

# DEHOGA

■ ■ ■ MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 1 · Januar 2016

VORSCHAU 2016

## Seminarprogramm, Termine, Internorga



**DEHOGA**  
NIEDERSACHSEN

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



**INTERNORGA.**  
HEUTE HIER. MORGEN TREND.  
11.-16. MÄRZ 2016



**INNOVATIV  
INSPIRIEREND  
INTERNATIONAL**

**HIGHLIGHTS 2016**

**CRAFT BEER Arena**  
Noch größer,  
noch internationaler,  
noch mehr Brauer!

**NEU: Next Chef Award**  
Innovativer Kochwettbewerb  
mit Johann Lafer – DIE  
Chance für junge Köche.

**U.V.M.**

AUTOS MIT

**YIPPIE**

GARANTIE



**MEHR FÜR SIE, IHR  
UNTERNEHMEN UND  
IHRE MITARBEITER.**

CarConcept 33 bietet exklusiv für DEHOGA-Mitglieder Neuwagen von Ford zu sensationell günstigen Konditionen zum Kauf oder Leasing eines Privatwagens oder Firmenfahrzeugs. CC 33 bündelt die Nachfrage und handelt günstige Konditionen aus. Zusätzlich kann durch die Werbenutzung des Fahrzeuges eine monatliche Vergütung die Kosten weiter senken. Je größer die CarConcept 33-Gemeinschaft wird, umso höher können die Werbezuschüsse sein.

**+ bis 35 %** RABATTE DURCH GROSSABNEHMER-  
RAHMENVERTRÄGE FÜR  
DIE COMMUNITY DER DEHOGA

**+ bis 38 %** HÖHERE RABATTE FÜR NUTZFAHR-  
ZEUGE UND SONDERFAHRZEUGE

**+ MEHR RABATTE DURCH  
WERBESPONSORING**

**+ FREIE HÄNDLERWAHL**

**+ SERVICE VORORT**

**+ FLOTTENSERVICE**

**%  
rabatte  
exklusiv für  
DEHOGA  
MITGLIEDER**

infohotline 030-887 297 68  
www.carconcept33.de

carconcept 33 GmbH, Knesebeckstr. 32, 10623 Berlin, Tel. 030-88 62 97 32



# Editorial



## Sehr verehrte Kolleginnen und Kollegen,

wieder blicken wir auf ein Geschäftsjahr mit vielen Herausforderungen für das Gastgewerbe zurück. Ich hoffe, dass Sie einen erfolgreichen

Jahreswechsel hatten und trotz aller Alltagshektik auch ein paar ruhige und besinnliche Momente mit der Familie gefunden haben.

Die statistischen Zahlen bescheinigen uns – soweit bis ins III. Quartal 2015 erhoben – ein anhaltendes Umsatzwachstum. Nominal darf das gesamte Gastgewerbe auf gestiegene Umsätze von 4,3 Prozent zurück blicken. Das ist ein Wort. Nur, lassen Sie uns real bleiben. Nicht allen Unternehmen unserer Branche geht es blendend. Kleinere Betriebe, insbesondere die getränkelastrigen, arbeiten häufig an der Grenze der Rentabilität und kommen gerade so über die Runden. Jetzt könnte man hartherzig feststellen, solche Konzepte haben keine Zukunft am Markt, sie müssen schließen. Verkennen würden wir dann aber, dass gerade diese Konzepte für Teile unserer Bevölkerung nach wie vor eine Schlüsselfunktion ausfüllen, wenn sie Abend für Abend Kommunikationszentren werden. Mit diesen Betrieben würde auch Gastronomiekultur geschlossen, die nicht wiederkäme. Es lohnt sich also, für sie einzustehen.

Dazu werden wir in Anbetracht der vor uns stehenden Probleme in 2016 ausreichend Anlass haben.

Unser drängendes Problem liegt im Arbeitszeitgesetz. 10-Stunden-Arbeitstage reichen für viele unserer Veranstaltungen weder vorne noch hinten. Wir fordern deshalb eine Änderung des Arbeitszeitrahmens im Arbeitszeitgesetz.

Maßstab hierfür könnte der europäische Arbeitszeitrahmen von 48 Stunden wöchentlich sein. Damit würden auch Arbeitstage von mehr als 10 Stunden ermöglicht. Die strengen Ausgleichsregeln müssen selbstverständlich beibehalten werden.

Wir müssen an die „Bettensteuer“. Niedersachsens Kommunen sind finanziell klamm. Das lässt zwangsläufig kommunale Begehrlichkeiten entstehen, sich jede erdenkliche Finanzquelle zu öffnen. Mit unserem Normenkontrollverfahren gegen die Stadt Lüneburg zeigen wir, dass wir diesen Weg nicht mitgehen wollen. Unser Bundesverband hat mit unserer Unterstützung zusätzlich zwei Verfassungsbeschwerden nach Karlsruhe auf den Weg gebracht, mit denen die Bettensteuern für Bremen und Hamburg auf den Prüfstand gestellt werden.

Droht uns neues Ungemach bei der Lebensmittelhygienekennzeichnung? Auch hier werden wir wachsam sein müssen, sollte der niedersächsische Verbraucherminister einen neuen Hygienepranger oder ein Ampelsystem einführen wollen.

Es ist absehbar – auch das Jahr 2016 wird ereignisreich verlaufen.

Ich wünsche Ihnen allen viel Erfolg in 2016. Erhalten Sie sich Ihre Gesundheit.

Ihr Präsident

Hermann Kröger

### INHALT

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Arbeitszeitgesetz              | 4  |
| Bettensteue                    | 4  |
| Kreditkartengebühren           | 5  |
| Seminarprogramm 2016           | 6  |
| Kommunalabgabengesetz          | 8  |
| BGN Seminare                   | 8  |
| Busfahrten INTERNORGA          | 8  |
| Sharing Economy                | 9  |
| DEHOGA-Golfcup                 | 9  |
| INTERNORGA                     | 10 |
| Junger DEHOGA                  | 14 |
| GEMA                           | 15 |
| Bundsmeldegesezt               | 16 |
| Diskotheiken / Diskriminierung | 16 |
| Neue Medien: Meinungsfreiheit  | 16 |
| Kongress Betriebsgastronomie   | 17 |
| Energie:                       |    |
| Energieberatung Förderung      | 18 |
| Klimaleitbild Tourismus        | 18 |
| Energieberater                 | 19 |
| Bezirk Hannover                | 20 |
| Bezirk Hildesheim              | 24 |
| Bezirk Stade                   | 26 |
| Bezirk Lüneburg                | 27 |
| Bezirk Ostfriesland            | 31 |
| Bezirk Weser-Ems               | 32 |
| Bezirk Osnabrück               | 33 |
| Bezirk Braunschweig-Harz       | 37 |
| Recht und Rat                  | 38 |
| Impressum                      | 38 |
| Immobilien/Verkäufe            | 39 |
| Alle Termine auf Seite         | 40 |

# Mangelnde Flexibilität des Arbeitszeitgesetzes

## Gutachten fordert zeitgemäße Änderungen

**Die Diskussionen mit den Betrieben des Gastgewerbes seit Einführung des Mindestlohns auf den 1. Januar 2015 zeigen ganz deutlich, dass das Hauptproblem der Betriebe die mangelnde Flexibilität des Arbeitszeitgesetzes ist, auf unvorhergesehene Arbeitsanforderungen reagieren zu können.**

Kein Unternehmer, der nicht schon aus dem Stand auf eine plötzliche Veränderung der Gästesituation reagieren musste. Sei es, dass die Reden anlässlich einer Veranstaltung mal wieder kein Ende nehmen wollten oder aber die Hochzeitsfeier in eine solch ausgelassene Stimmung mündete, dass das Brautpaar auch um vier Uhr morgens immer noch nicht den letzten Tanz absolvieren wollte. Für den anbrechenden Tag drängte aber schon die Anschlussveranstaltung, die eine andere Sitz- oder Tischordnung benötigte.

In solchen Fällen wird deutlich, dass der im Arbeitszeitgesetz vorgegebene tägliche Arbeitszeitrahmen von acht bis zehn Stunden zu starr ist.

Der DEHOGA hat in dieser Erkenntnis ein Gutachten bei namhaften Arbeitsrechtlern in Auftrag gegeben, die sich mit einer zeitgemäßen Weiterentwicklung des Arbeitszeitgesetzes auseinandergesetzt haben. Dabei wurden auch die neuen, aus der zunehmenden Digitalisierung der Ar-

beitswelt herrührenden Entwicklungen in ihre Begutachtung mit einbezogen.

### Gesetzesänderung notwendig

Die erste Erkenntnis des Gutachtens ist, dass eine Änderung des starren täglichen Arbeitszeitrahmens nur durch eine Gesetzesänderung selber erfolgen kann. Die vielfach von der Politik vorgeschlagenen einzel- oder tarifvertraglichen Lösungen sind kein gangbarer Weg.

### Europäischer Arbeitszeitrahmen

Die Gutachter kommen zu dem Ergebnis, dass ein tragbares Modell die Umstellung auf eine nach dem europäischen Arbeitszeitrahmen vorgesehene 48-Stunden-Arbeitswoche sein könnte. Die Unternehmer hätten dann die Möglichkeit, innerhalb des 48-Stunden-Wochenrahmens die tägliche Arbeitszeit bei den Arbeitnehmern abzufordern. Damit wären Arbeitstage von mehr als zehn Arbeitsstunden planbar. Ausgleich würde durch einen verkürzten Ausgleichsrahmen von drei Monaten geschaffen werden können.

Für die Unternehmen würde eine solche Rechtsänderung eine erhebliche Planungsentlastung darstellen.

Erste Gespräche mit verantwortlichen Politikern im Bundestag zeigen, dass die



schwierige Situation des Gastgewerbes von der Politik durchaus erkannt worden ist. Die einzelnen angesprochenen Abgeordneten bieten auch durchaus ihre Hilfe an. Sie verweisen aber auf die in den einzelnen Fraktionen zu überwindende Mehrheitsstimmung.

Dennoch lassen diese ersten Reaktionen der Politik darauf hoffen, mit diesem mittelfristig angelegten Projekt zu einer Änderung des starren Arbeitszeitrahmens im Arbeitszeitgesetz zu kommen. Dies auch deshalb, weil es nicht allein das Gastgewerbe ist, das unter den Auswirkungen des starren Arbeitszeitgesetzes leidet.

Die Aufgabe aller DEHOGA-Mitglieder in Niedersachsen ist nun, vor Ort mit den Abgeordneten auf Bundes- und Landesebene zu diskutieren und sie von der Notwendigkeit einer Gesetzesänderung zu überzeugen. ◀

## Auf ein Neues – Bettensteuer in Lüneburg

**Nachdem das Oberverwaltungsgericht Lüneburg zu Beginn des Jahres 2015 die Bettensteuersatzungen der Städte Goslar, Schulenberg und auch Lüneburg für rechtswidrig erklärt und aufgehoben hatte, waren die vereinnahmten Bettensteuern von**

**den Städten an die Beherbergungsbetriebe zurückzuzahlen.**

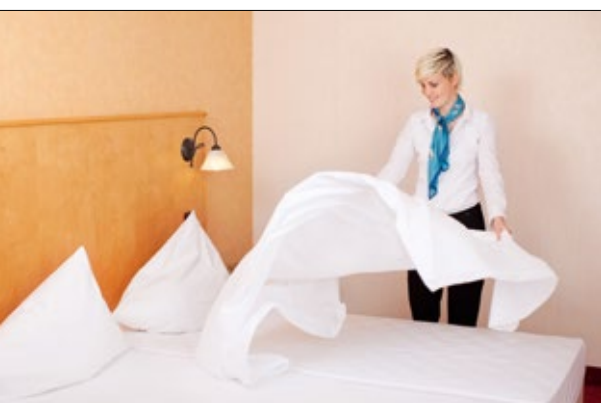
Die Stadt Lüneburg hat nun mit Wirkung auf den 1. Januar 2015 eine neue Bettensteuersatzung erlassen und sich dabei an den strengen Vorgaben der Lüneburger Verwaltungsrichter orientiert.

Der DEHOGA Niedersachsen lehnt Bettensteuern nach wie vor kategorisch ab. Folgerichtig unterstützt der DEHOGA Niedersachsen deshalb auch ein Lüneburger Hotel

bei einer neuen Klage gegen die Bettensteuersatzung.

Ebenfalls unterstützt der DEHOGA Niedersachsen im Konsens mit den anderen DEHOGA Landesverbänden zwei vom DEHOGA Bundesverband begleitete Verfassungsbeschwerden gegen die Bettensteuergesetze der Städte Hamburg und Bremen.

Spätestens hier wird Klarheit darüber hergestellt sein, ob Bettensteuersatzungen grundsätzlich ein Sanierungsmittel für schiefastige Kommunal финанzen sein dürfen. ◀





# Kreditkarten-Gebühren sinken

## EU deckelt Interbanken-Entgelte

Am 9. Dezember 2015 ist die europaweite Regelung der Interbankenentgelte in Kraft getreten. Das betrifft die Gebühren, die die Zahlungsdienstleister an die kartenausgebenden Banken entrichten müssen. Ziel der Neuordnung ist es, die Kosten für das bargeldlose Zahlen zu senken bzw. zu deckeln. Da die Gebühren damit insgesamt sinken, profitieren auch Hoteliers und Gastronomen davon. Die Reduzierung gilt für alle Kredit- und sogenannte Debitkarten, wie zum Beispiel Maestro, VISA und Master Card

Jahrzehntelang bestimmten die Banken untereinander die Kreditkartengebühren von VISA und MasterCard mehr oder weniger nach eigenem Gutdünken. Dem schob die Europäische Union mit der Interbankenentgeltverordnung Anfang 2014 einen ähnlichen Riegel vor wie bereits den Roaminggebühren der Telekommunikationsunternehmen. Diese Deckelung der Interbankenentgelte für in- und ausländische Kartenzahlungen ist nunmehr am 9. Dezember 2015 in Kraft getreten. „Wir sind sehr erleichtert über das Einschreiten des europäischen Gesetzgebers, da die Hotellerie zukünftig noch mehr als bereits heute auf kosteneffiziente bargeldlose Zahlungssysteme angewiesen sein wird“,



freut sich Fritz G. Dreesen, Vorsitzender des Hotelverbandes Deutschland (IHA), über diesen zählbaren Erfolg langjähriger verbandlicher Interessenvertretung in Berlin und Brüssel.

Mit der Verordnung 2015/751 über Interbankenentgelte für kartengebundene Zahlungsvorgänge vom April 2015 hat die Europäische Union nach zahlreichen Rechtsstreitigkeiten bis hin zum EuGH den bargeldlosen Kartenzahlungsmarkt in Europa auch grundlegend neu geordnet: Hoteliers können nun frei entscheiden, welche Karten eines Brands sie zur Zahlung annehmen, sofern diese nicht durch die Verordnung reguliert sind. Ebenso dürfen Hoteliers ab sofort den Gast auch auf günstigere Bezahlalternativen hinweisen.

„Mit der Deckelung der Interbankenentgelte finden unsere Ende der Neunziger Jahre bei der Europäischen Kommission und in der Folge auch beim Bundeskartellamt eingereichten Wettbewerbsbeschwerden ihren erfolgreichen inhaltlichen Abschluss. Unser verbandliches Bohren dicker Bretter hat zu größerem Wettbewerb und sinkenden Kosten für unsere Unternehmen geführt“, zieht Dreesen ein positives Fazit. ◀

### INFO-SERVICE

Der DEHOGA Niedersachsen bietet seinen Mitgliedern über den Kooperationspartner Ingenico günstige Konditionen, die bereits die Absenkung berücksichtigen. Weitere Infos unter <http://dehoga-niedersachsen.de/unsere-partner/partnerdetail/partner/easycash-gmbh>.

## MOBIL-CLEAN

*Menschen für Sie*



- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

05173 - 9 21 88

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



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  
[dannemann-design.de](http://dannemann-design.de)

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

# Seminarprogramm 2016



**Dienstag, 9. Februar 2016**

## Kernkompetenzen im Housekeeping

Die Teilnehmer werden fit gemacht für die Kernaufgaben im Housekeeping.

- Der Gast im Fokus
- Gastwahrnehmung als oberstes Qualitätskriterium
- Servicestandards und Verhaltensweise auf der Etage
- Grundlagen für effektive Reinigung und Pflege
- Reinigungsverfahren und Arbeitsorganisation

**Dienstag, 16. Februar 2016**

## Englisch für Mitarbeiter mit Gastkontakt

Sie erwerben grundlegende Englischkenntnisse über spezifisches Hotel- und Gastronomie-Vokabular.

- Gäste souverän begrüßen und Small Talk führen
- Telefonate kompetent abwickeln
- Gäste am Empfang ein- und auschecken
- Sicher im Restaurant bedienen
- Schwierige Situationen mit Gästen bewältigen

**Montag, 22. Februar 2016**

## Erfolgreiches Marketing für kleinere und mittlere Betriebe

Erlernen Sie in diesem Seminar, wie Sie mit wenig Zeit und geringem Budgetaufwand erfolgreich agieren.

- Wer sind Ihre Gäste? Zielgruppen und Ihre Bedürfnisse
- Der Marketingplan – Konzeptionierung und Budget
- Konventionelles und unkonventionelles Marketing
- Wie positionieren Sie Ihr Unternehmen?
- Best practice-Beispiele

**Montag, 7. März 2016**

## Serviceseminar für Quereinsteiger u. Aushilfen

Wir zeigen Ihnen, was einen wirklich guten Service ausmacht. Vom Teller tragen über Tisch eindecken bis hin zum Servieren.

- Mise-en-place, die richtige Vorbereitung
- Serviceeinteilung und -abläufe
- Umgang mit Arbeitsgeräten, Tische eindecken und dekorieren
- Klassischer Menü- und Büffetaufbau
- Rationell arbeiten: Von Bestellung bis Verabschiedung

**Dienstag, 22. März 2016**

## Die besten Mitarbeiter führen und halten

Wir machen Sie fit, innovative Wege zu gehen, um gegen den Fachkräftemangel anzugehen und den für Sie optimalen Mitarbeiter zu finden.

- Personalbeschaffung als Schlüssel zum Erfolg
- Ihre Positionierung am Arbeitsmarkt – heben Sie sich ab!
- Steigern Sie Ihre Attraktivität für Arbeitnehmer
- Teamwork: So verbessern Sie Ihr Image nach außen
- Wie Sie Ihren Bekanntheitsgrad steigern

**Montag, 11. April 2016**

## Pfiffige Speisekartengestaltung mit Erfolgsgarantie

Nach diesem Seminar steigern Sie Ihren Umsatz, denn Sie erfahren alles über modernes Design, die Schaffung emotionaler Aufmerksamkeit und die bestmögliche Darstellung.

- Die Speisekarte: Analyse und optimaler Aufbau
- Gerichte erfolgreich platzieren für mehr Verkauf
- Aufbau, Gestaltung und Grafik heutiger Karten
- Mit elektronische Speisekarten neue Wege gehen
- Die Speisekarte im Social-Media-Zeitalter

**Montag, 9. Mai 2016**

## Das perfekte Bankett

Von der professionellen Angebotsentwicklung, über den Verkauf bis hin zur perfekten Durchführung und Nacharbeit.

- Ihre Kunden: Unterschiede zwischen privaten und geschäftlichen Anfragen
- Anfrage und Angebot – entscheidend für die Auftragserteilung
- Ihr Musterangebot auf dem Prüfstand
- Checklisten zur Veranstaltungsplanung

**Montag, 19. September 2016****Rezeption - effizient und gastorientiert**

Sie lernen, wie Sie bei der Reservierung ihre Zimmer und Kategorien optimal verkaufen, Gäste begeistern und auch mit schwierigen Gästen gekonnt umgehen.

- Die Reservierung: Vom Telefonverkauf über die Bestätigung bis zur Stornierung
- Kategorienverkauf: Durch Wortwahl und Argumentationstechnik überzeugen
- Check-in/-out: Dank Routine u. Gastsicht begeistern
- Die Reklamation als Chance sehen und schwierige Gäste zufrieden stellen
- Weitere Aufgaben am Empfang strukturieren und durch Standards vereinfachen

**Montag, 24. Oktober 2016****Reklamationen souverän bearbeiten**

Jede Beschwerde stellt eine Chance dar – nutzen Sie sie und verinnerlichen Sie diese Denkhaltung zukünftig.

- Reklamationsgründe rechtzeitig erkennen u. verhindern
- Reklamationen professionell entgegennehmen
- Reklamationsmanagement als Qualitätssicherungsprozess
- Tabus im Gastgespräch bei Reklamationen
- Gäste zur Reklamation vor Ort animieren – bevor sie es woanders tun

**Montag, 21. November 2016****Kompaktwissen Marketing, Internet und Co.**

Um eine adäquate Internetpräsenz kommen Sie nicht mehr herum, denn viele Gäste suchen sich alle wichtigen Informationen nur noch aus dem Netz.

- Grundlagen und vorbereitende Aufgaben zur Erstellung eines Budgets
- Mitarbeiterplanung und Kalkulationsgrundlagen
- Kennzahlen zur Steuerung und Entwicklung
- Pro und Kontra: Outsourcing
- Achtung: Kostenfallen

**Montag, 28. November 2016****Betriebswirtschaft im Housekeeping**

Sie lernen durch klare Leistungsvorgaben, Zielsetzungen und laufende Kontrolle wertvolle Potenziale zu nutzen.

- Grundlagen und vorbereitende Aufgaben zur Erstellung eines Budgets
- Mitarbeiterplanung und Kalkulationsgrundlagen
- Kennzahlen zur Steuerung und Entwicklung
- Pro und Kontra: Outsourcing
- Achtung: Kostenfallen

**Montag, 5. Dezember 2016****Mit Sprache begeistern: Kunden-Mailings und mehr**

Die Grundregeln für gelungene Formulierungen in Kunden-Mailings, Flyern oder Einladungsschreiben kann man lernen.

- Oberstes Gebot: Durch Kurzweiligkeit Interesse wecken
- Textaufbau: Das Pferd auch 'mal von hinten aufzäumen'
- Die gezielte Kundenansprache
- Wie persönlich darf es sein?

**Basis-Information für alle Seminare:**

Ort: Raum Hannover  
 Teilnehmer: max. 20 Personen  
 Dauer: 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr  
 Kosten: DEHOGA Mitglieder  
 240,00 Euro inkl. MwSt.  
 Nicht-Mitglieder 290,00 Euro inkl. MwSt.  
 Inkl. Arbeitshandbuch, Zertifikat und Verpflegung

Anfragen und Buchungen:

Ansprechpartnerin:  
 Manuela Heuser  
 DEHOGA Niedersachsen  
 Telefon: 0511 / 33 706 33

Email: [heuser@dehoga-niedersachsen.de](mailto:heuser@dehoga-niedersachsen.de)  
[www.dehoga-niedersachsen.de](http://www.dehoga-niedersachsen.de)



## Kostenlose Seminare des DEHOGA Niedersachsen 2016

In drei parallelen Arbeitskreisen zeigen Ihnen unsere Partner Lösungen, wie die eigene Internetseite als kostengünstiger Vertriebsweg genutzt werden kann.

### Thema: Steigerung der Übernachtungszahlen über die eigene Homepage \*

18. April 2016, Oldenburg  
 19. April 2016, Osnabrück  
 20. April 2016, Isernhagen

\* Präsentationsveranstaltungen mit unseren Partnern ConsultiiQ, Touronline und Velox Hotelsoftware



# Novellierung des Kommunalabgabengesetzes

Die Niedersächsische Landesregierung hat einen Gesetzentwurf zum Kommunalabgabengesetz in den Landtag eingebracht. Mit der Novelle soll auch sonstigen Tourismusgemeinden über prädikatisierte Tourismusgemeinden hinaus das Recht eingeräumt werden, Tourismusbeiträge und Gästebeiträge zu erheben.

Die besonderen Belastungen des Tourismus sollen so auf alle teilhabenden

Branchen verteilt werden. Kommunen dürfen Tourismusbeiträge und Gästebeiträge nur dann erheben, wenn sie im Gegenzug auf die Erhebung einer Bettensteuer verzichten.

In seiner Stellungnahme zu der Gesetzesnovelle hat der DEHOGA Niedersachsen auf die besondere Belastungssituation des Gastgewerbes hingewiesen. Da, wo es zur Tourismusfinanzierung in den Ge-

meinden keine tragfähigen Alternativen gibt, wird sich das ortsansässige Handwerk und Gewerbe einer alternativen Finanzierungsform für den Tourismus kaum versagen können. Grundsätzlich befindet sich die Tourismusentwicklung in Niedersachsen auf gutem Wege. Die Spitzenposition des niedersächsischen Tourismus in der Bundesrepublik wird aber nur dann beibehalten werden können, wenn weiter in den Tourismus investiert wird. ◀

## Kostenlose Seminare der BGN

**Gesunde Mitarbeiter. Zufriedene Gäste. Aktive Unternehmer.**

Starker Wettbewerb, hoher Kostendruck, neue gesetzliche Anforderungen und gestiegene Erwartungen der Gäste und Kunden sind eine Herausforderung und mitunter auch Überforderung für Ihre Mitarbeiter. Die BGN (Berufsgenossenschaft) bietet in diesem Zusammenhang kostenfreie Seminare auch in Niedersachsen an.

Wir haben einige Seminartermine in Niedersachsen für Sie herausgesucht. Den kompletten Überblick zu den Seminarthemen, Terminen und Veranstaltungsorten erhalten Sie unter: [www.qualifizierung.portal.bgn.de/7719](http://www.qualifizierung.portal.bgn.de/7719)

### ■ Erfolgreicher Umgang mit Reklamationen – Stressfreie Gesprächsführung für Mitarbeiter und Führungskräfte

Hildesheim 1. Feb. 2016 von 9-17 Uhr  
Oldenburg 1. März 2016 von 9-17 Uhr  
Hannover 4. April 2016 von 9-17 Uhr

### ■ Erfolgsfaktor Führung: Zufriedene Gäste und Kunden durch gesunde und motivierte Mitarbeiter

Hannover 2. Feb. 2016 von 9-17 Uhr

### ■ Work-Life-Balance – Leistungskraft, Gesundheit und Lebensqualität zwischen Arbeit und Privatleben

Garbsen 1. Februar 2016 von 9-17 Uhr



### ■ Rückfragen und Anmeldung:

Silke Tiedemann  
Tel.: 0621/4456-4035  
Fax: 0800/197755316521  
Email: [Silke.Tiedemann@bgn.de](mailto:Silke.Tiedemann@bgn.de) ◀

## Durch DEHOGA-Kreisverbände organisierte Busfahrten zur INTERNORGA 2016



| Kreisverband                             | Ansprechpartner                | Telefon       | Email                                                                                          | Wann          |
|------------------------------------------|--------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| KV Peine                                 | Torsten Kowohl                 | 05171/589843  | <a href="mailto:dehoga.kv.peine@web.de">dehoga.kv.peine@web.de</a>                             | keine Angabe  |
| KV Lingen                                | Heinrich Wübbel                | 05977/231     | <a href="mailto:info@spieker-wuebbel.de">info@spieker-wuebbel.de</a>                           | keine Angabe  |
| KV Region Braunschweig-Wolfenbüttel e.V. | Jessica Boettge, Britta Koczot | 0531/43503    | <a href="mailto:info@dehoga-bs-wf.de">info@dehoga-bs-wf.de</a>                                 | 14. März 2016 |
| KV Cloppenburg                           | Franz-Josef Schubert           | 04496/442     | <a href="mailto:fj.schubert@ewetel.net">fj.schubert@ewetel.net</a>                             | keine Angabe  |
| KV Harz                                  | Jörg Steinhäuser               | 05320/2290200 | <a href="mailto:JSteinhaeuser@torfhaus-harzresort.de">JSteinhaeuser@torfhaus-harzresort.de</a> | keine Angabe  |



# Sharing Economy im Beherbergungsbereich

## Hotrec stellt 10-Punkte Plan vor

**Hotrec ist der europäische Dachverband der Hotels, Restaurants und Cafés. Ein in der Generalversammlung einstimmig verabschiedetes Strategiepapier nimmt Bezug auf einen 10-Punkte-Plan für die Schaffung einer nachhaltigen und verantwortungsvollen Sharing Economy im Beherbergungsbereich.**

Nach Hotrec ist es Fakt, dass die Sharing Economy im Bereich der Beherbergung Risiken beim Verbraucherschutz und bei der Gästesicherheit fördert. Mit dem Strategiepapier werden relevante Schlüsselfragen aufgeworfen, die öffentliche Hand und Gesellschaft beantworten müssen. Zu diesen Punkten gehören die Notwendigkeit der Registrierung und der statistischen Messung der wirtschaftlichen Aktivitäten der Sharing Economy. Ebenso besteht die Notwendigkeit der Einhaltung von Sicherheitsstandards sowie die Einhaltung aller steuerlichen Verpflichtungen und des notwendigen Schutzes von Arbeitnehmerrechten.

Der vorgeschlagene 10-Punkte-Plan für eine nachhaltige und verantwortungsvolle Entwicklung sieht u.a. die Integration privater Kurzzeitvermietungen von Wohnraum in die bestehende Gesetzgebung vor. Dazu muss eine regelmäßige Kontrolle von Sicherheit und Gefahrenabwehr durch die staatlichen Behörden kommen. Wettbewerbliche Gleichheit zwischen dem Beherbergungsgewerbe und den über die Portale Airbnb, Wimdu und 9flats angebotenen Unterkünften muss durch die Überprüfung der Einhaltung aller steuerlichen Verpflichtungen sichergestellt sein. Auch unter Sicherheitsaspekten müssen die über die oben benannten Portale beherbergten Gäste ihre Gästedaten nach den Schengen-Anforderungen genauso verifizieren wie Hotelgäste.

Sharing Economy im Beherbergungsbereich ist eine Marktentwicklung, die durch die zunehmende Digitalisierung unseres Lebens gefördert wird. Breite Bevölkerungskreise schwören auf sie. Ein rechtliches Verbot dieser Vermietungsform ist

illusionär, nicht aber die Forderung, dass sich diese Vermietungen den Anforderungen an gewerbliche Vermietungen gleichzustellen haben.

### Der Plan umfasst im einzelnen folgende Punkte:

- Integration privater Kurzzeit-Vermietung in die Gesetzgebung
- Registrierungs- und Genehmigungsprozesse für Vermieter
- Aufnahme privater Kurzzeit-Vermietungen in die Beherbergungsstatistik
- Kontrolle von Sicherheit und Gefahrenabwehr
- Einhaltung aller steuerlichen Verpflichtungen
- Verifizierung der Gästedaten nach den Schengen-Anforderungen
- Herstellung von Arbeitnehmerrechten
- Wahrung der Lebensqualität in den Stadtteilen
- Klare Trennung zwischen Wohn- und Gewerbeimmobilien
- Kontrolle der Ausbreitung privater Kurzzeit-Vermietungen

## DEHOGA-Golfcup am 4. April in Rotenburg

**Bereits zum sechsten Mal wird 2016 der DEHOGA Golfcup ausgetragen. Austragungsort ist am Montag, 4. April, erneut der Golfclub Wümme in unmittelbarer Nähe von Rotenburg/Wümme. Der Platz ist bekannt für seinen guten Pflegezustand.**

Auftakt zum sechsten DEHOGA-Golfcup ist Sonntagabend mit einem „Come together“ im Kräuterhotel Heidejäger (Mulmshorn). Der Turniertag beginnt mit einem gemeinsamen Frühstück beim Golfclub. Nach Begrüßung und Einteilung der Flights ist ab 11 Uhr fliegender Start ab Bahn 1. Um 17 Uhr beginnt die Abendveranstaltung mit Menü und Preisverleihung im Kräuterhotel Heidejäger. Vergeben werden Brutto- und Nettopreise nach Beteiligung. Gespielt wird nach Stableford. Zugelassen sind Spieler ab Handicap -54. Im Nenngeld von 70 Euro (30 Euro für nicht golfende Partner) sind Frühstück,

Rundenverpflegung und gemeinsames Essen nach der Runde inklusive. Für nicht golfende Begleitpersonen ist ein kleines Rahmenprogramm organisiert. ◀

### INFO-SERVICE

Anmeldungen sind bis zum 25. März möglich unter [www.dehoga-golfcup.de](http://www.dehoga-golfcup.de), Tel. 04268/930300.

*Der sechste DEHOGA-Golfcup findet am 4. April 2016 statt.*



# Internorga feiert 90. Geburtstag!



Dieses Jahr im März geht es rund: Vom 11. bis 16. März findet die Internorga zum 90. Mal in Hamburg statt. Sechs Tage lang dreht sich dann wieder einmal alles um Kost und Logis außer Haus. Rund 1.300 Aussteller aus 25 Ländern freuen sich auf die Fachbesucher und präsentieren auf 100.000 Quadratmetern ihre Produktneuheiten, Innovationen und Trends – aus Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien. Gespannt sein dürfen die Besucher außerdem auf das umfangreiche Rahmenprogramm der Internorga und die begleitenden Kongresse mit hochkarätigen internationalen Experten und aktuellen Top-Themen der Branche.

## DEHOGA ist wichtiger Partner

Der große Erfolg der Internorga ist nur möglich durch ihre starken Partnerschaften. Der Dehoga unterstützt die Messe von jeher und hat sie mit zum Erfolg geführt – viele Generationen von Gastronomen und Hoteliers haben die Internorga begleitet und zu dem gemacht, was sie heute ist. „Das Erfolgsrezept der Internorga ist, dass sie sich immer wieder neu erfindet und sich zusammen mit den Branchen weiterentwickelt – wir bedanken uns bei dem DEHOGA als unserem langjährigen Weggefährten und freuen uns auf die nächsten 90 Jahre“, sagt Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin bei der Hamburg Messe und Congress GmbH.

## Der Branchentreff des Jahres für Hoteliers und Gastronomen

Die Internorga bietet ein spannendes Angebot und umfangreiche Informationen für Hoteliers und Gastronomen – egal ob Kneipe, Imbiss, Restaurant, Landgasthof, dieser Termin sollte im Kalender nicht fehlen. Hier findet jeder genau das richtige Angebot und jede Menge Inspiration für den eigenen Betrieb und eine Vielzahl an Vergleichsmöglichkeiten. An nur einem Tag ist auf der Internorga für Hoteliers und Gastronomen alles dabei. Und damit die Besucher bei dem riesigen Angebot nicht den Überblick verlieren oder auch mit straffer Zeitplanung ihren Messebesuch erfolgreich gestalten können, ist die Internorga in ihrer Hallenstruktur in die

vier übergeordneten Angebotssegmente Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien gegliedert.

### Vielfältiges Angebot

Auf der Internorga finden Hoteliers alles zum Thema Ausstattung für Hotelzimmer, Lobby, Terrasse und alles andere rund ums Thema Hotel. Gastronomen bietet die Internorga eine umfassende Auswahl an Gastraumausstattung mit Theken, Stühlen, Tischen, Lampen, etc., Küchentechnik sowie Nahrungsmittel-Trends, Snacks und allem für die Speisekarte. Auch das Thema Ta-

ble Top spielt eine herausragende Rolle: Auf einer 30 Meter langen Skywalk zeigen namhafte Aussteller, wie Geschirr, Gläser, Besteck und Tischwäsche beeindruckend in Szene gesetzt werden.





# CRAFT BEER Arena noch größer und internationaler

Der Erfolg der CRAFT BEER Arena auf der Internorga setzt sich fort. Nach der durchschlagenden Premiere auf der Internorga 2015 geht die CRAFT BEER Arena in die zweite Runde – und zwar noch größer und internationaler. Insgesamt präsentieren sich auf der Fläche 2016 rund 30 kreative Brauer. Darunter sowohl Brauer, die bei der Premiere bereits dabei waren, als auch viele neue. Verstärkt werden interna-

tionale Craft Biere zu sehen sein, die ihren Vertrieb in den deutschen und europäischen Markt von der Internorga aus starten. Erneut wird das Angebot der Brauer von einem umfangreichen Rahmenprogramm begleitet, das täglich in der CRAFT BEER Arena stattfindet. Hier können Gastronomen an Einführungen in das Thema Craft Beer sowie an moderierten Verkostungen teilnehmen.



# Globale Trends im Pink Cube

Im Trendforum Pink Cube präsentiert die Internorga den Fachbesuchern Trends und Gastro-News aus der ganzen Welt. Karin Tischer, Geschäftsführerin des Forschungs- und Entwicklungsinstituts food & more in Kaarst, stellt als anerkannte Trendforscherin für Food & Beverage in Europa, neue Entwicklungen vor. Eines der Schlagworte ist derzeit „Snacking“. Die kleinen Mahlzeiten zwischendurch oder on the move sind heute zielgruppenspezifischer: von ‚more healthy‘ für Gesundheitsbewusste, ‚weniger Fleisch‘ für Flexitarier, ‚ganz ohne Fleisch‘ für Vegetarier und Veganer bis hin zu ‚free from‘ für Allergiker“.



**Die INTERNORGA**  
Internationale Fachmesse für  
Hotellerie, Gastronomie,  
Gemeinschaftsverpflegung,  
Bäckereien und Konditoreien vom  
11. März - 16. März 2016  
täglich von 10 - 18 Uhr  
auf dem Messegelände in Hamburg  
[www.internorga.com](http://www.internorga.com)



# Snacking ist und bleibt ein Thema!

Trendforscherin Karin Tischer im Interview

**Frau Tischer, wie sehen die Herausforderungen der Food-Branche aus?**

Snacking ist nach wie vor der Trend der Stunde. Snacks werden immer qualifizierter, differenzierter und flexibler. Die Food-Produzenten müssen darauf zielgruppenspezifisch reagieren. Snacks werden nicht nur zunehmend situativ und on the move konsumiert, sondern müssen vielen verschiedenen Ansprüchen wie beispielsweise „more healthy“, vegan, vegetarisch oder dem vollen Genuss mit viel Frische-Charakter gerecht werden.

**Welche Trends werden den deutschen Markt in den nächsten Jahren noch dominieren?**

Vegan ist nach wie vor in aller Munde, aber auch gesunde und nachhaltige Lebensmittel sowie natürliche und frische Zutaten rücken bedingt durch den Trend zu bewussterem Essen mehr und mehr in den Fokus. Produkte mit regionalem Bezug punkten ebenso wie sozial verträglich produzierte Lebensmittel. Mein Team und ich haben auf unseren weltweiten Trendforschungsreisen Trends und Innovationen aufgespürt. Die heißesten News stellen wir exklusiv im März im Trendforum Pink Cube vor.



## Knackige Menüs im Restaurant

Aber nicht nur Snacking liegt im Trend, auch im Restaurant ist viel los, hier wird es „knackig“. Selbst wenn die Zeit für eine Hauptmahlzeit reicht, geht auch hier der Trend zum schnellen Genuss – bei gleichbleibend hohem Qualitätsanspruch. Das beeinflusst auch die Gastronomie zunehmend. „Die Zukunft unserer Kern-Kundschaft, der gehobenen Gastronomie, wird sich radikal ändern“, so Ralf Bos, Geschäftsführer BOS

Food Düsseldorf Großhandels GmbH. Der Delikatessenhändler hat sich auf erlesene, exotische und einzigartige Produkte spezialisiert. „Aus langen ausschweifenden Menüs werden immer mehr knackige und schnelle Arbeitsessen. Die Anzahl der Gänge reduziert sich auf durchschnittlich zwei. In dieser Situation darf man sich keine Fehler erlauben, da somit ein schlechter Gang 50 Prozent des Menüs ausmacht. Des-

halb muss neben der Kochkunst immer mehr Wert auf das bessere Produkt gelegt werden.“

Der Food-Markt ist in Bewegung und bietet viel Potenzial für neue Ideen. Zu ihrem 90. Geburtstag hält die Internorga 2016 frische Impulse für die Branche bereit und unterstreicht einmal mehr ihren Stellenwert als wichtigste Innovationsplattform für den Außer-Haus-Markt.



# Neuer Koch-Wettbewerb „Next Chef Award“

Mit dem Next Chef Award initiiert die Internorga gemeinsam mit Star-Koch Johann Lafer einen großen innovativen Kochwettbewerb. Mitmachen können alle aus Deutschland, Österreich und der Schweiz, die nicht älter als 26 Jahre sind und eine abgeschlossene Kochausbildung haben. Egal ob Restaurant, System- oder Hotel-Gastronomie, Catering oder Betriebsrestaurant – der Wettbewerb stellt das Handwerk in den Vordergrund.

Die jungen Koch-Talente stellen ihr Können in spannenden Challenges vor einer prominenten Jury vom 12. bis 14. März 2016 live auf der Internorga unter Beweis. Der erste Preis ist spektakulär und kann der Beginn einer großen Karriere sein: Der Sieger erhält sein eigenes Kochbuch vom TEUBNER Verlag. Aber auch der zweite und dritte Preis sind nicht minder attraktiv: ein 14-tägiges Praktikum in einem Sterne-Restaurant in Hong Kong und eine Küchenmaschine Cooking Chef von Kenwood



sowie ein Dinner für zwei Personen in einem Hamburger Sterne-Restaurant. Moderiert wird der Next Chef Award von Johann Lafer.

Der TV-Star engagiert sich seit jeher für den Gastronomie-Nachwuchs und ist von der Idee, Kochtalente im Rahmen der INTERNORGA zu fördern, begeistert. „Ich freue mich sehr über die Zusammenarbeit“, so Johann Lafer. „Wir müssen uns für den Nachwuchs einsetzen. Mit diesem innovativen Wettbewerb kann der Gewinner den entscheidenden Meilenstein für seine gastronomische Karriere legen. Ich freue mich schon jetzt auf die Kreationen der Kandidaten und bin gespannt, wer sich in die Herzen der Jury kochen wird.“

## Ausbildung zum Koch rückläufig

Immer weniger junge Menschen entscheiden sich für den Kochberuf: Seit 2007 hat sich die Zahl der Auszubildenden halbiert. Darum sieht die Internorga hier die Notwendigkeit zu handeln und die Branche zu unterstützen. „Mit dem Next Chef Award möchten wir auf die Attraktivität des Kochberufs aufmerksam machen und den Jungköchen die verdiente Anerkennung zukommen lassen. Wir geben ihnen die große Chance, sich vor einem breiten Fachpublikum und einer hochkarätigen Jury in Szene zu setzen und durchzustarten“ sagt Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin bei der Hamburg Messe und Congress GmbH.



## DEHOGA-Forum



Liebe Leser, die DEHOGA-Landesverbände haben auch in diesem Jahr wieder viele Aktionen auf dem DEHOGA-Forum für Sie vorbereitet.

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch !**





## Jetzt anmelden für Jahresauftaktveranstaltung!



### Terminvorschau 2016

- 15.-17. Februar 2016  
Wellness-Wochenende  
in Rotenburg
- 14. März 2016  
Junioren-Treffen auf der  
INTERNORGA in Hamburg
- 8.-9. August 2016  
Trendtour nach Göttingen
- 17.-18. Oktober 2016  
Herbst-Arbeitskreis in Meppen

### Wellness-Wochenende in Rotenburg vom 15.-17. Februar

Unseren Jahresauftakt beginnen wir mit einem entspannten Wellnesstrip in ein Haus mit ganz besonderem Charme und Ambiente. Wir freuen uns auf den Wachtelhof in Rotenburg, in dem wir uns in Ruhe auf die Saison vorbereiten und noch einmal kräftig Energie tanken. Der Austausch unter Kollegen steht hier im Vordergrund, gerne könnt ihr auch eure Kinder mitbringen.

#### Programm/Leistungen:

- 2 Nächte im Komfort-Doppelzimmer des Hotels Landhaus Wachtelhof inkl. Frühstück & Wachtelhoftherme
- 3-Gang Menü „à la Chef“
- Tatarenhut-Fondue im Weinkeller oder Heide Menü im Restaurant, je nach Teilnehmer-Zahl
- Erläuterung zu Konzept und Philosophie des Hotels inkl. Hausführung
- Wanderung durch die Innenstadt Rotenburgs zur Spirituosenfabrik Bruns und Besichtigung einer historischen, aber noch betriebenen Spirituosenfabrik inkl. Snacks und Schnapsverkostung.

#### Preis:

179,00 Euro pro Person im Doppelzimmer,  
259,00 Euro pro Person im Einzelzimmer  
Verlängerungsnacht: 90,00 Euro im DZ, 130,00 im EZ

Kinder (bis 14 Jahre) im Zustellbett 40,00 Euro  
inkl. Frühstück und Kinderkarte an den Abenden

Zahlung direkt vor Ort

#### Anreise:

Individuelle An- und Abreise

#### Anmeldung:

bis spätestens 15. Januar 2016, danach läuft das Zimmerkontingent aus.

Anmeldeformular siehe [www.junger-dehoga.de](http://www.junger-dehoga.de)

Für Rückfragen steht Claudia Weiß unter Tel. 0511-33706-26 gern zur Verfügung.



#### KONTAKT Junger DEHOGA

Sprecherin:

Astrid Schulze

Email:

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

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

# Hohe Nachforderungen der GEMA

## 10-prozentiger Strafzuschlag für nicht eingereichte Musikfolgen

Bei Veranstaltungen mit Live-Musik (z.B. Sänger, Musiker, Bands, Alleinunterhalter, Barpianisten etc.) muss der Veranstalter der GEMA nach der Veranstaltung eine Aufstellung über die bei der Veranstaltung gespielten Werke (Musikfolge übersenden). Diese Verpflichtung ergibt sich u.a. aus §13 b Urheberrechtswahrnehmungsgesetz und aus den jeweiligen, zur Anwendung kommenden GEMA-Tarifen (z. B. U-V). Die GEMA stellt den Veranstalter zur erleichterten Meldung entsprechend Musikfolgevordrucke zur Verfügung, die im Internet unter [www.gema.de](http://www.gema.de) ausdrückbar sind. Wenn die fehlende Musikfolge nicht spätestens zum 31. Januar 2016 bei der GEMA nachgereicht wird, erhebt die GEMA einen Strafzuschlag in Höhe von 10 Prozent der zu zahlenden GEMA-Gebühr.

### Nachberechnung für VG Media und GVL

Im Dezember 2015 hat die GEMA alle Musiknutzer angeschrieben und Nachberechnungen sowohl für die VG Media als auch für die GVL vorgenommen. Die Ansprüche der Verwertungsgesellschaften der privaten Medienunternehmen wie RTL, SAT 1, Pro 7 etc. (VG Media) beträgt 25 Prozent (für DEHOGA Mitglieder nur 20 Prozent) und für die Radiowiedergabe 15 Prozent (DEHOGA Mitglieder 12 Prozent) jeweils auf die entsprechenden GEMA-Tarife. Das Inkasso hat die VG Media auf die GEMA übertragen, die nun-

mehr die noch nicht lizenzierten Zeiträume in Rechnung stellt.

Ebenfalls macht die GEMA Ansprüche der GVL geltend. Der GVL (Gesellschaft zur Verwertung von Leistungsschutzrechten), die die Musiker und Interpreten vertritt, stehen rückwirkend ab dem 1. April 2013 bis zum 31. Dezember 2015 Urheberrechtsgebühren für sogenannte Musikervielfältigungen (z. B. selbstgebrannte CDs, MP3-Dateien) zu. Aus den bestehenden GEMA-Wiedergabetarifen für Tonträgermusik/Hintergrundmusik wird ein GVL-Zuschlag in Höhe von 10 Prozent für die Vervielfältigung von Tonträgermusik erhoben. Das Inkasso wurde ab dem 1. April 2013 ausgesetzt, da zwischen der Bundesvereinigung der Musikveranstalter und der GVL keine Verständigung über die Höhe der GVL-Gebühren zu Musikervielfältigungen getroffen werden konnte.

### Gericht weist Erhöhung der GVL-Zuschläge zurück

Die GVL ist die Gesellschaft zur Verwertung von Leistungsschutzrechten. Die GVL nimmt die Urheberrechte für die bei ihr organisierten ausübenden Musiker und Interpreten sowie Tonträgerhersteller wahr. Seit fünf Jahrzehnten erhebt die GVL einen 20- bzw. 25-prozentigen Zu-

schlag auf den entsprechenden GEMA-Tarif für die öffentliche Wiedergabe von Musik.

Bereits im Jahr 2007 wollte die GVL diese Zuschlagstarife auf 100 Prozent der jeweiligen GEMA-Tarife anheben. Sie war der Ansicht, dass die Urheberrechte von Musikern, Interpreten und Tonträgerherstellern genauso viel wert seien, wie die von der GEMA geltend gemachten Rechte der Komponisten und Textdichter.

Der DEHOGA hat diese Ansprüche zurückgewiesen. Daraufhin ist es zu einem durch mehrere Instanzen geführten Rechtsstreit bis zum Bundesgerichtshof gekommen. Dieser hat das Verfahren an das zuständige OLG München zurücküberwiesen, das nun festgestellt hat, dass die GVL mit dem bisherigen 20-prozentigen Aufschlag auf den GEMA-Tarif eine angemessene Entschädigung für die Nutzung der Urheberrechte von Musikern, Interpreten und Tonträgerherstellern erhält. ◀



**www.speisekartenhersteller.de**  
**Druckservice Klein**  
 Tel. 04451/9508958

Anzeigenannahme:  
 Telefon 04551/1450, Telefax 04551/2504  
 Mail: dna@vht.de

**www.auktionshaus-hohls.de**

Wir verwerten auch Ihre Gaststätten-Inventarien.  
 Entweder eine Auktion vor Ort oder wir holen ab!  
 Anruf genügt !! Tel. 04131/40 23 86

Seit 1981

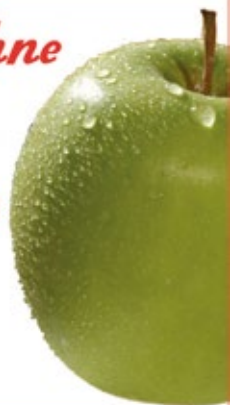
Seit 1981

**Matthies & Söhne**  
 Fruchtimport GmbH

Leistungsfähiger Partner für  
 Gastronomie und Handel seit 1938

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

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







## Bundesmeldegesetz

### Informationen zum Meldeschein

Seit dem 1. November 2015 ist das neue, bundesweit geltende Meldegesetz in Kraft (s. Ausgabe 6/November 2015). Bislang war jedes Bundesland eigenständig für die Regelungen des Melderechts verantwortlich. Durch das neue Bundesmeldegesetz gibt es jetzt einheitliche Vorgaben für den Meldeschein.

Neu ist auch, dass Meldescheine vom Hotel bereits ausgefüllt werden können, wenn die Daten des Gastes bekannt sind. Der Gast muss allerdings, wie bisher, den Meldeschein eigenhändig unterschreiben.

#### Folgende Daten sind Pflichtangaben für den Meldeschein:

- Datum der Ankunft und der voraussichtlichen Abreise
- Familienname
- Vornamen

- Geburtsdatum
- Anschrift
- Staatsangehörigkeit
- Zahl der Mitreisenden und ihre Staatsangehörigkeit (bei Reisegruppen)
- Seriennummer des Passes oder Passersatzpapiers (bei ausländischen Gästen)

Es muss darauf geachtet werden, dass nur solche Daten erhoben werden dürfen, die für die Übernachtung im Hotel relevant sind. Weitere Angaben, zum Beispiel für den Aufbau einer Stamm-Gäste-Datei sind freiwillig und müssen separat erhoben werden.

Meldescheine sind vom Tag der Anreise ein Jahr aufzubewahren und innerhalb von drei Monaten nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist zu vernichten. ◀

## Diskriminierung an Diskotheken-türen

Die Niedersächsische Landesregierung hat den Entwurf für eine Veränderung des Niedersächsischen Gaststättengesetzes in den Landtag eingebracht. Danach sollen Diskothekenbetreiber, die entgegen der Vorgaben des Allgemeinen Gleichbehandlungsgesetzes Gäste zum Beispiel wegen ihrer Hautfarbe, ihrer Zugehörigkeit zu einer anderen Ethnie oder aber ihrer Religion den Zugang zu ihren Räumen verweigern, zukünftig mit einem drakonischen Bußgeld bestraft werden.

Der DEHOGA Niedersachsen hat sich im Rahmen des Verbändeanhörungsverfahrens gegen diese Gesetzesänderung ausgesprochen. Es kann nicht sein, dass, unter der Vorgabe, etwas gegen Diskriminierung tun zu wollen, allein eine kleine Gruppe von Diskothekenbetrieben ins Visier genommen wird, um landesregierungsseitig behaupten zu können, man habe Wesentliches in Sachen Antidiskriminierung auf den Weg gebracht. Nach Meinung des DEHOGA Niedersachsen hätte die Landesregierung gut daran getan, sich den größeren gesellschaftlichen Bereichen zuzuwenden, in denen Diskriminierung an der Tagesordnung ist. Dazu hätte es allerdings eines Schulterschlusses des Landes Niedersachsen mit allen anderen Bundesländern bedurft, um das Allgemeine Gleichbehandlungsgesetz mit einem schärferen Instrumentarium gegen diskriminierende Handlung zu versehen. ◀

### Neue Medien

## Meinungsfreiheit im Netz

**30 Millionen Deutsche sind in sozialen Netzwerken aktiv und machen dort von ihrem Recht der Meinungsfreiheit Gebrauch. Auch Äußerungen von Arbeitnehmern über ihre Arbeitgeber sind darunter.**

Bei der Nutzung von Social Media muss differenziert werden, ob diese dienstlich veranlasst ist oder eine priva-

te Betätigung vorliegt. Der Arbeitgeber kann nur das dienstliche Verhalten seiner Arbeitnehmer regeln. Private Äußerungen im Social Web kann der Arbeitgeber nur untersagen, soweit Betriebs- und Geschäftsgeheimnisse, Persönlichkeitsrechte Dritter oder Marken- bzw. Schutzrechte beeinträchtigt werden.

Beleidigungen gegenüber dem Arbeitgeber auf dem Facebook Profil des Arbeitnehmers können eine Kündigung rechtfertigen. Zu bewerten ist dabei die Frage, ob es sich um rein sachliche Kri-

tik des Arbeitnehmers handelt oder ehrverletzende, diffamierende Äußerungen über den Arbeitgeber getätigt wurden.

Von Bedeutung ist auch, wo der Arbeitnehmer die Äußerung tätigt, also wer Zugang zu dem Eintrag im Social Web hatte. Dabei ist auch von Bedeutung, wie groß der Kreis der Zugreifer auf die Nachricht im Social Web ist. Die Meinungsfreiheit von Arbeitnehmern im Social Web gegenüber ihrem Arbeitgeber ist also nicht grenzenlos. ◀

# Die Kantine als Teil der Unternehmenskultur

**Mit dem Kongress „Betriebsgastronomie 3.0“ am 17. November in Hannover startete das Niedersächsische Landwirtschaftsministerium das „100-Kantinenprogramm“. Die Bausteine dafür wurden von der Marketinggesellschaft entwickelt.**

Rund 60 Teilnehmerinnen und Teilnehmer diskutierten, wie das Essen in der Kantine nachhaltiger und ökologischer werden kann. Die Bedeutung der Außer-Haus-Verpflegung nehme immer mehr zu, sagte Landwirtschaftsminister Christian Meyer in seiner Eröffnungsrede. Kantinen, Betriebsrestaurants und andere Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung sind für Meyer wichtige Partner, um die Ziele der niedersächsischen Agrarpolitik zu erreichen: „Mit dem ‘100-Kantinen-Programm’ werden wir die Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung dabei unterstützen, regional, ökologisch, klimafreundlich und tierschutzgerecht erzeugte Lebensmittel zu verwenden“, kündigte der Minister an. „Wenn in Kantinen dann auch noch über die Herkunft und die Produktionsart der Lebensmittel informiert wird, ist dies ein guter Werbeeffekt für Produkte mit besonderen Qualitätsmerkmalen“, so Meyer.

Wo die Kantinen in Sachen Nachhaltigkeit aktuell stehen und welche Ansätze und Potenziale es gibt, um diesen Weg weiterzugehen, zeigten auf dem Kongress zahlreiche Experten auf. Michael Mar-

quardt von der Marketinggesellschaft und Thilo Lambracht von der Business Target Group aus Scheeßel stellten zum Auftakt die Ergebnisse aus aktuellen Expertengesprächen und Befragungen von Kantinenbetreibern vor. Dabei zeigte sich, dass sich viele Kantinenbetreiber bereits viel Mühe geben, die aktuellen Ernährungstrends zu berücksichtigen. Doch das Potenzial für ökologische und regionale Produkte beim Rohwareneinkauf sei bei weitem noch nicht ausgeschöpft. Verbessert oder erweitert werden müssten auch die Beziehungen zu regionalen Lieferanten. Viele Gäste wünschten sich zwar besondere Ernährungsstile und die entsprechenden Gerichte, aber die Zahlungsbereitschaft dafür sei noch gering, weshalb die Wirtschaftlichkeit nur schwer zu erreichen sei. Außerdem gelte die Umstellung auf „Bio“ bei vielen Kantinenbetreibern als „komplex“.

Wie komplex die Anforderungen an eine zukunftsfähige Gemeinschaftsgastronomie sind und welche Ideen und neuen Konzepte es bereits gibt, war dann das Thema der folgenden Beiträge. Alle Experten waren sich einig, dass sich etwas tut in der Gemeinschaftsverpflegung. Auch in der Kantine wünschten die Gäste „mehr Gesundheit, mehr Moral, mehr Genuss“, wie es der Gastronomieberater Rainer Roehl vom Beratungsunternehmen A'verdis aus Münster in seinem Vortrag auf den Punkt brachte. Und auch dies:

„Bio ist gar nicht mehr so sexy“. „Heimat“ und „Regionalität“ seien die neuen „Megathemen“ in der Gastronomie. Sie müssten auch in der Gemeinschaftsverpflegung viel offensiver angestrebt und kommuniziert werden, sagte Roehl.

Dietmar Hagen von der Firma Essenszeit aus Hannover forderte in seinem inspirierenden Vortrag „Mehrwerte schaffen mit Genuss und Gesundheit“ gleich einen ganz neuen konzeptionellen Ansatz. Der Strategieberater, der bereits Betriebsrestaurants von großen Unternehmen in ganz Deutschland umgekrempelt hat, verlangt nicht mehr und nicht weniger als „alles zu verhindern, was nicht die Qualität steigert“. Seine Kunden hätten erkannt, dass die Betriebskantine ein zentraler Bestandteil der Unternehmenskultur sei. Sie könne wesentlich dazu beitragen, dass Mitarbeiter motiviert, gesund und leistungsfähig bleiben, so Hagen. Und das rechne sich dann für das Unternehmen insgesamt.

In der abschließenden Podiumsdiskussion gab es dann von den Experten vor allem Lob für die Politik. Sie habe erkannt, dass die Gemeinschaftsverpflegung ein wichtiges Thema ist, sagte Rainer Roehl an die Adresse von Thomas Dosch aus dem Niedersächsischen Landwirtschaftsministerium, der mit auf dem Podium stand. Eberhard Röhrig-van der Meer vom Umweltzentrum Hannover begrüßte ebenfalls das niedersächsische 100-Kantinen-Programm, forderte Dosch aber auf, die Unterstützung nicht nur punktuell zu gewähren, sondern auf eine breite Basis zu stellen.

Mit dem Kongress wurde auch das neue Webportal [Gemeinschaftsverpflegung-niedersachsen.de](http://Gemeinschaftsverpflegung-niedersachsen.de) freigeschaltet. Dort finden sich die Vorträge zum Download. ◀



*Tauschten sich zu Trends in der Betriebsgastronomie aus (v.l.): Dr. Christian Schmidt (Geschäftsführer Marketinggesellschaft), Landwirtschaftsminister Christian Meyer, Benno Eisermann (Vorsitzender Fachgruppe Gaststätten im DEHOGA Niedersachsen) und Werner Prill vom Deutschen Fachverlag.*



# Energieberatung im Mittelstand wird bis zu 80 Prozent gefördert

## Checkliste für Förderung veröffentlicht

**Die Energieberatung ist ein wichtiges Instrument, um in kleinen und mittleren Unternehmen (KMU) durch qualifizierte und unabhängige Beratung Informationsdefizite abzubauen und Energiesparpotenziale im eigenen Unternehmen zu erkennen und Energieeinsparungen zu realisieren.**

Die Energieberatung soll dabei wirtschaftlich sinnvolle Energieeffizienzpotenziale in den Bereichen Gebäude und Anlagen als auch beim Nutzerverhalten aufzeigen. Ziel dieses Förderprogramms ist es, die Anzahl der durchgeführten Energieberatungen in KMU weiter voran zu bringen und damit vorhandene Energieeinsparpotenziale zu heben. Darüber hinaus soll auch die Umsetzung der aufgedeckten Einsparpotenziale bis hin zur Inbetriebnahme von Maßnahmen durch Energieberater begleitet werden, um die Umsetzungsquote weiter zu erhöhen. Durch sparsame Energieverwendung in Unternehmen kann ein wesentlicher Beitrag zur Energiesicherheit in Deutschland und zum Klimaschutz geleistet werden.

Bei den geförderten Energieberatungen handelt es sich um hochwertige Energieaudits im Sinne der EU-Energieeffizienzrichtlinie.

Die Eckdaten zum BAFA-Förderprogramm „Energieberatung Mittelstand (EMB)“ lauten:

- Förderzuschuss 80%, Voraussetzung: Das Unternehmen ist ein KMU (weniger als 250 Mitarbeiter, weniger als 50 Millionen Euro Umsatz pro Jahr)
- Unternehmen mit mehr als 10.000 Euro Energiekosten erhalten maximal 8.000 Euro Zuschuss
- Unternehmen mit weniger als 10.000 Euro Energiekosten erhalten maximal 1.200 Euro Zuschuss
- Die Beratung erfolgt nach der DIN 16247-1 und ist wie ein Energieaudit aufgebaut.
- Auftaktbesprechung, Datenerfassung, ggfs. Messung, Analyse, Bericht, Abschlussbesprechung
- Im Bericht werden der Ist-Zustand und die Maßnahmenvorschläge detailliert dargestellt. Dabei werden die erforderlichen Investitionen und die Einsparungen übersichtlich dargestellt.
- Die Antragstellung erfolgt mit Unterstützung des Beraters. Es muss bereits ein Angebot des Beraters bei der Antragstellung vorliegen.

Da der Beratungsaufwand nach den BAFA-Kriterien und der DIN 16247 deut-

lich höher ist als bei der früheren KfW-Initialberatung, gelten deutlich höhere Beratungsentgelte. „Für ein mittleres Hotel gehe ich von Beratungskosten von ca. 4.000 bis 5.000 Euro zzgl. MwSt. aus. Der Eigen-Anteil des Unternehmers beträgt dann 800 bis 1.000 Euro netto“, so Energieberater Carsten Mücke, der für den DEHOGA Niedersachsen die Mitglieder in den Bezirksverbänden Osnabrück-Emsland / Grafschaft Bentheim / Weser-Ems / Ostfriesland betreut. Entschließt sich der Unternehmer nach der Beratung zur Umsetzung einer oder mehrerer Maßnahmen, so kann er die Umsetzungsbegleitung durch den Energieberater ebenfalls mit 80 Prozent gefördert bekommen. Die Höhe des Zuschusses aus Energieberatung und Umsetzungsbegleitung ist begrenzt auf die oben genannten 8.000 bzw. 1.200 Euro. ◀

### E-SERVICE

Weitere Informationen unter:

[http://www.bafa.de/bafa/de/energie/energieberatung\\_mittelstand/index.html](http://www.bafa.de/bafa/de/energie/energieberatung_mittelstand/index.html)

[http://www.bafa.de/bafa/de/energie/energieberatung\\_mittelstand/publikationen/checkliste\\_antragstellung.pdf](http://www.bafa.de/bafa/de/energie/energieberatung_mittelstand/publikationen/checkliste_antragstellung.pdf)

# Niedersächsisches Klimaleitbild betrifft auch das Gastgewerbe

## Forderungen des DEHOGA zum Klimaleitbild Tourismus

**Um die Klimaschutzziele der EU, der Bundesrepublik Deutschland und des Landes Niedersachsen zu erreichen, ist auch die Tourismusbranche in Niedersachsen gefordert, einen Beitrag zur Energieeinsparung und zum Schutz des Klimas und der Umwelt zu leisten.**

Daher sind der Tourismus und somit

auch das Gastgewerbe aufgefordert, die Klimaschutzziele des Landes zu unterstützen und einen aktiven Beitrag zur Erreichung dieser Ziele zu leisten. Etwa sechs Prozent des Gesamtaufkommens der Emissionen kommen aus dem Tourismus. Davon entfallen rund 75 Prozent auf die An- bzw. Abreise der Gäste. Somit ist es Aufgabe der Akteure im Tourismus,

die in den Betrieben verbliebenen 25 Prozent Emissionsaufkommen zu senken und Maßnahmen einzuleiten, die rechenbar sind. Die Forderung des DEHOGA ist daher, dass es sich bei den Maßnahmen ausschließlich um freiwillige Maßnahmen handeln muss, die dem Gastgewerbe nicht noch mehr bürokratischen Aufwand abfordern. ◀

# Energieberater auf Kurs

Zum Jahresende 2015 trafen sich die Energieberater und der Vertreter der Energiekampagne Gastgewerbe zu einem Räumee im DEHOGA Landesverbandshaus. Alle drei Energieberater erklärten übereinstimmend, dass die Energieberatung vor Ort eine der wichtigsten Maßnahmen zur Energiesenkung darstellt. In vielen Betrieben konnten so Sparmöglichkeiten aufgezeigt und durch entsprechende Maßnahmen umgesetzt werden.

Problematisch zeigte sich die Umstellung der Energieberatung von der KfW (Kreditanstalt für Wiederaufbau) auf die Bafa (Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle). Hier ist nicht nur die Antragstellung komplizierter geworden, sondern nunmehr muss dem Förderantrag der Zahlungsnachweis beigelegt werden, so dass der Unternehmer zunächst in Vorleistung des Gesamtbetrages gehen muss.

Herr Ratjen von der Energiekampagne Gastgewerbe erklärte, dass in den Ländern sogenannte Energie-Stammtische durchgeführt werden können, die als Netzwerk

zum gegenseitigen Austausch dienen sollen. Darüber hinaus werden nicht nur die Hotlines der Energiekampagne, sondern auch die Spartipps sehr gut durch die Unternehmer angenommen.

Anhand eines selbst gebauten Lichtkastens verdeutlichte Herr Ratjen die Unterschiede zwischen herkömmlichen Glühlampen und der LED-Beleuchtung.

Die vom DEHOGA-Energieberater Torsten Merker durchgeführte Energie-Radtour (wir berichteten) ist auf so positive Resonanz gestoßen, dass diese auch in 2016 an der ostfriesischen Küste durchgeführt werden soll. ◀



Die Energieexperten des DEHOGA Niedersachsen beim Austausch im Landesverbandshaus.

Vergleich einer herkömmlichen Glühlampe und einer LED-Lampe.



## 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 / Grafschaft Bentheim / Weser-Ems / Ostfriesland



■ Carsten Mücke

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

### Lüneburg / Stade / Braunschweig /nördlicher BV Land Braunschweig-Harz



■ Torsten Merker

TM Concept 24  
Gärtnerweg 9  
29525 Uelzen  
Tel. 0157 - 76131998  
info@tm-concept24.de  
www.tm-concept24.de





# Lennart Kleefeld ist der beste Nachwuchskoch

## Preis des Präsidenten: Wettbewerb in gastgewerblichen Berufen an der BBS 2

**Region Hannover – Der Sieger des Preises des Präsidenten ist 22 Jahre alt und lernt im Maritim Airport Hotel Hannover: Lennart Kleefeld hat sich beim renommierten Wettbewerb in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen mit einem Menü aus gebeiztem Lachs, gebratenem Schweinerücken im Wirsingmantel und einem Mandelküchlein mit Orangen-Joghurt-Shooter am 14. November durchgesetzt, begeisterte damit die Jury und die geladenen Gäste in der BBS 2 gleichermaßen.**

„Die jungen Erwachsenen haben heute gezeigt, mit wie viel Engagement, Leistungsbereitschaft und Können sie ihre Ausbildung angehen. Ein tolles Zeichen für ihre Ausbildungsbetriebe und auch für die Region Hannover“, sagt Regionspräsident Hauke Jagau, der den Preis an die Gewinnerinnen und Gewinner verlieh. Es sei schön zu sehen, dass die Auszubildenden ihren Platz in der Gesellschaft gefunden haben – und Ansporn für Unternehmen und Betriebe, jungen

Menschen die Möglichkeit einer Ausbildung zu schaffen.

„Eine gute Ausbildung sichert den Unternehmen die Fachkräfte von morgen“, so Jagau. Es sei auch in diesem Jahr kein Problem gewesen, Auszubildende für den Wettbewerb zu begeistern, sagt Barbara Weichhold, Schulleiterin der BBS 2. „Ich freue mich sehr über dieses besondere Engagement und die hohe Leistungsbereitschaft der Jugendlichen.“ Die Auszubildenden mussten sich im Vorfeld für die Teilnahme am Wettbewerb qualifizieren, „das heißt, heute sind nur die Besten gegeneinander angetreten“, so Weichhold. „Am Ende können daher alle stolz auf ihre hier abgerufenen Leistungen sein.“

Der Preis des Präsidenten der Region Hannover ist von überregionaler Bedeutung: Die Erstplatzierten sind für die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften qualifiziert, bei denen sie regelmäßig er-

folgreich sind. Der nächste Wettbewerb findet im April 2016 in Göttingen statt. Die Landessieger wiederum nehmen an den Deutschen Meisterschaften teil.

Beim Wettbewerb war Kreativität und Können von den angehenden Köchen gefragt: Innerhalb von vier Stunden mussten sie mit den ihnen vorgegebenen Zutaten ein Drei-Gänge-Menü zaubern. Für die Vorspeise hatten sie als Pflichtkomponenten Lachs und Blattsalate sowie zusätzlich Kabeljau, Frühlingslauch, Spinat, Tomaten, Paprika, Fischfond und Fenchel zur Verfügung. Schweinerücken war die Hauptkomponente des Hauptganges, zu dem Putenbrust, Kalbsknochen, Hokkaidokürbis, Wirsingkohl, Steckrüben, Rosenkohl, Möhren, Kalbsjus, Champignons und Kartoffeln im Warenkorb lagen. Im Dessert mussten die angehenden Köchinnen und Köche Orangen, Joghurt, Quark und Sahne verwerten und hatten zusätzlich Äpfel, Kumquats, Minze, Kuvertüre und Beeren zur Auswahl.



Regionspräsident Hauke Jagau (l.) und Barbara Weichhold, Schulleiterin der BBS 2 (r.), gratulieren den stolzen Siegerinnen und Siegern der einzelnen Kategorien: Rabea Emmert (Fachfrau für Systemgastronomie, v.l.), Lennart Kleefeld (Koch), Silvana Holzmann (Hotelfachfrau) und Stefan Koch (Restaurantfachmann).

Die angehenden Restaurant- und Hotelfachleute treten im Team an. Zu den Aufgaben der Restaurantfachleute gehörte es unter anderem, die Gäste zu beraten, die Getränke zu servieren und am Tisch Speisen vorzulegen, während die Hotelfachleute für die Arbeiten an der Rezeption, die Blumengestecke und den Empfang der Gäste verantwortlich waren. Anspruchsvoll ist auch der Wettbewerb der Fachleute für Systemgastronomie. Die Auszubildenden mussten unter anderem ein umfangreiches Marketingkonzept für eine Aktionswoche planen und der kritischen Jury vorstellen. Alle mussten zudem einen schriftlichen Test bestehen.

Dem Erstplatzierten Lennart Kleefeld (Hannover) war Felix Eckardt (20) aus Burgwedel dicht auf den Fersen. Der belegte den zweiten Platz in der Kategorie Koch/Köchin, lernt im Kastens Hotel Luisenhof Hannover und zauberte den Gästen ein Drei-Gänge-Menü aus Tartar vom Lachs, einem mit Shiitakepilzen gefüllten Schweinerücken und Quarksufflé mit Hippengebäck. Auf den dritten Platz kochte sich der 20-jährige Deniz Petrovic (Hannover), der ebenfalls im Maritim Airport Hotel Hannover lernt und mit seinem Menü aus Lachstartar, gebratenem Crêpinette vom Schweinerücken sowie Quark-



**Konzentriert bei der Arbeit: Der beste Koch der Runde, Lennart Kleefeld (22), richtet die Vorspeise aus gebeiztem Lachs, Ingwergelee, mariniertem Frisé- und Feldsalat und Birnenchutney an.**

bällchen mit karamellisierten Orangenfilets überzeugte.

Den besten Service in der Kategorie Restaurantfachmann/-frau lieferte Stefan Koch. Der 21-Jährige lernt im Forsthaus Heiligenberg in Bruchhausen-Vilsen. Auf

Platz 2 landete die 21-jährige Stefanie Wehrmann aus Pöhle, die im Hannover Congress Centrum lernt. Den dritten Platz belegte Svenja Thiele (21, Hannover), die ihre Ausbildung im Rathaus Restaurant Der Gartensaal in Hannover absolviert.

Auch in der Kategorie Hotelfachmann/-frau gab es ein Kopf-an-Kopf-Rennen: Platz 1 belegte die 23-jährige Silvana Holzmann (Hannover), Auszubildende im Sheraton Hannover Pelikan Hotel, dicht gefolgt von Jason Anthony Leder. Der 18-Jährige aus Hannover lernt im Mercure Hannover Mitte. Den dritten Platz holte sich Elisabeth Schröder, 24 Jahre alt aus Suderburg. Sie absolviert ihre Ausbildung im Best Western Premier Parkhotel Kronsberg in Hannover.

Auch die Auszubildenden der Kategorie Fachmann/-frau für Systemgastronomie begeisterten beim Preis des Präsidenten: Rabea Emmert, 22 Jahre alt aus Hannover, lernt im Mc Donalds Restaurant am Flughafen in Langenhagen. Den zweiten Platz erreichte der 26-jährige Lars Wahlert aus Nienburg; er absolviert seine Ausbildung im Burger King Restaurant Gerd Liebig in Garbsen. Den dritten Platz belegte Raphaela Coldewey: Die 25-Jährige aus Celle lernt im Mc Donalds Restaurant Lampe in Celle. ◀

## Wirtefahrt führte nach Sylt

### DEHOGA Kreisverband Hoya unterwegs

**Der DEHOGA Kreisverband Grafschaft Hoya hat im Oktober eine Wirtefahrt nach Sylt unternommen. Treffpunkt am Montagmorgen war der Bremer Hauptbahnhof mit Ziel Westerland auf Sylt. Insgesamt machten sich 31 Teilnehmer auf die Reise. Gebucht war die 2. Klasse im Wagen 6. Allerdings hatte die Deutsche Bahn diesen Wagen nicht mit angehängt, so dass sich die Teilnehmer auf die 1. Klasse verteilten.**

Im Hotel in Wennigstedt angekommen, teilte man der Gruppe eine Überbuchung des Hotels mit. Mehr als die Hälfte der Gruppe musste auf eine Alternative ausweichen, die sich aber durch große Suiten als sehr positiv herausstellte. Danach lief alles nach Plan: Besuch der Sansibar und gemeinsames Abendessen im Hotel.

Am Dienstag stand vormittags der Besuch des Naturgewalten Museums in List auf dem Programm. Nach der Mittagspause ging es nach Keitum zur Besichtigung des Heimatmuseums und eines altfriesischen Hauses. Den Abend verbrachten die Teilnehmer im Pius in Keitum bei einer Weinprobe mit Sommelier und Tapas. Zum Abschluss des Tages hat die lustige Truppe noch gemeinsam die Hotelbar erstürmt. Am Mittwochmittag fuhr der Zug planmäßig wieder Richtung Bremen. ◀

Text: J. Hamackers

**DEHOGA-Mitglieder aus dem Kreisverband Hoya vor der legendären Sansibar.**

Foto: DEHOGA Kreisverband Hoya







*Direktorin Weichhold, Projektleiter von Zuckowski und die Schüler der BBS 2 freuen sich über die Auszeichnung.*

## Gemeinsam ein Zeichen setzen: Für Toleranz – gegen Diskriminierung!

### DEHOGA Region Hannover unterstützt Projekt der BBS 2

**Am 6. November 2015 war es so weit: Der Berufsbildenden Schule 2 der Region Hannover wurde das Zertifikat „Schule ohne Rassismus – Schule mit Courage“ verliehen.**

Dieses besondere Ereignis wurde gebührend gefeiert. „Gemeinsam ein Zeichen setzen, nicht nur ein Schild aufhängen“, so lautete der inoffizielle Titel der Feier, in deren Verlauf die Schule von Herrn Dr. Peter Kaufmann von der Landeskoordination „Schule ohne Rassismus – Schule mit Courage“ die Urkunde erhielt. Neben der stellvertretenden Regionspräsidentin, Angelika Walther, war selbstverständlich auch der Pate des Projekts, Steven Cherundolo, anwesend. Die Liste der Ehrengäste wurde durch Vertreter aus der Verwaltung und der Politik der Region Hannover, der IHK, der Handwerkskammer, des DEHOGA und der Innungen erweitert. Selbstverständlich waren alle Schülerinnen und Schüler, Lehrkräfte und Beschäftigte der BBS 2 zur Verleihungsfeier eingeladen, die musikalisch durch die Gruppe „Planet Emily“ begleitet wurde.

Auch für das leibliche Wohl war gesorgt. In Erinnerung an die „kulinarische Vielfalt“ während der Projektwoche wurden zum Ausklang der Veranstaltung Salate, Brot mit einer indischen Note und ein Kuchen mit

dem Logo von „Schule ohne Rassismus – Schule mit Courage“ angeboten.

Ein Jahr lang hat die gesamte Schulgemeinschaft auf diesen Tag hingearbeitet. Im Laufe der inhaltlich weitgehend von Schülerinnen und Schülern der BBS 2 gestalteten Projektwoche mit dem Titel „Leben und Arbeiten in einer vielfältig zusammengesetzten Gesellschaft. Respektvoller Umgang miteinander – in aller Unterschiedlichkeit!“ haben sich fast 300 Schülerinnen und Schüler kurz aber intensiv mit Themen wie „Was bedeutet Schule ohne Rassismus für uns?“ und „Respekt: Achtungsvoller Umgang in Betrieb, Schule und Freizeit“ auseinandergesetzt.

Begleitet wurde die Projektwoche auch durch den Verkauf von Snacks, der die kulinarische Vielfalt an der „Ernährungsschule“ BBS 2 repräsentieren sollte. Speisen wie der asiatische Glasnudelsalat, der Bulgursalat und Tomaten und die griechischen und indischen Wraps fanden reißenden Absatz. Der durch den Verkauf dieser Speisen erzielte Erlös in Höhe von 850 Euro wird an den Nachbarschaftskreis Hannover Mitte übergeben, der sich für Flüchtlinge in Hannover einsetzt.

Im Juni dieses Jahres haben sich 92 Prozent der Schülerinnen und Schüler, der

Lehrkräfte und der an der BBS 2 Beschäftigten dafür ausgesprochen, sich zukünftig aktiv gegen jegliche diskriminierende Äußerungen oder Handlungen zu wenden und regelmäßig Projekte gegen Diskriminierung, insbesondere Rassismus, durchzuführen. Für die Verleihung des Zertifikats wären 70 Prozent der Stimmen ausreichend gewesen.

Der besondere Dank gilt allen, die dieses Projekt auf vielfältige Weise unterstützt haben. Neben zahlreichen Schülerinnen, Schülern und Lehrkräften der BBS 2 sind dies unter anderem der DEHOGA Region Hannover, die Ausbildungsbetriebe aus Gastgewerbe und Lebensmittelhandwerk, die ihre Auszubildenden für Qualifizierungsmaßnahmen freigestellt haben, der Projektbegleiter, Dirk Assel, mit seinem Team vom Projekt „für demokratie courage zeigen“ sowie der Projektpate Steven Cherundolo.

Der DEHOGA Region Hannover hat das Projekt von Beginn an gefördert. Nicht nur eine finanzielle Zuwendung, sondern auch Aufklärung wurde geleistet sowie Bitten um Freistellung der Auszubildenden für die erforderlichen Maßnahmen und Workshops. Geschäftsführerin Kirsten Jordan lobte das Engagement der Schule: „Ohne gegenseitige Toleranz und Achtung würde

das Arbeiten in unserer Branche gar nicht funktionieren. Gerade in der Gastronomie und Hotellerie spiegelt sich die ganze Welt wider.“

Auch zukünftig sollen Zeichen gesetzt werden: Noch im November konnten die ersten Schülerinnen und Schüler der diesjährigen Grundstufen an Tagesworkshops teilnehmen, in denen intensiv am Thema „Rassismus“ gearbeitet wurde. Weitere Qualifizierungsmaßnahmen werden zu Beginn des Jahres 2016 angeboten, so dass die Schülerinnen und Schüler gemeinsam mit dem Team von

„für demokratie courage zeigen“ in der 11. Kalenderwoche die Projektwoche gestalten können. Dabei wird Vielfalt natürlich wieder eine besondere Rolle spielen, schließlich stammen die Schülerinnen und Schüler aus 54 Nationen!

Gemeinsam gegen Rassismus – mit Courage! So soll es an der BBS 2 weitergehen! ◀ Text und Fotos: BBS 2



„Titel-Kuchen“ zur Feier des Tages.

## Andree Meyer zum Vorsitzenden gewählt

### DEHOGA Kreisverband Grafschaft Hoya wählt neuen Vorstand

**Am 17. November 2015 hat der DEHOGA Kreisverband Grafschaft Hoya im Ringhotel Bremer Tor bei Familie Gefken getagt. Mit ca. 80 Teilnehmern war die Versammlung sehr gut besucht.**

Niels Thomsen, Bürgermeister der Gemeinde Stuhr, hob in seinem Grußwort hervor, dass die Gastronomie in der Gemeinde eine wichtige Rolle spielt. Er ging darüber hinaus auf Veränderungen der Gemeinde Brinkum ein.

Beim Bericht des zweiten Vorsitzenden Andree Meyer wurde deutlich, dass das Interimsjahr ohne ersten Vorsitzenden gut gemeistert wurde. Alle Veranstaltungen im vergangenen Jahr waren gut durchorganisiert und sehr gut besucht. Highlight war der Wirteball mit über 210 Gästen. Zufriedenheit herrschte auch ob der Finanzlage, über die Schatzmeister Dietrich Meyer berichtete.

Einstimmig erfolgte die Wahl von Andree Meyer zum neuen ersten Vorsit-

zenden, von Anette Arndt zur zweiten Vorsitzenden, von Heiner Puvogel zum Beisitzer und die neu besetzte Position der Schriftführerin mit Sabine Gefken. In einem Referat stellte Boris Haase von der Kreissparkasse Syke das kontaktlose Bezahlen Girogo vor. Anschließend wurden die vierzehn Absolventen/-innen des Servierkurses ausgezeichnet und durften zum Abschluss des Tages das gemeinsame Abendessen auftragen. ▶

Text: J. Hamackers

**la.va® Professionelle Vakuumgeräte**  
VAKUUMVERPACKUNG  
 und eine **Riesenauswahl** an Vakuumbuteln für alle Geräte  
 ab EUR **259,-** Frei Haus!  
 Valentinst. 35/1 · 88348 Bad Saulgau · Tel. 0 75 81-21 08  
**www.la-va.com**

**Bei Zwangsversteigerungen**  
 Erwerb u. U. bis 50% unter Verkehrswert möglich, dazu ohne Maklerprovision und Notarkosten. Viele interessante Objekte im VIZ-Kalender mit wertvollen Praxistipps. Nutzen Sie Ihre Chance mit  
**Argetra GmbH, www.argetra.de**  
**02102-711711**

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

**Professionelle Matratzen-Tiefenreinigung**  
 - Chemiefrei, allergikerfreundlich, schnell  
 - 10 Punkte bei der Hotelklassifizierung  
 - Werbewirksam mit **POTEMA®**-Zertifikat  
 - Preisvorteil für Dehoga-Mitglieder  
 Auch Teppich- und Polsterreinigung  
**Kompetenzzentrum Gesunder Schlafplatz**  
**Telefon 05474 - 30 44 97**  
**www.sauber-und-gesund.de**

C. L. Gustav  
**LANGERFELDT**  
 Textilgroßhandel  
 Carl Langerfeldt Textilhandel KG  
**Für den gewerblichen Bedarf**  
 Bettwäsche • Tischwäsche  
 Einziehidecken • Kopfkissen  
 Frottierwäsche • Küchenwäsche  
 Praxiswäsche • Berufskleidung  
 Postfach 3055 • 38020 Braunschweig  
 Telefon 0531/48008-19 • Fax -37  
 grosshandel@langerfeldt.de

**Anzeigenannahme:**  
 Telefon 04551/1450, Telefax 04551/2504  
 Mail: dna@vht.de





# Nacht der Bewerber

## Mehrere Tausend Besucher auf Azubi-Messe in Hildesheim

Am 16. Oktober 2015 hat die Volksbank Hildesheim bereits zum sechsten Mal in der Halle 39 die erfolgreiche Ausbildungsmesse „Nacht der Bewerber“ durchgeführt. Mehrere Tausend Jugendliche und Eltern haben auch in diesem Jahr die Gelegenheit genutzt, sich über zahlreiche Ausbildungsberufe zu informieren, Kontakte zu knüpfen und um sich nach Praktika zu erkundigen. Quer durch alle Berufssparten reichte das Angebot.

Der DEHOGA Bezirksverband Hildesheim war ebenfalls auf der Ausbildungsmesse vertreten. In diesem Jahr wurde er durch das Hotel Bürgermeisterkapelle und das Novotel Hildesheim repräsentiert. Die Auszubildenden Marnie Ibenthal und Wolf-Armin Matiske vom Novotel Hildesheim und Nadine Bolat vom Hotel Bürgermeisterkapelle standen den Jugendlichen mit Rat und Tat zur Seite und informierten über die verschiedenen Ausbildungsberufe in der Gastronomie und Hotellerie.

Am Stand konnten die Messebesucher an einem kleinen Gewinnspiel teilnehmen und mit Glück einen Kochlöffel mit nach Hause nehmen.

Bei allen Beteiligten bestand Einigkeit darüber, dass die Ausbildungsmesse eine

gute Plattform bietet, um künftige Auszubildende über Ausbildungsmöglichkeiten und Karrierechancen in der gastgewerblichen Branche zu informieren. Auch im nächsten Jahr wird das Gastgewerbe wieder vertreten sein. ◀

*Die Auszubildenden Marnie Ibenthal und Wolf-Armin Matiske vom Novotel Hildesheim und Nadine Bolat vom Hotel Bürgermeisterkapelle informierten über die Berufe im Gastgewerbe (v.l.).*



# Beruf nach Schule

Am 5. November 2015 fand in der Renataschule in Hildesheim die Abendveranstaltung „Beruf nach Schule“ mit den Schülern der achten und neunten Schulklassen statt. Die Veranstaltung ist eine Pflichtveranstaltung für alle Schüler.

So haben die ausgebildete Hotelfachfrau Lisa Leinemann und der Kochauszubildende Philip Regner vom Van der Valk Hotel Hildesheim die Möglichkeit genutzt, Informationen an die Jugendlichen zu geben, für das Gastgewerbe zu werben.

Nach einer kurzen Vorstellungsrunde aller Ausbildungsbetriebe und weiterfüh-

renden Schulen in der Aula konnten die Schüler sich drei Mal für je 20 Minuten über jeweils ein Angebot in einem Klassenzimmer informieren. Bei allen drei Terminen konnten die Vertreter des Gastgewerbes ein reges Interesse mit insgesamt ca. 50 Schülern verzeichnen. Vorgestellt wurden den Schülern die Ausbildungsberufe im Hotelfach, im Restaurantfach und in der Küche. Es fand ein Austausch statt über Ausbildungsinhalte, Dauer der Ausbildungen, Vergütung während und nach der Ausbildung sowie über Weiterentwicklungsmöglichkeiten nach der Ausbildung und Karrierechancen.

Vor allem die mitgebrachten Kochlöffel wurden als Souvenirs gerne mitgenommen. Bleibt zu hoffen, dass der eine oder andere den Weg auf die Seite [www.azubi-career.de](http://www.azubi-career.de) findet und somit Auszubildende

und Fachkräfte für das Gastgewerbe gewonnen werden können. ◀



## EBINGER

Kühlen · Transportieren · Servieren

---

**QUALITÄT MADE IN GERMANY**

Unsere Produktkataloge finden Sie unter [www.ebinger.net](http://www.ebinger.net)

---

**INTERNORGA Halle B5 Stand 320**

# Update Mindestlohn und Arbeitszeitdokumentation

**Am 25. November 2015 lud der DEHOGA Bezirksverband Hildesheim seine Mitglieder zu einem neuen Informationsaustausch rund um das seit dem 1. Januar 2015 geltende Mindestlohngesetz ein. In ihrer Begrüßung stellte die Bezirksvorsitzende Elizabeth Tischler fest, dass sich seit dem 1. Januar 2015 einige Vorschriften zur Dokumentationspflicht der Arbeitszeiten geändert hätten.**

In seinem anschließenden Vortrag ging DEHOGA-Hauptgeschäftsführer Rainer Balke intensiv auf die Prüfpraxis von Finanzkontrolle Schwarzarbeit und die für Arbeitszeitgesetzverstöße zuständigen Gewerbeaufsichtsämter ein. Entlastung habe die zwischenzeitliche Änderung der Arbeitszeitdokumentationsverordnung gebracht. Hier habe sich offensichtlich die Argumentation des DEHOGA im Bundesarbeitsministerium verfangen. So muss für Familienangehörige wie Ehepartner, Kinder und Eltern genauso wie eingetragene Lebenspartner, die entgeltlich im Unternehmen mitarbeiten, eine Arbeitszeitdokumentation nach Mindestlohngesetz nicht mehr durchgeführt werden. Dies gelte auch für Familienangehörige von GmbH-Geschäftsführern o.ä.. Auch habe das Ministerium ein Einsehen bei Arbeitsverhältnissen gehabt, denen in den vergangenen zwölf Monaten verstetigt mindestens 2.000 Euro brutto gezahlt wurden.

Weitestgehende Entwarnung konnte auch bei der Frage der Bürgenhaftung für vom Unternehmen beauftragte Werkvertragsnehmer gegeben werden. Das Bundesarbeitsministerium stellt sich dabei auf den Standpunkt, dass die im Mindestlohngesetz verankerte Bürgenhaftung sich allein auf die Haftung von Generalunternehmern beziehe.

Intensiv diskutierten die Teilnehmer über die aktuell erfahrenen Auswirkungen von Mindestlohn und Arbeitszeitdo-

kumentation. Einigkeit bestand darüber, dass der Mindestlohn in Höhe von 8,50 Euro je Stunde das geringere Problem darstellt. Ganz eindeutig reicht der vom Arbeitszeitgesetz zur Verfügung gestellte maximale tägliche Arbeitszeitrahmen von 10 Arbeitsstunden aber nicht aus, um größere Gesellschaften und Veranstaltungen abzudecken. Hauptgeschäftsführer Balke schilderte in diesem Zusammenhang die Inhalte von Diskussionen mit Bundestagsabgeordneten der unterschiedlichen Parteien.

Im Allgemeinen treffe das Gastgewerbe mit seinen Betroffenheitsschilderungen auf Zustimmung auf Seiten der Politik. Insofern würde der DEHOGA in den nächsten Monaten alles daran setzen, eine Mehrheit für eine Änderung des Arbeitszeitgesetzes anzuschieben. Nach einem jüngst eingeholten Gutachten namhafter Arbeitsrechtler könne eine Novellierung des Arbeitszeitgesetzes die straffe tägliche Arbeitszeitregelung umstellen auf eine wöchentliche Betrachtung. Orientierung könne dabei der europäische Arbeitszeitrahmen von 48 Stunden in der Woche bieten, innerhalb dessen die Unternehmer sich zu bewegen hätten. Arbeitszeit von über 10 Stunden arbeitstäglich müssten aber auch nach einer Novellierung des Arbeitszeitgesetzes innerhalb eines festzusetzenden Zeitrahmens auf 8 Stunden im arbeitstäglichen Schnitt ausgeglichen werden.

Die Teilnehmer diskutierten die Prüfpraxis von Finanzkontrolle Schwarzarbeit und Gewerbeaufsicht. Einigkeit herrschte darüber, dass die Prüfungen durchaus wohlwollend abgelaufen seien. Alle Anwesenden waren sich aber auch darüber einig, dass nach „einjähriger Übungsphase“ die Prüfungen im Jahre 2016 bei Verfehlungen an Schärfe gewinnen dürften. Es bestehe deshalb kein Anlass, die Umsetzung der Arbeitszeitdokumentationsvorgaben schleifen zu lassen.

In ihren Abschlussworten kündigte die Bezirksvorsitzende Elizabeth Tischler an, bei Bedarf im Verlauf des Jahres 2016 eine weitere Update-Veranstaltung zum Thema Mindestlohngesetz und Arbeitszeitdokumentation organisieren zu wollen. ◀

## Kostenlose Seminare Termine jetzt vormerken!

**Nach den erfolgreichen Seminaren im vergangenen Jahr bietet der DEHOGA Bezirksverband Hildesheim seinen Mitgliedern auch in 2016 wieder kostenfreie Seminare an:**

**Steigern Sie einfach und schnell die Direktbuchungen auf der eigenen Website mittels Bewertungen!**

**7. März 2016 in Nörten-Hardenberg  
21. März 2016 in Bad Salzdetfurth**

**Bitte notieren Sie sich schon heute die Termine, die Einladungen erhalten Sie wie immer auch noch persönlich.**



# Gustav Böcker ausgezeichnet

Kreisverband Northeim tagte in Einbeck

Alexander Pohl, DEHOGA-Kreisvorsitzender von Northeim, freute sich, dass so viele Mitglieder seiner Einladung zur Kreisverbandsversammlung gefolgt sind. Er wies darauf hin, dass die ausufernde Bürokratie die Arbeit der Kolleginnen und Kollegen nicht einfacher macht, sondern dazu führt, dass der Einzelne immer weniger Zeit hat, sich um das zu kümmern, wofür er eigentlich Gastronom geworden ist. „Wir müssen die politische Arbeit auch vor Ort intensivieren, damit deutlich wird, wie sehr wir unter den Belastungen leiden“, so Pohl in seinem Jahresbericht. Alle Diskussionen sowohl auf Landes- als auch auf Bezirks- und Kreisebene zeigen, dass alle Mitglieder unter demselben Druck stehen.

Die Termine für 2016 wurden vom Kreisvorstand schon erarbeitet und werden allen Mitgliedern Anfang des Jahres bekannt gegeben. Kreisvorsitzender Pohl wies darauf hin, dass mit der Eröffnung des Hotels Freigeist in Einbeck ein neuer Schub im Tourismus verzeichnet werden

kann. Auch der PS-Speicher hat sich als Tourismusmagnet herausgestellt. Im anschließenden Bericht aus der Geschäftsstelle erläuterte Geschäftsführerin Renate Mitulla die brisanten Themen wie Einführung des neuen Bundesmeldegesetzes, Meldung der Veranstaltungen an die GEMA, wichtige Inhalte zur digitalen Betriebsprüfung sowie die Bilanz zum Schwarzbuch gastronomischer Veranstaltungen.

„Ich freue mich immer, wenn ich ein altgedientes Mitglied ehren kann,“ so Vorsitzender Pohl. „50 Jahre Mitglied in einem Unternehmerverband sind eine

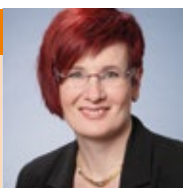


50 Jahre im Verband: Gustav Böcker.

tolle Leistung“. Zwar hatte Gustav Böcker schon im Juni 2014 sein Jubiläum, aber der Vorstand wollte es sich nicht nehmen lassen, Ehrennadel und Urkunde persönlich auf einer Kreisversammlung zu übergeben. ◀

## BEZIRKSVERBAND STADE

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



# Berufsorientierungstag in Stade

DEHOGA präsentiert Ausbildung im Gastgewerbe

Auf dem Berufsorientierungstag der Berufsbildenden Schulen im Landkreis Osterholz war der DEHOGA mit einem Informationsstand vertreten. Rund 3.000 Schüler ab Klasse sieben sind mit ihren Lehrern zu der Veranstaltung gekommen, um sich über verschiedenste Angebote der Berufsausbildung zu informieren. Unternehmen und Verbände aus Handel, Handwerk und Dienstleistung waren mit Informations-

ständen vertreten und stellten die unterschiedlichen Berufsbilder vor.

Die Resonanz am DEHOGA-Stand war groß. Kreisvorsitzender Carsten Rohdenburg und Kreisgeschäftsführer Wolfgang Diekmann hatten alle Hände voll zu tun. Die im Vorfeld gepackten Informations-taschen gingen schnell zur Neige. ◀



DEHOGA-Kreisvorsitzender Carsten Rohdenburg im Gespräch mit einem Lehrer am DEHOGA-Informationsstand.



Geschäftsführer RA Heinz-Georg Frieling  
 Stadtkoppel 16 | 21337 Lüneburg  
 Tel. 04131-8 28 24 | Fax 0511-04131-8 34 16  
 Email: ehv-lueneburg@einzelhandel.de

## 10 Jahre Thaers Wirtshaus in Celle

**Ende November 2015 feierte Thaers Wirtshaus in Celle das zehnjährige Jubiläum. Das Thaers, wie es in Celle und Umland genannt wird, gehört zur Congress Union Celle und wird wie auch das 5-Sterne-Hotel Fürstenhof von der Althoff Gruppe betrieben. Vor zehn Jahren sollte das ehemalige Restaurant der Union umgestaltet werden.**

Hierzu hatte die Bitburger Brauereigruppe ein neuartiges Konzept in der Schublade und stellte es dem Verwaltungsausschuss der Stadt Celle vor. Einstimmig wurde das Konzept angenommen und konnte vom ersten Tag an auf einen großen Erfolg zurückblicken.

Der Geschäftsführer Michael Leipholz drückte dem Thaers seinen persönlichen Stempel auf. Gute Speisen und Getränke zum vernünftigen Preis, dazu Entertainment, eine tolle, moderne Einrichtung, erstklassiges Wirtshauspersonal und Events zu

verschiedenen Anlässen. Das Thaers in Celle ist zu einer Institution geworden, welche von Jung und Alt sehr gern besucht wird. Die Bitburger-Gruppe teilte mit, dass das Thaers eines der starken bierorientierten Gasthäuser in Norddeutschland sei.

Der Vorsitzende des DEHOGA Kreisverbandes Celle, Benno Eisermann, gratulierte Michael Leipholz und Ingo Schreiber, der als Direktor auch dieses Unternehmen der Althoff Gruppe leitet.

Eisermann hob insbesondere hervor, dass das deutsche Gastgewerbe hier auf spektakuläre Weise betrieben wird und betonte, dass das Gastgewerbe ein schützenswertes Kulturgut ist.

Mit großer Zuversicht blickt man in die Zukunft und feierte aus gegebenem Anlass mit Vertretern aus Politik, Wirtschaft und Stammgästen mit der Musikgruppe „Die Köstritzer“ bis in den frühen Morgen. ◀



*DEHOGA-Vorsitzender Benno Eisermann (r.) gratulierte Michael Leipholz und Ingo Schreiber zum zehnjährigen Bestehen von Thaers Wirtshaus.*

## Ehrentag mit DEHOGA-Vertretern

### Schatzmeister Olvermann feierte 50. Geburtstag

**Am 6. Dezember 2015 feierte der stellvertretende Schatzmeister des DEHOGA Kreisverbandes Gifhorn, Jens Olvermann, seinen 50. Geburtstag. Neben einer illustren Gästeschar war auch der Vorstand des örtlichen DEHOGA Kreisverbandes, an der Spitze die drei Vorsitzenden Claus Schwirtlich, Armin Schega-Emmerich sowie Henning Steg, in das Restaurant „Zur Linde“ von Susanne und Jens Olvermann geladen.**

Vorsitzender Claus Schwirtlich hielt die Festansprache und zitierte unter anderem auch Johann Wolfgang von Goethe: „Alles in der Welt lässt sich ertragen, nur nicht eine Reihe von schönen Tagen!“ Hierzu

stellte Claus Schwirtlich fest, „dass der heutige Tag beileibe keine Anreicherung schöner Tage ist. Vielmehr ist heute ein spezieller Tag, denn unser Spitzenkoch Jens Olvermann feiert am heutigen Nikolaustag mit vielen erlesenen Gästen seinen 50. Geburtstag.“ Bevor die Gäste dem Jubilar zu seinem Ehrentag ein Ständchen sangen, überreichte Claus Schwirtlich der Ehefrau Susanne sowie seiner Mutter Margarethe für die sanftmütige jahrelange Betreuung von Jens Olvermann jeweils einen Blumenstrauß. Jens Olvermann erhielt einen „Knisterumschlag“. ◀



*Claus Schwirtlich (l.) mit Susanne, Jens und Margarethe Olvermann (v.l.).*



# Dustin Thies von Roth of Switzerland kochte das beste Menü

**Sterneköche Sven Elverfeld und Hartmut Leimeister verteilten Preise an die Gifhorner Jugendmeister**

Bei den Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Ausbildungsberufe, die Mitte November in der Cafeteria der Berufsbildenden Schulen I in Gifhorn stattfanden, gingen Koch Dustin Thies von Caterer Roth of Switzerland, Isenbüttel, Hotelfachmann Alexander Adu vom Hotel The Ritz-Carlton, Restaurantfachfrau Tonja Alea Grebe vom Haus Rhode der Volkswagen AG und Fachfrau für Systemgastronomie Jennifer Hettwer von der Volkswagen AG als Sieger hervor.

Die Siegerpokale, Urkunden und Sonderpreise wurden durch die beiden DEHOGA-Vorsitzenden Armin Schega-Emmerich und Wolfgang Strijewski, Fachlehrerin Elisabeth Bebnowski und die Schirmherren, Sterneköche Sven Elverfeld und Hartmut Leimeister, überreicht. Die drei platzierten Restaurantfachfrauen Tonja Alea Grebe, Yvonne Holst und Laura Zillmann wurden von der ersten Jugendmeisterin vor 25 Jahren Kathrin-Alenka Fischer in das Courtyard Marriott Hotel nach Wien eingeladen. Die Sieger haben sich für die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen im April 2016 in Göttingen qualifiziert und haben damit die Chance, an den Deutschen Jugendmeisterschaften 2016 im Steigenberger Grandhotel Petersberg in Bonn/Bad Godesberg teilzunehmen.



*Jugendmeister 2015 bei den Köchen Dustin Thies vom Ausbildungsbetrieb Roth of Switzerland mit den Sterneköchen Sven Elverfeld und Hartmut Leimeister.*

Die 25. Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Ausbildungsberufe standen in diesem Jahr unter ganz besonderen Sternen, denn zum Jubiläum hatten sich prominente Gäste angemeldet.

So konnte der Vorsitzende des DEHOGA Kreisverbandes Gifhorn, Armin Schega-Emmerich, unter den Gästen auch den Vorsitzenden des Berufsausschusses im DEHOGA Niedersachsen, Carius Novák, DEHOGA-Bezirksgeschäftsführer Mark Alexander Krack, Landrat Dr. Andreas Ebel, die Bundestagsabgeordnete Ingrid Pahlmann, den Landtagsabgeordneten Horst Schiesgeries, IHK-Geschäftsführer Michael Wilkens und Gifhorns Bürgermeister Matthias Nerlich begrüßen. Als Schirmherren waren die Sterneköche Sven Elverfeld (Restaurant Aqua im Hotel The Ritz-Carlton Wolfsburg) und Hartmut Leimeister (Restaurant La Fontaine im Hotel Ludwig im Park, Fallersleben) anwesend, die der Veranstaltung eine ganz besondere Note verliehen. Als Moderator konnte der Stadionsprecher des VfL Wolfsburg, Georg Poetzsch, gewonnen werden.

Die Cafeteria war unter dem Motto „Magische Momente im Variété“ festlich geschmückt, und die Tische waren eindrucksvoll mit viel Phantasie und Liebe eingedeckt. Den 25 Teilnehmern im dritten Lehrjahr aus den Berufszweigen Systemgastronomie, Restaurant und Hotelfach sowie Koch/Köchin wurden Aufgaben aus ihrem Lehrberuf gestellt, die sie bis zum späten Nachmittag zu erfüllen hatten. Aus dem Warenkorb der Köche mussten Wolfsbarsch, Kalbsrücken und -schulter, Aubergine, Limette und Oran-



*Interessiert lauschen die Azubis dem fröhlichen Grußwort von Landrat Dr. Andreas Ebel.*

ge zu einem Drei-Gang-Menü verarbeitet werden. Das Siegermenü wurde von Dustin Thies gekocht und von den Hofas, Refas und Systemern meisterhaft serviert.

An der von Georg Poetzsch moderierten Talkrunde nahmen auch die beiden Sterneköche Sven Elverfeld und Hartmut Leimeister, Prüfungsausschussvorsitzender der ersten Stunde, Elmar Engisch, und ehemalige Jugendmeister der BBS I Gifhorn teil. Übereinstimmend wurde zunächst die Durchführung dieser in sich einmaligen und mit höchster Qualität ausgestalteten Veranstaltung gelobt. Dazu die einzelnen Berufe, die nicht nur den Dienstleister selbst, sondern auch den Gast im Besonderen herausstellen. Die Freude am Beruf, der oft durch Berufung entsteht, die interessante und vielfältige Arbeit im Gastgewerbe und der Umgang mit Menschen waren für die Talkgäste das A und O für diese Berufszweige. Alle hatten nach der Ausbildung eine Karriere vor sich, von der sie vorher nicht einmal geträumt hatten. ◀

## Die Platzierungen

### ■ Systemgastronomie:

1. Jennifer Hettwer
2. Alina Steinkamp  
(beide Volkswagen AG)
3. Verena Bossert  
(Autostadt Restaurants operated by Mövenpick)

### ■ Restaurantfachleute:

1. Tonja Alea Grebe  
(Haus Rhode, VW AG)
2. Yvonne Holst  
(Hoffmannhaus Fallersleben)
3. Laura Zillmann  
(Tannenhof, Wolfsburg)

### ■ Hotelfachleute:

1. Alexander Adu
2. Julia Kohlhaas
3. Darja Stützberger  
(alle Hotel The Ritz-Carlton, Wolfsburg)

### ■ Koch/Köchin:

1. Dustin Thies  
(Roth of Switzerland, Isenbüttel)
2. Michail Lokidis (Restaurant Aqua,  
Hotel The Ritz-Carlton, Wolfsburg)
3. Daniel Göttel (Restaurant Fritz,  
Gasthaus Schulze, Gannerwinkel)



*Die Sieger der 25. Jugendmeisterschaften in Gifhorn mit DEHOGA-Vorsitzenden und Sterneköchen.  
III. Die Talkrunde mit Sterneköchen und ehemaligen Jugendmeistern mit Moderator Georg Poetzsch, rechts.*



*Die jungen Köche stellten sich den Gästen und Juroren vor.*

Fotos: Glasow

# Gastronomen spenden Rekordsummen

**Mitte November fand in Stadt und Landkreis Celle wieder der Tag des Restaurants statt. Bereits zum 11. Mal gaben Gastronomie-Betriebe einen Teil ihres Umsatzes als Spende an das Onkologische Forum weiter. Das Onkologische Forum wird zu einem großen Teil durch Spenden finanziert und hilft an Krebs erkrankten Menschen und deren Familien.**

In diesem Jahr wurde der Tag des Restaurants erstmals auf zwei Tage ausgedehnt, so dass sich die Spendensumme nochmals deutlich erhöht hat. Im letzten Jahr wurden schon mehr als 5.000 Euro gespendet, in diesem Jahr lag die Rekordsumme bei 6.023 Euro. Mit großer Freude übergab der Vorsitzende des DEHOGA Kreisverbandes Celle, Benno Eisermann, den Scheck an Dr. Manfred Lux, Vorsit-

zender des Onkologischen Forums in Celle. Die Scheckübergabe fand im Gasthaus Stadt Bremen bei Familie Perchner in Winsen/Alle statt. Schirmherr der Veranstaltung war Landrat Klaus Wiswe. ◀

*DEHOGA-Kreisvorsitzender Benno Eisermann (M.) übergibt den Scheck im Beisein von Landrat Klaus Wiswe (r.) an den Vorsitzenden des Onkologischen Forums, Dr. Manfred Lux.*





# Nachfolger für Gasthaus Michels in Adenbüttel gefunden

**Henning Steg gab Küche und Zapfhahn an Dirk Rakowske weiter**

Landauf, landab schließen immer mehr Dorfgaststätten, weil es keine Nachfolger oder neue Pächter gibt. Nicht so in Adenbüttel, Landkreis Gifhorn. Das traditionelle Dorfgasthaus Michels wird durch Dirk Rakowske und Michaela Biastoch weitergeführt und erfreut sich großer Beliebtheit. Der 65-jährige Henning Steg hat sich in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedet und seinen Betrieb an die neuen Pächter übergeben.

Steg, der auch einer der drei Vorsitzenden im DEHOGA Kreisverband Gifhorn ist, galt als Seiteneinsteiger, denn er hatte noch bis 1975 im Volkswagenwerk gearbeitet. Durch Verlobung mit seiner späteren Frau Christa im Jahre 1973 war er praktisch in die Gastronomie gerutscht und hat diesen Schritt auch bis heute nicht bereut. Mit Fortbildungsmaßnahmen schaffte es Henning Steg 1987 bis zum Deutschen Wirtebrief und wurde somit zum waschechten Gastwirt. Ehefrau Christa, die im Jahre 1997 viel zu früh verstarb, hinterließ eine große Lücke. Mit großem Engagement und starkem Willen führte Steg dann den Betrieb mit seinem Team bis zum Rentenalter weiter. Im DEHOGA ist der ehemalige Bürgermeister und Kreistagsabgeordnete aus Adenbüttel seit 1981 aktiv.

Wie der Zufall es wollte, hörten der



*Geschäftsübergabe im Gasthaus Michels, Adenbüttel (v.l.n.r.): Claus Schwirtlich, Henning Steg, Michaela Biastoch, Dirk Rakowske und Armin Schega-Emmerich. Foto: Glasow*

gelernte Koch Dirk Rakowske und seine Partnerin Michaela Biastoch, die bis Mitte des Jahres das Sportheim Okerblick in Diddlese bewirtschafteten, von den Ruhestandsabsichten des Adenbütteler Wirtes. Rakowske, der von 1988 bis 1991 seine Kochausbildung im Hotel Deutsches Haus in Gifhorn absolvierte, zögerte nicht lange, übernahm schließlich den gut gehenden Betrieb in Adenbüttel und konnte damit auch alle Stammgäste und Vereine im Gasthaus Michels halten. Das Haus ist bekannt durch die gute Küche und natürlich für seine Saisonspezialitäten. Grosso, wie der 44-jährige Koch seit seiner Lehre gern genannt wird, hat sich hier in kurzer Zeit einen guten Namen gemacht und ist sogar

bereit gewesen, seine Dauerkarte von Eintritt Braunschweig zu opfern, um sich ganz und gar dem Geschäft in Adenbüttel zu widmen. Zur Übergabe des Gaststättenbetriebes kamen jetzt auch die beiden gleichberechtigten DEHOGA-Vorsitzenden Armin Schega-Emmerich, Gifhorn, und Claus Schwirtlich, Steinhorst, nach Adenbüttel und überreichten Michaela Biastoch und Dirk Rakowske eine übergroße Kaffeetasse mit Blumen bestückt, um beiden weiterhin viel Erfolg für die Zukunft zu wünschen. Henning Steg, der sich ab und zu im Gasthaus Michels unter die Skatspieler mischt, bleibt dem DEHOGA-Kreisverband Gifhorn auch weiterhin als aktives Mitglied erhalten. ◀

## DEHOGA diskutiert mit Europa-Politiker

Anlässlich einer Jubiläumsveranstaltung der CDU wurde der Vorsitzende des DEHOGA Kreisverbandes Celle und der Fachgruppe Gaststätten im DEHOGA Niedersachsen, Benno Eisermann, von dem Bundestagsabgeordneten Henning Otte

und dem CDU-Politiker Prof. Dr. Hans-Gert Pöttering eingeladen.

Benno Eisermann nutzte die Gelegenheit und diskutierte mit Henning Otte, MdB und Prof. Dr. Pöttering über die Zukunft des Gastgewerbes insbesondere in Niedersachsen und wies auf die Probleme des niedersächsischen Gastgewerbes hin.

Prof. Dr. Hans-Gert Pöttering war von 1979 bis 2014 Abgeordneter im Europäischen Parlament. Von 2007 bis 2009 war er Präsident des Europäischen Parlamentes. Von 1999 bis 2007 fungierte er ebenfalls als Vorsitzender der EVP-/ED-Fraktion und war maßgeblich an der Erweiterung der Europäischen Union um die mittel- und osteuropäischen Staaten sowie am Zustandekommen des Vertrages von Lissabon beteiligt. ◀



*Prof. Dr. Hans-Gert Pöttering (l.) und Henning Otte (r.) diskutierten mit Benno Eisermann aktuelle Themen des niedersächsischen Gastgewerbes.*

# Onno Marahrens mit neuem Vorstandsteam in Emden

Onno Marahrens (unter anderem Inhaber des Hotel Faldernpoort und Hafenhaus in Emden und Oldenburg) ist weiterhin 1. Vorsitzender des DEHOGA Kreisverbandes Emden. Die diesjährige Jahreshauptversammlung fand auf der im Emden Hafen liegenden Autofähre Groningerland der AG Ems statt. In den Sommermonaten verkehrt die Fähre zwischen Emden, Eemshaven und Borkum. Im Dezember hat man von dem auf der Fähre auf dem Oberdeck befindlichen Restaurant einen hervorragenden Blick auf den Emden Weihnachtsmarkt am Delft.

Marahrens wurde für weitere zwei Jahre von den Mitgliedern des Kreisverbandes Emden als 1. Vorsitzender bestätigt. Aus dem Vorstand verabschiedete sich Rainer

Ahlers (Hotel-Restaurant Goldener Adler). Seine Funktion als stellvertretender Vorsitzender übernimmt ab sofort Karl-Heinz Wittwer vom Hotel Haus Wittwer. Wittwer

war bisher Schatzmeister. In dieses Amt folgt ihm Oliver Klaassen nach. Klaassen ist Leiter der AG-Ems Gastronomiebetriebe. Komplettiert wird der Vorstand durch

Dennis Schweikard vom Parkhotel Emden. ◀



*Der neu gewählte Vorstand (v.l.): Schatzmeister Oliver Klaassen, stv. Vorsitzender Karl-Heinz Wittwer, Vorsitzender Onno Marahrens und Schriftführer Dennis Schweikard.*

# Wachwechsel in Leer

## Dagmar Prussat zur Vorsitzenden gewählt

Kürzlich hat der DEHOGA Kreisverband Leer getagt und einen neuen Vorstand gewählt. Der langjährige Vorsitzende Detlef Saathoff stand für das Amt nicht mehr zur Verfügung. Zur neuen Vorsitzenden wurde Dagmar Prussat vom Central Hotel gewählt.

Der Kreisverband Leer dankt seinem bisherigen Vorsitzenden Detlef Saathoff für die geleistete Arbeit und wünscht dem neuen Vorstand um Dagmar Prussat viel Erfolg und einen guten Start. ◀



*Neuer Vorstand beim DEHOGA Kreisverband Leer mit der neuen Vorsitzenden Dagmar Prussat.*

*Wachwechsel in Leer: Dagmar Prussat vom Central Hotel übernimmt den Vorsitz von Detlef Saathoff.*

## Schnitzelmaster

Ob bei Schnitzeln, Schweinenacken, Rinderhüfte oder Steaks, Fleischklopfen ist anstrengend, laut und kostet Zeit. Der Schnitzelmaster ist die Antwort auf den Fleischklopfer, aber kein Steaker!

Die Vorteile: Zeitersparnis, geringerer Kraftaufwand, Fleisch schmeckt besser, ruhiger und sauberer Arbeitsplatz, leicht zu bedienen, gut zu reinigen!

Testen Sie den Schnitzelmaster 10 Werkstage kostenlos. Über 5.000 Anwender können sich nicht täuschen.

Karl-Heinz Pelle · Dieselstr.3 · 48480 Spelle/Emsland  
Tel.: 0 59 77/92 81 80 · Fax: 0 59 77/9 22 05  
www.pelle-spelle.de · E-Mail: pelle@pelle-spelle.de

Suche für  
Tanzveranstaltungen  
der mittleren und älteren  
Generation in Hannover einen  
Saal (Kooperationspartner)

**Theos  
Singletanz**

[www.theos-singletanz.de](http://www.theos-singletanz.de)

Theodor Meisters  
Zum Rohkamp 5c  
31228 Peine

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





# Workshop für Arbeitsagenturen und Job-Center

DEHOGA Weser-Ems lädt zu einer weiteren Veranstaltung ein



Nach der großen Resonanz des im Dezember 2013 gestarteten Workshops „Betriebskunde für Berufsberater der Agenturen und Jobcenter in Niedersachsen-Bremen“ startete nun ein weiterer. Berufsberater und Mitarbeiter der Agenturen aus der Region kamen am 7. Dezember 2015 zusammen, um sich umfassend über die gastgewerblichen Berufe zu informieren. Dabei wollten sie sich nicht nur Eindrücke verschaffen, sondern vor allem auch Arbeitsbereiche besichtigen und Gespräche mit Auszubildenden führen.

Als Ansprechpartner standen neben dem Gastronomieberater Hans Jürgen Ahlmann aus der Geschäftsstelle der DEHOGA Bezirksverbände Weser-Ems und Ostfriesland auch die Ausbildungsbeauftragte für Ostfriesland, Inge Esderts, und die Hoteldirektorin des Hauses, Heike Thomas, sowie Ausbilder und Azubis zur Verfügung. Es wurden offene Gespräche geführt und über Vor- und Nachteile, aber

auch über schöne Seiten der Branche berichtet. Am Ende der Veranstaltung haben alle Teilnehmer eines mitnehmen können: Für die gastgewerblichen Berufe muss man sich auch „berufen“ fühlen. Jeder der Teilnehmer konnte förmlich spüren, dass Teamgeist bei Mitarbeitern und Hoteldirektion groß geschrieben wird. Das beeindruckte und ist überraschend bei den unterschiedlichen Einsatzbereichen.

Alle Jugendlichen, die motiviert sind und Einsatzwillen mitbringen, sind für die zur Auswahl stehenden Ausbildungsbereiche geeignet. Ein Praktikum vor Beginn einer Ausbildung ist allerdings unerlässlich. Beide Seiten – Ausbildungsbetrieb und künftiger Azubi – können so feststellen, ob die Voraussetzungen für eine Ausbildung geschaffen sind.

In einer Feedbackrunde am Ende der Veranstaltung nahmen alle Teilnehmer der

*Insgesamt 28 Berufsberater trafen sich zu einem Workshop Berufskunde gastronomischer Berufe.*

Arbeitsverwaltungen eine Bewertung vor:

- Dank an alle Vortragenden, an die Hotelleitung, die Ausbilder und Azubis für die offene Aussprache.
- Es konnten viele Argumente für die vorgestellten Berufe gesammelt werden.
- Dieser Workshop ist ein gutes Beispiel für eine berufskundliche Veranstaltung und sollte weiteren Kollegen ermöglicht werden.

Es zeigt, dass es wieder einmal gelungen war, gemeinsam – Berufsverband und Ausbildungsbetrieb – Werbung für die Berufsausbildung im Gastgewerbe zu machen.

Beate Bakes von der Regionaldirektion Niedersachsen-Bremen der Bundesagentur für Arbeit fasste am Ende der Veranstaltung in einem persönlichen Fazit zusammen: „Es war, wie schon bei unserem ersten Workshop 2013, eine gelungene Veranstaltung und ich bedanke mich auch im Namen aller Workshop-Teilnehmer für die Gastfreundschaft des Hauses HansenS sowie bei den Mitwirkenden des DEHOGA Bezirksverbandes Weser-Ems für das Engagement bei diesem Workshop. Wir alle wissen zu schätzen, dass es viel Einsatz bedeutet, für eine so gelungene Veranstaltung zu sorgen.“ ◀

Text: Hans Jürgen Ahlmann



*Nachfragen, aber auch lebhaft Diskussionen unter den teilnehmenden Mitarbeiter der Agenturen.*



**BEZIRKSVERBAND OSNABRÜCK-  
EMSLAND/GRAFSCHAFT BENTHEIM**

GF Dipl.-Kfm. Dieter M. F. Westerkamp  
Weberstr. 111 | 49084 Osnabrück  
Tel. 0541-7 39 21 | 0541-70 87 77  
Email: dieter.westerkamp@t-online.de

# Ende 2015 mehr als 700 neue Hotelzimmer in Osnabrück

**Hans Klute: Gastro-Branche optimistisch für 2016 – Risiken durch instabile Weltlage**

**Hans Klute ist erster Vorsitzender des DEHOGA Bezirksverbandes Osnabrück-Emsland/Grafschaft Bentheim. In dem folgenden Interview gibt er unter anderem einen Ausblick auf das Jahr 2016:**

*Ist 2015 auch für die Gastro-Branche ein wirtschaftlich gutes Jahr gewesen?*

Ja. Man merkt eindeutig, dass der Kunde mehr Geld im Portemonnaie hat und auch bereit ist, etwas davon auszugeben. Hier in Osnabrück stellen wir fest, dass sehr viele neu eröffnete Restaurants sehr gut besucht sind und mit sehr gutem Erfolg arbeiten. Darüber hinaus gilt, dass es zugleich eine Branchen- und eine Betriebskonjunktur gibt. Die Betriebe, die schon in der Vergangenheit gut aufgestellt waren, funktionieren auch weiterhin gut. Andererseits kann den Betrieben, in denen das Konzept nicht stimmt, auch eine gute Konjunktur nicht helfen.

*Ist die Gastronomie im Wandel - etwa mit einem Trend hin zur Themengastronomie?*

Themen sind schon seit Jahren in der Gastronomie angesagt. Aktuell gibt es diese Entwicklung vor allem im Burger-Bereich, wo Mc Donalds und Burger King große Konkurrenz durch etliche Neugründungen bekommen. Ein weiteres großes Thema sind vegetarische und vegane Gerichte. Auch die traditionellen Restaurants greifen Themen auf, um sich durch eine Spezialisierung positiv von der Konkurrenz abzuheben - sei es durch absolut frische Küche, einen Schwerpunkt mit selbstgezogeten Küchenkräutern oder fundiertes Wissen aus der Spitzengastronomie mit einem riesigen Weinangebot. Dessen ungeachtet sehe ich für Traditionsbetriebe, die weiterhin auf eine gute deutsche Küche setzen, ebenfalls eine gute Zukunft, weil der Gast dieses Angebot weiterhin verlangen wird.

*Neuerungen hat es in Osnabrück auch im Hotelbereich gegeben. Hat sich die Befürchtung bestätigt, dass die inzwischen neu eröffneten Hotels einen Verdrängungswettbewerb auslösen?*

Zum Teil ja, wobei erst für das erste Halbjahr 2015 amtliche statische Zahlen vorliegen und zu dieser Zeit zwei der Betriebe mit jeweils mehr als 100 Zimmern noch gar nicht eröffnet hatten. Mit vier neuen Hotels haben wir in Osnabrück fast 400 Zimmer mit annähernd 800 Betten dazu bekommen. Demgegenüber sind einige kleinere private Hotels geschlossen worden, wobei einige Häuser am Stadtrand aufgerüstet haben. Unter dem Strich kann man sagen, dass Osnabrück am 31. Dezember 2015 rund 700 Betten mehr haben wird als zwei Jahre zuvor. Nach den schon vorliegenden Zahlen zeigt sich, dass es für die Betriebe im Bereich des Tourismusverbands Osnabrücker Land - also außerhalb der Stadt Osnabrück - einen Rückgang von drei bis vier Prozent bei den Übernachtungen gegeben hat. Die Betriebe in der Stadt Osnabrück hatten dagegen einen Zuwachs.

*Kann der Fachkräftemangel in der Gastronomie durch die vielen jungen Flüchtlinge auf Sicht gemildert werden?*

Ja und nein. Auf Sicht kann ich mir das schon vorstellen. Im Moment muss ich aber sagen, dass der Fachkräftemangel die Konjunktur in der Gastro-Branche bremst. Wir haben Betriebe, die gern mehr machen würden, wenn sie mehr gute Leute hätten. Viele von ihnen müssen Veranstaltungen absagen, weil ganz einfach nicht genügend ausreichend geschulte Fachkräfte zur Verfügung stehen. Ich befürchte, dass wir im nächsten Jahr bei vielen Veranstaltungen einen Niveauverlust erleiden werden, weil die Qualität der Leistungen nicht mehr wie gewohnt

stimmt. Der Fachkräftemangel wird uns 2016 weiter große Sorgen bereiten.

*Wie ist Ihr Ausblick für 2016?*

Wenn es so weiterläuft wie 2015, können wir alle optimistisch sein. Bei einem Blick in die täglichen Nachrichten ist das aber leider anders, weil derzeit niemand wissen kann, was angesichts der kritischen Weltlage noch auf uns zukommen wird. Die ganze Region Osnabrück-Emsland/Grafschaft Bentheim hat zuletzt sehr stark von der positiven Entwicklung des Mittelstands profitiert. Da diese Betriebe aber sehr stark vom Export abhängig sind, können Krisen in anderen Regionen der Welt hier schnell zu einem Problem werden. Das Russland-Embargo ist ein erster Warnschuss und auch die Lage in der EU ist nicht so, dass diese eine sichere Bank ist. Grundsätzlich ist in Deutschland durch die Lohnsteigerung aber mehr Geld da, was dann den privaten Verbrauch ankurbelt. Für die Gastronomie gibt es eine positive Sonderentwicklung. Wir stellen fest, dass aktuell sehr viel geheiratet wird, so dass die Säle am Wochenende sehr gut mit Hochzeitsfeiern gebucht sind. ◀





# Wie wird ein Hummer serviert?

## Gut besuchter VSR-Jugendnachmittag: Angebot ist positive Ergänzung

**Wie bereitet man einen Hummer zu und was ist beim Servieren des schmackhaften Schalentiers zu beachten? Diese Frage stand bei dem jüngsten Schulungsnachmittag für Nachwuchskräfte im Mittelpunkt, der vom Verband der Serviermeister (VSR) im Berufsschulzentrum am Westerberg in Osnabrück veranstaltet wurde.**

Der gut besuchte Jugendnachmittag zählte zu den regelmäßigen Schulungen, mit dem junge Kolleginnen und Kollegen in angenehmer Atmosphäre zusätzliche Fertigkeiten erlernen können, die über den üblichen Rahmen in Schule und Betrieb hinausgehen. „Die Schulungen sind eine Ergänzung und keine Konkurrenz zu



der bewährten dualen Ausbildung“, betont Markus Schröer, Vorsitzender der VSR-Sektion Münster/Osnabrück. Die auch diesmal gute Beteiligung sei eine Bestätigung, dass man mit dem Zusatz-Angebot auf dem richtigen Weg ist.



Einige der jungen Teilnehmer hatten einen wichtigen Termin schon fest im Blick: So werden am 21. Januar ebenfalls im Berufsschulzentrum am Westerberg die Osnabrücker Jugendmeister in den gastronomischen Ausbildungsberufen für 2016 ermittelt, berichtet Markus Schröer. Wenn es bei den Prüfungsaufgaben dann auch um das Servieren eines Hummers geht, haben die Teilnehmer an dem aktuellen Kurs schon ein kleines Plus. ◀

*Wie man einen Hummer serviert, wurde den Gastro-Nachwuchskräften beim Jugendnachmittag des VSR gezeigt.* Foto: Hilkmann

# So kann es weitergehen

## Kreisverband Bersenbrück mit Doppelspitze weiter voranbringen

**Gudrun Dückinghaus zählt zu dem neuen Vorsitzenden-Duo des DEHOGA Kreisverbandes Bersenbrück. In dem folgenden Interview geht die Inhaberin des Gasthofs Dückinghaus mit Hotel Bahnhof Lechtrup in Merzen (Kreis Osnabrück) unter anderem darauf ein, was sie sich 2016 für das heimische Gastro-Gewerbe erhofft:**

### *Wie fühlen Sie sich als neue Vorsitzende des DEHOGA Kreisverbandes Bersenbrück?*

Sehr gut. Zusammen mit dem ebenfalls als 1. Vorsitzenden gewählten Andreas Reinermann fühle ich mich in einem guten Team. Schon wegen der Nähe unserer Betriebe kennen wir uns seit langem sehr gut und wissen, dass wir den Berufsverband in unserer Region gemeinsam weiter nach vorn bringen können. Als man mich gefragt hat, ob ich mir die Nachfolge unserer langjährigen Vorsitzenden Ulrike Fänger vorstellen kann, habe ich von Anfang an gesagt, dass ich gern Verantwortung

übernehmen möchte, diese Aufgabe aber auch aus Zeitgründen nicht allein übernehmen werde. Da Herr Reinermann das für sich genau so sieht, werden wir uns in der Führung des Kreisverbandes sicher sehr gut ergänzen.

### *Warum ist es wichtig, sich im DEHOGA für die Berufskollegen zu engagieren?*

Das ist wichtig, weil man nur so etwas für sich und andere erreichen kann. Die Arbeit direkt mit den Berufskollegen vor Ort empfinde ich als sehr angenehm und zielführend – auch wenn man dafür manche Stunde opfern muss. Der DEHOGA Kreisverband Bersenbrück ist eine starke Gemeinschaft, mit der man sich immer gern trifft.

### *Hat es in Ihrer Amtszeit schon Highlights gegeben?*

Da möchte ich ganz vorn unseren Wirteball nennen, der ein richtig schönes Er-

lebnis war. Der Wirteball war erneut sehr gut besucht und hat offenbar allen richtig gut gefallen. Wir haben bei leckerem Essen und Getränken viele interessante und angenehme Gespräche geführt. Alles in allem war das eine sehr gelungene Feier. So kann es weitergehen.

### *Was steht für 2016 auf dem Programm?*

Wir werden zunächst im Februar unseren schon traditionellen Servierkurs und Anfang März unsere Jahreshauptversammlung veranstalten. Weitere Aktivitäten und Seminare sind im Gespräch, aber noch nicht terminiert. Alles in allem gehen wir mit Zuversicht in das neue Jahr. Abgesehen davon, dass sich unsere Branche eine Entlastung von den zahlreichen bürokratischen Regelungen erhofft, wünsche ich mir für 2016, dass im Wesentlichen alles so weiterläuft wie in diesem Jahr. ◀

# Gesundes Wachstum im nördlichen Emsland

## Gastro-Branche mit 2015 zufrieden - Landesgartenschau brachte positiven Einmaleffekt

**Für die Gastrobranche im nördlichen Emsland sind im Jahr 2015 wieder normale Zeiten mit moderaten, aber stabilen Wachstumszahlen angebrochen. Ein Jahr nach der Landesgartenschau 2014 in Papenburg sei der einmalige Tourismus-Boom zwar vorbei, im Vergleich zu den Jahren davor könne man 2015 aber sehr zufrieden sein, betont Georg Niemeyer, Vorsitzender des DEHOGA Kreisverbandes Aschendorf-Hümmling/Papenburg: „Die Landesgartenschau hat 2014 für einen positiven Sondereffekt gesorgt, den wir gern mitgenommen haben. Jetzt haben wir wieder normale Steigerungsraten“.**

Für 2016 wünscht sich Georg Niemeyer für seine Berufskollegen, dass die aktuelle

Entwicklung so anhält: „Derzeit gehen wir davon aus, dass die Zahlen stabil bleiben.“ Die insgesamt positive Situation der Restaurants und Hotels komme über damit verbundene Steuereinnahmen und die Bereitstellung von Arbeitsplätzen letztlich auch den Kommunen im nördlichen Emsland zugute, betont der DEHOGA-Kreisvorsitzende. So sei gerade von unabhängigen Wirtschaftsfachleuten ermittelt worden, dass jeder Übernachtungsgast im Schnitt zusätzlich zum Hotelzimmerpreis mehr als 30 Euro pro Tag in der Region lasse. Somit sei der Tourismus auch für die heimischen Geschäfte ein wichtiger Einnahmefaktor.

Eine leicht positive Entwicklung gebe

es im nördlichen Emsland auch im Kampf gegen die Schwarzgastronomie. Hier bewege sich nach massiven Beschwerden des DEHOGA endlich etwas in die richtige Richtung. Allerdings gebe es hier noch lange keinen Grund zur Entwarnung. Nach wie vor werde in vielen Kommunen nichts dagegen unternommen, wenn in Dorfgemeinschaftshäusern große öffentliche Veranstaltungen stattfinden, bei denen die strengen, in der Gastronomie geltenden Regeln nicht beachtet werden, berichtet Georg Niemeyer: „Das ist eine schwerwiegende Benachteiligung unserer Berufskollegen, die wir nicht hinnehmen werden“. ◀

## Ein Jugendtraum wird wahr

### Marko Wiemeyer übernimmt die Traditionsgaststätte „Zur Post“

**Mit der Übernahme der Wallenhorster Traditionsgaststätte „Zur Post“ macht sich Marko Wiemeyer zum neuen Jahr einen Jugendtraum wahr: „Ich bin mit Herzblut dabei und freue mich schon sehr auf die neue Herausforderung“. Die Gastronomie habe in seiner Familie eine gute Tradition.**

„Meine Eltern haben hier in Wallenhorst die ehemalige Gaststätte Prues geführt. Da habe ich als Kind vor allem am Billardtisch viele schöne Stunden verbracht“, erinnert sich der 42-Jährige, den viele Wallenhorster auch als Problemlöser rund um den Haushalt kennen. Der gelernte Möbeltischler und Einzelhandelskaufmann hatte sich 2009 mit einem auf handwerkliche Dienstleistungen spezialisierten Servicebetrieb selbstständig gemacht.

Am 1. Januar 2016 beginnt für Marko Wiemeyer ein neuer Berufsabschnitt. Wie die Gastronomie funktioniert, habe er auch in den letzten Wochen hautnah kennengelernt. „Ich habe im Betrieb mitgeholfen und viel von meinem Vorgänger Norbert Hörnschemeyer gelernt“. Für den geht zum Jahreswechsel eine Ära zu Ende.

Nach mehr als 30 Jahren gibt Hörnschemeyer die Gaststätte „Zur Post“ an Marko Wiemeyer ab. „Dann habe ich endlich mehr Zeit für meine Familie. Ich freue mich schon darauf, künftig mehr mit meinen Enkelkindern unternehmen zu können“. An seinen alten Arbeitsplatz wird er allenfalls noch stundenweise - wenn Not am Mann ist - als Aushilfe zurückkehren. Ansonsten möchte der langjährige Gastwirt seinen wohlverdienten Ruhestand genießen.

In der Gaststätte Zur Post ist in den beiden ersten Januarwochen erst einmal das handwerkliche Geschick des neuen Betreibers gefragt. Unter anderem sollen der Sanitärbereich erneuert und der Gastraum mit freundlichen neuen Farben gestrichen werden. Am 15. Januar ist dann die Neueröffnung mit rockiger Live-Musik geplant.

Marko Wiemeyer freut sich mit seinem Team, das komplett übernommen wird, bereits auf möglichst viele gut gelaunte Gäs-

te. Das bewährte Zur-Post-Angebot werde er inklusive der Speisekarte und der Fußballübertragungen beibehalten. Die Gaststätte solle weiterhin ein beliebter und gut besuchter Treffpunkt für Jung und Alt bleiben. Das von seinem Vorgänger umgesetzte Konzept sei erfolgreich und treffe genau den Geschmack der Wallenhorster, betont Marko Wiemeyer: „Daran wird sich unter meiner Leitung nichts ändern. Wir sind bestens aufgestellt für eine weiterhin erfolgreiche Zukunft“. ◀

Foto: Hilkmann

Marko Wiemeyer übernimmt am 1. Januar 2016 die Wallenhorster Traditionsgaststätte „Zur Post“.





# Burghotel bald auch in Lingen

In der Fußgängerzone entsteht Zwei- bis Drei-Sterne-Haus

**Ein Großteil des Rohbaus ist schon fertiggestellt. Derzeit sind fleißige Handwerker mit der Elektroinstallation beschäftigt: Mitten in der Fußgängerzone der Emsland-Metropole entsteht derzeit das Burg-Hotel Lingen. Die Eröffnung des neuen Zwei- bis Drei-Sterne-Hotels ist für den 1. Juni 2016 geplant.**

Die Gestaltung des neuen Hotels soll sich in „Light-Form“ an der gehobenen Ausstattung des Burg-Hotels Haselünne orientieren, betont Bernhard Purk, Geschäftsführer der Burghotel Betriebsgesellschaft. Optisch ist schon jetzt erkennbar, dass sich der Neubau an der historischen Bausubstanz des ursprünglichen Gebäudes orientiert, das aus dem 18. Jahrhundert stammt. Das Burg-Hotel

Lingen soll als Frühstückshotel Garni 20 Doppelzimmer anbieten. Zu einem späteren Zeitpunkt könnte hier auch ein Restaurant mit Mittagstisch entstehen. Hinter der Investition steht die Haselünner Berentzen-Gruppe, die mit dem neuen Hotel den Einstieg in den Lingener Hotelmarkt plant.

Für die Investition am Standort Lingen spreche vor allem, dass die dort boomende Wirtschaft für eine große Nachfrage nach Übernachtungsmöglichkeiten für Geschäftsleute Sorge, betont Bernhard Purk: „Hier kann man bei den Hotelzimmern ganzjährig mit einer gleichmäßig guten Belegungsquote rechnen“. Neben dem vor allem auf Tourismusgäste spezialisierten Burghotel Haselünne werde nun

in Lingen ein zusätzliches Standbein in einem anderen Geschäftsfeld geschaffen. Bernhard Purk ist sich sicher, dass auch der neue Burghotel-Standort ein Erfolgsmodell wird.

Viel Glück wünscht ihm dabei der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbands Meppen, Wolfgang Hackmann, der derzeit wenige 100 Meter entfernt das neue Vier-Sterne-Hotel Looken Inn Lingen baut, das ebenfalls im Sommer 2016 die ersten Gäste aufnehmen soll. „Lingen wird von den neuen Angeboten profitieren“, betont Wolfgang Hackmann. Beide Hotel-Neubauten bedeuten eine Aufwertung des gastronomischen Angebots, was letztlich allen zugute komme. ◀

# Gute Wirtschaftslage kommt Gastro-Branche zugute

Positive Entwicklung im DEHOGA Kreisverband Meppen

**„Der Tourismus und das Geschäftskundenaufkommen entwickeln sich gleichermaßen positiv. Wir hoffen, dass 2016 ähnlich gut wird wie dieses Jahr.“**

Wolfgang Hackmann, Vorsitzender des DEHOGA Kreisverbandes Meppen, sieht die Gastro-Betriebe im mittleren Emsland größtenteils im Aufwind. Die allgemeine gute Wirtschaftslage komme auch den heimischen Restaurants und Hotels zugute: „Man merkt, dass die Leute Geld in der Tasche haben und auch bereit sind, etwas davon für einen Ausflug mit Übernachtung oder einen Restaurantbesuch auszugeben.“

Für einen Wermutstropfen Sorge dagegen die in vielen Bereichen überbordende Bürokratie, die gerade für viele Gastro-Betriebe eine unnötige Zusatzbelastung bedeute. Als Negativ-Beispiel verweist der DEHOGA-Kreisvorsitzende etwa auf die seit diesem Jahr geltende Allergen-Kennzeichnungspflicht. Hier müssten die Gastronomen einen hohen Aufwand betrei-

ben, der in keinem Verhältnis zum Nutzen steht. Eine Umfrage unter Berufskollegen habe gezeigt, dass sich das Interesse der Gäste in dieser Frage sehr in Grenzen halte. Da im Gastro-Bereich auch etliche andere gesetzliche Vorschriften übertrieben sind, sei hier „dringend ein Umsteuern des Gesetzgebers erforderlich“, um die erfreulicherweise positive Entwicklung der Branche nicht zu gefährden. ◀



Foto: Hilkmann

*Kreisvorsitzender Wolfgang Hackmann blickt optimistisch in die Zukunft.*

# Ball der Gastronomie

2016 in Haren

**Der Ball der Gastronomie des DEHOGA Kreisverbandes Meppen findet am 15. Februar 2016 im Gasthof Witte in Haren statt.**

Ab 19.30 Uhr ist gute Laune mit vielen entspannten und interessanten Gesprächen unter Berufskollegen angesagt, freut sich der Kreisvorsitzende Wolfgang Hackmann. Natürlich wird es neben einem guten Essen und erfrischenden Getränken auch wieder Live-Musik und eine Tombola mit vielen wertvollen Preisen geben. „Das Ganze wird wieder ein richtig schöner Abend werden. Für mich ist der Ball der Gastronomie immer ein Highlight des Jahres“, betont Wolfgang Hackmann. Wer dabei sein möchte, sollte sich rechtzeitig beim Kreisverband oder direkt beim Gasthof Witte anmelden. ◀

# Wenn es so weitergeht, können wir zufrieden sein

## Gute Stimmung beim vorweihnachtlichen Treffen der Kreisverbände im Osnabrücker Land

Gute Stimmung und viele interessante Gespräche gab es bei der gut besuchten vorweihnachtlichen Zusammenkunft der DEHOGA Kreisverbände Osnabrück Stadt und Land sowie Melle, Wittlage und Bersenbrück. Der Bezirksvorsitzende Hans Klute freute sich im Hotel Westerkamp in Osnabrück besonders über die Teilnahme des Vorsitzenden des Kreisverbandes Bad Bentheim, Hermann Deters.

Im Gespräch wurde schnell deutlich, dass die Berufskollegen in der Grafschaft Bentheim ähnlich zuversichtlich in das Jahr 2016 blicken wie ihre Berufskollegen im Osnabrücker Land. Alles in allem habe sich die Gastronomie und Hotellerie im laufenden Jahr positiv entwickelt, betonte auch Geschäftsführer Dieter Westerkamp: „Wenn es im nächsten Jahr so weitergeht, können wir zufrieden sein.“

Dass es dem Berufsverband auch weiterhin nicht an Themen mangeln wird, machte Hans Klute in einem kurzen Rück- und Ausblick deutlich. Dank des erfolgreichen Einsatzes von DEHOGA-Vertretern auf allen Ebenen sei es in vielen Bereichen gelungen, belastende Bestimmungen und



Gesetze zu mildern oder ganz zu verhindern. So sei etwa die für die Stadt Osnabrück geplante Bettensteuer nach einer Klage eines DEHOGA-Mitglieds nicht verwirklicht worden. In anderen Bereichen wie etwa den Kontrollen des Mindestlohns sei es mittels einer guten Zusammenarbeit mit den örtlichen Behörden bislang gelungen, negative Auswüchse zu verhindern.

Neue Regelungen erwartet der DEHOGA-Bezirksvorsitzende im kommenden Jahr bei den Tourismusbeiträgen. „Alles deutet darauf hin, dass dies in Osnabrück kommen wird“. Das Land bereite ein entsprechendes Gesetz vor, um den Kommunen eine zusätzliche Einnahmequelle zu schaffen. Allerdings solle die neue Abgabe nur in den Städten und Gemeinden erhoben werden, wo es noch keine Kur- oder Tourismusabgabe gibt. Das Land Nieder-

*Gut besucht war das vorweihnachtliche Treffen der DEHOGA-Kreisverbände im Osnabrücker Hotel Westerkamp.* Foto: Hilkmann

sachsen plane zudem, das Gaststätten-gesetz durch die Aufnahme einer Antidiskriminierungsregelung zu erweitern. Auf dieser Grundlage sollen künftig Gaststättenbesitzer mit einem Bußgeld belegt werden können, wenn sie Gäste mit Migrationshintergrund abweisen. Genau das wolle niemand, erklärte Hans Klute. Der Berufsverband sei dessen ungeachtet der Meinung, dass etwa Diskotheken-Inhaber das Recht haben müssen, ihre Gäste vor sichtlich aggressiven, angetrunkenen oder unangemessen gekleideten Menschen schützen zu können.

Die Berufskollegen in den Orts- und Kreisverbänden ermunterte Hans Klute, die Augen und Ohren offen zu halten und interessante Themen an den Berufsverband weiterzugeben. So hänge die Schlagkraft des Verbands entscheidend von den Informationen und der Unterstützung ab, die er von der Basis bekommt: „Wir müssen Neuentwicklungen frühzeitig erkennen, um möglichst früh handeln zu können.“ ◀



### 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](mailto:info@dehoga-braunschweig-harz.de)



Online-Marketing-Fachmann Andreas Romani leitet den Workshop.

## Internet-Hotel-Marketing ist kein Hexenwerk

**Internet-Hotel-Marketing ist kein Hexenwerk, erst recht nicht für Hoteliers im Harz. Unter diesem Motto präsentiert der DEHOGA Kreisverband Harz am 25. Januar 2016 von 9.00 bis 17.30 Uhr ein Seminar mit Workshop, für das der bekannte Online-Marketing-Fachmann Andreas Romani von ideas4hotels gewonnen werden konnte.**

Es geht in erster Linie darum, Kolleginnen und Kollegen, die Respekt vor beziehungsweise noch wenig Erfahrung mit Online-Marketing für ihren Betrieb

haben, sowie solche, die zwar schon etwas länger mit ihrem Hotel im Web unterwegs sind, aber immer noch nicht recht glücklich mit ihrem Online-Auftritt sind, Anstöße, Ideen und Informationen zu vermitteln.

Wer Interesse hat, an der Veranstaltung teilzunehmen, kann sich einfach telefonisch unter 0531/43503 oder per Email unter [dehogabs@freenet.de](mailto:dehogabs@freenet.de) über die Teilnahmebedingungen informieren. ◀



# Offene Ladenkasse Ja oder Nein?

**Zur Buchführung gehört auch die Kassenführung. Ist keine ordnungsgemäße Kassenführung gewährleistet, führen Betriebsprüfungen regelmäßig zu Nachschätzungen. Bei der offenen Ladenkasse werden Geschäftsvorfälle nicht einzeln aufgezeichnet. Vereinnahmtes Geld wird in der Regel in einer Schublade, einer Geldkassette oder einem Kellnerportemonnaie gesammelt. Quittungen oder Bons werden in der Regel nicht erstellt.**

Soweit eine offene Ladenkasse eingesetzt wird, fordert der Gesetzgeber die Erstellung täglicher Kassenberichte. Diese müsse eine rechnerische Systematik aufweisen. Die Rechtsprechung verlangt die tägliche Einnahmenermittlung anhand der sogenannten rückwärtsgeordneten (retrograden) Methode.

Von den ermittelten Tageseinnahmen aus der Differenz des Kassenanfangsbestandes und des Kassenendbestandes sind etwaige Bareinlagen abzuziehen sowie die im Laufe des Tages getätigten Ausgaben und Barentnehmen hinzuzurechnen. Dieser Prozess ist in dem täglichen Kassenbericht zu dokumentieren.

Tägliche Zählprotokolle sind nicht er-

forderlich, aber empfehlenswert, soweit die Anzahl der verschiedenen Münzen und Scheine vermerkt wird. Je genauer die Dokumentation erfolgt, desto erfolgreicher kann sich der Steuerpflichtige in der Betriebsprüfung gegen eine Verwerfung der Kasse aufgrund festgestellter Mängel verteidigen.

Zum Nachweis der Vollständigkeit der Kassenführung sollten Kassenberichte fortlaufend nummeriert und täglich mit der jeweiligen Datumsangabe versehen werden. Nach der Abgabenordnung müssen Kassenberichte unveränderbar sein. Aus diesem Grund ist die handschriftliche dokumentenechte Erstellung der Aufzeichnungen zu empfehlen. Kassenberichte sind zeitnah, also in unmittelbarem Zusammenhang mit der täglichen Auszahlung des Bargeldendbestandes zu führen.

Nach den Grundsätzen der ordnungsgemäßen Führung und Aufbewahrung von Büchern, Aufzeichnungen und Unterlagen in elektronischer Form sowie zum Datenzugriff (GoBD) müssen alle verwendeten Registrierkassen ab dem 1. Januar 2017 besondere Anforderungen erfüllen. Insbesondere müssen die für die elektronische Kassenführung erforderlichen Daten digi-

tal aufbewahrt und im elektronischen Datenzugriff der Finanzverwaltung zugänglich gemacht werden. Der Einsatz alter Registrierkassen, die diese Kriterien nicht erfüllen, ist ab diesem Zeitpunkt nicht mehr zulässig. Sollten solche alten Registrierkassen elektronisch nachrüstbar sein, so müssen sie schon vor dem 1. Januar 2017 umgerüstet werden, will der Steuerpflichtige nicht Gefahr laufen, dass seine Kassenführung verworfen wird.

Die dargestellte Alternative der offenen Ladenkasse ist auch nach dem 1. Januar 2017 möglich. Jedoch ist der Rückfall von einer bislang genutzten elektronischen Kasse auf eine offene Ladenkasse nicht zulässig. Wie dargestellt, bürgt die Führung einer offenen Ladenkasse zahlreiche Fehlerquellen. Festgestellte Mängel führen dabei praktisch immer zu einer Hinzuschätzung durch die Amtsverwaltung. Die Risiken einer offenen Ladenkasse sollten deshalb nicht unterschätzt werden. ◀

## Sky intensiviert Betrugsbekämpfung

**Um illegale Ausstrahlungen der Sky-Programme zu verhindern, hat Sky mit dem Fachbereich Fraud Management neue Strukturen zur Verhinderung von Betrugsfällen geschaffen. Der Bereich wird von Alexandra Deinath geleitet, die mit mehr als 15 Jahren Erfahrung im Betrugsmanagement eine ausgewiesene Expertin auf diesem Gebiet ist.**

Als Director Fraud Management wird sie die Optimierung der Betrugsprävention und -bekämpfung in Gastronomie und Hotelbetrieben verantworten. Ziel des neuen Bereichs ist es laut einer Pressemit-

teilung des Senders, den hohen Wert des Produkts Sky zu bewahren und schnelle, effektive Prozessabläufe für den Umgang mit Betrugsfällen zu schaffen. Mit nach eigenen Angaben über 140.000 Kontrollen jährlich in Deutschland und Österreich ist Sky bereits umfassend in der Betrugsbekämpfung aktiv.

Werden Betrugsfälle ermittelt, erhebt Sky wegen illegaler Nutzung privater Smartcards in Gewerbeeinheiten wie Bars, Hotels oder anderen Betriebsarten sowie wegen deren Weitergabe an Dritte zur illegalen Verwendung regelmäßig zivilrechtlich Anklage.

Mit rund 4,3 Mio. Kunden und einem Jahresumsatz von 1,8 Milliarden Euro ist Sky in Deutschland und Österreich Pay-TV-Marktführer. Sky Deutschland beschäftigt rund 2.600 Mitarbeiter. ◀

### IMPRESSUM

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

**Redaktion:**  
Rainer Balke, Renate Mitulla, Sabine Strachalla, Sarah Schulz, Klaus Hilkmann  
presse@dehoga-niedersachsen.de

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

**Fotos:** colourbox: S. 4, 5, 16, 34  
fotolia: Titelfoto, S. 4, 8, 19

**Gestaltung:**  
Karena Weiß, Tel. 04183-989081

**Druck:** Compact Media GmbH, Hamburg  
www.compactmedia.de

**Die Ausgabe 2/2016 des DEHOGA Niedersachsen aktuell Magazins erscheint am 24.02.2016.**

Immobilien - Verpachtungen - An- und Verkauf - Suche - Personal

### Für unser zweites Hotel in Goslar wollen wir im Küchenangebot neue vegane Wege gehen mit Kochschule und Veranstaltungen.

Hierzu suchen wir ideenreiche w./m. Mitarbeiter:

**Küchenleiter / Veranstaltungsleiter  
Sous-Chef  
Jungköche**

4-Tagewoche bei vollem Lohn, Urlaubsgeld und 13. Monatsgehalt.

Wir bitten um Ihre Bewerbung an:

**Hotel Kaiserworth  
Frau Hübsch  
Markt 3, 38640 Goslar**

### Pächter/Betreiber/Betriebsleiter für "Schloss Köhlmoor" gesucht.



Wir bieten Ihnen:

Komplett eingerichtetes und gut eingeführtes Restaurant der gehobenen Klasse mit 50 Plätzen, sowie Saalbetrieb, Feiern mit Tanz bis 150 Plätze, Gartenbetrieb mit 100 Plätze.

Das Objekt ist innen wie außen außergewöhnlich u. exklusiv ausgestattet. Der Neubau wird seit 1 1/2 Jahren erfolgreich von uns betrieben. Aus Altersgründen suchen wir, für sofort oder später, ein engagiertes Pächterhepaar mit Erfahrung (bevorzugt: Koch/Service) Pächterwohnung bezugsbereit im Schloss vorhanden. Ihre Bewerbungen richten Sie bitte schriftlich an:

Schloss-Köhlmoor GmbH, z.H. Fr. Vahlenkamp, [info@schloss-koehlmoor.de](mailto:info@schloss-koehlmoor.de) oder: Schloss Köhlmoor GmbH, Wittenheimstraße 23, 26655 Westerstede

### Gaststätte / Restaurant Ulmeneck Blomberg/Lippe

mit komfortabler, neuerer Innenausstattung im Landhausstil zu **verpachten**. Gastraum, Theke/Bar, Empore, Saal (150 Pl.), D. Kegelbahn, Biergarten. Eine engagierte Fachkraft (Paar / Pärchen), mit gastfreundlichem Service und guten Kochkenntn. der gehobenen deutschen und internation. Küche, kann sich hier im renommiert. Lokal eine gute Existenz schaffen, gr. Pachtentgegenk.

Siehe auch: Immobilienscout24, Anfr.: [olga\\_1984@gmx.de](mailto:olga_1984@gmx.de) oder Tel. 05235/7365

## Pächter gesucht



Die Stadt Bad Lauterberg im Harz bietet das **Kurhaus** ab dem 01. März 2016 zur Pacht an.

Ausführliche Informationen finden sie auf unserer Homepage [www.badlauterberg.de](http://www.badlauterberg.de)

Weitere Infos: Frau Ina Spillner, Tel.: 05524/853-101 oder [ina.spillner@badlauterberg.de](mailto:ina.spillner@badlauterberg.de)

### Kreisstadt Nähe Bremen \*\*\*S Hotel von privat zu verkaufen.

120 Betten, laufender Betrieb, kein Investitionsstau, Blockheizkraftwerk und gute Umsätze.

Informationen und Kontakt unter: [hotelbeibremen@aol.de](mailto:hotelbeibremen@aol.de)

## Spezialitätenrestaurant zu verpachten in Braunlage/Harz

Am Wurmberg in gepflegte Appartementwohnanlage integriert, als Familienbetrieb geeignet (45 Plätze).

Betreiberwohnung mietbar.

**Buchholz GbR, Mobil: 01577 5333243 + 01577 1564607**

Für unseren etablierten und florierenden

Gastronomiebetrieb mit großem Bier-

garten am Naherholungspark Arnum

See gelegen, suchen wir bis spätestens

zum 1.3.2016 einen Pächter mit Berufserfahrung, vorzugsweise

deutsche Küche. Der Naherholungspark Arnum See besteht aus ca.

400 Dauerplätzen, etwa 100 Tagescampingplätzen, sowie 80 Betten.

Inventar und Küche vorhanden, kein Abstand ! Die Entfernung zum

Messegelände Hannover sowie zum Maschsee beträgt jeweils ca. 6 km.

**[info@arnumer-see.de](mailto:info@arnumer-see.de) oder 05101/8546473**



**[www.gasthof-zu-verkaufen.de](http://www.gasthof-zu-verkaufen.de)**

Nähe Stade / Bremervörde im Elbe-Weser-Dreieck  
**SCHWINGE IMMOBILIEN Stade - Tel. 0 41 41 / 86 00 18**

## Rendite Objekt

Hotel 82 Betten, Ergebnis vor Steuer >230,- Tsd.€/Jahr,

Rendite > 13,5 %, wie neu, VP. 1,7 Mio €.

EnEv Strom 31,3 KW/H (m²xa) & Gas 141,6 KW/H (m²xa) mit BHKW.

**Über Mail: [Rendite-Objekt@web.de](mailto:Rendite-Objekt@web.de)**

-Amtsgericht Goslar-

Im Wege der Zwangsvollstreckung sollen am **02.03.16, 10.00 Uhr**, im Amtsgericht, Kaiserbleek 8, Saal II/F, versteigert werden die im Grundbuch Hahnenklee-Bockswiese Bl. 1979 eingetragenen Grundstücke lfd. Nr. 1, 2, 3: Gemarkung Hahnenklee-Bockswiese Flur 2 Flurst. 77, 78/1, 131/5, Hof- und Gebäudefläche, Rathausstraße 11, Größe: 11 a 03 m². Es handelt sich um ein Hotelgrundstück mit Gästehaus. Der Versteigerungsvermerk ist eingetragen am 19.01.12. Verkehrswert: 148.200,- €. Bieter müssen damit rechnen, dass Sicherheitsleistung in Höhe von 10 v. H. des Verkehrswertes verlangt wird (Bundesbank- / Landeszentralbank-Schecks und bankgezeichnete Verrechnungsschecks, sofern diese frühestens am dritten Werktag vor dem Versteigerungstermin sowie unbefristete, unbedingte und selbstschuldnerische Bankbürgschaften. Sicherheitsleistung durch Barzahlung ist ausgeschlossen; stattdessen kann diese durch vor dem Versteigerungstermin eingehende Überweisung auf das Konto der Gerichtskasse Goslar - Kto Nr. DE48 2505 0000 0106 0236 25, BIG: NOLADE2HXXX- unter Angabe des gerichtlichen Aktenzeichen bewirkt werden. - **11 K 3/12- (15.10.15)**

### Von der Brauer Messe aus Nürnberg...direkt zu uns!!

Verkauf neuer (unverpackt) Inventarien aus der Ausstellung zu „TOP KONDITIONEN“:

Edelstahlkühltische mit 2/4/6 u. 8 Laden, Saladetten, Pizzavorbereitungstisch, Vakuumeräte, Spülmaschinen, Friteusen, Mikrowellen, Arbeitstische, div. Flaschenkühlschränke. Freihandverkäufe jeden Montag von 12.00 Uhr bis 15.30 Uhr. Info: [www.auktionshaus-hohls.de](http://www.auktionshaus-hohls.de) oder 04131/402386.

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

**Das Portal für Gastgewerbe-Immobilien**

**Hier finden Sie die Immobilienangebote aus den gastronomischen Fachzeitschriften Norddeutschlands**





# Veranstaltungen und Seminare im Überblick

## DEHOGA Akademie

|            |                                                          |
|------------|----------------------------------------------------------|
| 09.02.2016 | Kernkompetenzen im Housekeeping                          |
| 16.02.2016 | Englisch für Mitarbeiter mit Gastkontakt                 |
| 22.02.2016 | Erfolgreiches Marketing für kleine und mittlere Betriebe |
| 07.03.2016 | Serviceseminar für Quereinsteiger und Aushilfen          |
| 22.03.2016 | Die besten Mitarbeiter führen und halten                 |
| 11.04.2016 | Pfiffige Speisekartengestaltung mit Erfolgsgarantie      |
| 09.05.2016 | Das perfekte Bankett                                     |

Alle Seminare finden in Hannover oder in der Region Hannover statt. Jahresübersicht mit allen Seminarterminen siehe Seiten 6/7.

**Weitere Informationen und Anmeldung:**  
DEHOGA Akademie, Manuela Heuser, Tel. 0511-33706-33  
[www.dehoga-niedersachsen.de/seminare-weiterbildung](http://www.dehoga-niedersachsen.de/seminare-weiterbildung)

## ServiceQualität Niedersachsen

|                          |                                                                                                                                        |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Qualitäts-Coach, Stufe 1 | 09./10.02.2016, Emden<br>18./19.04.2016, Hannover<br>25./26.05.2016, Bad Essen<br>13./14.06.2016, Soltau<br>05./06.09.2016, Holzminden |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                            |                                                       |
|----------------------------|-------------------------------------------------------|
| Qualitäts-Trainer, Stufe 2 | 25./26.02.2016, Lüneburg<br>15./16.09.2016, Nordenham |
|----------------------------|-------------------------------------------------------|

**Weitere Informationen:** Tel. 0511-270488-24  
[www.servicequalitaet-niedersachsen.de](http://www.servicequalitaet-niedersachsen.de)

## DEHOGA Termine 2016

|                |                                                                                 |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 11.-16.03.2016 | INTERNORGA<br>Hamburg, <a href="http://www.internorga.de">www.internorga.de</a> |
| 06.-08.11.2016 | Landesverbandstag<br>Hannover                                                   |

## Junger DEHOGA 2016

|               |                                                           |
|---------------|-----------------------------------------------------------|
| 15-17.02.2016 | Wellnesstrip in den Wachtelhof, Rotenburg, siehe Seite 14 |
| 14.03.2016    | Juniorentreffen auf der INTERNORGA, Hamburg               |
| 8./9.08.2016  | Junioeren-Trendtour, Göttingen                            |

**Weitere Informationen:**  
[www.junger-dehoga.de](http://www.junger-dehoga.de)



## DEHOGA Bezirks- und Kreisverbände

### BEZIRKSVERBAND BRAUNSCHWEIG-HARZ

|                       |                                                                                            |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 27.01.2016            | DEHOGA Lehrabschlussfeier Winter, IHK Braunschweig                                         |
| 04.04.2016, 10-17 Uhr | Disc-Seminar für Inhaber und Geschäftsführer, im Raum Braunschweig-Wolfenbüttel            |
| 25.04.2016, 10-17 Uhr | Beschwerdemanagement für Mitarbeiter und Führungskräfte, im Raum Braunschweig-Wolfenbüttel |

### BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

**Seminare:** Steigern Sie einfach und schnell die Direktbuchungen auf der eigenen Website mittels Bewertungen, siehe Seite 25.

|            |                      |
|------------|----------------------|
| 07.03.2016 | in Nörten-Hardenberg |
| 21.03.2016 | in Bad Salzdetfurth  |

### KREISVERBAND BRAUNSCHWEIG-WOLFENBÜTTEL

|            |                                                                                                    |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11.01.2016 | Neujahrsempfang in der Dornse des Altstadtrathauses in Braunschweig                                |
| 27.01.2016 | Lehrabschlussfeier des DEHOGA Bezirksverbandes Land Braunschweig-Harz e.V. in der IHK Braunschweig |

### KREISVERBAND HARZ

|            |                                                                                      |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 25.01.2016 | Seminar Internet-Hotel-Marketing Mit Andreas Romani von ideas4hotels, siehe Seite 37 |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------|

### KREISVERBAND LÜCHOW-DANNENBERG

|                       |                                                                                |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 29.02.2016, 18.00 Uhr | Gemütlicher Kegelabend mit Informationsaustausch im „Waldfrieden“ in Hitzacker |
| 25.04.2016, 18.00 Uhr | Skat und Knobeln im „Amtshof“ in Lüchow                                        |
| 06.06.2016            | Tagestour nach Lüneburg                                                        |

|            |                                             |
|------------|---------------------------------------------|
| 08.08.2016 | Sommerfest in der „Inselküche“ in Hitzacker |
|------------|---------------------------------------------|

|                       |                                                 |
|-----------------------|-------------------------------------------------|
| 14.11.2016, 15.00 Uhr | Jahreshauptversammlung im „Markthof“ in Satemin |
|-----------------------|-------------------------------------------------|

### KREISVERBAND WOLFSBURG-HELMSTEDT

|            |                                          |
|------------|------------------------------------------|
| 12.01.2016 | Neujahrsempfang im Kunstmuseum Helmstedt |
|------------|------------------------------------------|