

DEHOGA

■ ■ ■ MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 6 · Januar 2021

EIN HERZ FÜR GASTGEBER – GASTGEBER MIT HERZ

DEHOGA startet nach Lockdown große Werbekampagne





Eigeninitiative

auf Niedersächsisch.



Deine Hand wäscht
die andere.

Bitte immer dran denken:

Abstand halten.

Hände waschen.

Maske tragen.



Wir sind stärker!

NIEDERSACHSEN GEGEN CORONA

Corona – und kein Ende in Sicht



DIE FÜR WEIHNACHTEN UND SILVESTER IN AUSSICHT GESTELLTE LOCKERUNG DER CORONA-VERORDNUNG IST DANN DOCH INS WASSER GEFALLEN.

Glücklich können wir uns schätzen, dass die von Bund und Ländern diskutierte drastische Einschränkung der Kontakte über Weihnachten und Silvester zumindest in Niedersachsen verhindert werden konnte, da infektiologisch Niedersachsen mit Inzidenzen im Landesschnitt unter 100 auf der Corona-Sonnenseite stand.

Dennoch, ausgewirkt hat sich das nur in sehr übersichtlichem Maße für einige Beherbergungsbetriebe, die Verwandtenbesuche beherbergen durften. Gut, dass es für November und Dezember 2020 die Hilfe des Bundes gab, die auf Basis von bis zu 75 Prozent der Vorjahresumsätze errechnet wurde. Aber auch hier gab es Fallkonstellationen unter unseren Mitgliedern, die leer ausgegangen und auf die Überbrückungshilfe II mit ihrer Fixkostenerstattung zurückgefallen sind.

WO STEHEN WIR HEUTE ANFANG JANUAR 2021?

Nach der unsäglichen öffentlichen Problematisierung der „üppigen“ Unterstützung des Gastgewerbes in November und Dezember, stehen wir wieder bei einer Fixkostenerstattung aus der Überbrückungshilfe III für die kommenden Monate. Bei der Diskussion war leider übersehen worden, welche Verbindlichkeiten das deutsche Gastgewerbe zwischenzeitlich dadurch aufbauen musste, weil die Politik es immer wie-

der in den unverschuldeten Lockdown geschickt hatte, um im Sinne der Bevölkerungsgesundheit Publikumskontakte zu unterbinden.

Deshalb machen wir uns auch dafür stark, dass die Überbrückungshilfe III ab 1. Januar 2021 nicht nur 100 Prozent Fixkostenerstattung vorsehen muss, sondern auch einen angemessenen Aufschlag für entgangenen Unternehmerlohn, solange das Gastgewerbe in Folge von Corona-Verordnungen nicht normal arbeiten darf.

Wir alle können nur hoffen, dass die Impfstrategie in Deutschland greift und wir schnellstens wieder zu normalen Lebens- und Wirtschaftsverhältnissen zurückfinden. Dennoch wird unsere Branche damit noch lange nicht über den Berg sein. Es gilt dann, die Trümmer der Corona-Krise beiseite zu räumen, die aufgetürmten Schuldenberge abzutragen und vor allem das Verbrauchervertrauen zurück zu gewinnen.

Ich befürchte, für einige von uns wird das dicke Ende erst dann kommen. Hier muss es unsere Aufgabe sein, die Landesregierung zu verpflichten, auch über das Ende der Corona-Krise hinaus unsere Branche zu unterstützen und uns so in ruhiges wirtschaftliches Fahrwasser zurück zu geleiten.

Wir haben dem Staat viel gegeben. Jetzt ist der Staat dran.

Ihr Detlef Schröder

Präsident DEHOGA Niedersachsen

Inhaltsverzeichnis

Ein Herz für Gastgeber –
Gastgeber mit Herz

4

ENERGIE

Förderung

9

BEZIRKSVERBÄNDE

Hannover

14

Hildesheim

17

Lüneburg

18

Braunschweig

20

Weser-Ems

22

Osnabrück

23

Braunschweig-Harz

20

Stade

23

Osnabrück

24

Lüneburg

27

Hildesheim

31

Hannover

32

Märkte/Produkte/Immobilien

27

CORONA

Webinare

6

Schnelltest

7

Gema-Gutschriften

8

Betriebsschließungsvers.

8

Küchenbetriebswirt

8

JUNGER DEHOGA

Niederlage für Booking.com

12

RECHT UND RAT

Impressum

13



Ein Herz für Gastgeber – Gastgeber mit Herz

DEHOGA PLANT WERBEKAMPAGNE FÜR DAS GASTGEWERBE

„Wir vom DEHOGA Niedersachsen möchten Sie auf dem Weg aus der Krise nach Kräften unterstützen.“

Die vergangenen Monate haben das Gastgewerbe vor nie gekannte Herausforderungen gestellt und viele Betriebe unverschuldet in große Schwierigkeiten gebracht. Umso wichtiger ist es jetzt, den Blick wieder nach vorne zu richten, um mit Mut und starken Ideen die Chancen zu nutzen, die sich 2021 für Hotellerie und Gastronomie in Niedersachsen bieten.

„Wir vom DEHOGA Niedersachsen möchten Sie auf dem Weg aus der Krise nach Kräften unterstützen. Dazu haben wir gemeinsam mit der Crea Werbeagentur die zwei-

stufige Initiative „Ein Herz für Gastgeber – Gastgeber mit Herz“ gestartet“, erklärt Lutz Feldtmann, Vorsitzender der Fachgruppe Hotels im DEHOGA Niedersachsen, auf dessen Initiative die Idee einer Kampagne geboren wurde.

„In der ersten Stufe geben wir unseren Mitgliedern mit viel frischem Input, aktiven Beteiligungsmöglichkeiten, einem Marketingpaket und dem neuen Sicherheitssiegel für DEHOGA-Betriebe wertvolle Impulse für ihren Neustart“, ergänzt Carsten Rohdenburg, Vorsitzender der Fachgruppe Gaststätten im DEHOGA Niedersachsen. „In der zweiten Stufe möchten wir mit einer großen Werbekampagne erreichen, dass unsere Gäste wieder ihre „Herzmomente“ und die Vielfalt der Gastronomie und Hotellerie in Niedersachsen neu für

sich entdecken – mit uns Gastgebern immer ein sicheres Vergnügen“, so Rohdenburg weiter.

Auf der Website www.herz-fuer-gastgeber.de hat der DEHOGA alle Informationen für interessierte Betriebe zusammengestellt. „Machen Sie mit bei unserer Initiative und melden Sie Ihren Betrieb kostenlos an“, ruft Lutz Feldtmann den Kneipenbesitzer ebenso auf wie den Saalbetreiber, den Hotelinhaber oder den Restaurant-Chef. Im Mittelpunkt der Kampagne steht das Herz. Denn gute Gastgeber sind immer „Gastgeber mit Herz“, aber auch und gerade in diesen Zeiten ist auch ein „Herz für Gastgeber“ gefragt!

Sicherheitssiegel – ein sicheres Vergnügen

In der Corona-Krise ist das Sicherheitsbedürfnis der Kunden

besonders ausgeprägt. Mit den entsprechenden Maßnahmen und einer aktiven, transparenten Kommunikation können Gastgeber bei ihren Gästen punkten.

Die Initiative des DEHOGA Niedersachsen unterstützt deshalb den Wunsch der Gäste nach einem „sicheren Vergnügen“ und stellt besonders engagierte Betriebe mit einem Sicherheitssiegel heraus. Der Gastgeber dokumentiert dazu in einem Online-Fragebogen seine Hygienemaßnahmen und erhält nach manueller Prüfung durch den Landesverband ein umfangreiches Marketingpaket inkl. Siegel zur Unterstützung vor Ort.

Interessierte Betriebe können sich hier für das Sicherheitssiegel kostenlos registrieren:

www.herz-fuer-gastgeber.de





Online Offensive 2021

Ein wichtiges Element der Initiative „Ein Herz für Gastgeber – Gastgeber mit Herz“ ist die ganz praktische Unterstützung der Betriebe. Dazu wurden im Rahmen der Kampagne neben den vorhandenen Corona-spezifischen Hilfen wie dem neuen DEHOGA-Sicherheitsiegel vor allem ein KnowHow-Newsletter sowie ein umfangreiches Blog- und Webinarangebot konzipiert. Alle angemeldeten Betriebe mit Sicherheitsiegel können kostenlos das gesamte Angebot der Online Offensive 2021 nutzen!

Werden Sie Botschafter!

Bei der Initiative stehen die Menschen und nicht die Betriebe im Vordergrund. Daher werden im Rahmen der Werbekampagne gerne Gastgeber-Persönlichkeiten vorgestellt, die durch innovative Ideen oder andere Besonderheiten als Botschafter für die niedersächsische Hotellerie und Gastronomie werben.

Unterstützen Sie Ihre Kollegen und werden Sie Botschafter:
www.herz-fuer-gastgeber.de



WEBINAR KRISE IN DER CHANCE – AUCH FÜR DAS GASTGEWERBE!

Auf der FLUCHT NACH VORN mit unterstützenden Programmen

Rund 100 Teilnehmer konnte die Demografieagentur für die Wirtschaft GmbH begrüßen. Lutz Stratmann, Minister a.D., führte in die Thematik ein und erläuterte die Aufgaben der Demografieagentur.

„Das Gastgewerbe ist sehr wichtig für Niedersachsen“, so Stratmann.

INFO-SERVICE

Der Vortrag sowie weitere Informationen finden interessierte Mitglieder auf der DEHOGA-Website unter <https://www.dehoga-niedersachsen.de/ueber-uns/rueckblick-veranstaltungen/webinar-krise-als-chance/>

Die Agentur hat den Auftrag des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales, durch professionelle Beratungen zu mitarbeiterpolitischen Themen auf die Herausforderungen zu reagieren und zukunftsfähige Potentiale zu generieren. Lutz Stratmann wies auf die drei Mega-Trends der heutigen Zeit hin: Digitalisierung, Klimawandel und Demografie. Er unterstrich, dass sich diese Mega-Trends untereinander bedingen und deshalb zukünftig von allen Unternehmern in ihren strategischen Zielen mit beachtet werden müssen. So müssen sich die Geschäftsmodelle zukünftig an diese Trends anpassen und passgenaue Angebote vorhalten. „Hier kann die Demografieagentur helfen“, so Stratmann.

Andrea Michels führte dann in die Konzepte von UnternehmensWert Mensch und UnternehmensWert

Mensch plus ein. Sie wies darauf hin, dass es hier ein Förderprogramm seitens des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales und des Europäischen Sozialfonds gibt, die kleine und mittlere Unternehmen des Gastgewerbes professionell zur Mitarbeiterbindung berät.

Heike Thomas von HansenS Haus am Meer in Bad Zwischenahn erläuterte ihre Vorstellungen von Arbeitskultur, die sie in ihrem Hause zusammen mit der Demografieagentur umgesetzt hat. Sie erklärte, dass die Zusammenarbeit in ihrem Haus geprägt ist von „miteinander arbeiten“ und sich „wohl fühlen.“ Schwerpunkt der Zusammenarbeit mit UnternehmensWert Mensch war, den personellen Änderungsprozess in das Hotel einzuführen. „Wichtig war mir, dass es keinen Zwang zur Beteiligung der Mitarbeiter gab und doch fast

alle mit dabei waren“, so Thomas. Dadurch konnte das Ziel der verbesserten Zusammenarbeit und Kommunikation erreicht werden. Sie erläuterte ausführlich den Werdegang von der Beratung bis hin zur Umsetzung und konnte so den Teilnehmern aus Sicht der Praktikerin die Vorteile des Förderprogramms erläutern. „Der Prozess ist fließend und muss immer wieder fortgeführt werden“, schloss Heike Thomas ihren Bericht ab.

Andrea Michels gab anschließend einen Überblick über die exakten Inhalte und die Beratungsthemen des Programms. Diese reichten von Mitarbeiterschulung über Online-Bestellsysteme, Rezeptdatenbank, Verbesserung von Prozessen in Verwaltungsbereich und Mitarbeitereinsatz bis hin zum Aufbau einer Wissensdatenbank und Social Media Präsenz. ◀

WEBINAR ZU FÖRDERMITTELN

Mehr als 200 Teilnehmer an zwei Terminen

INFO-SERVICE

Der Vortrag und die FAQs zum Webinar sind auf der DEHOGA-Website zu finden unter <https://www.dehoga-niedersachsen.de/ueber-uns/rueckblick-veranstaltungen/webinar-corona-foerdermoeglichkeiten/>

Das Angebot von zwei Webinaren zum Thema Fördermittel am 8. und 15. Dezember wurde von mehr als 200 Teilnehmern angenommen. Referent Dr. Hartmut Meyer freute sich über so viel Resonanz. „Da drückt bei vielen Unternehmern der Schuh“, so Meyer. Da die Auszahlungen der November- und Dezember-Hilfen auf sich warten lassen, müssen alle Chan-

cen genutzt werden, Fördermittel in Anspruch zu nehmen.

In seinem Vortrag ging Meyer auf die einzelnen Förderprogramme sowohl vom Bund als auch vom Land ein. Er erläuterte die Maßnahmen Überbrückungshilfen II, Soforthilfe des Bundes für November und Dezember (75 Prozent), das Kurzarbeitergeld,

die Senkung der Mehrwertsteuer sowie die Überbrückungshilfen III. Weitere Maßnahmen, auf die Meyer hinwies, sind Investitionsförderungen in Niedersachsen, Digitalisierung und Niedrigschwellige Investitionshilfen für die Gastronomie. Innerhalb des Chats konnten die Teilnehmer ihre Fragen stellen, die von Hartmut Meyer beantwortet wurden. ◀

WEBINAR ZUR KURZARBEIT

Rund 120 Teilnehmer informierten sich

Der erneute Lockdown für November 2020 und die Verlängerung in den Dezember hinein haben viele Unternehmer vor die Frage gestellt, wie es mit den Mitarbeitern weitergehen soll.

Der DEHOGA Niedersachsen hat daher zusammen mit der Bundesagentur für Arbeit ein Online-seminar zu diesem Thema angeboten. Rund 120 Mitglieder des Verbandes nahmen die Chance wahr, ihre Fragen direkt zu stellen. Herr Jürgen Rode von der Arbeitsagentur führte zu den Voraussetzungen und dem Verfahren zum Kurzarbeitergeld aus. Er wies darauf hin, dass die arbeitsrechtlichen Voraussetzungen zulässig eingeführt werden müssen, ent-

weder durch einzelvertragliche Vereinbarung mit den Arbeitnehmern, einer Betriebsvereinbarung oder einer Kurzarbeiterklausel im Arbeitsvertrag. Des Weiteren ging er darauf ein, welche Voraussetzungen für einen Anspruch auf Kurzarbeitergeld bestehen, wie zum Beispiel erheblicher Arbeitsausfall mit Entgeltausfall, Erfüllung der betrieblichen und persönlichen Voraussetzungen sowie Anzeige des Arbeitsausfalles bei der zuständigen Agentur für Arbeit. Herr Rode erläuterte die einzelnen Inhalte der Verfahrensweise und Möglichkeiten, der Kurzarbeit zu entgehen, um den Mitarbeitern das volle Entgelt zu gewähren. Dies können zum Beispiel Abbau von Arbeitszeit-

konten, Arbeitszeitflexibilisierung oder Gewährung von Urlaub sein.

„Zuständig ist immer die Agentur für Arbeit am Betriebssitz“, so Rode. Die Anzeige, die in Schriftform erfolgen muss, muss spätestens am letzten Tag des Monats eingehen, in dem die Kurzarbeit beginnen soll. Dabei müssen der erhebliche Arbeitsausfall und die betrieblichen Voraussetzungen glaubhaft dargestellt werden. Zunächst muss diese Anzeige bei der Agentur eingegangen sein. Um dann tatsächlich Kurzarbeitergeld erhalten zu können, muss ein Antrag gestellt werden. Anschließend erläuterte er das Abrechnungs- und Erstattungsverfahren.

„Zu beachten ist, dass bei einer 3-monatigen Unterbrechung ein neuer Antrag gestellt werden muss“, weist Rode auf die Problematik hin, das November-KuG nicht zu verlieren. Dann gibt es noch das Problem, dass, wenn zum Beispiel eine Eisdielen sowie im Winter geschlossen hat, ein Antrag auf KuG nicht möglich ist. ◀

INFO-SERVICE

Die Präsentation steht auf der Internetseite des DEHOGA unter <https://www.dehoga-niedersachsen.de/ueber-uns/rueckblick-veranstaltungen/webinar-kug/> für Mitglieder zum Download zur Verfügung.

ANGEBOT VON DEHOGA-PARTNER PROTEKTO

Corona-Schnelltest



„Die aktuelle Situation sensibilisiert uns alle. Deshalb ist es wichtig, unsere Beschäftigten vor Erkrankungen und das Unternehmen vor krankheitsbedingtem Ausfällen zu schützen“, so die Protekto-Gruppe.

Um die zu erwartende Entwicklung in den nächsten Monaten zu bremsen und Infektionsketten zu unterbrechen, hat das Bundesministerium für Gesundheit eine

veränderte nationale Teststrategie SARS-CoV-2 erlassen. Diese gilt seit dem 15. Oktober 2020 und ist zunächst bis Ende März 2021 befristet. Deshalb empfiehlt Protekto die Nutzung des Corona Antigen-Schnelltests. Die Rückkehr nach einem Wochenende oder aus dem Urlaub, für Außendienstmitarbeiter und nach Geschäftsreisen, vor gemeinsamen Veranstaltungen mit Gästen, Kunden oder mit Kolleginnen und

Kollegen (Weihnachtsfeiern), sind Situationen, für die Corona-Tests beispielhaft sinnvoll sind.

Gerne unterstützt Protekto bei der Umsetzung. So können Unternehmer Protekto mit der Ausbildung und Einweisung des Fachpersonals beauftragen, die gesamte Durchführung von Protekto erledigen lassen oder das gesamte Equipment darüber beziehen. Wichtig bei der Nutzung ist die persönliche

Schutzausrüstung (PSA), die tatsächlich für den möglichen Umgang mit Viren sinnvoll ist.

Der Stückpreis für einen Antigen-Schnelltest beträgt EUR 11,50. In einer Packung befinden sich immer 25 Stück. Sollten größere Mengen benötigt werden, kalkuliert Protekto gern einen individuellen Preis. Weitere Informationen und Kontakt unter Tel. 040 360 234-100 oder auf www.protekto.de. ◀

GEMA-CORONA-GUTSCHRIFTEN FÜR NOVEMBER/DEZEMBER-LOCKDOWN

Beantragung über GEMA-Homepage

Der DEHOGA und die Bundesvereinigung der Musikveranstalter (BVMV) haben sich erneut bei der GEMA dafür eingesetzt, dass für Betriebsschließungen während des November/Dezember-Lockdowns und gegebenenfalls darüber hinaus keine GEMA-Gebühren für abgeschlossene und noch laufende Nutzungsverträge gezahlt werden müssen. Nach Aussage der GEMA haben alle Musikkünstler erneut die Möglich-

keit, für den Zeitraum behördlich veranlasster Schließungen ihr bereits gezahltes Geld zurück zu bekommen bzw. entsprechende Gutschriften zu erhalten.

Betroffene Betriebe können auf der GEMA-Homepage in ihrem Online-Kundenkonto ihre behördlich veranlassten Schließungszeiten angeben. Dies sollte sinnvollerweise erst nach Wiedereröffnung des Betriebes erfolgen,

damit auch alle Schließungstage angegeben werden können. Voraussetzung ist, dass der Nutzer vorher (falls noch nicht vorhanden) auf der GEMA-Homepage sein Profil angelegt hat (www.gema.de/portal).

Weitere Informationen zu GEMA-Corona-Gutschriften hat die GEMA unter dem folgenden Link zur Verfügung gestellt:

E-SERVICE

<https://www.gema.de/aktuelles/gesamtvertragspartner/aktuelles/gutschriften/>



Betriebsschließungsversicherungen

Viele Versicherungsnehmer erhielten in diesen Tagen Kündigungen von ihren Versicherern für die abgeschlossenen Betriebsschließungsversicherungen. Zunächst stellt sich die Frage, ob der Versicherer den Versicherungsvertrag so einfach kündigen kann. Grundsätzlich gilt die im Vertrag vereinbarte Laufzeit. Der Versicherer kann aber unabhängig von der Laufzeit von seinem Sonderkündigungsrecht Gebrauch machen, wenn er einen Schaden

reguliert hat. Überwiegend haben die Versicherer den Fall der coronabedingten Schließung durch Rechtsverordnung jedoch nicht als Versicherungsfall anerkannt und lehnen eine Regulierung ab. In diesem Fall steht ihnen daher auch kein Sonderkündigungsrecht zu.

Der DEHOGA rät seinen Mitgliedern, die jetzt Schreiben von ihrer Versicherung bekommen, in denen eine „Vertragsanpassung“ vorgeschlagen wird, nicht

einfach zu unterschreiben. Zur Frage der Einstandspflicht der Versicherer im Zuge der Corona-Pandemie sind deutschlandweit zahlreiche Klageverfahren gegen die Versicherungsgesellschaften anhängig.

Es gibt auch schon mehrere für die Branche positive Entscheidungen in erster Instanz. Die Entscheidungen sind in der Regel in die nächste Instanz gegangen. Trotz vieler in diesem Zusammenhang

noch ungeklärter Rechtsfragen empfiehlt der DEHOGA gastgewerblichen Unternehmerinnen und Unternehmern, den durch die Schließung entstandenen Schaden bei ihrem Versicherer anzuzeigen, um zu verhindern, dass eventuelle Ansprüche allein aufgrund unterlassener Schadensmeldung nicht mehr durchsetzbar sind. Ob der Versicherer im Einzelfall Schadenersatz zu leisten hat, werden dann schlussendlich die Gerichte zu entscheiden haben. ◀

Machen Sie Ihre Küche fit, bevor es andere tun!

WEITERBILDUNG ZUM KÜCHENBETRIEBSWIRT

Als Verantwortlicher einer Küche in der Gastronomie, im Catering oder in der Gemeinschaftsverpflegung sind die Küchenleiter dafür verantwortlich, dass ihre Zahlen stimmen. Damit das gelingt, bietet die Firma F&B Support (F&BS) die Möglichkeit, sich in sieben Tagen zum zertifizierten Küchen-

betriebswirt (F&BS) fortzubilden. In mehreren Schritten erlernen die Teilnehmer alle betriebswirtschaftlichen Grundlagen, die zur erfolgreichen Führung einer Küche notwendig sind. Die Teilnehmer werden in die Lage versetzt, ihre Küche gegen wirtschaftliche Angriffe von außen und innen zu

schützen und den Erfolg ihrer Abteilung messbar zu machen. Dies gelingt durch die Teilnahme an vier Seminaren zu den Themen „Betriebswirtschaftliches Handeln in der Gastronomie“ (26.-27.01.2021 in Wolfsburg), „Effiziente Arbeitsorganisation“ (28.-29.01.2021 in Wolfsburg),

„MS Excel Anwendungen im F&B-Bereich“ (06.05.2021 in Köln) und „Das Einmaleins der Kennzahlen im F&B“ (23.-24.02.2021 als Online-Seminar) sowie dem erfolgreichen Abschluss einer Prüfung. Nähere Informationen unter Tel. 02154 953 52 45, www.f-bsupport.de ◀

Förderung von Energieeinsparmaßnahmen

Am 1. November 2020 ist die Richtlinie über die Gewährung von Zuwendungen zur Förderung niederschwelliger Investitionen des von der COVID-19-Pandemie betroffenen Gastgewerbes in Kraft getreten.

Ziel der Förderung ist es, die Folgen der COVID-19-Pandemie bzw. der durch sie hervorgerufenen wirtschaftlichen Notlage einzudämmen. Durch das Gaststättenförderprogramm sollen Betriebe in die Lage versetzt werden, notwendige investive Qualitätsverbesserungen ihres Angebots zur Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit und zur Sicherung von Arbeitsplätzen umzusetzen.

Die Zuwendung wird für Investitionsvorhaben von Unternehmen des Gaststättengewerbes im Sinne des Paragraphen 1 des Nie-

dersächsischen Gaststättengesetzes (NGastG) gewährt, die einer nachhaltigen Betriebsführung in ökologischer, ökonomischer und/oder sozialer Hinsicht dienen oder bestehende Arbeitsprozesse optimieren und damit Arbeitsplätze und/oder den Weiterbetrieb des Unternehmens sichern. Gefördert werden Umbau- und Erweiterungsmaßnahmen sowie sonstige Modernisierungsmaßnahmen bestehender Betriebe.

Die Zuwendung wird als nicht rückzahlbarer Zuschuss zur Projektförderung in Form der Anteilfinanzierung gewährt.

Es wird einmalig ein Zuschuss in Höhe von 80 Prozent der zu-

wendungsfähigen Ausgaben gewährt. Der maximale Zuwendungshöchstbetrag beträgt 100.000 Euro. Fördervorhaben mit einer Fördersumme von unter 5.000 Euro sind nicht förderfähig (Bagatellgrenze).

Sofern eine Antragstellerin oder ein Antragsteller mehrere Betriebsstätten in Niedersachsen betreibt, gilt die maximale Fördersumme insgesamt für alle Betriebsstätten. Zuwendungsfähig sind Ausgaben für die Anschaffung oder Herstellung von zu Investitionsvorhaben zielenden Wirtschaftsgütern, deren gewöhnliche Nutzungsdauer mindestens 5 Jahre beträgt. Investitionen, die der Ersatzbeschaffung dienen, sind ebenfalls förderfähig.

Antragsberechtigt sind Unternehmen des Gastgewerbes, die

vor dem 1. März 2020 gegründet wurden, ein für jedermann zugängliches Gastgewerbe im Haupterwerb betreiben und über eine Betriebsstätte in Niedersachsen verfügen, in der die Investitionsmaßnahme umgesetzt wird. Pro Betriebsstätte kann nur ein Antrag gestellt werden.

Antragsstellungen sind bis zum 31. März 2021 bei der Investitions- und Förderbank Niedersachsen (NBank) möglich.

Gerne stehen Ihnen die DEHOGA-Energieberater mit Rat und Tat zur Seite. ◀

Ihre Energieberater in Niedersachsen

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



Carsten Mücke
Mücke Energieberatung

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

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



Torsten Merker
blueContec GmbH

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

Neue Sprecher



MAREIKE ZÄGEL UND NICO WINKELMANN FOLGEN ALS DOPPELSPITZE AUF MARKUS SOLBACH

Nachdem Markus Solbach das Hotel Dünenläufer auf Langeoog übernommen hat, war schnell klar, dass er seinem Anspruch, den Jungen DEHOGA an der Spitze zu führen, nicht mehr gerecht werden kann. „Die Übernahme des Hotels in der Corona-Pandemie kostet viel Zeit und Kraft“, so Solbach. „Ich bin damals mit dem

Anspruch angetreten, jederzeit als Ansprechpartner für meine jungen Kollegen und Kolleginnen da zu sein, und das geht jetzt einfach nicht mehr.“

In dieser Ausgabe stellen wir die neue Spitze kurz vor und werden in den nächsten beiden Ausgaben ein bisschen mehr über die

beiden Unternehmer erfahren, die die Nachfolge für den Jungen

DEHOGA Niedersachsen angetreten haben. ◀



Markus Solbach



Mareike Zägel und Nico Winkelmann

Dialog mit Gesundheitsminister Spahn

Der Bundestagsabgeordnete Andreas Mattfeldt hat jungen Gastronomen aus ganz Niedersachsen die Möglichkeit gegeben, in einer Live-Videokonferenz mit Bundesgesundheitsminister Jens Spahn zu sprechen und sich über ihre Sorgen, die existenzbedrohenden aktuellen Corona-Maßnahmen und die mögliche weitere Entwicklung auszutauschen. „Bei allem Handlungsdruck, den wir derzeit haben, ist es toll, dass

Politik auch in Corona-Zeiten so bürgernah sein kann“, freute sich Mattfeldt.

Die jungen Gastwirte und Hoteliers machten bei der Konferenz deutlich: „Wir brauchen verlässliche Vorgaben für mindestens vier bis sechs Wochen im Voraus, damit unsere Kunden, unsere Mitarbeiter und unsere Betriebe sich vernünftig auf die neuen Rahmenbedingungen einstellen können.“

„Jens Spahn hat dafür volles Verständnis signalisiert und sich bei den Gastronomen für deren außerordentliche Anstrengungen bedankt, stimmige Hygienekonzepte schnell umzusetzen und somit ihren wichtigen Beitrag zum Schutz der Bevölkerung zu leisten“, macht Mattfeldt den Dank des Gesundheitsministers gerne öffentlich. „Spahn hat aber auch deutlich gemacht, welchen Spagat die Politik derzeit leisten

muss. Entweder schaden unsere Maßnahmen unseren Menschen oder unserer Wirtschaft.“ Bisher sei der Bundesregierung aber die Gratwanderung gelungen, dank ihres schnellen und zielgerichteten Engagements den Infektionsschutz der Bevölkerung weitestgehend zu gewährleisten, gleichzeitig das Gesundheitssystem nicht zu überfordern und dennoch die Wirtschaft am Laufen zu halten. Das sei in anderen Staaten deutlich schlechter gelaufen.

Trotz weiterhin ernüchternder Aussichten für ihre Unternehmen, sehen die jungen Gastronomen nach dem Gespräch mit dem Bundesgesundheitsminister zumindest Licht am Ende des Tunnels. Spahn und Mattfeldt signalisierten, „dass wir die wirklich hart betroffenen Gastronomie-Betriebe in dieser Krise ungekannten Ausmaßes nicht allein lassen werden. Der Verlust von Kneipen, Restaurants, Hotels und Veranstaltungstätten wäre ein Kulturverlust für unser Land.“ ◀



JUNIOREN-HERBSTARBEITSKREIS MIT ABSTAND GEMEISTERT

Blick hinter die Kulissen und „GIN AT IT'S BEST“

Der Arbeitskreis des Jungen DEHOGA Niedersachsen fand in diesem Jahr unter Einhaltung sämtlicher Corona-Regeln im Heide Park in Soltau statt. Getagt wurde im Abenteuerhotel, das zwischenzeitlich der Merlin Gruppe angehört (Legoland Parks, SEA LIFE, Madame Tussauds, Dungeons, etc.). In einem interessanten Vortrag erfuhren die Junioren viel über die Führung eines großen Freizeitparks.

Commercial Director Jan-Peter Becker zeigte anhand eines Einführungsvideos, wie normalerweise der Freizeitpark funktioniert und wies auf die enge Verknüpfung zwischen Fahrgeschäften und gastronomischem Teil hin. „Wir wollen es zukünftig schaffen, dass direkt an den Fahrgeschäften das Essen in den Outlet Stores bestellt werden kann, sodass hier eine Schlangenbildung verhindert wird“, so Becker. Damit würde gewährleistet werden, dass die Besucher direkt an einem eigenen Schalter ihr vorbestelltes Essen abholen können. Gezahlt wird bargeldlos, sodass auch hier keine Schlangenbildung kommt. Die Schwierigkeiten, die Abstandsregelung im Park einzuhalten, zeigte sich darin, dass zwischenzeitlich im gesamten Park eine Mund-Nasen-Bedeckung getragen werden muss. Auch ein Einlassmanagement wurde erarbeitet, damit weder am Eingang noch bei den Fahrgeschäften eine Warteschlange entsteht.

Bei einem gemeinsamen Rundgang wurden dann Einzelheiten zur Gastronomie erläutert. Alle gastronomischen Outlets werden durch den Park selbst bewirtschaftet. Hier können auch schnelle Entscheidungen getroffen werden, da sie unabhängig von der Merlin Gruppe getroffen werden können. „Überall dort, wo die Merlin Gruppe mitspricht, zum Beispiel bei den Fahrgeschäften oder den einzelnen Abenteuerbereichen, sind wir auf die Entscheidungen der Gruppe angewiesen und dementsprechend lange dauert das“, erläutert Jan-Peter Becker.

Anhand der Küche des Piraten-Burgers konnten sich die Junioren einen Eindruck von den Abläufen ab Anlieferung, über die Lagerung bis hin zur Herstellung und Abgabe der Speisen verschaffen. Jan-Peter Becker erklärte, dass der Piraten-Burger in relativ kurzer Zeit umgesetzt wurde. Dies lag auch daran, dass alle beteiligten Firmen sehr gut Hand in Hand zusammengearbeitet haben und auch die Baubehörde sehr gut mitgearbeitet hat. „Für uns ist es überlebenswichtig, dass wir uns ständig neue Themen ausdenken und so schnell wie möglich umsetzen, um unseren Gästen ständig etwas Neues bieten zu können“, weist Becker auf die Herausforderungen hin, einen solchen Park am Leben zu erhalten.

Eine Verlängerung der Saison aufgrund des Schließens im Frühjahr

ist keine Option, da alle Fahrgeschäfte turnusmäßig auseinandergebaut und überprüft, zusammengebaut und dann vom TÜV wieder abgenommen werden müssen. Da dies mindestens zwei bis drei Monate in Anspruch nimmt, muss dies in der Winterzeit passieren, damit der Park im Frühjahr so früh wie möglich wieder öffnen kann.

Ein weiteres Highlight war das Seminar von Hartwig Wenzel „Gin at it's best“. Hier wies Wenzel darauf hin, dass der Gin ursprünglich aus Holland kommt, da die Holländer die ersten waren, die Wacholder zu Schnaps verarbeitet haben. Er erläuterte, dass ein einfacher Gin sehr schnell herzustellen ist. Es werden Agraralkohol sowie Wacholder und natürliche Rohstoffe bzw. Gewürze benötigt. Die Firma Bols hat Anfang des 17. Jahrhunderts als erstes die Gin-Herstellung dokumentiert.

Anhand von sechs unterschiedlichen Gins konnten sich die Teilnehmer ein Bild der unterschied-

lichen Geschmacksrichtungen machen. „Zunächst müsst ihr riechen, dann schmecken“, erläutert Wenzel. Daher konnten die Teilnehmer nicht nur ihren Geschmackssinn, sondern auch ihren Geruchssinn trainieren.

Wenzel wies darauf hin, dass bei jedem Gin ein passendes Tonic gefunden werden muss. Hier sollten sich die Jungunternehmer nach dem Geschmack der Gäste und nicht unbedingt nach ihrem eigenen Geschmack richten. „Dabei muss beachtet werden, dass die Tonics von verschiedenen Firmen auch unterschiedlich schmecken“, erläutert Wenzel.

Der Junge DEHOGA dankt den Firmen MBG, Getränke Ahlers, Campari sowie Sierra Madre, die den Junioren Arbeitskreis mit ihrem Sponsoring unterstützt haben. ◀



Ein bisschen Spaß muss sein...



Junioren-Arbeitskreis im Heide-Park Soltau

NIEDERLAGE FÜR BOOKING.COM VOR DEM EUROPÄISCHEN GERICHTSHOF

Hotels können sich vor deutschen Gerichten gegen Marktmachtmissbrauch des Buchungsportals wehren

Der Hotelverband Deutschland (IHA) ließ in einem Musterverfahren vor dem Europäischen Gerichtshof (EuGH) klären, ob sich ein deutsches Hotel gegen missbräuchliches Marktverhalten von Booking.com vor einem deutschen Gericht wehren kann oder ob ein Amsterdamer Gericht zuständig ist. In dem seit 2015 schwelenden Rechtsstreit hat der EuGH in Luxemburg mit heutigem Urteil die Rechtsauffassung des Hotelverbandes vollumfänglich bestätigt und ist damit den

Schlussanträgen seines Generalanwalts Henrik Saugmandsgaard Øe vom 10. September 2020 gefolgt. „Diese Grundsatzentscheidung der obersten Richter der Europäischen Union ist ein enorm wichtiger Zwischenerfolg für uns im Kampf David gegen Goliath“, erklärt IHA-Vorsitzender Otto Lindner. „Wir gehen davon aus, dass die nun erfolgte erhebliche Absenkung der Hürden für den Rechtsweg zu einer gewissen Disziplinierung im Marktverhalten des marktmächtigen Buchungsportals mit Firmensitz in Amsterdam führen wird.“

In der Urteilsbegründung des EuGH heißt es wörtlich: „Die Plattform Booking.com kann von einem Hotel, das sie nutzt, grundsätzlich vor einem Gericht des Mitgliedsstaates, in dem das Hotel liegt, auf Unterlassung eines etwaigen Missbrauchs einer beherrschenden Stellung verklagt werden. Auch wenn die Verhaltensweisen, deren Unterlassung begehrt wird, im Rahmen eines Vertragsverhältnisses stattfinden, ist die besondere Zuständigkeitsregelung der Brüssel-Ia-Verordnung für Verfahren anwendbar, die eine unerlaubte Handlung oder eine Handlung, die einer unerlaubten Handlung gleichgestellt ist, oder Ansprüche aus einer solchen Handlung zum Gegenstand haben.“

Das Verfahren geht auf die vom Hotelverband unterstützte und seit 2015 anhängige Klage des Hotels Wikingerhof in Kropp (Schleswig-Holstein) gegen das aus seiner Sicht missbräuchliche Verhalten des marktbeherrschenden Buchungsportals Booking.com zurück. Konkret beklagt das Hotel eine von Booking.com ohne seine Kenntnis und Zustimmung durchgeführte Rabattaktion, die generelle Höhe des Kommissionsatzes und einen nur eingeschränkten Zugang zu Kundendaten. Das Landgericht Kiel hatte die Klage des Wikingerhofs am 27. Januar 2017 wegen internationaler Nichtzuständigkeit des Gerichts abgewiesen und auf Amsterdam, den Firmensitz von Booking.com, als Gerichtsstand verwiesen (Az.: 14 HKO 108/15 Kart).

Die Berufung gegen dieses Urteil wies das OLG Schleswig am 12. Oktober 2017 ab, wobei eine Revision zum Bundesgerichtshof explizit nicht zugelassen wurde, da das OLG Schleswig der Sache keine grundlegende Bedeutung beimaß. Die hiergegen erhobene Nichtzulassungsbeschwerde des Hotels beim Bundesgerichtshof in Karlsruhe hatte am 17. Juli 2018 Erfolg (Az.: KZR 66/17). Aufgrund der europarechtlichen Klärungsbedürftigkeit und Bedeutung des Verfahrens be-

schloss der BGH, die relevante Rechtsfrage zur Auslegung des Art. 7 EuGVVO dem Europäischen Gerichtshof vorzulegen.

„Wir freuen uns, dass der Europäische Gerichtshof mit seinem heutigen Urteil für Rechtssicherheit in dieser in Zeiten der Internationalisierung und Digitalisierung zentralen Frage gesorgt hat. Denn es macht faktisch einen erheblichen Unterschied aus, ob sich David gegen Goliath mit niederländischen Anwälten in fremder Sprache und in ungewohntem Rechtsrahmen in Amsterdam gegen rechtswidriges Verhalten wehren muss, oder ob jeder Beherbergungsbetrieb in Deutschland vor das für seinen Standort zuständige Landgericht ziehen kann“, unterstreicht Markus Luthe, Hauptgeschäftsführer des Hotelverbandes Deutschland (IHA), die grundlegende Bedeutung des Urteils. „Damit ist der Weg vor deutsche Gerichte nun auch in der Causa Wikingerhof frei, die sich nun in der Hauptsache mit den konkreten Vorwürfen des Marktmachtmissbrauchs durch Booking.com auseinander zu setzen haben.“ ◀

MEHRWERTSTEUERSÄTZE AB 1. JAN. 2021

Nach der vorübergehenden Senkung der Mehrwertsteuer gelten in Deutschland ab dem 1. Januar 2021 wieder die Mehrwertsteuersätze von 19 Prozent bzw. sieben Prozent (ermäßigter Mehrwertsteuersatz). Bis zum 30. Juni 2021 gilt der reduzierte Mehrwertsteuersatz von sieben Prozent weiterhin für Restaurant- und Verpflegungsdienstleistungen mit Ausnahme der Abgabe von Getränken. Für diese gilt der normale Steuersatz von dann 19 Prozent.

Detaillierte Informationen dazu finden DEHOGA-Mitglieder in einem Merkblatt unter <https://www.dehoga-niedersachsen.de/mein-dehoga/>

DER DIREKTE WEG ZUR ARBEIT IST GESETZLICH UNFALLVERSICHERT

Witterung und Dunkelheit machen den Arbeitsweg gefährlicher

Die kalte Jahreszeit ist wieder da: Es wird morgens später hell und abends früher dunkel. Das Wetter wird schlechter, Nässe, Laub und Reif machen Straßen, Fahrrad- und Gehwege rutschig. Und nicht jeder kann zu Hause arbeiten.

Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) rät aus gutem Grund zu erhöhter Vorsicht im Straßenverkehr: Über 10.000 Wegeunfälle weist ihre Statistik für das vergangene Jahr aus. Wie man den Arbeitsweg sicher bewältigt, dazu gibt die BGN sinnvolle Tipps.

mit dem Sicherheitsverständnis. Dabei gibt es im Handel für wenig Geld genormte Warnwesten, die für erhöhte Sicherheit sorgen. Das Fahrräder ebenfalls mit ausreichend Reflektoren und einer funktionierenden Lichtanlage ausgestattet sein müssen, versteht sich von selbst.



ZEIGEN SIE SICH MIT PROFIL

Fußgänger sollten auf das richtige Schuhwerk achten. Rutschhemmende Profilsohlen sind die Mindestanforderung für sicheren Halt beim Gehen. Wer das nicht so schick findet oder im Job auf feinere Schuhmode angewiesen ist, sollte sich am Arbeitsplatz ein Paar Schuhe zum Wechseln bereitstellen.

Auch bei der Kleidung gibt es Dinge zu beachten: Dunkle Farbtöne erhöhen das Unfallrisiko. Helle Kleidung wird von anderen Verkehrsteilnehmern besser wahrgenommen. Reflektierende Elemente erhöhen die Sichtbarkeit um den Faktor fünf.

FAHRRADLICHT UND -REFLEKTOREN

Einen Schutzhelm tragen mittlerweile die meisten Fahrradfahrer. Dann lässt es aber schon nach

WANN DROHT VERSICHERUNGSVERLUST?

Wer auf dem Arbeitsweg zum Beispiel am Kiosk anhält, um sich eine Zeitung oder eine belegte Semmel zu kaufen, unterbricht nicht nur seine Fahrt, sondern in der Regel auch den Versicherungsschutz.

Warum? Ganz klar: Man widmet sich privatwirtschaftlichen Dingen. Und häufig verlässt man dabei auch den direkten Weg zur Arbeit. Erst wenn man sich wieder ins Auto oder aufs Fahrrad setzt und sich auf dem direkten Weg befindet, lebt der Schutz auf. ◀

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:
Rainer Balke, 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

Gestaltung: Karena Weiß

Fotos:
AdobeStock: Titel, 7, 13

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

Die Ausgabe 1/2021 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 3.3.2021

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

www.gastroimmo24.de



Das Portal für
Gastgewerbe-Immobilien

**Kassensysteme
WEDEMANN GMBH**

Kassensysteme und Waagen
für die Gastronomie

Felix-Wankel-Straße 14
26125 Oldenburg
0441-936060



www.wedemann.de

DEHOGA BILANZIERT: HOTELBELEGUNG 2020 MIT BIS ZU 80 PROZENT UMSATZRÜCKGANG

20.000 Arbeitsplätze in Hotellerie, Gastronomie und Veranstaltungswirtschaft in Gefahr

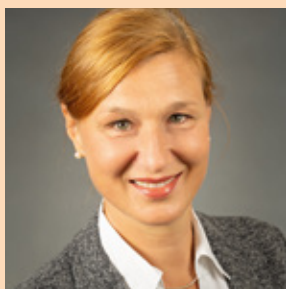


Die Deutsche Messe AG steckt wie auch das gesamte Gastgewerbe in Hannover aufgrund der Corona-Pandemie tief in der Krise.

Foto: Deutsche Messe AG

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



Die Hotellerie leidet in diesem Jahr enorm unter den Einschränkungen durch die Corona-Pandemie. Im Vergleich zum Vorjahr sind die Belegungszahlen und Hotelumsätze in der Region Hannover um bis zu 80 Prozent eingebrochen. Die aktuelle Zimmerbelegung in der Landeshauptstadt und in den Umlandgemeinden der Region liegt in vielen Betrieben unter 20 Prozent. Die offizielle Statistik weist seit dem Lockdown im März Auslastungen zwischen sechs und 27 Prozent der knapp 30.000 Betten in der Region Hannover aus. Etliche Betriebe haben derzeit aufgrund der brachliegenden Nachfrage geschlossen. Mindestens drei Viertel der Beschäftig-

ten aller Betriebe befinden sich in Kurzarbeit.

In der gesamten Region Hannover gibt es rund 280 Hotelbetriebe mit ca. 14.000 Beschäftigten. Üblicherweise sind 80 Prozent der Reisenden Geschäftsreisende, Messegäste, Kongress- und Eventteilnehmer. 20 Prozent der Gäste sind den Privatreisen, dem Städte- und Kulturtourismus sowie privaten Veranstaltungen zuzuordnen.

Der große Bereich der Geschäftsreisen sieht aber im Moment extrem rückläufig aus – abgesehen davon, dass touristische Übernachtungen derzeit ohnehin verboten sind. Mit Blick auf die

nahe Zukunft ist festzustellen, dass für das 1. Halbjahr 2021 bereits jetzt nahezu alle Messen abgesagt sind. Geschäftsreisende bleiben wegen der Reiseverbote vieler Firmen, die durch das Infektionsrisiko und die drohende Negativpublicity verängstigt sind, weg. Kongresse und Events sind im Rahmen der gültigen Verordnungen nicht möglich und werden im großen Stil abgesagt oder gar nicht geplant.

Kleinere Veranstaltungsformate wandern ins Internet ab, und das dürfte auch über die Coronazeit hinaus so bleiben. Somit wird dieser Teil der früheren Zimmerauslastung wahrscheinlich dauerhaft wegfallen.

Mit Blick auf die weitere Zukunft ist wahrscheinlich erst wieder ab 2022 eine relevante positive Entwicklung zu erwarten. Allerdings nur, wenn sich bis dahin die weltweite Pandemielage entschärft hat und Reisemöglichkeiten und die Bereitschaft zur Durchführung und zum Besuch von Veranstaltungen wiederaufleben und ohne Einschränkungen möglich sind.

Bis das Vor-Corona-Niveau des Jahres 2019 wieder erreicht wird, rechnet die Branche mit einem einschneidenden Übergangszeitraum von mindestens fünf Jahren mit Arbeitsplatzverlusten und Betriebsschließungen, bedingt durch die geschädigte Nachfragesituation sowie durch nachhaltig geändertes Gästeverhalten. Neben der auf Bundes- und Landesebene geforderten Ausweitung der Hilfsprogramme für das Gastgewerbe bedarf es für den regionalen hannoverschen Markt der Kraft aller Beteiligten

vor Ort, um vor allem den lukrativen Wirtschaftstourismus für die Zukunft wieder anzukurbeln und die Arbeitsplätze zu erhalten. Gerade in diesem Zusammenhang ist ein klares Bekenntnis zum Standort Region Hannover und damit zu allen öffentlichen und privaten touristischen Playern sowie insbesondere zum Flughafen und der Messe AG unentbehrlich.

„Ein klares Ja des Landes Niedersachsen und der Region sowie der Landeshauptstadt Hannover zum Wirtschaftsfaktor Gastgewerbe, zum Wirtschaftsfaktor Messen, Kongresse und Events und zum Wirtschaftsfaktor Tourismus für unsere gesamte Region muss her. Im Speziellen zum Thema Messe müssen alle beteiligten Seiten verantwortlich für den Standort handeln und Einigung erzielen.“, betont der Vorsitzende des DEHOGA Region Hannover Jörg Lange.

Hierbei geht es insgesamt um nicht weniger als 40.000 Arbeitsplätze. So viele Menschen arbeiten im Gastgewerbe, Tourismus und in der Veranstaltungswirtschaft. Die verbundenen Branchen stellen eine riesige Wirtschaftskraft dar. Zwei Drittel aller Betriebe im Gastgewerbe fürchten um ihre Existenz. Sollte es zukünftig keine Deutsche Messe AG mit wiederbelebten und neu entwickelten Präsenzmessen mehr geben oder der Airport auf das Niveau eines Regionalflughafens abrutschen, dürften zahlreiche Hotels, Gastronomiebetriebe, Veranstaltungsfirmen, Messebauer, Caterer etc. vom Markt gehen. Bei einem angenommenen, realistischen Verlust von 50 Prozent der Arbeitsplätze heißt dies, dass 20.000 Arbeitsverhältnisse auf der Kippe stehen.

DEHOGA fordert proaktiven Vertrieb

„Dies darf uns in dieser Schicksalsstunde nicht passieren. Die

Erholung für den Standort wäre dann nämlich weitgehend ausgeschlossen. Gerade jetzt wird schnellstens die Einigkeit aller Beteiligten benötigt, und es müssen im Anschluss gemeinsam Anreize und Angebote für Veranstalter und Besucher geschaffen werden, sich für die Region Hannover zu entscheiden.

Hierzu braucht es neben unseren privatwirtschaftlichen Anstrengungen insbesondere auch von Region und Landeshauptstadt in den nächsten Jahren auf Dauer erhebliche Zusatzbudgets für einen übergeordneten proaktiven Vertrieb. Denn nur so kann unser vielseitiger Standort Hannover im Destinationswettbewerb, der nach Corona mit Sicherheit noch härter werden wird als davor, langfristig erfolgreich bestehen.“, betont Cord Kelle, Vorsitzender der Fachgruppe Hotellerie im DEHOGA Region Hannover. ◀

Hotel Okelmann's in Warpe erhält erneut vier Sterne

Die Mittelweser-Touristik und der DEHOGA haben das Hotel Okelmann's in Warpe mit vier Sternen (First Class) klassifiziert. Das Hotel beteiligt sich bereits zum dritten Mal an der Deutschen Hotelklassifizierung. Die Liebe zum Genuss zeichnet das familiär geführte und auf Nachhaltigkeit ausgerichtete Haus aus.

Die wunderschöne Natur und die Sauna im Schäferwagen geben dem Gast die Möglichkeit zur Entspannung. Die 16 Zimmer mit 32 Betten im modernen Land-

hausstil sind mit viel Liebe zum Detail eingerichtet, im Restaurant und im Café Heimatliebe wird heimische Küche mit regionalen Produkten angeboten.

„Wir freuen uns, dass wir in der Mittelweser-Region mit dem Hotel Okelmann's ein geschmackvoll eingerichtetes Vier-Sterne-Haus anbieten können“, sagt Martin Fahrland, Geschäftsführer der Mittelweser-Touristik. ◀



Hermann Brackland (DEHOGA-Bewertungskommission), Kristin Okelmann, Martin Fahrland (Geschäftsführer Mittelweser-Touristik GmbH) und Martina Steimke (DEHOGA-Bewertungskommission) freuen sich über die 4 Sterne-Auszeichnung des Hotels Okelmann's in Warpe (v.l.n.r.). Foto: Mittelweser-Touristik GmbH

DOPPELTE AUSZEICHNUNG FÜR DEN HEILIGENBERG IN BRUCHHAUSEN-VILSEN

Vier Sterne und Zertifikat Reisen für Alle

Die Mittelweser-Touristik und der DEHOGA haben das Forsthaus Heiligenberg mit der dazugehörigen Klostermühle in Bruchhausen-Vilsen erneut mit vier Sternen (First Class) klassifiziert. Die Bewertungskommission bestand aus Martina Steimke, Hermann Brackland (beide DEHOGA, Kreisverband Grafschaft Hoya) und Martin Fahrland (Geschäftsführer Mittelweser-Touristik).

Mit der Auszeichnung werden dem Forsthaus und der Klostermühle Heiligenberg ein Qualitätsstandard bescheinigt, der der Familie Brü-

ning seit Übernahme des Hauses im Jahre 1999 sehr am Herzen lag. Insbesondere mit dem Ausbau der Klostermühle im Jahr 2016 wurden die Kapazitäten des Hauses noch einmal erheblich erweitert. Dabei fühlte sich die Familie Brüning verpflichtet, das Traditionelle zu pflegen und zu hüten, wie auch den gestiegenen Ansprüchen an Komfort und technischer Ausstattung ein Garant für Qualität zu sein.

Die Familie Brüning ist glücklich, dass die Anstrengungen und Investitionen den Gästen viel Freude bereiten und die offizielle Anerken-

nung durch die Auszeichnung mit vier Sternen dokumentiert wird. „Unsere Gäste und Tagungsbesucher kommen aus dem gesamten deutschsprachigen Raum, auch aus dem europäischen Ausland,“ freut sich Juliane Brüning und betont in diesem Zusammenhang die gute Zusammenarbeit mit der Mittelweser-Touristik und dem TourismusService Bruchhausen-Vilsen. „Auch als Ausflugslokal erfreut sich der Heiligenberg an Beliebtheit,“ so Juliane Brüning weiter. „Selbst in puncto E-Mobilität setzt Familie Brüning Standards“, freut sich Martin Fahrland, Geschäftsführer der Mittelweser-Touristik, und weist auf die Stromladesäule für Elektroautos, Pedelecs und E-Bikes auf dem Forsthaus-Gelände hin. Auch eine Werkzeug-Service-station für Radfahrer wurde neben der Klostermühle aufgestellt.

Zertifikat Reisen für Alle

Seit 2015 beteiligt sich die TourismusMarketing Niedersachsen GmbH (TMN) am bundesweit einheitlichen Kennzeichnungs- und Zertifizierungssystem Reisen für Alle. Das Reisen für Alle-Logo

schafft Transparenz für Reisende und signalisiert, dass ein Betrieb Barrierefreiheit bieten kann. Im Rahmen der Zertifizierung werden Betriebe der gesamten touristischen Servicekette erfasst – von der Anreise über den Aufenthalt bis hin zur Gästebetreuung und Information. Zugleich wird mit einheitlichen Qualitätskriterien und verlässlichen Kennzeichen das Tourismusmarketing im In- und Ausland unterstützt. Davon profitieren alle Gäste sowie natürlich auch Familien mit Kleinkindern.

Das Zertifikat hat eine Gültigkeit von drei Jahren. Ausführliche Informationen zur deutschlandweiten Initiative: www.reisen-fuer-alle.de.

Die Klostermühle Heiligenberg, die zum Forsthaus Heiligenberg in Bruchhausen-Vilsen gehört, wurde jetzt zum dritten Mal rezertifiziert. Die Barrierefreiheit wurde für verschiedene Personengruppen geprüft. Alle für den Gast nutzbaren und erhobenen Räume und Einrichtungen sind stufenlos über eine Rampe oder einen Aufzug zugänglich. ◀



Hermann Brackland (Bewertungskommission DEHOGA), Adelheid und Juliane Brüning (Forsthaus Heiligenberg), Martin Fahrland (Mittelweser-Touristik) und Martina Steimke (Bewertungskommission DEHOGA) freuen sich vor dem Forsthaus Heiligenberg in Bruchhausen-Vilsen über die Auszeichnungen (v.l.n.r.).
Foto: Mittelweser-Touristik GmbH



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



HERBSTVERSAMMLUNG IN HILDESHEIM

Ein Jahr geprägt von Corona

Die Vorsitzende Elizabeth Tischer begrüßte die Kreisvorsitzenden und bedankte sich bei allen Teilnehmern für die Zeit, die sie sich genommen haben, um an der Herbstsitzung des DEHOGA Bezirksverbandes Hildesheim teilzunehmen, nachdem schon die Sitzung im Frühjahr ausgefallen war.

In ihrem Bericht wies die Vorsitzende auf die Schwierigkeiten nach dem Lockdown im März 2020 hin. Aufgrund der Länge der Pandemie wird es für viele langsam sehr eng. „Wir sind als Branche die ersten gewesen, die geschlossen wurden und werden die letzten sein, die wieder komplett öffnen dürfen“, so Elizabeth Tischer. Diskotheken und Clubs sind seit März durchgehend geschlossen, sodass diese unter der

Perspektivlosigkeit leiden. Auch die unterschiedliche Handhabung der Regelungen in den Bundesländern machen dem Gewerbe zu schaffen. Gerade in den Randgebieten zu Niedersachsen wandern die Gäste ab, da andere Bundesländer großzügiger sind.

Frau Tischer wies darauf hin, dass die Kurzfristigkeit der Bekanntgabe der Verordnungen in der ersten Jahreshälfte extrem problematisch gewesen ist. Allerdings ist auch jetzt abzusehen, dass es für die Betriebe immer schwieriger wird, da jeder Landkreis selbst noch einmal entscheiden kann, inwieweit er eine Verschärfung der Corona-Regeln mittels Allgemeinverfügung erlässt. Mittlerweile sind auch die Gäste frustriert und nicht mehr bereit zu

verschieben, sondern stornieren.

Die Vorsitzende bedankte sich bei Ehrenamtsträgern, die sich politisch engagieren. Sie erklärte, dass sie die Aktion „Leere Stühle“ des Kreisverbandes Hann. Münden, organisiert von Frau Langlotz und Herrn Einecke, hervorragend fand. „Dies sind die ersten Zeichen gewesen, uns nach außen zu präsentieren und zu zeigen, wie stark unsere Branche betroffen ist“ so Tischer.

Eine weitere Aktion war die Demo im Juni in Hannover. Hier hat Wirtschaftsminister Althausmann gesprochen und weitere Hilfsmittel für das Gastgewerbe in Aussicht gestellt. Teilweise ist dies umgesetzt worden, reicht aber nicht aus. Entsprechend müssen

BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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



die Forderungen für das Gastgewerbe auf Bundes- und Landesebene weiter aufrechterhalten und weitere politische Gespräche geführt werden.

Die Berichte von Schatzmeister und Kassenprüfer und die Ergebnisvorlagen wurden einstimmig von den Kreisvorsitzenden genehmigt. Im nächsten Jahr stehen dann Vorstandswahlen an. „Aufgrund der Übergabe meines Betriebes ist es wichtig, dass wir in die Zukunft schauen und eine geeignete Nachfolge für mich finden“, erklärte Tischer. ◀

Versammlung mit Abstand im DEHOGA-Bezirksverband Hildesheim.



创业者 Wir sprechen kein Fachchinesisch, sondern klar und verständlich! Damit unter'm Strich mehr übrig bleibt. Gastronomieberatung seit mehr als 35 Jahren.

brinkmann
unternehmensberatung

- Betriebswirtschaftliche Beratung
- Lohnkostenoptimierung
- Existenzgründungsberatung
- Sanierungsberatung

Besuchen Sie uns im Internet
www.brinkmann-unternehmensberatung.de
05265 9495-0

**Sie verstehen Ihre Gäste kaum?
Ihre Räume sind zu hallig?**

Wir verringern die Schallausbreitung,
reduzieren die Nachhallzeit und
schaffen eine ruhige Gastraumosphäre!

together03
raumakustik-schallschutz.de
Sven Filla
Am Schützenplatz 2a
29690 Buchholz
0171/5215789

Lüftungsanlagen HUG
Reinigung & Wartung

Spezialisiert auf brandschutztechnische
Reinigung von Küchenabluftanlagen
www.huglueftungsanlagen.de
Kostenfreie Angebote und Beratung

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

DEHOGA im Leinebergland-TV

Anfang Dezember hatte die Geschäftsführerin des DEHOGA Bezirksverbandes Hildesheim, Renate Mitulla, die Chance, in einem

Interview mit Leinebergland-TV die Situation des Gastgewerbes darzustellen.

Eines der Themen war die angekündigte November-Hilfe 2020. Weitere Themen waren das Außer-Haus-Geschäft, die Fördermittel für energetische Maßnahmen für weitere Energieeinsparungen und für den Klimaschutz sowie die Möglichkeit der Gäste, das Gastgewerbe auch im Lockdown zu unterstützen. ◀

INFO-SERVICE

Das komplette Interview ist auf YouTube zu sehen:

<https://bit.ly/3acirNT>



KLASSIFIZIERTE BETRIEBE IM OKTOBER UND NOVEMBER 2020

4 Sterne Superior

Best Western Premier Hotel
Alte Mühle, Weyhausen

4 Sterne

Hotel Hafen Hitzacker,
Hitzacker

Ringhotel Sellhorn, Hanstedt

Seehotel am Tankumsee,
Isenbüttel

3 Sterne Superior

Hotel Heidekönig, Celle

Hotel Rieckmanns Gasthof,
Bispingen

3 Sterne

Greenline Hotel Holst,
Rosengarten

Bernsteinsee Hotel, Sassenburg

Hotel Restaurant
Zum Postillion, Soltau

3 Sterne Garni

Hotel Heidetraum,
Schneverdingen

City Hotel Stadt Hamburg,
Uelzen

DEHOGA Celle trifft FDP

Ende Oktober hat im Hotel zur Heideblüte ein Treffen des Vorstandes vom DEHOGA Kreisverband Celle mit dem Fraktionsvorsitzenden der FDP-Landtagsfraktion, Stefan Birkner, und seinem Stellvertreter Jörg Bode stattgefunden.

Es wurde über die aktuelle Situation und die bevorstehenden

Schließungen des Gastgewerbes gesprochen. Herr Birkner nahm bei diesem Gespräch viele Punkte für die am Folgetag durchgeführte Parlamentarische Beteiligung mit. Herr Birkner und Herr Bode stellten dort an die Landesregierung die entsprechenden Fragen bezüglich der Schließung von gastronomischen Betrieben, die

mit verschiedenen Corona-Maßnahmen viel gegen die Verbreitung des Virus getan hatten. Es wurde auch über den Einsatz von Schnelltests in der Gastronomie gesprochen. ◀

Treffen mit der FDP (von links): Carsten Rohdenburg, Roger Burkowski, Steffi Utecht, Stefan Birkner (FDP), Jörg Bode (FDP), Christine Reimer.



Krisenzeit schweißt zusammen!

PERSÖNLICH U. ONLINE – IM KREISVERBAND GIFHORN FUNKTIONIERT DER INFORMATIONSFLUSS

Der DEHOGA-Kreisverband Gifhorn geht viele Wege, um den Kontakt zu den knapp 100 Kolleginnen und Kollegen zu pflegen. Sämtliche Informationen, die vom DEHOGA-Landesverband, den Gesundheitsämtern, vom Landkreis oder der Tourist-Information Gifhorn kommen, werden von DEHOGA-Kreisgeschäftsführer Albert Harder umgehend an die Mitglieder per E-Mail weitergeleitet. Aber auch telefonisch werden fast täglich Anfragen an den Kreisverband gerichtet, die möglichst schnell und umfassend beantwortet werden.

Hier bedankte sich Harder bereits bei allen Institutionen für die gute Zusammenarbeit, kritisierte aber auch die umfangreichen Auflagen und Schließungen im Hotel- und Gaststättengewerbe zum sogenannten Lockdown light. „Die Schließung der Betriebe bis mindestens 10. Januar führt zur Zahlungsunfähigkeit und treibt viele Betriebe in die Insolvenz“, so Harder.



Einen neuen Weg schlug jetzt der DEHOGA-Kreisvorsitzende Armin Schega-Emmerich ein, um sich mit Kollegen auszutauschen. Er besuchte Imke Wolter und Hagen Oelker in Wolters Gasthaus und der dazugehörigen Lübener Tenne. Imke Wolter, die Tochter des Trägers der Goldenen Ehrennadel des DEHOGA Niedersachsen, Otto Wolter, arbeitet seit 1995 im Familienbetrieb und übernahm 2007 mit ihrem Lebenspartner die Führung des erfolgreichen mittelständischen Unternehmens. Die Tennenbrauerei wurde gegründet. 2007 kamen Sohn Julian und 2009 Sohn Maximilian zur Welt.

Heute ist das einstige Gasthaus Niefindt zu einem Anziehungsmagneten für Touristen und für Familienfeiern geworden.

Bis 2020 wurde immer wieder gebaut und erweitert. Heute ist das einstige Gasthaus Niefindt, das 2011 sein 100-jähriges Jubiläum feierte, zu einem Anziehungsmagneten für Touristen aus allen Himmelsrichtungen und für Familienfeiern geworden. Natürlich leidet das Haus auch unter der Corona-Pandemie.

DEHOGA-Kreisvorsitzender Armin Schega-Emmerich, links, stattete Imke Wolter und Hagen Oelker von Wolters Gasthaus und der Lübener Tenne einen Besuch mit Erfahrungsaustausch ab.

Armin Schega-Emmerich konnte sich aber davon überzeugen, dass der Familienbetrieb und DEHOGA-Mitglied immer noch auf gesunden Füßen steht. Imke Wolter begrüßt die Maßnahmen der Regierung, um die Infektionszahlen zu verringern und hatte alle Hygieneauflagen im Haus mit hohen Investitionskosten erfüllt. Nun hoffe man, dass spätestens im März nächsten Jahres der normale Betrieb wieder aufgenommen werden kann, da endlich ein Impfstoff gegen Sars-Cov2 zur Verfügung steht. Schega-Emmerich begrüßte dabei auch die Eigeninitiative Wolters, sich über eine WhatsApp-Gruppe mit einigen Nachbar-Kolleginnen und Kollegen auszutauschen. ◀

Tief bewegt nehmen wir Abschied von unserem langjährigen Mitglied und ehemaligen Vorstandsmitglied

Marion Brand

Wir werden ihr stets ein ehrendes Andenken bewahren.
Ihren Angehörigen gilt unser aufrichtiges Mitgefühl.

Dehoga Kreisverband Heidekreis

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



Etwas Süßes braucht der Mensch

Nele Marike Eble fertigt und vertreibt unter dem Label „Chokumi“ Pralinen. Im Interview steht sie Rede und Antwort.



Mitte 2017 immer mehr Anfragen für die kommende Hauptsaison eintrafen, habe ich mich sehr spontan dazu entschlossen, mich komplett mit meiner Passion selbstständig zu machen. Das war wirklich ein Spontanimpuls, der mich dann, nach kurzer Rücksprache mit meinem Mann, innerhalb von einer Stunde vor meinem damaligen Chef sitzen und die Kündigung aussprechen ließ. Danach gab es kein Zurück mehr, und ich hatte noch drei Monate Zeit, um meine Selbstständigkeit in die Wege zu leiten.

Was sind aus Ihrer Sicht die wichtigsten Eigenschaften, um eine erfolgreiche Unternehmensgründung zu vollziehen und eine ebenso erfolgreiche Unternehmerin zu sein?

Nele Marike Eble: Mut und unbedingter Willen, Hartnäckigkeit und Geduld, Vertrauen in sich selbst und natürlich viel arbeiten wollen.

Warum sollte man auf jeden Fall, wenn man drei Wünsche frei hätte, Naschwerk mit auf eine einsame Insel nehmen, und was wären Ihre beiden anderen Wünsche?

Nele Marike Eble: Schokolade ist einfach gut für die Seele und immer ein kleiner Verwöhn-Moment für einen selbst. Meine anderen beiden Wünsche wären eine gute Satellitenverbindung und ein Tablet inkl. Lademöglichkeit. So hätte ich genügend Bücher zum Lesen und Fortbildungsmöglichkeiten bei mir.

Wie können sich aus Ihrer Sicht Win-Win-Effekte zwischen Betrieben des Gastgewerbes und des Handwerks wie Ihrem Unternehmen ergeben?

Nele Marike Eble: Mit meinem Unternehmen besetze ich eine kleine, aber wichtige Nische, wie ich feststellen durfte. Gerade im Gastgewerbe kann leider oft die Patisserie nicht besetzt werden oder die Küchenumgebung gibt die Möglichkeit nicht her, Pralinen und Petit Fours für die Gäste herzustellen. Kleine, aber sehr flexible Handwerksbetriebe wie ich einen führe, können hier das Gastgewerbe kulinarisch unterstützen und so den Gästen saisonale und individuell auf das Gastgewerbe zugeschnittene Pralinen und Petit Fours als süßen Abschluss eines Menüs bieten. Auch kleine Aufmerksamkeiten für das Hotelzimmer im Brand des Unternehmens sowie besondere Angebote für Events und Feiern können gemeinsam konzipiert und flexibel sowie unkompliziert ganzjährig hergestellt und geliefert werden. Der kleine Handwerksbetrieb liefert hier das Knowhow, das Können und Produkte in höchster Qualität, um die Gäste des Gastgewerbes besonders glücklich zu machen.

Welche Erkenntnis nehmen Sie aus dem Corona-Krisen-Jahr 2020 mit?

Nele Marike Eble: Die Frage lässt sich aus so vielen Blickwinkeln betrachten. Ich schaue hier einmal aus zwei Richtungen und lasse die gesellschaftlichen und sys-

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



Gab es ein Schlüsselerlebnis für Sie, was den Ausschlag gegeben hat, Ihre Passion der Pralinenmanufaktur als berufliche Existenzgrundlage zu nehmen?

Nele Marike Eble: Einen Schlüsselmoment gab es nicht direkt. Ich habe schon recht früh angefangen mir vorzustellen, wie es wäre, eine Chocolate-rie oder einen Pralinenwagen zu besitzen, mit dem ich auf Märkten stehen könnte. Da mir als Quereinsteigerin aber keine Erlaubnis vorlag, waren das alles eher Hirngespinnste oder gar kleine Träumereien. Erst als ich Ende 2016 die Eintragung in die Handwerksrolle erhielt und

temrelevanten einmal außen vor: Für mich als Unternehmerin hat dieses Jahr gezeigt, dass ich mein Unternehmen nicht nur auf drei Standbeinen aufstellen kann und sollte. Durch die Lockdown-Phasen konnten zwei der drei Standbeine nicht bedient werden. Dies ist natürlich ein harter Einschnitt, aber auch dieses birgt Chancen für mich. Ich wurde hierdurch „gezwungen“, endlich Dinge anzugehen, die ich vor mir herschob und für deren Entwicklung ich keine Zeit einräumte. Das vierte Standbein wurde endlich aufgebaut. So kam es, dass ich 2020 einen mittleren 5-stelligen Betrag investierte, um zukunftsfähig zu sein. Immer das Ziel vor Augen: Mein Unternehmen gibt es auch 2024 noch...

Mit Blick auf das Gastgewerbe, mit dem ich beruflich und emotional

stark verbunden bin, nehme ich die sehr ausgeprägte Kollegialität und den starken Zusammenhalt mit. Es tut gut zu sehen, wie sehr sich die Gastronomen unterstützen, Mut zusprechen und wie neue Ideen und Aktionen entstehen. Dennoch würde ich mir für uns alle wünschen, dass die Gastronomie noch mehr Gehör in der Gesellschaft und vor allem eine stärkere Lobby in der Politik erfährt. Der DEHOGA darf hier ruhig viel, viel lauter und deutlicher werden, als man es in den Medien wahrnimmt.

Wie lautet Ihr unternehmerisches Lebensmotto?

Nele Marike Eble: Aktuell: Chokumi wird es noch 2024 geben. ;-) Generell: Ich will zu den Besten gehören und deutschlandweit bekannt für beste Pralinen sein! ◀



Austausch mit der Politik

Als digitaler Dialog der Wirtschaft in der Region Braunschweig-Wolfsburg fand in diesem Jahr der Gedankenaustausch zwischen Vertreterinnen und Vertretern aus dem Gastgewerbe mit der Politik statt. So saßen die Gesprächspartner auf beiden Seiten an ihren Monitoren und mussten bedingt durch die Auswirkungen der Corona-Pandemie auf digitalem Wege ihre Punkte beim jeweils anderen platzieren.

Naturgemäß gab es eine Menge zu besprechen, nachdem das Jahr 2020 in bislang nicht gekannter Art und Weise viele Betriebe des Gastgewerbes in der Region Braunschweig-Wolfsburg mit Tätigkeitsverboten belegt

und vor große Herausforderungen gestellt hat. Es ging um die Frage der richtigen Strategie genauso wie um die Aspekte, in welcher Art und Weise man Betrieben helfend zur Seite stehen kann, damit diese sich für das Jahr 2021 entsprechend gerüstet aufstellen können.

Mit Carsten Müller (CDU), Falko Mohrs (SPD), Jörg Bode (FDP), Ottmar von Holtz (Die Grünen) und Victor Perli (Die Linke) hatten sich in diesem gemeinschaftlich in dem vom DEHOGA Bezirksverband Land Braunschweig-Harz, dem Handelsverband Harz-Heide, dem Arbeitgeberverband Region Braunschweig, der Handwerkskammer Braunschweig-Lüneburg-Stade, der

IHK Braunschweig und der IHK Lüneburg-Wolfsburg ausgerichteten Format Vertreter aus dem politischen Spektrum der Diskussion gestellt.



Obschon das Digitalgespräch gut geklappt hat, brachten alle ihre Hoffnung zum Ausdruck, dass im Jahr 2021 der Gedankenaustausch wieder im Präsenzformat stattfinden kann. ◀

„Ich freue mich, dass auch in diesen Zeiten so eine etablierte Veranstaltung stattfinden kann. Umso mehr freue ich mich, diese im kommenden Jahr, wieder in einem unserer gastronomischen Betriebe besuchen zu dürfen.“

Florian Hary (DEHOGA)

Dinner im Camper



Dinner im Camper – eine Alternative in Corona-Zeiten.

Mit einer außergewöhnlichen Idee macht aktuell die GutsMuths Wildfrisch in Nordstemme auf sich aufmerksam. „Wir bieten für Menschen die mit Ihrem Camper kommen auch unseren Außer-Haus-Service an. Die Gäste können direkt vor der Tür anhalten und bekommen ihr Essen sowie

die passenden Getränke geliefert und haben so die Möglichkeit, ein schönes Dinner im Camper zu genießen“, so Melanie Perricone. Die Idee kam ihr, als sie abends einen Nachbarn traf, der mit seinem Wohnmobil schon außerhalb von Wolfsburg zum Dinner gefahren ist.

„Warum sollten wir das im Wildfrisch nicht auch machen!?“ Gesagt, getan und schon begann Perricone mit der Umsetzung ihrer Idee. Sie konnte an einigen Abenden schon mehr als 10 Camper, die ihr Essen abgeholt haben, begrüßen. „Wir hoffen, dass wir mit diesem Angebot auch weiter-

hin auf uns aufmerksam machen können und so eine Möglichkeit bieten, zum Beispiel nach dem Weihnachtsshoppen noch ein hochwertiges Menü genießen zu können. Dieses Jahr ist eben alles anders“, betont Perricone. ◀

Maßnahmen nicht zielführend

STEINKAMP KRITISIERT SCHLISSUNG DER GASTRO

Der Vorsitzende des DEHOGA Kreisverbandes Vechta, Ulrich Steinkamp, hat sich zum erneuten Lockdown aktiv für das Gastgewerbe engagiert und unter anderem einen Leserbrief in der Oldenburgischen Zeitung veröffentlicht, den wir hier gekürzt wiedergeben:

Die Gastronomen sind verzweifelt, wütend und haben Angst, ob sie den erneuten Lockdown überstehen werden. Nur Verbote für die Gastronomie sind keine Lösungen des Problems. Wir sind der Meinung, hiermit wird ein weiterer Schritt zur Zerstörung der Gastronomie unternommen.

Selbst renommierte Virologen

wie Prof. Dr. Wieler vom Robert-Koch-Institut, sagen, dass die Gastronomie maximal zu zwei bis drei Prozent zur Verbreitung der Viren beiträgt, das sei zu vernachlässigen.

Ein anderer renommierter Virologe, Prof. Dr. Hendrik Streeck von der Uni Klinik Bonn, formulierte: „Wir sollten nicht in Panik verfallen, die Gastronomie ist nicht der Viren-Treiber. Weiterhin bemängelt er die Unverhältnismäßigkeit der Maßnahmen in der Gastronomie, die nachweislich nicht die Infektion weiterverbreiten.“

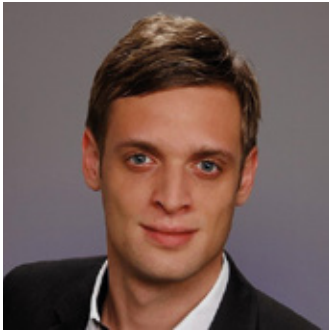
Von der Politik werden Maßnahmen ergriffen, die weder

zielgerichtet noch verhältnismäßig sind, sagt Prof. Dr. Jonas Schmidt-Chanasit: „Es ist doch glasklar. Es macht keinen Sinn, ein Hotel oder ein Restaurant mit Hygiene-Konzept, wo keine Infektionen aufgetreten sind, zu schließen. Da werden Ressourcen vergeudet und Existenzen zerstört, wo überhaupt keine Risiko-Faktoren gegeben sind. Viel zu viele kollaterale Schäden werden auftreten.“

Prof. Dr. Streeck von der Uni Klinik Bonn formulierte: „Wer glaubt, dass wir in zwölf Monaten durch die Pandemie sind, unterliegt einem Irrglauben. Selbst in den letzten Sommermonaten wurde

es nicht geschafft, alle Kontakte vollends und komplett nachzuverfolgen, sonst wäre das Virus minimalisiert worden. Das Virus ist auch in den nächsten Jahren nicht weg. Man schließt das Lokal oder Restaurant mit vernünftigen Hygiene-Regeln und die Party findet dann im privaten Raum ohne Regeln statt.“

Die weitaus überwiegende Zahl der anständigen Gastronomen befolgen alle erforderlichen Hygiene-Maßnahmen. Wenn allerdings schwarze Schafe in der Gastronomie diese Regeln nicht befolgen, gehören diese Betriebe sofort und ohne Wenn und Aber für immer geschlossen. ◀



Nils Westerkamp, Geschäftsführer des DEHOGA Osnabrück, nimmt Stellung zur aktuellen Lage im Gastgewerbe.

Betriebe brauchen Planungssicherheit

DEHOGA-GESCHÄFTSFÜHRER FORDERT VON DER POLITIK VERLÄSSLICHE SZENARIEN FÜR DIE ZUKUNFT

Die aktuelle Situation ist für viele Gastronomen und Hoteliers dramatisch. Auch wenn der nach wie vor erlaubte Außerhausverkauf vielerorts boomt, lässt sich der wegen des Corona-Lockdowns verloren gegangene Umsatz damit nicht im Ansatz ausgleichen, berichtet Nils Westerkamp, Co-Geschäftsführer des DEHOGA-Bezirksverbandes Osnabrück/Emsland-Grafschaft Bentheim: „Die Betriebe leiden unter akuten Liquiditätsengpässen.“

Die Branche erkenne zwar die Bemühungen der Politik an, die wirtschaftlichen Verluste wenigstens einigermaßen auszugleichen, es fehle jedoch an einer langfristigen Strategie. „Wir brauchen Planungssicherheit.“ Die Branche benötige sofort klare wirtschaftspolitische Rahmenbedingungen und einen Fahrplan für 2021 mit verlässlichen Szenarien.

Dazu zählt zum Beispiel eine dauerhafte Senkung der Umsatzsteuer. Damit würde den Gastwirten ein zusätzlicher wirtschaftlicher Spielraum geschaffen, den sie gerade jetzt dringend brauchen. Da es im Gastgewerbe wegen der Corona-Pandemie noch für längere Zeit keinen normalen Betrieb geben wird, ist die Befristung auf ein Jahr nicht sachgerecht. „Die Mehrwertsteuersenkung bei Speisen muss über den 30. Juni 2021 hinaus verlängert werden“, fordert Nils Westerkamp: „Zusätzlich sollte in der Politik über eine Mehrwertsteuersenkung für Getränke nachgedacht werden.“

Für das kommende Jahr erwartet der Geschäftsführer nachhaltige Veränderungen. Die Themen Nachhaltigkeit und Umweltschutz haben für die Wirtschaft und die Politik nicht erst seit dem Beginn der Fridays-for-Future-Bewegung eine große Bedeutung. „Auch im Gastgewerbe verfolgen immer

mehr Unternehmer den Ansatz, Ressourcen zu schonen und nach fairen und ökologischen Gesichtspunkten zu handeln.“

Das Leben mit dem Corona-Virus ist für viele Betriebe auch ein Anlass, ihr Konzept auf den Prüfstand zu stellen. Gerade in der Krise zeige sich, dass die Digitalisierung immer wichtiger wird. Zudem müssen sich viele Unternehmer vermehrt mit weiteren neuen Themen beschäftigen. Dazu zählen zum Beispiel veränderte Ansprüche an Hygiene und Sicherheit, eine höhere Nachfrage nach attraktiven Outdoor-Bereichen sowie Take away- und Lieferangeboten und nicht zuletzt auch die erhöhten Personalkosten.

„Gerade in dieser Zeit kann eine Investition sinnvoll sein“, so der DEHOGA-Geschäftsführer. Gastro-Unternehmen, die den wirtschaftlichen Corona-Einbußen mit neuen Investitionsvorhaben entgegenwirken möchten, kön-

**BEZIRKSVERBAND
OSNABRÜCK-EMSLAND/
GRAFSCHAFT BENTHEIM**

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



nen bei der NBank einen Antrag auf eine niedrigschwellige Investitionsförderung stellen, die genau auf das Gastgewerbe zugeschnitten ist. Hier seien Zuschüsse bis zu 80 Prozent möglich. Voraussetzung ist, dass die Investitionen in ökologischer, ökonomischer und sozialer Hinsicht einer nachhaltigen Betriebsführung dienen und den Weiterbetrieb des Unternehmens sichern. Das Ganze sei für viele Betriebe ein interessantes Programm, das zur Zukunftssicherung beitragen kann. ◀

LIST
VIELFALT IM HANDEL

- Hotellerie
- Gastronomie
- Großverbraucher
- Handel

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

Hannover · Goslar · Quedlinburg
Lilienthalstraße 1

seit 1830

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

www.list-goslar.com

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

**Gastronomie
design**

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

Der Staat muss schleunigst den Geldhahn aufdrehen

**DEHOGA-BEZIRKSVORSITZENDER WOLFGANG HACKMANN:
VERZÖGERUNGEN SIND INAKZEPTABEL**

Der Vorsitzende des DEHOGA-Bezirksverbandes Osnabrück-Emsland-Grafschaft Bentheim, Wolfgang Hackmann, äußert sich in dem folgenden Interview zu den staatlichen Hilfszahlungen für die Gastro-Branche:

Ist die Senkung der Mehrwertsteuer eine wirksame Hilfe zur Linderung der Corona-Einbußen?

Wolfgang Hackmann: Natürlich hat das geholfen. Angesichts von Umsatzeinbußen von bis zu 80 Prozent kann das die Verluste aber nur zu einem kleinen Teil ausgleichen. Dessen ungeachtet müssen die reduzierten Umsatzsteuersätze auf Speisen, auch nach Ende des Lockdowns, weiter Bestand haben – im Wesentlichen, damit die aufgrund der Corona-Maßnahmen in Schieflage geratenen Betriebe wieder sicheren Stand gewinnen können. Bei vielen ist die wirtschaftliche Existenz akut bedroht. Die Umsatzsteuer ist hier nur eines von vielen wichtigen Themen. Andere Fragen beschäftigen uns derzeit noch deutlich mehr.

Das wären....

Mich ärgert, dass die Politik öffentlichkeitswirksam Programme zur Unterstützung der Betriebe aufgelegt hat, das zugesagte Geld dort aber noch nicht ankommt. Bei der Überbrückungshilfe I hat das im Frühjahr noch gut funkti-

oniert. Aktuell höre ich von den Berufskollegen, dass von den für November zugesagten Hilfen so gut wie nichts angekommen ist. Die laufenden Kosten etwa für Strom, Gas, Miete und Personal werden aber weiter abgebucht. Selbst wer über finanzielle Rücklagen auf der Bank verfügt, erlebt derzeit, dass diese wie Butter in der Sonne schmelzen.

Ist nur der November-Lockdown ein Problem?

Nein, wir haben im Frühjahr ja schon mehrere sehr schwierige Monate erlebt. Im Sommer konnten die Hotellerie und auch viele Restaurants wieder einigermaßen respektable Umsätze erzielen. Bei uns im Emsland ist das Geschäft ähnlich wie in anderen Regionen aber schon Mitte Oktober wieder zusammengebrochen, nachdem es in einer Gemeinde einen Corona-Hotspot gegeben hat. Als Folge wurde alles erneut gesperrt, so dass es schon im Oktober einen Umsatzrückgang von rund 30 Prozent und mehr gegenüber dem Vorjahr gegeben hat. Es folgte ein knüppelharter November. Im Dezember werden etliche Betriebe keinen Cent Umsatz machen. Hinzu kommt, dass niemand weiß, wie es im neuen Jahr weitergeht.

Würden Sie sich eine klarere Strategie von der Politik wünschen?

Ja, auf jeden Fall. Wenn sich der

Bund und die Länder für eine Schließung der Hotels und Restaurants entscheiden, muss sichergestellt sein, dass die Hilfsmaßnahmen funktionieren. Eine Ankündigung der Hilfen hört sich in der Öffentlichkeit gut an, reicht aber nicht aus. Das Geld muss auch zeitnah fließen. Dass dies – etwa wegen Schwierigkeiten in der EDV – nicht der Fall ist, ist völlig inakzeptabel.

Schwindet in der Branche der Glaube an die Politik?

So weit würde ich nicht gehen. Wir wurden bis hierher im Großen und Ganzen schon gut durch diese Krise geführt. Allerdings ist der Ärger bei vielen Berufskollegen trotzdem groß. Die Corona-Krise dauert nun schon mehr als zehn Monate an. Bei einem großen Teil der Betriebe sind die Eigenmittel inzwischen komplett aufgebraucht. Jetzt muss der Staat schleunigst den Geldhahn aufdrehen. Es kann nicht sein, dass die für den Ausgleich der im November und Dezember entstandenen Umsatzeinbußen zugesagten Finanzhilfen im Februar oder März ausgezahlt werden. Das wäre für viele Betriebe zu spät.

Was würden Sie als Corona-Krisenmanager tun?

Ich weiß, dass es derzeit wenig populär ist, über Lockerungen zu sprechen. Dessen ungeachtet



„Die jetzt geltende pauschale Sperrung der gesamten Branche ist für mich keine intelligente Lösung.“

finde ich, dass wir kluge Maßnahmen brauchen, die bei den wirklichen Problemen ansetzen. Das bedeutet, dass in erster Linie diejenigen vor Infektionen geschützt werden müssen, die wegen ihres hohen Alters oder schwerer Erkrankungen besonders gefährdet sind. Wenn dies gelingt, spricht aus meiner Sicht nichts dagegen, dass Restaurants und Hotels zumindest eingeschränkt und unter strengen Auflagen wieder öffnen dürfen.

Die jetzt geltende pauschale Sperrung der gesamten Branche ist für mich keine intelligente Lösung. Auch nach Einschätzung vieler Wissenschaftler wird das kaum zur Senkung der Infektions- und Erkrankungszahlen beitragen. Dafür werden in unserer Branche zahlreiche Betriebe durch den erneuten Lockdown unverschuldet in den wirtschaftlichen Ruin getrieben. ◀

Wir werden das überstehen

GASTWIRTE REAGIEREN MIT AUSSER-HAUS-ANGEBOTEN UND NEUEN IDEEN AUF DEN LOCKDOWN

Was Gastro-Profis befürchtet hatten, ist nun Wirklichkeit geworden: Da die seit dem 2. November geltenden Lockdown-Maßnahmen verlängert worden sind, müssen Restaurants und Hotels weiterhin geschlossen bleiben. Statt gemütlicher Treffen zum Essen ist seitdem nur ein Außer-Haus-Verkauf möglich. Eine Umfrage in der Region Osnabrück zeigt, wie sich Betriebe auf die Corona-Zeit eingestellt haben.

„Wir bieten zusätzlich zu den schon zuvor gültigen Zeiten nun auch einen Mittagstisch mit unterschiedlichen Gerichten an“, berichtet Lutz Barlag. Der Inhaber des traditionsreichen Gasthauses Barlag in Hollage ist mit der Nachfrage zufrieden - obwohl sich mit dem Essen to go längst nicht der gewohnte Umsatz erzielen lässt. Auch der Hotelbetrieb ist, abgesehen von einigen wenigen Geschäftsreisenden, fast zum Erliegen gekommen. Trotzdem hat Lutz Barlag nach wie vor Verständnis für die Corona-bedingte Zwangspause. „Die Gesundheit geht vor.“ Sein Haus werde die Corona-Krise mit Sicherheit über-

stehen. Über die aktuellen Außer-Haus-Angebote könne man sich auf der Internetseite der Gaststätte informieren.

Mit Essen per Lieferdienst hat Sadgef Singh schon vor der Corona-Pandemie sehr gute Erfahrungen gemacht. „Wir haben immer schon einen Großteil unserer Speisen außer Haus verkauft“, berichtet der Inhaber des indischen Restaurants Sangam in Lechtingen. Die Corona-bedingten Einbußen halten sich bei ihm daher in Grenzen.

„Wir sind nach wie vor zufrieden und möchten uns nicht beklagen.“

„Essen2Go“ bietet der Wallenhorster Gasthof zur Post in Zeiten der Corona-Beschränkungen. Freitags, samstags und sonntags ist das Team um Inhaber Marko Wiemeyer mit einem reichhaltigen Speisenangebot für seine Gäste da. Die Gerichte können dann telefonisch bestellt und ohne längere Wartezeit frisch zubereitet zur



Ein Renner ist die neu kreierte Bubble-Waffel vom Hollager Eiscafé Emilia.

vereinbarten Zeit abgeholt werden. Neben bewährten Leckereien zählt derzeit der deftige Grünkohlter to go zu den Rennern. Etwas ganz Besonderes haben sich Emilia und Sokol Feray vom Hollager Eiscafé Emilia ausgedacht, um die schwere Corona-Zeit überstehen zu können. Als großer Nachfrage-Hit hat sich neben den bewährten Eis-Spezialitäten die neu kreierte Bubble-Waffel erwiesen. Die mit Eisspezialitäten, Früchten oder anderen süßen Leckereien gefüllte Waffel wird in der eigenen Küche hergestellt. „Das Rezept ist hausgemacht und wird nicht verraten“,

betont Sokol Feray gut gelaunt: „Die Bubble-Waffel ist sehr beliebt. Diese Spezialität gibt es nur bei uns.“

Das Gleiche gilt für den Pizza-Flammkuchen. Dank des besonders dünnen Bodens ist die Emilia-Pizza gut bekömmlich und lecker. Für den guten Geschmack ist der Bruder von Sokol Faray verantwortlich, der zuvor bei einer großen Pizza-Kette gearbeitet hat und seiner Familie derzeit mit seinem Know How zur Seite steht. ◀

MOBIL-CLEAN

Menschen für Sie



- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

05173 - 9 21 88

www.mobil-clean.de

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

Matthies & Söhne

Fruchtimport GmbH

Leistungsfähiger Partner für
Gastronomie und Handel seit 1938

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

www.msfrucht.de



FESTLICHE STIMMUNG IM WEIHNACHTS DRIVE-IN

Resonanz besser als erwartet

„Die Besucher waren einfach nur glücklich. Sie können hier wenigstens für einige Minuten den leckeren Duft von gebrannten Mandeln und Glühpunsch schnuppern sowie eine angenehme Vorweihnachtsstimmung genießen.“

Der Weihnachts Drive-In auf dem Parkplatz der Gaststätte Linge- mann in Rulle hat sich als voller Erfolg erwiesen, berichtet der Inhaber Paul Tausch. Der Gastro- Profi hat an den Adventswochen-

enden für ein wenig Vorfreude in der wegen Corona vielerorts tristen Weihnachtszeit gesorgt.

Schausteller aus der Gemeinde Wallenhorst haben auf dem Gelände insgesamt fünf weihnachtlich geschmückte Buden aufgestellt, an denen man vom Autofenster aus unter anderem Glühwein und Punsch sowie Backschinken, Crêpes oder Currywurst bestellen konnte. Der Verkauf erfolgte ausschließlich

an motorisierte Besucher, die mit dem Auto vorfahren.

„Für Fußgänger und Fahrradfahrer war der Besuch tabu. Wir haben streng darauf geachtet, dass bei uns keine Infektionsgefahr entsteht“, erklärt Paul Tausch, der persönlich auf die Einhaltung der in Corona-Zeiten erforderlichen Regeln achtete.

„Die Resonanz war besser als erwartet.“ Alles habe jederzeit

reibungslos gemäß der Corona-Vorschriften funktioniert. Die Autofahrer haben sich vorbildlich verhalten und niemand habe gegen die Regeln verstoßen, wozu natürlich auch gehört, dass am Lenkrad kein Glühwein mit Alkohol getrunken werden darf. Viele Drive-In-Besucher haben versichert, dass sie gern wiederkommen möchten, betont Paul Tausch: „Vor allem bei den Kindern hat es an den Buden immer wieder leuchtende Augen gegeben.“ ◀

Bleiben Sie gesund!

In dem zurückliegenden Jahr war auch für unsere Branche alles anders: Die Corona-Krise hat uns allen viel abverlangt. Nach dem Lockdown-Schock im Frühjahr folgten ein Sommer mit einem leichten Hoffnungsschimmer und der November-Rückschlag mit der erneuten Zwangsschließung der Hotels und Restaurants.

Viele Betriebe wissen nicht, wie es weitergehen soll. In den zu

dieser Jahreszeit sonst festlich geschmückten Gasträumen herrscht derzeit Tristesse. Von einer sinnlichen Stimmung und hoffnungsvollen Neujahrsgrüßen sind viele Berufskollegen verständlicherweise weit entfernt.

Bei allen Problemen sollten wir nun aber nicht den Kopf in den Sand stecken. Dank der nun möglichen Impfungen wird es – hoffentlich schon bald – eine Zeit ohne

Corona-Probleme geben. Sicher ist, dass sich die meisten Menschen sehnlichst wünschen, endlich wieder unbeschwert mit Freunden essen gehen zu können und etwas von der Welt zu sehen. Sie freuen sich auf eine kompetente Bewirtung mit gutem Essen im Restaurant sowie angenehme Gastlichkeit in Pensionen und Hotels. All das können wir – und nur wir – mit unserer Erfahrung und Kompetenz für jeden Anspruch bieten.

Bis es soweit ist, wünschen wir allen Berufskollegen, dass sie ihre Zuversicht behalten und die Krise möglichst unbeschadet überstehen. Und vor allem: Bleiben Sie gesund!

Die Geschäftsführung des Bezirksverbandes Osnabrück-Emsland-Grafschaft Bentheim Dieter Westerkamp und Nils Westerkamp. ◀

Hotelbetrieb in Ostfriesland!

Vollexistenz in Dornum. Hotel mit zufriedenen Gästen, 16 Nutzeinheiten verteilt auf ca. 859 m² Wohn-/Nutzfläche, Rezeption, Gästeraum, Sauna, zusätzlicher Aufenthaltsraum, Parkplätze, 2 Garagen, gepflegter Gartenbereich, 3.424 m² Grundstück, 1982 erbaut und 2007/2018 grundlegend modernisiert, große Betreiberwohnung (ca. 300 m²), weitere Ausbaufäche, Solar-



anlage, Eigentümer stehen auch nach Übergabe zur Beratung zur Verfügung. Verbrauchsausweis Hotel: 159,1 kWh/(m² a) Wärme, 28,7 kWh/(m² a) Strom, Erdgas, Bedarfsausweis Wohnteil: 176,8 kWh/(m² a), Erdgas, EEK F.

TT Immobilien Wilhelmshaven GmbH
Telefon 04421/500566, www.tt-whv.de/objekte

Ausschreibung des Beherbergungs- und Gastronomiebetriebes auf der Insel Wilhelmstein

Die Steinhuder Meer Tourismus GmbH schreibt für den Pachtzeitraum ab 29.03.2021 für die Saison 2021 und folgende die Verpachtung des Beherbergungsbetriebes mit derzeit 5 Doppelzimmern und einem Familienzimmer und die Verpachtung der Gastronomie, bestehend aus Inselgasthaus, Restaurant, Clubhaus und Veranstaltungsaußenflächen, aus.

Interessierte, fachkundige Bewerber können die Ausschreibungs- und Bewerbungsunterlagen (ab sofort) schriftlich bei der ausschreibenden Stelle anfordern:

Steinhuder Meer Tourismus GmbH
Meerstraße 15-19, 31515 Wunstorf-Steinhude
Tel.: +49 5033 / 95010, Fax: +49 5033 / 950120
E-Mail: willi.rehbock@steinhuder-meer.de
Internet: www.steinhuder-meer.de



Schriftliche, telefonische und / oder persönliche Bewerberfragen werden im Rahmen der Gleichbehandlung aller Bewerber im Vorfeld nicht beantwortet.

4* Hotel auf der Sonneninsel Borkum zu verkaufen

Der neue Inhaber kann das Hotel im laufenden Betrieb übernehmen und auf den über Jahre gewachsenen Kundenstamm zurückgreifen.
Bj. 1911. Gesamtfläche: 583 m², 9 Hotelzimmer mit exklusiver Ausstattung, 9x5m großes Schwimmbad mit Wellnessbereich, Bedarfsausweis, E, 133,90 kWh/(m²a),
Kaufpreis: 1.600.000,00 €
info@gartmann-immobilien.de oder Tel.: 0163-4271373

**Etablierter Landgasthof
„Zum Alten Dorfkrug“
im Vorharz sucht
gebührenden Nachfolger!**


Gut geführter und alteingesessener Landgasthof mit über 650-jähriger Hofgeschichte, gut bürgerlicher Küche, Partyservice und Biergarten bietet Platz für 250 Gäste! Großer Garten, 2-3 Garagen, Gastro-Fläche ca. 365,5 m², "Betreiberwohnung" mit Büro auf ca. 151 m² Wfl. im OG, Gästewohnung mit ca. 55 m² im DG, weitere Ausbaureserve vorhanden! **KP: 239.000,- €**



Heiko Riemann - ☎ 0531 / 242 65 50
heiko.riemann@lbs-nord.de

**Pächterin oder Pächter
für die Vereinsgastronomie
des Hildesheimer Tennis-
Vereins v. 1892 e. V. gesucht**


Der HTV in Hildesheim (Ulmenweg 32, 31139 Hi) mit mehr als 400 Mitgliedern sucht ab Dezember 2020 oder später einen Pächter/in oder ein Pächterehepaar mit viel Elan und Engagement für unsere Vereins-Gastronomie. Die Verpachtung erfolgt inkl. Einrichtung und moderner Ausstattung der Küche und einer im Obergeschoss befindlichen Wohnung (4 Zimmer, Küche und Bad). Das Clubhaus mit großem Gastraum, großer Terrasse und separatem Veranstaltungsraum, ist sowohl sehr gut für Vereinsveranstaltungen als auch für private Feiern geeignet. Zusätzlich gehört zur Gastronomie eine separate Kegelbahn.

Erwartet wird eine attraktive, einer Vereinsgaststätte und weiteren Gästen u. a. aus dem Quartier gerecht werdende Gastronomie. Sowohl Vereinsmitglieder als auch Gäste sollen sich durch Bewirtung, Gastlichkeit und vielfältige Angebote wohlfühlen. Ein ganzjährig sehr intensiver Mannschafts- und Trainingsbetrieb mit der stark nachgefragten Tennisschule Kostin sowie gut besuchte Turnierveranstaltungen (10 gepflegte Außenplätze, Tennishalle mit 4 Plätzen) unterstützen die Gastronomie.

Wir bitten um Kontaktaufnahme an den Vorsitzenden Rolf Kluge per E-Mail (rolf6060@t-online oder vorab auch gern Mobil 0151 115 315 57) mit kurzer Beschreibung zur Person, Angaben zur Erfahrung in der Gastronomie und möglichen Ideen für eine Vereinsgaststätte.

Die Niedersächsisches Staatsbad Pyrmont Betriebsgesellschaft mbH schreibt zum **01.07.2021** den Pachtvertrag für den

Gastronomiebetrieb der Wandelhalle

aus. In dem besonderen Ambiente der bis dahin frisch sanierten Wandelhalle in zentraler Lage der Stadt Bad Pyrmont mit 20.000 Einwohnern, beträgt die Bewirtschaftungsfläche der Gastronomie mit Nebenflächen im Innenbereich ca. 420 m² und ca. 136 m² als Außenterrasse.

Das Staatsbad Pyrmont zählt mit 2,2 Mio. touristischen Aufenthaltstagen zu den Top 20 Kurorten in Deutschland und zeichnet sich durch eine stark frequentierte Infrastruktur aus.

Wir freuen uns über Ihr Interesse mit Einreichung eines Konzeptes bis zum 20.01.2021 an u.g. Anschrift.



Niedersächsisches Staatsbad
Pyrmont Betriebsgesellschaft mbH
Heiligenangerstr. 6
31812 Bad Pyrmont

Ansprechpartnerin: Angela Pede,
pede@staatsbad-pyrmont.de,
Tel. 05281 1515-03



Nordseeküste – Beliebt und gut eingeführtes Ausflugslokal

Existenz zu verpachten bzw. verkaufen: Wangerland-Friederikensiel (Küstenstraße zwischen den Nordseebädern Horumersiel und Carolinensiel – 1 km zum Außendeich) Ansprechendes Gebäude. Bj. 1994. 71 Sitzplätze Innen, überdachte Außenterrasse, Biergarten, vollständig möbliert, Küche, Kühlhäuser, 21 Pkw-Einstellplätze. 239 qm Nutzfläche. Letzte Renovierung 2020. Miete 2.300 € + NK.

Hajo Jürgens Immobilien (IVD), 26434 Hohenkirchen
Tel. 04463/94880, Fax 04463/948820, info@hajo-juergens.de

Tiffany's Restaurant in 49401 Damme sucht neuen Betreiber.

Circa 150qm, circa 65 Sitzplätze + Biergarten, KP Inventar 50.000 EUR netto (kann teils finanziert und evtl. auch gefördert werden), Miete 1.450 EUR netto kalt, NK 360 EUR. Vorteile: viele Parkplätze, direkte Nachbarn Ärztehaus, Krankenhaus, Busbahnhof, Kino, Bowling Center (Lieferoption), kostenlose Kinowerbung, Marketing-Aktivitäten.



info@marjagroup.de | Tel. (05491) 97490-10.

www.gastroimmo24.de

Das Portal für Gastgewerbe-Immobilien

Hier finden Sie die Immobilienangebote aus den gastronomischen
Fachzeitschriften Norddeutschlands



DEHOGA-TERMINE

DEHOGA-Landesverbandstag

31. Oktober 2021 - 2. November 2021

Q-SEMINAR

ServiceQualität Deutschland

Q-Seminar

03/04. Februar 2021 Wolfenbüttel

■ Ausbildung zum QualitätsCoach

Preis: 349 Euro zzgl. MwSt.

inkl. 1,5-tägige Ausbildung,

ein Mittagessen, drei Kaffeepausen

sowie Seminarunterlagen.

Aktuelle Informationen und

Anmeldung unter:

www.q-deutschland.de/q-seminar/

SEMINARTERMINE 2021 DEHOGA

THEMA	KATEGORIE	TERMIN
Konfliktmanagement für Führungskräfte	Unternehmensführung und -Konzepte	03.02.2021
101 Ideen zum Kosten sparen in Hotellerie & Gastronomie	Kostenoptimierung	15.02.2021
Hygiene im Focus: Maßnahmen im Housekeeping planen & umsetzen	Hygiene & Verbraucherschutz	22.02.2021
Basis-Workshop: Empfang	Housekeeping	08.03.2021
Basis-Workshop: Etage	Housekeeping	15.03.2021
Speisekarten-Analyse und Angebotsentwicklung	Kostenoptimierung	16.04.2021
Selbstorganisation u. Zeitmanagement	Persönliche Kompetenz	17.05.2021
Reklamationshandling in der Gastronomie	Housekeeping	27.09.2021
Service organisieren mit Plan und Spaß	Service training	05.10.2021
Professioneller Verkauf in der Hotellerie	Kostenoptimierung	11.10.2021
Online-Bewertungen verstehen und konstruktiv nutzen	Persönliche Kompetenz	01.11.2021
Vom Mitarbeiter zur Führungskraft	Persönliche Kompetenz	25.11.2021

■ Seminare der DEHOGA-Akademie

Preis: 260 Euro inkl. MwSt.

für DEHOGA Mitglieder

Ort: Hannover/Region Hannover

Zeit: jeweils 9-17 Uhr,

weitere Infos unter:

[www.dehoga-niedersachsen.de/](http://www.dehoga-niedersachsen.de/seminare-veranstaltungen/)[seminare-veranstaltungen/](http://www.dehoga-niedersachsen.de/seminare-veranstaltungen/)[dehoga-seminare/](http://www.dehoga-niedersachsen.de/seminare-veranstaltungen/)

ziefleko

Hotel- und Objekteinrichtung · Innenausbau



UPSTALSBOOM SÜDSTRAND RESORT, FÖHR

Ihr Kompletteinrichter

 PLANEN
 GESTALTEN
 FERTIGEN

ziefleko GmbH

D-72178 Waldachtal-Cresbach

Telefon +49 (0) 74 45-85 05-0

ziefleko.de