

# DEHOGA

## MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 6 · Januar 2022

ERFOLGREICHER LANDESVERBANDSTAG  
IN BRAUNSCHWEIG



DAS Q MACHT  
DEN UNTERSCHIED.

In Niedersachsen wird  
Service mit „Q“ geschrieben!



## „RoLigio® – Einfach. Glücklich. Sein.“

RoLigio® & Wellness Resort  
Romantischer Winkel, Bad Sachsa  
Marco Oelkers, Junior Inhaber & Gastgeber

Als modernes Unternehmen wollen wir stets eine ausgewogene Balance zwischen Tradition und Innovation schaffen. Qualität erfordert ein außerordentliches Team. Gemeinsam wollen wir Gutes tun und uns kontinuierlich in allen Bereichen verbessern.

Damit wir das auch schaffen, halten wir als Team zusammen und haben mit dem RoWianerClub ein ganz besonderes Mitarbeiterbonusprogramm. Zudem werden wir stets von ServiceQualität Deutschland unterstützt und mit wertvollen Werkzeugen vorangebracht.

### 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

# Corona – Frustration und kein Ende



Der Sommer war gelaufen. Die Stimmung in der Kollegenschaft, der Mitarbeiterschaft und bei der Gästeschaft gelöst bis euphorisch. Die Impfquote stieg. Corona schien im Griff. Noch anlässlich unserer Delegiertenversammlung in Braunschweig Anfang November schwärmten wir von der tollen Auftragslage. Weihnachtsfeiern wurde gebucht wie schon lange nicht mehr. Das Silvestergeschäft schien sicher. Firmenübernachtungen zogen an.

Und dann die erneute Vollbremsung. Innerhalb kürzester Zeit erfasste uns vollkommene Verunsicherung auf allen Ebenen. Alle Buchungen und damit fest einkalkulierten Umsätze innerhalb von drei Wochen nahezu atomisiert.

Die Stimmung bei unseren Kolleginnen und Kollegen, aber auch bei unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern so tief, tiefer geht es nicht. Und wieder setzt die Existenzangst ein. Schaffe ich diesen Winter. Werde ich von der NBank aufgefordert, Rückzahlungen auf schon empfangene Hilfen zu leisten. Halten meine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zur Stange.

Ein gutes Zeichen, dass über einen möglichen Lockdown nur widerwillig diskutiert wird? Nein in Anbetracht der verheerenden Wirkung von 2 G Plus nicht wirklich. Schlimmer als dieser faktische Lockdown kann auch ein flächendeckender staatlicher Lockdown nicht wirken.

Wer kann uns in dieser Phase tiefer Niedergeschlagenheit noch aufrichten? Hat die Politik ihr letztes Pulver verschossen? Und dann noch eine

neue, noch aggressivere Virusvariante namens Omikron. Werden wir uns jetzt auf die ewigen Grüße des Murmeltieres einzustellen haben? Jedes Jahr ein neues Wechselbad der Gefühle.

Wen wundert es da, dass die Rufe nach einer allgemeinen Impfpflicht immer lauter werden. Wollen wir, unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, unsere Gäste wirklich jedes Jahr auf das Neue diese Rutschpartie zwischen Normal- und Ausnahmezustand?

Ich meine, wir brauchen klare politische Führerschaft in dieser nun schon fast zwei Jahre anhaltenden Krise. Der Deutsche Bundestag sollte eine eindeutige demokratische Mehrheitsentscheidung treffen. Geht sie für eine gesetzliche Impfpflicht aus, für mich umso besser. Spricht sich die Mehrheit gegen die Impfpflicht aus, dann haben wir auch das demokratisch hinzunehmen. Die Zeit des ewigen Hin und Her muss so oder so beendet werden, damit jeder weiß, was von ihm erwartet wird.

Wir lassen uns nicht unterkriegen. Ich wünsche uns allen, dass das Jahr 2022 als das Jahr in die Geschichte eingeht, in dem wir Corona unter Kontrolle bekommen haben. In diesem Sinne wünsche ich uns allen ein erfolgreiches Jahr 2022.

Ihr  
Detlef Schröder  
Präsident

## Inhaltsverzeichnis

Landesverbandstag	4	Hotel Digital Score 2021 Internorga	9 10	<b>BEZIRKSVERBÄNDE</b>	Märkte/Produkte/Immobilien auf der Rückseite!
<b>JUNGER DEHOGA</b>	6	Online-Vertrieb	11	Hannover	16
Gespräch Landesregierung	7	DEHOGA-Partner	12	Hildesheim	18
		Hotellklassifizierung	13	Lüneburg	19
<b>ENERGIE</b>				Osnabrück	22
Energiekampagne	8	<b>RECHT UND RAT</b>	14	Braunschweig-Harz	25
				Stade	26

# Erfolgreicher Landesverbandstag

Rund 250 Delegierte aus ganz Niedersachsen diskutierten vom 31. Oktober bis 2. November 2021 in Braunschweig auf ihrem zentralen Landesverbandstag unter der Leitung des Präsidenten Detlef Schröder über aktuelle Branchenthemen. Wie zu erwarten, stand die Aufbereitung der Coronakrise seit März 2020 im Zentrum der Aussprachen der Delegierten. Dennoch konnte unter Einhaltung der zu dem Zeitpunkt aktuellen Corona-Regeln noch unbeschwert getagt und gefeiert werden.

Neben Branchenthemen standen die Regularien und Wahlen auf dem Programm. Christian Stöver aus Hannover wurde als neuer Schatzmeister

des DEHOGA Niedersachsen gewählt. Der DEHOGA dankt dem bisherigen Schatzmeister Thomas Domani, der aus beruflichen Gründen nicht wieder kandidierte und mit großem Applaus verabschiedet wurde.



Landtagsabgeordneter  
Jörg Bode, FDP, (2.v.r.)  
mit DEHOGA-Präsident  
und -Geschäftsführung



Der bisherige  
Schatzmeister  
Thomas Domani (l.)  
und Präsident  
Detlef Schröder.



Ehrenurkunde  
für Karl-Heinz  
Waschkeit,  
Vater der Hotel-  
klassifizierung

## BILDERGALERIE

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

<https://www.picdrop.com/dehoganiedersachsen/17Eef54dcU>



In seinem Amt bestätigt  
wurde Präsident  
Detlef Schröder aus  
Groß Meckelsen.



Ehepaar Henze, Getränke Ahlers

In seinem Amt bestätigt wurde Präsident Detlef Schröder aus Groß Meckelsen.

Stv. Schatzmeister bleibt Chi Trung Khuu. Neue Vorsitzende des Berufsbildungsausschusses ist Nicole Rösler, neuer Vorsitzender des Tarifausschusses ist Vizepräsident Dirk Breuckmann. Thomas Pfeifer und Bernard Sieger wurden mit der Goldenen Ehrennadel ausgezeichnet.

# in Braunschweig

Der vor Ort zuständige DEHOGA Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel e.V. hatte sich alle Mühe gegeben, für die Kolleginnen und Kollegen aus ganz Niedersachsen den diesjährigen Landesverbandstag so ablaufen lassen zu können, dass alle sagen würden: „Ich habe den Landesverbandstag in Braunschweig 2021 in allerbesten Erinnerung!“. Dass das gelungen ist, bestätigt die Befragung der Teilnehmenden, die im Anschluss durchgeführt wurde. ◀



Bernd Weymann (l.) und Carsten Goldapp (r.) mit dem Mummewirt

„Ich habe den Landesverbandstag in Braunschweig 2021 in allerbesten Erinnerung!“



Orga-Team mit Matthias Harlfinger, Mark-Alexander Krack und Bernd Weymann (v.)



FDP-Landtagsabgeordneter Jörg Bode (r.) und DEHOGA-Hauptgeschäftsführer Rainer Balke

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

Bildnachweis:  
AdobeStock: S. 22

Gestaltung: Karena Unger

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

Die Ausgabe 1/2022 des  
DEHOGA Magazins erscheint  
am 9.3.2022.

## DEHOGA Akademie

Zum Jahresbeginn bietet die DEHOGA Akademie Seminare als Präsenzveranstaltungen in Hannover an. Es gelten die aktuellen Corona-Regeln.

- Online Kommunikation am 10.02.2022
- Kalkulation und Preisgestaltung am 21.02.2022
- Die Speisekarte als besten Verkäufer nutzen am 24.02.2022

Seminargebühr: 280,00 brutto für DEHOGA-Mitglieder,  
300,00 Euro brutto für Nicht-Mitglieder

Weitere Infos und Anmeldung unter [www.dehoga-niedersachsen.de/seminare-veranstaltungen/dehoga-seminare/](http://www.dehoga-niedersachsen.de/seminare-veranstaltungen/dehoga-seminare/)

# Jahresplanung 2022

Das Orga-Team hat trotz der derzeitigen Corona-Lage einen Jahresterminplan für den Jungen DEHOGA aufgestellt. „Es ist wichtig, alle Veranstaltungen als Präsenzveranstaltung zu planen“, so Nico Winkelmann.

So wird der 30. und 31. Januar für die Auftaktveranstaltung im Jahr 2022 vorgesehen. Als Familientreffen organisiert, soll im Center Parc Tossens das Jahr begrüßt werden. Traditionell treffen sich die Junioren auch mit den Kollegen aus Hamburg anlässlich der INTERN-ORGA wie immer Montagnachmittag, diesmal am 21. März.

Ein neuer Ansatz soll mit dem Besuch der Maisels Brauerei in Bayreuth im Rahmen des Herbstarbeitskreises am 30. und 31. Oktober gefunden werden. Zwischenzeitlich wurde dort auch das hauseigene Hotel fertiggestellt, sodass hier sowohl der Hotel- als

auch der Gastrobereich abgedeckt werden kann.

Zu allen Veranstaltungen werden die Jungunternehmer rechtzeitig eingeladen. Alle Informationen auch unter [www.junger-dehoga.de](http://www.junger-dehoga.de). ◀



## Herbstarbeitskreis



Aufgrund der Möglichkeit, sich mal wieder in Präsenz zu sehen, haben viele Junioren die Chance genutzt, zum traditionellen Herbstarbeitskreis nach Rotenburg-Mulmshorn zu kommen. Im Vordergrund standen die Vorträge von Steuerberater Jörg Bachmann zur Betriebsprüfung unter Corona-Voraussetzungen sowie von Dr. Hartmut Meyer zu den wirtschaftlichen Folgen der Corona-Pandemie.

„So vielen tollen Ideen auf engstem Raum begegnet man selten.“

Den Abend vorher nutzten die Junioren, um Informationen über die „Piekfeinen Brände von Birgitta van Loon“ zu erhalten und

diese zu verkosten. In einem kurzweiligen und lebhaften Vortrag frischte Birgitta van Loon das Wissen um die Herstellung von Bränden, Geisten sowie Whisky und Rum auf. „Es ist unglaublich, wie viele verschiedene Sorten Birgitta van Loon auf so beengtem Raum herstellt“, so Sprecherin Mareike Zägel. Und tatsächlich ist es so, dass die Kessel und Geräte so angeordnet sind, dass sie maximale Ausnutzung auf engstem Raum gewährleisten. Sprecher Nico Winkelmann fasste zusammen: „So vielen tollen Ideen auf engstem Raum begegnet man selten. Wir bedanken uns ausdrücklich bei Birgitta van Loon, dass sie dies mit uns teilt“.

Am nächsten Tag ging es dann mit dem Vortrag von Jörg Bach-

mann, Steuerberater aus Oldenburg, weiter. Er wies darauf hin, dass die Dokumentation insbesondere der Ausgaben mit Bezug auf Corona unabdingbar für die Betriebsprüfungen ist. „Man kann sich nach drei bis fünf Jahren einfach nicht mehr an die Einzelheiten erinnern und diese im Kopf haben“, so Bachmann. Er informierte über die Prüfreihefolge und welche Befugnisse der Steuerprüfer im Rahmen seiner Prüfung hat. „Prüfer sind auf der Suche nach formellen Fehlern, um eine Hinzuschätzung tätigen zu können“, erläuterte Bachmann.

Im weiteren Vortrag ging Jörg Bachmann auf die Aktualisierung der GoBD vor 2019 ein sowie im Einzelnen auf die Verfahrensdokumentation.

Im zweiten Teil ging es bei Dr. Hartmut Meyer um die wirtschaftlichen Folgen der Pandemie. „Bitte achtet darauf, jetzt nicht vorschnell Kredite zurückzuzahlen, da niemand wissen kann, ob und welche Fördermittel gegebenenfalls noch zurückgezahlt werden müssen“, warnte Meyer die Teilnehmer. Er zeigte anhand von Musterbilanzen auf, wie schnell Liquiditätsengpässe entstehen können und welche Risiken und Möglichkeiten die Fördermittel haben. „Denkt bitte an das Verbot der Doppelförderung“, unterstrich Meyer. „Es ist wichtig, die einzelnen Investitionen den Programmen zuzuordnen“.

Eine lebhafte Diskussion beendete anschließend den diesjährigen Junioren Herbstarbeitskreis. ◀

# Der Krise ein Gesicht verleihen und aktiv für die Branche kämpfen

Mit dieser Zielsetzung machten sich Vertreter des Jungen DEHOGA und der Fachgruppen in Eigeninitiative auf den Weg nach Hannover und suchten erneut das Gespräch mit Vertretern der niedersächsischen Landesregierung.

Nach einer kurzen Abstimmung am Sonntag waren sich Mareike Zägel (Hotel Stadt Aurich, Sprecherin Junger DEHOGA), Alina Krüger (Hotel am Schloss Aurich), Gerd Albers (Meta Gastronomie Goldener Adler & Meta Eventgastronomie, KV Aurich), Carsten Dauer (Hotel Hellers Krug, Holziminden, Fachgruppe Hotels), Nico Winkelmann (Bümmersteder Krug, Oldenburg, Sprecher Junger DEHOGA), Ralf Kempermann (Gasthaus Kempermann, Großenkneten), Roger Burkowski (Hotel zur Heideblüte, Hambühren, Fachgruppe Gastronomie) und Stephan Mittendorf (Mittendorf Gastronomie, Bodenwerder) einig. Die aktuelle 2 G + Regel lässt das Gastgewerbe in allen Betriebstypen zusammenbrechen und die bis dato angebotenen Hilfen reichen nicht aus. Es galt aktiv zu werden und jede Möglichkeit zu ergreifen, um die Situation, auch im Hinblick auf die nächsten Monate, für alle Kollegen der Branche zu verbessern.

Bestehende Kontakte aus ihrem Engagement im Sommer und Frühjahr wurden kurzerhand aktiviert. Bereits am Tag darauf konnten sie ihre Anliegen gegenüber Wirtschaftsminister Althusmann, Umweltminister Lies, stellvertre-

tenden Fraktionsspitzen der SPD und FDP in persönlichen Gesprächen verdeutlichen. Am Dienstag folgte dann noch der Austausch mit den Grünen sowie Ministerpräsident Stephan Weil.

Besonderes Augenmerk legte die Gruppe dabei auf die Auswirkungen der 2G+ Regel, die mangelnde Test-Infrastruktur insbesondere im ländlichen Bereich sowie die Notwendigkeit der dringenden Anpassung im Kurzarbeitergeld. Bislang war dieses zwar verlängert worden, jedoch sollten die erhöhten KUG-Sätze ab 2022 nicht fortgeführt werden. Auch die verheerenden Auswirkungen weiterer Abwanderungen von Mitarbeitern in andere Branchen durch die mangelnden Unterstützungsmöglichkeiten, wurden mit den politischen Vertretern diskutiert.

Laut Ministerpräsident Weil kam der Besuch wieder „genau zum richtigen Zeitpunkt“. Schließlich ging nur zwei Tage später die neue Verordnung in die endgültige Verabschiedung. Abschließend ziehen alle Beteiligten ein durchweg positives Resümee. Es war in jedem Fall ein konstruktiver Austausch, und die Anliegen konnten direkt an die Entscheidungsträger herangetragen werden. ◀



Wirtschaftsminister Bernd Althusmann (4.v.r.) hatte ein offenes Ohr für die Anliegen der Branche.



Ministerpräsident Stephan Weil (l.) interessierte sich für die Herausforderungen im Gastgewerbe.



Im Gespräch mit Christian Grascha (r.), parl. Geschäftsführer der FDP-Landtagsfraktion. Fotos: Carsten Dauer

# Energieverbrauch senken – Energiekosten sparen

Die Anlaufstelle für Fragen rund um die Energieeffizienz des eigenen Gastronomiebetriebes oder Hotels ist die Energiekampagne Gastgewerbe. "Wir bieten Ihnen den gewohnten Service in neuem Design unter [www.energiekampagne-gastgewerbe.de](http://www.energiekampagne-gastgewerbe.de)! Stöbern Sie sich durch die Infothek oder die neuen Tools. Einen Überblick über die Themen zur Energieeffizienz erhalten Sie in den Leitfäden und Checklisten", so die Macher der Energiekampagne.

Die Energiekampagne für das Gastgewerbe hilft Schritt für Schritt dabei, die Stromkosten zu senken und die Umwelt zu schonen. Dafür stehen Leitfäden und Checklisten auf der rundum erneuerten Internetseite zu Verfügung. Zusätzlich stehen auf der Seite noch ein Fördermittelwegweiser sowie ein Wirtschaftlichkeitsrechner zur Verfügung.

An Hand von Kurzvideos zeigen Branchenkolleginnen und -kollegen, welche Energieeffizienzmaßnahmen sie durchgeführt haben und

welche finanziellen Vorteile sie dadurch haben. Nach dem Motto: Energiesparen rechnet sich immer! ◀

## Ihre Energieberater in Niedersachsen

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



**Carsten Mücke**  
Mücke Energieberatung

Eschenweg 36b  
49088 Osnabrück  
Telefon 0541 91194115

[info@muecke-energieberatung.de](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

Gretchenstr. 40  
30161 Hannover  
Mobil 0157 76131998

[t.merker@bluecontec.de](mailto:t.merker@bluecontec.de)  
[www.bluecontec.de](http://www.bluecontec.de)

## HOTELLERIE VERPASST DIE CHANCEN DER DIGITALISIERUNG

# Hotel Digital Score 2021

Das auf die Hotellerie spezialisierte Online Marketing Unternehmen Online Birds veröffentlichte kürzlich den Hotel Digital Score Branchen-Report 2021. Mit Hilfe des eigens entwickelten Hotel Digital Scores wurde hierbei erst-

mals das Online Marketing der gesamten deutschen Privathotellerie untersucht. Mehr als 1,5 Millionen Daten von rund 14.000 Hotelbetrieben jeglicher Segmente und Größen in Deutschland wurden dabei analysiert.

Die Ergebnisse bestätigen, was Insider seit Jahren vermutet haben: Die deutsche Hotellerie befindet sich auf einem unterdurchschnittlichen Digitalisierungs-Niveau. Neben diesen und weiteren Erkenntnissen sowie

Detail-Analysen der einzelnen Online Marketing Bereiche zeichnet der Report die 50 besten Häuser aus und liefert praxisnahe Tipps und Expertenwissen für Hoteliers.

## DIE RESULTATE DES HOTEL DIGITAL SCORE BRANCHEN-REPORT 2021

In einem aufwendigen Verfahren unter Zuhilfenahme des Hotel Digital Score wurden 14.145 Privathotels in Deutschland analysiert. Das Ergebnis dieser groß angelegten Studie erschien am 09.11.2021 im Hotel Digital Score Branchen-Report 2021. „Es ist unser Ziel, den Hotel Digital Score als feste Kennzahl im Hotel Online Marketing zu etablieren. Diesem Ziel sind wir nun nochmals ein Stück nähergekommen, indem wir alle uns verfügbaren deutschen Privathotels analysiert haben“, so Philipp Ingenillem, Mitinitiator des Hotel Digital Scores. „Hoteliers bekommen so einen echten Vergleichswert zum Durchschnitt der Branche und mit dem Branchen-Report liefern wir zusätzlich weitergehendes Fachwissen und praxisnahe Tipps.“

### ■ Das Gesamtbild

Der durchschnittliche Gesamtscore über alle getesteten Hotels hinweg liegt bei 32 von 100 Punkten. Dies könnte für die Branche nun der nötige Weckruf sein, sich mehr auf professionelles und strategisches Digital-Marketing zu konzentrieren. Nicht selten sind es nämlich die absoluten Basics des Online Marketings, die vernachlässigt werden.

### ■ Direktbuchungsmöglichkeiten und Bestpreisgarantie

Nur 33 % der Hotels verfügen etwa über eine IBE (Internetbuchungsmaschine) auf der Website. Mit anderen Worten, zwei Drittel der Hotels lassen sich online höchstens über OTAs buchen und diese schöpfen bekanntlich eine nicht unerhebliche Provision ab. Ein ernüchterndes Ergebnis für die Branche, da das Vorhandensein einer IBE ohne Zweifel die Grundlage eines modernen digitalen Direktvertriebs ist. Beim Thema Bestpreisgarantie, einer weiteren Möglichkeit potenzielle Gäste zur Direktbuchung zu animieren, sind die Ergebnisse sogar noch ernüchternder: Gerade einmal 13% der getesteten Häuser garantieren den besten Preis bei einer Direktbuchung auf der Hotelwebsite.

### ■ Sorgenkind Social Media

Von den fünf Hauptbereichen liefert das Social Media Marketing die erschreckendste Bilanz. Nicht weniger als 80 % der Hotels zeigen eine „schwache“ Social Media Performance. So haben zwar immerhin knapp die Hälfte der Betriebe einen eigenen Facebook-Auftritt, doch lediglich 6 % posten auch in einer angemessenen Frequenz Beiträge. Noch schlimmer sieht es bei Instagram, einem gerade für die Hotellerie prädestinierten Marketing-Kanal, aus. Nur jedes fünfte Hotel verfügt über einen Account, regelmäßig genug posten gar nur 3 %.

### ■ Fazit

„Die Ergebnisse des Hotel Digital Score Branchen-Reports sind sehr aufschlussreich, aber leider auch alarmierend. Die Pandemie zeigte noch einmal verstärkt, dass die Buchungsportale eben nicht solidarisch für die Branche und ihre Partner, sondern hauptsächlich auf den eigenen Vorteil bedacht handeln. Der einzige Weg, hier sinnvoll Unabhängigkeit zu erreichen, ist durch eine eigene digitale Präsenz. Der Report liefert wertvolle Denkanstöße sowie konkrete Praxistipps, die unsere Branche dringend benötigt“, so Markus Luthe, Hauptgeschäftsführer des Hotelverband Deutschland (IHA).

Ergänzend zu den hier aufgeführten Faktoren liefert der Hotel Digital Score Branchen-Report 2021 weitere wertvolle Einblicke in diverse Bereiche des Hotel Online Marketings und bietet aufschlussreiche Anhaltspunkte für den aktuellen Entwicklungsstand der deutschen Privathotellerie in Bezug auf die Digitalisierung. Mehr Zahlen und wertvolle Erkenntnisse aus der Hotelbranche zu den weiteren Bereichen des Online Marketings finden Sie auf <https://www.hoteldigitalscore.com/branchen-report-2021>. ◀

# INTERNORGA 2022 mit neuen Specials: Nahrungsmittel, Getränke und Kaffee/-maschinen



Foto: Hamburg Messe und Congress / Katrin Neuhauser

Geschmackvolle Konzepte, erfrischende Themen und sprudelnde Ideen – das erwartet Besuchende auf der INTERNORGA, der internationalen Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt, vom 18. bis 22. März 2022. Auf dem Hamburger Messegelände lassen sich in den Hallen A1, A3 und A4 sowie in den Hallen B1 bis B4 Obergeschoss die neuesten Nahrungsmittel, Getränke und Kaffee/-maschinen im größten Ausstellungsbereich der INTERNORGA entdecken. In neuen Themenbereichen wie der Craft Coffee Area und Soft Factory werden aktuelle Trends aus dem Getränkesegment präsentiert. Eine optimierte Hallenstruktur trägt zudem zur optimalen Besucherführung bei.

Im Zuge der neuen Hallenbelegung stehen die Hallen A1, A3 und A4 sowie die Obergeschosse der Hallen B1 bis B4 der INTERNORGA ganz im Zeichen der Nahrungsmittel, Getränke und Kaffee. Mehr als 350 Aussteller präsentieren hier ihre Neuheiten und Innovationen für Teller,

Gläser und Tassen. Dabei reicht das Angebot von pflanzenbasierten Speisen, über Tiefkühl- und Convenience-Produkte bis hin zu hochwertigen Destillaten, Kaffees und alkoholfreien Getränken. Mit dabei sind sowohl kleine und mittelständische Unternehmen aus dem Bereich Food and Beverages sowie große internationale Konzerne wie Coca Cola, Red Bull oder Gerolsteiner.

## Neues und Bewährtes:

### Craft Coffee Area, Soft Factory und Craft Spirit Lounge

Zukunftsgerichtete Impulse für die Branche geben drei Trendbereiche, die einen großen Mehrwert für alle Interessenten des Getränkesegments bieten. Dabei kommt einem der beliebtesten Getränke der Deutschen, dem Kaffee, eine besondere Aufmerksamkeit zu: In der neu geschaffenen Craft Coffee Area treffen Akteure des Außer-Haus-Marktes auf handwerklich arbeitende Röstereien. Für Liebhaber hochprozentiger Destillate hat sich

die bewährte Craft Spirit Lounge als 'Must-Visit' etabliert. In entspannter Atmosphäre stellen hier 20 Ausstellerinnen und Aussteller ihre handwerklich produzierten Spirituosen, wie Gin, Whisky, Rum, Korn, Wodka, Grappa oder Obstbrände vor. Wer dagegen auf alkoholfreie Erfrischung setzt, findet in der neuen Soft Factory Produkthighlights aus dem Reich der Limonaden, Saftschorlen und Eistees auf einer Fläche gebündelt. Angesichts der schier grenzenlosen Vielfalt an Varianten und der wachsenden Bedeutung von Softdrinks innerhalb der Branche bietet die Soft Factory beste Voraussetzungen zum Entdecken der angesagtesten Kultgetränke von Morgen.

## Über die neue INTERNORGA Hallenstruktur

Die umfassende strategische Neugestaltung der gesamten INTERNORGA Ausstellungsbereiche wird im Jahr 2022 erstmals für alle Besuchende und Ausstellende erlebbar sein: Neue oder vergrößerte Präsentationsmög-

lichkeiten und eine stringendere Besucherführung machen die internationale Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt noch vielfältiger und spiegeln die aktuellen Marktgegebenheiten zeitgeistig wider. Die Bereiche 'Nahrungsmittel, Getränke und Kaffee/-maschinen' (Halle A1, A3, A4 sowie B1 bis B4 Obergeschoss), 'Restaurant- und Hotelausstattung sowie Außengastronomie' (Halle B1 bis B4 Erdgeschoss, Halle B5), 'Küchentechnik und -ausstattung' (Halle B6 und B7), 'Bäckerei und Konditorei' (Halle A3) sowie 'Digitale Anwendungen' (Halle A2) rücken das Messeerlebnis für alle Besuchenden stärker in den Mittelpunkt und bieten einen optimalen Raum zum Networking. Jeder der vielfältigen Ausstellungsbereiche wird über einen eigenen Eingang direkt zugänglich sein.

**Die INTERNORGA findet für alle Teilnehmenden vom 18. bis 22. März 2022 unter 2G-Regeln in den Hamburger Messehallen statt. ◀**

2022 BUCHBAR MACHEN

# TIPPS für Ihren Online-Vertrieb



Viele Menschen träumen in der dunklen Jahreszeit bereits vom nächsten Sommerurlaub. Deswegen ist es ratsam, sich spätestens jetzt mit aktuellen Preisen und Arrangements für 2022 zu positionieren. Edgar Roth, Kundenbetreuer und Account Manager beim Buchungssystem & Channelmanager DIRS21, gibt dazu sieben Tipps:

## 1. Gültigkeitszeiträume prüfen und ggf. verlängern

Gebucht werden kann nur das, was auch öffentlich angeboten wird. „Immer wieder finden wir in den Accounts unserer Kunden Raten und Angebote, die gar nicht mehr aktiv sind – und das meist unbeabsichtigt“, berichtet DIRS21-Experte Edgar Roth. „Rufen Sie in der Hotelsoftware oder im Channelmanager Ihre Raten auf und geben Sie neue Gültigkeitszeiträume ein. Am besten nicht nur für 2022, sondern auch gleich für 2023.“

## 2. Saisonzeiten und Messezeiträume festlegen

Checken Sie jetzt den Kalender. Zu Ferienzeiten, Feiertagen, verlängerten Wochenenden, Messen und Events können Sie möglicherweise höhere Preise durchsetzen. Wenn die Nachfrage stark ist, können Sie auch über bestimmte Anzahl an Mindestnächten oder strengere Stornobedingungen nachdenken.

## 3. Verfügbarkeiten und Preise für 2022 einstellen

In den meisten Fällen erfolgt dies über eine Hotelsoftware (PMS) und die entsprechende Schnittstelle zu Channelmanagern wie DIRS21. Aber auch in diesem System sollten Sie sicherstellen, dass die Verfügbarkeiten und Preise möglichst weit im Voraus eingespielt sind“, sagt Edgar Roth: „Ich würde sie für mindestens eineinhalb Jahre im Voraus freigeben, damit die Buchbarkeit auch gefragten externen Portalen wie Expedia und HRS gewährleistet ist.“ Kurzfristige Preiserhöhungen sind selbstverständlich trotzdem jederzeit möglich.

## 4. Firmenverträge prüfen

Sie haben fürs Neue Jahr mit einigen großen Konzernen schon feste Bedingungen ausgehandelt? Im DIRS21-Buchungssystem können Sie dafür Konditionen in einer eigenen Firmenrate anlegen und diese mit einem geheimen Code versehen.

## 5. Arrangements prüfen und überarbeiten

Welche Arrangements haben sich in 2021 gut verkauft? Welche weniger? Ein Arrangement, das in 2021 niemanden interessiert hat, nimmt nur Platz auf Ihrer Webseite weg und kann zudem die Funktionstüchtigkeit des Buchungssystems in der Datenbank beeinträchtigen. Machen Sie sich Gedanken, welche neuen Arrangements Sie auflegen wollen. Möglicherweise können Sie sich dazu Inspirationen bei anderen Marktteilnehmern holen – auch bei Hotels in ganz anderen Regionen – und deren Ideen an Ihren Betrieb anpassen.

## 6. Neue Vertriebskanäle austesten

Der Großteil der Buchungen kommt auch nach Corona über große Player wie HRS, Booking.com und Expedia. Doch kleinere und spezialisierte Portale bringen einigen Häusern individuell ebenfalls vergleichsweise viel Umsatz. Testen Sie beispielsweise neue Leisure-Portale wie Verwöhnwochenende.de, kurz-mal-weg.de oder Kurzurlaub.de. Falls Ihre Zielgruppe aus bestimmten Quellmärkten kommt, lohnt sich auch ein Blick auf die dort bekannten Portale, etwa voordeeluitjes.nl, wenn Sie einen Fokus auf Gästen aus den Niederlanden haben.

## 7. Weg mit den Karteileichen

Manche Raten und Arrangements werden tatsächlich nicht mehr benötigt und sind quasi Karteileichen in Ihrem DIRS21-Account. Karteileichen können das Datenvolumen und damit auch die Funktionstüchtigkeit Ihres Systems beeinträchtigen. Jetzt ist also auch die Zeit zum Ausmisten.“

**protekto**  
Für den Menschen

Die Gefährdungen am Arbeitsplatz zu beurteilen heißt Ihre Mitarbeiter zu schützen

Nutzen Sie jetzt die Sonderkonditionen für DEHOGA-Mitglieder und **buchen Sie die Erstellung einer GBU im Pauschalsystem.** Sprechen Sie mit Ihrem Kundenbetreuer Constantin Klett **Telefon 040 360 234-202**

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

# Mehrwegsystem erweitert

## REBOWL MIT TRENNSTEG (910ML) UND RECUP 0,5L

Der schnelle und einfache Umstieg auf Mehrweg funktioniert mit etablierten Partnern, wie Recup/Rebowl: Seit 2016 bietet das Unternehmen Mehrwegbehälter im Pfandsystem an. Der Mehrwegbecher Recup kommt bisher in den drei Größen 0,2l, 0,3l und

0,4l. Die Mehrwegschale Rebowl kommt in den zwei Größen 1.250ml und 500ml.

### Rebowl mit Trennsteg

Ab sofort ergänzt ein weiteres Produkt die Produktfamilie: die Rebowl mit Trennsteg (910ml).

Durch intensive Zusammenarbeit mit bestehenden Partnern konnte eine Rebowl mit festem Trennsteg entwickelt werden, die auf die Bedürfnisse der Gastronomen abgestimmt ist. Die zwei Kammern fassen 590ml bzw. 320ml und sind mit einem Füllstrich versehen. Die Rebowl mit Trennsteg kann über die Partnerplattform von Recup geliehen werden und wird für fünf Euro Pfand an die Kund:innen weitergegeben.

### Recup 0,5l

Zudem kündigt das Unternehmen an, eine weitere Größe des Recups auf den Markt zu bringen: Voraussichtlich im Frühjahr 2022 wird der Recup in der Größe 0,5l bestellbar sein. Der Recup 0,5l ist transparent in einer matten Optik, sodass er sich besonders für Softdrinks und

Cocktails eignet, aber auch für Kaffeekreationen, wie Frappuccino mit hoher Sahnehaube.

## VORTEILE FÜR DEHOGA-MITGLIEDER

Jetzt Teil der Verpackungs-Revolution werden und vom exklusiven DEHOGA-Mitgliedervorteil profitieren: Mit dem Code HAPPYDEHOGA erhalten Sie 100% Nachlass auf die erste Systemgebührenrechnung. ◀



### INFO-SERVICE

Tel. 089 339 844 123  
mitmachen@recup.de  
Weitere Infos unter  
[www.recup.de](http://www.recup.de) und  
[www.rebowl.de](http://www.rebowl.de)

## sumup® Bargeldlose Zahlungen

Egal ob mit Kredit- oder Debitkarte, via Smartphone oder auch dem komfortablen Bezahl-Link – Kunden schätzen die Vielfalt an Bezahl-Optionen.

Karten- und kontaktlose Zahlungsmöglichkeiten liegen in Deutschland immer mehr im Trend. Eine enorme Zunahme hat es besonders auch seit Beginn der Corona-

Pandemie gegeben, berichtet das Finanztechnologie-Unternehmen SumUp. Allein im Vergleich der Sommermonate 2020 zu 2021 zeige sich deutschlandweit ein Wachstum von bis zu 30 Prozent bei den durchschnittlichen Transaktionen bargeldloser Zahlungen pro Händler.

Auch in der Gastronomie ist dieser Trend deutlich, wobei sich hier vor allem beim Bezahlen von kleineren Beträgen die bargeldlose Option immer mehr durchsetzt. ◀



Foto: SumUp Limited

### INFO-SERVICE

Mit dem SumUp Kartenterminal sowie verschiedenen integrierten Zahlungslösungen können Mitglieder der DEHOGA Niedersachsen ganz einfach und flexibel zu vergünstigten Konditionen Zahlungen annehmen – ohne Vertragsbindung oder monatliche Fixkosten. Für die ersten eingenommenen 1000 Euro fallen zudem keine Transaktionskosten an.

Weitere Informationen und einfache Online-Bestellung der SumUp-Kartenterminals unter <https://sumup.de/tourismus/>

## 25 JAHRE HOTELKLASSIFIZIERUNG

# Oste-Hotel Bremervörde

„Durch die Vorschriften und die regelmäßige Neuklassifizierung des Hotel- und Gaststättenverbands können die Gäste auf das vertrauen, was ihnen von den Hotels versprochen wird. Und zwar je nach Anzahl der Sterne höchste Qualitäts- und Leistungsstandards, die kontinuierlich überarbeitet werden. Außerdem gilt auch für uns der Wettbewerbsvorteil für unser klassifiziertes Haus.

Wir, das Oste-Hotel-Team, sind sehr stolz darauf, von Anfang

an – seit nun mehr als 25 Jahren – mit dabei zu sein und uns international als 3-Sterne Superior Hotel bezeichnen zu dürfen. Das Wohl unserer Gäste liegt uns sehr am Herzen. So sind wir immer bestrebt, unseren Standard beizubehalten, uns stetig zu verbessern und zu modernisieren.

Wir freuen uns sehr über diese Klassifizierungsauszeichnung und hoffen, auch weiterhin mit dabei sein zu können. Wir danken Ihnen herzlichst und hoffen

auf viele weitere Jahre guter Zusammenarbeit.“ ◀

Charline Dammann, Marina Buck und Hotelleitung Sylke König-Sander (v.l.n.r.).



## GIATA liefert die offiziellen Hotelsterne

Das Berliner Unternehmen GIATA liefert als Technologiepartner von Hotelstars Union ab sofort die offizielle Sternekategorie aus. Alle Nutzer des GIATA-Dienstes MultiCodes können ab jetzt den Namen der zertifizierenden Länderorganisation sowie die Klassifizierung tagesaktuell abrufen und haben das Recht, den Begriff „Sterne“ beziehungsweise das Sternensymbol für offiziell klassifizierte Betriebe zu verwenden.

Für Hoteliers, die die Content Management- und Distributionsplattform GIATA Drive schon nutzen, wird die erworbene Klassifizierung dank einem großen Partnernetzwerk an Tausende internationale Unternehmen entlang der gesamten touristischen Wertschöpfungskette kommuniziert.

Kalina Nikolova, Head of Sales bei GIATA, ist begeistert: „Wir freuen uns, mit Hotelstars Union einen zuverlässigen Partner an unserer Seite zu haben. Durch unsere Zusammenarbeit steht der gesamten Touristik nun ein zentraler Kanal für die Bereitstellung der Sterne zur Verfügung.“

„Mit der Technologie und dem Netzwerk von GIATA schaffen wir für Hotels in mittlerweile 18 Mitgliedsländern die Möglichkeit, ihre erworbene Klassifizierung global zu verbreiten und stellen so sicher, dass nur die Beherbergungsbetriebe mit Sternen werben, die auch tatsächlich klassifiziert sind. So erreichen wir eine weitreichende Transparenz und gewährleisten grenzübergreifenden Verbraucherschutz vor falschen Sternen“, erklärt Markus Luthe, Präsident der Hotelstars Union. ◀

Gewächshäuser · Gartenpavillons · Windschutze · Sommergärten

Fordern Sie unseren GRATIS-Katalog an oder besuchen Sie unseren Ausstellungsgarten in Apen.

An der Süderbäke 2 · 26689 Apen · Tel. 04489-92 81-0  
[www.hoklartherm.de](http://www.hoklartherm.de)



Die Insolvenzsicherung von Pauschalreisepartnern hat seit dem 1. November im Grundsatz über den neu gegründeten Deutschen Reisesicherungsfonds (DRSF) zu erfolgen.

## Neuordnung der Insolvenzsicherung

### AKTUALISIERTES MERKBLATT ZUM REISERECHT

Dies betrifft auch in Deutschland gelegene Hotels, sofern sie Pauschalreisen im reiserechtlichen Sinne anbieten und hierfür Vorauszahlungen von ihren Gästen verlangen.

„Wir haben im Gesetzgebungsverfahren allerdings erreichen können, dass Hotels als Reiseanbieter mit einem jährlichen Pauschalreiseumsatz von unter 10 Mio. Euro von einer Opt-out-Klausel Gebrauch machen und sich weiterhin auch über Versicherungen oder Bankbürgschaften absichern können“, erläut-

tert Otto Lindner, Vorsitzender des Hotelverbandes Deutschland (IHA). Die bisherigen und neuen Regelungen zum Reiserecht inklusive Praxistipps hat der Hotelverband nun in einem Merkblatt für Hoteliers aufbereitet.

Nichtmitglieder können das IHA-Merkblatt unter [www.ih-service.de](http://www.ih-service.de) zum Preis von 25 Euro beziehen. IHA-Mitglieder können das Merkblatt „Reiserecht & Reisesicherungsfonds – Informationen und Praxistipps“ kostenfrei im IHA-Extranet abrufen. ◀

## Digitalisierung der Hotelmeldepflicht



### AKTUALISIERTES MERKBLATT ZUM MELDERECHT

Mit Inkrafttreten des novellierten Bundesmeldegesetzes im Januar 2020 und der im März 2021 eingefügten Experimentierklausel kann die Branche endlich Schritt für Schritt digitale Check-in Verfahren in Angriff nehmen und elektronische Meldeverfahren einsetzen. Nicht nur in Zeiten der Corona-Pandemie liegen die Vorteile eines digitalen und möglicherweise sogar kontaktlosen Check-ins auf der Hand.

„Wir begrüßen die neuen digitalen Lösungen zur Erfüllung der besonderen Meldepflicht in Beherbergungstätten außerordentlich, sie setzen eine buchstäblich jahrzehntelange Forderung des Hotelverbandes um“, freut sich

Otto Lindner, Vorsitzender des Hotelverbandes Deutschland (IHA). Die bisherigen und neuen Regelungen zum Melderecht inklusive der digitalen Umsetzungsmöglichkeiten der besonderen Hotelmeldepflicht hat der Hotelverband in einem aktualisierten Merkblatt „Die Umsetzung des Bundesmeldegesetzes in der Hotellerie“ aufbereitet.

Nichtmitglieder können das IHA-Merkblatt unter [www.ih-service.de](http://www.ih-service.de) zum Preis von 25 Euro beziehen. IHA-Mitglieder können das Merkblatt „Die Umsetzung des Bundesmeldegesetzes in der Hotellerie“ wie gewohnt kostenfrei im IHA-Extranet abrufen. ◀

## Pauschalreiserecht

Immer wieder taucht die Frage auf, wann ein Pauschalreisevertrag abgeschlossen wird. Gemäß Paragraph 651 b Absatz 1 S Punk 2 BGB wird von einem Pauschalreisevertrag ausgegangen, wenn für den Reisenden mindestens

zwei verschiedene Arten von Reiseleistungen für den Zweck derselben Reise erbracht werden sollen und

– der Reisende die Reiseleistungen in einer einzigen Vertriebsstelle des Unternehmers im Rahmen desselben Buchungsvorganges auswählt, bevor er sich zur Zahlung verpflichtet oder

– der Unternehmer die Reiseleistungen zu einem Gesamtpreis anbietet bzw. organisiert oder in Rechnung stellt oder

– der Unternehmer die Reiseleistungen unter der Bezeichnung „Pauschalreise“ o. ä. bewirbt oder organisiert.

Jeder Unternehmer, der unter das Pauschalreiserecht fällt, muss sich gegen Insolvenz absichern. Seit 1. November 2021 kann dies entweder über den Reisesicherungsfonds erfolgen oder bei der eigenen Versicherung (siehe DEHOGA Magazin Ausgabe 3/2021). ◀

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB):

# Hotelverband sorgt für Rechtsklarheit im Kleingedruckten

Die vom Hotelverband Deutschland (IHA) herausgegebenen Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln das sogenannte „Kleingedruckte“ zu den Verträgen zwischen den Hoteliers und ihren Gästen oder Geschäftspartnern. Die AGB enthalten daher z.B. eine transparente Regelung zur Einbeziehung kommunaler Abgaben oder zur Fixierung wirtschaftlich vertretbarer Stornofristen bei Hotelaufnahmeverträgen. Letztlich enthalten die empfohlenen AGB auch Klauseln, mit denen das

Hausrecht im Hotel praxisnah geltend gemacht werden kann. Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Verträge mit Reiseveranstaltern werden derzeit überarbeitet und nach Fertigstellung der Branche zur Verfügung gestellt.

Bei der aktuellen Überprüfung wurden die AGBH und AGBV zum einem gestrafft und zum anderen die Klauseln bezüglich „Geltungsbereich“, „Vertragsabschluss“, „Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung“, „Rücktritt des

Kunden und des Hotels“ sowie des „Gerichtsstands“ neu gefasst. Bei den AGBV 6.0 wurden zusätzlich noch Klauseln zum „Mindestumsatz“ sowie zu „urheberrechtlich relevanten Vorgängen“ und „behördliche Erlaubnisse bzw. Auflagen“ aufgenommen.

Die überarbeiteten AGB-Empfehlungen für den Hotelaufnahmevertrag (AGBH 8.1) und für Veranstaltungen (AGBV 6.0) sind ab sofort verfügbar und wurden als bewährter Service ins Engli-

sche übersetzt. Nichtmitglieder können die vom Hotelverband Deutschland (IHA) empfohlenen Allgemeinen Geschäftsbedingungen unter ([www.hotellerie.de/publikationen](http://www.hotellerie.de/publikationen)) beziehen. Einzelnen kosten die AGB für den Hotelaufnahmevertrag oder für Veranstaltungen je 55 Euro. Im Vorteilspaket sind die beiden Allgemeinen Geschäftsbedingungen für zusammen nur 99 Euro zu erwerben. ◀

Superleise. Hocheffizient. Mehrfach zertifiziert.

## Der revolutionäre Luftreiniger, der sofort 99,9% aller Viren im ganzen Raum unschädlich macht.

Corona-Stopp:

Saubere Luft durch neuartigen Luftreiniger.

Zertifizierte  
Wirksamkeit:



Unsere  
Partner:



**S**icher leben – trotz Corona. Ohne Angst über Stunden in Innenräumen sitzen: Das geht mit dem richtigen Luftreiniger! Der ProActiveAir iO+ arbeitet mit einer von den bisherigen Geräten am Markt komplett abweichenden, neuen Technologie.

**Beseitigung von Aerosole direkt am Ort ihrer Entstehung** - ohne HEPA-Filter und ohne große Luftbewegung.

**Das Virus kommt gar nicht erst beim Mitmenschen an** - Ionisation und Aktiv-Sauerstoff machen Viren bereits in der Luft unschädlich. Die Raumluft selbst ist die Barriere für das Virus, es kommt erst gar nicht mehr beim Mitmenschen an. Damit schaffen Sie ein neues Gefühl der Sicherheit für Ihre Gäste.

**Erwischt 99,9 Prozent aller Viren** - erwischt unser bei TÜV Rheinland und Fraunhofer geprüfter – ProActiveAir iO+.

Gerne steht Ihnen unser Handelspartner und unser ProActiveAir-Team für weitere Informationen zur Verfügung:

Tel: 04791 90 34 990  
info@stratum-handel.de

Tel: 07032-289931-0  
info@proactiveair.de



**ProActiveAir**  
FREI ATMEN

# Klaus Pittack neuer Vorsitzender

## DEHOGA SCHAUMBURG HAT GEWÄHLT

Zu seiner Generalversammlung hatte der DEHOGA Schaumburg Ende November in das Grandhotel Esplanade in Bad Nenndorf eingeladen.

Der Vorstand berichtete über Maßnahmen zur Förderung der gastgewerblichen Ausbildungsbe-

rufe und über die umfangreichen Protestaktionen des Kreisverbandes im Laufe der Pandemie. Die Versammlung stellte einmütig fest, dass die geplanten Auflagen zu 2Gplus einem erneuten Lockdown der Gastronomie gleichkommen, allerdings ohne verpflichtende Entschädigung.

Im Anschluss wurde ein neuer Vorstand einstimmig gewählt:

Vorsitzender Klaus Pittack jun., Grandhotel Esplanade, Bad Nenndorf  
 Vorsitzender Ernst-Wilhelm Gerland, Gasthaus Gerland, Nienbrügge  
 Kassiererin Friederike Wilkening, Café Busch-Keller, Wiedensahl  
 Kassenprüfer Ulrike Fiedler-Meyer, Hotel Zur Erholung, Düdinghausen  
 Andreas Gehrke, Schmiedegasthaus Gehrke, Riepen  
 Benjamin Dageför, Il Porto Lindhorst



Der neue Vorstand: Klaus Pittack jun., Friederike Wilkening, Ernst-Wilhelm Gerland (v.r.n.l.)

Die Versammlung ernannte Herrn Klaus Pittack sen., der dem Vorstand seit 1982 angehörte, zum Ehrenvorsitzenden. ◀

Alle Teilnehmer waren sich am Ende einig, dass es wieder eine schöne Fahrt mit dem DEHOGA war.

## Gastronomen erkunden Berlin

Mit insgesamt 29 Personen reisten Mitglieder und Freunde des DEHOGA Altkreis Neustadt für zwei Tage nach Berlin. Am Anreisetag machte die Gruppe einen Stopp in Berlin-Neukölln, wo sie die Märkische Landbrot Bäckerei kennenlernen wollte.

Mit einer kurzen Einführung über die Geschichte und Entstehung der Firma wurden die Teilnehmer auf eine Führung eingestimmt – eine kleine Brotverkostung durfte natürlich auch nicht fehlen. In der Bioland-Bäckerei wird seit gut 30 Jahren nur Getreide von Demeter-Bauernhöfen aus dem märkischen Umland verarbeitet. Die Gruppe konnte sich beim Rundgang über die Vielfalt und den Arbeitsablauf beim Herstellen der 33 verschiedenen Brotsorten überzeugen.

Nach dem Bezug des Hotels auf

dem Kurfürstendamm, ging es zum Abendessen in das „Nante Eck“, eine Original Berliner Gaststätte, welche in der Nähe vom Brandenburger Tor ihre Gäste mit Berliner Gerichten verwöhnt.

Am nächsten Morgen ging es in luftige Höhen auf den Fernsehturm, hier konnten alle in 207 Metern Höhe die Aussicht über die Stadt genießen und erahnen, welche Ausmaße die Hauptstadt in der Fläche hat. Im Anschluss

gab es eine geführte Stadtrundfahrt, auch in bisher unbekannte Gebiete im Osten der Stadt. Danach schloss sich eine dreistündige Schifffahrt über den Müggelsee bis ins märkische Grünheide, wo der Automobilkonzern Tesla seine große Fabrik baut, an.

Alle Teilnehmer waren sich am Ende einig, dass es wieder eine schöne Fahrt mit dem DEHOGA gewesen war, wo nicht nur das Wetter mitspielte. ◀



Die Teilnehmer beim Rundgang durch die märkische Bäckerei mit hygienischem Outfit.

### BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



# Wirtefahrt nach Kühlungsborn

Der DEHOGA Kreisverband Grafenschaft Hoya organisierte nach der langen Coronapause wieder eine Herbstreise. 16 Gastronomen fuhren vom 4. bis 6. Oktober mit dem Bus nach Kühlungsborn. Gut gelaunt und bestens versorgt mit Getränken der Firma Ahlers erreichte die Reisegruppe die Hansestadt Lübeck und aß im traditionsreichen Ratskeller zu Mittag. Im Anschluss daran lud die Altstadt bei herrlichem Sonnenschein noch zum Bummeln ein. In Kühlungsborn staufrfrei angekommen, wurden die Zimmer im Hotel Max am Meer bezogen und nach einem ersten Spaziergang im Brauhaus zu Abend gegessen, wo auch das vor Ort gebraute Bier großen Gefallen fand.

Leider war der nächste Tag durchgängig von Regen geprägt, was aber der guten Stimmung nicht schadete. Eine Stadtführung fand dann eben unter dem Regenschirm statt. Einige Regenjacken und Schirme kaufte man noch schnell vor Ort. Da das Regengebiet auch bis nach Bad Doberan reichte, konnten die Fahrt mit dem berühmten 'Molli' und der Spaziergang durch die Stadt auch



noch in Regenkleidung genossen werden. Nach einem Essen im Restaurant 'Bellevue' in Doberan klang der Abend mit einem Barbesuch im Hotel aus.

Strahlender Sonnenschein am letzten Tag ließ die Fahrt nach Schwerin und die dort stattfindende Seenrundfahrt und Führung durch die Altstadt zu einem besonders eindrucksvollen Erlebnis werden. Auch hier kamen die gastronomischen Betriebe nicht zu kurz. Das berühmte Café Prag und die Herzogliche Dampfwascherei konnten mit kulinarischen Leistungen überzeugen und waren den Besuch wert.

Zum Ende der Fahrt besuchten die Kollegen Tanja und Dieter Meyer vom Hotel Kreuz-Meyer in Seckenhäusen, die ein vorzügliches Essen vorbereitet hatten. Alle Mitreisenden waren sich einig: die Reise war gelungen! ◀

Gut gelaunte Gastgeber aus der Grafenschaft Hoya in Kühlungsborn.

Das Schweriner Schloss beeindruckte bei strahlendem Sonnenschein.



**LIST**  
VIELFALT IM HANDEL

- Hotellerie
- Gastronomie
- Großverbraucher
- Handel

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

Hannover · Goslar · Quedlinburg  
Lilienthalstraße 1

seit 1830

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

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

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

**Gastronomie  
design**

Gastronomie-design  
Jürgen Dannemann  
Uhlhorner Straße 28  
27801 Dötlingen  
Tel. 04432 912730  
Fax 04432 912737  
[gastronomie-design.de](http://gastronomie-design.de)

## LANDESGARTENSCHAU IN BAD GANDERSHEIM

## Vorstand DEHOGA Northeim bestätigt

Die beiden Vorsitzenden Wilhelm Johanning und Alexander Pohl freuten sich, so viele Mitglieder zur diesjährigen Versammlung des DEHOGA Northeim begrüßen zu können. Sie begrüßten vor allen den Referenten Henning Lange, der sich als Projektkoordinator der Landesgartenschau in Bad Gandersheim vorstellte.

Herr Lange bedankte sich für die Einladung und wies darauf hin, dass die Landesgartenschau vom 14. April bis 9. Oktober 2022 in Bad Gandersheim stattfinden wird.

Inmitten der wunderschönen Landschaft direkt im Herzen von Deutschland, werden unter dem Motto „Garten. Fest. Spiele“ rund 460.000 Besucher erwartet. Mit ca. 1.500 Veranstaltungen an 179 Tagen bietet die Landesgartenschau viele Anbotsmöglichkeiten für unsere Gäste.

Henning Lange erläuterte an einem Übersichtsplan die

Dreiteilung der Landesgartenschau und wies auf die vielen unterschiedlichen Möglichkeiten, wie Gartenkultur und -Inspiration, das sanierte Freibad im Solewaldschwimmbad, die Begegnungsflächen sowie die Lernwelten für grüne Klassenzimmer hin. Im Pavillon der Region sollen Tradition, Innovation und Kunst und Kultur aus Südniedersachsen dargestellt werden. Es gibt auch einen sportlichen Anteil mit Mitmachangeboten.

Mit der Landesgartenschau soll der Tourismus innerhalb der Region gestärkt werden. Da in Bad Gandersheim selbst zu wenig Übernachtungsmöglichkeiten vorhanden sind, bietet sich hier für die gesamte Region eine einmalige Möglichkeit, Gäste längerfristig zu binden.

Nach den Berichten der beiden Vorsitzenden, des Schatzmeisters und der Kassenprüfer erfolgten dann die Wahlen für den Vorstand. Erneut gewählt wurden als gemeinsame Doppelspitze Wilhelm Johanning und Alexander Pohl. Als Nachfolge für Alexander Wolf wurde Jörg Plumbohm als Beisitzer berufen. Ebenfalls wiedergewählt wurde Ludwig Ernst als Schatzmeister. Als zusätzlicher Kassenprüfer neben Gebhard Jungesblut wurde Jens Ackerhans gewählt.

Abschließend erläuterte Geschäftsführerin Renate Mitulla die aktuelle Corona-Verordnung. Die anschließende Diskussion drehte sich ausschließlich um die bürokratische Umsetzung sowie die negativen Auswirkungen der 2G Plus Regelung. ◀



Henning Lange, Projektkoordinator der LaGa (I.), und Vorsitzender Wilhelm Johanning.



### BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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



## SEMINAR Betriebswirtschaft

DER DEHOGA Bezirksverband Hildesheim lädt seine Mitglieder zum Seminar „Betriebswirtschaft im Gastgewerbe“ ein. Das Seminar findet am **7./8. Februar 2022** im Freizeit- und Tagungshotel Messhof in Algermissen/Ummeln statt. Weitere Infos und Anmeldung unter Tel. 0511-3370633.

# „Mein Lokal, Dein Lokal“ in Gifhorn

## BRASSERIE ALTE ZIEGE IST DABEI

Keine Angst vorm Küchen-Konkurrenzkampf mit vier weiteren Gastronomen aus Hannover, Peine und Eldingen: Selbstbewusst präsentierte sich die Gifhorer Wirtin Nicole Rudbach mit ihrem Bar-Restaurant und Brasserie-Konzept „Alte Ziege“ während der Dreharbeiten für die bekannte Fernsehserie „Mein Lokal, Dein Lokal – Der Profi kommt“.

In der wöchentlichen Kabel Eins Sendung treten jeweils fünf Restaurantchefs einer Stadt oder Region gegeneinander an. Die teilnehmenden Gastronomen sind dabei zum abendlichen Testessen Gast in den Lokalen der jeweils anderen und bewerten sich untereinander. Abschließend gibt Spitzenkoch und Moderator Mike Süßer seine Bewertung ab. Kriterien sind unter anderem das Essen, die Atmosphäre, die gastronomischen Konzepte und der Service.

Nicole Rudbach berichtet: „Als wir angefragt wurden, wollte ich erst nicht mitmachen und habe erst einmal Rücksprache mit meinem Team gehalten. Zumal wir uns nicht als klassisches Restaurant sehen. Aber alle waren sich einig, dass es sicher interessant sein

wird!“ Für die Ausdauer und Unterstützung während der anstrengenden Dreharbeiten bedankte sich die Wirtin bei ihrer Köchin Rena Kaiser und ihrem gesamten Team.

Auch auf die Unterstützung ihrer Gäste konnte die Gastronomin in der Vergangenheit bauen: Die „Alte Ziege“ wurde im Oktober 2018 eröffnet und bereits zweimal in den Lockdown geschickt. Nun konnte sich die Brasserie auch im TV-Format neben den teilnehmenden Gastronomen aus dem Restaurant Cuchillos, Hannover, Café Couture Peine, Ristorante Mediterraneo, Eldingen, und Trattoria Ciao Ciao, Hannover beweisen.

Wer als Gewinn das Preisgeld und die Trophäe in Form eines goldenen Tellers in Empfang nehmen durfte, verriet Nicole Rudbach noch nicht. Ausgestrahlt werden sollen die Folgen aus der Region im Februar 2022. „Wir



Spitzenkoch Mike Süßer, Köchin Rena Kaiser und Wirtin Nicole Rudbach in der Alten Ziege in Gifhorn.

Foto: Glasow

haben untereinander sehr viel Fachwissen ausgetauscht und auch von Mike Süßer, der uns in jeder Form gut beraten hat, wertvolle Anregungen bekommen. „Leider habe ich in der ganzen Aufregung versäumt, für mein Team Autogramme vom Spitzenkoch Süßer in unserem Hause zu bekommen, aber ein Erinnerungsfoto tut es ja auch“, so Rudbach. ◀

**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**

Kassensysteme und Waagen  
für die Gastronomie

Felix-Wankel-Straße 14  
26125 Oldenburg  
0441-936060

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

## 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](mailto:ehv-Lueneburg@einzelhandel.de)



# Genossenschaft sucht Gastronom



Gasthaus Maack in Harmstorf sucht einen Pächter.



Abschied von den ehemaligen Wirtinnen Hildegard und Gabriele Meyer: Jörg Fischer (Vorstand), Hildegard Meyer, Jan-Hinnerk Meinen (Vorstandsvorsitzender), Andreas Maack (Bürgermeister und Vorsitzender des Aufsichtsrates), Gabriele Meyer (v.l.n.r.)

Wenn das einzige Gasthaus im Dorf vor der Schließung steht, müssen sich die Dorfbewohner damit abfinden oder sie lassen sich etwas einfallen. Die Bürgerinnen und Bürger der nordniedersächsischen Ortschaft Harmstorf entschieden sich für Letzteres.

Das Aus für „Gasthaus Maack“ kam nicht ganz unerwartet, dennoch war es zunächst ein Schlag für die Dorfgemeinschaft. Aus gesundheitlichen Gründen musste Wirtin Gabriele Meyer im August aufhören. Einen Nachfolger gab es nicht, die Gemeinde war erstmal ratlos.

## KLASSIFIZIERTE BETRIEBE IM OKTOBER UND NOVEMBER 2021

### 4 Sterne

Hotel Acht Linden, Egestorf  
Hotel Forellenhof, Walsrode

### 3 Sterne Superior

Anders Hotel Walsrode

### 3 Sterne

Serengeti-Safari-Lodges,  
Hodenhagen

### 2 Sterne Superior

Hotel Ferien auf der Heid,  
Appel-Eversen

Man habe viel hin und her überlegt, wie man das Gasthaus retten könne, sagt Initiator Jan-Hinnerk Meinen und sei schließlich auf die Gründung einer Genossenschaft gekommen.

Dass die Genossenschaft „Uns Harmstörp“ seit ihrer Gründung am 1. Oktober inzwischen über 200 Mitglieder zählt, stimmt den Vorstandsvorsitzenden zuversichtlich: „Unser Ziel, lieb gewonnene Dorftraditionen wie Faslam, Schützenfest und die plattdeutsche Runde aufrechtzuerhalten, scheint jetzt erreichbar.“ Ein Genossenschaftsanteil ist für 1.000 Euro zu haben. Viele Mitglieder sind aber mit mehreren Anteilen eingestiegen, sodass bisher mehr als 240.000 Euro an Kapital zusammengekommen sind, „ein solider Grundstock für die anstehenden Modernisierungen“, findet Jan-Hinnerk Meinen. Fehlt noch eine Pächterin oder ein Pächter, die mit Unternehmergeist, Liebe zum Dorf und eigenen Ideen die Gäste verwöhnen.

Die Voraussetzungen in der 850-Einwohner Gemeinde Harmstorf sind gut. Das Gasthaus liegt in der einkommensstarken Metropolregion Hamburg an einer viel befahrenen Landstraße und ist

von den Autobahnen A1 und A7 schnell zu erreichen. Der Vorstand wünscht sich, dass Gaststube und Restaurant an vier bis sechs Tagen der Woche geöffnet sind. Für Familienfeste und größere Feiern mit bis zu 120 Gästen steht ein Saal zur Verfügung, der zeitnah renoviert werden soll. Gerne berücksichtigt die Genossenschaft dabei das Konzept des künftigen Wirtes. „Ein besonderes Highlight ist die geplante Terrasse in Südwestlage“, schwärmt Vorstandsmitglied Renate Maack, die sich in der Gastronomie auskennt. „Die Gäste gucken von dort ins Grüne und können ihr Bierchen auch abends noch bei Sonne genießen.“

Ohne Unterstützung der Gemeinde Harmstorf hätte die Gründung der Genossenschaft nicht funktioniert, da sind sich Vorstand und Aufsichtsrat sicher. Die Gemeinde hatte das Gebäude zunächst gekauft, um sich damit an der Genossenschaft zu beteiligen. Fünf Monate bereiteten sich die drei Initiatoren, allesamt Mitglieder im Gemeinderat, auf die Gründung der Genossenschaft vor. Sie studierten die Rechtslage, prüften die Wirtschaftlichkeit, holten Kostenvoranschläge von Handwerkern ein. Eine Webseite wurde eingerichtet, die lokale Presse einbe-

zogen, aktuelle Newsletter und Rundschreiben verschickt.

Am 1. Oktober war es dann so weit, das unermüdliche Engagement der Ehrenamtlichen zahlte sich aus. Die Gründungsversammlung war mit 140 Frauen und Männern bis auf den letzten Platz besetzt. 125 Bürgerinnen und Bürger unterschrieben am selben Abend ihre Mitgliedschaft. Eine von ihnen ist Marion Droste. Die 53-jährige Mutter einer Tochter mit langjähriger Erfahrung im Ehrenamt wollte die Initiative unbedingt unterstützen. Sie hofft auf einen geselligen Ort, „an dem man abends auch mal schön essen gehen kann oder spontan auf ein Glas Wein zusammenkommt.“ ◀

## Prima für den Pächter

Es gibt zwei Wohnungen im Gebäude, die vom Gastwirt genutzt werden können. Eine zusätzliche Einnahmequelle bieten die einfach ausgestatteten Gästezimmer, die für die Vermietung an Monteure geeignet sind.

Weitere Informationen:

[www.unser-harmstorf.de](http://www.unser-harmstorf.de),  
Renate Maack,  
[info@unser-harmstorf.de](mailto:info@unser-harmstorf.de)

# Bernsteinsee Hotel setzt auf Digitale Meetings und Hybrid Tagungen

Foto: Glasow



Geschäftsführer Holger Junk und Hotelleiterin Karina Olms-Schulz blicken zuversichtlich in die Zukunft des Bernsteinsee Hotels.



Die Corona-Pandemie hat die Welt der Tagungen und Konferenzen auf den Kopf gestellt. Das Bernsteinsee Hotel & Ferien in Sassenburg reagierte und investierte in neue Trends: Mit der neuesten Tagungstechnik „Weframe One“ wurde eine Meeting Technologie made in Germany angeschafft. Damit bietet das Hotel seinen Kunden die einzigartige Technologie-Lösung der Weframe AG für Digitale Meetings und Hybrid Tagungen an.

Beamer, Flipchart, Pinnwand und Co. werden abgelöst und durch eine digitale Lösung für die interaktive Zusammenarbeit ersetzt. Mit „Weframe One“ wird eine hochmoderne digitale Arbeitsfläche als Sessionboard (Multi-Touch-Display) für die digitale und hybride

Zusammenarbeit genutzt. Teilnehmer vor Ort und Externe schalten sich mit Laptop, Tablet oder Smartphone dazu und können parallel aktiv mitarbeiten oder sogar in verschiedenen Teams interaktiv zusammenarbeiten. „Bei unseren digitalen und Hybrid Meetings am See profitieren die Veranstalter von einem optimalen Workflow. Außerdem bieten Sie Ihren Teilnehmern ein völlig neues Tagungserlebnis!“, erklärt der Geschäftsführer der Bernsteinsee Hotel GmbH, Holger Junk.

Neben dem Tagungsbereich ging die Corona-Pandemie auch am Hotel- und Restaurant-Bereich der Bernsteinsee Hotel & Ferien nicht spurlos vorbei. „Trotz aller Widrigkeiten haben wir unseren Hotel-Neubau im März 2020 fer-

tigstellen können. Während der Lockdowns war es natürlich auch für uns schwierig. Wir mussten gerade im Restaurant-Bereich kreativ werden. So haben wir zum Beispiel mit sehr guter Akzeptanz Wohnmobil-Dinner angeboten“, berichtet Hotelleiterin Karina Schulz-Olms. Der Trend bei den Touristen in Deutschland zu bleiben, wirkte sich auch auf den Bernsteinsee mit seinen vielfältigen Freizeitangeboten aus und zog im Sommer viele Ferien- und Tagesgäste in das Natur- und Feriengebiet. Mit der Übernahme der Wasserski-Anlage und Investitionen in neue Sprunghindernisse und Technik sowie der Entwicklung eines Beach Clubs wird die Ferienwelt vor Ort noch erweitert. Die feierliche Eröffnung ist mit der Saison 2022 geplant. ◀



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



# In Lübeck weiter mittendrin, Schluss in Osnabrück

Wallenhorster Schausteller ärgert sich über die Einführung der 2G-plus-Regel für den Osnabrücker Weihnachtsmarkt: "Das war der Todesstoß!". Auf Glühwein und Bratwurst ist er dort sitzen geblieben.

Wie man auch in Corona-Zeiten eine besinnliche Zeit auf dem Weihnachtsmarkt verbringen kann, erlebte der Wallenhorster Schausteller Otto Cornelius in Lübeck, wo sein modernes Riesenrad zu den weithin sichtbaren

der damit verbundenen Vorgaben hätten alle Beteiligten konsequent darauf geachtet, dass der Lübecker Weihnachtsmarkt nur von Geimpften oder Genesenen besucht werden darf.

den dann ohne nachvollziehbare Gründe plötzlich vor vollendete Tatsachen gestellt".

Von möglichen Entschädigungen für die von der vorzeitigen Schließung betroffenen Unternehmen hat Otto Cornelius noch nichts gehört. Selbst wenn es noch zu staatlichen Hilfszahlungen kommen sollte, würden die sicher bei weitem nicht zum Ausgleich des entstandenen Schadens ausreichen. Die Kollegen müssen nicht nur auf fest eingeplante Einnahmen verzichten. Sie würden zudem auf ihren für den Weihnachtsmarkt eingekauften Waren sitzen bleiben: „Kein Lieferant nimmt die hunderte Liter Glühwein oder die vielen Würstchen zurück, die nun nicht verkauft werden konnten“.

Da sich das Cornelius-Riesenrad auf dem Lübecker Weihnachtsmarkt weiterdrehen durfte, hofft der Wallenhorster Schaustellerbetrieb wirtschaftlich noch mit einem blauen Auge davanzukommen. Für Weihnachten hat der Firmenchef nur einen Punkt auf seinem Wunschzettel:

„Dass die Corona-Pandemie 2022 endlich zu Ende geht“. ◀

„Kein Lieferant nimmt die hunderte Liter Glühwein oder die vielen Würstchen zurück, die nun nicht verkauft werden konnten“



Highlights des bunten Treibens zählt. „Mit der dort gültigen 2 G-Regel konnten alle gut leben“. Eine frühzeitige Absage des Weihnachtsmarktes sei zwar auch in Lübeck diskutiert, aber aus guten Gründen nicht umgesetzt worden.

Die Infektionszahlen seien in der Hansestadt und dessen Umland auf einem vergleichsweise niedrigen Niveau geblieben. Auch dank des Engagements der beteiligten Schausteller für eine lückenlose Kontrolle der Corona-Regeln sei der Weihnachtsmarkt „ganz sicher kein Pandemietreiber“. Da dies in Schleswig-Holstein auch die Entscheider in Politik und Verwaltungen erkannt hätten, sei es dort bei der 2 G-Regel für die Gastronomie und für Weihnachtsmärkte geblieben. Entsprechend

Tief enttäuscht zeigt sich Otto Cornelius dagegen von den Corona-Bestimmungen in seinem Heimat-Bundesland Niedersachsen. Hier hatte die Landesregierung Anfang Dezember zunächst verfügt, dass auch Geimpfte und Genesene zusätzlich einen Corona-Test brauchen, um einen Glühwein auf dem Weihnachtsmarkt trinken zu dürfen. „Darauf hatten die Leute einfach keine Lust und sind weggeblieben. Das war der Todesstoß für den Weihnachtsmarkt“, berichtet Otto Cornelius. Nach der Einführung der 2 G plus-Regel in Osnabrück habe es von einem Tag auf den anderen einen Besuchereintrich von mehr als 80 Prozent gegeben.

So war kein Geld mehr zu verdienen, berichtet Otto Cornelius, dessen Familienbetrieb mit zwei Ständen auf dem Osnabrücker Weihnachtsmarkt vertreten war: „Wegen 2 G-plus haben wir stattdessen ein dickes Minus gemacht“. Unter diesen Umständen sei ihm und seinen Kollegen nichts anderes als die vorzeitige Schließung übriggeblieben. Entsprechend groß seien der Frust und die Verärgerung: „Die 2 G-Regel hat auch auf dem Osnabrücker Weihnachtsmarkt sehr gut funktioniert. Wir haben alles für die Umsetzung getan und wur-

## 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



## KLARE AUSSAGEN VON DER LANDESREGIERUNG GEFORDERT

# Müssen heute wissen, wie es weitergeht

Auch in der Grafschaft Bentheim stehen aktuell viele Gastronomen vor der Frage, wie sie die aktuell gültigen Corona-Regeln in ihrem Betrieb umsetzen sollen. Die neuen Regeln übertreffen die zuvor festgelegten Anforderungen um ein Vielfaches, berichtet zum Beispiel Bernd Sühwold von der Gaststätte Bauschulte in Wietmarschen. Die mit der 2 G-plus-Regel eingeführte Testpflicht auch Geimpfte sowie die FFP2-Maskenpflicht haben zugleich zu weniger Gästen und einen erhöhten Arbeitsaufwand für die Betriebe geführt.

Unter diesen Rahmenbedingungen sei für die Gastronomie kein wirtschaftliches Arbeiten möglich, betont der Kreisverband. Daran würden auch die staatlichen Überbrückungshilfen nicht viel ändern, da diese nur bei den laufenden Kosten helfen und nicht die tatsächlichen Ausgaben decken. Für

die große Mehrheit der Betriebe sei die Entwicklung zum Jahresende 2021 eine Katastrophe. Bedenklich sei auch, dass mit den immer weiter verschärften Corona-Regeln die gesellschaftlich verbindende Eigenschaft der Gastronomie aufs Spiel gesetzt werde. Schon jetzt werden nicht-geimpfte Menschen ausgeschlossen. Künftig gelte das auch für viele, die mangels Mobilität nicht so einfach an einen Test kommen. Gerade in ländlichen Regionen sei es oft schwierig, sich regelmäßig testen zu lassen.

Der sich durch die Corona-Krise verschärfte Mitarbeitermangel ist eine der größten Sorgen der Gastro-Branche. Der Trend, dass zunehmend Facharbeiter in andere Branchen abwandern, werde sich durch die verschärften Maßnahmen weiter fortsetzen. Da Praktika in den Betrieben während

der Pandemie größtenteils nicht stattfinden konnten, sei es für die Betriebe 2020 und 2021 sehr schwer gewesen, neue Auszubildende zu gewinnen und auch die vorhandenen zu halten. Erschwerend hinzu kommen die unflexiblen Regelungen bei den Minijobbern. Hier haben sich die Befürchtung des Berufsverbands bewahrheitet, dass dieses Modell für Mitarbeiter und Arbeitgeber nicht praktikabel ist.

Seit Anfang der Pandemie sei es immer die Gastronomie gewesen, die als Erstes geschlossen wurde und die härtesten Auflagen erfüllen musste. Der Frust sei in der Branche schon jetzt groß. Dass Niedersachsens Ministerpräsident Stephan Weil von einer Ruhezeit um die Weihnachtstage gesprochen habe, mache das Ganze nicht besser. Der DEHOGA-Kreisvorsitzende Daniel Hei-



Die 2 G-plus Regel hat fast überall zu erheblichen Einbußen geführt.

lemann fordert umgehend eine klare Aussage, ob damit ein erneuter Lockdown für das Gastgewerbe gemeint ist: „Wir müssen heute wissen, ob wir über Weihnachten und Silvester schließen müssen und nicht erst ein paar Tage vorher“. ◀

## Trauer um Gudrun Dückinghaus

Der Berufsverband DEHOGA trauert um Gudrun Dückinghaus. Die langjährige Co-Vorsitzende des Kreisverbands Bersenbrück ist kurz vor ihrem 66. Geburtstag an den Folgen einer schweren Erkrankung verstorben.

„Wir sind alle sehr traurig“, betont der Bezirksvorsitzende Wolfgang Hackmann: „Als stets engagierte und zuverlässige Vertreterin ihrer Berufskollegen hat sich Gudrun Dückinghaus viel Anerkennung und Zuspruch

erworben“. Sie habe viel für den Berufsverband geleistet und hinterlasse auch menschlich eine große Lücke.

DEHOGA-Geschäftsführer Dieter Westerkamp betont, auch er habe immer sehr gern mit Gudrun Dückinghaus zusammengearbeitet: „Auf sie konnte man sich stets verlassen. Gudrun hat mit ihrer zugleich herzlichen und konstruktiven Art viel nach vorn gebracht“.

Bei Feriengästen und Feinschmeckern genießt der von Gudrun Dückinghaus mitten in Merzen geführte Familienbetrieb mit Gasthof und Hotel weit über den Ort hinaus einen ausgezeichneten Ruf.

Auch ihr Co-Vorsitzender aus Kreisverband Bersenbrück, Andreas Reinermann, zeigte sich tief erschüttert: „Gudruns Tod ist ein großer Verlust. Wir werden sie in guter Erinnerung behalten“.

# Der Schaden ist riesengroß

## GASTRO-BRANCHE KRITISIERT HIN UND HERR DER CORONA-POLITIK: MITEINANDER GUTE LÖSUNGEN FINDEN

Erst wurde 2 G eingeführt, dann galt in Niedersachsen plötzlich 2 G-plus und schließlich folgte die Rolle rückwärts, so dass der Gaststätten- und Restaurantbesuch bei einer Auslastung von höchstens 70 Prozent für zweifach Geimpfte und Genesene doch wieder ohne zusätzlichen Corona-Test möglich sein sollte. „Dieses Hü und Hott der Politik ist einfach nur ärgerlich und schadet unserer Branche extrem“. Eine Umfrage im Raum Osnabrück-Emsland/Grafschaft Bentheim, zeigt, dass der Bezirksvorsitzende des Berufsverbands DEHOGA, Wolfgang Hackmann, mit seinen kritischen Worten genau die Stimmung unter dem Großteil seiner Berufskollegen wiedergibt.

Nicht wenige äußern sich noch deutlich drastischer. „Das aktuelle Hin und Her ist eine einzige Katastrophe. So kann man nicht mit unserer Branche umgehen“, betont etwa Heinrich Neerschulte. Für den Vorsitzenden des Kreisverbands Lingen sind die erneuten Corona-Beschränkungen „letztlich ein neuer Lockdown durch die Hintertür“. Die 2 G-plus Regel habe von einem Tag auf den anderem zu einer flächendeckenden Stornierungswelle gesorgt. Die auch für Geimpfte angeordnete Corona-Testpflicht habe viele Menschen

erboht und verunsichert. Die Folge seien allerorten weitgehend leere Gaststätten, Restaurants und Hotels. Das Weihnachtsgeschäft wird wie schon im Vorjahr nahezu komplett ausfallen, berichtet Heinrich Neerschulte: „Der wirtschaftliche



Schaden ist für unsere Branche riesengroß“.

„Nach der Einführung von 2 G plus sind mehr als zwei Drittel der Gäste weggeblieben“

Ähnlich kritisch bewertet Georg Niemeyer die aktuelle Lage. „Nach der Einführung von 2 G plus sind mehr als zwei Drittel der Gäste weggeblieben“, berichtet der Vorsitzende des Kreisverbands Aschendorf/Hümmling/Papenburg. Das in Zeiten vor Corona

stets einträgliche Weihnachtsgeschäft sei durch die „überzogenen Regeln der Landesregierung kaputt gemacht worden“. Auch die Rücknahme der Testpflicht für Geimpfte ändere nichts daran, dass „unsere Branche die Fehler

ein großer Fehler und hat viel Vertrauen zerstört“.

Bei aller berechtigten Kritik an den politischen Entscheidern wirbt Daniel Heilemann auch für Fairness und Verständnis. Er habe die Erfahrung gemacht, dass direkte Gespräche mit guten Argumenten meistens mehr bringen als Vorwürfe in aufgeheizter Stimmung. Die schnelle Abkehr der Landesregierung von der 2 G plus-Regel habe letztlich auch gezeigt, dass die Politik aus Fehlern lernen und diese auch kurzfristig abstellen könne. Der Vorsitzende des Kreisverbands Grafschaft Bentheim hat daher die Hoff-

nung, dass 2022 nicht nur für die Gastro-Branche „wieder ein besseres Jahr wird“.

Mit der für das neue Jahr angekündigten Überbrückungshilfe 4 habe die Politik ein positives Signal gesetzt, betont der Bezirksvorsitzende Wolfgang Hackmann. Auch er hat „durchaus Wohlwollen für die Belange unserer Branche“ im niedersächsischen Finanz- und Wirtschaftsministerium wahrgenommen. Wichtig sei, dass in der Krise gemeinsam nach guten Lösungen gesucht wird und die Branche wie bislang für Corona-bedingte Einschränkungen entschädigt wird. ◀

## ROUND-TABLE-GESPRÄCH MIT FALKO MOHRS (MDB) IN WOLFSBURG:

# Corona war der Brandbeschleuniger

Auf Einladung des DEHOGA-Kreisverbandes Region Wolfsburg-Helmstedt kam der SPD-Bundestagsabgeordnete Falko Mohrs kürzlich in den Tannenhof, um sich über die Probleme im Gastgewerbe zu informieren. Neben der Vorsitzenden des DEHOGA-Kreisverbandes Melanie Perricone nahmen ihr Stellvertreter und Bezirksvorsitzender Florian Hary, Schatzmeister Christian Lindau und Schriftführer Heiko Sturm teil.

Auch bei diesem Round Table-Gespräch wurde deutlich, dass die Probleme in Hotellerie und Gastronomie seit Beginn der Coronapandemie deutlich zugenommen haben. „Corona war der Brandbeschleuniger“, brachte Florian Hary es auf den Punkt. Auch schon vor der Pandemie und den Lockdowns wurde ein Fachkräftemangel festgestellt. Jetzt habe sich die Lage noch verschärft, weil viele Beschäftigte in andere Branchen mit Zukunftsperspektiven abgewandert sind.

Auch Auszubildende fehlen an allen Ecken und Enden. Ein Grund sind die hohen Mietpreise für



Wohnungen in und um Wolfsburg. Dabei wurden Initiativen begrüßt, die sich mit dem Bau von kleinen Wohnungen für Studenten und Auszubildenden beschäftigen.

Der Bundestagsabgeordnete Falko Mohrs bedankte sich beim DEHOGA-Kreisverband für die gute Zusammenarbeit. Hieraus konnte er viele angesprochene Probleme auch in Berlin vortragen. „Weihnachtsfeiern wurden storniert oder gar nicht erst wieder gebucht, aber auch andere Familienfeiern finden derzeit noch nicht statt“, sagte Sturm völlig verunsichert.

Melanie Perricone fügte hinzu: „Was wir und unser Personal uns manchmal anhören müssen, grenzt schon an Beleidigungen!“

Wir erfüllen die gesetzlichen Hygienevorschriften, setzen sie mit eigenen Konzepten um und werden dafür von den Gästen beschimpft.“

Zum Thema fehlende Mitarbeiter brachte Perricone das Beispiel Volkswagen ins Gespräch. „Wenn Mitarbeiter aus Mexiko oder Brasilien nach Deutschland kommen, werden sie von ehrenamtlichen VW-Mitarbeitern betreut und gleichzeitig integriert“, so Perricone, die ein ähnliches Modell für die Hotellerie und Gastronomie forderte. Auch hier sagte Mohrs Unterstützung zu. So müsse man auch vor Ort Anlaufstellen schaffen, die den Menschen helfen, die hier arbeiten, untergebracht werden und leben wollen, da sie schließlich auch dringend gebraucht werden.

Round Table-Gespräch zwischen DEHOGA und Politik, v.l.n.r. Heiko Sturm, Christian Lindau, Kreisvorsitzende Melanie Perricone, Falko Mohrs, MdB, und Bezirksvorsitzender Florian Hary.

Foto: Glasow

Alles in allem waren sich die Gesprächspartner einig, dass man diese Round Table-Gespräche mit der Politik fortsetzen müsse, um an Lösungsvorschlägen und deren Umsetzung im Gastgewerbe weiterzuarbeiten. ◀

## 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



## MOBIL-CLEAN

Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

05173 - 9 21 88

www.mobil-clean.de

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

## Matthies & Söhne

Fruchtimport GmbH

Leistungsfähiger Partner für  
Gastronomie und Handel seit 1938

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

www.msfrucht.de

# Mehrweg in der Gastronomie

## RECUP UND REBOWL IN DER REGION WOLFSBURG-HELMSTEDT AUF DEM VORMARSCH

Gemeinsam mit dem DEHOGA-Kreisverband Region Wolfsburg-Helmstedt und dem Kooperationspartner Recup/Rebowl baut die Wolfsburg Wirtschaft und Marketing GmbH (WMG) die begonnene Mehrwegstrategie zur Reduzierung von Einwegmüll in der Gastronomie mit der Rebowl weiter aus.

Rebowl ist ein flächendeckendes Pfandsystem für Mehrwegschalen, mit einer praktischen Größe für eine Vielzahl von Gerichten. Die Rebowl ist aus recycelbarem Material in Deutschland hergestellt, stapelbar, bruch- und auslaufsicher, mikrowelleneeignet und hält mindestens 200 maschinellen Spülgängen stand.

Eine Mehrwegschaale ersetzt somit 200 Einwegverpackungen. Melanie Perricone, 1. Vorsitzende des DEHOGA Kreisverbandes Region Wolfsburg-Helmstedt erläutert: „Das Mehrwegbecher-Pfandsystem Recup trägt bereits effektiv zur Abfallvermeidung bei und hilft Ressourcen zu schonen. Die Rebowl bietet uns nun eine

ergänzende umweltschonende Alternative zu Einwegverpackungen“.

Schriftführer Heiko Sturm ergänzt: „In Wolfsburg hat sich der Recup längst durchgesetzt. Für den Außer-Haus-Verkauf kommt Rebowl in der jetzigen

Corona-Pandemie gerade richtig!“

Wie der Recup kann auch die Rebowl bei allen teilnehmenden Partnern sowohl in Wolfsburg als auch im gesamten Bundesgebiet zurückgegeben werden. Alle Gastronomen, die bereits Recup-Partner sind, können ganz ohne Mehrkosten auch die Rebowl bestellen und in ihr Sortiment aufnehmen. Alle interessierten Gastronomen, die bislang noch kein Recup-Partner sind, können das System ebenfalls nach Anmeldung und Abschluss einer Rebowl-Partnerschaft nutzen. Darüber hinaus bietet Rebowl eine dreimonatige kostenfreie Testphase.

Weitere Informationen unter [www.rebowl.de](http://www.rebowl.de). ◀



Melanie Perricone, links, und Heiko Sturm, rechts, setzen auf Recup und Rebowl im Gastgewerbe.  
Foto: Glasow

## LANDRAT KAI SEEFRIED ZU GAST

# Versammlung in Stade

### BEZIRKSVERBAND STADE

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



Nach langer Zeit mit nur digitalen Treffen konnte die Jahreshauptversammlung des Kreisverbandes Stade Mitte November im Rahmen einer persönlichen Zusammenkunft stattfinden. Der Vorstand hatte für einen besonderen Coup gesorgt. Schon vor dessen Wahl und Amtsantritt konnte der neue Landrat des Landkreises Stade, Kai Seefried, für einen Austausch gewonnen werden.

Obwohl natürlich die Corona-Situation mit den steigenden Zahlen in allen Köpfen war, wagte Seefried einen Ausblick in die Zukunft des Tourismus im Land-



Kai Seefried und Lutz Feldtmann

kreis Stade aber auch darüber hinaus. Deutschlandtourismus werde einen nachhaltigen Boom erleben. Wichtig sei, dass der Landkreis sich hier gut aufstelle.

Von Bedeutung sind flächendeckende Angebote an Unterkunft und Gastronomie in Stadt und Land. Der Landkreistourismus verstärke seine Anstrengungen in

der Internet- und Online-Präsenz. Wandern würde neu in den Fokus gerückt. Das Radwandern solle durch ein landkreisweites Radwegkonzept gefördert werden.

Kai Seefried sagte: Ich hatte die Hoffnung, dass mich Corona in meiner Amtszeit nicht mehr so beschäftigt, aber tatsächlich nimmt mich das gerade wieder überwiegend in Anspruch“. Es gelte die Impfkampagne voranzuschieben. Dabei dankte der Landrat Frank Dede, bei dessen Hotel Zur Einkehr gerade zwei Tage lang eine Impfkampagne durchgeführt wurde. „2Gplus wird uns wohl nicht er-

spart bleiben“, so der Landrat.

In der anschließenden Diskussion konnten die Mitglieder ihre Sorgen und Nöte – aber auch Dank Herrn Seefried, der in dieser Krise der Branche stets zur Seite gestanden hat – loswerden.

Auch im internen Teil wurde kräftig weiter diskutiert, von Änderungen der Bauordnung über die Herzkampagne bis hin zum Min-

destlohn reichten die Themen. Wie es sich für eine Jahreshauptversammlung gehört, gab es auch Wahlen, mehr als in einem normalen Jahr, da die Wahlen im vergangenen Jahr geschoben wurden. Der gesamte Vorstand

wurde so mit großer Mehrheit wieder gewählt.

Der schöne Teil des Tages wurde dann mit den Ehrungen der langjährigen Mitglieder eingeleitet. ◀



Ehrungen für langjährige Mitglieder.

## Ta-Töff in Bevern ausgezeichnet

### DISCOTHEKEN-UNTERNEHMERPREIS FÜR STEPHAN UND THOMAS MEYER

Der Bundesverband deutscher Diskotheken und Tanzbetriebe e.V. (BDT im DEHOGA Bundesverband) hat auf dem Nightlife-Branchenmeeting Club Convention die höchste Auszeichnung der Szene verliehen. Der „Discotheken-Unternehmerpreis“ geht in diesem Jahr an Stephan und Thomas Meyer vom „Ta-Töff“ in Bevern bei Bremervörde.

„Gerade in einer Zeit wie dieser braucht es mehr denn je Gastronom, die sich nicht aufhalten lassen, sondern mit Tatkraft, Trendgespür und Sachverstand ihren Betrieb auf der Erfolgsspur halten“, sagte BDT-Präsident Knut Walsleben bei der feierlichen Preisverleihung mit 300 Gästen am 19. Oktober im „Alando Palais“ in Osnabrück. „Stephan und Thomas Meyer sind solche leidenschaftlichen Unternehmer, Gastgeber und Vollblut-Discothe-

kenbetreiber, die sich seit vielen Jahren überaus erfolgreich in der schnelllebigen Nachtgastronomie behaupten. Damit sind sie Vorbilder und Mutmacher für die gesamte Branche“.

Der BDT verleiht die begehrte Auszeichnung bereits seit 1985 an Persönlichkeiten, die mindestens 15 Jahre in der Discothekenbranche tätig sind und sich um das Ansehen des deutschen Discotheken-

gewerbes in hervorragender Weise verdient gemacht haben.

Stephan und Thomas Meyer sind Gastronomen in dritter Generation. Schon die Großeltern starteten 1929 in Rockstedt mit einer Gaststätte und einem Saalbetrieb. Im Oktober 1976 eröffneten Hinrich, Vater von Thomas und Stephan, und dessen Bruder Hans-Georg in einem ehemaligen Bahnhof in Bevern das „Ta-Töff“. Namensgeber

und „Wahrzeichen“ des Clubs ist seitdem die alte Dampflokomotive von der Insel Borkum, die von Beginn vor dem Betrieb steht. Im Jahr 1994 übernahmen Stephan und Thomas die Betriebsleitung vom Vater und Onkel. Mit Herzblut, Ideenreichtum und Elan haben die beiden Brüder die alte Station immer weiter aus- und umgebaut.

Das „Ta-Töff“ punktet heute mit 15 Barbereichen und diversen Dancefloors auf 2000 Quadratmetern. Heute ist das „Ta-Töff“ weit mehr als eine Discothek. Über die Jahre hat sich das „Ta-Töff“ zu einem echten Eventcenter entwickelt. ◀



Ausgezeichnet: Die Preisträger Stephan und Thomas Meyer (Mitte) freuen sich mit BDT-Präsident Knut Walsleben (r.) und Holger Bösch, 1. Vizepräsident, über den begehrten Branchenaward.

**Restaurant in der UNESCO-Welterbestätte Corvey bei Höxter (NRW) ab sofort ablösefrei mit vollständigem Inventar zu verpachten.**

Das Restaurant hat ca. 200 Sitzplätze zuzüglich 80 Sitzplätze im Biergarten und großzügigen Veranstaltungsräumen im Klostergebäude. Es liegt im Eingangsbereich zur Landesgartenschau Höxter n 2023.

Weitere Auskünfte erteilt Michael Funk: Tel. 05271-68124, Mobil: 0152-28631522, e-mail: funk@corvey.de

**Hotelanwesen in Bremerhaven  
Lehe zu verkaufen**

50 Hotelzimmer (ca. 80 Betten), Restaurant, Supermarkt, Kneipe oder Spielhalle, diverse Parkplätze vorhanden, sehr gute Mieteinnahmen.

Weitere Auskünfte erhalten Sie bei Eigentümer/in: 0157 31574559 oder 0176 43972537



## Wilhelmshaven

**Sehr gutgehendes  
Restaurant zu verpachten**

Innen- und Außenplätze, Gesamt ca. 190 Plätze. Komplett ausgestattet, brauereifrei. Direkt vom Vermieter. Auf Wunsch mit Betreiberwohnung.

**Weitere Infos: 0151-15557021**

**Auf der beliebten Nordseeinsel Wangerooge wird das Restaurant „Strandlust“ neu verpachtet**



Das vollausgestattete gastronomische Vorzeigebauwerk mit nebenliegendem Bistro sucht eine(n) neue(n) Pächter/in.

Das Restaurant liegt direkt am Strand und lädt mit seinem idyllischen Meerblick zum Entspannen und Verweilen ein.

Die Gesamtfläche beträgt ca. 500 m<sup>2</sup> und überzeugt durch den modernen Einrichtungsstil.

Den Gästen steht sowohl der Innen- als auch der Außenbereich mit einer großzügigen Anzahl an Sitzmöglichkeiten zur Verfügung.

**Weitere Infos:**  
cne@nemann.de / Tel. 04441 9090

**Gut gebuchtes Veranstaltungshaus**

in Oldenburg (Oldb) aus gesundheitlichen Gründen zu vermieten. Ca. 400 m<sup>2</sup> Bühne + Nebenräume. Ca. 250 Plätze mit und 500 Plätze ohne Bestuhlung. Tel. 0171 4125575

**gastroimmo24.de**

Immobilien für die Gastronomie und Hotellerie

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



## CLUB-GASTRONOM GESUCHT (M/W/D)

Für unsere gut eingeführte und auch bei Ausflüglern beliebte Gastronomie auf dem gepflegten und attraktiven Gelände des Golfclub mit über 1.000 Mitgliedern, suchen wir für Anfang 2022 einen neuen Betreiber (M/W/D).



Wir bieten eine gut ausgestattete Gastronomie mit großer Terrasse in modernem Ambiente zu attraktiven Pachtbedingungen. Bei entsprechendem Engagement bieten sich gute Verdienst-, Gestaltungs- und Entwicklungsmöglichkeiten.

Gewünschte Öffnungszeiten: Di.-So.

Dazu kommen gut besuchte monatliche Veranstaltungen, sowie Ligaspieltage unter Einbindung der Gastronomie, auf einem Platz, der ganzjährig bespielt wird. Sie haben selbstverständlich zusätzlich die Möglichkeit, eigene Events und Feiern zu veranstalten.

Bewerbungen bitte per Mail an [info@gcl.de](mailto:info@gcl.de)

Für Fragen steht Ihnen der Geschäftsführer der Golfclub Rehburg-Loccum GmbH & Co. KG Walter Lukasch unter 0163 4579464 gerne zur Verfügung.

[www.golfclub-rehburg-loccum.de](http://www.golfclub-rehburg-loccum.de)

**Restaurant und Hotel  
in Bienenbüttel**

- Restaurant 70 Plätze
- Saal 100 Plätze, Kegelbahn
- 4 Doppel- und 4 Einzelzimmer
- Positive Bauvoranfrage für 20 weitere Gästezimmer
- 5,3% Mietrendite, auf Wunsch auch freie Übergabe möglich

Kaufpreis: **€ 629.000,00**  
zzgl. 3,57% vom Kaufpreis inkl. MwSt.



maison Immobilien GmbH,  
Jan Mettenbrink, 04181/9424344,  
[info@maison-immobilien.de](mailto:info@maison-immobilien.de)

**Konzern sucht bundesweit  
Unterkünfte in den Großräumen:**

Barsinghausen 40 Mitarbeiter  
Lübbenau 150 Mitarbeiter  
Dortmund 100 Mitarbeiter  
Möckmühl 130 Mitarbeiter  
Heiligenstedt 150 Mitarbeiter  
Heilbronn 50 Mitarbeiter

**Hotels/Pensionen etc., Kauf oder Miete**

Schanze-Immobilien

Tel. 0176-26 15 76 40 | [schanze@schanze-immobilien.de](mailto:schanze@schanze-immobilien.de)

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