

DEHOGA

■ ■ ■ MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 1 · Februar 2019

”
**FÜNF TAGE, DIE MEIN
GESCHÄFT UM JAHRE
NACH VORNE BRINGEN.**“

DRANBLEIBEN. INTERNORGA 2019.

ENTDECKEN SIE HEUTE DIE TRENDS,
DIE IHR GESCHÄFT MORGEN BEWEGEN.
**NEWCOMERS AREA • CRAFT BEER ARENA •
CRAFT SPIRIT LOUNGE • PINK CUBE**

INNOVATIV. INSPIRIEREND. INTERNATIONAL.
HAMBURG | 15. – 19. MÄRZ 2019



DEHOGA MITGLIEDER SPAREN: TAGESTICKET NUR 18 € STATT 34 €.
EINFACH **CODE IN1907** EINGEBEN UND TICKET ZUM VERGÜNSTIGTEN
MITGLIEDSPREIS KAUFEN.

DAS Q MACHT
DEN UNTERSCHIED.

In Niedersachsen wird
Service mit „Q“ geschrieben!



„Persönlicher Service. Kein Klischee, sondern ein echter Pluspunkt.“

Landidyll Haus Nesemeyer, Bad Laer
Sarah Schuhmacher, Geschäftsführerin

Die Liebe zu unserer Heimat, die Freude am Beruf, der begeisterte Umgang mit regionalen Produkten, die Passion, Gäste zu bewirten und zu beherbergen, das macht uns besonders.

Unser Ziel ist es, mit Einbindung aller Mitarbeiter unsere Prozesse zu optimieren und damit freundlichen Service und nachhaltige Qualität zu gewährleisten.

Informationen und Seminartermine
ServiceQualität Deutschland in Niedersachsen:

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

ServiceQualität Deutschland –
eine Initiative für
erfolgreiche Gastgeber.



ServiceQualität
DEUTSCHLAND

Foodwatch und Frag-den-Staat



Verbraucherschutz ist in aller Munde. Und das ist auch gut so. Verbraucherschutz ist auch immer Gesundheitsschutz der Verbraucher. Beide miteinander verzahnten Bereiche gehören zur Daseinsvorsorge des Staates gegenüber seinen Bürgern. Deshalb begrüßen wir auch, dass der Staat nicht nur Regeln zur Lebensmittelhygiene aufstellt, sondern auch durch gezielte Überwachungsmaßnahmen in Lebensmittel verarbeitenden Betrieben die Einhaltung dieser Regel überwacht und durchsetzt.

Mit § 40 Lebensmittelgesetzbuch (LFGB) hat der Gesetzgeber festgelegt, dass bei Lebensmittelhygieneverstößen im Gastgewerbe, die zu einem Bußgeld von derzeit mindestens 350 Euro führen, den Staat bzw. die Kommunen eine Veröffentlichungspflicht trifft. Das ist für ertrappte Betriebe hart und kann zu existenziellen Problemen führen. Der Staat ist hier im Interesse seines Verbraucherschutzes gnadenlos, betriebliche Interessen müssen zurückstehen.

Dem Verbraucher ist mit dem Verbraucherinformationsgesetz das Recht eingeräumt, den Staat um Auskunft über bekannte Hygieneverstöße in lebensmittelverarbeitenden Betrieben anzugehen. Dem Informations- und Transparenzanspruch des Verbrauchers ist mit diesem Auskunftsrecht ein scharfes Schwert in die Hand gegeben.

Was aber treibt die Einrichtungen Foodwatch und Frag-den-Staat, über ein „Anfrageforum“ Tausende von Verbrauchern in einen wahren Anfragerausch zu treiben und damit die wichtige Arbeit der die Lebensmittelhygiene überwachende Veterinärämter zu blockieren? Seit Mitte Januar besteht die überwiegende Arbeit der Veterinärämter nicht mehr darin, die Einhaltung von Lebensmittelhygiene in den Betrieben zu kontrollieren, sondern durch Foodwatch und Frag-den-Staat aufgerufene Verbraucheranfragen zu vergangenen Lebensmittelhygienekontrollen

am Schreibtisch zu bearbeiten.

Wird sich dadurch die Einhaltung von Lebensmittelhygiene in den Betrieben verbessern? Erst einmal wohl nicht, weil die Veterinärämter zunächst in Schreibtischarbeit versinken, anstatt vor Ort in den Betrieben ihren Kontrollaufgaben nachzukommen.

Lebensmittelhygienefördernde Maßnahmen werden also je nach Perspektive anders interpretiert. Das muss man in einem demokratischen Gemeinwesen aushalten. Wenn allerdings Foodwatch und Frag-den-Staat die Anfragersteller auffordert, die ihnen erteilten Auskünfte der Veterinärämter in ein öffentlich einsehbares Portal für jedermann sichtbar einzustellen, dann darf man skeptisch sein, ob damit nicht die rechtsstaatliche Grundlage verlassen wird. Hygieneverstöße veröffentlichen darf nach LFGB der Staat. Foodwatch und Frag-den-Staat sind genauso wenig der Staat wie die Anfragersteller. Wir sind der Meinung, dass sie kein Recht haben, eine Veröffentlichung von ihnen bekannten Hygieneverstößen vorzunehmen. Deshalb handeln Sie aus unserer Sicht rechtswidrig.

Der DEHOGA Niedersachsen hat deshalb die Pflicht, seine Mitglieder vor solchen rechtswidrigen Handlungen zu schützen und rechtliche Maßnahmen zu prüfen. Ein weiteres Mal sind die Gerichte aufgefordert, den Übereifer von Verbraucherschutzorganisationen in geordnete Bahnen zu lenken.

Detlef Schröder

Detlef Schröder, Präsident

Inhaltsverzeichnis

| | | | | | | | |
|-----------------------------|------------------|-------------------------------|--------------------|--------------------------|------------------|----------------------|----|
| AKTUELLE NACHRICHTEN | Hygienebarometer | 14 | DEHOGA-Umweltcheck | 19 | Bezirk Osnabrück | 36 | |
| INTERNORGA | 4 | Grafschaft Open Air | 15 | Energie-Website | 20 | Bezirk Hannover | 42 |
| Trendtours zur INTERNORGA | 8 | | | | | Bezirk Hildesheim | 47 |
| Hotelcareer | 9 | DIGITALISIERUNG | | BEZIRKSVERBÄNDE | | RECHT UND RAT | 48 |
| Junger DEHOGA | 10 | Online-Buchbarkeit | 16 | Bezirk Lüneburg | 22 | Impressum | 52 |
| Nachahmungsschutz | 11 | Branchenaward Digitalisierung | 17 | Bezirk Braunschweig-Harz | 26 | Immobilien/Verkäufe | 53 |
| Fachtag des Gastgewerbes | 12 | | | Bezirk Stade | 31 | TERMINE 2019 | 56 |
| Kartenzahlungen | 13 | ENERGIE | | Bezirk Ostfriesland | 32 | | |
| Foodwatch - Topf Secret | 14 | E-Ladestationen | 18 | Bezirk Weser-Ems | 35 | | |

DER DEHOGA CLUB LÄDT EIN

Power-Frühstück, spannende Kurzvorträge und mehr

Der exklusive DEHOGA Club wird auf der INTERNORGA 2019 wieder seine Besucher begeistern. Er ist ab dem 15. März auf der Messe in Halle B4 OG (Foyer, Stand 500) zu finden. Angelegt ist das moderne Areal auf zwei Ebenen.

Die Besucher erwartet ein Bistro, ein Vortragsbereich und stilvolle Lounge-Areas mit vielen Sitzgelegenheiten.

Der DEHOGA Club ist zu den gewohnten Messebesuchszeiten geöffnet und lädt seine Gäste ein, in

entspannter Atmosphäre Kontakte zu knüpfen und mit der Branche in den Austausch zu treten. Kommen Sie vorbei, wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Neben einem täglichen Power-Frühstück haben wir Kurzvorträge

zu Betriebsberatung, Digitalisierung, Social Media und vielen weiteren Themen des Gastgewerbes vorbereitet. Details finden Sie im Programm, das diesem Magazin beiliegt oder unter www.dehoga-niedersachsen.de! ◀



Die digitale Küche auf dem Vormarsch

Der beste Koch ist nichts ohne eine gut ausgestattete Küche. Die Neuheiten im Bereich Gar- und Spültechnik gehören deshalb für viele Gastronomen und Hoteliers zu den wichtigsten Motiven für einen INTERNORGA-Besuch. Denn Küchen sehen sich heute mehr denn je mit zeitlichen Herausforderungen bei der Produktion, straffen Arbeitsbedingungen und wirtschaftlicher Effizienz konfrontiert. Hier soll intelligente Küchentechnik Abhilfe schaffen. Aktuell rückt die Vernetzung und Digitalisierung der Küche in den Fokus des Interesses. Multifunktionale Geräte für die Speisenzu-

bereitung sowie das Spülen mit intuitiver Bedienung und automatisierten Abläufen halten Einzug in die Gastronomie und nehmen den Mitarbeitern Routineaufgaben ab.

Cloudbasierte Netzwerklösungen verbinden die Geräte untereinander und ermöglichen es dem Koch, auch aus der Ferne Einstellungen zu prüfen und Änderungen vorzunehmen. Ein wichtiges Thema, vor allem bei der Spültechnik, ist die Ressourcenschonung. So spart beispielsweise die effiziente Wärmerückgewinnung Energie beim Aufheizen von kaltem Frischwasser. Eine variable Wasserdruck-

regulierung je nach Spülgut und Verschmutzungsgrad sowie ein strömungsoptimiertes Spülfeld senken den Wasserverbrauch.

Hans-Peter Nollmann, Sprecher und stellvertretender Vorsitzender des Vorstands des Verbands der Fachplaner, empfiehlt Gastronomen, vorrangig in intelligente Energieoptimierungsanlagen zu investieren. „Dadurch lassen sich deutliche Kostenreduzierungen erzielen und gleichzeitig leistet man einen erheblichen Anteil zum Umweltschutz.“ Neben der Küchentechnik sollte unbedingt ein zukunftsfähiges Kassen-/Abrechnungssystem angeschafft werden, rät der Fachmann. „Idealerweise in Kombination mit einem Warenwirtschafts- und einem integrierten Bestellsystem.“

Dem hohen Stellenwert von intelligenter Küchentechnik wird die INTERNORGA mit einem umfangreichen Spektrum von 300 Ausstellern gerecht. Sie zeigen in drei Messehallen ihre neuesten Entwicklungen. Unter den Ausstellern sind namhafte Her-

steller und Marktführer, so auch der Küchentechnik-Profi Rieber, der für das Digitalisierungs- und Organisationssystem Check Cloud im vergangenen Jahr den INTERNORGA Zukunftspreis erhielt. Die cloudbasierte Plattform dokumentiert Informationen über Lagerbedingungen und die Organisation von Lebensmitteln und gewährleistet so die Nachverfolgbarkeit der Lebensmittel von Produktion bis zum fertigen Gericht.

Dank intuitivem Design ist die Bedienung vieler Geräte in Zeiten des Fachkräftemangels auch von ungelernten Kräften leistbar. Moderne, vernetzte Küchentechnik bietet heute weit mehr als nur Geräte zum Kochen, Braten oder Geschirrspülen. Sie schafft vor allem Freiräume für die Mitarbeiter, die wieder mehr Zeit für andere Tätigkeiten wie die Kreation neuer Gerichte haben. So wird durch die optimale Nutzung aller Ressourcen auch mit wenigen Fachkräften die Speisenproduktion auf hohem Niveau ermöglicht. ◀



Leidenschaft für HOCHPROZENTIGES

Zum zweiten Mal hält die INTERNORGA ein ganz besonderes Highlight für die Freunde hochwertiger Spirituosen bereit: Gastronomen, die ihren Gästen ein Sortiment feiner Brände, ausgefallener Gins und Whiskeys bieten möchten, können in der CRAFT SPIRIT Lounge die Produkte regionaler Brennereien und Destillieren kennenlernen und wichtige neue Geschäftskontakte knüpfen. Die

Aussteller und Besucher vereint vor allem eines: die Leidenschaft für Hochprozentiges. Wie gefragt das Thema bei Gastronomen und ihren Gästen ist, beweist die fast verdoppelte Zahl an Ausstellern, die Spirituosen aus exklusiven Zutaten präsentieren, hergestellt in handwerklichen Prozessen.

Übrigens: Dieses Jahr erwartet Spirituosenfans eine Renaissance



des erstaunlich variantenreichen Korns. Andere Experten hingegen sehen 2019 als das Jahr des Rums. Kreative neue Geschmacksrichtungen bereichern außerdem die Gin-Vielfalt. Unter anderem werden Aromen wie Lakritze, Chili

oder Pfeffer immer beliebter. Die erweiterte CRAFT SPIRIT Lounge in Halle B4.OG bietet einen vielseitigen Überblick über das spannende Brenner-Handwerk mit reichlich Gelegenheit zum Austausch. ◀

NEWCOMERS AREA

Place-to-be für Trendscouts und Visionäre



Heiß begehrt sind die Plätze in der INTERNORGA Newcomers Area, dem Place-to-be für junge Unternehmen. Die Trendschmiede präsentiert auch in diesem Jahr wieder die angesagten Themen

und Produkte von morgen. 20 visionäre Aussteller – viele davon ganz frisch am Markt – zeigen ihre Ideen und Innovationen für den Außer-Haus-Markt.

Besonders im Fokus des Besuchermagneten stehen 2019 umweltschonende Produktionsverfahren, transparente Lieferketten sowie gesunde Lebensmittel und kreative Gastro-Servicekonzepte. Zu den Glücklichen, die einen Platz ergattern konnten und den Erfolg ihrer Produkte am

Zielpublikum testen dürfen, gehört unter anderem Scraegg aus Wiesloch. Das Start-up verspricht eine „innovative Health-Food-Revolution für die Systemgastronomie“. Dahinter verbirgt sich eine Eiweißmahlzeit in mehreren Geschmacksvarianten samt passendem Zubereitungsgerät.

Zum Probieren lädt auch just green ein: Das Bio-zertifizierte Erfrischungsgetränk MATEA besteht ausschließlich aus natürlichen Rohstoffen und macht bis zu fünf

Stunden entspannt wach. Und auf der weltweit aktiven Plattform BEEsharing kämpfen Imker, Landwirte und Bienenfreunde gemeinsam für die nützlichen Honigsammler. Neben vielen anderen außerdem dabei: Hubl, Hersteller von neuartigen Bierbrauanlagen für Profis, Kaya&Kato, das erste deutsche Label für nachhaltige Berufsbekleidung, und die gesunde Zuckeralternative „Vollzucker“. Nur eines finden die Besucher und Aussteller in der Newcomers Area nicht: Langeweile. ◀

Liebe DEHOGA-Mitglieder,

in ein paar Wochen ist es endlich wieder soweit: Die INTERNORGA 2019 öffnet ihre Tore. Es erwarten Sie fünf spannende Tage voller Inspiration und Innovation, die neue Ideen und Potentiale aufzeigen.

GUTSCHEIN CODE IN1907

Sichern Sie sich mit Ihrem Gutscheincode Ihr ermäßigtes Online-Ticket für nur 18 Euro statt 34 Euro an der Tageskasse. Buchen Sie Ihr Ticket gleich online und vermeiden Sie Warteschlangen an den Kassen.

Einfach bequem auf www.internorga.com/besucher/tickets-einladungen/ Ihren DEHOGA Gutscheincode einlösen.

”
**FÜNF TAGE, DIE
MEIN GESCHÄFT
UM JAHRE NACH
VORNE BRINGEN.**“

DRANBLEIBEN. INTERNORGA 2019.

INTERNORGA FOODZOOM:

Trends im Visier



Was bewegt die Gastronomie heute und in den kommenden Jahren?

Trendforscherin Karin Tischer und ihr Team vom Forschungs- und Entwicklungsinstitut food & more sind dieser Frage in Zusammenarbeit mit der Leitmesse für den Außer-Haus-Markt für die Branchenuntersuchung INTERNORGA FoodZoom nachgegangen. Relevante Erkenntnisse:

Die verschiedenen Strömungen des Fleischverzichts wie Veganismus, Vegetarismus und Flexitarismus werden sich in Zukunft im Plantarismus bündeln. Diese Ernährungsform dürfte immer mehr an Bedeutung und Einfluss auf

die Speisekarten im Außer-Haus-Markt gewinnen. Sie macht im Zuge des Green & Healthy-Trends Pflanzen nicht nur auf dem Teller zur Hauptsache, sondern auch in der Flasche, denn Mahlzeiten werden immer häufiger getrunken, zum Beispiel neuerdings als Hot Smoothie.

Ein weiterer Trend: Die Domestizierung globaler Street Foods, und zwar längst nicht mehr nur in Food Trucks und bei Street Food-Festivals. Vielmehr erleben die Straßenküchen der Welt eine Wiedergeburt in deutschen Restaurants. Auch die Digitalisierung wird die Gastronomie umkrempeln: Online-Reservierung, mobiles Bezahlen, digitales Controlling und vor allem der boomende Markt für Food Delivery stellen die Branche vor ganz neue Herausforderungen. Doch sie bieten auch enorme Chancen, Prozesse und Qualität zu optimieren, um dem Gast ein Mehr an Service und Erlebnis zu bieten.

Kein Trend ohne Gegentrend: Je mehr die Technik Einzug in den Alltag hält, desto größer wird die Sehnsucht nach Natur, Regionalität und dem Ursprünglichen. Unter dem Motto Back2Nature pflanzen immer mehr Gastronomen ihr Gemüse selbst an, was aus Platzmangel in der Stadt häufig auf dem Dach oder sogar mitten im Restaurant geschieht. Signal für den Gast: Frischer geht es nicht. Was kommt außerdem? Die Fermentation als uralte und wiederentdeckte Zubereitungsmethode inspiriert vor

allem Top-Köche zu neuen, außergewöhnlichen Gerichten. Zur Fermentierung eignet sich alles von Kraut über Kartoffeln bis hin zu Baumrinde. Die koreanische Spezialität Kimchi gilt als Paradebeispiel für die kreativen Möglichkeiten der Fermentation, die zunehmend auch die heimische Küche bereichert.

INTERNORGA
FOOD
ZOOM
Die neuesten Trends für
den Außer-Haus-Markt



(c)Andrea Flak Fotografien

Ebenfalls neu entdeckt wird das Traditionsgetränk Tee. Vor allem die Eignung von Matcha und Grüntee als Koch- und Backzutat sowie sein Gesundheitsnutzen schicken Tee auf einen Höhenflug quer durch alle Kategorien.

Altvertraut und doch immer wieder anders und aufregend – das gilt auch für Speiseeis. Hier sorgen Zubereitungsmethoden aus Asien wie ‚Shaved‘ beziehungsweise ‚Rolled Icecream‘ ebenso für Abwechslung und zusätzliche Umsatzimpulse wie ‚Bing Su‘, eine Rezeptur aus Wassereis und Kondensmilch, die in ihrer Heimat Japan und Korea traditionell mit rote Bohnen-Pulver und Reisku-

chen zubereitet wird. Erste Konzepte in Deutschland feiern mit der Leckerei bereits große Erfolge.

Der INTERNORGA FoodZoom liefert einen spannenden Überblick über diese und andere internationale Food & Beverage-Trends, die auch den Außer-Haus-Markt in Deutschland bewegen werden. Die Branchenuntersuchung bietet Gastronomen jede Menge Inspiration für Genuss-Erlebnisse, mit denen sie ihre Gäste begeistern können – und ganz nah dran sind am Zeitgeist! Der gesamte INTERNORGA FoodZoom ist unter www.internorga.com abrufbar. ◀



(c)Farmers Cut GmbH, Hamburg

GRILL & BBQ COURT

INTERNORGA on fire!

Die Liebe der Deutschen zum Grillen ist weiterhin ungebrochen. Gut für die Gastronomie, die mit Hochleistungsgrills und ausgefallenen Rezepturen vielseitige Genussmomente nicht nur für Fleischliebhaber zaubert. „Grillen ist ehrlich und geradeaus. Die Gäste können sich mit dem Thema identifizieren“, sagt Fachmann Horst Krawutschke, Geschäftsführer von Mammut Catering. Längst ist Grillen kein reines Sommergeschäft mehr. Um dem Gast ganzjährig ein entsprechendes Angebot bieten zu können, eignen sich neue Gas-Grills und elektrisch betriebene Indoor-Varianten auch für die kalten Monate.

Und was kommt auf den Rost? Längst nicht mehr nur Würstchen

und Steaks, sondern vermehrt auch besondere Cuts wie das Nierenzapfenstück „Hanging Tender“, der Bauchlappen „Flank“ oder Zwerchfell-Saumfleisch („Outside Skirt“). Auch Ochsenkotelette, Bal-Tip und Roastbeef sind momentan schwer angesagt. Generell gilt: Die Qualität des Fleisches und damit die Auf-



zuchtbedingen sowie die möglichst regionale Herkunft der Tiere werden immer wichtiger. Kurz: weniger Fleisch, dafür besseres. Transparenz ist hier unerlässlich. Neben Rind und Schwein werden auch Fisch, Geflügel und Gemüse immer beliebter.



INTERNORGA 2019 ist wieder on fire! Das breite Spektrum der Szene können Gastronomen auf der Leitmesse für den Außer-Haus-Markt entdecken. Im Freigelände und in der Halle A2 informiert der Grill & BBQ Court über aktuelle Trends, die neuesten Geräte und innovatives Zubehör. In unterhaltsamen und lehrreichen Live-Präsentationen zeigen namhafte Aussteller und bekannte Gesichter aus der Koch-, Grill- und BBQ-Szene, wie sich die Faszination Grillen in heiße Umsatzpotenziale ummünzen lässt. ◀

Design als Entertainment

HOTELS SETZEN AUF INDIVIDUALITÄT

Menschen prägen Städte. Und sie prägen Hotels. Immer mehr Betreiber erkennen, wie wichtig Individualität und Einzigartigkeit für das Wohlgefühl ihrer Gäste sind und passen ihre Häuser – in Atmosphäre und Design an den jeweiligen Standort an. Dabei spielt nicht nur die Ästhetik eine Rolle, sondern auch der Anschluss an die Infrastruktur vor Ort. Die Hotelloobby soll zum zweiten Wohnzimmer werden. Außerdem steigen die Ansprüche der Reisenden an Technologie und Flexibilität. In einer hektischen Welt schätzen sie Einfachheit und Bequemlichkeit. Im Idealfall mit Selfie-tauglichem

Lifestyle-Appeal – und natürlich nachhaltig.

Die Herausforderung für Hoteliers lautet also: Individualität und maßgeschneiderten Service multiplizierbar zu gestalten – eine Aufgabe, der auch renommierte Gruppen wie die 25hours-Hotels mit großem Respekt begegnen. „Wir vertrauen darauf, auch an neuen Standorten inspirierende und zuverlässige Menschen zu finden, mit denen wir gemeinsam unsere Projekte erfolgreich realisieren können“, erklärt Geschäftsführer Christoph Hoffmann und betont: „Die Basis-Anforderungen

der Gäste haben sich gar nicht so sehr verändert: Sicherheit, Freundlichkeit und Sauberkeit.“

Die INTERNORGA bietet auch in diesem Jahr mit den Themen Digi-

talisierung, Furniture Technology und Tableware wieder einen umfassenden Marktüberblick sowie vielfältige Ideen und Inspirationen für kleine ebenso wie für große Hotels. ◀



Hotel- und Gastro-Trendtouren zur INTERNORGA in Hamburg

SONDERPREISE FÜR DEHOGA-MITGLIEDER



INFOS UND BUCHUNG

Grimm Consulting
Tel. 04183-9894234

info@grimm-consulting.com

Aufgrund der begrenzten Teilnehmerzahl erfolgt die Platzvergabe nach Buchungsingang unter info@grimm-consulting.com.

Die Teilnehmer erhalten dann eine Seminar-Rechnung (steuerlich voll abzugsfähig) mit Angabe des konkreten Treffpunktes.

Innovationen und Trends in Hotellerie und Gastronomie werden zur INTERNORGA im Rahmen der Trendtouren durch spannende und inspirierende Locations von Grimm Consulting erlebbar gemacht. Die branchenerfahrenen TrendScouts als Begleiter und Experten führen die Teilnehmer gezielt dorthin, wo der Gastro-Puls der Zeit schlägt, Trends entstehen und gelebt werden.

Gastro-Trendtour

Jeweils am Freitag-, Samstag-, Sonntag- und Montagabend (15./16./17./18.03.2019) wird eine spannende Gastro-Trendtour durch Hamburg angeboten. Konkret geht es jeweils pünktlich um 17 Uhr ab Messe Hamburg los.

Was macht sie besonders... die innovative Küche und die norddeutschen Menschen? Die Ideen und Trends der Hansestadt als inspirierender Pool neuer Ideen – weit über Hamburgs Grenzen hinaus – können, am Internorga Wochenende gemeinsam entdeckt werden. Auf den Trend-Touren erfahren die Teilnehmer anhand von Best-Practice-Betrieben viel über die Vielfältigkeit und Innovationskraft der Gastronomie.

Oftmals sind es Innovationen, die es zu finden gilt, um neue Gäste auf das eigene Unternehmen aufmerksam zu machen oder um Stammgäste dadurch zu halten. „Open your mind und sei offen für Neues – nur so hat man mittel- und langfristig die Chance, auf dem Markt zu überleben!“ ist Kerngedanke der Touren.

Im Preis inkludiert ist ein „Running Dinner“ mit leckeren Kostproben in den Stationen, jeweils einem Getränk pro Location, der Transfer nebst Begleitung durch Grimm-Consulting und eine Dokumentation zur Tour (online abrufbar). Ein echtes Seminar mit Mehrwert!

Hotel-Trendtour

Zusätzlich wird zu gleichen Konditionen auch eine Hotel-Trendtour angeboten, um speziell Investoren, Hoteliers und Führungskräften individuell spannende Einblicke geben zu können. Diese Tour findet am Freitag, dem 15. März 2019, von 11 bis 16 Uhr statt. „Werfen Sie einen Blick in die Hotelwelt der Hansestadt und erfahren Sie, wie Sie Gäste für sich gewinnen können,“ so Björn Grimm.

ANGEBOT FÜR DEHOGA-MITGLIEDER

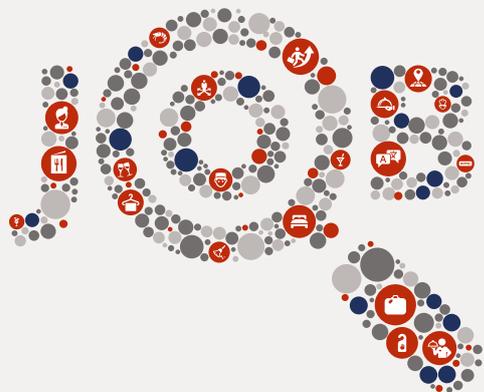
DEHOGA-Mitglieder profitieren vom Partner-Angebot und sparen bares Geld! Sie zahlen einen Sonderpreis von 199 Euro zzgl. MwSt. inkl. Transfer / Begleitung / ausgewählte Speisen und Getränke in den Stationen (Normalpreis 239 Euro). Mehr als 70 Teilnehmer im vergangenen Jahr waren mehr als begeistert – Seien Sie also mit dabei und werden sie Teil unserer Trend-Community! ◀

DURCH DEHOGA KREISVERBÄNDE ORGANISIERTE BUSFAHRTEN ZUR INTERNORGA 2019

| KREISVERBAND | ANSPRECHPARTNER | TELEFON | EMAIL | WANN |
|--------------------------------------|------------------------------------|-------------|------------------------------|---------------|
| KV Lingen | Heinrich Neerschulte | 0591/800310 | neerschultehei@aol.com | 18. März 2019 |
| KV Meppen | Anmeldung bei den Ortsvorsitzenden | | | 18. März 2019 |
| KV Schaumburg und OV Stadthagen-Land | Rolf Parno | 05725/397 | hotel@zum-dicken-heinrich.de | 19. März 2019 |

Stand 15.2.2019

Motivierte Arbeitnehmer aus Europa rekrutieren!



Global hospitality talents
HOTELCAREER recruiting insights:

Attract. Recruit. Retain.

Es ist das Merkmal der Hotellerie und Gastronomie: globale Karrierechancen. Aber welche Motive bewegen Arbeitnehmer aus der Branche europa- und weltweit dazu, einen Job im Ausland anzunehmen und das Heimatland zu verlassen? Wie können Arbeitgeber eine langfristige Bindung

22.200 Teilnehmer verzeichnet die Studie unter dem Dach der YOURCAREERGROUP. Talente aus den Bereichen Hotels, Gastronomie und Catering, Kreuzfahrtschiffe, Pubs and Bars und Tourismus im Alter von 15 bis 65+ Jahre, Praktikantin bis CEOs, ä-

zu ihren Mitarbeitern aufbauen? Diese Fragen beantwortet die neue Studie der YOURCAREERGROUP „Global hospitality talents – HOTELCAREER recruiting insights: how to attract, recruit and retain a global workforce“.

Berten ihre Meinung rund um das Thema Bereitschaft, im Ausland zu arbeiten.

Durch die Ergebnisse der Studie wird deutlich, dass Arbeitgeber heutzutage die Chance nutzen sollten, motivierte Talente aus anderen Ländern zu rekrutieren. 85 Prozent der insgesamt befragten Talente ziehen einen Job im Ausland in Betracht.

Für eine erfolgreiche Rekrutierung motivierter Talente steht Ihnen HOTELCAREER als kompetenter Partner zur Verfügung. Auf der branchenspezifischen Jobbörse sind über 471.000 Bewerber aus fünf europäischen Ländern registriert. ◀

NEUE STUDIE DER YOURCAREERGROUP ANALYSIERT AFFINITÄT DER ARBEITNEHMER DER HOTELLERIE UND GASTRONOMIE ZUM ARBEITEN IM EUROPÄISCHEN AUSLAND

 **HOTELCAREER**
by YOURCAREERGROUP

SONDERTARIF FÜR DEHOGA-MITGLIEDER

Als DEHOGA-Mitglied profitieren Sie von exklusiven Sonderkonditionen:

1 Stellenanzeige, 2 Monate Laufzeit, inklusive 1 Woche Zugang zur Bewerberprofil-Suche für 355 Euro anstatt 395 Euro.

Gerne beraten wir Sie persönlich unter Tel. 0211 938897-0 oder anzeigen@ycg.de.

Sie möchten die Studie gerne lesen? Einfach via marketing@ycg.de anfragen.

”
FÜNF TAGE, DIE MEIN GESCHÄFT UM JAHRE NACH VORNE BRINGEN.“



ENTDECKEN SIE HEUTE DIE TRENDS, DIE IHR GESCHÄFT MORGEN BEWEGEN.

DRANBLEIBEN. INTERNORGA 2019. HAMBURG | 15. – 19. MÄRZ 2019

DEHOGA MITGLIEDER SPAREN: TAGESTICKET NUR 18 € STATT 34 €.
EINFACH CODE IN1907 EINGEBEN UND TICKET ZUM VERGÜNSTIGTEN MITGLIEDSPREIS KAUFEN.

TREND...TRENDIGER...AM TRENDIGSTEN... HAST AUCH DU BOCK, EIN GASTRONOMISCHER TRENDSETTER ZU SEIN?

Im August heißt es wieder Trendtour beim Jungen DEHOGA Niedersachsen. Dieses Jahr geht es nach Amsterdam. Von **Sonntag, 18. August, bis Dienstag, 20. August**, erwartet alle Teilnehmer ein vollgepacktes Programm in einer der Trendstädte Europas.

Junge Leute, spannende gastronomische Konzepte, Nachtleben, Brauerei, Grachtenfahrt und vieles mehr wird geboten. Also Save the date! Mehr Infos dann in der nächsten Ausgabe des DEHOGA Magazins, unter www.junger-dehoga.de und auf Facebook.



Frühjahrstreffen des JUNGER DEHOGA NIEDERSACHSEN



In der historischen Altstadt von Einbeck kurz vor der Stadtführung.

Das erste Treffen des Jungen Dehoga Niedersachsen im Jahr 2019 fand in Einbeck statt. Vom 27. bis 29. Januar haben sich die Junggastronomen aus Niedersachsen ein Bild von der historischen Altstadt Einbeck machen dürfen. Angefangen mit einem zünftigen Essen im stadtbekanntem Brodhaus, ging es am nächsten Tag nicht wie gewöhnlich zu einem Fachvortrag, sondern das Thema „Notfallkoffer“ (was muss ich bedenken, wenn ich mal ausfalle) wurde als Gemeinschaftsprojekt mit federführender Unterstützung von Renate Mitulla behandelt. Am Nachmittag stand eine Stadtführung durch die Altstadt

mit Besichtigung der Kaffeerösterei von Alexander Pohl und eine kleine Führung durch das Heimatmuseum auf dem Programm. Wir erfuhren, wie lange die Einbecker schon Bier brauen und dass sie dieses auch immer erfolgreich zu vermarkten wussten. Jetzt weiß auch jeder, was es mit „dem Hund, der in der Pfanne verrückt wurde“ und Till Eulenspiegel auf sich hatte und „was dem Fass den Boden ausschlägt“.

Im Einbecker Hof folgte anschließend das Einbecker Bierseminar. Dort wurde sämtliches Wissen rund um das Einbecker Bier vermittelt, das zum Schluss zum Ein-

becker Bierdiplom verhalf. Zum Abendessen empfing uns unsere Juniorenkollegin Carola Wahrhusen in der Genusswerkstatt des Hotels Freigeist direkt am PS Speicher. Am Abreismorgen wurde noch der PS Speicher besichtigt. Hier kann man die Fahrzeuge der verschiedenen Epochen bewundern: Vom ersten Fahrrad aus dem 14. Jahrhundert bis zum modernen Tesla und anderen E-Mobilen der Zukunft. Die liebevolle, umfangreiche Ausstellung vieler Autos und

unzähliger Motorräder zeigen den Weg vom einfachen Laufrad über kleine motorisierte Fahr- und Motorräder bis zu den unbezahlbaren Oldtimern und Kultautos der 60er. Die Ausstellung hinterließ einen bleibenden Eindruck, auch vor dem Hintergrund, dass der gezeigte Fuhrpark nur den kleineren Teil einer privaten Sammlung darstellt.

Markus Solbach
Sprecher,
Junger DEHOGA Niedersachsen



Morgendliche Stärkung, bevor es zum Fachvortrag und Arbeitskreis „Notfallkoffer“ ging.



Überreichung der Bierdiplome.

Ist ein Gastronomie-Konzept vor Nachahmungen geschützt?



Dr. Jonas Kahl berät regelmäßig Hotels und Restaurants zum Schutz ihrer Geschäftsmodelle.

Konkurrenz belebt bekanntlich das Geschäft und Nachahmung ist die höchste Form der Anerkennung. Doch was, wenn die Nachahmung so weit geht, dass Kunden abgeworben werden und die Umsätze zurück gehen?

Das OLG Düsseldorf hat kürzlich in der Berufungsinanz ein Unternehmen Recht gegeben, welches sich gegen einen vermeintli-

chen Konzept-Diebstahl zur Wehr setzte. Geklagt hatte die Betreiberin einer Schnellrestaurant-Kette für Fritten, welche im Konzept eines Konkurrenten einen Wettbewerbsverstoß sah. Denn außer dem Hauptprodukt hatte der Konkurrent auch zahlreiche Einrichtungselemente, Gestaltungsmerkmale und die Speisekarte nahezu identisch übernommen.

Gestützt wurde die Untersagung des Gerichts auf eine Regelung im Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb, den sogenannten Nachahmungsschutz. Grundsätzlich sind abstrakte Ideen zwar nicht vor Nachahmung durch Dritte geschützt. Das auf dieser

Idee beruhende, tatsächlich umgesetzte Konzept kann hingegen durchaus Schutz genießen. Nämlich dann, wenn es in seiner konkreten Gestalt individuell, originell und speziell ist. Maßstab hierfür ist die Verkehrsauffassung, also wie es von einem objektiven Dritten wahrgenommen wird. Maßgeblich hierbei ist der Gesamteindruck, das Zusammenspiel von prägenden Gestaltungselementen. Kurz: Wer ein Restaurant betritt und zugleich ein Déjà-vu erlebt und sich dieser Eindruck auch beim Griff zur Karte bestätigt, kann mit gutem Grund davon ausgehen, dass lauterkeitsrechtliche Grenzen überschritten worden sind. In einem solchen Fall

drohen neben Unterlassungs- auch Schadensersatzansprüche in nicht unerheblicher Höhe. ◀

INFOSERVICE

Dr. Jonas Kahl, LL.M. ist Rechtsanwalt und Fachanwalt für Urheber- und Medienrecht in der Kanzlei SPIRIT LEGAL LLP in Leipzig. Er berät regelmäßig Hotels und Restaurants beim Schutz ihrer Geschäftsmodelle und Marken und vertritt sie bei der Durchsetzung ihres geistigen Eigentums. Er ist erreichbar unter www.spiritlegal.com oder jonas.kahl@spiritlegal.com

AUS HOPFEN, MALZ
& Leidenschaft

Dirk Stapper
Technischer Leiter

Christoph Barre
Geschäftsführender Gesellschafter

Halle BI.0G - Stand 219 - Halle BA.0G - Stand 100.22
15.-19. März 2019
INTER NORGA

Wir laden Sie auf
ein frisch gezapftes
Bier ein!

Barre - Privatbrauer aus Leidenschaft.

www.barre.de

HOTELLERIE UND GASTRONOMIE 2020

Fachtag am 25. März

KALKULATION / DIGITALISIERUNG / PARTNER-AUSSTELLUNG

Zum Fachtag des Gastgewerbes lädt der DEHOGA Niedersachsen am Montag, 25. März 2019 von 10 bis 17 Uhr in das anders Hotel in Walsrode ein. Die mit Top-Referenten besetzte Tagung nimmt in diesem Jahr die Hotellerie und Gastronomie 2020 in den Fokus.

INFO-SERVICE

Der Fachtag des Gastgewerbes findet am Montag, 25. März 2019, von 10 bis 17 Uhr im Anders Hotel Walsrode statt.

Anmeldungen sind bis zum 11. März 2019

beim DEHOGA Niedersachsen (Frau Weiß, Tel. 0511-33706-26) möglich. Die Teilnahme kostet 95 Euro pro Person, DEHOGA-Mitglieder zahlen einen reduzierten Preis von nur 55 Euro.

Bereits am Vorabend (Sonntag, 24. März 2019) lädt der DEHOGA zum Kollegentreff ein. Inklusive 3-Gang-Menü und Getränkepauschale kostet die Teilnahme 75 Euro pro Person, für DEHOGA-Mitglieder nur 55 Euro. Wer es sportlich mag, kann zusätzlich am Indoor-Golf teilnehmen.

Das detaillierte Programm und die Anmeldeunterlagen finden Sie unter www.dehoga-niedersachsen.de.

Gastgewerbe 2020

Betriebsberater Dr. Hartmut Meyer führt mit seinem Vortrag „Hotellerie und Gastronomie 2020“ in den Fachtag ein. Der Umsatz im Gastgewerbe wächst und die Traditions-gastronomie ist dabei wie das Salz im Tourismus. Zwischenzeitlich findet ein Verdrängungswettbewerb zu Lasten der Traditions-gastronomie statt und die Zukunft eines Betriebes hängt immer mehr von der Produktivität des Betriebes ab. „Wo liegt die Zukunft von Hotellerie und Gastronomie? Wie gestaltet sich der zukünftige Wettbewerb? Erfahren Sie in diesem Vortrag mehr über Strategien der Zukunft.“, freut sich Meyer auf interessierte Teilnehmer.

Digitalisierung

„Kalkulation in der Gastronomie – Erfolgreich in die Zukunft“ heißt der Vortrag von Betriebsberater Rainer Benk (die Beratungsmann-fabrikur). Von der Transparenz im Rechnungswesen als Grundlage für eine angemessene Gewinnerzielung über erforderliche Deckungsbeiträge im F&B Bereich bis zu Kalkulationsfaktoren behandelt der Impulsvortrag das Thema Kalkulation. „Erkennen Sie die Zusammenhänge in Ihrem Betrieb und nutzen Sie dieses Wissen für eine attraktive und zeitgemäße Angebotsgestaltung, damit Sie auch morgen noch gut aufgestellt sind“, ermuntert Rainer Benk die Teilnehmer.

Kalkulation in der Gastronomie

Die Tagung wird fortgesetzt mit dem Thema Digitalisierung. Markus Michels, Inhaber der Werbeagentur creazwo, referiert zu „Digitalisierung trifft Gastgeber – Wie Bits & Bytes Gäste glücklich machen“. Viele Gastgeber sind unsicher, was die Digitalisierung für ihr Geschäft bedeutet und wie sie diese gewaltige Welle der Veränderung, die nahezu alle Bereiche des Lebens erfasst hat, für sich nutzen können. Im Mittelpunkt des digitalen Wandels sollte immer der Gast stehen. An welchen „Touchpoints der Customer Journey“ – also den vielfältigen Berührungspunkten des Kunden vor, während und nach einem Aufenthalt – lassen sich die Kommunikation, Angebote, Informationen oder Prozesse digital verbessern? Was macht meine Zielgruppe überhaupt mit, was erwartet sie? Wie kann man die Herausforderungen und Möglichkeiten der Digitalisierung ganz praktisch im Betrieb angehen und umsetzen? Diese und weitere Fragen beantwortet Markus Michels in seinem Vortrag.

Eine große Partner-Ausstellung bereichert den Fachtag des Gastgewerbes und bietet den Teilnehmern die Möglichkeit, sich direkt über praxisnahe Angebote der DEHOGA-Kooperationspartner zu informieren.

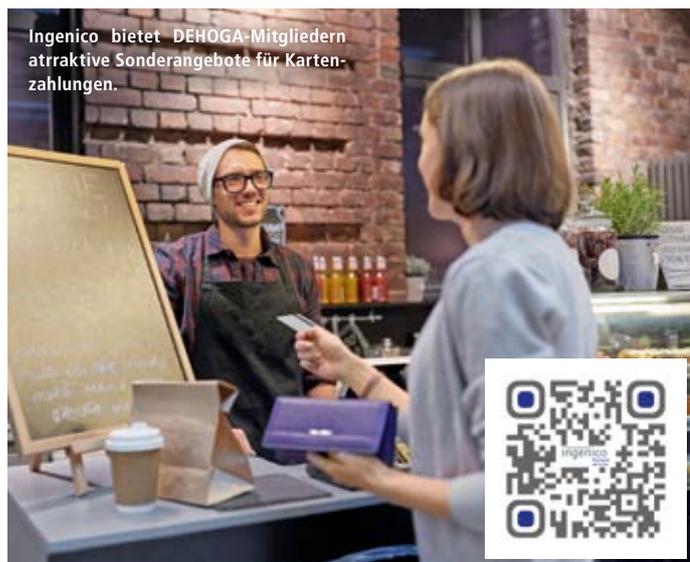


In diesem Jahr sind dabei:

- **Ampere AG**
dauerhafte Tarifoptimierung für Strom und Gas
- **Betterspace**
Digitalisierungsspezialist / Software-Lösungen für das Gastgewerbe
- **Creazwo**
Fullservice-Werbeagentur für Hotellerie und Gastronomie
- **DIRS21**
Onlinebuchungs- und Channelmanagement-System
- **Elements**
Bad / Heizung / Energie
- **ERGO**
der Versicherungsdienst des DEHOGA Niedersachsen
- **Euromicron Deutschland**
Lösungen für Kommunikations-, Übertragungs-, Sicherheits- und Datennetze
- **Foboxy**
kleine Fotoboxen für großartige Erinnerungen
- **HGK** – Deutschlands marktführende Einkaufsgenossenschaft für Hotellerie und Gastronomie
- **Holst & Partner**
Branchenspezialisten für Gastro- und Hotel-Marketing
- **HS/3** – Hotelsoftware
- **iiQCheck** – Hotelbewertungs- & Qualitätsmanager
- **Ingenico**
Kreditkartenabrechnung und Kreditkartenterminals
- **Ruess**
Mietwäsche und Textilpflege

INGENICO PAYMENT SERVICES IST BRANCHENSPEZIALIST

Kartenakzeptanz in Hotellerie und Gastronomie



Ingenico bietet DEHOGA-Mitgliedern attraktive Sonderangebote für Kartenzahlungen.

Als langjähriger Partner des DEHOGA kennt Ingenico Payment Services sich bestens mit den Bedürfnissen und Anforderungen der DEHOGA-Mitglieder im Bereich des bargeldlosen Zahlungsverkehrs aus. Alle Kunden erhalten ihr Terminal, die Zahlungsabwicklung und alle Services aus einer Hand.

- Attraktive Kreditkartenbedingungen für Mastercard und Visa: nur 0,78 Prozent.
- Abgesicherte Kartenzahlungen mit der girocard ab 0,16 Prozent.
- Neue Terminalgeneration Telium TETRA Move/5000 (mobil) nur 18,90 Euro/Monat und Telium TETRA Desk/5000 (stationär) nur 14,90 Euro/Monat bei einer Laufzeit von 60 Monaten.
- Akzeptanz von Zahlungen mit dem Handy und Verarbeitung von Kontaktlostransaktionen.
- Kundenservice rund um die Uhr an sieben Tagen in der Woche.
- Keine Zusatzkosten. Im Preis enthalten sind Netzservice-, Depotwartungs-, Hotline-, Versand- und Konfigurationsgebühren.

ANGEBOT FÜR DEHOGA-MITGLIEDER

Nutzen Sie Ihren DEHOGA-Vorteil und erhalten Sie sechs Monate Mietfreiheit auf die neue Terminalgeneration Telium TETRA Move & Desk. Melden Sie sich bis zum **30. April 2019** telefonisch unter 02102 9979-952 oder schreiben Sie eine E-Mail an dehoga@ingenico.com. Das Aktionsstichwort: DEHOGA Niedersachsen.

Alle Highlights auf einen Blick.
Direkt auf jedem Fernseher und allen digitalen Medien im Hotel.

Innovationen live erleben:
INTERNORGA HAMBURG
15. bis 19.03.2019
B2, OG 115

HOTAINMENT:
Die Plattform für digitale Kommunikation im Hotel.

MOBILE TAB TOUCH HOTEL TV DIGITAL SIGNAGE VIDEO WALL

www.goingsoft.com **goingsoft®**

Foto: Van Ots / Umpldash

Foodwatch – Topf-Secret

SYSTEMATISIERTE VERBRAUCHERANFRAGEN ZU HYGIENEKONTROLLEN

Ende Januar 2019 hat Foodwatch eine Online-Plattform freigeschaltet, auf der interessierte Verbraucherinnen und Verbraucher die Ergebnisse von Hygienekontrollen in Restaurants, Bäckereien und anderen Lebensmittelbetrieben mit wenigen Klicks abfragen und anschließend veröffentlichen können.

Hintergrund ist, dass Verbraucherinnen und Verbraucher bei den zuständigen Behörden schon seit 2008 einen Antrag auf Veröffentlichung der Ergebnisse amtlicher Hygiene-Kontrollen stellen können. Die rechtliche Grundlage dafür ist das Verbraucherinformationsgesetz (VIG), das von Verbrauchern aber kaum genutzt wird. Die aktuellen Regelungen sähen die Veröffentlichung betrieblicher Kontrollergebnisse nur „auf freiwilliger Basis“ vor. Ein freiwilliges System funktioniere er-

fahrungsgemäß jedoch nicht – wie das Beispiel Niedersachsen zeige. Jetzt macht Foodwatch Druck, indem Verbraucheranfragen an die zuständigen Veterinärämter über das Portal <https://fragdenstaat.de/kampagnen/lebensmittelkontrolle/> organisiert werden.

Die Anfrage ist gemäß VIG innerhalb eines Monats seitens der Behörde zu beantworten. Im Fall einer Beteiligung Dritter (Unternehmen) verlängert sich die Frist auf zwei Monate. Falls es zu Beanstandungen bei den Kontrollen kam, wird die Behörde den betroffenen Betrieb in der Regel zunächst über das Auskunftsbegehren informieren und dem Betrieb in einem Anhörungsschreiben unter Fristsetzung Gelegenheit zur Stellungnahme geben. Der Betrieb kann und sollte sich im Rahmen des Anhörungsverfahrens gegen



die Herausgabe der Kontrollberichte aussprechen. Außerdem hat der betroffene Betrieb gemäß VIG ein Recht darauf, Namen und Adresse des Antragstellers zu erfahren. Alle Betriebe sollten von diesem Recht Gebrauch machen, damit Antragsteller nicht anonym bleiben.

Sofern die Behörde nach Anhörung und Abwägung der Interessen zu dem Ergebnis kommt, dass die Kontrollberichte an den Antragsteller herauszugeben sind, wird der betroffene Betrieb hiervon in Kenntnis gesetzt und erhält die Möglichkeit, diese Entscheidung innerhalb einer kurzen Frist im Rahmen des Eilrechtsschutzes gerichtlich überprüfen zu lassen. Nach Auffassung des DEHOGA ist die Veröffentlichung der Kontrollberichte auf „Topf Secret“ durch die Verbraucher rechtswidrig. Einerseits sieht das VIG eine

Veröffentlichung der erlangten Informationen durch die Verbraucher oder privatrechtliche Vereine gerade nicht vor, andererseits ermächtigt der Wortlaut des § 40 Abs. 1a LFGB ausschließlich die zuständigen Behörden zu Veröffentlichungen von Hygienemängeln. Foodwatch/Frag-Den-Staat fordern somit nach Ansicht des DEHOGA zum Rechtsbruch auf. Der DEHOGA sieht die Behörden in der klaren Mitverantwortung. Sofern Kontrollberichte an die Antragsteller herausgegeben werden, muss ein behördlicher Hinweis erfolgen, der die Veröffentlichung der Kontrollergebnisse über das Internet untersagt.

Der DEHOGA prüft weitere Maßnahmen auch gegen Verbraucher und Foodwatch, um die unrechtmäßigen Veröffentlichungen zu unterbinden. ◀

Niedersachsen kehrt ab vom Hygienebarometer

Seit Jahren gärt in Niedersachsen die Diskussion um ein Hygienekennzeichnungssystem für Gastgewerbebetriebe, auch Hygienebarometer, Hygiene-Ampel oder Hygiene-Smiley genannt. Ein Pilotprojekt im Jahr 2017, das von Gastgewerbebetrieben in den

Städten Hannover und Braunschweig auf freiwilliger Basis getestet werden konnte, hatte zu wenig Resonanz geführt und ist eingestellt worden. Bis vor kurzem hat das Land Niedersachsen die Einführung eines Hygienekennzeichnungssystems befür-

wortet, zumindest, wenn hierfür eine belastbare Basis auf Bundesebene geschaffen wird.

Dr. Berend Lindner, Staatssekretär im Niedersächsischen Wirtschaftsministerium, gab am 22. November 2018 auf dem

IHK-N-Tourismusparlament in Winsen/Aller eine Abkehr von dieser Haltung bekannt: „Die Einführung eines Hygienebarometers wird von dieser Landesregierung nicht weiterverfolgt werden“, so Lindner. ◀

6. GRAFSCHAFT OPEN AIR

Das Mega-Event mit Rea Garvey, LEA und Nico Santos



Am 25. Mai 2019 findet auf der Festwiese der Bentheimer Eisenbahn AG in Nordhorn das inzwischen 6. Grafschaft Open Air statt. Zur musikalischen Besetzung gehören Rea Garvey, LEA und Nico Santos. Einlass ist ab 15 Uhr, das Konzert beginnt um 16 Uhr. Die Besucher können sich wie in den Vorjahren auf ein umfangreiches Musikprogramm in toller Atmosphäre freuen.

Hauptsponsoren des Grafschaft Open Airs sind die Grafschafter Volksbank, Bentheimer Eisenbahn AG, G. Büter Bauunternehmen GmbH. Die Grafschafter Nachrichten und NDR1 Niedersachsen fungieren als Medienpartner der Veranstaltung.

Die Tickets (Stehplätze) werden zum Preis von 55 Euro für Erwachsene und 49 Euro für Kinder bis 14 Jahre angeboten und sind erhältlich auf www.proticket.de/goa und www.eventim.de ◀

FREIKARTEN-VERLOSUNG

Der DEHOGA Niedersachsen verlost unter seinen Mitgliedern 2 x 2 Freikarten.

Senden Sie bei Interesse einfach eine Email an bittaye@dehoga-niedersachsen.de.

Einsendeschluss ist der 15. März 2019.



Werde unser Produkt-Tester!

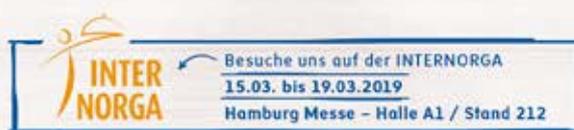
Bewirb Dich jetzt um einen Platz in unserem unabhängigen Köche-Team. Dort kannst Du als Produkt-Tester die Entwicklung unserer Produkte mit Deiner Meinung aktiv mitgestalten.

Gemeinsam entwickeln wir praxiserprobte Lösungen getreu unserem Motto „Von Köchen für Köche“.



Alle Infos zur Bewerbung:

www.milram-food-service.de/koecheteam





Prozedere wie vor 30 Jahren?

GASTBEITRAG

Von Gabriele Schulze, Marketingexpertin, Beraterin, Dozentin, Berlin

Mindestens einmal pro Jahr plane ich eine große Radfernrise – mit dem eigenen Rad, das auch das Gepäck tragen muss, und einer individuellen Auswahl an Hotels – gepflegt, möglichst im Grünen, mit gutem Restaurant, schöner Terrasse und der Möglichkeit, die Räder sicher einzuschließen. Das diesjährige Ziel ist der Ems-Radweg von Hövelhof nach Emden. Dafür planen wir acht Übernachtungen. Unsere Tourenhotels suchen wir über Booking, wegen der Kartenansicht und komprimierter Informationen zur Zimmerauswahl, zu den Stornobedingungen (wichtig für eine Reise, bei der das Wetter ein Verschiebungsgrund sein kann) und zu den Bewertungen anderer Gäste. Auffällig ist, wie viele Hotels keine drei Kilometer von einem beliebten Fernradweg entfernt liegen, aber dieses Detail unerwähnt lassen.

Als leidenschaftliche „Hotelversteherin“ versuche ich dann immer die direkte Onlinebuchung auf der Hotelwebseite. Doch als die Zielhotels feststanden, suchte ich die Hotel-Webseiten und fühlte mich bei den meisten Hotels in die 1990er-Jahre zurückversetzt: Drei der Hotels hatten uralte Homepages, die außerdem auf dem Smartphone kaum lesbar sind. Die angebotenen Buchungswege waren E-Mail und Telefon. Eine Buchungssoftware war nicht hinterlegt. Drei der weiteren Hotels hatten zwar ein Buchungstool, es war aber unmöglich, parallel zur Buchung auch die Zahlungs- und Stornierungsbedingungen herauszufinden. Ein

Link auf die AGB war leider nicht hilfreich, da auch hier wichtige Infos fehlten. Bei einem dieser Hotels buchte ich dennoch direkt. Ein reiner Zufall übrigens, dass wir das Hotel entdeckt haben. Bei Booking war es nicht gelistet. Als ich auf der Bestätigung den folgenden Satz las, bereute ich diese Entscheidung sofort: Sie müssen dieses Formular bei Anreise vorlegen. Welchen „Beweis“ muss man denn als Gast bei Anreise führen? Eine Übergabe der Buchungsbestätigung ans Wallet auf dem Smartphone wäre zeitgemäßer. Und natürlich gab es auch hier keine Infos zu den Stornierungsbedingungen.

Wirklich gastfreundlich war nur die Onlinebuchung beim Mövenpick-Hotel in Münster. Ein Frühbucherpreis, der nur auf der Hotelwebseite angeboten wurde und ein 20-Euro-Restaurant-Gutschein waren überzeugende Argumente.

Mein Fazit: Die meisten Gäste wollen einfach, schnell und risikolos online buchen. Hotels, die dies nicht ermöglichen, treiben auch Direktbuchungswillige immer wieder in die Arme der OTAs. Und: Schlecht buchbare Hotels schaden der ganzen Branche, da Gäste immer wieder erfahren müssen: Die OTA macht es einfacher, preiswerter – und informativer. ◀

Abdruck mit freundlicher Genehmigung der AHGZ

EBINGER
Kühlen · Transportieren · Servieren

QUALITÄT MADE IN GERMANY
Unsere Produktkataloge finden Sie unter www.ebinger.net

INTERNORGA Halle B5 Stand 320

GIESSER
MADE IN GERMANY

www.giesser.de

www.gastroimmo24.de

**Das Portal für
Gastgewerbe-Immobilien**

**Kassensysteme
WEDEMANN GMBH**

Kassensysteme und Videosysteme für Gastronomie und Handel

Felix-Wankel-Straße 14
26125 Oldenburg
0441-936060 www.wedemann.de

DIGITALISIERUNG IN DER HOTELLERIE:

Hotelverband schreibt zum vierten Mal Branchenaward für Start-up-Unternehmen aus

Nach der großen Resonanz der Vorjahre schreibt der Hotelverband Deutschland (IHA) auch im Jahr 2019 einen Branchenaward für Start-up-Unternehmen aus, um praxisnahe, digitale Produktentwicklungen für die Hotellerie in Deutschland zu fördern. Teilnahmeberechtigt sind Start-ups, deren hotellerienahes B2B- oder B2C-Produkt seit maximal zwei Jahren am Markt ist und sämtlichen Hotelbereichen, wie z.B. Haustechnik, Human Resources, Betriebsführung oder Vertrieb, entstammen kann. „Wir haben mit unseren bisherigen Innovation Summits in Heidelberg 2016, Hamburg 2017, Berlin 2018 definitiv den Nerv unserer Branche getroffen und zugleich interessierten Jungunternehmern eine unvergleichliche Bühne für Präsentation, Feedback und Fachaustausch geboten. Auch mit dem Innovation Summit 2019 im Rahmen des diesjährigen IHA-Hoteltkongresses am 6. Juni in Böblingen wollen wir neue Technologien frühzeitig einem Praxischeck unterziehen, Start-up-Unternehmen zum Eintritt in unsere spannende Branche ermutigen und sie



Der Award 2018 ging an Solos Mirrors, die visuelles Feedback in Echtzeit für Trainings anbieten.

bestmöglich auf ihrem weiteren Weg begleiten“, erläutert IHA-Vorsitzender Otto Lindner.

Teilnahmeberechtigt sind Start-ups, deren hotellerienahes Produkt seit maximal zwei Jahren am Markt und in deutscher Sprache verfügbar ist und die ihr Produkt bereits in Deutschland verkaufen. Eine IHA-Jury wird aus allen Einreichungen maximal fünf Start-ups auswählen, die zum IHA-Hoteltkongress nach Böblingen eingeladen werden. Dort erhalten sie Gelegenheit zu einer Pitchpräsentation

und Diskussion mit den Kongress-Teilnehmern, die dann auch darüber abstimmen werden, welches Start-up den Award erhält.

Sämtliche Bewerber erhalten eine Listung auf der Verbands-Website www.hotellerie.de/go/start-ups. Die Teilnehmer der Endrunde erhalten darüber hinaus zwei Teilnahme-Tickets für den IHA-Hoteltkongress, eine Präsentationsmöglichkeit vor Ort und eine Darstellung auf der IHA-Website. Der Gewinner wird zudem 12 Monate vom Hotelverband betreut

und in die Verbandskommunikation eingebunden.

Interessierte Start-up-Unternehmen können die detaillierten Teilnahmebedingungen unter www.hotellerie.de/go/start-ups abrufen und sich für eine Teilnahme verbindlich anmelden. **Bewerbungsfrist ist der 31. März 2019.** Verbandsmitglieder dürfen am Wettbewerb nicht teilnehmen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. ◀

MOBIL-CLEAN

Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

05173 - 9 21 88

www.mobil-clean.de

Professionelle
Singletanzveranstaltungen

Theos
Singletanz

www.theos-singletanz.de

Theodor Meisters
Zum Rohkamp 5c
31228 Peine

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

E-Ladestationen JA oder NEIN?

Die Anzahl der Elektrofahrzeuge auf bundesdeutschen Straßen wird in den nächsten Jahren steigen. Dementsprechend suchen mehr und mehr Autofahrer Möglichkeiten, während der Reise ihre Fahrzeuge aufzuladen und suchen vermehrt auch in Hotellerie und Gastronomie Lademöglichkeiten. Die Betriebe, die diesem Trend

Wichtig bei der Entscheidungsfindung ist, dass sich der Unternehmer auf dem Markt umschaute und das für ihn geeignete Lade-Modell herausfindet. Die Kosten für eine Ladesäule variieren nicht unerheblich. Beachtet werden muss

Möglichkeit gesprochen werden, Ladeaktivitäten jeweils bei Bedarf freizuschalten und überwachen zu können. Eine eichrechtskonforme Abrechnung ist zurzeit nur bei Innogy möglich.

7.000 Schnellladepunkte geben. Entscheidend für den Ausbau der Ladeinfrastruktur ist die Ladetechnik. Es werden zwei Arten von Ladestationen unterschieden: Normalladestationen (sog. AC-Ladestationen mit Wechselstrom) und Schnellladestationen (sog. DC-Ladestationen mit Gleichstrom). Der Begriff des Gleichstrom- bzw. Wechselstromladers beschreibt, in welcher Form der Strom in das Fahrzeug eingespeist wird. Wie lange ein Elektrofahrzeug braucht, bis es voll aufgeladen ist, hängt vom Modell, dem Ladestand der Batterie und der Art des Ladevorgangs ab.



Bewegung in den Ladesäulenausbau ist aber auch durch die Politik gekommen. 2016 ist die sogenannte Ladesäulenverordnung in Kraft getreten. Diese hat das Ziel, die Technik zu vereinheitlichen und Rechtssicherheit für die Betreiber zu schaffen. Durch die Förderrichtlinie Ladeinfrastruktur fließen außerdem 300 Millionen Euro in den Ausbau von Lademöglichkeiten in ganz Deutschland. ◀

folgen, haben zurzeit noch einen Wettbewerbsvorteil gegenüber Mitbewerbern. Mit den zu Jahresanfang in Kraft getretenen Steuervorteilen für Dienstwagen, die auch privat genutzt werden, wird der Verkauf von Elektro- und Hybrid-Fahrzeugen noch einmal zunehmen. Im ersten Halbjahr 2018 haben die zuständigen Behörden 17 000 Zulassungen gezählt, 70 Prozent mehr als noch 2017. Insgesamt 130 000 E- und Hybridautos sind somit in Deutschland unterwegs.

auch, ob es noch einen Weg zum Netzanschluss zu überbrücken gilt. Zu beachten gilt auch, ob es möglich ist, unterschiedliche Autotypen an einer Ladesäule aufzuladen zu können. Darüber hinaus muss der eigene Stromverbrauch für den Betrieb berücksichtigt werden, sodass eventuell eine Erweiterung des betrieblichen Netzes unabdingbar wird.

Wichtig ist auch, die Kosten hinsichtlich der Abrechnung im Auge zu behalten. Hier sollte mit dem betreffenden Anbieter über die

Besitzer von Elektrofahrzeugen möchten möglichst an allen Ladesäulen tanken können. Lange war das aber nicht möglich oder eben nur, wenn man sich bei vielen verschiedenen Anbietern angemeldet hat. Mittlerweile gibt es allerdings große Ladeverbünde, die eine Lösung für dieses Problem versprechen. Durch eine einheitliche Software und Kooperationen ist es durch diese Verbünde möglich, sein Auto an vielen Standorten zu laden. Bis zum Jahr 2020 soll es bundesweit 36.000 Normalladepunkte und

Die größten Ladeverbünde sind

1. Innogy eRoaming (1584 Stationen)
2. Ladenetz (1071)
3. New Motion (968)
4. Tesla Destination Charging (652)
5. EnBW (581)
6. Stromnetz Hamburg (415)
7. E.ON (317)
8. EWE/SW B (311)
9. Ladeverbund+ (285)
10. Allegro (248)

Quelle AHGZ

Mit der Natur im Einklang



Haben Sie schon einmal daran gedacht, Ihren Betrieb am Markt mit einem umweltfreundlichen Profil zu etablieren und zugleich nachhaltige Einsparungspotentiale bei den Betriebskosten zu heben? Dann könnte der DEHOGA-Umweltcheck Ihr Projekt 2019 sein!

Die Themen Umwelt- und Klimaschutz haben auch im Gastgewerbe weiter an Bedeutung zugenommen. Verbraucher und Gäste sind kritischer und sensibler geworden. Kommunizierbares Umweltengagement ist längst mehr als ein positiver Imagefaktor.

Nicht selten ist der transparente Nachweis des eigenen Umweltengagements inzwischen ein obligatorischer Bestandteil des Angebotes und ein Kriterium für die Auswahl eines Hotels oder eines gastronomischen Betriebes.

Der DEHOGA-Umweltcheck gehört zu den wenigen Zertifizierungen, die sich sowohl an die Hotellerie, als auch Gastronomie richten. Die Teilnahmegebühr am DEHOGA-Umweltcheck beträgt bei einer Gültigkeit von zwei Jahren in der Gastronomie maximal 325 Euro, in der Hotellerie

725 Euro (abhängig von der Anzahl der Zimmer und Restaurant-sitzplätze).

Dies ist gut investiertes Geld, weil Sie mit dem DEHOGA-Umweltcheck nicht nur das eigene Umweltengagement gegenüber den Gästen kommunizieren können, sondern sich darüber hinaus die Möglichkeit bietet, ökologische Einsparpotenziale zu erkennen und dadurch die Betriebskosten deutlich zu senken. ◀

E-SERVICE

Detaillierte Informationen zum DEHOGA Umweltcheck finden Sie auf der Internetseite www.dehoga-umweltcheck.de.

Dort werden auch alle ausgezeichneten Betriebe veröffentlicht.

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

www.der-hotelvermittler.de

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

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

- Betriebswirtschaftliche Beratung
- Lohnkostenoptimierung
- Existenzgründungsberatung
- Sanierungsberatung

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

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

Holst & Partner
Betriebsberatungs- und Trainingsgesellschaft
für Gastronomie, Hotellerie und Handel mbH

Exklusiv für Mitglieder des DEHOGA Niedersachsen
Objekt-Quick-Check
(Nachfolgeregelung)

Sie möchten Ihren Betrieb auf **Verkaufs- und Verpachtungsmöglichkeiten** prüfen?
Sind Sie **"fit für den Verkauf"**?

Unser Vorteilsangebot
Anstelle von 995,00 Euro **nur 695,00 Euro zzgl. MWST**
inklusive Fahrtkosten für gastgewerbliche Betriebe

- ✓ Informationsgespräch
- ✓ Objekt-Inaugenscheinnahme
- ✓ Aufnahme der objektrelevanten Eckdaten sowie Sichtung evtl. vorliegender Gutachten
- ✓ Analyse der BWAs 2017/2018
- ✓ **Empfehlungskatalog zur Vermietung/Verpachtung erstellt innerhalb von 14 Tagen**
- ✓ Sind meine Verkaufspreis-Vorstellungen realistisch?
- ✓ Wie finde ich seriöse Käufer/Pächter?
- ✓ **Was sind die nächsten Schritte?**

Reservieren Sie sich umgehend Ihren persönlichen Quick-Check!

Dieses Angebot ist gültig bis 30.06.2019
Bei Hotelbetrieben wird die Übernachtung durch den Auftraggeber gestellt.

Info unter: **0171 - 51 41 160**
Download: www.holst-und-partner.de/Check.pdf

Wir sehen uns am 25.03.2019 in Walsrode!

ENERGIE IM GASTGEWERBE

Website gibt Überblick

Der DEHOGA hilft beim Energiekosten sparen, Energieverbrauch senken und Energieeffizienz steigern in Hotels und Gaststätten.

Neu ist jetzt eine Übersicht über die vielfältigen Unterstützungsmöglichkeiten auf der Website des DEHOGA Niedersachsen. Interessierte Mitglieder bekommen dort einen Überblick über aktuelle Kampagnen, Beratungs- und Fördermaßnahmen:

<https://www.dehoga-niedersachsen.de/branchenthemen/energie-im-gastgewerbe/>

Ihre Energieberater in Niedersachsen

**HANNOVER-HILDESHEIM
(SÜDLICHES NIEDERSACHSEN)**


Heino
Thomsen

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

**OSNABRÜCK-EMSLAND /
GRAFCHAFT 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



ERGO

Versichern heißt verstehen.

Damit Sie nicht in Teufels Küche kommen:

**Die ERGO Betriebs-Haftpflichtversicherung für
Hoteliers und Gastronomen.**

Ob Sauce auf dem Abendkleid oder eine brennende Friteuse: Gegen menschliches und technisches Versagen ist niemand gefeit. Wohl aber gegen die finanziellen Folgen: Eine ERGO Betriebs-Haftpflichtversicherung bietet Ihnen genau den Schutz, den Sie brauchen.

Möchten Sie mehr erfahren? Sprechen Sie mit uns:

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

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

DEHOGA-KREISVERBAND GIFHORN GRATULIERT KÜCHENCHEF

Stefan Gerhardt erhielt Bioland-Gastronomie-Silber

„Wir sind stolz, in unseren Reihen ein Mitglied zu haben, das sich vehement für nachhaltige Ernäh-



Angelika Franz vom Bioland Landesverband Niedersachsen/Bremen, links, und Mensa-Betreiber Stefan Gerhardt, rechts, präsentieren die Silber-Urkunde und das neue Bioland-Schild vor der Essensausgabe. Foto: Glasow

rung einsetzt und damit auch auf Landes- und Bundesebene erfolgreich tätig ist“, sagte der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn, Armin Schega-Emmerich, als er Küchenchef Stefan Gerhardt persönlich gratulierte und ihm für seine Leistungen Lob und Anerkennung aussprach. Mit der Bioland-Gastronomie-Silber-Auszeichnung würdigte der Bioland Landesverband Niedersachsen-Bremen das Schul-Mensa-Konzept des Ehepaares Stefan und Marion Gerhardt an der IGS Sassenburg als Leuchtturmprojekt in Niedersachsen.

Rund 500 Familien im Landkreis Gifhorn legen die Ernährung ihrer Kinder in die Hände von Stefan Gerhardt. Als Betreiber der Mensa der IGS Sassenburg kocht er gemeinsam mit seiner Frau Marion fünf von sieben warmen Mahlzeiten der Woche für „seiner“ Schüler. Verantwortungsvollere Hände als die von Familie

Gerhardt könnten die Eltern kaum finden: Etwa 70 Prozent der in der Mensa verwendeten Rohwaren stammen aus biologischem Anbau, viele davon sind in Bioland-Qualität. Beim Einkauf achtet der Koch außerdem sehr auf Regionalität. Seine Lieferanten, darunter die Bioland-Partner Kornkraft, die Bohlsener Mühle und die Bioland Fleischerei Fricke sowie ab dem Frühjahr auch der Heilpädagogische Bauernhof Isenbüttel, liegen alle im näheren Umkreis der Schule. Und ganz besonders stolz ist er auf etwas, das in seiner Küche kaum anfällt: Müll. „Pro Woche kommt bei uns nur ein einziger 120-Liter Müllsack mit Restmüll zusammen“, berichtet er.

Mit diesem außergewöhnlich nachhaltigen Konzept ist die Mensa der IGS Sassenburg einzigartig in Niedersachsen. „Ich freue mich sehr, mit Stefan Gerhardt einen engagierten neuen Bioland Gastro-Partner im Bereich Schulkatering als regionalen Leuchtturm gewonnen zu haben“, lobt Sonja Grundnig, Leitung Außer-Haus-Markt bei Bioland e.V. Das Interesse bei Schulkantinen an einer Umstellung auf Bio ist generell groß – doch noch fehlt es an Vorbildern und Wegbereitern. Gerhardt macht nicht nur vor, wie eine nachhaltige Schulpflege aussieht, sondern berät auch Interessenten bei der Umsetzung.

Die Schüler jedenfalls sind begeistert über das Essen in ihrer Mensa. „Die Kinder sind, was das Essen angeht, oft noch viel

sensibler als ihre Eltern“, hat Gerhardt beobachtet. Viele der Schüler möchten sich vegetarisch ernähren und achten sehr auf Nachhaltigkeit – in den Familien ist es aber nicht immer möglich, darauf Rücksicht zu nehmen. Bei den Gerhardts dagegen stoßen sie mit ihren Bedürfnissen auf großes Verständnis: „Denn letztendlich kochen wir ja für die Kinder!“ Der DEHOGA-Kreisvorsitzende Schega-Emmerich kann solche Anstrengungen nur unterstützen und plant sogar eine weitere Informationsveranstaltung über regionale Bioprodukte in Zusammenarbeit mit dem Verbund „Südheide genießen – regionale Vielfalt!“.

Was ist das Besondere an Bioland-Gastronomie-Partnern?

Das Bioland-Gastronomiekonzept umfasst drei Stufen: Gold, Silber und Bronze. Für die Auszeichnung Silber muss ein Bioland-Gastronomiepartner zwischen 60 und 90 Prozent der Bewertungspunkte erreichen, die sich am Bio-Anteil bemessen. In den Hauptwarengruppen Gemüse und Obst, Molkereiprodukte und Eier sowie Fleisch- und Wurstwaren ist ein Mindestanteil von Bioland-Qualität vorgeschrieben. Stand und Entwicklung der Anteile werden bei den regelmäßigen Bioland-Kontrollen vor Ort überprüft. Nähere Infos zum Konzept findet man im Internet unter www.bioland.de/gastro ◀

BEZIRKSVERBAND LÜNEBURG

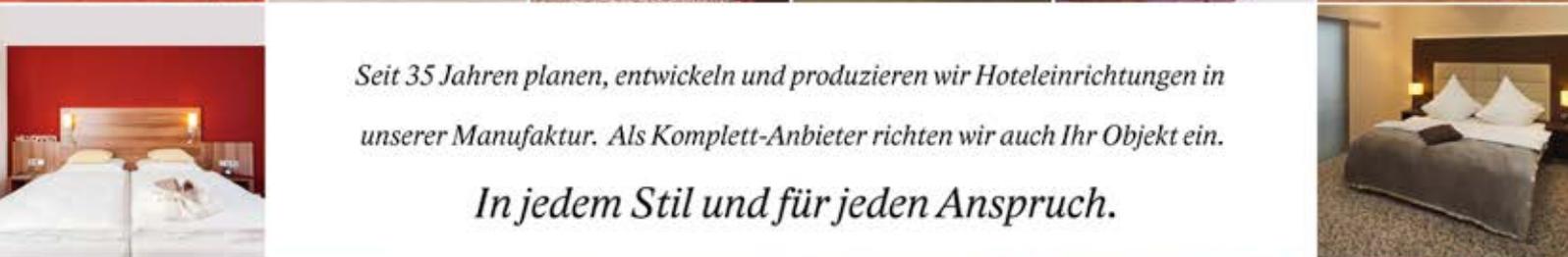
Geschäftsführer
RA Heinz-Georg Frieling
Stadtkoppel 16
21337 Lüneburg
Tel. 04131 8 28 24
Fax 04131 8 34 16
Email: ehv-Lueneburg@einzelhandel.de





Innovative Ideen.

HOTELEINRICHTUNGEN NACH MASS.



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

In jedem Stil und für jeden Anspruch.




ULMRICH
HOTELEINRICHTUNGEN

07932 6068-0 • www.ulmrich-hoteleinrichtungen.de
Showroom Süd • Austraße 5 • 97996 Niederstetten
Showroom Nord • Große Straße 47 • 27356 Rotenburg W.

DEHOGA-KREISVERBAND GIFHORN AUF DER GRÜNEN WOCHEN IN BERLIN

Starker Auftritt des Landkreises mit Südheide Gifhorn in der Niedersachsenhalle



Stimmung in der Niedersachsenhalle auf der IGW. Fotos: Glasow

In der Niedersachsen-Halle 20, gleich am Eingang Nord auf dem Messegelände in Berlin, kamen während der Internationalen Grünen Woche (IGW) wieder tausende Besucher in den Genuss regionaler Spezialitäten. Die Niedersachsen teilen sich die Halle mit Thüringen und bieten viele Produkte ihres Bundeslandes an.

Im Mittelpunkt der Niedersachsen-Halle direkt vor der großen Hauptbühne präsentierten sich die Privatbrauereien Wittingen und Herrenhausen mit ihren prämierten Spitzenprodukten. Unter den Besuchern war auch der geschäftsführende Gesellschafter Axel Schulz-Hausbrandt, der sich persönlich vor Ort ein Bild vom Messetrubel machen konnte. Ein idealer Treffpunkt vieler Landwirte, der Landfrauen, Landesvolkverbandes, der Landjugendgruppen, Volkstanzgruppen, Jagdhornbläser und natürlich unzähliger Besucher, die immer wieder gern bei den Niedersachsen vorbeischaun. Der traditionelle „Niedersachsen-Abend“

am Mittwoch, dem 23. Januar erreichte, ab 20.30 Uhr seinen gesellschaftlichen Höhepunkt, als rund 3000 Gäste die Messehalle bevölkerten. In diesem Jahr war auch die Wirtschaftsförderung des Landkreises Gifhorn unter dem Motto „Südheide genießen“ wieder mit einem Stand vertreten. Zusammen mit der Tourismusinformatio Südheide Gifhorn, dem Stadtmarketing Gifhorn, dem DEHOGA-Kreisverband Gifhorn, dem Regionalverbund „Südheide genießen“ betreuten die Kartoffelerzeuger Gaus-Lütje aus Ohnhorst und Wasbüttel einen ge-

meinsamen Stand und verteilten an allen Tagen nicht nur reichlich Prospekte, sondern boten auch heiße Kartoffelspezialitäten für die Besucher an.

Landrat Dr. Andreas Ebel, sein Erster Kreisrat, Dr. Thomas Walter, Kreisrat Mirco Schmidt und Manfred Krömer vom Amt für Wirtschaftsförderung, Geschäftsführer Jörn Pache von der Tourist-Information, Armin Schega-Emmerich und Claus Schwirtlich vom DEHOGA-Kreisverband Gifhorn sowie Lunja Ernst vom Regionalverbund konnten am Gifhorer Stand auch Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner, Ministerpräsident Stephan Weil, Landwirtschaftsministerin Barbara Otte-Kinast und Umweltminister Olaf Lies begrüßen.

Schega-Emmerich: „Eine bessere geballte Werbung für den Tourismus in unserer Region gibt es nicht! Wir können stolz darauf

sein, dass uns der Landkreis Gifhorn bei dieser Werbung maßgeblich mit unterstützt und dass wir alle, die mit Tourismuswerbung und -vermarktung zu tun haben, gemeinsam in einem Boot sitzen.

Landrat Dr. Andreas Ebel sieht in dem gemeinsamen Messeauftritt eine gute Möglichkeit, die Stärken des Landkreises vor internationalem Publikum zu bündeln und ins Gespräch zu bringen: „Auf der Internationalen Grünen Woche erreichen wir einen überaus großen Adressatenkreis, den wir im Verbund auf die Attraktivität und die Leistungsfähigkeit im Tourismus sowie auf die regionalen Stärken und Besonderheiten des Landkreises Gifhorn aufmerksam machen möchten. Nach dem großen Zuspruch seitens der Messegäste und Prominenz aus Politik und Landwirtschaft im vergangenen Jahr habe man nicht gezögert, die erfolgreiche Kooperation 2019 fortzusetzen,“ so der Landrat. ◀



Hoher Besuch am Gifhorer Stand, v.l.n.r. Claudia und Axel Schulz-Hausbrandt, Armin Schega-Emmerich, Landrat Dr. Andreas Ebel, Ministerpräsident Stephan Weil und Jörn Pache mit Vertretern des Kartoffelerzeugers Gaus-Lütje.

Abschlussfeier für Prüflinge



Auch in diesem Jahr fand die Winterfreisprechungsfeier für die Absolventen der gastgewerblichen Ausbildungsberufe aus Stadt und Landkreis Lüneburg sowie den Landkreisen Harburg, Winsen-Luhe, Uelzen, Lüchow-Dannenberg und dem Heidekreis im Seminaris Hotel Lüneburg statt.

Der Bedeutung des Tages entsprechend waren die meisten der frisch gebackenen gastronomischen Fachkräfte mit ihren Angehörigen, Vertretern der Ausbildungsbetriebe sowie den Lehr-

kräften erschienen und ließen sich gebührend feiern. Bevor Sie von Michael Schwarz, Vorsitzender des Berufsbildungsausschusses im DEHOGA Bezirksverband Lüneburg, ihre Zeugnisse erhielten, richteten Christiane Pätz für die Berufsbildende Schule III in Lüneburg und Thomas Boehnke von der Industrie- und Handelskammer Lüneburg-Wolfsburg Grußworte an die neuen Fachkräfte und gratulierten. Beide Redner bekundeten ihren Respekt, dass die jungen Menschen sich gerade

Die frisch gebackenen Absolventen freuten sich über ihre Zeugnisse.
Foto: Foto Heidelberg

für diesen Berufszweig entschieden haben. Einen Beruf in einer Branche, die viel gibt, aber auch viel fordert.

Der DEHOGA Bezirksverband Lüneburg gratuliert herzlich zur bestandenen Abschlussprüfung in einem gastgewerblichen Ausbildungsberuf und wünscht den Absolventen für die Zukunft viel Erfolg und alles erdenklich Gute. ◀

KLASSIFIZIERTE BETRIEBE DEZEMBER 2018 & JANUAR 2019

4 Sterne

Sonnenhotels Nord GmbH & Co.KG, Bad Bevensen

Hotel Zur Heidschnucke, Asendorf

3 Sterne Superior

Hotel-Restaurant Waldfrieden, Hitzacker

Stössel's Hotel & Restaurant, Altenmedingen

Akzent Hotel
Zur Grünen Eiche, Behringen

3 Sterne

Landhotel Hitzacker,
OT Wietzetze

Hotel Ilmenautal,
Bad Bevensen

Landgasthof Konik,
Betzdorf

Heide Hotel Reinstorf,
Reinstorf

Hotel Schnehagen,
Bad Fallingbommel

Landhotel Helms, Bergen

3 Sterne Garni

Residenz Hotel Neu Wulmstorf,
Neu Wulmstorf

Hoher Besuch

Barbara Otte-Kinast, die Niedersächsische Ministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz besuchte am 30. Januar 2019 anlässlich der Jahreshauptversammlung des Landvolks das MühlWerk in Lünzen und sprach dort vor den Teilnehmern.



Frau Otte-Kinast bekam von Eigentümer und Küchenchef Andreas Ehlers einen stattlichen Präsentkorb mit regionalen Produkten aus dem Hofladen überreicht. Für die enthaltenen Produkte möchte sich Familie Ehlers bei den regionalen Lieferanten des MühlWerks herzlich bedanken! ◀

DEHOGA Kreisverband hält Tradition aufrecht!



Traditionell lädt der DEHOGA Kreisverband Celle zum Senioren-Kaffeetrinken mit Gesang. Im vergangenen Dezember trafen sich rund 30 Senioren im Gasthaus Duda in Nienhof zum gemütlichen Kaffeetrinken mit Kuchen und sangen mit großer Begeisterung die traditionellen Weihnachtslieder. Im Hintergrund: Gastwirt Kai Duda (l.) und DEHOGA-Kreisvorsitzender Benno Eisermann.



Spaß muss sein

Moderator und Geschäftsführer Mark Alexander Krack (r.) und Vorsitzender Bernd Weymann (Mitte) mit Ehrengästen (von links): stv. Vorsitzender Ferik Henricke, Oberbürgermeister der Stadt Braunschweig Ulrich Markurth, Vorsitzender des Vorstands der BS|Energy-Gruppe Julien Mounier und Zugmarschall vom Komitee Braunschweiger Karneval Gerhard Baller.

NEUJAHRSEMPFANG IN DER BRAUNSCHWEIGER DORNSE

Für den 7. Januar 2019 hatte der DEHOGA Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel e.V. zu seinem alljährlichen Neujahrsempfang wieder in die gute Stube der Stadt Braunschweig – die Dornse des Altstadtrathauses – eingeladen. Diesmal stand die Veranstaltung unter dem Motto „Gastgewerbe und Karneval“. Der Arbeitgeber- und Wirtschaftsverband für das Gastgewerbe begrüßte zu seinem Neujahrsempfang gut 150 Gäste. Neben Gastronomen und Hoteliers waren der Einladung wieder Vertreter aus Politik, Verwaltung, Wirtschaft und sonstigen gesellschaftlichen Gruppierungen gefolgt, so dass sich der 1. Vorsitzende Bernd Weymann glücklich schätzen konnte, vom Podium aus zu Beginn der Veranstaltung volle Stuhlreihen und darüber hinaus auch Gäste an den festlich eingedeckten Stehtischen begrüßen zu dürfen. Weymann machte deutlich, dass es bei der Motto-Auswahl des Verbandes dieses Jahr gar nicht so sehr darum gehen würde, die aus Sicht der Branche problematischen Themen in den Vordergrund zu stellen. Als solche bezeichnete er den Fachkräftemangel, bürokrati-

sche Anforderungen insbesondere im Bereich der Kennzeichnungsaufgaben oder gar für Teile der Gastronomie das Plastikverbot. Vielmehr wolle man die Wichtigkeit der 5. Jahreszeit auch für gastgewerbliche Betriebe einmal in den Fokus nehmen. Hierzu begrüßte Geschäftsführer Mark Alexander Krack als Moderator und Interviewer auf dem Podium Braunschweigs Oberbürgermeister Ulrich Markurth, den Zugmarschall und Geschäftsführer des Komitees Braunschweiger Karneval, Gerhard Baller, als obersten Zeremonienmeister des Schoduvells und neben Bernd Weymann auch Julien Mounier, Vorstandschef der BS|Energy-Gruppe und Vertreter aus dem Kreise der jüngst erst aus der Taufe gehobenen Närrischen Ritterschaft der Brunonen. Deutlich wurde auf der Bühne, wie verbindend der Karneval ist. Dies betrifft nicht nur die zusätzlichen Umsätze, die er – übrigens nicht nur zur Zeit des Schoduvells als größtem Karnevalsumzug Norddeutschlands – in die Kassen der gastgewerblichen Betriebe spült, sondern auch während der Karnevalszeit durch viele kleine

und größere Veranstaltungen. Wenngleich auch ein Vergleich mit der Domstadt Köln hinkt, was den Karneval und dessen Wirtschaftskraft anbelangt, so wurde dennoch deutlich, wie wichtig auch dieser für die Braunschweiger Region ist. Da ist es schon ein Problem, wenn der Karnevalsumzug aufgrund der Sanierung der Braunschweiger Stadthalle, die im April 2020 beginnen wird, dann nicht mehr dort enden kann und darüber hinaus eine Veranstaltungsstätte für die Karnevallisten während der Sanierungsdauer abhandenkommt. Einig waren sich die Diskutanten auf der Bühne, dass man gemeinsam aber auch diese Hürde wird nehmen können. Umrahmt wurde die Veranstaltung durch Auftritte der Braunschweiger Bursänger, die – traditionell üblich – auch einen musikalischen Gruß nach Hannover schickten, bevor mit dem Dank von Weymann an die Sponsoren aus den Mitgliedern des Gastronomie Partner-Kreises als Funkemariechen Rebecca Manske zum Abschluss ihr Können in der Dornse bei anhaltendem Applaus der Teilnehmenden zeigte. ◀

BEZIRKSVERBAND 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



In Hotels und Gaststätten wird heute mehr Regionalität gefragt

70 GÄSTE KOMMEN ZUM DEHOGA-JAHRESEMPFANG INS HOTEL SCHÖNAU IN STEDERDORF. DIE BRANCHE KÄMPFT MIT DEM ARBEITSZEITGESETZ UND HYGIENE-PRANGERN IM INTERNET.

Von Bernd Stobäus,
Braunschweiger Zeitung

Mario Roffka begann seine Begrüßung mit einem großen Lob. „Es ist ein gutes Zeichen, dass sich so viele Gäste zum Jahresempfang des DEHOGA-Kreisverbandes Peine eingefunden haben.“ Die 70 Besucher der festlichen Veranstaltung im Hotel Schönau in Peine-Stederdorf würden den Zusammenhalt unter den Mitgliedern des DEHOGA signalisieren. Und außerdem belege die große Anzahl, dass auch in der Peiner Region gemeinsame Interessen im Vordergrund stünden, so der zweite Vorsitzende des Regionalverbandes weiter.

„Die Zeiten sind schwierig für die Branche, auch hier vor Ort“, informierte Torsten Kowohl, der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Peine. Dennoch sei das Hotel- und Gaststättengewerbe hier im Peiner Land gut aufgestellt und biete den Gästen ein weit-

reichendes Angebot. „Dabei ist Regionalität gefragt“, betonte er. Viele Gäste wünschten sich demnach Lebensmittel, die aus dem hiesigen Umfeld kommen. Dies sei ein Trend, der immer stärker werde. Und immer mehr fragten nach traditionellen Gerichten auf der Speisekarte, wie zum Beispiel Tafelspitz und Königsberger Klopse.

„Das Arbeitszeitgesetz widerspricht den Wünschen der Gäste, Mitarbeiter und Unternehmer.“

Torsten Kowohl, Vorsitzender des DEHOGA-Kreisverbands Peine

Doch nicht nur die Wünsche der Gäste waren Thema beim DEHOGA-Jahresempfang. Mario Roffka schnitt Themen der Branche an, die nicht nur bundesweit, sondern auch für die Region Peine Bedeutung haben. Dazu gehörte zum Beispiel das Thema Flexibilisierung des Arbeitszeitgesetzes. Ein Beispiel: „Stellen sie sich eine Hoch-

zeitsgesellschaft vor, die spontan länger feiern möchte als zunächst vorgesehen.“ Doch das sei nicht möglich, weil die Angestellten nicht über die ursprünglich vorgesehene und erlaubte Zeit arbeiten dürften. Der Gastronom stehe dann vor der Wahl: Die Hochzeitsfeier pünktlich zu beenden oder ein saftiges Bußgeld von bis zu 15.000 Euro zu kassieren. Das geltende Arbeitszeitgesetz widerspreche den Wünschen der Gäste, der Mitarbeiter und der Unternehmer. Die Situation schwäche die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit der Betriebe und schade dem Tourismusstandort Deutschland. Die starre tägliche Höchst Arbeitszeit im geltenden Arbeitszeitgesetz von regelmäßig acht, im Ausnahmefall maximal zehn Stunden, sei nicht mehr zeitgemäß.

Weitere Themen, die die Branche bewegen: Dynamisierung der Minijobgrenzen, Steuern auf Speisen, der Verbraucher- und Konsumentenschutz oder Inter-

net-Portale als öffentliche Hygiene-Pranger.

Das Internet müsse auch positiv gesehen werden, knüpfte Matthias Harlfinger an. Es biete viele neue Möglichkeiten und Chancen. Der Vorsitzende des DEHOGA-Bezirksverbandes Land Braunschweig-Harz überbrachte Grüße seines Verbandes.

Peines stellvertretende Bürgermeisterin Elke Kentner und der Peiner SPD-Landtagsabgeordnete Matthias Möhle als Vertreter des Landkreises betonten die Bedeutung des Hotel- und Gaststättengewerbes für die Region.

Mit Blick auf die Situation der Mitarbeiter in der Branche vor Ort informierte Kowohl: „Ein großes Thema ist das Miteinander in den einzelnen Häusern. Es besteht immer mehr der Wunsch, auf längere Zeit zusammenzubleiben.“ Seine Einladung: „Wer Lust hat, sich im Hotel- und Gaststättengewerbe zu profilieren, sollte sich nicht scheuen, Kontakt aufzunehmen.“ ◀



Beim Jahresempfang dabei (von links): Matthias Harlfinger (Vorsitzender des DEHOGA-Bezirksverbandes Land Braunschweig-Harz), Torsten Kowohl und Mario Roffka (1. und 2. Vorsitzender des DEHOGA-Kreisverbands Peine), Werner Bogner (Dehoga-Vorstand), Elke Kentner (stellvertretende Bürgermeisterin der Stadt Peine) und der Peiner SPD-Landtagsabgeordnete Matthias Möhle als Vertreter des Landkreises.

Traditioneller Neujahrsempfang im Schloss Wolfsburg

DIGITALISIERUNG UND ELEKTROMOBILITÄT AUF DEM VORMARSCH
DEHOGA-KREISVERBAND EHRTE JUGENDMEISTER IM GASTGEWERBE MIT FÖRDERPREIS



Wolfsburger DEHOGA Förderpreis, v.l.n.r. Theodoros Nideltsios, Heiko Sturm, Saia Sahli, Florian Hary, Melanie Perricone und Rebecca Mühldorfer. Es fehlt Nina Nilßon wegen Krankheit.

Der DEHOGA-Kreisverband Region Wolfsburg-Helmstedt hatte kürzlich zum traditionellen Neujahrsempfang geladen, nur fand dieser nicht wie gewohnt im Kunstmuseum statt, sondern im Gartensaal des Wolfsburger Schlosses. Ebenfalls eine empfehlenswerte Location, die allen Ansprüchen gerecht wird. Hier konnte die Vorsitzende Melanie Perricone auch wieder zahlreiche Vertreter aus Politik, Wirtschaft

und dem öffentlichen Leben begrüßen. Darunter den Oberbürgermeister der Stadt Wolfsburg, Klaus Mohrs, den Vorsitzenden des DEHOGA-Bezirksverbandes Land Braunschweig-Harz, Matthias Harlfinger, Dezernatsleiter Dennis Weilmann „Wirtschaft, Digitales und Kultur“ der Stadt Wolfsburg, die DEHOGA-Kreisvorsitzenden Armin Schega-Emmerich aus Gifhorn und sein Pendant aus Braunschweig, Bernd Weymann.

In ihrem kurzen Bericht ging Perricone auch auf die Übernachtungszahlen in Wolfsburg ein. Mit über 600.000 Übernachtungen gab es eine Steigerung bei 12,6 Prozent mehr Betten um 3,6 Prozent erhöht. Für ihre Kolleginnen und Kollegen sah sie das Problem der Herausforderungen ganz woanders. Während die Restaurants ihr Angebot auf ein Minimum zurückfahren, einen zweiten Ruhetag einbauen oder

ihre Küche komplett schließen. Hier ist es für die Gastronomin bereits fünf vor zwölf. Sie machte auch das Arbeitszeitschutzgesetz dafür verantwortlich, denn es ginge nicht an, bei einer Hochzeit um 1 Uhr nachts das Licht auszuschalten. „Die zusätzlichen erhöhten Forderungen durch den Bürokratismus bringen die Kollegen an den Rand der Verzweiflung“, so Perricone, die aber auch forderte, nicht nur auf die Politik

DEHOGA-Vorsitzende Melanie Perricone konnte über 100 Gäste zum Neujahrsempfang im Gartensaal des Wolfsburger Schlosses begrüßen.



zu schimpfen, sondern vielmehr den Gast darüber aufzuklären. In Zeiten von Billigflügen und Reisen muss es unser Ziel sein, unser Produkt nicht unter Wert zu verkaufen“, so Perricone abschließend.

In seinem Grußwort ging Oberbürgermeister Klaus Mohrs auch auf die ständig wachsenden Übernachtungszahlen ein und rechtefertigte damit auch die Hotelneubauten, die in und um Wolfsburg entstehen und entstanden sind. Dabei lobte er die gute Zusammenarbeit mit dem DEHOGA und allen Mitgliedsbetrieben, die sich den großen Herausforderungen in der Volkswagenstadt stellen und stets gute Gastgeber seien.

Matthias Harlfinger berichtete darüber, dass die Digitalisierung im Hotel- und Gastgewerbe weiter auf dem Vormarsch sei und dass



Fachjournalist, Blogger und Redakteur Jan Peter Wolf aus Berlin referierte über Food-Trends & Digitalisierung in Hotellerie und Gastronomie. Fotos: Glasow

sich kein Betrieb mehr dagegen verschließen könne. Dieser Fortschritt sei nicht mehr aufzuhalten und jeder Betrieb tue gut daran, diesen Schritt mitzugehen. Allerdings gebe es auch einen großen Nachholbedarf verschiedener Betriebe, die sich den neuen Herausforderungen stellen müssen.

Dennis Weilmann berichtete darüber, dass es demnächst 74.000 Glasfaseranschlüsse in Wolfsburg

geben wird. In Sachen E-Mobilität werden Anschlüsse für 77.000 Fahrzeuge benötigt. Auch die Entwicklung zum autonomen Fahren schreitet voran und wird in wenigen Jahren Wirklichkeit auf Wolfsburgs Strassen.

Der Fachjournalist, Blogger und Redakteur Jan-Peter Wulf referierte anschließend über „Food-Trends & Digitalisierung in der Hotellerie und Gastronomie“. Für

ihn standen hierbei die 5 Trends: Konzept: Nachhaltigkeit; Management: Digitalisierung; Menschen: Generation Z; Getränke: Ohne ist das neue Mit und Essen: Foodisierung & Brunch 2.0 im Mittelpunkt seines Vortrags und eröffnete damit völlig neue Lösungen im Gastgewerbe.

Im Anschluss daran wurde der Wolfsburger DEHOGA-Förderpreis an die Jugendmeister 2019 vergeben. Theodoros Nideltsios von VW-Group Services, Sania Sahli vom Restaurant Goldene Henne, Wolfsburg, Rebecca Mühlendorfer von der VW AG Haus Rhode und Nina Nilßon vom Hotel The Ritz Carlton Wolfsburg wurden von Melanie Perricone, Florian Hary und Heiko Sturm mit einer Urkunde und Ehrenpreisen ausgezeichnet. ◀

Hotelwäsche zum Wohlfühlen

Mietwäsche für die Hotellerie und die Gastronomie:
Tischwäsche | Bettwäsche | Frotteewäsche | Berufskleidung

RU'ESS
Mietwäsche & Textilpflege

Kooperationspartner von **Gräf** Textile Mietsysteme

Ruess in Wolfsburg, Tel. 0 53 08 / 93 33-0
www.ruess-mietwaesche.de

GERLICHER
Öle & Fette

Beste Frittieröle

→ Jetzt bestellen

Neukundenrabatt 10 %
Kennwort: Dehoga

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

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

LIST
VIELFALT IM HANDEL

- Hotellerie
- Gastronomie
- Großverbraucher
- Handel

Lebensmittel-Großhandel
Mit C+C Großmarkt

Hannover · Goslar · Quedlinburg
Lilienthalstraße 1

seit 1830
www.list-goslar.com

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

Würdige Freisprechungsfeier



Die 15 Absolventen aus dem Gastgewerbe mit Doktorhüten und Abschlusszeugnissen.

15 ABSOLVENTEN AUS WOLFSBURG UND GIFHORN ERHIELTEN IHRE ZEUGNISSE

Es gibt kaum einen würdigeren Rahmen als das 5-Sterne Hotel The Ritz Carlton in Wolfsburg, um nach bestandener Abschlussprüfung im Gastgewerbe die Zeugnisse in Empfang zu nehmen.

So geschehen im Konferenzraum des Hotels, wo die Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Region Wolfsburg-Helmstedt, Melanie Perricone, die Absolventen mit ihren Eltern und Ausbildern begrüßen konnte. Darunter auch Rainer Knoppe von der IHK Lüneburg-Wolfsburg und der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn, Armin Schega-Emmerich. Perricone lobte die Leistungen der ehemaligen Auszubildenden, die teilweise sogar ihre Ausbildungszeit um ein halbes Jahr verkürzt hatten oder mit dem Zeugnis auch den Real-

schulabschluss in Empfang nehmen konnten.

Einen Schatten auf die Freisprechungsfeier legte der stellvertretende Leiter der IHK-Geschäftsstelle Wolfsburg, Rainer Knoppe, als er mitteilte, dass nur 65 Prozent der Prüflinge, also 15 von 23, ihre Abschlussprüfung bestanden hätten. „Das habe ich während meiner langjährigen Laufbahn noch nie erlebt“, so Knoppe, der sich dieses Ergebnis nicht erklären konnte. Allerdings nehmen immer mehr Teilnehmer aus dem Gastgewerbe an den Prüfungen teil, die keine Berufsschulbildung nachweisen konnten. Dabei habe sich das duale System immer wieder bestens bewährt.

Als „The most wonderful time of a year“ bezeichnete Silke Wil-

harm-Cottle, Koordinatorin im Bereich Ernährung an der BBS I in Gifhorn, die Feier für die 15 Absolventen, denn alle haben sich über das normale Maß hinaus für einen erfolgreichen Abschluss eingesetzt. Grund genug, auch den Ausbildungsbetrieben, Ausbildern, Lehrern und Eltern für die Unterstützung zu danken. Ein besonderes Lob erteilte dem Bulgaren Martin Marinov aus Varna, der mit 15 Landsleuten in die Ausbildung und mit 28 Jahren als einziger die Ausbildung zum Hotelfachmann erfolgreich abschließen konnte.

Aber auch Jeannette Uwineza-Müller aus Ruanda, die mit ihrem Mann René und Tochter Jasmin in Wesendorf wohnt und im Hotel Deutsches in Gifhorn ausgebildet wurde, erhielt als neue Hotelfachfrau das Abschlusszeugnis.

Der Generaldirektor des Hotels The Ritz Carlton, Christian Fomm, forderte die frischgebackenen Hotel- und Restaurantfachleute, Köche und Fachleute für Systemgastronomie anhand seiner eigenen Karriere auf, weitere Erfahrungen im Ausland zu sammeln. Nach der Zeugnisvergabe hatte das Team vom Ritz Carlton Doktorhüte an die neuen Fachkräfte verteilt, die anschließend durch ein mit Beifall begleitetes Spalier der Hotelangestellten gehen durften und einen kleinen Imbiss zur Feier des Tages einnehmen konnten.

Einziger Wermutstropfen: Zwei Absolventen aus einem Wolfsburger Hotel kamen zu spät zu ihrer Freisprechungsfeier, weil sie erst nach Feierabend den Betrieb verlassen durften! ◀



Die Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes, Melanie Perricone, links, begrüßte die Absolventen und Gäste. Rechts daneben der Generaldirektor des Hotels The Ritz Carlton, Christian Fomm und der stellvertretende IHK-Geschäftsführer Rainer Knoppe.



Jeannette Uwineza-Müller aus Ruanda, die zusammen mit ihrem Mann René und Tochter Jasmin in Wesendorf wohnt, erhielt einen Blumenstrauß vom DEHOGA-Kreisvorsitzenden Armin Schega-Emmerich, der gleichzeitig ihr Ausbilder war.

KREISVERBAND WESERMÜNDE/HADELN

265 Jahre Mitgliedschaft im DEHOGA

Auf der Jahreshauptversammlung des Kreisverbandes Wesermünde-Hadeln wurden im Januar sieben Mitglieder für insgesamt 265 Jahre Mitgliedschaft geehrt:

60 JAHRE:

- Bösehof Hotel Betriebs GmbH, Romantik Hotel Bösehof, Geestland

50 JAHRE:

- Udo Otten-Rebien, Gasthaus zu goldenen Aue, Bramstedt

40 JAHRE:

- Enno Sieb, Schützen-und Schlemmerhof, Osten
- Marlies Tienken, Lindenschänke, Driftsethe

25 JAHRE:

- Heinz Poschnar, Zur Post, Otterndorf
- Herbert Schulze, Schulzes Gasthaus, Wanna
- Ludwig Suhr, Suhrs Gasthaus, Beverstedt-Wellen

Auf der gut besuchten Versammlung konnten die Regularien zügig durchgeführt werden. Die Wiederwahl des gesamten Vorstandes konnte per Blockwahl einstimmig durchgeführt werden. Herr Hochhaus von der CT Lloyd Steuerberatungsgesellschaft Bremerhaven referierte zum Thema: „Zunehmende Verschärfung der Anforderungen an die Kassenführung“.

Im Jahresbericht des 1. Vorsitzenden spiegelte sich das ereignisreiche Jahr im DEHOGA Kreisverband Wesermünde-Hadeln wider. Sitzungen, Lehrgänge, Informationsveranstaltungen und nicht zuletzt die Geselligkeit hatten ihren erforderlichen Stellenwert. Auch für die Probleme fand der Vorsitzende die passenden Worte. Investitionsstau, Fachkräftemangel, Bürokratie, mangelnde Wirtschaftsförderung,

Nachfolgeregelungen, Steuererechtigkeit, Mindestlohndebatte, Auflagen BGN – Lebensmittelüberwachung, Feuerschutz, Sicherheitsdienste, Finanzämter, Müllbeseitigung, Aufzeichnungspflichten und vieles andere mehr belastet die Gastronomie stark und muss geändert werden. Wichtig ist, dass der Gastwirt und Hotelier einen Partner hat, der sich für seine Belange einsetzt. Dies ist jedoch leider nicht die Kommunalpolitik, sondern der DEHOGA.

Die Geschäftsführerin des DEHOGA-Bezirksverbandes Stade, Nathalie Rübsteck, berichtete unter anderem über die Anhebung des Mindestlohns, über Minijobs, die Mehrwertsteuerkampagne für sieben Prozent auf alle Speisen und die Datenschutzgrundverordnung. Änderungen im Teilzeitgesetz und bei den GEMA-Gebühren waren weitere Themen.

BEZIRKSVERBAND STADE

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



Mit dem Aufruf „Lassen Sie uns diesen Weg gemeinsam weitergehen, geschlossen und entschlossen, zum Wohl unserer Branche mit all den kreativen und engagierten Unternehmern und Mitarbeitern“ beendete der alte und neue 1. Vorsitzende Olaf Wurm eine gelungene Veranstaltung. ◀

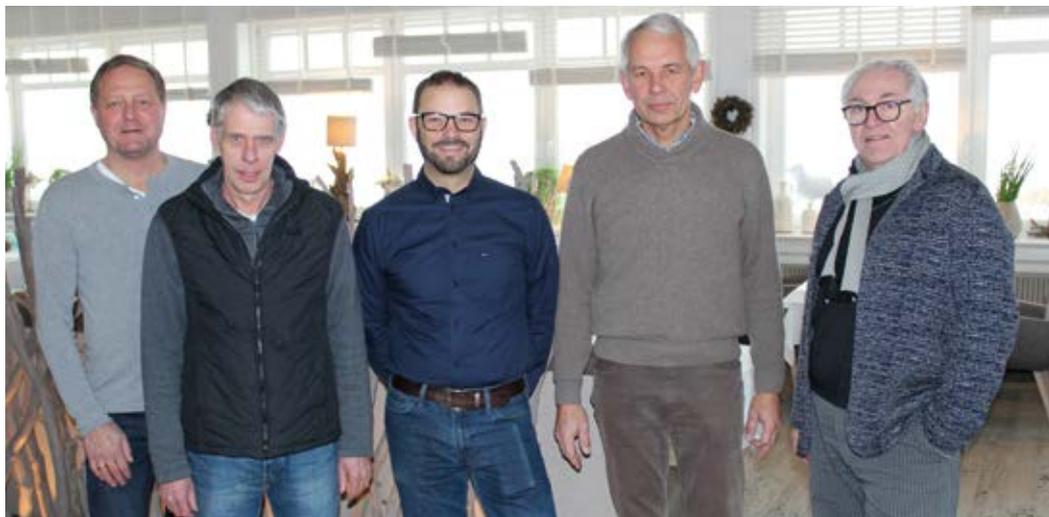


Vorstand und Geehrte: Sascha Dick (2. Vorsitzender), Herbert Schulze (25 Jahre), Enno Sieb (40 Jahre), Olaf Wurm (1. Vorsitzender), Carsten Fischer (2. Vorsitzender), Inge Liesch (Schriftführerin).

DEHOGA Inselverband Juist will mit verjüngtem Vorstand durchstarten

Der DEHOGA-Inselverband Juist hat sich auf seiner Jahreshauptversammlung im Januar neu aufgestellt und seinen Vorstand stark verjüngt. Neuer Vorsitzender wurde Stefan Danzer (Hotel Achterdiek), der das Amt von Johannes Pabst (Hotel Pabst) übernommen hat, welcher diesen Posten viele Jahre inne hatte und zukünftig als Beisitzer auch weiterhin aktiv sein will.

Die bisherigen Stellvertreter des Vorsitzenden, Martin Hintermann (Strandhalle) und Katja Bracht (Pension Angelika), standen für eine Wiederwahl nicht zur Verfügung, einstimmig wurden Axel Rippe (Hohe Düne, Lüttje Teehus und Cafe Baumanns) und Joe Pütz (Nordsee-Hotel Freese) neu gewählt. Die bisherigen Stellvertreter bleiben aber ebenfalls



weiter dabei. Martin Hintermann wird neben Pabst als weiterer Beisitzer im Vorstand wirken, Katja Bracht als neue Schriftführerin. Die bisherige Schriftwartin Ruth Hintermann schied aus dem Vorstand aus.

Keine Änderung gab es lediglich beim Vorstandsposten des Kassenswartes. Diese Aufgabe wird auch weiterhin von Hans Georg Peters (Hotel Friesenhof) wahrgenommen. Auch die Kassenprüfer Inka Extra (Villa Charlotte) und Michael Bockelmann (Haus Brunke) wurden in ihren Ämtern bestätigt. Als Vertreter des Jungen DEHOGA schied Axel Rippe aus, hierfür wurden Sabrina und Benjamin Kammerer (Hotel Pabst) gewählt. Der Junge DEHOGA innerhalb des Bezirks- und Kreisverbandes ist sehr aktiv, und mit den neuen Leuten will auch der Juister Inselverband dort zukünftig verstärkt präsent sein und mitwirken.

„Man kann nur was verändern und verbessern, wenn man selbst aktiv

mitmacht“, so der neue Vorsitzende Danzer, daher habe er das neue Amt auch gerne angenommen. Man war sich auf der Versammlung einig, dass eine jüngere Riege notwendig sei, aber die älteren Mitglieder sollten weiter im Hintergrund mitwirken. Danzer freut sich besonders, dass Johannes Pabst weiterhin im DEHOGA zur Stange hält, denn er ist überall gut vernetzt und schon lange Mitglied in verschiedenen Gremien wie z. B. der Tarifkommission.

„Man kann nur was verändern und verbessern, wenn man selbst aktiv mitmacht“

Es gibt eine Menge Themen, die der DEHOGA Inselverband anzufassen habe, so Danzer weiter. Man will jetzt regelmäßige Vorstandstreffen durchführen, auf den ersten Sitzungen soll festgelegt werden, welche Punkte vordringlich und in welcher Reihenfolge zu behandeln sind.

Der neue Vorstand vom DEHOGA Inselverband Juist (v.l.n.r.) Martin Hintermann, Joe Pütz, Stefan Danzer, Hans Georg Peters und Johannes Pabst. Es fehlen Schriftführerin Katja Bracht und der stv. Vorsitzende Axel Rippe.
Text und Foto: Erdmann

Für wichtig hält es der neue Vorsitzende, dass auf Juist alle Gewerbetreibenden, die allesamt in irgendeiner Form vom Tourismus abhängig sind, zusammenarbeiten und ihre Interessen nötigenfalls auch gemeinsam wahrnehmen, daher will er auch auf den Einzelhandelsverband und die Handwerkerschaft zugehen.

Hans Georg Peters würdigte in einer Rede die Verdienste des ausgeschiedenen Vorsitzenden Pabst. Dieser habe das Amt seinerzeit von seinem Vater übernommen und sich viele Jahre im DEHOGA und auch bei der IHK für die Belange der Hotellerie und Gastronomie eingesetzt. Zum Abschied bekam er ein Gemälde des auf Juist lebenden Malers Ted van Melick überreicht. ◀

BEZIRKSVERBAND OSTFRIESLAND

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



GELDSEGEN FÜR VEREINE UND GEMEINNÜTZIGE EINRICHTUNGEN

Familie Janssen spendet für den guten Zweck

Familie Janssen, Betreiber des Landgasthofs Alte Post und der Alten Schmiede in Middels, übergaben Ende Dezember symbolische Schecks an drei Middelser Vereine sowie an gemeinnützige Einrichtungen aus Aurich.

Die Vereine TuS Middels, Sportförderkreis TuS 2000 und Heimat-, Mühlen- und Verkehrsverein Middels haben sich mit jeweils 1.250 Euro ein Drittel des Reinerlöses vom 24. Middelser Weihnachtsmarkt, welcher am 9. Dezember 2018 in der Alten Schmiede statt-

fand, redlich verdient. Sowohl bei der Verknoelung als auch beim Losverkauf oder beim Kuchenbacken und Verkaufen waren zahlreiche Vereinsmitglieder tatkräftig bei der Sache. „Es ist wichtig zu erwähnen, dass diese drei Vereine durch ihre aktive Teilnahme und die engagierte Unterstützung beim Middelser Weihnachtsmarkt nahezu unentbehrlich sind“, betonte Familie Janssen einig.

Darüber hinaus hat Familie Janssen in ihrem Hotel- und Restaurantbetrieb sowie in der Steuer-



Spendenübergabe in der Weihnachtszeit: hinten stehend: Jörg Rüterjans (Herzkinder Ostfriesland e.V.), Olga Janssen, Udo Janssen, Gerhard Janssen (Geschäftsführer TuS Middels e.V.), Jörg Bunting (DGzRS), Anja Thedinga (Auricher Tafel), Johann Janssen (Heimat-, Mühlen- u. Verkehrsverein Middels e.V.) vorne kniend: Tanja Janssen, Christian Janssen (2. Vorsitzender Sportförderkreis TuS 2000).

beratungskanzlei während der Vorweihnachtszeit in diesem Jahr auf die Gabe von Geschenken an Geschäftsfreunde und Stammkunden verzichtet. Stattdessen wurde an diverse gemeinnützige Einrichtungen und Vereine gespendet. 500 Euro gingen jeweils an den Herzkinder Ostfriesland e.V., an die Auricher Tafel sowie an die Deutsche Gesellschaft zur Rettung Schiffbrüchiger (DGzRS). Vertreter dieser

drei Organisationen waren bei der symbolischen Scheckübergabe anwesend.

Die Anzahl der Spendenempfänger war weitaus größer, denn viele weitere Institutionen kamen in den Genuss der Wohltätigkeit von Familie Janssen und durften sich zu Weihnachten über den Eingang einer Kleinspende auf ihrem Konto freuen. ◀

Roulette-Menü schreibt Erfolgsgeschichte

LANDGASTHOF ALTE POST WIEDERHOLT KOOPERATION MIT DER SPIELBANK



Erfolgreiche Kooperation: Landgasthof Alte Post und Spielbank Bad Zwischenahn bieten das Roulette-Menü an.

Zum zweiten Mal lief jetzt die erfolgreiche Aktion Roulette-Menü im Hotel-Restaurant Landgasthof Alte Post in Aurich-Ogenbargen in Kooperation mit der Spielbank Bad Zwischenahn. Beim Roulette-Menü wird der Preis des 3-Gang Menüs durch den Einwurf einer Kugel in einen Roulettekessel bestimmt. Die Zahl, die ausgespielt wird, ist der Preis des Menüs.

Jeder Gast bestimmt über sein Glück an einem 24er-Kessel. Sprich: Das 3-Gang Menü kann den Gast maximal 24 Euro, bestenfalls 0 Euro kosten. Gewonnen hat der Gast auf jeden Fall, denn,

was er mit Sicherheit sein Eigen nennen darf, ist freier Eintritt in die Spielbank Bad Zwischenahn, einen Drink und ein kleines Präsent.

Bei der Premiere 2018 haben sage und schreibe 1.224 Gäste am Roulette-Menü teilgenommen. Schon vor Beginn der Veranstaltung liefen die Telefone im Landgasthof Alte Post mit Reservierungsanfragen heiß. Die Inhaberin des Landgasthofs, Olga Janssen, erinnert sich vor allem an eins: „Die „Zero“ ist im Januar 2018 mehrmals gefallen. Somit haben diverse Gäste kostenfrei das 3-Gang Menü genießen können.“ ◀

FREISPRECHUNGSFEIER DES HOTEL- UND GASTSTÄTTENGEWERBES

Zeugnisse für 34 frischgebackene Fachkräfte aus Ostfriesland

Das diesjährige Motto der Freisprechungsfeier im Hotel Am Schloss Aurich lautete „Zukunft ist ein Kind der Gegenwart“. Wie Mareike Zägel in ihrer Festansprache betonte, ist es von enormer Wichtigkeit, weiterhin qualifiziertes Fachpersonal auszubilden.

34 junge Frauen und Männer aus dem Gastronomiegewerbe haben jetzt ihre Prüfungen bestanden und damit erfolgreich ihre Ausbildung nach drei Jahren beendet. Insgesamt sind in der Winterabschlussprüfung 45 Auszubildende

„Zukunft ist ein Kind der Gegenwart“.

geprüft worden. Rund 100 Gäste bildeten in dem festlich geschmückten Saal einen würdigen Rahmen für die Überreichung der Zeugnisse. Später am Abend wur-

de zusätzlich die beste anwesende Auszubildende geehrt: Marie Sophie Müller (Hotelfachfrau).

Die Freisprechungsfeier wurde bereits zum vierten Mal vom Jungen DEHOGA in Kooperation mit der Industrie- und Handelskammer für Ostfriesland und Papenburg organisiert. Die Freisprechung wurde in einem besonderen Rahmen, mit festlichem Einzug, großzügigem Buffet, DJ und vielem mehr, abgehalten. Die Organisatoren, alles selbstständige Gastronomen aus dem Umkreis, möchten den Auszubildenden mit dieser Feier für die anstrengenden vergangenen Jahre eine besondere Wertschätzung entgegenbringen und hoffen, dass dieser Abend einer der Höhepunkte der Ausbildungszeit wird.

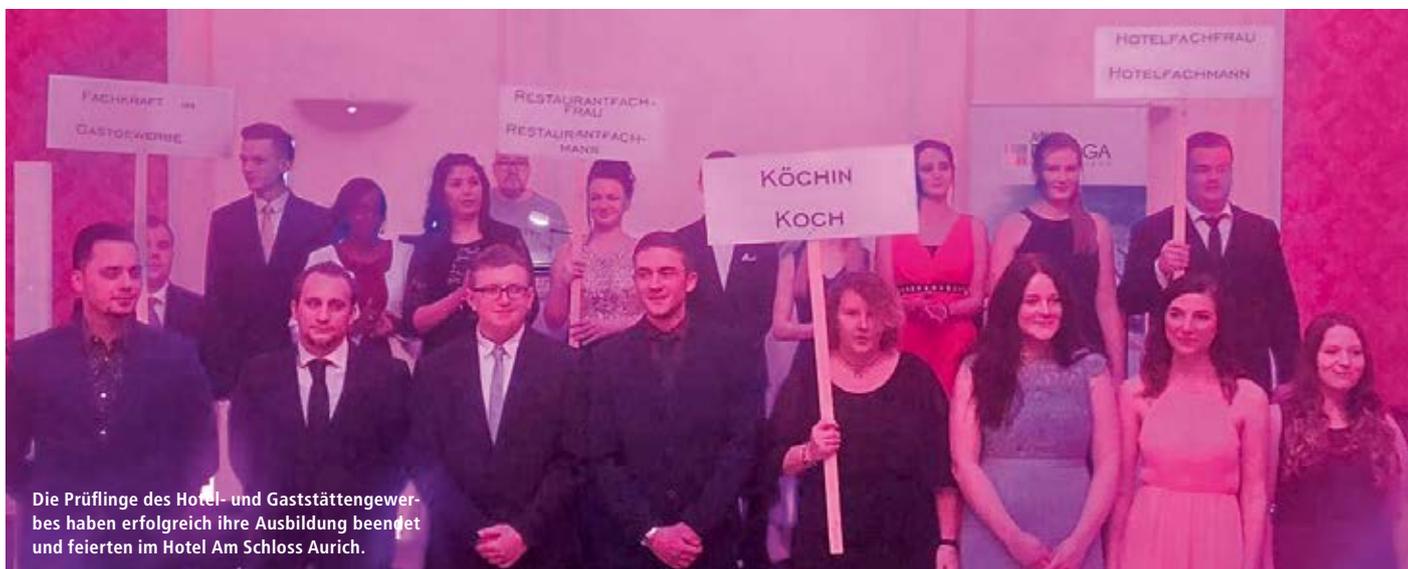
Mareike Zägel, Hoteldirektorin des Hotels Stadt Aurich und Mitglied des Jungen DEHOGA, betonte in ihrem Festvortrag,



Übergaben die Zeugnisse: v.l.n.r. Timo Weise (Abteilungsleiter Aus- und Weiterbildung, IHK), Alina Krüger (Hoteldirektorin, Hotel Am Schloss Aurich), Mareike Zägel (Hoteldirektorin, Hotel Stadt Aurich), Birgit Kolb-Binder (1. Vorsitzende des DEHOGA-Bezirksverbandes Ostfriesland), Markus Solbach (Sprecher des Jungen DEHOGA Niedersachsen).

wie wichtig es sei, die Arbeit mit Leidenschaft auszuführen und den Gästen ein Strahlen aufs Gesicht zu zaubern. Wer seinen Beruf liebt, kann viel in der Region Ostfriesland erreichen, vor allem, weil es viele junge Betriebe mit tollen Konzepten gibt, die krea-

tive und qualifizierte Fachkräfte wertschätzen, so Zägel. Früher oder später gibt es für jeden, der Freude an seinem Beruf hat, die Möglichkeit, die Region selbst mitzugestalten und mit dem erlangten Wissen die Gastronomie weiterzuentwickeln. ◀



Die Prüflinge des Hotel- und Gaststättengewerbes haben erfolgreich ihre Ausbildung beendet und feierten im Hotel Am Schloss Aurich.

Neuer Tarifvertrag

Der DEHOGA und die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) haben sich in der dritten Verhandlungsrunde auf einen Tarifabschluss für das Hotel- und Gaststättengewerbe Weser-Ems geeinigt. Rückwirkend zum 1. Dezember 2018 erhöhen sich die Entgelte der Vergütungsgrup-

pen 2 bis 8 um 3,5 Prozent sowie in der Vergütungsgruppe 1 um 1,2 Prozent. Die Ausbildungsvergütungen steigen im ersten Ausbildungsjahr auf 750,00 Euro, im zweiten Ausbildungsjahr auf 860,00 Euro und im dritten Ausbildungsjahr auf 1.000,00 Euro.

Ab dem 1. Dezember 2019 erhöhen sich die Löhne der Vergütungsgruppen 2 bis 8 noch einmal um 3,5 Prozent sowie in der Vergütungsgruppe 1 um 1,1 Prozent. Der neue Entgelttarifvertrag hat eine Laufzeit von 18 Monaten. Beide Parteien beabsichtigen, die Allgemeinverbindlichkeit des

Tarifvertrags zu beantragen. Das Tarifgebiet Weser-Ems gilt für rund 31.500 Beschäftigte in den kreisfreien Städten Oldenburg, Wilhelmshaven und Delmenhorst, sowie in den Landkreisen Friesland, Wesermarsch, Ammerland, Oldenburg, Cloppenburg und Vechta. ◀

Schulungsprogramm FWGN Oldenburg

FÖRDERVEREIN ZUR WEITERBILDUNG DES GASTRONOMISCHEN NACHWUCHSES OLDENBURG

| Thema | Termin | Zeit | Veranstaltungsort | Verbindliche schriftliche Anmeldung an Referent/in |
|---|---------------|-----------------------|---|---|
| Wein-Service Teil 1 Pflege, Service, Gläser | Mo. 04.03. | 15.30 bis 17.30 | NordWest-Hotel Am Badepark Bad Zwischenahn | Hans Dirk Harms Tel. 0151-27084685 hansdirkharms@me.com |
| Allgemeine+Komplexe Prüfungsaufgaben für Refas | Mo. 11.03. | 15.30 bis 17.30 | 53° Hotel Kolbs Meerblick Hotel Dreibergen | Anja von Scheidt Tel. 04403-987153 a.vonscheidt@kolb-group.de |
| Arbeiten im Empfang Von der Reservierung bis zur Abreise | Di. 12.03. | 16:00 bis 18:00 | NordWest-Hotel Bad Zwischenahn Bad Zwischenahn Tel. 04403-9230 | Jans Dominik Krauledat Tel. 04403-9230 jans.krauledat@web.de |
| Service Training Servicearten in Vorbereitung auf die Abschlussprüfung | Di. 19.03. | 15.30 bis 17.30 | Ratskeller Oldenburg Oldenburg Tel. 0441-9250001 | Werner Tönjes Tel. 0441-9250001 w.toenjes@gmail.com |
| Wein-Service Teil 2 Rebsorten, Wein und Speisen | Mo. 25.03. | 15.30 bis 17.30 | NordWest-Hotel Am Badepark Bad Zwischenahn | Hans Dirk Harms Tel. 0151-27084685 hansdirkharms@me.com |
| Flambieren am Tisch des Gastes | Mi. 27.03. | 15.30 bis 17.30 | Dorfkrug im Museumsdorf Cloppenburg | Dennis Starzinski Tel. 0174-7676458 info@dorfkrugimmuseumsdorf.de |
| Allgemeine + Komplexe Prüfungsaufgaben für Hofas | Mo. 01.04. | 15.30 bis 17.30 | 53° Hotel Kolbs Meerblick Hotel Dreibergen | Anja von Scheidt Tel. 04403-987153 a.vonscheidt@kolb-group.de |
| Der gedeckte Tisch Tragetechnik, Der gedeckte Tisch von A-Z | Mi. 03.04. | 15.30 bis 17.30 | NordWest-Hotel Am Badepark Bad Zwischenahn | Julia Ferdinand Tel. 04403-6960 info@hotelambadepark.de |
| Getränke an der Bar von Aperitif & Digestif empfehlen alkoholfreie Cocktails mixen | Mi. 10.04. | 14.30 bis 16.30 | Romantik Hotel Jagdhaus Eiden am See Bad Zwischenahn | Jens Oeltjendiers-Odion Tel. 04403-81172 mail@shaker-online.de |
| Veranstaltungs- absprachen Verkaufsgespräche | Mi. 17.04. | 15.30 bis 17.30 | NordWest-Hotel Bad Zwischenahn Bad Zwischenahn Tel. 04403-9230 | Heiko Wichmann Tel. 04477-9296872 heiko-wichmann@gmx.de |
| 1x1 des guten Tons Umgang mit Gästen | Do. 25.04. | 15.30 bis 17.30 | 53° Hotel Kolbs Meerblick Hotel Dreibergen | Anja von Scheidt Tel. 04403-987153 a.vonscheidt@kolb-group.de |
| Fleischkunde a) Fleischarten b) Tranchieren von Fleisch am Tisch des Gastes | Di. 30.04. | 15.30 bis 18:00 | Hotel Hansens Haus am Meer Bad Zwischenahn Tel. 04403-9400 | a) Karl Heinrich Schmidt b) Dennis Starzinski Anmeldungen an das Haus am Meer heike.thomas@hausammeer.de |

Bitte beachten Sie unbedingt die Teilnahme-Bedingungen! Wichtig: Die Extra-Gebühr von 10,00 Euro pro Kurs für Nichtmitglieder und /oder die Materialgebühr (5,00 Euro) muss unbedingt vor Ort gezahlt werden, sonst ist eine Teilnahme an der Schulung nicht möglich. Wir danken im Voraus! Bei jedem unentschuldigtem Nichterscheinen werden 10,00 Euro per Lastschrift eingezogen.

BEZIRKSVERBAND WESER-EMS

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



GESCHÄFTSFÜHRER DIETER WESTERKAMP:
REGELUNGSWUT MACHT BETRIEBEN DAS LEBEN SCHWER

Vorsichtig optimistisch für 2019

Für die Entwicklung der Gastro-Betriebe im Jahr 2019 ist Dieter Westerkamp „vorsichtig optimistisch“. In dem folgenden Interview weist der Geschäftsführer des DEHOGA-Bezirksverbandes Osnabrück-Emsland/Grafschaft Bentheim auch auf Probleme für viele Betriebe hin, die vor allem durch „eine zunehmende staatliche Regelungswut“ entstehen.

Auf dem Land geben immer mehr Gasthäuser auf. Macht sich dieser Trend auch im Bezirk Osnabrück-Emsland/Grafschaft Bentheim bemerkbar?

Das ist je nach Region sehr unterschiedlich. In der Nähe eines urbanen Zentrums wie Osnabrück oder auch Meppen, Lingen oder Papenburg sind die Wege kurz. Die Welt ist dort für unsere Branche noch weitgehend in Ordnung. Wenn es keine Anbindung an ein Mittel- oder Oberzentrum gibt, wird es für viele Betriebe schwierig, qualifizierte Mitarbeiter zu gewinnen. Dazu kommt, dass gerade in ländlichen Regionen oftmals die Konzepte nicht mehr zeitgemäß sind. Anlass für die Aufgabe des Betriebs ist häufig, dass sich kein Nachfolger findet. In vielen Fällen ist es einfach so, dass es in der Familie keinen Nachfolger gibt oder der Betrieb nach einer Übergabe zwei Familien ernähren müsste, was dann die wirtschaftlichen Möglichkeiten übersteigt.

Was sind die größten Kostentreiber?

Es gibt keinen einzelnen Kost-

entreiber, sondern einen großen Strauß an Ausgaben und Belastungen, die zusammengenommen gerade kleinen Betrieben das Leben schwer machen. Natürlich zählt vor allem das Personal zu den großen Kostentreibern, wobei es immer schwieriger wird, überhaupt qualifizierte und bezahlbare Mitarbeiter zu finden. Für viele Inhaber bedeutet das, dass sie immer mehr selbst machen müssen. Irgendwann ist das mental und körperlich nicht mehr zu schaffen. Das gilt insbesondere dann, wenn sich die hohe Arbeitsbelastung wirtschaftlich nicht auszahlt. Erschwerend hinzukommen die steigenden Sachkosten, die in erster Linie durch immer neue Auflagen verursacht werden.

Gibt es Regelungen, die überflüssig sind?

Hier fällt mir als aktuelles Beispiel ein, dass die Arbeitgeber nunmehr verpflichtet sind, für jeden Teilzeitmitarbeiter eine konkrete Stundenzahl für die Wochenarbeitszeit im Arbeitsvertrag festzulegen. Wenn dies nicht genau geregelt ist, werden automatisch 20 Wochenarbeitsstunden multipliziert mit dem Mindestlohn als Grundlage für die Berechnung der Sozialabgaben festgelegt – auch dann, wenn der Mitarbeiter deutlich weniger arbeitet. Das ist völlig realitätsfern und für viele Betriebe ein Einstellungshemmnis. Der Staat wirkt damit letztlich selbst seinem Ziel entgegen, möglichst viele Menschen in eine vernünftige sozialversicherungspflichtige

Beschäftigung zu bringen. Dieses neue Gesetz ist ebenso überflüssig wie schädlich.

Die Branche wird mit Schlagzeilen etwa über Schwarzarbeit oder schlechte Bezahlung immer wieder negativ dargestellt.

Wie fühlt man sich dabei?

Wir stehen mit diesem Problem ja nicht allein da. Die Wirtschaft muss insgesamt feststellen, dass die staatliche Regelungswut in den letzten Jahren enorm zugenommen hat. Darunter hat nicht nur die Gastro-Branche zu kämpfen, auch viele kleine Handwerker, Einzelhändler oder Landwirte sind davon betroffen. Die Grenze des Erträglichen ist hier inzwischen überschritten. Vor allem viele kleinere Betriebe haben einfach nicht die finanziellen und personellen Möglichkeiten, die Fülle von Auflagen wie gefordert erfüllen zu können.

Gibt es Entwicklungen, die Mut für 2019 machen?

Ja, natürlich. Der Gastro-Bereich bietet nach wie vor sehr gute Möglichkeiten. Viele Unternehmen machen gute Geschäfte und schreiben insgesamt positive Zahlen. Das gilt allerdings nur für Betriebe, bei denen die Konzepte passen. Zudem haben es Gastro-Unternehmen in der Fläche grundsätzlich schwerer als Gaststätten, Restaurants und Hotels in einem urbanen – also städtischen – Umfeld. Alles in allem bin ich für 2019 aber vorsichtig optimistisch für unsere Region. ◀

BEZIRKSVERBAND OSNABRÜCK-EMSLAND/ GRAFSCHAFT BENTHEIM

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



Mit neuem Kassenwart und Zuversicht ins Jahr 2019

JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG DES KREISVERBANDES MEPPEN: WERBUNG FÜR DAS EHRENAMT

Mit einem Aufgabenwechsel im Vorstand geht der DEHOGA-Kreisverband Meppen in das Jahr 2019: Der bisherige Kassenprüfer Markus Meutstege wurde bei der aktuellen Jahreshauptversammlung im Waldgasthaus Röckers in Meppen-Helte einstimmig zum neuen Kassenwart gewählt. Zugleich wurde sein Amtsvorgänger Dieter Hagen zu seinem Nachfolger als Kassenprüfer bestimmt. „Das ist eine sehr gute Lösung, weil beide dem Vorstand mit ihrer großen Fachkompetenz erhalten bleiben“, betonte der Kreisvorsitzende Wolfgang Hackmann. Der große Beifall zeigte, dass die anwesenden Mitglieder dies genau so sehen und mit der Arbeit des Vorstandes zufrieden sind.

In einem kurzen Rückblick auf das vergangene Jahr hatte der Kreisvorsitzende zuvor eine positive Bilanz gezogen: „Der Kreisverband ist sehr gut aufgestellt und zeichnet sich durch aktive Mitglieder und einen starken Zusammenhalt aus“. Nach einem überwiegend

guten Jahr 2018 können die meisten Betriebe auch für 2019 zuversichtlich sein. Das Emsland habe sich als touristische Boom-Region etabliert. Auch im Kreisverband Meppen gebe es zahlreiche leistungsstarke Betriebe, die erfolversprechende Konzepte gefunden haben.

„Wir brauchen eine starke Interessenvertretung, um Gehör in der Öffentlichkeit und bei den Entscheidern in der Politik zu finden“

Trotz der oftmals sehr hohen Arbeitsbelastung im Betrieb warb Hackmann dafür, sich im Berufsverband zu engagieren: „Wir brauchen eine starke Interessenvertretung, um Gehör in der Öffentlichkeit und bei den Entscheidern in der Politik zu finden“. Wie wichtig das Ehrenamt ist, betonte auch der Bezirksvorsitzende Hans Klute. Der Berufsverband DEHOGA setze sich mit seinem

gesamten Fachwissen und einem starken Netzwerk für die Gastro-Branche ein. Ohne dieses Engagement würde die Branche deutlich schlechter dastehen.

Ein großer Erfolg der Verbandsarbeit sei unter anderem die gegen große Widerstände durchgesetzte Senkung des Mehrwertsteuersatzes von 19 auf sieben Prozent für die Hotellerie, betonte Hans Klute: „Wir werden als Berufsverband weiter mit aller Kraft dafür kämpfen, dass der ermäßigte Mehrwertsteuersatz auch für Restaurants eingeführt wird“. Funktionieren könne das aber nur, wenn es genügend Rückhalt von den Betrieben gibt – inklusive der Bereitschaft, sich selbst ehrenamtlich für die Berufskollegen einzusetzen.

Einige aktuelle Beispiele machen deutlich, was auf die Branche zukommen kann, wenn man das Feld allein praxisfremden Politikern und Bürokraten überlässt. Der Bezirksvorsitzende Hans Klute

verwies hier zum Beispiel auf neue gesetzliche Regelungen für Teilzeitbeschäftigte, die im Arbeitsalltag kaum praktikabel sind. Ähnliches gelte für eine neu eingeführte Neuregelung zum Verpackungsgesetz, das eine bessere Wertstofftrennung bewirken soll. Künftig sollen demnach neben Pappe und Kunststoff unter anderem auch Textilien und andere Reststoffe getrennt gesammelt werden, um die Recyclingquote steigern zu können. Im Zweifelsfall müssten die Betriebe dafür weitere Wertstofftonnen anschaffen.

Im Emsland habe man dafür bereits gute gesetzeskonforme Lösungen gefunden, berichtete der Kreisvorsitzende Wolfgang Hackmann. Hier könne man mit dem regionalen Abfallentsorger vereinbaren, dass der Müll wie gewohnt entgegengenommen und die erforderliche Trennung vom Entsorger übernommen wird. Das Ganze koste zwar einen kleinen Aufpreis, habe sich aber bereits in der Praxis bewährt. ◀



Als starke Gemeinschaft präsentierte sich der Vorstand des Kreisverbandes Meppen bei seiner Jahreshauptversammlung im Waldgasthaus Röckers. Foto: Klaus Hilkmann

Frischer Wind im Kreisverband Grafschaft Bentheim

VERJÜNGTES VORSTANDSTEAM WILL SICH MIT NEUEN IDEEN FÜR GASTGEWERBE EINSETZEN

Generationenwechsel im DEHOGA-Kreisverband Grafschaft Bentheim: Mit dem neuen Vorsitzenden Daniel Heilemann an der Spitze blickt der vor Kurzem runderneuerte Vorstand mit Tatkraft und Zuversicht in die Zukunft. Zu dem deutlich verjüngten Vorstandsteam gehören neben dem Kreisvorsitzenden Daniel Heilemann vom Hotel Heilemann in Wietmarschen unter anderem auch Thorsten Müller vom In-Side-Hotel und Manuel Ribeiro vom Restaurant Casa Manuel in Nordhorn.

In dem folgenden Interview gehen sie auf Projekte und Ziele ein, die den Berufsverband und seine Mitglieder in der Grafschaft Bentheim weiter nach vorn bringen sollen:



Sie gehören zum verjüngten Vorstandsteam des DEHOGA-Kreisverbandes Grafschaft Bentheim: Thorsten Müller, Daniel Heilemann und Manuel Ribeiro (von links). Foto: Klaus Hilkmann

Was möchten Sie mit dem neuen Vorstand erreichen?

Daniel Heilemann: Unser Ziel ist vor allem, die Gastronomie in ein positives Licht zu rücken. Wir möchten dabei auch zeigen, wie schön die Arbeit in unserem Beruf ist und natürlich auch den Zusammenhalt unter den Betrieben fördern. Dazu gehören auch von uns organisierte Veranstaltungen mit vielfältigen Themen, die vom Erste-Hilfe-Kurs bis zu gemeinsamen Info-Angeboten mit der Wirtschaftsförderung reichen. Wichtig ist auch, den Kontakt zur Politik auszubauen, um sicherzustellen, dass unsere Branche mit ihren Wünschen und Problemen mehr Gehör bei den verantwortlichen Entscheidern findet.

Wie stark ist die Gastro-Branche in der Region?

Manuel Ribeiro: Sehr stark. Die Grafschaft Bentheim ist ein sehr beliebtes touristisches Ziel. Dabei ist klar, dass die heimische Gastronomie entscheidend zur Attraktivität der Region beiträgt. Für Touristen ist es für die Wahl ihres Ausflugs- und Urlaubsziels sehr wichtig, dass es vor Ort ein reichhaltiges Angebot gut geführter Restaurants und Gaststätten sowie Hotels gibt. Hier sind wir in der Grafschaft Bentheim sehr gut aufgestellt.

Wie sieht es mit der Vielfalt der Angebote aus?

Thorsten Müller: Die Gastronomie in der Grafschaft Bentheim ist

stark mittelständisch geprägt und familienbezogen. Sehr große Betriebe sind bei uns die Ausnahme. Der Vorteil für den Gast ist, dass jeder Betrieb eine eigene Note hat und der Inhaber vor Ort selbst daran mitarbeiten kann, dass sich der Gast wohl fühlt.

Bedeutet der neue Vorstand auch frischen Wind für die ehrenamtliche Arbeit?

Daniel Heilemann: Aus meiner Sicht ist es eine Notwendigkeit, dass nun eine neue Generation die Verantwortung übernimmt. Das Ganze ist ja in unserem eigenen Interesse, weil wir unsere Zukunft in dieser Branche sehen. Nur, wenn wir selbst zur Mitarbeit bereit sind, können wir Einfluss auf wichtige Entscheidungen nehmen

und somit die Weichen dafür stellen, dass wir unseren schönen Beruf auch künftig mit Freude ausüben können. Als ich die Gelegenheit bekommen habe, den Vorsitz im Kreisverband zu übernehmen, habe ich nach kurzer Überlegung gern Ja gesagt. Bislang habe ich diese Entscheidung nicht bereut. Die Zusammenarbeit mit dem neuen Vorstand funktioniert sehr gut und macht Lust auf mehr.

Warum engagieren Sie sich für den Berufsverband?

Manuel Ribeiro: Der DEHOGA ist ganz einfach der Interessenverband, der sich für uns einsetzt. Er wird bei der Vorbereitung neuer Bestimmungen und Gesetze gehört und informiert uns über

wichtige neue Entwicklungen. Nicht zuletzt steht er den Betrieben auch mit seinen vielfältigen Serviceangeboten und seinem Fachwissen zur Seite. Hier möchte ich mit meinem Engagement auch selbst einen Beitrag leisten.

Was spricht für die Ausbildung im Gastgewerbe?

Thorsten Müller: Eine ganze Menge. Ich erlebe es immer wieder als sehr angenehm, wenn man mit

seiner guten Leistung im Service oder in der Küche für Zufriedenheit bei sehr unterschiedlichen Menschen sorgt. Darüber hinaus bietet die Ausbildung in der Gastronomie sehr gute und vielfältige Karrierechancen, die es in vielen anderen Berufen so nicht gibt. Die Palette reicht hier vom Aufbau eines eigenen Betriebes in der heimischen Region bis zur Arbeit in einem Fünf-Sterne-Hotel oder einem in ferne Länder fahrenden Kreuzfahrtschiff.

Der neue Kreisvorstand ist entschlossen, mit der heimischen Politik ins Gespräch zu kommen. Was ist konkret geplant?

Daniel Heilemann: Ende Mai wird ein neuer Landrat für die Grafschaft Bentheim gewählt. Wir haben beide Kandidaten eingeladen, damit sie sich vor der Wahl bei den Berufskollegen vorstellen können. Beide haben bereits zugesagt und betont, dass sie

ein offenes Ohr mitbringen und gespannt sind, was die Gastro-Branche bewegt. Wir haben somit die Gelegenheit, die Kandidaten vor der Wahl kennenzulernen und damit auch die Grundlage für einen guten Kontakt zu dem neu gewählten Landrat zu schaffen. Die öffentliche Veranstaltung findet am 13. Mai um 10 Uhr im Restaurant Kramers Haus Brünemann in Neuenhaus statt. Unsere Mitglieder sind dazu natürlich herzlich eingeladen. ◀

Eine touristische Boom-Region

KREISVORSITZENDER AUCH FÜR 2019 OPTIMISTISCH FÜR DAS NÖRDLICHE EMSLAND

Von schlechteren Zeiten ist im DEHOGA-Kreisverband Aschendorf-Hümmling/Papenburg aktuell nichts zu spüren. Die Besucherzahlen in Gaststätten und Restaurants sind im nördlichen Emsland insgesamt nach wie vor zufriedenstellend. „Wir haben keinen Grund zur Klage und blicken mit Zuversicht in die Zukunft“, erklärt der Kreisvorsitzende Georg Niemeyer. Für das Wirtschaftsjahr 2019 hat er vor allem einen Wunsch: „Es sollte alles so bleiben, wie es ist“.

Besonders erfolgreich entwickelt sich weiterhin der Radtourismus. Dank der attraktiven Landschaft und einer gut ausgebauten Infrastruktur sei die Region insbesondere für Naturliebhaber aus größeren Städten ein beliebtes Ziel. Nach nur gut einer Autostun-

de ist man etwa vom Ruhrgebiet aus mitten in der Natur und findet dort ein großes Angebot an bezahlbaren sowie qualitätsvollen Restaurants und Hotels, betont Georg Niemeyer: „Unsere Vorteile sprechen sich immer weiter herum. Inzwischen zählen wir zu den touristischen Boom-Regionen“.

Ein großes Plus sei auch die gute Zusammenarbeit mit den heimischen Kommunen und dem Tourismusverband, der unter anderem informatives Karten- und Info-Material über lohnenswerte Ausflugsziele sowie Einkehr- und Übernachtungsmöglichkeiten bereitstellt. Ein starker Besuchermagnet sei insbesondere die Meyer-Werft in Papenburg, die bundesweit für den Bau von Luxuskreuzfahrtschiffen bekannt ist. Ein Ausflug zur Werft sei bei vie-



Der Radtourismus boomt rund um Papenburg.

len Gästen ein fester Programmpunkt, was sich ebenfalls positiv für den heimischen Tourismus auswirkt.

Sorgen bereiten dem Kreisvorsitzenden der zunehmende Fachkräftemangel und die überbordende Bürokratie, die die Branche mit immer neuen – zum Teil kaum nachvollziehbaren – Auflagen belastet. Hier sei in vielen Bereichen die Grenze des Erträglichen erreicht. Mehr Einsatz der Kontrollbehörden wünscht sich Georg Niemeyer dagegen zur Eindämmung der Schwarzgastronomie. So gebe es in seinem Kreisverband mehrere Regionen, wo für private Feiern genutzte öffentliche Einrichtungen eine schmerz-

hafte Konkurrenz für die örtliche Gastronomie bedeuten.

Anders als in einer Gaststätte könne der Nutzer bei entsprechenden Veranstaltungen in kommunalen Räumlichkeiten die Mehrwertsteuer und andere Abgaben sparen. „Das ist eine Ungleichbehandlung, die der Staat eigentlich nicht dulden dürfte“. Viele Kommunen hätten das Problem inzwischen erkannt und würden bei Feierlichkeiten im Vereinsheim genauer hinschauen. Übertreiben sollte man dabei aber nicht, betont Georg Niemeyer: „Wenn zum Beispiel der Schützenkönig seinen Geburtstag im Schützenhaus feiern möchte, ist dagegen natürlich nichts einzuwenden.“ ◀

Schub nach vorn für die Branche

MITGLIEDER FÜR ZUSAMMENSCHLUSS DER KREISVERBÄNDE MELLE, OSNABRÜCK UND WITTLAGE

Für die DEHOGA-Kreisverbände Melle, Wittlage sowie Osnabrück Stadt und Land beginnt 2019 eine vielversprechende neue Ära. Mit dem von den Mitgliedern einstimmig beschlossenen Zusammenschluss möchte der Berufsverband der Gastro-Branche künftig noch effektiver arbeiten. „Gemeinsam sind wir stärker und können noch mehr für unsere Mitglieder erreichen“, betonte Friedrich-Wilhelm Asshorn. Der langjährige Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Wittlage hatte im Hotel

„Gemeinsam sind wir stärker und können noch mehr für unsere Mitglieder erreichen“

Gieseke-Asshorn in Bohmte rund 40 Mitglieder aus allen drei Kreisverbänden zu einer gemeinsamen Mitgliederversammlung begrüßt.



Der neue Kreisverband Melle-Osnabrück-Wittlage, zu dem auch der Ortsverband Wallenhorst gehört, wird die Interessen der DEHOGA-Mitglieder in bewährter Weise mit großem ehrenamtlichen Engagement vertreten, versicherte Reinhard Menzel, der viele Jahre an der Spitze des Kreisverbandes Melle gestanden hat. Ähnlich wie er betonte auch der Vorsitzende des bisherigen Kreisverbandes Osnabrück Stadt und Land, Christian Kortlüke, dass er sich auf die Zusammenarbeit freut und dem

neuen Führungsteam wenn gewünscht auch in Zukunft mit Rat und Tat zur Seite stehen wird.

Der neue Vorstand soll in nächster Zeit bei der ersten Versammlung des Kreisverbandes Melle-Osnabrück-Wittlage gewählt werden. Dann sollen auch die Arbeitsschwerpunkte für das kommende Jahr vorgestellt und mit den Mitgliedern abgestimmt werden, betonten die scheidenden Kreisvorsitzenden. Der anwesende Bezirksvorsitzende Hans Klute zeigte sich zuversichtlich, dass

Sie freuen sich auf eine effektive Zusammenarbeit in dem neuen DEHOGA-Kreisverband Melle-Osnabrück-Wittlage: Die langjährigen Vorsitzenden Christian Kortlüke, Reinhard Menzel und Friedrich-Wilhelm Asshorn sowie DEHOGA-Geschäftsführer Dieter Westerkamp (von links). Foto: Klaus Hilkmann

„der Zusammenschluss eine Erfolgsgeschichte wird“. Hier hätten sich starke Player zu einer noch stärkeren Gemeinschaft zusammengefunden.

Die Kreisverbände Melle, Osnabrück und Wittlage hätten schon in der Vergangenheit immer wieder gezeigt, dass sie starke Interessenvertreter für die Gastronomie und Hotellerie sind, die mit seriöser und beharrlicher Arbeit eine Menge für ihre Mitglieder erreicht haben. Der nun gelungene Zusammenschluss werde der Gastro-Vertretung noch mehr Gehör verschaffen, erwartet auch der DEHOGA-Geschäftsführer Dieter Westerkamp: „Insgesamt wird das einen Schub nach vorn bringen“. ◀

ASCHENDORF - HÜMMLING / PAPANBURG

Gastro-Ball mit Live-Musik

Der Ball der Gastronomie des DEHOGA-Kreisverbandes Aschendorf-Hümmling/Papenburg findet am 26. März im Saal Hahnenkamp in Werlte statt. Neben leckerem Essen und einer großen Tombola mit vielen wertvollen Preisen erwartet die Gäste Live-Musik mit der Spitzenband „Let's Dance“.

Der Kreisvorsitzende Georg Niemeyer freut sich mit seinem Vorstandsteam auf einen angenehmen Abend mit zahlreichen interessanten und anregenden Gesprächen unter den Berufskollegen. Natürlich kann auch getanzt werden. Karten für den Ball können bei den Ortsvorsitzenden erworben werden. ◀

KREISVERBAND MEPPEN FEIERT

Traditioneller Ball der Gastronomie

Dass die Gastronomen auch selbst kräftig feiern können, wird sich am 11. März im Gasthaus Hagen in Haren zeigen: Dann lädt der DEHOGA-Kreisverband Meppen seine Mitglieder zum traditionellen Ball der Gastronomie ein. Im festlich geschmückten Saal können sich die Gäste auf ein leckeres Essen, Live-Musik und viele angenehme Gespräche unter Berufskollegen freuen, kündigt der Kreisvorsitzende Wolfgang Hackmann an. Ein weiteres Highlight ist am 18. März die vom Kreisverband organisierte Fahrt zur Fachmesse INTERNORGA in Hamburg. Anmeldungen werden – wie auch für den Gastro-Ball – von den Ortsvorsitzenden entgegengenommen. ◀

Gastro-Absolventen in Feier-Stimmung

„Das ist richtig gut – ein rundum gelungener Tag“. Die Freisprechungsfest für die Auszubildenden aus den Gastro-Berufen war für die erfolgreichen Absolventen ein beeindruckendes Erlebnis. Im stimmungsvollen Ambiente des Osnabrücker Remarque-Hotels konnten sich die neuen Fachkräfte über ihre Abschlusszeugnisse freuen. Die Hotel- und Restaurantfachkräfte und Köche sind auf dem Arbeitsmarkt aktuell sehr gefragt, berichtete der DEHOGA-Bezirksvorsitzende Hans Klute: „Sie haben hervorragende Berufsperspektiven. Die Betriebe

freuen sich auf ihre Mitarbeit“.

Die Remarque-Geschäftsführerin Ira Klusmann lud die jungen Leute zum Mitmachen ein. Die vielfältigen Gastro-Berufe bieten nicht nur zahlreiche Möglichkeiten der beruflichen Weiterentwicklung. Letztlich könne die Arbeit im Service und in der Küche auch eine gute Schule fürs Leben sein, da man dort fast permanent mit sehr unterschiedlichen Menschen zu tun habe. Für die Zukunft legte die Hotelchefin den Absolventen nahe, neben dem beruflichen Erfolg auch die Mitmenschlichkeit

Strahlende Gesichter: Die frisch gebackenen Fachkräfte halten ihre Abschlusszeugnisse in der Hand.



Saunen
Dampfbäder
Erlebnisduschen
Schwimmbäder
Ruheräume
Eisbrunnen
Architektur
Entwurf
Planung



W E B E R
WELLNESS CLASS

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



im Blick zu behalten. Wie wichtig ein freundlicher und mitfühlender Umgang im Lebensalltag ist, hätten sie sicher auch während ihrer eigenen Ausbildung erfahren.

Bei einem Sektempfang mit leckeren kleinen Snacks war die Stimmung zum Abschluss der Feier bei allen Beteiligten bestens. Bei lockeren Gesprächen in geselliger Runde kamen neben Anekdoten aus der Lehrzeit natürlich auch die beruflichen Pläne zur Sprache. Im Mittelpunkt sollte an diesem Tag aber die gute Laune stehen, betonte Hans Klute: „Heute haben Sie allen Grund zum Feiern. Sie haben es sich verdient“. ◀

Fachgruppe Hotels wählt neuen Vorstand

JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG IM HANNOVER CONGRESS CENTRUM



Dank an den bisherigen Vorsitzenden Andreas Wienecke.

Zahlreiche Kolleginnen und Kollegen aus der Hotellerie Hannovers und der Region folgten der Einladung der Fachgruppe Hotels im DEHOGA Bezirksverband Hannover zur Jahreshauptversammlung ins HCC. Die Neuwahlen des Vorstandes standen auf der Tagesordnung. Bereits seit einem guten Jahr hat der Vorstand drei neue, jüngere Kollegen kooptiert, um einen guten Übergang zu gewährleisten. Cord Kelle, Alexander Rüter sowie Oliver Hennies sind bereits gut in alle Verbandsthemen eingearbeitet und bereichern die Vorstandsarbeit tatkräftig.

Den bisherigen Vorstand bildeten Andreas Wienecke sowie Ferdinand Bock, der sich krankheitsbedingt entschuldigen lassen musste. Andreas Wienecke berichtete über die Aktivitäten in den vergangenen beiden Jahren. Hierzu gehörten Gespräche mit dem Oberbürgermeister sowie

der Deutschen Messe AG. Daraus sind weitere Formen der Zusammenarbeit entstanden. So gibt es regelmäßige Quartalsgespräche mit der Deutschen Messe AG. Außerdem befassen sich mehrere Arbeitskreise mit der strategischen Entwicklung Hannovers in Bezug auf Veranstaltungen und Tourismus. Hier ist auch das Wirtschaftsdezernat einbezogen.

Wienecke bedankte sich für die Zeit, die er für den Verband tätig sein durfte und betonte, er habe sehr gerne im Vorstand gearbeitet. Die Zeit für die Übergabe des Staffeltabes sei gut und er sei sehr glücklich über die neuen Vorstandskollegen. Geschäftsführerin Kirsten Jordan bedankte sich aus Anlass der Neuwahlen herzlich beim bisherigen Vorstand der Fachgruppe Hotels, Andreas Wienecke und Ferdinand Bock und bis Ende 2016 Johannes Hennigfeld, für die erfolgreiche und konstruktive Zusammenarbeit in den vergangenen Jahren.

Anschließend wählte die Versammlung den neuen Vorstand einstimmig:

- Vorsitzender Fachgruppe Hotels: Cord Kelle vom Congress Hotel am Stadtpark Hannover
- Stellvertretende Vorsitzende Fachgruppe Hotels: Alexander Rüter vom Central Hotel Kaiserhof Hannover und Oliver Hennies vom Hotel Hennies Altwarmbüchen

Der neue Vorsitzende Cord Kelle nahm die Gelegenheit wahr, den Anwesenden einen Ausblick auf die künftige Arbeit zu geben. Hier komme es sehr auf die Zusammenarbeit zwischen allen Hoteliers in Stadt und Region an.

Den Hotelmarkt und die Belegung Hannovers beschreibt Kelle als insgesamt gut. Seit 2009, also nach der Krise, ist viel Positives gestaltet worden, und eine Dynamik der Belegung hat sich stetig entwickelt. Viele einzelne Komponenten der unterschiedlichen Akteure haben dies neben dem jeweiligen Hotel-Mikromarkt begünstigt.

Kelle weiter: Die HMTG hat sehr viel touristische Imagebildung betrieben und Events geschaffen. Die Hotels haben sehr viel in ihre Häuser und ihre Mitarbeiter investiert, das HCC wurde nahezu komplett renoviert, neue Kongresslocations wie das Schloss in Herrenhausen und die Halle 19/20 auf dem Messegelände sind entstanden. Messeformate aus Industrie und Landwirtschaft wurden sehr erfolgreich vergrößert. Kongressveranstalter haben uns auf der Landkarte gemarkert. Neue Flugverbindungen wurden etabliert. Auch die vielen riesigen Open-Air-Konzerte der letzten Jahre und des kommenden Jahres sind bemerkenswert.

Die CEBIT-Absage für 2019 zeige jedoch auch, dass die Märkte

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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





Cord Kelle, neuer Vorsitzender der Fachgruppe Hotels gibt einen Ausblick auf die künftige Arbeit.

zum Teil sehr fragil sein können. Es gebe keinen Verlass, dass alles so bleibt, wie es ist. Im Zuge des Kapazitätsausbaus um ca. 2.600 Zimmer in Hannover stellt sich ein neuer Wettbewerb am Markt dar, der neue Wege erfordert. Er betont, dass nicht nur 2.600 neue Zimmer belegt werden wollen, sondern auch ca. 600 Mitarbeiter zusätzlich gebraucht werden. Umso wichtiger sei es, miteinander zu sprechen und den Markt selbst mitzugestalten, so dass die

Den Hotelmarkt und die Belegung Hannovers beschreibt Kelle als insgesamt gut

Dynamik der letzten Jahre fortgesetzt werden kann. Wenn es um die Anwerbung von weiteren neuen Belegungen und Veranstaltungen geht, werden Vernetzung, Kreativität und Vorleistung von den Hoteliers gefordert sein. Hierzu sollten wir in der Lage sein, gemeinsame Angebote machen zu können, um die Akquisition zu unterstützen.

Kelle ging auf das Thema Terminalsicherheit ein, welches so-

wohl beim Oberbürgermeister als auch der Deutschen Messe AG angesprochen wurde. So werde langsam verstanden, warum eine Planungssicherheit für die Leistungsträger in Sachen Belegungs- und Segmentierungsplanung wie Messe, Tagungen, Geschäftsreise, Kongress, Leisure etc. notwendig ist.

Das Terminthema ist mit allen Verantwortlichen in Bearbeitung. Erstmals wird ein gemeinsamer Terminkalender mit einer Vorschau von bis zu sieben Jahren koordiniert. Dies ist unbedingt notwendig, da es in der Vergangenheit immer wieder passiert ist, dass Veranstaltungen mit einem Zimmerkontingent von 1.000-2.000 Zimmern nicht bedient werden konnten und dann für die gesamte Stadt und die Region verloren gegangen sind.

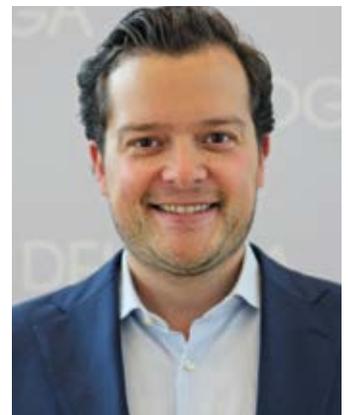
Das Thema Messe Selected Hotels soll neu aufgelegt werden. Hier haben Gespräche mit Messeveranstaltern stattgefunden. In der Zusammenarbeit gibt es kein akutes Problem in Bezug auf die Konditionen etc. Den Veranstaltern und Ausstellern sind jedoch die Themen faire Hotelzimmerbuchungen und große Kapazitäten

sehr wichtig. Das Label Messe Selected Hotels gibt es seit ca. 10 Jahren. In den letzten Jahren war es nicht mehr so präsent, was dazu geführt hat, dass die Zahl der teilnehmenden Hotels von mehr als 100 auf 40 gesunken ist. Die Messen, wie z.B. die Agritechnica, haben sich gut entwickelt. Dies führt dazu, dass das Thema wieder wichtiger wird. Herr Kelle zeigt sich erfreut darüber, dass nicht mehr das Thema Preise im Vordergrund steht. Wichtig für die Aussteller sind faire, transparente und verlässliche Buchungsbedingungen sowie eine Information, wie viele Zimmer in der Region überhaupt zur Verfügung stehen.

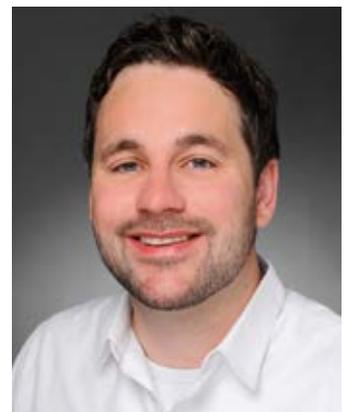
Kelle betonte, wie wichtig es ist, sich heute schon Gedanken zu machen, was morgen passiert. Dazu sollten sich die Hoteliers und Reservierungsleiter häufiger treffen, abstimmen und informieren – hierzu wird es künftig Angebote geben. Wichtig sei ebenfalls eine gemeinsame Kommunikation nach außen, auch mit der HMTG und Deutschen Messe AG. ◀



Vorsitzender Cord Kelle



stellvertretender Vorsitzender Alexander Rüter



stellvertretender Vorsitzender Oliver Hennies

Aktion Brotkörbchen geht weiter

MEHR ALS 15.000 EURO SPENDEN

Nehmen, geben, helfen – Gutes Essen für alle! Unter diesem Motto von Ines Diehl bewiesen 25 Gastronomen in der Stadt und in der Region Hannover soziales Engagement. Sie und Ihre Mitarbeiter motivierten in den vergangenen drei Monaten ihre Gäste, für das kostenlos gereichte Brot zu spenden, um zwei von der Bürgerstiftung Hannover geförderte Projekte zu unterstützen. Mit großem Erfolg, darüber sind sich Dorothea Jäger (Bürgerstiftung Hannover), Alexander Rüter (Central Hotel Kaiserhof) und Christian Stöver (Restaurant bell'ARTE) einig. Bislang kamen bei der vom DEHOGA unterstützten Aktion über 15.000 Euro für den guten Zweck zusammen. Gemeinsam mit weiteren Gastronomen zogen sie im Central Hotel Kaiserhof eine erste Bilanz der Spenden-Aktion „Brotkörbchen“. Auch Heidmar Felixson, Jugend-Koordinator des TSV Hannover-Burgdorf, war anwesend, denn der Handball-Bundeligist unterstützt 2019 ebenfalls die Aktion.

Spenden flossen bereits reichlich – bis zum 50-Euro-Schein fanden sich alle denkbaren Beträge in den Spendentüten. „Sehr gute Initiative“, „Was für eine Idee!“ oder auch „Vielen Dank für diese tolle Aktion, wir machen gerne mit“, war auf beigefügten Notizen der Gäste zu lesen.

Spenden helfen sozialen Projekten

Die beiden geförderten Projekte ermöglichen Kindern und Senioren unter anderem ein gesundes

Mittagessen. Der Mittagstisch im NaDu-Kinderhaus im Sahlkamp macht Kindern Appetit auf selbst zubereitete, ausgewogene Mahlzeiten in der Gemeinschaft. Außerdem bietet der offene Nachmittagstreff Betreuung und viele Freizeit-Aktivitäten. Der interkulturelle Mittagstisch für Senioren in der Beratungs- und Begegnungsstätte der AWO in der Nordstadt bringt Senioren mit unterschiedlichem kulturellem Hintergrund an einen Tisch.

Ich bin sehr stolz auf unsere Mitarbeiter, aber auch auf unsere spendierfreudigen Gäste.

„Ohne die Förderung der Bürgerstiftung Hannover könnten diese beiden wichtigen Projekte nicht aufrechterhalten werden“, erläuterte Jäger. „Wir danken allen Beteiligten sehr für ihren Einsatz!“

Engagierte Gastronomen sind Schlüssel zum Erfolg

Ein beeindruckendes Beispiel ist das Restaurant bell'ARTE, wo der größte Spendenbetrag aller Teilnehmer zusammenkam. Restaurantchef und Vorsitzender der Fachgruppe Gaststätten im DEHOGA, Christian Stöver: „Eine solche Aktion ist kein Selbstläufer. Wir haben sie intensiv mit unserem Service-Team besprochen und alle standen voll dahinter. Nur durch das Engagement der Mitarbeiter konnten wir so viele Gäste dafür begeistern zu spenden. Ich bin sehr stolz auf unsere



V.l.n.r.: Heidmar Felixson (TSV Hannover-Burgdorf-Die RECKEN), Alexander Rüter (Central Hotel Kaiserhof), Dorothea Jäger (Bürgerstiftung Hannover), Christian Stöver (bell'ARTE).

Mitarbeiter, aber auch auf unsere spendierfreudigen Gäste.“

Gastgeber Alexander Rüter hat gleich mit zwei Restaurants seines Hauses an der Spenden-Aktion teilgenommen. „Als mein Großvater 1974 das Restaurant Brunnenhof eröffnete, war es sein Ziel, ein besonderes Speisenangebot zu einem attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis im Herzen Hannovers anzubieten. Heute haben wir mit dem Café Centrale und dem Brunnenhof zwei etablierte Gastronomien, die nach wie vor dafür stehen. Als regionaler Familienbetrieb waren wir von Beginn an begeistert von der Aktion. Und ich freue mich sehr, dass wir die RECKEN als weiteren Partner gewinnen konnten.“

Aktivitäten und Spenden über Gastronomie hinaus

Neben dem Handball-Bundesligisten TSV Burgdorf haben durch Organisation mehrerer Gastronomen weitere Aktionen zugunsten des „Brotkörbchens“ stattgefunden. So wurden Erlöse einer Versteigerung vom Unternehmensnetzwerk

BNI Hannover ebenso gespendet wie die Einnahmen einer gemeinsamen Aktion mit dem Lions Club Kurfürstin Sophie beim Tiergartenfest. Zusätzlich gingen Einzelspenden ein, und die Kinder des NaDu-Kinderhauses profitieren auch unmittelbar: Das vorweihnachtliche Plätzchenbacken im Hotel Schweizerhof war ein besonderes Erlebnis, auch auf einen Besuch auf dem Flughafen Hannover-Langenhagen mit Blick hinter die Kulissen durften sie sich freuen. ◀

INTERESSE GEWECKT?

Wenn auch Sie an der Aktion „Brotkörbchen“ teilnehmen wollen, melden sie sich gern bei Kirsten Jordan unter 0511-3370631 oder region@dehoga-hannover.de oder direkt bei der Bürgerstiftung, Kontakt: 0511-45000770 oder info@buergerstiftung-hannover.de. Weitere Teilnehmer sind jederzeit willkommen!

FREISPRECHUNG IN DER REGION HANNOVER

Der Gast ist König – und wer sind wir?



76 junge Menschen konnten ihre Zeugnisse anlässlich der Winterfreisprechung im Courtyard by Marriott Hotel Hannover Maschsee entgegennehmen. Dazu begrüßte der DEHOGA zahlreiche Ausbilder, Betriebsinhaber und Eltern der Auszubildenden.

„Der Gast ist König“, das steht für Iris Pahl, diesjährige Festrednerin anlässlich der Freisprechungsfeier, fest. Doch damit nicht genug. „... – und wer sind wir?“, Diese Frage schließt sie an und stellt fest, dass auch alle Auszubildenden und im Gastgewerbe Tätigen Königinnen und Könige sind. „Wir sind wie der König, der einen fremden König zu Besuch hat – der diesen königlich bewirbt, ihn bedient, ihm an nichts mangeln lässt. Ja, wir geben unser Bestes. Ja, wir behandeln die anderen Könige mit größter Ehrerbietung und Gastfreundschaft. Aber wir sind nicht die Sklaven oder Diener, sondern wir sind auch Könige! Wir haben eine Ehre, eine Würde und wir sind auf Augenhöhe.“

Iris Pahl stand vor zwei Jahren an derselben Stelle wie die frischgebackenen Fachkräfte. Damals durfte sie zur Freisprechungsfeier eine Auszeichnung entgegennehmen, weil sie als beste Köchin ihres Jahrgangs die Ausbildung im Gasthaus Müller in Barsinghausen abgeschlossen hatte. Mit dem Lernen hat sie nicht aufgehört. Ihre Leidenschaft und Ihr Interesse für Wein führte sie in die Pfalz, wo sie beim Weingut Knipser anfang und nach kurzer Zeit zur Restaurantleitung befördert wurde. Seit einem halben Jahr drückt sie wieder die Schulbank, um Betriebswirtin für Hotellerie und Gastronomie zu werden. Pa-

rallel dazu macht sie den Ausbildererschein, um zu lernen, wie sie später dem Nachwuchs die Gastgewerbejobs näher bringen und ihn optimal fördern und fordern kann.

Gratulationen erhielten die frischgebackenen Fachkräfte selbstverständlich auch vom DEHOGA Vorsitzenden Jörg Lange und DEHOGA Berufsbildungsbeauftragter Nicole Rösler. Sie macht Werbung für die Arbeit in der Gastronomie, wo immer sie kann, und forderte die Anwesenden auf, mitzugestalten und die Chancen wahrzunehmen, die sich ihnen im Leben bieten.

Die erfolgreichen Absolventen der Winterfreisprechung 2019.

Schuldirektor der BBS 2, Ulf Jürgensen, lobte die gute Zusammenarbeit zwischen IHK, BBS und DEHOGA. Alle Partner haben das Wohl der Auszubildenden zum Ziel. Den jungen Menschen riet er: „Treffen Sie Ihre Entscheidungen immer aus dem Herzen.“

Ausbildungsberater der IHK, Nico Zapke, dankte dem DEHOGA, der BBS und den Ausbildungsbetrieben für ihre unermüdete Tätigkeit im Sinne der Ausbildung. Er verabschiedete sich mit dieser Freisprechung, da er andere Aufgaben innerhalb der IHK übernimmt. Sein Nachfolger wird Herr Depold, der bereits an der Freisprechungsfeier teilnahm. DEHOGA Vorsitzender Jörg Lange versäumte es nicht, den Sponsoren seinen Dank auszusprechen. Insbesondere hat der langjährige Partner des DEHOGA, die ERGO Versicherung, die diesjährige Winterfreisprechung wieder unterstützt. ◀



DEHOGA Geschäftsführerin Kirsten Jordan, Vorsitzender Jörg Lange, Festrednerin Iris Pahl, Berufsbildungsbeauftragte Nicole Rösler (von links).

WIRTEBALL 2019 KREISVERBAND GRAFSCHAFT HOYA

Eine rauschende Ballnacht!

Der DEHOGA Kreisverband Grafschaft Hoya lud wie jedes Jahr zum Ball der Gastronomie ein, und 230 Kollegen, Mitarbeiter, Partner der Gastronomie und Vertreter der Presse und der Politik feierten am 22. Januar 2019 im Restaurant Dillertal bei Familie Bomhoff. ‚New York, New York‘ lautete das diesjährige Motto, das sowohl im festlich geschmückten Saal als auch bei den Weinen und dem Menü perfekt in Szene gesetzt worden war.

Andree Meyer, 1. Vorsitzender des Kreisverbandes, freute sich besonders, zahlreiche Kollegen aus den benachbarten Kreisverbänden begrüßen zu können und kündigte als Höhepunkte des Abends die Ehrung langjähriger Mitarbeiter, eine reich bestückte Tombola und Preisscribbeln mit super Preisen an.

Nach dem Genuss von Red Snapper, Pulled Pork, Roastbeef, Pancakes und anderen Köstlichkeiten der amerikanischen Küche kam der Zeitpunkt, den Ort für den nächsten Wirteball am 21. Januar 2020 bekanntzugeben: Gerd Uhlhorn aus Asendorf ist der Glückliche und erhielt symbolisch den ‚Goldenen Zapfhahn‘ von Heiner Bomhoff überreicht.

Eine besondere Aufgabe war es dann für die Vorstandsmitglieder Andree Meyer, Annette Arndt und Dieter Meyer, 13 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus den Betrieben Gasthaus zum Hombachtal, Hotel zur Börse und Gasthaus zur Post für ihr langjähriges Engagement in den Betrieben zu ehren. Für 45, 36, 30, 27, 20, 14 und 10 Berufsjahre in einem Unternehmen bedankten sie sich unter großem Applaus aller Gäste mit einer Urkunde und einem Ehrentanz.



13 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wurden für ihr langjähriges Engagement geehrt.

Auch Ulf Schmidt, stellvertretender Landrat des Landkreises Diepholz, gratulierte den Jubilaren, überbrachte Grüße von der Verwaltung und wünschte allen einen tollen Abend. Somit waren Tanzparkett, Theke und Bar eröffnet und wurden nur durch kurze Zwischenstopps in der Fotobox und beim Mitternachtsbuffet kurzzeitig verlassen und bis in die frühen Morgenstunden ausgiebig genutzt. ◀

Rund 230 Gäste fanden sich zum Ball der Gastronomie im Restaurant Dillertal ein.



Regionale kulinarische Schätze gesucht



Gastronomie und Tourismus. Das Netzwerk unterstützt und bewirbt besondere Veranstaltungen – und besondere Gastromien. Besucher von Veranstaltungen möchten nicht nur kulturelle

Das Pilotprojekt.

Gesucht werden:

- Pilot-Teilnehmer, die eine regionale Spezialität, eine traditionelle Besonderheit, Gerichte mit saisonalen Zutaten anbieten

Das regionale Gericht.

Geboten wird:

- besondere Werbung im ROSEN & RÜBEN Programmheft 2019
- bei Bedarf Kontakte zu lokalen Produzenten und Anbietern
- kulturtouristische wirtschaftliche Stärkung

ROSEN & RÜBEN sucht im Hildesheimer Land Gastronomen, die Gerichte mit regionalen saisonalen Zutaten anbieten. ROSEN & RÜBEN ist ein Projekt vom Netzwerk Kultur & Heimat im Landkreis Hildesheim. Es stärkt die Verbindung von Kultur,

Freuden genießen, sondern auch gut essen. Die kulinarischen und kulturellen Schätze der Region werden in einem ansprechenden Programmheft von ROSEN & RÜBEN präsentiert. Dafür gibt es zwei Zeiträume: Mai bis Juli und August bis Oktober.

FÜR INTERESSENTEN

Blühende Zukunft mit regionalen Trends – Teilen Sie uns Ihren regionalen Bezug, Ihr regionales Gericht und Ihre Kontaktdaten mit. Einfach und schmackhaft.

Einsendeschluss 3. Mai für die Spätsommer-Ausgabe. Schnell sein lohnt sich!

ROSEN & RÜBEN

[a.einfeldt@](mailto:a.einfeldt@netzwerk-kultur-heimat.de)

netzwerk-kultur-heimat.de

www.rosenundrueben.de

www.netzwerk-kultur-heimat.de

Endspurt beim Tourismuskonzept

Der Landkreis Hildesheim hatte zum 3. Workshop für die Erstellung des Tourismuskonzeptes Hildesheim eingeladen. Der letzte Workshop bildet die Überleitung von der Strategiephase zur Entwicklung von Handlungsfeldern und Maßnahmen. Oliver Melchert zeigte anhand der Ergebnisse die Weiterentwicklung des Konzeptes auf. Für die erstellten Leitsätze und Ziele müssten jetzt Maßnahmen festgelegt werden, die von

allen Beteiligten getragen werden. Er betonte, dass durch die Anbindung vom Leinebergland zum Weserbergland der Tourismusgedanke noch einmal gestärkt wurde und nun konsequent weiterverfolgt werden muss.

Handlungsbedarf besteht vor allem in der Vermarktung. Es gibt keine erkennbare einheitliche Struktur im Landkreis, keinen direkten Ansprechpartner und

keine zuständige Stelle, die alle Angebote bündelt und dann regional oder überregional vermarktet. Hier muss innerhalb der Institutionen gezielt darauf hingearbeitet werden, dass diese Stelle geschaffen wird.

Ziel des Tourismuskonzeptes ist die Herausstellung außergewöhnlicher und herausragender Angebote. Hier sind neben Kultur auch Aktivitäten, Gesundheit und Urlaub zwischen Entschleunigung und Kulturerlebnis zu nennen. Insbesondere die Weltkulturerbestätten sind hier als erster Pfeiler der Vermarktung herauszustellen. Unabdingbar für eine funktionierende Infrastruktur sind qualitativ hochwertige Angebote in Hotellerie und Gastronomie. Daher sind jetzt alle Akteure aufgefordert, sich einzubringen, um den Anschluss nicht zu verpassen. ◀

BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

Geschäftsführerin

Renate Mitulla

Yorckstr. 3

30161 Hannover

Tel. 0511 33 706-25

Fax 0511 33 706-29

Email: mitulla@

dehoga-niedersachsen.de



*Ihr professioneller
Partner für die
Matratzenreinigung*

Lassen Sie sich umfangreich beraten

SchlafOptimal
Stemwede

Tel. 0 54 74 - 30 44 97
www.schlafoptimal-stemwede.de

Gesetzesänderungen männlich/ weiblich/divers

Mindestlohngesetz – Erhöhung des Stundenlohnes zum 01.01.2019

Zum Jahreswechsel stieg der Mindestlohn auf 9,19 Euro an. Am 01. Januar 2020 steigt er noch einmal auf 9,35 Euro. Hier muss dann gerade bei den geringfügig Beschäftigten (450,00-Euro-Kräfte) der Stundenanteil entsprechend neu berechnet werden.

Teilzeit befristet – neues Gesetz ‚Brückenteilzeit‘

Seit dem 01.01.2019 gibt es die Möglichkeit gemäß § 9a TzBfG die vertragliche Arbeitszeit zeitlich begrenzt zu reduzieren. Dies wird nun Brückenteilzeit genannt. Wer hat Anspruch auf befristete Teilzeit? Die vorübergehende Reduzierung der Arbeitszeit kann gewährt werden, wenn das Arbeitsverhältnis mehr als 6 Monate besteht und das Unternehmen in der Regel über mehr als 45 Arbeitnehmer verfügt.

Verpackungsgesetz vom 1. Januar 2019

Am 1. Januar wurde die Verpackungsverordnung durch das neue Verpackungsgesetz abgelöst. Nicht ordnungsgemäß registrierte Verpackungen dürfen grundsätzlich nicht in den Verkauf/Umlauf gelangen. Es drohen Bußgelder bis hin zum Vertriebsverbot. Ein Verpackungsregister übernimmt in diesem Zusammenhang die Aufgabe, die Firmen zu registrieren. Damit sollen ökologischen Ziel wie u. a. die Erfüllung der Recyclingquoten und die finanzielle Förderung von nachhaltigeren Verpackungen überwacht werden. ◀

DRITTES GESCHLECHT BEI STELLENAUSSCHREIBUNGEN BERÜCKSICHTIGEN

Der Jahresbeginn ist in vielen Betrieben traditionell auch mit mittel- und langfristigen Personalplanungen verbunden.

Unternehmer müssen dabei beachten, dass seit dem 1. Januar 2019 durch die Einführung des dritten Geschlechts im Personenstandrecht auch im Arbeitsrecht die Notwendigkeit besteht, bei Stellenausschreibungen diese neue Kategorie zu berücksichtigen.

Wenn also Gastwirte für ihren Betrieb einen Koch suchen, reicht

in der Stellenanzeige nach der Berufsbezeichnung nicht mehr ein bloßes (m/w) aus, zusätzlich muss jetzt noch die Option „divers“ (d) eingefügt werden, um damit auch Menschen, die nicht eindeutig dem männlichen oder weiblichen Geschlecht zugeordnet sind, anzusprechen. Unternehmer sollten also zukünftig nach einem „Koch (m/w/d)“ suchen, um mögliche Klagen wegen Verstoßes gegen das Allgemeine Gleichbehandlungsgesetz (AGG) zu vermeiden. ◀

Vorsteuerabzug bei Luxusautos

Das Finanzgericht Hamburg musste über die Rechtmäßigkeit des Vorsteuerabzugs für die Anschaffung eines Ferraris California (Bruttokaufpreis 182.900 Euro) entscheiden. Das Gericht hielt diesen vom Steuerpflichtigen ausgelösten Aufwand zu Repräsentationszwecken für angemessen und ließ den Vorsteuerabzug zu. Die Steuerpflichtige, eine GmbH, befasste sich mit der Projektentwicklung zur Energieerzeugung von regenerativen Quellen. Der Geschäftsführer der GmbH nutzte den Ferrari, um zu „Netzwerktreffen“ zu fahren und hier nötige Kooperationspartner einzuwerben. Das Gericht war im Ergebnis davon überzeugt, dass die Anschaf-

fung des Ferraris zur Eröffnung substantieller Geschäftschancen geführt habe.

In einem parallel dazu entschiedenen Fall betreffend die Anschaffung eines Lamborghini Aventador (Bruttokaufpreis 298.475 Euro) durch ein Reinigungsunternehmen hatte das Finanzamtsgesicht Hamburg einen unangemessenen Repräsentationsaufwand angenommen und den Vorsteuerabzug gestrichen.

Das heißt, dass bei Anschaffung eines Luxuswagens stets Vorsicht walten muss, da die Beurteilung der Angemessenheit des ausgelösten Aufwands jeweils als Einzelfallentscheidung vorgenommen wird. ◀

Räum- und Streupflicht auf dem Betriebsgelände

Jeder Unternehmer hat die Verpflichtung, alle Wege so begehbar zu machen, dass Unfälle vermieden werden. Schneesäumen auf dem gesamten Betriebsgelände, auf Zufahrtswegen, Parkplätzen und Gehwegen gehört daher zu den Verkehrssicherungspflichten jedes Hoteliers und Gastronomen.

Denn wenn ein Lieferant oder Besucher auf dem Betriebsgelände zu Schaden kommt, weil nicht ausreichend geräumt wurde, kann der Betriebsinhaber wegen der Verletzung der Streu- und Räumpflicht haftbar gemacht werden.

Aber was genau bedeutet „ausreichend geräumt“? Die Räum- und Streupflicht auf einem Betriebsgelände ist nach gängiger Rechtsprechung erfüllt, wenn die geräumten Verkehrswege bei angemessener Vorsicht gefahrlos befahren und begangen werden können. Dafür reicht es aus, genügend breite Geh- und Fahrwege zu schaffen. Eine komplette Räumung ist nicht erforderlich. Zuwege, Zufahrten und Parkplätze müssen zu den Zeiten geräumt bzw. gestreut sein, zu denen nennenswerter Verkehr zu erwarten ist. ◀

Sachgrundlose Befristungen

URTEIL ZUM ZEITLICH UNBEGRENZTEN VORBESCHÄFTIGUNGSVERBOT

Das Bundesarbeitsgericht (BAG) hat mit Urteil vom 23. Januar 2019 (7 AZR 733/16) entschieden, dass die sachgrundlose Befristung eines Arbeitsvertrags nach §14 Abs. 2 Satz 2 TzBfG nicht zulässig ist, wenn zwischen dem Arbeitnehmer und der Arbeitgeberin bereits acht Jahre zuvor ein Arbeitsverhältnis von etwa andert-halbjähriger Dauer bestanden hat, das eine vergleichbare Arbeitsaufgabe zum Gegenstand hatte.

Der Kläger war in diesem Falle vom 19. März 2004 bis zum 30. September 2005 als gewerblicher Mitarbeiter bei der Beklagten tätig. Zum 19. August 2013

stellte die Beklagte den Kläger erneut sachgrundlos befristet für die Zeit bis zum 28. Februar 2014 als Facharbeiter ein. Die Parteien verlängerten die Vertragslaufzeit mehrfach, zuletzt bis zum 18. August 2015.

Mit der Klage begehrte der Kläger die Feststellung, dass sein Arbeitsverhältnis zu diesem Zeitpunkt nicht geendet hat und hatte damit in allen drei Instanzen Erfolg. Nach §14 Abs. 2 Satz 2 TzBfG ist die kalendermäßige Befristung eines Arbeitsvertrags ohne Vorliegen eines sachlichen Grundes nicht zulässig, wenn mit demselben Arbeitgeber bereits zuvor

ein befristetes oder unbefristetes Arbeitsverhältnis bestanden hat.

Bis dato konnte aufgrund der Entscheidung des Bundesarbeitsgerichts im Jahre 2011 (BAG, Urteil vom 6. April 2011, 7 AZR 716/09) aber davon ausgegangen werden, dass nicht solche Vorbeschäftigungen von der Norm erfasst werden, die länger als drei Jahre zurückliegen. Diese Rechtsprechung konnte jedoch aufgrund der Entscheidung des BVerfG vom 6. Juni 2018 (1 BvL 7/14, 1 BvR 1375/14) nicht aufrechterhalten werden.

Das BAG argumentierte, dass das Verbot der sachgrundlosen

Befristung unter Umständen unzumutbar sein könne (also eine sachgrundlose Befristung durch den Arbeitgeber möglich sei), wenn eine Vorbeschäftigung sehr lang zurückliege, ganz anders geartet war oder von sehr kurzer Dauer gewesen sei.

Da das vorangegangene Arbeitsverhältnis in dem hier zu entscheidenden Fall acht Jahre und damit nicht sehr lang zurück lag und die Vorbeschäftigung nicht ganz andere Arbeitsaufgaben zum Gegenstand hatte, hatte die Klage vor dem Bundesarbeitsgericht Erfolg. ◀

INTERNORGA | HAMBURG
15. – 19. MÄRZ 2019
HALLE A3 | STAND A3.111

HAGOLA

PERFEKTE FRISCHE
Bester Genuss mit **Showcases** von HAGOLA

- ▄ ideales Warenklima für Torten, Pralinen, Snacks und Feinkost
- ▄ Größen ab 1 KB oder 1 ½ GN
- ▄ eleganter, allseitig geschlossener Glasaufsatz mit Dreh- oder Schiebetüren aus Glas
- ▄ energiesparende Isolierverglasung optional – **NEU:** optisch verfeinert und energieeffizienter (besserer U-Wert, weniger Kondensation)

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

www.hagola.de

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

Ist es bei Ihnen zu Laut?

LARM

Rufen Sie uns an, wir erarbeiten Ihnen einen unverbindlichen Lösungsvorschlag.

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


elements
BAD / HEIZUNG / ENERGIE

HIER BEIßT DAS FACH-HANDWERK

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

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

❖ **ELEMENTS-SHOW.DE**

Neue umsatzsteuerliche Regeln für Gutscheine ab 2019

Mit der „Gutschein-Richtlinie“ vom 27. Juni 2016 wurden erstmals explizit Vorschriften zur umsatzsteuerlichen Behandlung von Gutscheinen in die Mehrwertsteuersystem-Richtlinie (MwSt-SystRL) aufgenommen. Der deutsche Gesetzgeber setzt diese im Rahmen des „Gesetz zur Vermeidung von Umsatzsteuerausfällen beim Handel mit Waren im Internet und zur Änderung weiterer steuerlicher Vorschriften“ (vormals Jahressteuergesetz 2018) durch Änderungen in § 13 Abs. 13 bis 15 Umsatzsteuergesetz (UStG) in nationales Recht um.

Die Neuregelungen sind zum 1. Januar 2019 in Kraft getreten. Es gelten jetzt folgende neue Regeln:

§ 3 Abs. 13 bis 15 UStG enthält Definitionen dazu, was unter einem Gutschein zu verstehen ist und welche Arten das Gesetz unterscheidet:

Ein Gutschein ist entsprechend § 3 Abs. 13 Satz 1 UStG ein Instrument, bei dem die Verpflichtung besteht, es als vollständige oder teilweise Gegenleistung für eine Lieferung oder sonstige Leistung anzunehmen und der Liefergegenstand oder die sonstige Leistung oder die Identität des leistenden Unternehmers entweder auf dem Instrument selbst oder in damit zusammenhängenden Unterlagen, einschließlich der Bedingungen für die Nutzung dieses Instruments, angegeben sind. Instrumente, die

lediglich zu einem Preisnachlass berechtigen, sind keine Gutscheine (§ 3 Abs. 13 Satz 2 UStG).

Weiter unterscheidet das Gesetz künftig „Einzweck-Gutscheine“ und „Mehrzweck-Gutscheine“. Je nach Art des Gutscheins hat dies Auswirkungen auf den Zeitpunkt der Steuerentstehung.

„Einzweck-Gutschein“ ist ein Gutschein, bei dem bereits bei dessen Ausstellung alle Informationen vorliegen, die benötigt werden, um die umsatzsteuerliche Behandlung der zugrundeliegenden Umsätze mit Sicherheit zu bestimmen (§ 3 Abs. 14 Satz 1 UStG). Bei Einzeck-Gutscheinen erfolgt die Besteuerung bereits im Zeitpunkt der Ausgabe sowie bei der Übertragung des Gutscheins (§ 3 Abs. 14 Satz 2 UStG). Ähnlich wie bei Anzahlungen, wird in diesen Fällen die Leistung bereits zu diesem Zeitpunkt gesetzlich fingiert und besteuert. Die spätere Durchführung der Leistung gilt als abgegolten. In der umsatzsteuerlichen Behandlung ähnelt der Einzeck-Gutschein insoweit dem bisherigen Warengutschein.

Maßgebend für die Qualifizierung als Einzeck-Gutschein ist, dass sowohl der Ort der Lieferung bzw. sonstigen Leistung als auch der anzuwendende Steuersatz bekannt sein müssen (§ 3 Abs. 14 Satz 1 UStG). Dabei dürfte es ausreichend sein, dass der Ort beispielsweise in Deutschland liegt. Darauf, ob ein Gutschein in Berlin oder München einge-

löst wird, kommt es nicht an, da sich daraus keine abweichenden Auswirkungen auf die Umsatzbesteuerung ergeben. Da auch der anzuwendende Steuersatz bekannt sein muss, darf das „Einlöse-Sortiment“ nur entweder dem Regel- oder dem ermäßigten Steuersatz unterliegen, beispielsweise Gutschein einer Buchhandlung, die ausschließlich ermäßigt besteuerte (Print-) Produkte anbietet. Probleme können sich insoweit ergeben, wenn sich nach Ausstellung und vor Einlösung des Gutscheins das Sortiment verändert und regelbesteuerte Produkte hinzukommen.

Demgegenüber liegt ein „Mehrzweck-Gutschein“ vor, wenn im Zeitpunkt der Ausstellung gerade nicht alle Informationen für eine zuverlässige Bestimmung der Umsatzsteuer vorliegen (Negativabgrenzung, § 3 Abs. 15 Satz 1 UStG). Im Gegensatz zu Einzeck-Gutscheinen erfolgt die Besteuerung bei Mehrzweck-Gutscheinen erst dann, wenn die tatsächliche Lieferung bzw. die tatsächliche Erbringung der sonstigen Leistung erfolgt, für die der leistende Unternehmer den Gutschein als vollständige oder teilweise Gegenleistung an-

nimmt, vorausgegangene Übertragungen unterliegen nicht der Umsatzsteuer (§ 3 Abs. 15 Satz 2 UStG). Der Mehrzweck-Gutschein ist daher mit dem bisherigen Wertgutschein vergleichbar.

Enthält das Sortiment sowohl Regel- als auch ermäßigt besteuerte Produkte oder Dienstleistungen, steht bei Ausstellung des Gutscheins der anzuwendende Steuersatz nicht fest, so dass in diesen Fällen ein Mehrzweck-Gutschein vorliegt.

Auf den ersten Blick sind die künftige und bereits bisher in Deutschland geltende Rechtslage sehr ähnlich. Wie so oft liegt jedoch der Teufel im Detail. Der Begriff des Einzeck-Gutscheins ist deutlich weiter gefasst als der des Warengutscheins. Es wird also künftig häufiger zur Versteuerung direkt bei Ausstellung des Gutscheins kommen. Unklarheiten wie die Frage, wie sich Irrtümer über den Gutscheinartyp auswirken oder was geschieht, wenn ein Einzeck-Gutschein verfällt und ob eine Rückforderung der Umsatzsteuer möglich ist, müssen schnellstmöglich geklärt werden. Mit einem Anwendungsschreiben ist kurzfristig aber nicht zu rechnen. ◀



Neues Teilzeit- und Befristungsgesetz ändert „Arbeit auf Abruf“

Zum 1. Januar 2019 ist das „Gesetz zur Weiterentwicklung des Teilzeitrechts – Einführung einer Brückenteilzeit“ in Kraft getreten. § 12 Teilzeit- und Befristungsgesetz (TzBfG), der die sog. „Arbeit auf Abruf“ regelt, wird durch das o.g. Gesetz geändert. Arbeit auf Abruf im Sinne des § 12 TzBfG liegt vor, wenn zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer vereinbart wurde, dass der Arbeitnehmer seine Arbeitsleistung entsprechend dem Arbeitsanfall zu erbringen hat. Die Vereinbarung muss eine bestimmte Dauer der wöchentlichen und täglichen Arbeitszeit festlegen. Nun wird durch die Gesetzesänderung die sog. „Arbeit auf Abruf“ stärker geregelt:

1. Neue Vermutungsregel bei Nichtfestlegung der Arbeitszeitdauer

Wenn zwischen dem Arbeitnehmer und Arbeitgeber keine bestimmte Arbeitszeitdauer festgelegt ist, wird vermutet, dass eine Arbeitszeit von 20 Stunden pro Woche vereinbart ist (§ 12 Abs. 1 S. 3 TzBfG). Als Folge müssen die 20 Stunden auch vom Arbeitgeber bezahlt werden, unabhängig davon, ob diese tatsächlich gearbeitet wurden.

2. Erhöhung der wöchentlichen Mindestarbeitszeit nur bis zu 25 Prozent zusätzlich

Die mögliche abrufbare Zusatzarbeit wird eingeschränkt. Der Anteil der einseitig vom Arbeitgeber abrufbaren Arbeitszeit darf ab Januar 2019 nicht mehr als 25 Prozent der vereinbarten wöchentlichen Mindestarbeitszeit betragen (§ 12 Abs. 2 S. 1 TzBfG).

3. Bei Vereinbarung einer wöchentlichen Höchstarbeitszeit

Bei Vereinbarung einer wöchentlichen Höchstarbeitszeit zwischen dem Arbeitgeber und Arbeitnehmer, darf der Arbeitgeber nur bis zu 20 Prozent weniger abrufen (§ 12 Abs. 2 S.2 TzBfG).

4. Berechnung der Entgeltfortzahlung im Krankheitsfall und an Feiertagen

Maßgeblich ist die durchschnittliche Arbeitszeit der letzten 3 Monate vor Beginn der Arbeitsunfähigkeit oder des Feiertages (§ 12 Abs. 4 S. 1 TzBfG). Resultat der Gesetzesänderung: Schriftlicher Arbeitsvertrag mit Stundenvereinbarung. Als Konsequenz ist somit aus Beweisgründen ein schriftlicher Arbeitsvertrag zu empfehlen, der die vereinbarte Stundenanzahl festhält. Ansonsten könnte ein Arbeitgeber kaum beweisen, dass eine andere Stundenvereinbarung getroffen wurde mit der Konsequenz, dass 20 Stunden pro Woche vergütet werden müssen. ◀

Pauschbeträge für Sachentnahmen 2019

Das Bundesministerium der Finanzen hat für die das Jahr 2019 geltenden Pauschbeträge für unentgeltliche Wertabgaben (Sachentnahmen) veröffentlicht.

- Die Pauschbeträge für unentgeltliche Wertabgaben werden auf der Grundlage der vom Statistischen Bundesamt ermittelten Aufwendungen privater Haushalte für Nahrungsmittel und Getränke festgesetzt.
- Sie beruhen auf Erfahrungswerten und bieten dem Steuerpflichtigen die Möglichkeit, die Warenentnahmen monatlich pauschal zu verbuchen. Sie entbinden ihn damit von der Aufzeichnung einer Vielzahl von Einzelentnahmen (§ 148 Satz 1 Abgabenordnung).
- Diese Regelung dient der Vereinfachung und lässt keine Zu- und Abschläge zur Anpassung an die individuellen Verhältnisse (z. B. individuelle persönliche Ess- oder Trinkgewohnheiten, Krankheit oder Urlaub) zu.
- Der jeweilige Pauschbetrag stellt einen Jahreswert für eine Person dar. Für Kinder bis zum vollendeten 2. Lebensjahr entfällt der Ansatz eines Pauschbetrages. Bis zum vollendeten 12. Lebensjahr ist die Hälfte des jeweiligen Wertes anzusetzen. Tabakwaren sind in den Pauschbeträgen nicht enthalten. Soweit diese entnommen werden, sind die Pauschbeträge entsprechend zu erhöhen (Schätzung).
- Die pauschalen Werte berücksichtigen im jeweiligen Gewerbebezweig das allgemein übliche Warensortiment.
- Bei gemischten Betrieben (Fleischerei/Metzgerei oder Bäckerei mit Lebensmittelangebot oder Gaststätten) ist nur der jeweils höhere Pauschbetrag der entsprechenden Gewerbeklasse anzusetzen. ◀

| Gewerbebezweig | Jahreswert für eine Person ohne Umsatzsteuer | | |
|---|--|-------------------|-----------|
| | ermäßigter Steuersatz | voller Steuersatz | insgesamt |
| | Euro | Euro | Euro |
| Bäckerei | 1.211 | 404 | 1.615 |
| Fleischerei / Metzgerei | 886 | 860 | 1.746 |
| Gaststätten aller Art | | | |
| a) mit Abgabe von kalten Speisen | 1.120 | 1.081 | 2.201 |
| b) mit Abgabe von kalten und warmen Speisen | 1.680 | 1.758 | 3.438 |
| Getränke Einzelhandel | 105 | 300 | 405 |
| Café und Konditorei | 1.172 | 638 | 1.810 |
| Milch, Milchzeugnisse, Fettwaren und Eier (Eh.) | 586 | 79 | 665 |
| Nahrungs- und Genussmittel (Eh.) | 1.133 | 678 | 1.811 |
| Obst, Gemüse, Südfrüchte und Kartoffeln (Eh.) | 274 | 235 | 509 |

Beiträge zur BGN gesunken

Die Vertreterversammlung der BGN hat einen neuen Gefahrarif beschlossen. Dieser gilt seit dem 1. Januar 2019. Für die Unternehmen aus Gastronomie und Hotellerie sinken die Beiträge um knapp sechs Prozent. Hintergrund ist, dass sich für das Gastgewerbe sowohl die Gefahraristelle (bisher 3, zukünftig 8) als auch die Gefahrklasse ändert. Diese wird der tatsächlichen Belastung gerecht und sinkt von 3,87 auf nunmehr 3,33. Die Berechnung des BGN-Beitrages setzt sich aus

einem jährlich fixen Beitragsfuß, der Lohnsumme und der Gefahrklasse des jeweiligen Unternehmens zusammen. Je weniger Unfälle und Berufskrankheiten in der Branche verzeichnet werden, desto geringer ist der Beitrag.



Zusätzlich hat die BGN ein neues Rabattsystem entwickelt. Das sogenannte Beitragsausgleichsverfahren richtet sich nach der Häufigkeit von Unfällen in einem Betrieb. Je weniger Unfälle ein Betrieb an die BGN meldet, desto höher ist der Schadensfreiheitsrabatt und desto niedriger der Beitrag. Wer also besonders viele Unfälle verschuldet hat, muss mehr zahlen. Die BGN berücksichtigt künftig meldepflichtige und nicht meldepflichtige Unfälle, Vertriebswegeunfälle, jedoch

keine Berufskrankheiten. In der Einführungsphase gilt ein maximal erreichbarer Bonus in Höhe von sechs Prozent, der Zuschlag ist auf drei Prozent im 1. Jahr begrenzt. ◀

INFO-SERVICE

Weitere Informationen gibt es online unter www.bgn.de oder telefonisch unter 0621/4456-1581.

IMPRESSUM

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

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

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

Gestaltung:
Karena Weiß,
Tel. 04183 989081

Fotos:
Fotolia: S. 14, 47, 50, 52
Colourbox: S. 18

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

Die Ausgabe 2/2019 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 24.04.2019

GEMA-Tarifveränderungen ab 2019

Die Bundesvereinigung der Musikveranstalter (BVMV), die größte Musiknutzervereinigung in Deutschland, in der sich z.B. DEHOGA, HDE, EVVC, die kommunalen Spitzenverbände und andere Verbände/Organisationen zusammengeschlossen haben, musste in 2018 erneut Tarife bzw. Tarifveränderungen mit der GEMA verhandeln, die sukzessive in 2019 bzw. erst in 2020 zur Anwendung kommen. So erhöhen sich die meisten Tarife (z.B. für Einzelveranstaltungen mit Live- oder Tonträgermusik, U-V / M-V, regelmäßige Musikaufführungen mit Musikern ohne Tanz, ohne Eintrittsgeld und ohne Veranstaltungscharakter (Barpianistentarif), Musikwiedergaben in Fern-

sehsendungen, Hoteldetarif etc.) ab dem 1. Januar 2019 um 2,35 Prozent.

Der Tarif U-St (Stadtfeite, Straßenfeite und sonstige Veranstaltungen im Freien) erhöht sich geringfügig von 82,40 Euro auf 84,35 Euro je 500 qm Veranstaltungsfläche. Zur Klarstellung: Bei der Flächenberechnung für „sonstige Veranstaltungen im Freien“ wird nur die zur Veranstaltung zugängliche Fläche zugrunde gelegt. Aufgrund mehrjähriger Einführungsphasen kommt es auch in weiteren Tarifen (z.B. mit Hintergrundmusik oder Radio in Gaststätten, Musikwiedergaben in Musikkneipen und Discotheken) entsprechend den in den

letzten Jahren getroffenen Vereinbarungen zu Tarifierhöhungen. Ab dem Jahr 2020 werden dann vor dem Hintergrund ergangener Rechtsprechung die Tarife für Einzelveranstaltungen mit Live- oder Tonträgermusik, bei denen ein Eintrittsgeld erhoben wird, angepasst. Der Tarifsatz je 1 Euro Eintrittsgeld wird sich über einen Zeitraum von 4 Jahren von 6,67 Euro auf 8,50 Euro erhöhen.

Weitere GEMA-Forderungen, die zu Veränderungen und Kostensteigerungen in anderen Tarifen geführt hätten, konnten im Interesse der Verbandsmitglieder abgewehrt werden. ◀

Wellnessbereiche im Hotel

Weber Wellness Class- „... so einzig wie Sie!“

Ein ansprechender Wellnessbereich ist in der heutigen Zeit nicht nur Visitenkarte und Aushängeschild eines Hotels, sondern auch ein Garant für zufriedene Gäste.

Umso wichtiger ist es daher, den bestehenden Wellnessbereich instand zu halten bzw. einen Neubau auf aktuellem technischen und gestalterischen Stand zu bauen. Die Weber Wellness Class GmbH realisiert individuelle Wellnessbereiche auf höchstem Niveau. Dabei gelingen gerade auch auf kleinem Raum besonders charmante und überraschende Oasen der Entspannung.

Ihre vielfältigen Erfahrungen unterstreichen die Planer von Weber Wellness Class



GmbH immer wieder in einzigartigen Unikatlösungen, die die vorhandenen Räumlichkeiten optimal ausnutzen und das Erscheinungsbild des Hotels stilvoll unterstreichen und hervorheben.

Ein Hauptaugenmerk wird dabei immer auch auf Wirtschaftlichkeit und Energieeffizienz gelegt. Diese sind wesentliche Bestandteile einer zeitgemäßen Wellnesslandschaft und gerade für den Hotelier von enormer Bedeutung.

Weber Wellness Class realisiert ganz individuelle Wellnessbereiche von der Planung bis zur schlüsselfertigen Umsetzung. Vom Hotelier über den exklusiven Privatkunden bis hin zur öffentlichen Wellnesslandschaft - keine Aufgabenstellung ist gleich, denn im Mittelpunkt steht für die Weber Wellness Class GmbH immer der Kunde, und der ist eben einzig - „... so einzig wie Sie!“

Infos: www.weber-wellness-class.de

Louis Barre Imperial überzeugt Jury

Prämierte Qualität



Seit der Markteinführung im Jahre 2017 erfreut sich „Louis Barre Imperial – Bouquet Lager“ immer größerer Beliebtheit. Dabei lässt dieses Bier nicht nur eine faszinierende Geschichte rund um den Mythos Louis Barre neu aufleben, sondern überzeugt auch hinsichtlich Qualität und Geschmack auf ganzer Linie. Vor über 130 Jahren entwickelte Louis Barre mittels moderner Kältetechnik ein Lager mit besonderer Güte und Haltbarkeit, das die

Menschen auf dem Norddeutschen-Lloyd in die weite Welt begleitete.

Heute überzeugt das neu interpretierte Produkt durch seinen erstklassigen Geschmack, geprägt durch eine sechswöchige Kaltreifung sowie die Mehrfachhopfung mit exquisitem Saphir-Hopfen. Kürzlich wurde Louis Barre Imperial bei der Premium Select Challenge vom Genussmagazin „selection“ in der Kategorie „Lager“ mit Bestbewertung „Gold – 4 Sterne“ prämiert. Das Expertenurteil der unabhängigen Jury lobt die feine Kräuteraromatik und den gut eingebundenen Bitterton.

Probieren Sie: Internorga Halle B1 OG

Meisterlich „Mastern®“

Der Schnitzelmaster, der das traditionelle Fleischklopfen ersetzt, arbeitet mit dem bewährten Verfahren zur Fleischmürbung, das sich „Mastern®“ nennt. Dabei wird die Fleischfaser nicht gepresst oder gequetscht, sondern gedehnt. Mit den Schnitzelmaster-Geräten lassen sich alle knochenlosen Fleischsorten gleich gut bearbeiten.

Bisher wird dieses Verfahren mit dem „PROFI“ und „MAXI“ – Handgeräten der Schnitzelmaster GmbH von über 10.000 zufriedenen Kunden genutzt.

Für die fleischverarbeitende Industrie wurde der automatische Schnitzelmaster „TURBO“ mit einer Stundenkapazität von ca. 400 kg entwickelt.

Um die Lücke zwischen den Handgeräten PROFI und MAXI sowie der Automa-



tikversion TURBO zu schließen, haben wir unsere Produktpalette um die automatische Version den SMK-2W-34 mit einer Stundenkapazität von ca. 150 kg erweitert. Diese gibt großen Metzgereien und Gastronomie-Betrieben

die Möglichkeit, Verarbeitungskosten zu senken und gleichzeitig den Kunden Fleisch mit besserer Qualität anzubieten. Besuchen Sie uns auf der Internorga Halle A2 Stand 116

+++ INTERNORGA • Hamburg • 15.-19. März 2019 • Halle A2 Stand 116 +++

Mastern® mit dem Schnitzelmaster

- ① gemastertes Fleisch bleibt saftiger
- ② individuelle Fleischdicke einstellbar
- ③ geringere und stets gleiche Garzeit
- ④ höheres Verkaufsgewicht
- ⑤ mindestens 8 Tage haltbar (vakuumiert)

Schnitzelmaster GmbH
 Fraundorf 9
 D-84335 Mitterskirchen
 +49 8725 967 430 info@schnitzelmaster.de
www.schnitzelmaster.de

SCHNITZEL MASTER GmbH
 sensitive meat processing

**Traditioneller Gasthof Zur Pipinsburg
seit 100 Jahren in Familienbesitz
aus Altersgründen zu verkaufen**

Wir suchen zum nächstmöglichen Termin einen Käufer für unser Objekt im Landkreis Cuxhaven. Auf ca. 40.000 m² teilbarer Flächen (in dem Areal sind 2 Fischteiche eingezeichnet). Unterteilt wird das Objekt in eine Wohnung mit ca. 120 m². Ein Festsaal für ca. 130 Personen, mit Tanzfläche, Bar mit Ausschank, Raucherraum und eigenen Toiletten, eine doppelte Kegelbahn mit Vorraum für ca. 20 Personen, eine Gaststube für ca. 15 Personen mit Ausschank, Clubzimmer für 30 Personen, Wintergarten für ca. 60 Personen. Moderne Toilettenanlage extra für diese Räumlichkeiten. Große Terrasse vom Wintergarten aus begehbar mit großem Garten und Teich, für ca. 100 Personen für Feiern, Empfänge etc. Großräumige Küche mit zwei begehbaren Kühlräumen und einem begehbaren Tiefkühlraum. Zwei separate Personaltoiletten sowie einen Aufenthaltsraum. Personalparkplätze auf dem Hof für bis zu 15 Pkw's. Parkplätze ausreichend für ca. 100 Pkw's und mehr.
Preis VHS. **Bei Fragen und Interesse weitere Infos:**
Tel. 04742-1403 Ansprechpartner: Familie Windheuser.

Restaurant/Vinothek in historischem Anwesen sucht Pächter

Historisches Anwesen, voll saniert / Stadtnähe zu Trier, Einzugsgebiet Luxemburg / Restaurant mit drei Räumlichkeiten plus Terrasse / für Feiern geeignet für 100 pax gut geeignet / umgeben von Weinbergen / sucht ab sofort engagierten Pächter.

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

Anzeigenannahme:

Telefon 04551/1450, Telefax 04551/2504

E-Mail: ni@vht.de

**Suchen Kauf- u. Pachtobjekte wie: Hotels,
Pensionen, Gasthäuser, Heime u. Gastronomie
für Fach-, Führungskräfte sowie Investoren.**

Kontakt: www.immobiliengregio.de oder info@immobilienregio.de

**HOTEL - PENSION in
Bad Lauterberg Zentrum zu verkaufen**

Zimmer mit Dusche/WC 14 und 1 Fewo

Näheres hier: www.touristhotel-badlauterberg.de



**Ganzjährig umsatzstark und profitabel
in der dynamischsten Region Norddeutschlands**

Renditestarkes Hotel mit Restaurant in Braunlage im Oberharz sucht dynamischen Unternehmer/-in mit Engagement. Der Harz gewinnt seit Jahren an Attraktivität, die Zahl der Besucher steigt kontinuierlich. Das wichtigste Skigebiet des Nordens liegt direkt vor der Haustür. Für den Sommer haben wir unsere Nische besetzt. Radfahrer und Wanderer komplettieren das Spektrum der Gäste.

Kauf oder Pacht (auch in Teilen oder mit Kaufoption) möglich. Weitere Infos / Bilder auch auf ImmobilienScout24.de.
Info / Kontakt (ausschließlich!):
robertino.castrignano@nordzucker.com oder
01 72 / 40 36 720 (ggf. auf AB, rufe zurück)

**Wir suchen einen neuen Pächter
für das Restaurant "Zur Sonne"**

Wir bieten ein etabliertes Restaurant mit 2 Clubräumen, großem Parkplatz, großer Sonnenterrasse, im Nordseeheilbad Cuxhaven sehr günstig im Kurteil Döse gelegen.

**Wir sind die
Cuxhavener Sportkegler-Vereinigung e. V.**

**Bei Interesse schreiben Sie uns an
Postfach 174, 27451 Cuxhaven oder
per Mail an office@cskv.de**



Ferienapartmenthaus im Nordseebad Wremen



10 kleine Ferienwohnungen, komplett eingerichtet, mit Frühstücksraum, Parkplätzen und Gästegarten stehen hier zur Verwirklichung Ihrer Selbständigkeit zur Verfügung!

Dazu ein Betreiber-Wohnhaus mit 4 Zi., Küche und Bad. Das ca. 832 m² große Grundstück liegt nur knapp 1km vom Deich entfernt, idealer Ausgangspunkt für Nordseeurlauber!

V: 157,50 kWh/(m²*a), Gas, EEK: E (Bj. um 1870, lfd. modernisiert). KP € 329.000,- zzgl. 5,95% Maklercourtage.

Weser-Elbe-Sparkasse, Herr Dennis Spörhase, Tel. 0471 4800-13072

OSTWESTFALEN-LIPPE/KREIS GÜTERSLOH

Gut florierender und alteingesessener Hotel- und Gastronomiebetrieb, regional renommierte Küche, mit separatem Wohngebäude und ca. 16 ha landwirtschaftlicher Fläche zu veräußern. Teilverkauf möglich. Landwirtschaftlich reizvoll gelegen! Das Objekt bietet noch zahlreiche weitere Entwicklungsmöglichkeiten! Preis auf Anfrage.

Immobilienbüro R. Brinkkötter, 05201-665750, kontakt@brinkkoetter-immobilien.de

**Engagierter Pächter für ein lukratives Restaurant
mit Doppelkegelbahn in Seelze gesucht!**

38 Sitzplätze im Restaurant, bis zu 40 Sitzplätze in der Obentrautstube, bis zu 40 Sitzplätze im Schützenzimmer und bis zu 150 Sitzplätze im großen Saal



Bürgerstuben Seelze • Marienwerderallee 10 • 30926 Seelze
Horst-Dieter Weindl, 1.vorsitzender@bs-seelze.de / Klaus Fischer, 051374137, klauswischer@gmx.de

Gepf. beliebtes Kellerlokal zur Pacht: Gnarrenburg/HB 44 km, schönes Ambiente mit Gewölbedecken, Nischen uvm., Thekenbereich, Inventar, eingerichtete Edelstahl-Küche, mod. Wc's, ca. 55 Personen, ges. ca. 138 m², Parkflächen, Sommerterr., EA angef., kurzfristig frei, Pacht mtl. 1.150 € netto zzgl. NK.

Tel. 04763/7847, FOTOS: www.immo-schramm.de/3004

www.gastroimmo24.de

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



Hotel-Restaurant zwischen Harz und Heide sucht einen Pächter.

Gut etabliertes Hotel-Restaurant an der A36 mit zahlreichen geschäftlichen und privaten Stammkunden, aus gesundheitlichen Gründen zu verpachten. Das Hotel hat 20 Zimmer und einen Aufenthaltsraum.

Das Restaurant verfügt über 50 Sitzplätze, einen Clubraum mit 24 Sitzplätzen und einer Außenterrasse.

Für Veranstaltungen stehen 3 Säle, alles komplett, rustikal möbliert, zur Verfügung.

Weitere Infos:

Hotel-an-der-A36@htp.com

Kaum zu glauben: Hotelplanung im Außenbereich!

Traumhafte Lage im Münsterland! Sie kaufen: Hotelplanung für modernes Landhaus-Wellness-Hotel (Netto-Grundfl. 3.900 m² - erweiterbar) inkl. BAUGENEHMIGUNG, Statik, Detailplanung, bepflanzten Ausgleichsflächen & Grundstück! KP 316.000 €. Keine zusätzl. Käufercourtage.

Lamboury-Immobilien.de Tel. 02571-800 000

Traditions-Restaurant im Trend



Gastgewerbe in Solingen zu verpachten. 330 qm Fläche inkl. Whg 70 qm, Gaszentralhgz. 100 Innen- und 100 Außenplätze, Parkplätze vorhanden. Parkähnliches Gelände mit Seerosenteich.

Sofort verfügbar. Pacht Euro 3.150,- kalt, Kautio Euro 10.000,-

Weitere Infos:

Tel. 0212/78529 oder peter-wasserpflanzen@t-online.de

Ehemalige Jugendherberge in Nordenham

als Erbbaurecht und Beherbergungseinrichtung zu verkaufen, 1.673 m², 50 Zimmer, EBK (gesondert zu erwerben), Seminar- und Spielräume, verfügbar ab sofort (Ratsbeschluss notwendig), Mindestgebot 227.000 EUR (nur Gebäude), direkt am Weserradweg und Strandgelände. Näheres siehe <http://www.nordenham.de/de/rathaus/neuigkeiten>

Stadt Nordenham, Telefon +49473184241, bert.freese@nordenham.de

FÜR SIE IN DEN BESTEN LAGEN



IHRE IMMOBILIENSPEZIALISTEN IM HARZ



Osterode am Harz / Freiheit - Traditionsreiches Haus der besonderen Gastronomie

ca. 250 m² Gastrofläche, ca. 3.853 m² Grundstücksfläche, 8 Zimmer

Energieverbrauchsausweis, Endenergieverbrauch 345,2 kWh/(m²a), Baujahr 1957, wesentl. Energieträger Gas

Kaufpreis: 499.000 €

Shop Harz | Adolph-Roemer-Straße 16 | 38678 Clausthal-Zellerfeld
T.: +49 5323 - 96 23 43 0 | goslar@von-poll.com



www.von-poll.com/harz

Gastronomie am Badestrand Wesselburenkoog

Die Gemeinde Wesselburenkoog verpachtet am Badestrand direkt an einer Feriensiedlung und einer beliebten Fahrradroute ihren Gastronomiebetrieb (20 IP, 100 SP, 40 AP). Die Pacht wird durch Dienstleistungen abgegolten.

www.amt-buesum-wesselburen.de, Tel.: 04834/909235



VOLLEXISTENZ zw. HH/HB - ländlich gelegen, über 20 Jahre bestens eingeführt und voll ausgestattet - Sie können sofort starten. Eigene Immobilie auf ca. 700 m². 190.000,- €

www.stegeberg.de
unabhängig, fair & kompetent – seit 1994

Etablierter Landgasthof Nähe Lüneburg

mit Restaurant, Veranstaltungsräumen für 20-200 Personen, Doppelkegelbahn und großem Parkplatz zu verkaufen.

Laufender Betrieb, ideal für Existenzgründer. Unterstützung für die Einarbeitungszeit möglich.

Jutta von Lonsky RE/MAX Immobilien Tel. 0171-4131251

Speisegaststätte mit Wohnung im Hamburger Elbvorort Groß Flottbek

165 m², 60 Innenplätze, 40 Außenplätze, inventarisiert, in reizvollem Ambiente. Neuverpachtung aufgrund Ruhestand der Pächter ab Mai 2019. **www.grossflottbek.de/gastro, 040-67307260**

Gesucht

Pächter (oder Pächterehepaar) (m/w/d) für Villa in traditionsreichem Vereinsbesitz in Schwachhausen

Wir: Die gastronomisch voll ausgestattete Villa mit großer Profi-Küche wird durch mehrere Vereine und Organisationen regelmäßig genutzt.

Wir: Die Villa verfügt über einen großzügigen Saal für 70 - 100 Personen mit angrenzenden Nebenräumen für private Veranstaltungen mit bis zu 30 Personen.

Wir: Pächterwohnung im Haus.

Sie: Gastronomischer Hintergrund, Erfahrung im Aufbau eines ergänzenden Kundenstamms passend zum Belegungsplan von Vereinen und Organisationen.

Bewerbungsunterlagen bitte an rolf.reimers@yahoo.de

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

Hotelbetreiber und Investoren werden gesucht!

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

FÜR SIE IN DEN BESTEN LAGEN



BERGEN / SÜLZE:

Hotel-/Restaurananlage, 2,5 Etagen, 5 Gästezimmer, zusätzl. Bewirtschafterwohnung, ca. 865 m² Gewerbefläche, 24.000 m² Grundstück Endenergieverbrauch 54 kWh/(m²a), Energieeffizienzklasse B, BJ 2000, wesentl. Energieträger Fernwärme

Kaufpreis: 950.000 €

Shop Celle | Schuhstraße 12 | 29221 Celle
T.: 05141 - 20 48 900 | celle@von-poll.com

www.von-poll.com/celle

MÄRZ

| | |
|---------------------|---|
| 04.03. | Regionalität als Marke Frank Rüschenbaum |
| 04.03. | Restaurantmanagement für Führungskräfte Hana Radosic |
| 04.03. | Jahreshauptversammlung KV Holzminden, 15 bis 18 Uhr |
| 11.03. | Jahreshauptversammlung KV Hildesheim-Land, 15 bis 18 Uhr |
| 12.03. | Webinar Tipps zur erfolgreichen Stellenausschreibung 11 bis 12 Uhr |
| 13.03. | Jahreshauptversammlung KV Neustadt, 10.30 bis 13 Uhr |
| 15.-19.03. | INTERNORGA Hamburg siehe Seite 4-8 |
| 18.03. | Juniorentreff auf der INTERNORGA Hamburg |
| 20.-21.03. | Niedersächsische Jugendmeisterschaften Oldenburg |
| 24.-25.03. | Fachtag des Gastgewerbes in Walsrode, siehe Seite 12 |
| 25.03. 18.30 Uhr | Frühlingsparty der Gastronomie "Oldys but Goldys" DEHOGA Kreisverband Celle Hotel-Restaurant Stadt Bremen, Winsen (Aller) |
| 26.03. | Social Media in Hotellerie und Gastronomie Andreas Pfeiffer |
| 27.-28.03. | Q-Seminar in Emden |

APRIL

| | |
|--------|---|
| 01.04. | Versammlung BV Hildesheim Parkhotel Ahrberg, Giesen-Ahrbergen, 10 bis 15 Uhr |
| 08.04. | Das perfekte Bankett Romy Wassermann |
| 29.04. | Gastro Web: Ihr Restaurant im Netz Markus Michels |

MAI

| | |
|------------|--|
| 07.05. | Arbeitskreis Saalbetriebe Bümmersteder Krug, Oldenburg 10.30 bis 17 Uhr |
| 13.-14.05. | Q-Seminar in Schneverdingen |

JUNI

| | |
|------------------|--|
| 17.06. 16 Uhr | Prämierung Kulinarischer Botschafter Hannover, Marketinggesellschaft Tel. 0511 348790 (nur auf Anmeldung) |
| 25.-26.06. | Q-Seminar in Rastede |

AUGUST

| | |
|------------|--|
| 18.-20.08. | Trendtour Junger DEHOGA nach Amsterdam |
|------------|--|

September

| | |
|------------|--|
| 16.09. | Das 1x1 im Service – gastorientiertes Verhalten Romy Wassermann |
| 19.-20.9. | IHK Tourismustag in Stade |
| 23.09. | Service gestalten: perfekt auf den Gast eingestellt Hana Radosic |
| 26.-27.09. | Q-Seminar in Wolfenbüttel |

OKTOBER

| | |
|------------|--|
| 15.10. | Webinar Tipps zur erfolgreichen Stellenausschreibung 11 bis 12 Uhr |
| 15.10. | Kernkompetenzen im Housekeeping Julia Volland |
| 20.-22.10. | Landesverbandstag Gifhorn (nur für Delegierte) |
| 29.10. | Konfliktmanagement für Ausbilder Sabine Krösche |

NOVEMBER

| | |
|------------|--|
| 03.-04.11. | Herbstarbeitskreis in Tangendorf |
| 05.11. | Betriebswirtschaft in der Küche Michael Rexroth |
| 05.-06.11. | Q-Seminar in Aurich |
| 18.11. | Reklamationen souverän bearbeiten Jürgen Stadelmann |
| 25.11. | Profit durch Preisgestaltung Frank Rüschenbaum |
| 25.-26.11. | Q-Seminar in Hannover |
| 26.11. | Gastfreundschaft Digital: die interaktive Website Andreas Pfeiffer |



■ DEHOGA Termine

■ Sonstige Termine

Anmeldung bei den jeweiligen Veranstaltern

■ Webinare von

YOURCAREERGROUP

Für DEHOGA Mitglieder kostenlos!
Anmeldung generell über:
www.dehoga-niedersachsen.de/seminare

■ Termine des Jungen DEHOGA

Anmeldung unter
www.junger-dehoga.de

■ Seminare der DEHOGA-Akademie

Preis: 250 Euro inkl. MwSt.
für DEHOGA Mitglieder
Ort: Hannover/Region Hannover
Zeit: jeweils 9-17 Uhr,
weitere Infos unter:
www.dehoga-niedersachsen.de/Seminare

■ 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/seminare

AZUBI GESUCHT?

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

