

# DEHOGA

## MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 6 · Dezember 2019



LANDESVERBANDSTAG 2019

## Neue Vizepräsidenten gewählt

DAS Q MACHT  
DEN UNTERSCHIED.

In Niedersachsen wird  
Service mit „Q“ geschrieben!



## „Happy workers – happy guests“

Hotel Global Inn, Wolfsburg  
Melanie Runkehl-Köse, Hotelleiterin

Der Wohlfühlfaktor wird bei uns im Hotel großgeschrieben und wir fangen bei uns selber an. Weg von Bluse und Krawatte, rein in junges und frisches Design. Das steht für unsere natürliche und offene Herzlichkeit.

Gemeinsam im Team erzielt man die besten Ergebnisse. ServiceQualität Deutschland hilft uns, dies in guten abteilungsübergreifenden Prozessen umzusetzen.

Qualität bedeutet für uns auch, neugierig auf Neues zu sein und damit Gäste zu begeistern.

### Informationen und Seminartermine ServiceQualität Deutschland in Niedersachsen:

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

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



ServiceQualität  
DEUTSCHLAND

# hogarente*plus*

## EIN INSTRUMENT ZUR MITARBEITERBINDUNG



Im Jahre 2016 haben wir den alten Altersvorsorgetarifvertrag kündigen müssen, weil die Versicherungsträger ERGO und HDI aus dem der Altersvorsorge zugrunde gelegten Pensionskassenmodell ausgestiegen sind. Die Verhandlungen mit der NGG über einen Nachfolgetarifvertrag zur Altersvorsorge im Gastgewerbe haben sich seitdem hingestreckt.

Jetzt endlich Ende des Jahres 2019 waren wir in der Lage, nicht nur eine Einigung mit unserem Sozialpartner über einen neuen Altersvorsorgetarifvertrag zustande zu bringen, sondern auch noch einen neuen Versicherungspartner aufzutun, der in der Lage ist, unsere definierten versicherungstechnischen Anforderungen an die neue Altersvorsorge im Gastgewerbe zu erfüllen.

Von der ersten Versicherungsrate an sichert die SIGNAL IDUNA als neuer Versicherungsträger der Altersvorsorge im Gastgewerbe mit der hogarente*plus* den Bestand der eingezahlten Versicherungsprämien zu.

Mit der zukünftigen Zahlung eines Arbeitgeberbeitrags in Höhe von 240 Euro im Jahr für sozialversicherungspflichtige Vollzeitbeschäftigte ist zwar die Gefahr von Altersarmut für unsere Mitarbeiter/-innen

nicht unbedingt ausgeremert, aber wir zeigen in unserer Branche an, dass uns die Zukunft unserer Mitarbeiter/-innen über den Bestand des Arbeitsverhältnisses hinaus am Herzen liegt. Die Zahlung des jährlichen Arbeitgeberbeitrags an unsere Mitarbeiter/-innen zeigt unser Interesse, die jeweilige Mitarbeiter/-in an den Betrieb zu binden. Ebenso besteht die Möglichkeit, die freiwillige Umwandlung von Entgelt durch die Mitarbeiter/-innen mit arbeitgeberseitigen Zuschüssen zu unterstützen.

Das Hotel- und Gaststättengewerbe ist bereit, die Entlohnung seiner MitarbeiterInnen durch die Altersvorsorgelösung hogarente*plus* attraktiver zu gestalten. Wir hoffen, dass dieses Instrument der Mitarbeiterbindung auf breiter Front von unseren Betrieben eingesetzt wird.

Ihr Thomas Pfeifer

Vorsitzender des Tarifausschusses  
im DEHOGA Niedersachsen

## Inhaltsverzeichnis

Mit der SPD im Gespräch	4	INTERNORGA	18	Fachtag des Gastgewerbes	24	Impressum	49
7% MwSt. auf Speisen	5	Niedersachsens beste Azubis	19	Kreditkartenbetrug	24	Immobilien / Verkäufe	50
Landesverbandstag 2019	6						
Dt. Jugendmeisterschaften	10	<b>DIGITALISIERUNG</b>		<b>BEZIRKSVERBÄNDE</b>		Termine 2020	Heftmitte
		Cookies: aktive Zustimmung	20	Osnabrück	30		
<b>JUNGER DEHOGA</b>	12	Studie Digitalisierung	21	Weser-Ems	32		
hogarente <i>plus</i>	15	<b>ENERGIE</b>		Hannover	33		
ländliche Gastronomie	16	Öffentliche Ladesäulen	22	Hildesheim	38		
Beratungsförderung	17	3 Fragen an...	22	Braunschweig-Harz	42		
		EEG-Umlage	23	Lüneburg	46		

## DEHOGA-PRÄSIDIUM IM AUSTAUSCH MIT SPD-LANDTAGSFRAKTION

# Mit der Politik im Dialog



Im Austausch mit der SPD-Landtagsfraktion thematisierte das DEHOGA-Präsidium entscheidende Herausforderungen im Gastgewerbe.

Auf Einladung der SPD Landtagsfraktion fand im Herbst ein groß angelegtes Gespräch des Präsidiums des DEHOGA Niedersachsen mit Vertretern der SPD-Landtagsfraktion im Niedersächsischen Landtag statt. Begrüßt wurde das Präsidium des DEHOGA Niedersachsen mit dem Präsidenten Detlef Schröder vom stellvertretenden Fraktionsvorsitzenden MdL Ulrich Watermann.

Das Präsidium konzentrierte sich bei seiner Themendarstellung auf den zunehmenden Druck im Gastgewerbe, Arbeitszeiten flexibler gestalten zu können. Auf den intensiven Zusammenhang mit den Fach- und Arbeitskräfteproblemen des Gastgewerbes wurde hingewiesen.

Der in der politischen Diskussion wieder erstarkte Umweltbezug findet seinen Niederschlag auch

im Gastgewerbe, so Präsident Schröder. Er äußerte insofern Unverständnis, dass da, wo Speisen am Ort des Verzehrs auf umweltfreundlichem Porzellan anstatt auf Plastikgeschirr ausgegeben werden, ein Mehrwertsteuersatz

---

„Der in der politischen Diskussion wieder erstarkte Umweltbezug findet seinen Niederschlag auch im Gastgewerbe“

---

von 19 Prozent anfallt. Er plädierte eindringlich dafür, jegliche Speise mit sieben Prozent Mehrwertsteuer zu belegen, unabhängig davon, wo sie ausgegeben und wo sie verzehrt wird.

Überraschend war in der Diskussion mit den Vertretern des Frak-

tionsvorstandes die Feststellung des stellvertretenden Fraktionsvorsitzenden Watermann, dass auch soziale Einrichtungen mit dem aktuell geltenden Arbeitszeitrecht zunehmende Probleme bekämen. Hier sei auch die SPD aufgefordert, das Thema Arbeitszeitflexibilisierung viel stärker aus Sicht der Mitarbeiter/-innen zu überdenken. Wenn es je nach persönlicher Betroffenheit bei den Mitarbeiter/-innen ein Bedürfnis nach verlängerten täglichen Arbeitszeiten über zehn Stunden hinaus gebe, dann müssten die Parteien dies akzeptieren und ohne Schere im Kopf über alle denkbaren Lösungsvorschläge diskutieren.

Die Gesprächspartner vereinbarten, zukünftig in regelmäßigen Abständen zu diesem für beide Seiten interessanten Themenaustausch zusammenzukommen. ◀

# 7% Mehrwertsteuer auf Speisen

## WAS IST JETZT ZU TUN?

Gerade in jüngster Zeit hat der DEHOGA Bayern zwar die bayrische Politik überzeugt, aber noch nicht die Bundespolitik. Von Bayern heraus wurde daher eine deutschlandweite Petition gestartet: „Es ist fünf nach zwölf! Rettet unsere Gasthäuser! Für mehr Porzellan statt Plastik!“

Jetzt liegt es an allen Hoteliers und Gastronomen in Deutschland, so viele Menschen wie nur möglich zu mobilisieren. Mindestens 50.000 Unterstützer werden gebraucht, um die Petition offiziell an den Bundestag zu richten. Weit mehr sind wünschenswert.

„Bitte unterzeichnen Sie die Petition und machen Sie richtig Werbung bei Ihren Mitarbeitern, Gästen, Freunden, Bekannten & Gruppen. Streuen Sie den Link bei jeder Gelegenheit und auf allen Ihnen zur Verfügung stehenden Kanälen“, ruft DEHOGA-Präsident Detlef Schröder daher alle Mitglieder auf.

„Wir brauchen Ihre Unterstützung! Wir brauchen „Gleiche Steuern für Essen“ in Deutschland“, so Schröder weiter.

**HIER UNTERSCHREIBEN!**

**RETTET UNSERE Restaurants & Gasthäuser**

**Für Ihre nächste Feier hier!**

**Für mehr Porzellan statt Plastik: Speisen im Restaurant ansprechend serviert, statt zum Mitnehmen in Plastik verpackt!**

**Für Arbeitsplätze und regionale Wirtschaft**

**Für Geselligkeit und gutes Essen!**

**7% MwSt. für Essen. EGAL WO UND WIE!**

V.i.S.d.P.: DEHOGA | Landesverband Niedersachsen e.V. | Yorckstr.3 | 30161 Hannover

Plakate und Tischaufsteller machen auf die Petition für 7% MwSt. auf Speisen aufmerksam.

## WAS GASTWIRTE JETZT KONKRET TUN KÖNNEN

### ▪ Unterschriftenlisten in ihren Betrieben an prominenter Stelle auslegen.

Die Unterschriftenlisten gibt es zum Download unter <https://bit.ly/34JHgeh> oder als Block mit 25 Listen unter Tel. 0511-337060

### ▪ Gäste, Mitarbeiter, Familie, Lieferanten usw. aktiv ansprechen und um Unterschrift bitten.

Plakate und Aufsteller in ihren Betrieben aushängen und aufstellen. Plakate in DIN A4 und DIN A3 oder als pdf zum Ausdrucken sowie Tischaufsteller in DIN A6 können unter Tel. 0511/337060 angefordert werden.

### ▪ Ausgefüllte Unterschriftenlisten einreichen:

Einscannen und hier hochladen: [bit.ly/2QTJ7ZY](https://bit.ly/2QTJ7ZY)  
Oder per Email senden an [landesverband@dehoga-niedersachsen.de](mailto:landesverband@dehoga-niedersachsen.de)  
Oder per Post senden an: DEHOGA Niedersachsen, Yorckstr. 3, 30161 Hannover

### ▪ Link zur Petition <https://openpetition.de/!PorzellanStattPlastik> oder QR-Code weitergeben

per Email, WhatsApp, über die Website, über Facebook, ...



## JEDE UNTERSCHRIFT ZÄHLT! EGAL, OB AUF DER GEDRUCKTEN LISTE ODER DIREKT ONLINE.

Der Bundestag muss sich ab 50.000 Unterschriften mit unserer Petition beschäftigen. Der DEHOGA will weit mehr Unterschriften erreichen, die der Forderung für sieben Prozent Mehrwertsteuer auf alle Speisen die nötige Kraft verleihen und den Druck auf die Politik erhöhen. ◀

# DEHOGA-Landesverbandstag

BRANCHENTHEMEN IM FOKUS DES DEHOGA-LANDESVERBANDSTAGES 2019 /  
BIRGIT KOLB-BINDER UND DIRK BREUCKMANN SIND NEUE VIZEPRÄSIDENTEN

Rund 250 Delegierte aus ganz Niedersachsen diskutierten kürzlich in Gifhorn auf ihrem zentralen Landesverbandstag unter der Leitung des Präsidenten Detlef Schröder über aktuelle Branchenthemen. Der Fachkräftemangel, die betriebliche Altersversorgung im Rahmen der hogarente sowie die Mehrwertsteuerreduzierung auf alle Speisen standen dabei ebenso im Fokus wie die Generationen Y und Z, über die Prof. Dr. Antje-Britta Mörstedt, Vizepräsidentin der PFH Private Hochschule Göttingen, in einem kurzweiligen Vortrag referierte.

Über die neue strategische Ausrichtung der TourismusMarketing Niedersachsen GmbH (TMN) informierte Meike Zumbrock, Geschäftsführerin der TMN. Die Qualitätssteigerung im Tourismus steht dabei genauso im Fokus wie optimaler Informationsfluss und Vermarktung mittels einer eigens

entwickelten Open Data Lösung.

## **Birgit Kolb-Binder und Dirk Breuckmann sind neue Vizepräsidenten**

Neben Branchenthemen standen die Regularien und Wahlen auf

„Ich freue mich auf das Amt und werde meine Kraft für den Verband einsetzen“

dem Programm. Birgit Kolb-Binder aus Bad Zwischenahn und Dirk Breuckmann aus Hannover wurden als neue Vizepräsidenten des DEHOGA Niedersachsen gewählt. „Ich freue mich auf das Amt und werde meine Kraft für den Verband einsetzen“, so Birgit Kolb-Binder, die als Inhaberin der Kolb-Unternehmensgruppe zwei Hotels sowie ein Restaurant und Café auf Langoog und seit 2017 auch das 53° Hotel in Bad Zwischenahn betreibt.

„Ich arbeite jeden Tag gern in der Branche und mir macht es Spaß, Dinge zu bewegen“, freut sich auch Dirk Breuckmann, Direktor des Maritim Airport Hotels in Langenhagen bei Hannover, auf die neuen Herausforderungen im Ehrenamt.

Der DEHOGA dankt dem bisherigen Vizepräsidenten Dirk-Jan F. Warmerdam aus Bad Zwischenahn, der aus familiären und beruflichen Gründen nicht wieder kandidierte. „Herr Warmerdam hat in seiner Amtszeit zahlreiche

„Ich arbeite jeden Tag gern in der Branche und mir macht es Spaß, Dinge zu bewegen“

Projekte angeschoben und Vieles für den Verband und unsere Mitglieder geleistet. Besonders

herausstellen möchte ich sein Engagement in den Bereichen Digitalisierung und Verbandsmarketing“, so Präsident Detlef Schröder.

In ihren Ämtern bestätigt wurden Lutz Feldtmann aus Stade (Vorsitzender Fachgruppe Hotels), Carsten Rohdenburg aus Lilienthal (Vorsitzender Fachgruppe Gaststätten), Roger Burkowski aus Hambühren (stv. Vorsitzender Fachgruppe Gaststätten). Neu gewählt wurde Carsten Dauer aus Holzminden als stv. Vorsitzender der Fachgruppe Hotels in Nachfolge von Andreas Wienecke aus Hannover, der nicht wieder kandidierte.

Dr. Andreas Ebel, Landrat des Landkreises Gifhorn, richtete das Grußwort des Landkreises an die Delegierten. „Die Deutschen machen wieder mehr Urlaub im eigenen Land, und das ist auch gut so“, eröffnete er seine Ansprache.



Die neuen Vizepräsidenten Birgit Kolb-Binder und Dirk Breuckmann (r.) mit Präsident Detlef Schröder (2.v.r.) und dem bisherigen Vizepräsidenten Dirk-Jan F. Warmerdam (l.).



Landrat Dr. Andreas Ebel richtete ein Grußwort an die Delegierten.

Im Landkreis Gifhorn sei man mit einem Übernachtungsplus von 7,6 Prozent in 2018 auf überdurchschnittlichem Wachstumskurs. Ein gutes radtouristisches Angebot sei dabei besonders wichtig und werde gerade ausgebaut. Dabei wird auch das Gasthofsterben thematisiert und Maßnahmen ergriffen. So gibt es zum Beispiel neben regionalen Förderprogrammen zusätzliche landkreiseigene Fördermaßnahmen, die auch gastronomische Betriebe unterstützen. „Der DEHOGA ist und bleibt eine starke Interessenvertretung mit vielen engagierten Mitgliedern. Der Kreisverband Gifhorn macht hier vor Ort einen guten Job“, lobte Dr. Ebel das Engagement des DEHOGA.

### Fachkräftemangel im Gastgewerbe

Für das extrem personalintensive Gastgewerbe ist die Sicherung des Fach- und Arbeitskräftebedarfs die wichtigste Zukunftsaufgabe. Ein Hauptgrund für diese Entwicklung ist der demografische Wandel. Die bereits seit über zehn Jahren stark rückläufigen Schulabgänger- und in der Folge Auszubildendenzahlen schlagen sich auf den Arbeitsmarkt nieder, auch wenn der Negativtrend gestoppt werden konnte und die Ausbildungszahlen in Niedersachsen im Jahr 2018 um nur noch 0,6 Prozent zurückgegangen sind. Die Auszubildenden von heute sind die Fachkräfte von morgen. Die Unternehmen sind aufgerufen, bei ihren Anstrengungen für eine gute Ausbildungsqualität nicht nachzulassen. Es gilt, junge Menschen so zu befähigen, dass sie für die Arbeit in Hotellerie und Gastronomie gerüstet sind, ihnen attraktive berufliche Perspektiven

zu bieten und sie damit in der Branche zu halten.

### Fortsetzung und Aktualisierung der hogarente

Für die Beschäftigten im Hotel- und Gaststättengewerbe ist eine Anschlusslösung an die bisherige hogarente gefunden und zwischen den Tarifvertragsparteien DEHOGA und NGG verabredet



worden. Die bundesweit einheitlichen Tarifverträge gelten rückwirkend zum 1. Januar 2019 und ermöglichen den Beschäftigten und Unternehmen, die staatlich geförderte betriebliche Altersversorgung umfassend in Anspruch zu nehmen. Neuer Partner für die betriebliche Altersvorsorge wird SIGNAL IDUNA.

Das Hotel- und Gaststättengewerbe ist mit seinen mehr als 20.000 Betrieben, mehr als 86.000 sozialversicherungspflichtig Beschäftigten und 5.000 Auszubildenden einer der größten Arbeitgeber in Niedersachsen. Die jetzt vereinbarte deutschlandweite Branchenlösung schafft die ersten auf Grundlage des Betriebsrentenstärkungsgesetzes (BRSG) neu verhandelten Flächentarifverträge in Deutschland. Festgeschrieben ist darin eine Er-

höhung des Arbeitgeberbeitrags von 150 auf 240 Euro pro Mitarbeiter im Jahr. Weiter zahlt der Arbeitgeber einen Zuschuss zur freiwilligen Entgeltumwandlung seiner Mitarbeiter in Höhe von 16 Prozent. Die Beschäftigten haben einen Anspruch auf Umwandlung tariflicher Entgeltbestandteile in Höhe von bis zu acht Prozent der Beitragsbemessungsgrenze.

„Die betriebliche Altersversorgung wird vom Staat gefördert. Wir wollen unseren Mitgliedsunternehmen und deren Beschäftigten ermöglichen, noch in diesem Jahr die Fördermöglichkeiten zu nutzen. Wichtig ist uns dabei, der Branche angesichts eines immer schwieriger werdenden Kapitalmarktes ein möglichst sicheres, einfaches und lukratives Produkt zur Verfügung zu stellen“, erklärt Detlef Schröder, Präsident des DEHOGA Niedersachsen. So lässt sich die Altersversorgung auch für die Mitarbeiterbindung einsetzen.

Generation Y/Z und wie sie ticken Jede Generation hat ihre Eigenheiten. Die jüngste heißt Generation Z und wächst im digitalen Zeitalter auf. Was das auch für die Arbeitswelt bedeutet, erläutere

te Prof. Dr. Antje-Britta Mörstedt, Vizepräsidentin der PFH Private Hochschule Göttingen, in ihrem Vortrag zu den Generationen Y (Jahrgänge 1980-1995) und Z (Jahrgänge 1995-2010). Von der Angst, etwas zu verpassen, über einen Wertewandel und andere Gewichtungen von Arbeit und Freizeit bis zum permanenten „Online-Seien“ ging sie in einem kurzweiligen Vortrag auf die Generationsunterschiede ein.

„Wir leben in einer Multioptionengesellschaft. ‚Mach, was Dir Spaß macht!‘ ist dabei das Motto“, erklärt Mörstedt gesellschaftliche Veränderungen. Die Generation Z ist längst auf dem Arbeitsmarkt angekommen, während sich viele Unternehmen noch nicht einmal auf die Generation Y richtig eingestellt haben. Doch auch die neue Generation wird wieder einschneidende Veränderungen in die Betriebe bringen. „Die Arbeitswelt hat sich hin zu einem Arbeitnehmermarkt gewandelt.“

„Wir leben in einer Multioptionengesellschaft. ‚Mach, was Dir Spaß macht!‘ ist dabei das Motto“

Die Unternehmen müssen sich mit entsprechenden Arbeitszeitmodellen und einem Generationsmanagement innerhalb des Betriebes darauf einstellen“, so Mörstedt zu den Auswirkungen auf die Unternehmen. ◀

**LANDESVERBANDSTAG 2020  
8.-10. November in Braunschweig**



Abstimmung der Delegierten in der Gifhorner Stadthalle.



Meike Zumbrock erläuterte die neue strategische Ausrichtung der TMN.



Dank an Andreas Wienecke (Mitte) für sein langjähriges Engagement in der Fachgruppe Hotels.



Hoher Besuch zum Festabend.



Dank an den bisherigen Vizepräsidenten Dirk-Jan F. Warmerdam.

Von links: Hauptgeschäftsführer Rainer Balke, Landrat Dr. Andreas Ebel, DEHOGA-Kreisvorsitzender Gifhorn Armin Schega-Emmerich, Präsident Detlef Schröder.



Frank Lehmann, Bezirksvorsitzender Lüneburg, und DEHOGA-Präsident Detlef Schröder übergeben den Staffelstab für den Landesverbandstag 2020 an den Kreisvorsitzenden Braunschweig, Bernd Weymann und den Bezirksvorsitzenden Matthias Harlfinger (v.l.n.r.).



Präsident Detlef Schröder (rechts) mit dem ausrichtenden Kreisvorstand.

Fachgruppenvorsitzende von links: Lutz Feldtmann, Carsten Dauer, Geschäftsführerin Renate Mitulla, Roger Burkowski, Carsten Rohdenburg.



Glückwunsch für die neue Vizepräsidentin Birgit Kolb-Binder vom Präsidenten Detlef Schröder.

Fotos: Glasow

# Erfolg bei Deutschen Jugendmeisterschaften

## SILBER FÜR RESTAURANTFACHFRAU STEFFI RUNGE AUS SCHEEßEL / BRONZE IN DER TEAMWERTUNG

Deutschlands beste angehende Köche, Hotel- und Restaurantfachleute sind kürzlich in Königswinter bei Bonn geehrt worden. Bei den Restaurantfachleuten holte Steffi Runge (Ausbildungsbetrieb Restaurant Rauchfang Oldenhöfen, Scheeßel) die Silbermedaille und zugleich den zweiten Platz im Praxisteil. Hotelfachfrau Leonie Kerl vom Romantik Hotel Gebhards in Göttingen erkämpfte sich den 6. Platz und war im Praxisteil Drittbeste. Koch Til Eppler vom Gasthaus Müller in Barsinghausen landete auf dem 7. Platz. Drei Kandidaten aus einem Landesverband bildeten eine Mannschaft. In der Teamwertung holte die Mannschaft aus Niedersachsen Bronze.

„Kein Wettbewerb der Branche hat solche Strahlkraft und Bedeutung wie die Jugendmeisterschaften“, sagte Guido Zöllick, Präsident des DEHOGA Bundes-

verbandes, zur feierlichen Siegerehrung vor 350 geladenen Gästen. „Seit nunmehr 40 Jahren setzen die Deutschen Jugendmeisterschaften Maßstäbe und machen Lust auf Leistung.“

„Kein Wettbewerb der Branche hat solche Strahlkraft und Bedeutung wie die Jugendmeisterschaften“

„Die Teilnehmer sind erstklassige Botschafter für die Branche der Gastfreundschaft. Sie sind die Besten der Besten. Wer es auf den Petersberg geschafft hat, wird es überall schaffen“, 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 Ausbil-

dingsqualität 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. „Die Berufsschule BBS2 in Hannover hat mit einem zehnköpfigen Trainerteam maßgeblich zum Erfolg der niedersächsischen Mannschaft beigetragen. Dieses Engagement ist herausragend!“ An die Branche appellierte er, bei den Anstrengungen für eine attraktive und zeitgemäße Ausbildung nicht nachzulassen: „Zukunft ist, was wir daraus machen.“

Der Gastgewerbenachwuchs hatte gezeigt, was in ihm steckt. In den Räumlichkeiten des runderneuernten Steigenberger Grandhotels hoch über dem Rhein herrschte Wettkampfstimmung

und Nervenkitzel pur. Die Teilnehmer waren aufgerufen, ihr theoretisches Wissen als auch ihr praktisches Können unter Beweis zu stellen. Neben den schriftlichen Arbeiten und der Warenaerkennung 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 bildete den Höhepunkt des Wettbewerbs. Jeder Koch musste aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Vier-Gang-Menü für zehn Personen kreieren. Die Restaurant- und Hotelfachleute hatten dafür die Tische fachkundig eingedeckt und dekoriert. Sie begleiteten die Gäste durch den Abend und servierten gekonnt Speisen und Getränke.

### DAS NIEDERSÄCHSISCHE TEAM BEI DEN DEUTSCHEN JUGENDMEISTERSCHAFTEN



Foto: DEHOGA/Thomas Fedra

#### Einzelwertung

- Silber für Restaurantfachfrau Steffi Runge, Restaurant Rauchfang Oldenhöfen, Scheeßel
- 6. Platz für Hotelfachfrau Leonie Kerl, Romantik Hotel Gebhards, Göttingen
- 7. Platz für Koch Til Eppler, Gasthaus Müller, Barsinghausen

#### Bronze in der Teamwertung

für die Mannschaft aus Niedersachsen mit Steffi Runge, Til Eppler und Leonie Kerl (von rechts).

## DAS SAGEN STEFFI RUNGE, LEONIE KERL UND TIL EPPLER ZU DEN DEUTSCHEN JUGENDMEISTERSCHAFTEN:

### Ihr aufregendster Moment bei den Deutschen Jugendmeisterschaften?

**Til Eppler:** Mein aufregendster Moment war kurz bevor das Kochen begann, als ich Zeit hatte, meinen Posten aufzubauen und wir auf den Startschuss gewartet haben.

**Leonie Kerl:** Ganz klar die Siegerehrung! Als wir dort mit Blick ins Publikum saßen, habe ich alles noch einmal Revue passieren lassen. Alle Eindrücke, Gefühle und Gedanken kamen mir in den Sinn, und ich war nur noch gespannter und aufgeregter.

**Steffi Runge:** Die erste praktische Aufgabe war, eine Ananas zu tranchieren und anzurichten. Oh, Ananas tranchieren, das schaffe ich, aber das Anrichten – wie war das noch und wie viel nimmst du da bloß? Ich habe also angefangen und nein, leicht war es nicht. Ich habe doch ziemlich mit der Ananas gekämpft. Als ich dastand und schon fertig war, habe ich mich das erste Mal umgeschaut. Ach du je, alle waren noch am Schneiden und am Machen. Was machst du nun, dachte ich im Stillen. Ich habe Sie einfach so gelassen. Ist wohl nicht so gut gelaufen, aber die nächste Aufgabe wird bestimmt besser. Das Fazit zur Ananas: Am Sonntag im Gehen kam die Wettbewerbsleitung Frau Rühle auf mich zu und erklärte mir, wie fasziniert sie von meinem Ananastranchieren gewesen ist. Also alle Sorgen umsonst.

Der wirklich krasseste Moment war für mich bei der Siegerehrung. Als die Plätze vergeben

wurden und der dritte an Bayern ging, wusste ich das wars – ich gehe ohne Treppchenplatz nach Hause. Und dann wurde, als es um Silber ging, Niedersachsen genannt. Es dauerte kurz, bis ich überhaupt begriff, dass ich das bin und nach vorne ging. Bei dem Gedanken an den Moment kriege ich noch heute feuchte Augen.



Die niedersächsische Mannschaft mit Gepäck: Los geht's zu den Deutschen Jugendmeisterschaften.

### Mal ehrlich, ein Blick hinter die Kulissen... Was ist schief gegangen?

**Til:** Die batteriebetriebene Räucherpistole hatte nur leere Batterien im Fach. Ersatzbatterien hatte ich zwar mitgenommen, aber die waren in der Aufregung im Hotelzimmer liegen geblieben. Wo ich letztlich Batterien herbekommen habe, kann ich nicht mehr genau sagen, aber danke an alle, die daran beteiligt waren...

**Leonie:** Am letzten Prüfungstag war abends das Galamenü, bei dem wir unsere Servicekenntnisse unter Beweis stellen mussten. Es hat alles hervorragend geklappt,

und wir waren sehr glücklich. Doch als wir dann das Dessert zusammen mit unserem Koch servieren wollten, wurde ich angerempelt und ein gesamter Dessertteller ist mir auf den Bauch und die Hose gefallen. Somit mussten Steffi und Til (unser Koch) das Dessert ohne mich servieren. Am Ende des Tages haben wir uns aber alle sehr darüber amüsiert.

**Steffi:** Wie Leonie schon sagte, das Dessert beim Galamenü... Am wichtigsten Tag vergaß ich außerdem mein Kellnermesser. Das war der erste Schreckmoment an dem Tag. Durch meinen Betreuer und reichliches Weiterreichen stand irgendwann ein Juror vor mir und meinte: „Frau Steffi, wissen Sie, woher ich das weiß? Das steht hier drauf.“ und gab mir mein Kellnermesser, in das mein Name graviert ist. Meine Welt war gerettet.

### Was erhoffen Sie sich von der Teilnahme für Ihr Berufsleben? Wie geht es für Sie beruflich jetzt weiter?

**Til:** Durch das Training konnte ich viel dazu lernen – praktisch wie auch theoretisch, zum Beispiel neue Arbeitstechniken, aber auch den Umgang mit Stress. Ich glaube, dass ich daran gewachsen bin und Hürden in der Zukunft etwas weniger groß sehe und sie leichter bewältigen kann.

Ich werde fürs erste das Gasthaus Müller verlassen und mir ein paar andere Betriebe anschauen. Ich stehe ja erst am Anfang meiner Berufslaufbahn und denke, mit den Deutschen Jugendmeisterschaften habe ich mir einen guten Start dafür geebnet.

**Leonie:** Oh, Pläne habe ich viele. Aber um ehrlich zu sein, möchte ich mich erstmal ein bisschen erholen, denn es war schon eine sehr zeitaufwendige und anstrengende Zeit, welche ich aber auf gar keinen Fall missen möchte. Ich bin momentan noch in meinem Ausbildungsbetrieb angestellt und freue mich irgendwann auf neue Perspektiven. Welche dort auch kommen mögen...

**Steffi:** Durch die Niedersachsenmeisterschaft wurde der Wachtelhof in Rotenburg auf mich aufmerksam. Das ist nun meine neue Arbeitsstelle. Jetzt heißt es durchschnaufen und ankommen. Außerdem muss ich all meine Preise abarbeiten: Wellness, Wellness, Wellness.

Und es gab diverse Fortbildungsgutscheine. Über deren Einsatz bin ich mir noch nicht im Klaren. Ich denke, das wird die Zukunft zeigen und freu mich nun erstmal auf meine Aufgaben im Wachtelhof. ◀

# Herbstarbeitskreis: Gute Stimmung



## Termine

**12.-14.01.2020**

### **KOLLEGTREFF IM HARZ**

Wir wollen das Jahr mit der ganzen Familie beginnen. Mit Wellness, aber auch Sportaktivitäten im Schnee und gutem Essen. Es ist für jeden etwas dabei...

**16.03.2020**

### **INTERNORGA HAMBURG**

Ab 16 Uhr Netzwerktreffen im DEHOGA Club, anschließend gemeinsames Abendessen in Hamburg

**19.-21.07.2020**

### **TRENDTOUR NACH BAYREUTH**

Die Trendtour 2020 führt ins wunderschöne Bayreuth. Thorsten Gieschen von der Brauerei Gebr. Maisel wird uns über die Weißbier-Braukunst informieren. Eine Kellertour bei Maisel's steht ebenso auf dem Programm wie eine Weingutbesichtigung.

**25.-27.10.2020**

### **HERBSTARBEITSKREIS IM HEIDEPARK**

Im Herbst besuchen wir den Heidepark in Soltau und beginnen gleich mit dem sportlichen Teil im Park. Am 26. schauen wir hinter die Kulissen und erfahren mehr über den Freizeitpark. Und dann natürlich weitere Überraschungen...

Traditionsgemäß begann der Junioren Herbstarbeitskreis mit einem entspannten Einstieg bei einer Kutschfahrt durch die Osterheide. Gastgeber Jürgen Niehoff hatte alles super organisiert. „Toll, dass diesmal wieder neue Junioren zu uns gestoßen sind“, freute sich Markus Solbach, Sprecher der Junioren. „Es ist wichtig, dass sich die Jungunternehmer aus der Gastronomie unserem Arbeitskreis anschließen, um netzwerken zu können, Erfahrungen auszutauschen und sich gegenseitig zu unterstützen.“ Der Erfahrungsaustausch ging dann am Abend mit einem Menü „Gans regional“ weiter. Ein kleiner Kegelwettbewerb trug zum sportlichen Teil des Abends bei.

Das Motto von Roberto Wendt „Jeden Tag ein bisschen besser!“ stand beim Seminar „Führung und Selbstführung“ am nächsten Tag im Mittelpunkt, sowohl bei der Mitarbeiterführung als auch beim Selbsterkennen der eigenen Führungsqualitäten. In seinem

Vortrag erläuterte Wendt die elf Faktoren für Teamarbeit. „Visionen und Positionierung müssen deutlich an alle Mitarbeiter und Führungskräfte kommuniziert werden, damit alle in die richtige und dieselbe Richtung arbeiten“, so Wendt. Hier ist auch eine klare Rollenverteilung innerhalb der Familie wichtig, um die Aufgabenteilung deutlich zu definieren. Mit praktischen Beispielen zeigte er, wie transparente und ehrliche Kommunikation aussehen kann, erläuterte den konstruktiven Umgang mit Konflikten sowie die Wichtigkeit des Feedbacks.

„Ihr könnt von einem Mitarbeiter nicht einfordern, was ihr als Führungskraft nicht vorlebt“, so Wendt weiter „Ihr müsst Eure Vorbildfunktion ausfüllen“. Dabei ist wichtig, dass man auch mal zurückstehen kann und Aufgaben delegiert. Hier greift die Smart-Lösung: spezifisch, messbar, attraktiv, realistisch und terminiert. „Delegieren schafft Freiräume für einen selbst, wenn ihr hier ein

Controlling einführen wollt, müsst ihr dies aber auch konsequent durchführen“, so Wendt. Der 2. Teil des Arbeitskreises beschäftigte sich dann mit der Selbstführung, wobei Wendt darauf hinwies, dass Selbstreflexion die Basis der Selbstführung ist. „Wie lauten die Werte, die Dich ausmachen und die Du vermitteln möchtest?“, beginnt Roberto Wendt seine Erläuterungen. „Welche Haltung, welche Einstellung möchtest Du in Bezug auf andere Mitmenschen einnehmen und was definierst Du für Dich als Erfolgserlebnisse?“

Führung bedeutet nicht nur, Strukturen innerhalb des Teams oder des Unternehmens schaffen zu wollen, sondern diese Strukturen auch auf den eigenen Geist und das eigene Vorgehen zu übertragen. Mit der Diskussion, ob Emotion und Führung zusammenpassen, beendetete Wendt das lehrreiche und informative Seminar. ◀





*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.*



07932 6068-0 • [www.ulmrich-hoteleinrichtungen.de](http://www.ulmrich-hoteleinrichtungen.de)  
 Showroom Süd • Austraße 5 • 97996 Niederstetten  
 Showroom Nord • Große Straße 47 • 27356 Rotenburg W.

# Vom Winde verweht



Nach heftigen oder sogar orkanartigen Stürmen kommt für viele Autobesitzer das böse Erwachen: Herumfliegende Gegenstände wie Dachziegel, Äste oder im schlimmsten Fall umgestürzte Bäume haben am eigenen Fahrzeug erhebliche Schäden angerichtet. Welche Versicherung kommt dann für den Schaden auf?

## Teilkasko oder Vollkasko?

Fegt ein Sturmtief über das Land, kommen neben Gebäuden meist auch Autos zu Schaden. Deren Besitzer sollten sich dann an ihre Versicherung wenden. Unter bestimmten Voraussetzungen greift die Teilkaskoversicherung. Allerdings erst ab Windstärke acht, also ab einer Windgeschwindigkeit von mindestens 65 km/h. Es kann sein, dass die Autobesitzer die Windstärke zum Zeitpunkt der Beschädigung belegen müssen.

Hier kann der Deutsche Wetterdienst helfen. War Windstärke

acht erreicht, springt die Teilkasko bei Schäden durch „unmittelbare Sturmwirkungen“ ein – beispielsweise durch herumfliegende Ziegel oder umgestürzte Bäume. Dabei ist es unerheblich, ob die Schäden am geparkten Auto, am haltenden Auto oder während der Fahrt entstanden sind. Anders sieht es aus, wenn ein Fahrer zum Beispiel gegen einen durch den Sturm entwurzelten Baum fährt, der schon länger auf der Straße liegt. Das gilt als Unfall. Dann trägt nur eine Vollkaskoversicherung den entstandenen Schaden. Wer keine Kaskoversicherung hat, geht bei Sturmschäden am Auto grundsätzlich leer aus. Ausnahme: Der Betroffene kann beweisen, dass ein anderer für den Schaden am Fahrzeug verantwortlich ist.

## Wer ist der Schadensverursacher?

Nicht immer ist allein der Sturm für die Schäden verantwortlich. Denn Haus- und Grundstücksbesitzer sind im Rahmen ihrer Verkehrssicherungspflicht dazu verpflichtet, den Zustand der Bäume auf ihrem Besitz sowie Dachziegel oder Mauerteile regelmäßig zu kontrollieren. Tun sie das nicht, müssen sie gegebenenfalls haften, wenn herabfallende Äste oder lockere Ziegel Schäden an parkenden Autos verursachen – denn dann handeln sie fahrlässig.

Mit einer Haus- und Grundbesitzer-Haftpflichtversicherung ist dieses finanzielle Risiko aber aus der Welt. Sind Firmen oder Städte be-

ziehungsweise Gemeinden für Gebäude, Parks, Baustellen oder Aufbauten verantwortlich, dann liegt auch die entsprechende Haftung bei ihnen: Baufirmen, die ihre Gerüste nicht ausreichend absichern, oder Werbeunternehmen, deren schlecht montierte Plakatwände auf ein geparktes Auto stürzen, müssen für einen entstandenen Schaden geradestehen. Umgekehrt gilt: Ist ein Schadensverursacher seiner Verkehrssicherungspflicht nachgekommen, haftet er auch nicht. Stürzt zum Beispiel ein Verkehrsschild, das sauber verankert war, auf ein Auto, muss die Stadt oder Gemeinde keinen Schadenersatz leisten. Die Beweislast trägt im Regelfall übrigens der Geschädigte.

## Sturmschäden bei der Versicherung melden

Wer an seinem Auto einen Sturm Schaden feststellt, sollte sich umgehend an seinen Versicherer wenden. Das gilt vor allem, wenn ein anderer den Schaden zu verantworten hat. Hilfreich ist es, direkt am Unfallort Beweise zu sichern – am besten mit Fotos und Zeugen. In der Regel schickt die Versicherung einen Gutachter, der sich den Schaden ansieht. Wichtig: Beschädigte Gegenstände wie einen abgerissenen Seitenspiegel nie ohne Zustimmung des Versicherers entsorgen! Und bevor der Betroffene sein Auto in die Kfz-Werkstatt bringt, sollte er die Einschätzung des Gutachters abwarten.

## Autofahren während eines Sturms?

Für jeden Sturm gilt: Wenn nicht unbedingt notwendig, dann besser auf das Auto verzichten. Ansonsten empfehlen die Gastro-Experten der ERGO, möglichst langsam zu fahren, um eine bessere Bodenhaftung gegen seitliche Sturmböen zu haben und auf heftige Seitenwinde gefasst zu sein. Das gilt insbesondere auf Brücken, in Waldschneisen und wenn Autofahrer beim Überholen von Lastwagen oder Bussen aus deren Windschatten herausfahren.

Wichtig: „Überholen nur mit besonders großem Seitenabstand!“, rät der ERGO Experte. „Denn plötzliche Seitenwindböen können selbst Schwerfahrzeuge wie Busse um mehr als einen Meter versetzen.“ Erfasst eine Windböe das eigene Fahrzeug, hilft nur kontrolliertes Gegenlenken, um in der Spur zu bleiben.

## Schon vorher wissen, wann's stürmt: Unwetter-Warnservice von ERGO

Um immer rechtzeitig vor Stürmen – und auch anderen unangenehmen Überraschungen wie zum Beispiel starken Gewittern – gewarnt zu sein, bietet ERGO allen Verbrauchern einen Frühwarn-Dienst: Der kostenlose Unwetter-Warnservice von ERGO informiert rechtzeitig per SMS über drohende Wetterstürze und aufziehende Gewitterfronten. ◀

## INFO-SERVICE

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

ERGO Beratung und Vertrieb AG  
Stephanie Stötzner,  
Überseering 45,  
22297 Hamburg  
Tel. 040-6376-3987  
[ergo-gastro-experte@ergo.de](mailto:ergo-gastro-experte@ergo.de)  
[www.ergo.de/hoga](http://www.ergo.de/hoga)



# Mit hogarenteplus neue Altersvorsorge im Gastgewerbe

Die betriebliche Altersversorgung in Hotellerie und Gastronomie wird durch neue Tarifverträge bundesweit an das Betriebsrentenstärkungsgesetz angepasst. Die Sozialpartner DEHOGA und NGG haben beschlossen, dass der neue Versicherungspartner für die betriebliche Altersvorsorge die SIGNAL IDUNA sein wird.

Für die Beschäftigten im Hotel- und Gaststättengewerbe ist eine Anschlusslösung an die bisherige hogarente gefunden und zwischen den Tarifvertragsparteien DEHOGA und NGG vereinbart worden. Die bundesweit einheitlichen Tarifverträge gelten rückwirkend ab 1. Januar 2019.

Mit der jetzt beschlossenen Branchenlösung ist eine Erhöhung des Arbeitgeberbeitrages von bisher 150 auf 240 Euro pro Mitarbeiter und Jahr festgelegt. Weiter zahlt

der Arbeitgeber einen Zuschuss zur freiwilligen Entgeltumwandlung seiner Mitarbeiter in Höhe von 16 Prozent.

Wichtig war für die Sozialpartner, dass mit der Branchenlösung angesichts eines immer schwieriger werdenden Kapitalmarktes ein möglichst sicheres, einfaches und lukratives Versicherungsprodukt zur Altersvorsorge zur Verfügung gestellt wird.

Die NGG ist sich sicher, dass die Arbeitgeber des Gastgewerbes die betriebliche Altersvorsorge zum Vorteil ihrer Beschäftigten als Arbeitgeberbindungsinstrument einsetzen und das Tarifmodell auch dort zur Anwendung kommt, wo bisher eine betriebliche Altersvorsorge nicht ermöglicht wurde.

Die beteiligte SIGNAL IDUNA bie-

tet mit ihrer Vorsorgelösung den Tarifparteien eine Beitragsgarantie von der ersten Zahlung an. Im Sinne von Arbeitgebern und Mitarbeitern wird die SIGNAL IDUNA zielgruppenorientiert beraten und zur Abwicklung der hogarenteplus einen einfachen und digitalen Abschluss- und Verwaltungsweg entwickeln.

Die hogarenteplus ist ein Vorsorgeprodukt im Durchführungsweg Direktversicherung für den Arbeitgeberbeitrag, die zusätzlich mögliche freiwillige Entgeltumwandlung und den darauf vom Arbeitgeber zu leistenden Arbeitgeberzuschuss.

Die Beratung von Arbeitgebern und Arbeitnehmern wird von qualifizierten Beratern der SIGNAL IDUNA vor Ort aber auch online-basiert vorgenommen. Die hogarenteplus kann komplett di-

gital beantragt und administriert werden. Das dafür eingesetzte BAVnet ermöglicht Arbeitgebern eine effiziente Übersicht und Verwaltung aller aktuellen Verträge und Daten. ◀

## INFO-SERVICE

Weitere Informationen sind hier erhältlich:

[www.hoga-bAV.net](http://www.hoga-bAV.net)

oder per Email an [hogarenteplus@signal-iduna.de](mailto:hogarenteplus@signal-iduna.de)



# Verschwindet die Traditions-gastronomie auf dem Land?

## DIE BETRIEBE STEHEN VOR DEN GRÖSSTEN HERAUSFORDERUNGEN

Gastbeitrag von  
Dr. Hartmut Meyer

Deftige, fleischlastige Hausmannskost, große Säle für Familien- und Vereinsfeiern und vielleicht noch eine Kegelbahn für feucht-fröhliche Wochenendabende – aus diesen wenigen Zutaten bestand viele Jahrzehnte lang das Erfolgsrezept der ländlichen Gastronomie in Deutschland. Die Gäste kamen fast von allein. Doch diese Zeiten sind vorbei. Und die Bewohner ländlicher Regionen müssen sich damit abfinden, dass so manche Institution in ihrer Nachbarschaft womöglich für immer die Pforten schließt, wenn das nicht bereits

geschehen ist. Auch (Tages-)Touristen aus den Ballungszentren zwischen Hamburg und München trifft diese Entwicklung. Waren sie es doch gewohnt, dann und wann „im Grünen“ eine Kalbshaxe, ein Schnitzel Wiener Art oder eine Forelle blau zu genießen.

„Insofern zeigt die Krise der Branche auch den wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Wandel insgesamt“, sagt Dr. Hartmut Meyer vom Verband „Die KMU-Berater – Bundesverband freier Berater e.V.“ Der Diplomkaufmann und Wirtschaftsjurist, der sich seit vielen Jahren mit diesem Thema befasst, sieht die ländliche Gastronomie vor ihrem vielleicht

größten Umbruch überhaupt. Als wesentliche Herausforderungen nennt er den Fachkräftemangel am Herd und im Service, die aktuellen Markttrends sowie die Fragen nach der Finanzierung und der Nachfolge.

Grundsätzlich steige der Umsatz im Gastgewerbe kontinuierlich an, betont Dr. Hartmut Meyer und verweist auf Zahlen des Statistischen Bundesamts. Demnach lag der Umsatz 2018 bei über 54 Mrd. Euro. Zehn Jahre zuvor waren es nicht einmal 40 Mrd. Euro gewesen. Allerdings schrumpft zugleich die Zahl der Betriebe. „Es findet ein Verdrängungswettbewerb statt, und zwar zu Lasten der Traditions-gastronomie, wie sie häufig auf dem Land anzutreffen ist.“ Dieser Verdrängungswettbewerb dominiere die Preise. „Entsprechend mäßig sind die Renditen.“

Die Traditions-gastronomie auf dem Lande und in der Stadt ist auch weiterhin ein Geschäftsmodell mit einer klaren Zukunftsvision, da nachhaltige ökonomische und soziale Grundsätze besonders in den kommenden Generationen eine hohe Anziehungskraft haben. „Die Betreiber müssen nur bereit sein, sich an das veränderte Verhalten ihrer Kundschaft anzupassen.“ Beispiel: „Wer heute nur ein oder zwei vegetarische bzw. vegane Gerichte anbietet, hat die Zeichen der Zeit nicht erkannt.

„Bei den Konsumenten herrscht ein hohes Ernährungsbewusst-



Dr. Hartmut Meyer kämpft für die ländliche Gastronomie.

sein. Das bedeutet auch, dass ich erklären muss, woher dieses Stück Rindfleisch stammt und wo jener Kabeljau gefangen wurde.“ Zudem stünden Küchen-Hightech und Bio-Gedanke nicht im Widerspruch zu traditionellen Kochverfahren. „Das kulinarische Handwerk wird hoch geschätzt, es muss nur – wie jedes Handwerk – im 21. Jahrhundert angekommen sein, um dauerhaft Erfolg zu haben.“

Zwei weitere wichtige Schlagworte sind Nachhaltigkeit und Digitalisierung. „Im Sinne der sozialen Nachhaltigkeit ist der Aufbau einer attraktiven Arbeitgebermarke wichtig, gerade mit Blick auf die typischen Arbeitszeiten am Abend oder am Wochenende. Das Bekenntnis zu einer ökologischen Nachhaltigkeit lässt sich meiner Ansicht nach am besten durch den Aufbau einer Öko-Bilanz sichtbar machen.“ Die Digitalisierung dürfte nicht als Feind begriffen werden, sondern vielmehr als Freund, der erforderliche Dokumentationsprozesse entschärfte, das Reservieren, Bestellen und Bezahlen vereinfache sowie – mittels Social Media – wichtige Vertriebskanäle eröffne. ◀

Dr. Hartmut Meyer ist für weitere Informationen zu erreichen unter [dr.meyer@kmu-berater.de](mailto:dr.meyer@kmu-berater.de).



Steht die traditionelle Landgastronomie vor dem Aus?  
Foto: DEHOGA/Reiner Pfisterer

# Beratungsförderung im Gastgewerbe

Selbstständigkeit im Gastgewerbe stellt viele Unternehmer vor große Herausforderungen – vom klassischen und Social-Media-Marketing, über die Organisation und Fachkräftesicherung bis hin zu Themen wie Datenschutz, Digitalisierung und Betriebsübergabe. Um die aktuellen Herausforderungen im eigenen Unternehmen umzusetzen, kann ein Betriebsberater Hilfestellung leisten. Mit dem Förderprogramm „Förderung unternehmerischen Know-hows“ können Unternehmen, die die Kriterien für kleine und mittlere Unternehmen erfüllen, einen Beratungskostenzuschuss erhalten.



## Mit dem Förderprogramm werden folgende Beratungsschwerpunkte gefördert:

### Allgemeine Beratungen

zu allen wirtschaftlichen, finanziellen, personellen und organisatorischen Fragen der Unternehmensführung.

### Spezielle Beratungen

Hierzu gehören Beratungen von Unternehmen, die

- von Frauen oder
- von Migranten/Migrantinnen oder
- von Unternehmern/innen mit anerkannter Behinderung geführt werden

### Außerdem Beratungen

- zur besseren betrieblichen Integration von Mitarbeiter/innen mit Migrationshintergrund
- zur Arbeitsgestaltung für Mitarbeiter/innen mit Behinderung
- zur Fachkräftegewinnung/-sicherung
- zur Gleichstellung und besseren Vereinbarkeit von Familie und Beruf
- zur altersgerechten Gestaltung der Arbeit
- zur Nachhaltigkeit und zum Umweltschutz

### Unternehmenssicherungsberatung

Unternehmen in Schwierigkeiten zur Wiederherstellung der Leistungs- und Wettbewerbsfähigkeit

Die Höhe des Zuschusses richtet sich nach den maximal förderfähigen Beratungskosten (Bemessungsgrundlage) und dem Standort des Unternehmens. ◀

\*Fördersatz: 80% neue Bundesländer (ohne Berlin und ohne Region Leipzig), 60% Region Lüneburg, sonst 50%

## INFO-SERVICE

Die INTERHOGA, als zuständige Leitstelle für das Gastgewerbe, informiert interessierte Unternehmen über die Voraussetzungen, Anforderungen und das Antragsverfahren.

Ausführliche Informationen zum Förderprogramm finden Sie unter

[www.interhoga.de/beratungsforderung](http://www.interhoga.de/beratungsforderung)



INTERHOGA – Gesellschaft zur Förderung des deutschen Hotel- und Gaststättengewerbes mbH

Ansprechpartnerin: Kerstin Falk

Telefon: 030 590099-860

E-Mail: [falk@interhoga.de](mailto:falk@interhoga.de)

	Bemessungsgrundlage	Fördersatz*	maximaler Zuschuss
<b>Jungunternehmen</b> nicht länger als 2 Jahre am Markt	4.000 Euro	80%	3.200 Euro
		60%	2.400 Euro
		50%	2.000 Euro
<b>Bestandsunternehmen</b> ab dem 3. Jahr nach Gründung	3.000 Euro	80%	2.400 Euro
		60%	1.800 Euro
		50%	1.500 Euro
<b>Unternehmen in Schwierigkeiten</b> unabhängig vom Alter und Standort	3.000 Euro	90%	2.700 Euro

# Wenn weniger mehr ist

## INTERNORGA 2020 PRÄSENTIERT LÖSUNGEN FÜR EINEN NACHHALTIGEN AUßER-HAUS-MARKT

Nachhaltigkeit und Ressourcenschutz bestimmen zahlreiche Business-Konzepte der Hotellerie und Gastronomie. Von Verpackungen über Lieferketten bis hin zur internen Verarbeitung und Verwertung von Lebensmitteln gibt es zahlreiche Ansatzpunkte. Auf der internationalen Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt, INTERNORGA, erhalten Fachbesucher einen Überblick über die zahlreichen Möglichkeiten, die die Branche bietet sowie konkrete Lösungen für ihr Geschäft. Vom 13. bis 17. März 2020 wird das gesamte Hamburger Messegelände erneut zum Hot Spot für Experten und Trendsetter im Bereich Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien.

### Weniger Plastik, mehr Naturprodukte

Verpackungen gehören zum Alltag – auch im Außer-Haus-Markt. Sie haben nützliche und notwendige Funktionen und sind gleichzeitig die Hauptquelle für Abfälle.

Unternehmen sind aufgefordert, ressourcenschonende Verwertungs- und Recyclingtechniken zu entwickeln, den Einsatz von Mehrwegprodukten zu verstärken

sowie den Plastikkonsum zu minimieren. Auf der INTERNORGA präsentieren Anbieter nachhaltige Plastikalternativen, beispielsweise in Form von Naturmaterialien, mit denen sie die Branche bei ihren Bemühungen um Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung unterstützen. Dazu gehört zum Beispiel die Leef Blattwerk GmbH, die Geschirr aus ökologisch abbaubaren Palmblättern herstellt und 2019

### Auf der INTERNORGA präsentieren Anbieter nachhaltige Plastikalternativen

ihre erfolgreiche Premiere in der Newcomers Area gefeiert hat. Vor Ort zu entdecken sind zudem die umweltfreundlichen Alternativen zu herkömmlichen Bar-Utensilien von Metalstraws und das junge Unternehmen Kaya&Kato, die für die Herstellung robuster Berufskleidung in der Gastronomie Plastikabfälle aus dem Meer als Rohstoff nutzen.

„Viele Menschen wollen ihren Plastikkonsum reduzieren. Das bringt weitreichende Implikationen für den Außer-Haus-Markt mit sich und erfordert ein Um-



Foto: Hamburg Messe und Congress / Katrin Neuhauser

Weniger Plastik, mehr Naturprodukte: Leef Blattwerk stellt Geschirr aus Palmblättern her.

denken in zahlreichen Bereichen. Auf der INTERNORGA entdecken Branchenvertreter zukunftsweisende Konzepte und Produkte sowie konkrete Lösungen und Kontakte, die sie in ihrem Bestreben für ein umweltfreundliches Wirtschaften unterstützen und voranbringen“, so Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin der Hamburg Messe und Congress GmbH.

### Nachhaltig Ressourcen schonen

Neben der Reduktion des Plastikkonsums ist auch der Kampf gegen Lebensmittelabfälle in aller Munde. Im Fokus der Debatte steht dabei unter anderem der Außer-Haus-Markt. Gäste reagieren sensibel, wenn es um Speisereste geht und erwarten vom zweitgrößten Absatzmarkt für Lebensmittel konkrete Maßnahmen, mit denen die Lebensmittelverschwendung verringert werden kann. Zu betrachten ist hierbei die gesamte Liefer- und Verarbeitungskette: Optimierungspotenzial ergibt sich unter anderem durch die Anpassung von Bestellmengen, die Weiterverarbeitung von übriggebliebenen Lebensmitteln oder die Implementierung einer professionellen

Waste-Management-Anlage. Auf der INTERNORGA vertreten sein werden unter anderem Meiko Green Waste Solutions mit ihrem Speiserest-Recyclingsystem oder das Rieber-Organisationssystem Check Cloud zur Abfallvermeidung und -verwertung. Fragt man Experten, sind es häufig kleine Stellschrauben im Betrieb, die enormes Potenzial im Sinne der Ressourceneinsparung bieten: „Oft sind es wirklich nur kleinste Änderungen, wie die Anpassung von Geschirrgrößen, die enorme Resultate erzielen“, sagt Benedikt Zangerle von der Food-Waste-Initiative United Against Waste.

Was im Bereich Nachhaltigkeit im Außer-Haus-Markt sonst noch möglich ist, zeigen die rund 1.300 internationalen und nationalen Aussteller auf der INTERNORGA vom 13. bis 17. März 2020 in Hamburg. Die internationale Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt bietet der Branche damit optimale Voraussetzungen, um mit dem eigenen Business voranzugehen und die Zukunft mitzugestalten – und das ökologisch nachhaltig und ressourcenschonend. ◀

## Durch DEHOGA Kreisverbände organisierte Busfahrten zur INTERNORGA 2020

Kreisverband	Ansprechpartner	Telefon	Email	Wann
Ortsverband Stadthagen-Land	Ernst-Wilhelm Gerland	05725/1556	<a href="mailto:info@gasthaus-gerland.de">info@gasthaus-gerland.de</a>	

Stand: 07.12.2019

## NIEDERSACHSENS BESTE AZUBIS

## IHKN zeichnet Berufsbeste aus



Die berufsbesten Auszubildenden aus ganz Niedersachsen, hier die Absolventen aus dem Bezirk der IHK Lüneburg-Wolfenbüttel, wurden kürzlich in Oldenburg geehrt.

Foto: Andreas Burmann

107 junge Leute standen kürzlich im Rampenlicht der Weser-Ems-Hallen in Oldenburg. Sie sind Niedersachsens beste Auszubildende in kaufmännischen und gewerblich-technischen Berufen. Das heißt: Sie haben ihre Abschlussprüfung mit „sehr gut“ abgeschlossen und gehören in ihrem Beruf landesweit zu den Besten. Für ihre herausragenden Leistungen wurden sie von der IHK Niedersachsen (IHKN) ausgezeichnet. In den gastgewerblichen Ausbildungsberufen ging die Auszeichnung an:

- Hotelkauffrau **Katharina Liebig**, Göbels Vital Hotel, Bad Sachsa
- Restaurantfachfrau **Lara-Agnes Gwiasda**, Hotel Heide-Kröpke, Essel
- Köchin **Rebecca Mühlendorfer**, Volkswagen AG, Wolfsburg
- Fachkraft im Gastgewerbe **Feline Logemann**, Müller & Egerer Bäckerei und Konditorei, Oldenburg

Vor etwa 500 Gästen sprach Gert Stuke, Präsident der IHK Niedersachsen, den Landesbesten Glückwünsche aus. „Sie dürfen sich zur Elite unseres Fachkräfte-Nachwuchses zählen, die Spitze von zigtausenden Fachkräften, die die Wirtschaft in Niedersachsen Jahr für Jahr gemeinsam mit den berufsbildenden Schulen ausbilden“, so Stuke. Insgesamt haben bei den diesjährigen IHK-Winter- und

Sommerabschlussprüfungen in Niedersachsen 29.837 Teilnehmerinnen und Teilnehmer ihre Prüfung abgelegt.

Zur Landesbestenehrung eingeladen waren auch Eltern, Angehörige, Firmenchefs und Ausbilder, die den Absolventen mit „Standing Ovation“ applaudierten. Präsident Stuke wandte sich in seiner Ansprache auch an die tausenden ehrenamtlichen Prüferinnen und Prüfer, „die das duale Ausbildungssystem durch ihre Arbeit in den vielen Prü-

fungsausschüssen erst ermöglichen“. Um Spitzenleistungen hervorzubringen, bedürfe es „eines komplexen Zusammenspiels vieler Beteiligten“, so der IHKN-Präsident.

Dass ein erfolgreiches Berufsleben nicht immer unbedingt ein Studium voraussetzt, bewies Stukes Nachredner, Frank Müller von Premium Aerotec. Am Bei-

spiel seiner eigenen Karriere erzählte der heutige Arbeitsdirektor, wie er selbst vor 35 Jahren als Auszubildender angefangen hat in der Geschäftsführung eines großen Unternehmens der Luftfahrtindustrie sitzt. Gastgeber und IHKN-Hauptgeschäftsführer Dr. Thomas Hildebrandt nutzte den Anlass, um die Bedeutung

der dualen Ausbildung für Wirtschaft und Gesellschaft hervorzuheben: „Der Fachkräftemangel wird von vielen Firmen als ein wesentliches Geschäftsrisiko angesehen. Hier bleibt Betrieben eine sinnvolle Möglichkeit: Ausbildung im dualen System. Zum Wohl der Unternehmen, der Gesellschaft und der jungen Menschen“, so Hildebrandt. ◀

**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](mailto:verkauf@porzellan-maass.de)  
[www.porzellan-maass.de](http://www.porzellan-maass.de)

# Aktive Zustimmung bei Cookies gemäß EuGH Urteil

Der Europäische Gerichtshof (EuGH) hat in seinem Urteil vom 1. Oktober 2019 entschieden, dass Internetnutzer dem Setzen von Cookies aktiv zustimmen müssen – und dass es nicht reicht, wenn Nutzer diesem Vorgang nur nicht widersprechen.

Durch die Entscheidung des EuGH wird es in Zukunft nicht mehr ausreichen, Texte wie: „Wir nutzen Cookies – wenn Sie unsere Website weiterhin nutzen, erklären Sie sich mit der Cookie-Nutzung einverstanden.“ als Einwilligungsbanner auf einer Website zu verwenden. Die Weiternutzung einer Website ist keine Einwilligung für den konkreten Fall der Cookie-Nutzung. Cookies dürfen daher erst nach einer ausdrücklichen und informierten Einwilligung auf den Geräten der Nutzer verarbeitet werden, es sei denn, sie sind **unbedingt erforderlich**.

Damit stellt sich die Frage, wann sind Cookies für eine Website



unbedingt erforderlich und damit einwilligungsfrei? Leider hat sich der EuGH zu dieser Frage nicht ausgelassen und es darf weiter gemutmaßt werden.

Es ist davon auszugehen, dass ein Cookie **unbedingt erforderlich** ist:

- bei Warenkorb-Cookies,
- beim Login-Status,
- für die Sprachauswahl auf einer internationalen Website
- um eine Cookie-Einwilligung zu speichern

Dabei sind die Grenzen der un-

bedingten Erforderlichkeit nicht klar, zum Beispiel, ob der Warenkorb nur vorübergehend in einem „Session-Cookie“ oder auch nach dem Schließen des Browsers gespeichert werden darf.

Cookies für Marketingzwecke oder das Erstellen von Statistiken werden als nicht unbedingt erforderlich betrachtet. Angeboten werden solche Analysetools beispielsweise von Google Analytics, Webtrekk oder auch Hubspot. In diesen Fällen muss eine informierte Einwilligung der Nutzer vor dem Einsatz eingeholt werden. Wird eine Einwilligung zur Co-

kiesetzung notwendig, muss der Nutzer informiert werden, bevor er die Einwilligung abgibt.

Der EuGH hat sich in seiner Entscheidung dazu ausgelassen, welche Informationen dem Nutzer vorgelegt werden müssen und bezieht sich dabei auch auf Art. 13 DSGVO:

- Identität des Verantwortlichen, dass können auch Dritte sein
- Zweckbestimmungen der Verarbeitung, für die die Daten bestimmt sind
- Angaben zur Funktionsdauer der Cookies, den Empfängern der Daten und deren Nutzungsart

Wichtig ist wie immer, sich genau anzuschauen, welche Cookies für welche Zwecke auf der Website genutzt werden. Damit sollte auch immer die Überlegung getätigt werden, ob Cookies gelöscht werden können. ◀

## Tipps und Tricks für die Digitalisierung in Ihrem Betrieb!



Zur **PROJEKT-WEBSITE** geht's hier entlang:  
[www.gastgewerbe-digital.de](http://www.gastgewerbe-digital.de)



## ZUKUNFT DER HOTELLERIE

# Digitalisierung entscheidet

Kaum ein Thema hat die Hotelbranche in den letzten Jahren so sehr geprägt und derart viele grundlegende Veränderungen mit sich gebracht, wie jenes der Digitalisierung. Anlässlich des

IHA-Hotelkongresses wurde die Studie „Hotellerie 4.1.“ vorgestellt, und nun liegt die offizielle Kurzversion vor.

Diese zeigt einmal mehr, dass die Beschäftigung mit den Auswir-

kungen der Digitalisierung auf die Hotelbranche auch in Zukunft eine maßgebliche Rolle spielen wird. Es wird daher auch weiterhin unerlässlich sein, nicht nur am Puls der Zeit zu bleiben und aktu-

elle Trends bestmöglich umzusetzen, sondern darüber hinaus auch Initiativen für zukünftige Entwicklungen zu ergreifen und neue Perspektiven zu schaffen. ◀



Die von Roland Berger herausgegebene Kurzversion der Studie „Hotellerie 4.1“ steht hier zum Download zur Verfügung:

<https://bit.ly/2LbW1yG>



Praktische Handlungsempfehlungen und Umsetzungstipps gibt der Digital-Leitfaden des DEHOGA Niedersachsen unter:

<https://www.gastgewerbe-digital.de/>



## MOBIL-CLEAN

*Menschen für Sie*

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

05173 - 9 21 88

[www.mobil-clean.de](http://www.mobil-clean.de)

## GIESSER

MADE IN GERMANY

[www.giesser.de](http://www.giesser.de)

[www.gastroimmo24.de](http://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](http://www.wedemann.de)

Anzeigenannahme:  
Telefon 04551/1450  
E-Mail: [ni@vht.de](mailto:ni@vht.de)

# Transparenz beim Ladevorgang

## ÖFFENTLICHE LADESÄULEN MÜSSEN FÜR DEN VERBRAUCHER TRANSPARENT LADEN

Seit dem 1. April 2019 setzt das reformierte Eichrecht voraus, dass die Strommessung bei Ladesäulen für Elektrofahrzeuge konform nach dem gesetzlichen Mess- und Eichwesen erfolgt. Damit soll der Verbraucher geschützt und ein transparenter und nachprüfbarer Ladevorgang ermöglicht werden.

Zusätzlich ist nach einer Übergangsphase auch seit dem 1. April 2019 von der Preisangabenverordnung geregelt, dass der Stromverbrauch in Kilowattstunden gezählt werden soll. Damit fallen die Abrechnungsmodelle weg, die nach Minuten oder pauschal nach Ladevorgang abgerechnet haben, was durchaus üblich bei den Be-

treibern von öffentlichen Ladesäulen ist. Die zukünftige Abrechnung soll ähnlich der Benzintankstelle verlaufen. Der Ladende sieht bereits während und nach dem La-

den, wieviel Strom geladen wurde und er wird bereits vor dem Laden informiert, wieviel eine Kilowattstunde Strom kostet.

Aufsteller und Betreiber von Ladesäulen müssen sich nicht nur Gedanken über die Investitionen für das Aufstellen und den Betrieb von Ladesäulen machen, sondern auch ein Abrechnungsmodell in ihre Kalkulation miteinbeziehen. Aber auch hierfür liefern Ladesäulenhersteller mittlerweile Lösungen. Sollten sie den Strom verschenken, spielen all diese gesetzlichen Vorgaben keine Rolle. Es tut sich jedenfalls viel auf dem Markt für Elektromobilität. Zum Beispiel war es lange Zeit nicht möglich, die Schnellladesäulen mit einem ordnungsgemäßen

Messverfahren auszustatten. Es gab schlichtweg keine technische Lösung. Das hat sich geändert. Auch gibt es viele Fördermöglichkeiten für das Aufstellen von Ladesäulen, die bis zu 50 Prozent der Investitionen umfassen. ◀

### INFO-SERVICE

Informationen zur Förderung für Elektroautos und Ladestationen gibt es hier:

<https://bit.ly/33DLGSu>



## Energieeffizienz und Nachhaltigkeit – 3 Fragen an...

Die Themen Nachhaltigkeit und Energieeffizienz sind aktueller denn je. Aber wie kann das Gastgewerbe seinen Teil dazu beitragen? Mitglieder wurden zu diesem Thema befragt und kommen hier in loser Reihenfolge mit ihren individuellen Ansätzen zu Wort:

Heute stellt sich Claudia Winkelmann vom Bümmersteder Krug in Oldenburg den Fragen:

**Wie gehen Sie in ihrem Betrieb mit dem Thema Nachhaltigkeit um?**

**Haben Sie schon bestimmte Maßnahmen entwickelt?**

Nachhaltigkeit ist mittlerweile ein betriebsumfassendes Thema. Alle sind aufgefordert, sich damit zu beschäftigen. Eine der Maßnahmen, die wir vor fünf oder sechs Jahren umgesetzt haben, ist die Installation eines GACS, das heißt eines Dachventilators, der mit Wind bzw. einem elektrischen Motor betrieben wird. Zurzeit überlegen wir, eine Dachfläche mit einer Photovoltaik-Anlage auszustatten.

**Ist es einfach oder schwer, im Gastgewerbe Energie zu sparen?**

Ich finde es ist sehr schwer. Die Mitarbeiter mitzunehmen ist eine besondere Herausforderung. Jeder muss jeden Tag bewusst mit den Ressourcen umgehen. Das fängt bei einfachsten Dingen an,



zum Beispiel wenigstens hier und da mal das Licht auszumachen.

**Wo gibt es Ihrer Meinung nach die größten Einsparpotentiale?**

Bei der Einsparung im Stromverbrauch auf jeden Fall. ◀

**Sie haben auch Vorschläge und Ideen zu diesen Fragen?**

Dann lassen Sie es uns und Ihre Kolleginnen und Kollegen wissen!

Mailen Sie uns Ihre Antworten mit einem Foto von Ihnen an

[ahrens@dehoga-niedersachsen.de](mailto:ahrens@dehoga-niedersachsen.de)

# EEG-Umlage steigt 2020 auf 6,756 ct/kWh



Im kommenden Jahr beträgt die Umlage zur Deckung der Kosten des nach dem Erneuerbare-Energien-Gesetz vergüteten Stroms 6,756 ct/kWh. Dies teilte die Bundesnetzagentur mit. Die EEG-Umlage wird jährlich Mitte Oktober für das folgende Kalenderjahr von den Übertragungsnetzbetreibern auf Basis von gutachterlichen Prognosen bekanntgegeben. Die Bundesnetzagentur überwacht die ordnungsgemäße Ermittlung. Für 2019 lag die Umlage bei 6,405 ct/kWh.

Nachdem die Umlage zuletzt zweimal in Folge gesunken war,

steigt sie nun wieder an. Dessen ungeachtet haben die in den letzten Jahren umgesetzten Reformen die Kostenentwicklung des EEG deutlich gedämpft. Insbesondere die Ausschreibungen werden die Ausgaben für Neuanlagen erheblich senken. Allerdings werden niedrigere Ausschreibungsergebnisse erst allmählich in der Umlage zur Geltung kommen. Derzeit werden beispielsweise noch Windanlagen auf See in Betrieb genommen, die noch nach dem alten sehr hohen Vergütungsregime finanziert werden. In den kommenden Jahren beginnen

dagegen auch bei Wind auf See die Ausschreibungen zu wirken.

Für das Jahr 2020 rechnen die Übertragungsnetzbetreiber mit einem Zubau von Erneuerbaren-Energie-Anlagen von knapp 5,6 Gigawatt und damit leicht unter dem Niveau des letzten Jahres von 5,8 Gigawatt. Der Gesamtzubau wird auch im kommenden Jahr von geringen Zubau-Erwartungen im Bereich der Windenergie gebremst.

Die erwartete Stromerzeugung aus Erneuerbaren Energien steigt um gut vier Prozent auf 226 Terawattstunden. Insgesamt prognostizieren die Übertragungsnetzbetreiber für das Jahr 2020 einen Gesamtzahlungsanspruch von Betreibern von Erneuerbaren-Energie-Anlagen in Höhe von 33,6 Milliarden Euro. Dem stehen prognostizierte Vermarktungserlöse an der Strombörse in Höhe von rund 9 Milliarden Euro für den erneuerbaren Strom gegenüber. Die EEG-Umlage deckt damit Förderkosten in Höhe von 24,6 Milliarden Euro. ◀

## Ihre Energieberater in Niedersachsen

### HANNOVER-HILDESHEIM (SÜDLICHES NIEDERSACHSEN)



Heino  
Thomsen

Ingenieurbüro Thomsen  
Eleonorenstr. 18  
30449 Hannover  
Tel. 0151 14135037  
[heino.thomsen@gmx.de](mailto:heino.thomsen@gmx.de)

### OSNABRÜCK-EMSLAND / GRAFCHAFT BENTHEIM / WESER-EMS / OSTFRIESLAND



Carsten  
Mücke

Mücke Energieberatung  
Eschenweg 36b  
49088 Osnabrück  
Tel. 0541 91194115  
[info@muecke-energieberatung.de](mailto:info@muecke-energieberatung.de)  
[www.muecke-energieberatung.de](http://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](mailto:t.merker@bluecontec.de)

## FACHTAG DES GASTGWERBES AM 1. UND 2. MÄRZ 2020

# Persönlichkeit lässt sich nicht digitalisieren

Ellbogen raus war gestern. Heute gewinnen erfolgreiche Führungskräfte mit einem Führungsstil, bestehend aus empathischem Handeln, souveränem Auftreten, gekonnter Kommunikation, gutem Beziehungsmanagement und offener Wertschätzung anderen gegenüber. Das Geheimnis erfolgreicher Menschen ist eine Kombination dieser Soft Skills. Der Mensch steht auch im digitalen Zeitalter im Mittelpunkt – egal, ob Mitarbeiter oder Kunde. Der ethische Umgang mit dem Gegenüber ist keine launige Mode-Erscheinung, sondern ein Gebot unserer Zeit, das sich auch noch wirtschaftlich rechnet. Mit ihrem Vortrag „Erfolgsfaktor Mensch – Persönlichkeit lässt sich



nicht digitalisieren“ wird Barbara Liebermeister beim Fachtag des Gastgewerbes am 2. März 2020 in Westerstede aufzeigen, wie man seine Alpha Intelligence® steigert, damit Menschen gewinnt und Wertschöpfung generiert.

Weitere Referenten sprechen zum papierlosen Büro und zur Digitalisierung im Gastgewerbe insgesamt. Darüber hinaus ist genügend Raum zum Netzwerken und Erfahrungsaustausch unter Kollegen.

Persönlichkeit lässt sich nicht digitalisieren. Mehr dazu beim Fachtag des Gastgewerbes am 2. März in Westerstede.

Bereits am Vorabend, dem 1. März 2019, sind die Teilnehmer ab 17 Uhr im Schokoladenhotel Voss zum Schokoladen-Workshop willkommen. Anschließend steht der Kollegentreff mit Buffet im Restaurant Vossini auf dem Programm. ◀

## INFO-SERVICE

Weitere Informationen und die detaillierte Einladung gibt es in Kürze per Email und unter [www.dehoga-niedersachsen.de](http://www.dehoga-niedersachsen.de)

# Kein Ersatz nach Kreditkartenbetrug

## FEHLENDER BELEG FÜR TRANSAKTIONSABBRUCH

Das Amtsgericht Frankfurt hat am 6. August 2019 entschieden, dass ein Betrogener seinen Schaden von der Bank nicht ersetzt bekommt, da er durch grob fahrlässiges Verhalten seine Vertragspflichten verletzt hat.

Der Fall geschah in einem Restaurant auf der Hamburger Reeperbahn, in dem der Kläger seine Rechnung per Zahlungskarte begleichen wollte. Er gab verdeckt, jedoch in Anwesenheit der Kellnerin, die Geheimzahl ein, die daraufhin mit Karte und Kartenterminal für mehrere Minuten aus dem Sichtfeld des Klägers verschwand. Sie kam wieder und teilte dem Kläger mit, die Zahlung

sei abgebrochen. Dieser Vorgang wiederholte sich mehrfach auch mit anderen Zahlungskarten des Klägers.

Im Nachhinein stellte sich heraus, dass um 3:47 Uhr und um 3:52 Uhr jeweils Barabhebungen unter Verwendung der Originalkarten in Höhe von je 1.000 Euro an einem Geldautomaten erfolgt waren. Der Kläger nahm daraufhin die kartenausgebende Bank auf Rückzahlung dieser Beträge in Anspruch.

Das Amtsgericht Frankfurt wies die Klage ab mit der Begründung, der Kläger habe durch sein Verhalten grob fahrlässig seine Ver-

tragspflichten verletzt. Karteninhaber seien verpflichtet, es nicht zu dulden, dass sich der Zahlungsempfänger mit dem Gerät und der Karte aus seinem Sichtfeld entfernt, um missbräuchliche Verfügungen zu unterbinden. Um Missbrauchsversuche auszu-

schließen, dürfe der Karteninhaber einer erneuten Aufforderung, die PIN einzugeben, nur nachkommen, wenn er sich bei einer angeblich gescheiterten Transaktion einen Abbruchbeleg aushändigen lasse. ◀



Bei Kartenzahlungen gilt immer besondere Vorsicht!

# SEMINARE & TERMINE 2020



Der Unternehmerverband des Gastgewerbes

# Seminar- und Terminvorschau 2020

## Januar

12.-14.01. Kollegentreff im Harz

## Februar

13.-14.02. Q-Seminar, Lüneburg

18.02. **Selbstorganisation und  
Zeitmanagement**  
Markus Dörr

20.02. **Basis-Workshop: Reklamationen**  
Sabine Krösche

26.02. **Kundenfeedback –  
Wichtiger Impulsgeber und  
Instrument zur Kundenbindung  
zusätzliche Angebote,  
Hannover  
48 Euro**

27.02. **Lovebrand: Modernes Marketing  
für Gastronomie und Hotellerie**  
Peter Tanzinger

## März

01.-02.03. **Fachtag des Gastgewerbes**  
in Westerstede

10.03. **Variable Preisgestaltung in der  
Familienhotellerie**  
Angelika Vogt

13.-17.03. **INTERNORGA Hamburg**  
[www.internorga.com](http://www.internorga.com)

16.03. **Juniorentreff auf der  
INTERNORGA Hamburg**

18.-19.03. **Q-Seminar**  
Wolfenbüttel

18.-19.03. **Niedersächsische  
Jugendmeisterschaften**  
Oldenburg

23.03. **Kalkulation und Preisgestaltung**  
Frank Rüschenbaum

### ■ DEHOGA Termine

### ■ Sonstige Termine

Anmeldung bei den jeweiligen Veranstaltern

### ■ Termine des Jungen DEHOGA

Anmeldung unter  
[www.junger-dehoga.de](http://www.junger-dehoga.de)

### ■ Seminare der DEHOGA-Akademie

Preis: 260 € inkl. MwSt. für DEHOGA Mitglieder  
Ort: Hannover/Region Hannover  
Zeit: jeweils 9–17 Uhr, weitere Infos unter:  
[www.dehoga-niedersachsen.de/Seminare](http://www.dehoga-niedersachsen.de/Seminare)

### ■ Ausbildung zum QualitätsCoach

Preis: 349 € zzgl. MwSt. (sofern nicht anders angegeben) inkl. 1,5-tägige Ausbildung, ein Mittagessen, drei Kaffeepausen sowie Seminarunterlagen. Aktuelle Informationen und Anmeldung unter:  
[www.q-deutschland.de/seminare](http://www.q-deutschland.de/seminare)

## Mai

07.05. SPA- und Wellnessbereich  
richtig managen  
Cornelia Schmidt

## Juni

11.06. Q-Refresher Seminar,  
Hannover  
99 Euro

## Juli

19.-21.07. Trendtour Junger DEHOGA  
nach Bayreuth

## September

08.-09.09. Q-Seminar  
Rastede

21.09. Restaurantmanagement für  
Führungskräfte  
Peter Tanzinger

22.09. Service gestalten: Gute  
Beziehungen zu Gästen aufbauen  
Peter Tanzinger

## Oktober

06.10. Betriebswirtschaft im  
Housekeeping  
Julia Volland

07.10. Management im Housekeeping  
Julia Volland

25.-27.10. Herbstarbeitskreis  
im Heidepark Soltau

## November

03.11. Das 1x1 im Service –  
Grundlagentraining  
Hana Radosic

03.11. Mitarbeiterbindung und  
-motivation als Schlüssel  
zum Unternehmenserfolg,  
Westerstede  
48 Euro

04.11. Das 1x1 im Service –  
Gastorientiertes Verhalten  
Hana Radosic

08.-10.11. Landesverbandstag  
in Braunschweig (nur für Delegierte)

11.-12.11. Q-Seminar in Hannover

23.11. Das perfekte Bankett  
Romy Wassermann



Der Unternehmerverband des Gastgewerbes

Weitere Infos zu den Terminen bei:  
Manuela Heuser  
Tel. 0511-33 706 33  
E-Mail: [heuser@dehoga-niedersachsen.de](mailto:heuser@dehoga-niedersachsen.de)



<b>1. Erfolgreicher Umgang mit Reklamationen – Stressfreie Gesprächsführung im Service</b>		
Braunschweig	17.02.2020	09:00 - 17:00 Uhr
Bad Zwischenahn	23.06.2020	09:00 - 17:00 Uhr
<b>2. Erfolgsfaktor Führung: Zufriedene Gäste und Kunden durch gesunde und motivierte Mitarbeiter</b>		
Leer	03.02.2020	09:00 - 17:00 Uhr
<b>3. Erfolgsfaktor Zeitmanagement: Gesundheit und Leistungs- fähigkeit durch Selbstmanagement und Arbeitsorganisation</b>		
Hamel	18.02.2020	09:00 - 17:00 Uhr
<b>4. Work-Life-Balance – Leistungskraft, Gesundheit und Lebensqualität zwischen Arbeit und Privatleben</b>		
Hannover	10.02.2020	09:00 - 17:00 Uhr
Bremen	22.06.2020	09:00 - 17:00 Uhr
<b>5. Sicher zum Job – Fahrsicherheitstraining</b>		
Nienburg	25.04.2020	09:00 - 16:00 Uhr
<b>6. Gut gewappnet – Schutz vor Gewalt und Übergriffen</b>		
Hannover	21.01.2020	09:00 - 17:00 Uhr
<b>7. Immer nur lächeln?! Stressfrei mit Gästen, Kunden und im Team kommunizieren</b>		
Oldenburg	12.05.2020	09:00 - 17:00 Uhr
<b>8. Erfolgreicher Umgang mit Stress</b>		
Bremen	22.03.2020	09:00 - 17:00 Uhr
<b>9. Konfliktmanagement Konflikte mit Kollegen und Mitarbeitern erfolgreich bewältigen</b>		
Leer	04.02.2020	09:00 - 17:00 Uhr



**ERGO**

Versichern heißt verstehen.

## Damit die Türen wieder aufgehen:

**Die ERGO Betriebsschließungsversicherung für Hoteliers und Gastronomen.**

Ob durch Gäste, Lieferanten oder Personal: Die Einschleppung eines gefährlichen Erregers kann nicht immer verhindert werden, selbst bei peinlichster Sauberkeit. Im schlimmsten Fall drohen eine Betriebsschließung und damit erhebliche finanzielle Verluste. Schützen Sie sich vor den Folgen – mit der leistungsstarken Betriebsschließungsversicherung der ERGO.

**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](http://www.ergo.de/hoga)**

KREISVERBAND MEPPEN:  
GROSSER APPLAUS FÜR NEUEN EHRENVORSITZENDEN WOLFGANG HACKMANN

# TOBIAS GREIVE einstimmig zum Vorsitzenden gewählt



Gut gelaunt präsentierte sich der neue Vorstand des Kreisverbands Meppen.

## BEZIRKSVERBAND OSNABRÜCK-EMSLAND/ GRAFSCHAFT BENTHEIM

Geschäftsführer Dipl.-Kfm.  
Dieter M. F. Westerkamp  
Weberstraße 107  
49084 Osnabrück  
Tel. 0541 7 39 21  
0541 70 87 77  
Email: dieter.westerkamp@  
t-online.de



Mit einem Wechsel an der Spitze hat der Kreisverband Meppen eine neue Ära eingeleitet: Bei der jüngsten Mitgliederversammlung im Hotel Hagen in Haren wurde Tobias Greive in seinem Heimatort einstimmig zum 1. Vorsitzenden gewählt. Der Mitbesitzer des Hotels Greive folgt auf den langjährigen Kreisvorsitzenden Wolfgang Hackmann, der als Vorsitzender seit kurzem die Geschicke des Bezirksverband Osnabrück-Emsland/Grafschaft Bentheim lenkt.

Nach der Amtsübergabe wurde Wolfgang Hackmann unter großem Beifall der gut 30 anwesenden Mitglieder zum Ehrenvorsitzenden des Kreisverbands gewählt. Als weitere neue Mitglieder gehören dem Vorstand nunmehr

Marion Schulte (Alter Dorfkug in Haselünne) als stellvertretende Vorsitzende und Alexandra Hagen aus dem gastgebenden Hotel Hagen als Schriftführerin an.

Durch ein reichhaltiges Frühstücksbuffet gestärkt trafen die Mitglieder ebenso einvernehmlich wie bei der Vorstandswahl wichtige inhaltliche Entscheidungen. Unter anderem sollen die Berufsbildenden Schulen Meppen einen Zuschuss bekommen. Für die Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Berufe stellt der Kreisverband 750 Euro zur Verfügung. Besonders erfreulich waren die News zum DEHOGA-Ball 2020. „Das wird erneut ein Highlight, auf das wir uns schon sehr freuen“, war sich der Vorstand einig.

Über aktuelle Themen aus der Verbandspolitik informierte der DEHOGA-Geschäftsführer Dieter Westerkamp. Im Fokus standen dabei neben Steuerstrategien und Möglichkeiten zur Optimierung der Nettogehälter für Mitarbeiter vor allem die ab dem 1. Januar 2020 geltenden Neuregelungen für die Kassenprüfung. Der Geschäftsführer ermahnte die Betriebe sich intensiv mit den Regelungen zu beschäftigen und das Thema nicht auf die leichte Schulter zu nehmen. Unter der Überschrift „Aufrüstung oder Neukauf“ gab er den anwesenden DEHOGA-Mitgliedern zugleich Tipps, die den alltagstauglichen und gesetzeskonformen Umgang mit geeigneten Kassensystemen erleichtern. ◀

# Die Branche positiv darstellen

## TOBIAS GREIVE: AKTIV GESTALTEN STATT NUR REDEN

Der Mitinhaber des Hotels Greive in Haren, Tobias Greive, wurde bei der jüngsten Mitgliederversammlung einstimmig zum neuen 1. Vorsitzenden des Kreisverbands Meppen gewählt. In dem folgenden Interview erklärt der 35-jährige Hotelfachmann, warum er sich für das Ehrenamt zur Verfügung stellt und welche neuen Ideen er einbringen möchte:

### Warum haben Sie sich für einen Beruf in der Gastronomie entschieden?

Ich bin in unserem Familienbetrieb damit aufgewachsen und habe früh gemerkt, dass ich Freude am Umgang mit Menschen habe. Mir gefällt die große Vielfalt des Berufs. In einem Hotel ist jeder Arbeitstag anders und man steht immer wieder vor neuen Aufgaben und Herausforderungen. Das kommt meinem Anspruch nach einer interessanten beruflichen Tätigkeit sehr entgegen.

### Ist das Emsland nach wie vor eine touristische Boom-Region?

Ja, absolut. Das Emsland ist durch den Ausbau der Infrastruktur vor allem für Fahrrad-Touristen sehr attraktiv. Als Hotelbetrieb haben wir uns darauf gut eingestellt und profitieren ähnlich wie viele andere Betriebe in unserer Region von diesem Trend. Positiv ist für uns auch die Nähe zu weiteren touristischen Attraktionen wie etwa dem Ferienschloss Dankern. Nicht zuletzt sind wir auch mit der Entwicklung bei den Geschäftsreisen sehr zufrieden. Auch das ist für uns ein sehr wichtiger Bereich.

### Befürchten Sie, dass es nach wirtschaftlich guten Jahren wieder schlechter wird?

Man hört und liest derzeit davon, dass es in der Industrie die Furcht vor einer Rezession gibt. Wir merken davon in unserem Betrieb noch nichts. Das Emsland verfügt über zahlreiche wirtschaftlich sehr gut aufgestellte Betriebe. Bei uns herrscht mit einer Arbeitslosenquote von etwa drei Prozent praktisch Vollbeschäftigung. Entsprechend positive Zahlen tun natürlich auch den Hotels und Restaurants der Region gut. Zwar lassen sich im Emsland sicher nicht solche Preise erzielen wie in mancher Großstadt. Doch auch bei uns wissen die Gäste eine gute Qualität zu schätzen und haben erkannt, dass gutes Essen seinen Preis hat.

### Wie sieht es mit neuen Mitarbeitern aus?

Die zu gewinnen, ist auch für uns schwierig. Wir versuchen vor allem unsere bewährten Mitarbeiter im Betrieb zu halten. Dafür ist wichtig, dass man fair miteinander umgeht und auch mal auf die Wünsche der Mitarbeiter eingeht. Sie müssen zum Beispiel auch einmal ein freies Wochenende haben. Entscheidend ist, dass die sich darauf verlassen können, dass sie ihr Gehalt und den Urlaub tatsächlich wie vereinbart bekommen. Bei uns ist das eine Selbstverständlichkeit. Es herrscht ein familiäres Umfeld, in dem man freundlich und respektvoll miteinander umgeht. Die Mitarbeiter wissen das offenbar zu schätzen. Sie sind zum Teil schon lange im

Betrieb und fühlen sich nach unserer Einschätzung wohl an ihrem Arbeitsplatz.

### Wie ist es mit Auszubildenden?

Hier haben wir bei der Nachwuchsgewinnung ähnliche Probleme wie andere Branchen. In der Gastronomie kommen die Arbeitszeiten hinzu. Viele junge Leute möchten nicht abends oder am Wochenende arbeiten, was in einem Hotel oder Restaurant ganz einfach erforderlich ist. Manches kann man ausgleichen, indem man den jungen Leuten etwas bietet, was sie so sonst nicht bekommen. Die große Stärke unseres Betriebs ist, dass hier ein angenehmes kollegiales Umfeld herrscht, in dem vom Auszubildenden bis zum Chef alle zum Team gehören. Die jungen Leute können bei uns sicher sein, dass sie nicht ausgebeutet werden. In unserem Betrieb können sie fachlich eine Menge lernen und werden auch menschlich gut behandelt.

### Warum engagieren Sie sich als viel beschäftigter Unternehmer ehrenamtlich für den Berufsverband?

Tatsächlich können die Tage sehr lang werden, wenn man in einem erfolgreichen Familienbetrieb in der Verantwortung ist. Gleichwohl bleibt auch etwas Freizeit, die ich gern sinnvoll nutzen möchte. Die Funktion als Kreisvorsitzender bietet mir die Chance, für den Berufsstand und letztlich auch für uns wichtige Dinge aktiv anzugehen statt nur darüber zu reden. Diese Gestaltungsmöglichkeit hat mich gereizt

und dazu bewogen, das vom Kreisvorstand unterbreitete Angebot anzunehmen. Dass ich mit dem Kreisvorstand ein motiviertes und engagiertes Team habe, hat mir die Entscheidung natürlich erleichtert. Dabei bin ich mir bewusst, dass ich als Nachfolger von dem zum Bezirksvorsitzenden gewählten Wolfgang Hackmann in große Fußstapfen trete.

### Welche neuen Ideen bringen Sie mit?

Erst einmal möchte ich die bewährte Arbeit fortsetzen und mich im Namen unserer Mitglieder für die hervorragende Leistung unseres bisherigen Vorstandsteams bedanken. Darüber hinaus möchte ich auch einige neue Akzente setzen. Wichtig ist mir insbesondere ein verstärktes Engagement für die Jugendförderung und die Gewinnung von Auszubildenden. Unter anderem möchten wir im Kreisverband Meppen in Absprache mit dem Kreisverband Lingen die Arbeit der Berufsbildenden Schulen auch finanziell stärker unterstützen, um letztlich auch damit vermehrt Auszubildende für unsere Branche zu interessieren.

Ein weiterer wichtiger Schwerpunkt wird der Einsatz für den verringerten Mehrwertsteuersatz von sieben Prozent auch für Restaurantbetriebe sein. Hier dürfen wir als Berufsverband nicht nachlassen. Nicht zuletzt wünsche ich mir eine Imagekampagne, die unsere gerade für junge Leute interessante Branche und ihre Berufe in einem positiven Licht darstellt. ◀

# Win Win-Effekt für alle

## MODEHAUS L&T BIETET GELUNGENES MITEINANDER KULINARISCHER UND MODISCHER TRENDS

### KLASSIFIZIERTE BETRIEBE IM BEZIRK WESER-EMS

#### 3 Sterne G

Fischbecks,  
Großenkneten- Huntlosen

#### 3 Sterne

Gästehaus Hankhausen Garni,  
Rastede-Hankhausen

Land-gut-Hotel Café Wahlde,  
Neuenkirchen-Vörden

Hotel Goldenstedt,  
Delmenhorst

Hotel Zur Post, Garrel

Akademiehotel Rastede,  
Rastede

#### 3 Sterne Superior

Hermes-Hotel, Oldenburg

Hotel Stüve, Visbek

Hotel-Restaurant Am Pfauen-  
hof, Essen (Oldenburg)

Hotel Wieting, Oldenburg

#### 4 Sterne

Nordwest-Hotel Garni,  
Bad Zwischenahn

Parkhotel Garni, Cloppenburg

Hotel Tepe Lindenhof, Damme

Hotel Voss – das Schokoladen-  
Hotel, Westerstede

Hotel-Restaurant Bürgerklause,  
Garrel

Gästehaus Hotel Zur Post,  
Garrel

Hotel Am Markt, Nordenham

Hotel Heidegrund, Garrel

#### 4 Sterne Superior

Burghotel Dinklage, Dinklage

„Attraktive gastronomische Angebote direkt im Kaufhaus gehören für immer mehr Kunden zu einem angenehmen Shopping-Erlebnis. Wir haben mit einem entsprechenden Konzept sehr gute Erfahrungen gemacht“. Rogee Wildung ist als Abteilungsleiter Gastronomie „sehr zufrieden“ mit dem in der L&T Modekette realisierten Miteinander kulinarischer und modischer Trends. In dem größten Osnabrücker Modehaus habe sich für alle Beteiligten eine Win-Win-Situation entwickelt.

„Viele Kunden verbinden den Kleidungskauf gern mit einem Frühstück, Mittagessen oder einem entspannten Kaffee trinken. Mit unserem Café und einem Restaurant sowie dem Green Bistro und einer vor gut einem Jahr eröffneten Tapas Bar bieten wir eine große Vielfalt für nahezu jeden Geschmack“. Dazu kommt ein bunter Mix kulinarischer An-

gebote in der Markthalle, die vor Kurzem mit großem Erfolg modernisiert worden ist, erklärt Rogee Wildung: „Die durchweg positive Kunden-Resonanz zeigt uns, dass wir den Trend der Zeit richtig erkannt haben“.

„Die durchweg positive Kunden-Resonanz zeigt uns, dass wir den Trend der Zeit richtig erkannt haben“

Ein Blick in die vier L&T-eigenen Gastro-Einrichtungen zeigt an diesem ganz normalen Wochentag, dass der Besuch tatsächlich sehr gut ist. Der Service und die Küche haben überall viel zu tun. In allen vier Einrichtungen lassen es sich sichtlich gut gelaunte Gäste schmecken. Viele haben Einkaufstaschen neben sich stehen und stärken sich offenbar mit einer kleinen Pause für den wei-

teren Einkaufstag. „Der Effekt ist doppelt positiv“, freut sich Rogee Wildung: „Die Kunden können bei uns den Einkauf neuer Kleidung und Accessoires mit einem guten Essen verbinden, ohne das Kaufhaus zu verlassen. Sie haben also mehrere gute Gründe für einen L&T-Besuch“.

Für die Zukunft ist der L&T-Abteilungsleiter Gastronomie zuversichtlich. „Wir sind mit unserem Gastro-Konzept im Kaufhaus richtig gut aufgestellt“. Dass dies auch „voll und ganz“ für die Markthalle gilt, zeige die 100-prozentige Auslastung der Geschäftsfläche und die niedrige Fluktuation: „Die meisten unserer Mieter sind schon sehr lange bei uns und haben sich jüngst selbst mit großem Engagement bei Modernisierung eingebracht“. ◀

Die Markthalle wurde kürzlich modernisiert und wird hervorragend angenommen.



# Positive Effekte für die heimische Wirtschaft

## GESUNDHEITSREISEN UND KURORTE IM FOKUS DES IHK-TOURISMUSAUSSCHUSSES

Die Bedeutung und künftige Ausrichtung der Kurorte stand im Fokus einer Tagung des IHK-Tourismusausschusses im Parkhotel Lingen. Mit dabei waren Vertreter aus dem DEHOGA-Bezirk Osnabrück-Emsland/Grafschaft Bentheim, die ihr Know-How in die Diskussion einbrachten.

„Die Heilbäder haben eine hohe Bedeutung für den Gesundheitstourismus in der Region. Eine Zertifizierung steigert die Attraktivität der Orte und hat vielfältige

positive Effekte für die örtliche Wirtschaft“, betonte der Vorsitzende des Fachausschusses, Friedrich Freiherr von Landsberg-Velen. Wichtig sei für die Kurorte, dass sie nicht nur ein geschätzter und gesunder Urlaubs- und Aufenthaltsort für Gäste und Patienten sind. Sie sollten zugleich ein attraktiver Wohn-, Lebens- und Wirtschaftsstandort sein. Die Anerkennung als Kurort sei in vielen Fällen die Basis, um die Ansprüche der Bevölkerung, der Wirtschaft und des Tourismus aufeinander abzustimmen.



Zu Gast bei dem DEHOGA-Bezirksvorsitzenden Wolfgang Hackmann im Parkhotel Lingen: Die Mitglieder des IHK-Ausschusses für Tourismus.

Im IHK-Bezirk sei das der Gemeinde Bad Essen mit ihrem Konzept „Citta Slow“ besonders gut gelungen, erklärte ein als Referent geladener Fachmann. Ein gut organisierter Kurort könne für alle Vorteile bieten: „Reisen zur Erhaltung und Verbesserung der Gesundheit und Leistungsfähigkeit sind ein riesiger Markt. Gesundheitsreisende geben deutlich mehr Geld aus als Freizeitreisende“.

Mit Bad Bentheim, Bad Essen, Bad Iburg, Bad Laer und Bad Ro-

thenfelde umfasst der IHK-Bezirk aktuell fünf staatlich anerkannte Kurorte. Dazu kommen der Luftkurort Schleddehausen sowie neun Erholungsorte, berichtete die IHK-Geschäftsbereichsleiterin Standortentwicklung, Anke Schweda: „Auf dieser Grundlage lässt sich aufbauen, um attraktive und abwechslungsreiche Reiseziele zu bieten“. ◀

## VERSAMMLUNG DES DEHOGA GRAFSCHAFT HOYA

# Neue Wege zu neuen Gästen

Am 13. November 2019 fand ab 15.30 Uhr die Jahreshauptversammlung des DEHOGA Kreisverbandes Grafschaft Hoya im Gasthaus Freye in Osterbinde statt. Mit 55 Mitgliedern und Vertretern aus der Industrie und Verwaltung war sie sehr gut besucht.

Nach der Begrüßung durch den 1. Vorsitzenden Andree Meyer überbrachte Bürgermeister Christian Porsch Grußworte der Stadt Bassum – verbunden mit einem Blick auf Traditions-Gasthäuser und deren Bedeutung für einen Ort und seine Bevölkerung. Der

Bericht des 1. Vorsitzenden, der Geschäftsbericht, der Kassenbericht und die Entlastung des Vorstandes konnten zügig abgehandelt werden. Im Anschluss wurden Ute Meyer als Beisitzerin im Vorstand und Steffen Adam und Jan Lüdeke als Kassenprüfer für weitere drei Jahre bestätigt.

Andree Meyer erläuterte die Unterschriftensammlung zur Petition für sieben Prozent Mehrwertsteuer auf Speisen und bat alle Anwesenden sich daran zu beteiligen und auch möglichst viele Gäste einzubeziehen.

Aktuellste Informationen zu Gesetzesänderungen, die die Beschäftigung von Minijobbern und den Einsatz von Registrierkassen betreffen, vermittelte Unternehmensberater Rainer Korf den Gastronomen. Hier kommen weitere administrative Herausforderungen auf die Unternehmer zu. Zahlreiche Fragen der anwesenden Wirte konnte Herr Korf in aller Ausgiebigkeit beantworten.

Eine gute Idee für gastronomischen Betriebe, die einen Saal besitzen und größere Feierlichkeiten ausrichten, präsentierte Hans-

Hermann Dittmers Vortrag „Neue Wege zu neuen Gästen“. Mit Hilfe des Einsatzes innovativer Fotoboxen kann eine hohe Gästebindung erreicht werden. Von der Qualität und der Kreativität der Fotos konnte man sich im Rahmen einer Vorführung überzeugen.

Die Jahreshauptversammlung endete mit der Vorführung des Filmes „Halte Rast, sei unser Gast“ über das Gaststättenleben im Landkreis Diepholz und einem gemeinsamen Abendessen, gesponsert von FAG – Fleischer Einkauf Bremen. ◀

VIZEPRÄSIDENT DIRK BREUCKMANN STELLT SICH VOR /  
VORSTANDSKOLLEGEN INFORMIEREN SICH ÜBER HOGARENTEPLUS

# Vorstandstagung im Zoo

Interessiert folgen die Vorstandsmitglieder den Ausführungen des Zoodirektors Andreas Casdorff.



Zu ihrer diesjährigen Herbstsitzung trafen sich die Vorstandsmitglieder des DEHOGA Bezirksverbandes Hannover im Erlebnis Zoo Hannover. Sie konnten eine sehr interessante Führung durch den Zoodirektor, Andreas Casdorff,

Die 1. Vorsitzende Gabriele Güse freute sich besonders, den neuen Vizepräsidenten des DEHOGA Landesverbandes, Dirk Breuckmann, zur Sitzung begrüßen zu dürfen. Herr Breuckmann betonte, dass er sich als Verbindungsglied

tarifvertrag. Ralf Graubohm, Vertreter des Vertragspartners SIGNAL IDUNA, erläuterte den Vorstandsmitgliedern die Branchenlösung hogarenteplus. Er stellte die verschiedenen Möglichkeiten für den Abschluss eines Neuvertrages bzw. den Umgang mit Altverträgen dar. Im Rahmen des Betriebsrentenstärkungsgesetzes gibt es Fördermöglichkeiten, die Herr Graubohm ebenfalls ansprach. Selbstverständlich hatten die Vorstandsmitglieder die Möglichkeit, Ihre Fragen an Herrn Graubohm loszuwerden. Er steht auch zukünftig als Ansprechpartner in Sachen hogarenteplus zur Verfügung. ◀

Das neue Konzept spiegelt sich im hellen, modernen Ambiente wieder

zwischen den Kreis- und Bezirksverbänden und dem Präsidium sieht. Er berichtete ganz aktuell aus der Bundesdelegiertentagung des DEHOGA in Kassel, von der er direkt zur Sitzung gekommen war. Besonders am Herzen liegt ihm die Unterstützung der Petition für sieben Prozent Mehrwertsteuer auf Speisen.

Großer Informationsbedarf herrschte zum Altersvorsorge-

Der Vorstand des DEHOGA Bezirksverbandes Hannover mit dem Vizepräsidenten des Landesverbandes, Dirk Breuckmann (3.v. links) im Erlebnis Zoo Hannover.

## BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



erleben und hierbei viele Fragen stellen. Im Zoo werden zahlreiche gastronomische Angebote an den unterschiedlichsten Stellen vorgehalten. Eine Herausforderung stellt die unregelmäßige Bewirtschaftung in den Wintermonaten dar. Zu einem großen Magneten hat sich die Gastronomie im Areal Yukon Bay entwickelt.

Zur Tagung ging es anschließend in das neue „Hoflokal“. Das Gelände des Gasthauses Meyer ist seit kurzem auch für Gäste, die keine Zoobesucher sind, erreichbar. Das neue Konzept spiegelt sich im hellen, modernen Ambiente wieder. Unter dem Slogan „Saisonal. Regional. Hoflokal!“ wird eine Jahreszeitenküche angeboten, nach der die Speisekarte etwa alle drei Monate erneuert und angepasst wird.



# Auszeichnung für inklusives Kulturcafé Anna Blume

## SONDERPREIS BEIM DEICHMANN-FÖRDERPREIS FÜR INTEGRATION

Das Kulturcafé Anna Blume aus Hannover hat den Sonderpreis des Deichmann-Förderpreises für Integration erhalten. Ziel des Cafés ist es, benachteiligten Menschen einen Ausbildungs- und Arbeitsplatz zu bieten, an dem sie sich professionell und auf Augenhöhe weiterentwickeln können. Für dieses Engagement wurde der Initiative ein Preisgeld in Höhe von 5.000 Euro durch Heinrich Deichmann, Initiator des Förderpreises, und Schirmherrin und Jury-Mitglied Fernanda Brandão überreicht.

Heutzutage finden die meisten Menschen mit einer Schwerbehinderung nur sehr schwer oder gar keinen sozialversicherungspflichtigen Arbeitsplatz und arbeiten, wenn überhaupt, nicht auf dem so genannten ersten Arbeitsmarkt, sondern in „Werkstätten für behinderte Menschen“. Dabei

sind sie vom „wirklichen“ Leben relativ weit entfernt. Diesen Weg hätte auch die Tochter der Geschäftsführerin des inklusiven Kulturcafés Anna Blume, Ute Wrede, eingeschlagen. Kognitive Beeinträchtigungen wie die ihrer Tochter führen die Betroffenen im Normalfall auf Sondereinrichtungen wie Förderschulen und Werkstätten für behinderte Menschen. Als Eltern wollten sie ihr von Beginn an eine gleichberechtigte Teilhabe an allen Lebensbereichen eröffnen. Zusammen mit weiteren engagierten Eltern und Pädagoginnen war die Gründung der inklusiven „Mira-Lobe-Schule“ in Hannover ein erster wichtiger Schritt.

Nach der Projektentwicklung als Vorsitzende des Vereins „Arbeit für Alle! e.V.“ und der Gründung der „Anna Blume gern. GmbH“ eröffnete Ute Wrede 2016 das



Stolz nehmen Ute Wrede und Team die Auszeichnung für ihr integratives Kulturcafé Anna Blume entgegen.

Foto: Ruediger Fessel

Inklusive Kulturcafé Anna Blume, benannt nach einem Gedicht des berühmten Hannoveraner Künstlers Kurt Schwitters. Dass das Café seit nun fast vier Jahren ein tragfähiges, professionell-inklusives Konzept hat, zeigen nicht zuletzt auch das kulturelle Angebot an niveaureichen Konzerten und Lesungen, an Tagungen, privaten Feiern und Gesellschaften. Das Café versteht sich auch als ein Ort, der sich für die gesellschaftspolitisch relevanten Themen wie Integration und Inklusion positioniert. Das hat großen Einfluss auf das Selbstverständnis – besonders bei den Mitarbeiterinnen mit Behinderung. Sie haben spürbar mehr Selbstbewusstsein entwickelt und es herrscht ein positives Arbeitsklima. Auch Schülerpraktika oder berufsvorbereitende Praktika für Jugendliche mit einer schweren Behinderung werden angeboten.

„Dieses vielseitige Angebot, das ganz im Sinne des Förderpreises steht, hat die Jury überzeugt“, so Heinrich Deichmann. Zum 15. Mal wird der Deichmann-Förderpreis für Integration dieses Jahr verliehen. Ziel des Preises ist es, neben Unternehmen, die sich in herausragender Weise für benachteiligte Kinder und Jugendliche mit und ohne Migrationshintergrund einsetzen, Vereine und Schulen ins Blickfeld der Öffentlichkeit zu rücken und mit dem Förderpreis auszuzeichnen. Auch in diesem Jahr wird der Preis durch Schirmherrin und Jury-Mitglied Fernanda Brandão unterstützt. Aus ihrer eigenen Kindheit und Jugend weiß die Fitnessexpertin und Entertainerin mit brasilianischen Wurzeln, wie wichtig Bemühungen um eine gelungene Integration sind. ◀

**LIST**  
VIELFALT IM HANDEL

- Hotellerie
- Gastronomie
- Großverbraucher
- Handel

**Lebensmittel-Großhandel  
Mit C+C Großmarkt**

Hannover · Goslar · Quedlinburg  
Lilienthalstraße 1

seit 1830

*The Partner vor Welt!*  
... zuverlässig, kompetent, flexibel

[www.list-goslar.com](http://www.list-goslar.com)

**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](http://gastronomie-design.de)

## PREIS DES PRÄSIDENTEN: WETTBEWERB IM GASTGEWERBLICHEN BERUFEN AN DER BBS 2

# Klara Soos ist die beste Nachwuchsköchin in der Region

In der Küche klappern Töpfe und Pfannen, der Geruch von gebratenem Fleisch und Orangen liegt in der Luft. Köchinnen und Köche verleihen ihren Menüs den letzten Schliff, während Restaurantfachleute die Gäste versorgen. Das bunte Treiben in der Berufsbildenden Schule 2 verrät: Die besten angehenden Köchinnen und Köche wetteifern um den Preis des Regions-Präsidenten. Kürzlich haben die Nachwuchskräfte den gastronomischen Wettstreit zum 41. Mal ausgetragen, unter dem Motto „Jahrmarkt der Genüsse“. Am Ende stand fest: Klara Soos ist die beste Köchin an der BBS2. Mit einem raffinierten Drei-Gänge-Menü hat sich die 20-Jährige gegen die Konkurrenz durchgesetzt. Soos absolviert ihre Ausbildung im Restaurant Basil in Hannover.

Die Jury und die geladenen Gäste waren gleichermaßen von der Qualität der Menüs, aber auch von den angehenden Hotel- und Restaurantfachleuten begeistert, die das Essen fachkundig auftrugen und präsentierten. „Dieser Wettbewerb zeigt uns jedes Jahr, dass die jungen Talente aus der Gastronomie bei uns in der Region Hannover eine hochwertige Ausbildung genießen.“

„Die Menüs, die Dekoration, der Service – die Schülerinnen und Schüler haben mich heute wirklich beeindruckt“, sagte Petra Rudsuck, stellvertretende Regionspräsidentin. Sie verlieh den Gewinnerinnen und Gewinnern ihre Preise und dankte auch den Lehrkräften für ihren Einsatz. Ulf Jürgensen, Leiter der BBS 2, lobte alle Teilnehmenden: „Ich freue mich Jahr für Jahr darüber, wie viele unserer Auszubildenden sich dem Wettbewerb stellen. Ihr Engagement und ihre Kreativität machen mich als Schulleiter sehr stolz.“

Der Preis des Präsidenten der Region Hannover ist von überregionaler Bedeutung: Die Erstplatzierten sind für die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften qualifiziert, bei denen die Schülerinnen und Schüler der BBS2 regelmäßig erfolgreich sind. Der nächste Wettbewerb findet im März 2020 in Oldenburg statt. Die Landessieger wiederum nehmen an den Deutschen Meisterschaften teil.



Strahlende Sieger: Die Erstplatzierten beim Preis des Regionspräsidenten in Hannover.  
Fotos: Gebhard/ Region Hannover

Im Wettbewerb der Köchinnen und Köche gewann Klara Soos, dicht gefolgt von Cornelius Wewetzer auf dem zweiten Platz. Der 22-Jährige lernt im Kastens Hotel Luisenhof in Hannover. Auf den dritten Platz kochte sich die 22-jährige Marleen Poppe, sie macht ihre Ausbildung im Maritim Airport Hotel in Langenhagen.

Den besten Service in der Kategorie Restaurantfachmann/-frau erbrachte Max Louis Müting. Der 21-Jährige lernt auf dem Gutshof Rethmar in Sehnde. Den zweiten Platz belegte Justus Schuhmacher (24) von Reihmanns Eck in Hannover. Larissa Frieling vom Forsthaus Heiligenberg in Bruchhausen-Vilsen landete auf dem dritten Platz.

Auch in der Kategorie Hotelfachmann/-frau war die Entscheidung schwer: Platz 1 machte die 22-jährige Sarah Prausner, Auszubildende im Maritim Airport Hotel in Langenhagen, dicht gefolgt von Kollegin Leonie Stuhmann (23). Den dritten Platz holte sich

Anna Gornig, 19 Jahre alt. Sie absolviert ihre Ausbildung im Courtyard by Marriott in Hannover.

Auch die Auszubildenden der Kategorie Fachmann/ Fachfrau für Systemgastronomie begeisterten beim Preis des Regions-Präsidenten: Steven Giese (27) machte den ersten Platz, er lernt bei Le Buffet Karstadt in Celle. Den zweiten Platz erreichte die 21-jährige Marie Sophie Stukenborg, die ihre Ausbildung in der Dinea-Gastronomie Galeria Kaufhof in Hannover absolviert. Den dritten Platz machte Marcel Brettmann (24) von Burger King in Nienburg.

Bei den Auszubildenden der Kategorie Hotelkaufmann/-frau setzte sich Mareile Meyer durch. Die 27-Jährige absolviert ihre Ausbildung im Parkhotel Bilm im Glück in Sehnde. Hannah Salzig belegte den zweiten Platz, ihr Ausbildungsbetrieb ist das Landhaus am See in Garbsen. Auf dem dritten Platz landete Janna Ubben (34) vom Jagdhaus Eiden Bad Zwischenahn. ◀

# In den Katakomben von Bayreuth

Mit dem Bus machte sich der erweiterte Vorstand des DEHOGA Nienburg kürzlich auf den Weg nach Bayreuth. An diesen Tagen durfte natürlich Essen und Trinken nicht zu kurz kommen, denn das ist das tägliche Brot der Gastronomen, und man wollte doch gerne sehen, was die Spezialitäten der fränkischen Kollegen sind.

Nach einem Besuch der Bayreuther Katakomben machte sich die Gruppe auf den Weg in die Maisels Bier-Erlebnis-Welt mit einer Führung und anschließendem Bier-Tasting. In der hauseigenen Erlebnisgastronomie ließ die Gruppe den Abend ausklingen, mit persönlicher Betreuung von Jeff Maisels, einem der Firmeninhaber. ◀



Nach Bayreuth führte der Vorstandsausflug des DEHOGA Nienburg.

## Wirte planen, Gäste fahren



Mehr als 170 Gäste, die sich an den sieben Radtouren des DEHOGA Kreisverbandes Nienburg unter dem Motto „Wirte planen-Gäste fahren“ beteiligt hatten, verfolg-

ten mit Spannung die traditionelle Jahresabschluss-Verlosung mit hochwertigen Preisen und Gutscheinen. „An den Radtouren durch unseren schönen Landkreis

Nienburg haben über 1100 Radler teilgenommen, was uns auch nach 37 Jahren immer noch riesig freut“ so Michael Schröder, Organisator der Radtouren. ◀

**TERMIN-  
ANKÜNDIGUNG**

**FREISPRECHUNG  
FÜR DIE GAST-  
GEWERBLICHEN  
AUSBILDUNGS-  
BERUFE**

**Montag, 20. Januar 2020  
um 15 Uhr**

Courtyard by Marriott  
Hannover Maschsee  
Arthur-Menge-Ufer 3,  
30169 Hannover

## EINFÜHRUNG DER EU-ZAHLUNGSRICHTLINIE

# Erfolgreicher Impulsvortrag



Jennifer Dietrich (r.) und Bezirksvorsitzende Elizabeth Tischer informierten DEHOGA-Mitglieder zur EU-Zahlungsrichtlinie.

Zur Umsetzung und Einführung der EU-Zahlungsrichtlinie (PSD2), die am 14. September 2019 in Kraft getreten ist, informierte Jennifer Dietrich vom DEHOGA-Partner Ingenico Payment Services kürzlich in einem Impulsvortrag.

Die neuen Regelungen beinhalten mehr Sicherheit im elektronischen Zahlungsverkehr und die Einführung einer starken Kundenauthentifizierung. Zukünftig entscheidet der Gast, welche Merkmale zur Identifizierung der Zahlungsfreigabe genutzt werden sollen. So gibt es die Möglichkeiten des Fingerabdrucks, des Passwortes und des Besitzes.

Zwei dieser drei Faktoren müssen bestätigt werden, bevor ein Zahlungsvorgang abgeschlossen werden kann. Nichts geändert hat sich

an der Zahlungsart vor Ort: der Karteninhaber ist physisch anwesend, hat seine EC-Karte parat und gibt den PIN ein oder unterschreibt. Die Haftung liegt hier bei der kartenausgebenden Bank oder im Falle von grober Fahrlässigkeit beim Karteninhaber. Herausforderungen entstehen erst dann, wenn eine Zahlung ohne Anwesenheit des Karteninhabers erfolgen soll, also zum Beispiel bei Vor-Autorisierung, Express-Check-out, Nachbuchung von Minibarumsätzen oder bei No-Show.

Anhand von praktischen Beispielen zeigte Jennifer Dietrich Lösungen auf und erklärte, dass es wichtig ist, sich mit seinem Provider in Verbindung zu setzen, um alle Möglichkeiten der neuen Zahlungsarten bieten zu können. Es müssen die internen Abläufe und Prozesse geprüft und angepasst werden. „Am vorteilhaftesten ist es, wenn Sie die Eingabe der Kartendaten dem Gast überlassen, denn da greift sofort die Zwei-Wege-Authentifizierung und dann ist die Zahlung abgesichert“, so Dietrich.

Wichtig ist auch, dass manuelle Buchungsvorgänge über ein separates Terminal durchgeführt werden. Dies gilt auch für OTA-Buchungen. Zusätzlich sollte der Unternehmer, wenn er Zimmer über Buchungsportale anbietet, sich mit diesen in Verbindung setzen, ob zukünftig alle Zahlungen SCA-konform abgewickelt werden.

In ihrem Vortrag wies Frau Dietrich darauf hin, dass es auch Ausnahmen bei der PSD2 gibt. Dies betrifft alle Zahlungen außerhalb des EU-Raumes, das kontaktlose Bezahlen direkt vor Ort, Kleinstbeträge und das sogenannte Whitelisting, also die Auswahl vertrauenswürdiger Empfänger durch den Gast.

Um den Herausforderungen der PSD2 gewappnet zu sein, informierte Frau Dietrich die Teilnehmer über die Nutzung des E-Terminals MOTO (Mailorder - Telefonorder) sowie den sogenannten Paymentlink, der die Eingabe der Daten auf den Gast überträgt. ◀

## BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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



## E-SERVICE

Weitere Informationen zu den Angeboten von Ingenico finden DEHOGA-Mitglieder unter <https://www.dehoga-niedersachsen.de/ueber-uns/unsere-partner/ingenico/>



# Kostenfreie Weiterbildung

Die Vorsitzenden Wilhelm Johanning und Alexander Pohl begrüßten rund 30 Mitglieder zur Jahreshauptversammlung des DEHOGA Northeim im Gasthaus Plumbohm in Barterode. Für den praktischen Teil standen die Referenten Ralph Noack von der HGK sowie Heinrich Krone von Vito Frittiersysteme Rede und Antwort.

Frittieren und den unterschiedlichen Hitzegraden beendete Herr Krone seinen Vortrag.

Den Bericht aus der Geschäftsstelle hielt Geschäftsführerin Renate Mitulla, die die wesentlichen Themen der Verbandsarbeit vorstellte und die Umsetzung gesetzlicher Auflagen und Vorgaben



ronomie eingesetzt hat. Seeger ist zwischenzeitlich in den wohlverdienten Ruhestand gegangen, und der Vorstand überreichte ihm einen Präsentkorb und bedankte sich für die gute Unterstützung.

Zum Abschluss wies Vorsitzender Johanning auf Aktivitäten

Vorstand des DEHOGA Northeim mit Bezirksvorsitzender Elizabeth Tischer (Mitte) und Referent Ralph Noack (r.).

im kommenden Jahr hin. Insbesondere auf das nächste Sommerfest, an dem hoffentlich viele Mitglieder begrüßt werden können. Der Termin wird rechtzeitig bekannt gegeben. ◀



Dank des Vorstandes an Wilhelm Seeger für seinen jahrelangen Einsatz.

Ralph Noack stellte das System der HGK Einkaufsgenossenschaft als vitale und marktführende Einkaufs- und Dienstleistungs-Kooperation vor. Die HGK verfügt über vier Standbeine, von den Einkaufsvorteilen über Hilfestellung bei Digitalisierung oder Energieeinsparungen, Renovierungshilfe bis hin zum papierlosen Backoffice. Ab nächstem Jahr stehen auch E-Learning-Module für die Mitarbeiter zur Verfügung.

Heinrich Krone stellte das Frittiersystem Vito vor, das weltweit vertrieben wird. Wichtig ist dem Unternehmen, dass nicht nur die Zusammenarbeit mit der Zulieferindustrie funktioniert, sondern auch eine persönliche Einweisung vor Ort mit den Mitarbeitern erfolgt, die mit dem System arbeiten. Mit praktischen Tipps zum

mit den Mitgliedern diskutierte. Elizabeth Tischer als Bezirksvorsitzende wies noch einmal auf die vom Bezirksverband für die Mitglieder angebotenen kostenfreien Seminare hin. Darüber hinaus gewährt der Bezirksverband jedem Mitglied einen 50-prozentigen Zuschuss für die Teilnahme an Landesverbandsseminaren.

**Eine besondere Ehrung erfuhr Wilhelm Seeger, der sich im Kampf gegen die Schwarzgastronomie eingesetzt hat.**

Eine besondere Ehrung erfuhr Wilhelm Seeger, der sich jahrelang für den Vorstand im Kampf gegen die Schwarzgast-

**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

## AKTION ESSENSZEIT IM HILDESHEIMER LAND

# Kulinarische Reise durch die Region



Projektpartner der Aktion Essenszeit:  
Gemeinsam regionale Produkte stärken.

Gemeinsam was bewegen: Das ist das Motto einer Zusammenarbeit zwischen den gastronomischen Gastgebern, der Walter-Gropius-Schule BBS, der Hi-Land e.V., Rosen und Rüben als Netzwerk für Kultur und Heimat sowie der Agentur für Arbeit. Alle haben

Das Projekt Essenszeit soll dauerhaft mit einem einzelnen Produkt auf die Region hinweisen und somit die Nachhaltigkeit fördern. Die teilnehmenden gastronomischen Betriebe erhalten einen Einleger für ihre Speisekarten, auf dem das Projekt vorgestellt wird und der Betrieb das jeweilige Ge-

sich zur Aufgabe gemacht, regionale Produkte bekannter zu machen und dadurch Hildesheim und die Region für den Tourismus attraktiver zu gestalten.

richt präsentieren kann. In diesem Herbst ist der Kürbis als regionales Produkt auserkoren worden und die Vertreter von Hi-Land wollen damit erreichen, die regionale Produktvielfalt sowie die Gesichter und Personen hinter den Produkten sichtbar zu machen. Rosen und Rüben als aktiver Partner möchte das Projekt nutzen, um Kultur und Gastronomie für den Kulturtourismus der Region zu verbinden und damit die Region zu stärken. Auch die Arbeitsagentur ist mit von der Partie, um jungen Menschen zu zeigen, wie attraktiv eine Ausbildung in der Gastronomie ist. „Meine Vision ist es, möglichst viele Jugendliche für

eine Ausbildung im Gastgewerbe zu begeistern und den Personal-mangel dauerhaft zu beheben“, so Gerd Gläsner von der Agentur für Arbeit Hildesheim. ◀

## INFO-SERVICE

Interessierte Gastronomen können sich gerne bei dem Verbund „Wir Gastgeber“ für weitere Informationen melden oder sich wenden an:

Netzwerk Kultur und Heimat  
Hildesheimer Land e.V.

Sabine Zimmermann  
Tel. 05121 309 60 14

[info@netzwerk-kultur-heimat.de](mailto:info@netzwerk-kultur-heimat.de)  
[www.rosenundrueben.de](http://www.rosenundrueben.de)

## INFORMATIONSVORANSTALTUNG MIT WERTVOLLEN TIPPS

# Wo liegt die Zukunft von Hotellerie und Gastronomie?

Der Bezirksverband Hildesheim hat für seine Mitglieder die Veranstaltungsreihe zur Zukunft ländlicher Hotellerie und Gastronomie gestartet. Referent Dr. Hartmut Meyer, erfahrener Betriebsberater und ehemaliger Hotelier, umriss die Ausgangssituation der ländlichen Gastronomie und Hotellerie und erklärte, dass die häufigsten Fragen in den Bereichen „Bürokratie/Steuern“, „fairer Wettbewerb“, „Restaurant“, „Saalgeschäft“ und „Mitarbeitergewinnung bei Köchen und Kellnern“ liegen. Er umriss die Aufgaben der ländlichen Gastronomie,

zum einen als Ort der Kommunikation und für Familienfeiern und zum anderen auch als Erholungsorte, die Städter für den Rückzug nutzen. Die Chancen der ländlichen Gastronomie sieht er im Zusammenspiel von Individualisierung, dem Verlangen der Gäste nach Sicherheit, Umweltschutz, aber auch zurück zur Natur und regionalen Lebensmitteln.

„Heutzutage ist es nicht mehr möglich, alle Gruppen mit ihren Ansprüchen zu bedienen“, so Meyer. Ein zielgruppengerechtes Angebot ist unabdingbar, um neue Gäs-

te zu gewinnen und Stammgäste zu halten. Daher ist Voraussetzung zu wissen, wer in der eigenen Region lebt und wohnt. Der Trend geht zur Ursprünglichkeit und somit zu regionalen Lebensmitteln zurück, wobei das geänderte Essverhalten bei der Zubereitung berücksichtigt werden muss. Traditionelle Gerichte sollten mit der dazugehörigen Geschichte begleitet werden. „Hier liegt Ihr großer Vorteil in der ländlichen Gastronomie, da hier noch frisch gekocht wird und keine Einheitsprodukte verwendet werden. Sie müssen Ihr Angebot leben und authentisch sein“, so Meyer.

Weiter sprach Meyer die Personalpolitik ländlicher Betriebe an. Gerade familiengeführte Unternehmen könnten hier mit Individualität punkten und sich als faire Arbeitgeber in der Öffentlichkeit positionieren. Zum Schluss seines Vortrages ging Dr. Meyer auf die Digitalisierung ein und erklärte, dass sich jeder Unternehmer darüber bewusst sein sollte, dass durch Digitalisierung viel lästige Verwaltungsarbeit abgegeben werden kann. Dadurch werden Ressourcen für wichtige Aufgaben, wie zum Beispiel die Gästebetreuung frei. ◀

## REGIONALITÄT ALS ERFOLGSMARKE

# GASTRONOMIE: Die schönste Form der Geselligkeit

Frank Rüschenbaum referierte kürzlich in Hildesheim über die Regionalität als Erfolgsmarke. „Alles, was Sie innerhalb von 72 Stunden umgesetzt haben, hat Bestand“, motivierte Frank Rüschenbaum die Teilnehmer. Regionalität setzt sich mehr und mehr durch, aber die Herausforderung ist das Zusammenspiel zwischen Landwirt und Gastronom. Beginnend bei der benötigten zielgenauen Menge, die die Gastronomie braucht, hin zu der Menge, die von der Landwirtschaft geliefert werden kann. Hier muss eine enge Verzahnung und Absprache erfolgen, ohne die es bei der regionalen Küche nicht funktionieren kann. Zusätzlich muss darauf geachtet werden, dass es sich wirklich um Produkte aus der Region

handelt und nicht um Zukäufe.

„Mit den kleinen Dingen anfangen, die sofort umsetzbar sind“, empfahl Rüschenbaum. „Vielleicht kann man auch selbst etwas anbauen oder man spezialisiert sich erst einmal auf ein Produkt“. Wichtig ist, dass man authentisch bleibt und sein Angebot mit der Geschichte des Hauses verbindet. „Alles muss zusammenpassen“, so Rüschenbaum weiter. Das reicht vom Speise- und Getränkeangebot über die Dekoration bis hin zur klimaneutralen Reinigung in allen Bereichen.

Heutzutage braucht kein Mensch mehr in die Gastronomie zu gehen, nur, weil er etwas essen möchte. Dies bieten ebenso auch



„Regionalität als Erfolgsmarke“ war das Thema von Frank Rüschenbaum.

Einzelhandel, Fast Food Restaurants oder sogar Möbelhäuser. Nur die Gastronomie bietet das gemeinsame Erlebnis, Gefühle und Emotionen. Dies muss der Unternehmer insbesondere auf dem Land herausstellen, um aus der Vielzahl der Angebote herauszuragen. So könnte zum Beispiel auch eine Änderung der Öffnungszeiten vorteilhaft werden, sodass man sonntags durchgängig warme Küche anbietet und dann um 20 Uhr schließt. Hier würde man auch den Gästeanprüchen entgegenkommen, die sich in den letzten Jahren geändert haben.

Anhand praktischer Beispiele von Gastronomiekonzepten machte Frank Rüschenbaum den Teilneh-

mern deutlich, was alles zum Thema Regionalität möglich ist. ◀

## INFO-SERVICE

Seminartermine 2020 des Bezirksverbandes Hildesheim Hotellerie und Gastronomie 2020

**Wo liegt die Zukunft der ländlichen Gastronomie?**  
3. Februar 2020 in Göttingen

**Regionalität authentisch und erfolgreich im Betrieb umsetzen**  
2. März 2020 in Göttingen

Weitere Infos und Anmeldung unter Tel. 0511 3307631



**IBO Schädlingsbekämpfung und Desinfektion GmbH**  
Robert-Bosch-Breite 4 • 37079 Göttingen  
Tel. 05 51 - 30 96 82-0 • info@ibo-goe.de



## DIGITALISIERUNG UND REGIONALISIERUNG

# Aktuelle Themen auf der Bezirkstagung

In der Gaststätte Reitling im Elm in Erkerode fand die diesjährige Delegiertenversammlung des DEHOGA Bezirksverbandes Land

Braunschweig-Harz statt, in deren Rahmen vor allem aktuelle Themen rund um die Gastronomie besprochen wurden.

der HGK, der einen Vortrag über die Angebote der HGK hielt.

Erschienen war auch Klaus Thiele als Vorsitzender des Gastronomie Partner-Kreises, der ein Grußwort an die Teilnehmer richtete und deutlich machte, dass er sich über die erfolgreiche Zusammenarbeit mit dem DEHOGA freut, aber die Beteiligung an den Seminaren dieses Jahr nicht so stark war.

**In seinem Bericht lobte Harlfinger die Kreisverbände für ihre zahlreichen Veranstaltungen**

In seinem Bericht lobte Harlfinger die Kreisverbände für ihre zahlreichen Veranstaltungen und erklärte, dass die Bettensteuer weiter ansteigen werde. Ein besonderes Lob sprach er außerdem dem Schatzmeister Jens Lutz aus, der sich für sieben Prozent Mehrwertsteuer auf Speisen stark macht. Harlfinger erinnerte zudem daran, dass der Landesverbandstag im Jahr 2020 in Braunschweig stattfinden wird.

Birgit Kolb-Binder stellte sich den Anwesenden kurz vor und erklärte, dass sie erst seit kurzem Vizepräsidentin des DEHOGA ist und sich sehr auf die vor ihr liegenden Aufgaben freut. Sie ging dabei insbesondere auf den Besuch von Ahaus ein, eine voll digitalisierte



FDP-Landtagsmitglied Hermann Grupe sprach zu den Delegierten.

Stadt. Digitalisierung sei ein wichtiges Thema für die Gastronomie.

Hermann Grupe erklärte in seinem Vortrag verschiedene Abläufe politischer Art auf Landesebene, und es wurden verschiedenste gastronomisch relevante Themen angeschnitten. Gerade die Angebote von regionalen Produkten in der Gastronomie seien ein Thema, bei dem Gastronomen und Landwirte gut zusammenarbeiten. Die Kontrollen in Deutschland seien die umfassendsten in Europa, und es sollten nicht noch weitere Kontrollen eingeführt oder gar Betriebe an den Pranger gestellt werden.

Zum Abschluss wurde das Best Western Hotel Helmstedt in Person von Christian Lindau geehrt als langjähriges Mitglied. Stellvertretend für ihn nahm Ina Hartmann die Ehrenurkunde und einen Blumenstrauß in Empfang. ◀



Bezirksvorsitzender Matthias Harlfinger, DEHOGA-Vizepräsidentin Birgit Kolb-Binder und FDP-Landtagsabgeordneter Hermann Grupe (von links).

## BEZIRKSVERBAND LAND BRAUNSCHWEIG-HARZ

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



Zur Begrüßung und Eröffnung der Sitzung freute sich der Vorsitzende des DEHOGA Bezirksverbandes Land Braunschweig-Harz, Hotelier Matthias Harlfinger (Hotel Fürstenhof, Braunschweig), über die Teilnahme der Vizepräsidentin des DEHOGA Landesverbandes Niedersachsen, Birgit Kolb-Binder, sowie die Teilnahme der Ehrenvorsitzenden Thomas Pfeifer und Karl-Heinz Herbst und darüber, dass man Hermann Grupe, Mitglied der FDP und Mitglied im Niedersächsischen Landtag, für einen Vortrag gewinnen konnte. Harlfinger begrüßte die erschienenen Delegierten und dankte Frerk Henicke (Gaststätte Reitling im Elm) für die Austragung der Veranstaltung und Ralph Noack von

## RITZ CARLTON UND BRACKSTEDTER MÜHLE AUF AUSBILDUNGSPLATZBÖRSE

# Mehr als 2000 Schüler informierten sich über 235 Berufe in der Region



Lena Naumann, links, und Maya Loerzer vom Hotel The Ritz Carlton informierten interessierte Schüler/innen über einen Ausbildungsplatz im Hotel The Ritz Carlton, Wolfsburg.

65 Stände und 70 Unternehmen boten kürzlich auf der Ausbildungsplatzbörse des Jobcenters und der Allianz für die Region in der Stadthalle Gifhorn über 169 Berufe und 65 duale Studiengänge an. Darunter auch das Hotel The Ritz Carlton Wolfsburg mit Maya Loerzer und Lena Naumann sowie das Hotel-Restaurant Brackstedter Mühle mit Inhaberin Christiane Schuster.

Unter dem Motto „Werden Sie ein Teil des Ritz Carlton Wolfsburg – We are Ladies and Gentlemen, serving Ladies and Gentlemen“ lockten die beiden Mitarbeiterinnen die zukünftigen Auszubildenden an ihren Stand im Obergeschoss der Stadthalle. Zur Berufsorientierung in der gehobenen Luxushotellerie bot das Hotel auch Praktika, Aushilfstätigkeiten und Berufsausbildungen in diversen Bereichen an. „Leider besteht eine gewisse Schwellenangst unter den jungen Leuten, direkt in das Wolfsburger Hotel

zu kommen, um sich zu informieren“, so Loerzer, die deshalb nicht das erste Mal den Weg nach Gifhorn wählte. Und so führten die beiden Kolleginnen aus dem Hotel viele Gespräche rund um die Ausbildungsmöglichkeiten im The Ritz Carlton und ebneten den Schülern den direkten Weg zu einem Vorstellungsgespräch mit anschließender Bewerbung um einen Ausbildungsplatz.

Christiane Schuster lockte an ih-

rem Stand mit ganz anderen Mitteln. Sie bot den Schülern nicht nur optimale Informationen über die Ausbildungsberufe im Gastgewerbe, sondern zeigte auch am praktischen Beispiel auf, dass es neben der Ausbildung genügend Freizeit gibt, um den eigenen Hobbies nachzugehen. Ein American Football-Spieler im Original Trikot am Stand zeigte, dass er neben der Ausbildung auch weiterhin seinen Lieblingssport betreiben kann.

„Wir freuen uns natürlich, wenn Mitglieder unseres DEHOGA-Kreisverbandes Region Wolfsburg-Helmstedt sich über die Ortsgrenzen hinaus um Auszubildende bemühen“, so Vorsitzende Melanie Perricone, die allerdings kritisierte, dass nicht mehr Mitglieder diese einmalige Chance nutzen. Aber auch in Wolfsburg sei man durch derlei Aktionen auf der Suche nach jungen Nachwuchskräften im Gastgewerbe. „Vielen sei der Fachkräftemangel ein noch größeres Problem in der Region“, so Perricone und „die Betriebe haben auch gegen den ansteigenden Bürokratismus im Gastgewerbe zu kämpfen!“ ◀



Christiane Schuster, Inhaberin der Brackstedter Mühle bei Wolfsburg, zeigte auch die angenehmen Seiten einer Ausbildung im Gastgewerbe auf.

Fotos: Glasow

# Jahrmarkt der Genüsse mit kulinarischen Kostbarkeiten

## BRAUNSCHWEIGER JUGENDMEISTERSCHAFTEN 2019 IM GASTGEWERBE

Auch in diesem Jahr fanden die Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Ausbildungsberufe in der Johannes-Selenka-Schule statt. Hier konnte der Vorsitzende des DEHOGA-Stadtverbandes Braunschweig-Wolfenbüttel, Bernd Weymann, auch den DEHOGA-Bezirksvorsitzenden Matthias Harlfinger, Geschäftsführer Mark-Alexander Krack, den Vorsitzenden des Gastronomie-Partnerkreises Klaus Thiele und rund 15 Vertreter aus der Wirtschaft begrüßen. Sein besonderer Dank ging an den Geschäftsleiter der Metro Braunschweig, Uwe Tuleweit, und an Jürgen Herrde, Vertriebsleiter von Getränke Höpfner, für die großzügige Unterstützung.

15 angehende Köche, Hotel- und Restaurantfachleute im dritten Ausbildungsjahr nahmen an den Jugendmeisterschaften teil und konnten am Ende für ihre großartigen Leistungen ausgezeichnet werden. Doch zunächst einmal musste der Warenkorb gefüllt werden: Pilze als Vorspeise, zum Hauptgang Lammkeule am Stück, Sättigungs- und Gemüsebeilagen zur freien Disposition und als Dessert Joghurt, Honig und passende Früchte nach Wahl zum Flambieren. Der Phantasie waren keine Grenzen gesetzt.

Die Restaurantfachleute mussten Schautische nach dem Motto: „Jahrmarkt der Genüsse“ eindecken und die Hotelfachleute

eine Veranstaltung planen. Mit dem Cocktailempfang für die Gäste ging es dann in die Endrunde. Der perfekte Service am



Die Sieger der Jugendmeisterschaften in Braunschweig mit Matthias Harlfinger, Petra Gellermann und ganz rechts Bernd Weymann (v.l.n.r.)



Die Zweitplatzierten



Die Drittplatzierten  
Fotos: Glasow

Tisch stand anschließend im Vordergrund. Unter den wachsamsten Augen der Prüfer/-innen durfte nichts schief gehen. Die Anspannung stand den Teilnehmern förmlich auf der Stirn. Bei der nachfolgenden Siegerehrung in der Aula der Schule bedankte sich Rektorin Petra Gellermann für das gezeigte Engagement und den vorbildlichen Einsatz aller Auszubildenden.

„Die Bereitschaft, sich diesem Wettbewerb zu stellen, der für die Sieger mit den Niedersächsischen Jugendmeisterschaften in Oldenburg fortgesetzt wird und mit den Deutschen Meisterschaften endet, verdient große Anerkennung“, so die Schulleiterin. DEHOGA-Vorsitzender Bernd Weymann bedankte sich bei Fachbereichsleiterin Ute Brendes und bei den Prüfern für ihren ganztägigen ehrenamtlichen Einsatz.

Bei den Köchen siegte Marcel Heins von der Öffentlichen Versicherung vor Brunilda Bezhani (Wendzeller Stuben) und Daniel Gerken (Zucker Gastronomie). Bei den Restaurantfachleuten gewann Fethi Arnithali (Waldhaus Oelper) vor Madlen Lindecke (Wendzeller Stuben) und Jan Steinbrück und Sara Heymann (beide Zur Rothenburg). Bei den Hotelfachleuten setzte sich Frances Fuchs (Steigenberger Parkhotel) an die Spitze vor Robin Schmidt (Four Side Hotel) und Raphael Lyszczyk (Steigenberger Parkhotel). ◀

## DEHOGA-LANDESVERBANDSTAG 2020 IN BRAUNSCHWEIG

# Über 350 Gastwirte kommen in die Stadt

Letzter Akt des DEHOGA-Landesverbandstages 2019 in Gifhorn war die Übergabe der Verantwortung zur Durchführung des Landesverbandstages 2020 in Braunschweig.

Der Lüneburger Bezirksvorsitzende Frank Lehmann und der Präsident des DEHOGA Niedersachsen, Detlef Schröder, legten die Arbeit für das kommende Jahr in die Hände des DEHOGA-Bezirksvorsitzenden Land Braunschweig-Harz, Matthias Harlfinger, und des DEHOGA-Vorsitzenden Braunschweig-Wolfenbüttel, Bernd Weymann.

Über 350 Delegierte und Gäste werden in der Löwenstadt erwartet. Auch in Braunschweig wird wieder gewählt. So stehen der Vorsitzende des Ausschusses für Arbeitsmarkt und Tarifpolitik, der Vorsitzende des Berufsbildungsausschusses und auch der Präsident des DEHOGA Niedersachsen zur Wahl. „Aber das überlassen wir dem Präsidium und den Delegierten“, so Matthias Harlfinger. Bernd Weymann freut sich sehr darüber, selbst einmal Gastgeber des Landesverbandstages zu sein, denn „die Stadt ist touristisch gut aufgestellt und wir haben keine Mühe, die Delegierten und Gäste unterzubringen. Erste



Foto: Glasow

Buchungen wurden bereits in den DEHOGA-Mitgliedsbetrieben vorgenommen. Die Hauptarbeit liegt in den Händen von Bezirks-Geschäftsführer Mark Alexander Krack und Katrin Lürer aus der Geschäftsstelle, aber auch die Vorstände aus Bezirks- und Stadtverband werden sich regelmäßig treffen und den Landesverbandstag vorbereiten. Doch zunächst

Der Lüneburger DEHOGA-Bezirksvorsitzende Frank Lehmann und DEHOGA-Präsident Detlef Schröder (v.l.n.r.) geben den Landesverbandstag 2020 nach Braunschweig an den Stadtverbandsvorsitzenden Bernd Weymann und den DEHOGA-Bezirksvorsitzenden Land Braunschweig-Harz Matthias Harlfinger.

steht am 6. Januar 2020 der Neujahrsempfang in der Dornse des Altstadt-Rathauses auf dem Programm. ◀

## Tafelrunde der Wirtschaft

Bei der 2. Tafelrunde der Wirtschaft in der Region Braunschweig-Wolfsburg diskutierten knapp 60 geladene Unternehmerinnen und Unternehmer verschiedener Branchen ihre Anliegen mit der Politik.

Folgende Gäste aus den Parlamenten waren der Einladung zu dem Veranstaltungsformat nach Braunschweig gefolgt: die zwei Bundestagsabgeordneten Dr. Dieter Dehm (Die Linken) und Oliver Schatta (CDU) sowie die drei

Landtagsabgeordneten Dr. Stefan Birkner (FDP), Dunja Kreiser (SPD) und Stefan Wirtz (AfD).

Mark Alexander Krack, Geschäftsführer des Handelsverbandes Harz-Heide und des DEHOGA Bezirksverbandes Land Braunschweig-Harz, begrüßte zunächst die Abgeordneten und dankte ihnen für die Möglichkeit zum Austausch.

Am Tisch des DEHOGA-Bezirksverbandes Land Braunschweig-

Harz saßen unter anderem der Vorsitzende Matthias Harlfinger, der 1. Vorsitzende des DEHOGA Region Braunschweig-Wolfenbüttel, Bernd Weymann, sowie der Vorsitzende des DEHOGA Harz, Jens Lutz.

In der Abfolge einzelner Menügänge – bei denen die Politiker jeweils den Tisch wechselten –, hatten die Unternehmerinnen und Unternehmer die Möglichkeit, ihre aktuellen Fragen zur Politik, Wirtschaft und Gesellschaft ebenso zu speziellen Themen aus einzelnen gesellschaftlichen Bereichen zu stellen und darüber zu diskutieren. ◀



Zahlreiche DEHOGA-Vertreter nahmen an der Tafelrunde teil und kamen mit der Politik ins Gespräch.

# Positive Bilanz

## LANDESVERBANDSTAG FORDERTE GROSSEN EINSATZ UND ENGAGEMENT

Mit einem positiven Ergebnis ging der diesjährige DEHOGA-Landesverbandstag zu Ende. Der Vorsitzende des DEHOGA Gifhorn Armin Schega-Emmerich konnte den Mitgliedern des Arbeitskreises LVT 19 während der letzten Sitzung mitteilen, dass die Organisation und Durchführung der dreitägigen Veranstaltung keine großen Löcher in die Kasse des Kreisverbandes gerissen habe.

Insbesondere die Arbeit des Geschäftsführers Albert Harder in Zusammenarbeit mit Tanja Bitaye vom Landesverband ist hier hervorzuheben. Auch Miriam Müggenburg, Geschäftsführerin im Hotel Deutsches Haus Gifhorn, unterstützte ihren Chef Armin Schega-Emmerich bei den umfangreich anfallenden schriftlichen Tätigkeiten. „Ein besonderer Dank ging bereits an alle



DEHOGA-Kreisgeschäftsführer Albert Harder, ganz rechts, hatte für die Damen des Landesverbandes kleine Präsenten als Dank und Anerkennung für die gute Zusammenarbeit übergeben.



„Südheide genießen – regionale Vielfalt glänzte mit einem Ausstellungsstand, v.l.n.r. Lunja Ernst, Benjamin Kröger, Armin Schega-Emmerich und Milchbauer Banse.

abend hier und da mal kritische Anmerkungen gab, „die Beleuchtung zum Trachtenhaus wurde vom Mühlenbesitzer ausdrücklich nicht gestattet“, wie Pächterin Christina Roth bereits vor der Veranstaltung bekanntgab und trotzdem einige Fackeln aufgestellt hatte. „Ansonsten bewerteten 99 Delegierte nach der Auswertung durch den DEHOGA-Landesverband die Veranstaltung durchweg positiv“ so Schega-Emmerich. Absolutes Highlight war die Band „Streetlife“ am Festabend.

Die Privatbrauerei Wittingen, die Gilde-Brauerei Hannover, Getränke Ahlers aus Achim (vertreten durch Getränke Höpfner, Lehrte), Bad Harzburger, Vaihinger, Hardenberg, Heimbs, Roth Catering und das Brauhaus Gifhorn sorgten für das leibliche Wohl aller Gäste und hatten die Genießer auf ihrer Seite. Alles in allem drei arbeitsreiche Tage, die den relativ kleinen Kreisverband Gifhorn vor eine große Herausforderung stellten, die man gemeinsam zur Zufriedenheit aller erfüllt hat. ◀

### BEZIRKSVERBAND LÜNEBURG

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



Sponsoren und Aussteller, die die Stadthalle Gifhorn mit ihren Ständen in einen großen Marktplatz verwandelt haben“, so Schega-Emmerich, der hier besonders die Zusammenarbeit mit der „Südheide genießen – regionale Vielfalt“ hervorhob. Die regionalen Vermarkter stellten sich erstmals einem so großen Fachpublikum vor.

Erfolgreich war auch die gute Zusammenarbeit mit dem Eventmanager Masha Hassan in der Stadthalle Gifhorn, der den Organisatoren keine Steine in den Weg legte und mit zum Gelingen der Veranstaltungen beigetragen hat. Auch wenn es beim Begrüßungs-



Viel Applaus für das Serviceteam von Roth Catering aus Isenbüttel.



Die Band „Streetlife“ aus Lüder, Landkreis Uelzen, sorgte für eine großartige Tanz- und Stimmungsmusik. Fotos: Glasow

## 29. JUGENDMEISTERSCHAFTEN IM GASTGEWERBE IN DER BBS I GIFHORN

# Vivien Ries, Damiana Marzocca und Salvatore Maganuco Pokalgewinner

Bei den 29. Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Ausbildungsberufe Gifhorn-Wolfsburg, belegten Vivien Ries im Hotelfach, die angehende Köchin Damiana Marzocca und Salvatore Maganuco im Restaurantfach die ersten Plätze und konnten am Ende die Siegerpokale in Empfang nehmen. DEHOGA-Kreisvorsitzender Armin Schega-Emmerich bedankte sich zu Beginn bei den ehrenamtlichen Prüfern und Prüferinnen, Lehrern

und Lehrerinnen für ihren ganz-tägigen Einsatz und bei den Auszubildenden für die Bereitschaft, sich den Jugendmeisterschaften zu stellen. Im Beisein der beiden Ehrevorsitzenden Claus Schwirtlich und Henning Steg überreichte er eine Spende in Höhe von 1000 Euro an Abteilungsleiterin Silke Wilharm-Cottle für die Ausbildung der künftigen Nachwuchskräfte im Gastgewerbe.

Acht Hotelfachleute, neun Köche und vier Restaurantfachleute im dritten Ausbildungsjahr waren an den Start gegangen, um sich für die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften zu qualifizieren. Dabei wurden sie sogar von einem Feueralarm in der Schule überrascht und mussten ihre Arbeit für einige Zeit unterbrechen. Das diesjährige Thema „Jahrmarkt der Genüsse“ bot allen Teilnehmern kreative und gute Möglichkeiten,

sich mit eigenen Ideen zu verwirklichen. Unter den strengen Augen einer Prüfungskommission wurden schließlich alle Aufgaben in die Tat umgesetzt bis hin zum perfekten Service am Tisch. Der Dank der DEHOGA-Kreisverbände und der BBS I ging an die Sponsoren Privatbrauerei Wittingen, Höpfnert Getränke und Firma Russ. ◀



Die Sieger der diesjährigen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe, v.l.n.r. Vivien Ries, Salvatore Maganuco und Damiana Marzocca.

## HOTELFACHLEUTE

1. Vivien Ries (The Ritz Carlton, Wolfsburg)
2. Julienne Ottow (The Ritz Carlton, Wolfsburg)
3. Marina Lechner (Bernsteinsee Hotel, Stüde);

## RESTAURANTFACHLEUTE

1. Salvatore Maganuco (Volkswagen AG-Haus Rhode)
2. Mirja Klug (Mövenpick Autostadt, Wolfsburg)
3. Nina Hotop (The Ritz Carlton, Wolfsburg)

## KÖCHE

1. Damiana Marzocca (Volkswagen AG)
2. Marius Ahrens (The Ritz Carlton, Wolfsburg)
3. Isa Lüttenberg (The Ritz Carlton, Wolfsburg)



Die Zweitplatzierten der Jugendmeisterschaften, v.l.n.r. Julienne Ottow, Marius Ahrens und Mirja Klug.



Die Drittplatzierten Isa Lüttenberg, Marina Lechner, und Nina Hotop. Fotos: Glasow

# Klimafreundliche Mensa

## AUSZEICHNUNG FÜR DEHOGA-MITGLIED STEFAN GERHARDT

Unter dem Motto „Prima Klima in der Schulmensa – wir sind dabei“ veranstaltete die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen die diesjährige Mitmachaktion zu den Tagen der Schulverpflegung. In Niedersachsen ging es in diesem Jahr um klimafreundliches Schulessen. „Mit unserer Aktion möchten wir das Bewusstsein für den Zusammenhang zwischen Lebensmittelwahl und dem Klima stärken“, so die Leiterin der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen, Diana Reif, denn „mit jedem vegetarischen Gericht können die Schülerinnen und Schüler ihre CO<sub>2</sub>-Bilanz positiv beeinflussen!“

Von insgesamt 66 Schulen mit über 9300 Essensteilnehmern nahmen auch die IGS Sassenburg (2306 Essen) und die Wilhelm-Bracke-Gesamtschule Braunschweig (2975) an der fünftägigen Aktion teil. Für DEHOGA-Mitglied Stefan Gerhardt, Küchenchef in Westerbeck, und seine Frau Marion, Küchenchefin in Braunschweig, war die erstmalige Teilnahme an der Aktion selbstverständlich, bieten sie doch in den jeweiligen Schulmensen regelmäßig vegane und vegetarische Gerichte für die Schüler an.



Auf dem einwöchigen Speiseplan standen unter anderem Pizza, Linsenbratlinge, Kaiserschmarrn aus Vollkornmehl, Käsespätzle, Grünkern-Gemüsegratin, Makkaroni mit Tomaten-Mozzarella-Soße, vegetarische Moussaka, Veggiburger und Gemüsegulasch. „Der absolute Renner war eine Kürbissuppe mit Äpfeln, Karotten und Kartoffeln, Vollkornbrötchen und Grießbrei“, so Gerhardt, der sich über die rege Teilnahme der 1150 Schüler und 100 Lehrer aus der IGS Sassenburg freute.

Unterstützung fand er bei Schulleiter Rolf-Dieter Maskus und seiner Stellvertreterin Leona Kötke, die ihre klimafreundliche Mensa in höchsten Tönen lobten. Und so gab es auch von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen aus den Händen von

Frau Dr. Katharina Kompe und Selina Wachowiak entsprechende Urkunden für die Teilnahme an der Aktion „Prima Klima in der Schulmensa“. Bei der Bewertung mit Klebepunkten durch die teilnehmenden Schülerinnen und Schüler an dieser Aktion gab es große Zustimmung mit der Note „Sehr gut“. Ein Drittel fand diese Abwechslung im Speisenangebot gut und besonders interessant. Ganz wenige Schüler antworteten „Ich bin ein Fleischfresser“ oder „Bei uns zuhause wird hauptsächlich Fleisch gegessen!“ Aber auch hier erfüllt Stefan Gerhardt die Wünsche der Schüler, indem er auch mal Schnitzel, Gulasch und Currywurst auf dem Speiseplan hat. Trotzdem halten Gerhardt und Frau an veganen und vegetarischen Speisen in der Schulmensa fest, denn das passt in ihr nachhaltiges Gesamtkonzept, das auch in der Umwelt AG an der Schule Zustimmung findet.

DEHOGA-Kreisvorsitzender Armin Schega-Emmerich sprach Familie Gerhardt Lob und Anerkennung für das Engagement zum Wohle der Schülerinnen und Schüler aus und würde sich freuen, wenn

Urkunden für die Schulmensa an der IGS Sassenburg in Westerbeck, v.l.n.r. Selina Wachowiak, Leona Kötke, Stefan Gerhardt, Dr. Katharina Kompe und Schulleiter Rolf-Dieter Maskus. Fotos: Glasow

Gerhardt seine Arbeit auch in das Bewusstsein der Kolleginnen und Kollegen im DEHOGA hineinträgt. Dabei zeigte Gerhardt sich nicht abgeneigt, künftig im DEHOGA-Kreisverbandsvorstand mitzuarbeiten. Dass der Küchenchef sehr gefragt ist, zeigt die Aufnahme zusammen mit seiner Frau Marion in den Beirat bei Bioland und ein Kochworkshop zum Thema „Klimafreundliches vegetarisches Schulessen“ für die Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen. ◀

### KLASSIFIZIERTE BETRIEBE OKTOBER 2019

#### 3 Sterne

Hotel Am Braunen Hirsch, Celle

Hotel Pension Sabine, Bad Bevensen

Seminar Hotel Schulz, Bergen, Bad Bodenteich



Zum Mittagessen herrscht immer reges Treiben in der Schulmensa der IGS.

# Prunkvolle Bälle und festliche Konzerte

## AUSFLUG NACH LUDWIGSLUST UND WEITER

Bei herrlichem Herbstwetter starteten Mitglieder des DEHOGA Kreisverbandes Uelzen gemeinsam mit Mitgliedern des Kreisverbandes Lüchow-Dannenberg zu ihrem diesjährigen Tagesausflug nach Ludwigslust, Vielank und Boitzenburg. Zunächst ging die Fahrt zum Residenzschloss Ludwigslust. Schloss Ludwigslust gehört zu den größten barocken Schlössern Norddeutschlands. Bei der Schlossführung entdeckten die Teilnehmer die Kunst und Wohnkultur des 18. und frühen

19. Jahrhunderts. Herzstück des Schlosses ist der Goldene Saal, der mit seinen einzigartigen vergoldeten Dekorationen, den opulenten Säulen, Spiegeln, Kristalllüstern und dem restaurierten Parkettfußboden in vergangene Zeiten mit prunkvollen Bällen und festlichen Konzerten entführt, auch beeindruckend die Gemäldegalerie.

Nach einer Pause ging es weiter zum Vielanker Brauhaus. Bei einer Brauereiführung konnten die



Teilnehmer die Vielanker Brauerei und Produkte persönlich kennen lernen und die Braukunst hautnah erleben. Zum Abschluss ging es nach Boitzenburg zum bekannten

Grenzübergang zwischen Ost und West „Checkpoint Harry“. Nach einem schmackhaften Essen traten die Mitglieder dann die Rückreise an. ◀

# Ausbildungsplatzbörse in Gifhorn

Der DEHOGA-Kreisverband Gifhorn war kürzlich auf der Ausbildungsplatzbörse vertreten. Daneben gab es auch einen Stand der Berufsbildenden Schulen I aus Gifhorn und vom Hotel am Bernsteinsee mit Olga Höpfing und der Auszubildenden im dritten Lehrjahr, Marina Lechner. Das Hotel am Bernsteinsee lockt nicht nur mit einer außergewöhnlich schönen Lage, sondern auch mit der Größe des Unternehmens, das gerade ein

weiteres Hotelgebäude auf dem Gelände erstellt.

Der DEHOGA-Kreisvorsitzende Armin Schega-Emmerich bedankte sich bei den Beteiligten für ihren Einsatz in der Werbung um neue Auszubildende, kritisierte aber gleichzeitig, dass nur ein Ausbildungsbetrieb aus seinem Kreisverband daran teilgenommen hat. „Einerseits suchen viele Mitgliedsbetriebe Nachwuchskräfte, andererseits ist man nicht bereit, etwas dafür zu tun“, so Schega-Emmerich. Die heutige Jugend möchte umfassende Informationen über die Ausbildungsberufe. Erkannt hatten das 65 Aussteller aus Handwerk, Wirtschaft und Institutionen wie Stadt, Landkreis



Olga Höpfing vom Hotel am Bernsteinsee konnte Ausbildungsplätze an einem attraktiven Ort und zauberhafte Lage in Sassenburg-Stüde anbieten. Fotos: Glasow

und Bundeswehr, die über 169 Berufe und 65 duale Studiengänge informiert.

Kreisgeschäftsführer Albert Harder und Miriam Müggenburg erteilten Auskünfte vor Ort und verteilten viele Flyer zu den Berufszweigen im Gastgewerbe. Harder: „Manchmal musste ich auch die Hilfe der Kolleginnen und Kollegen aus den beteiligten Hotels in Anspruch nehmen, wenn es um ganz spezielle Fragen der Ausbildung ging. Dafür möchte ich mich noch einmal recht herzlich bedanken!“ ◀



Miriam Müggenburg und DEHOGA-Kreisgeschäftsführer Albert Harder informierten über die Ausbildungsberufe im Gastgewerbe und verteilten viele Flyer.

## IMPRESSUM

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

Redaktion:  
Rainer Balke, Renate Mitulla,  
Sarah Schulz, Klaus Hilkmann  
Email [presse@dehoga-niedersachsen.de](mailto:presse@dehoga-niedersachsen.de)

Anzeigen:  
Verlagshaus Fachzeitungen  
Teegen GmbH, Holger Teegen,  
Tel. 04551 1450  
Email [info@vht.de](mailto:info@vht.de)  
[www.vht.de](http://www.vht.de)

Gestaltung: Karena Weiß

Fotos:  
AdobeStock: S. 15, 17, 24  
Shutterstock: S. 21

Druck:  
Beisner Druck GmbH & Co. KG  
[www.beisner-druck.de](http://www.beisner-druck.de)

Die Ausgabe 1/2020 des  
DEHOGA Magazins erscheint  
am 04.03.2020

**CARPE DIEM**  
Kaffee Küche Kultur

Für unser Café/ Restaurant Carpe Diem suchen wir ab sofort eine/n neue/n

**Pächter/in.**

Das Café/ Restaurant befindet sich im historischen Ambiente der königlichen Kuranlage Romantik Bad Reiburg in der Nähe des Steinhuder Meeres, unweit des Dinosaurier-Parks Münchehagen und des Klosters Loccum. Vor Ort befinden sich die Tourist-Information, Museum und -shop sowie ein Veranstaltungssaal mit regelmäßigen Kulturveranstaltungen.

**Wir bieten Ihnen:**

- Zwei Gasträume inkl. Mobiliar (90 Personen)
- Oberdache Veranda inkl. Mobiliar (50 Personen)
- Die Möglichkeit einen Veranstaltungssaal mitzunutzen
- Eine mit Großinventar ausgestattete Küche
- Lagerräume mit Kühlmöglichkeiten
- Personalräume inkl. Duschen und Toiletten
- Parkplätze

Eine Kooperation bei Veranstaltungen der Romantik Bad Reiburg sowie mit dem benachbarten Hotel (66 Betten) wird gewünscht.

Haben Sie eine gastronomische Ausbildung und Lust, im Carpe Diem kulinarische Köstlichkeiten anzubieten? Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen. Weitere Informationen finden Sie unter [www.reiburg-loccum.de](http://www.reiburg-loccum.de).

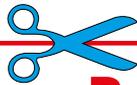
Stadt Reiburg-Loccum  
Bürgermeister Martin Franke  
Heidestraße 2  
31547 Reiburg-Loccum  
Tel. 05037 9701-51  
[stadt@reiburg-loccum.de](mailto:stadt@reiburg-loccum.de)

**Stuttgart-Bauplatz für Hotel!**  
**1425m<sup>2</sup> zentral zu Flughafen/Messe!**  
**Nutzbar für Hotel, Büro oder Dienstleistung**  
Kaufpreis 1.750.000 € - keine Maklergebühren  
Tel.0711-24 84 80 90 [info@grund-immobilien-bau.de](mailto:info@grund-immobilien-bau.de)  
**grund-immobilien-bau gmbh**

**Besteingeführtes Hotel mit bekannter Gastronomie und Catering-Service**

In Melle im Osnabrücker Land liegt das Familienunternehmen und wird seit 125 Jahren betrieben. Hotel- und Restaurantbetrieb, sowie Catering-Service genießen einen ausgezeichneten Ruf. Das Anwesen beinhaltet eine Immobilie mit Restaurant, Saalbetrieb und Betreiber-Wohnung, sowie eine Immobilie mit Hotel und Biergarten (380 m<sup>2</sup>). Weiterhin Grünflächen (2500 m<sup>2</sup>), Kinder-Spielplatz (50 m<sup>2</sup>), 4 Garagen, große Parkplatzfläche (700 m<sup>2</sup>) für gut 49 PKW, Parkmöglichkeiten für Busse. 2000 Hotelanbau und 2009 erweitert. Gastronomieflächen: Restaurant mit Bierstube, Jagdzimmer, Hubertus Lounge, Saal ca. 455 m<sup>2</sup> mit ca. 340 Plätzen. Hotelflächen ca. 990 m<sup>2</sup>, 41 Zimmer, Rezeption, Frühstücksraum, Küche. Catering-Service mit Kapazität bis 750 Personen. Beheizt mit BHKW und Gas. Alle Unternehmen weisen exzellente betriebswirtschaftliche Daten aus und verfügen über deutliches Erweiterungspotenzial. Energieausweis in Erstellung. Frei ab 01.01.2020. KP 4.700.500 € incl. MwSt. zzgl. 4,76% Makler-Courtage.

**McScott Real Estate Ltd. - Eisenbahnweg 9 - 71101 Schönaich -**  
Tel. 07031-744 722 - Mail: [immo@mcscott.eu](mailto:immo@mcscott.eu)



# Anzeigen - Bestellschein

Gelegenheitsanzeigen • Immobilien

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

Nebenstehender Anzeigentext soll in der nächsten Ausgabe veröffentlicht werden.

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

Name \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

PLZ und Ort \_\_\_\_\_

Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_

Diese Anzeigengröße (25 mm hoch/2-spaltig) kostet Euro 100,00 + MwSt.

Weitere Preisbeispiele

- 30 mm hoch/2-spaltig = Euro 120,00 + MwSt.
- 40 mm hoch/2-spaltig = Euro 160,00 + MwSt.
- 50 mm hoch/2-spaltig = Euro 200,00 + MwSt.

**Anzeigentext**  
(Möglichst in Blockschrift schreiben.)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Am Bornkamp 14a • 23795 Schackendorf / Bad Segeberg  
Telefon 04551 / 145-0 • Telefax 04551 / 2504 • [info@vht.de](mailto:info@vht.de) • [www.vht.de](http://www.vht.de)



**Café stilvoll unter Reet in 21423 Winsen (Luhe) zu verpachten!**

2014 kernsaniert,  
Gesamtfläche 290 m<sup>2</sup>, #45453  
Energieausweis: Gas, B, 59,5 kWh

Tel. 04171-881812, [www.schroederimmobilien.de](http://www.schroederimmobilien.de)

**Florierendes Landgasthaus / Hotel Solling / Weserbergland**

hohe Auslastung,  
fester Kundenstamm  
590.000 €

Alle Infos nur hier: [freytag-immo.de](http://freytag-immo.de)

Für unser urlig-gemütliches Fachwerkhaus direkt an der Hittfelder Mühle und der Autobahnabfahrt Hittfeld wünschen wir uns einen neuen Restaurant-Betreiber. Das Objekt verfügt über ein Erdgeschoss ca. 100 Sitzpl. und ein Obergeschoss ca. 30 Sitzpl. Außerdem über eine große Gartenanlage mit zwei Außenterrassen. Großzügige Parkflächen sind vor dem Haus vorhanden. Es bietet sich für jede Art von Gastronomie an, z.B. Steakhaus (z.T. offene Küche möglich), für Veranstaltungen aller Art usw.

Über Ihr Interesse freut sich,  
Kontakt Carmen Schulz-Voß, Tel. 0173/8170808

**Pächter für einen Gastronomieebau mit einladender Atmosphäre am Badese in Idafehn/Ostfriesland gesucht**



Derzeit wird das Gastronomiegebäude am Idasee in 26842 Ostrhauderfehn, Ortsteil Idafehn neu errichtet, die Fertigstellung ist für Juni 2020 geplant. Das teilunterkellerte Gebäude mit einer Gesamtfläche von 300 m<sup>2</sup> umfasst einen Gastronomiebereich sowie einen Kiosk und Umkleidekabinen für Badegäste. Im Außenbereich ist eine großflächige Sonnenterrasse mit Seeblick geplant. Der Pächter wird während der Bauphase an der Planung beteiligt. Neben dem Gastronomiegebäude befinden sich am Idasee ein Campingplatz, eine Wasserskianlage, ein Familienspielplatz und ein Calisthenics-Park. Der Idasee ist ca. 3 km vom Zentrum entfernt und bietet zahlreiche kostenlose Parkplätze direkt am See.

Bewerbungen können bis zum 31.01.2020 eingereicht werden.  
Weitere Auskünfte erhalten Sie beim Bauamt der Gemeinde Ostrhauderfehn Herr Bothen 04952/80536 oder [bothen@ostrhauderfehn.de](mailto:bothen@ostrhauderfehn.de)

**4\* Hotel auf der Sonneninsel Borkum zu verkaufen**

Der neue Inhaber kann das Hotel im laufenden Betrieb übernehmen und auf den über Jahre gewachsenen Kundenstamm zurückgreifen. Bj. 1911, Gesamtfläche: 583 m<sup>2</sup>, 9 Hotelzimmer mit exklusiver Ausstattung, 9x5m großes Schwimmbad mit Wellnessbereich, Bedarfsausweis, E, 133,90 kWh/(m<sup>2</sup>a), Kaufpreis: 1.600.000,00 €

[info@gartmann-immobilien.de](mailto:info@gartmann-immobilien.de) oder Tel.: 0163-4271373

**Traditioneller Gastronomie- und Hotelbetrieb in idyllischer Ortsrandlage 31618 Liebenau**

Gastrofläche ca. 1.500 m<sup>2</sup>, Hotel 10 Zi., zwei Clubräume, Restaurant 60 Sitzpl., Biergarten, sowie Saal + Bühne u. Außenterrasse für bis zu 300 Gäste. Miete auf Anfrage.

Weitere Infos: Tel. 05023-4571

Anzeigenannahme: Telefon 04551/1450  
Telefax 04551/2504, E-Mail: [ni@vht.de](mailto:ni@vht.de)

**90 Jahre Tradition in kaufkräftiger Lage in Hannover**

Zur Vermietung kommt ein traditionsreiches Restaurant mit Einfamilienhaus in Hannover-Kirchrode. Kernsaniert im Jahr 2017.



Wohnfl. ca. 163 m<sup>2</sup>, Gesamtfl. inkl. Lagerfl. u. Kühlhäuser ca. 735 m<sup>2</sup>, Grundstück ca. 2.230 m<sup>2</sup>, 170 Sitzplätze innen, Außenterrasse, Stellplätze, Baujahr 1903, Gas, Energieausweis ist in Bearbeitung. Kaltmiete 6.700,00 € zzgl. NK 950,00 € zzgl. 19% USt., Kautions 3 NKM.

Provisionsfrei - direkt vom Eigentümer.

Tel. 0511 / 123 125-0 | [info@grundbesitzhandel.de](mailto:info@grundbesitzhandel.de)

**Apartmenthotel zu verkaufen,**

70 Betten, erfolgreich geführt, Bau und Einrichtung neuwertig, zuverlässige Mitarbeiter - Anlage altersbedingt abzugeben - Raum Bremen, Wohn-/Nutzfläche 1.900 qm, 6.300 qm Grundstück, Provisionsfrei. Exposé auf Anfrage, [kontakt@mh3u.de](mailto:kontakt@mh3u.de), Tel.: 0171-5825292

**Topp geführtes Gruppenhaus im Solling nahe 37603**

Holzminden – Einstieg in laufenden Betrieb, ehemaliges Hotel mit Indoor-Pool (12 x 5,5 Meter), Sauna, Aufzug, 43 Schlafplätze in 24 Zi. mit Bad, Seminarraum, 5-Zi.-Betreiberwhg., Block-HKW, Gastraufläche 1410 m<sup>2</sup>, gesamt 1800 m<sup>2</sup>, Kaufpreis 495.000 € zzgl. Maklerprov. 5,95% (inkl. MwSt. 19%)

[info@sijssling-immobilien.de](mailto:info@sijssling-immobilien.de) Tel. 02104-1774567

**Gastronomiefläche/Restaurant mit Tradition Ritter St. Georg in Braunschweig zu vermieten**



Gesamtfläche ca. 208 m<sup>2</sup>, Restaurantbereich, zwei Tagungsräume, 1984 umfassende Modernisierung, charmanter Innenhof, Kühlzellen im Keller, spätgotische Schnitzereien, barocke Deckenmalereien. Baujahr 1489, Fernwärme, Energieausweis wird nicht benötigt, da das Objekt unter Denkmalschutz steht.

Preis auf Anfrage, Provision inkl. MwSt. 3,57 MM.

nowo Immobilien GmbH, Kuhstraße 25, 38100 Braunschweig, Lisa Lipinski, Tel.: 0531-2442917, [l.lipinski@nowo-immobilien.de](mailto:l.lipinski@nowo-immobilien.de), [www.nowo-immobilien.de](http://www.nowo-immobilien.de)

[www.gastroimmo24.de](http://www.gastroimmo24.de)



Das Portal für  
Gastgewerbe-Immobilien



**Mieter gesucht!**

Gastronomiefläche direkt in Ottersberg bei Bremen sucht Sie als neuen Mieter. Aussenplätze, TOP-Zustand, Gesamtfläche ca. 227 qm. Hier werden Sie gesehen. Rufen Sie uns unverbindlich an, wir helfen Ihnen gerne weiter.

04202-9103930  
[www.felske-immobilien.de](http://www.felske-immobilien.de)

**JETZT UNTERSCHREIBEN!**

# **RETTET UNSERE** Restaurants & Gasthäuser

**Für Ihre  
nächste Feier  
hier!**

**Für mehr  
Porzellan statt Plastik:  
Speisen im Restaurant  
ansprechend serviert,  
statt zum Mitnehmen in  
Plastik verpackt!**

**Für Arbeitsplätze  
und regionale  
Wirtschaft**

**Für Geselligkeit  
und gutes Essen!**

▼ Direkt hier online mitmachen: ▼

**7% MwSt. für Essen.  
EGAL WO UND WIE!**



Infos und unterschreiben hier: [openpetition.de/!PorzellanStattPlastik](https://openpetition.de/!PorzellanStattPlastik)