

DEHOGA

MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 6 · Dezember 2018



WIR SIND STOLZ AUF EUCH!

Gold, Silber, Bronze bei
Deutschen Jugendmeisterschaften

Damit Ihnen finanziell nichts anbrennt.

Schützen Sie sich für den Fall einer Berufsunfähigkeit.

Ihr gastronomisches Engagement sorgt für Ihre finanzielle Sicherheit. Aber was wäre, wenn eine Krankheit oder ein Unfall dafür sorgt, dass Sie längerfristig ausfallen? Wie geht's dann im Betrieb weiter? Woher kommt Ihr persönliches Einkommen? Gut, wenn Sie sich auf die ERGO Berufsunfähigkeitsversicherung verlassen können. So sind Sie vor möglichen Einkommensverlusten geschützt und stehen finanziell weiter auf der sicheren Seite.

Möchten Sie mehr erfahren? Sprechen Sie mit uns:

ERGO Beratung und Vertrieb AG
Stephanie Stötzner, Überseering 45, 22297 Hamburg
Tel 040 6376-3987, ergo-gastro-experte@ergo.de

Weitere Infos finden Sie auf www.ergo.de/hoga

ERGO

Versichern heißt verstehen.



Editorial



Liebe Kolleginnen und Kollegen,

nach unserer eigenen Delegiertenversammlung in Osnabrück rief der DEHOGA Bundesverband das Gastgewerbe auf, am 20. November 2018 nach Berlin zu kommen.

Einsatz bei der Integration von Flüchtlingen. Dennoch sieht er keine Spielräume für eine Mehrwertsteuersenkung für die Gastronomie. Seine rigorose Absage stieß auf breites Unverständnis.

Ca. 1.000 Kolleginnen und Kollegen aus allen Bereichen der Branche folgten diesem Aufruf, um den ebenfalls eingeladenen Politikern auf den Mund zu schauen.

Immer wieder stellt sich mir die Frage, sind solche Branchenaufmärsche wie der alle zwei Jahre durchgeführte Branchentag des Gastgewerbes zielführend? Ich meine ja. Ein solcher Tag gibt der Branche Gelegenheit zu einer Nabelschau. Wie werden wir im politischen Berlin wahrgenommen? Verfügen die von uns gewählten Frontleute unseres Verbandes über Charisma und sind sie in der Lage, unsere Branchenbotschaften zu transportieren.

Wie gewohnt kämpferisch unterstrich Präsident Guido Zöllick die volkswirtschaftliche Bedeutung des Gastgewerbes. An die Politik richtete er die Worte: „Gastronomie und Hotellerie in Deutschland befinden sich auf solidem Wachstumskurs. Doch trotz steigender Umsätze bleibt die Ertragslage angespannt. Wir erwarten konkretes politisches Handeln: Weniger Bürokratie, mehr Flexibilität bei den Arbeitszeiten, fairen Wettbewerb und eine Offensive für die duale Ausbildung.“

Wer bislang Zweifel hatte, sollte nach dem Auftritt von Guido Zöllick überzeugt sein, den richtigen Mann an die Spitze gestellt zu haben. Im Ton verbindlich, aber in der Sache hart hat er das Gewerbe vertreten und unter Beweis gestellt, dass eigene betriebliche Betroffenheit die glaubwürdigste Triebfeder ist.

Fairer Wettbewerb, insbesondere gegenüber dem Lebensmitteleinzelhandel und den Lieferdiensten, heißt auch gleiche Steuern für Essen.

Dass die Regierungsparteien exponierte Vertreter in unsere Veranstaltungen schicken, halten wir mittlerweile für selbstverständlich. Ganz so ist es aber nicht. Insbesondere in Zeiten, in denen kein Wahlruck existiert, ist es tatsächlich ein Bekenntnis zur Branche, wenn namhafte Politiker unseren Einladungen folgen.

CDU-Generalsekretärin Annegret Kramp-Karrenbauer, deren Tochter ausgebildete Hotelfachfrau ist, findet es wunderbar, wenn man ein guter Gastgeber ist. Sie sprach sich für bessere Rahmenbedingungen für die Berufsausbildung aus und für eine Flexibilisierung von alten und starren Arbeitszeitregelungen, die heute so nicht mehr passen.

Ich bleibe dabei, die Branchentreffen im zweijährigen Rhythmus in Berlin zu veranstalten, macht Sinn, wenn auch nicht jedes Mal damit zu rechnen ist, den Politikern wertvolle belastbare Zusicherungen für die Branche abringen zu können.

FDP-Chef Christian Lindner bezeichnete das Gastgewerbe als seine „Lieblingsbranche“. Er plädierte für Bürokratieabbau. Hygieneampeln seien „unwirksam, lästig und teuer“.

Ihr


Auch Bundesfinanzminister Olaf Scholz hob die Bedeutung des Gastgewerbes hervor und lobte die Branche für ihren

Detlef Schröder
 Präsident

INHALT

Deutsche Jugendmeisterschaften	4
DEHOGA-Landesverbandstag	6
Junger DEHOGA	8
INTERNORGA	9
IHKN-Tourismusparlament	10
Saisonumfrage Tourismus	11
<u>Energie:</u>	
Einweg-Plastikprodukte	12
EEG-Umlage	12
Gas- und Strompreise	14
E-Fahrzeuge	15
DEHOGA-Branchentag	16
<u>Digitalisierung:</u> Chatbots	18
Verdienstgrenze Minijobber	19
Initiative gegen Abmahnmissbrauch	20
Bundesdatenschutzgesetz	21
Serie „Gute Gastgeber – Gute Arbeitgeber“	22
ADAC-Zertifizierung / G-Klassifizierung	24
Bezirk Osnabrück	26
Bezirk Braunschweig-Harz	29
Bezirk Stade	33
Bezirk Lüneburg	36
Bezirk Hannover	40
Bezirk Weser-Ems	45
Bezirk Hildesheim	46
Recht und Rat	48
Impressum	49
Immobilien/Verkäufe	50
Termine 2019: Beilage beachten	

Deutschlands beste Azubis aus Niedersachsen

Gold für Koch Aljoscha Knoblich aus Lüneburg / Silber in der Teamwertung / Bronze für Hotelfachfrau Sophie Specht aus Nörten-Hardenberg

Deutschlands beste angehende Köche, Hotel- und Restaurantfachleute sind am Montag in Berlin geehrt worden. Bei den Köchen holte Aljoscha Knoblich vom Restaurant Zum alten Brauhaus in Lüneburg die Goldmedaille. Hotelfachfrau Sophie Specht vom Hardenberg Burghotel in Nörten-Hardenberg erkämpfte sich Bronze. Drei Kandidaten aus einem Landesverband bildeten eine Mannschaft. In der Teamwertung holte die Mannschaft aus Niedersachsen mit Aljoscha Knoblich, Sophie Specht und Nina Müller Silber. Nina Müller vom La Romantica in Göttingen sicherte sich zudem den siebten Platz in der Wertung der Restaurantfachleute. Bei den 39. Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen traten 48 Teilnehmer aus 16 DEHOGA-Landesverbänden an, um in der Hauptstadt die Besten ihres Fachs zu ermitteln.

Die Wettbewerbsteilnehmer hatten sich zuvor bundesweit in Landeswettkämpfen qualifiziert. „Es sind die Besten der Besten, die hier in Berlin zusammengelassen sind“, erklärte Guido Zöllick, Präsident des DEHOGA Bundesverbandes, zur feierlichen Siegerehrung im Hotel Adlon Kempinski Berlin vor 350 geladenen Gästen. Alle Teilnehmer könnten zu Recht stolz sein auf ihre Leistung. „Sie haben Ihr Talent und Ihre Kompetenz für Gastronomie und Hotellerie eindrucksvoll demonstriert“, gratulierte Zöllick dem Fachkräftenachwuchs.

„Die Teilnehmer sind erstklassige Botschafter für die Branche der Gastfreundschaft“, freut sich Detlef Schröder, Präsident des DEHOGA Niedersachsen über das hervorragende Ergebnis des niedersächsischen Teams. „Die Jugendmeisterschaften liefern den Beweis, dass sich die Investitionen in die Ausbildungsqualität lohnen“, so Schröder weiter. Ein besonderer Dank gilt den engagierten Ausbildungsbetrieben und Berufsschulen. „Die vielen guten Ausbildungsbetriebe mit ihren Mitarbeitern und Auszubildenden müssen das Bild der Branche prägen“, sagte Schröder. An die Branche appellierte er, bei den Anstrengungen für eine attraktive und zeitgemäße Ausbil-



Team-Silber für Niedersachsen: Bronze-Hotelfachfrau Sophie Specht aus Nörten-Hardenberg, Goldkoch Aljoscha Knoblich aus Lüneburg und Restaurantfachfrau Nina Müller aus Göttingen (v.l.) strahlen um die Wette.

dung nicht nachzulassen: „Zukunft ist, was wir daraus machen.“

Von der Politik wünschte sich der DEHOGA-Präsident in Zeiten des Fachkräftemangels und der Herausforderungen der Demografie „mehr Wertschätzung für die Branche und eine Offensive für die duale Ausbildung.“

Zuvor hatte der Gastgewerbenachwuchs ein ganzes Wochenende lang gezeigt, was in ihm steckt. In den Räumlichkeiten des Ludwig-Erhard-Hauses der IHK zu Berlin mussten die Teilnehmer sowohl ihr theoretisches Wissen als auch ihr praktisches Können unter Beweis stellen. Neben den schriftlichen Arbeiten und der Warenerkennung gehörten zu den Wettkampfaufgaben je nach Ausbildungsberuf das Zubereiten von Speisen, das Mixen von Cocktails, das Gestalten von Speisekarten, das Eindecken von Tafeln, das Erarbeiten von Konzepten oder das Führen von Rezeptions- und Verkaufsgesprächen. Das festliche Abendessen am Sonntag bildete den Höhepunkt des Wettbewerbs. Jeder Koch musste aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Vier-

Gang-Menü für zehn Personen kreieren. Die Restaurant- und Hotelfachleute hatten dafür die Tische fachkompetent eingedeckt und dekoriert. Sie begleiteten die Gäste durch den Abend und servierten gekonnt Speisen und Getränke.

Bei der Siegerehrung am Montag, dem krönenden Abschluss der Meisterschaften im neuen festlichen Ballsaal des Hotel Adlon Kempinski, konnten sich alle Teilnehmer über Urkunden, Medaillen und attraktive Sachpreise freuen.

Träger der Deutschen Jugendmeisterschaften sind neben dem DEHOGA Bundesverband der Verband der Köche Deutschlands (VKD), der Verband der Servicefachkräfte, Restaurant- und Hotelmeister (VSR) sowie das Brillat Savarin Kuratorium der FBMA-Stiftung. Unterstützt werden die Meisterschaften von namhaften Förderern aus der Branche sowie der gastgewerblichen Zulieferindustrie. Zu den wichtigsten Partnern zählen die Koelnmesse als Hauptsponsor, die hoga Unternehmensversorgung, die Franz-Herrlein-Stiftung sowie die Bitburger Braugruppe. ◀



Das niedersächsische Team bei den Deutschen Jugendmeisterschaften

Einzelwertung:

- Gold für Koch Aljoscha Knoblich,
Zum Alten Brauhaus, Lüneburg
- Bronze für Hotelfachfrau Sophie Specht,
Hardenberg Burghotel, Nörten-Hardenberg
- 7. Platz für Restaurantfachfrau Nina Müller,
La Romantica, Göttingen

- Silber in der Teamwertung für die Mannschaft aus Niedersachsen
mit Aljoscha Knoblich, Sophie Specht und Nina Müller



Gastronomietrends / Fachkräfte / Digitalisierung Branchenthemen im Fokus des DEHOGA-Landesverbandstages 2018

**Schatzmeister Thomas Domani und
Stellvertreter Chi Trung Khuu wiedergewählt**

**LANDESVERBANDSTAG 2019
20.-22. Oktober in Gifhorn**

Rund 250 Delegierte des DEHOGA aus ganz Niedersachsen diskutierten vom 4. bis 6. November 2018 in Osnabrück auf ihrem zentralen Landesverbandstag erstmals unter der Leitung des in 2017 gewählten Präsidenten Detlef Schröder über aktuelle Branchenthemen. Der Fachkräftemangel sowie die Digitalisierung des Gastgewerbes standen dabei ebenso im Fokus wie Gastronomietrends 2018/2019, die der anerkannte Gastronomie-Fachjournalist und Blogger Jan-Peter Wulf präsentierte.

Neben Branchenthemen standen die Regularien und Wahlen auf dem Programm. Schatzmeister Thomas Domani, seit 2016 im Amt, sowie sein Stellvertreter Chi Trung Khuu wurden einstimmig wiedergewählt und werden die Finanzen des Verbandes für weitere drei Jahre überwachen. „Wir danken für das uns entgegengebrachte Vertrauen und werden die Finanzen des Verbandes weiterhin sorgfältig und gewissenhaft führen“, so Domani.

Dr. Fritz Brickwedde, Vorsitzender der CDU-Fraktion im Rat seiner Heimatstadt Osnabrück, richtete das Grußwort der Stadt Osnabrück an die Delegierten. Die 168.000 Einwohner starke Stadt boomt. Einwohnerzahlen, die Anzahl der Arbeitsplätze wie auch das Bruttoinlandsprodukt und die Übernachtungszahlen sind in den letzten Jahren stark gestiegen. 482.000 Übernachtungen wurden zuletzt gezählt, ein Anstieg von 67 Prozent im Vergleich zum Jahr 2009, begleitet durch eine starke Expansion und zahlreiche Hotel-Neubauten in den letzten Jahren. „Ich persönlich bin skeptisch, was den Hotelboom anbelangt, denn wir haben inzwischen viele gute Hotels in Osnabrück. Auf der anderen Seite bin ich stolz, dass die Stadt für Investoren so interessant ist“, so Brickwedde. Mit dem Slogan „Ich komm zum Glück aus Osnabrück“ schloss Dr. Brickwedde sein Grußwort.

Fachkräftemangel im Gastgewerbe

Für das extrem personalintensive Gastgewerbe ist die Sicherung des Fach- und Arbeitskräftebedarfs die wichtigste Zukunftsaufgabe.

Der DEHOGA setzt sich dafür ein, die Zuwanderung auch am Arbeitsmarkt auszurichten.

Die Möglichkeiten der Beschäftigung beruflich qualifizierter Fachkräfte aus dem Ausland müssen vereinfacht und besser umgesetzt werden. Die Liste der sogenannten „Mangelberufe“ nach der Positivliste der Bundesagentur

für Arbeit sollte um die gastgewerblichen Berufe erweitert werden. Dann könnten Menschen, deren Qualifikation das Gastgewerbe dringend benötigt, auf dem Weg über die Fachkräftezuwanderung statt des Asylverfahrens legal nach Deutschland kommen. Die (wenigen) Fachkräfte unter den Flüchtlingen könnten sofort eine Arbeitsgenehmigung erhalten.

Die deutsche Wirtschaftsministerkonferenz hat kürzlich einen Maßnahmenplan vorgelegt, mit dem das Thema Fachkräftemangel speziell für das Gastgewerbe angegangen werden soll. „Wir haben die Vorbereitung dieses Maßnahmenplanes sehr intensiv mit Input unterstützt. Überraschend war, dass die Wirtschaftsministerkonferenz das Gastgewerbe und damit den Tourismus in Deutschland als einen so relevanten Wirtschaftssektor einstufte, dass sie eine spezielle Befassung mit dem Fachkräftemangel in diesem Sektor für angemessen hielten. Wir werden nun zusammen mit unseren DEHOGA-Schwesterverbänden in den anderen Bundesländern die auf Bundesebene abgestimmten Maßnahmen umzusetzen haben“, erläutert Detlef Schröder, Präsident des DEHOGA Niedersachsen. „Zentrale Maßgabe muss sein, das Ausbildungs- und Arbeitsplatzimage der gesamten Branche im Bewusstsein der Öffentlichkeit anzuheben“, so Schröder weiter.

Gastronomietrends 2018 / 2019

Jan-Peter Wulf, anerkannter Foodjournalist und Blogger in Berlin, präsentierte der Delegiertenversammlung vier Gastronomietrends 2018/2019. Konzeptionell sieht er die Nachhaltigkeit im Trend. Die Gäste wollen über Herkunft, Verarbeitung und Restverwertung informiert sein und wählen anhand grüner Kriterien aus, wo sie ihr Geld ausgeben. „Wer ökologisch handelt, handelt deshalb auch ökonomisch“, so Wulf.

*Präsident Detlef Schröder begrüßt
die Teilnehmer des Landesverbandstages 2018.*



Im Bereich Personal steht das Gastgewerbe vor den Herausforderungen, die die sog. Generation Z mit sich bringt. Das persönliche Leben steht immer mehr im Vordergrund. Es wird gearbeitet, um zu leben und nicht umgekehrt. Für die Gastronomie bedeutet dies noch weniger Nachwuchs. Arbeitszeiten und Vergütung müssen auf den Prüfstand. Nur wer Sicherheit und Strukturen bietet, kann beim Fachkräftenachwuchs punkten.

Die neue alkoholfreie Getränkewelt ist ein weiterer aktueller Gastronomie-Trend. Wasserkefir, Gärgetränke, Shrubs und Co. sind angesagt. „Nicht immer nur süß, sondern besonders“, beschreibt Wulf den Trend zu ausgefallenen alkoholfreien Getränken auch als Alternative zur Weinbegleitung von Menüs.

Die Digitalisierung in der Gastronomie nennt Wulf als vierten wesentlichen Trend.

„Die Digitalisierung erlaubt Gastgebern, sich auf ihre Kernkompetenz zu konzentrieren, wird gleichzeitig aber nie den Kontakt zum Gast ersetzen“, erklärt Wulf.

Digitalisierung im Gastgewerbe

Die Unternehmer in Gastronomie und Hotellerie stehen vor der Herausforderung, Vor- und Nachteile der Digitalisierung zu erkennen und gegeneinander abzuwägen. „Niemand wird dabei daran vorbeikommen, die von ihm erkannten Vorteile der Digitalisierung für seinen Betrieb fruchtbar zu machen, will er nicht Gefahr laufen, am Ende vom Markt verdrängt zu werden“, erklärt DEHOGA-Vizepräsident Dirk-Jan F. Warmerdam.

Der DEHOGA wird seine Mitglieder im Bereich Digitalisierung unterstützen. Dem Thema Digitalisierung im Gastgewerbe wird eine Struktur gegeben, so

dass die Mitglieder innerhalb eines Orientierungsrahmens die für sie wichtigen Arbeitsthemen definieren und daraus ihre individuelle Digitalisierungsstrategie ableiten können. „Denn die Digitalisierung soll dem Menschen dienen und nicht umgekehrt“, so Warmerdam.

Der DEHOGA fordert einen staatlichen Investitionsfördertopf, mittels dessen gerade kleinere und mittlere Unternehmen des Gastgewerbes in der Lage sind, ihre betriebliche Digitalisierungsstrategie voranzutreiben. „Wir fordern, dass staatliche Unterstützung nicht nur für die Finanzierung von Digitalisierungsmaßnahmen geleistet wird, sondern auch die innerbetriebliche Umsetzung solcher Investitionen durch kompetente Betriebsberater gecoacht wird“, so Warmerdam weiter. ◀



Vizepräsident Dirk-Jan F. Warmerdam liegt besonders die Digitalisierung im Gastgewerbe am Herzen.



Schatzmeister Thomas Domani (r.) und sein Stellvertreter Chi Trung Khuu wurden in ihren Ämtern bestätigt.



Foodjournalist und Blogger Jan-Peter Wulf.



Fotos: Glasow

Rund 250 Delegierte nahmen am DEHOGA-Landesverbandstag 2018 teil.

Junger DEHOGA Niedersachsen mit neuem Sprecher

Ab Januar 2019 wird Markus Solbach aus Großefehn in Ostfriesland den Staf-felstab als Sprecher des Jungen DEHOGA Niedersachsen von Astrid Schulze übernehmen. Astrid Schulze hat in den letzten Jahren den Jungen DEHOGA Niedersachsen wieder aktiv belebt und mit ihrem Organisationsteam dafür gesorgt, dass sich Jungunternehmer aus ganz Niedersachsen austauschen können.

„Mir hat die Arbeit mit meinen jungen Kollegen sehr viel Spaß gemacht“, so Schulze. „Meine Familie und mein Betrieb nehmen mich aber so sehr in Beschlag, dass ich meine Rolle nicht mehr so ausfüllen kann, wie ich es mir vorstelle.“

Für die jungen Hoteliers und Gastronomen aus Niedersachsen wird es auch zukünftig ein attraktives Programm geben.

Markus Solbach hofft darauf, bei persönlichen Treffen viele Junioren kennen zu lernen und mit ihnen auf der Trendtour neue Konzepte zu entdecken und im Arbeitskreis aktuelle Fachthemen zu beleuchten.

„Wer es zu den persönlichen Treffen nicht schaffen kann, ist herzlich eingeladen, über die geschlossene Facebook Gruppe „Junger DEHOGA Niedersachsen“ mit uns in Kontakt zu treten und sich mit uns auszutauschen“, freut sich Markus Solbach auf seine neue Aufgabe. ◀



Markus Solbach hat den Sprecherposten im Jungen DEHOGA Niedersachsen von Astrid Schulze übernommen.

Termine 2019

- » 27.-29.01.2019
Kollegentreff in Einbeck
Jahresauftakt im Design-Hotel FREIgeist. Auf dem Programm stehen ein Stadtrundgang mit Besuch des Bier-Lehrpfades, eine Betriebsbesichtigung in der Kaffeerösterei und eine Besichtigung des PS Speichers. Ein Vortrag zum Thema » Notfall-Koffer ◀ rundet die Veranstaltung ab.
- » 18.03.2019 **INTERNORGA Hamburg**
Ab 17 Uhr Kollegentreff im DEHOGA-Forum, anschließend gemeinsames Abendessen in Hamburg
- » 18.-20.08.2019
Trendtour nach Amsterdam
In diesem Jahr führt uns die Trendtour erstmalig in die benachbarten Niederlande. In Amsterdam lassen wir uns innovative Betriebe zeigen, Highlight ist das Restaurant » De Kas ◀ – ein altes Gewächshaus, in dem nur verarbeitet wird, was selbst angebaut wird.
- » 03.-04.11.2019
Herbstarbeitskreis in Tangendorf
Führung und Selbstführung stehen im Mittelpunkt unseres Herbstarbeitskreises im Hotel Vossbur. Neben dem Seminar kommt auch der Erfahrungsaustausch nicht zu kurz.

Jahresauftakt im Design-Hotel FREIgeist

Kollegentreffen vom 27.-29. Januar in Einbeck

Zum Jahresauftakt treffen sich die Mitglieder des Jungen DEHOGA Niedersachsen vom 27. bis 29. Januar im Design-Hotel FREIgeist in Einbeck.

Mit einem gemütlichen Jahresauftakt wollen alle gemeinsam Energie tanken für das neue Jahr. Natürlich ist reichlich Raum für den Kollegenaustausch mit Themen wie Digitalisierung, Fachkräftemangel etc. Auf dem Programm stehen außerdem ein Stadtrundgang im Zeichen des Bieres, eine Betriebsbesichtigung in der Kaffeerösterei sowie der Besuch des PS Speichers. Ein Vortrag zum Thema „Notfall-Koffer“ rundet die Veranstaltung ab.

Ab Anfang Januar stehen das detaillierte Programm und ein Anmeldeformular

unter www.junger-dehoga.de im Internet bereit. ◀



INTERNORGA 2019

Inspiration für alle Branchen im Außer-Haus-Markt

Mit entscheidenden Impulsen und Ideen den geschäftlichen Erfolg vorantreiben: Unter diesem Motto geht die INTERNORGA, die Leitmesse für den Außer-Haus-Markt, ab 15. März 2019 für fünf Tage als pulsierender Dreh- und Angelpunkt der Branche an den Start. Zum Messe-Highlight des Jahres werden mehr als 95.000 Besucher erwartet, die die beeindruckenden Produktneuheiten von 1.300 internationalen Ausstellern entdecken können. Ein hochkarätiges Rahmenprogramm mit Top-Kongressen und spannenden Wettbewerben rundet das Gesamtangebot ab. Zukunftsweisende Innovationen und visionäre Konzepte machen die Messe zu einem wichtigen Branchen-Event für Entscheider, Newcomer und Profis.

Trends und Innovationen zuerst auf der INTERNORGA

Die INTERNORGA ist Katalysator für weltweite Trends und kreative Produktinnovationen. Nationale und internationale Aussteller, zahlreiche Sonderformate sowie ein renommiertes Kongressprogramm laden die Fachbesucher zum Entdecken ein. Als beliebtes Highlight hat sich in den vergangenen Jahren die Newcomers Area herauskristallisiert. Mehr als 20 aufstrebende Start-ups des Außer-Haus-Markts stellen auf kompakter Fläche neue und außergewöhnliche Produkte vor, die inspirieren.

Als fester Bestandteil der Messe hat sich ebenfalls der Grill & BBQ Court etabliert. Auf der ausgewiesenen Sonderfläche erfahren Fachbesucher alles Wissenswerte rund um den Rost. Flüssige Trends bieten die stets gut besuchte CRAFT BEER Arena

sowie die CRAFT SPIRIT Lounge. Internationale Food-Trends werden anschaulich von Trendforscherin Karin Tischer im Pink Cube präsentiert. In exklusiven Workshops erhält das Publikum zudem weitere Einblicke und Anstöße für die Adaption der Trends im eigenen Unternehmen.

Das wachsende Interesse an vegan-vegetarischer Ernährungsweise ist weiterhin ein hochaktuelles Thema und spielt auf der INTERNORGA 2019 eine Rolle: Mit ProVeg Deutschland e. V. setzt die Leitmesse die erfolgreiche Kooperation aus 2018 fort. Die Organisation unterstützt als kompetenter Partner und steht interessierten Besuchern für das Veggie-Thema beratend zur Seite.

Branchentreffpunkt mit Top-Insights – die INTERNORGA Kongresse

Zur DNA der INTERNORGA zählt neben Ausstellervielfalt und Innovationsgeist das hochkarätige Kongressangebot. Das Internationale Foodservice-Forum ist mit mehr als 2.000 Teilnehmern Europas größtes Symposium für den Außer-Haus-Markt. Darüber hinaus sind der Deutsche Kongress für Gemeinschaftsgastronomie sowie das Forum Schulcatering wichtige und wertvolle Expertenplattformen in der Branche. Außerdem findet auf der Messe 2019 erstmals eine spezielle Masterclass

für internationales Wachstum und Franchising statt, bei der interessierte Fachbesucher aus der Gastronomie von internationalen Experten nützliche Tipps rund um dieses Thema erhalten.

Engagement für den Branchen-Nachwuchs

Die innovativen INTERNORGA Wettbewerbe sind in wenigen Jahren zum Pflichtprogramm der Messe geworden – allen voran der Next Chef Award mit Johann Lafer, ein wichtiger Nachwuchswettbewerb, der aufstrebenden und jungen Kochtalenten ein Karrieresprungbrett bietet. Große Aufmerksamkeit genießen zudem die Teilnehmer des Deutschen Gastro-Gründerpreises, den die INTERNORGA in Kooperation mit dem Leaders Club Deutschland und orderbird durchführt. Bei diesem Format werden pionierhafte Gastronomiekonzepte ausgezeichnet. Ein weiterer Höhepunkt ist die Verleihung des INTERNORGA Zukunftspreises, der 2019 bereits zum neunten Mal im feierlichen Rahmen an Unternehmen vergeben wird, die mit ihren innovativen Produkten und Ideen neue Impulse für die Branche setzen.

Bewerbungen für alle Wettbewerbe können ab sofort unter <https://www.INTERNORGA.com/> eingereicht werden. ◀



Foto: Hamburg Messe und Congress / Michael Zapf

Durch DEHOGA Kreisverbände organisierte Busfahrten zur INTERNORGA 2019

Kreisverband	Ansprechpartner	Telefon	Email	Wann
KV Lingen	Heinrich Neerschulte	0591/800310	neerschultehei@aol.com	18. März 2019
KV Meppen	Anmeldung bei den Ortsvorsitzenden			18. März 2019
KV Schaumburg und OV Stadthagen-Land	Rolf Parno	05725/397	hotel@zum-dicken-heinrich.de	19. März 2019



IHKN-Tourismusparlament

Staatssekretär Dr. Lindner stellt 1 Million Euro zusätzliche Fördermittel in Aussicht

„Tourismuspolitik funktioniert nicht ohne direkte monetäre Förderung“, betonte Staatssekretär Dr. Berend Lindner, Niedersächsisches Ministerium für Wirtschaft, Arbeit, Verkehr und Digitalisierung beim diesjährigen IHKN-Tourismusparlament. Er werde sich weiterhin für die Fortsetzung der Förderung von Infrastruktur und gewerblichen Investitionen einsetzen, aber auch für die Unterstützung der Reise-Regionen. Lindner stellte eine Erhöhung der Tourismusförderung im Landeshaushalt 2019 um 1 Million Euro in Aussicht, vorausgesetzt, der Niedersächsische Landtag stimmt dem Vorschlag aus dem Niedersächsischen Wirtschaftsministerium zu.

„Der Tourismus ist eine umsatzstarke und beschäftigungsintensive Branche“, stellte Lindner in seinem Statement auf dem 6. Tourismusparlament am 22. November in Winsen/Aller fest. Mit 5,2 Prozent trägt die Tourismuswirtschaft fast genauso viel wie die Baubranche zur gesamten Wirtschaftsleistung in Niedersachsen bei. 293.000 Erwerbstätige sind landesweit im Tourismus beschäftigt.

In seiner Begrüßung hatte Martin Exner, Sprecher Tourismus der IHK Niedersachsen (IHKN), deutlich die Themenfelder aufgezeigt, in denen die Unternehmen der Tourismuswirtschaft eine Unterstützung seitens des Landes erwarten. Neben der Frage nach der zukünftigen Tourismusförderung mahnte er dabei insbesondere eine Verbesserung der Möglichkeiten zur Fachkräftegewinnung sowie die Unterstützung bei der Digitalisierung und Internationalisierung der touristischen

Leistungsträger an. „Und wir müssen gemeinsam daran arbeiten, die Rahmenbedingungen für die Unternehmen zu verbessern. Nur dann kann es gelingen, dass diese sich attraktiv für Fachkräfte, aber auch für mögliche Nachfolger präsentieren“, so Exner.

Themen, die auch Staatssekretär Dr. Lindner am Herzen liegen. Denn das Wirtschaftsministerium will neue Schwerpunkte setzen: Der Niedersachsentourismus soll internationaler, saisonunabhängiger und digital wettbewerbsfähiger werden. Hierbei wird die TourismusMarketing Niedersachsen GmbH (TMN) im Rahmen ihrer strategischen Neuausrichtung aktiv werden. Insbesondere im Auslandsmarketing und bei der Digitalisierung soll sie Orientierung und Unterstützung unter anderem für die Destinationsmanagementorganisationen geben.

Die anwesenden tourismuspolitischen Vertreter der niedersächsischen Landtagsfraktionen betonten in ihren Statements weitere Punkte, die aus ihrer Sicht für eine gelungene Tourismuspolitik der Landesregierung wichtig sind. Frank Henning (SPD) und Axel Miesner (CDU) stellten fest, dass das aktuelle Problem der unterschiedlichen Besteuerung von Lebensmitteln abgebaut werden solle. Eva Viehoff (Bündnis 90/Die Grünen) betonte die Notwendigkeit der Stärkung des naturnahen Tourismus auch in Bezug auf die Anreise. Sie mahnte eine Strategie zur Anreise ohne Auto an. Jörg Bode (FDP) forderte mehr Tempo bei der notwendi-

gen Rahmensetzung durch die TMN, z.B. zur Internationalisierung des Tourismus sowie bei der Gesetzgebung zu Ladenöffnungszeiten zur Steigerung der Attraktivität der Städte als touristisches Reiseziel. Von der Landesregierung forderte er beim Bürokratieabbau, dass man nicht nur eine „Meldestelle“ einrichte, sondern dass man auch hinsichtlich des Abbaus dann in die praktische Umsetzung gehen müsse.

Rainer Balke vom DEHOGA Niedersachsen begrüßte ausdrücklich den von Staatssekretär Lindner mitgeteilten Wegfall des Hygienekontrollbarometers. Martin Zackariat, Wassermühle Heiligenthal, und Frank Westermann, Hotel Heidejäger, nannten als die größte Herausforderung den sich immer mehr verschärfenden Arbeitskräftemangel. Das Arbeitszeitgesetz wurde vor allem von Gastronomie und Hotellerie als sehr unpraktikabel und realitätsfern bezeichnet. Hier müsse mehr Möglichkeit für Flexibilität geschaffen werden, um die weitere Existenz der Betriebe und des gastronomischen Angebotes auch im ländlichen Raum sicherzustellen.

Einig waren sich die Abgeordneten darüber, dass der ländliche Raum weiter gestärkt werden müsse. Digitale Infrastruktur sowohl zur Vermarktung der Angebote durch die Leistungsträger als auch zur Nutzung während der Urlaubs- und Dienstreisen sei dringend zu schaffen. Auch über die Notwendigkeit der Umstellung der Meldescheine von analog auf digital herrschte Konsens. ◀

Niedersachsen-Tourismus hat weiter Hochkonjunktur

Arbeitskräftemangel wächst: keine Bewerbungen auf offene Stellen

Niedersachsens Tourismusbranche boomt weiter: Über 90 Prozent der Betriebe bewerten ihre Geschäftslage im diesjährigen Sommerhalbjahr mit gut oder befriedigend. Dies geht aus der Saisonumfrage der IHK Niedersachsen (IHKN) hervor, an der sich 650 Betriebe aus Hotellerie, Gastronomie und Campingwirtschaft sowie Reisebüros und -veranstalter beteiligt haben.

„Das gute Sommerwetter hat dem Niedersachsen-Tourismus in die Hände gespielt. Die Sommersaison schließt mit hervorragenden Ergebnissen ab, für das Winterhalbjahr werden überwiegend gleichbleibende Geschäfte erwartet. Das sind gute Aussichten auf diesem hohen Niveau“, kommentiert Dr. Susanne Schmitt, Hauptgeschäftsführerin der IHK Niedersachsen, die Ergebnisse.

„An diesen Trend müssen wir anknüpfen. Das wird aber nur gelingen,

wenn wir die Rahmenbedingungen für die Tourismuswirtschaft weiter verbessern“, ergänzt Martin Exner, IHKN-Sprecher Tourismus. Dabei hat er besonders den zunehmenden Mangel an geeigneten Arbeitskräften, den Anstieg der Arbeitskosten und die starren Regelungen des Arbeitszeitgesetzes im Blick.

Mehr als die Hälfte der Gastgewerbebetriebe und ein Viertel der Reiseunternehmen haben zurzeit offene Stellen, die schon länger nicht besetzt werden können. Dabei geht es längst nicht mehr nur um qualifizierte Fachkräfte mit dualer Berufsausbildung, Fachwirt, Meister oder Hochschulabschluss. Mehr als die Hälfte der Befragten sucht auch erfolglos nach Mitarbeitern ohne einschlägige Berufsausbildung. „Drei Viertel der Befragten haben angegeben, dass sie schlichtweg gar keine Bewerbungen auf ihre Ausschreibungen erhalten haben“,

erklärt Exner. Kein Wunder, dass der Arbeitskräftemangel mit Abstand die Rangliste der Risiken der künftigen Geschäftsentwicklung anführt. ◀

E-SERVICE

Mehr zu den Ergebnissen der IHKN-Saisonumfrage unter www.ihk-n.de.

Professionelle Singletanzveranstaltungen

Theos Singletanz

www.theos-singletanz.de

Theodor Meisters
Zum Rohkamp 5c
31228 Peine

☎ 0 51 71 / 50 58 901
info@theos-singletanz.de



PORZELLAN MAASS
Gastronomie Equipment

Ihr Großhandel für

- Gastronomie
- Kantinen / Mensen
- Hotellerie
- Catering / Partyservice

Duisburger Str.11, 28199 Bremen, Tel. 0421 - 53 65 20
Fax 0421 - 53 65 222, verkauf@porzellan-maass.de
www.porzellan-maass.de

MOBIL-CLEAN
Menschen für Sie

Anlagen-Check
MOBIL-CLEAN
KOSTENLOS

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

☎ 05173 - 9 21 88
www.mobil-clean.de

Einweg-Plastikprodukte: Reglementierung kommt



Nach EU-Kommission und EU-Parlament haben sich nun auch die Mitgliedsstaaten für die Reglementierung bestimmter Einweg-Plastikprodukte ausgesprochen. „Plastikmüll verschmutzt unsere Flüsse, Strände und Ozeane“, erklärte die Nachhaltigkeits-Ministerin Österreichs, das derzeit die Ratspräsidentschaft innehat, stellvertretend für den Rat der Mitgliedsstaaten.

Daher wolle man Plastikprodukte verbannen, für die es gute Alternativen gibt. Die Position des Rats soll im Wesentlichen mit dem Vorschlag der Kom-

mission übereinstimmen. Ein erster Entwurf für die geplante Richtlinie soll Ende des Jahres vorliegen.

Vor dem Aus stehen unter anderem Plastikstrohhalm, Rührstäbchen, Einweggeschirr und -besteck genauso wie zum Beispiel Wattestäbchen. Verbindliche Reduktionsziele sind für To-Go-Verpackungen und -becher angedacht, genauso wie eine verbindliche Recyclingquote für Einwegplastikflaschen von 90 Prozent ab 2025. Das Vorhaben stammt aus einem in diesem Jahr vorgelegten Maßnahmenplan der EU-Kom-

mission mit dem Ziel, die 26 Millionen Tonnen Plastikmüll, die jährlich in Europa anfallen, zu reduzieren.

In der Gastronomie kommt Plastikgeschirr vor allem im Take away/To-Go-Geschäft und bei gastronomischen Großveranstaltungen zum Einsatz. Der DEHOGA begrüßt grundsätzlich die Pläne der EU zur Reduktion des Plastikmülls. Gerade Hotels und Restaurants und die Tourismusbranche insgesamt sind in besonderem Maße auf eine intakte Umwelt angewiesen. Der Zeitplan lässt hoffen, dass es angemessene Übergangsfristen gibt. Priorität muss jetzt die Entwicklung von preisgünstigen und hygienisch einwandfreien Alternativen haben.

Der DEHOGA unterstützt nachhaltiges Wirtschaften in Hotellerie und Gastronomie auf vielfältigste Art und Weise (DEHOGA-Energiekampagne, DEHOGA-Umweltzertifizierung, Dachmarke Viabono, Partner des Deutschen Nachhaltigkeitspreises u.a.) und wird seine Betriebe auch auf dem Weg, Plastik zu reduzieren, konstruktiv begleiten. Der DEHOGA wird sich dabei eng mit seinen Partnerverbänden in den anderen EU-Staaten unter dem Dach des europäischen Verbandes HOTREC abstimmen und sich im Sinne der Branche in das Gesetzgebungsverfahren einbringen. ◀

EEG-Umlage sinkt um sechs Prozent

Die EEG-Umlage, die jeder Verbraucher pro Kilowattstunde für die Förderung von Ökostrom zahlt, sinkt im kommenden Jahr von 6,792 auf 6,405 Cent/kWh, dies entspricht einem Rückgang um sechs Prozent.

Grundsätzlich müssen alle privaten und gewerblichen Stromverbraucher diese Umlage in voller Höhe zahlen. Allerdings gibt es Ausnahmen und Vergünstigungen für Unternehmen mit sehr hohen Stromverbräuchen. Informationen zu den besonderen Ausgleichsregelungen finden sich auf den entsprechenden Seiten des Bundesamtes für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle.

Mit der EEG-Umlage wird der Ausbau der erneuerbaren Energien im Strommarkt gefördert. Im letzten Jahr wurde durch die Umlage schon mehr als ein Drittel des deutschen Stromverbrauchs aus nachhaltigen Energiequellen erzeugt. In den letzten fünf Jahren konnte die EEG-Umlage stabilisiert werden. 2014 lag sie nur unwesentlich niedriger bei 6,24 Cent/kWh. Gleichzeitig ist die Stromerzeugung aus erneuerbaren Energien seitdem um 50 Prozent gestiegen.

Während der Ausbau erneuerbarer Energien immer kostengünstiger wird, steigt

ihir Anteil am Stromverbrauch kontinuierlich an. 2017 haben erneuerbare Energien bereits mehr als ein Drittel (36,2 Prozent) des deutschen Stromverbrauchs gedeckt. Für das Jahr 2019 rechnen die Übertragungsnetzbetreiber mit einem weiteren Ausbau der erneuerbaren Energien um knapp sechs GW. Dadurch nimmt die Stromerzeugung aus erneuerbaren Energien um 13 Mrd. Kilowattstunden oder umgerechnet zwei Prozent des deutschen Stromverbrauchs weiter zu. ◀



Innovative Ideen.

HOTELEINRICHTUNGEN NACH MASS.



Seit 35 Jahren planen, entwickeln und produzieren wir Hoteleinrichtungen in unserer Manufaktur. Als Komplett-Anbieter richten wir auch Ihr Objekt ein.

In jedem Stil und für jeden Anspruch.



Gas- und Strompreise steigen

Energieberater tauschen sich aus

In ihrem Jahresgespräch zogen die Energieberater des DEHOGA Niedersachsen eine positive Bilanz. Viele Beratungen zum Thema Energie, Umwelt und Nachhaltigkeit werden im Vorfeld von Renovierungen oder Umbauten durchgeführt.

Dies ist besonders wichtig, um keine Fehlinvestitionen zu tätigen. Festgestellt werden kann, dass die Kosten sowohl bei Gas als auch bei Strom in 2019 steigen werden. Dies liegt daran, dass sich die Großhandels- und Einkaufspreise in den vergangenen Monaten erhöht haben. Diese Erhöhungen werden auf jeden Fall in 2019 an die Verbraucher weitergegeben. Dementsprechend ist es besonders wichtig, sich zum Thema Energieeffizienz zu informieren.

Kostenlose Beratung für Photovoltaik-Gutscheine jetzt anfordern

Die Energieberater weisen darauf hin, dass es kostenlose Beratungen für die In-



stallation von Photovoltaik-Anlagen gibt. Die Gutscheine können bei den Energieberatern angefordert werden. Um sich den Anspruch zu sichern, müssen die Gutscheine noch in diesem Jahr angefordert und der Antrag auf eine kostenlose

Beratung gestellt werden. Die Beratungen selbst können dann in 2019 durchgeführt werden. ◀

Ihre Energieberater in Niedersachsen:

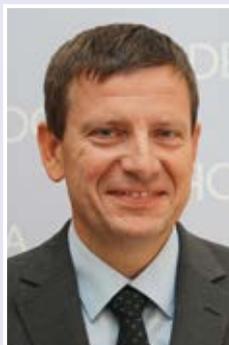
Hannover-Hildesheim (südliches Niedersachsen)



■ Heino Thomsen

Ingenieurbüro Thomsen
Eleonorenstr. 18
30449 Hannover
Tel. 0151 14135037
heino.thomsen@gmx.de

Osnabrück-Emsland / Grafschaft Bentheim / Weser-Ems / Ostfriesland



■ Carsten Mücke

Mücke Energieberatung
Eschenweg 36b
49088 Osnabrück
Tel. 0541 91194115
info@muecke-energieberatung.de
www.muecke-energieberatung.de

Lüneburg / Stade / Braunschweig /nördlicher BV Land Braunschweig-Harz



■ Torsten Merker

blueContec GmbH
Lärchenstr. 3
30161 Hannover
Tel. 0511 79021474
Mobil 0157 76131998
t.merker@bluecontec.de

Besteuerung von E-Fahrzeugen

Halbierung der Bemessungsgrundlage

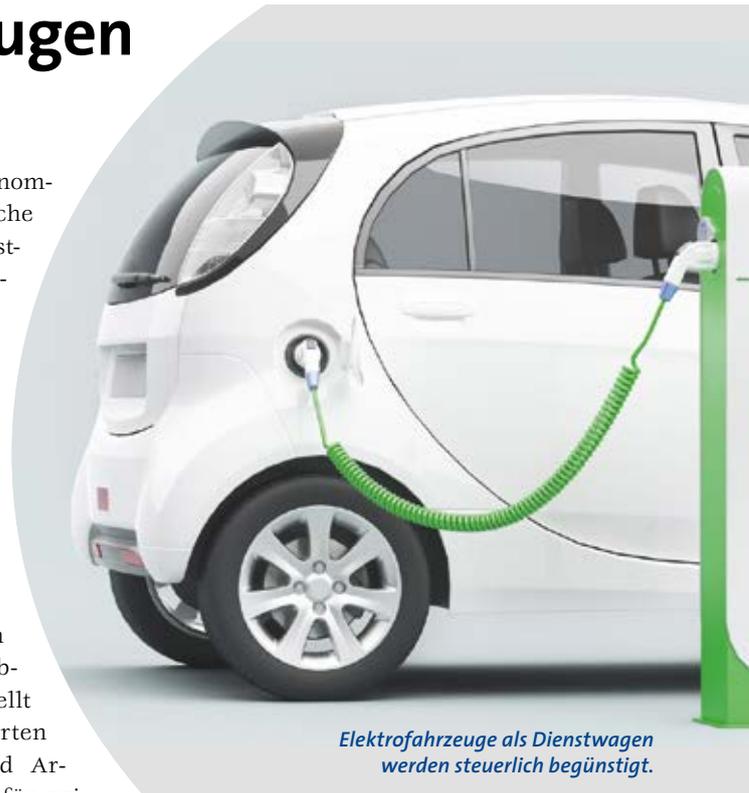
Der Finanzausschuss des Bundestages hat im November 2018 das Gesetz zur Vermeidung von Umsatzsteuerausfällen beim Handel mit Waren im Internet und zur Änderung weiterer steuerlicher Vorschriften abschließend beraten.

Vor allem sollen Impulse für die stärkere Verbreitung von Elektro- und Hybridelektrofahrzeugen gegeben werden. Konkret wird bei der Dienstwagenbesteuerung angesetzt. Hier wird für Elektro- und Hybridelektrofahrzeuge die Bemessungsgrundlage für die Besteuerung halbiert. Statt einem Prozent werden für diese Fahrzeuge, die von 2019 bis 2021 angeschafft wurden, nur noch 0,5 Prozent des Brutto Listenpreises bei der sog. Dienstwagenbesteuerung angesetzt.

Um auch Hybridelektrofahrzeuge zielgenau fördern zu können, wurde ein dynamischer Verweis auf das Elektro-

mobilitätsgesetz aufgenommen. Damit müssen solche Fahrzeuge einen Höchstwert an Schadstoffausstoß einhalten und eine Mindeststrecke (derzeit 40 km) rein elektrisch fahren können.

Ein weiterer Baustein zur Förderung der Elektro- und umweltverträglichen Mobilität ist die Einführung der steuerfreien Überlassung von betrieblichen Fahrrädern. Stellt der Arbeitgeber für Fahrten zwischen Wohnung und Arbeitsstätte – aber auch für private Fahrten – ein Fahrrad zur Verfügung, dann ist dies zukünftig steuerfrei.



Elektrofahrzeuge als Dienstwagen werden steuerlich begünstigt.

Von dieser Regelung profitieren übrigens nicht nur „normale“ Fahrräder, sondern auch E-Bikes. ◀

Elektro-Ladestationen

Anträge auf Förderung wieder möglich

Seit dem 22. November 2018 können erneut Förderanträge für Ladestationen für Elektrofahrzeuge gestellt werden.

Mit dem dritten Aufruf des Bundesprogramms Ladeinfrastruktur fördert das Bundesverkehrsministerium die Errichtung von bis zu 10.000 Normal- und 3.000 Schnellladepunkten. Dafür stehen rund 70 Millionen Euro bereit. Der Aufruf endet am 20. Februar 2019.

Ziel des Bundesprogramms Ladeinfrastruktur ist der Aufbau einer flächendeckenden Ladeinfrastruktur mit bundesweit 15.000 Ladesäulen. Dafür stellt

das BMVI bis 2020 insgesamt 300 Millionen Euro bereit. Private Investoren, Städte und Gemeinden können Förderanträge stellen. ◀

E-SERVICE

Weitere Information gibt es auf den Seiten des Bundesverkehrsministeriums <https://www.bmvi.de/SharedDocs/DE/Artikel/G/foerderrichtlinie-ladeinfrastruktur-elektrofahrzeuge.html>

LIST
VIELFALT IM HANDEL

- Hotellerie
- Gastronomie
- Großverbraucher
- Handel

**Lebensmittel-Großhandel
Mit C+C Großmarkt**
Hannover · Goslar · Quedlinburg
Lilienthalstraße 1
seit 1830
www.list-goslar.com

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

GERLICHER
Oele & Fette

Beste Frittieröle

→ **Jetzt bestellen**
Neukundenrabatt 10 %
Kennwort: Dehoga

Neu: Entdecken Sie auch unseren GERLICHER Shop auf Amazon.de!

www.gerlicher.de
E-Mail: gerlicher.hamburg@gerlicher.de | Telefon: 0 40 /42 10 65 77 10

Gastgewerbe fordert Politik zum Handeln auf: Weniger Bürokratie, mehr Flexibilität und mehr Wertschätzung

DEHOGA-Präsident Zöllick: „Wachsende Bedeutung der Branche muss sich in besseren Rahmenbedingungen widerspiegeln.“

Gastronomen und Hoteliers aus der gesamten Republik sind am 20. November 2018 in Berlin zum DEHOGA-Branchentag zusammengelassen, um mit den Spitzen der Bundespolitik aktuelle Herausforderungen und Lösungen zu diskutieren. In einer kämpferischen Rede unterstrich Guido Zöllick, Präsident des DEHOGA Bundesverbandes, die wachsende Bedeutung des Gastgewerbes und machte klar, wo die Branche dringenden Handlungsbedarf sieht.

Vor fast 1.000 gastgewerblichen Unternehmern und Entscheidern sowie Partnern und Gästen sagte Zöllick: „Gastronomie und Hotellerie in Deutschland befinden sich auf solidem Wachstumskurs. Doch trotz steigender Umsätze bleibt die Ertragslage angespannt. Wir erwarten konkretes politisches Handeln: Weniger Bürokratie, mehr Flexibilität, fairen Wettbewerb und eine Offensive für die duale Ausbildung.“

Die steigende wirtschaftliche, beschäftigungspolitische und gesellschaftliche Relevanz müsse sich in mehr Wertschätzung und besseren Rahmenbedingungen widerspiegeln: „Wir wollen Lösungen, damit Gastgeber auch der nächsten Generation wieder Spaß an der Branche finden, damit Unternehmertum kein Auslaufmodell ist, sondern eine echte Chance für die Zukunft. Wir wollen Rahmenbedingungen, die die Gastronomen und Hoteliers nicht fesseln, sondern beflügeln.“

Probleme bereiteten der Branche vor allem steigende Betriebs- und Personalkosten, die ausufernde Regulierungswut, unfaire Wettbewerbsbedingungen und die Suche nach Mitarbeitern. Zöllick forderte insbesondere eine praxistaugliche Lösung für eine flexiblere Arbeitszeit und gleiche Steuern für Essen. „Für Deutschlands Gastronomen bedeutet der volle Steuersatz einen knallharten Wettbewerbsnachteil, insbesondere gegenüber dem Lebensmitteleinzelhandel und den Lieferdiensten“, so der DEHOGA-Präsident „Wir erwarten, dass Essen steuerlich gleich behandelt wird, unabhängig von der Art der Zubereitung und des Verzehrortes.“ Das sei das beste Rezept gegen das Wirtshaussterben auf dem Land und für den Erhalt gastronomischer Vielfalt und Esskultur. Vor dem Hintergrund des



Detlef Schröder mit dem DEHOGA-Präsidenten Guido Zöllick.

zunehmenden Fachkräftemangels sprach sich Zöllick für ein Fachkräfteeinwanderungsgesetz aus und begrüßte das Bekenntnis der Großen Koalition, die Attraktivität der beruflichen Bildung zu steigern.

Beim großen politischen Branchentreffen im Maritim Hotel Berlin traten nach der Ansprache von DEHOGA-Präsident Zöllick die Politikergrößen Annegret Kramp-Karrenbauer, Generalsekretärin der CDU Deutschlands, Thomas Bareiß, Parlamentarischer Staatssekretär beim Bundesminister für Wirtschaft und Energie und Beauftragter der Bundesregierung für Tourismus, Christian Lindner, Vorsitzender der FDP-Bundestagsfraktion und Bundesvorsitzender der FDP, sowie Olaf Scholz, Vizekanzler und Bundesminister der Finanzen, auf.

„Ich finde es wunderbar, wenn man ein guter Gastgeber ist“, sagte CDU-Generalsekretärin Annegret Kramp-Karrenbauer beim Branchentag und sprach sich für bessere Rahmenbedingungen für die Berufsausbildung aus und für eine Flexibilisierung von alten und starren Arbeitszeitregelungen, die heute so nicht mehr passten.

Der Tourismusbeauftragte Thomas Bareiß versprach die Attraktivität des Reiselandes Deutschlands weiter zu stärken und die gastgewerblichen Unternehmer entsprechend zu unterstützen.

Als seine „Lieblingsbranche“ bezeichnete FDP-Chef Christian Lindner das

Guido Zöllick im Gespräch mit CDU-Generalsekretärin Annegret Kramp-Karrenbauer.



Gastgewerbe und plädierte vehement für Bürokratieabbau und mehr Flexibilität bei der Arbeitszeit. Hygieneempeln nannte Lindner „unwirksam, lästig und teuer“. Der Liberale forderte eine Politik, die sich wieder um die breite Mitte kümmert anstatt nur um die Ränder.

Bundesfinanzminister Olaf Scholz hob die Bedeutung des Gastgewerbes hervor und lobte die Branche für ihren Einsatz bei der Integration von Flüchtlingen. Auf Unverständnis stieß seine rigorose Absage an eine Mehrwertsteuersenkung für die Gastronomie.

Um nichts weniger als die Zukunftssicherung des Gastgewerbes ging es in der Talkrunde mit den Stellvertretenden Fraktionsvorsitzenden Dr. Carsten Linneemann MdB, CDU/CSU, Michael Theurer MdB, FDP, und Anja Hajduk MdB, Bündnis 90/Die Grünen sowie den Unternehmern Nicole Kobjoll, Schindlerhof, Dieter Gitzzen, Sodexo Deutschland, Peter Reichert, Seehof Herrsching, und Dieter Wäschle, Petershof. Äußerst engagiert und teilweise



Rund 1000 Teilnehmer/innen beim Branchentag 2018 in Berlin.

sehr leidenschaftlich diskutierten die Teilnehmer ihre Ideen und Konzepte für eine wirtschaftsfreundliche, mittelstandsgerichte und menschnahe Politik für die gastgewerblichen Unternehmer.

Durch die Veranstaltung führte Dr. Hajo Schumacher, Journalist, Autor und

Moderator. Abgeschlossen wurde der DEHOGA-Branchentag mit einer großen Branchenparty mit einem Grußwort von Hans-Joachim Fuchtel, Parlamentarischer Staatssekretär bei der Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft, und einem Auftritt der vielfach ausgezeichneten Miniköche. ◀






Schon gewappnet für die neue EU-DSGVO?

Am 25. Mai 2018 endete die Übergangsfrist für die Umsetzung der neuen europäischen Datenschutz-Grundverordnung (EU-DSGVO) und das bisherige Bundesdatenschutzgesetz (BDSG) verliert seine Gültigkeit. Spätestens seitdem mussten die Vorgaben des neuen europäischen Datenschutzrechts umgesetzt sein.

Auch für das **Hotel- und Gaststättengewerbe** relevant. Von der neuen EU-Datenschutz-Grundverordnung sind alle Hotels und Gaststätten betroffen, die personenbezogene Daten verarbeiten oder nutzen. Die Leistungen der WENZA EWIV. Um gewappnet zu sein, sollten alle Hotels und Gaststätten ihren Datenschutz überprüfen und an die EU-DSGVO anpassen.

Die WENZA EWIV:

- berät in allen Fragen zum Datenschutz
- unterstützt Unternehmen bei der Umstellung auf die EU-DSGVO
- und stellt den externen Datenschutzbeauftragten

**Rufen Sie Herrn Inzalaco, für eine weitere Beratung jetzt an:
0157 37514673 oder per Mail an g.inzalaco@wenza-deutschland.de**



Beratung, Planung und Ausführung
von Einrichtungen für Gaststätten,
Bars, Bistros, Hotels, Cafés,
Restaurants, Backshops und Eiscafés:



Gastronomie design
Gastronomie-design
Jürgen Dannemann
Uhlhorner Straße 28
27801 Dötlingen
Tel. 04432 912730
Fax 04432 912737
gastronomie-design.de



Hotelmöbel

Probewohnen in unserem
Musterhotel Bad Pyrmont

www.kmm-gruppe.de



www.der-hotelvermittler.de

Wir kennen den Markt. Der Markt kennt uns!
Dringend gesucht Hotels zwischen 1,5 und 7 Mio €!
Über 20 Jahre Berater + Sachverständiger (BVFS)
H.-Jürgen Korbmacher 04405-91 777 77

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

So unterstützen Hotel-Chatbots den Hotelbetrieb

In den USA sind Hotel Chatbots schon weiter verbreitet als hierzulande. Dort besitzen sie sympathische Namen, wie Edward, Ivy oder Rose.

Entweder sind diese neuen "Mitarbeiter" mit Künstlicher Intelligenz in die hoteleigene Webseite oder App integriert oder über Messenger-Dienste wie Facebook Messenger oder WhatsApp jederzeit erreichbar. 24 Stunden am Tag können Gäste den Chatbots Fragen zum Hotel stellen oder über sie Room-Service bestellen. Sie besitzen nicht nur sympathische Namen, sie bleiben sicher auch stets freundlich, denn ihre Antworten sind vorprogrammiert. Allerdings haben Chatbots heute auch noch nicht auf alles eine Antwort. Ein Hotelmitarbeiter kann oder muss die Unterhaltung weiterführen, sollte der Chatbot die Anfrage eines Gastes nicht ausreichend beantworten.

In Deutschland sind die Bots in der Hotelbranche noch nicht gang und gäbe. Fluglinien und Buchungsportale setzen aber auch hier bereits auf Chatbots mit Künstlicher Intelligenz, um den Reisenden schnell und rund um die Uhr bei der Planung zu unterstützen. In der Reisebranche wird man ihnen in Zukunft immer häufiger begegnen. Bald auch in der Hotellerie? Das wird die Zukunft zeigen.

Was kann der Chatbot im Hotel leisten?

- Inhalte zum Hotel, zur Umgebung oder Unternehmungen schlägt der Chatbot vor. Dabei antwortet der Chatbot in natürlicher Sprache oder sendet dem Gast hilfreiche Bilder oder Links.
- Der Chatbot kann prinzipiell für alle erdenklichen Fragen und Szenarien programmiert werden.
- In verschiedenen Sprachen beantworten die Bots auch den Gästen aus dem Ausland ihre Fragen rund um das Hotel.
- Chatbots können auch einen gewissen Unterhaltungsfaktor darstellen, wenn die Gestaltung des Bots Neugier beim Gast weckt und überraschende oder originelle Antworten bietet.
- Der Chatbot kann dank Künstlicher Intelligenz große Datenmengen auswerten (Präferenzen der Gäste, Feedback der Gäste, Konversionsraten, externe Daten zur Urlaubsregion oder aktuellen Events u. Ä.), dazulernen und den Gästen passende Antworten liefern.
- Mit Chatbots lässt sich ein Teil der Gästekommunikation automatisieren. Kosten und Zeit werden vor allem in Hotels gespart, in denen das Anfragevolumen hoch ist. (In unserem kostenfreien Leitfaden erfahren Sie, wie sie einen Chatbot richtig einsetzen und wann sich sein Einsatz lohnt.)

Mehr zu den Einsatzmöglichkeiten, Grenzen und Tipps für die Einführung von Chatbots erfahren Sie in einem kostenfreien Leitfaden von Suitepad „Hotelgäste digital erreichen – Technologien für die digitale Gästekommunikation im Vergleich“: <https://blog.suitepad.de/> ◀



DEHOGA-Fahnen zum Angebotspreis

Bestellung bis 10. Januar möglich

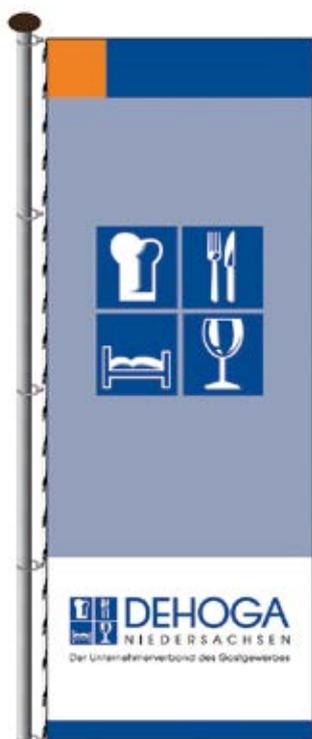
Nach erfolgreichen Sammelbestellungen aus den letzten Jahren bietet der DEHOGA seinen Mitgliedern jetzt wieder die Möglichkeit geben, DEHOGA Hißfahnen zu bestellen.

Die Hochformatfahne im DEHOGA Corporate Design ist aus Polyester Wirkware und hat eine Größe von 150 x 400 cm (4-farbiger chemischer Siebdruck, licht-, luft-, wasser- und sonnenecht durchdrückt).

Der Einzelpreis dieser Fahne beträgt regulär 138 Euro zzgl. MwSt. Ab einer Gesamt-Bestellmenge von 50 Stück reduziert sich der Einzelpreis auf nur 44,90 Euro zzgl. MwSt./Stück und

Versand. Der Stückpreis reduziert sich natürlich noch einmal, wenn die Gesamtstückzahl weiter steigt. Die dazugehörigen Fahnenmasten können gleich mitbestellt werden. Da es bei den Fahnenmasten verschiedene Ausführungen und Preise gibt, wird sich die ausführende Firma bei Interesse direkt mit Ihnen in Verbindung setzen.

Wenn Sie eine DEHOGA Fahne bestellen möchten, bitten wir Sie, uns Ihre Bestellung bis spätestens 10. Januar 2019 aufzugeben. Bitte wenden Sie sich in der DEHOGA-Geschäftsstelle an Tanja Bittaye unter Tel. 0511-3370620 oder Email. bittaye@dehoga-niedersachsen.de ◀



DEHOGA begrüßt Initiativen zur Heraufsetzung der Verdienstgrenze für Minijobber



Die Forderung des DEHOGA Bundesverbandes nach einer Anpassung der Minijobgrenze bekommt immer mehr Befürworter. Ein Antrag der FDP schlägt eine Heraufsetzung und Dynamisierung der Verdienstgrenze vor. Auch die schwarz-gelbe Koalition in Nordrhein-Westfalen hat einen Antrag zum „mitwachsenden Minijob“ im Bundesrat gestellt. In den Wahlprogrammen hatten sich letztes Jahr die CDU/CSU und die FDP bereits für den mitwachsenden Minijob ausgesprochen.

„Eine Anhebung der Lohngrenze bei Minijobs ist längst überfällig“, erklärt dazu Guido Zöllick, Präsident des DEHOGA Bundesverbandes. „Die 450-Euro-Grenze, bis zu der Minijobber mit einer Pauschalabgabe von 30 Prozent beschäftigt werden dürfen, ist seit Anfang 2013 unverändert.“ Zöllick macht deutlich: „Mit jeder Mindestlohnerhöhung – die nächste auf 9,19 Euro steht am 1. Januar 2019 an – reduzieren sich die Stunden, die ein Beschäftigter im Rahmen eines Mini-

jobs arbeiten darf. Damit hat der Mitarbeiter real, unter Berücksichtigung steigender Preise, auch weniger Geld in der Tasche. Eine schleichende Entwertung der Minijobs.“ Den Betrieben wiederum fehlten die geleisteten Arbeitsstunden. Sie könnten sie aufgrund der ohnehin bestehenden Personalknappheit auch nicht ersetzen. „Dieser Entwicklung muss dringend entgegengewirkt werden.“

Der DEHOGA schlägt die Dynamisierung der Minijob-Verdienstgrenze in Form einer automatischen Kopplung an die Entwicklung des gesetzlichen Mindestlohns seit 2015 nebst kaufmännischer Rundung vor.

Gegen Befürchtungen, mit einer Anhebung der Lohngrenze würden Minijobs zu Lasten von sozialversicherungspflichtigen Arbeitsplätzen ausgeweitet, hilft ein Blick auf die eindeutigen Fakten: Die Branche hat in den letzten zehn Jahren rund 300.000 neue sozialversicherungspflichti-

Der DEHOGA fordert eine dynamische Anpassung der Verdienstgrenze für Minijobs.

ge Arbeitsplätze geschaffen. Das ist ein beeindruckender Zuwachs von 36,0 Prozent. In der Gesamtwirtschaft lag der Zuwachs bei 18,7 Prozent.

„Minijobs verdrängen in Hotellerie und Gastronomie keine sozialversicherungspflichtige Arbeit, sie stützen sie. Minijobs tragen dazu bei, sozialversicherungspflichtige Arbeitsplätze zu sichern und neue zu schaffen“, stellt Zöllick klar und fasst zusammen: „Die Vorteile, die Minijobs für Unternehmen, Mitarbeiter und den Arbeitsmarkt bieten, können nur zum Tragen kommen, wenn die Minijobs dauerhaft funktionsfähig bleiben. Dafür muss die 450-Euro-Verdienstgrenze heraufgesetzt und dynamisiert werden. Mit einer solchen Anpassung der Verdienstgrenze werden Minijobs nicht ausgeweitet, sondern wird die weitere Aushöhlung und Entwertung der Minijobs gestoppt.“ ◀



EBINGER

Kühlen · Transportieren · Servieren

QUALITÄT MADE IN GERMANY

Unsere Produktkataloge finden Sie unter www.ebinger.net

INTERNORGA Halle B5 Stand 320



GIESSER

MADE IN GERMANY

www.giesser.de

www.gastroimmo24.de



Das Portal für
Gastgewerbe-Immobilien

Kassensysteme WEDEMANN GMBH

Waagen und Kassensysteme für Handel und Gastronomie

Felix-Wankel-Straße 14
26125 Oldenburg
0441-936060



www.wedemann.de

DEHOGA begrüßt Initiative zur Bekämpfung des Abmahnmissbrauchs

Wettbewerbsrechtliche Abmahnungen wegen formaler Bagatelverstöße im Internet haben sich in Zeiten der Digitalisierung zu einem echten Ärgernis nicht nur der Unternehmer in Hotellerie und Gastronomie entwickelt. Zur Eindämmung des Missbrauchs hat Bundesjustizministerin Katarina Barley nun einen Entwurf eines Gesetzes zur Stärkung des fairen Wettbewerbs vorgelegt, damit Abmahnungen nur noch „im Interesse eines rechtstreuen Wettbewerbs erfolgen und nicht zur Generierung von Gebühren und Vertragsstrafen“ genutzt werden. Der DEHOGA Bundesverband begrüßt diese Gesetzesinitiative zur Eindämmung des zunehmenden Abmahnmissbrauchs ausdrücklich, sieht aber noch Nachbesserungsbedarf.

genau bestimmbar Standort auch rechtlich auffindbar und ‚greifbar‘ sind. Ganz generell darf in den allermeisten Abmahnfällen bereits an der Mitbewerbereignenschaft gezweifelt werden.“

Der Vorsitzende des Hotelverbandes Deutschland (IHA) Otto Lindner ergänzt: „Wir halten das bewährte System der privaten Rechtsdurchsetzung mittels Abmahnung und Unterlassungsklage für unverzichtbar, aber es muss zukünftig ausgeschlossen werden, dass einzelne Verbände oder Rechtsanwaltskanzleien dieses Instrument weiter missbrauchen können“, so Lindner und macht deutlich: „Eine Klagebefugnis für Verbände sollte nur noch dann gegeben sein, wenn diese

- Er muss insbesondere nach seiner professionellen, sachlichen und finanziellen Ausstattung imstande sein, seine satzungsmäßigen Aufgaben der Verfolgung gewerblicher oder selbstständiger beruflicher Interessen tatsächlich wahrzunehmen;
- Die Mitgliedsbeiträge müssen derart bemessen sein, dass sie den Verband in die Lage versetzen, satzungsgemäß tätig zu werden. Sie dürfen nicht derart niedrig sein, dass sie lediglich einen „Scheinbeitrag“ darstellen;
- Die Einnahmen aus Abmahnpauschalen und Vertragsstrafen müssen in einem angemessenen Verhältnis zu den Einnahmen aus Mitgliedsbeiträgen stehen;
- Der Verein muss jährlich eine nachvollziehbare Berechnung der geforderten Aufwendungsersatzpauschale vorlegen;
- Der Verein muss zur Geltendmachung der Ansprüche über eigene Juristen verfügen, die die notwendigen Abmahnungen erstellen;
- Der Verein soll nicht nur Abmahnungen aussprechen, sondern nachweislich Beratung und Informationen über die Rechtslage erteilen und seine Mitgliederliste jederzeit aktuell veröffentlichen bzw. veröffentlicht halten.



„Die gastgewerblichen Unternehmer sehen sich mit einer zunehmenden Zahl an Abmahnungen wegen ihrer Internetauftritte konfrontiert. Dabei handelt es sich meistens um formale Informations- und Kennzeichnungspflichten im Impressum. Hier liegt die Vermutung nahe, dass das Generieren von Gebühren und Vertragsstrafen bei den Abmahnenden deutlich mehr im Vordergrund steht als die Beendigung erheblicher Wettbewerbsverstöße“, kritisiert DEHOGA-Präsident Guido Zöllick. „Verständlicherweise kommt gerade bei Gastronomen und Hoteliers Unmut darüber auf, weil Unternehmer in unserer Branche ja nicht im virtuell abstrakten Raum des Internets allein operieren, sondern buchstäblich ‚immobil‘ sind und immer an einem

in eine Liste mit zielführenden Voraussetzungen und Pflichten für qualifizierte Wirtschaftsverbände eingetragen sind und diese Liste der Überprüfung durch das Bundesamt der Justiz unterliegt.“

In einer gemeinsamen Stellungnahme schlagen DEHOGA und IHA dem Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz (BMJV) folgende, für eine Eintragung zwingend erforderliche, Kriterien vor:

- Dem Verein muss eine erhebliche Zahl von Unternehmen angehören, die Waren oder Dienstleistungen gleicher oder verwandter Art auf demselben Markt vertreiben;

Im Onlinebereich sollte Mitbewerbern bei konkret festzulegenden Informations- und Kennzeichnungspflichten die Abmahnbefugnis generell entzogen und ausschließlich qualifizierten Einrichtungen, wie künftig eingetragenen Verbraucherschutzzeinstellungen und qualifizierten Wirtschaftsverbänden, überlassen werden. Für alle anderen Fälle sollen Mitbewerber dagegen anspruchsberechtigt bleiben. „Damit wären die drängendsten Probleme des Abmahnmissbrauchs wegen Formalverstößen im Internet schon einmal gelöst“, zeigen sich Guido Zöllick und Otto Lindner zuversichtlich. ◀

Korrektur des Bundesdatenschutzgesetzes

DEHOGA begrüßt aktuelle Gesetzesinitiativen

Seit Mai 2018 gelten in Deutschland deutlich strengere Datenschutzregelungen. Zur Anpassung des neuen Datenschutzrechts hat die Bundesregierung einen Gesetzentwurf vorgelegt. Der Gesetzentwurf sieht Änderungen an zahlreichen Bundesgesetzen vor, unter anderem am Bundesdatenschutzgesetz (BDSG).

„Für viele gastgewerbliche Betriebe ist die Umsetzung des neuen Datenschutzrechts eine echte Herausforderung“, erklärt dazu Guido Zöllick, Präsident des DEHOGA Bundesverbandes, und fordert konkrete Verbesserungen für die Branche. „Die Unternehmen dürfen nicht alleine gelassen werden. Spürbare Erleichterungen wären nach EU-Recht durchaus möglich. Mit Blick auf den erheblichen bürokratischen Aufwand und die Vielzahl offener Fragen erwarten wir von der Politik in Deutschland praxistaugliche Regelungen sowie Rechtsklarheit und Rechtssicherheit.“

In diesem Sinne begrüßt der DEHOGA die aktuelle Positionierung der Bundes-

ratsausschüsse Wirtschaft und Inneres. So empfehlen die Ausschüsse unter anderem, die Regelung im Bundesdatenschutzgesetz zur Benennung eines Datenschutzbeauftragten gänzlich zu streichen oder zumindest erst ab 50 Personen, die ständig mit der automatisierten Verarbeitung von personenbezogenen Daten beschäftigt sind, als verpflichtend zu erklären. „Die Anpassung des Schwellenwerts wäre ein längst überfälliger Schritt in die richtige Richtung und würde viele Betriebe von Kosten befreien“, macht Zöllick deutlich und verweist auf die Praxis in anderen EU-Staaten. „Einige Mitgliedsländer wie zum Beispiel Österreich haben für Gaststätten und Hotels gar keinen Datenschutzbeauftragten zwingend vorgesehen.“ In Deutschland liegt die Grenze derweil bei zehn Personen.

Positiv bewertet der Branchenverband zudem die Ausschussempfehlung zur Bekämpfung einer befürchteten Abmahnwelle. Laut den Bundsratsausschüssen sollte im Gesetz klargestellt werden, dass

Mitbewerbern und Abmahnvereinen keine Ansprüche gegen ihre Konkurrenten wegen mangelnder Umsetzung der Datenschutzgrundverordnung zustehen – zum Beispiel bei mangelnder Datenschutzerklärung auf der Website. Auch der Freistaat Bayern hält Korrekturen bei Abmahnungen wegen Datenschutzverstößen für erforderlich und hat eine entsprechende Gesetzesinitiative in den Bundesrat eingebracht. „Viele kleine und mittelständische gastgewerbliche Unternehmen sind in hohem Maße verunsichert. Die Angst vor Abmahnungen ist groß“, sagt Zöllick. „Deshalb begrüßt der DEHOGA die Gesetzesinitiativen zur Eindämmung des zunehmenden Abmahnmissbrauchs ausdrücklich.“

Der DEHOGA hofft, dass sich für die aktuellen Gesetzesinitiativen die notwendigen politischen Mehrheiten finden. Zöllick: „Beide Initiativen schaffen Entlastung für die vielen kleinen und mittelständischen Betriebe unserer Branche und sind EU-konform.“ ◀

FCSI Award für DEHOGA-Betriebsberater

Im Rahmen der FCSI Jahrestagung in Rotterdam wurde Björn Grimm ausgezeichnet. Der Inhaber der Grimm Consulting, Betriebsberater des DEHOGA Niedersachsen und Vize-Präsident des FCSI Deutschland-Österreich e.V., erhielt den Award für außergewöhnliche Beratungsleistung.

Im Speziellen wurde das Buch „Der KüchenCoach“ hervorgehoben, welches im Matthaes Verlag erschienen ist. Seit Wochen ist es bei Amazon aufgrund der Bewertungen auf Platz 1 gelistet. Es spricht alle an, die sich mit Individual-Gastronomie beschäftigen, vom Existenzgründer bis zum gestandenen Profi. Björn Grimm ist es ein Anliegen, der Branche echte Hilfestellung zu geben, sie zu motivieren und ihnen das Leben in der Küche und drumherum etwas leichter zu machen.

Da er selbst ein begeisterter Botschafter der gastgebenden Branche ist, rät er,

weniger in Rezepten und technischen Abläufen zu denken, sondern den Focus auf den zu richten, der im Mittelpunkt aller Aktivitäten steht: der Mensch: „Was uns alle – auch weltweit betrachtet – vereint, ist der Glanz in unseren Augen, wenn Gäste sich dankbar und glücklich zeigen und die Erwartungen sogar noch übertroffen wurden.“

Die internationale besetzte Jury lobte die Innovation, die Praxisnähe und die hohe fachliche Expertise des Buchprojektes, an dem auch die

FCSI-Kollegen Klaus Häck und Helge P. Pahlke beteiligt waren. ◀

Von links: Helge P. Pahlke, Björn Grimm, Klaus Häck, Remko van der Graaff, Präsident FCSI EAME.



Serie: Guter Gastgeber – Guter Arbeitgeber

Auf dem Weg zum guten und erfolgreichen Arbeitgeber



Die Broschüre „Guter Gastgeber – Guter Arbeitgeber“ ist als pdf verfügbar oder als Printversion kostenfrei bestellbar: www.guter-gastgeber-guter-arbeitgeber.de/praxishilfen

Das Projekt wird im Rahmen der Initiative Neue Qualität der Arbeit vom Bundesministerium für Arbeit und Soziales und dem Arbeitsministerium in Rheinland-Pfalz gefördert.

Unsere 5-teilige Serie, anlässlich der aktualisierten 2. Auflage der Broschüre „Guter Gastgeber – Guter Arbeitgeber“, beschäftigt sich mit den Handlungsfeldern gute Führung und Kommunikation, Personalrekrutierung und -bindung, Teamentwicklung, Weiterbildung und Kompetenzentwicklung sowie Gesundheitsförderung. Lassen Sie sich von den Beispielen inspirieren und gehen Sie die personalpolitischen Herausforderungen an.

Teil 5: Gesundheitsförderung oder: fit @ work

Autor: Alfred Gettmann

In der Hotellerie und Gastronomie sind belastende Arbeitsbedingungen so selbstverständlich wie in anderen Branchen auch und zugleich spezifisch: In der Saison oftmals lange Arbeitszeiten, Arbeitsverdichtung in der Küche, Hitze, Zugluft, geteilte Dienste, Abruf aus dem Frei, anspruchsvolle Gäste, Wochenendarbeit – dies sind nur einige Punkte, die bei Menschen, die im Gastgewerbe arbeiten, als Belastungen erlebt werden können und die – je nach Ausprägung – auch gesundheitlich negative Auswirkungen haben können.

Gesundheitsförderung ist ein komplexes Thema: Es geht schnell in die Sphäre des Privaten hinein, es ist zudem für den Einzelnen schwer veränderbar und es ist irgendwie auch dröge, jedenfalls nicht sehr sexy. Von daher stellt sich schon die Frage, ob seitens der Unternehmen das Thema angepackt werden sollte und wenn ja, wie? Wir empfehlen das Thema anzupacken, und zwar mit folgenden drei Schlüsseln:

1) Gefährdungsbeurteilung

Bei den meisten Unternehmen ruft die Gefährdungsbeurteilung ein „Stöhnen“ hervor (Muss das sein? Wie mache ich das?). Die Gefährdungsbeurteilung gilt zumeist als überflüssiges Übel und wird selten umgesetzt. Dabei steckt in der Gefährdungsbeurteilung durchaus Potential, und da sie ohnehin verpflichtend ist, wäre es nützlich, dieses Potential auch zu nutzen.

Mit dem Instrument der Gefährdungsbeurteilung kann vor allem ein Prozess der kontinuierlichen Verbesserung in Gang gesetzt werden. Es geht darum, Gefährdungen und Belastungen in den einzelnen Bereichen wie Küche und Service zu ermitteln und Abläufe im Sinne der Belastungsreduzierung zu optimieren. Für die Branche sind spezielle Checklisten und Tools vorhanden, die von den Unternehmen genutzt werden könnten. Um das Potential auszuschöpfen, sollten Führungskräfte und Beschäftigte in die Erstellung der Gefährdungsbeurteilung einbezogen werden.

Gute Praxis: Das Hotel „Jordan's Untermühle“ ist eines der wenigen Unternehmen des Gastgewerbes in Rheinland-Pfalz, das eine ausführliche Gefährdungsbeurteilung erstellt hat.

Dazu wurde externe Beratung in Form eines Ingenieurbüros in Anspruch genommen. Diese bearbeiten die Checklisten und Formulare durch Begehung der Räumlichkeiten und Erhebung der notwendigen Daten. Des Weiteren finden Gespräche mit Mitarbeitenden statt, die somit auch in die Erstellung der Gefährdungsbeurteilung mit eingebunden sind. Mit einbezogen ist auch die zuständige Aufsichtsbehörde, das Gewerbeaufsichtsamt.

2) Vorbild Führungskraft

Eine Reihe von Unternehmen bietet ihren Beschäftigten Präventionsmaßnahmen an, wie z.B. Rückenschulungen, Fitnessstudio, Ernährungsvorträge.

Meistens werden diese Maßnahmen allerdings von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern genutzt, die ohnehin schon fit sind und nicht von denen, für die dies sinnvoll wäre. Will man gesundheitsbewusstes Verhalten im Unternehmen fördern, ist es zuallererst wichtig, dass die Inhaber bzw. die Führungskräfte als Vorbild fungieren: Nicht bis zur Erschöpfung arbeiten, Pausen einbauen, sich bewegen, gut ernähren, Aufgaben auch delegieren. Wenn Mitarbeiter sehen, dass ihre Führungskräfte für sich selbst gut sorgen, entsteht Glaubwürdigkeit, die dabei hilft, das Thema „Gesundheit“ im Unternehmen zu verankern. Dann ist es auch möglich, das Thema „Gesundheit“ im Mitarbeitergespräch anzusprechen.

Gute Praxis: Das Wohlfühlhotel Alte Rebschule hat in zwei Durchgängen mit der kompletten Belegschaft – einschließlich der Inhaber und der Führungskräfte – an einem 3-Stunden-Workshop teilgenommen.

Dieser umfasste sowohl praktische körperliche Übungen zur Stärkung der Fitness (einfache Übungen zum Nachmachen) sowie Vortrag und Diskussion zu der Frage: „Warum fällt es uns allen so schwer, etwas für unsere Gesundheit zu tun, obwohl wir wissen, was gut für uns wäre (z.B. ausreichender Schlaf, Bewegen, weniger und fettärmer essen)?“



GUTER
GASTGEBER
GUTER
ARBEITGEBER

3) Stresskompetenz

In den Unternehmen des Gastgewerbes gibt es ständig Situationen, die Stress auslösen können, wie z.B. unzufriedene Gäste, Gästeansturm, kurzfristig erkrankte Kollegen. Auch beim Thema Stress sind die Führungskräfte wie Küchenchef, Serviceleitung und Rezeptionsleitung ein wichtiges Nadelöhr; diese sollten einen kompetenten Umgang mit Stress pflegen. In Trainings oder auch im Einzelcoaching können diese Antworten auf folgende Fragen finden:

- Wie kann der berufliche Alltag stressfreier gestaltet sein (z.B. andere Arbeitsorganisation, veränderte Zuständigkeiten und Delegation)?
- Was kann ich tun, um dem Stress anders zu begegnen (z.B. sich nicht ärgern, Situationen akzeptieren)? Hierbei geht es um die eigene Haltung und Bewertung von Situationen.
- Was tue ich zur Erholung und zur Regeneration (z.B. Sport, lange schlafen, Meditation)?

Auf allen drei Ebenen benötigen Führungskräfte Antworten und Aktivitäten. Wenn die Leitung stresskompetent ist, kann sie oder er das Team mitnehmen.

Gute Praxis: Das „Hotel Am Wartturm“ in Speyer wird von den Inhabern Herr und Frau Heck geführt. Selbstverständlich ist dies auch ein belastendes Geschäft, das viel Energie, Zeit und Engagement erfordert. Im Rahmen eines Resilienztrainings haben die Inhaber gemeinsam auf den beruflichen Alltag geschaut, um neue Prioritäten zu setzen und die eigenen Ressourcen zu erkennen und zu stärken.

Mit der Gefährdungsbeurteilung thematisieren Sie die Arbeitsbedingungen und die Möglichkeiten, Belastungen im Betrieb durch Veränderung von Arbeitsabläufen oder Anschaffung von Arbeitsmitteln abzubauen. Das Gesundheitsverhalten von Inhabern und Führungskräften hat eine wichtige Vorbildfunktion und entfaltet Glaubwürdigkeit. Schließlich ist der Aufbau von Stresskompetenz für Führungskräfte wie den Küchenchef oder die Serviceleitung un-

entbehrlich, um in ohnehin oft stressigen Arbeitssituationen einen kühlen Kopf zu bewahren und für eine angenehme und produktive Arbeitsatmosphäre zu sorgen. ◀

INFO-SERVICE

Autor und Berater:
Alfred Gettmann, a und o Gettmann
Tel.: 06588 4313907, gf@gettmann.de

Projektleitung:
Patrick Schackmann, ed-media e.V.
Tel.: 0631 3724 5513, info@ed-media.org

Motorradfahrer in ganz Niedersachsen willkommen

Gütesiegel von DEHOGA Niedersachsen und ADAC jetzt landesweit

„Endlich ist es soweit, alle unsere Mitglieder können sich jetzt der Zertifizierung „Motorradfreundlicher Betrieb“ anschließen“, freut sich Lutz Feldtmann, Vorsitzender der Fachgruppe Hotels. „Mit dem Qualitätssiegel reagiert der DEHOGA Niedersachsen auf die Nachfrage der Motorradfahrer als Zielgruppe nach verlässlichen Unterkünften.“

Für alle Hotels, die jetzt schon optimal auf Motorradfahrer ausgerichtet sind, bedeutet die Zertifizierung ein zusätzliches Marketinginstrument“, so Feldtmann weiter. Für den ADAC wiederum bedeutet die Kooperation, das von seinen eigenen Mitgliedern erwartete Niveau zu gewährleisten. Ab 2015 konnten sich ausschließlich die Unternehmen im nördlichen Niedersachsen über den ADAC auszeichnen lassen. Jetzt hat auch der ADAC Niedersachsen/Sachsen-Anhalt grünes Licht für ganz Niedersachsen gegeben.

Umsetzung der Kriterien wird durch den ADAC unterstützt

Motorradfahrer haben spezielle Anforderungen an einen Übernachtungsbetrieb. Zwingend vorgeschrieben sind zum Beispiel sichere Motorrad-Stellplätze, Trockenmöglichkeit für regennasse Kleidung, Wartungsmöglichkeiten mit vorhandenem Schmier- und Pflegematerial oder Werkzeug für kleinere Reparaturen. Das Angebot von kostenlosen Tourenvorschlägen ist genauso vorgeschrieben wie Ausflugstipps oder nützliches Adressmaterial rund ums Motorradfahren in der Region. Hier hilft der ADAC gerne bei der Umsetzung.

Einhaltung der Kriterien wird überprüft

Wichtig ist, dass die Qualität des Hauses gemäß Auszeichnung der allgemein anerkannten Qualifizierungssysteme wie Deutsche Hotelklassifizierungen oder DTV-Klassifizierung erfüllt werden.

Ob ein Haus den umfangreichen Prüfkatalog tatsächlich erfüllt, kontrolliert eine unabhängige Kommission von DEHOGA Niedersachsen und ADAC. Das Qualitätssiegel behält unter Vorbehalt für drei Jahre seine Gültigkeit. ◀

INFO-SERVICE

Förderungsgesellschaft des niedersächsischen Hotel- und Gaststättengewerbes
Claudia Weiß
Yorkstr. 3, 30161 Hannover
Tel. 05 11 33 70 6 26

Neue Kriterien für G-Klassifizierung

Ab dem 1. Januar 2019 gelten die fortgeschriebenen Kriterien der G-Klassifizierung. Die Kriterien werden regelmäßig den aktuellen Gegebenheiten und neuen Entwicklungen angepasst, so dass den veränderten Gästebedürfnissen Rechnung getragen wird.

Die Deutsche Klassifizierung für Gästehäuser, Gasthöfe und Pensionen (G-Klassifizierung) wendet sich an Beherbergungsbetriebe mit mehr als neun Gästebetten und nicht mehr als 20 Gästezimmern, die keinen Hotelcharakter aufweisen und in deren Betriebsname

der Begriff „Hotel“ nicht enthalten sein darf. Wie bei ihrer „großen Schwester“, der Deutschen Hotelklassifizierung, sorgt eine strenge und regelmäßige Überprüfung der Häuser und Kriterien für eine hohe Akzeptanz der Sterne am Klassifizierungshimmel in Deutschland.

Interessierte Betriebe können die Unterlagen zur Teilnahme beim DEHOGA Niedersachsen, Claudia Weiß, unter Tel. 0511/3370626 oder Email weiss@dehoga-niedersachsen.de anfordern.



INFO-SERVICE

Den neuen Kriterienkatalog finden Sie als pdf-Download hier:
https://www.g-klassifizierung.de/fileadmin/download/Kriterienkatalog/G-Klassifizierung_2019-2023.pdf

Risiko Ertragsausfall:

Sinnvoller Schutz vor bösen Überraschungen

Der Umsatz muss stimmen, jeder Cent zählt – mit diesem Motto fährt Fabian J. seit vielen Jahren gut. Die Preise kalkuliert der Gastronom so, dass er seinen Gästen jederzeit Qualität zu fairen Preisen bieten kann. Finanzielle Einbußen wären für ihn nur schwer zu kompensieren. Seinen Versicherungsschutz hat er deshalb sorgfältig ausgewählt und auch hier mit spitzem Bleistift gerechnet. Dass er sich gegen geschäftliche Folgen bei einer Abriegelung seines Betriebs etwa aufgrund einer Geiselnahme, eines Amoklaufs oder der Entschärfung einer Weltkriegsbombe abgesichert hat, ist für ihn selbstverständlich.

„Vor einigen Monaten wurde bei Bauarbeiten hier in der Nähe eine Weltkriegsbombe gefunden. Die Polizei hat daraufhin für die Evakuierung ganze Straßenzüge mehr als einen halben Tag lang gesperrt“, erinnert er sich. „Ich habe einmal versucht hochzurechnen, welche Umsatzeinbußen ich erlitten hätte, wenn mein Betrieb von einer solchen Sperrung betroffen gewesen wäre.“ Er kam schnell auf eine Summe, die ein tiefes Loch in seine Kasse gerissen hätte. Gerade deswegen ist er glücklich, sich für eine Absicherung auch für solche besonderen Fälle entschieden zu haben: „Ich musste nicht lange überlegen, den Zusatzbaustein ERGO Ertragsausfall Plus zu meiner Geschäftsinhaltsversicherung bei ERGO zu

wählen. Die wenigen Euro sind mir das Mehr an Sicherheit wert.“

Schon für den Jahresbeitrag von 12,50 Euro erhalten Versicherte, die eine Geschäftsinhaltsversicherung bei ERGO abgeschlossen und den Zusatzbaustein gewählt haben, bei besonderen Gefahrenlagen eine Tagesentschädigung von 500 Euro. Fabian J. hat sich für die Variante mit einem Beitrag von 25 Euro jährlich entschieden. Dafür bekommt er im Fall der Fälle eine Ertragsausfallentschädigung in Höhe von 1.000 Euro pro Tag. Wer 50 Euro im Jahr investiert, erhält sogar 2.000 Euro Tagesentschädigung.

Dabei ist es unerheblich, ob tatsächlich ein finanzieller Schaden in dieser Höhe entstanden ist oder nicht. Entscheidend dagegen ist die Dauer der behördlich oder militärisch angeordneten Sperrung. Sie muss mindestens drei Stunden andauern. Sollte der Betrieb aufgrund der Sperrung 72 Stunden oder länger abgeriegelt sein, zahlt ERGO zusätzlich zur vereinbarten Tagesentschädigung noch 30 Prozent der Entschädigung für einen Tag. „Damit hätte ich einen ausreichenden finanziellen Spielraum, um meine geschäftlichen Tätigkeiten ohne allzu großen Druck wieder aufnehmen zu können“, freut sich Fabian J. Er würde maximal 3.300 Euro erhalten.

ERGO zahlt die Entschädigung, wenn der betroffene Betrieb innerhalb öffentlich zugänglicher Bereiche unterbrochen oder beeinträchtigt wird, da ein Zugang aufgrund der Sperrung nicht mehr möglich ist. Dazu zählen beispielsweise Straßen, Einkaufszentren oder auch Bahnhöfe. Grundsätzlich abgesichert sind Sperrungen, die Behörden oder das Militär anordnen oder durchführen, weil eine Bedrohung für die Bevölkerung besteht. Die Entschärfung oder Beseitigung von Weltkriegsbomben gehört ebenso dazu wie die Durchführung oder Androhung eines Terrorakts – auch schon bei Verdacht – oder ein Amoklauf. Auch in diesem Fall reicht allein der Verdacht aus.

„Selbstverständlich hoffe ich, dass dieser Fall in meinem Umfeld nie eintritt. Aber als risikobewusster Mensch bin ich bei Nachrichten über Gewaltlagen sehr hellhörig und würde eine behördliche Anordnung keinesfalls unterschätzen. Denn schließlich geht es um meine eigene Sicherheit und Gesundheit, die meiner Gäste und die aller weiteren Menschen, die sich in meiner Umgebung aufhalten“, betont er. Gerade deshalb hält er den ERGO Ertragsausfall Plus für eine sinnvolle Lösung, die zusätzlich Sicherheit bietet: „Ich brauche mir keine Sorgen über mögliche wirtschaftliche Einbußen zu machen, die mich zwar treffen würden, aber in keinem Verhältnis zum wertvollen Schutz von Leib und Leben stehen.“

Weitere Informationen zu den Versicherungsangeboten und -lösungen exklusiv für DEHOGA-Mitglieder gibt es bei den Gastro-Experten der ERGO. ◀



ERGO Beratung und Vertrieb AG

■ ERGO Beratung und Vertrieb AG
Stephanie Stötzner
Überseering 45, 22297 Hamburg
Tel. 040 6376-3987
ergo-gastro-experte@ergo.de
www.ergo.de/hoga



„Nein“ zur Hygieneampel – „Ja“ zum Miteinander Präsident Detlef Schröder: Osnabrück hat sich von seiner besten Seite präsentiert

„Die Branche steht vor großen Herausforderungen – packen wir's an“. Niedersachsens DEHOGA-Präsident Detlef Schröder zeigte sich beim Landesverbandstag des Berufsverbandes in Osnabrück zugleich entschlossen und zuversichtlich. Vor rund 250 Delegierten ermunterte er die Mitglieder in der gut gefüllten Osnabrück-Halle zum Engagement für die Belange der Berufskollegen. Der Berufsverband werde sich auch in Zukunft mit aller Kraft für seine Mitglieder einsetzen. An wichtigen Themen werde es dabei auch im Jahr 2019 nicht mangeln.

Die aktuelle Situation der Branche bezeichnete Schröder aufgrund der insgesamt guten Wirtschaftslage und des zurückliegenden Traumsommers 2018 in Niedersachsen als vielerorts „sehr erfreulich“. Die gute Nachfrage nach Speisen, Getränken und Hotelzimmern habe aber auch den Blick auf ein zunehmendes Problem gelenkt: „Wir leiden unter einem zunehmenden Fachkräftemangel. Viele Betriebe mussten schon Veranstaltungen absagen, weil sie einfach nicht genug Personal haben“.



Die Grüße der Stadt Osnabrück überbrachte Dr. Fritz Brickwedde an die Delegierten.

Foto: Hilkmann

Hinzu komme, dass der Gesetzgeber den Betrieben und Mitarbeitern das Leben mit realitätsfernen Regelungen schwer mache. Dessen ungeachtet empfiehlt der DEHOGA-Präsident den Betrieben, freie Stellen bei der Arbeitsagentur für Arbeit zu melden: „Die Agentur kann nur dann interessierte Bewerber vermitteln, wenn sie auch von dem Bedarf weiß“. Zudem müsse man noch besser vermitteln, dass die Arbeit in der Gastro-Branche qualifizierten und motivierten Fachkräften viel Freude bereiten und sehr gute Berufsperspektiven bieten kann.

Ein Dorn im Auge ist Detlef Schröder insbesondere die Diskussion um die Einführung einer Hygiene-Ampel. „Die brauchen wir nicht“. Die bestehenden gesetzlichen Regelungen sorgen schon jetzt dafür, dass Schmutzbetriebe schnell die rote Karte von den Aufsichtsbehörden bekommen, wenn sie nicht aus ihren Fehlern lernen. Gastro-Betriebe wegen kleinerer Verstöße an den Pranger zu stellen, nutze niemandem. Im schlimmsten Fall könne eine ungerechtfertigte schlechte Smiley- oder Ampelbewertung die Betriebe in den Ruin treiben. Das vor allem von Politikern bestimmter Parteien beförderte Thema habe schon jetzt zu einer unnötigen Verunsicherung vieler Verbraucher geführt.

Von der Politik in Berlin und Hannover erwartet der DEHOGA-Präsident zunächst einen fairen Umgang mit der Branche. Dazu gehöre ganz vorn, dass der nach zähem Ringen für die Hotelbetriebe durchgesetzte verminderte Mehrwertsteuersatz von sieben Prozent auch für Restaurants und Gaststätten eingeführt wird. „Ich weiß, dass dies ein dickes Brett ist“, betonte Detlef Schröder. Das ändere aber nichts daran, dass dies eine sehr wichtige Zukunftsaufgabe ist, für die sich der Berufsverband auch im kommenden Jahr mit aller Kraft einsetzen wird.

Die in Osnabrück versammelten DEHOGA-Mitglieder reagierten mit lange anhaltendem Beifall. „Wir machen mit“, war anschließend der Tenor in zahlreichen Gesprächen: „Zusammen können wir uns besser Gehör verschaffen und eine Menge erreichen“. Entsprechend zufrieden zeigte sich auch der Vorsitzende des ausrichtenden Bezirksverbands Osnabrück-Emsland/Grafschaft Bentheim, Hans Klute: „Heute kann jeder sehen, dass wir eine starke Gemeinschaft sind“.

Freundlich begrüßt wurde zu Beginn der Tagung auch der CDU-Fraktionsvorsitzende im Osnabrücker Stadtrat, Dr. Fritz Brickwedde, der die Willkommensgrüße der Stadt überbrachte. Der Landesverbandstag sei gerade in der Friedensstadt Osnabrück bestens aufgehoben, weil diese – ähnlich wie der Berufsverband DEHOGA – auf einem sehr guten Weg ist. Mit der Gastro-Branche gebe es viele Parallelen, betonte Brickwedde in einem kurzen Grußwort: „Osnabrück ist attraktiv, lebenswert und auf Wachstumskurs“. Genau das können zu Recht auch viele Gaststätten, Restaurants und Hotels von sich behaupten.

Die Delegierten hörten das natürlich gern. Gerade die aus anderen Landesteilen angereisten Gäste gaben das Lob gern zurück. Dazu passte die spontane Reaktion von Präsident Detlef Schröder auf die freundlichen Worte aus der diesjährigen Ausrichterstadt des Landesverbandstags: „Osnabrück ist ein hervorragender Gastgeber und hat sich von seiner besten Seite präsentiert“. ◀

Wir können auch feste feiern

Geselligkeit und gute Laune beim Begrüßungsabend und abschließenden Festball

„Leg' heute mal das Aufnahmegerät weg und lass' uns zusammen anstoßen“. Auch für die schreibende Zunft war am Begrüßungsabend des diesjährigen Landesverbandstages schnell klar, dass anstelle der üblichen Arbeit angenehme Gespräche in entspannter Runde im Vordergrund standen.

In der Osnabrücker Traditionsbrauerei Rampendahl wurde bei leckeren Getränken und Speisen fröhlich gefeiert. Die Stimmung unter den Feier-Fachleuten aus der Gastro-Branche war prächtig. Sie fühlten sich in der an diesem Abend exklusiv für die DEHOGA-Mitglieder geöffneten Altstadt-Gaststätte sichtlich wohl und ließen den Abend bisweilen erst am frühen Morgen ausklingen.

„Das hat großen Spaß gemacht“, waren sich die Gäste von Emden bis Holzminden sowie Bad Bentheim bis Goslar einig. Der Begrüßungsabend sei ein rundum gelungener Auftakt des diesjährigen Landesverbandstages gewesen. Die Mitglieder nahmen gern die Gelegenheit wahr, alte Weggefährten wiederzutreffen und sich ohne Zeitdruck über sehr unterschiedliche Themen auszutauschen.

Ähnlich positiv wurde auch der abschließende Festball mit Sekt-Feeling und Live-Musik in der OsnabrückHalle bewertet, freute sich der Vorsitzende des ausrichtenden DEHOGA-Bezirksverbands Osnabrück-Emsland/Grafschaft Bentheim,



Beim Begrüßungsabend des Landesverbandstags im Osnabrücker Traditionsbrauhaus Rampendahl wurden bei gutem Essen und erfrischenden Getränken viele angenehme Gespräche geführt. Foto: Hilkmann

Hans Klute: „Wir freuen uns sehr, dass es allen gut bei uns gefallen hat. Die Berufskollegen haben gezeigt, dass sie nicht nur fleißig und erfolgreich arbeiten, sondern auch feste feiern können“. Das Ganze sei zugleich ein richtig schönes Erlebnis und ein Mutmacher für 2019 gewesen. ◀

Wohlfühlen im himmlischen Hotel

Kerstin und Carsten Hünerebein feiern 25-jähriges Betriebsjubiläum

Ihr 25-jähriges Betriebsjubiläum feierten jetzt Kerstin und Carsten Hünerebein im Gasthaus zur Post. Das Ehepaar hatte den mitten im beliebten Kurort Schleddehausen im Landkreis Osnabrück gelegenen Familienbetrieb am 15. November 1993 von dem Vorgänger Hermann Böwing übernommen. Seitdem ist dort eine Menge passiert. Unter anderem wurden das Foyer und das Restaurant zeitgemäß umgebaut. Die Hotelrezeption und das moderne „Croco-Cafe“ wurden im Jahr 2008 neu geschaffen.

Seitdem zielt den Betrieb auch der neue Name „Hünerebein's Posthotel“, berichtet das Unternehmerehepaar: „Wir haben uns seinerzeit bewusst für die Umbenennung entschieden, weil wir den Namen als Marke etablieren möchten“. Dank elf neu eingerichteter Gästezimmer ist das Hotel ein beliebtes Ziel für Gäste aus der Region sowie Geschäfts- und Freizeitreisende aus aller Welt. Heute können der gelernte Koch und die Hotel- und Gastronomie-Kauffrau sagen, dass sich der Schritt in die Selbstständigkeit bewährt hat: „Wir sind sehr zufrieden mit der Entwicklung und schauen mit Zuversicht in die Zukunft“.

Besonders stolz sind die Inhaber auf die 2016 gelungene Einstufung in die 3 Sterne-Superior-Kategorie durch den DEHOGA. Auch diese Aufwertung zeige, dass der Betrieb auf dem richtigen Weg ist.

Derzeit hat Hünerebein's Posthotel 18 Mitarbeiter, die sich allesamt als Wohlfühlmanager verstehen, berichtet Kerstin Hünerebein: „Der Gast steht bei uns an erster Stelle“.

Dass dieser Grundsatz ein gutes Erfolgsrezept ist, konnte man 2015 auch im Fernsehen erleben, als Hünerebein's Posthotel im Fokus der viel gesehenen Vox-Dokumentationsserie „Mein himmlisches Hotel“ stand. ◀

Seit einem Vierteljahrhundert sorgen Kerstin und Carsten Hünerebein in „Hünerebein's Posthotel“ für gepflegte Gastlichkeit.



Der eine oder andere wird wohl auf der Strecke bleiben

Landesverbandstag in Osnabrück war voller Erfolg – Nächste Jahre werden nicht leichter

Auch nach dem Landesverbandstag in Osnabrück hat der Geschäftsführer des DEHOGA-Bezirksverbandes, Dieter Westerkamp, alle Hände voll zu tun, um das Event auch organisatorisch erfolgreich abschließen zu können. Gleichwohl fand er Zeit für ein kurzes Interview, in dem er eine Bilanz der Veranstaltung zieht und einen kleinen Ausblick auf das kommende Jahr 2019 wagt:

War der Landesverbandstag in Osnabrück ein Erfolg?

Wir meinen, ja. Wir haben sowohl von den teilnehmenden Delegierten wie auch von den begleitenden Personen viele positive Rückmeldungen bekommen. Ich glaube, dass der Landesverbandstag in diesem Jahr insgesamt eine sehr interessante Veranstaltung war. Dazu haben natürlich auch der gesellige Begrüßungsabend in der Osnabrücker Brauerei Rampendahl wie auch der stimmungsvolle Festball in der Stadthalle beigetragen. Wir hatten eine Menge Spaß, und beim Festball wurde auch ausgiebig zu toller Live-Musik getanzt. Die Gastwirte und Hoteliers haben erneut eindrucksvoll gezeigt, dass sie auch privat etwas vom Feiern verstehen.

Welche Inhalte stehen für die Branche 2019 im Fokus?

Anfang 2019 stehen zunächst die dann anstehenden Tarifverhandlungen im Mittelpunkt. Dazu kommen mehrere Themen, die uns zum Teil schon seit langem beschäftigen, wie etwa die Datenschutzverordnung und die Fülle bürokratischer Auflagen des Gesetzgebers, die unsere Branche ganz besonders stark belasten. Damit werden wir uns auch im kommenden Jahr beschäftigen müssen.

Gehen die Berufskollegen im kommenden Jahr von Erleichterungen aus?

Das würde mich sehr wundern. Wer die aktuelle politische und wirtschaftliche Entwicklung in Deutschland mit gesundem Menschenverstand verfolgt, muss davon ausgehen, dass die nächsten Jahre ganz sicher nicht leichter werden. Vieles deutet

darauf hin, dass die Aufschwungphase bald vorbei sein wird. Für unsere Branche ist insbesondere die Ankündigung des möglichen nächsten CDU-Bundsvorsitzenden Friedrich Merz bedenklich, weil er den ermäßigten Umsatzsteuersatz für die Hotellerie wieder zurückschrauben will. Das ist ein völlig falsches Signal und würde unsere Branche natürlich schwer belasten. Herr Merz hat sich damit ganz sicher nicht viele Freunde bei uns gemacht.

Was bedeutet ein Ende des Aufschwungs für das Gastgewerbe?

Unsere Betriebe bekommen die Auswirkungen von Wirtschaftskrisen mit als erste zu spüren, weil die Menschen dann weniger Geld für das Essen im Restaurant oder für Übernachtungen ausgeben. Entsprechend negative Erfahrungen haben wir in unserer Region zuletzt in den Krisenjahren 2008 und 2009 mit Umsatzrückgängen von bis zu 15 Prozent gemacht. Wenn man sieht, dass rund drei Viertel unserer Mitgliedsbetriebe in Niedersachsen unter einem Jahresnettoumsatz von 250.000 Euro bleiben, kann man sich vorstellen, was entsprechende Einbußen für die betroffenen Unternehmen bedeuten. Dessen ungeachtet gilt, dass jeder Betrieb unternehmerisch geführt wird und sich selbst mit attraktiven Angeboten um ein gutes Auskommen kümmern muss. Wer das schafft, findet meistens auch in wirtschaftlich schlechten Jahren eine Lösung.

Im Einzelhandel geben immer mehr inhabergeführte Geschäfte auf, deren Stelle oft große Ketten übernehmen. Wird es im Gastro-Bereich eine ähnliche Entwicklung geben?

Die haben wir schon längst – zum Beispiel in der Stadt Osnabrück. Auch in unserer Branche nimmt der Einfluss des Kapital- und Finanzmarktes immer weiter zu. Die Investitionen haben oft nicht mehr viel mit der Gastronomie oder der Hotellerie zu tun. Stattdessen geht es in vielen Fällen vor allem darum, neue Finanzfonds aufzulegen und deren Manager reich zu machen. In Osnabrück ist diese Entwicklung



derzeit gut sichtbar. Ob dort jede aktuelle Investition betriebswirtschaftlich sinnvoll ist, wage ich zu bezweifeln. Die Folgen werden gleichwohl vor allem kleinere und mittlere Hotels und auch gastronomische Betriebe in der Stadt Osnabrück und dem näheren Umfeld zu spüren bekommen, die schon seit langem etabliert sind. Der eine oder andere wird dabei wohl auf der Strecke bleiben.

Was wünschen Sie sich für die Branche für 2019?

Ein wenig mehr Selbstvertrauen und ein besseres Standing in der Öffentlichkeit. Es ist wichtig, dass wir mit unseren Anliegen mehr Gehör bei den Entscheidern in der Politik finden. Das gilt für die Unternehmen vor Ort ebenso wie auch für den Berufsverband. ◀

Fahrt zur Internorga

Der DEHOGA-Kreisverband Meppen hat das Jahr 2019 bereits fest im Blick. Der Vorsitzende Wolfgang Hackmann lädt die Mitglieder zu einer gemeinsamen Fahrt zur Fachmesse Internorga in Hamburg ein. Los geht's am 18. März. „Der Besuch lohnt sich immer, weil man innovative Ideen und neue Anregungen mitnehmen kann, die auch den eigenen Betrieb nach vorn bringen können“, berichtet der Kreisvorsitzende. Natürlich komme auf der Fahrt auch der Austausch unter den Berufskollegen nicht zu kurz. Anmeldungen werden ab sofort von den Ortsvorsitzenden entgegengenommen. ◀



Geschäftsführer Mark Alexander Krack
 Jasperallee 7 | 38102 Braunschweig
 Tel. 0531 4 35 03 | Fax 0531 419 78
 Email: info@dehoga-braunschweig-harz.de

Ein besonderes Vergnügen

Jugendmeister in Braunschweig gekürt

Jüngst wurden vom DEHOGA Bezirksverband Land Braunschweig-Harz und der Johannes-Selenka-Schule die diesjährigen Sieger der Braunschweiger Jugendmeisterschaften ausgezeichnet. In 38. Auflage fand der Wettbewerb in gewohntem Zusammenspiel mit der zuständigen berufsbildenden Schule statt. Nach dem Umbau der Johannes-Selenka-Schule konnte nun wieder der Wettbewerb in den Räumlichkeiten am Schulstandort am Inselwall durchgeführt werden.

Unter dem Motto „Kulinary Gin-Tasting“ traten Teilnehmerinnen und Teilnehmer in den Ausbildungsberufen Koch/Köchin, Hotelfachmann/Hotelfachfrau und Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau in der Endausscheidung der Braunschweiger Jugendmeisterschaften gegeneinander an.

Dabei hatten alle Teilnehmer einen gleichen Warenkorb mit zu verarbeitenden Produkten erhalten, und es war ihre Aufgabe, daraus live vor den Gästen mottogetreu ein leckeres Drei-Gänge-Menü zu kreieren und zu servieren.

Die Schulleiterin der Johannes-Selenka-Schule, Petra Gellermann, begrüßte die Anwesenden. Sie hob hervor, dass das Angebot der Jugendmeisterschaften, die wieder in Zusammenarbeit mit dem DEHOGA ausgerichtet wurden, eine ideale Möglichkeit für die Auszubildenden sei, den „Ernstfall“ für die Abschlussprüfung zu trainieren und ein gutes Ergebnis hier auch ideales Sprungbrett für einen erfolgreichen beruflichen Werdegang sei.

Der stellvertretende Vorsitzende des

DEHOGA Bezirksverbandes Land Braunschweig-Harz, Bernd Weymann, dankte seinerseits der Schule und den Mitgliedern der Prüfungskommission für ihr Engagement zum Wohle des gastgewerblichen Nachwuchses. Er freute sich, dass es wieder gelungen sei, mit Hilfe des Gastronomie Partner-Kreises und durch Sponsoren wie die Braunschweiger Zeitung, Eintracht Braunschweig, METRO, das Hofbrauhaus Wolters und Getränke Höpfner, Material, für die Treppchenplätze ansprechende Preise und für alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer Medaillen bereitzustellen.

Die Teilnehmer des diesjährigen Wettbewerbs in den unterschiedlichen Ausbildungsberufen bewiesen in hervorragender Weise ihre Fähigkeiten, mit folgendem Ergebnis:



Koch/Köchin:

1. Platz Niclas Nägele, Zucker Gastronomie GmbH, Braunschweig
2. Platz Kjell Curland, Öffentliche Versicherung, Braunschweig
3. Platz Pascal Trenkner, Wolters Gaststätten GmbH, Braunschweig
3. Platz Jan-Niklas Meyer, Schweizer Haus, Lehre

Hotelfachmann/Hotelfachfrau:

1. Platz Alena Röver, Penta Hotel, Braunschweig
2. Platz Lea Schattner, Hotel Schönau, Peine
3. Platz Michelle Dittrich, Landhaus Seela, Braunschweig

Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau:

1. Platz Niklas Zierenberg, Steigenberger Parkhotel, Braunschweig
2. Platz Fethi Arnitali, Waldhaus Ölper, Braunschweig
3. Platz Karina Schulz, auf'm Teich, Helmstedt

Der stv. DEHOGA-Bezirksvorsitzende Bernd Weymann (l.) gratuliert mit Schulleiterin Petra Gellermann (r.) den Siegern Niklas Zierenberg (Restaurantfachmann), Alena Röver (Hotelfachfrau) und Niclas Nägele (Koch).

Die Sieger des Wettbewerbs werden nach nun anstehenden Trainingswochen ihr Können anlässlich der Niedersächsischen Landesmeisterschaften am 20. und 21. März 2019 in Oldenburg unter nochmaligen Beweis stellen können, um sich für die bundesdeutschen Jugendmeisterschaften im Herbst 2019 zu qualifizieren. ◀

Großer Preis des Mittelstandes ehrt Romantischen Winkel erneut

Harzer Wellnesshotel erhält „Ehrenplakette“ für beachtliche Unternehmensentwicklung

Es gibt kaum eine größere Ehrung als die Auszeichnung mit dem „Großen Preis des Mittelstandes“, der auf Platz Eins der wichtigsten Wirtschaftspreise in Deutschland liegt. Genau diese Ehre wurde dem Wellnesshotel Romantischer Winkel SPA & Wellness Resort in Bad Sachsa bereits 2013 zuteil. Den Preis können Unternehmen zwar nur einmal gewinnen, doch für Preisträger der Vorjahre, die seitdem eine besonders bemerkenswerte Unternehmensentwicklung aufweisen, vergibt die Oskar-Patzelt-Stiftung die heiß begehrte „Ehrenplakette“. Jetzt wurden Hotelinhaber Nora und Josef Oelkers mit der Trophäe im Rahmen einer Gala mit anschließendem Ball im Maritim Hotel Berlin ausgezeichnet.

Der von der Oskar-Patzelt-Stiftung vergebene Große Preis des Mittelstandes gilt deutschlandweit als die begehrteste Wirtschaftsauszeichnung. Dabei ist der Preis nicht dotiert – es geht für die Unternehmen einzig und allein um Ehre, öffentliche Anerkennung und Bestätigung ihrer Leistungen, ohne finanzielle Anreize. Zudem betrachtet die Auszeichnung als einzige ihrer Art nicht nur Teile eines Unternehmens, sondern das Unternehmen als Ganzes inklusive seiner komplexen Rolle in der Gesellschaft. Um diesen „Oscar“ der deutschen Wirtschaftspreise zu bekommen, muss ein Unternehmen also in allen Bereichen glänzen.

Zwar sind Anforderungen für die Auszeichnungen als Preisträger bereits enorm hoch, um aber als ehemaliger Preisträger mit einer Ehrenplakette ausgezeichnet zu werden, muss ein Unternehmen noch einmal einiges mehr leisten: Ausgezeichnet

werden nur Preisträger der Vorjahre, die eine bemerkenswerte Unternehmensentwicklung aufweisen: „Wir wurden seit der Auszeichnung mit dem Großen Preis des Mittelstands im Jahr 2013 jedes Jahr wieder nominiert, aber bisher ohne erneute Auszeichnung. Daher freuen wir uns nun umso mehr über diese besondere Ehrung, zeigt sie doch, dass wir unser Unternehmen und insbesondere unser hoteleigenes Wellness- und Lebenskonzept RoLigio® bedeutend weiterentwickeln konnten“, so Nora Oelkers, die das innovative Programm gemeinsam mit Ärzten und Wissenschaftlern verschiedener Disziplinen entwickelte, nachdem sie einen Burnout erlitt und monatelang Hilfe suchte.

RoLigio® hilft Menschen, auf einfache Weise glücklich zu sein und zu bleiben und wurde daher unter anderem bereits mit der „Wellness-Aphrodite“ und dem „Großen Preis des Mittelstandes“ ausgezeichnet. „Unsere Erlebnisse mit den Gästen zeigen, dass RoLigio® nicht nur bei unterschiedlichen Problemen und Beziehungskrisen, sondern auch bei Burnout schnell und nachhaltig wirkt. Daher haben wir mit ‚RoLigio® Endlich wieder glücklich sein‘ im letzten Jahr ein spezielles Burnout-Angebot mit Entspannungsanwendungen, inspirierenden Impulsen und gezieltem Coaching ausgearbeitet“, erläutert Nora Oelkers.



Für diese bedeutende Weiterentwicklung von RoLigio® wurde der Romantische Winkel in diesem Jahr bereits mit dem „Oscar“ der Wellness- und Gesundheitsbranche, dem European HEALTH & SPA AWARD 2018 in der Kategorie „Best Signature Treatment“ europaweit mit dem 3. Platz sowie als „Best in Germany“ geehrt. „Die Auszeichnung mit der Ehrenplakette der Oskar-Patzelt-Stiftung zeigt uns, dass wir unserer Vision, die Welt mit RoLigio® zu verändern, so dass jeder glücklich sein kann, ein ganzes Stück näher gerückt sind. Das haben wir natürlich nur mit unserem tollen und engagierten Team geschafft und dafür sind wir sehr dankbar“, so Josef Oelkers. ◀

Hotelinhaber Nora und Josef Oelkers mit ihren Mitarbeitern Danny Schasse (Frühstücksleitung, links), Caroline Ulm (Restaurantleitung hinten, 2. v.l.), Diana Deckert (Mitarbeiterin im Restaurant, hinten, 2.v.r.) und Michael Deckert (Technischer Leiter, hinten rechts) bei der Gala des Mittelstandspreises.

Kontakt zur Politik nicht abreißen lassen – viele Forderungen offen

Wolfgang Strijewski beim Branchentag des DEHOGA in Berlin

Der langjährige Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Region Wolfsburg-Helmstedt nahm kürzlich am Branchentag des DEHOGA in Berlin teil. Rund 1.000 Gastronomen aus ganz Deutschland folgten der Einladung des Unternehmerverbandes, um sich mit hochrangigen Politikern über die Probleme im Gastgewerbe auseinanderzusetzen.

Immerhin waren Vizekanzler und Bundesfinanzminister Olaf Scholz, die Generalsekretärin der CDU, Annegret Kramp-Karrenbauer, der Bundesvorsitzende der FDP und Fraktionsvorsitzende im Deutschen Bundestag, Christian Lindner, und der parlamentarische Staatssekretär im Bundesministerium für Wirtschaft und Energie und Tourismusbeauftragter Thomas Bareiß auf dem Podium, um aus ihrer Sicht eine Lösung der Probleme im Gastge-

werbe vorzutragen, nachdem der Bundesvorsitzende Guido Zöllick alle Forderungen der Gastronomie und Hotellerie auf den Punkt gebracht hatte.

Am Ende zeigte sich Strijewski enttäuscht über die Aussagen der Politiker, denn Finanzminister Olaf Scholz lehnte eine Reduzierung des Mehrwertsteuersatzes von 19 auf sieben Prozent für Speisen im Dienstleistungsgewerbe grundsätzlich ab, und Annegret Kramp-Karrenbauer gab lediglich ihre Gesprächsbereitschaft zur Flexibilisierung der Wochenarbeitszeit bekannt. Nur der Fraktionsvorsitzende der FDP im Bundestag, Christian Lindner, erklärte, sich für den Bürokratieabbau und

für mehr Flexibilität der Arbeitszeit im Gastgewerbe einzusetzen. Für Wolfgang Strijewski waren es zu wenig Ergebnisse, die er mit nach Wolfsburg nehmen konnte. Er ist aber der Meinung, dass der Kontakt zur Politik nicht abreißen dürfe, auch wenn hier noch keine Lösungsvorschläge auf dem Tisch gelegen hätten. ◀



Wolfgang Strijewski, Bildmitte, zusammen mit dem niedersächsischen DEHOGA-Präsidenten Detlef Schröder, rechts, und Hauptgeschäftsführer Rainer Balke, links. Foto: Glasow

Saunen
Dampfbäder
Erlebnisduschen
Schwimmbäder
Ruheräume
Eisbrunnen
Architektur
Entwurf
Planung



W E B E R
WELLNESS CLASS

Weber Wellness Class GmbH
Im Schluh 29 27726 Worpswede
Tel. 04281 / 954 22-0
www.weber-wellness-class.de



1.020 Euro Spenden zu Gunsten des Nachwuchses im Gastgewerbe

Sommerfest im DEHOGA-Kreisverband Region Wolfsburg-Helmstedt

Traumhaftes Wetter, gute Stimmung, kulinarische Köstlichkeiten und spendierfreudige Gastronomen gab es beim diesjährigen Sommerfest des DEHOGA-Kreisverbandes Region Wolfsburg-Helmstedt im Hotel Jott in Sandkamp.

Über 120 Gäste konnten die beiden Vorsitzenden Melanie Perricone und Florian Hary bei Annegret Schmidt auf der Außenterrasse begrüßen. Darunter auch Vorsfeldes Ortsbürgermeister Günter Lach, den stellvertretenden IHK-Geschäftsführer Rainer Knoppe, den Leiter der BBS I Gifhorn, Stefan Schaefer, und Kollegen, den Nachbar-Kreisvorsitzenden Armin Schega-Emmerich, Jürgen Herrde und Dietmar Dannheim von Getränke Höpfner, Francesco Perricone und Peter Deichert von der Gilde-Brauerei, Torben Henke von der Privatbrauerei Wittingen und weitere Vertreter der Zulieferbetriebe, die die Veranstaltung maßgeblich mit unterstützt haben.

Die Nachfolgerin von Wolfgang Strjewski hielt dabei ihre erste große Ansprache und freute sich auch über die rege Teilnahme an diesem schon traditionellen Sommerfest. Und das hat ei-

nen ganz besonderen Grund, nämlich die Förderung des Berufsnachwuchses. Auch diesmal kamen wieder Spendengelder zusammen, die beim Neujahrsempfang im kommenden Jahr im Schloss Wolfsburg verteilt werden.

In diesem Jahr waren es die Abschlussklassen an der BBS I in Gifhorn, die vor ihrer Prüfung an einem speziellen Coaching, finanziert durch den DEHOGA-Kreis- und Bezirksverband, teilnehmen durften. Hier kommen insbesondere die Auszubildenden aus dem Kreis Gifhorn und der Stadt Wolfsburg in den Genuss der Fördermaßnahme. Möglich ist dies nur durch die Unterstützung vieler Lieferanten und Partner der Gastronomie, die Lebensmittel und Getränke gegen einen Obolus zur Verfügung stellen.

Im Mittelpunkt des Sommerfestes stehen natürlich auch der Erfahrungsaustausch und das Kennenlernen untereinander, denn die Gastronomen laufen sich im Berufsalltag eher selten über den Weg. Am Ende gaben die Vorstandsmitglieder Carola Jordan-Raabe und Heiko Sturm unter starkem Beifall die Spendensumme über 1.020 Euro als Ergebnis des diesjährigen Sommerfestes bekannt. ◀



Freuten sich über Spenden in Höhe von 1.020 Euro für den Berufsnachwuchs (v.r.n.l.): Heiko Sturm, Florian Hary, Melanie Perricone, Rainer Knoppe und Frau Jutta, Carola Jordan-Raabe.



Melanie Perricone bei der Begrüßung der Gäste.

Foto: Glasow



Geschäftsführerin Nathalie Rübsteck
 Bahnhofstr. 3 | 21682 Stade
 Tel. 04141 4 76 70 | Fax 04141 4 66 15
 Email: kontakt@dehoga-stade.de

Flensburg, typisch norddeutsch!

Gastwirte-Tour mit dem DEHOGA Wesermünde-Hadeln

Flensburg, typisch norddeutsch, so sollte die Tour sein und so war es auch. Rum, Bier, Schifffahrt und gut essen, so das Programm in der nördlichsten Stadt Deutschlands. Wie jedes Jahr im November waren auch dieses Mal wieder unternehmungslustige Gastronomen auf Tour.

Nach einem ausgiebigen Frühstück im Weißen Ross Cadenberge bei der Kollegin Ute Köster ging es über Hamburg direkt nach Flensburg. Im 4-Sterne-Haus Alte Post im Zentrum der Stadt wurden die Zimmer bezogen. Danach wurde die Rummanufaktur Braasch nach dem Motto „So was Gutes spricht sich Rum“ besichtigt. Das Gold der Karibik in Flensburg. Die Geschichte des Flensburger Rum ist eng verbunden mit der Seefahrt. Flensburg war über 400 Jahre unter dänischer Krone. Sie suchten den Zucker – und fanden den Rum. Im 18. Jahrhundert war Flensburg einer der bedeutendsten Handelshäfen für die Schiffe der Westindien Flotte. Auf der Suche nach Zucker brachen sie von Flensburg in die karibischen Kolonien auf, brachten den Rohrzucker nach Flensburg und den Rum. Die Flensburger Rumfabrikanten verfeinerten das klare Destillat. In der Blütezeit des Rums gab es in Flensburg zahlreiche Rumhäuser, heute gibt es nur noch eine Handvoll, darunter das Rumhaus Braasch. Eine eindrucksvolle Führung und Verkostung brachte uns die

Geschichte von Sklaverei, Seefahrt, Ernte, aber auch vom guten Geschmack des Rums nahe.

Schöne Kontorhäuser, Maritimes und eine tolle Innenstadt luden zum Kaffeetrinken und Verweilen ein. Nach einem rustikalen Abendessen in einer alten Brauereigaststätte wurde die Hotelbar für schöne gemütliche Abendstunden bei guten Gesprächen mit netten Kollegen genutzt.

Der nächste Tag begann mit einem guten Frühstück und dem Besuch eines Schifffahrtsmuseums in der Fördestadt. Um 14 Uhr ging es zurück in den niedersächsischen Norden, nicht aber ohne Stau vor dem Elbtunnel. Ein gemeinsames Abendessen im Alten Amtsgericht in Os-

ten beim Kollegen Jan Nachtigall rundete die Tour ab. Beim tollen Essen wurde beschlossen, dass auch im nächsten Jahr wieder eine Herbsttour stattfinden soll, auch gerne wieder unter der Leitung von Ute Köster, die diese Tour wieder hervorragend ausgearbeitet hatte. Dafür wurde ihr mit Beifall und einem Blumenstrauß herzlich gedankt. Gut gemacht, weiter so, so das Fazit der Teilnehmer. ◀

Die Rummanufaktur Braasch wurde nach dem Motto „So was Gutes spricht sich Rum“ besichtigt.



AZUBI GESUCHT?

Nutzen Sie die exklusiven Anzeigen-Kombipakete von HOTELCAREER und AZUBICAREER für DEHOGA-Mitglieder auf www.azubicareer.de



260 Jahre Mitgliedschaft im DEHOGA

Auszeichnungen im Kreisverband Bremervörde

Auf der Jahreshauptversammlung des Kreisverbandes Bremervörde am 12. November 2018 im Hotel Daub in Bremervörde konnte der Vorstand sieben Mitglieder für insgesamt 260 Jahre Mitgliedschaft ehren.

Auf der gut besuchten Versammlung konnten die Regularien zügig durchgeführt werden. Die Wiederwahl des 1. Vorsitzenden, des Schriftführers und des Kasenswartes wurde einstimmig entschieden. Hartmut Benkendorf von der HGK berichtete in seinem Vortrag über die Möglichkeiten der Unterstützung der DEHOGA Mitglieder durch das „HGK BackOffice“. ◀



Holger Gehrman (1. Vorsitzender, r.) und Jochen Opitz (2. Vorsitzender, l.) konnten den anwesenden Jubiläums-Mitgliedern Jürgen Steffens (Mitte) Helma Breitzkreuz (2 v.l.) und Irmtraut Weißer (2 v.r.) die Urkunden und die Jubiläumsnadeln überreichen.

■ 50 Jahre:	Hans-Hinrich Meyer	Zum Vorwerk, Selsingen
■ 40 Jahre:	Jürgen Steffens Helma Breitzkreuz Hermann Oerding Friedrich- Wilhelm Paulsen	Steffens Gasthaus, Alfstedt Alt Bremervörde, Bremervörde Landgasthof Oerding, Kirchwistedt Zeven
■ 25 Jahre:	Irmtraut Weißer Thomas Monsees	Willbrocks Gasthof, Kirchtimke Zur Linde, Oerel

Der Prophet im eigenen Lande gilt doch!

Der 1. Vorsitzende Lutz Feldtmann und seine Vorstandskollegen vom DEHOGA Kreisverband Stade haben mit der Verpflichtung von Dr. Hartmut Meyer aus Stade-Bützfleth als Referenten auf der Herbstversammlung alles richtig gemacht.

Der Vortrag „Ländliche Gastronomie 2020 – Herausforderung im Umgang mit dem Fachkräftemangel, Finanzierung, Markttrend, Digitalisierung und Nachfolge“ griff die Problemsituationen und die Problemstellungen der heutigen Gastronomie auf. Dr. Meyer konnte mit seinen betriebsnahen Beispielen und einer perfekt strukturierten Medienpräsentation die erschienenen Teilnehmer voll überzeugen. Die Ausführungen, Lösungsansätze und Vorgehensweise zu den genannten Themen zeigten den Teilnehmern, wie vielschichtig die Problembewältigung in der Branche ist.

Neuer Junger DEHOGA mit neuen Ideen

Nicole Stubbe ist seit dem Frühjahr 2018 die neue Vertreterin des Jungen DEHOGA im Kreisverband Stade. Ein seit Jahren eingeführtes Ritual im Kreisverband Stade (Tragen des DEHOGA Ansteckers bei Versammlungen und Sitzungen) wurde von ihr perfektioniert. Sie ließ 2 Anstecker zu Ohrhängern umarbeiten und kann somit die Bedingungen des Rituals auf charmante Weise erfüllen. Auf der Herbstversammlung präsentierte sie ihre pfiffige Idee den Mitgliedern. ◀

*Pfiffige Idee:
Ohrhänger im
DEHOGA-Design*



Vorsitzender Lutz Feldtmann, Nicole Stubbe (Junger DEHOGA) und Geschäftsführerin Nathalie Rübsteck (von rechts) waren hoch erfreut über den Vortrag zur ländlichen Gastronomie von Dr. Hartmut Meyer (l.).



Ausbildungsprojekt mit Vorbildcharakter

Wirtschaftspreis für Hotel Peters aus Wingst



Bereits zum vierten Mal lobte das Land Niedersachsen den Niedersächsischen Wirtschaftspreis für kleine und mittlere Unternehmen mit bis zu 250 Mitarbeitern im Frühjahr 2018 aus.

Das Thema „Gewinnung von Fachkräften“ stand im Mittelpunkt des diesjährigen Wettbewerbs. Gesucht wurden Unternehmen, die neue Wege bei der Ansprache von Fachpersonal gehen oder besondere Maßnahmen und innovative Modelle bei der Fachkräftegewinnung erfolgreich eingesetzt haben. Eine unabhängige Jury unter der Leitung von Herrn Staatssekretär Lindner hatte die drei besten Unternehmen im Bereich Mittelstand ausgewählt.

DEHOGA Mitglied Claus Peter vom Hotel Peters in Wingst hatte sich mit sei-

nem Ausbildungsprojekt beworben. Die Ausgangslage war, dass die Großindustrie in Cuxhaven der Gastronomie neben Auszubildenden auch ausgebildete Gesellen abwarb. Gegen diesen Trend hat Herr Peter sein Projekt gestartet.

Deshalb wurden zu einem Treffen der Generationen am 17. und 18. November 2017 Schüler und ehemalige Auszubildende eingeladen. Mit einem Trailer, basierend auf dem „Raumschiff Enterprise“, stellte er die Akteure dieses Events vor. Das Motto dieses Treffens lautete: Karrierestart auf dem Lande – das Universum kennt kein Ende.

Mit diesem innovativen und interessanten Konzept konnte Herr Peter die Jury überzeugen und den 2. Preis beim Wettbewerb zum 4. Niedersächsischen Wirt-

Claus Peter (z.v.l.) und sein Team nahmen die Auszeichnung von Wirtschaftsminister Dr. Bernd Althusmann (l.) entgegen.

Foto: Jan Blachura

schaftspreis Mittelstand und Handwerk in der Kategorie Mittelstand gewinnen.

Wirtschaftsminister Dr. Bernd Althusmann sagte bei der Verleihung Ende Oktober: „Unser niedersächsischer Mittelstand und das Handwerk, allen voran die diesjährigen Preisträger, zeigen mit innovativen und umfassenden Konzepten, dass sie sich der Herausforderung des Fachkräftemangels stellen. Die niedersächsische Wirtschaft ist stark von kleinen und mittleren Betrieben geprägt, der Mittelstand und das Handwerk sind das Rückgrat für unsere Wirtschaft.“ ◀



Jugendmeisterschaften in Gifhorn mit strahlenden Siegern

#Gin-Kulinary Gin Tasting Weekend als besondere Herausforderung

Bei den 28. Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Ausbildungsberufe Gifhorn-Wolfsburg belegten Rebecca Mühlendorfer von der Volkswagen AG bei den Köchen, Samia Sahli aus dem Hotel Goldene Henne, Wolfsburg, bei den Restaurantfachleuten, Nina Nilßon aus dem Hotel The Ritz Carlton, Wolfsburg, unter den Hotelfachleuten und Theodoros Nideltsios von Volkswagen Group Services, Wolfsburg, bei den Fachleuten für Systemgastronomie die ersten Plätze und konnten die Siegerpokale in Empfang nehmen.

Die Siegerehrung nahmen die Vorsitzenden der DEHOGA-Kreisverbände Gifhorn und Wolfsburg-Helmstedt, Armin Schega Emmerich und Melanie Perricone, Schulleiter Stefan Schaefer und Abteilungsleiterin Silke Wilharm-Cottle vor, die zu Beginn der Veranstaltung auch 32 Gäste begrüßen konnten, die sich als Testesser zur Verfügung gestellt hatten. Unter ihnen auch der Inhaber der Privatbrauerei Wittingen, Axel Schulz-Hausbrandt, Jürgen Herrde von Getränke Höpfner und Daniel Simon von Reuss-Mietwäsche. Acht Hotelfachleute, acht Köche, fünf Restaurant-

fachleute und fünf Fachleute für Systemgastronomie im dritten Ausbildungsjahr waren an den Start gegangen, um sich für die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften im März nächsten Jahres in Oldenburg zu qualifizieren.

Das diesjährige Thema „#Gin-Kulinary-Gin Tasting Weekend“ entstand aus dem derzeitigen Hype für das alkoholhaltige Getränk. Für die Köche hießen die Vorgaben Makrele kalt und/oder warm, zubereitet als Vorspeise, Schweinefilet, Beilagen frei wählbar, als Hauptgang und dunkle Kuvertüre und flambierte Früchte als Dessert in der Küche zuzubereiten und ein dreigängiges Menü daraus zu erstellen.

Für die Hotelfachleute galt es, ein Wochenendarrangement zu planen und die Gästetische nach dem Motto einzudecken. Die Restaurantfachleute mussten unter anderem fünf Schautische für sechs Personen eindecken und die Systemgastronomen ein Konzept aus Speisen- und Getränkeangebot, Personaleinsatz und Werbung erstellen. Unter den strengen Augen einer Prüfungskommission wurden schließlich

alle Aufgaben in die Tat umgesetzt bis hin zum perfekten Service am Tisch, dazu die entsprechenden Weine, Mineralwasser und Kaffee. Während die Prüfer mit der Auswertung beschäftigt waren, konnten die Gäste Gin in verschiedenen Variationen von Getränke Höpfner verkosten oder sich ein frischgezapftes Wittinger Premium aus der Privatbrauerei Wittingen genehmigen. Der Dank der DEHOGA-Kreisverbände und der BBS I ging an alle Sponsoren, die mit ihren großzügigen Spenden zum Erfolg der 28. Jugendmeisterschaften beigetragen hatten. So waren sich am Ende alle einig, dass auch in diesem Jahr auf hohem Niveau hervorragende Leistungen aller Teilnehmer erbracht wurden, die schließlich mit Pokalen, Urkunden und Preisen belohnt wurden. Armin Schega-Emmerich und Melanie Perricone lobten dabei auch die Prüfer, die den Wettbewerb mit wachsamen Augen begleitet haben und schließlich die Qual der Wahl hatten. Aber auch die Ausbilder in den Betrieben und die Fachlehrer in der Berufsschule hatten maßgeblichen Anteil am Erfolg der Jugendmeisterschaften in Gifhorn. ◀



Die Sieger der 28. Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe (v.l.n.r.): Rebecca Mühlendorfer, Samia Sahli, Nina Nilßon und Theodoros Nideltsios.

Foto: Glasow

Große Spende für den guten Zweck

Wochenende des Restaurants in Celle

Am 26. November 2018 konnte der 1. Vorsitzende des DEHOGA Celle, Benno Eisermann, einen Scheck in Höhe von 6.670 Euro an das Onkologische Forum übergeben.

Gastronomen aus Celle Stadt und Land spendeten rund zehn Prozent ihres Umsatzes vom A-la-carte-Geschäft beim „Wochenende des Restaurants“, das am 10. und 11. November stattgefunden hat. Ohne Spenden wäre die wichtige Arbeit des Onkologischen Forums nicht möglich. Geschäftsführerin Liane van Hoff und Vorstand Dr. Gerd Molsen bedankten sich für die großzügige Spende. ◀



V.l.n.r.: Benno Eisermann (1. Vorsitzender DEHOGA Celle), Klaus Wiswe (Landrat und Schirmherr der Spendenaktion „Wochenende des Restaurants“), Liane van Hoff (Geschäftsführerin Onkologisches Forum Celle e.V.), Dr. Gerd Molsen (Vorstand Onkologisches Forum Celle e.V.) und Claudia Perchner (DEHOGA Celle). Foto: Max Conrad

Matthies & Söhne
Fruchtimport GmbH

Leistungsfähiger Partner für
Gastronomie und Handel seit 1938

Broitzemer Straße 202
38118 Braunschweig
05 31 / 80 90 2 - 88

www.msfrucht.de

elements
BAD / HEIZUNG / ENERGIE

**IHR PARTNER FÜR
HOTELBAD UND HEIZUNG
AUS EINER HAND**

Rundum-Sorglos-Paket für höchste Qualität und Wirtschaftlichkeit. Bundesweiter Service in 230 Ausstellungen / Zusammenspiel mit dem Fachhandwerk

✦ ELEMENTS-SHOW.DE

HIER BEIßT DAS FACHHANDWERK

HAGOLA

PERFEKTER GENUSS
mit dem innovativen Weinklimaschrank von HAGOLA

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

www.hagola.de

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

Landesverbandstag 2019 vom 20.-22.Okt. in Gifhorn

Kreisvorsitzender Armin Schega-Emmerich übernahm Niedersachsenross

Auf dem DEHOGA-Landesverbandstag 2018, der kürzlich in Osnabrück stattfand, wurde das symbolische Niedersachsenross vom gastgebenden Bezirksverband, vertreten durch den Vorsitzenden Hans Klute und Christian-Kortlüke-Bellin, an den Vorsitzenden des Bezirksverbandes Lüneburg, Frank Lehmann, Dannenberg, übergeben, der es gleich an den Vorsitzenden des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn, Armin Schega-Emmerich, weitergab.

Damit sind die Gifhorer Gastronomen aus dem Landkreis Gifhorn vom 20. bis 22. Oktober offizieller Ausrichter des Landesverbandstages 2019. Mit zehn Delegierten und Gästen war der Kreisverband Gifhorn nach Osnabrück gereist, um sich auch noch einmal über die Durchführung solch einer großen Veranstaltung zu informieren. Im Vorfeld hatten die Gifhorer vom DEHOGA Nieder-

sachsen bereits den Zuschlag vor Lüneburg erhalten und sich aktiv um die Vorbereitungen gekümmert.

Immerhin müssen 350 Gastronomen mit ihren Partnerinnen und Partnern aus ganz Niedersachsen untergebracht sowie ein Begrüßungsabend und ein Festball organisiert werden. „Die zweitägige Tagung wird in der Stadthalle Gifhorn stattfinden“, so Schega-Emmerich, der ausschließlich DEHOGA-Mitglieder in seine Planungen mit einbezogen hat. Alles Weitere wird jetzt in einem Arbeitskreis vorbereitet und beschlossen. „Wir freuen uns, dass wir auch die Tourist-Information Südheide Gifhorn, die Wirtschaftsförderung und Stadtmarketing und die berufsbildenden Schulen der Kreisstadt für diese Herausforderung mit ins Boot holen konnten“, so Schega-Emmerich. ◀



Der Bezirksvorsitzende Hans Klute und Kreisvorsitzender Christian Kortlüke-Bellin aus Osnabrück, links, reichten das symbolische Niedersachsenross an den Lüneburger Bezirksvorsitzenden Frank Lehmann und den Gifhorer Kreisvorsitzenden Armin Schega-Emmerich weiter. In der Mitte DEHOGA-Präsident Detlef Schröder.

Klassifizierte Betriebe im Bezirk Lüneburg Okt./Nov. 2018

4 Sterne

- Landhaus Höpen, Schneverdingen

3 Sterne

- Hotel Udeloher Hof, Udeloh
- Hotel Studtmann's Gasthof,
Egestorf-Sahrendorf
- Hotel-Restaurant Heidekönig, Celle
- Hotel-Restaurant „Im Wiesengrund“,
Südheide / OT Weesen
- Hotel-Restaurant Allerhof,
Frankenfeld / Bosse

3 Sterne Garni

- Landgasthaus u. Pension Tödter,
Oldendorf-Luhe



10 Delegierte und Gäste aus dem DEHOGA-Kreisverband Gifhorn waren zum Landesverbandstag 2018 nach Osnabrück gereist.

Fotos: Glasow

Sektkellerei in Wismar

Ausflug der Uelzener Gastwirte

In aller Frühe starteten Mitglieder des Kreisverbandes zu ihrem diesjährigen Tagesausflug nach Wismar und zur Insel Poel. Es ging zur Hanse-Sektkellerei Wismar im Alten Gewölbe.

Bei einer Führung wurde erklärt, dass die ausgesuchten Grundweine aus der Pfalz in dieser besonderen Atmosphäre zu erlesenen Sekten reifen. In Handarbeit werden die Editions-Sekte nach langer Reifezeit im traditionellen Flaschengärverfahren gefertigt. Danach gab es eine Sektprobe. In der zur Verfügung stehen-

den Freizeit machten die Mitglieder einen Rundgang durch die Hansestadt Wismar mit den Backsteinkirchen und den hanseatischen Kaufmannshäusern.

Anschließend ging es aufs Schiff zur Insel Poel. Auf der Rundfahrt erfuhren die Mitglieder viel über das Umland. Vor der Rückfahrt kehrten die Teilnehmer in ein Restaurant direkt am Wasser zu Kaffee und Kuchen ein. ◀

Zu Besuch im Alten Gewölbe –
Sektkellerei in Wismar.



Auszeichnung für umweltbewusstes und nachhaltiges Handeln

Hotel Am Kloster erhält „DEHOGA Umweltcheck“ in Gold

Der Inklusionsbetrieb Hotel Am Kloster erhielt kürzlich den „DEHOGA Umweltcheck“ in Gold. Die Auszeichnung nahmen Geschäftsführer Clemens M. Kasper und Hotelchefin Iris Höft in Wienhausen entgegen. Die Investitionen der letzten fünf Jahre im Bereich Umwelt- und Klimaschutz sieht man bestätigt: Praktizierter Umweltschutz und wirtschaftlicher Erfolg schließen sich nicht aus.



„Nachhaltiges und umweltbewusstes Handeln sind inzwischen unverzichtbarer Teil einer professionellen Betriebsführung. Deshalb stellen wir uns als Hotelbetrieb der Verantwortung und haben uns am DEHOGA Umweltcheck erfolgreich beteiligt. Jetzt halten wir die Auszeichnung in Gold in unseren Händen und sind stolz darauf, dass unsere umweltbewusste Betriebsführung mit dieser Auszeichnung belohnt wurde.“, so Hotelchefin Iris Höft.

Letztlich sei es die Summe der Maßnahmen, die zum Erfolg führt, ergänzt der Geschäftsführer. „Doch es beginnt bei einer konsequent umweltschonenden Ausrichtung des Betriebes und so mit einer entsprechenden Haltung aller Mitarbeiter. Die Auszeichnung in Gold bestätigt unseren eingeschlagenen Weg für mehr Nachhaltigkeit in unserem Betrieb. Sie bekräf-

tigt uns zudem darin, nicht nachzulassen, denn das Feld der Verbesserungsmöglichkeiten bleibt vielfältig und wer stehen bleibt, verschlechtert letztlich die Umwelt und Klimabilanz. Schließlich tragen wir jetzt bereits die Verantwortung für nachfolgende Generationen und bemühen uns, Umwelt und Klima möglichst wenig zu belasten“.

Teilnehmer des „DEHOGA Umweltchecks“ müssen sich einer kritischen Überprüfung der Bereiche Energie- und Wasserverbrauch, Abfallaufkommen bzw. Restmüll und Lebensmittel, wie beispielsweise der regionale Einkauf, unterziehen. Für jede der vier Kategorien sind differenzierte Grenzwerte und Anforderungen für die Auszeichnungsstufen Bronze, Silber und Gold festgelegt. Dabei werden die individuellen Besonderheiten der Betriebe umfassend berücksichtigt.

Für den Gast im Hotel Am Kloster ist dies u. a. spürbar in der Verwendung fair gehandelter und regionaler Produkte, in der Endenergie oder CO₂-Belastung pro Übernachtung. „Wir stehen für Nachhaltigkeit“, ist der Leitgedanke des drei Sterne-Superior-Hotels der Hotelbetriebsgesellschaft Celle gGmbH in Wienhausen. Bereits das „Schwesterhotel“ Blumlage der Hotelbetriebsgesellschaft wurde durch die Initiative „ex(Celle)nt nachhaltig“ ausgezeichnet. ◀

Der „DEHOGA Umweltcheck“ ist die Fortsetzung der gemeinsam mit dem Bundesumweltministerium 2006 gestarteten Energiekampagne Gastgewerbe des DEHOGA Bundesverbandes. Der „DEHOGA Umweltcheck“ wurde für die spezifischen Anforderungen des Gastgewerbes und seiner vorrangig klein- und mittelständisch geprägten Betriebe konzipiert. Neben seiner Branchenrelevanz und Praxishäufigkeit ermöglicht er eine faire und transparente Vergleichbarkeit der teilnehmenden Betriebe.

Alle mit dem „DEHOGA Umweltcheck“ ausgezeichneten Betriebe werden auf der Internetseite unter www.dehoga-umweltcheck.de veröffentlicht. Dort finden sich auch alle weiteren detaillierten Informationen zum „DEHOGA Umweltcheck“.

Iris Höft, Hotelleitung HOTEL Am Kloster, ist stolz auf die Auszeichnung mit dem Umweltcheck in Gold.

Foto: Lebenshilfe Celle (Nina Frey)





Gelungenes Fest zum 125-jährigen Jubiläum

Gastronomen feiern DEHOGA-Bestehen

Bereits 1893, also vor nunmehr 125 Jahren, wurde im Nienburger Weserschloßchen der DEHOGA Kreisverband Nienburg gegründet. Grund und Anlass für den 1. Vorsitzenden Friedrich-Wilhelm Gallmeyer, ein Sommerfest für Mitglieder und Freunde des Verbandes im Hotel Zur Krone im Nienburger Stadtteil Holtorf auszurichten.

Der DEHOGA ist der Unternehmerverband für das Gastgewerbe. Als Branchenverband kämpft er für die Anliegen von Gastronomen und Hoteliers: Für fairen Wettbewerb, gegen wuchernde Bürokratie und gegen unnötig hohe Kostenbelastungen für die Unternehmen. Als Tarifpartner handelt er Lohn- und Manteltarifverträge für die Branche aus. Im Nienburger Kreisverband sind rund 100 Mitglieder organisiert, und fast alle waren gekommen, um dieses Jubiläum gemeinsam zu feiern. Des Weiteren begrüßte Gallmeyer in seiner Eröffnungsrede viele Geschäftsfreunde und namhafte Vertreter aus Politik, Verwaltung



Das Gesangsduo Feller & Feller aus Aurich sorgte für beste Stimmung.

und Wirtschaft. Bei bestem Sommerwetter hatte Familie Gallmeyer im Außenbereich des Hotels Zur Krone ein Partyambiente geschaffen, welches dem Jubiläum mehr als angemessen war.

Auch die derzeitig amtierende Spargelkönigin Jessica Manthey trug durch ihre Anwesenheit zum Glanz der Veranstaltung bei. Gallmeyer bedankte sich bei den Gästen und Sponsoren für ihr Erscheinen und ihr Engagement, vergaß dabei aber auch nicht seine Frau Gabriele, dem unermüdlichen Motor

im Hintergrund, die für das festliche Arrangement der Feier verantwortlich zeichnete. Höhepunkt des Sommerfestes war der Auftritt des Gesangsduos „Feller & Feller“ aus Aurich. Ausgezeichnet als musikalische Botschafter Ostfriesland und vielen bekannt aus der NDR Hitparade, trugen sie ihre größtenteils selbst komponierten Schlager vor. Durch das Einbeziehen der Gäste in ihre gekonnte Performance hielten sie die Stimmung immer im oberen Level. Ein Glücksgriff Gallmeyers für dieses Fest. ◀



Vorsitzender Friedrich-Wilhelm Gallmeyer begrüßte die Jubiläumsgäste.

Wirteball Kreisverband Nienburg

Der traditionelle Wirteball im Hotel Sieling, Liebenau, stand ganz im Zeichen des 125-jährigen Jubiläums des DEHOGA-Kreisverbandes Nienburg.

„Wir sind stolz darauf, dass wir den Jubiläumsball feiern können“, sagte der 1. Vorsitzende Friedrich-Wilhelm Gallmeyer in seiner Begrüßungsansprache. „Wir Wirte müssen mit gutem Beispiel voran gehen, gegenüber unseren Gästen, Firmen und Vereinen, damit die Gäste zu uns in die Gastronomie kommen und nicht in den Dorfgemeinschaftshäusern und anderen Einrichtungen ihre Feierlichkeiten durchführen“. Denn die Hotellerie und Gastronomie, bei denen es sich überwiegend um Familienbetriebe handelt, bieten perfekten Service aus Küche und Keller für den Gast an, so Gallmeyer weiter.



Landrat Detlev Kohlmeier überbrachte beim Wirteball die Glückwünsche des Landkreises zum 15-jährigen Jubiläum.

Zu den Ehrengästen gehörte u. a. Landrat Detlev Kohlmeier sowie auch Martin Fahrland und die Spargelkönigin Jessica Manthey. Der Einladung zum Jubiläumsball waren u. a. auch eine Abordnung des benachbarten Kreisverbandes Grafschaft Hoya und Vertreter der Lieferanten und Brauereien gefolgt.

Landrat Detlev Kohlmeier überbrachte in seinem Grußwort die Glückwünsche des Landkreises zum 125-jährigen Jubiläum. In seinen Ausführungen betonte der Landkreis-Vertreter, dass die Hotel- und Gaststättenbetriebe das Aushängeschild des Landkreises seien und eine wichtige Bedeutung für die Region hätten. Die Gastronomiebetriebe seien auch eine Begegnungsstätte. Diese können soziale Medien wie Facebook nicht ersetzen, sagte Kohlmeier. Die Gäste, die in die Gastronomiebetriebe einkehren, würden auch die Regionalität der angebotenen Produkte, wie den Nienburger Spargel, schätzen.

Georg und Susanne Sieling und ihr Team vom Hotel Sieling servierten den Ballgästen ein exzellentes Büfett mit diversen Spezialitäten, wie Kalbshaxe, gedünsteten Lachs und Roastbeef.

Für Unterhaltung und Kurzweil beim Wirteball sorgte auch der Komiker Andreas Wetzig von Krawalli Entertainment



Der Zauberkünstler Andreas Wetzig begeisterte mit seinen Jonglage Vorführungen.

Wietzen, der als „Spaßkellner“ viel Beifall für seine Darbietungen erhielt.

Ein weiterer Höhepunkt des Wirteballs war die Ehrung und Auszeichnung von langjährigen Mitarbeitern. Mit Urkunden und einem Präsent wurden von Rodes Hotel, Loccum für 25, 20 und 15 Jahre ausgezeichnet: Birgit Elsner, Tanja Banach, Frauke Brohs, Bettina Seefeld, Elke Lükens, Irma Anhalt und Jutta Mandt. Vom Hotel zur Krone wurden die Mitarbeiter Petra Bolte (25 Jahre), Sabrina Meyer (10 Jahre) und Ute Katsawaris (20 Jahre) ausgezeichnet. ◀



Mit Urkunden und Präsenten wurden von DEHOGA Vorstandmitgliedern langjährige Mitarbeiterinnen ausgezeichnet.

Preis des Präsidenten der Region Hannover 2018

Wettbewerb in den gastgewerblichen Berufen an der BBS 2

Der DEHOGA Region Hannover gratuliert allen Teilnehmern und Platzierten des Wettbewerbs ganz herzlich und wünscht den Gewinnern alles Gute für die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften in Oldenburg.

Bei den Köchen landete auf dem 1. Platz Philipp Mehmke vom Restaurant Die Insel am Maschsee Hannover. Den 2. Platz belegte Yannic Diedloff vom Maritim Airport Hotel, 3. wurde Til Eppler vom Gasthaus Müller in Barsinghausen.

Zur besten Restaurantfachfrau wurde Marlies Dehmel vom GOP gekürt, Zweitplatzierte ist Oskar Specht vom Restaurant Tiemann (Clubrestaurant des deutschen Tennisvereins). Den 3. Platz belegte Johanna Planazs vom Gasthaus Müller.

Bei den Hotelkaufleuten belegte Natascha Müller vom Freizeit In Hotel in Göttingen den 1. Platz, 2. wurde Jessica

Fritzsche, Dritter Jonathan Heiden. Beide absolvieren ihre Ausbildung im Grand Hotel Mussmann in Hannover.

Den 1. Platz bei den Hotelfachleuten belegte Nele Bröhenhorst vom Maritim Airport Hotel Hannover. Sie gewann auch den Bierpokal der Privatbrauerei Herrenhausen für das Arbeiten an der Bar. 2. wurde Friedericke Korte vom Novotel Hannover. Den 3. Platz erreichte Stefanie Kern von Kastens Hotel Luisenhof Hannover.

Bei den Systemgastronomen gewann Pia Natascha Brachter von der Ikea Niederlassung in Hannover, 2. wurde Finja



Strahlende Gesichter: Sieger des diesjährigen Wettbewerbs in den gastgewerblichen Berufen an der BBS 2.

Bußmann vom Blockhaus und 3. Lieven Manuel von der Nordsee GmbH

Ein besonderer Dank gilt allen Betrieben, die sich so stark für eine gute Ausbildung im Gastgewerbe einsetzen! ◀

Erneut drei Sterne in Leese vergeben

Hotel-Restaurant-Eiscafé Luigi Pirandello ausgezeichnet

Die Mittelweser-Touristik GmbH und der DEHOGA haben das Hotel-Restaurant-Eiscafé Luigi Pirandello in Leese erneut mit drei Sternen (Komfort) klassifiziert.

Das Haus verfügt über 21 Betten, Gastronomie und Saalbetrieb. „Wir beteiligen uns zum dritten Mal an der Deutschen Hotelklassifizierung“ freut sich Antonio

Gambuzza über die Auszeichnung. „Neu im Angebot sind jetzt auch glutenfreie und laktosefreie Speisen“, so Gambuzza weiter.

„Wir freuen uns über jedes Hotel, das an der DEHOGA-Klassifizierung teilnimmt“, sagt Martin Fahrland, Geschäftsführer der Mittelweser-Touristik GmbH, anschließend. Der DEHOGA gratuliert ebenfalls! ◀



Martin Fahrland (Geschäftsführer Mittelweser-Touristik), Antonio Gambuzza (Hotel-Restaurant-Eiscafé Luigi Pirandello) und Martina Steimke (DEHOGA-Bewertungskommission) vor dem DEHOGA-Klassifizierungsschild (v.l.n.r.).

Servierkurs, Ehrennadeln, Grußworte und Diashow

Gute besuchte Versammlung des DEHOGA Grafschaft Hoya

Am 12. November 2018 fand um 15.30 Uhr die Jahreshauptversammlung des DEHOGA-Kreisverbandes Grafschaft Hoya im Kirchweyher Hof bei Familie Bölling statt. Mit 58 Mitgliedern und Vertretern aus der Industrie und Verwaltung war diese Veranstaltung sehr gut besucht.

Nach der Begrüßung durch den 1. Vorsitzenden Andree Meyer und dem Gedenken an die verstorbenen Kolleginnen und Kollegen überbrachte Herr Dr. Andreas Bovenschulte Grußworte der Gemeinde Weyhe – verbunden mit einem Blick auf Traditionsgasthäuser und deren Bedeutung für einen Ort. Auch geplante Hotel- und Gastronomieobjekte in der Gemeinde wurden von ihm erläutert.

Der Bericht des 1. Vorsitzenden, der Geschäftsbericht, der Kassenbericht und die Entlastung des Vorstandes konnten zügig abgehandelt werden. Im Anschluss daran wurden Andree Meyer als 1. Vorsitzender, Heiner Puvogel als Beisitzer und Sabine Gefken als Geschäftsführerin für weitere drei Jahre im Vorstand bestätigt. Aktuellste Informationen zu den Themen Datenschutzverordnung, Einsatz von Registrierkassen und Prüfungen durch das Finanzamt brachte Kirsten Jordan vom Bezirksverband Hannover mit. Ein ebenso wichtiges Thema, die neue Abfallverordnung und ihre Konsequenz für Gastronomen, wurde durch einen Vertreter der AWG Basum vorgestellt.

Ralf Weber vom Kreismuseum in Syke griff das Thema Traditionsgaststätten mit seinem interessanten Vortrag über das Forschungsprojekt „Historische Gaststätten im Landkreis Diepholz“ wieder auf. Dieses Projekt kann im Kreismuseum und im Internet näher betrachtet werden.

Im weiteren Verlauf der Versammlung wurden Ernst-August Arndt vom Schützen- und Reiterhof in Okel sowie Dieter Meyer vom Hotel Kreuz Meyer in Seckenhausen für jeweils 40-jährige

Mitgliedschaft im DEHOGA mit einer Ehrennadel und Urkunde geehrt.

Auch in diesem Jahr hat der Kreisverband unter der versierten Leitung von Natascha Prietz wieder einen Servierkurs veranstaltet. 18 Teilnehmern wurden Grundkenntnisse für eine erfolgreiche Tätigkeit in den Betrieben vermittelt. Alle erhielten eine Urkunde und konnten beim abschließenden gemeinsamen Abendessen ihr Können beweisen. Die Firma Primafood hatte freundlicherweise die Zutaten für dieses Essen zur Verfügung gestellt, das von Familie Bölling zubereitet wurde.

Zum geselligen Ausklang des Abends zeigte eine Diashow Impressionen von der Borkumreise der Wirte, die im September stattgefunden hatte. ◀



18 Teilnehmer zählte der diesjährige Servierkurs.

Haben wir noch Zeit zum Arbeiten?

Herbstversammlung Diepholz-Sulingen

Im Kirchdorfer Gasthaus Koopmann fand die Herbstversammlung des DEHOGA Kreisverbandes Diepholz-Sulingen statt. 37 Mitglieder informierten sich über aktuelle Verbands- und Branchenthemen und hörten dem Vortrag von Bezirksgeschäftsführerin Kirsten Jordan aufmerksam zu.

Ein wichtiges Thema ist der Kampf für sieben Prozent Mehrwertsteuer auf alle Speisen in der Gastronomie. Wie in vielen EU-Nachbarstaaten, sollte auch in Deutschland ausnahmslos der reduzierte Mehrwertsteuersatz auf Speisen gelten.

Die neue Datenschutzgrundverordnung stellt die Gastronomen vor hohe Anforderungen. Mit der Kassennachschau wurde ein weiteres wichtiges Thema erläutert. Diese darf seit 2018 unangekündigt vom Finanzamt durchgeführt werden. Das neue Pauschalreiserecht wirft ebenfalls neue Bestimmungen und Vorgaben auf.

Diskutiert wurde auch über die Nachwuchssorgen in der Gastronomie. Es wird zunehmend schwieriger, qualifiziertes Personal zu finden.

Den offiziellen Teil der Versammlung schloss ein Kollege mit den Worten: „Bei den ganzen neuen Bestimmungen in den letzten Jahren haben wir da eigentlich noch Zeit zum Arbeiten?“ ◀

Wirte auf Tour

Der DEHOGA-Kreisverband Grafschaft Hoya veranstaltete vom 17. bis 19. September 2018 einen Kurztrip auf die schöne Nordseeinsel Borkum. 26 Gastronomen konnten das von den Kollegen Sabine und Bernd Schierenbeck hervorragend organisierte Programm in vollen Zügen genießen.

Bei bestem Wetter wurden Kremserfahrten, Strandläufe und Führungen absolviert. Selbstverständlich kam auch die Inselgastronomie nicht zu kurz. Zum Abschluss lud die Jever Brauerei auf dem Rückweg zu einer Besichtigung und zum Abendessen ein.



1. Charity-Streetball-Turnier

Toller Erfolg und Spaß für alle Teilnehmer

Am 26. Oktober 2018 konnte Stanislav Mahlin, Generalmanager des Premiere Classe Hotels Hannover (jetzt B&B Hotel), mit seinem Team eine große Zahl an Gastronomen und Hoteliers begrüßen, die sich am 1. Charity-Streetball-Turnier beteiligten. Bei gutem Wetter spielten die Teams gegeneinander. Herbstliche Speisen und ein guter DJ sorgten zusätzlich für eine ausgezeichnete Stimmung.

Insgesamt konnten Spenden in Höhe von 225 Euro gesammelt werden. Es ist geplant, mit diesem Geld eine Holzwerkstatt für Eltern und Kinder einzurichten, um den Kindern eine Alternative zu Computerspielen anzubieten. Die Werkstatt soll offen für alle sein – natürlich auch für Hotelangestellte. Aktuell werden passende Räumlichkeiten gesucht. Sollten Sie eine Idee haben, melden Sie sich bitte bei

Herrn Mahlin unter management-hannover-lahe@hotelbb.com.

Eine Idee für die nächste Charity-Veranstaltung gibt es auch schon. Demnächst steht ein Charity-Schachturnier an! ◀

Mit einem Streetball-Turnier wurden Spenden für den guten Zweck eingeworben.





Der Nudelkran in der Küche

Arbeitssicherheitspreis für die Evangelische Krankenhaus Service GmbH

Ein Kran erleichtert die Arbeit und schont den Rücken – auch in der Küche! Für die praktische Umsetzung dieses für den Küchenbereich innovativen Gedankens erhielt die Evangelische Krankenhaus Service GmbH Bad Zwischenahn jetzt einen Arbeitsschutzpreis der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe.

Nudeln kochen und anschließend mit dem Kochwasser in ein Sieb abkippen – das kennen die meisten. In Großküchen

wird aber mit anderen Mengen gearbeitet und mit 40 kg Nudeln geht das nicht so einfach. Auch in der Küche der Evangelischen Krankenhaus Service GmbH mussten die Nudeln früher mit einem Schöpfsieb von Hand aus dem Wasser geholt werden. Eine langwierige und den Rücken belastende Arbeit.

Heute macht man das in Bad Zwischenahn anders: Die Nudeln kommen vor dem Kochen in ein großes Sieb. Das Ganze

wird mit einem Kran ins Wasser gehoben und nach dem Kochen auch wieder heraus gehoben. Und weil sich beim Sieb der Boden aufklappen lässt, können die Nudeln ganz einfach in Wannen entleert werden.

„Preiswürdig“ befand die Jury der BGN, der gesetzlichen Unfallversicherung für das Nahrungsmittelgewerbe, und zeichnete den „Nudelkran“ jetzt mit einem „BGN-Präventionspreis“ aus. ◀

Der Nudelkran erleichtert die Arbeit und schont den Rücken in der Küche!





Kreisverband Northeim jetzt mit Doppelspitze

In seinem Bericht erläuterte Vorsitzender Alexander Pohl die Aktivitäten des Kreisverbandes und erklärte, dass im letzten Jahr durch seine betrieblichen Veränderungen nicht so viele Aktivitäten durchgeführt werden konnten wie erhofft.

So war der Kreisverband sowohl auf dem Landesverbandstag in Osnabrück anwesend wie auch auf der Bezirksdelegiertenversammlung in Göttingen. Für die Mitglieder wurde ein kostenfreies Seminar zum Thema Datenschutzgrundverordnung angeboten, das allerdings mehr Teilnehmer verdient hätte. Er wies auf die neu geschaffene Regionalmarke „Kostbares Südniedersachsen“ hin und erklärte, dass Herr Kappei bereit ist, eine Informationsveranstaltung für alle interessierten Betriebe durchzuführen.

In diesem Jahr stand auch die Wahl des Vorstandes auf der Tagesordnung. Die Mitglieder des Kreisverbandes Northeim wählten mit Alexander Pohl und Wilhelm Johanning eine Doppelspitze für die Führung ihres Kreisverbandes.

Einstimmig sprachen sich die Anwesenden für die Aufteilung der Aufgaben auf mehrere Schultern und gemeinsame Führung des Kreisverbandes aus. Komplettiert wird der Vorstand durch die Wahl von Alexander Wolf als Beisitzer und den wiedergewählten Schatzmeister Ludwig Ernst. Als Kassenprüfer wurden Gebhard Jungesblut und Carola Wahrhusen gewählt.

„Sind Sie gut versichert?“ lautete die Frage, und die Vertreter der ERGO hatten die Antwort. Michael John und Manuel Göke vom DEHOGA-Versicherungspartner ERGO informierten die Anwesenden über die Haftungsrisiken beim Pauschalreiserecht sowie bei illegalen Zugriffen durch Hacker im Computer. Mit aktuellen praktischen Beispielen wiesen sie auf die Problematiken des fehlenden Versicherungsschutzes hin und konnten so deutlich dokumentieren, wie wichtig es ist, seine Versicherungsunterlagen kontinuierlich auf dem Laufenden zu halten. Mit den speziellen Angeboten für Hotellerie und Gastronomie bietet die ERGO

maßgeschneiderte Versicherungspakete für DEHOGA-Mitglieder an. Weiterer Vorteil dabei ist, dass die Außendienstmitarbeiter die Unterlagen der Mitglieder kostenfrei durchleuchten und auf eventuelle Lücken hinweisen. Michael John erklärte, dass an weiteren Versicherungspaketen gearbeitet wird und immer die Belange des Gastgewerbes im Auge behalten werden.

Aktuelles aus der Geschäftsstelle referierte Geschäftsführerin Renate Mitulla. Insbesondere die Themen Mutterschutzgesetz, Einführung eines Internetprägners durch das Verbraucherschutzministerium, Regelungen der GEMA-Gebühren für Veranstaltungen sowie Pauschalreiserecht und Datenschutzgrundverordnung wurden erläutert.

Vorsitzender Alexander Pohl sagte zum Abschluss, dass die Kreisverbandsversammlung in jedem Jahr am Montag nach dem Totensonntag stattfindet, sodass die nächste Kreisverbandsversammlung am 25. November 2019 stattfinden wird. ◀

Die ERGO-Versicherung bietet maßgeschneiderte Versicherungspakete für DEHOGA-Mitglieder an.





Weiterbildung der Mitglieder wird gefördert

Innovative Ansätze für Berufsausbildung

Die Vorsitzende Elizabeth Tischer konnte in ihrem Bericht vor den Delegierten des Bezirksverbandes Hildesheim im Hotel FREIgeist in Göttingen viel Positives berichten. Es wurden viele Aktivitäten durchgeführt, und sie konnte fast alle Versammlungen der Kreisverbände besuchen. Sie hob hervor, dass das ehrenamtliche Engagement vor Ort sehr wichtig ist. Auch hier müssen viele Aktivitäten durchgeführt werden, damit die Mitglieder wissen, dass der Verband für sie tätig ist und der Zusammenhalt zwischen den Kollegen gefördert wird.

Das Seminarangebot des Bezirksverbandes wird sehr gut angenommen. Wichtig ist, dass mit den Themen die Mitglieder erreicht werden. Sie hofft darauf, dass auch zukünftig viele Mitglieder das kostenfreie Angebot des Bezirksverbandes annehmen. Hier zeigt sich auch, dass es wichtig ist, dem Verband anzugehören und vom Verband zu profitieren. Der Bezirksverband hatte auf seiner letzten Sitzung beschlossen, allen Mitgliedern, die an einem Landesverbandseminar teilnehmen, einen Zuschuss in Höhe von 50 Prozent der Seminarkosten zu zahlen. Sie bat die Kreisvorsitzenden, diesen Beschluss in die Kreisverbände zu tragen.

Ausführlich wurde im Kreis der Delegierten das Thema Ausbildung beleuchtet. Die vom Landesverband initiierte Ausbildungsumfrage 2017 hat gezeigt, dass viele Auszubildende ihr Berufsbild positiv sehen. Hier heißt es anzusetzen und weiterhin ein positives Image zu fördern. Dies kann über die Änderung von Führungsstrukturen und Betriebsabläu-

fen geschehen wie auch die Sicherheit für Auszubildende, einen Ausbildungsplan zu haben, verlässliche Dienstpläne zu erstellen und Mehrarbeit auszugleichen.

Die Vorsitzende Tischer wies darauf hin, dass das Thema Sharing Economy mit AirBnB mittlerweile auch die ländliche Hotellerie betrifft. Da sich AirBnB mittlerweile zu einem Milliardengeschäft entwickelt hat, muss dies seitens des Verbandes im Auge behalten werden. Sie teilte mit, dass der Landesverband das Gespräch mit Wirtschaftsminister Althusmann genutzt hat, um dieses Thema und die Problematik der damit einhergehenden Wettbewerbsverzerrung aufzuzeigen.



Bezirksvorsitzende Elizabeth Tischer konnte viel Positives berichten.

Auch der Fachkräftemangel im Gastgewerbe war ein großes Thema. Es wurden innovative Lösungsansätze diskutiert, um sich innerhalb der Betriebe helfen zu können. So sollte Kontakt mit der IHK aufgenommen werden, wie man zum Beispiel Auszubildende in zwei unterschiedlichen Betrieben ausbilden kann, um die Ausbildung zu fördern und alle Bereiche abdecken zu können. Wichtig ist, dass hier unbürokratische Wege gefunden werden.

Nach dem Austausch zu den Aktivitäten der einzelnen Kreisverbände erfolgte der Bericht der Geschäftsführerin Renate Mitulla zu aktuellen Themen aus der Geschäftsstelle. Die Diskussion um die gleiche Steuer für gleiches Essen, Digitalisierung im Gastgewerbe sowie die Einführung der ADAC-Zertifizierung „motorradfreundliche Betriebe“ nun auch für das südliche Niedersachsen standen im Mittelpunkt des Vortrags. ◀

Ausbildungsverhältnisse

Verlängerung der Probezeit

Das Bundesarbeitsgericht urteilte am 9. Juni 2016: Die Verlängerung der Probezeit im Berufsausbildungsverhältnis mit der Klausel „Wird die Ausbildung während der Probezeit um mehr als ein Drittel dieser Zeit unterbrochen, so verlängert sich die Probezeit um den Zeitraum der Unterbrechung“ ist zulässig und wirksam.

Die Verlängerungsvereinbarung verringert das Risiko, dass der Auszubildende das Ausbildungsverhältnis zum Ende der Probezeit gemäß § 22 Absatz 1 BBiG kündigt, weil ihm die Dauer der tatsächlichen Erprobung wegen erheblicher Fehlzeiten des Auszubildenden als nicht ausreichend erscheint und er die Geltung des § 22 Absatz 1 Nr. 1 BBiG verhindern möchte.

Die Kündigung eines Berufsausbildungsverhältnisses in der Probezeit wegen einer längeren Arbeitsunfähigkeit infolge eines Sportunfalls ist zulässig und nicht treuwidrig.

Das Bundesarbeitsgericht stellt klar, dass die Verlängerung der Probezeit in einem Berufsausbildungsverhältnis wirksam vereinbart werden kann, wenn die Probezeit um mehr als ein Drittel unterbrochen wird. Damit kann sichergestellt werden, dass beide Parteien ausreichend Zeit haben, die Eignung und die Erfolgsaussichten der Berufsausbildung abzusichern.

Soweit die Vertragsvorlagen der IHK für das Berufsausbildungsverhältnis eine solche Verlängerungsmöglichkeit nicht enthält, kann diese im Wege eines separaten Ergänzungsvertrages zum Ausbildungsvertrag vereinbart werden. Die Vorgaben des Bundesarbeitsgerichts von einem Drittel der Probezeitdauer für eine maßgebliche Unterbrechung dürfen nicht unterschritten werden. ◀

Urteil zum Verfall von Urlaubsansprüchen

Nach dem deutschen Bundesurlaubsgesetz verfällt der Urlaubsanspruch, wenn der Arbeitnehmer seinen Urlaub bis zum Jahresende nicht nimmt, weil er keinen Urlaubsantrag stellt.

Mit Urteilen vom 6. November 2018 (Az.: C-619/16 und C-684/16) hat der Europäische Gerichtshof nun entschieden, dass ein Arbeitnehmer seine erworbenen Ansprüche auf bezahlten Jahresurlaub nicht automatisch deshalb verliert, weil er keinen Urlaub beantragt hat.

Begründet wurde dies damit, dass der Arbeitnehmer grundsätzlich die schwächere Partei des Arbeitsverhältnisses sei und deshalb davon abgeschreckt sein könnte, seine Rechte gegenüber seinem Arbeitgeber ausdrücklich geltend zu ma-

chen. Die Einforderung der Rechte könne den Arbeitnehmer Maßnahmen des Arbeitgebers aussetzen, die sich zu seinem Nachteil auf das Arbeitsverhältnis auswirken.

Die Urlaubsansprüche können nur dann untergehen, wenn der Arbeitgeber beweisen kann, dass der Arbeitnehmer freiwillig darauf verzichtet hat, seinen Jahresurlaub zu nehmen, nachdem der Arbeitgeber ihn vorher in die Lage versetzt hat, seinen Urlaub tatsächlich rechtzeitig nehmen zu können.

Die vorgenannten Grundsätze gelten unabhängig davon, ob es sich um einen öffentlichen Arbeitgeber oder einen privaten Arbeitgeber handelt. ◀

Krankenkassenbeiträge

Arbeitgeber trägt ab Januar 2019 wieder die Hälfte

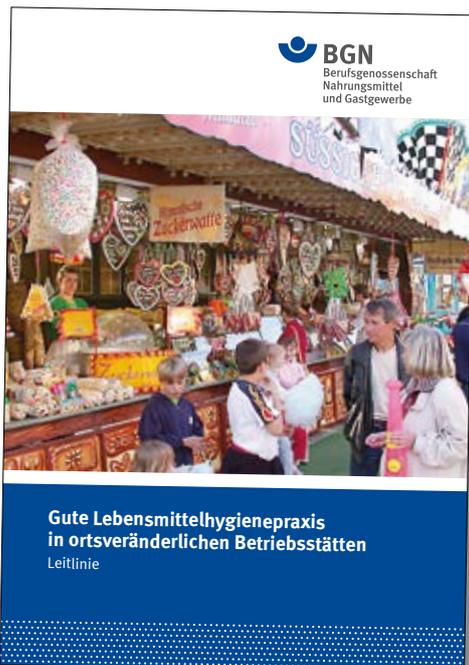
Wie zu erwarten, hat der Bundesrat am 23. November 2018 das Versichertenlastungsgesetz und damit eine neuerliche Verteuerung des Faktors Arbeit für die Arbeitgeber gebilligt.

Das Gesetz sieht vor, dass die Krankenkassenbeiträge einschließlich der Zusatzbeiträge ab 1. Januar 2019 wieder komplett zu gleichen Teilen auf Arbeitgeber und Arbeitnehmer verteilt werden. Die Zusatzbeiträge liegen derzeit im Schnitt bei 1 Prozent, im kommenden Jahr sollen sie laut des zuständigen Schätzerkreises leicht auf dann durchschnittlich 0,9 Prozent sinken.

Die Unternehmen müssen also künftig rund 0,5 Prozent mehr Beiträge zahlen als bislang. Die Reform der großen Koalition von 2005, nach der Arbeitnehmer für die Zusatzbeiträge allein aufkamen, wird damit rückgängig gemacht. Die Entlastungen in Sachen Sozialversicherungsbeiträge sind für die Arbeitgeber unter dem Strich keine, denn die Entlastungen in Sachen Arbeitslosenbeiträge werden durch höhere Beiträge zur Pflege- und Krankenkasse zunichte gemacht. Die Rentenbeitragssätze bleiben trotz hoher Rücklagen aufgrund der vielen Rentenversprechen der Regierung auf dem Niveau von 2018.

Bei Selbstständigen mit geringen Einnahmen, die freiwillig Mitglied in der gesetzlichen Krankenversicherung sind, sieht das Gesetz vor, dass sich der monatliche Mindestbeitrag auf 171 Euro halbiert. ◀





BGN
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe

**Gute Lebensmittelhygienepaxis
in ortsveränderlichen Betriebsstätten**
Leitlinie

Hygienisch arbeiten in Bierzelt, Imbissstand und Food-Truck

BGN veröffentlicht aktualisierte Leitlinie

Für Food-Trucks, Imbissstände, klassische Bierzelte und andere mobile Verkaufsstände für Lebensmittel hat die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) ihre „Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten“ nach aktuellen Gesichtspunkten überarbeitet.

Denn jeder, der solch ein Gewerbe betreibt, ist auch für die gebotene Hygiene beim Umgang mit den Lebensmitteln verantwortlich. Die aktualisierte BGN-Broschüre ist dabei eine gute Orientierungshilfe.

Das Themenspektrum reicht von Transport und Lagerung über die Verarbeitung bis hin zur Personalhygiene. Und wer sich an die beschriebenen Anforderungen hält, ist weitgehend auf der sicheren Seite in Sachen Lebensmittelhygienepaxis. ◀

INFO-SERVICE

Die Broschüre steht als pdf-Datei zum Herunterladen im Internet unter <https://lebensmittelhygiene.portal.bgn.de> Bestellung per e-Mail für die gedruckte Ausgabe: medienbestellung@bgn.de

Urteil zu Urlaubsansprüchen im Erbfall

Der EuGH hat mit seinen aktuellen Urteilen vom 6. November 2018 (vgl. Az. C-569/16 und C-570/16) erneut für Aufsehen gesorgt und die bisherige Rechtsprechung des Bundesarbeitsgerichts (BAG) als unionsrechtswidrig angesehen.

Stirbt ein Arbeitnehmer im laufenden Arbeitsverhältnis und standen diesem noch unerfüllte Urlaubsansprüche zu, so wandeln sich diese in einen Urlaubsabgeltungsanspruch um. Die Erben können dann vom Arbeitgeber des Verstorbenen die Auszahlung des Urlaubs verlangen. Soweit das deutsche Erbrecht dem entgegenstehe, könne sich der Erbe unmittelbar auf das Unionsrecht berufen.

Zwar sei anzuerkennen, dass der Tod des Arbeitnehmers unvermeidlich zur Folge habe, dass der verstorbene Arbeitnehmer die Entspannungs- und Erholungszeiten nicht mehr wahrnehmen könne, da „ihm jede tatsächliche Möglichkeit genommen ist, die Entspannungs- und Erholungszeiten wahrzunehmen“. Der zeitliche Aspekt sei aber nur eine Komponente des Urlaubsanspruchs. Die finanzielle Komponente bestehe ebenfalls. Diese sei rein vermögensrechtlich und daher vom Arbeitnehmer vererbbar. Mit dem Tod dürfe sie nicht untergehen und dürfe daher von den Erben geltend gemacht werden. ◀

Neue Geldscheine ab Mai 2019

Die Europäische Zentralbank (EZB) hat die neuen 100- und 200-Euro-Scheine vorgestellt, die ab dem 28. Mai 2019 ausgegeben werden sollen.

Die kleineren Scheine von 5 bis 50 Euro sind bereits in überarbeiteter Version im Umlauf. Die neuen Banknoten sollen fäl-

schungssicherer sein. Dazu sollen Porträtfenster im Hologramm, Glanzstreifen und eine Smaragdzahl beitragen. Die alten Banknoten bleiben gültig, werden jedoch nach und nach aus dem Verkehr gezogen. Ein 500-Euro-Schein wird zukünftig nicht mehr ausgegeben, die alten bleiben allerdings weiterhin gültig. ◀

IMPRESSUM

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

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

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

Gestaltung:
Karena Weiß, Tel. 04183 989081

Fotos:
Fotolia: S. 10, 14, 47, 48
Shutterstock: S. 12,15, 19, 20, 46

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

Die Ausgabe 1/2019 des DEHOGA Magazins erscheint am 27.02.2019

Hotel-Restaurant „Weserblick“, vor den Toren der Hansestadt Bremen.

Einmalige Gelegenheit und eine sichere Existenz für Gastronomie-Fachleute. Das sehr gut gehende Unternehmen wird aus Altersgründen verkauft und soll im laufenden Betrieb übergeben werden. Personalübernahme gewünscht.



12 Hotelzimmer, fast ständig ausgebucht, Restaurant mit Wintergarten, flexibles Raumkonzept bis 150 Personen. Außenterrassen direkt an der Weser für 100 Personen. Gehobene Ausstattung und Inneneinrichtung. Baujahr 1995, Grundstück ca. 4900m², 1100m² bebaute Fläche, + separates Wohnhaus ca. 110m², ausreichende Parkplätze. Übernahme ab sofort möglich.

Kaufpreis und weitere Info auf Anfrage

Herr Peters: 0 160 - 562 30 57 • info@kuestenimmobilien.eu

Ihr Partner für Immobilien an der Nordsee

KÜSTEN IMMOBILIEN
Lothar Peters

www.kuestenimmobilien.com
An der Rennweide 30 · 26316 Nordseebad Dangast
Tel. 04451 / 959695

Suchen Kauf- u. Pachtobjekte wie: Hotels, Pensionen, Gästehäuser, Heime u. Gastronomie für Fach-, Führungskräfte sowie Investoren.
Kontakt: www.immobilieregio.de oder info@immobilieregio.de

H.J.k.

www.der-hotelvermittler.de

Wir kennen den Markt. Der Markt kennt uns!
Dringend gesucht Hotels zwischen 1,5 und 7 Mio €!
Über 20 Jahre Berater + Sachverständiger (BVFS)
H.-Jürgen Korbmacher 04405-91 777 77

Traditionshotel mit Restaurant in Dassel / Solling

mit Saal u. 3 vermieteten Wohnungen im Komplex, aufwendig saniert, 265.000 €.



www.immomeg.de · Tel. 05562 9509828

Moderne Eventhalle direkt am Wiehengebirge!

Die moderne Eventhalle mit hochwertiger Ausstattung in einer Traumlage befindet sich in einer exponierten Lage am Hang des Wiehengebirges. Auf ca. 1.012 m² Fläche mit vielen Nutzungsmöglichkeiten für Hochzeiten, Betriebsfeiern, Jubiläen, Konfirmationen, Motto Partys, Messen u. Seminare. Die ca. 513 qm große Gastronomiefläche mit Eventsaal für ca. 150-200 Plätze mit kompletter Ausstattung. Im Obergeschoss befinden sich Büros, im Keller befinden sich weitere Räume als Ausbaureserve mit einer eigenen diskreten Zufahrt. Auf einem weitläufigen Gelände mit ca. 10.245 qm Grundstück können Sie für verschiedene Events Zelte aufbauen und Veranstaltungen in der Natur durchführen.



Preis: Euro 990.000,-

Telefon: 0 52 23 - 79 17 690, Mobil: 01 51 - 11 62 62 86



Ausschreibung / Interessenbekundung

Der Flecken Aerzen, Landkreis Hameln-Pyrmont, ist Eigentümer der im Ortszentrum von Aerzen gelegenen ehemaligen Wasserburg „Domänenburg Aerzen“. Die Burg fand erstmalige Erwähnung 1293. Bei dem großen Brand 1642 wurden große Teile der Burg zerstört. Sie wurde in der vorhandenen Form ca. 1740 wieder endgültig als vierflügelige Burganlage geschlossen. Heute dient sie als Kulturzentrum des Flecken Aerzen, beherbergt die Gemeindebücherei, das Trauzimmer des Standesamtes im Repräsentationsraum und verschiedene Vereine.

Der Flecken Aerzen beabsichtigt, den denkmalgeschützten Ostflügel der Domänenburg für die Einrichtung einer Gewerbeküche (Einrichtung eines Gastronomiebetriebes) umzubauen. Voraussetzung dafür ist, dass ein geeigneter Pächter gefunden wird, der bereit ist, sich durch langjährigen Pachtvertrag zu verpflichten. Interessierte Pächter werden um Abgabe eines Angebotes bis zum 31.01.2019 gebeten.

Weitere Informationen dazu finden Sie ab sofort auf der Homepage des Flecken Aerzen unter www.aerzen.de.

Professionelle
Singletanzveranstaltungen

Theos Singletanz

www.theos-singletanz.de

Theodor Meisters
Zum Rohkamp 5c
31228 Peine

☎ 0 51 71 / 50 58 901
info@theos-singletanz.de



Hotelmöbel

Probewohnen in unserem
Musterhotel Bad Pyrmont

www.kmm-gruppe.de

www.gastroimmo24.de

Das Portal für Gastgewerbe-Immobilien
Hier finden Sie die Immobilienangebote
aus den gastronomischen
Fachzeitschriften Norddeutschlands





Ratskeller der Stadt Bad Gandersheim

Die Roswithastadt Bad Gandersheim liegt im beschaulichen Südniedersachsen und wurde 852 gegründet. Das Rathaus wurde nach einem Brand im Jahr 1583 neu errichtet und wird derzeit grundlegend saniert bzw. restauriert. Für den als Ganzjahresbetrieb zu führenden Ratskeller mit einem hervorragenden gastronomischen Angebot sucht die Stadt Bad Gandersheim zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine neue Pächterin oder einen neuen Pächter. Das im Untergeschoss des historischen Rathauses mitten im Stadtzentrum gelegene Pachtobjekt verfügt über eine Fläche von 411 qm. Eine ca. 200 qm große, in einer Fußgängerzone gelegene Freifläche des historischen Marktplatzes steht für die Freiluftbewirtung zur Verfügung. Der Ratskeller liegt in unmittelbarer Nähe des Auführungsortes der Gandersheimer Domfestspiele mit ca. 60.000 Besucherinnen und Besuchern je Saison.

Alle Angaben zur Pachtzeit, Angeboten, Öffnungszeiten usw. und auch einen Besichtigungstermin können Sie bei der Stadt Bad Gandersheim, Markt 10, 37581 Bad Gandersheim, Bauamt, Herrn Schnute, Tel. 05382/73400, Mail: bauamt@bad-gandersheim.de erfragen und vereinbaren.



Café- / Rest., Duderstadt 1A Lage Fußgängerz., direkt am historischen Rathaus

Nach Sanierung zu verm. Außenbestuhlung möglich.
Marktsrassse_DUD@gmx.de oder 0176/43442048

Perfekt gelegenes Grundstück direkt am Fluss in Sichtweite zum Schloss Erbhof in der Ortslage des Grundzentrums Thedinghausen, vor den Toren der Hansestadt Bremen, wartet auf die Bebauung mit einem Hotel.

Hotelbetreiber und Investoren werden gesucht!

Ausführliche Informationen erhalten Sie unter www.thedinghausen.de/hotelprojekt

Frisch, fair und kreativ Erlebnishof sucht Pächter für Hofküche im Eichsfeld

Heinz
Sielmann
Stiftung

Die Heinz Sielmann Stiftung als Natur- und Artenschutzstiftung sucht für die Gastronomie im Natur-Erlebniszentrum Gut Herbigshagen, Sielmann-Weg 1, 37115 Duderstadt, einen Pächter, der die Philosophie von Slow Food International lebt. Das ganzjährige Konzept des Pächters muss der Nutzung des Erlebnishofes für einen Schulbauernhof, für Klassenfahrten, Schülergruppen, Tagungs- und Konferenzgästen, für Veranstaltungen und vor allem für die Tagesgäste dienen. Frische und fair gehandelte, regionale Produkte müssen das Angebot bestimmen. Zu nutzen sind auch Produkte von der Erzeugergemeinschaft Südniedersachsen und aus dem eigenen Biolandbetrieb. Die Identifikation mit den Zielen der Heinz Sielmann Stiftung in der Förderung von biologischer Vielfalt und gesunder Ernährung steht im Fokus.

Der Erlebnishof hat mehrere Ausstellungsbereiche, einen Schaustall mit regionalen Haustierrassen, Streuobstwiesen, einen landwirtschaftlich genutzten Biolandbetrieb. Jährlich besuchen rund 100.000 Gäste die Stiftung des ehemaligen Tierfilmers Heinz Sielmann, die tief verwurzelt mit dem Eichsfeld in der Mitte Deutschlands ist. Die Hofküche sowie drei Ausstellungen werden derzeit umfangreich modernisiert, wobei die Investitionen über das EU Förderprogramm „Landschaftswerte“ durch die Niedersächsische Landesregierung mitgetragen werden.

Der gastronomische Betrieb für Speisen und Getränke hat im Innenbereich 90 Plätze plus Küchenbereich, Terrasse mit 16 Plätzen, der Außenbereich kann auch genutzt werden für Veranstaltungen. Die Stiftung selbst bietet jährlich mehr als 150 Veranstaltungen an.

Der Betriebsbeginn wird Ostern 2019 sein. Informationen unter Heinz Sielmann Stiftung, Sielmann-Weg 1, 37115 Duderstadt, E-Mail: sabine.grosse@sielmann-stiftung.de, Tel.: 0049-5527 914-242.

Online: www.sielmann-stiftung.de/gut-herbigshagen

Landhaus / Stadtnähe in der Nähe von Trier

Historisches Anwesen, voll saniert: Restaurant plus vier Zimmer / auch für Feierlichkeiten geeignet / sucht engagierten Betriebsleiter / Pächter.

Aussagekräftige Bewerbungsunterlagen an:
Frau von Nell, info@weingut-von-nell.de

Wohnen und Gewerbe unter einem Dach

Zentral in Wolfsburg gelegenes Wohnhaus mit Gaststätte/Restaurant, Gewerbefläche 230 m², mit 2 Theken und Pizza-Ofen, Wohnhaus 158 m², top-modernisiert.
Weitere Informationen unter

www.wiegand-und-partner.de Objekt Nr. 511 oder 0171-3762160.



Gastronomiebetrieb in Bremervörde in TOP-Lage! Frisch renoviertes und neu möbliertes Restaurant am Vörder See.

Gemütliches, reetgedecktes Restaurant direkt am Vörder See gelegen - das „Haus am See“ stellt den einzigen Restaurantbetrieb mitten im Natur- und Erlebnispark dar.

Die Gastraumfläche beträgt ca. 110 m² zzgl. Saalfläche (ca. 143 m²), welche sich hervorragend für Veranstaltungen eignet, sowie Außenterrasse (ca. 150 m²) mit direktem Blick auf den Vörder See. Das Haus wurde Anfang des Jahres komplett saniert und inkl. Küchenausstattung neu möbliert.

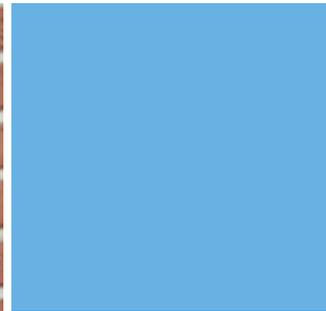
Der Natur- und Erlebnispark mit dem Vörder See ist ein beliebtes und überregional bekanntes Ausflugsziel zahlreicher Besucher und außerdem Naherholungsgebiet für die Einwohner der Region. Das direkt neben dem „Haus am See“ befindliche Backhaus dient als gerne und häufig genutzte Außenstelle des städtischen Standesamtes.

Haben Sie Interesse an einer Besichtigung? Dann schicken Sie bitte eine E-Mail mit Ihren Kontaktdaten, gerne schon mit einem Konzept, Ihrer kulinarischen Ausrichtung sowie Referenzen an nue@bremervoerde.de. **Weitere Informationen unter www.bremervoerde.de.**



DAS Q MACHT
DEN UNTERSCHIED.

In Niedersachsen wird
Service mit „Q“ geschrieben!



„Wir lieben und leben die Gastronomie und das seit über 85 Jahren“

Hotel Schmidt am Markt, Meppen
Maria Schmidt, Inhaberin

Als das traditionsreiche Haus mitten in Meppen verbinden wir die saisonale Küche aus den regionalen Produkten mit der Modernität unseres Hotels.

Hohe Qualität in allen Bereichen ist für unser Team eine Selbstverständlichkeit und deshalb feilen wir stetig an allen Details.

Unsere Gäste schätzen es, bei uns dem Alltag zu entfliehen und die familiäre Atmosphäre des in der dritten Generation geführten Hauses zu genießen.

Qualität erfordert ein gutes Team – und das sind wir.

Informationen und Seminartermine ServiceQualität Deutschland in Niedersachsen:

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

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



ServiceQualität
DEUTSCHLAND