

DEHOGA MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 1 · Februar 2025

INTER NORGA

14. – 18.3. 2025

Jetzt
Tickets
sichern!

internorga.com

WO TRENDS LAUFEN LERNEN.



MÄRZ

11.03. 15 Uhr	Jahreshauptversammlung DEHOGA Heidekreis Camp Reinsehen Hotel, Schneverdingen
14.- 18.03.	INTERNORGA Hamburg
17.03.	Treffen des Jungen DEHOGA auf der INTERNORGA
18.03. 14.30 Uhr	Jahreshauptversammlung DEHOGA Uelzen Land-gut-Hotel Waldesruh, Altenmedingen
18.- 20.03.	Niedersächsische Jugendmeisterschaften Osnabrück
24.- 25.03.	Frühjahrsauftakt Junger DEHOGA im Hotel Gut Altona in Dötlingen, siehe Seite 10
25.03.	Versammlung DEHOGA Kreisverband Hann. Münden im Flux Biohotel Werratal

MÄRZ

27.03.	Moderne Führung in der neuen Arbeitswelt: Erfolgreich mit New Work Seminar in Hannover
30.03.	Gastgeber Connect – Branchentreff Wardenburg
31.03.	Forum Zukunft des DEHOGA Niedersachsen Wardenburg

APRIL

07.04.	DEHOGA Golfturnier Golfclub Wümme, Rotenburg Siehe Seite
09.04. 10 Uhr	Frühjahrstagung DEHOGA Bezirksverband Lüneburg Hotel Celler Tor, Celle
23.04.	Revenue-Management Advanced Seminar in Hannover



■ DEHOGA Termine

■ Termine des Jungen DEHOGA

Anmeldung unter
www.junger-dehoga.de

■ Seminare der DEHOGA-Akademie

Preis: 270 Euro inkl. MwSt.
für DEHOGA Mitglieder
Ort: Hannover/Region Hannover
Zeit: jeweils 9-17 Uhr,
weitere Infos unter:
[www.dehoga-niedersachsen.de/
seminare-veranstaltungen/
dehoga-seminare/](http://www.dehoga-niedersachsen.de/seminare-veranstaltungen/dehoga-seminare/)



© Hamburg Messe und Congress Michael Zapf

Inhalt

Der Präsident berichtet	4	BEZIRKSVERBÄNDE	
Hotellklassifizierung	5	Weser-Ems	23
Incoming Tourismus	8	Stade	24
JUNGER DEHOGA	10	Hannover	25
Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz	11	Braunschweig	28
Barrierefreie Websites	12	Lüneburg	32
Ausbildungsbegleiter	13	Osnabrück	37
Hospitalityheroes	14	Märkte / Produkte / Immobilien	38
Verpackungsverordnung.	15		
Hotelsendetarif	16		
RECHT UND RAT	17		
INTERNORGA	18		



© Hamburg Messe und Congress Michael Zapf

LIEBE DEHOGA-MAGAZIN LESERINNEN UND LESER,

„**Wo Trends laufen lernen.**“ – unter diesem Motto laden wir Sie herzlich ein, gemeinsam mit uns die Zukunft zu gestalten. Die INTERNORGA steht seit jeher für Innovation, Inspiration und den Austausch zukunftsweisender Ideen. Als Treffpunkt der Branche ist es unser Ziel, Ihnen nicht nur eine Plattform, sondern echte Perspektiven zu bieten – immer mit dem klaren Anspruch, Ihr verlässlicher Partner zu sein. Wir sind überzeugt, dass wir, gerade in herausfordernden Zeiten wie diesen, gemeinsam neue Möglichkeiten und Chancen nutzen und kreieren können – mit Mut, Leidenschaft und einem klaren Blick auf das, was möglich ist. Lassen Sie uns den aktuellen Wandel im Außer-Haus-Markt als Antrieb sehen, Neues auszuprobieren und gemeinsam die Zukunft der Branche zu gestalten. Einer unserer wichtigsten Partner sind dabei die sieben DEHOGA-Landesverbände aus Hamburg, Schleswig-Holstein, Bremen, Niedersachsen, Lippe, Sachsen-Anhalt und Nordrhein-Westfalen, denen wir gerne für ihre bedeutende Arbeit unsere Plattform bieten, um die Branche zusammenzuführen.

Freuen Sie sich auf ein Event mit einer Vielzahl an Inspirationen, Innovationen und Networking-Möglichkeiten. Im neuen Trendbereich **Future Food** und in der **Newcomers Area** werden beispielsweise schon heute die Trends von morgen für den gesamten Außer-Haus-

Markt vorgestellt. Das vielseitige Bühnenprogramm mit Paneldiskussionen und interaktiven Formaten verspricht spannende Impulse und Einblicke von Branchengrößen, unter anderem auf der **OPEN STAGE** und bei „**What the food! By foodlab**“ sowie einen Tag vor der INTERNORGA beim **Internationalen Foodservice-Forum**. Das Who-is-Who der Industrie trifft sich auch bei zahlreichen Networking-Möglichkeiten wie **OFF THE RECORD** und dem **DEHOGA Club**. Besonders spannend wird es bei Wettbewerben und Awards wie dem **INTERNORGA Zukunftspreis**, dem **NEXT CHEF AWARD** und dem **Deutschen Gastro-Gründerpreis**.

Ich wünsche Ihnen spannende Einblicke, zahlreiche neue Ideen, inspirierende Begegnungen und vor allem Freude an der Vielfalt der Möglichkeiten, die die INTERNORGA 2025 für Sie bereithält. Seien Sie gespannt auf ein Event, das Ihnen erneut zeigt: Hier lernen die Trends wirklich laufen.

Mit herzlichen Grüßen,
Heiko M. Stutzinger
CEO der Hamburg Messe und Congress GmbH

DER PRÄSIDENT BERICHTET

LIEBE KOLLEGEN UND KOLLEGINNEN,

beim Schreiben meines Berichtes wäre eine Glaskugel hilfreich. Denn wenn unser Magazin erscheint, werden wir eine neue Bundesregierung haben. Nun vermag ich nicht in die Ferne zu schauen und Prognosen abzugeben. Aber eines ist klar.

Ich hoffe, dass sich unser aller Mühen gelohnt haben und wir endlich eine Regierung haben die

- verlässlich arbeitet
- die konsequent und zielstrebig ihre Agenda abarbeitet
- die 7 % MwSt. auf Speisen noch in 2025 wieder einführt
- die unsere Arbeitszeiten flexibilisiert
- die solche Rahmenbedingungen schafft, dass unsere Mitarbeitenden mehr Netto in der Tasche haben
- die Dokumentationspflichten abschafft, ohne neue zu schaffen.

Unsere Branche hat es verdient!

Zahlreiche Kollegen haben wegen des Versagens einer Regierung Betriebe verloren. Für Viele fehlt sogar die Alterssicherung – das darf nicht noch einmal passieren.

Wir alle haben einen tollen Wahlkampf gemacht, uns an verschiedenen Stellen in Gesprächen, Interviews im Radio oder in der Presse klar positioniert – dafür danke ich Ihnen allen aus der DEHOGA Familie.

Geprägt war der Jahresanfang von zahlreichen politischen Gesprächen bei Neujahrsempfängen oder politischen Runden. Besonders interessant war, wie auf einmal Parteien unsere Forderungen aufgenommen haben, die vorher weit von diesen entfernt waren.

Fehlen darf natürlich nicht der Netzwerkabend Niedersachsens im Januar: der Niedersachsenabend auf der Grünen Woche. Hier ergab sich wieder eine gute Gelegenheit, mit Ministern und Politikern zahlreicher Parteien ins Gespräch zu kommen und sich auszutauschen. Selbst mit unserem Ministerpräsidenten hat sich die Möglichkeit ergeben.

Gemeinsam mit unserem neuen Hauptgeschäftsführer habe ich zahlreiche Gespräche geführt und Termine wahrgenommen. Es macht mir Freude zu sehen, wie Mark Alexander Krack in der Yorckstraße angekommen ist und nun ganz für die DEHOGA Familie da ist. Auch an dieser Stelle noch einmal herzlich willkommen!

Auf Bundesebene stand die erste Präsidiumssitzung natürlich auch ganz im Zeichen des Wahlkampfes und der Positionierung der einzelnen Parteien sowie der Kanzlerkandidaten. Auch hier haben wir mit unserer Werbekampagne eine hohe Aufmerksamkeit erreicht, was mich sehr gefreut hat.

Nun bleibt gar nicht mehr viel Zeit bis zu unserem diesjährigen Messehilghlight, die INTERNORGA. Ich freue mich schon, Sie in diesem Jahr wieder in unserer Lounge begrüßen zu können und mich mit Ihnen und euch auszutauschen.



Niedersachsenabend auf der Grünen Woche: Dehoga-Präsident Florian Hary im Gespräch mit Ministerpräsident Weil und weiteren Vertretern aus Politik und Wirtschaft.

Foto: Siegfried Glasow



Die HSU-Sternefamilie bei der letzten Generalversammlung in Warschau 15 Jahre nach ihrer Gründung.

Hotelstars Union feiert 15 Jahre

ERFOLG FÜR EUROPAS HOTELLERIE MIT NEUEN KRITERIEN UND ÜBERARBEITETER WEBSITE

Die Hotelstars Union (HSU) feiert ihr 15-jähriges Jubiläum und blickt auf eine erfolgreiche Geschichte der Vereinheitlichung der Hotelklassifizierung in Europa zurück. Mit einem Relaunch der Website und neuen Klassifizierungskriterien setzt die HSU neue Maßstäbe für Qualität und Transparenz in Europas Hotellerie.

Was 2009 als Initiative von sieben nationalen Hotelverbänden aus Deutschland, den Niederlanden, Österreich, Schweden, der Schweiz, der Tschechischen Republik und Ungarn begann, hat sich zu einem europaweiten Netzwerk von 21 Mitgliedsländern entwickelt. Die Sterneklassifizierung hat sich als wirksames Instrument zur Verbesserung der Servicequalität und zur Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit von europäischen Hotels etabliert und erleichtert Reisenden die Auswahl ihrer Unterkunft.

„In den vergangenen 15 Jahren hat die Hotelstars Union gezeigt, wie erfolgreich branchenweite Zusammenarbeit sein kann. Wir sind stolz darauf, unseren Gästen und Mitgliedern seit jeher einen verlässlichen Orientierungsrahmen für die Hotelqualität zu bieten“, betont Markus Luthé, Präsident der Hotelstars Union. „Wir blicken optimistisch in die Zukunft und werden unser Klassifizierungssystem kontinuierlich weiterentwickeln, um den sich wandelnden Bedürfnissen unserer Gäste und der Branche gerecht zu werden.“

So spiegeln die neuen Klassifizierungskriterien 2025-2030 die neuesten Trends und Gästeerwartungen in der Hotellerie wider, einschließlich weiter verbesserter digitaler Dienstleistungen und umfassender Nachhaltigkeit. Diese Aktualisierungen werden sicherstellen, dass das HSU-

Klassifizierungssystem weiterhin die Erwartungen von Gästen und Hoteliers erfüllt und seine Position als Qualitätsstandard für ganz Europa behält.

Im Rahmen des Jubiläums präsentiert die Hotelstars Union heute auch ihre komplett überarbeitete Website [hotelstars.eu](https://www.hotelstars.eu), die sich durch ein modernes Design und verbesserte Funktionen auszeichnet. Markus Luthé erläutert hierzu: „Mit dem Relaunch unserer Website setzen wir neue Maßstäbe für Transparenz und Nutzerfreundlichkeit. Detaillierte Informationen und interaktive Elemente machen die Sterneklassifizierung transparent und leicht verständlich.“

Die neue Website bietet Gästen zudem eine intuitive Suche, um schnell und einfach klassifizierte Hotels in ganz Europa zu finden und zu buchen. Hoteliers erhalten

umfassende Informationen über den Klassifizierungsprozess und können ihren Betrieb mithilfe einer digitalen Testklassifizierung unverbindlich selbst einschätzen. Dadurch gewinnen sie einen transparenten Einblick in die Kriterien und Anforderungen. Zudem bietet die HSU umfassende Marketingmöglichkeiten, um die Sichtbarkeit klassifizierter Hotels zu erhöhen.

„Die Hotelstars Union blickt auf eine erfolgreiche Vergangenheit und in eine vielversprechende Zukunft. Unser Ziel ist es, Gästen und Hoteliers weiterhin einen verlässlichen Orientierungsrahmen zu bieten“, unterstreicht Markus Luthé. „Mit dem 15-jährigen Jubiläum feiern wir nicht nur vergangene Erfolge, sondern unterstreichen auch unser Engagement für die Zukunft der europäischen Hotellerie.“ ◀

Sterneregen in Nieder



Der DEHOGA gratuliert den erfolgreich klassifizierten Hotels

SIE WOLLEN AUCH ECHTE STERNE?

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

THE RITZ-CARLTON IN WOLFSBURG – EIN MEISTERWERK DES LUXUS

Die Zimmer sind nicht nur elegant, sondern auch ein Rückzugsort der Extraklasse. Und als Highlight: Das hauseigene mit 3 Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurant, das mit kulinarischen Genüssen auf höchstem Niveau verführt. Ein rundum perfektes Konzept, das zeigt, wie Hotelkomfort und Gourmetkunst auf besondere Weise zusammenkommen. Wir gratulieren The Ritz-Carlton zur **5-Sterne-Superior Klassifizierung**.



DAS HOTEL TIEK IN MEPPEN WURDE ERFOLGREICH REZERTIFIZIERT UND WIRBT WEITERHIN MIT 3 STERNEN SUPERIOR!

Ruth Tiek und ihr Mann Mario freuen sich mit ihrem Team über die erneute Auszeichnung des Familienbetriebes. Martina Alferts und Thorsten Müller (DEHOGA-Bewertungskommission) gratulieren zur Hotelklassifizierung und wünschen dem Team vom Hotel Tiek zahlreiche zufriedene Gäste.



GLÜCKWÜNSCHE GEHEN RAUS AN DAS HOTEL ZUR BÖRSE IM HAMELN

Bei der aktuellen Klassifizierung wurde das Hotel erneut mit **drei Sternen Superior** ausgezeichnet. Nicole Bönig und Katja Güse-Sulimma vom Hotel zur Börse (Mitte) freuen sich mit Nicole Titz (Hameln Marketing und Tourismus GmbH, links) und Jessica Dolle (Weserbergland Tourismus e.V., rechts).

sachsen!



5 STERNE FÜR DAS HOTEL STRANDPERLE-BELLEVUE IN CUXHAVEN

Das Hotel verteidigt seit über zwei Jahrzehnten erfolgreich höchste Standards und entwickelt sich stetig mit Erneuerungen weiter. Wie zuletzt mit der Eröffnung des „Bellevues“ als Erweiterung der Strandperle. Familie Dohne: „Mein Team und ich freuen sich immer wieder auf diese Zertifizierungen, da man hierüber tolle Impulse, Ideen und auch betriebswirtschaftliche Dinge miteinander erfahren kann – ein echter Mehrwert!“



5 STERNE FÜR DAS BADHOTEL STERNHAGEN IN CUXHAVEN

Nach einer umfangreichen Überprüfung, war die Erleichterung spürbar, als die Geschäftsführerin Susan Cantauw die begehrte 5-Sterne-Superior-Auszeichnung erhielt. Aufgrund hoher Gastorientierung und klugen Investitionen konnte das Team vom Badhotel Sternhagen das verdiente Ergebnis von der Prüfungskommission entgegennehmen. Besonders beeindruckend: Das Badhotel Sternhagen ist ein inhabergeführtes Hotel mit einem Sternrestaurant, das in Sachen Qualität und Gastfreundschaft hohe Maßstäbe setzt.



5 STERNE FÜR DAS ALTHOFF HOTEL FÜRSTENHOF

Wie der Name schon verrät, durfte die Kommission sich auf historische Spuren begeben. Dieses Hotel verkörpert den Grund, weshalb der Kriterienkatalog regelmäßig angepasst wird. Gerade historische Gebäude unterliegen gänzlich anderen Besonderheiten. Wir gratulieren dem Althoff Hotel Fürstenhof Celle zur erneuten 5-Sterne-Auszeichnung, die als „Ansporn zur Weiterentwicklung für die zukünftige Ausrichtung verstanden wird.“, so Hoteldirektor Sascha Hilgendorf.



AUSGEZEICHNET: HOTEL WALDQUELLE IN AERZEN ERHÄLT WIEDER 3 STERNE!

Jessica Dolle (l.) vom Weserbergland Tourismus e.V. hat kürzlich bei der Folgeklassifizierung des Hotels Waldquelle in Aerzen 3 Sterne an Beatrix Garvens übergeben. „Wir leben, was wir lieben. Und wenn das für unsere Gäste spürbar ist, dann haben wir alles richtig gemacht“, so Beatrix Garvens.



Erfolgreich im Incoming Tourismus

MIT EINFACHEN MASSNAHMEN AUSLÄNDISCHE GÄSTE GEWINNEN UND UMSATZ STEIGERN

2023 gingen fast 4 Millionen Übernachtungen in Niedersachsen auf das Konto internationaler Gäste, insbesondere aus den Niederlanden und aus Dänemark. Auch vergangenes Jahr lag der Anteil der ausländischen Übernachtungen bei über 10 Prozent.

Mit einer hohen Ausgabebereitschaft, vor allem bei Dänen und Schweizern, sind die internationalen Gäste eine lukrative und auch wachsende Zielgruppe. Ferienzeiten im Ausland, wie beispielsweise die Winterferien der Dänen im Februar, bieten Potential für eine Saisonverlängerung und zusätzliche Auslastung in Niedersachsen, das aufgrund seiner geografischen Nähe ein beliebtes Kurzreiseziel ist.



Bargeldlos bezahlen – in vielen Ländern bereits selbstverständlich.

5 Tipps für die Ansprache internationaler Gäste

1

FREMSPRACHIGE WEBSITE

Die Online-Präsenz ist entscheidend, um internationale Gäste anzusprechen. Eine mehrsprachige Webseite, idealerweise in der Landessprache der Zielgruppe und zumindest auf Englisch, schafft Vertrauen. Die einfache Integration von automatisierten Übersetzungsdiensten wie DeepL (auch bereits im Niedersachsen Hub integriert) kann hier schnelle Abhilfe schaffen.

2

ONLINE-BUCHBARKEIT

Internationale Gäste buchen ihre Reisen häufig online. Stellen Sie sicher, dass Sie über relevante Buchungsplattformen gefunden werden. Informieren Sie sich zum Beispiel bei der TourismusMarketing Niedersachsen GmbH über marktspezifische Buchungsportale, um Ihre Sichtbarkeit zu erhöhen.

3

BARGELDLOSES BEZAHLEN

Gerade in skandinavischen Ländern ist bargeldloses Bezahlen eine Selbstverständlichkeit. Investieren Sie in moderne Zahlungssysteme, denn mobile Zahlungen via Apple Pay oder Google Pay eröffnen neue Möglichkeiten und steigern den Umsatz. Und sind in vielen Ländern mittlerweile Standard, genauso wie Zahlungen mit Kreditkarte. Bargeldloses Bezahlen vereinfacht den Zahlungsprozess und erhöht darüber hinaus nicht selten auch die Kaufbereitschaft.



Sensibilisieren Sie ihr Personal für die Bedürfnisse internationaler Gäste.

4

FREMSPRACHIGE MATERIALIEN UND GESCHULTES PERSONAL

Sorgen Sie dafür, dass nicht nur Ihre Webseite, sondern auch Ihr Personal auf die Bedürfnisse internationaler Gäste eingestellt ist. Grundkenntnisse in Englisch und mehrsprachige Informationsmaterialien schaffen Barrieren ab und verbessern das Gästeerlebnis.

5

INTERKULTURELLE KOMPETENZ

Kulturelle Unterschiede zu verstehen ist entscheidend: Dänen zum Beispiel duzen gerne und schätzen einen lockeren Umgang. Österreicher haben andere Begriffe für verschiedene Kaffeespezialitäten. Klären Sie Ihr Personal über kulturelle Eigenheiten auf – so werden Missverständnisse vermieden und internationale Gäste fühlen sich willkommen.

WEITERE INFOS
FÜR DIE INTERNATIONALE
MARKTBEARBEITUNG



**TourismusMarketing
Niedersachsen GmbH**

Annett Knechtel, Managerin
Internationale Marktbearbeitung
Telefon 0511 27048862
knechtel@tourismusniedersachsen.de

TMN!
TOURISMUSMARKETING
NIEDERSACHSEN

INTERNORGA

Junger DEHOGA trifft sich

Die INTERNORGA als Trendschmiede, Ideengeberin und Treffpunkt für den gesamten Außer-Haus-Markt öffnet vom 14. Bis 18. März 2025 wieder ihre Tore. Traditionsgemäß treffen sich Jungunternehmer aus ganz Niedersachsen mit den Kollegen aus Hamburg im DEHOGA Club (Halle B4 OG) am Montag der Messe.

Alle Jungunternehmer sind herzlich eingeladen am 17. März ab 16 Uhr reinzuschauen, alte Kontakte zu pflegen, neue Kontakte zu knüpfen und Messe-Neuigkeiten auszutauschen. Wer Lust hat, geht danach mit den Kollegen des Jungen DEHOGA zur Afterwork-Lounge OFF THE RECORD der INTERNORGA und nutzt die Gelegenheit zum entspannten Networking und Feiern. Zahlreiche Hotspots sorgen für eine stylische Atmosphäre, in der Gäste nach einem aufregenden Messetag in den Abend gleiten und sich dabei ganz ungezwungen und abseits des Business austauschen können. ◀



Am 17. März ab 16 Uhr sind alle Junioren zum Kollegentreff im DEHOGA-Club der INTERNORGA willkommen.

Frühjahrsauftakt der Junioren

ARBEITSRECHT UND DIGITALES RESTAURANT- UND VERANSTALTUNGSTOOL

Am 24. und 25. März 2025 treffen sich die Vertreter des Jungen DEHOGA zum Frühjahrsauftakt im Hotel Gut Altona in Dötlingen.

Das Thema Arbeitsrecht hat viele Facetten, Fallstricke und Tücken. Rechtsanwältin Hildegard Kühlen wird einige branchenrelevanter Tipps und Hilfestellungen geben, damit die Teilnehmer den nächs-

ten Rechtsstreit schon im Vorfeld vermeiden können. Weiterhin steht das Thema Digitalisierung auf der Agenda. Die Teilnehmer werden sich über die Möglichkeiten, Reservierungen und Veranstaltungen online zu organisieren, informieren.

Am Montagnachmittag ist eine Betriebsbesichtigung mit den

beliebtesten Aperitifs auf Gut Altona geplant. Der Küchenchef des Hauses steht zum Austausch über zukunftssträchtige Küchensysteme bereit. Ein abwechslungsreiches 3-Gang-Menü sorgt für Inspiration. Dabei bleibt genügend Raum, um miteinander zu reden, sich auszutauschen und zu netzwerken. ◀

Die Einladung mit allen relevanten Infos und der Anmeldung gibt es hier:



LIEFERKETTENSORGFALTPFLICHTENGESETZ

Handreichung zur Umsetzung

Eine neu veröffentlichte Handreichung des Bundesamtes für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) richtet sich an alle Unternehmen, die zur Erfüllung des Lieferkettensorgfaltspflichtengesetzes (LkSG) verpflichtet sind. Das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz sieht die Einhaltung von Menschenrechten und den Schutz der Umwelt entlang der gesamten Lieferkette vor und ist seit 2024 für Unternehmen ab einer Größe von 1.000 Mitarbeitern im Inland vorgeschrieben.

freiwilliger Basis unterstützend im Rahmen ihres Lieferkettensorgfaltprozesses hinzugezogen werden, entbinden verpflichtete Unternehmen jedoch nicht von ihrer eigenen Verantwortung. Wenn Unternehmen den gesetzlichen Anforderungen des LkSG nicht entsprechen, kann dies den objektiven Tatbestand einer Ordnungswidrigkeit erfüllen und an den Jahresumsatz gekoppelte Bußgelder nach sich ziehen. ◀

Nähere Informationen und Praxisbeispiele finden sich in der neuen Handreichung:



Aufgrund der Komplexität des Themas bietet das Dokument eine grobe Orientierungshilfe zur Auswahl, Nutzung und Durchführung von Standards, Audits und Zertifizierungen im LkSG-Prozess sowie hinsichtlich des behördlichen Umgangs mit diesen. Standards, Audits und Zertifizierungen können von Unternehmen auf



100% natural

Art. 589*²
FF-Osterhase
Gewicht: 45g, 40 St./Kt.
❄️ fertig gebacken

Süße Köstlichkeiten zum Osterbrunch

100% natural

Art. 109*²
Puddingzopf
Gewicht: 400g, 8 St./Kt.
❄️ fertig gebacken

100% natural

Art. 2420*
Butter-Nusskranz
Gewicht: 500g, 8 St./Kt.
❄️ fertig gebacken

Art. 3106*²
Rübli-Schnitte mit Deko
Gewicht: 1.800g, 2 Pl./Kt.
❄️ fertig gebacken

Art. 2635*
FF-Schokobrotchen
Gewicht: 90g, 50 St./Kt.
❄️ fertig gebacken

² Saison-Artikel, nur solange der Vorrat reicht.

Jetzt schnell und einfach mit der EDNA App bestellen!

EDNA.de

EDNA International GmbH
Collenhoferstraße 3 · 86441 Zusmarshausen

EDNA-Hotline GEBÜHRENFREI

☎️ 0800 722 722 4
✉️ info@edna.de
☎️ 01522 179 55 81

❄️ Lieferung per Tiefkühl-LKW.

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de. Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken.

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

BARRIEREFREIE WEBSITES

Mehr Reichweite, bessere Nutzerfreundlichkeit und gesetzliche Pflicht

Die Bedeutung barrierefreier Websites nimmt zu – nicht nur als Qualitätsmerkmal, sondern auch als gesetzliche Vorgabe. Im Rahmen einer Informationsveranstaltung des DEHOGA Niedersachsen informierte Referent Markus Michels zahlreiche Teilnehmer über die Anforderungen und Vorteile einer barrierefreien Online-Präsenz.

Wer ist betroffen?

Nicht alle Unternehmen sind zur Barrierefreiheit verpflichtet. Kleinunternehmen sind ausgenommen – dennoch lohnt es sich, in eine optimierte Website zu investieren. Denn nicht nur Websites, sondern auch Apps, Onlineshops und Buchungssysteme müssen barrierefrei gestaltet sein.

BESONDERS WICHTIG SIND:

- Alternativtexte für Bilder: Beschreibungen helfen Screenreader-Nutzern, die Inhalte zu erfassen. Statt „Zimmer 1“ sollte es heißen: „Gemütliches Doppelzimmer mit Balkon und Seeblick“.
- Klare und einfache Sprache: Fachjargon und Fremdwörter möglichst vermeiden.
- Einheitliche Navigation: Die Menüführung sollte auf jeder Seite identisch bleiben.
- Untertitel und Audiodeskription: Videos sollten Untertitel für Gehörlose enthalten, visuelle Inhalte für Blinde beschrieben werden.
- Fehlermeldungen verständlich formulieren: Sie sollten Nutzern genau erklären, was schiefgelaufen ist und wie sie das Problem beheben können.

Mehr als nur eine Verpflichtung

Eine barrierefreie Website verbessert nicht nur die Reichweite und das Ranking in Suchmaschinen, sondern positioniert Gastgeber als moderne und inklusive Unternehmen. Sie trägt dazu bei, ein breiteres Gästepotenzial anzusprechen und sich im Wettbewerb vorteilhaft zu platzieren.

Zum Abschluss der Veranstaltung beantwortete Markus Michels Fragen der Teilnehmer und bot an, auch im Nachgang als Ansprechpartner zur Verfügung zu stehen. Er bietet außerdem einen automatisierten Barrierefreiheits-Check für Websites an:



Die barrierefreie Gastgeber-Website

Ein Überblick für Hoteliers und Gastronomen.

creazwo
MARKETING, DAS GÄSTE BEWEGT.

Barrierefreiheit als Pflicht und Chance

Bis zum 28. Juli 2025 müssen viele Unternehmenswebsites barrierefrei sein – das schreibt das Barrierefreiheitsstärkungsgesetz (BFSG) vor. „Barrierefreiheit bedeutet, dass Websites und digitale Angebote für alle Menschen nutzbar sind“, erklärte Markus Michels. Sie ist kein „nice to have“, sondern ein Grundrecht und ein wichtiger Faktor für digitale Teilhabe.

Doch neben der rechtlichen Verpflichtung bietet die Barrierefreiheit auch wirtschaftliche Vorteile. Suchmaschinen wie Google bevorzugen barrierefreie Seiten und ranken sie höher. Zudem gewinnen Unternehmen durch eine barrierefreie Website neue Zielgruppen und erschließen potenzielle Gäste, die auf eine barrierefreie Umgebung angewiesen sind.

Zusätzlich ist eine Barrierefreiheitserklärung im Impressum erforderlich. Ein Muster dafür steht DEHOGA-Mitgliedern auf www.dehoga-niedersachsen.de im Bereich „Mein DEHOGA“ kostenlos zur Verfügung.

Wie sieht eine barrierefreie Website aus?

Eine barrierefreie Website ist klar strukturiert, damit Suchmaschinen und KI-gestützte Sprachtools wie ChatGPT sie leichter finden. „Mittlerweile erfolgen 25 Prozent der Suchanfragen über sprachgenerierte Tools“, so Michels. Ein durchdachtes Webdesign verbessert nicht nur die Auffindbarkeit, sondern steigert auch die Nutzerfreundlichkeit.

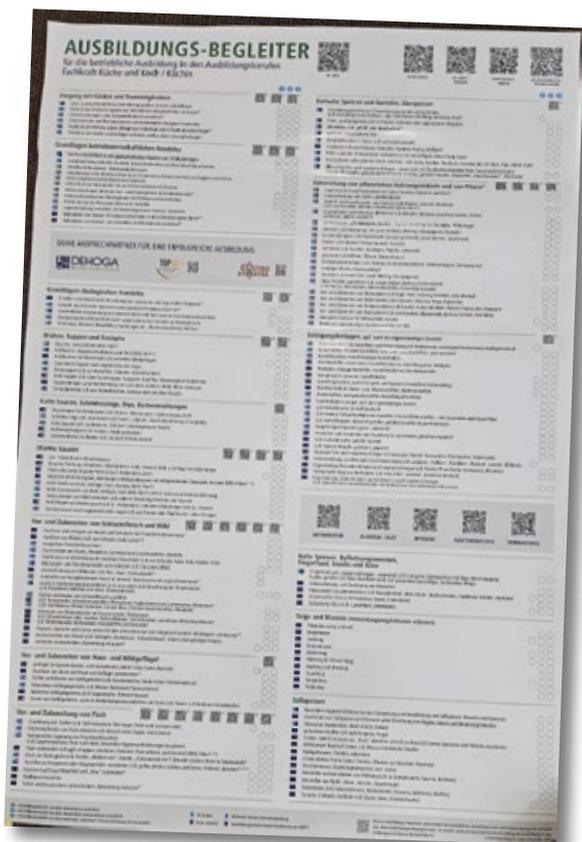
Ausbildungs- begleiter kommt

Ende Januar hat eine Videokonferenz zum Thema Ausbildungsbegleiter stattgefunden, die zunächst für die Berufe „Koch/Köchin“ und „Fachkraft Küche“ abgehalten wurde. Der Initiator Hans Schneider (Berufsbildungsschussvorsitzender des DEHOGA Bayern) stellte den anwesenden Ausbildungsbetrieben und Berufsschullehrern das Konzept vor.

Der Ausbildungsbegleiter dient als Unterstützung sowohl für Auszubildende als auch Ausbilder. Er besteht aus einem Poster, das in der Küche gut sichtbar aufgehängt werden soll, sowie einem Begleitheft für jeden Auszubildenden. Der betriebliche Ausbildungsplan und der Rahmenlehrplan werden hier vereinfacht dargestellt. Die

Inhalte und Lernziele sind durch praxisnahe Beispiele und Anwendungen verdeutlicht. Darüber hinaus können Auszubildende mittels QR-Codes auf Lernvideos oder die Ausbildungsordnung zugreifen. Auf diese Weise wird visualisiert, welche Themen während der Ausbildung behandelt werden und welche bereits erlernt sind, sodass diese nach und nach abgehakt werden können.

Die Rückmeldungen der Teilnehmenden waren durchweg positiv. Es besteht eine große Vorfreude auf die Einführung des Ausbildungsbegleiters in Niedersachsen. Die Vorbereitungen dafür sind bereits in vollem Gang. Alle Ausbildungsbetriebe werden darüber auf dem Laufenden gehalten. ◀



☆☆ EDNA ☆☆

QUALITÄT
ist unsere
MISSION

**Farbenfrohe
Frühlingshighlights**

Art. 90081*2
**Lindt
Mini-Goldhase**
Gewicht: 10 g, 100 St./Kt.
Service-Welt

Art. 55884*2
**Schokoladen
Hase „Oskar“,
einzeln verpackt**
Gewicht: 25 g, 108 St./Kt.
Service-Welt

**2025
wird bunt!**

Art. 99946*2
**Baumkuchen
„Frohe Ostern“**
Gewicht: 200 g, 2 St./Kt.
Service-Welt

Art. 53944*2
Hohlei, mini
Gewicht: 6,3 g, 1000 St./Kt.
Service-Welt

EDNA
**Service
WELT**
**QUALITÄT
IST UNSERE MISSION**

GRATIS Versand
OHNE Mindestbestellwert

www.edna.de/servicewelt

² Saison-Artikel, nur solange der Vorrat reicht.

EDNA.de
EDNA International GmbH
Gollenhofenstraße 3 · 86441 Zusmarshausen

Instagram Facebook X TikTok LinkedIn YouTube WhatsApp

**EDNA-Hotline
GEBÜHRENFREI**
☎ 0800 722 722 4
E-Mail info@edna.de
☎ 01522 179 55 81

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de. Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken.

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

HGK sucht die Hospitalityheros 2025



NACHWUCHSPREIS FÜR HERAUSRAGENDE TALENTE IN DER HOSPITALITY-BRANCHE

den Hospitalityhero. In fünf Kategorien wird gefragt, was Gastfreundschaft ausmacht, wie sie im jeweiligen Betrieb gelebt wird und welche besonderen Eigenschaften die Bewerberinnen und Bewerber für den Preis qualifiziert.

Der Nachwuchspreis Hospitalityhero zeichnet auch 2025 junge Talente der Hospitality-Branche aus, die mit besonderen Fähigkeiten, Engagement und Persönlichkeit überzeugen. Der von der HGK und der Gerhard Günnewig Stiftung initiierte Award bietet Auszubildenden und Studierenden die Chance, ihre Erfolgsgeschichten zu teilen und ihre Leistungen in den Mittelpunkt zu rücken.

Bewerben können sich bis zum 18. April 2025 sowohl Mitglieder als auch Nichtmitglieder der HGK. Unternehmen haben die Möglichkeit, ihre Auszubildenden und Studierenden vorzuschlagen oder die Talente bewerben sich selbst um

Die Gewinnerinnen und Gewinner werden im Rahmen der feierlichen Gala des HGK-Branchenevents am 16. Juni 2025 in Würzburg ausgezeichnet. Neben Anerkennung und Sichtbarkeit erhalten alle fünf Hospitalityheros ein Preisgeld von jeweils 1.500 Euro.

WEITERE INFORMATIONEN UND BEWERBUNG

Details zur Bewerbung finden Interessierte unter hospitalityhero.de.

Bei Fragen hilft Jessica Schmucker, Personalreferentin der HGK, gern weiter. Telefon: 0511 37422-230
E-Mail: j.schmucker@h-g-k.de

Warum Hospitality? Stimmen der Preisträgerinnen 2024:

Emily George, Althoff Grandhotel Schloss Bensberg:
„Die Kombination aus täglichem Gästekontakt, kreativen Herausforderungen und der Möglichkeit, Veranstaltungen zu organisieren, bietet mir die perfekte Plattform, um meine Fähigkeiten zu entfalten.“

Philine Heinze, Walhalla Hotel:
„Es war für mich zu 100 % die richtige Entscheidung, diese Berufsauswahl zu treffen. Das Kochen macht mir sehr viel Spaß und ich freue mich auf jeden Tag, an dem ich neue Kochtechniken erlerne und verschiedene Rezepte ausprobieren kann.“

Isabelle Wörle, The Charles Hotel, a Rocco Forte Hotel:
„Mein besonderer Fokus liegt auf dem Thema Wein, zu dem ich eine Weiterbildung zur Weinfachberaterin gemacht habe.“

Kristina Zyranov, Hotel Bülow Palais:
„Da ich zweisprachig aufgewachsen bin und mehrere Sprachen spreche, passt der Austausch mit internationalen Gästen perfekt zu mir.“

Hannah Schneider, Hotel Fritz Lauterbad:
„Ich könnte mir eine Führungsposition in der Hotellerie oder Gastronomie vorstellen.“

HILFE ZUM THEMA ARBEITSSCHUTZ

- Wie organisiere ich Betriebsabläufe erfolgreich?
- Wie motiviere ich meine Beschäftigten?
- Woran muss ich beim Arbeitsschutz denken?

Ein neuer Wegweiser der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) hilft den Überblick zu behalten. Von Notfallmaßnahmen und der Gefährdungsbeurteilung über den Mutter- und Jugendarbeitsschutz bis hin zur Unterweisung der Beschäftigten liefert die BGN-Checkliste Orientierungshilfen und hilfreiche Hintergrundinformationen. ◀

INFO-SERVICE

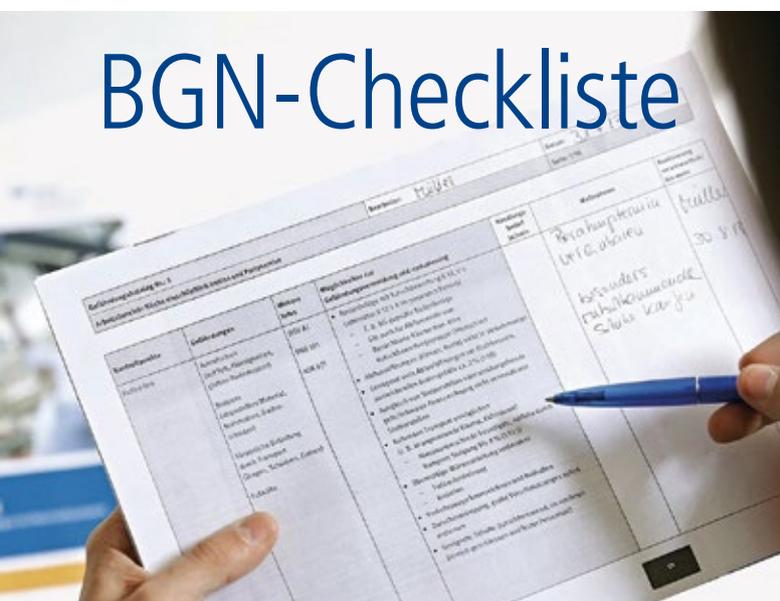


Foto: Oliver Rüter/BGN

Verpackungsverordnung in Kraft

Die Packaging and Packaging Waste Regulation (PPWR; deutsch: Verpackungs- und Verpackungsabfallverordnung) ist am 11. Februar 2025 in Kraft getreten, sodass ab diesem Datum neue Vorschriften für Verpackungen und Verpackungsabfälle gelten. Die PPWR soll helfen, Verpackungsabfälle zu verringern und nachhaltige Praktiken in verschiedenen Wirtschaftssektoren zu fördern. Die wichtigsten Ziele und Maßnahmen umfassen die Reduktion von Verpackungsabfällen, die Recyclingförderung sowie den Ausbau von Mehrwegverpackungen und die entsprechende Stärkung eines Pfandsystems.

Hotels, Restaurants und Cafés sind von der PPWR betroffen. Spezifische Verbote und Anforderungen für Verpackungen und Verpackungsabfälle betreffen die Branche aber erst ab 2030. Ab dem 1. Januar 2030 gilt für Hotels, Restaurants und Cafés das



Verbot von Einwegverpackungen im Restaurant. Einwegbecher aus Einwegplastik werden dann verboten sein, die Nutzung von Verbundstoffen bleibt hingegen noch erlaubt.

Im Bereich der Kosmetik-, Hygiene und Toilettenartikel sieht dies allerdings anders aus: Hier werden in fünf Jahren Einwegverpackungen, wie beispielsweise Shampoo-Fläschchen, gar nicht mehr erlaubt. Zur verbesserten Übersichtlichkeit hat HOTREC einen Anwendungsleitfaden veröffentlicht, der helfen kann, sich auf die zukünftigen Anforderungen vorzubereiten. Denn offensicht-

lich ist, dass kleine und mittelständische Unternehmen mit der PPWR-Verordnung vor große Herausforderungen gestellt werden. Die Umstellung auf Mehrwegverpackungen könnte nicht nur unpraktisch und teuer sein, sondern das Gastgewerbe muss besonders auf eine hygienische Handhabung achten, die nicht nur der Kundenzufriedenheit, sondern auch der Praktikabilität gerecht werden muss. Dementsprechend sind fundierte Lösungen erforderlich, die zukunftsorientiert und realisierbar sind und sowohl den Anforderungen der Betriebe als auch den Erwartungen der Gäste gerecht werden. Nur auf diese Weise kann

Auch Einwegverpackungen für Shampoo, Seife und Cremes sind ab 2030 in Hotellerie und Gastronomie verboten.

die PPWR-Verordnung einen dauerhaften Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung leisten. ◀

E-SERVICE

Zum HOTREC-Leitfaden:



Solarbetriebene E-Bike-Ladestation

- 100% Sonnenenergie
- keine Erdkabelarbeiten notwendig

weitere Infos: www.fabian-spielplatz.de

MOBIL-CLEAN
Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

Anlagen-Check
MOBIL-CLEAN
KOSTENLOS

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

HAGOLA

BESTE TECHNIK FÜR SIE
Entdecken Sie die Vielfalt von HAGOLA!

BESUCHEN SIE UNS:
INTERNORGA | Hamburg
14.03. – 18.03.2025
Halle B7, Stand-Nr. B7.414

Erfahren Sie mehr über unsere Technik

www.hagola.de

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

HOTELSENDETARIF

Neuer Gesamtvertrag mit Corint Media

Die BVMV und der DEHOGA haben sich nach langen Verhandlungen mit der Verwertungsgesellschaft Corint Media auf einen neuen Gesamtvertrag geeinigt. Dieser regelt die Vergütung für die **Weiterwendung von privaten Fernseh- und Hörfunkprogrammen** an bereitgestellte Empfangsgeräte und/oder die öffentliche Wiedergabe dieser Programme durch Zuführung von Sendesignalen an bereitgestellte Empfangsgeräte in Gastzimmern von Beherbergungsbetrieben („Hotelsendetarif“).

Der Gesamtvertrag schließt nahtlos an die bisherige Regelung an und hat eine Laufzeit vom 01. Januar 2025 bis 31. Dezember 2028.

Die Verhandlungsergebnisse unterstreichen die zentrale Rolle der BVMV als starke Interessenvertretung für eine Vielzahl von Musiknutzern. Dank des Einsatzes der BVMV/DEHOGA bleiben die Kostensteigerungen für Mitglieder moderat.

Deutliche Reduzierung der ursprünglichen Forderungen

Seit 2020 hat der aktuelle Tarifsatz von 6,32 Euro (zzgl. USt.) pro Jahr und Zimmer ohne Erhöhung gegolten. Nunmehr standen wieder Tarifierhöhungen an. Nach intensiven und konstruktiven Verhandlungen konnte die BVMV/DEHOGA die in diesem Jahr neu gestellte Forderung der Corint Media erheblich reduzieren und sich auf Vergütungsanpassungen in zwei Stufen über vier Jahre einigen:

Seit 01.01.2025:

Die Vergütung beträgt für zwei Jahre unverändert 6,82 Euro (zzgl. USt.) pro Zimmer und Jahr.

Ab 01.01.2027:

Die Vergütung wird dann auf 7,15 Euro (zzgl. USt.) pro Zimmer und Jahr angehoben und gilt ebenfalls unverändert für zwei Jahre.

Exklusiver Vorteil für BVMV/ DEHOGA-Mitglieder: 20% Gesamtvertragsrabatt

Die Beträge beinhalten bereits den Gesamtvertragsrabatt von 20 Prozent, von dem die BVMV-/DEHOGA-Mitglieder profitieren. Im Vergleich dazu bleibt der Tarif für Nichtmitglieder entsprechend höher und wird separat durch Corint Media bekanntgegeben.

Die Abrechnung der Vergütung erfolgt durch die GEMA, die als Inkassobevollmächtigte für Corint Media agiert. Bei unterjährigem Beginn oder Ende eines Einzelvertrages wird der Betrag anteilig berechnet.

Weitere Informationen erhalten DEHOGA-Mitglieder auf www.dehoga-niedersachsen.de im Bereich „Mein DEHOGA“. ◀



GIESSER
MADE IN GERMANY

www.giesser.de

gastroimmo24.de
Immobilien für die
Gastronomie
und Hotellerie



**Kassensysteme
WEDEMANN GMBH**

**Kassensysteme und Waagen
für die Gastronomie**

Felix-Wankel-Straße 14
26125 Oldenburg
0441-936060



www.wedemann.de

1-2-3.. FLIEGENFREI

auch Stechmücken, Wespen, Mostfliegen, etc.



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

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

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

Rüd progastro

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

8 Tage zur Probe
Verkäufer gesucht

Gebäudereinigung

NEUER BRANCHENMINDESTLOHN

Die Branchenmindestlöhne für die Gebäudereinigung sind wieder zwingende Arbeitsbedingungen nach dem Arbeitnehmerentendegesetz. Die entsprechende Verordnung wurde im Bundesgesetzblatt veröffentlicht. Sie tritt am 1. Februar 2025 in Kraft und hat eine Laufzeit bis zum 31. Dezember 2026. Somit gelten folgende Mindestlöhne:

Mindestlohn 1 (Lohngruppe 1: u.a. Innen- und Unterhaltsreinigung)

14,25 Euro ab 1. Februar 2025

15,00 Euro ab 1. Januar 2026

Mindestlohn 2 (Lohngruppe 6: u.a. Glas- und Fassadenreinigung)

17,65 Euro ab 1. Februar 2025

18,40 Euro ab 1. Januar 2026

Im Gastgewerbe haben die Gebäudereiniger-Mindestlöhne insbesondere im Rahmen von Werkverträgen mit Dienstleistern Bedeutung. ◀

Künstlersozialabgabe

Der Beitragssatz zur Künstlersozialabgabe bleibt auch 2025 stabil bei 5,0 Prozent. Diese Abgabe müssen Unternehmen entrichten, die regelmäßig freiberufliche Designer, Autoren oder Pressefotografen beauftragen.

Für kleinere Auftragsvolumen gilt eine Bagatellgrenze: Unternehmen, die 2024 insgesamt nicht mehr als 450 Euro an selbststän-

dige Kreativschaffende gezahlt haben, sind von der Abgabe befreit.

2025 wurde diese Bagatellgrenze auf 700 Euro angehoben, ab 2026 gelten 1.000 Euro.

Diese Änderung ist Teil des Bürokratienteilungsgesetzes IV. Die Frist zur Meldung endet am 31. März 2025. ◀

Sachbezugswerte 2025

Wenn Mitarbeitern unentgeltlich oder verbilligt Mahlzeiten gewährt werden, bestimmen die

Werte der Sozialversicherungsentgeltverordnung, wie viel dem Lohn unter einkommenssteuer-

rechtlichen Gesichtspunkten hinzuzurechnen ist. Gleiches gilt für die freie Unterkunft.

Verpflegung	Tageswerte	Monatswerte
Frühstück	2,30 Euro (2024: 2,17 Euro)	69,00 Euro (2024: 65,00 Euro)
Mittagessen	4,40 Euro (2024: 4,13 Euro)	132,00 Euro (2024: 124,00 Euro)
Abendessen	4,40 Euro (2024: 4,13 Euro)	132,00 Euro (2024: 124,00 Euro)
Vollverpflegung	11,10 Euro (2024: 10,43 Euro)	333,00 Euro (2024: 313,00 Euro)

Der Sachbezugswert für freie Unterkunft beträgt bundeseinheitlich 282,00 Euro monatlich. Bei

der Belegung einer Unterkunft mit mehreren Beschäftigten sowie für Jugendliche bis zur Vollendung

des 18. Lebensjahres und Auszubildende gelten andere Werte. ◀

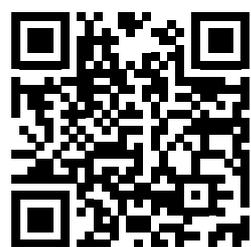
BGN weitet digitales Angebot aus

Unfallanzeigen an die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) sind jetzt leichter abzugeben – und zwar voll digitalisiert über das Serviceportal der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung (DGUV). Es muss kein PDF mehr heruntergeladen, ausgedruckt, ausgefüllt und gefaxt, per Post oder eingescannt per E-Mail verschickt wer-

den. Allerdings versenden die Regionaldirektoren auf Anfrage der BGN noch bis zum 31. Dezember 2027 die Unfallanzeige in Papierform zum Ausfüllen.

Die jeweils zuständige BGN-Niederlassung lässt sich leicht mit der Postleitzahlensuche unter <https://www.bgn.de/rdfinder> ermitteln. ◀

Zum Serviceportal der DGUV:



IMPRESSUM

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

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

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

Bildnachweis:
AdobeStock S. 8, 9, 15, 24, 40

Gestaltung: Karena Unger

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

Die Ausgabe 2/2025 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 16. April 2025.

Wo Trends laufen lernen!

NEXT-LEVEL GASTRONOMIE: NEUHEITEN UND TRENDS AUF DER INTERNORGA 2025

Mit ihrem klaren Fokus auf zukunftsweisende Konzepte und nachhaltige Lösungen wird die INTERNORGA vom 14. bis zum 18. März 2025 in Hamburg erneut zum Hotspot für die gesamte Branche. Ob stilvolle Restaurantausstattung, nachhaltige To-go-Lösungen oder kreative Table-Top-Konzepte – die INTERNORGA setzt neue Impulse und ist ein Pflichttermin für alle, die die Zukunft aktiv mitgestalten wollen.

Die Einrichtung eines Restaurants ist weit mehr als nur eine Frage des Geschmacks – sie prägt Atmosphäre, Wohlfühlfaktor und Effizienz im Betriebsalltag. Auf der INTERNORGA 2025 präsentieren renommierte Unternehmen wie May Design, Kaja Gastronomie und Dublino die neuesten Trends in der Restaurantausstattung. Ob stilvolle Stühle und Tische aus hochwertigen Materialien oder flexible Outdoor-Möbiliar-Lösungen – die Auswahl an Design- und Funktionslösungen ist vielfältig.

Auch das Thema Tischdekoration kommt nicht zu kurz. So wird das Unternehmen Duni zum Beispiel in diesem Jahr mit Design-Studio, Siegel-Station und Food-Lounge für einen ganz

besonderen Erlebnisfaktor sorgen. „Besucher können sich nicht nur ihr eigenes Produkt mit Logo individuell digital visualisieren lassen, sondern auch leckere Snacks & Drinks genießen, die in passenden Take-away-Lösungen serviert werden“, so Manfred Hargarten, Chief Commercial Officer von Duni.

„Wir freuen uns schon sehr auf die INTERNORGA. Sie ist ein ganz besonderes Event für uns jedes Jahr.“

Manfred Hargarten, Chief Commercial Officer Duni

DIE SKYWALK TAFEL: INSPIRATION FÜR GASTRONOMIE

Das Thema Tabletop ist von der INTERNORGA nicht wegzudenken und hat sich mit der Skywalk Tafel zum echten Highlight für alle entwickelt, die sich mit modernen Table-Top-Konzepten befassen. Die 40 Meter lange Inszenierung auf der gläsernen Brücke zwischen Halle A1 und Halle B1 bietet einen eindrucksvollen Überblick über die neuesten Trends in Sachen Gläser, Geschirr und Besteck.

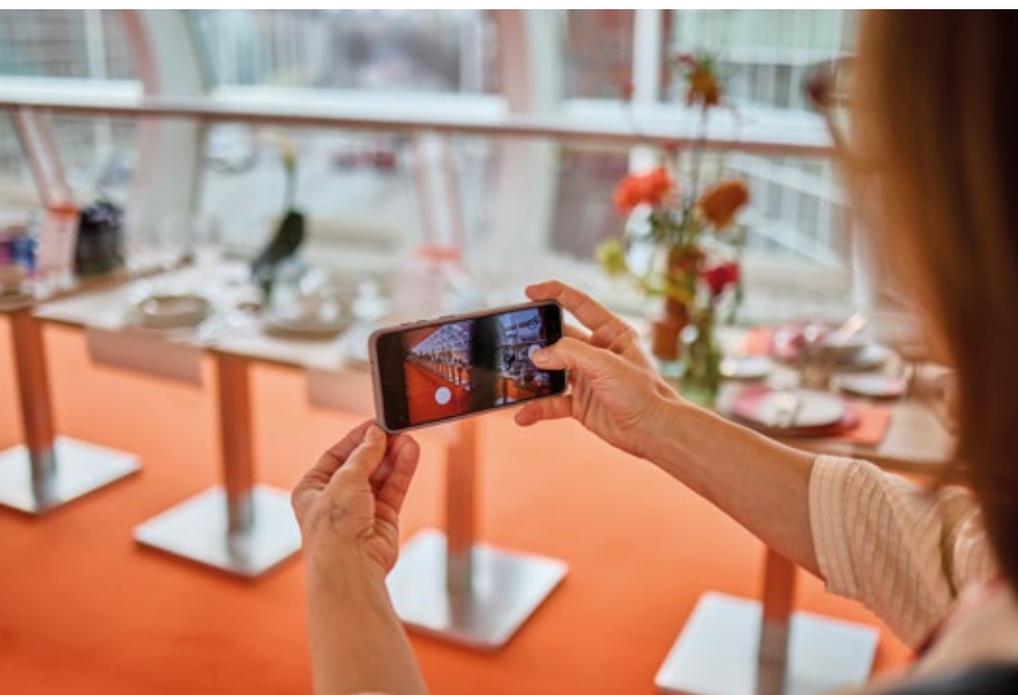
Zu den namhaften Ausstellenden gehört im Bereich Geschirr BHS, die mit den Marken Bauscher, Schönwald, Heart&Sould sowie Playground in diesem Jahr dabei sind. Unter anderem werden Gläser von United Tables by Zwiesel, Besteck von Picard&Wilpütz und Tischwäsche von Mank GmbH präsentiert. Um alles aus einer Hand zu haben ist HINSCHE der perfekte Ansprechpartner.

All diese Unternehmen zeigen, wie durchdachtes Design das Gasterlebnis aufwertet. Besuchende können sich von kreativen Kombinationen, hochwertigen Materialien und innovativen Ideen inspirieren lassen – eine ideale Ideenquelle für alle, die nach frischen Impulsen für ihre Gastronomie suchen.

SCHNELL, NACHHALTIG, CLEVER: DIE TRENDS IM BEREICH TO-GO UND DELIVERY

Ein weiterer Trend, der den Außer-Haus-Markt aktuell prägt, sind nachhaltige Verpackungen und To-go-Lösungen. Im Trendbereich Packaging & Delivery erleben Besuchende hautnah, wie innovative Unternehmen wie Vytal und Greenbox mit cleveren, umweltfreundlichen Konzepten die Zukunft der Gastronomie gestalten.

Auch Branchengrößen wie Lieferando, Wolt und UberEats sind vertreten und geben spannende Einblicke in ihre Nachhaltigkeitsstandards und -strategien, die den Anforderungen der Verbrauchenden gerecht werden. Hier treffen Innovation und Verantwortung aufeinander – ein Must-See für alle, die die Gastronomie nachhaltig weiterdenken möchten.



Die 40 Meter Skywalk Tafel bietet einen eindrucksvollen Überblick über die neuesten Trends im Bereich Tabletop
© Hamburg Messe und Congress / Rolf Otzpijka

GEMEINSAM STARK: DER DEHOGA CLUB ALS BRANCHEN-TREFF

Der DEHOGA Club ist der pulsierende Treffpunkt der Hotellerie und Gastronomie auf der INTERNORGA 2025. Im Herzen des Geschehens, direkt am Eingang zur Halle B4.0G (Stand 325), erwartet die Besucher ein Ort des Dialogs und des Austauschs. In angenehmer Atmosphäre können Fachleute hier unter anderem bei kostenlosen Kurzvorträgen neue Impulse aufnehmen, sich mit Kolleginnen und Kollegen vernetzen und einen Blick auf die aktuellen Themen des DEHOGA werfen. Ein Hotspot für alle, die am Puls der Zeit in der Branche sein möchten.



Der DEHOGA Club ist der Treffpunkt für die Hotellerie und Gastronomie.

AFTERWORK-LOUNGE OFF THE RECORD

OFF THE RECORD – die Afterwork-Lounge der INTERNORGA – kehrt 2025 zurück und lädt alle Aussteller und Besucher ein, Teil eines ganz besonderen Erlebnisses zu werden! Nach einem inspirierenden Messetag bietet OFF THE RECORD den perfekten Rahmen, um sich mit der gesamten Branche in entspannter Atmosphäre auszutauschen. Hier kann man neue Kontakte knüpfen, wertvolle Impulse erhalten und ganz nebenbei die einzigartige Stimmung genießen.

Zu erwarten, gibt es:

- Styliche Hotspots für ungezwungene Gespräche und Networking auf Augenhöhe.
- Gemütliche Lounge-Bereiche, die zum Verweilen und Ideenaustausch einladen.
- Coole Musik, die zum Tanzen motiviert.
- Weitere coole Highlights, die man nicht verpassen sollte.

**Die INTERNORGA Afterwork-Lounge
öffnet an drei Messetagen:
Von Samstag bis Montag,
jeweils von 17.30 Uhr bis 20.30 Uhr. ◀**



Afterwork-Lounge OFF THE RECORD.

Tickets zum Vorzugspreis:

Als DEHOGA-Mitglied erhalten Sie Ihr INTERNORGA-Ticket zum Vorzugspreis: Sie zahlen statt 49 Euro nur einen vergünstigten Eintritt von 34 Euro. Zur Buchung des vergünstigten Tickets geben Sie den Code IN2502 im INTERNORGA Ticketshop unter www.internorga.com/info/besucher/tickets ein.

Besuchen Sie bei der Gelegenheit auch Ihren DEHOGA im DEHOGA Club in Halle B4 OG, Stand 325. Es stehen Ihnen täglich Gesprächspartner des DEHOGA zur Verfügung. Spannende Vorträge können Sie kostenlos verfolgen, ein leckeres Frühstück wartet auf Sie.

Sie sind herzlich willkommen!



Programm im DEHOGA-Club Foyer Halle B4 OG Stand 325

Der DEHOGA-Club der Landesverbände Bremen, Hamburg, Lippe, Niedersachsen, Sachsen-Anhalt, Schleswig-Holstein und Nordrhein-Westfalen im Foyer Halle B4 im Obergeschoss ist Treffpunkt für die Hotellerie und Gastronomie.



Freitag, 14. März

Samstag, 15. März

Sonntag, 16. März

Montag, 17. März

Dienstag, 18. März

täglich 10.00 - 12.00 Uhr Frühstück

- Gesprächsbedarf? Spontane Zusammenkunft mit DEHOGA-Betriebsberater Björn Grimm, Termine per WhatsApp unter 0172 42 65 396
- Fragen zur Küche? Spontane Zusammenkunft mit Küchencoach Kay Straßburg, Termine per WhatsApp unter 0173 59 63 92
- Kostenlose Sprechstunde mit Dr. Hartmut Meyer KMU-Unternehmensberater, Bundesvorsitzender, Termine per WhatsApp unter 0160 4443597 oder Mail dr.meyer@kmu-berater.de

10.30-11.00 Uhr

„Digitalisierung in der Gastronomie? – Kasse sagt Ja!“
N.N.

11.00-11.30 Uhr

„Aktuelle Förderprogramme für die Hotellerie und Gastronomie 2025“
Welche Chancen bietet 2025 für Ihre Branche? Erfahren Sie, wie Sie Fördergelder effizient nutzen und Ihre Projekte voranbringen. Lassen Sie kein Potenzial ungenutzt – ein Überblick, der sich lohnt! Dr. Hartmut Meyer, KMU-Bundesvorsitzender

12.00 Uhr Verleihung des

INTERNORGA Zukunftspreises 2024
INTERNORGA OPEN STAGE – Halle A3

12.00-12.30 Uhr

„Der Landgasthof von Morgen: Geschäftsmodelle, Nachfolge und Strategiebildung“
Tradition trifft Innovation: Wie bleibt der Landgasthof ein attraktiver Ort für Gäste und Betreiber? Entdecken Sie moderne Strategien für nachhaltigen Erfolg und die Herausforderung der Nachfolgegestaltung.
Dr. Hartmut Meyer, KMU-Bundesvorsitzender

11.00-11.30 Uhr

„Gelebte Nachhaltigkeit“
Praktische Tipps zur Umsetzung von nachhaltigen Entscheidungen
Bewusstseinsbildung: Wie kleine Veränderungen Großes bewirken können
Positive Auswirkungen auf Umwelt u. Gesellschaft
Möglichkeiten zur aktiven Mitgestaltung
Markus Zipp, Fa. Resch & Frisch

11.30 Uhr-12.00 Uhr

„Effiziente Nutzung von Servicerobotern im Gastgewerbe“
Rolf Schwebel, BGN

12.00-12.30 Uhr

„Nachhaltiges Verwertungskonzept für Einweggeschirr“
Frank Kolvenbach, Papstar

12.30-13.00 Uhr

„PMS Wechsel – ein Wechselbad der Gefühle! Worauf sollte ich achten – Input und Austausch“
Doris Böhling, PMS-Beauftragte

10.30-11.00 Uhr

„Resource Mensch: Psychische Gesundheit als Schlüssel zum nachhaltigen Unternehmenserfolg?“
Najima Bramscher, Geschäftsführung Bramscher-Beratung GmbH, Beraterin in Wirtschaftspraxispsychologie
Elke Kleemeyer, Trainerin, Coach, Heilpraktikerin für Psychotherapie, Dozentin für mehr Gesundheit im Unternehmen

11.00-11.30 Uhr

„Warum Weiterbildung im Gastgewerbe so wichtig ist!“
Aktuelle Trends und Zukunftsperspektiven in der Gastronomie und Hotellerie
Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten & Innovative Lernmethoden
Petra Paech-Hömske
Der DEHOGA Campus Hamburg

11.30-12.00 Uhr

„Wachstumsmarkt Elektromobilität: Ladesäulen ohne eigenes Investment für Ihren Betrieb“
Francis Jehser, goZero gmbH

12.00-13.00 Uhr

„Werkzeuge für die neue Arbeitswelt: Wie Unternehmen psychische Gesundheit gezielt und nachhaltig fördern können“
Najima Bramscher, Geschäftsführung Bramscher-Beratung GmbH, Beraterin in Wirtschaftspraxispsychologie
Dr. Eva Briandt, Entwicklerin von Mind Codex, Unternehmensberaterin, Autorin, Speaker
Elke Kleemeyer, Trainerin, Coach, Heilpraktikerin für Psychotherapie, Dozentin für mehr Gesundheit

10.30-12.00 Uhr

Delegiertenversammlung des DEHOGA Lippe – nicht öffentlich –

12.00-12.30 Uhr

„Kalkulation in der Gastronomie – Erfolgsfaktoren im Fokus“
Wo bleibt der Gewinn? Finden Sie die Stellschrauben für erfolgreiche Kalkulation – praxisnah, prägnant und direkt umsetzbar.
Dr. Hartmut Meyer, KMU-Bundesvorsitzender

13.00-13.30 Uhr
„Social Recruiting: Grundlagen und aktuelle Tipps für die effektive und zeitgemäße Mitarbeitersuche“
 Dr. Fabian Winter, Leantree GmbH

13.00-13.30 Uhr
„Ihr Booster für einen ganzheitlichen Online-Vertrieb im Hotel“
 Tobias Kannenberg, DIRS21

13.00-13.30 Uhr
„Ihr Booster für einen ganzheitlichen Online-Vertrieb im Hotel“
 Tobias Kannenberg, DIRS21

13.00-13.30 Uhr
„Der Landgasthof von Morgen: Geschäftsmodelle, Nachfolge und Strategiebildung“
 Tradition trifft Innovation: Wie bleibt der Landgasthof ein attraktiver Ort für Gäste und Betreiber? Entdecken Sie moderne Strategien für nachhaltigen Erfolg und die Herausforderung der Nachfolgegestaltung.
 Dr. Hartmut Meyer, KMU-Bundesvorsitzender

13.30-13.30 Uhr
„Kalkulation in der Gastronomie – Erfolgsfaktoren im Fokus“
 Wo bleibt der Gewinn? Finden Sie die Stellschrauben für erfolgreiche Kalkulation – praxisnah, prägnant und direkt umsetzbar.
 Dr. Hartmut Meyer, KMU-Bundesvorsitzender

13.30-14.00 Uhr
„Wie führe ich erfolgreich Bankgespräche?“
 Ihr Fahrplan zum Erfolg: So präsentieren Sie Ihre Zahlen und Ihre Vision überzeugend. Mit Tipps und Praxisbeispielen für ein Gespräch auf Augenhöhe.
 Dr. Hartmut Meyer, KMU-Bundesvorsitzender

13.30-14.00 Uhr
„Vom Datenstaub zum Schnitzat – CRM als magisches Werkzeug zur Mitarbeiterentlastung“
 Björn Seidel, ReGuest

13.30-14.00 Uhr
„Vom Datenstaub zum Schnitzat – CRM als magisches Werkzeug zur Mitarbeiterentlastung“
 Björn Seidel, ReGuest

14.00-14.30 Uhr
„Unternehmensplanung und Controlling: Tools zur Steuerung in unruhigen Zeiten“
 Warum es manchmal besser ist, eine Stunde über Geld zu reden, anstatt dafür zu arbeiten. Lernen Sie, wie Sie Ihre Finanzen zielgerichtet steuern und langfristig auf Kurs bleiben.
 Dr. Hartmut Meyer, KMU-Bundesvorsitzender

14.00-14.30 Uhr
„Gelebte Nachhaltigkeit“
 Praktische Tipps zur Umsetzung von nachhaltigen Entscheidungen
 Bewusstseinsbildung: Wie kleine Veränderungen Großes bewirken können
 Positive Auswirkungen auf Umwelt u. Gesellschaft
 Möglichkeiten für Individuen und Unternehmen zur aktiven Mitgestaltung
 Markus Zipp, Fa. Resch & Frisch

14.00-14.30 Uhr
„Aktuelle Förderprogramme für die Hotellerie und Gastronomie 2025“
 Welche Chancen bietet 2025 für Ihre Branche? Erfahren Sie, wie Sie Fördergelder effizient nutzen und Ihre Projekte voranbringen. Lassen Sie kein Potenzial ungenutzt – ein Überblick, der sich lohnt!
 Dr. Hartmut Meyer, KMU-Bundesvorsitzender

14.00-17.00 Uhr
(Vorbereitung ab 13.30 Uhr)
Mitgliederhauptversammlung
 Fachgruppe Gastronomie des DEHOGA Hamburg
 – nicht öffentlich –

14.00-14.30 Uhr
„Von der Analyse zur Aktion: Mit Kennzahlen zum optimalen Hotelerfolg“
 Markus Seemann, Octopus

14.30-15.00 Uhr
„Aktuelle Förderprogramme für die Hotellerie und Gastronomie 2025“
 Welche Chancen bietet 2025 für Ihre Branche? Erfahren Sie, wie Sie Fördergelder effizient nutzen und Ihre Projekte voranbringen. Lassen Sie kein Potenzial ungenutzt – ein Überblick, der sich lohnt!
 Dr. Hartmut Meyer, KMU-Bundesvorsitzender

15.30-16.00 Uhr
„Unternehmensplanung und Controlling: Tools zur Steuerung in unruhigen Zeiten“
 Warum es manchmal besser ist, eine Stunde über Geld zu reden, anstatt dafür zu arbeiten. Lernen Sie, wie Sie Ihre Finanzen zielgerichtet steuern und langfristig auf Kurs bleiben.
 Dr. Hartmut Meyer, KMU-Bundesvorsitzender

14.30 Uhr-15.00 Uhr
„HACCP-Dokumentation im digitalen Zeitalter“
 Andreas Niehage, Referent des DEHOGA Lippe

14.30-15.00 Uhr
„Einsatz von Photovoltaik am Beispiel eines Landgasthofes“
 Andreas Niehage, Referent des DEHOGA Lippe

15.30-16.00 Uhr
„Der Landgasthof von Morgen: Geschäftsmodelle, Nachfolge und Strategiebildung“
 Tradition trifft Innovation: Wie bleibt der Landgasthof ein attraktiver Ort für Gäste und Betreiber? Entdecken Sie moderne Strategien für nachhaltigen Erfolg und die Herausforderung der Nachfolgegestaltung.
 Dr. Hartmut Meyer, KMU-Bundesvorsitzender

16.00-16.30 Uhr
„Warum Weiterbildung im Gastgewerbe so wichtig ist!“
 Aktuelle Trends und Zukunftsperspektiven in der Gastronomie und Hotellerie
 Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten & Innovative Lernmethoden
 Petra Paech-Hömske
 Der DEHOGA Campus Hamburg

16.00-16.30 Uhr
Netzwerktreffen von Jungunternehmern
 der norddeutschen DEHOGA Landesverbände
 Herzlich willkommen sind auch Jungunternehmer zur ersten Kontaktaufnahme.

15.30-16.00 Uhr
„Der Landgasthof von Morgen: Geschäftsmodelle, Nachfolge und Strategiebildung“
 Tradition trifft Innovation: Wie bleibt der Landgasthof ein attraktiver Ort für Gäste und Betreiber? Entdecken Sie moderne Strategien für nachhaltigen Erfolg und die Herausforderung der Nachfolgegestaltung.
 Dr. Hartmut Meyer, KMU-Bundesvorsitzender

16.00-16.30 Uhr
„Warum Weiterbildung im Gastgewerbe so wichtig ist!“
 Aktuelle Trends und Zukunftsperspektiven in der Gastronomie und Hotellerie
 Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten & Innovative Lernmethoden
 Petra Paech-Hömske
 Der DEHOGA Campus Hamburg

16.00-16.30 Uhr
„Warum Weiterbildung im Gastgewerbe so wichtig ist!“
 Aktuelle Trends und Zukunftsperspektiven in der Gastronomie und Hotellerie
 Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten & Innovative Lernmethoden
 Petra Paech-Hömske
 Der DEHOGA Campus Hamburg

17.30-20.30 Uhr
AfterWork Party „OFF THE RECORD“
 INTERNORGA Afterwork-Lounge

17.30-20.30 Uhr
„Kalkulation in der Gastronomie – Erfolgsfaktoren im Fokus“
 Wo bleibt der Gewinn? Finden Sie die Stellschrauben für erfolgreiche Kalkulation – praxisnah, prägnant und direkt umsetzbar.
 Dr. Hartmut Meyer, KMU-Bundesvorsitzender

15.30-16.00 Uhr
„Unternehmensplanung und Controlling: Tools zur Steuerung in unruhigen Zeiten“
 Warum es manchmal besser ist, eine Stunde über Geld zu reden, anstatt dafür zu arbeiten. Lernen Sie, wie Sie Ihre Finanzen zielgerichtet steuern und langfristig auf Kurs bleiben.
 Dr. Hartmut Meyer, KMU-Bundesvorsitzender

16.00-16.30 Uhr
Netzwerktreffen von Jungunternehmern
 der norddeutschen DEHOGA Landesverbände
 Herzlich willkommen sind auch Jungunternehmer zur ersten Kontaktaufnahme.

16.00-16.30 Uhr
Netzwerktreffen von Jungunternehmern
 der norddeutschen DEHOGA Landesverbände
 Herzlich willkommen sind auch Jungunternehmer zur ersten Kontaktaufnahme.

17.30-20.30 Uhr
AfterWork Party „OFF THE RECORD“
 INTERNORGA Afterwork-Lounge

17.30-20.30 Uhr
„Kalkulation in der Gastronomie – Erfolgsfaktoren im Fokus“
 Wo bleibt der Gewinn? Finden Sie die Stellschrauben für erfolgreiche Kalkulation – praxisnah, prägnant und direkt umsetzbar.
 Dr. Hartmut Meyer, KMU-Bundesvorsitzender

16.00-16.30 Uhr
Netzwerktreffen von Jungunternehmern
 der norddeutschen DEHOGA Landesverbände
 Herzlich willkommen sind auch Jungunternehmer zur ersten Kontaktaufnahme.

16.00-16.30 Uhr
Netzwerktreffen von Jungunternehmern
 der norddeutschen DEHOGA Landesverbände
 Herzlich willkommen sind auch Jungunternehmer zur ersten Kontaktaufnahme.

16.00-16.30 Uhr
Netzwerktreffen von Jungunternehmern
 der norddeutschen DEHOGA Landesverbände
 Herzlich willkommen sind auch Jungunternehmer zur ersten Kontaktaufnahme.

17.30-20.30 Uhr
AfterWork Party „OFF THE RECORD“
 INTERNORGA Afterwork-Lounge

17.30-20.30 Uhr
„Kalkulation in der Gastronomie – Erfolgsfaktoren im Fokus“
 Wo bleibt der Gewinn? Finden Sie die Stellschrauben für erfolgreiche Kalkulation – praxisnah, prägnant und direkt umsetzbar.
 Dr. Hartmut Meyer, KMU-Bundesvorsitzender

17.30-20.30 Uhr
AfterWork Party „OFF THE RECORD“
 INTERNORGA Afterwork-Lounge

17.30-20.30 Uhr
AfterWork Party „OFF THE RECORD“
 INTERNORGA Afterwork-Lounge

17.30-20.30 Uhr
AfterWork Party „OFF THE RECORD“
 INTERNORGA Afterwork-Lounge

17.30-20.30 Uhr
AfterWork Party „OFF THE RECORD“
 INTERNORGA Afterwork-Lounge

17.30-20.30 Uhr
„Kalkulation in der Gastronomie – Erfolgsfaktoren im Fokus“
 Wo bleibt der Gewinn? Finden Sie die Stellschrauben für erfolgreiche Kalkulation – praxisnah, prägnant und direkt umsetzbar.
 Dr. Hartmut Meyer, KMU-Bundesvorsitzender

LEGENDE

- Vorträge im Obergeschoss des DEHOGA-Clubs
- Frühstück im DEHOGA-Club
- Netzwerktreffen von Jungunternehmern
- Vorträge der Betriebsberater im Obergeschoss des DEHOGA-Clubs
- INTERNORGA Veranstaltungen

INTERNORGA



Schulungsprogramm FWGN Oldenburg

Frühjahr 2025

FÖRDERVEREIN ZUR WEITERBILDUNG DES GASTRONOMISCHEN NACHWUCHSES OLDENBURG

Thema	Termin	Zeit	Veranstaltungsort	Verbindliche schriftliche Anmeldung an Referent/in
<u>Aperitif & Digestif</u> Erklären und Verkaufen	Mi. 05.03.	14:30 bis 16.30	Romantik Hotel Jagdhaus	Jens Oeltjendiers-Odion mail@shaker-online.de
<u>Warenkunde im Großmarkt</u> Wo kommen unsere Waren her?	Di. 11.03.	15.00 bis 18.30	Metro Oldenburg	Miguel Schuler miguel.schuler@web.de
<u>Speisen- & Menükunde</u>	Mo. 17.03.	15.00 bis 17.30	Ratskeller Oldenburg	Annika Brand annikabrand28@gmail.com
<u>Service Training</u> Servicearten in Vorbereitung auf die Abschlussprüfung	Mo. 17.03.	15.30 bis 17.30	Ratskeller Oldenburg	Werner Tönjes w.toenjes@gmail.com
<u>Getränke an der Bar</u> Bauen Rühren & Shaken	Mi. 19.03.	14:30 bis 16.30	Romantik Hotel Jagdhaus	Jens Oeltjendiers-Odion mail@shaker-online.de
<u>Arbeiten am Empfang</u> Von der Reservierung bis zur Abreise	Mi. 26.03.	15.30 bis 17.30	Hansens Haus am Meer	Heiko Wichmann heiko-wichmann@gmx.de
<u>Service Training</u> Servicearten in Vorbereitung auf die Abschlussprüfung	Mo. 07.04.	15.30 bis 17.30	Ratskeller Oldenburg	Werner Tönjes w.toenjes@gmail.com
<u>Housekeeping</u> Zimmer Checken & Wäschepflege	Di. 08.04.	10.30 bis 11.30	Schokoladenhotel	Carolin Oetje Weber carolin.oetje-weber@gmx.de
<u>Der gedeckte Tisch</u> Tragetchnik, Der gedeckte Tisch von A-Z	Mo. 14.04.	15.30 bis 17.30	Weser Ems Halle Eingang Festsaal	Diana Hummel dianahummel80@gmail.com
<u>Veranstaltungsabsprachen</u> Verkaufsgespräche	Mi. 16.04.	15.30 bis 17.30	Hansens Haus am Meer	Heiko Wichmann heiko-wichmann@gmx.de
<u>Wein-Kunde</u> Rebsorten, Wein und Speisen, Wein-Service, Gläser	Mi. 23.04.	15.00 bis 17.00	Landgasthof Feldhaus	Markus Feldhaus info@landgasthof-feldhaus.de

BITTE BEACHTEN SIE UNBEDINGT DIE TEILNAHME-BEDINGUNGEN!

WICHTIG: Die Extra-Gebühr von 20 Euro pro Kurs für Nichtmitglieder und /oder die Materialgebühr (5 Euro) muss unbedingt vor Ort gezahlt werden, sonst ist eine Teilnahme an der Schulung nicht möglich. Wir danken im Voraus!

BEZIRKSVERBAND WESER-EMS / OSTFRIESLAND

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





Bayerische Stimmung beim Wirteball in Garrel

Ende Januar lud der DEHOGA-Kreisverband Cloppenburg zum traditionellen Wirteball in die „Starnberger Hütte“ der Familie Kemper in Garrel ein. Fast 140 Gäste aus Mitgliedsbetrieben, Kommunalpolitik sowie Freunde und Lieferanten der Gastronomie folgten der Ein-

ladung und feierten in geselliger Atmosphäre. Viele Teilnehmer erschienen stilecht in bayerischem Outfit und genossen nach einem zünftigen Buffet einen stimmungsvollen Abend voller Austausch und guter Laune. ◀

DEHOGA Golfturnier 2025

NETZWERK & SPORT IN BESTER ATMOSPHÄRE

Auch in diesem Jahr gibt es für golfbegeisterten DEHOGA-Mitglieder ein ganz besonderes Event: Das DEHOGA Golfturnier 2025 findet am Montag, 7. April 2025 im malerischen Golfclub Wümme statt. Ein sportlicher Tag voller spannender Begegnungen, entspanntem Networking und geselligem Beisammensein erwartet die Teilnehmer.

EIN HIGHLIGHT FÜR ALLE GOLFENDEN GASTRONOMEN UND HOTELIERS

Egal ob ambitionierter Hobbyspieler oder erfahrener Golfer – das Turnier richtet sich an alle Mitglieder, die Freude am Spiel und am Austausch mit Branchenkollegen haben. Neben sportlichem Ehrgeiz stehen vor allem das gemeinsame Erlebnis und das Netzwerken im Mittelpunkt.

DAS PROGRAMM

Sonntag, 6. April 2025

Come-Together im Kräuterhotel Heidejäger – ein gemütlicher Abend zum Einstimmen und Netzwerken

- Übernachtungsmöglichkeit im Kräuterhotel Heidejäger (Reservierung unter: heidejaeger.de/hotel)

Montag, 7. April 2025

Austragungsort: Golfclub Wümme, Hof Emmen, 27386 Scheeßel/Westerholz

Startzeit: 11:00 Uhr

Teilnahmegebühr: 80,00 Euro

Inklusive:

- Greenfee
- Teepräsent
- Rundenverpflegung
- Siegerehrung mit Preisen und Wanderpokal für Brutto- und Netto-Sieger
- 3-Gang-Abendmenü im Kräuterhotel Heidejäger in Mulmshorn

Jetzt anmelden und dabei sein! Die Anmeldung ist bis zum 23. März 2025 möglich.



ANSPRECHPARTNER:

Frank Westermann (Kräuterhotel Heidejäger) – 0175-2055194, fw@heidejaeger.de
Carsten Rohdenburg (Land Gut Hotel Rohdenburg) – 01520 8894617, carsten@horoh.de

Nutzen Sie die Gelegenheit, sich mit Kollegen auszutauschen, Ihr Handicap zu verbessern und einen unvergesslichen Tag im Golfclub Wümme zu erleben. Wir freuen uns auf zahlreiche Teilnehmer und einen großartigen Golftag! ◀

BEZIRKSVERBAND STADE

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



Freisprechungsfeier der gastgewerblichen Ausbildungsberufe in Hannover



Ehemalige Auszubildende Annika Fischer mit Nicole Rösler (DEHOGA) und Klaus Depold (IHK).



Berufsbildungsbeauftragte Nicole Rösler begrüßt die Teilnehmenden der Freisprechungsfeier.

Der DEHOGA Region Hannover veranstaltete erneut die feierliche Freisprechungsfeier der gastgewerblichen Ausbildungsberufe im Courtyard by Marriott Hannover Maschsee. 89 frischgebackene Fachkräfte wurden kürzlich im Rahmen einer Feierstunde von Klaus Depold, Ausbildungsberater der IHK Hannover, freigesprochen.

Nicole Rösler, Berufsbildungsbeauftragte des DEHOGA, begrüßte alle Absolventinnen und Absolventen herzlich und führte durch die Veranstaltung. Die festliche Atmosphäre des Courtyard by Marriott bot den idealen Rahmen

für diesen besonderen Anlass. Die Klassenlehrkräfte der BBS2 überreichten den stolzen Prüflingen ihre Abschlusszeugnisse.

Ein besonderes Highlight der Veranstaltung waren die lobenden Anerkennungen für Annika Fischer als Fachfrau für Systemgastronomie bei Mc Donalds und Paul Vincent Liehr als Hotelfachmann im Motel one für ihre herausragenden Leistungen.

Im Anschluss an die Freisprechung fand ein Sektempfang statt, bei dem die neuen Fachkräfte, mit ihren Eltern, Freunden

und Bekannten gemeinsam auf ihren Erfolg anstießen. Die besondere Stimmung an diesem Tag wurde durch einen Fotografen festgehalten und im Anschluss den Teilnehmenden kostenfrei zur Verfügung gestellt.

Der DEHOGA Region Hannover bedankt sich herzlich beim Team des Courtyard by Marriott Hannover Maschsee für die Gastfreundschaft, die Flexibilität und die großzügige Unterstützung. ◀

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



LIST
Vielfalt im Handel - seit 1830

Lebensmittel-Großhandel
Goslar 38644 - Lilienthalstr. 1 - Tel. 05321 568-9
Hannover 30916 - Isenbagen - Bönchestr. 18 - Tel. 0511 90263
Quedlinburg 06484 - Groß Orden 7 - Tel. 03946 73 0
www.list-goslar.com

Ihr Partner vor Ort!
überaus kompetent flexibel

HOTELLERIE - GASTRONOMIE - GV - HANDEL

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

Gastronomie design

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

Digitalisierung und wirtschaftliche Lage im Fokus

DEHOGA DIEPHOLZ-SULINGEN TAGTE IN STRÖHEN

Der DEHOGA Kreisverband Diepholz-Sulingen hielt am 6. November seine Herbstversammlung in Störmers Gasthaus in Ströhen ab. Im Mittelpunkt der Veranstaltung standen die Herausforderungen der Digitalisierung in der Gastronomie sowie die anhaltend schwierige wirtschaftliche Lage der Branche.

DIGITALISIERUNG ALS ZENTRALES THEMA

Ein Höhepunkt der Versammlung war der Vortrag von Christoph Digwa, „Der Gastro-Ingenieur“, zum Thema Digitalisierung. Er betonte die wachsende Bedeutung sozialer Medien, Online-Bestellsysteme und digitaler Bezahlungssysteme für Gastronomiebetriebe.

Zudem wies er auf die ab 1. Januar 2025 geltende Pflicht zur Akzeptanz von E-Rechnungen über DATEV hin und stellte die Vorteile digitaler Warenwirtschaftssysteme vor.

WIRTSCHAFTLICHE LAGE BLEIBT ANGESpanNT

Der Vorsitzende Wilhelm Nord-

loh berichtete über die weiterhin angespannte wirtschaftliche Situation der Gastronomie. Laut CRIF-Wirtschaftsauskunftsunternehmen wird für 2024 ein weiterer Anstieg der Insolvenzen erwartet. Nordloh nannte steigende Personal- und Lebensmittelkosten sowie Energiekosten als größte Herausforderungen für die Betriebe. Er appellierte an die neue Regierung, die Mehrwertsteuer für die Gastronomie auf 7 % zu senken.

WEITERE AKTIVITÄTEN

Die Versammlung beschloss, einen Ausflug/Kohlmarsch unter der Leitung von Kollegin Simone Adler zu organisieren.

Im Anschluss an die Versammlung genossen die Teilnehmer ein 3-Gänge-Menü, zubereitet von Corinna und ihrem Team. ◀



Die Herbstversammlung des DEHOGA Diepholz Sulingen war gut besucht.

Messe ITMA 2027

7.000 Zimmer konnte Fachgruppenvorsitzender Cord Kelle zur Informationsveranstaltung am 10. Dezember 2024 im HCC versammeln. Rund 60 Hotelbetreiber informierten sich über die anstehende Messe ITMA, die nach 36 Jahren wieder nach Hannover kommt und vom 16. bis 22. September 2027 stattfindet.

Gemeinsam mit dem Mitveranstalter VDMA und der beauftragten Agentur bnetwork gelang es, für die Messe zu werben und die

Rahmenbedingungen zu erörtern. Zur ITMA werden mehr als 100.000 Besucher erwartet. Sie ist die weltweit größte internationale Messe für Textil- und Bekleidungstechnologie und findet alle vier Jahre in Europa statt.

Im Nachgang zur Veranstaltung hat bnetwork die Betriebe kontaktiert, um Kontingente abzufragen.

Die Veranstaltung klang mit einem Imbiss aus, bei dem es weiteren



Austausch zwischen den Kolleginnen und Kollegen gab. Die Freude, sich wieder einmal präsent getroffen zu haben, war groß. ◀

DEHOGA, VDMA und bnetwork informierten zur Messe ITMA 2027.

MITTELWESER-TOURISTIK GMBH GEWINNT KOMOOT PARTNER AWARD

Auszeichnung auf der Urlaubsmesse CMT in Stuttgart

Die Mittelweser-Touristik GmbH (MWT) hat sich mit einzigartigen Radtouren den weltweiten komoot Partner Award in der Kategorie Community Expert gesichert. Mit der Collection (Tourensammlung) „TOP 10 – Themenradtouren in der Mittelweser-Region“ hat die MWT die Outdoor-Community begeistert und den ersten Platz bei den komoot Partner Awards in einer von insgesamt siebzehn Kategorien belegt.

Das Besondere dabei: diese Tourensammlung wurde vom Team der MWT selbst erstellt und mit vergleichsweise überschaubarem Budget als „Sponsored Collection“ vermarktet. Die komoot Partner Awards zeichnen die besten „Sponsored Collections“ von Partnern aus der ganzen Welt aus – ein Werbeformat, das in die Tourenplanung integriert ist und redaktionellen Mehrwert bietet. Mehr als 4.300 sol-

cher Collections wurden bereits von Partnern promotet. Die komoot Partner Awards 2024 haben bewiesen, wie kreative Inhalte und datenbasierte Ansätze die Outdoor-Community weltweit begeistern können.

Die prämierte „Collection“ vereint die 10 attraktivsten Themenradtouren aus einem über 3000 Kilometer umfassenden Radwegenetz. Mit dabei sind u.a. die Dino-Tour in Rehburg-Loccum und die Nienburger Spargel-Tour.

„Unsere Themenrouten spiegeln die Vielfalt der Mittelweser-Region wider und machen sie für Tages- und Urlaubsgäste aber auch für Einheimische gleichermaßen interessant“, sagt Martin Fahrland, Geschäftsführer der Mittelweser-Touristik GmbH. „Die positive Resonanz und die hohe Klickrate zeigen, dass unsere Collection den Nerv der Radfahr-Community

trifft“, ergänzt die stellvertretende Geschäftsführerin Sonja Kuhn. ◀



Martin Fahrland, Geschäftsführer der Mittelweser-Touristik, und seine Stellvertreterin Sonja Kuhn freuen sich über den komoot Award.

Weihnachtsfeier in festlicher Atmosphäre

Ende November trafen sich die Seniorinnen und Senioren des DEHOGA Kreisverbandes Grafschaft Hoya zu ihrer traditionellen Weihnachtsfeier in Annette Arndts Schützen- und Reiterhof in Okel.

Bei einem gemeinsamen Mittagessen und anschließender Kaffeetafel wurde sich angeregt unterhalten. Das jahrzehntelange Leben als Gastgeber, die zahlreichen gemeinsamen Reisen, Feierlichkeiten und Anekdoten aus dem

Leben der Gastronomen boten reichlich Gesprächsstoff und auch viel Anlass zum Lachen.

Am 21. Januar haben sich alle beim Ball der Gastronomie in Lüdekes Gasthaus in Nordwolde an ihrem „Seniorentisch“ wieder-gesehen. Elke Buchholz und Anke Pingel als Organisatorinnen dieser Runde haben dort schon Ideen für ein Frühjahrstreffen ausgetauscht. ◀



Neujahrsempfang im Altstadtrathaus



Empfang in der Dornse des Altstadtrathauses mit gut gefülltem Veranstaltungssaal.

VORSITZENDER BERND WEYMANN: „OHNE FACHKRÄFTE KEINE UMSÄTZE!“

Unter Beteiligung der DEHOGA-Kreisverbände Gifhorn und Region Wolfsburg/Helmstedt fand kürzlich der Neujahrsempfang des DEHOGA-Kreisverbandes Region Braunschweig-Wolfenbüttel in der Dornse des Altstadtmarkt-Rathauses Braunschweig statt.

Hier konnte Vorsitzender Bernd Weymann neben 150 Gästen aus Hotellerie und Gastronomie, Wirtschaft und Verwaltung auch Oberbürgermeister Dr. Thorsten Kornblum, den Geschäftsführer der IHK Braunschweig, Florian Löbermann, Volker Lang als Mitglied des Vorstands von BS-Energy und den neuen Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Niedersachsen Mark Alexander Krack begrüßen. Sie standen nach dem Empfang auf dem Podium Rede und Antwort, was die zukünftige Entwicklung rund um den Fachkräftemangel, die Mehrwertsteuer auf Speisen, Energiekosten, die allgemeine Investitionsbereitschaft, Digitalisierungsprozesse und die Gewerbesteuer betrifft. Dabei machte Weymann deutlich, dass man sich aus dem gerade stattfindenden Bundestags-Wahlkampf heraushalten wolle. Vielleicht auch ein Grund, warum der Platz neben Ex-Ministerpräsident Gerhard Glogowski frei blieb, denn der war für Bundesarbeitsminister Hubertus Heil reserviert.

Auch die weiteren anwesenden Bundes- und Landtagsabgeordneten befanden sich nicht im Wahlkampfmodus, sondern wollten sich die Sorgen und Nöte des Gastgewerbes anhören. Das Motto der Veranstaltung lautete „Braunschweig zusammenhalten

und zusammenkommen“, und das bezog nicht zuletzt auch die Nachbarstädte Wolfsburg, Helmstedt, Gifhorn und Wolfenbüttel mit ein. Der Austausch von Hotellerie und Gastronomie untereinander stand von Beginn an im Vordergrund und ließ Weymann bei seiner Einführung zur Feststellung kommen: „Ohne Fachkräfte keine Umsätze“, ein Problem, das sich auch nach der Corona-Krise bis heute noch nicht lösen ließ und weiterhin im Fokus stehe.

Dabei kamen auch die vielen Veranstaltungen in Stadt und Land zur Sprache. Allein durch den Wegfall des Internationalen Braunschweiger Reitturniers „Classico“, das demnächst in Hannover auf dem Messegelände stattfinden soll, gehen 1000 Übernachtungen und 300.000 Euro Umsatz für Dienstleistungen verloren. Oberbürgermeister Thorsten Kornblum betonte dazu, dass die Stadt viele Großveranstaltungen plane, um den Ausfall zu kompensieren. Weymann sprach in diesem Zusammenhang vom versprochenen Bürokratieabbau, der nicht eingetreten sei.

Die Wiedereinführung der 19 Prozent Mehrwertsteuer auf Speisen im Gastgewerbe habe auch in Niedersachsen zu zahlreichen Insolvenzen geführt. Freunde und Partner des DEHOGA forderte er auf, gemeinsam zu kämpfen und gemeinsam an der Lösung der Probleme zu arbeiten.

Auf höhere Kosten im Energiebereich bereitete Vorstand Volker Lang von BS-Energy die Hotel- und

BEZIRKSVERBAND LAND BRAUNSCHWEIG-HARZ

Geschäftsführer
Mark Alexander Krack
Jasperallee 7
38102 Braunschweig
Tel. 0531 4 35 03
Fax 0531 419 78
Email: info@
dehoga-braunschweig-harz.de



Gastrobetreiber vor, denn die bevorstehenden hoher Investitionen sowie die Kosten für Dekarbonisierung und Digitalisierung müssen schließlich vom Verbraucher mitgetragen werden.

Die wirtschaftspolitischen Rahmenbedingungen für das Gastgewerbe seien nach einer Umfrage durch die IHK eher katastrophal, erklärte der Geschäftsführer Florian Löbermann. Denn 50 Prozent der Befragten antworteten, keine Investitionen mehr durchzuführen. Die anderen 50 Prozent gaben an, in Modernisierung ihrer Gebäude zu investieren, aber nicht in die Zukunftsthemen wie zum Beispiel Innovationen. Viel hängt davon ab, was die nächste Bundesregierung auf den Weg bringt. Der notwendige wirtschaftliche Aufschwung wird von allen sehnlichst herbeigewünscht.

So erwarte man, dass insbesondere Volkswagen die derzeitige Krise überwindet und zurück auf die Normalspur kehrt. Der Hotellerie fehlen die Tagungen und Übernachtungen, die in der Vergangenheit ein Standbein der Unternehmen waren.

Hoteldirektor Ralf Werner vom Bernsteinsee-Hotel, auch stellvertretender Vorsitzender im DEHOGA Kreisverband Gifhorn, der zusammen mit dem Vorsitzenden Karlheinz Brunck, dem neuen Geschäftsführer Andreas Taebel und seinem Vorgänger Albert Harder nach Braunschweig gekommen war, unterstützte die Forderung nach mehr Zusammenarbeit und Zusammenhalt im DEHOGA zwischen den Bezirksverbänden Lüneburg und Braunschweig. Der stellvertretende Vorsitzende Daniel Wolniczak



Braunschweigs Oberbürgermeister Dr. Thorsten Kornblum, Mitte, mit dem DEHOGA-Vorstand des Kreisverbandes Braunschweig-Wolfenbüttel. Fotos: Glasow

vom Best Western Hotel Helmstedt begrüßte den Vorschlag. Der Braunschweiger Vorsitzende bedankte sich bei Oberbürgermeister Dr. Thorsten Kornblum dafür, dass die Stadt seit rund 15 Jahren die Dornse des Altstadtrathauses für den Neujahrsempfang des DEHOGA-Stadtverbandes zur Verfügung stellt, beim Sponsor BS

Energy, den Getränke-Lieferanten zusammen mit dem Gastronomie Partner Kreis (GPK) und der Berufsschule für die personelle Unterstützung. Nach einem deftigen Grünkohlessen mit entsprechendem Gedankenaustausch untereinander folgte die zweite Halbzeit in Roots Sportsbar. ◀

Vorweihnachtliches Netzwerken

Im Dezember hatte der DEHOGA Kreisverband Harz zu einem ungewöhnlichen Zeitpunkt zu seiner jährlichen Mitgliederversammlung geladen. Umso mehr freute sich der Vorsitzende Jens Lutz über die Mitglieder, die ihn nicht im Stich ließen und trotz der vorweihnachtlichen Geschäftigkeit der Einladung in den Niedersächsischen Hof in Goslar gefolgt waren. Sogar der Präsident des DEHOGA Niedersachsen hatte sich auf den Weg nach Goslar gemacht, um der Veranstaltung beizuwohnen.

Neben seinem Jahresbericht wusste der Vorsitzende auch von den unmittelbar anstehenden Veränderungen beim DEHOGA Niedersachsen und dem DEHOGA Bezirksverband Land Braunschweig

Harz zu berichten. Hierfür hatte er eigens mit Mark Alexander Krack den neuen Hauptgeschäftsführer des Landesverbandes an seiner Seite. Dieser gab einen Einblick für die Mitglieder des Kreisverbandes, was sich in der Organisation der Betreuung der Mitgliedsunterneh-

men ändert und was wie gewohnt geschehen wird.

Mit Blick auf anstehende Projekte des Kreisverbandsvorstands wurde den Unternehmern von Lutz nochmals deutlich gemacht, welche Möglichkeiten bestehen,

in den einzelnen Regionen auch Veranstaltungen durchzuführen. Auch kündigte der Vorsitzende an, dass der Kreisverband nach gegenwärtiger Planung im Jahr 2025 wieder ein Sommerfest ausrichten wird. ◀



Nach der Versammlung ging es für einen Teil der Mitglieder zum Netzwerken auf den Goslarer Weihnachtsmarkt.



Wolfsburgs Oberbürgermeister Dennis Weilmann (l.) gratulierte Heiko Sturm zum 25-jährigen Jubiläum.

Bühne frei: 25 JAHRE Tannenhof mit Heiko Sturm

Am 28. Januar 2025 feierte Heiko Sturm mit über 100 geladenen Gästen sein 25-jähriges Geschäftsjubiläum im Restaurant „Zum Tannenhof“. Unter den Gratulanten befanden sich der Wolfsburger Oberbürgermeister, Dennis Weilmann, der auch Grußworte der Stadt Wolfsburg übermittelte, der neue Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Niedersachsen, Mark Alexander Krack sowie die DEHOGA-Kollegen aus den Kreisverbänden Region Wolfsburg-Helmstedt, Gifhorn und Braunschweig-Wolfenbüttel. Weiterhin waren viele Geschäftspartner, Freunde und Kollegen unter den Gästen.

In seiner Eröffnungsrede begrüßte Heiko Sturm auch die stellvertretende Schulleiterin der BBS in Gifhorn, Heike Strauch, sowie die Vorsitzende des IHK-Prüfungsausschusses, Anja Sternberg. Einen Dank sprach Heiko Sturm den Firmen Getränke Höpfner/Ahlers, der Bitburger Brauerei und Schierker Feuerstein für die Unterstützung aus. Heiko Sturm ließ die vergangenen 25 Jahre mit kleinen Anekdoten Revue passieren und bedankte bei seinem Team für die Treue in all den Jahren. Ohne sein Team hätte er es nicht so weit

geschafft. Stellvertretend nannte Heiko Sturm seinen langjährigen Mitarbeiter Christian Beer, der vor 23 Jahren als Praktikant im Tannenhof begann und heute sein Restaurantleiter und Stellvertreter ist. Sturm ist sehr stolz auf sein Team und freut sich auf die gemeinsame Zukunft.

Dennis Weilmann lobte Heiko Sturm für das besondere Konzept des Tannenhofes und berichtete von persönlichen Erlebnissen bei privaten Feiern und geschäftlichen Terminen, welche durchweg positiv waren. Insbesondere an einen Termin zur Corona-Zeit, zu einem Gespräch mit Florian Hary und Heiko Sturm als DEHOGA-Vorstand, erinnert sich Dennis Weilmann.

Nach der Eröffnungsrede und den Grußworten des Oberbürgermeisters bot das Team vom Tannenhof ein internationales kalt-warmes Buffet an.

Einer der Höhepunkte des Abends war die Travestie-Show mit „Maria Crohn“ und „Mandy Mitchell“, die mit Ihren Conférencen und „Plaudereien aus dem Nähkästchen“ die Gäste hervorragend unterhielten und herzlich zum Lachen brachten.

Der „Tannenhof“ ist als Show-Restaurant weit über die Grenzen Wolfsburgs hinaus für seine Dinner-Varieté-Shows bekannt und bezeichnet sich mit jährlich rund 30 Veranstaltungen zu Recht als „Show-Restaurant“. Daher durfte eine kleine Show natürlich nicht

fehlen. Die große Jubiläums-Show, im ausverkauften Hause, fand dann am 29. Januar statt. ◀

Show Time im Tannenhof: Heiko Sturm mit den Travestie-Künstlerinnen Maria Crohn und Mandy Mitchell.



Gastronomiewechsel in der Autostadt

NEUER PARTNER AB DEM 1. JULI 2025

Die Autostadt in Wolfsburg wird künftig mit einem neuen Gastronomiedienstleister zusammenarbeiten. Nach einem umfangreichen Ausschreibungsprozess erhielt die Compass Group Deutschland mit ihrer Tochterfirma Food Affairs GmbH den Zuschlag. Zum 1. Juli 2025 löst das Unternehmen damit den bisherigen Partner und Mitbewerber Mövenpick der Marché International AG ab und übernimmt im Rahmen einer Betriebsübergabe alle Restaurants und deren Mitarbeitende in der Autostadt.

Insgesamt acht Restaurants werden übernommen: das italienische Familienrestaurant „AMano“, der „BEEF CLUB“, die Brotmanufaktur „Das Brot.“, das Café „Erste Sahnne“, die Eventlocation „ESSZIMMER“, das Marktrestaurant „Lagune“, das am Mittellandkanal gelegene „MONDO ITALIANO“ sowie das „Tachometer“. Durch

die neue Partnerschaft wird auch die gastronomische Betreuung aller Veranstaltungen in der Autostadt, einschließlich der Jahresevents und Konferenzen, von der Food Affairs GmbH weitergeführt.

„Wir freuen uns sehr auf die Zusammenarbeit mit Food Affairs. Die breite internationale Erfahrung unseres zukünftigen Partners eröffnet der Autostadt weitere Perspektiven und bietet neue Impulse für unsere Gastronomie. Vor allem unsere Gäste werden in hohem Maß von der gastronomischen Qualität und Innovation unseres neuen Dienstleisters profitieren“, sagt Edith Gerhardt, Mitglied der Autostadt Geschäftsführung und dort unter anderem verantwortlich für den Bereich Gastronomie.

Oliver Ringleben, Director Strategic Accounts der Compass Group Deutschland: „Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit unserem

Partner die bestehende gastronomische Kultur fortzuführen und gezielt weiterzuentwickeln. Von der Konzeption über die Planung bis hin zur Umsetzung stehen wir als engagierter Partner an der Seite der Autostadt und stimmen jeden Schritt eng mit unserem Kunden ab. Gemeinsam entwickeln wir die Gastronomie weiter, stärken die Marke Autostadt und schaffen eine Plattform, die Innovation und Qualität vereint.“

Die Food Affairs GmbH ist eine hundertprozentige Tochterfirma der in Eschborn ansässigen Compass Group Deutschland GmbH. Als Deutschlands führender Anbieter im Bereich Gemeinschaftsverpflegung und Teil der weltweit größten Lebensmitteldienstleistungsgruppe Compass Group PLC mit Sitz in Chertsey, UK beschäftigt die Compass Group Deutschland bundesweit rund 14.500 Mitarbeitende aus 127 Nationen.

Unter dem Markendach agieren neben Food Affairs sieben weitere Tochterfirmen. Benchmark-Projekt für die Food Affairs GmbH ist aktuell das FOUR Frankfurt. In diesem europaweit einzigartigen Hochhausquartier inmitten der Frankfurter Innenstadt wird die Food Affairs GmbH die rund 3.000 Quadratmeter große Fläche nach internationalem Vorbild kuratieren und zu einer der Top-Food-Adressen Frankfurts ausbauen. Das Projekt setzt ein deutliches Signal in Richtung gehobene öffentliche Gastronomie.

Mit der Entscheidung geht gleichzeitig eine 25-jährige Zusammenarbeit mit dem Unternehmen Mövenpick zu Ende. „Neben der langjährigen Partnerschaft mit Mövenpick galt es abzuwägen, wie die Gastronomie in der Autostadt für die kommenden Jahre erfolgreich aufgestellt werden kann. Hier hat uns das Konzept von Food Affairs letztlich überzeugt“, ordnet Geschäftsführerin Gerhardt ein. ◀

„Wir sagen herzlichen Dank für 25 Jahre vertrauensvoller Zusammenarbeit und wünschen Mövenpick und der Marché International AG weiterhin alles Gute.“

Edith Gerhardt, Mitglied der Autostadt Geschäftsführung

Neuer Gastronomiepartner:
Die Food Affairs GmbH der Compass Group Deutschland übernimmt ab dem 1. Juli 2025 die Gastronomie der Autostadt in Wolfsburg.

Foto: Autostadt GmbH / Nils Hendrik Mueller



Ringhotel Forellenhof Walsrode

FAMILIE FUHRHOP INVESTIERT MEHR ALS 10 MILLIONEN EURO



Strahlende Gesichter bei der Eröffnungsfeier (v.l.): Nils und Jessica Fuhrhop, DEHOGA-Präsident Florian Hary, Udo Fuhrhop, Daniela Hounsell.

Das familiengeführte Ringhotel Forellenhof Walsrode setzt mit einem Erweiterungsbau im Wert von 10,1 Millionen Euro neue Akzente. Mit der Eröffnung des modernen Wellnessbereichs und 36 stilvollen, offenen Zimmern erreicht das traditionsreiche Haus unter der Leitung der Familie Fuhrhop, die es bereits in dritter Generation führt, einen wichtigen Meilenstein seiner Geschichte.

Im Januar feierte das Ringhotel Forellenhof Walsrode die Eröffnung seines neuen Wellnessbereichs. Das Herzstück: ein 60 m² großer Pool, Innen- und Außensaunen, großzügige Ruhezone, mehrere Behandlungsräume sowie ein Paar-Behandlungsraum mit einer Wanne aus Blaustein für zwei Personen. Rund 60 geladene Gäste aus Presse, Politik, Gewerke, Verbandsvertreter und Freunde waren bei der Feier dabei.

Zusätzlich wurde ein Erweiterungsbau mit 36 modern gestalteten und offenen Zimmern eingeweiht. Damit möchte das Hotel neue Zielgruppen ansprechen und sich das ganze Jahr attraktiv positionieren. „Dieser Ausbau ist ein Meilenstein für uns, aber die ersten zwei Jahre werden herausfordernd“, erklärte Nils Fuhrhop, der das Hotel gemeinsam mit seiner Frau Jessica führt. Die beiden sind Eltern von zwei kleinen Kindern. Seit ihrer Hochzeit im Jahr 2019 teilen sie klare Verantwortlichkeiten: Jessica leitet das Frontoffice und Marketing, während Nils die Finanzen übernimmt. Während der Eröffnung unterstrich Jessica Fuhrhop: „Unsere Herzlichkeit wird immer im Mittelpunkt stehen.“

Das Hotel steht vor großen Herausforderungen, darunter steigende behördliche Anforderungen, Fachkräftemangel, die Integration ausländischer Arbeitskräfte und wachsende Kosten. Trotz dieser Hürden blicken die Betreiber optimistisch in die Zukunft. Mit ihrer Vision 2035 wollen sie das Hotel zukunftssicher machen und die Auslastung ganzjährig stabilisieren. Erste Erfolge konnten bereits erzielt werden: Weihnachten 2024 begrüßte das Hotel 130 Hausgäste, Silvester war ausgebucht.

Helma Spöring, Bürgermeisterin von Walsrode, hob die Bedeutung der Investition hervor: „Die Familie Fuhrhop zeigt mit Herzblut und Innovationsgeist, wie man mit der Zeit geht. Das Hotel ist ein Gewinn für die Region.“

Petra Weindl, geschäftsführender Vorstand der Ringhotels, betonte: „Jessica und Nils Fuhrhop sind ein inspirierendes Beispiel für den Mut und die Innovationskraft, die unsere Branche braucht.“

Die Finanzierung der Erweiterung wurde durch einen Kredit der Hausbank sowie einen Zuschuss der Förderbank Niedersachsen in Höhe von 2,1 Millionen Euro ermöglicht. Trotz Verzögerungen und höherer Kosten konnte das Projekt Ende 2024 abgeschlossen werden. „Wir haben immer alles gegeben und hoffen, dass wir nun in ruhigere Fahrwasser kommen“, resümierte Nils Fuhrhop.

Das Ringhotel Forellenhof Walsrode bleibt mit seiner Innovationsfreude und der starken Familienbindung ein Vorzeigebispiel für die mittelständische Hotellerie in Deutschland. ◀



36 moderne Zimmer sind im Erweiterungsbau entstanden.

BEZIRKSVERBAND LÜNEBURG

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



25 Jahre: Die Feinschmeckerei in Lüneburg

ES IST DIE ADRESSE IN LÜNEBURG FÜR KULINARISCHE VIELFALT: DIE FEINSCHMECKEREI FEIERT IHR 25-JÄHRIGES BESTEHEN.

Mittagstisch für alle, Catering für Feiern oder Versorgung von Schulen, Kindergärten und Betrieben: Tag für Tag begeistert die Feinschmeckerei vielerorts mit köstlichem Essen. Und zwar so vorzüglich, dass es für den Betrieb vom ersten Tag an fortlaufend bergauf ging – und die Geschäftsführer Michael Meyer und Dennis Hoffgart nun am 1. Januar ihr 25-jähriges Firmenjubiläum feiern durften.

Ein Erfolg, der sich nicht zuletzt im stetigen Ausbau des Service-Spektrums zeigt. Und ein Erfolg, der sich vor allem auch auf das versierte Team zurückführen lässt. Dieses besteht derzeit aus 80 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, wovon viele bereits langjährig dabei sind – Küchenchef Timo Kurt sogar von Anfang an. Es ist ein Team, das alles möglich macht: Mit dem Partyservice für eigene Räumlichkeiten, aber auch in den Räumen der Feinschmeckerei oder im Restaurant Vitallissimo beim MTV Treubund können sämtliche Veranstaltungsträume wahr werden.

REGIONALE UND SAISONALE KÖSTLICHKEITEN

Dabei unverändert bleibt stets die höchste Priorität: die Qualität der Köstlichkeiten, welche Tag für Tag frisch zubereitet werden. Das ist insbesondere für die Kinder, welche die Feinschmeckerei im Rahmen der Versorgung von Schulen und Kindergärten verköstigt, von großer Bedeutung. Rund 2.500 Essen werden in zwei Großküchen zubereitet und von dort an 35 Bildungsstätten und Betriebe geliefert. Dass die Qualität der Essen für die Feinschmeckerei an oberster Stelle steht, zeigt sich auch daran, dass sich der Kinderspeiseplan an den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) orientiert, welche diesen sogar schon einmal zertifiziert hatte.

GENUSS GLEICH VOR ORT

Die Möglichkeit, sich von den Kochkünsten zu überzeugen, haben alle. In ihren Räumlichkeiten in der Horst-Nickel-Straße 2 bietet die Feinschmeckerei ihren Mittagstisch an. Jeden Tag können die Gäste hier aus ebenso vielfältigen wie leckeren Gerichten wählen. Doch

EIN GAUMENSCHMAUS FÜR DIE EIGENE FEIER

Auch abseits der Horst-Nickel-Straße 2 oder des Vitallissimo muss man nicht auf die Köstlichkeiten der Feinschmeckerei verzichten: Wer seine Feier gern in den eigenen vier Wänden, im Büro oder in einer ausgewähl-



Quelle: LZ Lüneburg

Die Geschäftsführer Michael Meyer und Dennis Hoffgart blicken auf 25 erfolgreiche Jahre zurück.

nicht nur für den Mittagstisch, sondern auch für eigene Feiern lassen sich die Räumlichkeiten der Feinschmeckerei hervorragend nutzen. Diese richtet das Team mit viel Herz für Feiern mit bis zu 140 Personen her.

KULINARISCHE HIGHLIGHTS AM KURPARK

Doch nicht nur im Hanseviertel, sondern auch im Restaurant Vitallissimo beim MTV Treubund Lüneburg lässt es sich dank der Feinschmeckerei herrlich feiern. Das Lokal, das seit 2017 zur Feinschmeckerei gehört, bietet separate Räume für Feiern mit bis zu 150 Gästen – auf Wunsch sogar mit Doppel-Kegelbahn.

ten Location ausrichten möchte, kann auf den Partyservice der Feinschmeckerei zählen. Dieser bietet sowohl ausgewählte Menüs als auch das gesamte Zubehör samt Fachpersonal. Zu den erwähnten Locations, welche die Feinschmeckerei beliefert, zählen das Fahrgastschiff Lüneburger Heide, der Wasserturm, das Kulturforum Wienebüttel und das Gut Horndorf. ◀

Immer weniger Hoteliers und Gastronomen bieten Ausbildungsplätze an

TROTZ ERFOLGREICHER KONTAKTBÖRSE AN DER BBS I IN GIFHORN

Teilweise mit Bussen aus dem Landkreis angereist, kamen die Schülerinnen und Schüler zur dritten Kontaktbörse an der Berufsbildenden Schule I in Gifhorn und wurden am Eingang von Schulleiterin Regina Ruge, Stellvertreterin Heike Strauch und Organisatorin Jaqueline Schlesinger empfangen.

51 Ausbildungsbetriebe standen für eine Berufsberatung bereit, um alle Fragen zu beantworten. Die Vorbereitung auf die dritte Kontaktbörse begann schon gleich nach der zweiten, erfolgreichen Veranstaltung an der BBS I. Die stellvertretende Schulleiterin Heike Strauch hatte wieder alle Ausbildungsbetriebe angeschrieben und Informationen an alle Schulen des Landkreises verteilt. "Vollzeitschüler wurden sogar verpflichtet, während der Unterrichtszeit dabei zu sein", so Strauch.

Wie Mitorganisatorin Jaqueline Schlesinger bekanntgab, ist die Zahl der teilnehmenden Ausbil-

dungsbetriebe rasant gestiegen, weil alle händierend nach Azubis suchen.

Auch Hotels und Restaurants, wie das Privathotel Alte Mühle Weyhausen, das Courtyard by Marriott Wolfsburg, Volkswagen Wolfsburg und das Schlossrestaurant Zentgraf waren dabei. Inhaber Jörg Zentgraf konnte sich über zwei neue Praktikanten freuen. Trotzdem kam die Frage auf, warum nicht mehr Betriebe aus dem Bereich Hotellerie und Gastronomie an der Kontaktbörse teilnehmen.

Anika Ebert aus dem Privathotel Alte Mühle Weyhausen dazu: „Es ist sehr schwer Auszubildende im Gastgewerbe zu finden, weil die jungen Leute vor den Arbeitszeiten auch an Wochenenden zurückschrecken, während andere ihre Freunde frei haben!“ DEHOGA-Kreisvorsitzender Karlheinz Brunck: „Viele Ausbildungsbetriebe haben es schon aufgegeben, auf Kontakt- und Ausbildungsplatz-Börsen nach jungen Aus-



Empfang zur Kontaktbörse durch v.l.n.r. Schulleiterin Regina Ruge, Stellvertreterin Heike Strauch und Organisatorin Jaqueline Schlesinger.

bildenden Ausschau zu halten. Es sind zu viele Branchen, die gleichzeitig an einem Ort nach Lehrlingen zu suchen. Die Auswahl ist einfach zu groß!

Zusätzlich bietet die BBS I eine digitale Stellenbörse unter www.bbs1-gifhorn.de/stellenboerse für freie Ausbildungs- oder Praktikumsplätze oder die Suche nach Festangestellten an.

bbs1-gifhorn.de/stellenboerse für freie Ausbildungs- oder Praktikumsplätze oder die Suche nach Festangestellten an. ◀



Anika Ebert vom Privathotel Alte Mühle Weyhausen im Gespräch mit Bewerbern.



Jörg Zentgraf vom Schlossrestaurant Gifhorn hat zwei Praktikanten gefunden, die demnächst ihren Job dort anfangen. Fotos: Glasow

Florian Hary: Rundum zufrieden mit dem Ergebnis!

LANDKREIS GIFHORN PRÄSENTIERTE SICH AUF DER GRÜNEN WOCHEN IN BERLIN

Die Internationale Grüne Woche (IGW), die vom 17. bis 26. Januar 2025 auf dem Messegelände in Berlin stattfand, war insbesondere auch wieder für den Landkreis Gifhorn ein aufwendiges, materielles und personalmäßig starkes Unternehmen.

Das bestätigte Jörg Burmeister-Wegner, Stabsstelle Regionalentwicklung des Landkreises zusammen mit der Leader Region Isenhagener Land, während eines Rundganges. Man kann sie alle namentlich gar nicht aufzählen, die hier im Einsatz waren und die unzähligen Gäste bedienten und mit lukullischen Kostbarkeiten verwöhnten.

Das durfte auch DEHOGA-Präsident Florian Hary bestätigen, der am Niedersachsen Abend in Halle 20 teilnahm. Hier kamen 2500 Gäste aus Politik, Wirtschaft und Verwaltung zusammen, die an den einzelnen Ständen Kostproben einnahmen. Darunter aus Jens Lutz, DEHOGA-Vorsitzender aus dem Harz, der am Stand des Kräuter-Erlebnispark Altenau Kostproben der Kräuterliköre verteilte. Am Stand 120 begrüßte der Gifhorer Landrat Tobias Heilmann die Gäste. An der Spitze Ministerpräsident Stephan Weil, Innenministerin Daniela Behrens, Landwirtschaftsministerin Miriam Staudte, Wirtschaftsminister Olaf Lies, Umweltminister Christian Meyer, Bundes-, Landtags- und Kreistagsabgeordnete. Auch Wolfsburgs Oberbürgermeister Dennis Weilmann sowie der Ausschuss für Bundes- und Europaangelegenheiten mit der Landtagsabgeordneten Lena-Sophie Laue und Immacolata Glosemeyer, Wolfsburg, waren darunter.

Ein positives Fazit zog auch der Geschäftsführer der Tourismus Südheide Gifhorn GmbH, Jörn Pache: "Wie in den vergangenen Jahren, bringt uns die IGW viele Besucherinnen und Besucher in unsere Region. Auch in diesem Jahr hat sich der Aufwand wieder gelohnt, denn es gab sehr viele Anfragen!" Landrat Tobias Heilmann freute sich persönlich über den Erfolg, denn: „die Beteiligung an einem Internationalen Event kann nur gut sein für unsere Region, so dass sich der ganze Aufwand auch lohnt. Ich bedanke mich bei allen, die dazu beigetragen haben!"

Florian Hary fühlte sich im Kreise der Gastronomen, Politiker und Vertreter der Tourismus-Gesellschaft wohl, denn hier wurde gezielte Werbung von Fachleuten für einen Urlaub in Niedersachsen gemacht. ◀



DEHOGA Kreisvorsitzender Harz Jens Lutz verteilte Kräuterlikör Kostproben aus Altenau.



Florian Hary (2.v.r.) mit der Landtagsabgeordneten Kirsikka Lansmann (r.), dem Landtagsabgeordneten Christoph Bratmann (l.) und dem Gifhorer Landrat Tobias Heilmann (2.v.l.).



Lüttje Lage mit Brauerei-Chef Axel Schulz-Hausbrandt (Bildmitte) mit den Bruchmeistern aus Hannover. Fotos: Siegfried Glasow

Freisprechung im Gastgewerbe

FEIERSTUNDE IM BERNSTEINSEE HOTEL FÜR SECHS AUSZUBILDENDE

Das Problem der Nachwuchswerbung im Gastgewerbe macht sich auch in Gifhorn/Wolfsburg bemerkbar, denn während der Freisprechungsfeier im Bernsteinsee-Hotel gab es nur sechs Absolventen, die ihre Abschlussprüfung mit Erfolg bestanden hatten.

DEHOGA-Kreisvorsitzender Karlheinz Brunck begrüßte die frischgebackenen ausgelernten Kräfte sowie den stellvertretenden Hauptgeschäftsführer der IHK Lüneburg-Wolfsburg Michael Wilkens, den stellvertretenden Landrat Thomas Reuter und den Bürgermeister der Gemeinde Sassenburg, Jochen Koslowski. „Sie haben den schönsten Beruf der Welt erlernt, Ihnen steht jetzt die Welt offen, aber kommen Sie bitte wieder zurück, denn Sie werden auch hier dringend gebraucht“, so Brunck. Michael Wil-

kens blickte an den Beginn der Lehrzeit zurück, denn „Sie haben Ihre Ausbildung während der Corona-Zeit begonnen und damit wahrlich nicht die besten Voraussetzungen vorgefunden.“ Er dankte den Ausbildungsbetrieben im DEHOGA sowie der BBS I. Thomas Reuter: „Für Sie ist heute ein ganz besonderer Tag, an dem Sie Ihre Erfolge und guten Leistungen feiern können!“ Er ging auf die Ausbildung in der Gastronomie ein, die für jeden einzelnen eine ganz besondere Herausforderung sei. Als ehemaliger Polizist wisse er nur zu gut, was Schicht- und Wochenendarbeit sei! Trotzdem schaffe Arbeit in der Gastronomie auch Erlebnisse, die die Berufe sehr attraktiv machen.

Jochen Koslowski nannte die Berufe in der Branche von Gastfreundschaft geprägt und

er bedauerte, dass es trotz der vielen Möglichkeiten immer weniger junge Menschen gebe, die hier eine Lehre beginnen wollen. Die politische Forderung des DEHOGA, die Wochenarbeitszeit einzuführen, wäre vielleicht ein Anreiz auch später in den Berufen weiterzuarbeiten.

Der Klassenlehrer der Köche und Teamleiter Gastgewerbe der BBS I, Andreas Ochs nahm zusammen mit Christel Klütz, Liane von Steimker, Anja Sternberg und Nils Harings die Zeugnisverteilung vor.

Hoteldirektor Ralf Werner und sein Team hatten hervorragende Kanapees zubereitet und zum Anstoßen auf den Erfolg Sekt und Orangensaft serviert. ◀



Zeugnisse durch v.l.n.r. Anja Sternberg, Nils Harings, an Aysel Ibrahimova, Paula Maria Dangalis und Elvira Shala. Rechts DEHOGA-Kreisvorsitzender Karlheinz Brunck.

Foto: Siegfried Glasow

Sehr gute Karrierechancen

FREISPRECHUNGSFEIER IN OSNABRÜCK

„Herzlichen Glückwunsch, Sie haben sich den schönsten Beruf der Welt ausgesucht“.

Bei der Freisprechungsfeier des DEHOGA Kreisverbands Osnabrück freute sich die gastgebende Direktorin des Osnabrücker Remarque-Hotels, Ina Klusmann, über den Erfolg der Absolventen. Nach 45 Jahren „am Gast“ sei sie immer noch mit Begeisterung dabei. Die Gastro-Branche sei schon aus einem Grund etwas ganz Besonderes: „Für gute Leistungen bekommen Sie meistens sofort ein positives Feedback vom Gast“.

Sehr zufrieden zeigte sich auch der Osnabrücker DEHOGA-Geschäftsführer Nils Westerkamp. „Mit dem erfolgreichen Abschluss haben Sie Können und Disziplin bewiesen“. In einer Branche, die dringend qualifizierte Nachwuchskräfte sucht, hätten die Absolventen sehr gute Karrierechancen.

Großes Lob gab es für die Leistungen der 24 Absolventen. Sieben von ihnen haben mit einer Gesamtnote von 2,0 oder besser in ihrem Zeugnis abgeschlossen. Für die Berufsbildenden Schulen Osnabrück würdigte Schulleiterin



Sieben frisch gebackene Fachkräfte haben ihre Ausbildung mit der Gesamtnote 2,0 oder besser abgeschlossen. Der DEHOGA-Geschäftsführer Nils Westerkamp (links) lobte besonders die Hotelfachfrau Jana Hamer (3. von rechts), die eine Gesamtnote von 1,0 in ihrem Abschlusszeugnis erreicht hat. Foto: Hilkmann

Cornelia Schürmann die guten Ergebnisse. Sie überreichte den besten Absolventen den traditionellen BBS-Oskar.

Ganz besonders konnte sich die im See- und Sporthotel Anjum zur Hotelfachfrau ausgebildete Jana Hamer freuen. Sie erzielte mit der Gesamtnote 1,0 das Spitzenergebnis. Wie man in allen Schulfächern ein „sehr gut“ erreicht, sei eigent-

lich kein großes Geheimnis: „Ich habe im Unterricht aufgepasst und bin immer sehr gut von meinen Ausbildern unterstützt worden“. Mit dem Super-Abschlusszeugnis in der Tasche möchte die junge Frau im Betrieb bleiben. Mit ein wenig mehr Erfahrung würde sie in einigen Jahren gern vom Osnabrücker Nordkreis aus die Welt erkunden und in einem anderen Land in der Hotellerie arbeiten. ◀

Betriebe mit „Kosten-Firewall“ schützen

FORDERUNG AN DIE KÜNFTIGE BUNDESREGIERUNG

„Die künftige Bundesregierung muss neue Akzente setzen. So wie zuletzt kann es nicht weitergehen“. Ähnlich wie viele andere Branchen hofft auch die Gastro-Branche auf Entscheidungen, bei denen die Betriebe und ihre Mitarbeiter im Fokus stehen. „Wir brauchen eine Politik, die das Unternehmertum wertschätzt und fördert sowie Lust auf die Selbstständigkeit macht“, betont Nils Westerkamp, Geschäftsführer des DEHOGA-Bezirksverbands Osnabrück-Emsland/Grafschaft Bentheim.

Aktuelle Zahlen zeigen, dass die Gästezahl in Restaurants und Cafés rückläufig ist. Als Folge ist im Jahr 2024 auch die Zahl der Beschäftigten zurückgegangen. Als wesentlichen Grund für das Gäste- und Umsatzminus verweist Nils

Westerkamp auf die wirtschaftlichen Krisen und die daraus resultierende Unsicherheit, die vielen Verbrauchern zu schaffen macht.

Ändern könne sich das nur, wenn der Verbraucher von zu hohen Steuern und Energiekosten entlastet würde und somit wieder mehr Geld zum Ausgeben in der Tasche habe. Dessen ungeachtet gibt es nach wie vor einen Mangel an qualifizierten und motivierten Fachkräften. Darüber hinaus klagen viele Betriebe über hohe Kosten, das starre Arbeitszeitgesetz und eine überbordende Bürokratie. Besonders hart werde die Branche von den gestiegenen Kosten für Lebensmittel, Personal und Energie getroffen. Dadurch werde die Ertragssituation immer kritischer. In Restaurants,

Gaststätten, Cafés, Imbissen und Eisdielen hat das Statistische Bundesamt für den Zeitraum von Januar bis Oktober 2024 einen Umsatzrückgang von durchschnittlich 7,5 Prozent ermittelt.

Trotz der aktuellen Probleme blickt der DEHOGA-Geschäftsführer aus Osnabrück auch wegen der vielen fleißigen, leistungsstarken und innovativen Mitgliedsbetriebe in seinem Bezirksverband „vorsichtig optimistisch“ in das Geschäftsjahr 2025. Von der neuen Bundesregierung fordert Nils Westerkamp neben einer Senkung der Mehrwertsteuer sowie der Stromsteuer als konkrete Sofortmaßnahme eine „Kosten-Firewall“ für den Mittelstand. Diese müsse darauf abzielen, die Unternehmen vor weiteren Belastungen zu schützen. ◀

BEZIRKSVERBAND OSNABRÜCK-EMSLAND/ GRAFSCHAFT BENTHEIM

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



Landgasthof in der Nähe von Oldenburg (ca. 20 km) zu verkaufen
TOP Zustand – Kein Renovierungsstau – Super Rendite
 |Hotel |Restaurant |Saalbetrieb |Tagungsräume
 |Großer Biergarten |4 Kegelbahnen
 |Innenplätze: > 450 |Außenplätze: > 150
|Betten: > 50 |Grund: > 3.800 qm |Nutzfläche: >2.000 qm
 Infos: Getränke Nordmann, René Sklorz
 rene.sklorz@nordmann.de, 0172 40 89 773

Gemütliches Hof Café in Hameln OT Tündern zu vermieten 



- 185m² zzgl. Außenbereich
- Bezug nach Vereinbarung möglich
- Mietpreis auf Anfrage
- Energieausweistyp: verbrauchsorientiert, BJ.1818, E-Effizienzkategorie C
- Energieverbrauch: 99,2kWh (m² a)
- Energieträger: Erdgas

Kontaktaten für Rückfragen Frau Mrosek 05151-9310-30
 HAMELNER WOHNUNGSBAU-GESELLSCHAFT MBH

Rustikale Gaststätte im Raum Goslar sucht neuen Pächter

Gasthaus mit Kamin, Veranstaltungsraum, sowie Biergarten (25/40/30 Sitzpl.). Parkplätze vorhanden, Inventarübernahme möglich, Renovierungsbedarf nach Leerstand, Pacht VB.

gasthausgoslar@gmail.com · Tel.: 0151/064538898

SIELHOF NEUHARLINGERSIEL

Pächter gesucht 

Als Eigentümer des überregional bekannten Sielhofes suchen wir im Zuge einer Nachfolgeregelung einen Pächter (m/w/d) für das Restaurant und Café im Erdgeschoss.

**ROKOKO-, JAGD- UND KAMINZIMMER
 SCHANKRAUM | PAVILLON | TERRASSE
 154 INNEN- UND AUSSENPLÄTZE**



Kurverein Neuharlingersiel e.V. | Edo-Edzards-Str. 1
 26427 Neuharlingersiel | 04974 - 188 0 | karriere.neuharlingersiel.de 

gastroimmo24.de
 Immobilien für die Gastronomie und Hotellerie

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








Anzeigen - Bestellschein
Gelegenheitsanzeigen · Immobilien

Tel.: (0 45 51) 14 50

Nebenstehender Anzeigentext soll in der nächsten Ausgabe veröffentlicht werden.

- Immobilien unter Chiffre (Gebühr Euro 6,00)
 Stellenangebote Die Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer.
 Gelegenheitsanzeigen

Name _____

Strasse _____

PLZ und Ort _____

Datum _____

Unterschrift _____

Diese Anzeigengröße (25 mm hoch/2-spaltig) kostet Euro 125,00 + MwSt.

Weitere Preisbeispiele

- 30 mm hoch/2-spaltig = Euro 150,00 + MwSt.
 40 mm hoch/2-spaltig = Euro 200,00 + MwSt.
 60 mm hoch/2-spaltig = Euro 250,00 + MwSt.

Anzeigentext

(Möglichst in Blockschrift schreiben.)

Verlagshaus Fachzeitungen Teegen GmbH · Am Bornkamp 12 · 23795 Schackendorf / Bad Segeberg
 Telefon 04551 / 145-0 · info@vht.de · www.vht.de

3 Sterne Hotel an Industriestandort am Harzrand

Gemütliche Kleinstadt am Harzrand, Süd-Ost Niedersachsen – hervorragende Lage mit direkter Nähe zur Natur des Harzes und wirtschaftlich starkem Umfeld.

Dieses moderne und bestens gepflegte 3-Sterne-Hotel bietet eine attraktive Möglichkeit für eine wirtschaftlich stabile Existenz. Besonders für Existenzgründer oder Investoren eignet sich dieses Objekt, da es ohne Investitionsstau übernommen werden kann.

Objektdetails:

- Zimmeranzahl: 56 modern eingerichtete Gästezimmer
- Restaurant: Langfristig verpachtet und bietet stabile Einnahmen
- Frühstücksraum: Separater, heller Raum für Hotelgäste
- Betreiberwohnung: ca. 70 m², ideal für Wohnen und Arbeiten an einem Standort
- Sauna: Vorhanden und als Zusatzangebot für Gäste nutzbar
- Gebäude: Zeitgemäßes, modernes Design ohne Investitionsstau
- Parkmöglichkeiten: Außenstellplätze auf dem Grundstück und offene Parkgarage für zusätzlichen Komfort

Das Hotel befindet sich in einer guten wirtschaftlichen Ausgangslage mit stabiler Auslastung. Ideal für Geschäftsreisende, Touristen sowie Urlauber durch die Nähe zum Harz und die starke Umgebung der Industriestadt.

Das verpachtete Restaurant und die Betreiberwohnung machen die betriebswirtschaftliche Grundlage noch attraktiver.

Die Übernahme ist zeitnah möglich, was eine reibungslose und schnelle Betriebsaufnahme ermöglicht. Kaufpreis: 3,2 Mio. EUR

Infos: info@bernd-frerichs.de

Landgasthof B 71 Kirchwistedt zu verkaufen

Gaststätte, Imbiss, Saal, Whg. (Motelzimmer möglich)
dt. Küche, EA B, 242,35; G, Öl, Hzg. 1994, 295.000 €
Tel.: 04763-7847, www.immo-schramm.de/nr3254

Gasthof/Hotel in Uetze bei Hannover mit fünf Fremdenzimmern

Veranstaltungsräume für 50/80 Personen, Gastwirtschaft mit 25 Plätzen, Biergarten mit 50 Plätzen, am Fluss Fuhse, Gastro-Vollküche, Kühl- und Frostraum, 4 Garagen, 20 PKW-Parkplätze, Busstellplatz, 130m² Betreiberwohnung.
Preis € 450.000,-

info@agentur-strasser.de oder Tel. 05175 / 930531

GE X OBJEKTE
BETREIBER / KONZEPTE
FINANZIERUNGSSICHERUNG
GastroEXchange Berlin GmbH

▷ Garni Hotel 50 km westlich von Hannover

▷ Top 4-Sterne-Hotel mit 46 Betten
am Tor zum Sauerland

▷ Stylishes Restaurant TOP-Standort
Fußgängerzone in Mettmann (NRW)

www.gex-berlin.de Hotline: 0171 - 51 41 160

Berlin Niedersachsen NRW



Neuverpachtung der historischen Wassermühle „Im kühlen Grunde“

Sie lieben ein Leben auf dem Land, mögen Pferde und sind gastronomisch versiert?

Dann könnte dies Ihre Zukunft sein.

Lassen Sie die Gestütsschenke wieder aufleben und verwirklichen Ihre Ideen.

Die Gaststätte umfasst circa 30 Sitzplätze im Innenbereich und verfügt zusätzlich über einen einmaligen Biergarten, direkt am rauschenden Mühlbach.

Ebenfalls steht Ihnen eine charmante 90m² große Wohnung direkt über der Gastronomie zur Verfügung.

Wir freuen uns über Kontaktaufnahme von erfahrenen Gastronomen, aber auch von motivierten Interessenten, die einen neuen Weg beschreiten möchten.

Niedersächsisches Hengstauzuchtgestüt Hunnesrück

Gestütstraße 10, 37586 Dassel-Hunnesrück

Betriebsleiter Michael Bertelmann

Telefon: 05564-8216 oder 0172-8160495

www.gestuett-hunnesrueck.de

Sie finden uns auch auf Facebook und Instagram

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

Sielhof Ditzum

6 Ferienwohnungen & 1 modernes Restaurant

- 60 Innen- & 60 Außenplätze
- 2018 erbaut in Ditzum

KAUFEN
oder
PACHTEN

Ob kaufen oder pachten, der Preis ist zu beachten. Alles ist Verhandlungssache.

www.sielhof-ditzum.de

☎ 0175 4118892 Jürgen Thiet

ZUKUNFT GESTALTEN

Bist Du dabei?!

Am 30. und 31. März geht's beim

DEHOGA-Forum „Zukunft gestalten“

um die Zukunft unserer Betriebe in Hotellerie und Gastronomie.
Sei dabei!

Sonntag, 30. März ab 18 Uhr

Gastgeber connect // Thementische zum Netzwerken

Montag, 31. März von 10 bis 16 Uhr

Forum Zukunft gestalten!

3 parallele Workshops zu Unternehmensbegeisterung,
Digitalisierung und Automatisierung

Hotel Wardenburger Hof

in Wardenburg bei Oldenburg



Infos und
Anmeldung:

