beliebter Ausgangspunkt für Aufenthalte in der Region und an der Nordseeküste. Auf dem Foto: Inhaber Andreas Jache mit einer Mitarbeiterin.

Herzlichen Glückwunsch an das gesamte Team und weiterhin viele zufriedene Gäste!



4 STERNE SUPERIOR GEHEN NACH LANGEEOG

Herzlichen Glückwunsch zur erfolgreichen Rezertifizierung mit 4 Sternen Superior! Das Hotel Logierhus Langeoog steht für erstklassige Gastlichkeit, modernen Komfort und nachhaltiges Urlaubserlebnis – mitten im UNESCO-Weltnaturerbe Wattenmeer. Als einziges 4-Sterne-Superior-Hotel auf Langeoog bietet das Logierhus seinen Gästen stilvolle Zimmer und Suiten sowie einen großzügigen Wellness- und Spabereich – beste Voraussetzungen für eine erholsame Auszeit. Wir gratulieren dem gesamten Team herzlich zu dieser verdienten Auszeichnung und wünschen weiterhin viele zufriedene Gäste und viel Erfolg!

in Niedersachsen!

SIE WOLLEN AUCH ECHTE STERNE?

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



QUALITÄT, DIE ÜBERZEUGT – HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

Das Inselhotel Langeoog wurde erneut mit 3 Sternen Superior ausgezeichnet. Mitten im Herzen der autofreien Nordseeinsel verbindet das Hotel komfortable Zimmer und Suiten, einen modernen Wellnessbereich, das Restaurant Verklicker sowie die ideale Lage, um Langeoog zu entdecken. Ob Erholung, Genuss oder Familienurlaub – hier finden Gäste beste Voraussetzungen für eine entspannte Auszeit. Besonders schön: Das Inselhotel setzt auf nachhaltiges Handeln und verbindet erstklassigen Komfort mit Verantwortung – mitten im UNESCO-Weltnaturerbe Wattenmeer. Wir gratulieren Frau Thisson und dem gesamten Team herzlich zur erfolgreichen Rezertifizierung und wünschen weiterhin viele zufriedene Gäste!



REZERTIFIZIERUNG MIT 3 STERNEN SUPERIOR!

Das Hotel Dünenläufer auf Langeoog wurde erneut mit 3 Sternen Superior ausgezeichnet. Die Gastgeber Markus Solbach (links) und Tom Kempkes-Solbach (rechts) stehen gemeinsam mit ihrem Team für herzliche Gastfreundschaft, familiären Service und eine Auszeit, bei der sich Gäste vom ersten Moment an willkommen fühlen. Mit der erfolgreichen Rezertifizierung wird dieses Engagement erneut bestätigt. Wir gratulieren herzlich zu dieser Auszeichnung und wünschen weiterhin viele zufriedene Gäste und viel Erfolg!



AUSGEZEICHNETE GASTFREUNDSCHAFT AUF LANGEOOG!

Herzlichen Glückwunsch an das Hotel Bethanien zur erfolgreichen Rezertifizierung mit 3 Sternen Superior. Das Hotel Bethanien ist weit mehr als ein Ort zum Übernachten. Hier stehen Begegnung, Herzlichkeit und Gemeinschaft im Mittelpunkt. Ob Familien, Alleinreisende, Gruppen oder Tagungsgäste – das engagierte Team schafft eine Atmosphäre, in der sich Gäste vom ersten Moment an willkommen fühlen. Mit seinem nachhaltigen Konzept nach dem Motto „bio-regio-fair“, vielfältigen Angeboten und dem Blick auf das UNESCO-Weltnaturerbe Wattenmeer verbindet das Hotel Qualität, Verantwortung und echte Gastfreundschaft. Der DEHOGA Niedersachsen gratuliert Frau Duken und dem gesamten Team herzlich zur erneuten Auszeichnung und wünscht weiterhin viele zufriedene Gäste!



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUR ERFOLGREICHEN REZERTIFIZIERUNG!

Das Hotel Norderriff auf Langeoog wurde erneut mit 4 Sternen Garni ausgezeichnet. Die Auszeichnung bestätigt den hohen Qualitätsanspruch des Hauses und das tägliche Engagement für herzliche Gastfreundschaft. Mit seinem Boutique-Konzept, stilvollen Zimmern und Suiten sowie der ruhigen Lage unweit des Strandes bietet das Hotel Norderriff beste Voraussetzungen für eine erholsame Auszeit auf Langeoog. Der DEHOGA Niedersachsen gratuliert Kim Bjoern Streitbörger (links) und dem gesamten Team herzlich zur erfolgreichen Rezertifizierung und wünscht weiterhin viele zufriedene Gäste und viel Erfolg!

Sterneregen in Niedersachsen!



DOPPELTE AUSZEICHNUNG AUF LANGEOOG!

Herzlichen Glückwunsch an Gerda Spies und das gesamte Team zur erfolgreichen Rezertifizierung ihrer beiden Hotels Flörke Garni und Langeooger Inselzeiten. Beide Häuser wurden erneut mit 4 Sternen Garni ausgezeichnet. Die Rezertifizierungen bestätigen den hohen Qualitätsanspruch, die herzliche Gastfreundschaft und das tägliche Engagement des gesamten Teams für unvergessliche Urlaubserlebnisse auf Langeoog. Der DEHOGA Niedersachsen gratuliert Gerda Spies und allen Mitarbeiter herzlich zu diesem doppelten Erfolg und wünscht weiterhin viele zufriedene Gäste und alles Gute für die Zukunft. Auf dem Bild: Gerda Spies (rechts) mit Team vor dem Hotel Flörke Garni.



3 STERNE GARNI FÜR DEN BRAUNEN HIRSCH

Das Hotel Am Braunen Hirsch in Celle wurde erneut mit 3 Sternen Komfort Garni ausgezeichnet. Seit über 30 Jahren steht das familiengeführte Hotel für Qualität, Gastfreundschaft und einen angenehmen Aufenthalt. Die ruhige und dennoch zentrale Lage nahe der historischen Celler Altstadt sowie das kontinuierliche Engagement für Service und Komfort machen das Haus zu einer beliebten Adresse für Gäste. Der DEHOGA Niedersachsen gratuliert Rudolf Jeremias und dem gesamten Team herzlich zur erfolgreichen Rezertifizierung und wünscht weiterhin viele zufriedene Gäste und viel Erfolg! Auf dem Bild: Jens Asche (Bewertungskommission Lüneburg) und Rudolf Jeremias, Inhaber des Hotel Am Braunen Hirsch.



ZWEI HOTELS. ZWEI AUSZEICHNUNGEN.

Ein starkes Zeichen für Qualität auf Langeoog.

Gleich doppelten Grund zur Freude gibt es bei den Kolb Hotels: Zwei Häuser wurden erneut erfolgreich im Rahmen der Deutschen Hotelklassifizierung ausgezeichnet.

Hotel Kolb & Inselchalet – 4 Sterne

Retro Design Hotel Garni – 3 Sterne Garni Superior

Die Rezertifizierungen bestätigen den hohen Qualitätsanspruch, die gelebte Gastfreundschaft und das tägliche Engagement der Teams. Denn erst das Zusammenspiel aus engagierten Mitarbeitern und einer klaren Ausrichtung auf Qualität macht diese Auszeichnungen möglich. Ein besonderer Glückwunsch gilt Birgit Kolb-Binder und den Teams der beiden ausgezeichneten Häuser. Als Inhaberin der Kolb Hotels setzt sie sich für hochwertige Hotellerie auf Langeoog ein und engagiert sich darüber hinaus ehrenamtlich als Vizepräsidentin des DEHOGA Niedersachsen für die Interessen des Gastgewerbes in Niedersachsen. Für dieses langjährige Engagement bedanken wir uns herzlich. Der DEHOGA Niedersachsen gratuliert Frau Kolb-Binder sowie den Teams beider Hotels herzlich zu den erfolgreichen Rezertifizierungen und wünscht weiterhin viel Erfolg und viele zufriedene Gäste. Auf den Fotos: Bärbel Aukes mit Mitarbeiterin und Mitarbeiter des Hotel Kolb & Inselchalet sowie des Retro Design Hotel Garni.



4 STERNE SUPERIOR FÜR DAS SUITEN-HOTEL MARE!

Das Suiten-Hotel Mare auf Langeoog wurde erneut mit 4 Sternen Superior im Rahmen der Deutschen Hotelklassifizierung ausgezeichnet.

Mit großzügigen Suiten, maritimem Ambiente und viel Liebe zum Detail schafft das Haus einen Ort, an dem Erholung und Gastfreundschaft im Mittelpunkt stehen. Die erneute Auszeichnung bestätigt den hohen Qualitätsanspruch und das tägliche Engagement des gesamten Teams. Der DEHOGA Niedersachsen gratuliert Gerald Hausmann, Joy Hausmann und dem gesamten Team herzlich zur erfolgreichen Rezertifizierung und wünscht weiterhin viele zufriedene Gäste sowie viel Erfolg! Auf dem Bild: Joy Hausmann und eine Mitarbeiterin.

Hotelsterne als digitale Währung des Vertrauens in der KI-Ära

Ob Branchen-Newsletter, LinkedIN-Feed oder Mail-Eingang – derzeit dominiert ein Thema: Wie KI den Hotels zu Sichtbarkeit und damit auch zu mehr Direktbuchungen verhelfen soll.



Foto: mit KI erstellt

Zwei Buzzwords kommen in diesen Artikeln, Beiträgen und Werbeangeboten in verschiedenen Varianten immer wieder vor: „Strukturierte Daten“ und „Vertrauenswürdigkeit“. Beide Aspekte, so wird erklärt, sind zentral, um in den KI-basierten Sprachmodellen (LLMs), KI-Agenten und neuen Buchungsoptionen Berücksichtigung zu finden. Oft fehlt aber eine operative Einordnung für Hoteliers, wo gerade diese zwei Elemente herkommen können. Gänzlich umfassend lässt sich das auch nicht mit diesem Artikel erklären.

Doch es gibt eine Information, die den LLMs, den Suchmaschinen und den Buchungsportalen gleichermaßen vertraut und wichtig ist: die offiziellen Sterne der Hotelklassifizierung.

Klassifizierte Betriebe verfügen über geprüfte Qualitätsinformationen. Damit diese Informationen in der digitalen und KI-gestützten Hotelsuche möglichst gut auffindbar und verständlich sind, helfen einige konkrete Schritte:

- **Stammdaten aktuell und konsistent halten:** Achten Sie darauf, dass Name, Adresse, Kontaktdaten, Ausstattung, Leistungen und Bilder auf Website, Buchungsportalen, Kartenprofilen und weiteren digitalen Kanälen übereinstimmen.
- **Offizielle Sterne sichtbar einsetzen:** Nutzen Sie Ihre Klassifizierung auf Ihrer Website, in Buchungskanälen, in digitalen Profilen, im Newsletter und in Angebotsunterlagen.

- **Auf die offizielle Klassifizierung verlinken:** Verweise auf [hotelstars.eu](https://www.hotelstars.eu) stärken die Nachvollziehbarkeit und zeigen, dass es sich um offiziell vergebene Sterne handelt.
- **Website klar strukturieren:** Beschreiben Sie Zimmer, Ausstattung, Serviceleistungen, besondere Merkmale und Zielgruppen so, dass Gäste und digitale Systeme Informationen leicht erfassen können.
- **Sterne erklären statt nur zeigen:** Machen Sie deutlich, was Ihre Sterne konkret für Gäste bedeuten – zum Beispiel in Social Media, Bewertungsantworten, Gästeinformationen oder Buchungsbestätigungen.
- **Technische Qualität sichern:** Mobile Nutzbarkeit, schnelle Ladezeiten, saubere Seitenstruktur und strukturierte Daten unterstützen die digitale Sichtbarkeit.
- **Neue Unterseite nutzen:** Informieren Sie sich auf der Hotelstars-Seite „KI & Sichtbarkeit“ über Hintergründe, Vorteile und konkrete Ansätze für klassifizierte Betriebe.

WICHTIGER HINWEIS

Eine bevorzugte Darstellung in KI-Antworten kann niemand garantieren. Eine offizielle Klassifizierung verbessert jedoch die Grundlage dafür, dass verlässliche, geprüfte und strukturierte Qualitätsinformationen gefunden, verstanden und korrekt eingeordnet werden können.





Amazon Business – Sparen mit der oneDEHOGA App

Weitere Infos in der oneDEHOGA App



Geschäftlich einkaufen wie privat – nur besser. Exklusive Preise, Mengenrabatte und Rechnungskauf für DEHOGA-Mitglieder. Jetzt kostenlosen Business Account anlegen.

DEHOGA-Mitglieder erhalten 50 Prozent Rabatt auf Business Prime im ersten Jahr, 10 Prozent Nachlass auf Amazon Eigenmarken sowie saisonale Sonderangebote in exklusiver Abstimmung mit DEHOGA.

- ✓ Bis zu 50 Prozent Rabatt im ersten Jahr auf Business Prime
- ✓ Bis zu 10 Prozent Rabatt auf Amazon-Eigenmarken
- ✓ 1.500 Euro Kreditlinie mit 30 Tagen Zahlungsziel (vorbehaltlich einer Bonitätsprüfung)
- ✓ Zugriff auf kuratierte Einkaufslisten von oneDEHOGA
- ✓ Beschaffungsanalysen & Dashboards für vollständigen Ausgabenüberblick

Amazon Business ist die Einkaufslösung für Unternehmen jeder Größe. Über 100 Millionen Produkte stehen mit Geschäftskundenpreisen, Mengenrabatten, Kauf auf Rechnung und mehrstufigen Freigabeprozessen zur Verfügung. Für Gastronomie und Hotellerie bedeutet das: einfacherer Einkauf von Verbrauchsmaterial, Küchenbedarf, Reinigung, Büromaterial und Technik – alles über eine zentrale Plattform mit voller Ausgabentransparenz.

Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick:

- 1. Ordnungsgemäße Rechnungen** – Alle Pflichtangaben nach § 14 UStG, automatisch, für jeden Einkauf. Kein Nachfragen beim Verkäufer, kein Stress beim Steuerberater.
- 2. Nettokaufpreise & Vorsteuerübersicht** – Unternehmen sehen sofort den echten Nettoeinkaufspreis und können ihre Vorsteuer strukturiert dokumentieren.
- 3. Mehrbenutzerverwaltung für Gastrobetriebe** – Ideal für Hotels und Restaurants mit mehreren Standorten: Jeder Standortleiter bekommt einen eigenen Zugang mit Budget und Berechtigungen – der Einkauf bleibt trotzdem zentral sichtbar und steuerbar.
- 4. Genehmigungsworkflows** – Bestellungen über einem definierten Betrag müssen erst freigegeben werden. Schützt vor unkontrollierten Ausgaben – besonders wertvoll bei dezentraler Einkaufsorganisation (z. B. Unternehmen mit mehreren Gesellschaften und Standorten).
- 5. Business-Preise & Mengenrabatte** – Exklusive B2B-Angebote und Staffelpreise, die Privatkunden nicht sehen. In Kombination mit dem Amazon Business Gastgewerbesortiment (über 1,1 Mio. Produkte) entstehen echte Einsparpotenziale im Tagesgeschäft.

Airbnb muss Daten an die Behörden melden



Foto: mit KI erstellt

Seit September 2026 müssen Plattformen erstmals regelmäßig Belegungsdaten von Kurzzeitvermietungen an die Bundesnetzagentur übermitteln. Ein wichtiger Schritt für faire Wettbewerbsbedingungen.

Während Airbnb-Anbieter bislang nicht denselben regulatorischen Kontrollen wie gewerbliche Beherbergungsbetriebe unterliegen, müssen Hotels hohe umfangreiche Vorschriften erfüllen.

Das ändert sich nun: Seit dem 1. September müssen Plattformen wie Airbnb in der Regel monatlich Belegungsdaten übermitteln – zunächst rückwirkend für Juli und August. Die Daten laufen über eine zentrale digitale Schnittstelle der Bundesnetzagentur und können von zuständigen Behörden genutzt werden. Die Bundesnetzagentur kontrolliert dabei vor allem die Pflichten der Plattformen.

Eine Registrierungspflicht gilt nur in Kommunen, die ein entsprechendes Verfahren eingeführt haben. Für jede einzelne Unterkunft ist dann eine eigene Registrierungsnummer erforderlich.

„Wir begrüßen, dass mit dem Datenaustausch bei Kurzzeitvermietungen mehr Transparenz geschaffen wird“, so Lutz Feldtmann, Vorsitzender der Fachgruppe Hotels im DEHOGA Niedersachsen. Dafür hat sich der Verband bereits im Gesetzgebungsverfahren ausgesprochen. Entscheidend ist, dass vergleichbare Angebote auch vergleichbaren Regeln unterliegen. Hotels und andere gewerbliche Beherbergungsbetriebe erfüllen umfassende steuerliche, sicherheits- und ordnungsrechtliche Vorgaben. Deshalb ist es richtig, dass auch der Markt der Kurzzeitvermietungen transparenter und wirksamer kontrollierbar wird. „Wichtig ist nun eine rechtssichere und praktikable Umsetzung“, so Feldtmann. ◀

NEU

Art. 2896* Mini Pinsa Mischkiste, 2-fach
Gewicht: 95g, 24 St./Kt.
☑ vorgebacken

NEUES und Bewährtes zur HERBST-SAISON!

Art. 2777* Flammkuchenzunge „nach Elsässer Art“
Gewicht: 60g, 60 St./Kt.
☑ vorgebacken

Art. 2778* FF-Soft Brezel mit Hagelsalz
Gewicht: 80g, 30 St./Kt.
☑ fertig gebacken

Art. 92983* Lebkuchenherzen „Bunt“
Gewicht: 70g, 50 St./Kt.
Service-Welt

Art. 67071* Marzipanherz Volksfest im Cellophanbeutel
Gewicht: 34g, 10 St./Kt.
Service-Welt

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

EDNA.de
EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 3
86441 Zusmarshausen
E-Mail: info@edna.de

EDNA-HOTLINE
GEBÜHRENFREI
0800 722 722 4
WHATSAPP
01522 179 55 81

☑ Lieferung per Tiefkühl-LKW.
* Saison-Artikel, nur solange der Vorrat reicht.

☑ Versandkostenfrei & ohne Mindestbestellwert. Lieferung per Paketversand innerhalb von etwa 2-5 Werktagen.

*Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Öko-Kontrollstelle, 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!

Präsidium und Geschäftsführung unterwegs



IM SCHULTERSCHLUSS FÜR DAS GASTGEWERBE

DEHOGA-Präsident Dirk Breuckmann und Jana Schimke, Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA Bundesverbandes, tauschten sich in Berlin über zentrale Branchenthemen und die politischen Herausforderungen für das Gastgewerbe aus. Im Mittelpunkt standen unter anderem die flexiblere Wochenarbeitszeit, die Zukunft der Minijobs und die Entwicklung des Mindestlohns. Beide machten deutlich: Bundes- und Landesverband ziehen gemeinsam für bessere Rahmenbedingungen der Branche an einem Strang.



170 JAHRE KASTENS HOTEL LUISENHOF

Ein besonderes Jubiläum in Hannover: Bereits im April 1856 gründete Heinrich Kasten in unmittelbarer Nähe des damaligen königlichen Hoftheaters das heutige Kastens Hotel Luisenhof. Mit viel Liebe zum Detail richtete er das Haus elegant und exquisit ein und legte damit den Grundstein für eine bis heute andauernde Erfolgsgeschichte. DEHOGA-Niedersachsen-Präsident Dirk Breuckmann gratulierte Hoteldirektor Daniel Körner herzlich zum 170-jährigen Jubiläum. Das Kastens Hotel Luisenhof ist heute das einzige Fünf-Sterne-Hotel der Landeshauptstadt Hannover.



TREFF MIT BÜRGERMEISTERIN

DEHOGA-Präsident Dirk Breuckmann war zu Gast bei Burgwedels Bürgermeisterin Ortrud Wendt. Im Mittelpunkt des Gesprächs stand das gemeinsam mit der Industrie- und Handelskammer Niedersachsen (IHKN) veröffentlichte Papier „Zentren SOS – Sicherheit, Ordnung, Sauberkeit“ und die geplante Belebung der Innenstadt von Großburgwedel. Dabei ging es auch um die Ansiedlung neuer Gastronomie- und Einzelhandelsbetriebe.

Ein weiterer Schwerpunkt war der Informationsaustausch zur Krisenintervention. Im Krisenfall kann der Verband Land und Kommunen unterstützen und über eine 24/7-Kommunikation die Mitgliedsbetriebe informieren.



GESELLIGER ABEND BEI DER KÜCHENPARTY

Bei einer Küchenparty im Maritim proArte Hotel Berlin kamen Kolleginnen und Kollegen aus der Maritim-Familie und der Branche zu einem geselligen Abend zusammen. Mit dabei waren auch Jana Schimke, Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA Bundesverbandes, und Dirk Breuckmann, General Manager des Maritim Airport Hotel Hannover und Präsident des DEHOGA Niedersachsen.

Bei gutem Essen, kühlen Getränken und musikalischer Begleitung blieb natürlich auch Zeit für den persönlichen Austausch. Ein rundum gelungener Abend in geselliger Runde!



PARLAMENTARISCHER ABEND DER JADE WIRTSCHAFTSREGION

Vizepräsident Olaf Stamsen, Vizepräsidentin Birgit Kolb-Binder und Hauptgeschäftsführer Mark Alexander Krack (von links) waren zu Gast bei der Jade Wirtschaftsregion in Hannover. Beim Parlamentarischen Abend standen die wirtschaftliche Entwicklung der Küstenregion sowie zentrale Zukunftsthemen wie Energie, Infrastruktur, Hafenwirtschaft, Innovation und Fachkräftesicherung im Mittelpunkt.

Der Austausch bot zudem Gelegenheit, die Interessen des niedersächsischen Gastgewerbes einzubringen und die Vernetzung mit Wirtschaft und Politik weiter zu stärken.

IM DIALOG MIT SEBASTIAN LECHNER

Olaf Stamsen, Vizepräsident des DEHOGA Niedersachsen, traf sich mit dem Vorsitzenden der CDU-Landtagsfraktion Niedersachsen, Sebastian Lechner, zu einem intensiven Austausch über aktuelle Herausforderungen im Gastgewerbe.

Im Mittelpunkt des Gesprächs standen die notwendigen Veränderungen bei der Wochenarbeitszeit sowie die geplante Neuregelung der Minijobs. „Das Gastgewerbe benötigt endlich verlässliche Rahmenbedingungen, die den betrieblichen Alltag berücksichtigen und Beschäftigung ermöglichen“, betonte Olaf Stamsen. Der Austausch mit Sebastian Lechner unterstreicht die Bedeutung eines engen Dialogs zwischen Politik und Branche.



WIEDERERÖFFNUNG DES BLOCK HOUSE AM KRÖPCKE

Anlässlich der Wiedereröffnung des Block House Restaurants am Kröpcke in Hannover gratulierten DEHOGA-Präsident Dirk Breuckmann (l.) und Hauptgeschäftsführer Mark Alexander Krack (r.) Eugen Block und seinem Team zum erfolgreichen Umbau.

Hannover nimmt dabei eine besondere Stellung ein: In keiner anderen deutschen Stadt gibt es drei Block House Restaurants und zusätzlich ein Jim Block Restaurant.



Präsidium und Geschäftsführung unterwegs



IM GESPRÄCH MIT DER POLITIK

DEHOGA-Niedersachsen-Präsident Dirk Breuckmann (r.) und Bernd Weymann, Bezirksvorsitzender des DEHOGA Bezirksverbandes Braunschweig-Harz, (l.) nutzten einen Termin in Braunschweig zum Austausch mit Bundesverteidigungsminister Boris Pistorius (2.v.l.) und Oberbürgermeister Thorsten Kornblum (2.v.r.).

Im Mittelpunkt standen aktuelle politische Themen und die Rahmenbedingungen für das Gastgewerbe.



SOMMEREMPFANG DES DEHOGA HAMBURG

Beim Sommerempfang des DEHOGA Hamburg im Anglo-German Club an der Außenalster kamen Vertreter aus Hotellerie, Gastronomie, Wirtschaft und Politik zusammen. Ehrenredner des Abends war Dr. Peter Tschentscher, Erster Bürgermeister der Freien und Hansestadt Hamburg (rechts im Bild).

Hauptgeschäftsführer Mark Alexander Krack (links) war für den DEHOGA Niedersachsen vor Ort und nutzte den Abend zum Austausch und zur Vernetzung mit Kollegen aus der Branche. Vielen Dank an den DEHOGA Hamburg, Präsident Bernd Aufderheide (Mitte) und Landesgeschäftsführer Simon Wieck, für den gelungenen Sommerempfang und die Gastfreundschaft!



AUSTAUSCH IN WÜRZBURG

Zu einem Austausch über aktuelle Branchenthemen traf sich DEHOGA-Präsident Dirk Breuckmann in Würzburg mit Carmen Amberger-Bergmann (r.), Bezirksvorsitzende des DEHOGA Unterfranken, und Anette Hollerbach (l.), stellvertretende Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbands Würzburg.

Im Mittelpunkt standen die Herausforderungen bei der Gewinnung von Arbeitskräften, die dringend erwartete Flexibilisierung der Wochenarbeitszeit sowie der Erhalt der Minijobs. Beide Verbandskolleginnen machten deutlich, wie wichtig praxistaugliche Rahmenbedingungen für die Betriebe des Gastgewerbes sind.



200 JAHRE FAMILIEN-TRADITION: DER „HIRSCH“ ERSTRAHLT IN NEUEM GLANZ

Nach umfangreicher Renovierung hat der „Hirsch“ in Ostfildern bei Stuttgart seine Fertigstellung mit rund 130 Gästen gefeiert. Das Haus wird von der Familie des DEHOGA-Präsidenten Baden-Württemberg, Dr. Hans-Ulrich Kauderer (l.), und seiner Tochter Ira Katharina (2. v.l.) betrieben. Auch das benachbarte „Lamm“ ist in Familienhand und wird von Tochter Anja (2. v.r.) – beide Häuser befinden sich seit rund 200 Jahren im Besitz der Familie.

DEHOGA-Niedersachsen-Präsident Dirk Breuckmann gratulierte herzlich zur gelungenen Renovierung und zur beeindruckenden Familientradition.



LEINEN LOS FÜR DEN GROSSEN VORSTAND!

Am 23. und 24. September war der Große Vorstand des DEHOGA Bundesverbandes auf Einladung des DEHOGA MV zu Gast in Rostock. Zwei intensive Tage mit wichtigen Branchenthemen, vielen Gesprächen und dem gemeinsamen Blick auf die Zukunft unseres Gastgewerbes. DEHOGA-Niedersachsen-Präsident Dirk Breuckmann und Hauptgeschäftsführer Mark A. Krack nahmen teil.

Und nach einem langen Sitzungstag hieß es: Raus aus dem Konferenzraum, rauf aufs Wasser! Mit der „Rostocker 7“ ging es über die Warnow zur Supieria und ins Restaurant brise. Bei gutem Essen, kühlen Getränken und maritimer Kulisse wurde gelacht, diskutiert und gemeinsam der Abend genossen. Denn was unsere Branche ausmacht, wurde an diesem Abend besonders spürbar: Gastfreundschaft, Geselligkeit und Menschen zusammenbringen.



GEMEINSAM STÄRKER: MITGLIEDER WERBEN!

Das Gastgewerbe lebt vom Miteinander – genau das macht auch die Gemeinschaft im DEHOGA Niedersachsen aus. Viele gute Gründe sprechen dafür, Teil unseres starken Netzwerks zu sein. Wer überzeugt ist, empfiehlt uns weiter – und stärkt damit nicht nur den Verband, sondern die gesamte Branche.

■ VORTEILE EINER MITGLIEDSCHAFT AUF EINEN BLICK:

1. RECHTSSICHERHEIT UND EXPERTISE

- Vermeiden Sie teure Rechtsstreitigkeiten, z. B. bei Arbeitsrecht, Hygienevorschriften oder Vertragsfragen.
- Sie bekommen praxisnahe Handlungsempfehlungen, die Sie sofort im Betrieb umsetzen können.
- Sie sparen Zeit, weil Expertenfragen nicht selbst recherchiert werden müssen.

2. KOSTENERSPARNIS UND EXKLUSIVE RABATTE

- Kosten werden spürbar reduziert, z. B. für Versicherungen oder Lieferanten, und steigern so Ihre Gewinnmarge.

3. NETZWERK UND BRANCHENKONTAKTE

- Sie knüpfen direkte Kontakte zu Entscheidern und anderen Gastronomen und Hoteliers, was Kooperationen und Empfehlungen erleichtert.
- Sie tauschen Erfahrungen aus und lösen Probleme schneller durch Best Practices anderer Mitglieder.
- Sie erhöhen Ihre Sichtbarkeit in der Branche, was das Kundenvertrauen stärkt.

4. WEITERBILDUNG UND WISSENSTRANSFER

- Sie steigern die Qualifikation Ihrer Mitarbeiter, was Servicequalität und Kundenzufriedenheit verbessert.
- Sie bleiben up-to-date mit Trends, Vorschriften und Technologien, damit Ihr Betrieb zukunftssicher bleibt.

5. POLITISCHE INTERESSENVERTRETUNG

- Sie profitieren von Entscheidungen auf Landes- und Bundesebene, die Ihren Betrieb schützen und unterstützen.
- Sie haben eine Stimme in der Politik und können mitbestimmen, statt passiv betroffen zu sein.

6. MARKETING UND SICHTBARKEIT

- Sie gewinnen neue Kunden durch erhöhte Sichtbarkeit im Verbandswesen.
- Sie stärken die Glaubwürdigkeit Ihres Betriebs in der Region und online.

■ KENNEN SIE KOLLEGEN, DIE NOCH NICHT IM VERBAND SIND?

Dann sagen Sie Ihnen doch einfach, warum es sich lohnt, dabei zu sein.

■ SO EINFACH GEHT'S

Sie gehen mit unserem Aufnahmeantrag zu Ihren Kollegen in der Nachbarschaft und sprechen sie auf eine Mitgliedschaft an. Sie haben Ihren Kollegen von den Vorteilen einer Mitgliedschaft überzeugt? Senden Sie uns den ausgefüllten Aufnahmeantrag und tragen sich als Werber ein.

Den Aufnahmeantrag, die Beitragsordnung sowie den Flyer „Leistungen und Vorteile einer DEHOGA Mitgliedschaft“ finden Sie auch zum Download auf www.dehoga-niedersachsen.de



■ SIE HABEN FRAGEN?

Sara Wild
wild@dehoga-niedersachsen.de
Telefon 0511 33 706 15

100 bis
1.000 Euro
geschenkt!

Als Dankeschön für ein neu geworbenes Mitglied zahlen wir Ihnen **50% VOM JAHRESBEITRAG** des neuen Mitglieds als Werbeprämie.



AUFNAHMEANTRAG



DEHOGA
NIEDERSACHSEN

Der Unternehmerverband des Gastgewerbes

Yorckstraße 3 | 30161 Hannover
Telefon (05 11) 337 06-0 | Fax (05 11) 337 06-29
Landesverband@dehoga-niedersachsen.de
www.dehoga-niedersachsen.de

Ja, ich will die Vorteile
des DEHOGA Niedersachsen
nutzen und werde Mitglied ab

0 1 M M J J J J

Art der
Mitgliedschaft

- ☐ **Neuaufnahme mit Betrieb** ☐ **Zweit-/Drittbetrieb** ☐ **Umschreibung | Wiederaufnahme**
☐ **Wartemitglied (vor Betriebsübernahme)** ☐ **Partner | Angehöriger** ☐ **Fördermitglied** ☐ **nach Betriebsaufgabe (passiv)**

Angaben zum
Antragsteller

- ☐ **Frau**
☐ **Herr**
☐ **Divers** Nachname Vorname

Angaben zum
Betrieb / zur Firma

Geburtsdatum Nationalität Funktion | Position (z.B. Inhaber, Geschäftsführer, Direktor etc.)

Firma, wie im Handelsregister eingetragen (nur für juristische Personen, z.B. GmbH) Rechtsform (z.B. Einzelunternehmen, GmbH, GbR, e.K. etc.)

Betriebsname (z.B. Hotel Tanne, Gasthaus zum Bahnhof)

Betriebsanschrift (ggf. Betriebsstempel)

Postanschrift (wenn abweichend von der Betriebsanschrift)

Rechnungsanschrift (wenn abweichend)

Telefon

Mobiltelefon

E-Mail (für interne Mitteilungen des Landesverbandes)

Homepage

- ☐ Ich stimme dem Erhalt des Newsletters des Landesverband Niedersachsen und dem des Bundesverbandes (DEHOGAcompact) per E-Mail sowie der Verarbeitung meiner Daten zu. Die Newsletter enthalten Informationen zu gesetzlichen Änderungen, Branchenthemen, Seminaren und Messen.

Allgemeine
Betriebsdaten

Betriebsart | Betriebstyp:

- ☐ Hotel ☐ Hotel garni ☐ Pension ☐ Gasthof mit Beherbergung ☐ Ferienwohnungsbetreiber ☐ Sonstige Beherbergung
☐ Schankwirtschaft (getränkelaastig) ☐ Speisewirtschaft (speiselaastig) ☐ Café / Bistro ☐ Imbiss / Stehausschank
☐ Systemgastronomie ☐ Verkehrsgastronomie (BAB-Raststätten, Bahnhofsgastronomie...)
☐ Diskothek / Tanz- / Bar- / Vergnügungsbetrieb
☐ Gemeinschaftsverpflegung ☐ Catering / Veranstaltungsunternehmen ☐ Sonstige (auch Bedarfsgastronomie...)

Betriebsform:

☐ Einzelbetrieb

Ausbildungsbetrieb:

Waren Sie bereits Mitglied im DEHOGA:

☐ Kettenbetrieb

☐ ja

☐ ja

☐ Franchisebetrieb

☐ nein

☐ nein

Betriebseröffnung am

Name des Vorgängers Ihres Betriebes

Erstkontakt

Wie sind Sie auf den Verband aufmerksam geworden?

- ☐ GEMA ☐ Vorgänger ☐ Lieferanten ☐ DEHOGA-Partner ☐ Hotelklassifizierung
☐ Internet ☐ Kollegen ☐ Presse ☐ Außendienst
☐ Social Media ☐ DEHOGA-Werbeschreiben ☐ Messen / Events ☐ Sonstige _____

Umsatzangabe für
Beitragseinstufung

Netto-Jahresumsatz:

☐ unter 52.000,00 € *)

☐ ab 52.000,00 €

☐ ab 150.000,00 €

☐ ab 400.000,00 €

☐ ab 650.000,00 €

☐ ab 900.000,00 €

☐ ab 1.200.000,00 €

☐ ab 1.500.000,00 €

*) Umsatznachweis bitte beifügen

Zahlungs-
modalitäten

Den von mir zu entrichtenden **Verbandsbeitrag** zahle ich

☐ halbjährlich *)

☐ jährlich *)

*) Im Jahr der Aufnahme ist der Mitgliedsbeitrag ab Beginn der Mitgliedschaft bis Ende des laufenden Kalenderjahres zu entrichten.

Unterschrift

Hackmann Hotelgruppe gewinnt Emsländischen Unternehmerpreis

Ganz vorn in der Kategorie Unternehmensentwicklung – Positivbeispiel für gesundes Wachstum

Die Hackmann Hotels sind in der Kategorie Unternehmensentwicklung mit dem Emsländischen Unternehmerpreis 2026 ausgezeichnet worden. Die familiengeführte, seit 1986 im Emsland verwurzelte Hotelgruppe mit Sitz in Meppen setzte sich in einer öffentlichen Abstimmung gegen zwei weitere Finalisten durch. Entsprechend groß war die Freude bei Firmengründer und Inhaber Wolfgang Hackmann:

„Dieser Preis ist für uns zugleich ein Riesenerfolg und die Würdigung der Arbeit, die wir mit einem richtig guten Team leisten“.

Die Hackmann-Hotels haben sich gerade in den letzten Jahren mit einem gesunden Wachstum deutlich

weiterentwickelt. Nachdem die Gruppe 2022 mit sechs Hotels an fünf Standorten präsent war, betreibt sie inzwischen zehn Häuser an acht Orten. Die Zahl der Zimmer stieg in diesem Zeitraum von 332 auf 736, die der Mitarbeiter von 95 auf 213. Heute betreibt das Unternehmen moderne und ansprechende Hotels im Emsland, der Grafschaft Bentheim, im Münsterland sowie im Osnabrücker Land.

Zur Erfolgsstrategie der Gruppe gehört, dass übernommene Häuser mit dem bestehenden Team gemeinsam vor Ort weiterentwickelt werden. Die einzelnen Hotels behalten somit ihren eigenen Charakter. Was sie verbindet, ist ein familiäres Miteinander und der hohe Anspruch an eine persönliche Gastfreundschaft. Die Auszeichnung ist vor allem ein Verdienst der Mitarbeiter, betont Wolfgang Hackmann:

„Die Menschen in unseren Hotels sorgen jeden Tag dafür, dass sich die Gäste willkommen fühlen. Ohne sie wäre diese positive Entwicklung nicht möglich gewesen“.

Der Emsländische Unternehmerpreis sei natürlich auch eine Anerkennung für die Gastro- und Hotelbranche, die in der wirtschaftlich boomenden Tourismusregion Emsland einen besonders großen Stellenwert genießt. Die Hackmann Hotels bedanken sich bei ihren Mitarbeiterteams sowie bei allen Eigentümern, Verpächtern, Projektpartnern und Dienstleistern, die zur positiven Entwicklung des Unternehmens beigetragen haben. ◀

B&B-Hotel

In der Meppener Innenstadt soll bis zum Sommer 2027 ein neues B&B-Hotel mit bis zu 86 Doppelzimmern entstehen. Als Standort ist die ehemalige Einkaufspassage vorgesehen. Neben dem B&B-Hotel könnten dort im kommenden Jahr weitere Gastro-Betriebe angesiedelt werden, berichtet ein DEHOGA-Sprecher. Darüber hinaus soll es Platz für Einzelhandel, eine Musikschule und Büros geben.

Inhaber Wolfgang Hackmann (links) freute sich mit seinem Team über den Emsländischen Unternehmerpreis 2026.



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



Umsätze stabil – Margen unter Druck

In dem folgenden Interview äußert sich der Geschäftsführer des DEHOGA-Bezirksverbands Osnabrück-Emsland/Grafschaft Bentheim, Nils Hendrik Westerkamp, zur aktuellen wirtschaftlichen Lage des Gastgewerbes:

Wie steht es im Herbst 2026 um das hiesige Gastgewerbe?

Wir sehen aktuell sehr deutlich eine Schere zwischen den Umsätzen und dem, was am Ende als Gewinn bei den Betrieben bleibt. Die Erlöse sind in vielen Betrieben durchaus zufriedenstellend, weil die Nachfrage da ist und die Gäste die Angebote nach wie vor nutzen. Das zentrale Problem ist die Kostenseite. Was früher als beruhigendes Polster gedient hatte, ist heute extrem zusammengeschmolzen. Durch die gestiegenen Ausgaben bleibt schlichtweg zu wenig Reserve übrig.

Stabilisiert der reduzierte Mehrwertsteuersatz von sieben Prozent auf Speisen die Betriebe?

Die reduzierte Mehrwertsteuer ist derzeit der entscheidende wirtschaftliche Stabilitätsanker für die Gastronomen. Müssten die Betriebe 19 Prozent abführen, gäbe es für sie nur zwei Wege. Entweder man gibt die Steuererhöhung voll an den Gast weiter, was die Preise stark anheben und dazu führen würde, dass die Gäste seltener essen gehen und viele Tische leer bleiben. Oder der Betrieb fängt die Preissteigerung selbst ab, was bei den aktuellen Kosten sofort in die Verlustzone führen würde. Der Mehrwertsteuersatz von sieben Prozent erlaubt es den Betrieben, die Preise auf der Karte so zu kalkulieren, dass sie für den Gast akzeptabel bleiben und die laufenden Rechnungen bezahlt werden können.

Welche Kostenbereiche belasten die Betriebe derzeit am stärksten?

Es sind vor allem zwei große Blöcke, die fast den gesamten Umsatz auffressen: Wareneinsatz und Personalkosten. Die Einkaufspreise für Lebensmittel und Getränke sind in den letzten Jahren kontinuierlich hoch geblieben.



Wo früher rund ein Viertel des Preises für den Wareneinkauf kalkuliert wurde, ist es heute schon mehr als ein Drittel. Gleichzeitig steigen die Personalkosten spürbar – getrieben durch den Fachkräftemangel, notwendige Tarifanpassungen und gestiegene Mindestlöhne. In vielen Servicebetrieben machen Wareneingang und Personalkosten zusammen bereits rund 80 Prozent der Gesamteinnahmen aus. Von den verbleibenden 20 Prozent müssen dann noch Miete bzw. Pacht, Energie, Versicherungen, Instandhaltungen und Zinsen gedeckt werden.

Wie stellt sich die wirtschaftliche Situation im Bezirk dar?

Unser Bezirksverband liegt in einem starken Wirtschaftsraum, der die Vielfalt von Urlaubs- und Freizeitregionen im Ländlichen mit den Tagungs- und Veranstaltungszentren in den Städten verbindet. Über den gesamten Bezirk hinweg zeigt sich jedoch die gleiche Herausforderung. Die Betriebe brauchen verlässliche Rahmenbedingungen. Wenn auf lokaler Ebene zusätzliche Abgaben oder bürokratische Hürden wie etwa Bettensteuern oder kommunale Sonderabgaben ins Spiel gebracht werden, verschlechtert das die Wettbewerbsfähigkeit unserer Betriebe. Wir stehen im Wettbewerb mit Nachbarregionen und den nahen Niederlanden. Jede zusätzliche Belastung verringert den Spielraum, den unsere Unternehmen brauchen, um erfolgreich am Markt zu bestehen.

Welche Folgen hat der anhaltende Kostendruck für die Zukunftsfähigkeit der Branche?

Das ist der kritische Punkt. Nach den kostenbelasteten Jahren sind die finanziellen Rücklagen

vieler Betriebe aufgebraucht. Wenn die laufenden Einnahmen gerade so reichen, um die täglichen Rechnungen zu bezahlen, fehlt das Geld für Investitionen. Ein Gastronomie- und Hotelbetrieb muss aber regelmäßig erneuert werden. Gasträume und Zimmer müssen modernisiert, Küchengeräte auf energiesparende Technik umgestellt und Abläufe digitalisiert werden. Bleiben diese Investitionen aus, entsteht ein schleichender Investitionsstau. Das schadet der Qualität, verunsichert die Gäste und gefährdet langfristig Standorte und Arbeitsplätze.

Welchen Rat haben Sie für die strategische Planung der hiesigen Unternehmen?

Erstens: Eine konsequente und ehrliche Kalkulation der Speisekarte. Gerichte, die sehr arbeitsintensiv sind, aber kaum Ertrag bringen, müssen überarbeitet oder gestrichen werden. Zweitens: der gezielte Einsatz digitaler Werkzeuge – etwa bei der Dienstplanung oder bei Online-Reservierungen. So lassen sich Arbeitsabläufe vereinfachen und Ausfälle durch No-Shows vermeiden. Und drittens: Den finanziellen Freiraum aus dem reduzierten Mehrwertsteuersatz gezielt dafür nutzen, ein attraktiver Arbeitgeber zu bleiben. Denn am Ende steht und fällt die Qualität des Gastgewerbes mit den Menschen, die dort arbeiten. ◀

HESEPER WIRTSHAUS

„Aus Hesepe – für Hesepe“ ist das Motto für das Heseper Wirtshaus, das seit 2024 von der dortigen Dorfgemeinschaft getragen wird. Dank einer starken Dorfgemeinschaft ist das traditionsreiche Wirtshaus nach langem Leerstand wieder ein beliebter Treffpunkt, der auch mit viel ehrenamtlichem Engagement und Herzblut zu neuem Leben erweckt worden ist.

Heute ist das von dem Gastro-Profi Armin Mahmutovic geführte Wirtshaus ein Ort der Gastfreundschaft und Geselligkeit, in dem man sich über eine leckere und kreative Crossover-Küche mit frischen saisonalen Zutaten freuen kann. ◀

Meller Herbsttöne mit vielen Leckereien

Das zweitägige Event Herbst-Töne in der Meller Innenstadt war erneut ein attraktives Probier- und Shopping-Erlebnis. Bei schönem Spätsommerwetter konnten sich die Besucher am Samstag und am verkaufsoffenen Sonntag über Live-Musik, ein abwechslungsreiches Kinderprogramm und leckere Speisen in den Cafés und Restaurants freuen.

Rund 100 Fachgeschäfte zeigten mit Modenschauen und Präsentationen die aktuellen Herbsttrends. Bei Kaffee und Kuchen und deftigen Speisen aus der heimischen wie internationalen Küche konnte man sich eine kleine Auszeit nehmen und es sich auf der bestens besuchten Shoppingmeile gut gehen lassen. ◀



DEHOGA CLOPPENBURG UNTERWEGS

Bildungsreise nach Bremerhaven

Eine abwechslungsreiche Bildungsreise führte den DEHOGA Kreisverband Cloppenburg in diesem Jahr nach Bremerhaven. Mit 16 Teilnehmern startete die Gruppe nach einem gemeinsamen Sektempfang in Richtung Küste. Erste Station war der Alte Fischereihafen, wo bei Fischbrötchen eine Mittagspause eingelegt wurde. Anschließend ging es zum Hotel Atlantic direkt an der Weser. Den ersten Abend ließ die Gruppe bei gemeinsamen Essen und kühlen Getränken gemütlich ausklingen.

Am nächsten Vormittag blieb Zeit zur freien Verfügung, die viele Teilnehmer für einen Besuch des nahe gelegenen Shoppingcenters nutzten. Am Nachmittag stand eine besondere Hafenrundfahrt auf dem Programm: Mit dem Bus ging es durch das Hafengebiet vorbei an den großen Verladeterminals. Dabei erhielten die Teilnehmer interessante Einblicke in die Abläufe und die Bedeutung des sechstgrößten Verladehafens Europas.

Ein Drei-Gänge-Menü im Restaurant Pier 6 bildete den kulinarischen Abschluss des Tages. Am dritten Tag tauchte die Gruppe bei einer fachkundigen Führung im Deutschen Auswandererhaus in die Geschichte der Menschen ein, die einst von Bremerhaven aus in eine neue Heimat aufbrachen. Zum Abschluss der Reise stand noch der Besuch eines Kollegen in Rodenkirchen auf dem Programm. Bei leckerer Suppe und Schnittchen ließ die Gruppe die gemeinsamen Tage ausklingen.

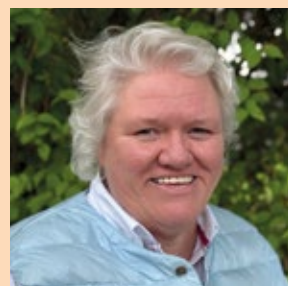
Ein besonderer Dank gilt dem DEHOGA Cloppenburg, der die Bildungsreise aus den Mitteln des Kreisverbandes bezuschusste und damit ein abwechslungsreiches Programm und gemeinsamen Austausch ermöglichte. ◀



Reisegruppe des DEHOGA Cloppenburg vor dem Atlantic Hotel in Bremerhaven.

BEZIRKSVERBAND WESER-EMS / OSTFRIESLAND

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



Gemeinsam für die Zukunft des Gastgewerbes

BEZIRKSDELEGIERTEN-VERSAMMLUNG TAGT IN HAMELN

Geschäftsführerin Kirsten Jordan,
Friedrich-Wilhelm Gallmeyer,
1. Vorsitzender Gunnar Meier (v.l.n.r.).



Am 29. September kamen rund 40 Delegierte zur jährlichen Bezirksdelegiertenversammlung des DEHOGA Bezirksverbandes Hannover in Hameln zusammen. Vorsitzender Gunnar Meier hieß die Teilnehmer im „Weserwerk“ zur Tagung willkommen. Der moderne Tagungsraum gehört zum Hotel zur Börse, welches Vorstandskollegin Katja Güse-Sulimma betreibt.

Starke Partnerschaft zwischen Stadt und Verband

In seinem Grußwort hob der Oberbürgermeister der Stadt Hameln, Claudio Griese, die herausragende Bedeutung des Tourismus für die Stadt sowie das gesamte Umland hervor. Gerade in wirtschaftlich herausfordernden Zeiten gebe es für die Branche viel zu tun. Er sprach dem Verband seinen Dank für die seit Jahren verlässliche und ertragreiche Zusammenarbeit mit der Stadtverwaltung aus.

Auch die Sprecherin der Hameln Marketing und Tourismus GmbH, Jessica Lietzau, COO & Prokuristin, unterstrich im Rahmen ihres Fachvortrags die enge Kooperation. Sie betonte, wie wertvoll der Verband mit seinem fundierten Fachwissen als Impuls- und Wissensträger für die tägliche Arbeit vor Ort sei.

Gastgewerbe arbeitet an der Belastungsgrenze

Die zahlreichen Herausforderungen für das Gastgewerbe von Umsatzrückgängen über immense Kostensteigerungen, bürokratische Hürden, Gewinnrückgänge bis hin zu Insolvenzen beschrieb Vorsitzender Gunnar Meier eindrücklich. Ein starker Kampf des DEHOGA gilt aktuell dem Erhalt der Minijobs. Alle Mitglieder sind aufgefordert, die Kampagne des Bundesverbandes zu unterstützen. Dem Bericht aus den Sitzungen des Großen Vorstandes folgte der Blick auf die Mitgliederentwicklung. Auf allen Ebenen muss Mitgliederwerbung betrieben werden. Große Hoffnung legt der Landesverband auf den Einsatz einer Vertriebsagentur.



Alter und neuer Schatzmeister:
Friedrich-Wilhelm Gallmeyer übergibt an Chi Trung Khuu.

Wechsel im Vorstand:

**Dank an Friedrich-Wilhelm Gallmeyer,
Willkommen für Chi Trung Khuu**

Einen emotionalen Höhepunkt bildeten die anstehenden Vorstandswahlen. Nach beeindruckenden 45 Jahren aktiver Verbandsarbeit und 43 Jahren Vorstandsarbeit – davon acht Jahre im Amt des Bezirks-Schatzmeisters – wurde Friedrich-Wilhelm Gallmeyer offiziell und gebührend aus diesem Amt verabschiedet. Dem DEHOGA bleibt er selbstverständlich treu. Als neuen Schatzmeister wählte die Versammlung Chi Trung Khuu, der seinem Vorgänger herzlich für dessen langjähriges Engagement dankte.

Blick nach vorn: Herausforderungen entschlossen anpacken

Geschäftsführerin Kirsten Jordan gab den Delegierten einen umfassenden Überblick über die aktuellen Verbandsaktivitäten. Sie stellte klar, dass der Verband seine Arbeit angesichts der vielfältigen Herausforderungen im Gastgewerbe unermüdlich und mit voller Kraft fortsetzen werde.

Zum Abschluss des offiziellen Teils lud der 1. Vorsitzende, Gunnar Meier, alle Anwesenden zu einem gemeinsamen Mittagessen ein, das reichlich Raum für persönlichen Austausch und Netzwerken bot. ◀

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



Hotel & Restaurant Kastanienhof ist „TOP AUSBILDUNGSBETRIEB“



Besondere Ehre für das Hotel & Restaurant Kastanienhof: Der Gastronomie- und Hotelbetrieb wurde als „TOP Ausbildungsbetrieb“ zertifiziert. Der DEHOGA Region gratuliert der Geschäftsführung und dem gesamten Team herzlich zu diesem verdienten Erfolg. Mit dem Kastanienhof wächst die Zahl der herausragenden Ausbildungsstätten in der Region auf mittlerweile 12 ausgezeichnete Betriebe.



Geschäftsführerin Kirsten Jordan (l.) und Berufsbildungsbeauftragte Nicole Rösler (r.) gratulieren Gunnar Meier, Inhaber des Kastanienhofs, zum Siegel „TOP Ausbildungsbetrieb“.

Das Besondere an dem begehrten Qualitätssiegel: Es basiert maßgeblich auf dem Feedback derer, die es am besten wissen – den Auszubildenden selbst. Im Rahmen des Zertifizierungsprozesses bewerten die Nachwuchskräfte ihren Betrieb in verschiedenen Kategorien anonym. Abgefragt werden unter anderem die Einhaltung der Arbeitszeiten, die Qualität der fachlichen Vermittlung, das Arbeitsklima sowie die individuelle Förderung und Wertschätzung im Arbeitsalltag.

„Qualität und Wertschätzung in der Ausbildung sind der Schlüssel, um junge Menschen langfristig für das Gastgewerbe zu begeistern. Dass nun bereits 12 Betriebe in unserer Region das Prädikat TOP Ausbildungsbetrieb tragen, ist ein starkes Signal für die gesamte Branche“, so Nicole Rösler, Bildungsbeauftragte des DEHOGA Region Hannover.

„Der Kastanienhof zeigt eindrucksvoll, wie moderne und mitreißende Nachwuchsförderung auf Augenhöhe gelingt.“

Das Siegel dient künftig nicht nur als Bestätigung für die exzellente Arbeit im Kastanienhof, sondern bietet auch Orientierung für Schulabgänger auf der Suche nach einer erstklassigen Ausbildung im Hotel- und Gastronomiegewerbe.

Über das Qualitätssiegel „TOP Ausbildungsbetrieb“

Die Initiative des DEHOGA wurde ins Leben gerufen, um die Ausbildungsqualität in der Hotellerie und Gastronomie nachhaltig zu sichern und transparent zu machen. Betriebe müssen dabei strenge Standards erfüllen und sich einer unabhängigen Prüfung stellen, bei der die Bewertungen der Auszubildenden zentral im Mittelpunkt stehen. ◀

Weitere Informationen:



www.topausbildung.de

MOBIL-CLEAN
Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

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

LIST
Viel mehr als Handel - seit 1880

Lebensmittel-Großhandel

Goslar 38644 - Lillienhalde 1 - Tel. 05321 569-9
Hannover 30916 - Isernhagen - Borschke 18 - Tel. 0511 96263
Quedlinburg 06484 - Groß Oden 7 - Tel. 03946 73 0

www.list-goslar.com

Ihr Partner vor Ort!
zuverlässig kompetent flexibel

HOTELLERIE · GASTRONOMIE · GV · HANDEL

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

Ein voller Erfolg für die Nachwuchsförderung

GASTRORALLYE 2026 BEGEISTERT TEILNEHMER UND BETRIEBE

Die Gastronomie zeigt Flagge – und das mit enormer Begeisterung, Kreativität und echtem Gemeinschaftssinn! Am 4. September 2026 fand die diesjährige GastroRallye statt, die einmal mehr bewiesen hat, wie lebendig und engagiert sich die Branche präsentiert. Organisiert vom DEHOGA Region Hannover, der das Event jedes Jahr auf die Beine stellt, war die Rallye auch dieses Mal ein absolutes Highlight im Veranstaltungskalender.

Großartiges Engagement und starke Resonanz

Insgesamt acht Stationen mussten von den Teilnehmern absolviert werden. Auf die erfolgreichen Absolventen wartete am Ende eine belohnende Überraschung: Unglaubliche 341 Goodybags konnten dank der großzügigen Give-aways der teilnehmenden Unternehmen übergeben werden.

Das durchweg begeisterte Feedback der Besucher unterstreicht den Erfolg des Events:

„Toll, dass ein Gewerk sich an einer Stelle so engagiert und den jungen Menschen etwas bietet!“



Gruppenfoto der teilnehmenden Betriebe: Parkhotel Bilm im Glück, MotelOne Hannover-Oper, Lieblingsbar, Leonardo Hotel Hannover, Courtyard by Marriott Hannover Maschsee, Central-Hotel-Kaiserhof, Sheraton Hannover Pelikan Hotel, DoubleTree by Hilton Hannover Schweizerhof.

„Klasse Ideen – das hat richtig Spaß gemacht!“

„Wie cool ist das denn, dass sich die Unternehmen per Video vorstellen!“

Ein Konzept mit Zukunft

Dass das entwickelte Konzept – Betriebe stellen sich per QR-Code mit einem Video vor – voll aufgeht, spiegeln auch die digitalen Zahlen wider: Bereits wenige Tage nach dem Event konn-

ten 134 Zugriffe auf die offizielle Eventseite verzeichnet werden – ein deutliches Signal für das große Interesse von Nachwuchskräften und Brancheninteressierten. Mit dem Schwung des diesjährigen Erfolgs lädt der DEHOGA Region Hannover bereits jetzt dazu ein, frische Ideen zu tanken. Betriebe, die beim nächsten Mal dabei sein möchten, sind herzlich eingeladen mitzuwirken, um die nächste Auflage gemeinsam noch erfolgreicher zu gestalten. Melden Sie sich dafür einfach in der Geschäftsstelle! ◀



Guten Abend Hannover

LIEBLINGSBAR MISCHT MIT

Die Veranstaltung war und ist etwas Besonderes: Einmal im Jahr laden die Johanniter und die PR-Agentur hannover.context 4.0 interessante und handverlesene Gäste zum Netzwerktreffen „Guten Abend Hannover“ ein – früher in den Expo-Wal, mittlerweile in die Schlossküche Herrenhausen. Bei der

15. Auflage Mitte September gab es wieder viel Gesprächsstoff und Gutes gegen Hunger und Durst. Partner bei Guten Abend Hannover ist auch der DEHOGA Region Hannover. Chi Trung Khuu, Vorstandsmitglied und Inhaber der Lieblingsbar in Hannover-Herrenhausen, nimmt das ernst. Sein Haus mischte zum wiederholten Mal mit – standesgemäß mit einer Cocktailbar in der Schlossküche. ◀

Niedersachsen stärkt Tourismus

FÖRDERMITTEL FÜR MITTELWESER TOURISTIK UND KLIMASCHUTZAGENTUR MITTELWESER

Der niedersächsische Minister für Wirtschaft, Verkehr und Bauen, Grant Hendrik Tonne, hat kürzlich in Nienburg zwei Bescheide übergeben, die zum einen das Destinationsmanagement und zum anderen den Radtourismus in der Region stärken.

Die Mittelweser Touristik GmbH erhält eine Zahlung in Höhe von 56.000 Euro, die der Unterstützung ihrer Aufgaben als Destinationsmanagementorganisation dient und dazu beitragen soll, dass die Tourismusorganisation weiterhin über ausreichende Ressourcen verfügt, um sich an die wandelnden Herausforderungen in Bereichen wie Nachhaltigkeit, Digitalisierung, Mobilität und Besucherlenkung anzupassen. Zudem wird die Klimaschutzagentur Mittelweser e.V. mit rund 97.000 Euro unterstützt. Mit dem Vorhaben

„Rad und Tat fürs Klima in Nienburg“ sollen nachhaltiger Radtourismus, Klimaanpassung und touristische Infrastruktur miteinander verknüpft werden.

Wirtschaftsminister Grant Hendrik Tonne: „Dass Niedersachsen Reiseland ist, erleben wir auch hier in der Mittelweser-Region. Damit unsere Regionen auch künftig attraktiv und wettbewerbsfähig bleiben, unterstützen wir sowohl touristische Strukturen als auch lokale innovative Projekte. Das Vorhaben ‚Rad und Tat fürs Klima in Nienburg‘ zeigt beispielhaft, wie nachhaltiger Tourismus, klimafreundliche Mobilität und Klimaanpassung erfolgreich zusammengedacht werden können. Davon profitieren sowohl Fahrradreisende als auch die Menschen vor Ort.“

„Tourismus ist ein wichtiger Wirtschaftsfaktor und zugleich ein Stück Lebensqualität für unsere Region. Die Ausgleichszahlung gibt uns die Möglichkeit, neue Ideen umzusetzen, Angebote weiterzuentwickeln und unsere Region noch sichtbarer zu machen,“ freut sich Martin Fahrland, Geschäftsführer der Mittelweser-Touristik GmbH über die Zuwendung des Landes. ◀



Wirtschaftsminister Grant Hendrik Tonne (2.v.r.) überreicht den Förderbescheid an Vertreter der Mittelweser Touristik.

DEHOGA-Sommerfest bringt Tourismus und Gastronomie zusammen

KREISVERBAND NIENBURG FEIERT IN HUSUM

Beim Sommerfest des DEHOGA Kreisverbandes Nienburg im Gasthaus Dreyer in Husum stand der persönliche Austausch im Mittelpunkt. Vertreter aus Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Wirtschaft und Kommunalpolitik nutzten den Abend, um aktuelle Branchenthemen zu diskutieren und Netzwerke zu stärken. „Gerade in herausfordernden Zeiten braucht das Gastgewerbe verlässliche Partner, Sichtbarkeit und Dialog“, sagt Henrik Dreyer, Vorsitzender des DEHOGA Nienburg. Das Sommerfest unterstrich die Bedeutung der Gastgeberbranche für die Mittelweser-Region als Tourismus- und Wirtschaftsstandort. Dreyer freute sich über die große Beteiligung. Rund 40 Gäste kamen insgesamt zusammen. „Wir freuen uns sehr, dass unser Kreisverband Nienburg das Sommerfest wieder aufleben lässt. Der Austausch unter Kollegen ist ein

wertvoller Bestandteil der Verbandsarbeit.“, so Kirsten Jordan, Geschäftsführerin des DEHOGA Bezirksverbandes Hannover, zu dem Nienburg gehört. „Gastronomie und Hotellerie sind zentrale Leistungsträger für Tourismus, Wirtschaft und Lebensqualität. Sie schaffen Arbeitsplätze, sichern Ausbildung, beleben Innenstädte und prägen das Bild einer Destination nach außen“, sagte Dirk Breuckmann, Präsident des DEHOGA-Niedersachsen.

Beim DEHOGA-Sommerfest wurde deutlich: „Ohne leistungsfähige Gastgeber gibt es keinen erfolgreichen Tourismus. Hotels und Restaurants sind erste Kontaktpunkte für Gäste, Orte der Begegnung und wichtige Partner für Standortentwicklung, Tagungen und Events“, sagte Martin Fahrland, Geschäftsführer der Mittelweser-Touristik GmbH abschließend. ◀



Netzwerken und Austauschen auf dem Sommerfest (v.l.n.r.): Dirk Breuckmann, Präsident des DEHOGA-Niedersachsen, Martin Fahrland, Geschäftsführer Mittelweser-Touristik GmbH, Kirsten Jordan, Geschäftsführerin DEHOGA-Kreisverband Region Hannover e.V., Anneke Westermann, designierte Sprecherin des Jungen DEHOGA Niedersachsen und Henrik Dreyer, Vorsitzender des DEHOGA-Kreisverbandes Nienburg.

Foto: Mittelweser-Touristik GmbH

Cuxhavener Hotel gehört zu den besten Unternehmen Niedersachsens



Gemeinsamer Jubel bei der Auszeichnungsgala zum „Großen Preis des Mittelstandes“ 2026 in Düsseldorf: Peter Kohlen, COO der Kamp Hotels, Kristian Kamp, geschäftsführender Eigentümer der Kamp Hotels, und Annette Kamp, Hoteldirektion und Human Resources Managerin, freuen sich gemeinsam mit den weiteren Preisträgern über die Auszeichnung.

STRANDHOTEL DUHNEN ALS PREISTRÄGER BEIM GROSSEN PREIS DES MITTELSTANDES AUSGEZEICHNET

Es ist die Sehnsucht nach Wasser, Wind und Wattenmeer, die den Duhner Landwirt Amandus Mangels 1893 beschließen lässt, direkt am Duhner Sandstrand ein kleines Hotel zu bauen. Drei Jahre später wird sein Traum Realität, und die Geschichte des „Strand-Hôtels Duhnen“ nimmt ihren Lauf. Seit 130 Jahren familiengeführt, präsentiert sich das Strandhotel Duhnen heute als hochwertiges Ferien- und Wellnesshotel direkt am Nordseestrand, mit großzügigen Zimmern, Balkonen und Meerblick, mehreren Restaurants und Bars sowie einem klaren Versprechen: „Vielfalt in Aussicht“. Das angeschlossene Aparthotel Kamp ergänzt dieses Profil durch großzügige Apartments für Selbstversorger und Langzeiturlaube. Damit gelingt die Abdeckung eines breiten Spektrums – von klassischen Hotelgästen über Familien bis hin zu Geschäftsreisenden und Tagungsgästen.

Im Zentrum des operativen Hotelbetriebs steht eine eigenentwickelte und innovative Digitalisierungsstrategie. Mit der intelligenten 360°-HR-Plattform Pointchamp, die als Mitarbeiter-App, KI-gestütztes Firmen-Wiki und integriertes Qualitätsmanagement funktioniert, hat das Unternehmen – initiiert und geleitet von COO Peter Kohlen – ein internes Ökosystem geschaffen, das in der Branche seinesgleichen sucht. Aus Mitarbeitern werden Mit-Unternehmer, Kommunikation wird beschleunigt, Wissen gebündelt, Servicequalität und Effizienz auf einem konstant hohen Niveau gehalten. Für diese Leistungen wurde das Strandhotel Duhnen nun, nachdem es 2024 bereits „Finalist“ wurde, als „Preisträger“ der Wettbewerbsregion Niedersachsen/Bremen in Düsseldorf bei der Auszeichnungsgala zum „Großen Preis des Mittelstandes“ ausgezeichnet.

Konsequente Investitionen in Modernisierung, Digitalisierung und Angebotsausbau haben das Unternehmen vom klassischen Saisonbetrieb zu einem Beispiel für zukunftsfähige Hotellerie an der Nordsee entwickelt. Ein Herzstück des Angebots ist das „Levitas Wellspa“. Auf drei Ebenen verbindet es

Sauna-Deck, Kamin-Ruhebereich, Aquavital-Zone, Beautyfarm und Zimmer-Meerblick zu einem stimmigen Regenerationskonzept, das den Wandel vom Saison- zum Ganzjahresbetrieb seinerzeit wesentlich mitgetragen hat. Im kulinarischen Bereich spannt sich der Bogen vom Szene-Bistro über das gehobene Hotelrestaurant bis hin zur maritimen Kneipe und Cocktailbar. Zahlreiche komfortable und nützliche Details sowie der immer wieder von Stammgästen bestätigte „Second-Home-Effekt“ belegen, wie ernst das Haus seinen Anspruch „Qualität ist die Summe der Details“ nimmt.

Flankiert wird alles von einem ambitionierten Umwelt- und Regionalengagement: energieoptimierte Gebäudetechnik, ein proaktives Nachhaltigkeitsteam und ein ausgefeiltes Marketing greifen hier ineinander. Ergänzt durch die enge Verbundenheit mit dem Nationalpark Wattenmeer und eigener Veranstaltungsformate wie Golfturnier, Gourmet-Events, Azubitag oder als das Domizil des weltbekannten Duhner Wattrennens wird das gesellschaftliche Leben in und um Cuxhaven bereichert. Aus all diesen Bausteinen ist eine moderne, innovationsgetriebene Wohlfühl-Destination entstanden, die ihre Wurzeln in der Region hat und zugleich zeigt, wie zukunftsfähiges Beherbergungsgewerbe heute aussehen kann. Sie wird auch in Zukunft Impulsgeberin für eine mit ihrer Region eng verbundene Hotellerie an der Nordseeküste sein.

Der „Große Preis des Mittelstandes“ wird bereits zum 32. Mal von der Oskar-Patzelt-Stiftung verliehen und steht dieses Jahr unter dem Motto „Vertrauen schafft Chancen“. Nominiert wurden aus ganz Deutschland insgesamt 4.842 mittelständische Unternehmen sowie wirtschaftsfreundliche Kommunen und Banken. Bei ihrem Votum orientiert sich die unabhängige Jury traditionell an den Kriterien Gesamtentwicklung des Unternehmens, Schaffung und Sicherung von Arbeits- und Ausbildungsplätzen, Innovation und Modernisierung, Engagement in der Region sowie Service und Kundennähe.

BEZIRKSVERBAND ELBE-WESER

Geschäftsführerin
Nathalie Rübsteck
Schiffertorsstraße 45
21682 Stade
Tel. 04141 4 76 70
Email: kontakt@
dehoga-elbe-weser.de



„Für unsere rund 100 Mitarbeiter sind die angenehme Arbeitsatmosphäre und der starke Zusammenhalt essenziell. Gemeinsam gelingt es uns, bei unseren anspruchsvollen Gästen hohe Zufriedenheit, oft sogar auch Begeisterung auszulösen. Daher ist die Ehrung als „Preisträger“ beim „Großen Preis des Mittelstandes“ ein besonderer Ansporn, diesen Weg auch in Zukunft weiter zu beschreiten. Ich bin gleichermaßen stolz und glücklich, dass wir als Team so gut aufgestellt sind und danke allen Mitarbeitern für ihr Engagement“, so Kristian Kamp, geschäftsführender Eigentümer der beiden Kamp Hotels, Strandhotel Duhnen und Aparthotel Kamp. „Die nächste Stufe im Wettbewerb gilt es dann ggf. auf Bundesebene zu erreichen, denn der Weg dorthin scheint nicht mehr weit“, äußert er sich zuversichtlich. ◀



Der Moment der Preisübergabe: Peter Kohlen (M.), COO der Kamp Hotels, und Kristian Kamp (r.), geschäftsführender Eigentümer der Kamp Hotels, nehmen bei der Auszeichnungsgala zum „Großen Preis des Mittelstandes“ 2026 in Düsseldorf die Preisträgerstatue entgegen.

Fotos: Susanne Kurz | Oskar-Patzelt-Stiftung

30 JAHRE ENGAGEMENT FÜR DAS GASTGEWERBE

DEHOGA Celle würdigt Geschäftsführerin Claudia Perchner

Seit 30 Jahren ist Claudia Perchner Geschäftsführerin des DEHOGA Kreisverbandes Celle. Zu diesem Jubiläum gratulierte ihr der Kreisvorsitzende Roger Burkowski persönlich und dankte ihr im Namen des Verbandes für ihre langjährige Arbeit.

„Drei Jahrzehnte für einen Kreisverband da zu sein, ist eine besondere Leistung“, sagte Burkowski bei der Übergabe. „Claudia Perchner kennt die Betriebe und die Menschen hinter ihnen. Sie ist für viele Mitglieder eine verlässliche Ansprechpartnerin und hält die Arbeit unseres Verbandes vor Ort zusammen. Dafür gebührt ihr unser herzlicher Dank.“

Perchner ist zugleich eng mit dem Hotel-Restaurant „Stadt Bremen“ in Winsen (Aller) verbunden. Seit 1992 arbeitet sie im Familienbetrieb; seit April 2005 führen sie und ihr Mann Hans-Peter Perchner das Haus. Ihre Erfahrung aus dem gastronomischen Alltag bringt sie auch in ihre Arbeit für den DEHOGA-Kreisverband ein.

Als Zeichen der Wertschätzung überreichte Burkowski ihr einen Gutschein für ein Menü zu zweit im Restaurant des Celler Tors. Die Überraschung bereitete

der Jubilarin sichtlich Freude. Für Burkowski war es ein Geschenk, das zum Anlass passt: „Wer sich so lange für Gastgeber einsetzt, soll selbst einmal einen besonderen Abend als Gast genießen können.“

Der DEHOGA Kreisverband Celle gratuliert Claudia Perchner herzlich zu ihrem 30-jährigen Dienstjubiläum und wünscht ihr für ihre weitere Arbeit, für den Familienbetrieb und persönlich alles Gute. ◀



Roger Burkowski, Vorsitzender des DEHOGA-Kreisverbandes Celle, gratuliert Geschäftsführerin Claudia Perchner zum 30-jährigen Dienstjubiläum und überreicht ihr einen Gutschein für ein gemeinsames Essen mit ihrem Mann im Celler Tor.

BEZIRKSVERBAND LÜNEBURG

Geschäftsführer
RA Heinz-Georg Frieling
Stadtkoppel 16
21337 Lüneburg
Tel. 04131 8 28 24
Fax 04131 8 34 16
Email: info@dehoga-lueneburg.de





Sophie von Stumm und Yannick Tänzer führen das Gut Thansen in zweiter Generation.

GRAND PRIX DER TAGUNGSHOTELLERIE

GUT THANSEN verteidigt Spitzenplatz

KLASSIFIZIERTE BETRIEBE SEPTEMBER 2026

4 STERNE

Golfanlage Schloss Lüdersburg, Lüdersburg

3 STERNE SUPERIOR

Ballands Hotel & Restaurant, Lindwedel

3 STERNE

Gasthof Vossbur, Toppenstedt

Erneut ausgezeichnet: Das Seminar- und Veranstaltungszentrum Gut Thansen sichert sich auch 2026 den 1. Platz in der Kategorie „Reine Tagungsstätten“ beim renommierten „Grand Prix der Tagungshotellerie“ des Fachportals Mein Tophotel. Damit verteidigt das Haus in der Lüneburger Heide erfolgreich den Titel aus dem Vorjahr.

Mit dem Generationswechsel und der Übernahme der Betriebsleitung durch Sophie von Stumm und Yannick Tänzer setzt Gut Thansen seine Erfolgsgeschichte konsequent fort. Bereits 2023 und 2024 wurde das Unternehmen bundesweit mit dem 2. Platz ausgezeichnet, bevor 2025 der Sprung an die Spitze gelang.

Die erneute Auszeichnung mit dem 1. Platz unterstreicht den hohen Qualitätsanspruch des Hauses und bestätigt seine Position als eine der führenden Tagungslocations Deutschlands.

Eine besondere Bedeutung erhält die Auszeichnung durch ihr Bewertungsverfahren: Der „Grand Prix der Tagungshotellerie“ basiert auf den Stimmen von Tagungsveranstaltern, Trainern und professionellen Buchern. Das Ergebnis spiegelt damit unmittelbar die Zufriedenheit und Wertschätzung derjenigen wider, die Tagungsstätten regelmäßig nutzen und bewerten.

„Die erneute Auszeichnung erfüllt uns mit großer Freude und ist eine wertvolle Bestätigung unserer täglichen Arbeit“, erklärt die Betriebsleitung. „Sie zeigt, dass unser Konzept aus persönlicher Gastfreundschaft, professionellen Rahmenbedingungen und einer ausgeprägten Dienstleistermentalität überzeugt. Gemeinsam mit der inspirierenden Atmosphäre der Lüneburger Heide schaffen wir den idealen Rahmen für erfolgreiche Tagungen und Veranstaltungen. Unser Dank gilt allen Gästen, Partnern und insbesondere unserem engagierten Team, das diesen Erfolg jeden Tag möglich macht.“ ◀

Präsident mit Löwenschal

Bei der diesjährigen Delegiertenversammlung des DEHOGA Bezirksverband Land Braunschweig-Harz im Hotel Plumbrechts in Bad Harzburg gab es eine Überraschung und viel Austausch über aktuelle Themen, die das Gastgewerbe derzeit umtreiben.

Zur Begrüßung und Eröffnung der Versammlung freute sich der Vorsitzende des DEHOGA Bezirksverband Land Braunschweig-Harz, Bernd Weymann (Wendezeller Stuben), zunächst über die gute Resonanz der Delegierten, die aus den verschiedenen Bereichen des Verbandsgebietes in den Harz gereist waren.

Unter den Gästen waren auch Dirk Breuckmann, Präsident des DEHOGA Niedersachsen, sowie Jürgen Herrde als Vorsitzender des GPK-Gastronomie-Partner-Kreises, die beide ein Grußwort an die Teilnehmer richteten. Dabei machte Herrde auf den GPK-

Branchentreff 2027 in der Volkswagenhalle in Braunschweig aufmerksam, der am 19. Januar 2027 vom GPK ausgerichtet wird und bei dem sich wieder eine Vielzahl von Partnern und Lieferanten des Gastgewerbes mit ihren Produkten und neuen Trends dem Fachpublikum präsentieren.

Breuckmann wurde gleich zu Beginn seines Redebeitrags vom Bezirksverbandsvorstand überrascht, indem ihm ein Fanschal von Eintracht Braunschweig umgelegt wurde. So ausgestattet berichtete der Präsident von einer Vielzahl von Themen und Terminen, die ihn verbandlich aktuell fordern – nicht zuletzt auch die aktuelle Diskussion rund um die Minijobs.

In seinem Bericht gab danach der Bezirksverbandsvorsitzende Bernd Weymann einen Überblick über die zahlreichen Gespräche, Termine und Aktivitäten der zurückliegenden Monate. Ein wesentlicher Bestandteil sei dabei der persönliche Austausch mit politischen und verbandlichen Vertretern. Ziel müsse es aus



Bei der Bezirksversammlung: Geschäftsführer Mark A. Krack, Bezirksvorsitzender Bernd Weymann, Präsident Dirk Breuckmann und Carsten Goldapp, stv. Vorsitzender des Kreisverbandes Braunschweig-Wolfenbüttel (v.r.n.l.).

seiner Sicht sein, auf allen Verbandsebenen die Anliegen der Betriebe aus Hotellerie und Gastronomie frühzeitig einzubringen, Entwicklungen aufzugreifen und die Interessen des Gastgewerbes in der Region zu vertreten. Dabei hob er auch die gute Zusammenarbeit mit dem Landesverband Niedersachsen hervor.

Die Delegierten brachten ihre Zufriedenheit mit der Arbeit von Vorstand und Geschäftsführung durch entsprechende Entlastungsbeschlüsse zum Ausdruck, bevor zum Abschluss ein spannender Vortrag einer Rangerin des Nationalparks Harz über die Entwicklung des Nationalparks im Laufe der Jahre, die aktuellen Herausforderungen und Veränderungen mit Blick auf Temperatur und Vegetation und die Bedeutung des naturnahen Tourismus im Harz den Abschluss des Nachmittags bildete. ◀

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



WAND-KLIMAANLAGEN
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

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



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

DEHOGA Sommerfest im „Korkipark“

Am 23. August 2026 fand das DEHOGA Sommerfest des Kreisverbandes Region Wolfsburg-Helmstedt im idyllischen „Korkipark“ der „Kochschmiede“ auf dem Hof Trendel bei Rennau mit über 80 Gästen statt.

Neben den Oberbürgermeistern der Städte Helmstedt, Wittich Schobert und Wolfsburg, Dennis Weilmann, waren auch die Landtagsabgeordnete Veronika Bode, der stellvertretende Landrat Andreas Weber, Niedersachsens DEHOGA-Präsident Dirk Breuckmann sowie der Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Landesverbandes Mark Alexander Krack zu Gast.

Bei Sonnenschein und angenehmen Temperaturen wurden die Gäste schon beim Entrée von der Style-Queen „Tatjana Taft“ im

opulenten Outfit empfangen und mit einem sommerlichen Cocktail verwöhnt.

Bei ihrer Eröffnungsrede begrüßten die Vorsitzenden des DEHOGA Kreisverbandes Region Wolfsburg-Helmstedt, Heiko Sturm und Daniel Stute, die Gäste aus nah und fern und bedankten sich bei den zahlreichen Unterstützern der Branche, ohne deren Hilfe die vielen Veranstaltungen des DEHOGA in dieser Qualität nicht möglich wären. Begrüßt wurden neben den Ehrengästen auch die DEHOGA-Kollegen aus Gifhorn und Braunschweig sowie die Vorsitzenden der Prüfungsausschüsse und die Vertreterin der Berufsschule in Gifhorn.

Die Oberbürgermeister Wittich Schobert und Dennis Weilmann hoben in ihren Grußworten die besondere Bedeutung der Gastronomie und Hotellerie für die Region hervor und sprachen sich

deutlich gegen eine Bettensteuer in ihren Städten aus. Beide boten dem DEHOGA-Kreisverband ihre Unterstützung an und wiesen darauf hin, dass sie immer ein offenes Ohr für die Sorgen und Anliegen der Gastronomen und Hoteliers haben.

DEHOGA-Präsident Dirk Breuckmann wies in mit seinen Grußworten auf die aktuellen Schwierigkeiten in der Branche hin. So sind die flexible Wochenarbeitszeit und der Erhalt der Minijobs derzeit eine große Herausforderung. Er bedankte sich aber auch bei den Oberbürgermeistern von Wolfsburg und Helmstedt für die offenen Worte und ihre Unterstützung, die in anderen Landkreisen und Städten nicht selbstverständlich sei.

Beim anschließenden Buffet, welches die Gastgeber des Abends, Birgit und Korki Nimz, servierten, konnten die Gäste deutsche und

französische Spezialitäten genießen. Die regionale Beendorfer Brauerei bot ihre Fassbiere an und der Hof Behn präsentierte, neben portugiesischen Weinen, seine selbst hergestellten Produkte. Eines der Highlights des Abends war das Eismobil von Djamil Di Santo, der die Gäste mit selbstgemachtem Eis verwöhnte.

Für die angenehme Hintergrund- und spätere Tanzmusik war DJ Sountraxxx verantwortlich, der bis in den späten Abend hinein für beste Stimmung sorgte. So nutzten die Gäste gerne die Gelegenheit, miteinander und branchenübergreifend interessante Gespräche zu führen und sich untereinander auszutauschen. Abschließend waren sich alle Gäste einig, dass es eine absolut gelungene Veranstaltung war. ◀

Gäste und Gastgeber des Sommerfestes (v.l.n.r.): Dirk Breuckmann, Heiko Sturm, Birgit Nimz, Tatjana Taft, Daniel Stute, Korki Nimz, Mark Alexander Krack.



Foto: FMN | Erik Beyen



Gastgeber und Gäste beim Sommerfest (v.l.n.r.): Carsten Goldapp (stellvertretender Vorsitzender des DEHOGA Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel), Bernd Weymann (Vorsitzender des DEHOGA Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel), Christian Gerstung (Director Customer Relationship / Public Relations der DHS Versicherungsmakler), Dirk Breuckmann (Präsident des DEHOGA Niedersachsen), Dirk Wöhler (Gründer, Inhaber und Geschäftsführer von WMS-Event), Susanne und Ulrich Markurth (ehemaliger Oberbürgermeister der Stadt Braunschweig), Gerhard Glogowski (ehemaliger Ministerpräsident des Landes Niedersachsen)

SOMMERFEST DES DEHOGA BRAUNSCHWEIG-WOLFENBÜTTEL

Begegnungen, Austausch und jede Menge gute Laune

Im August lud der Vorstand des DEHOGA Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel seine Mitglieder sowie Lieferanten, Partner des Gastgewerbes und Vertreter aus Wirtschaft, Gesellschaft und Politik zum diesjährigen Sommerfest ein. Bei bestem Sommerwetter kamen rund 100 Gäste zusammen, um gemeinsam einen geselligen Abend zu verbringen, bestehende Kontakte zu pflegen und neue Verbindungen zu entfalten.

Möglich wurde die Veranstaltung auch durch die tatkräftige Unterstützung von Dirk Wöhler, der seine Veranstaltungsorte OSTand für das Sommerfest zur Verfügung stellte. Damit bot sich den Gästen ein passender Rah-

men für einen Abend, bei dem neben dem persönlichen Austausch vor allem das Miteinander und die Verbundenheit innerhalb der Branche im Mittelpunkt standen.

Für das leibliche Wohl war selbstverständlich bestens gesorgt. Die Gäste konnten sich über gutes Essen und erfrischende Getränke erfreuen, die von den Partnerunternehmen bereitgestellt wurden. Nach der Begrüßung durch den Vorsitzenden Bernd Weymann richtete auch Dirk Breuckmann, Präsident des DEHOGA Niedersachsen, einige Worte an die Anwesenden. Der eigens aus Hannover angereiste Verbandschef ging dabei auf die aktuellen Herausforderungen und Themen der Branche ein und

würdigte zugleich das Engagement des Kreisverbandes.

Im Anschluss blieb ausreichend Zeit für persönliche Gespräche. An den Tischen und in entspannter Atmosphäre wurde intensiv diskutiert, Erfahrungen wurden ausgetauscht und neue Kontakte geknüpft. Dabei entstanden nicht nur interessante Gespräche, sondern auch zahlreiche Ideen für zukünftige gemeinsame Aktivitäten. Gerade dieser persönliche Austausch zeigte einmal mehr, wie wichtig Begegnungen und Netzwerke für eine starke Interessenvertretung sind.

Auch der Spaß kam an diesem Abend nicht zu kurz. Besonderen Anklang fand der „menschliche

Kickerspielplatz“, bei dem die Gäste selbst zu Spielfiguren wurden. Mit viel Einsatz, Teamgeist und einer guten Portion Humor sorgte die ungewöhnliche Aktivität für zahlreiche Lacher und brachte Bewegung in den Sommerabend. ◀

Ein Aftermovie zeigt noch einmal Eindrücke von diesem schönen Abend:



<https://kurzlinks.de/insta-movie>

16 neue Talente starten in der RoWi-Familie

ROMANTISCHER WINKEL IN BAD SACHSA ERWEITERT STUDIENANGEBOT UM CULINARY MANAGEMENT

Für 16 junge Menschen begann kürzlich ein neuer Lebensabschnitt: Sie starteten ihre berufliche Zukunft im „RoLigio® & Wellness Resort Romantischer Winkel“ in Bad Sachsa. Das familiengeführte Wellnesshotel setzt damit sein langjähriges Engagement für die Ausbildung und Förderung qualifizierter Nachwuchskräfte in der Hotellerie und Gastronomie fort. Zum neuen Ausbildungsjahr begrüßt das Haus zwei angehende Kaufleute für Hotelmanagement, fünf Hotelfachleute, zwei Köche sowie vier Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie. Hinzu kommen zwei dual Studierende im Bereich Tourismusmanagement. Erstmals beginnt zudem eine Studentin den Studienschwerpunkt Culinary Management. Insgesamt verstärken damit 16 neue Berufseinsteigerinnen und Berufseinsteiger die RoWi-Familie.

Bevor es für die Nachwuchskräfte in den regulären Arbeitsalltag der verschiedenen Hotelbereiche geht, steht zunächst das Ankommen im Mittelpunkt. In den ersten beiden Wochen besuchen die neuen Auszubildenden und Studierenden die hauseigene RoWi-Schule. Unter der Betreuung von Azubibetreuerin Sina-Marie Aschenbrenner lernen sie nicht nur die einzelnen Abteilungen, Arbeitsabläufe und Qualitätsstandards des Hauses kennen. Auch die Unternehmenskultur, das besondere Verständnis von Gastlichkeit und die Werte der RoWi-Familie spielen während dieser Einführungszeit eine zentrale Rolle. Gemeinsame Schulungen, praktische Übungen und das persönliche Kennenlernen der Kolleginnen und Kollegen sollen den Einstieg erleichtern und von Beginn an Sicherheit vermitteln. Zugleich erhalten die Nachwuchskräfte einen Überblick über die vielfältigen Entwicklungsmöglichkei-



16 junge Menschen haben kürzlich ihre berufliche Zukunft im Romantischen Winkel begonnen.

ten innerhalb des Hauses. Theorie und Praxis greifen dabei unmittelbar ineinander.

Die neuen RoWianer sollen frühzeitig lernen, Verantwortung zu übernehmen, eigene Ideen einzubringen und die verschiedenen Bereiche eines modernen Wellnesshotels als zusammenhängendes Ganzes zu verstehen.

Die Förderung des beruflichen Nachwuchses besitzt im Romantischen Winkel seit vielen Jahren einen hohen Stellenwert. Neben der intensiven Begleitung während der Ausbildung bietet die hausinterne RoWi-Akademie den Mitarbeitenden zahlreiche Möglichkeiten zur fachlichen und persönlichen Weiterbildung. Ziel ist es, junge Menschen nicht nur auf einen erfolgreichen Berufsabschluss vorzubereiten, sondern ihnen langfristige Perspektiven innerhalb der Hotellerie und Gastronomie zu eröff-

nen. Dabei versteht sich das Team nicht allein als Kollegium, sondern als RoWi-Familie. Die persönliche Einbindung, ein strukturierter Einstieg und die enge Betreuung sollen dafür sorgen, dass sich die neuen Auszubildenden und Studierenden vom ersten Tag an willkommen fühlen. Unter dem Leitgedanken „RoWianer – eine Klasse für sich“ vermittelt das Haus neben beruflichem Fachwissen auch Werte wie Offenheit, eigenverantwortliches Handeln, gegenseitige Wertschätzung und Führung mit Herz, Freude und Sachverstand.

Mit den 16 neuen Nachwuchskräften investiert der Romantische Winkel erneut gezielt in die Zukunft des eigenen Hauses und der gesamten Branche. Gleichzeitig erhalten die jungen Menschen die Möglichkeit, ihre berufliche Laufbahn in einem vielfach ausgezeichneten Wellnesshotel zu beginnen, sämtliche Facetten gehobener Gastlichkeit kennenzulernen und Schritt für Schritt zu kompetenten Gastgeberinnen heranzureifen. ◀

Tour de Gastro 2026: Gemeinsam unterwegs durch Braunschweig

Am 7. September 2026 trafen sich Gastronomen, Hoteliers und Branchenpartner zur traditionellen „Tour de Gastro“. Mit dem Fahrrad erkundeten die Teilnehmer neue gastronomische Konzepte und aktuelle Projekte in Braunschweig.

Gestartet wurde im Restaurant und Festsaal „Zur Rothenburg“, wo Gastgeber Carsten Goldapp die Gruppe mit einem gemeinsamen Frühstück begrüßte. Anschließend führte die Tour zur Eventlocation „Schön & Fröhlich“. Paul Kunze zeigte, wie sich das ehemalige Jolly Joker zu einer modernen Veranstaltungsstätte für Konzerte, Partys und Kultur entwickelt hat.

Auf der Baustelle von „The Vine“ präsentierte Inhaber Tim Buhse sein geplantes Konzept aus Vinothek, Bar und Restaurant mit

deutscher Küche und einer vielseitigen Weinauswahl. Danach gewährte Direktor Tom Rösgen bei einem Rundgang durch das Achat Hotel interessante Einblicke in die positive Entwicklung des Hauses. Das Hotel verfügt über 131 Zimmer und Tagungsmöglichkeiten für bis zu 250 Personen.

Einen besonderen Perspektivwechsel bot der Besuch der Stiftshöfe. Baustellenleiter Stefan Hüneburg stellte das rund 95 Millionen Euro umfassende innerstädtische Projekt vor. Auf dem Gelände der ehemaligen Burgpassage entstehen neue Schul- und Wohnflächen sowie ein Hotel, in das 2029 Motel One einziehen soll.

Beim „EAT Grill & Bar“ am Kohlmarkt beeindruckte neben dem gastronomischen Konzept besonders die aufwendige Gestaltung des historischen „Hauses zum goldenen Stern“. Betriebsleiterin Michele Fiore führte die Gruppe durch den Betrieb. Das vom inter-



national tätigen Architektur- und Designbüro Finkernagel Ross entwickelte Raumkonzept verbindet die Geschichte des Gebäudes mit moderner Gastronomie.

Gemeinsam unterwegs: Die Teilnehmer der Tour de Gastro 2026 entdeckten neue gastronomische Konzepte und spannende Projekte in Braunschweig.

Den Abschluss bildete das neue „Herzschlag“ am Hagenmarkt von Jens Kluck und Michael Kraft. Das Konzept verbindet Restaurant, Bar und Livemusik-Bühne. Hier ließ die Gruppe den erlebnisreichen Tag in geselliger Atmosphäre ausklingen.

Die Tour zeigte erneut, wie wichtig der persönliche Austausch innerhalb der Branche ist. Ein herzlicher Dank gilt allen Gastgebern, die ihre Türen öffneten und mit ihrem Engagement zum Gelingen dieses besonderen Branchentreffens beitrugen. ◀

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



Gastronomie
design

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



BESUCHEN
SIE UNS.

BRAUBEVIALE
NÜRNBERG

10. - 12.11.2026
Halle 6, Stand 6 - 139

HAGOLA

GENUSS TO GO

mit den mobilen Theken von HAGOLA!

NEU: besonders effiziente
Durchlaufkühlung mit Raumkühlung



www.hagola.de | f i n

Sommerfest des DEHOGA Peine-Salzgitter

Gutes Essen, kühle Getränke, Musik und vor allem gute Gespräche: Beim Sommerfest des DEHOGA Kreisverbandes Peine-Salzgitter am 24. August im Café Duo in Peine-Stederdorf stand das Miteinander im Mittelpunkt.

Kreisverbandsvorsitzender Torsten Kowohl begrüßte die Gäste und gab einen Einblick in aktuelle Themen der Verbandsarbeit. Anschließend blieb viel Zeit für den persönlichen Austausch, das Pflegen bestehender Kontakte

und das Knüpfen neuer Verbindungen. Für die musikalische Begleitung des Abends sorgte der Liedermacher Aljosha Konter aus Stuttgart mit Gitarre und Gesang. Gastgeberin Christine Vogt vom Café Duo verwöhnte die Gäste mit Essen und Getränken und trug damit ebenso wie alle Beteiligten zu einem gelungenen Sommerabend bei.



Ein herzliches Dankeschön gilt allen Gästen und Unterstützern des Sommerfests. Der Abend hat einmal mehr gezeigt, wie wichtig persönliche Begegnungen, Austausch und ein starkes Netzwerk für das Gastgewerbe in der Region sind. ◀

Jahreshauptversammlung im Brodhaus in Einbeck

Vorsitzende Christiane Langlotz konnte Anfang September zur Jahreshauptversammlung des Bezirksverbandes Hildesheim neben Vorstandskollegen und Mitglieder auch den Präsidenten des DEHOGA Niedersachsen, Dirk Breuckmann begrüßen.

Vorsitzende Langlotz berichtete über die Aktivitäten im abgelaufenen Berichtsjahr. „Auch zu Kreisverbandsversammlungen komme ich gerne“, so Langlotz. Gibt ihr das doch die Möglichkeit, den Mitgliedern vor Ort zu zeigen, wer ihre Rechte auf Landesebene vertritt und ihnen Stimme gibt. Auch in verschiedenen Gremien arbeitet sie auf Landesebene mit. „Die Tarifarbeit ist schwierig und die Verhandlungen können sich in die Länge ziehen oder werden auch mal abgebrochen“, so Langlotz. Breuckmann bekräftigte „Jede Verhandlung ist anders, aber seit den letzten Gesprächen weiß ich, dass mit der NGG eine Wochenarbeitszeit nicht zu machen ist.“ Da wird noch viel getan werden müssen.

Großen Raum nahm die Neubesetzung der Geschäftsführung des Bezirksverbandes ein,

da Geschäftsführerin Mitulla zum Ende des Jahres aufhört. Breuckmann wies daraufhin, dass die Ausschreibung der Stelle schon veröffentlicht wurde. So wird auch zukünftig die Betreuung durch einen neuen Mitarbeiter des Landesverbandes gewährleistet.

Präsident Breuckmann berichtete über die politischen Gespräche nicht nur mit Ministerpräsident Lies, sondern auch mit den Ministern, die sich um für das Gastgewerbe wichtige Themen wie Einführung der Wochenarbeitszeit, Erhalt der Minijobs, Entbürokratisierung und Einstellung von ausländischen Fachkräften und Mitarbeitern drehen.

Im Rahmen der Jahreshauptversammlung standen die Wahlen der Kassenprüfer an. „Ich möchte mich ausdrücklich bei Klaus-Peter Schmahl für seinen langjährigen Einsatz als Kassenprüfer bedanken“, leitet Vorsitzende Langlotz die Wahlen ein. Krankheitsbedingt stellte sich Schmahl nicht mehr zur Verfügung, sodass die Versammlung einstimmig die Herren Ludwig Ernst und Guido Einecke als Kassenprüfer wählte.



Vorsitzende Christiane Langlotz konnte auch DEHOGA-Niedersachsen-Präsident Dirk Breuckmann zur Versammlung in Einbeck begrüßen.

Geschäftsführerin Renate Mitulla berichtete aus der Geschäftsstellenarbeit und informierte die Teilnehmer über Fachthemen wie Einführung der EmpCo-Richtlinie, Registrierkassenpflicht, die KI-Kennzeichnungspflicht und Urheberrecht. ◀

Wohn- und Geschäftshaus mit etabliertem Gastronomiebereich, Wohneinheit und Erweiterungspotenzial



Wohn- und Geschäftshaus in zentraler Lage in Herzlake bietet eine attraktive Kombination aus Gastronomie und Wohnen.

Gesamtfläche gesamt ca. 421 m², Wohnfläche ca. 102 m² / Grundstück ca. 487 m² / Baujahr 1938 / umfangreich aufgestockt und ausgebaut im Jahr 1966 und 1998, sodass eine vielfältige Nutzung auf etwa 102 m² Wohnfläche zzgl. 47 m² ausgebauten Dachgeschoss möglich ist / 5 Stellplätze / Photovoltaikanlage mit einer Leistung von 20 kW / Erneuerung des Brenners der Gas-Brennwerttherme im Jahr 2024 / Wallbox

Im Erdgeschoss befindet sich ein großzügiges Restaurant mit 50 Sitzplätzen. Eine moderne Großküche aus dem Jahr 2003 mit zwei Kühlkammern ist das Herzstück des Gastronomiebetriebs.

Ebenfalls im Erdgeschoss befindet sich eine Kantine mit eigenem Eingang, die ursprünglich als Wohneinheit mit ca. 200 m² konzipiert und genutzt wurde. Ferner wurde das Dach im Jahr 2011 saniert. Derzeit werden dort ca. 90 Personen täglich mit einem Tagesmenü bewirtet. Der Verkauf von diesem Menü in der Kantine erfolgt nur zum Mitnehmen.

Interesse geweckt?

VON POLL IMMOBILIEN, SHOP EMSLAND, Holger Klages,
Castellstraße 6, 49808 Lingen (Ems)
0591 13059221
holger.klages@von-poll.com



Gastronomie direkt hinterm Deich

Fläche in Cuxhaven / Grimmershörnbucht zu vermieten

Wir suchen einen engagierten Betreiber für hochwertig geplante Gastronomieflächen in der Jänischstraße 6.

- ca. 130 qm Restaurant & Bar inkl. Terrasse
- ca. 90 qm professionell vorgerüstete Küche
- bis zu 66 Sitzplätze inkl. Außenterrasse
- individuelle Ausstattung möglich
- Mittags-, Nachmittags- & Abendgastronomie erwünscht

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Kontakt: Melanie Kühlke, +49 (174) 725 05 13
m.kuehlke@spechtgruppe.de

SPECHT GRUPPE
Seit 1988.

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

Pächter gesucht!

Das 2019 in der Domänenburg Aerzen eingerichtete Restaurant „Urgestein“ ist ab sofort neu zu verpachten. Die Bewirtung der kulturellen Veranstaltungen des Flecken Aerzen kann mit übernommen werden.



Quelle: Privat

Das Restaurant ist im Kellergewölbe des Nordflügels auf ca. 180 m² Fläche eingerichtet worden und bietet Platz für ca. 100 Gäste. Kücheneinrichtung mit Geschirr und Mobiliar, sowie diverse Elektrogeräte gehören zur Ausstattung. In der Domänenburg befinden sich verschiedene Einrichtungen des Flecken Aerzen, so u. a. das Trauzimmer des Standesamtes, das Kulturzentrum, die Mensa und von Vereinen genutzte Räume. Weitere Informationen und Lagepläne werden auf Anforderung digital zur Verfügung gestellt. Rückfragen richten Sie bitte an den Flecken Aerzen, Kirchplatz 2, 31855 Aerzen, rathaus@aerzen.de, oder 05154/988-0.

Interessen werden gebeten, Ihre Bewerbung schriftlich mit Referenzangaben und beabsichtigter Bewirtung (z. B. Speisen- und Getränkeangebot, Öffnungszeiten usw.), bis zum 30. November 2026 beim Flecken Aerzen unter dem Stichwort „Bewerbung Urgestein“ einzureichen.

Sie möchten Ihre Produkte bewerben? Print oder Online? Sprechen Sie mit uns!
Verlagshaus Fachzeitschriften Teegen GmbH · Telefon 04551 1450 · info@vht.de · www.vht.de

PÄCHTER GESUCHT – RESTAURANT „PASSAT“

Toplage direkt an der Strandpromenade in Kellenhusen (Ostsee)



Gesucht wird ab **01.05.2027** ein gelernter & engagierter Koch mit Konzept für gehobene, gutbürgerlich deutsche Küche (frischer Fisch & Fleisch).

- Gesamtfläche: ca. 270 m²
- Restaurant (ca. 196 m²): Gastraum 71 m² (EG), vordachte Terrasse 46 m², Kellerräume 79 m²
- Pachtvertrag: 10 Jahre, monatlich EUR 3.000 netto zzgl. USt. & Nebenkosten
- Verpachtung: Von Privat

Inkl. Betreiberwohnung:
ca. 74 m² im 1. OG mit
traumhaftem Meerblick!

BEWERBUNGEN BITTE AN:
anette.kloth@icloud.com

TRAUMLAGE AM STEINHÜDER MEER

Club- & Seegastronomie neu zu verpachten

AB JAN. 2027

**DAS OBJEKT (SVG)**

Direkt am Ufer des Steinhuder Meeres (Segler-Verein Großenheidorn e.V., ca. 380 Mitglieder) mit unverbaubarem Wasserblick. Voll ausgestattet, brauereifrei.

KAPAZITÄTEN

- Innen: ca. 70 Plätze mit Theke
- Außen: ca. 100 Plätze Seeterrasse
- Separate Räume f. Events

Das Hybrid-Modell: Planbare Kernzeiten (~130–140 Betriebstage/Saison: Mi-Abend, Fr-Abend, Sa, So/Feiertag), Bewirtung von externen Gästen & bis zu 2 Fremdveranstaltungen / Monat.

GESUCHTES PROFIL

Engagierte Gastgeber (Koch/Köchin oder Paar), Freude an frischer, bodenständiger Küche und verlässlichem Service.

KONDITIONEN

Äußerst faire, partnerschaftliche Pacht (inkl. NK) mit optionaler Staffel. Kein hoher Investitionsbedarf durch Bestandsinventar.

Segler-Verein Großenheidorn e.V. | Ansprechpartner:
Gastroteam Carmen Thiele & Ralf Wittig
Web: <https://svg59.de/> | E-Mail: gastro@svg59.de

Kurzbewerbung
erbeten.
Besichtigung nach
Absprache.



Saniertes Gastro-Juwel von 1550 im Zentrum Bad Münder:

Zum Kauf (keine Pacht) steht ein denkmalgeschütztes Anlageobjekt mit kompletter Gastro- + Veranstaltungseinrichtung (975 m² / 4 Etagen / Grdst. 553 m²). Kernsanierung 1991, techn. und optische Sanierung 2011 (Ges.: 2,7 Mio €): 185 Restaurant- zzgl. 12 Außenplätze, 23 Stellplätze. Betriebsbereit. **TOP ZUSTAND !!** Überdurchschnittliche Kaufkraft im Umkreis von 50 KM, **Kaufpreis 949.000 incl. Inventar** (provisionspflichtig) **KOMPLETT-Expose** anfordern: pallushek@immo-trade.eu

Burg Polle/Weser

Restaurant Graf Everstein
Das legendäre Restaurant im
Burgareal mit unmittelbarem
Weserblick gelangt zum
Verkauf. Alle Infos nur hier:
freitag-immo.de
freitag immobilien

WAND-KLIMAANLAGEN

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

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

gastroimmo24.de

Immobilien für die Gastronomie und Hotellerie

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





TORSTEN MERKER
CARSTEN MÜCKE

[www.dehoga-niedersachsen.de/
ueber-uns/unsere-partner/](http://www.dehoga-niedersachsen.de/ueber-uns/unsere-partner/)

Das können wir!

Das können alle!



Wir machen **GROßHANDEL!**

Kein Klein-Klein.

Entdecken Sie die Qualität der führenden Lebensmittelgroßhändler der
EDEKA Foodservice Unternehmensgruppe.

Mehr Informationen
zu EDEKA Foodservice
und Handelshof
finden Sie unter:

edeka-foodservice.de



handelshof.de



FOODSERVICE