

DEHOGA MAGAZIN

LANDESVERBANDSTAG 2025



DIRK BREUCKMANN IST PRÄSIDENT
MINISTERPRÄSIDENT LIES UND
NIEDERSÄCHSISCHE JUGENDMEISTER
ZU GAST

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 6 · Dezember 2025



www.dehoga-niedersachsen.de

Termine 2026

JANUAR

19.01. 17 Uhr	Jahreshauptversammlung DEHOGA Meppen Gasthof Röckers, Meppen
20.01. 10-19 Uhr	GPK-Branchentreff Volkswagen-Halle, Braunschweig (siehe S. 34)
20.01.	Wirteball DEHOGA Grafschaft Hoya bei Familie Steimke in Graue
21.01.	Freisprechungsfeier DEHOGA Hannover Courtyard by Marriott Hannover Maschsee
29.01.	Freisprechungsfeier DEHOGA Wolfsburg-Helmstedt The Ritz Carlton Wolfsburg

FEBRUAR

03.02.	Norddeutsche Tourismuskonferenz Atlantic Hotel Sail City, Bremerhaven, https://kurzlinks.de/pdv4
---------------	---

MÄRZ

02.03. 9-17 Uhr	Seminar „Restaurantmanagement für Führungskräfte“ Hannover www.dehoga-niedersachsen.de/seminare-veranstaltungen
03.03.	Ball der Gastronomie DEHOGA Aschendorf-Hümmling/ Papenburg
11.- 12.03.	Niedersächsische Jugendmeisterschaften

MÄRZ

13.- 17.03.	INTERNORGA Hamburg
22.03.	Gastgeber Connect Hotel Forellenhof, Walsrode
23.03.	Forum Zukunft Hotel Forellenhof, Walsrode

Inhalt



Landesverbandstag	4
Präsidium Bundesverband	8
Deutsche Jugendmeisterschaften	10
Tourismustag Niedersachsen.	12
Neues von der TMN	14
INTERNORGA	16
Mindestlohn.	17
Hotelstars Union.	18
Sterne auf Booking.com	19
Hotelsterne	20

Disotheken-Unternehmerpreis	23
JUNGER DEHOGA	24
DEHOGA-Partner Ruess	25
NACHHALTIGKEIT	
Greensign	26
Mehrwegrechner	27
RECHT UND RAT	28

BEZIRKSVERBÄNDE

Osnabrück.	30
Braunschweig	32
Hannover	35
Weser-Ems	41
Ostfriesland	42
Lüneburg	44
Hildesheim	48
Märkte / Produkte / Immobilien	50

Gemeinsam Zukunft gestalten

Der Landesverbandstag 2025 in Hannover hat erneut gezeigt, wie stark, vielfältig und engagiert unsere Branche ist. Die Wahl zum Präsidenten des DEHOGA Niedersachsen hat mich tief bewegt. Mein herzlicher Dank gilt allen Delegierten für das Vertrauen, das sie mir ausgesprochen haben. Nach über 40 Jahren in der Hotellerie und vielen Jahren aktiver Verbandsarbeit, zuletzt als Vize-Präsident, ist es mir ein echtes Anliegen, noch mehr Verantwortung zu übernehmen und gemeinsam mit Ihnen die Zukunft unseres Gastgewerbes zu gestalten.

Wir stehen vor großen Aufgaben – aber auch vor großen Chancen. Mit rund 330.000 Beschäftigten ist unsere Branche ein wirtschaftlicher Motor Niedersachsens und unverzichtbar für Lebensqualität, Zusammenhalt und regionale Wertschöpfung. Trotzdem erhält das Gastgewerbe politisch nicht den Stellenwert, den es verdient. Ich werde mich mit aller Kraft dafür einsetzen, dass der Tourismus in Niedersachsen endlich als Leitökonomie anerkannt wird. Eine Landestourismusstrategie, die gemeinsam mit den regionalen Tourismus-Organisationen und Fachverbänden entwickelt wird, ist dafür ein zentraler Schritt.

Ein Thema, das uns unmittelbar betrifft, ist die seit Jahren geforderte einheitliche Besteuerung von Speisen mit sieben Prozent Mehrwertsteuer. Diese Entlastung muss zum 1. Januar 2026 endlich Realität werden – im Sinne von Fairness, Wettbewerbsfähigkeit und Planungssicherheit für unsere Betriebe.

Gleichzeitig müssen wir offen bleiben für Neues. Künstliche Intelligenz wird unsere Branche verändern. Nicht als Ersatz für Gastfreundschaft, sondern als Werkzeug, das uns im Alltag stärkt – von effizienteren Abläufen bis zu besserem Service. Jeder Betrieb, ob klein oder groß, muss sich damit beschäftigen, um am Markt bestehen zu können. Dabei möchten wir Sie als Verband aktiv unterstützen.



Foto: Christian Platz

Ein weiteres wichtiges Anliegen ist mir die gerechte und sinnvolle Verwendung der Bettensteuer. Sie darf nicht zum Stopfen kommunaler Haushaltslöcher missbraucht werden. Wer diese Abgabe erhebt, muss sie in den Tourismus reinvestieren – in Infrastruktur, Qualität, Marketing. Nur dann entsteht ein echter Mehrwert für die Region und für die Betriebe, die diese Steuer letztlich erwirtschaften.

Unser Verband lebt von seinen Mitgliedern. Deshalb wollen wir künftig noch stärker um neue Mitglieder werben – auch um diejenigen, die vielleicht noch wenig Kontakt zum DEHOGA haben, darunter viele international geprägte Unternehmen. Vielfalt ist eine Stärke unseres Gastgewerbes, und sie soll sich auch im Verband widerspiegeln.

Ich freue mich auf die Zusammenarbeit mit unserem neu formierten Präsidium und mit Ihnen allen. Packen wir die kommenden Monate mit Mut, Energie und Zuversicht an – für ein starkes, modernes und selbstbewusstes Gastgewerbe in Niedersachsen.

Für die bevorstehenden Feiertage wünsche ich Ihnen Ruhe, Zuversicht und schöne Momente im Kreis Ihrer Liebsten und für das Jahr 2026 viel Erfolg, Gesundheit und viele zufriedene Gäste.

Ihr

Dirk Breuckmann
Präsident des DEHOGA Niedersachsen

Dirk Breuckmann ist neuer DEHOGA-Präsident

LANDESVERBANDSTAG IN HANNOVER: BRANCHENTHEMEN /
OLAF STAMSEN ZUM VIZE-PRÄSIDENTEN GEWÄHLT /
STATEMENT VON MINISTER-PRÄSIDENT LIES

Rund 250 Delegierte aus ganz Niedersachsen diskutierten am 24. und 25. November 2025 auf dem zentralen Landesverbandstag über aktuelle Branchenthemen und verbandsinterne Fragen.

Neuer Präsident des DEHOGA Niedersachsen ist Dirk Breuckmann aus Hannover, der mit überwältigender Mehrheit (94,2 Prozent) gewählt wurde. „Ich danke den Delegierten für das in mich gesetzte Vertrauen. Es ist mir eine Ehre, dieses Amt zu übernehmen und die Zukunft unserer Branche aktiv mitzugestalten“, sagte Hotelfachmann Dirk Breuckmann, der über 40 Jahre Erfahrung in der deutschen und internationalen Hotellerie mitbringt und seit 14 Jahren Direktor des Maritim Airport Hotels Hannover in Langenhagen ist. „Ich habe die Bereitschaft und die Zeit, das Amt auszufüllen. Bereits in meiner Zeit als Vize-Präsident

habe ich erfahren, wie viel Freude das macht. Ich möchte unserer Branche noch mehr Gehör auf Bundes- und Landesebene verschaffen und mich dabei mit vollem Elan für die Branche einsetzen“, zeigt sich Breuckmann entschlossen.

Niedersachsens Ministerpräsident Olaf Lies gratulierte in seinem Statement dem neuen Präsidenten und lobte das Engagement des DEHOGA: „Eine gut aufgestellte und engagierte Interessenvertretung ist in diesen für das Gastgewerbe herausfordernden Zeiten besonders wichtig und verdient meinen Respekt. Ein intaktes Gastgewerbe ist nicht nur



Ministerpräsident Olaf Lies (Mitte) im Talk mit DEHOGA-Präsident Dirk Breuckmann (l.) und Hauptgeschäftsführer Mark A. Krack (r.).



Dirk Breuckmann ist neuer DEHOGA-Präsident.

in urbanen Räumen, sondern gerade auch in den ländlichen Regionen Niedersachsens eine wichtige Säule für den gesellschaftlichen Zusammenhalt und Ort von Geselligkeit und Austausch. Zudem sichern die Unternehmerinnen und Unternehmer in Hotellerie und Gastronomie Einkommen und Wertschöpfung in ihren Heimatregionen, das versuchen wir als Land zu unterstützen, beispielsweise mit Blick auf den Fachkräftebedarf. Ein Highlight ist die Kooperation mit dem DEHOGA Niedersachsen und der marokkanischen Arbeitsagentur ANAPEC. Hier profitiert das Gastgewerbe bereits direkt von der im Januar 2025 von der Landesregierung geschlossenen strategischen Partnerschaft zur Fachkräftesicherung mit der marokkanischen Region Tanger-Tétouan-Al Hoceïma (TTA). 16 Personen konnten bereits in Ausbildung vermittelt werden, weitere 22 können im Jahr 2026 starten.“

Olaf Stamsen, Inhaber der Strandhotels Seestern und Delphin in Wilhelmshaven, wurde einstimmig zum neuen Vize-Präsidenten des DEHOGA Niedersachsen gewählt. Ihm zur Seite steht die wiedergewählte Vize-Präsidentin Birgit Kolb-Binder, Geschäftsführerin der Kolb Hotels auf Langeoog und in Bad Zwischenahn.

„Ich schätze die vielfältige Expertise des neu formierten Präsidiums“, freut sich DEHOGA-Hauptgeschäftsführer Mark Alexander Krack auf eine gute Zusammenarbeit.

Lutz Feldtmann (Vier Linden Kiek In Hotel, Stade) als Vorsitzender der Fachgruppe Hotels und sein Stellvertreter Carsten Dauer (Hotel Hellers Krug, Holzminden) wurden ebenso in ihren Ämtern bestätigt wie der Vorsitzende der Fachgruppe Gastronomie, Roger Burkowski (Hotel zur Heideblüte, Hambühren). Neu gewählt wurde sein Stellvertreter Bernd Weymann (Wendezeller Stuben, Wendeburg).

Getränke Ahlers, Niehoffs Vaihinger und die HGK unterstützten den Landesverbandstag wieder in bewährter Form. Die Partnerausstellung bereicherte das Informationsangebot für die Teilnehmer. Von Ausstellungsständen zur Betriebsberatung (Grimm Consulting) und Qualitätssicherung (ConsultiiQ) über Marketing für Hotellerie und Gastronomie (crea Werbeagentur) und Zahlungssysteme (hobex) bis zu Hotelsoftware (Mews/ HS/3 Hotel-Software) und Mietwäsche (Ruess) reichte die Angebotspalette.

Der vor Ort zuständige DEHOGA Kreisverband Region Hannover hat unter der Leitung von Jörg Lange einen hervorragenden Landesverbandstag in Hannover organisiert. Dass die Teilnehmer von der Location und dem neuen Tagungsformat mit der Modeartion durch Hauptgeschäftsführer Mark A. Krack begeistert waren, bestätigt deren Befragung, die im Anschluss durchgeführt wurde.

EINHEITLICH 7 PROZENT MEHRWERTSTEUER AUF SPEISEN – DAMIT ALLE GEWINNEN

„Für 7% Mehrwertsteuer auf Speisen haben wir lange gekämpft und sind fast am Ziel. Wir setzen auf die von der Bundespolitik gemachten Zusagen und erwarten in Kürze entsprechende Beschlüsse von Bundestag und Bundesrat“, so Präsident Breuckmann. Zum 1. Januar 2026 muss die Entlastung in Kraft treten. Die einheitliche Besteuerung von Essen mit sieben Prozent bedeute die längst überfällige Stärkung der Betriebe im harten Wettbewerb mit Lieferdiens-



Die DEHOGA-Partner bereicherten den Landesverbandstag mit passgenauen Angeboten.

ten, Essen To Go und Fertiggerichten aus dem Handel, die seit jeher 7 Prozent haben. „Es geht um Steuerfairness und Gleichbehandlung.“

KI IM TOURISMUS

Ein zentrales Zukunftsthema bleibt der Einsatz von Künstlicher Intelligenz im Gastgewerbe. Digitale Assistenten, automatisierte Prozesse oder personalisierte Gästekommunikation – KI eröffnet Hoteliers und Gastronomen enorme Chancen. „Wir stehen an einem Punkt, an dem sich jeder Betrieb aktiv mit KI auseinandersetzen muss, um wettbewerbsfähig zu

bleiben“, betonte Präsident Dirk Breuckmann. Die Gäste erwarten zunehmend digitale Services, und auch der Wettbewerb setzt bereits auf intelligente Lösungen. Richtig eingesetzt, steigert KI nicht nur die Effizienz und entlastet Mitarbeiter, sondern kann auch die Gästezufriedenheit nachhaltig verbessern. „KI wird nicht die Gastfreundschaft ersetzen“, so Breuckmann weiter, „aber sie wird für unsere Branche zu einem unverzichtbaren Werkzeug, um Servicequalität, Wirtschaftlichkeit und Wettbewerbsfähigkeit zu sichern.“



Hauptgeschäftsführer Mark A. Krack mit den Gewählten (v.l.n.r.):_ Bernd Weymann, Lutz Feldtmann, Dirk Breuckmann, Olaf Stamsen, Birgit Kolb-Bonder, Carsten Dauer, Christian Stöver, Roger Burkowski.

WIRTSCHAFTSFAKTOR GASTGEWERBE

Ein weiteres zentrales Thema des Landesverbandstages war die wirtschaftliche Bedeutung des Gastgewerbes für Niedersachsen. Mit rund 330.000 Beschäftigten gehört die Branche zu den stärksten Wirtschaftsfaktoren des Landes – nahezu auf Augenhöhe mit der Automobilindustrie (ca. 340.000 Beschäftigte). „Dennoch wird die Bedeutung der Branche oft unterschätzt, weil die Arbeitsplätze auf viele kleine und mittelständische Betriebe verteilt sind“, so Präsident Dirk Breuckmann.

Breuckmann forderte daher mehr politische Sichtbarkeit und Anerkennung: „Der Tourismus muss in Niedersachsen endlich als Leitökonomie verstanden werden. Wir brauchen eine Landestourismusstrategie, die gemeinsam mit den Destination Management Organisationen und den Fachverbänden entwickelt wird.“ Nur so könne das Gastgewerbe die Rolle spielen, die seiner wirtschaftlichen, gesellschaftlichen und kulturellen Bedeutung entspricht – ähnlich wie es Länder wie Schleswig-Holstein oder Mecklenburg-Vorpommern bereits erfolgreich vormachen. ◀



Spannende Einblicke in die Abläufe des Hannover Airport bekamen die Teilnehmer des Begleitprogramms.

Der Wahlausschuss waltet seines Amtes.



**DER LANDESVERBANDSTAG
2026 WIRD VOM
25.-27. OKTOBER 2026
IN HILDESHEIM
STATTFINDEN.**



BILDERGALERIE

Weitere Eindrücke des Landesverbandstages und der Abendveranstaltungen gibt es hier:



<https://kurzlinks.de/ytmm>



Präsident Dirk Breuckmann begrüßt Jana Schimke, zukünftige Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA Bundesverbandes.



Ingrid Hartges, scheidende Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA Bundesverbandes, wurde von Birgit Kolb-Binder und Dirk Breuckmann verabschiedet.

Beste Unterhaltung durch die Comedy-Stewardessen am Festabend.



NACHWAHLEN IM DEHOGA-BUNDESPRÄSIDIUM

Dirk Breuckmann neu im Spitzengremium

Im Rahmen der Delegiertenversammlung des DEHOGA Bundesverbandes Anfang November in Berlin fanden aufgrund des Ausscheidens von drei Mitgliedern aus dem Präsidium Nachwahlen statt. Dem DEHOGA-Präsidium gehört nun Dirk Breuckmann an, General Manager des Maritim Airport Hotels Hannover und seit dem 24. November auch Präsident des DEHOGA Niedersachsen.

Neu in das Präsidium des DEHOGA Bundesverbandes gewählt wurde auch Dr. Hans-Ulrich Kauderer, Präsident des DEHOGA Baden-Württemberg. Kauderer, Eigentümer und Geschäftsführer des Hirsch Hotel in Ostfildern, steht seit 3. November an der Spitze des größten Landesverbandes des DEHOGA.

Roland Koch, Vorsitzender der DEHOGA-Fachabteilung Systemgastronomie und Geschäftsführer von Gastro Consulting SKM in Hamburg, wurde vom Fachbereich Gastronomie in das Präsidium entsandt und ist nun auch neuer stellvertretender Präsident des

DEHOGA Bundesverbandes – zusammen mit Angela Inselkammer (Brauereigasthof Hotel Aying), Präsidentin des DEHOGA Bayern, und Otto Lindner (Hospitality X, Düsseldorf), Vorsitzender des Hotelverbandes Deutschland (IHA). Roland Koch folgt auf Stephan von Bülow, der Anfang des Jahres nach einem Vierteljahrhundert an der Spitze der Block Gruppe in den Ruhestand ging.

Ebenfalls aus dem Präsidium ausgeschieden ist Fritz Engelhardt, langjähriger Präsident des DEHOGA Baden-Württemberg, der altersbedingt seine aktive Tätigkeit in der Branche beendet hatte. Zudem hat Florian Oswin Hary aus Niedersachsen das Präsidium verlassen. Mit Blick auf seine besonderen Verdienste wurde Fritz Engelhardt zum Ehrenmitglied des Präsidiums gewählt. Alle Wahlen erfolgten einstimmig.

DEHOGA-Präsident Guido Zöllick dankte in Berlin Stephan von Bülow und Fritz Engelhardt für ihr jahrelanges herausragendes Engagement im Verband und begrüßte die



Ein schönes Wiedersehen: Vizepräsidentin Birgit Kolb-Binder traf beim Abendempfang des DEHOGA Bundesverbandes Hermann Kröger, den langjährigen ehemaligen Präsidenten des DEHOGA Niedersachsen. Die Freude war groß – schließlich kennen sich die beiden schon seit Birgit Kolb-Binders Kindheit.

neuen Mitglieder des Präsidiums: „In diesen herausfordernden Zeiten kommt es mehr denn je auf eine gut aufgestellte und schlagkräftige Interessenvertretung an. Gemeinsam werden wir die Zukunft der Gastgeber in Deutschland sichern und für bessere wirtschaftspolitische Rahmenbedingungen kämpfen – allen voran müssen jetzt die 7 Prozent Mehrwertsteuer auf Speisen in der Gastronomie ab 1. Januar 2026 kommen. Mit Engagement, Leidenschaft und gebündelter Kompetenz werden wir für die berechtigten Anliegen unserer 200.000 Unternehmerinnen und Unternehmer sowie ihrer zwei Millionen Beschäftigten kraftvoll und überzeugungsstark eintreten.“ ◀

Das neue Präsidium des DEHOGA Bundesverbandes, das am 10. November 2025 von der Delegiertenversammlung gewählt wurde: Guido Zöllick (r.) mit seinen Stellvertretern Angela Inselkammer, Roland Koch (2.v.r.), Otto Lindner (4.v.r.) und Schatzmeister Gereon Haumann (3.v.l.) sowie den Präsidiumsmitgliedern (v.l.) Holger Bösch, Rolf Seelige-Steinhoff, Marco Nussbaum, Patrick Rothkopf, Michael Steiger, Dr. Hans-Ulrich Kauderer und Dirk Breuckmann. (Nicht auf dem Bild: Michael Schmidt, Robert Mangold)



Foto: DEHOGA/Thomas Fedra



**SIE WOLLEN
AUCH MIT
BIO WERBEN?**

**DANN LASSEN SIE
SICH AUSZEICHNEN.**



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

Auf Bio setzen lohnt sich. Lassen Sie sich auszeichnen und zeigen Sie Ihren Gästen mit dem neuen **Bio-AHV-Logo**, wie hoch der Bio-Anteil Ihres Angebots ist.



bio-ahv.de

STARKES TEAM NIEDERSACHSEN ÜBERZEUGT BEI DEN DEUTSCHEN JUGENDMEISTERSCHAFTEN

Deutschlands TOP-NACHWUCHS im Gastgewerbe ausgezeichnet – Platz 4 für Team Niedersachsen

Bei den 43. Deutschen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe zeigte das Team Niedersachsen herausragende Leistungen und sicherte sich in der Mannschaftswertung einen starken vierten Platz. Damit zählten die drei Nachwuchstalente aus Niedersachsen erneut zu den besten Auszubildenden Deutschlands.

Für das Land Niedersachsen gingen Jana Hemme (Hotelfachfrau, See- und Sporthotel Ankum), Clemens Schäftlein (Koch, Hotel Havelser Hof Garbsen) und Lena Gloistein (Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Burgdorfs Hotel und Restaurant Hude) an den Start. Sie hatten sich beim niedersächsischen Landesentscheid im Frühjahr jeweils mit dem 1. Platz die Teilnahme am Bundeswettbewerb gesichert.

Begleitet wurde das Team von Thomas Falkowski und Marcel Kröger-Jannetti (BBS 2 Hannover) sowie Sarah Blümel vom DEHOGA Niedersachsen. Das Lehrerteam der BBS 2 Hannover hatte die Nachwuchstalente zuvor ehrenamtlich in zwei intensiven Trainingswochen auf den Wettbewerb vorbereitet.

Auch in den Einzelwertungen bewiesen die niedersächsischen Teilnehmer ihr Können:

- **Lena Gloistein** verpasste mit weniger als einem Prozentpunkt Rückstand knapp das Treppchen und belegte Platz 4 der Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie.
- **Jana Hemme** überzeugte mit Fachwissen, Servicequalität und Herzlichkeit – für sie wurde es der 6. Platz unter den Hotelfachleuten.

- **Clemens Schäftlein** erreichte nicht nur Platz 5 in der Gesamtwertung der Köche, sondern gewann zudem den Nachhaltigkeitspreis des Wettbewerbs – eine Auszeichnung für besonders ressourcenschonendes und kreatives Arbeiten.

„Unsere niedersächsischen Teilnehmer haben mit beeindruckender Professionalität, Leidenschaft und Teamgeist gezeigt, was in ihnen steckt. Diese jungen Menschen sind das beste Beispiel dafür, dass unsere Branche Zukunft hat – wenn wir sie fördern und wertschätzen“, betont Dirk Breuckmann, Präsident des DEHOGA Niedersachsen.

Nicole Rösler, Berufsbildungsbeauftragte des Verbandes, ergänzt: „Das tolle Abschneiden unseres Teams zeigt, dass die duale Ausbildung



Team Niedersachsen holt Platz 4 (v.l.n.r.): Hotelfachfrau Jana Hemme vom See- und Sporthotel in Ankum, Koch Clemens Schäftlein vom Havelserhof in Garbsen und Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie Lena Gloistein von Burgdorfs Hotel und Restaurant in Hude.

Jana Hemme, Clemens Schäftlein und Lena Gloistein mit Gratulanten von der BBS2 Hannover und vom DEHOGA Niedersachsen.

im Gastgewerbe lebt. Besonders freut mich, dass unsere Teilnehmer nicht nur fachlich, sondern auch menschlich überzeugt haben.“

Die Deutschen Jugendmeisterschaften gelten als das wichtigste Nachwuchsevent der Branche. Zwei Tage lang zeigten die 51 besten Auszubildenden Deutschlands im traditionsreichen Steigenberger Icon Grandhotel & Spa Petersberg ihr Können – von Service und Rezeptionsgespräch über Housekeeping bis hin zum anspruchsvollen Vier-Gänge-Menü.

Das niedersächsische Team bewies dabei nicht nur großes Fachwissen, sondern auch Leidenschaft, Präzision und Kreativität – und wurde dafür mit Applaus und Anerkennung belohnt. ◀

DAS WETTBEWERBS-MENÜ VON CLEMENS SCHÄFTLEIN:

Variationen vom Lachs

Tatar, gebeizt, sous vide

Auberginen-Tapenade, eingelegter Apfel und Gurke, Rucolapesto

Pochiertes Wachtelei

in der Crustade, Hollandaise Espuma, sautierter Blattspinat, Röstzwiebeln, Petersilienwurzelcreme, gepickelter Kürbis, Portweingelee, Sesam-Emulsion

Surf & Turf

Rosa gegarte Rinderhüfte und Ragout, Balsamicojus, konfierte Riesengarnele, Selleriepüree, Schalottenkonfitüre, gedünstete Rosenkohlblätter, glasierte Karotten, gebackener Kartoffelbonut

Maronen-Himbeerschnitte

Ganache von weißer Kuvertüre, Ricotta-Honigeis, kandierter Wirsing, Orangen-Gel, Schokoladencrumble, Pistazienstaub, Hippengebäck

Großes Engagement für den gastgewerblichen Nachwuchs

Beim Landesverbandstag wurde erneut deutlich, wie sehr die niedersächsische Gastgewerbebranche hinter ihrem Nachwuchs steht. Sarah Blümel (DEHOGA Niedersachsen, Berufliche Bildung) nutzte die Gelegenheit um mit vielen Bezirks- und Kreisverbänden, Betrieben und Partnern ins Gespräch zu kommen – mit einem klaren Ergebnis: Die Bereitschaft, die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften 2026 zu unterstützen, ist groß.

Mehrere Unternehmen haben bereits hochwertige Sachpreise für die Siegerehrung zuge-

sagt. Weitere finanzielle Beiträge der Bezirks- und Kreisverbände ermöglichen zusätzliche Gutscheine und Präsente. Diese Unterstützung ist mehr als ein materieller Beitrag: Sie bedeutet Wertschätzung für die rund 40 talentierten Auszubildenden, die am 11. und 12. März 2026 in Göttingen in den Ausbildungsberufen Hotelfach, Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie, Koch/Köchin und Systemgastronomie gegeneinander antreten.

Mit jedem Preis und jeder Zuwendung senden die Sponsoren ein starkes Signal: Unser

Nachwuchs ist uns wichtig. Diese Anerkennung motiviert die jungen Talente, stärkt ihr Vertrauen in die Branche und begleitet sie auf ihrem Weg bis hin zum Bundeswettbewerb.

„Ein herzliches Dankeschön an alle bisherigen Unterstützer“, lobt Sarah Blümel das Engagement. „Gleichzeitig laden wir weitere Betriebe und Partner ein, sich ebenfalls zu engagieren. Die Jugendmeisterschaften bieten nicht nur die Chance, junge Talente zu fördern – sie sind auch eine ideale Bühne, um den eigenen Betrieb oder die eigene Marke sichtbar in Szene zu setzen“, so Blümel weiter. ◀



Wer die Jugendmeisterschaften mit Sachpreisen oder finanziellen Beiträgen unterstützen möchte, wendet sich an Sarah Blümel, Tel. 0511 3370633, Mail: bluemel@dehoga-niedersachsen.de.

Begeistert berichteten die diesjährigen Jugendmeister im Talk auf dem Landesverbandstag von ihren Erlebnissen im Rahmen der Jugendmeisterschaften.

TOURISMUSTAG NIEDERSACHSEN wagt einen Blick in die Zukunft

MEHR ALS 200 TOURISTIKER TRAFEN SICH IN OSNABRÜCK

„Zukunft gestalten: digital, nachhaltig, erlebnisstark!“ – das war das Leitthema des 21. Tourismustags Niedersachsen in Osnabrück Ende Oktober mit mehr als 200 Fachleuten aus Tourismuswirtschaft und Gastgewerbe, Politik und Verwaltung.

„Mit 330.000 Menschen in Niedersachsen, die vom Tourismus leben, sind Gastgewerbe und Tourismusbranche eine tragende Säule unserer niedersächsischen Wirtschaft. Der Tourismustag Niedersachsen hat wieder einmal gezeigt, wie wichtig der Austausch unter den Akteuren ist, um gute Beispiele in die Fläche zu tragen. Denn trotz einer guten Sommersaison steht die Branche vor Herausforderungen: strukturell hohe Kosten, wenig wirtschaftsfreundliche Rahmenbedingungen und Personalmangel machen den Betrieben weiterhin zu schaffen. Neu angestoßene Diskussionen über die Finanzierbarkeit der angekündigten Mehrwertsteuer-senkung auf Speisen in der Gastronomie sind äußerst kontraproduktiv und verunsichern die Branche erneut. Das ist nicht die Wertschätzung, die sich die Betriebe wünschen“, so Tobias Hoffmann, Präsident der IHK Niedersachsen.

„Aus Sicht der IHK Niedersachsen ist es Zeit, dass die Landesregierung den Tourismus nicht nur zur Leitökonomie erklärt, sondern auch danach handelt.“

„Der Tourismus in Niedersachsen steht heute vor einem klaren Auftrag: Wir müssen gemeinsam Zukunft gestalten – digital, nachhaltig, erlebnisstark. Dabei geht es nicht nur um Visionen oder große Schlagworte, sondern um greifbare Wege, wie Unternehmen, Regionen und wir als Staat die Veränderungen mitgestalten können. Themen wie Fachkräftegewinnung, Mobilität, Digitalisierung und Klima-Anpassung sind heutzutage zentrale Handlungsfelder für einen lebendigen und wettbewerbsfähigen Tourismus“, so Niedersachsens Wirtschaftsminister Grant Hendrik Tonne bei der Veranstaltung.

„Ziel der Veranstaltung war es, gemeinsam mit allen Akteuren des Niedersächsischen Tourismus zu diskutieren, wie die Tourismuswirtschaft in unserem Land auch morgen erfolgreich, lebendig und zukunftsfähig sein kann. Unsere aktuelle Umfrage zeigt, dass die Sommersaison für die meisten Betriebe

gut oder zufriedenstellend war. Diese positive Stimmung möchten wir mitnehmen in die Zukunft“, so IHKN-Tourismussprecherin Kerstin van der Toorn. Denn die Zukunft könne die Branche gemeinsam gestalten. Allerdings müssten dafür die Rahmenbedingungen stimmen und den Betrieben ausreichend Beinfreiheit für kreative Lösungen gewährt werden. „Ein Praxischeck in Bayern hat beispielsweise gezeigt, dass es bei den viel beklagten Dokumentationspflichten im Gastgewerbe wesentlich mehr Spielraum für die kontrollierende Behörde gibt, als dies in der Praxis umgesetzt wird. Dies ist eine Blaupause für Niedersachsen vom Praxischeck bis zur vereinfachten Umsetzung.“ Van der Toorn forderte den Wirtschaftsminister auf, sich zum Tourismus zu bekennen und den Worten auch Taten folgen zu lassen. „Geben Sie der Branche die Freiheit, die Zukunft zu gestalten. Das können wir nur gemeinsam, mit Ihnen Herr Tonne, aber auch mit allen hier im Saal.“

Der Tourismustag fand erstmals seit 2009 in Osnabrück statt. Katharina Pötter, Oberbürgermeisterin der Stadt Osnabrück, hieß die Teilnehmer als Gastgeberin der Stadt willkom-



Partner des Tourismustags 2025 mit DEHOGA-Hauptgeschäftsführer Mark A. Krack (2.v.r.), DEHOGA-Präsident Dirk Breuckmann (5.v.r.) und DEHOGA-Bezirksvorsitzendem Wolfgang Hackmann (2.v.l.).

men: „Tourismus macht Lust auf Osnabrück: Wer einmal hier war, kommt meist wieder. So werden Gäste zu Botschaftern unserer Stadt und tragen das Osnabrück-Gefühl weit über die Region hinaus. Davon profitiert auch unser starker Mittelstand.“

Mark Rauschen, Vizepräsident der IHK Osnabrück – Emsland – Grafschaft Bentheim, ergänzte: „Unsere Tourismusbranche ist ein wichtiger Wirtschaftszweig und stabilisierender Standortfaktor: Sie sorgt neben Genuss, Wohlbefinden und Freizeitspaß vor allem bei Geschäftsreisen, Tagungen und als Gastgeber für Weiterbildungen für Qualität und Zuverlässigkeit für alle Branchen.“

RÜCKBLICK AUF DEN TOURISMUSTAG NIEDERSACHSEN

Zu Beginn der Veranstaltung ordnete Kerstin van der Toorn das Motto ein, bevor Reinhard Meyer vom Deutschen Tourismusverband in seinem Grußwort die Herausforderungen auf Bundesebene beleuchtete. Wirtschaftsminister Grant Hendrik Tonne betonte anschließend in seinem Statement die politische Bedeutung des Tourismus für Niedersachsen.

Im ersten Tourismusdialog diskutierten Vertreter aus Politik, Verbänden und Wirtschaft unter dem Motto „Zukunft gestalten: digital, nachhaltig, erlebnisstark!“ über Chancen und Herausforderungen der Branche. Mit dabei waren unter anderem Dirk Breuckmann (DEHOGA Niedersachsen), Oliver Ebken (MdL), Wolfgang Hackmann (Hackmann Hotels), Holger Heymann (Tourismusverband Niedersachsen) und Wilhelm Loth (Heilbäderverband Niedersachsen).

Der zweite Tourismusdialog widmete sich dem Thema „KI und Tourismus – Dreamteam der Zukunft?“ und zeigte, wie künstliche Intelligenz die Branche verändern kann – mit Impulsen von Stefan Floret (Seminaris Hotel Lüneburg), Markus Michels (creazwo), Tim Schönfeld (Wangero Land Touristik) und Meike Zumbrock (TourismusMarketing Niedersachsen).

Zum Abschluss des offiziellen Tagungsprogramms des ersten Tages gab Petra Rosenbach

von der Tourismusgesellschaft Osnabrücker Land Einblicke in regionale Entwicklungen. Danach nutzten die Teilnehmer die Gelegenheit, Osnabrück näher kennenzulernen – beispielsweise bei Führungen durch das Felix-Nussbaum-Haus, das Erich Maria Remarque-Friedenszentrum und die Marienkirche oder bei einer spannenden Nachtwächterführung. Der Empfang im Friedenssaal des Historischen Rathauses mit Bürgermeisterin Eva Maria Westermann und IHK-Vizepräsident Mark Rauschen bildete den feierlichen Übergang zur Abendveranstaltung im Alando Palais.

Am zweiten Tag gab es praxisnahe Impulse und fachliche Insights: Birthe Menke (4strat GmbH) sprach über Zukunftsdenken im Niedersachsen-Tourismus, gefolgt von Oliver Becker, der kreative Methoden zur Zukunfts-

gestaltung vorstellte. In fünf Foren wurden Themen wie KI-Tools für 2026, „Urlaub auf Rezept“, die Zukunft des Tourismus zwischen Klimawandel und Mobilitätswende, kreative Mitarbeitergewinnung sowie Inspirationen aus dem Gastgewerbe vertieft.

Der Tourismustag Niedersachsen wird alle zwei Jahre von der IHK Niedersachsen durchgeführt. Partner des 21. Tourismustags Niedersachsen waren neben der Stadt Osnabrück und der Tourismusgesellschaft Osnabrücker Land auch die Sparkasse Osnabrück und der Flughafen Münster/Osnabrück (FMO) sowie traditionell der DEHOGA Niedersachsen, die TourismusMarketing Niedersachsen GmbH, der Heilbäderverband Niedersachsen, der Tourismusverband Niedersachsen sowie die kommunalen Spitzenverbände. ◀



Tourismusdialog zum Thema „Zukunft gestalten“ mit DEHOGA-Präsident Dirk Breuckmann (r.) und DEHOGA-Bezirksvorsitzendem Wolfgang Hackmann (3.v.l.).



Über KI und Tourismus referierte DEHOGA-Partner Markus Michels (creazwo).

Neues von der TMN

NEUE MÖGLICHKEITEN FÜR DEN TOURISMUS IN NIEDERSACHSEN: KI-INFRASTRUKTUR FÜR ALLE PARTNER

Eine Plattform.
Alle Touristiker.
Smarte KI für Niedersachsen.

one.intelligence platform
Niedersachsen

TMN!
TOURISMUSMARKETING
NIEDERSACHSEN

Niedersachsen setzt als erstes Bundesland auf eine flächen-deckende, KI-gestützte Digitalinfrastruktur für den Tourismus. Die von der TMN eingeführte one.intelligence platform bietet allen touristischen Akteuren des Landes eine zukunftsweisende Möglichkeit, Künstliche Intelligenz einfach, sicher und effektiv zu nutzen – von automatisierter Texterstellung über Gästekommunikation bis hin zu datenbasierten Analysen. Besonders interessant: Alle touristischen Partner in Niedersachsen können die Plattform **ohne Kosten bis zum Jahresende 2026 nutzen**. Das Angebot folgt dem Fair-Use-Prinzip und soll es allen

Beteiligten ermöglichen, praxisnah und ohne finanzielle Hürden Erfahrungen mit KI zu sammeln.

Darüber hinaus sucht die TMN aktuell Pilotbetriebe, die Lust haben, gemeinsam praxisnahe KI-Modelle zu entwickeln und zu testen.

Ziel ist es, konkrete Mehrwerte für den Tourismus im Land zu schaffen – effizient, datensouverän und zukunftsorientiert. Nutzen Sie die Chance, jetzt kostenfrei in die digitale Zukunft Ihres Betriebs zu investieren. Interessierte Unternehmen können sich direkt bei der TMN, Constantin Foltin (hub@tourismniedersachsen.de) melden.

RADTOURISMUS – TMN VERÖFFENTLICHT ERSTMALIG DOSSIER MIT WICHTIGEN KENNZAHLEN UND IMPULSEN

Niedersachsen zählt zu den führenden Radreiseregionen in Deutschland. Mit dem neuen Rad-Dossier hat die TMN erstmals spezifische Daten zum Radtourismus im Land veröffentlicht. Grundlage ist eine Sonderauswertung der ADFC-Radreiseanalyse 2024, welche detaillierte Einblicke in Marktstruktur, Zielgruppen und Entwicklungspotenziale bietet.

Besonders gefragt sind demnach gut ausgebaute, sichere und fahrradfreundliche Infra-

strukturen sowie ein stimmiges Gesamtangebot mit regionalem Profil. Für Beherbergungs- und Gastronomiebetriebe ergeben sich daraus Chancen, ihr radtouristisches Angebot gezielt auszubauen und die Servicequalität zu stärken – etwa durch fahr-

radfreundliche Ausstattung und flexible Verpflegungsangebote.

Die Analyse zeigt zudem, dass rund die Hälfte der Radreisenden inzwischen mit E-Bikes unterwegs ist. Analoge Orientierungshilfen bleiben neben digitalen Infor-

mationen weiterhin relevant. Mit konsequentem Qualitätsmanagement und vernetztem Handeln können touristische Anbieter in Niedersachsen dazu beitragen, die Qualität und Attraktivität des radtouristischen Angebots im Land dauerhaft zu sichern.

HIER GEHT'S ZUM
RAD-DOSSIER:



Foto: Markus Tiemann, Lizenz CC0

KINDERFERIENLAND NIEDERSACHSEN – ALLE INFOS ZUR ZERTIFIZIERUNG KOMPAKT ERKLÄRT

Möchten Sie Ihr Angebot noch familienfreundlicher gestalten und gezielt Familien als Gäste gewinnen? Die TMN stellt in einem neuen, **kostenfreien Informationsfilm** die Kinderferienland-

Zertifizierung vor – praxisnah, kompakt und mit vielen praktischen Tipps. Erfahren Sie, welche Betriebe sich für die Zertifizierung eignen, welche Vorteile die Auszeichnung bietet und welche

Schritte zur Zertifizierung notwendig sind. Darüber hinaus lernen Sie, wie Sie mit dem Gütesiegel „Kinderferienland Niedersachsen“ erfolgreich werben und wer Ihre regionalen Ansprechpartner sind.



TAGESREISEN – NEUE STUDIE ZEIGT DIE BEDEUTUNG FÜR NIEDERSACHSEN

Übernachtungsgäste werden größtenteils in der amtlichen Beherbergungsstatistik erfasst. Doch ein nicht unerheblicher Teil der touristischen Gesamtnachfrage kommt von den Tagesgästen, für welche es keine offizielle statistische Erfassung gibt. Eine Sonderauswertung des dwif-Tagesreisemonitors für Niedersachsen liefert nun erstmals belastbare Zahlen und zeigt eindrucksvoll die Bedeutung des Tagestourismus für den Tourismus im Land:

- Im Jahr 2024 fanden rund 250 Millionen Tagesreisen (privat und geschäftlich) in Niedersachsen statt
- Tagesreisen erzeugten einen Bruttoumsatz von 7,25 Milliarden Euro
- Pro Tag wurden durchschnittlich 29 Euro pro Person ausgegeben.
- Die meisten Tagesreisenden kamen dabei aus Niedersachsen mit einem durchschnittlichen Radius von 50 km rund um den eigenen Wohnort.
- Die Anreise erfolgte überwiegend mit dem PKW.
- Hauptaktivitäten während einer Tagesreise waren der Besuch von Verwandten und Bekannten, Gastronomiebesuche, Shopping und der Besuch von Veranstaltungen.



Foto: Francesco Carovillano, Lizenz CCO

ALLES WEITEREN INFOS RUND UM DEN TAGESTOURISMUS IN NIEDERSACHSEN UNTER:



ONLINE-SEMINAR VON TMN UND DEHOGA – KOSTEN SENKEN UND EFFIZIENZ STEIGERN: WIRTSCHAFTLICHKEIT IM BETRIEB VERBESSERN

Wie lassen sich nachhaltige Konzepte und wirtschaftlicher Erfolg verbinden? Das letzte Seminar der Reihe „Tourismus. Zukunft. Niedersachsen“ zeigt Ihnen, wie Sie durch gezielte Maßnahmen Ihre Betriebskosten dauerhaft reduzieren und gleichzeitig einen

Beitrag zum Klima- und Umweltschutz leisten können. Erfahren Sie, mit welchen einfachen, aber wirkungsvollen Schritten sich Energie- und Wasserkosten nachhaltig senken lassen, wie Sie Ihr Unternehmen besser gegen Klimarisiken absichern und die Effi-

zienz Ihrer betrieblichen Abläufe erhöhen. Anhand anschaulicher Praxisbeispiele aus der Branche lernen Sie erfolgreiche Strategien und erprobte Instrumente kennen, die Sie direkt in Ihrem eigenen Betrieb umsetzen können.



DI. 13. JANUAR 2026
11.00 - 12.30 UHR
JETZT GLEICH ANMELDEN!



TMN!
TOURISMUSMARKETING
NIEDERSACHSEN

Kontakt:
TourismusMarketing
Niedersachsen GmbH
Telefon:
0511 270488-0
E-Mail:
info@tourismus-
niedersachsen.de

INSPIRATION FÜR DIE SINNE

Kaffee und Drinks neu erleben

INTER NORGA

13. – 17.03.2026
INTERNORGA.com

Bereit für den nächsten Schluck Zukunft? Auf der INTERNORGA 2026 trifft Geschmack auf Innovation: Vom 13. bis 17. März wird Hamburg zum Place-to-be für alle, die wissen wollen, wohin sich die Getränkewelt bewegt. Ob Nitro Coffee, alkoholfreie Signature-Drinks oder KI-gesteuerte Latte-Art – hier wird nicht nur probiert, sondern erlebt. Die internationale Leitmesse für Hospitality und Foodservice lädt ein zu einer sensorischen Reise durch die spannendsten Trends rund um Kaffee, Tee und funktionale Drinks.

Kaffee bleibt stark, Tee feiert Comeback

Kaffee ist und bleibt eines der wichtigsten Symbole für Genuss. Auf der INTERNORGA 2026 zeigen Aussteller wie WMF, Melitta und JURA, wie aktuelle Trends in der Kaffeekultur umgesetzt werden können: von innovativer Brühkunst bis zu präziser Sensorik. Von vielseitigen Cold Brew Kreationen wie Nitro Coffee oder Yuzu-Brew bis hin zum lila Hingucker Ube Latte mit verschiedenen Milchalternativen.

Gleichzeitig erlebt Tee ein starkes Comeback als vielseitiges Lifestyle-Getränk. Ob Matcha, Hojicha, Bubble Tea und Tee-Tonics, sie alle treffen den Geschmack der Konsumierenden, die auf Natürlichkeit, Qualität und Achtsamkeit setzen. Auch Cold Brew Tea und Eistee feiern ihr Revival als natürliche, teilweise zuckerfreie Alternativen zu Softdrinks und sind besonders beliebt bei der Generation Z. Unternehmen wie Meßmer, Althaus und just green GmbH zeigen, wie vielfältig Tee heute genossen wird.

Bewusster Genuss: Mocktails, Low-ABV und funktionale Hydration

Weniger Alkohol, mehr Achtsamkeit: Die neue Barkultur setzt auf alkoholfreie Aperitifs, Mocktails und Low-ABV (Alcohol by volume)-Kreationen und spricht damit eine gesundheitsbewusste Zielgruppe an. Auf der INTERNORGA 2026 präsentieren Unternehmen wie Franz von Fein, Freikopf, GEMELLii, Dr. Jaglas und Barre ihre neuesten Konzepte für genussvolle Alternativen. „Die INTERNORGA ist für uns ein wichtiger Branchentreffpunkt. Hier treffen wir Entscheider, die verstehen, dass bewusster Genuss kein Trend, sondern

Zukunft ist“, so Leonard Vinçon, von Franz von Fein alkoholfreie Aperitifs. Parallel boomt der Markt für funktionale Getränke: Elektrolyt- und Vitaldrinks stehen für Regeneration, Energie und Vitalität. Unternehmen wie Hydr8 GmbH, Kraftschluck, ROY Kombucha und Mustimo zeigen, wie vielseitig und verantwortungsbewusst Getränke heute gedacht werden – von regionalen Smoothies bis zu fermentierten Getränken mit probiotischem Mehrwert bei vollem Geschmack.

Technik, die begeistert:

Automatisiert, präzise, skalierbar

Die INTERNORGA 2026 bietet ebenso eine Bühne für technische Innovationen in der Getränkewelt. Automatisierte Ausschank- und Zubereitungs-Systeme, Robotik und smarte, modulare Stationen sorgen nicht nur für schnellere Zubereitungsmöglichkeiten bei oft-

mals höherer Qualität in Bars, Cafés und beim Event-Catering – sie schaffen gleichzeitig ein besonderes Erlebnis für die Konsumenten. Die gestiegene Nachfrage nach skalierbaren, präzisen Anwendungen bedienen Unternehmen wie BEERJET GmbH, Bottoms Up und Cocktailblaster mit smarten Lösungen, von Cocktail-Stationen bis hin zum Bierroboter.

Auch 2026 wird wieder deutlich: Auf der internationalen Leitmesse zeigt sich, welche Trends und Innovationen die Getränkewelt vorantreiben und wie diese praxistauglich und nachhaltig im Alltag von Hospitality und Foodservice umgesetzt werden können. Der Bereich Startups & Drinks befindet sich in der neustrukturierten Halle B5, inmitten des Innovationsclusters mit der Newcomers Area und dem Bereich Future Food sowie der Meeting- und Afterwork-Lounge OFF THE RECORD. ◀



Auf der INTERNORGA 2026 trifft Geschmack auf Innovation. Foto: Hamburg Messe und Congress / René Ziegler

Druck auf die Lohnkosten

**AB 1. JANUAR 2026:
GESETZLICHER MINDESTLOHN VON 13,90 EURO**

In den regelmäßig durchgeführten Umfragen des DEHOGA bei Unternehmern taucht als Antwort auf die Frage, welche Herausforderungen für das Gastgewerbe weit vorne liegen, die Angabe „Personalkosten“ schon seit längerem unter den TOP 3-Antworten auf. An dieser Stelle hält das neue Jahr für viele Betriebe keine Atempause bereit.

Denn der gesetzliche Mindestlohn wird zum 1. Januar 2026 auf 13,90 Euro brutto in der Stunde steigen und ein Jahr später sogar auf 14,60 Euro. In der Folge erhöht sich auch die Verdienstgrenze für Minijobs.

Im Juni 2025 hatte die Mindestlohnkommission ihre Vorschläge für die Anpassung des gesetzlichen Mindestlohns mit den genannten Werten bekanntgegeben. Da zwischenzeitlich das Bundeskabinett die Anpassungen durch die Fünfte Mindestlohnanpassungsverordnung beschlossen hat, kann die Erhöhung des gesetzlichen Mindestlohns von derzeit 12,82 Euro brutto auf 13,90 Euro brutto ab dem Jahreswechsel wirksam werden.

Der gesetzliche Mindestlohn gilt auch für Minijobber. Er ist ein Bruttostundenlohn. Die Verdienstgrenze für Minijobs steigt damit zum 1. Januar 2026. Sie wird im kommenden Jahr bei

603,00 Euro im Monat liegen und 2027 bei 633,00 Euro. Aktuell dürfen Minijobber 556,00 Euro im Jahresdurchschnitt im Monat verdienen. Die Verdienstgrenze bei geringfügig entlohnter Beschäftigung ist seit 2022 dynamisch an den Mindestlohn gekoppelt.

Die Kontrolle, ob die Mindestlohnzahlung eingehalten wird, liegt bei der Finanzkontrolle Schwarzarbeit (FKS) der Bundeszollverwaltung. Mindestlohnverstöße können mit empfindlichen Geldbußen bis zu 500.000 Euro sanktioniert werden.

Hält man sich vor Augen, dass der Anstieg des gesetzlichen Mindestlohns zum Jahreswechsel eine Steigerung von 8,42 Prozent und im Folgejahr um weitere 5,04 Prozent ausmacht – insgesamt also 13,88 Prozent – und im Jahr 2026 Entgelttarifverhandlungen auch in Niedersachsen anstehen, darf man gespannt darauf sein, mit welchen Forderungen die NGG als Sozialpartner der Branche aufwartet. Die Luft zum Atmen ist dünn. ◀



Art. 1160*
FF-Party Burger
geschnitten,
4-fach sortiert
Gewicht: 30g, 100 St./Kt.
☑ fertig gebacken



Snack Dich ins Neue Jahr!

Kleine Köstlichkeiten
für große Momente!



Art. 1757*
Mini-Box
"Herzhaft", 4-fach
Gewicht: 20g, 160 St./Kt.
☑ vorgegart



Art. 2793*
Mini Mix
Schnecken
gesalzen, 3-fach
Gewicht: 33g, 225 St./Kt.
☑ Teigling



Art. 224*
Mini-Spritzring-
Mischkarton,
3-fach sortiert
Gewicht: 17g, 168 St./Kt.
☑ fertig gebacken



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



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

EDNA-HOTLINE

GEBÜHRENFREI 0800 722 7224 **WHATSAPP 01522 179 5581**

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

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

HOTELSTARS UNION WÄHLT NEUEN VORSTAND

Fokus auf KI und Marketing zur Steigerung der Sternesichtbarkeit

Die Hotelstars Union (HSU), der Verband für die harmonisierte Hotelklassifizierung in Europa, hat anlässlich ihrer 10. Generalversammlung im zyprischen Paphos turnusgemäß einen neuen Vorstand gewählt und zugleich die strategische Ausrichtung für die kommenden Jahre festgelegt. Im Mittelpunkt stehen die Nutzung Künstlicher Intelligenz (KI) im Marketing, sowie eine noch stärkere internationale Sichtbarkeit der offiziellen Sterneklassifizierung.

Im Rahmen der Wahlen bestätigten die Mitgliedsländer Markus Luthe (Deutschland) als Präsident der Hotelstars Union. Ihm zur Seite steht künftig als Vizepräsident Daniel Beerli (Schweiz). Komplettiert wird der Vorstand durch Agni Christidou (Griechenland), Joeri Beusen (Belgien) and Magnus Klasson (Schweden).

In der neuen Amtsperiode konzentriert sich die HSU auf folgende strategische Schwerpunkte: Künstliche Intelligenz und Sichtbarkeit: Es ist geplant, das Potenzial von KI zu nutzen, um klassifizierte Hotels in digitalen Suchprozessen und in KI-generierten Antworten besser sichtbar zu machen. Ziel ist, dass digitale Assistenten, Chatbots und Suchmaschinen verlässliche Informationen über klassifizierte Betriebe bevorzugt berücksichtigen.

Marketing und internationale Präsenz: Mit gezielten Kommunikati-

onsformaten und Kampagnen soll die Sterneklassifizierung international stärker im Bewusstsein der Reisenden verankert und ihr Nutzen für Hoteliere und Gäste hervorgehoben werden.

Präsident Luthe verwies auf die Notwendigkeit der digitalen Kompatibilität: „Mit der Einführung der überarbeiteten Klassifizierungskriterien für den Zeitraum 2025 bis 2030 und dem Ausbau unserer digitalen Informationsangebote haben wir in den vergangenen Jahren bereits wichtige Impulse für die Zukunft gesetzt. Unser Ziel bleibt, die Hotelklassifizierung in Europa gemeinsam weiterzuentwickeln – transparent, verlässlich und auch kompatibel mit den digitalen Informations- und Buchungskanälen von morgen.“

„Künstliche Intelligenz verändert die Art, wie Menschen Reisen planen und Unterkünfte auswählen.“

Die Rolle der Klassifizierung im digitalen Wandel

Markus Luthe betonte die zentrale Rolle der offiziellen Klassifizierung angesichts des digitalen Wandels und der zunehmenden Bedeutung Künstlicher Intelligenz bei der Reiseplanung:

„Künstliche Intelligenz verändert die Art, wie Menschen Reisen planen und Unterkünfte auswählen. Umso wichtiger ist es, dass geprüfte Informationen über klassifizierte Hotels auch in digitalen Systemen zuverlässig verfügbar sind“, erklärte Luthe und führte

weiter aus: „Die offizielle Sterneklassifizierung schafft Transparenz – sie bestätigt nicht nur die Qualität eines Angebots, sondern auch die tatsächliche Existenz des Betriebs. In einer zunehmend KI-geprägten Informationslandschaft bietet sie besondere Orientierung und Verlässlichkeit – für Gäste ebenso wie für Plattformen.“

Die Hotelstars Union vereint 21 europäische Länder unter einem gemeinsamen Klassifizierungsstandard. Mit über 22.000 klassifizierten Hotels und mehr als 1,2 Millionen klassifizierten Zimmern soll die HSU für Qualität, Transparenz und fairen Wettbewerb im Beherbergungssektor sorgen. ◀

Neuer HSU-Vorstand (v.l.n.r.): Daniel Beerli (Schweiz), Joeri Beusen (Belgien), Agni Christidou (Griechenland), Markus Luthe (Deutschland)-



RECLAME CODE COMMISSIE

Booking.com täuscht Verbraucher mit irreführenden Sterneangaben

Die niederländische Reclame Code Commissie (RCC) hat einer Beschwerde der DEHOGA Deutschen Hotelklassifizierung GmbH gegen die Darstellung von Sterneinstufungen auf der Plattform Booking.com stattgegeben. Die Kommission kam zu dem Ergebnis, dass die von Booking.com verwendeten Sterneangaben irreführend und daher gemäß Artikel 7 des niederländischen Werbekodex (NRC) unlauter sind.

Die RCC beanstandete, dass Booking.com auf seiner Buchungsplattform Sterne neben Hotelnamen anzeigt, ohne klar zu erläutern, nach welchen Kriterien diese vergeben werden. Dadurch entstehe beim durchschnittlich aufgeklärten Verbraucher der falsche Eindruck, es handele sich um offizielle Hotelsterne, wie sie von anerkannten Systemen – etwa der DEHOGA

Deutsche Hotelklassifizierung – vergeben werden.

Tatsächlich basieren die von Booking.com verwendeten Sterne jedoch auf Angaben der Hotels, die nicht überprüft werden. Die Kommission stellte fest, dass diese Praxis geeignet ist, Buchungsentscheidungen zu beeinflussen, und damit einen Verstoß gegen die Regeln für lautere Werbung darstellt.

„Die Entscheidung der Reclame Code Commissie ist ein wichtiges Signal für Transparenz, Verbraucherschutz und fairen Wettbewerb in der europäischen Hotellerie“, erklärt Christin Neumann, Geschäftsführerin der DEHOGA Deutschen Hotelklassifizierung GmbH.

„Es darf nicht sein, dass Plattformen mit Sternen zweifelhafter Herkunft operieren, die nichts mit

der offiziellen Klassifizierung zu tun haben. Echte Sterne stehen für Verlässlichkeit und garantieren den Reisenden, dass die Qualitätsstandards nicht nur versprochen, sondern auch eingehalten werden.“

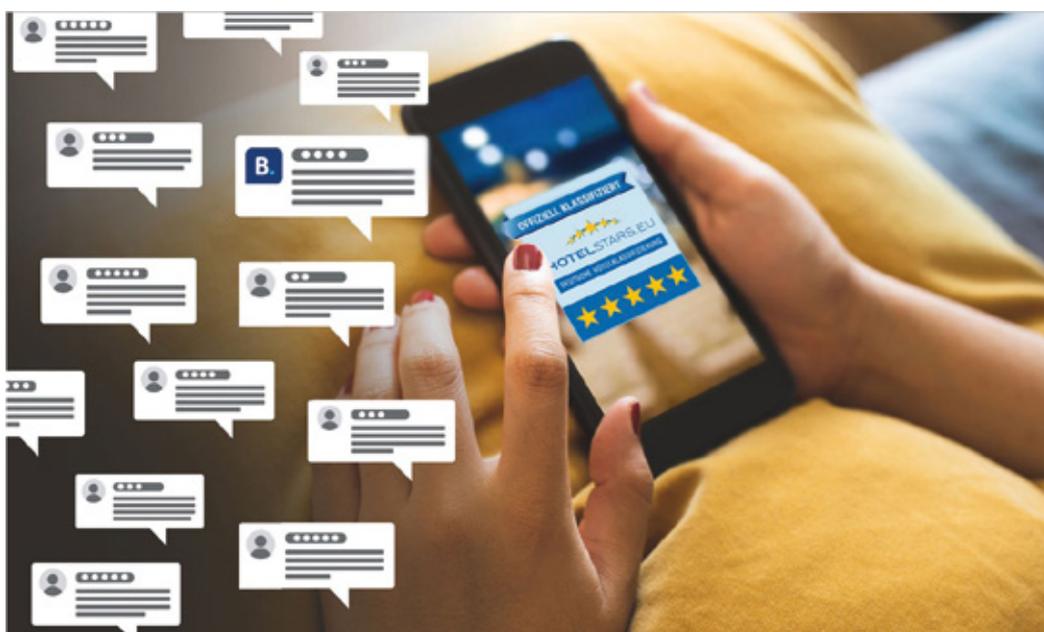
„Echte Sterne stehen für Verlässlichkeit und garantieren den Reisenden, dass die Qualitätsstandards nicht nur versprochen, sondern auch eingehalten werden.“

Mit ihrem Urteil stellt die RCC klar: Nur Sterne, die auf den objektiven und einheitlichen Kriterien der offiziellen Hotelklassifizierungssysteme beruhen, dürfen verwendet werden, wenn sie den Anschein einer offiziellen Bewertung erwecken.

Die Reclame Code Commissie hat Booking.com aufgefordert, künftig nicht mehr in dieser Form zu werben und jede weitere Verwendung irreführender Sterneklassifizierungen zu unterlassen.

„Wir haben hier ein hervorragendes Beispiel internationaler Zusammenarbeit im Rahmen der Hotelstars Union erlebt. Unser Dank gilt den niederländischen Kollegen von Hotelsterren für die wertvolle Unterstützung im Verfahren. Jetzt steht fest: Die Regeln für lauterer Wettbewerb müssen auch von grenzüberschreitend operierenden Portalbetreibern eingehalten werden“, erläutert Markus Luthé, Geschäftsführer der DEHOGA Deutsche Hotelklassifizierung GmbH und Präsident der Hotelstars Union AISBL. „Diese Entscheidung stärkt die offiziellen Klassifikationssysteme in Europa und schützt die Verbraucher vor irreführender Werbung beim Hotelvergleich.“

Die Entscheidung ist noch nicht rechtskräftig. Es besteht die Möglichkeit Berufung einzulegen. ◀



Niederländische Wettbewerbszentrale untersagt Booking Sternewerbung.

Foto: DEHOGA Deutsche Hotelklassifizierung GmbH

Sterneregen in Niedersachsen!

Der DEHOGA gratuliert den erfolgreich klassifizierten Hotels



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH NACH FRIESOYTHE!

Das Hotel Landhaus Pollmeyer wurde erneut erfolgreich mit 4 Sternen nach der Deutschen Hotelklassifizierung ausgezeichnet. Familie Cloppenburg freut sich über die Re-Zertifizierung und bestätigt damit die hohe Qualität, die Gäste hier seit Jahren genießen dürfen.



STERNEREGEN IN BAD ZWISCHENAHN

Herzlichen Glückwunsch an das Hotel am Badepark zur erfolgreichen 4-Sterne Re-Zertifizierung! Inhaber Faik Tekce und sein engagiertes Team freuen sich über die Auszeichnung nach der Deutschen Hotelklassifizierung – ein Zeichen für hohe Qualität, persönlichen Service und gastfreundliche Atmosphäre.

SIE WOLLEN AUCH ECHTE STERNE?

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



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH NACH CUXHAVEN!

Das Seehotel Neue Liebe wurde erfolgreich mit 3 Sternen nach der Deutschen Hotelklassifizierung re-zertifiziert. Inhaber Kai Brickwedel nahm die Sterne von Christian Weiß (Bewertungskommission Stade) entgegen und freut sich über die erneute Auszeichnung. Ein starkes Zeichen für Qualität und Gastfreundschaft an der Nordseeküste!



VIER STERNE FÜR HERAUSRAGENDE GASTLICHKEIT!

Wir gratulieren dem Hotel Jann von Norderney herzlich zur erfolgreichen 4-Sterne-Rezertifizierung! Mit viel Leidenschaft und Engagement führen Silke und Jann Ennen ihr Haus auf der schönen Insel Norderney – ein Ort, an dem sich Qualität, Herzlichkeit und Service auf höchstem Niveau vereinen. Unser Auditor Volkmar Vogel führte die 4-Sterne Rezertifizierung durch.



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH NACH WEENBURG!

Die Wendezeller Stuben wurden erfolgreich mit 3 Sternen nach der Deutschen Hotelklassifizierung ausgezeichnet. Die Inhaber Bernd und Peter Weymann sowie Petra Arnhold freuen sich gemeinsam über diese besondere Auszeichnung, die für Qualität, Komfort und Gastfreundschaft steht.



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH NACH BAD PYRMONT!

Das Hotel Alte Villa Schlossblick wurde erfolgreich mit 3 Sternen nach der Deutschen Hotelklassifizierung re-zertifiziert. Auf dem Foto: Jessica Dolle (Bewertungskommission), die Inhaber Alexandra und Klaus Stille-Hönig sowie Christina Latzke von der Bad Pyrmont Tourismus GmbH. Ein starkes Signal für Qualität und Gastfreundschaft im schönen Werderbergland!



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH AN DAS HOTEL MEERBLICK GARNI!

Die Familie Beyermann vom Hotel Meerblick Garni in Neuharlingsiel, freut sich über die erfolgreiche Rezertifizierung mit 3 Sternen Garni. Ein schöner Beleg für Qualität, Gastfreundschaft und Engagement – wir gratulieren herzlich zu diesem Erfolg!



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH IN DIE LÜNEBURGER HEIDE!

Das AKZENT Hotel Wassermühle Heiligenthal wurde erfolgreich mit 3 Sternen rezertifiziert. Inhaber Martin Zackariat und Mitarbeiterin Kristina Missfeldt freuen sich über die Auszeichnung, die einmal mehr für die hohe Qualität und die herzliche Gastfreundschaft ihres Hauses spricht. Mitten in der idyllischen Natur rund um Lüneburg gelegen, ist die Wassermühle ein beliebtes Ziel für Gäste, die Ruhe, Erholung und gutes Essen miteinander verbinden möchten.



4 STERNE GEHEN NACH BAD ZWISCHENAHN

Herzlichen Glückwunsch zur Rezertifizierung mit 4 Sternen für das Garni NordWest Hotel Amsterdam in Bad Zwischenahn! Gratulation an das gesamte Team für ihren großartigen Einsatz, ihre hervorragende Arbeit und die erneute 4 Sterne Hotel Zertifizierung!

Sterneregen in Niedersachsen!



4 STERNE FÜR DAS HOTEL DER WALDKATER IN RINTELN

Wir freuen uns sehr, dem Hotel Hotel Waldkater in Rinteln im Rahmen der offiziellen Klassifizierung vier Sterne verliehen zu haben! Auf dem Bild (von links): Alexandra Hövert (Touristikzentrum Westliches Weserbergland), Kemal Yilmaz & Piergiulio Ruhe (Hotel Der Waldkater) sowie Jessica Dolle (Weserbergland Tourismus e.V.). Eingebettet in die idyllische Landschaft des Weserberglands verbindet der Waldkater traditionelle Gastlichkeit mit modernem Komfort – ein liebevoll geführtes Haus mit zwei ganz besonderen gastronomischen Erlebnissen.



HOTEL NIGEHUS NEUWERK AUSGEZEICHNET

Herzlichen Glückwunsch zur erneuten 4-Sterne-Zertifizierung an das Hotel Nigehus auf der wunderschönen Insel Neuwerk! Ein Traditionshaus, das mit ganz viel Herz, Gastfreundschaft und Qualität überzeugt. Auf dem Foto: Christian Griebel (Inhaber) mit seiner Frau und Tochter sowie Christian Weiß (links) von der Bewertungskommission Stade. Weiter so – wir freuen uns auf viele weitere Jahre exzellenter Gastlichkeit!



INDIVIDUELL, ZENTRAL, ENTSPANNT – 3 STERNE FÜR DAS BOARDINGHAUS NORDERNEY!

Wir gratulieren dem Boardinghaus Norderney zur erfolgreichen 3-Sterne-Garni-Superior-Rezertifizierung! Ob Apartments, externe Wohnungen oder Premium Lodges – das Boardinghaus bietet für jeden Geschmack das passende Zuhause auf Zeit. Auf dem Foto sind zu sehen, von links: Volkmar Vogel (Auditor), Dörte Heringhaus und Wylko de Vries vom Team Boardinghaus Norderney!



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH AN DAS HOTEL ENNEN!

Wir gratulieren dem Hotel Ennen auf Norderney zur erfolgreichen 4-Sterne-Rezertifizierung! Der traditionsreiche Familienbetrieb der Familie Ennen verbindet seit vielen Jahren herzliche Gastfreundschaft mit hoher Servicequalität – ein echtes Zuhause auf Zeit für Inselgäste. Auf dem Bild von links: Die Inhaber Uwe und Monika Ennen, Volkmar Vogel (Auditor) und Chiara Ennen.

Diskotheek Alando Palais in Osnabrück ausgezeichnet

**DISCOTHEKEN-UNTERNEHMERPREIS 2025
GEHT AN FREDERIK HEEDE**

Der Bundesverband deutscher Diskotheken und Tanzbetriebe e.V. (BDT im DEHOGA Bundesverband) hat auf seinem Branchentreffen „Club Convention“ in Berlin die höchste Auszeichnung der Branche vergeben: den Discotheken-Unternehmerpreis. Die begehrte Trophäe erhielt in diesem Jahr Frederik Heede. Er hatte eine Vision: Aus dem Pottgrabenbad in Osnabrück wurde das einzigartige Alando Palais – ein Club- und Eventkomplex, der weit über die Grenzen der Stadt hinaus Maßstäbe gesetzt hat.

In 25 Jahren hat er das Alando immer wieder weiterentwickelt, modernisiert, ergänzt. Wo andere zufrieden die Hände in den Schoß gelegt hätten, kam bei ihm die nächste Idee, die nächste Vision. So wurde mit viel Unternehmergeist aus dem früheren Hallenbad, in dem Generationen Osnabrücker das Schwimmen lernten,

das Palais mit überdimensionalem Kronleuchter. Osnabrücks bekanntester Party-Tempel begeistert mit Club-Events und Mottoparties. Das angrenzende Alando Ballhaus ist eine vielseitig nutzbare Event-Location.



Vor Clubbetreibern aus ganz Deutschland und Österreich überreichte der BDT-Präsident Holger Bösch den begehrten Branchen-Award. In seiner Laudatio hob der BDT-Präsident die herausragenden Leistungen des Unternehmers hervor und betonte den stetigen Ausbau und die Weiterentwicklung des Unternehmens. ◀



Der Preisträger Frederik Heede freut sich mit BDT-Präsident Holger Bösch (l.) über den begehrten Branchen-Award.

Foto: Tanja Brückner

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



**Gastronomie
design**

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

Zwischen Fünf-Sterne-Einblicken und Zukunftsthemen

HERBSTARBEITSKREIS

Am 26. und 27. Oktober 2025 traf sich der Junger DEHOGA Niedersachsen zum Herbstarbeitskreis – mit spannenden Einblicken in die Spitzenhotellerie und zwei intensiven Workshop-Tagen.



Den Auftakt bildete eine exklusive Hausführung durch das 5-Sterne-Hotel Kastens Hotel Luisenhof. Daniel Körner, Head of Sales & Marketing, führte die Gruppe durch das traditionsreiche Haus und gewährte einen Blick in beeindruckende Suiten, die sonst nur VIP-Gästen vorbehalten sind. Eine Besonderheit: Das Klavier in einer der Suiten ist nicht nur Dekoration – es kann tatsächlich bespielt werden. „Wir müssen uns auf jeden Gast einstellen und auch außergewöhnliche Bitten und Erwartungen erfüllen“, betonte Körner. Die Geschichte des Hauses zeigte sich zudem im Mobiliar auf den Fluren, das während des Zweiten Weltkrieges gerettet wurde. Mit einem Blick hinter die Kulissen endete eine eindrucksvolle Führung.

Der Sonntag stand ganz im Zeichen aktueller Branchenthemen – allen voran der Künstli-

chen Intelligenz. Jörg Winterhoff vom Digital Institut der Wirtschaft verdeutlichte, dass KI längst kein Zukunftsthema mehr ist: „Es geht nicht darum, ob man sich mit KI beschäftigt, sondern nur wann.“

„Alles wird gut,
aber nie mehr wie es war“

Viele Betriebe wüssten noch nicht, wo sie beginnen sollen. Der wichtigste Schritt sei, das eigene Unternehmen in Bereiche zu clustern und zu prüfen, wo Digitalisierung und KI Prozesse vereinfachen oder Mitarbeitende unterstützen können. Lösungen müssten dabei immer gemeinsam – abteilungsübergreifend – entwickelt werden.

Im Anschluss führte Jürgen Stadelmann in das Thema agile Unternehmensführung ein. „Alles wird gut, aber nie mehr wie es war“, eröffnete er seinen Workshop und erläuterte die Anforderungen moderner Führung: schnelle Veränderungen, schwierige Planbarkeit, komplexe Zusammenhänge und unterschiedliche Perspektiven.

„Zukünftig muss auf allen Ebenen mit Agilität, Mut, Systemdenken und Perspektivenvielfalt gearbeitet werden“, so Stadelmann. Netzwerke seien entscheidend, denn aus Ideen werde nur dann etwas Großes, wenn mehrere Beteiligte zusammenwirken. Standards und Prozesse blieben wichtig, dürften aber nie starr sein – agile Betriebe brauchen immer einen Plan B.



Herbstarbeitskreis des Jungen DEHOGA mit spannenden Einblicken in die Spitzenhotellerie.



Es geht nicht darum, ob man sich mit KI beschäftigt, sondern nur wann.



Der Flügel in einer der Suiten ist nicht nur Dekoration – es kann tatsächlich gespielt werden.

Neben der Fähigkeit, flexibel zu führen, brauche es funktionsübergreifende Zusammenarbeit, schnelle Anpassungen an Trends

sowie eine konsequente Stärkung der Mitarbeitenden an vorderster Front. „Agile Unternehmer verstehen, dass Perfektion eine

Illusion ist“, erklärte Stadelmann. Stattdessen stehe die kontinuierliche Verbesserung im Mittelpunkt – unterstützt durch Feedback-

schleifen, moderne Tools sowie KI und Digitalisierung. Nur so könne ein Betrieb langfristig zukunftsfähig aufgestellt werden. ◀

Ruess: 75 Jahre Kompetenz in Textilservice und Innovation

Seit 75 Jahren steht die Ruess GmbH aus Wolfsburg, Partner des DEHOGA Niedersachsen, für Qualität, Zuverlässigkeit und technische Innovationskraft in der Textilpflege. 1950 gegründet und heute in dritter Generation familiengeführt, hat das Unternehmen von der chemischen Reinigung zum führenden Anbieter von Miettextilien für Hotellerie, Gastronomie und Industrie entwickelt.

bedingungen am Standort Wolfsburg ermöglichen eine stetige Erweiterung der Kapazitäten.

„Technische Innovation, Qualität und Nachhaltigkeit gehören für uns untrennbar zusammen. Nur wer sich stetig weiterentwickelt, bleibt wettbewerbsfähig – und genau das ist unser Anspruch“, er-

klärt Geschäftsführer Henrik Ruess. Seit 2007 ist Ruess Mitgesellschafter der diemietwäsche, einem bundesweiten Verbund von vier familiengeführten Betrieben, der gemeinsame Standards in Technik, Qualität und Service setzt. Als Innovations- und Technologietreiber bietet der Verbund heute bundesweit textile

Dienstleistungen und prägt die deutsche Textilservicebranche maßgeblich.

Greif-Mietwäsche ist in diesem Unternehmensverbund ebenso Partner und Gesellschafter und als textiler Dienstleister für Hotels und Gastronomie deutschlandweit mit marktführend. ◀

Auf einer Produktionsfläche von 10.000 Quadratmetern betreibt das Unternehmen eine der modernsten Wäschereibetriebe Deutschlands. Kontinuierliche Investitionen in energieeffiziente Waschstraßen, ressourcenschonende Prozesse und digitale Steuerungssysteme sichern höchste Effizienz und Nachhaltigkeit. Die wirtschaftlich starken Rahmen-



Henrik Rueß (l.) nimmt die Glückwünsche zum Firmenjubiläum von Wolfsburgs Oberbürgermeister Dennis Weilmann entgegen.

Foto: Matthias Leitzke

GREENSIGN UND DEHOGA

Partnerschaft für nachhaltige Hotellerie & Gastronomie



Nachhaltigkeit ist längst ein entscheidender Erfolgsfaktor für Hotellerie und Gastronomie. Gleichzeitig steigen die rechtlichen Anforderungen durch EU-Regulativen kontinuierlich. Vor diesem Hintergrund übernimmt ab dem 1. Januar 2026 die GreenSign Institut GmbH die Zertifizierung für die DEHOGA-Landesverbände – und löst damit den bisherigen DEHOGA-Umweltcheck ab. Ziel der Partnerschaft ist es, Betriebe auf ihrem Weg zu mehr Nachhaltigkeit zuverlässig zu begleiten und ihnen zugleich wirtschaftliche Vorteile zu ermöglichen.

Das GreenSign Nachhaltigkeitszertifikat bietet eine klare, international anerkannte Orientierung. Es stärkt die Sichtbarkeit zertifizierter Häuser – u. a. auf Booking.com, Google Travel, weiteren OTAs sowie über Initiativen wie Travalyst

oder ABTA. Auch das Umweltbundesamt erkennt GreenSign an, und Stiftung Warentest führt es als empfehlenswertes Nachhaltigkeitsiegel. Ein Nachhaltigkeitsbarometer macht Fortschritte für Gäste und Partner transparent.

Der Zertifizierungsprozess selbst ist praxisnah und für Betriebe gut zu bewältigen: In drei Schritten – Selbsteinschätzung, Audit, Zertifikat – werden 130 Kriterien aus den Bereichen Ökologie, Ökonomie und Soziales geprüft. Die erfahrenen Auditorinnen und Auditoren begleiten die Betriebe durch den Prozess, unterstützt von einem qualifizierten Support-Team. Die Inhalte orientieren sich an den Nachhaltigkeitszielen der Vereinten Nationen und helfen gleichzeitig, künftige Berichtspflichten wie CSRD oder ESG zu erfüllen.

GreenSign wurde aus der Hotellerie heraus entwickelt und ist seit 2015 am Markt. Mit über 1.000 zertifizierten Betrieben in 18 Ländern gehört das System heute zu den europaweit etablierten Siegeln und ist Marktführer in Deutschland. Zusätzlich profitieren teilnehmende Betriebe von einer starken Community, branchenspezifischen Veranstaltungen sowie einem kontinuierlichen Austausch zu neuen Entwicklungen.

Auch wirtschaftlich lohnt sich die Zertifizierung: Die praxisnahen Empfehlungen helfen, Kosten durch Energie-, Wasser- und Abfallmanagement zu senken, Prozesse effizienter zu gestalten und die Position in Ausschreibungen oder RFP-Prozessen zu stärken. On-site-Audits schaffen dabei eine hohe Glaubwürdigkeit und

sichern ein belastbares Nachhaltigkeitsprofil.

Mit GreenSign steht der Branche ab 2026 ein zukunftsfähiges, transparentes und praxiserprobtes System zur Verfügung, das Nachhaltigkeit messbar macht – und Hoteliers wie Gastronomen gleichermaßen unterstützt. ◀

E-SERVICE

Weitere Infos:

www.greensign.de/dehoga



Ihre Energieberater in Niedersachsen

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



Carsten Mücke
Mücke Energieberatung

Eschenweg 36b
49088 Osnabrück
Telefon 0541 91194115

info@muecke-energieberatung.de
www.muecke-energieberatung.de

LÜNEBURG / STADE / BRAUNSCHWEIG / NÖRDLICHER BV LAND BRAUNSCHWEIG-HARZ



Torsten Merker
blueContec GmbH

Gretchenstr. 40
30161 Hannover
Mobil 0157 76131998

t.merker@bluecontec.de
www.bluecontec.de

Mehrwegrechner der Initiative „Mehrweg. einfach.machen“



Auf Grundlage umfangreich erhobener Daten hat die Initiative „Mehrweg.einfach.machen“ einen Vergleichsrechner erstellt, der Gastronomiebetrieben helfen soll, die Wirtschaftlichkeit eines Mehrwegsystems zu bewerten.

Mit dem kostenfreien Rechner können Betriebe selbst prüfen, ob sich Mehrweg für sie wirtschaftlich rechnet. Das einfache Excel-Tool zeigt nicht nur die finanzielle Bilanz, sondern gibt auch eine erste Einschätzung der ökologischen Einsparpotenziale. Grundlage für die Berechnung ist mindestens ein Angebot eines Mehrweganbieters.

Nach Angabe der Initiative können ab einem täglichen Verkauf von ca. 16 Mehrwegbehältern die Mehrwegkosten unter den Einwegkosten liegen. ◀

E-SERVICE

Den Rechner finden Sie unter:



Art. 59892*
Life Changing Bread
Gewicht: 900g, 10 St./Kt.
Service-Welt

Art. 61944*
Family Bagel "Mohn"
Gewicht: 95g, 32 St./Kt.
Service-Welt

Art. 62726*
Dispenser 2.0 mit 3 Zapfstellen
Gewicht: 15 kg, 1 St./Kt.
Service-Welt

Art. 62742*
Mischkarton Konfitüre Extra für Disp. 2.0-System
Gewicht: 1.050g, 16 Fl./Kt.
Service-Welt

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

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

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

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

BETRIEBSÄRZTE SOWIE FACHKRÄFTE FÜR ARBEITSSICHERHEIT

Aktualisierte DGUV Vorschrift 2

Die überarbeitete Vorschrift für Betriebsärzte sowie Fachkräfte für Arbeitssicherheit konkretisiert das Arbeitssicherheitsgesetz (ASiG). Sie legt genau fest, wie die betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung im Betrieb umgesetzt werden soll und welche Aufgaben Betriebsärzte und Fachkräfte für Arbeitssicherheit (Sifa) dabei übernehmen.

DIE WICHTIGSTEN NEUERUNGEN AB DEM 1. JANUAR 2026 IM ÜBERBLICK:**1. Mehr Unterstützung für kleine Betriebe**

Die neue Vorschrift schafft eine Erleichterung für kleine Betriebe: Die Grenze für die Betreuungsformen nach Anlage 1 und Anlage 4 wird von 10 auf 20 Beschäftigte angehoben. Damit erhalten mehr Betriebe Zugang zum kostenfreien Kompetenzzentren-Modell der BGN.

2. Beratung wird digitaler

Die Betreuung durch Betriebsärzte und Sifas darf künftig auch telefonisch oder online erfolgen. Die neue Vorschrift erlaubt diese Flexibilität unter der Voraussetzung, dass sich die Ex-

perten zuvor einen persönlichen Eindruck vom Betrieb verschafft haben. In der Grundbetreuung dürfen bis zu einem Drittel der Leistungen digital erfolgen, wenn die betrieblichen Verhältnisse bekannt sind. In begründeten Fällen kann der Anteil auf bis zu 50 % steigen.

3. Mehr Berufsgruppen zur Sifa-Ausbildung zugelassen

Wer als Sifa tätig sein will, muss nicht mehr zwingend einen ingenieur- oder sicherheitstechnischen Hintergrund haben. Künftig können sich auch Absolventen aus den folgenden Fachrichtungen qualifizieren: Physik, Chemie, Biologie, Humanmedizin, Ergonomie, Arbeits- und Organisationspsychologie, Arbeitshygiene oder Arbeitswissenschaften.

4. Qualitätssicherung durch Fortbildungsnachweis

Sifas und Betriebsärzte müssen künftig ihre erforderlichen Fortbildungen nachweisen und in ihrem jährlichen Bericht dokumentieren. Das schafft mehr Transparenz für die Betriebe. Gleichzeitig motiviert es die Fachkräfte, ihre eigene Qualifikation laufend aktuell zu halten.

5. Neue Betreuungsgruppen und Einsatzzeiten

Die Zuordnung der Betriebe zu Betreuungsgruppen und die Wirtschaftszweig-Schlüssel (WZ-Kode) wurden überarbeitet. Das kann zu neuen Einsatzzeiten und somit auch geringeren Kosten führen. Eine Neubewertung lohnt sich. Zudem gilt künftig bei der Grundbetreuung durch Sifa und Betriebsarzt ein einheitlicher Mindestanteil von 20 %. Die bisherige Pro-Kopf-Vorgabe von 0,2 Stunden je Beschäftigten entfällt damit.

Zusätzlich wird die Gefährdungsbeurteilung gestärkt:

Betriebe, die sich für das alternative Betreuungsmodell (KPZ-Modell oder Unternehmensmodell) entscheiden, müssen in Zukunft eine verbindliche Selbsterklärung zur Gefährdungsbeurteilung abgeben. Sie müssen bestätigen, dass sie eine Gefährdungsbeurteilung durchgeführt haben und über aktuelle Unterlagen verfügen. ◀

BETREUUNGSFORMEN AB 2026 IM ÜBERBLICK

Welche Form der Betreuung in Frage kommt, hängt von der Betriebsgröße ab:

- Betriebe mit mehr als 50 Beschäftigten müssen in die Regelbetreuung (Anlage 2). Dafür können sie entweder einen externen Dienstleister oder den ASD*BGN beauftragen. Alternativ bestehen die Möglichkeiten, einen Betriebsarzt und eine Sifa einzustellen oder auszubilden. Die Regelbetreuung umfasst eine Grundbetreuung mit festgelegten Einsatzzeiten sowie eine betriebspezifische Betreuung, die auf die konkreten Gegebenheiten im Unternehmen zugeschnitten ist.
- Kleinere Betriebe bis 20 Beschäftigte können die Regelbetreuung in vereinfachter Form wählen (Anlage 1). In diesem Fall gibt es keine festgelegten Einsatzzeiten – der Betreuungsumfang richtet sich nach der Gefährdungsbeurteilung.
- Betriebe mit bis zu 50 Beschäftigten können auch die kostengünstigere alternative Betreuung wählen. Hier übernimmt der Arbeitgeber einen Teil der Aufgaben selbst und lässt sich nur bei Bedarf von externen Experten beraten. Voraussetzung ist eine spezielle Qualifizierung. Für kleine Betriebe bis 20 Beschäftigte gibt es das kostenfreie Kompetenzzentren-Modell (Anlage 4). Betriebe mit mehr als 20 und bis zu 50 Beschäftigten können das Unternehmermodell (Anlage 3) wählen.
- Keine Betreuung gibt's nicht: Neue Betriebe müssen der BGN innerhalb von 6 Monaten nach Betriebseröffnung ihre Betreuung nachweisen. Andernfalls übernimmt automatisch der ASD*BGN.

Bei Fragen zu den Betreuungsmodellen wenden Sie sich gerne an die BGN unter 0621 4456 – 3232.

Sicherheitstipp Migration und Arbeitsschutz

SPRACHBARRIEREN ABBAUEN – FREMDSPRACHIGE MITARBEITER INTEGRIEREN

Fremdsprachige Beschäftigte müssen in die Arbeitsschutzorganisation integriert sein. Bei bestehenden Sprachbarrieren erweist sich diese Aufgabe oft als schwierig.

Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) hat eine eigene Themenseite „Migration und Arbeitsschutz“ auf ihrer Website eingerichtet,

mit Übersetzungen wichtiger Arbeitsschutz-Medien sowie Tipps, Checklisten und weiterführende Informationen zur Unterweisung von Arbeits- und Fachkräften mit Migrationshintergrund. Sie helfen Sprachbarrieren zu überwinden und unterstützen bei der Integration fremdsprachiger Mitarbeiter – auch über den Arbeitsplatz hinaus. ◀

E-SERVICE

BGN-Themenseite „Migration und Arbeitsschutz“



Abmahnung droht

MUSIK AUF INSTAGRAM: URHEBERRECHTE BEACHTEN

Unternehmer sollten aufmerksam sein, wenn sie Reels oder Storys auf dem eigenen Betriebsaccount mit Musik hinterlegen. Die Musikbibliothek von Instagram ist ausschließlich für private Zwecke freigegeben – eine gewerbliche Nutzung ist ausdrücklich nicht erlaubt.



Von einer gewerblichen Nutzung spricht man bereits dann, wenn ein Unternehmensprofil zur Präsentation von Angeboten, Dienstleistungen oder Veranstaltungen eingesetzt wird und sich die Follower nicht nur aus Familie und Freunden zusammensetzen, sondern auch aus einem öffentlichen Publikum.

Ganz verzichten müssen gewerbliche Accounts auf Musik jedoch nicht. Für Business-Nutzer stellt Meta die Facebook Sound Collection bereit – eine Auswahl von

über 9.000 lizenzfreien Songs und Geräuschen, die ohne zusätzliche Kosten verwendet werden dürfen. Wichtig: Diese Titel dürfen ausschließlich auf Meta-Plattformen wie Instagram und Facebook verwendet werden. Ein Upload der damit hinterlegten Videos auf andere Kanäle wie TikTok oder X (vormals Twitter) ist nicht abgedeckt.

Wer hingegen geschützte Musik ohne Erlaubnis des Rechteinhabers verwendet, begeht eine

Urheberrechtsverletzung – mit potenziell hohen Kosten. Neben der Abmahnung drohen Schadensersatzforderungen sowie die Übernahme der Anwaltskosten des Rechteinhabers.

DEHOGA-Mitglieder, die eine Abmahnung wegen einer möglichen Urheberrechtsverletzung erhalten haben, sollten sich umgehend an ihre zuständige DEHOGA-Geschäftsstelle wenden. Dort erhalten sie schnelle Unterstützung und rechtliche Einschätzung. ◀

IMPRESSUM

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

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

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

Bildnachweis:
AdobeStock: Seite 4, 15, 27, 29
Titel: Christian Platz

Gestaltung: Karena Unger

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

Die Ausgabe 1/2026 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 25. Februar 2026.

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

Bezirksversammlung: Betriebe zufrieden mit 2025 – Kritik an Bund und Land

Reichlich Kritik an der Politik im Bund und im Land – und trotzdem überwiegend Zuversicht bei den Unternehmen. Bei der Bezirksversammlung für die DEHOGA-Mitglieder in Stadt und Landkreis Osnabrück, der Grafschaft Bentheim und dem Emsland fehlte es nicht an offenen Worten in Richtung Berlin und Hannover. „Wir haben den Eindruck, dass unsere Interessen von den Entscheidungsträgern in den Regierungen oft zu wenig ernst genommen werden“, erklärte der Bezirksvorsitzende Wolfgang Hackmann im Restaurant Pier 99 am Nordhorner Vehtesee.

Als Negativ-Beispiel berichtete Hackmann über das kürzliche Tourismus-Treffen mit hochrangigen Regierungsvertretern aus dem Land Niedersachsen: „Erst



Gute Stimmung herrschte bei der DEHOGA-Bezirksversammlung im Pier 99 in Nordhorn. Foto: Hilkmann

sind die zu spät zum Termin gekommen, dann hatten sie nur wenig Zeit und inhaltlich kaum Fachkenntnis“. Dessen ungeachtet werde er sich auch in Zukunft mit großem Engagement bei den politischen Entscheidungsträgern für die Belange der Branche einzusetzen. „Viele haben ein offenes Ohr für uns und wissen, dass man den Euro erst mit Fleiß und Geschick verdienen muss, bevor dieser etwa für soziale Wohltaten ausgegeben wird“.

Dass zumindest die neue Bundesregierung auch positive Entscheidungen getroffen habe, zeige die fest zugesagte Mehrwertsteuersenkung für die Gastro-Branche. Für diese dringend erforderliche Entlastung der Hotellerie und Restaurants habe der Berufsverband DEHOGA lange Zeit gekämpft. Die dadurch zur Verfügung stehenden Erlöse würden vor allem gebraucht, um die drastisch gestiegenen Kosten für Energie und Personal ausgleichen zu können.

Zudem werde es vielen Betrieben nun leichter fallen, dringend erforderliche Investitionen zu realisieren.

Im Bezirk sei ein Großteil der Betriebe wirtschaftlich gut aufgestellt. „Mit Blick auf andere Regionen stehen wir insgesamt sehr ordentlich da“, betonte Wolfgang Hackmann. Natürlich würden Branchen-typische Probleme wie hohe Kosten für Strom und Gas sowie der Fachkräftemangel auch die heimischen Betriebe belasten.

„Dank Fleiß, Geschick und vielen richtigen Entscheidungen muss uns aber nicht bange vor der Zukunft sein“.

Die gut 40 zunächst zum Frühstücksbuffet zusammengekommenen Mitglieder reagierten mit lange anhaltenden Beifall auf die Ausführungen des Bezirksvorsitzenden. Die anschließenden

Berichte aus den Kreisverbänden zeigten, dass dieser mit seiner weitgehend positiven Lagebeschreibung richtig lag. „Die meisten Betriebe sind zufrieden mit dem Jahr 2025“, betonten etwa die 1. Vorsitzenden Daniel Heilemann und Georg Niemeyer aus den Kreisverbänden Grafschaft Bentheim sowie Aschendorf/Hümmling/Papenburg mit jeweils ähnlichen Statements.

Mit zugleich Mut machenden wie zum Teil auch nachdenklichen Worten äußerte sich der ehemalige Bezirksvorsitzende Hans Klute zur aktuellen Entwicklung in der Stadt Osnabrück. Einerseits tue sich hier in der Gastro-Szene viel Positives mit interessanten neuen Ideen und Konzepten. Grund zur Skepsis geben andererseits die 2025 bereits vollzogenen und für das kommende Jahr zusätzlich geplanten Eröffnungen neuer Hotels. Ob das zusätzliche Angebot wirklich bedarfsgerecht ist, werde die Zukunft zeigen. ◀

BEZIRKSVERBAND OSNABRÜCK-EMSLAND/ GRAFSCHAFT BENTHEIM

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



Gute Geschäfte in der Weihnachtszeit

BETRIEBE ÜBERWIE- GEND ZUFRIEDEN MIT DER AUSLASTUNG

Gute Stimmung bei den Besuchern
und zufriedenstellende Geschäfte

bei den ortsansässigen Gastro-
Betrieben: Die Weihnachtsmärkte
in der Region Osnabrück, Ems-
land und Grafschaft Bentheim
waren zu Beginn der Adventszeit
fast überall ein Besuchermagnet.

Von dem vielerorts großen An-
drang konnte zumeist auch die
Gastro-Branche profitieren.

Besonders groß war die Besu-
cherzahl beim historischen Weih-

nachtmarkt vor dem Osnabrücker
Rathaus und auf den benachbar-
ten Domplatz, zu dem innerhalb
von vier Wochen erneut rund
500.000 Besucher erwartet wer-
den. Mit einem über den Markt-
platz fliegenden Nikolaus bot der
Lingener Weihnachtsmarkt eine
besondere Attraktion. Gemüt-
lichkeit bei heißem Punsch und
vielen Leckereien herrschte auch
bei zahlreichen weiteren Märkten
zwischen Melle und Bad Essen,
Bad Bentheim und Nordhorn so-
wie Meppen und Papenburg.

Bestens ausgelastet waren in der
Vorweihnachtszeit auch Gast-
stätten, Restaurants und Hotels,
berichtet etwa der Osnabrü-
cker Kreisvorsitzende Christian
Kortlüke. Weihnachtfeiern und
Familientreffen hätten vielen Be-
trieben auch in diesem Jahr eine
zufriedenstellende Buchungslage
und entsprechend gute Geschäfte
beschert. ◀



Besinnliche Stimmung herrschte auch auf dem Weihnachtsmarkt in Melle. Foto: Werbegemeinschaft Melle.

VERSAMMLUNG mit aktuellen Themen

Die Jahreshauptversammlung des Kreisverbands Meppen findet am 19. Januar im Gasthof Röckers in Meppen statt. Ab 17 Uhr werden der Kreisvorsitzende Tobias Greive, der Bezirksvorsitzende Wolfgang Hackmann sowie der DEHOGA-Geschäftsführer Nils Westerkamp über aktuelle Themen aus der Branche berichten. Im Anschluss sind die Mitglieder zu einem gemütlichen Abendessen eingeladen. Der traditionelle Ball der Gastronomie des Kreisverbands Meppen mit Tombola, Musik und Tanz findet am 23. Februar „Bi Mäskers“ in Haren statt.

GASTRO-BALL mit Musik und Tanz

Der Kreisverband Aschendorf/Hümmling/Papenburg lädt am 3. März zu seinem beliebten Ball der Gastronomie ein. Beim Berufskollegen Hahnenkamp in Werlte wird es einen entspannten Abend mit vielen interessanten Gesprächen, leckeren Speisen und Getränken sowie einem attraktiven Programm geben. Der Kreisvorsitzende Georg Niemeyer freut sich auf eine erneut ausgelassene Ballstimmung mit guter Musik und Tanz im festlich geschmückten Festsaal. Anmeldungen beim Kreisvorsitzenden sind ab sofort möglich.

Tafelrunde der Wirtschaft Braunschweig/Wolfsburg



Einigkeit zum Ausbau der Infrastruktur – Pro A 39.

Starke Partner für eine starke Region: Die Tafelrunde der Wirtschaft in der Region Braunschweig-Wolfsburg als Plattform für offene Gespräche, kontroverse Diskussionen und neue Impulse haben auch 2025 wieder veranstaltet: der Arbeitgeberverband Region Braunschweig, Niedersachsen-Metall, der Großhandels- und Dienstleistungsverband Braunschweig, der Handelsverband Harz-Heide, der DEHOGA Be-

zirksverband Land Braunschweig-Harz, die IHK Braunschweig, die IHK Lüneburg-Wolfsburg sowie die Handwerkskammer Braunschweig-Lüneburg-Stade.

„Wie bringen wir die deutsche Wirtschaft wieder auf die Überholspur?“ Diese Frage stand im Mittelpunkt der „Tafelrunde der Wirtschaft“ in der Autostadt in Wolfsburg. Rund 40 Vertreter aus Wirtschaft, Politik und Verbänden

kamen zusammen, um über die drängendsten wirtschaftspolitischen Themen der Region zu diskutieren. Im Mittelpunkt standen der Ausbau der Infrastruktur – insbesondere der A 39, der Bürokratieabbau sowie die Frage, wie die Wettbewerbsfähigkeit des Wirtschaftsstandorts Deutschland gestärkt werden kann. „Gerade in Zeiten multipler Herausforderungen braucht es den direkten Austausch zwischen Wirtschaft

und Politik“, sagte Bernd Weymann, stellvertretender Vorsitzender des DEHOGA Bezirksverbands Land Braunschweig-Harz. „Wir zählen auf die Umsetzung der Mehrwertsteuerreduzierung auf 7% bei Speisen“, wurde am DEHOGA-Tisch den politischen Vertretern klar gemacht. „Nur gemeinsam können wir die Rahmenbedingungen so gestalten, dass unsere Unternehmen wieder Fahrt aufnehmen.“ ◀

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



DEHOGA-Vertreter bei der Tafelrunde (v.l.n.r.): Mario Roffka, Bernd Weymann, Carsten Goldapp, Mark A. Krack, Jens Lutz.



Perfekte Gastgeber auf höchstem Niveau

Marco, Nora und Joseph Oelkers mit Matthias Reuter bei der Auszeichnungsveranstaltung in Düsseldorf (v.l.n.r.).

ROMANTISCHER WINKEL BEIM GROSSEN PREIS DES MITTELSTANDES AUSGEZEICHNET

Die Bad Sachsaer „Oelkers Hotel Betriebs GmbH“ hat sich über die Jahre hinweg zu einem bemerkenswerten Akteur in der deutschen Hotellerie entwickelt, der Tradition, Innovation und gesellschaftliche Verantwortung auf beeindruckende Weise verbindet. Geprägt von christlichen Werten, die Offenheit und Glaubensfreiheit betonen, hat das Unternehmen eine Unternehmenskultur geschaffen, die gleichermaßen auf Wertschätzung, Qualität und Fortschritt setzt. Mit einem klaren Fokus auf Gästezufriedenheit und Mitarbeiterförderung hat sich die Hotelgruppe nicht nur als Gastgeber etabliert, sondern auch als Vorreiter in der Branche. Für diese Leistungen wurde das Unternehmen mit seinem Hotel „Romantischer Winkel“ bei der Bundesgala „Großer Preis des Mittelstandes“ in Düsseldorf als einer von nur zwei Premiers auf Bundesebene ausgezeichnet.

Ein Alleinstellungsmerkmal, das das Unternehmen auszeichnet, ist das RoLigio®-Konzept. Ursprünglich als ganzheitliches Wellness- und Lebensmodell entwickelt, wurde es 2024 um den Longevity-Trend erweitert, der nachhaltige Gesundheit und Prävention in den Mittelpunkt stellt. Unterstützt durch innovative Anwendungen wie die Wasserplasma-Inhalationsbehandlung und ein fundiertes

Ernährungskonzept, setzt das Unternehmen neue Maßstäbe im Bereich Wellness und Gesundheitsförderung. Diese Kombination aus persönlicher Weiterentwicklung, körperlichem Wohlbefinden und Prävention ist einzigartig und wurde mit renommierten Auszeichnungen wie dem Leading SPA Award und dem European Health & SPA Award gewürdigt.

Im Gourmetrestaurant „Joseph’s Fine Dining“ trifft regionale Authentizität auf internationale Raffinesse. Ergänzt durch eine Frontcooking-Station, wird hier nicht nur Genuss geboten, sondern auch ein Erlebnis geschaffen, das Gäste nachhaltig beeindruckt. Diese Verbindung von Kulinarik und Erlebnis ist ein weiteres Beispiel für die innovative Herangehensweise des Unternehmens. Ganz besonders zeigt sich das auch mit dem ersten Michelin-Stern seit diesem Jahr!

Hinter all diesem Erfolg steht eine Unternehmenskultur, die auf Mitarbeiterbegeisterung und gezielte Talentförderung setzt. Hiervon zeugen auch derzeit 42 Auszubildende und Dual-Studenten im Unternehmen. Mit Programmen wie der Leaders Akademie, die Themen wie Resilienz und Veränderungsmanagement abdeckt, sowie flexiblen Arbeitszeitmodellen und familienfreundlichen Maßnahmen, schafft

das Unternehmen ein Arbeitsumfeld, das nicht nur motiviert, sondern auch inspiriert. Regelmäßige Events und Ehrungen stärken den Teamzusammenhalt und machen deutlich, dass Wertschätzung hier nicht nur ein Schlagwort ist, sondern gelebte Praxis.

Auch in der Kommunikation überzeugen die Bad Sachsaer mit einer klaren Strategie. Der Slogan „Zuhause sein ist ein Gefühl“ spiegelt nicht nur die emotionale Verbindung zu den Gästen wider, sondern zieht sich konsequent durch alle Kanäle – von Online-Marketing bis hin zu Printanzeigen. Dynamische Preisstrategien und der Einsatz moderner KI-Tools wie Revenue-Management-Systeme und Chatbots zeugen von einer durchdachten und zukunftsorientierten Herangehensweise.

Die Oelkers Hotel Betriebs GmbH ist ein Paradebeispiel für die Werte des deutschen Mittelstands: Innovationskraft, Qualität und soziale Verantwortung. „Für uns ist die Auszeichnung als ‚Premier‘ beim ‚Großen Preis des Mittelstandes‘ eine wichtige Ehrung unserer bisherigen Arbeit. Wir sind froh, dass wir als Team so gut aufgestellt sind und täglich gemeinsam eine perfekte Leistung erbringen – nur gemeinsam können wir perfekte Gastgeber sein“, so Familie Oelkers abschließend. ◀

Einstimmig gewählt, entschlossen im Kurs

DEHOGA HARZ BESTÄTIGT VORSTAND

Für den Nachmittag des 7. Oktober 2025 hatte der DEHOGA Kreisverband Harz seine Mitglieder zur diesjährigen ordentlichen Mitgliederversammlung in das Landhotel Alte Aue in Altenau eingeladen.

Der Vorsitzende des Kreisverbands, Jens Lutz, begrüßte die anwesenden Mitglieder, die Vertreter der Geschäftsstelle aus Braunschweig sowie Jürgen Herrde, den Vorsitzenden des GPK-Gastronomie-Partner-Kreises, zur Versammlung in Altenau.

In seinem Jahresbericht hob Lutz vor allem die „unheimliche Seminarfolge“ hervor, die es im Harzer Kreisverbandsgebiet gegeben habe. Gemeinsam mit der IGG in Goslar habe man eine erfolgreiche

Zusammenarbeit aufgebaut und zahlreiche Seminare zu Themen wie Digitalisierung, Automatisierung und Künstlicher Intelligenz angeboten. Ergänzt wurde das Programm durch Impulstrainings an der Berufsbildenden Schule in Bad Harzburg sowie durch einen Workshop speziell für Führungskräfte.

Besonders positiv erwähnte Lutz zudem die gelungene Freisprechung der Auszubildenden der gastgewerblichen Berufe in Bad Harzburg. Die Veranstaltung sei hervorragend von Oliver Nehmert organisiert worden und habe den jungen Absolventen einen wertschätzenden Start ins Berufsleben ermöglicht.

Nach wie vor sei es wichtig, die Forderung nach der einheitlichen Mehrwertsteuer von 7 Prozent auf Speisen in der Gastronomie

zu unterstreichen, betonte Lutz. Zwar sei man hier bereits weit vorangekommen, dennoch stehe der entscheidende letzte Schritt noch aus. Es gelte weiterhin, die politischen Akteurinnen und Akteure an ihre Zusagen aus dem Koalitionsvertrag zu erinnern. Gleichzeitig zeigte sich der Vorsitzende optimistisch, dass die derzeit positiven Signale tatsächlich den Weg für die Mehrwertsteuerreduzierung zum 1. Januar 2026 freimachen.

Turnusgemäß standen in diesem Jahr auch Vorstandswahlen auf dem Programm. Jens Lutz vom Waldsee Feriendienst wurde erneut zum Vorsitzenden gewählt. Die drei stellvertretenden Vorsitzenden sind Christian Warnat (Hotel Sauerbrey), Oliver Nehmert (Hotel Altes Forsthaus Braunlage) und Niklas Suliktsis (AKZENT Hotel Villa Saxer). Alle Wahlen erfolgten einstimmig. ◀

Mitgliederversammlung in Altenau.



20
Januar
2026

10-19
Uhr



3. GASTRONOMIE
BRANCHEN
TREFF

EUROPAPLATZ 1, 38100
BRAUNSCHWEIG


Volkswagen Halle
Braunschweig

DIE GRÖSSTE
GASTRONOMIEMESSE
NIEDERSACHSENS

www.gastrobranchentreff.de

Mit dem Code

GPK10

10% sparen



EINBLICK IN DIE PRAXIS

DEHOGA Mitglieder erleben Digitalisierung hautnah



Gastro-Ingenieur Christoph Digwa erläutert die digitale Speisekarte.



Vorsitzender des Bezirksverbandes Hannover, Gunnar Meier, im Amt bestätigt.

Die Teilnehmer der Bezirksdelegiertenversammlung im Hof des Gutshofs Rethmar.

Der DEHOGA Bezirksverband Hannover tauchte tief in die Praxis ein. Bei ihrer Bezirksdelegiertenversammlung auf dem Gutshof Rethmar in Sehnde tauschten sich die rund 50 anwesenden Mitglieder nicht nur theoretisch aus, sondern erlebten die Umsetzung digitaler Konzepte direkt vor Ort.

Im Mittelpunkt des Treffens stand eine Betriebsführung, die den Wandel von der Theorie zur gelebten Realität demonstrierte. Nachdem bei der letzten Versammlung noch abstrakt über die Digitalisierung im Gastgewerbe gesprochen wurde, konnten die Teilnehmer nun mit eigenen Augen sehen, wie moderne Technologien in den täglichen Betrieb integriert werden. Dieser praxisorientierte Ansatz bot den Gästen die Möglichkeit, die Effizienz und die Vorteile digitaler Lösungen unmittelbar zu erforschen.

Wiederwahl von Gunnar Meier

Ein weiteres Highlight der Versammlung war die Wiederwahl des amtierenden 1. Vorsitzenden, Gunnar Meier. Die Delegierten sprachen ihm erneut das Vertrauen aus und bestätigten ihn für eine weitere Amtszeit von drei Jahren in seiner Position.

Gemeinsam mit Geschäftsführerin Kirsten Jordan wird er den Verband in den kommenden Jahren führen und die Interessen der Gastronomie und Hotellerie vertreten. Die Veranstaltung, zu der der Vorstand herzlich eingeladen hatte, schloss mit einem gemeinsamen Mittagessen ab, das den konstruktiven Austausch weiter vertiefte – und das selbstverständlich digital bestellt wurde. So endete der Tag nicht nur mit neuen Erkenntnissen, sondern auch mit gestärkten persönlichen und beruflichen Verbindungen. ◀

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



FORSTHAUS HEILIGENBERG

Familie Brüning stellt Nachfolger vor

Die Weichen für die Zukunft des Forsthauses Heiligenberg sind gestellt: Familie Brüning verpachtet das traditionsreiche Hotel und Restaurant zum 1. Januar 2026. Die neuen Pächter sind keine Unbekannten: Jochen Mönning, aktuell stellvertretender Küchenchef, und seine Lebenspartnerin Julia Martinez, Leiterin der Abteilungen Verkauf und Rezeption, übernehmen das Haus für mindestens zehn Jahre.

Die Entscheidung ist das Ergebnis einer „glücklichen Fügung“, wie Eigentümerin Adelheid Brüning erklärt. Als das Paar im Sommer das Gespräch suchte, um sich eigentlich andernorts selbstständig zu machen, boten die Brünings ihnen stattdessen die Pacht ihres Hauses an. „Wir hatten da-

bei eigentlich an etwas Kleineres gedacht“, gesteht das Paar, doch die Unterstützung durch Familie Brüning überzeugte sie.

Für die rund 50 Mitarbeiter und die Gäste bleibt vieles beim Alten.

„Das Forsthaus bleibt das Forsthaus“, versichern die neuen Pächter.

Alle Angestellten werden übernommen, der Tagungsbetrieb fortgesetzt und das beliebte Rosenfest bleibt bestehen. Zudem sollen Angebote für Familienfeiern und Hochzeiten ausgebaut werden.

Beide Nachfolger bringen reichlich Erfahrungen aus renommier-



Adelheid (links) und Juliane Brüning (rechts) mit den neuen Inhabern Julia Martinez und Jochen Mönning.

ten Häusern mit und gehören seit Jahren zum Forsthaus-Team: Jochen Mönning (36) ist seit 2014 im Haus, Julia Martinez (46) seit 2017. Bürgermeister Lars Bierfischer würdigte den Schritt als

Sicherung eines „Juwels“ der Gemeinde.

Das Restaurant in der Klostermühle bleibt von dem Wechsel unberührt. ◀



DEHOGA KULINARIK-AKTION IN DER MITTELWESER REGION

Heimische Wirte bieten traditionelle altdeutsche Küche

Zungenragout, Beutelrotwurst, Boddermelkanballerse – all das und mehr boten sechs Wirte aus dem Landkreis Nienburg den ganzen November über an. Alle Köche hatten unterschiedliche altdeutsche Gerichte auf der Speisekarte. Das Angebot der heimischen, traditionelle Hausmannskost reichte von deftigen Eintöpfen, Rouladen über Labskaus, Knipp und Beutelrotwurst bis zu Zungenragout. Das Bewusstsein für regionale Produkte und nachhaltige Zubereitung trägt dazu bei, diese kulinarische Tradition lebendig zu halten.

„Die Initiative zielt darauf ab, die Einzigartigkeit unserer heimischen Küche hervorzuheben und Gäste zu inspirieren, traditionelle Genüsse neu zu erleben“, führt Cord Rode, Inhaber von Rodes Hotel in Loccum weiter aus. „Die traditionellen Gerichte gibt es auf Vorbestellung und während der jeweiligen Küchenzeiten.“

„In unserer heutigen schnelllebigen Zeit gewinnt die Bewahrung der kulinarischen Wurzeln immer mehr an Bedeutung,“ sagt Hendrik Dreyer, Vorsitzender des DEHOGA-Kreisverbandes Nienburg. „Die altdeutsche, niedersächsische Küche zeichnet sich durch einfache, aber herzhaftere Gerichte aus, die mit regionalen Zutaten und traditionellen Kochtechniken zubereitet wurden.“



Mitglieder des DEHOGA Kreisverbandes Nienburg boten im November traditionelle niedersächsische Gerichte wie altdeutsches Zungenragout oder Birnen-Bohnen mit magerem Speck auf ihrer Speisekarte an.

Das Falblatt mit den Teilnehmern und den angebotenen Gerichten war in allen teilnehmenden Betrieben, Tourist-Informationen/Rathäusern der Region und bei der Mittelweser-Touristik erhältlich.

An der Aktion haben der Gasthof Deutsche Eiche (Münchenhagen), Rodes Hotel (Rehburg-Loccum), das Hotel Zur Post (Steimbke), der Neuloher Hof (Marklohe), das Gasthaus Dreyer (Husum) und der Gasthof Märten's (Haßbergen) teilgenommen. ◀



Traditionsgericht: Birnen-Bohnen-Speck.

LIST
Viel mehr im Handel - seit 1830

Lebensmittel-Großhandel
Goslar 38644 - Lilienthalstr. 1 - Tel. 05321 569-9
Hannover 30916 -百草hagen - Borschstr. 18 - Tel. 0511 90263
Quedlinburg 06484 - Groß-Orden 7 - Tel. 03946 73 0
www.list-goslar.com

Ihr Partner vor Ort!
zuverlässig kompetent flexibel

HOTELLERIE · GASTRONOMIE · GV · HANDEL

MOBIL-CLEAN
Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

Anlagen-Check
MOBIL-CLEAN
KOSTENLOS

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

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

LAURENTIUS AWARD der Köche geht nach Barsinghausen

**FRANK MÜLLER VOM GASTHAUS MÜLLER
FÜR HERAUSRAGENDES ENGAGEMENT
IN DER AUSBILDUNG GEEHRT**

Das Gastgewerbe in Niedersachsen kann sich über eine besondere Auszeichnung freuen: Frank Müller vom Gasthaus Müller in Barsinghausen wurde am 27. September 2025 in Frankfurt am Main mit dem renommierten Laurentius Award der Köche ausgezeichnet. Der vom Verband der Köche Deutschlands (VKD) verliehene Ausbildungs-Award ehrt jedes Jahr Ausbilder, die sich in besonderer Weise für die Nachwuchsförderung in der Kochbranche einsetzen. Der DEHOGA Region Hannover e.V. gratuliert Frank Müller, der gesamten Familie und seinem Team herzlich zu diesem Erfolg!

Ein klares Zeichen für die Zukunft der Branche

„Der Laurentius Award ist eine der wichtigsten Auszeichnungen für unsere Branche, denn er rückt das Fundament unseres Erfolgs in den Fokus: die Ausbildung“, erklärt Nicole Rösler, Berufsbildungsbeauftragte im DEHOGA Region Hannover. „Frank Müller ist mit seinem Engagement im Gasthaus Müller ein Vorbild für alle gastgewerblichen Betriebe. Seine Leidenschaft für den Kochberuf und der unermüdliche Einsatz für die nächste Generation sind entscheidend, um die hohen Standards der deutschen Gastronomie zu sichern und weiterzuentwickeln.“

Die Preisverleihung fand im feierlichen Rahmen im Scandic am Museumsufer in Frankfurt am Main statt. Die Jury, bestehend aus namhaften Mentoren, VKD-Landesvorsitzenden und ausgezeichneten Ausbildern, würdigte Müllers konsequente und qualitativ hochwertige Arbeit in der Berufsausbildung.

Nachwuchsförderung als höchste Priorität

Für das Gasthaus Müller in Barsinghausen ist die Nachwuchsförderung seit Jahren eine zentrale Unternehmensphilosophie. „Wir sind davon überzeugt, dass unsere Zukunft in den Händen gut ausgebildeter junger Menschen liegt“, betont Frank Müller. „Diese Auszeichnung ist eine enorme Wertschätzung für unser gesamtes Team, das täglich dazu beiträgt, unseren Auszubildenden nicht nur Kochtechniken, sondern auch die Liebe zum Handwerk und zur regionalen Küche zu vermitteln. Es ist eine Ehre, den Award stellvertretend für alle engagierten Ausbilder in Deutschland entgegenzunehmen.“

Der DEHOGA sieht in der Auszeichnung von Frank Müller eine wichtige Motivation für das gesamte Gastgewerbe, weiterhin verstärkt in die Ausbildung zu investieren, um dem Fachkräftemangel aktiv entgegenzuwirken. ◀



Die gute Ausbildung junger Menschen in der Gastronomie liegt Frank Müller am Herzen.



Frank Müller präsentiert stolz den Laurentius Award 2025 für das Gasthaus Müller.

Parkhotel Bad Rehburg erhält bei DEHOGA- Klassifizierung drei Sterne Superior



Die Mittelweser-Touristik und der DEHOGA haben das Parkhotel Bad Rehburg klassifiziert. Das Hotel beteiligt sich zum zweiten Mal an der Deutschen Hotelklassifizierung.

„Wir freuen uns, dass das Parkhotel Bad Rehburg wieder mit drei Sternen Superior abgeschnitten hat“, sagt Martin Fahrland, Geschäftsführer der Mittelweser-Touristik GmbH.

Das Haus liegt idyllisch mitten in Bad Rehburg direkt gegenüber der Romantik und hat eine lange Geschichte. Im Jahr 1753 erbaute man

das repräsentative Hotel als erstes Logierhaus im aufstrebenden Kurort Bad Rehburg. In seiner Blütezeit beherbergte das Haus zahlreiche Gäste aus dem deutschen Hochadel.

Heute verfügt es über 28 Zimmer. Diese sind modern und komfortabel eingerichtet mit Kingsize Doppelbetten, TV, Telefon und WLAN. Alle Bäder sind mit Dusche und Haartrockner ausgestattet. Von hier aus lassen sich gut Ausflüge zu den Sehenswürdigkeiten in der südlichen Mittelweser-Region und dem Steinhuder Meer unternehmen. ◀

Martin Fahrland (Geschäftsführer der Mittelweser-Touristik GmbH) links und Ralf Meier (Parkhotel Bad Rehburg) freuen sich über die 3-Sterne Superior-Klassifizierung für das Parkhotel Bad Rehburg.

 **GIESSER**
MADE IN GERMANY
www.giesser.de

gastroimmo24.de
Immobilien für die
Gastronomie
und Hotellerie



**Kassensysteme
WEDEMANN GMBH**

**Kassensysteme und Waagen
für die Gastronomie**

Felix-Wankel-Straße 14
26125 Oldenburg
0441-936060



www.wedemann.de

1-2-3.. FLIEGENFREI

auch Stechmücken, Wespen, Mostfliegen, etc.

Mit dem batteriebetriebenen automatischen Zerstäuber wird Ungeziefer aus sämtlichen Räumen, auch Gasträumen ferngehalten.



Das geruchslose Spray ist für den Menschen völlig ungefährlich. Ein Gerät deckt bis 70 qm Fläche ab. Nach 24 Stunden ist der Raum insektenfrei, selbst bei geöffneten Fenstern und Türen.

Wir haben auch andere Systeme für Küche, Produktion und sehr große Räume am Lager.

**Rüd
progastro**

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

8 Tage zur Probe
Verkäufer gesucht

75 Jahre Gastfreundschaft

HOTEL ROSHOP FEIERT GROSSES JUBILÄUM – DEHOGA GRATULIERT STOLZ

Vom beschaulichen Gasthaus zum Vorzeigehotel zwischen Bremen und Osnabrück: Das Hotel Roshop blickt auf eine bewegte Geschichte zurück. Zum 75. Geburtstag warten auf die Gäste nicht nur kulinarische Aktionen, sondern auch ein optimistischer Blick in die Zukunft – dank einer starken Familie und treuen Mitarbeitern.

Es ist eine Dienstleistung, die im Jahr 2025 fast schon Seltenheitswert hat: „Einen Ruhetag gibt es bei uns nicht. Nicht im Hotel und auch nicht in der Gastronomie“, betont Ludolf Roshop. Der 68-jährige Hotelier lebt den Grundsatz, dass der Gast an 365 Tagen im Jahr im Mittelpunkt steht. Diese Beständigkeit ist das Markenzeichen des Hauses, das in diesem Jahr sein 75. Jubiläum feiert.

Ein Leuchtturm der Branche: DEHOGA würdigt das Familienunternehmen

Die Bedeutung des Hauses reicht weit über die Grenzen des Huntefleckens hinaus. Das weiß man auch in der Landeshauptstadt zu schätzen. Der DEHOGA Bezirksverband Hannover äußerte sich anlässlich des Jubiläums begeistert: Man sei außerordentlich stolz auf die langjährige Mitgliedschaft dieses tradi-

onsreichen Familienunternehmens. In einer schnelllebigen Zeit sei das Hotel Roshop ein Paradebeispiel für beständige Qualität und familiären Zusammenhalt in der Hotellerie. Drei Generationen, eine Leidenschaft

Der Blick zurück zeigt eine klassische Erfolgsgeschichte. Anno 1950 legte Ludwig Roshop den Grundstein für das heutige Unternehmen. Bis zu seinem Tod im Jahr 2017 blieb der Seniorchef die Seele des Hauses – der Empfang war sein Lieblingsplatz, von wo aus er stets nach dem Rechten sah.

Sein Sohn Ludolf trat bereits 1982 in den Betrieb ein und übernahm 1995 die Leitung. Unterstützt wird er dabei seit vier Jahrzehnten tatkräftig von seiner Frau Andrea und auch Mutter Inge ist nach wie vor eine feste Größe im Hintergrund. „Wir haben zudem viele langjährige Mitarbeiter, manche sind schon seit mehreren Jahrzehnten bei uns“, erklärt Ludolf Roshop stolz und verweist auf die Bedeutung der engagierten Belegschaft für den Erfolg.

Die Zukunft steht bereit: Betriebswirt und Sommelier Lars Roshop

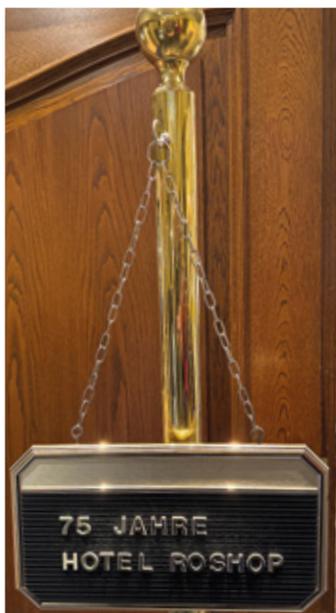
Die Nachfolge ist im Hause Roshop längst geklärt, was dem Unternehmen Planungssicher-

heit gibt. Mit Sohn Lars (34) steht die dritte Generation bereit. Nach seiner Ausbildung an der Hotelfachschule (2017) und der Weiterbildung zum Weinsommelier (2019) bringt er frischen Wind in das Traditionshaus. Laut Vater Ludolf ist es vor allem Lars zu verdanken, dass das Hotel seinen Gästen heute eine der besten Weinkarten der Region präsentieren kann. Gemeinsam mit seiner Verlobten wird er die Familientradition fortführen.

Vom Gasthaus zum ortsbildprägenden Komplex

Was einst als kleine Marktschänke begann, ist heute eines der größten Hotels der Region. Mit 63 Zimmern und insgesamt 110 Betten gehört der direkt neben dem Rathaus gelegene Komplex zu den wichtigsten Werbeträgern der Samtgemeinde Barnstorf.

Gäste dürfen sich zum Jubiläum über eine spezielle Karte und besondere Aktionen freuen. Ob im modernen „Komfortzimmer“ oder in einer der luxuriösen Suiten mit Wohnraum und eigener kleiner Küche – das Versprechen der Familie Roshop bleibt auch nach 75 Jahren dasselbe: Hier startet man erholt und bestens umsorgt in den Tag. ◀



Gratulanten und Betreiber im neuen Tagungsraum (v.l.): Wilhelm Nordloh, Vorsitzender des DEHOGA Kreisverbandes Diepholz-Sulingen, Kirsten Jordan, Geschäftsführerin DEHOGA Bezirksverband Hannover, Andrea, Lars und Ludolf Roshop.



Rekordandrang, starke Gemeinschaft und 3.000 Euro für „Kjells Wunderland“ – das Benefizessen begeistert in jeder Hinsicht.

Ein Abend für den guten Geschmack – und die gute Sache

Das gemeinsame Benefizessen des DEHOGA Kreisverbands Cloppenburg, der Berufsbildenden Schulen am Museumsdorf und der OM-Medien wurde in diesem Jahr zum echten Publikumsmagneten – und brachte eine beachtliche Summe für „Kjells Wunderland“ zusammen.

Das Konzept bleibt einfach und überzeugend: gut essen, sich entspannt bedienen und unterhalten lassen – und dabei etwas Gutes tun. Was seit Jahren großen Zuspruch erfährt, erlebte diesmal sogar einen neuen Rekord. „Ich glaube, wir hatten noch nie so ein großes Benefizessen und noch nie war es so schnell ausverkauft“, sagte OM-Medien-Reporter Oliver Hermes, der den Abend im „Haus Maria Rast“ des Co-Kreisvorsitzenden Rainer Haberland in Cloppenburg-Bethen moderierte.

Nach der musikalischen Einstimmung und der Vorstellung des Spendenziels durch die Initia-

toren von „Kjells Wunderland“, Michelle Gerdes-Lampe und Christian Lampe, servierten die Schüler der Berufsfachschule Gastronomie zunächst eine abwechslungsreiche Vorspeisen-Variation mit selbst gebackenem Brot, Aufstrichen und Ziegenkäse. Anschließend sorgte die junge Schlagersängerin Darya Kawa mit drei Liedern für Stimmung – und gewann das Publikum bereits mit ihrer charmanten Vorstellung, in der sie sowohl ihren Migrationshintergrund thematisierte als auch mit plattdeutschen Worten begeisterte.

Die Hauptspeise wurde in diesem Jahr als Buffet angeboten – angesichts der hohen Gästezahl eine pragmatische Entscheidung, die sich als äußerst effektiv erwies. Ob Hirsch-Sauerbraten, Entenbrust mit Orangensauce oder Lachs unter Kräuterkruste: Die Besucher waren schnell versorgt und der Ablauf blieb trotz des vollen Saals reibungslos. Für heitere Momente sorgte anschlie-

ßend Bernhard Meyer, der mit Gedichten von Heinz Erhardt die Lachmuskeln strapazierte und so dafür sorgte, dass niemand in die berühmte „Essensstarre“ verfiel.

Mit dem „Wintertraum“-Dessert, das wieder am Tisch serviert wurde, endete der offizielle Teil des Abends – denn der Jugendschutz gilt und die Schüler hatten sich ihren Feierabend mehr als verdient. Bemerkenswert: Sowohl Bernhard Meyer als auch Sängerin Darya Kawa verzichteten zugunsten des guten Zwecks auf ihre Gage.

Insgesamt fanden 180 Gäste den Weg zum Benefizessen. Pro Karte flossen 15 Euro in den Spendentopf – macht 2.700 Euro. „Es geht ja nicht nur ums Essen, es geht auch ums Helfen“, betonte Werner Lüdeke-Dalinghaus vom DEHOGA-Kreisverband. Da runde Summen einfach schöner sind, stockten DEHOGA und OM-Medien gemeinsam auf insgesamt 3.000 Euro auf.

Ein rundum gelungener Abend, der eindrucksvoll zeigte, wie Genuss, Gemeinschaft und Engagement Hand in Hand gehen können. ◀

BEZIRKSVERBAND WESER-EMS / OSTFRIESLAND

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



100 Jahre „Hotel zum großen Krug“

EIN TRADITIONSHAUS FEIERT JUBILÄUM – FAMILIÄRE GASTLICHKEIT IN VIERTER GENERATION

Vor genau 100 Jahren, im Jahr 1925, wurde der Grundstein für das heutige „Hotel zum großen Krug“ in Wirdum gelegt. Was einst als klassischer Landgasthof mit angeschlossenem Einzelhandel, Fuhrunternehmen und Milchwirtschaft begann, ist heute ein modernes, vielseitiges Hotel mit 37 liebevoll renovierten Zimmern, einem großzügigen Saalbetrieb für bis zu 100 Personen, einem Catering-Angebot für Veranstaltungen mit bis zu 400 Gästen sowie mehreren Ferienhäusern und -wohnungen für 2 bis 14 Personen.



Was vor 100 Jahren begann ist heute in beliebtes wie modernes Traditionshaus.

Familiärer Zusammenhalt – ein Betrieb mit Geschichte und Herz

Geführt wird das Haus inzwischen in der vierten Generation – und zwar mit echter Leidenschaft und einer tiefen Verbundenheit zur Familiengeschichte. Das gilt umso mehr seit 2011, als Hans Garrels mit nur 57 Jahren plötzlich verstarb. Sein Sohn Reiner Garrels und Frau Ina führten den Betrieb weiter – zu Beginn unfreiwillig, denn Reiner und Ina waren noch keine 30 Jahre alt.

„Damals sind wir da einfach hineingewachsen“, erzählen Reiner und Ina Garrels. „Doch mit der Zeit kam das Herzblut – die Verantwortung, die Tradition fortzuführen, und die Freude daran, das Haus von Grund auf zu modernisieren.“ Heute blicken beide stolz darauf, das Hotel buchstäblich „vom Boden bis zur Spitze“ saniert, erneuert und weiterentwickelt zu haben.

Auch das Team ist ein fester Bestandteil dieser Familiengeschichte: Viele Mitarbeiter arbeiten bereits seit über zehn Jahren an der Seite der Familie Garrels – ein Zeichen von Vertrauen, Verbundenheit und echter Betriebskultur. Familie lebt im Hotel weiter: Die vierjährige Tochter wächst bereits ganz selbstverständlich im Betrieb mit auf – und erlebt, was Gastlichkeit bedeutet.

Landwirtschaft als zweite Leidenschaft

Neben dem Hotel betreibt die Familie Garrels weiterhin mit Begeisterung Landwirtschaft. Direkt hinter dem Hotel liegt der Ackerbaubetrieb samt Lohnunternehmen – ein Hof, der fest mit dem Hotel verbunden ist. Dort leben auch Pferde und ein Familienhund, die ebenso zur famili-

ären Atmosphäre beitragen. Für Gäste, die möchten, wird sogar Reiten angeboten – ein besonderes Erlebnis in ländlicher Idylle.

Mut zur Modernisierung – gerade in schwierigen Zeiten

Die Corona-Pandemie war auch für den „Großen Krug“ eine große Herausforderung. Stillstand war für die Inhaber jedoch keine Option: Stattdessen nutzten sie die Zeit für eine komplette Sanierung. Heute steht das Hotel ohne Renovierungsstau da – modern, hell, einladend und bereit für die kommenden Jahre.

Verwurzelt im Ort – geschätzt in der ganzen Region

Rund 30 Mitarbeiter aus der Region sorgen tagtäglich für reibungslose Abläufe – vom Küchenteam bis zur Hotelfachkraft, vom Housekeeping bis zu den örtlichen Schülern, die im Service unterstützen. Die enge Beziehung zur Dorfgemeinschaft ist für die Garrels ein echtes Herzensanliegen.

Tradition, Regionalität und ein voller Veranstaltungskalender

Weit über Wirdum hinaus bekannt ist das Haus für seine Grünkohlpartys sowie die beliebten Ostfriesen- und Wildbuffets. „Unser kulinarischer Kalender wird das ganze Jahr über gut nachgefragt – die Termine sind meistens schnell vergriffen“, sagt Reiner Garrels. Die Regionalität der Produkte spielt dabei stets die Hauptrolle.

Der „Große Krug“ ist heute weit mehr als ein Hotel – er ist gelebte Geschichte, ein Ort der Begegnung und ein echtes Lebenswerk.

„Wir möchten Tradition bewahren und gleichzeitig mit der Zeit gehen“, so Ina Garrels. Dass dieser Spagat gelingt, zeigt die große Zahl treuer Gäste, die vielen langjährigen Mitarbeiter und die Projekte, die das Haus auch künftig voranbringen werden. ◀



Gesellige Stunden werden damals wie heute am Tresen verbracht.

UPSTALSBOOM erweitert Geschäftsführung – aus den eigenen Reihen

FOKUS VON INHABER UND GESCHÄFTSFÜHRER BODO JANSSEN IN ZUKUNFT NOCH STÄRKER AUF DIE THEMEN MENSCH UND KULTUR

Der touristische Bereich der Upstalsboom Hotel + Freizeit GmbH & Co. KG hat eine erweiterte Geschäftsführung bekommen: Maria Kuhl und Romina Gaupels führen künftig gemeinsam mit Bodo Janssen das Unternehmen.

Während sich die beiden neuen Geschäftsführerinnen schwerpunktmäßig um die Weiterentwicklung des gesamten touristischen Bereichs kümmern, wird sich Bodo Janssen mittelfristig aus dem operativ-touristischen Tagesgeschäft zurückziehen und seine Aufmerksamkeit noch stärker auf die Themen Mensch und Kultur richten.

„Die Entscheidung ist ein wichtiger, konsequenter Schritt in unserer kulturellen und menschlichen, sowie touristischen Weiterentwicklung“, sagt Janssen. „Ich freue mich sehr, dass wir mit Maria und Romina zwei Menschen aus den eigenen Reihen in die Geschäftsführung berufen, die Upstalsboom nicht nur kennen, sondern entscheidend mitgeprägt haben und gemeinsam mit mir den Blick nach vorne klar und fokussiert ausrichten werden.“

Mit dieser Veränderung stärkt Upstalsboom seine Professionalität und Zukunftsfähigkeit – und bleibt zugleich seiner Haltung treu: Führung aus dem Inneren heraus, mit klarem Blick für Menschen und Möglichkeiten. Zudem werden mit der Neuausrichtung der steigenden Bedeutung und Komplexität des touristischen Bereichs Rechnung getragen und eine neue essenzielle Grundlage für weiteres

qualitatives wie quantitatives Wachstum geschaffen.

Maria Kuhl (42) und Romina Gaupels (40) haben ihre beruflichen Wurzeln in der Hotelbranche, bringen umfangreiche, auch internationale Erfahrung aus der Stadt- und Ferienhotellerie mit und begleiten Upstalsboom seit vielen Jahren. Sie kennen den Markt, die Häuser, die Unternehmenskultur und die Menschen – und stehen wie kaum jemand anderes für die Entwicklung, die das Unternehmen in den letzten Jahren gegangen ist. „Wir sind Bodo und Familie Janssen sehr dankbar für ihr Vertrauen und werden unsere gemeinsame Kraft wieder in den Ausbau und die Stärkung unserer Marke legen.“ Neben ihren fundierten Fachkenntnissen in der Hotellerie bringen beide Frauen langjährige Führungs- und Coaching-erfahrung mit. ◀



Die neue Geschäftsführung von Upstalsboom (v.l.n.r.): Maria Kuhl, Bodo Janssen, Romina Gaupels
Foto: Yvonne Schmedemann



Bundestagsabgeordnete aus der Region im Austausch mit Vertretern von IHK, Handelsverband, Handwerkskammer, Arbeitgeberverband und DEHOGA.

Parlamentarischer Abend der Wirtschaft

45 GÄSTE IM DIREKTEN AUSTAUSCH MIT DER POLITIK

Bereits zum 22. Mal luden der DEHOGA Bezirksverband Lüneburg, der Handelsverband Harz-Heide, die Handwerkskammer Braunschweig-Lüneburg-Stade, der Arbeitgeberverband Lüneburg-Nordostniedersachsen und die IHK Lüneburg-Wolfsburg Unternehmer aus der Region Lüneburg zum Parlamentarischen Abend der Wirtschaft ein. Rund 45 Gäste nutzten auf Gut Bardenhagen die Gelegenheit, ihre Anliegen im direkten Gespräch mit der Politik zu erörtern.

Mit dabei waren die Bundestagsabgeordneten Jakob Blankenburg (SPD), Olaf Hilmer (AfD), Vivian Tauschwitz (CDU) und Dr. Julia Verlinden (Bündnis 90/Die Grünen). In intensiven Tischgesprächen diskutierten die Wirtschaftsvertreter mit den Parlamentariern über aktuelle Herausforderungen und politische Rahmenbedingungen.

Besonders im Fokus stand die anhaltende Belastung durch hohe Bürokratiekosten, steigende Strompreise und drohende Mehrbelastungen bei den Lohnzusatzkosten sowie die Mehrwertsteuerreduzierung auf Speisen.

„Verlässlichkeit und Vertrauen in politische Zusagen sind entscheidend“, betonten die Teilnehmer mit Blick auf die Debatte um Steuern und Energiekosten. Darüber hinaus wurde die Bedeutung von Planungssicherheit hervorgehoben. Themen wie die Fachkräftesicherung, die wirtschaftsverträgliche Umsetzung des Klimaschutzes und die duale Ausbildung spielten dabei eine zentrale Rolle. Gerade für kleine und mittlere Betriebe sei es wichtig, dass steuerliche Entlastungen nicht nur Kapitalgesellschaften, sondern auch Personenunternehmen erreichen.

Auch regionale Dauerbrenner wie die A 39 blieben nicht unerwähnt. Nach erneuten Finanzierungszusagen der Bundesregierung erwartet die Wirtschaft nun einen baldigen Baubeginn. „Beständigkeit bei den Themen darf nicht Stillstand bedeuten“, hatte Kammerpräsident Detlef Bade bereits in seiner Begrüßung betont. Organisiert wurde die Veranstaltung in diesem Jahr von der Handwerkskammer. ◀

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



DEUTSCHES HAUS IN GIFHORN

Investition in die Zukunft

Das Hotel Deutsches Haus ist in Gifhorn das sogenannte erste Haus am Platz, wenn man die Lage in der Innenstadt und die Erreichbarkeit betrachtet. Dementsprechend war das ehemalige Post-Comtoir, gegründet im Jahre 1877, schon Haltepunkt der damaligen Postkutschen. Bis heute hat das Haus eine lange Entwicklung als renommiertes Hotel und Restaurant genommen.

Inhaber Armin Schega-Emmerich (77), der den Betrieb mit seiner Frau Ulrike im Jahre 1989 von Schwiegervater Kurt Emmerich übernommen hatte, war Hotelier von der Pike auf. Er begann 1967 eine Lehre als Hotelkaufmann im Atlantic Hotel Hamburg. Danach führte ihn die berufliche Laufbahn in das Hotel Le Richmond in Genf, The Portland Intercontinental in London, ins Hotel Kempinski Berlin, in das Restaurant Primavera

Zermatt, Maritim Golf- und Sport-hotel Timmendorfer Strand und Hotel Schwaghof, Bad Salzuflen bis hin zum Hotelpark Westermwald Treff, bevor er in das familien-eigene Hotel in Gifhorn kam. Die beiden Söhne Philipp-Claas und Jan-Hendrik haben ebenfalls früh in der Hotelbranche Fuß gefasst. Jan-Hendrik (Jahrgang 1996) absolvierte nach einer Ausbildung zum Industriekaufmann noch eine Lehre zum Hotelfachmann, wie sein Vater im Hotel Atlantic Kempinski Hamburg. Es folgten Stationen im Waldorf Astoria Berlin und ein Abschluss als Betriebswirt an der Hotelfachschule Hannover. Im Jahre 2020 kam er zurück in die Heimat und wurde 2022 neben Betriebsleiterin Miriam Müggenburg zum Geschäftsführer des Deutschen Hauses bestellt.

Nach der umfangreichen Sanierung in den Jahren 93/94 mit



Inhaber Armin Schega-Emmerich (l.) legt das operative Geschäft in die Hände von Miriam Müggenburg und Jan-Hendrik Schega-Emmerich. Fotos: Glasow

Hotelanbau und Umbau der Eventlocation Scheune wurden seit 2014 weitere 1,6 Millionen Euro investiert. Die stetige Entwicklung neuer Geschäftsmodelle nach individuellen Standards lassen das Deutsche Haus mit der Zeit gehen. Nicht zuletzt sorgt ein Team mit 25 Mitarbeitern für eine Wohlfühlat-

mosphäre im Deutschen Haus. Das Motto „Innovation, Qualität und Regionalität“ läutet einen Generationswechsel mit neuen Perspektiven und Ideen ein. Jan-Hendrik (29) und Betriebsleiterin Miriam Müggenburg stehen weiter an der Spitze der Geschäftsführung und der Senior wird sich, wie geplant, aus dem operativen Geschäft zurückziehen. ◀



Die Festscheune bietet ausreichend Platz für Hochzeiten und Veranstaltungen aller Art.



Der neu gestaltete Frühstücksraum mit allen technischen Raffinessen kann auch als Restaurant genutzt werden.

Aktuelle Herausforderungen im FOKUS

DEHOGA BEZIRKSVERBAND LÜNEBURG TAGTE IN GIFHORN

Der DEHOGA Bezirksverband Lüneburg kam in diesem Herbst turnusgemäß beim Kreisverband Gifhorn zusammen. Gastgeber war erneut das Deutsche Haus in Gifhorn, wo Armin Schega-Emmerich die Delegierten in der historischen Scheune begrüßte. Bereits am Vorabend hieß Kreisvorsitzender Karlheinz Brunk den Bezirksvorstand mit Vorsitzendem Frank Lehmann (Elbterrassen Wussegel, Hitzacker) herzlich willkommen. Am Tag darauf eröffnete Lehmann die Sitzung vor rund 30 Delegierten. Zu den Gästen zählten Landesgeschäftsführer Mark Alexander Krack, der ehemalige Kreisgeschäftsführer Albert Harder, der feierlich in den Ruhestand verabschiedet wurde, sowie Ehren-Bezirksvorsitzender Rudi Meyer.

Weniger GEMA-Außendienst – mehr digitale Kontrolle

In seinem Bericht informierte Frank Lehmann über deutliche Veränderungen bei der GEMA: Künftig werde es keine Außendienstmitarbeiter mehr geben; die Überwachung erfolge zunehmend KI-gestützt. Sein Appell war klar: Veranstaltungen unbedingt ordnungsgemäß melden. Für DEHOGA-Mitglieder bleibt der 20-Prozent-Nachlass bestehen, doch wer Verstöße riskiert, müsse mit empfindlichen Strafen rechnen.

Bürokratie nimmt zu – Betriebe müssen stärker selbst steuern

Lehmann ging außerdem auf den bundesweit spürbaren Bürokratieaufwuchs ein. Trotz steigender Personalzahlen in den Verwaltungen würden Sprechzeiten verkürzt, Auflagen verschärft und Bearbeitungsprozesse länger. Sein Rat: „Mehr Eigenverantwortung in den Betrieben – darauf wird es ankommen.“

Hoffen auf den 1. Januar 2026:

7 % Mehrwertsteuer auf Speisen

Seit Jahrzehnten setzt sich der Verband für

eine Reduzierung der Mehrwertsteuer auf Speisen ein. Die Zusage aus dem Koalitionsvertrag von CDU und SPD weckt Hoffnung – doch nicht alle Delegierten teilen den Optimismus: „Solange es nicht im Gesetz steht, glauben wir gar nichts mehr.“ Auch die Erwartung mancher Öffentlichkeit, die Gastronomie werde die Preise senken, sei unrealistisch: gestiegene Lebensmittelpreise, der höhere Mindestlohn (ab Januar 2026: 13,90 Euro) und ein enormer Investitionsstau in vielen Betrieben ließen wenig Spielraum. Die Branche wolle die Entlastung vielmehr nutzen, um zu investieren und zukunftsfähig zu bleiben.

Fachkräfte, Prüfungsausschüsse und die Suche nach neuen Prüfern

Im Bericht der Fachgruppe Hotels warnte Vorsitzender Michael Schwarz vor Engpässen in Prüfungsausschüssen. Da diese paritätisch mit Lehrkräften und Ausbildern besetzt werden müssen, fehlten zunehmend jüngere Prüfer – viele erfahrene Mitglieder scheiden altersbedingt aus.

oneDEHOGA-App kommt

Landesgeschäftsführer Mark Alexander Krack stellte die zusätzliche Marketing-Mitarbeiterin Gülhan Gabriel vor. Angesichts der hohen medialen Anforderungen und der immer wichtigeren Mitgliederwerbung sei die Verstärkung ein Schritt in die Zukunft. Außerdem präsentierte Krack die neue one-DEHOGA-App, die im Jahr 2026 eingeführt und allen Mitgliedern wesentliche Mehrwerte bringen wird.

Corona-Nachwirkungen – kontroverse Diskussion um Förderung und Rückzahlungen

Für intensive Diskussion sorgte der Hinweis von Thomas Schöttle auf die Folgen

der Corona-Pandemie. Viele Betriebe seien durch Rückforderungen der N-Bank in Existenznot geraten. Schöttle schilderte seinen eigenen Kampf um das wirtschaftliche Überleben und kritisierte fehlerhafte Beratung durch einige Steuerberater. Albert Harder erinnerte daran, dass der Kreisverband damals fachkundige Steuerberater empfohlen habe, die stets nach den neuesten Vorgaben des Landkreises arbeiteten. Rechtsanwalt Krack riet, Schlussabrechnungen sorgfältig zu prüfen und bei Unstimmigkeiten unbedingt Widerspruch einzulegen.

Im Anschluss informierte Rechtsanwalt Claus Oberwinter über aktuelle Entscheidungen der Arbeitsgerichte 2024/25. Danach folgten die Berichte aus den Kreisverbänden. Ein vorzügliches Mittagessen aus der Küche des Deutschen Hauses bildete den gelungenen Abschluss der Herbsttagung. ◀



Hauptgeschäftsführer Mark A. Krack berichtete aus dem Landesverband.



Delegierte und Vorstandsmitglieder des DEHOGA Kreisverbandes Gifhorn vor der Scheune. Fotos: Siegfried Glasow



Bezirksvorsitzender Frank Lehmann, links, eröffnete die Herbsttagung in der Scheune des Hotels Deutsches Haus in Gifhorn.



Bezirks-Ehrenvorsitzender Rudi Meyer, Walsrode, nahm ebenfalls an der Herbsttagung teil.

KLASSIFIZIERTE BETRIEBE OKTOBER / NOVEMBER 2025

4 STERNE

Golf- u. Wellnesshotel
zur Amtsheide,
Bad Bevensen

Hotel & Restaurant
Sonnenhügel,
Bad Bevensen

3 STERNE

Hotel Stadt Munster,
Munster

Hotel Deutsches Haus,
Munster

3 STERNE GARNI

Hotel-Pension Marie-Luise,
Bad Bevensen

KI verstehen, Chancen nutzen

PRAXISSEMINAR ZEIGT WEGE IN DIE DIGITALE ZUKUNFT

Künstliche Intelligenz und Digitalisierung sind momentan allgegenwärtige Schlagworte. Doch viele Unternehmer stehen vor einem Berg aus Informationen, Tools und Möglichkeiten – und wissen oft nicht, wo sie mit der digitalen Transformation oder der Einführung von KI im eigenen Betrieb beginnen sollen. Genau hier setzte das praxisnahe Seminar von Jörg Winterhoff vom Digitalen Institut des Mittelstands an.

Zum Einstieg gab Winterhoff einen kompakten Überblick über den aktuellen Stand der KI-Entwicklung und zeigte anhand eindrucksvoller KI-generierter Filme, wie rasant sich die Technologie verändert hat. Gleichzeitig erinnerte er daran, dass KI-Systeme nur so gut sind wie die Daten und Informationen, mit denen sie gefüttert wurden.

Die Art und Weise, wie man mit einem KI-Tool kommuniziert, ist daher entscheidend.

Besonders anschaulich erklärte Winterhoff die fünf typischen Phasen einer KI-Reise: vom uninformierten Enthusiasten, der mit ChatGPT loslegt, über den informierten Zweifler, der erste Grenzen erkennt, bis hin zur erfolgreichen, vollumfänglichen Implementierung von KI-Prozessen im gesamten Betrieb.

„Die Herausforderung ist, dass Unternehmen zwar Experten in ihrem eigenen Business sind – aber selten KI-Experten“, betonte Winterhoff. Deshalb stünden zu Beginn stets zwei zentrale Fragen:

Welche konkrete Relevanz hat KI für meinen Betrieb? Und wo fange ich überhaupt an?

Die Antwort sei so einfach wie praxisnah: „Man beginnt dort, wo man sich sicher fühlt – und wo ein klarer, businessorientierter Nutzen erkennbar ist.“



Im interaktiven Teil des Seminars wurden konkrete Ideen für den Einsatz von KI im Gastgewerbe gesammelt.

Im weiteren Verlauf stellte Winterhoff die Methoden und Schritte vor, die für eine erfolgreiche KI-Strategie notwendig sind: Herausforderungen identifizieren, sinnvolle Anwendungsbereiche definieren, geeignete Tools auswählen und anschließend eine individuelle Umsetzungsstrategie entwickeln.

Anschließend wurde es interaktiv: Die Teilnehmer analysierten gemeinsam alle relevanten Unternehmensbereiche – von F&B, Küche und Administration über Marketing, Vertrieb, Einkauf und IT bis hin zur Mitarbeiter- und Azubi-Kommunikation sowie zur Geschäftsführung. In jeder Kategorie wurden Ideen gesammelt, welche KI-Anwendungen denkbar, hilfreich oder bereits heute

umsetzbar sind. Hier war ausdrücklich Kreativität gefragt.

„Aus diesen gesammelten Ideen gilt es nun, konkrete Herausforderungen zu formulieren und darauf basierend eine Strategie zu entwickeln“, fasste Winterhoff zusammen. Dabei dürften sich die Unternehmer gerne moderner KI-Tools wie ChatGPT oder NotebookLM bedienen.

Zum Abschluss erhielten die Teilnehmer kompakte Aussagen und Impulse dazu, was KI heute leisten kann, wie sie sinnvoll eingesetzt wird und welche Potenziale sie langfristig für gastgewerbliche Betriebe bietet. ◀

BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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



Winterhoff ermutigt die Teilnehmer, erste Schritte pragmatisch und betriebsnah zu gehen.

Echt! Unterwegs – mit den Echt!-Routen durch die wilde Heimat

Im Rahmen eines geförderten Leader Projekts der Regionalmarke Echt! setzt die Solling Vogler Region Weserbergland e.V. ein klares Zeichen für nachhaltigen Tourismus und regionale Vielfalt. Am 24. September 2025 folgten rund 35 Echt!-Anbieter und Akteure der Solling Vogler Region der Einladung zur Kick-off Veranstaltung, die am Gasthaus Johanning in Uslar und den Bodenwerder begann.

Per Wohnmobil und E-Fahrzeugen machten sich die Teilnehmer auf drei liebevoll geplante Route durch die Region. Begleitet wurden sie unter anderem vom „Baron von Münchhausen“, der mit Charme und Witz für heitere Momente sorgte. Echt!-Anbieter Wiederhof in Dassel, Birgits Bauerladen, die Privatbrauerei Bergbräu oder auch Bauer Otte in Schönhagen zeigten ihre regionalen Produkte, die nicht nur

dem Gastgewerbe, sondern allen Echt!-Begeisterten zur Verfügung stehen.

„Es ist unfassbar, welche großartigen Produkte hier in der Region angebaut und angeboten werden“, so Wilhelm Johanning, bei dem eine der Touren begonnen hatte. Auch das Gasthaus Johanning ist ein ausgezeichnete Echt!-Betrieb und profitiert vom Marketing der Regionalprodukte. Weitere regionale Anbieter, die besucht wurden, waren Seifenzauber in Amelith, WeserAronia in Wahmbeck, Gollarts Landcafe in Kammerborn, der Biohof Stapel in Brevörde und auch die Ölmühle Solling in Boffzen, die spannende Einblicke in ihre Arbeit und ihre Philosophie gaben. Die Anbieter entlang der Strecke sind nicht nur Gastgeber, sondern Botschafter einer Region, die Nachhaltigkeit, Qualität und Herzlichkeit lebt.

QUALITÄTSGASTGEBER WANDERBARES DEUTSCHLAND – HOTEL UND RESTAURANT FRÖHLICH-HÖCHE AUSGEZEICHNET

Als erster Betrieb in der Solling Vogler Region wurde das Hotel und Restaurant Fröhlich-Höche mit dem Zertifikat „Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland – Gastronomie“ ausgezeichnet. Damit gehört das familiengeführte Haus zu einem exklusiven Kreis von nur 13 zertifizierten Gastronomiebetrieben in ganz Niedersachsen.



Markus und Sara Höche werden ausgezeichnet als „Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland“.

Die Auszeichnung, die durch den Deutschen Wanderverband verliehen wird, steht für wanderfreundliche Qualität und Service und setzt die Erfüllung von insgesamt 18 Pflichtkriterien voraus. Hierzu zählen unter anderem eine wanderfreundliche Beratung durch geschulte Mitarbeiter, die Bereitstellung aktueller Wetterinformationen und Wanderkarten sowie eine Auswahl anwanderfreundlichen Speisen und Getränken. Auch die direkte Lage am Wanderweg und eine regelmäßige Qualitätsprüfung durch Experten sind Bestandteil der Zertifizierung, die für 3 Jahre gilt. Zeitgleich erhielt das Ehepaar Höche den Ehrenpokal für das „Beste Wander-Restaurant“ durch den Geschäftsführer der Solling Vo-

geler Region im Weserbergland. Manuel Liebig würdigte die Initiative des Hauses, das sich durch seine konsequente Ausrichtung auf die Bedürfnisse von Wandernern besonders hervorgetan hat.

Die Gaststätte wurde ursprünglich 1786 errichtet und befindet sich seit dem 22. Juli 1883 im Besitz der Familie Fröhlich-Höche. Seitdem wird sie samt aller Traditionen von Generation zu Generation weitergegeben. Heute verbindet das Haus familiäre Gastlichkeit mit regionaler Küche, von Omas Schmorbraten bis hin zum klassischen Rumpsteak bleiben keine Wünsche offen. ◀



Ausgezeichneter Echt!-Betriebe profitieren vom Marketing für ihre regionalen Produkte.

Stadt sucht engagierte Betreiberin oder Betreiber

Grafenschloss Hoya öffnet Türen für neue Gastronomie

Hochwertige Ausstattung, repräsentative Räumlichkeiten und eine einladende Terrasse warten auf künftige Pächterinnen und Pächter.

Mit der erfolgreichen Sanierung des historischen Grafenschlosses Hoya entsteht an der Weser ein neuer Ort der Begegnung, Kultur und Gastfreundschaft. Nun sucht die Stadt Hoya eine Betreiberin oder einen Betreiber für die neue Gastronomie im Schlossensemble – eine einmalige Gelegenheit für kreative Köpfe, ein Stück gelebter Geschichte mitzugestalten.

Das Grafenschloss beeindruckt durch seine hochwertige Ausstattung, repräsentativen Räumlichkeiten und eine einladende Terrasse mit Blick auf die Weser. Ergänzt wird das Ensemble durch einen modernen Veranstaltungssaal, der Platz für Feiern, Tagungen und kulturelle Veranstaltungen bietet. Damit entsteht ein attraktiver Treffpunkt für Gäste aus der Region und darüber hinaus.

Das Schloss blickt auf eine bewegte Geschichte bis ins Jahr 1213 zurück und ist das einzige erhaltene Schloss an der Mittelweser. Nach aufwendiger Restaurierung wurde es zu einem multifunktionalen Zentrum entwickelt: Neben der geplanten Gastronomie beherbergt es ein Trauzimmer, eine Tourist-Information, Veranstaltungsräume sowie die museale Ausstellung „Grafen- und Schlossgeschichten“, die eindrucksvoll die Vergangenheit des Hauses und der Region erlebbar macht.

„Das Grafenschloss soll ein lebendiger Treffpunkt für Menschen werden – die Gastronomie ist dabei ein zentraler Baustein“,

betont Hoyas Stadtdirektor Detlef Meyer. „Wir freuen uns auf engagierte Partnerinnen und Partner, die diesen besonderen Ort mit Leben füllen.“

Die Stadt Hoya unterstützt das Projekt aktiv und bietet dem künftigen Betreiber oder der künftigen Betreiberin umfassende Hilfestellung bei der Konzeptentwicklung und Umsetzung. Interessierte können sich ab sofort bei der Stadtverwaltung Hoya melden, um weitere Informationen zu den Rahmenbedingungen zu erhalten.

Kontakt:

Stadt Hoya/Weser Wirtschaftsförderung Herr Matthias Brosch
Schlossplatz 4, 27318 Hoya/Weser

Tel.: 04251 / 815-800, E-Mail: m.brosch@hoya-weser.de



Pächter für Gastronomie und Eventlocation im Schloss

Die Stadt Hoya/Weser sucht ab sofort einen Betreiber für die neue Gastronomie im historischen Grafenschloss Hoya mit einzigartigem Blick auf die Weser.

- Unterteilbare Räume mit 80 Sitzplätzen, 30 Sitzplätze auf der Weserterrasse
- Großer Innenhof als Veranstaltungsfläche nutzbar
- Festsaal für bis zu 100 Personen, Außenställe Standesamt im Schloss
- Exponierte Lage direkt am Weser-Radweg
- Erstverpachtung zu attraktiven Konditionen inkl. Inventar nach Kernsanierung
- Provisionsfrei und keine Brauereibindung

Für weitere Informationen steht Ihnen Herr Adnan Azrak gerne zur Verfügung:
Telefon: 0172 - 68 60 379 | E-Mail: azrak@volz-partner.de

Gasthaus Bergschmiede in Bad Münde frei für neue Pacht!

Freigeräumte Gastronomie mit wunderschöner Waldlage, inkl. Biergarten, Fremdenzimmer und ausreichen Parkplatzflächen. Möglichkeit des eigenen Wohnbezugs. (Gewerbe: 278m², Privat: 72m²)
Preis Verhandlungsbasis.
E-Mail: reihebuerger@t-online.de

Etablierter und gepflegter Landgasthof in Meppen/Emsland zu verpachten



- Gaststube + Restaurant + Festsaal mit Terrasse
- Feierlichkeiten bis 200 Personen
- voll ausgestattet, inkl. Küche
- Betreiberwohnung möglich
- Energieausweis in Bearbeitung
- Pacht auf Anfrage
- Maklercourtage: 2,38 Kaltpachten inkl. MwSt.



Weitere Informationen unter www.kreutzmann-immobilien.de
Tel. 05931/4966624 - kontakt@kreutzmann-immobilien.de

gastroimmo24.de

Immobilien für die Gastronomie und Hotellerie

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



Hier könnten Ihre Visionen Realität werden.

Zwei Premium-Standorte im Emsland, für Ihre Hotel- oder Gastronomievisionen:

Ihr Hotelkonzept mit Restaurant in Haren (Ems)

Haren (Ems) zählt mit jährlich rd. 1 Million Übernachtungen und jährlich rd. 250.000 Tagesgästen, zu den führenden Tourismuszielen in der Region.

Emsbüren, ein renommierter Gewerbestandort mit maximaler Sichtbarkeit

Direkt an der A31 – ideal für Hotel und Gastronomie, mit erstklassiger Anbindung an das Schüttorfer Kreuz, zur NL-Grenze und in 45 Min. zum Flughafen.

FIRST Commercial Real Estate

Ein Unternehmen der FEHRMANN Gruppe

Wir sind die **Nummer 1** im gewerblichen Immobilienmarkt.

Möchten Sie **expandieren** oder etwas **Neues aufbauen**? Dann sollten Sie sich jetzt bei uns melden.

+49 (0) 5932 500 95 50 | info@first-immobilien.com

Interessenbekundungsverfahren

Gastronomische Bewirtschaftung der Hafenterrassen im Nordseebad Dorum-Neufeld

Die Gemeinde Wurster Nordseeküste sucht im Rahmen einer Interessenbekundung nach Personen bzw. Unternehmen, die sich für eine Bewirtschaftung eines, mehrerer, oder auch aller Stellplätze der Hafenterrassen in Dorum-Neufeld interessieren.



Kurverwaltung Wurster Nordseeküste · Am Kutterhafen 3 · 27639 Wurster Nordseeküste · Telefon 04741 9600 · wursternordseekueste.de

WURSTER NORDSEEKÜSTE – DIE NATIONALPARK-REGION

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

2026
im Google Playstore
und App-Store



oneDEHOGA



Die oneDEHOGA-App ist auf dem Weg!

Dein digitaler Helfer
und Branchenexperte
im betrieblichen Alltag.

onedehoga.de

oneDEHOGA