

DEHOGA

MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 2 · Mai 2024

VIERFACHES GOLD FÜR OLDENBURG, GOLD DER KÖCHE GEHT NACH CUXHAVEN

Gratulation an die Jugendmeister 2024



Foto: Gerrit Poggemann

A photograph of a wooden boardwalk leading through a wetland area at sunset. The boardwalk is made of weathered wooden planks and has a simple wooden railing on the left side. The path leads towards a line of trees in the distance. The sky is a mix of soft pinks, oranges, and blues, indicating the time is either dawn or dusk. The water on the left is calm, reflecting the colors of the sky. Tall, dry grasses are on the right side of the boardwalk.

Vorbereitet in die Zukunft

Dem Klimawandel im Niedersächsischen
Tourismus aktiv begegnen.

Politische Gespräche wichtiger denn je



LIEBE KOLLEGEN UND KOLLEGINNEN,

turbulente Zeiten stehen uns bevor und haben wir hinter uns. Die Themen, die uns und somit auch mich als Ihr Präsident umtreiben, haben uns weiterhin fest im Griff.

Insbesondere beim Thema Arbeitskräfte haben wir einen großen Nachholbedarf, der sich gleichwohl an das Thema Entbürokratisierung hängt. Ein Gespräch mit der Agentur für Arbeit zur Erläuterung des Programms Jobturbo zeigt, wie ein gut gemeintes Programm durch bürokratische und technische Hürden ausgebremst und fast zum Rohrkrepiierer wird.

Hier müssen wir weiterhin der Politik sehr deutlich sagen, dass Fahrt aufgenommen werden und die Zeit der leeren Worthülsen auch einmal ein Ende haben muss.

Gleiches gilt für das Versprechen einiger Parteien, dass die 7 Prozent Mehrwertsteuer auf Speisen hätten bleiben müssen. Hier müssen wir jetzt tätig werden. Wir müssen jetzt vor Ort anfangen, mit unseren Bundes- und Landtagsabgeordneten zu sprechen und dafür zu sorgen, dass diese Themen in die Wahlprogramme der Parteien aufgenommen werden. Nur dann haben wir wieder eine Chance.

Ich wünsche Ihnen eine erfolgreiche Zeit und einen guten Start in die Terrassensaison.

Herzlichst

Ihr Florian Hary

Inhaltsverzeichnis

Jugendmeisterschaften	4	Landesverbandstag	15	BEZIRKSVERBÄNDE	
Forum „Zukunft gestalten!“	6	Künstliche Intelligenz	16	Braunschweig	21
Der Präsident berichtet	8	Public Viewing Fußball-EM	16	Lüneburg	22
INTERNORGA	9	Hotelmeldepflicht	17	Stade	30
Klima-Check	10	Telefon-Warteschleifen	17	Hannover	31
JUNGER DEHOGA	12	RECHT UND RAT		Weser-Ems / Ostfriesland	36
Kassensysteme	13	Verpackungsrichtlinie	18	Hildesheim	38
NACHHALTIGKEIT		Einwegkunststoff-Fonds-Gesetz	19	Osnabrück	41
Travel Sustainable Booking.com	14	Mehrwertsteuer	19	Märkte / Produkte / Immobilien	43
Förderwegweiser	14	Phishing-Mails / Corona /		Branchentermine auf der Rückseite!	
		Beschäftigung Geflüchteter	20		

NIEDERSACHSEN KÜRT LANDESMEISTER IM GASTGEWERBE

Vierfaches Gold für Oldenburg, Gold der Köche geht nach Cuxhaven

Nach zwei spannenden Wettkampftagen in Osnabrück stehen die Landesmeister im niedersächsischen Gastgewerbe fest: Das Team der BBS 3 aus Oldenburg konnte in diesem Jahr gleich vier Goldmedaillen abräumen: Verena Kruel (27 Jahre) vom altera Hotel in Oldenburg holte Gold bei den Hotelfachleuten. Ihr Teamkollege Yassine Aanga (24 Jahre) vom Bümmerstedter Krug in Oldenburg ist Sieger bei den Restaurantfachleuten. Das Gold der Fachleute für Systemgastronomie ging an Alina Iskhakova (25 Jahre) von der Tank & Rast Raststätte Wildeshausen in Dötlingen. Mit diesen hervorragenden Leistungen sicherte sich das Team der Oldenburger BBS 3 erstmals auch Gold in der Teamwertung. Beste Köchin war Lotte Lutter (22 Jahre) vom Bad- und Panoramahotel Sternhagen in Cuxhaven, die mit der Goldmedaille ausgezeichnet wurde und zugleich punktbeste Teilnehmerin in der Praxis der Jugendmeisterschaften war.

Unter den stets wachsenden Augen der fachkundigen Jury kämpften die 37 besten Auszubildenden von 11 Berufsschulen aus Niedersachsen am 10. und 11. April 2024 in Osnabrück um den begehrten Titel des Landesmeisters. Auch durch Kamerateams und andere Pressevertreter durften sie sich nicht aus der Ruhe bringen lassen. Je nach Ausbildungsberuf musste der Top-Nachwuchs sein Können in Theorie und Praxis in diesem Jahr unter dem Motto „Klassik-Open-Air“ unter Beweis stellen: Kochen, garnieren, flambieren, tranchieren, Tische eindecken, Speisekarten gestalten, Verkaufsgespräche führen, Hotelzimmer abnehmen, Reservierungen bestätigen und vieles mehr. Höhepunkt war wie immer das Prüfungessen. Alle Köche mussten aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Menü für sechs Personen zubereiten. Dieses wurde anschließend von den Hotel- und Restaurantfachleuten professionell serviert.

Vor rund 200 Gästen aus Hotellerie, Gastronomie, Wirtschaft und Politik würdigte Niedersachsens DEHOGA-Präsident Florian Hary die Leistungen der Wettkampfteilnehmer und hob die besondere Bedeutung der Jugendmeisterschaften hervor: „Sie arbeiten alle in der schönsten Branche der Welt. Ihnen steht die Welt offen, nutzen Sie die vielfältigen Tätigkeitsbereiche und Karrierechancen im Gastgewerbe! Die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften sind der Höhepunkt in der regionalen Nachwuchsförderung der angehenden Fachkräfte. Sie sind ein wertvoller Rahmen, unsere Branche der Öffentlichkeit vorzu-

stellen und für eine Ausbildung im Gastgewerbe zu werben.“ An alle Teilnehmer richtete er ein großes Lob: „Ich habe großen Respekt vor dem, was Sie in den letzten beiden Tagen hier geleistet haben. Unsere Gäste haben genau solches Personal verdient. Sie sind alle Sieger!“

Die Erst-Platzierten werden Niedersachsen im Herbst 2024 als Team bei den Deutschen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe vertreten und dort ihr hervorragendes Können erneut unter Beweis stellen.

Die Meisterschaften wurden in diesem Jahr erneut im Berufsschulzentrum am Westerberg in Osnabrück durchgeführt. Präsident Hary dankte der Schule für ihren Einsatz und die hervorragende Organisation und Durchführung der Veranstaltung. Ein großer Dank gilt auch den begleitenden Lehrkräften, den Juroren, den Ausbildungsbetrieben und den Sponsoren, die alle zusammen die Jugendmeisterschaften in dieser Form möglich gemacht haben.

Die Gewinner auf einen Blick:

KÖCHE

1. Lotte Lutter, Bad- und Panoramahotel Sternhagen, Cuxhaven
2. Moritz Reparon, Restaurant Kredo, Göttingen
3. Hannes Hensel, The Ritz-Carlton, Wolfsburg

RESTAURANTFACHLEUTE

1. Yassine Aanga, Bümmerstedter Krug, Oldenburg
2. Jasmin Vogt, Hardenberg BurgHotel, Nörten-Hardenberg
3. Alessia Lo Gatto, Volkswagen AG, Wolfsburg

HOTELFACHLEUTE

1. Verena Kruel, altera Hotel, Oldenburg
2. Ruben Sacht, Maritim Airport Hotel Hannover, Langenhagen
3. Nina Schowald, RoLigio & Wellness Resort Romantischer Winkel, Bad Sachsa

FACHLEUTE FÜR SYSTEMGASTRONOMIE

1. Alina Iskhakova, Tank & Rast Raststätte Wildeshausen, Dötlingen
2. Hannes Lorenz, Mömax GmbH, Braunschweig
3. Meerimkul Abdymanap Kyzy, Restaurant Mc Donalds, Osnabrück

TEAMWERTUNG

1. Mannschaft der BBS 3 der Stadt Oldenburg
2. Mannschaft der BBS Ritterplan, Göttingen
3. Mannschaft der BBS Cuxhaven



stehen und für eine Ausbildung im Gastgewerbe zu werben.“ An alle Teilnehmer richtete er ein großes Lob: „Ich habe großen Respekt vor dem, was Sie in den letzten beiden Tagen hier geleistet haben. Unsere Gäste haben genau solches Personal verdient. Sie sind alle Sieger!“



DEHOGA-Präsident Florian Hary mit den Siegern (v.l.n.r.) Köchin Lotte Lutter, Restaurantfachmann Yassine Aanga, Hotelfachfrau Verena Kruel und Fachfrau für Systemgastronomie Alina Iskhakova.



1. Platz für das Team der BBS3, Oldenburg.



2. Platz für das Team der BBS Ritterplan, Göttingen.



Die Zweitplatzierten Koch Moritz Reparou, Restaurantfachfrau Jasmin Vogt, Hotelfachmann Ruben Sacht und Fachmann für Systemgastronomie Hannes Lorenz mit DEHOGA-Vizepräsident Dirk Breuckmann (v.l.n.r.).



3. Platz in der Teamwertung für das Team der BBS Cuxhaven.



DEHOGA-Bezirksvorsitzender Wolfgang Hackmann mit den Drittplatzierten Koch Hannes Hensel, Restaurantfachfrau Alessia Lo Gatto, Fachfrau für Systemgastronomie Meerimkul Abdymanap Kyzy und Hotelfachfrau Nina Schowald (v.l.n.r.).

Fotos: Gerrit Poggemann

DAS SIEGERMENÜ:

Zweierlei von der Garnele
– im Brickteig gebraten –
Linsentaler
Dattelcrème

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
Pistazienhaube
Portweinjus
Kräuterseitling
gefüllte Zucchinirolade
rotes Paprikapüree
Kartoffelterrine

Mohn-Mascarponeschnitte
Dörrkirschpesto
Ihlienwörter Apfellohne



Punktbeste in der Praxis der Jugendmeisterschaften: Köchin Lotte Lutter mit DEHOGA-Präsident Florian Hary

Bildergalerie mit diesen und weiteren Fotos:



Gastgeber Connect und Forum » Zukunft gestalten « in Walsrode

TEILNEHMER VON NEUEM KONZEPT BEGEISTERT

BEREIT
FÜR
NEUES?



Die Fachgruppen des DEHOGA Niedersachsen haben das Forum „Zukunft gestalten!“ am 8. April 2024 im Hotel ANDERS in Walsrode veranstaltet. Viele Herausforderungen beschäftigen das Gastgewerbe. Daher gab es für die Teilnehmer in diesem Jahr drei parallel laufende Workshops:

- **Klimabewusst Zukunft gestalten**
- **Veranstaltungskalkulation**
- **Revolution KI – ChatGPT & Co. im Gastgeber-Alltag**

So unterschiedlich die Themen sind, so sehr haben sie doch alle Einfluss auf unser unternehmerisches Handeln im Gastgewerbe. An einem abwechslungsreichen Tag sind die Teilnehmer in einem der drei parallelen Workshops intensiv in ihr Thema eingetaucht.

Bereits am Vorabend hat der Kollegentreff „Gastgeber Connect“ stattgefunden. Da hatten sich die DEHOGA-Fachgruppen mal etwas ganz Neues einfallen lassen: Das traditionelle Kollegentreffen am Vorabend war geprägt vom Austausch und Netzwerken an



unterschiedlichen Thementischen. Das Ziel, sich untereinander auszutauschen und näher kennen zu lernen ist sehr gut bei den Teilnehmern angekommen. „Der Wechsel des Tisches nach 20 Minuten mit einem neuen Thema hat dazu geführt, dass wir uns besser kennenlernen konnten“, so ein Teilnehmer. Das Prinzip war einfach: an sechs Thementischen, die von Ehrenamtsseite aus Präsidium und Fachgruppe besetzt waren, konnten sich die Teilnehmer zu den Themen Nachhaltigkeit, Fachkräftemangel, Küchentechnik, Digitalisierung und Hotelsoftware austauschen. DEHOGA-Präsident Florian Hary hatte einen offenen Tisch, an dem die Anwesenden alle Themen, die sie mit dem Präsidenten diskutieren wollten, aufgreifen konnten.

An den einzelnen Tischen standen praktische Tipps und Unterstützung von Kollege zu Kollege im Vordergrund. Es waren aber auch ein paar Ideen dabei, die die Fachgruppen in ihrer Arbeit zukünftig berücksichtigen sollten. Insbesondere das Thema Mitarbeiterförderung und -gewinnung stand hier an erster Stelle. Aber auch das Thema Nachhaltigkeit, das eines der wichtigsten Zukunftsthemen sein wird, nahm viel Raum ein.

„Ich freue mich sehr, dass unser neues Konzept so gut angenommen wurde“, so Roger Burkowski, Vorsitzender der Fachgruppe Gaststätten. „Wir werden im nächsten Jahr auf jeden Fall das Konzept noch mal verfeinern und hoffen, dass dann auch wieder viele Mitglieder an diesem kommunikativen Abend teilnehmen werden“.

Am nächsten Tag ging es weiter mit den drei parallelen Workshops des Forums „Zukunft

gestalten“. Das Zukunftsthema „Zukunft digital und klimabewusst gestalten“ als Workshop der TourismusMarketing Niedersachsen (TMN) brachte den Teilnehmern viele Tipps und Hilfestellungen für ihre Betriebe. „Wir sind Marketing- und Kommunikationsexperten, sehen uns aber auch als Impulsgeber und Netzwerker, die für die Betriebe da sind“, so Meike Zumbrock, Geschäftsführerin der TMN. Im Workshop wurde über die Maßnahmen diskutiert, die in den unterschiedlichen Bereichen schon umgesetzt werden, welche Vorteile sich aus mehr Nachhaltigkeit im Betrieb ergeben und wie sich die steigende Nachfrage nach Nachhaltigkeit auf die Betriebe auswirkt. „Oftmals beschäftigen sich die Betriebe schon mit den Themen, aber es fehlt noch der große thematische Überbau“, so Referent Robert Wenzel. Es muss sichtbar werden, mit welchen Businesscases sich der Unternehmer beschäftigen muss und wie man mit Nachhaltigkeit Geld verdienen kann. Hingewiesen wurde auch darauf, dass kein Unternehmer um die Berichtspflichten herumkommt oder zum Beispiel mit Engagement im Bereich Nachhaltigkeit auch bessere Konditionen bei Bankgesprächen erhalten wird. Zielgruppenorientierung ist ein weiteres Thema, und große Unternehmen werden zukünftig nur noch in den Hotels tagen, die eine Nachhaltigkeitsstrategie vorweisen können.

Viel zu rechnen gab es im Workshop Veranstaltungskalkulation mit Uwe Ladwig vom F&B Support. „Wichtig ist Kalkulation einzusetzen, um Gewinne zu fahren und den richtigen Preis durchzusetzen“, so Ladwig. Dabei steht nicht nur die Vorkalkulation im Fokus, sondern es ist auch wichtig, eine Nachkalkulation durchzuführen, um immer zu wissen, ob man auf dem

richtigen Weg ist. Nur so kann man auch dem Gast gegenüber ehrlich sein, Preise durchsetzen und viele der Gäste werden diese Preise auch mittragen. Selbstverständlich war auch das altbekannte Thema „Renner, Gewinner, Verlierer und Schläfer“ Bestandteil des Workshops. „Wichtig ist, die Regeln der Strategie und das Prinzip der Deckungsbeitragskalkulation anzuwenden, damit Veranstaltungen und Feiern zukünftig tatsächlich zu einem Gewinn führen“, gibt Ladwig den Teilnehmern mit auf den Weg.

Markus Michels, Geschäftsführer von creazwo, führte in das Thema „Revolution KI – erfolgreiches Gastgeber-Marketing mit ChatGPT und Co.“ ein. Er wies darauf hin, dass sich die künstliche Intelligenz extrem schnell entwickelt. Hier gilt es immer am Ball zu bleiben, um KI sinnvoll zu nutzen. „ChatGPT ist bei

der Gesamthematik KI nur ein kleiner Teil“, so Michels. „KI findet statt, ob man mitmacht oder nicht“. Neben Tipps und Anwendungsmöglichkeiten von textbasierten Inhalten, erläuterte Michels auch KI gestützte Bildbearbeitung, womit sowohl der Internetauftritt als auch zum Beispiel die Speisekarte professionell erstellt werden kann. Wichtig ist aber immer, dass man dabei das Urheberrecht und die Rechte am Bild im Auge behält. „Künstliche Intelligenz muss man als das sehen, was es ist: Unterstützung, nicht Ersatz des Menschen“, gab Michels den Teilnehmern mit auf den Weg.

Abschließend trafen sich alle Teilnehmer noch einmal, um ein Fazit und Feedback des Tages zu geben. Festgestellt werden konnte, dass alle drei Workshops sehr interaktiv gewesen



sind und das Ziel, Unterstützung und Hilfestellung für den betrieblichen Ablauf zu erhalten, umgesetzt werden konnte. ◀



Der Präsident berichtet

Liebe Kollegen,
liebe Kolleginnen,

auch diesmal gibt es wieder einiges zu berichten. Bedingt durch die ITB und die INTERNORGA war ich viel unterwegs und freue mich, Ihnen und euch davon einen Bericht geben zu dürfen.

Ein wichtiger Termin im März war der Niedersachsenabend auf der ITB, bei dem ich mir bei einem guten Austausch mit zahlreichen Touristikern einen guten Überblick über die aktuelle Lage verschaffen konnte. Gern habe ich mich am nächsten Tag dazu mit dem niedersächsischen Tourismusausschuss ausgetauscht.

Die Tage nach der ITB durfte ich auf der INTERNORGA verbringen und dort viele tolle Gespräche mit Kollegen und Kolleginnen in unserer Lounge und auf den zahlreichen Veranstaltungen führen. Ich habe mich über jeden Besuch und den großen Zuspruch sehr gefreut. Auch habe ich die Zeit genutzt, mich mit unserer Bundesgeschäftsführerin Ingrid Hartges

persönlich über die aktuelle Lage und Situation auszutauschen.

Bei allen politischen Gesprächen beherrscht immer das Thema Arbeitskräfte und Entbürokratisierung in allen Facetten die Tagesordnung.

Auch die Vorbereitungen des Landesverbandstages kamen nicht zu kurz. So war ich gemeinsam mit unserem Hauptgeschäftsführer Rainer Balke in Verden. Ich freue mich schon sehr auf einen tollen Landesverbandstag, der dort gerade entwickelt wird.

Weiter ging es Anfang April zum Gastgeber Connect Abend – wie ich finde ein tolles Format und ein gelungener Auftakt. Ich habe es sehr genossen und freue mich

schon auf die Fortsetzung im nächsten Jahr.

Zahlreiche politische Gespräche mit einzelnen Abgeordneten aber auch der Landesgruppe der CDU/CSU Niedersachsen/Bremen führten mich in der zweiten Aprilhälfte immer wieder nach Berlin. Wir dürfen nicht müde werden, unseren Forderungen dort zu platzieren und zu diskutieren, aber auch die Weichen zu stellen für die kommende Bundestagswahl.

Auch im März und April sind wir als Präsidium einmal öfter zusammengekommen, um das Thema Mitgliederwerbung weiter voran zu treiben. Hier freue ich mich jedes Mal, wenn das Konzept und die Ideen etwas mehr reifen.

Abschließen möchte ich mit einer für mich besonderen Veranstaltung, den Niedersächsischen Jugendmeisterschaften. Eine Veranstaltung, die wir viel mehr nach außen transportieren müssen, um zu zeigen, wie toll und vielfältig unsere Berufsbilder sind. Ein großes Danke an alle, die dazu beigetragen haben, diese Veranstaltung so durchzuführen.

Natürlich war ich auch wieder bei zahlreichen Kreis- und Bezirksveranstaltungen, die ich weiterhin gerne besuche. Ich freue mich über jede Einladung.

Herzliche Grüße
Florian Hary

Austausch mit den Abgeordneten der CDU/CSU-Landesgruppe Niedersachsen/Bremen im Deutschen Bundestag.



GROSSER VORSTAND DES DEHOGA

Detlef Schröder offiziell verabschiedet

Im Februar hat sich der Große Vorstand des DEHOGA Niedersachsen zu seiner regulären Sitzung in Achim getroffen. Der bisherige Präsident Detlef Schröder (r.) wurde dort von seinem Nachfolger Florian Hary offiziell aus den Reihen des Großen Vorstandes verabschiedet. Hary dankte seinem Vorgänger für dessen Jahrzehnte währendes ehrenamtliches Engagement im DEHOGA Niedersachsen.



INTERNORGA 2024

Unvergleichliches Highlight für den gesamten Außer-Haus-Markt

Über ganz Hamburg lag der Duft von Food-Trends und innovativen Produkten für Gastronomie, Hotellerie und backendes Gewerbe. Denn die Hansestadt wurde vom 8. bis 12. März 2024 erneut zur INTERNORGA-Town und versammelte die gesamte Außer-Haus-Branche an Alster und Elbe. Die Teilnehmenden der internationalen Fachmesse für Gastronomie, Hotellerie, Bäckereien und Konditoreien erlebten unter dem Motto

„Alle zusammen.“ abermals Ausstellende aus aller Welt, ein außergewöhnliches Rahmenprogramm mit hochkarätigen Kongressen und spannenden Wettbewerben sowie viel Zeit und Raum für Networking.

Ob Nachwuchs-Kochwettbewerb, informative Sessions auf den zahlreichen Bühnen oder die rund 1.200 Ausstellenden aus knapp 30 Ländern: Die INTERNORGA ist auch 2024 ihrem Status als internationale Leitmesse gerecht geworden, hat die gesamte Branche zusammengebracht und ein abwechslungsreiches Programm geboten. „Wir haben bereits in den vergangenen Monaten gemerkt, wie groß die Vorfreude auf die INTERNORGA nicht nur bei uns, sondern auch bei den Ausstellenden und Besuchenden ist,“ fasst Claudia Johannsen, Business Unit Director Hamburg Messe und Congress, ihre Eindrücke zusammen. „Denn es gibt nach wie vor sehr viel Austausch- und Informationsbedarf. Daher haben wir den Fokus unseres Events auch genau darauf gelegt.“

Nicht mehr wegzudenken: Start-ups und Künstliche Intelligenz

Seit jeher ist die INTERNORGA Plattform für Trends und Innovationen in der Branche. Mit welch frischen und inspirierenden Ideen junge Unternehmen den Markt bereichern können,



Foto: Hamburg Messe und Congress GmbH / Rene Zieger

zeigte sich erneut in der Newcomers Area. Hier traf die Community auf die spannendsten Produktneuheiten und vernetzte sich auf der Bühne What the Food! – by foodlab. Mit dem AI CENTER innovativer Start-ups widmete die Leitmesse dem Thema Künstliche Intelligenz auch in diesem Jahr einen eigenen Bereich. Neue Formate und Specials wie der HOOSYHackathon, einem erstmals stattfindenden Programmierwettbewerb. Die Influencer- und Creator-Plattform The Social Kitchen ergänzten das Angebot der Messemacher und zeigten, dass die INTERNORGA unangefochten Trendgeberin bleibt und das Rahmenprogramm stets nach den Bedürfnissen der Branchenakteure gestaltet. „Die INTERNORGA ist ein Spiegelbild der kraftvollen Entwicklungen in der Gastronomie und Hotellerie“, kommentiert Matthias Balz, Director INTERNORGA.

Nur auf der INTERNORGA: Nonstop vielfältiges und hochwertiges Programm

Brainfood und Austausch, von Experten lernen und netzwerken – diese Möglichkeiten bot die INTERNORGA 2024. So gaben Branchengrößen, Trendforschende und Insider auf der Open Stage Einblicke in die Gastronomie und Hotellerie von morgen. Das Internationale Foodservice-Forum begeisterte erneut als größter und

wichtigster Branchenkongress und brachte das internationale Who's who der Branche zusammen. „An allen Tagen spürte man in Hamburg diese besondere Atmosphäre, die nur die INTERNORGA kreieren kann: An jeder Ecke trifft man interessante Kontakte, führt inspirierende Gespräche und sammelt neue Eindrücke“, so Christian Strootmann, Vorsitzender des INTERNORGA-Messebeirats sowie Managing Director

bei United Tables. „Wir Ausstellenden sind mit der INTERNORGA 2024 voll zufrieden.“

Die Afterwork-Lounge OFF THE RECORD rundete auch 2024 die spannenden Messetage ab. „Ganz nach dem Motto der INTERNORGA ‚Alle zusammen‘ sind wir stolz darauf, wieder Gastgeber für den gesamten Außer-Haus-Markt gewesen zu sein“, resümiert Heiko M. Stutzinger, CEO der Hamburg Messe und Congress. „Wir haben die Branche trotz diverser Streiks im Bahn- und Luftverkehr nicht nur im CCH und auf dem Messegelände, sondern in der gesamten Stadt zusammengebracht. Die Stimmung war großartig, die Teilnehmenden vom Angebot der INTERNORGA überzeugt – ich freue mich persönlich bereits auf das nächste Jahr.“

Ein Eindruck, den auch die Umfrageergebnisse eines unabhängigen Marktforschungsinstituts bestätigen: Über 90 Prozent der befragten Personen waren mit dem Messeangebot sehr zufrieden, 95 Prozent würden die Fachmesse weiterempfehlen. Mit rund 80.000 Besuchenden stellte die INTERNORGA 2024 erneut ihre Bedeutung als internationale Leitmesse unter Beweis.

Die nächste INTERNORGA findet vom 14. bis 18. März 2025 in Hamburg statt.

Wie passe ich mich als Betrieb an den Klimawandel und seine Folgen an?

CHECKLISTE BIETET ORIENTIERUNGSHILFE FÜR TOURISTISCHE BETRIEBE



„Prüfen Sie mit dem „Klima-Check für touristische Betriebe und Leistungsträger“, ob Ihr Betrieb auf den Klimawandel und seine Folgen vorbereitet ist und welche Schritte notwendig werden, um langfristig erfolgreich am Markt zu bestehen“, rufen die DEHOGA-Fachgruppen zum aktiv werden auf.

Die TourismusMarketing Niedersachsen (TMN) hat den „Klima-Check für touristische Betriebe und Leistungsträger“ entwickelt. Dieser dient als Einstieg in die Thematik Klimawandel und bietet Orientierung und erste Hilfestellungen. Nicht alle Dinge müssen sofort umge-

setzt werden, eine frühzeitige Planung ist aber sinnvoll. So ist es immer empfehlenswert, bei anstehenden Renovierungs-/Umbau-/ und Sanierungsmaßnahmen das Thema Klimaschutz und Klimaanpassung konsequent und in die Zukunft gerichtet mitzudenken, da eine spätere Nachrüstung meist teurer ist als eine Umsetzung bei ohnehin anstehenden Arbeiten.

Die Checkliste nennt eine Reihe von möglichen Maßnahmen zur Anpassung nach verschiedenen Themenbereichen geordnet, von der Beschaffenheit der Gebäude über die Angebotsgestaltung, den Arbeitsschutz oder die

Gästeinformation. Zu allen Themenbereichen bietet sie nützliche Hinweise und Links für weiterführende Informationsquellen. Zudem wird deutlich, auf welche Klimafolge sich die jeweilige Maßnahme bezieht, zum Beispiel Hitze, Hochwasser oder auch die veränderte Nachfrage. Bei jeder Maßnahme lässt sich der individuelle Umsetzungfortschritt festhalten.

Der „Klima-Check“ für touristische Betriebe und Leistungsträger kann ausgedruckt oder digital ausgefüllt werden. Er steht im Tourismusnetzwerk der TourismusMarketing Niedersachsen GmbH kostenlos zum Download bereit.



VERSTÄRKUNG IN DER GESCHÄFTSSTELLE

Sarah Blümel neu beim DEHOGA

Die Geschäftsstelle des DEHOGA Niedersachsen hat zum 1. April 2024 Verstärkung bekommen. Sarah Blümel (l.) unterstützt das Team ab sofort im Bereich Berufliche Bildung und wird die Nachfolge von Manuela Heuser antreten, die sich in der zweiten Jahreshälfte 2024 in den Ruhestand verabschiedet.



„Willkommen im DEHOGA-Team! Wir freuen uns auf viele gemeinsame Jahre für die Berufliche Bildung in Niedersachsens Hotellerie und Gastronomie“, begrüßte DEHOGA-Hauptgeschäftsführer Rainer Balke die neue Kollegin. ◀

Klimabewusst Zukunft gestalten!



Unter diesem Motto unterstützt der DEHOGA Niedersachsen gemeinsam mit der TMN (Tourismus-Marketing Niedersachsen GmbH) die Hoteliers und Gastronomen in Niedersachsen. Es werden zukünftige Herausforderungen aufgezeigt, Lösungsvorschläge angeboten und anschauliche Beispiele aus der Praxis geliefert.

Kürzlich haben sich Vertreter von TMN und DEHOGA zum Austausch im Maritim Airport Hotel Hannover getroffen. Gemeinsam wurden neue Kommunikations- und Veranstaltungsideen entwickelt, die für die touristischen Leistungsträger in Niedersachsen umgesetzt werden sollen. ◀

EDNA
QUALITÄT
ist unsere
MISSION

Für die
HALBZEITPAUSE
FINGERFOOD UND SANDWICHES



Art. 1646*
Kickerbrötchen
Maße: Ø10,0 x H 4,5 cm
Gewicht: 70 g, 50 St./Kt.
☑ vorgebacken



Art. 2754*
FF-Ciabatta mit Hinge Cut
Maße: L18,5 x B 6,5 x H 4,5 cm
Gewicht: 115 g, 60 St./Kt.
☑ fertig gebacken



Art. 2263*
FF-Laugenfußballbrötchen
Maße: Ø10,0 x H 5,5 cm
Gewicht: 70 g, 40 St./Kt.
☑ fertig gebacken



Die EDNA APP
Einkaufen war noch nie so einfach!



Jetzt schnell und einfach per App bestellen!

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

EDNA.de

f X Instagram YouTube WhatsApp

☑ Lieferung per-Tiefkühl-LKW

E-Mail info@edna.de
☎ 0800 722 7224
☎ 01522 179 55 81

EDNA International GmbH
Göllenhofstraße 3
86441 Zusmarshausen

* 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.

ANGRILLEN UND PRAKTISCHE EINBLICKE IN DIE KÜCHE

Frühjahrstreff Junioren



Lange drauf gefreut – und schon ist es wieder vorbei. Am 25. und 26. Februar traf sich der Junge DEHOGA Niedersachsen bei Jan Opitz im Cluster Hof in Basdahl, nördlich von Bremen. Nico Winkelmann und Christian Fischbeck zauberten den Teilnehmern feinste Steaks und Wildburger auf der Feuertonne.

„Danke an Jan und sein Team für den schönen geselligen Abend,

den wir in gewohnter Manier zum Informationsaustausch genutzt haben“, so die Teilnehmer unisono. Am Montag folgte nach dem Frühstück der Schulungsteil. In Jans moderner Küche lernten die Junioren vom Rationalexpernte die Vorzüge moderner Geräte kennen. Es war wie immer ein tolles Event. Ein großes Dankeschön gilt den Organisatoren und dem Team vom Cluster Hof. ◀



Netzwerktreffen auf der INTERNORGA

„Es war ein erfolgreicher Tag. Vielen Dank für die Organisation auf dem DEHOGA Stand“

Der Junge DEHOGA hatte am Messesamstag zum Treff eingeladen: Um 16 Uhr haben sich zahlreiche Junioren nach einem Messesamstag mit vielen Gesprächen im DEHOGA Club zum Austausch

gesammelt. Anschließend haben die Gastwirte und Hoteliers den Abend auf der Veranstaltungs- und Partymeile „Off the record“ bei guten Gesprächen ausklingen lassen.

„Es war ein erfolgreicher Tag. Vielen Dank für die Organisation auf dem DEHOGA Stand“, so Mareike Zägel und Nico Winkelmann, Sprecher des Jungen DEHOGA. ◀



Foto: Hamburg Messe und Congress GmbH / Alexander Wöckener



Digitale Kassensysteme

SONDERKONDITIONEN BEI ORDERBIRD

Orderbird ist einer der führenden Kassenanbieter für Cafés, Restaurants, Bars und Biergärten. Mit über 17.000 begeisterten Kunden in Deutschland, Österreich, Frankreich und der Schweiz ist orderbird der Top-Anbieter für digitale Kassensysteme in Europa.

Orderbird bietet preiswerte und auf den jeweiligen Betrieb zugeschnittene Lösungen, unterstützt Arbeitsprozesse und entlastet das Personal – alles 100 Prozent finanzamtconform mit TÜV-geprüftem Qualitätsmanagement. Dank Funktionen wie Funkbonieren sparen Mitarbeiter Zeit und Ressourcen, während sie sich auf das konzentrieren können, was wirklich zählt: herausragender Service und zufriedene Gäste.

„Entdecken Sie die Vorteile des Bestellmanagements von orderbird: Reduzieren Sie Laufwege, entlasten Sie Personal und steigern Sie Ihren Umsatz durch Zusatzverkäufe. Mit unserem Digitalen Menü und dem QR-Code-Bestellsystem beschleunigen wir Ihre Bestellvorgänge für eine höhere Auslastung und ein verbessertes Gästeelebnis“, ruft Orderbird jetzt die DEHOGA-Mitglieder zum Wechsel auf.

Vorteile

- Kassensysteme passend für alle Gastronomiebetriebe
- 100 Prozent finanzamtconform mit zertifizierter TSE
- Daten-Kontrolle von überall
- Erleichterte Buchhaltung
- Vereinfacht die Zusammenarbeit mit dem Steuerberater
- Spielend leichte Bedienung
- Integrierte Kartenzahlung
- Zusatzfunktionen: digitales Kassenbuch, Lieferdienstanbindung, Bestellmanagement, Gästemanagement

Für DEHOGA-Mitglieder gibt es jetzt ein Wechsel-Angebot zum Sonderpreis von nur 299 Euro statt 648 Euro.

Darin enthalten sind:

- Schulung fürs Kassensystem
- Programmierung der Speisekarte
- Betriebsbereite Einrichtung der Kassenssoftware
- Kartenlesegerät Pay Terminal Plus

Interessierte Betriebe können sich jetzt an Orderbird wenden und werden beim Wechsel unterstützt. Getreu dem Orderbird-Motto: Kasse. Einfach. Sorgenfrei.



Kontakt: orderbird GmbH, Stellina Kotsamidi,
Mobil: 0173 6346 495, E-Mail: styliani.kotsamidi@orderbird.com

EDNA QUALITÄT ist unsere MISSION

EDNA Service WELT QUALITÄT IST UNSERE MISSION

GRATIS Versand

OHNE Mindestbestellwert

10.000 Artikel

Food & Non-Food

- keine Anmeldung nötig
- kein Mindestbestellwert
- GRATIS Versand
- 2,5 % Online-Rabatt
- sofort lieferbar innerhalb 2 - 5 Werktagen

www.edna.de/servicewelt

Gebührenfreie Bestellhotline: 0800 722 722 4

EDNA.de

EDNA International GmbH
Gollenhofenstraße 3 · 86441 Zusmarshausen

E-Mail info@edna.de

☎ 0800 722 722 4 ☎ 01522 179 55 81

* Kontrolliert durch die Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-003
Handelstätigkeit kontrolliert durch die Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006

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!

Nach Einschreiten niederländischer Behörden

BOOKING.COM NIMMT SEIN „TRAVEL SUSTAINABLE“-PROGRAMM WELTWEIT OFFLINE

Nach Angaben der niederländischen Behörde für Verbraucher und Märkte (CAM) hat Booking.com aufgrund einer entsprechenden Beschwerde beschlossen, das so genannte „Travel Sustainable“-Programm ab dem 25. März 2024 vom Netz zu nehmen. Bei diesem Programm erhielten die angeschlossenen Unterkünfte Punkte („Levels“) sowie ein oder mehrere grüne Blätter auf der Website von Booking. Die Punktzahlen liegen zwischen 1 und 3+, je nach den Nachhaltigkeitsanstrengungen der jeweiligen Unterkunft.

Die ACM hält die Darstellung dieses Programms für irreführend. Der Claim „Travel Sustainable“ könne fälschlicherweise den Eindruck erwecken, dass Reisen nachhaltig sei. Darüber hinaus sei nicht ausreichend klar, auf welche Aspekte sich die Angabe beziehe, was zu einem verzerrten Bild der tatsächlichen Nachhaltigkeitsbemühungen der Unterkünfte führen könne. Booking.com hat daraufhin die falschen Nachhaltigkeitsangaben des Travel Sustainable-Programms weltweit vom Netz genommen und die ACM darüber informiert, dass sie an einem verbesserten System arbeiten.

Edwin van Houten, Direktor der Verbraucherabteilung der ACM, sagt: „Es ist wichtig, dass Unternehmen klare, korrekte und relevante Angaben zur Nachhaltigkeit machen. Die Verbraucher sind sich mehr und mehr der Auswirkungen bewusst, die sie selbst auf das Klima haben, auch wenn sie reisen. Deshalb müssen die Verbraucher bei der Auswahl von Unterkünften in der Lage sein, die verwendeten Nachhaltigkeitsangaben zu verstehen und sich darauf zu verlassen.“

Laut ACM erfüllte das Travel Sustainable-Programm von Booking.com nicht die gesetzlichen Anforderungen, die in den ACM-Leitlinien für Nachhaltigkeitsbehauptungen dargelegt seien. Das jetzt vom Netz genommene System habe konkret die folgenden Anforderungen nicht erfüllt:

- Der Name des Travel Sustainable-Programms sei eine möglicherweise irreführende Nachhaltigkeitsaussage gewesen. Er impliziere, dass das Reisen und der Aufenthalt in einer der dem Programm angeschlossenen Unterkünfte nachhaltig seien,

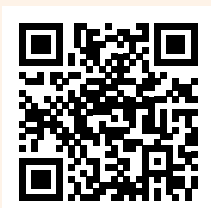
obwohl dies nicht stimme. Die Verwendung des grünen Blattes verstärke diesen Eindruck noch.

- Das Programm habe einen verzerrten Eindruck von den Unterkünften vermittelt, die nicht an dem Programm beteiligt sind. Da es in diesen Unterkünften keine solchen Blätter oder Behauptungen gegeben habe, hätte der Eindruck entstehen können, dass diese Unterkünfte keine Nachhaltigkeitsbemühungen unternommen haben.
- Es sei für die Verbraucher nicht klar gewesen, worauf die Bewertungen beruhten. Dies sei von Booking.com auf der allgemeinen Seite des Programms nicht deutlich genug erklärt worden.
- Nicht alle Maßnahmen, die bei den Unterkünften aufgelistet wurden, hätten als Maßnahmen qualifiziert werden können, die einen signifikanten Nutzen für die Nachhaltigkeit bringen, z. B. der Verzicht auf Einwegplastik in einem Hotel. Dies sei in der Europäischen Union bereits verboten und stelle daher keine zusätzliche Nachhaltigkeitsleistung des Hotels dar. ◀

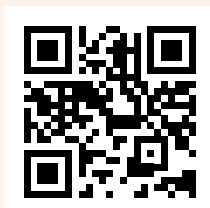
Interaktiver Förderwegweiser des Bundes

Das Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK) hat einen interaktiven Förderwegweiser zum Thema Energieeffizienz bereitgestellt. Dort können Unternehmen die passenden Förderprogramme des Bundes in

den Bereichen Energieberatung, Gebäude, Optimierung der Betriebsanlagen und Wärmeplanung finden:



Eine Zusammenstellung aller Bundesförderprogramme im Bereich Energie- und Ressourceneffizienz finden Sie unter:



Eine allgemeine Förderdatenbank zu Förderprogrammen des Bundes, der Länder und der EU (nicht nur Energie- und Klimaschutz) finden Sie unter:



Ihre Energieberater in Niedersachsen

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



Carsten Mücke
Mücke Energieberatung

Eschenweg 36b
49088 Osnabrück
Telefon 0541 91194115

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

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



Torsten Merker
blueContec GmbH

Gretchenstr. 40
30161 Hannover
Mobil 0157 76131998

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

AKTUELLE NACHRICHTEN

Landesverbandstag in Verden

**TREFFEN VOM
27. BIS 29. OKTOBER**

Vom 27. bis 29. Oktober 2024 lädt der DEHOGA Niedersachsen alle Delegierten zu seinem Landesverbandstag nach Verden ein. Nach dem traditionellen Begrüßungsabend am Sonntag findet am Montag und Dienstag die Tagung mit wichtigen Programm-

punkten und Wahlen statt. Am Montag Abend dürfen sich alle Teilnehmer auf einen Festabend freuen. Neben den Regularien bleibt genug Zeit für den Austausch unter Kollegen und das Netzwerken mit den DEHOGA-Partnern. ◀



Die Reiterstadt Verden an der Aller ist Gastgeber des Landesverbandstags 2024.



Der Niedersachsenhof in Verden zählt zu den Veranstaltungsorten.

Ist Künstliche Intelligenz unter Kontrolle?

Die Europäische Union (EU) will mit einer neuen Verordnung, dem EU AI Act, Künstliche Intelligenz (KI, engl. AI) gleichzeitig zähmen und fördern. So sollen Bürger vor Gefahren durch KI geschützt werden. Anfang Februar 2024 ebneten die EU-Mitgliedsstaaten den Weg für die erste umfassende Verordnung zur KI-Regulierung weltweit. Das Kernstück des EU AI Acts: die Einteilung von KI in vier Risikoklassen.

1. Inakzeptables Risiko:

zum Beispiel Social Scoring oder Emotionserkennung am Arbeitsplatz.

2. Hohes Risiko:

etwa KI, die über die Vergabe von Jobs oder Krediten entscheidet.

3. Begrenztes Risiko:

Systeme, die mit Menschen interagieren, wie Bots, oder KI, die Bilder und Videos erzeugt.

4. Geringes oder kein Risiko:

beispielsweise Spamfilter oder die vorausschauende Wartung von Maschinen (Predictive Maintenance).



Je höher das Risiko, desto strikter die Transparenz- und Dokumentationspflichten. Systeme der Klasse eins werden nach einer Frist von sechs Monaten verboten. Für KI der Klassen zwei und drei müssen an die jeweiligen Risiken angepasste Maßnahmen ergriffen werden, etwa müssen die Systeme vor und nach

der Inbetriebnahme überwacht und Transparenzpflichten erfüllt werden. Für Klasse vier gelten keine Auflagen. ◀

Quelle: DUP-Magazin, <https://dup-magazin.de/technologie/eu-ai-act-ki-unter-kontrolle/>

Fußball-EM

BUNDESKABINETT BESCHLIESST „PUBLIC-VIEWING-VERORDNUNG“

Für die Zeit der Fußball-EM hat das Bundeskabinett eine sogenannte "Public-Viewing-Verordnung" beschlossen. Sie ermöglicht den Kommunen, Ausnahmen von den geltenden Lärmschutzregeln zuzulassen. Vergleichbare Verordnungen hatte es bereits bei früheren Fußball-Welt- und -Europameisterschaften gegeben.

Die Spiele der Fußball-EM werden vom 14. Juni bis zum 14. Juli 2024 in verschiedenen Orten in Deutschland ausgetragen. Von

den insgesamt 51 Matches beginnen 26 um 21 Uhr.

Aufgrund der Verordnung können die Kommunen öffentliche Fernsehdarbietungen im Freien, bei denen Veranstaltungen der Fußball-EM 2024 direkt übertragen werden, bis nach 22:00 Uhr zulassen. Allerdings müssen die Behörden dabei im Einzelfall zwischen dem Schutz der Nachbarschaft und dem Interesse der Bevölkerung an den öffentlichen Darbietungen der EM-Spiele abwägen.



So sind neben der Adäquanz und Akzeptanz der öffentlichen Fernsehdarbietung, dem Publikumsinteresse und der Bedeutung des Spiels für den Turnierverlauf insbesondere auch die Abstände zu Wohnhäusern und schutzbedürftigen

Einrichtungen, die Sensibilität des Umfelds, Maßnahmen zur Lärminderung sowie Umfang, Anzahl und Aufeinanderfolge der zugelassenen Ausnahmen zu berücksichtigen. ◀

Hotelmeldepflicht

ABSCHAFFUNG FÜR DEUTSCHE STAATSANGEHÖRIGE

Am 13. März 2024 wurde das vom Bundesjustizminister Dr. Marco Buschmann vorgelegte Vierte Gesetz zur Entlastung der Bürger, der Wirtschaft sowie der Verwaltung von Bürokratie (BEG IV), vom Bundeskabinett beschlossen.

Das BEG IV ist ein Teil des von der Bundesregierung auf ihrer Kabinettsklausur in Meseberg im August 2023 beschlossenen Entbürokratisierungspaket. Die Bundesregierung erhofft sich eine Entlastung durch das BEG IV von 944,2 Millionen Euro pro Jahr.

FÜR DIE HOTELLERIE SIND INSBESONDERE FOLGENDE NEUERUNGEN RELEVANT:

- Hotelmeldepflicht für deutsche Staatsangehörige wird abgeschafft.
- Aufbewahrungsfristen werden verkürzt: Die handels- und steuerrechtlichen Aufbewahrungsfristen für Buchungsbelege wie z.B. Rechnungskopien, Kontoauszüge und Lohn- und Gehaltslisten sollen von zehn auf acht Jahre verkürzt werden.
- Schriftformerfordernisse werden reduziert: Im Bürgerlichen Gesetzbuch (BGB) sollen Schriftformerfordernisse zu Textformerfordernissen herabgestuft werden, soweit dies angemessen und sachgerecht ist.
- Für die Abschaffung der Hotelmeldepflicht für Inländern weist der Regierungsentwurf des BEG IV unter „Erfüllungsaufwand“ einen Entbürokratisierungseffekt von 88,6 Millionen Meldeformularen, 3 Millionen Arbeitsstunden oder 62 Millionen Euro Personalkosten aus.
- Der Hotelverband Deutschland (IHA) hat jahrzehntelang für die Abschaffung der analogen Meldescheine gekämpft, nun wird sie zumindest für inländische Gäste endlich Realität. Einer praxistauglichen Digitalisierung des Hotel-Check-ins für inländische Gäste dürfte materiell damit nichts mehr entgegenstehen. Dabei darf es aber nicht bleiben!
- Mit einiger Sorge betrachtet der DEHOGA die Beibehaltung der besonderen Meldepflicht für ausländische Gäste. Die mit Umsetzung des Entwurfs des BEG IV beim Check-in erforderlich werdende deutlich sichtbare Ungleichbehandlung in- und ausländischer Gäste ist der Branche wesensfremd und wird bei den Mitarbeitenden auf intuitive Ablehnung treffen.
- Darüber hinaus kann es nicht sein, dass Heilbäder und Kurorte in Deutschland zukünftig auf Basis der jeweiligen Kommunalabgabengesetze der Länder und darauf fußender kommunaler Satzungen ihrerseits korrespondierende Meldepflichten für inländische Gäste einführen. Dadurch würde der Entlastungseffekt durch das BEG IV zu einem wesentlichen Teil verpuffen, schlimmstenfalls könnten die Betriebe sogar mit höheren Kosten der Datenerfassung konfrontiert sein. Die Gesetzgeber im Bund und in den Ländern müssen dafür Sorge tragen, dass die mit der Novellierung des Bundesmeldegesetzes angestrebte Bürokratieentlastung der Beherbergungsbetriebe nicht durch Gegenmaßnahmen auf kommunaler Ebene zur Aufrechterhaltung von Gastbeitragsystemen zu einem wesentlichen Teil konterkariert werden. ◀

Freundlicher Empfang am Telefon

DEHOGA STELLT TELEFON-ANSAGEN KOSTENLOS BEREIT

Der freundliche Empfang auch am Telefon ist eines der Aushängeschilder für die Hotellerie. Nicht immer können die Mitarbeiter sofort für die Gäste telefonisch erreichbar sein. „Damit Ihre Gäste sofort freundlich begrüßt werden, haben wir für Sie Audio-Dateien für Ihre Telefon-Warteschleife entwickelt“, so Lutz Feldtmann,

Vorsitzender der Fachgruppe Hotels im DEHOGA Niedersachsen.

Mit den Telefon-Ansagen für die Warteschleife werden die Gäste nicht nur freundlich willkommen geheißen und um einen kleinen Moment Geduld gebeten. Gleichzeitig wird die Botschaft „Direkt buchen“ in den Ansagen untergebracht, und die Gäste werden so zur Buchung ohne Umwege direkt im Hotel animiert.

Die Audio-Dateien stehen für alle DEHOGA-Mitglieder kostenlos hier bereit: www.dehoga-niedersachsen.de/mein-dehoga/

Sie können als Audiodatei heruntergeladen und in die betriebseigene Telefonanlage eingespielt werden. Es gibt textlich unterschiedliche Ansagen, die mit männlicher und weiblicher Stimme gesprochen sind. Für jeden Geschmack ist also etwas dabei. ◀



Verpackungs- und Verpackungsabfallrichtlinie

Die Institutionen der Europäischen Union haben sich am 15. März im sogenannten Trilog-Verfahren auf eine Verpackungs- und Verpackungsabfallverordnung (Packaging and Packaging Waste Regulation – PPWR) geeinigt. Die PPWR bringt erhebliche Änderungen für das Gastgewerbe mit sich, wie z.B. ein Verbot bestimmter Einwegplastikverpackungen ab 1. Januar 2030 und die Einführung von Nachfüllstationen.

Zudem werden Verpflichtungen für die Wiederverwendung von Getränken und Lebensmitteln zum Mitnehmen festgelegt. Die verpflichtende kostenlose oder kostengünstige Bereitstellung von Leitungswasser als Trinkwasser in Restaurants scheint – vorbehaltlich der noch ausstehenden finalen Übersetzungsfassung – dagegen vom Tisch zu sein.

Die voraussichtlichen Änderungen im Detail und unter Vorbehalt der Veröffentlichung der finalen amtlichen Fassung in den offiziellen Amtssprachen der Europäischen Union:

■ Artikel 3 und 6:

Kaffeekapseln bleiben weiterhin erlaubt, wenn sie recyclingfähig sind (z.B. Aluminium).

■ Artikel 22 :

Ab 1. Januar 2030 werden verschiedene Verpackungsformate verboten. Beim Verbot von Einwegverpackungen handelt es sich um Einwegplastikverpackungen, wie Teller, Tassen, Kaffeemilch, Zucker, Salz, Ketchup, etc.

Bei Einwegkosmetikprodukten auf dem Hotelzimmer handelt es sich nicht um ein Verbot lediglich von Produkten mit Plastikverpackung.

Das Verbot für einzelne Einwegverpackungen im Beherbergungssektor (Shampoos, Creme, Seife, etc.) bezieht sich auf „Verpackungen für einzelne Buchungen“, ohne Größen- oder Volumenangabe. Hier besteht sicher noch besonderer Klärungsbedarf; es gilt die amtliche Übersetzung abzuwarten.

■ Artikel 25:

Die Verpflichtung zum Nachfüllen beinhaltet das Recht, die Abfüllung zu verweigern, wenn die Unternehmen das Behältnis für unhygienisch oder ungeeignet halten und keine Haftung für Hygiene- oder Lebensmittelsicherheitsprobleme übernehmen, die sich aus der Verwendung der vom Endverbraucher bereitgestellten Behältnisse ergeben können.

Ab dem 1. Januar 2030 müssen Endverkäufer mit einer Verkaufsfläche von mehr als 400 m² bestrebt sein, 10 % dieser Verkaufsfläche für Nachfüllstationen sowohl für Lebensmittel als auch für Nicht-Lebensmittel zu reservieren. Bei der Bereitstellung und Art der Informationen, welche auf den Nachfüllstationen angebracht werden müssen, wird Vorsicht geboten sein.

■ Artikel 26:

Die Zielvorgaben für die Wiederverwendung von Lebensmitteln und Getränken zum Mitnehmen wurden abgeschafft. Es gibt nun verschiedene Ausnahmeregelungen in Verbindung mit der Abfallvermeidungs- und Recyclingquote der Mitgliedstaaten. Dennoch sind die Nachfüllverpflichtungen für Getränke und Lebensmittel zum Mitnehmen in den Artikeln 28 a und b (siehe unten) aufgeführt.

■ Artikel 28a:

Es besteht eine Wiederbefüllungsverpflichtung für den Getränke- und Lebensmittelmitnahmesektor. Die Letztverreiber dürfen die in das vom Verbraucher mitgebrachte Behältnis abgefüllten Waren nicht zu höheren Kosten anbieten als in Einwegverpackungen.

■ Artikel 28b:

Es besteht ein Wiederverwendungsangebot für den Getränke- und Lebensmittel-Mitnahmesektor. Letztverreiber dürfen die in Mehrwegverpackungen abgefüllten Waren nicht zu höheren Kosten und nicht zu ungünstigeren Bedingungen anbieten als die aus denselben Waren und Einwegverpackungen bestehenden Verkaufseinheiten.

■ Artikel 38 (2a):

In Bezug auf die Bereitstellung von Leitungswasser als Trinkwasser in Einrichtungen des Gastgewerbes ist die Verpflichtung zum Gratisangebot (oder zu geringen Kosten) noch gestrichen worden. Allerdings wirft der Kompromisswortlaut noch bisher ungeklärte Fragen auf. Er lautet in inoffizieller (!!) Übersetzung:

„Für die Zwecke des Absatzes 2 und unbeschadet des Artikels 16 Absatz 2 der Richtlinie (EU) 2020/2184 schaffen die Mitgliedstaaten Anreize für Restaurants, Kantinen, Bars, Cafés und Catering-Dienste, damit sie ihren Kunden, sofern verfügbar, Leitungswasser kostenlos oder gegen eine geringe Servicegebühr in einem wiederverwendbaren oder nachfüllbaren Format anbieten.“ ◀

IMPRESSUM

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

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

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

Bildnachweis: AdobeStock
Seite 15, 16, 17, 19, 20, 30

Gestaltung: Karena Unger

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

Die Ausgabe 3/2024 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 3. Juli 2024.

Einwegkunststoff-Fonds-Gesetz

REGISTRIERUNG UND NEUES MERKBLATT

Im Mai 2023 trat das Einwegkunststoff-Fonds-Gesetz in Kraft. In einem neuen DEHOGA-Merkblatt finden Gastronomiebetriebe alle relevanten Informationen zu der Sonderabgabe sowie der Registrierung auf der Plattform DIVID seit dem 1. April.

Das Einwegkunststoff-Fonds-Gesetz (EWKFonds-Gesetz) sieht eine Sonderabgabe für die Nutzer von bestimmten Einwegprodukten aus Kunststoff vor, die in einen Fonds zu zahlen ist, die sogenannte Einwegkunststoffabgabe. Zu diesen Produkten gehören insbesondere Tüten und Folienverpackungen, die mit Lebensmitteln befüllt sind, aber

auch z. B. Lebensmittelboxen und Getränkebecher.

Die neuen Bestimmungen können daher für Gastronomiebetriebe und Unternehmer relevant sein, die solche Einwegkunststoff-Produkte einsetzen.

Diese müssen sich ab dem 1. April 2024 auf der neu eingerichteten Plattform DIVID registrieren. Die Sonderabgabe ist erstmals 2025 für das Jahr 2024 zu leisten. Mit ihr sollen beispielsweise Kommunen Mittel für die Abfallbeseitigung erhalten. Für die Verwaltung des Fonds ist das Umweltbundesamt verantwortlich. ◀



INFO-SERVICE

Das Merkblatt ist für DEHOGA Mitglieder im DEHOGA Shop unter www.dehoga-shop.de/ erhältlich.

MEHRWERTSTEUER

Essenslieferungen in Mehrweg-Geschirr

Nach den einschlägigen Verwaltungsregelungen des Bundesfinanzministeriums unterliegen Essenslieferungen dem reduzierten Mehrwertsteuersatz von 7 Prozent, auch wenn bei der Lieferung Mehrweg-Geschirr verwendet wird.

Dazu heißt es im Umsatzsteuer-Anwendungserlass (UStAE) unter Punkt 3.6. Abgrenzung von Lieferungen und sonstigen Leistungen bei der Abgabe von Speisen und Getränken in Absatz (2) Sätze 2 und 3:

- Die Abgabe von zubereiteten oder nicht zubereiteten Speisen mit oder ohne Beförderung, jedoch ohne andere unterstützende Dienstleistungen, stellt stets eine Lieferung dar (Artikel 6 Abs. 2 MwStVO). Die Sicherstellung der Verzehrfertigkeit während des Transports (z. B. durch Warmhalten in besonderen Behältnissen) sowie die Vereinbarung eines festen Zeitpunkts für die Übergabe der Speisen an den Kunden sind unselbständiger Teil der Beförderung und daher nicht gesondert zu berücksichtigen.

In Absatz (3) Sätze 3 und 4 wird klargestellt:

- Erfüllen die überlassenen Gegenstände (Geschirr, Platten etc.) vornehmlich Verpackungsfunktion, stellt deren Überlassung kein

berücksichtigungsfähiges Dienstleistungselement dar. In diesem Fall ist auch die anschließende Reinigung bzw. Entsorgung der überlassenen Gegenstände bei der Gesamtbetrachtung nicht zu berücksichtigen.

Schließlich wird die Überlassung von Mehrweg-Geschirr ausdrücklich in Beispiel 14 in Punkt 3.6. des Umsatzsteuer-Anwendungserlasses genannt:

- Ein Mahlzeitendienst übergibt Einzelabnehmern verzehrfertig zubereitetes Mittag- und Abendessen in Warmhaltevorrichtungen auf vom Mahlzeitendienst zur Verfügung gestelltem Geschirr, auf dem die Speisen nach dem Abheben der Warmhaltehaube als Einzelportionen verzehrfertig angerichtet sind. Dieses Geschirr wird – nach einer Vorreinigung durch die Einzelabnehmer – zu einem späteren Zeitpunkt vom Mahlzeitendienst zurückgenommen und endgereinigt.

Es liegen begünstigte Lieferungen im Sinne des § 12 Abs. 2 Nr. 1 UStG (zu 7 Prozent) vor. Da das Geschirr vornehmlich eine Verpackungsfunktion erfüllt, überwiegt seine Nutzungsüberlassung sowie Endreinigung das Lieferelement nicht qualitativ. Auf das Material oder die Form des Geschirrs kommt es dabei nicht an. ◀

Phishing-Mails

JETZT AUCH ÜBER DEN MESSENGER-DIENST VON EXPEDIA

Der IHA Hotelverband Deutschland hat mitgeteilt, dass jetzt auch eine Betrugsmasche über den Messaging-Dienst von Expedia erfolgt. Diese Betrugsversuche seien bisher fast ausschließlich über die Kommu-

nikationsdienste von Booking.com beobachtet worden. Nun scheine auch Expedia betroffen zu sein.

Dabei versuchen Hacker mit einer Fake-Nachricht im Namen

eines über Expedia gebuchten Hotels den Gast dazu zu bringen, auf einen personalisierten Link zur erneuten Eingabe seiner Kreditkartendaten zu klicken. Die Nachricht informiere den Gast über eine fehlgeschlagene Verifizierung des Zahlungsmittels. Sollte die erneute Eingabe der Kreditkartendaten nicht innerhalb von 24 Stunden erfolgen, würde das gebuchte Zimmer storniert werden.

Die Betrugsversuche über den Messaging-Dienst von Booking.com hatten in den letzten Monaten für einigen Wirbel gesorgt. Der Hotelverband hatte Booking in diesem Zusammenhang kürzlich „Multiples Sicherheits- und Kommunikationsversagen“ vorgeworfen. Der Verband hat alle aktuell gemeldeten Fälle auf seiner Homepage zusammengestellt und informiert auch weiterhin über neue Methoden der Cyberangreifer. ◀

Abschied vom Papier

BGN-WEBMAGAZIN „AKZENTE“

Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) hat sich von den gedruckten Ausgaben ihrer Mitteilungsblätter „Akzente“ und „Report“ verabschiedet. Ab sofort gibt es das BGN-Webmagazin Akzente.

Alle interessierten Mitarbeiter, aus Betrieben aller Größen und Branchen gleichermaßen, können sich jetzt über Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz in nur einem Magazin informieren.

Das BGN-Webmagazin ist unter bgn-akzente.de aufrufbar und für jedes Gerät in der Ansicht optimiert. Wer Akzente abonniert, wird automatisch über jede neue Ausgabe informiert. ◀



Corona-Überbrückungshilfen

FRIST FÜR SCHLUSSABRECHNUNG VERLÄNGERT

Die Frist für die Schlussabrechnungen der Corona-Überbrückungshilfen ist um ein halbes Jahr verlängert worden. Sie läuft jetzt bis zum 30. September 2024. Darauf haben sich Bund und Länder bei einer Sonder-Wirtschaftsministerkonferenz verständigt. Unternehmen, die entsprechende Abrechnungen nicht eingereicht hatten, drohte vor der Fristverlängerung eine Vollrückforderung der ausgezahlten Summen nach dem 31. März 2024.

Von der Fristverlängerung profitieren vor allem kleine und mittlere Unternehmen. Die prüfenden Dritten, wie zum Beispiel Steuerberaterinnen und Steuerberater, gewinnen nun ausreichend Zeit, um für ihre Mandantinnen und Mandanten die Schlussabrechnungen einzureichen. Bisher sind in Niedersachsen weniger als die Hälfte der Schlussabrechnungen eingegangen. ◀

Ukrainische Geflüchtete dürfen weiter in Deutschland arbeiten

Die Aufenthalts- und Arbeitserlaubnisse von Geflüchteten aus der Ukraine gelten bis zum 4. März 2025. Die am 1. Februar 2024 noch gültigen Aufenthaltserlaubnisse für diesen Personenkreis werden automatisch bis zum 4. März 2025 verlängert. Eine Umschreibung des Titels durch die Ausländerbehör-

den ist hierfür nicht erforderlich. Damit ist auch der Arbeitsmarktzugang verbunden. Die Beschäftigung bzw. Weiterbeschäftigung dieser Personen ist also ohne Neuausstellung eines elektronischen Aufenthaltstitels möglich. Möglich ist alternativ auch ein Wechsel in einen „normalen“ Auf-

enthaltstitel zur Erwerbstätigkeit. Der Vorteil ist hier, dass dann auch über 2025 hinaus der Aufenthaltsstatus gesichert werden kann. In Betracht kommen kann insbesondere eine Beschäftigung als anerkannte Fachkraft oder im Rahmen der sog. „Erfahrungssäume“ oder auch eine Berufsausbildung.

Wissenswertes über die neue Aufenthaltstitel finden Sie hier:



Wiedersehen nach 40 Jahren

EHEMALIGEN-TREFFEN DES HOTEL-RESTAURANTS „ALTER WOLF“ WAR EIN VOLLER ERFOLG

Ende März trafen sich 35 ehemalige Mitarbeiter des Hotel-Restaurants Alter Wolf im Restaurant Zum Tannenhof in Wolfsburg. Unter den Gästen war auch die ehemalige Chefin und Inhaberin des Alten Wolfs, Dorlies Stür, die von 1971 bis 2013 die Geschichte des Hauses lenkte. Die Idee dafür gab es schon lange. Aber erst im letzten Herbst haben sich Anja Meinke, Alexandra und Thomas Wohlgemuth mit Heiko Sturm zusammengesetzt und das Treffen geplant.

Es war ein Wiedersehen nach teilweise 40 Jahren. Die meisten der ehemaligen Mitarbeiter haben in den Jahren ab 1985 ihre Ausbildung oder berufliche Tätigkeit in der Traditionsgaststätte begonnen. Damals gehörte das Haus zu den besten Adressen Wolfsburgs. Namhafte Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Sport, Politik und Gesellschaft gehörten zu den Stammgästen im Alten Wolf. Es



Ehemaligentreffen des Alten Wolfs mit der damaligen Chefin Dorlies Stür (Mitte, auf dem Stuhl sitzend).

wurde sich viel über besondere Erlebnisse und Anekdoten ausgetauscht, z.B. den Besuch des damaligen russischen Präsidenten Michael Gorbatschow. Viele Staatsgäste und hochrangige Wirtschaftsfunktionäre wurden auch bei offiziellen Anlässen im Schloss Wolfsburg bewirtet.

Es gab immer viel zu tun, aber der Spaß bei der Arbeit und der Teamgeist hat die Kollegen zusammen geschweiß. Das wusste auch die Chefin stets zu schät-

zen und hat das Ehemaligentreffen großzügig unterstützt. Man war sich schnell einig, dass das Treffen wiederholt werden soll. So ist das nächste Wiedersehen für August 2025 geplant. Da sich die Suche nach Kontaktdaten der ehemaligen Kollegen aber als schwierig erwies, würden sich die Organisatoren freuen, wenn sich ehemalige Kollegen aus dem Alten Wolf, die noch nicht kontaktiert wurden, bei Heiko Sturm im Restaurant Zum Tannenhof melden. ◀

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



GIESSER
MADE IN GERMANY
www.giesser.de

GEX OBJEKTE
BETREIBER / KONZEPTE
FINANZIERUNGSSICHERUNG
GastroEXchange Berlin GmbH
Café-Restaurant südöstlich von Hamburg
Restaurant südlich von Berlin
Neues Historisches Gasthaus am Niederrhein
www.gex-berlin.de
Hotline: 0171 - 51 41 160
Berlin Niedersachsen NRW

**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

Bezirkstagung im Heidekreis

HERAUSFORDERUNGEN DER BRANCHE UND DIE KUNST DES BIERBRAUENS

„Die Herausforderungen des Alltags sind enorm. Die Erhöhung der Mehrwertsteuer kritisierte er als „nicht fair“

Auf ein insgesamt positives Jahr 2023 blickte der Vorsitzende des DEHOGA Bezirksverbandes Lüneburg, Frank Lehmann, bei der Frühjahrstagung im Ringhotel Forellenhof in Walsrode zurück.

In den meisten Mitgliederbetrieben herrsche weitgehend Zufriedenheit mit den Gäste- und Umsatzzahlen. „Die Steuer wurde von den meisten eins zu eins an die Gäste weitergegeben. Man ist überrascht, wie wenig über Preise diskutiert wird, die generelle Akzeptanz für unsere Situation ist da.“

Auch der DEHOGA Präsident für Niedersachsen, Florian Hary, war auf der Tagung anwesend. „Die Herausforderungen des Alltags sind enorm“, mahnte er. Die Erhöhung der Mehrwertsteuer kritisierte er als „nicht fair“. Ob man sich von der Bundestagswahl 2025 eine neue Entscheidung erhoffen kann, wird sich zeigen, aber schon jetzt sei es wichtig, den Dialog mit der Politik zu suchen.

Ein Thema, das den neuen Präsidenten sehr bewegt, ist der Mitgliederschwund. Hary betonte die Wichtigkeit des Themas. Momentan erarbeitet das Präsidium ein Konzept, was dann auf dem Landesverbandstag im Oktober vorgestellt werden soll.

Im Anschluss an die Tagung ließen sich die Delegierten zunächst in der Brauerei Schnuckenbräu durch den Braumeister Bernd Meyer die Kunst des Bierbrauens näherbringen. Bei einem leckeren Abendessen im Forellenhof wurde dann auch das ein oder andere köstliche Gebräu verkostet. ◀



Eröffnung der Sitzung durch den Bezirksvorsitzenden Frank Lehmann.

Dennoch steht die Gastronomiebranche vor diversen Herausforderungen wie Personalmangel, hohe Kosten für Energie, Personal, Lebensmittel und die bürokratischen Belastungen, die sich alle auf das Geschäft auswirken können.



Die Versammlung des DEHOGA Bezirksverbandes Lüneburg war gut besucht.

Braumeister Bernd Meyer weihte in die Kunst des Bierbrauens ein.



Fachgespräche am Abend mit DEHOGA-Präsident Florian Hary (Mitte).



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



Tagung in Adendorf

DEHOGA KREISVERBAND LÜNEBURG HATTE EINGELADEN

Die Mitglieder des DEHOGA Kreisverbands Lüneburg trafen sich Anfang April zu ihrer Jahreshauptversammlung im Best Western Castanea Resort Hotel in Adendorf.

Neben den Regularien ging es insbesondere um aktuelle Themen, allen voran die Mehrwertsteuererhöhung und den Personalmangel. Es entstand eine lebhafte Diskussion in der Versammlung zu diesen und vielen weiteren Themen.

Alexander Balzer von der HDI informierte die Mitglieder über die Inhalte der zum 1. Januar 2024 vom DEHOGA Landesverband abgeschlossenen Rechtsschutzversicherung. Diese basiert auf drei Säulen: Firmenrechtsschutz, Strafrechtsschutz und Immobilienrechtsschutz. Er erläuterte die Inhalte und erklärte, dass dar-

über hinaus der Rechtsschutz optional für den privaten Bereich erweitert werden kann.

Im Anschluss gab der Hauptgeschäftsführer des Landesverbands, Rainer Balke, einen umfassenden Einblick in aktuelle Entwicklungen der Branche. ◀



Vorsitzender Martin Zackariat



Gut besucht war die Versammlung des DEHOGA Lüneburg.

Gut besucht

JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG KREISVERBAND CELLE

Gute Nachrichten: Erneut konnte der Kreisverband Celle zu seiner Jahreshauptversammlung guten Zuspruch verzeichnen. Anfang März traf man sich beim Kollegen Florian Loll von Ohlendorfs Gasthaus in Hermannsburg.

Seit zwei Jahren wird der Ablauf der Veranstaltung in geänderter Form durchgeführt. Die Teilnehmer starten am Vormittag, gestalten diesen mit den Formalien, Jahresrückblick auf die Aktivitäten und lebendigen Berichten aus den Fachbereichen. Danach wird zu einem leckeren gemeinschaftlichen Mittagsbuffet mit viel Klönschnack eingeladen.

Im Anschluss gibt es einen Gastbeitrag zu ebenso interessanten wie aktuellen Themen. Im vergangenen Jahr war Trainer Alexander Munke zum Thema Mitarbeiterführung mit seinen „Hühnern und Adlern“ dabei. In diesem Jahr war der IT-Rechtsexperte und

Rechtsanwalt Danjel Newerla eingeladen unter dem Titel „Negative Google Bewertungen löschen lassen? Tipps und Tricks rund um das Thema Google Bewertungen“. Das Interesse und der Zuspruch der Mitglieder motiviert den Vorstand diese Art der Veranstaltung fortzuführen. ◀



Kreisvorsitzende Christine Reimer

Ehrung von langjährigen Mitgliedern, hier Jürgen Ahrens vom Becklinger Holz, Bergen, für 40 Jahre Mitgliedschaft. Fotos: Jürgen Reimer



Gastronomie hautnah erleben

PROJEKT „7 TAGE – 7 BRANCHEN“ BEGEISTERT JUNGE BESUCHER

Im Rahmen des Projekts „7 Tage – 7 Branchen“ der Jugend Berufsagentur für Arbeit eröffnete sich für 30 junge Schüler aus Stadt und Landkreis Celle eine

einzigartige Gelegenheit, die Vielfalt der Gastgeber-Branche hautnah zu erleben. Unter der Federführung der Jugend Agentur für Arbeit wurden an sieben

Tagen in sieben verschiedenen Unternehmen verschiedene Branchen vorgestellt. Eine Ausnahme bildete dabei das Gastgewerbe, die von vier Unternehmen gemeinsam präsentiert wurde.

Die Location für die Präsentation der Gastgeber-Branche war dieses Mal das beeindruckende Celler Stadtpalais, das von Markus Wehmeier geleitet wird. Hier erhielten die Schüler einen Einblick in die Arbeitswelt der Gastronomie und Hotellerie sowie die Vorzüge dieses spannenden Berufsfelds.

Carolina Kühn, Ausbilderin am Fürstenhof in Celle, faszinierte die jungen Besucher mit einer eleganten Tischdekoration im Restaurant und teilte dabei Anekdoten über prominente Gäste und die lebendige Atmosphäre in der Gastronomie mit.

Roger Burkowski vom Hotel zur Heideblüte präsentierte ein unterhaltsames Eventprogramm, das den Gästen und Mitarbeitern in der Gastronomie unvergessliche Momente beschert.

Helmke Prüve, Koch in Proves Gasthaus, entführte die Teilnehmer in die Welt der kulinarischen Künste und demonstrierte die Zubereitung von Crêpe Suzette, wobei er nicht nur die Geschmackssinne der jungen Leute ansprach, sondern auch die Vorzüge einer Karriere in der Küche hervorhob.

Das Projekt bot den Teilnehmern einen umfassenden Einblick in die Welt der Gastronomie und ermög-

lichte es ihnen, durch persönliche Gespräche mit den Unternehmern Praktikumsplätze zu sichern. Die positive Resonanz auf das Projekt zeigt, dass es nicht nur informativ, sondern auch inspirierend war. Aufgrund des Erfolgs ist bereits geplant, das Projekt im nächsten Jahr erneut durchzuführen. ◀



KLASSIFIZIERTE BETRIEBE IM FEBRUAR/MÄRZ 2024

4 Sterne Superior

Privathotels Dr. Lohbeck GmbH & Co.KG, Hotel Heide Kröpke, Essel

4 Sterne

Akzent Hotel Deutsche Eiche, Uelzen

Hotel Hafen Hitzacker, Hitzacker (Elbe)

Morada Hotel Heidensee Gifhorn

Seehotel am Tankumsee GmbH & Co., Isenbüttel

3 Sterne Superior

Hotel Berlin, Bad Bevensen

3 Sterne

City Hotel, KDL „Hotel Stadt Hamburg“ Uelzen GmbH, Uelzen

Hotel-Restaurant „Zum Postillon“, Soltau

Land-gut Hotel Heiner Meyer, Wahrenholz

Land-gut Hotel Waldesruh, Altenmedingen

DEHOGA HEIDEKREIS

19 Prozent Mehrwertsteuer schlagen Gästen bisher nicht auf den Magen

Der DEHOGA Kreisverband Heidekreis resümierte jüngst auf seiner Jahreshauptversammlung im Behringer Café Restaurant Seeterrasse Auswirkungen der Rückkehr zu dem ursprünglichen Steuersatz „Für mich persönlich war es erst mal ein Schlag“, erklärt der Kreisvorsitzende Jens Asche. „Stand jetzt haben wir verloren.“

Für den Verband ist klar: Eine 7 Prozent MwSt. auf Speisen in der Gastronomie ist für alle die beste Lösung. „Es ist weder fair noch gerecht, verpacktes Essen To Go oder Essenslieferung mit 7 Prozent zu besteuern und das Essen auf dem Porzellanteller mit 19 Prozent“, heißt es auf dem Internetauftritt.

Leicht verbittert schaut manch einer auf die Proteste der Landwirte und deren Wirksamkeit. „Die Bauern werden mit Treckern und Forderungen gehört, wir aber nicht. Der Verband hätte viel früher laut sein müssen“ konstatiert Rudi Meyer im Saal.

Trotzdem schlagen die Preise den Deutschen nicht auf den Magen: Das Gaststättengeschäft lief in den ersten Jahresmonaten gut an. „Die Leute seien bisher desensibilisiert“, berichtet der ebenfalls anwesende Bezirksvorsitzende Frank Lehmann. „Die Steuer wurde eins zu eins an Kunden weitergegeben, und bisher zeigt sich, das Restaurants noch immer funktionieren können. Vielen Gästen scheint der Restaurantbesuch das Geld also noch wert zu sein. Eine Schlussfolgerung, die auch Udo Fuhrhop vom Forellenhof in Hünzingen teilt.

Was dem DEHOGA im Sinne eines stetigen Gästestroms vor allem Kopfschmerzen bereitet, sind schrumpfende Mitarbeiterzahlen. Hotel- u. Restaurantbetrieben geht bei angespannter Personallage zunehmend der Dampf aus. Das Resultat: Zusätzliche Ruhetage müssen eingeführt oder Öffnungszeiten begrenzt werden, um Mitarbeiter vor Überbelastung zu schützen.

Die Option von Arbeitskräften aus dem Ausland hinke noch zu stark. Der neugewählte DEHOGA-Landespräsident Florian Hary bemängelt das Konzept als „Hafergrütze“. Teilweise müsse man über ein dreiviertel Jahr auf die Arbeitskraft warten, Agentur- und Flugkosten übernehmen. Neuankömmlinge könnten nach kurzem Aufenthalt doch entscheiden, wieder den Weg in die Heimat anzutreten. Ein Risiko, das vielen zu groß ist. Gleichzeitig gebe es Menschen, die arbeiten wollen, aber aus bürokratischen Gründen nicht können, weil Unterlagen fehlten. Ungeach-

tet dessen verzeichneten Restaurantbetreiber aber auch Erfolgsgeschichten in Sachen Integration.

An der Bezahlung liege das Problem fehlender Man-Power jedoch nicht, so der Grundtenor. „Die meisten Betriebe zahlen bereits über Tarif, um Mitarbeiter zu bekommen“ so der Präsident. „In Zukunft müssen wir werben, dass wir attraktiv bezahlen.“

Abgerundet wurde die Veranstaltung mit der Ehrung von Rudi Meyer für 40 Jahre Mitgliedschaft. ◀



Rudi Meyer (r.) wurde für 40 Jahre im DEHOGA geehrt.

Ist es bei Ihnen zu Laut?

EXARM Wir schaffen eine ruhige, entspannte Atmosphäre! Gute Akustik! Ihre Gäste fühlen sich wohl!

together03. Sven Filla Am Schützenplatz 2a 29690 Buchholz sven-filla@web.de raumakustik-schallschutz.de

Rufen Sie uns an **0171/5215789!**

H.J.k. Wir kennen den Markt. Der Markt kennt uns! Sie suchen ein Unternehmen oder Sie möchten verkaufen/verpachten? Wir unterstützen Sie!

www.der-hotelvermittler.de
H.-Jürgen Korbmacher 04405-91 777 77

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

HAGOLA

ETWAS BESONDERES GEFÄLLIG?
die mobilen Theken von HAGOLA – mobil, schankfertig und flexibel

Erfahren Sie mehr über unsere Technik

www.hagola.de

DEHOGA Gifhorn lobt Zusammenschluss

SÜDHEIDE GENIESSEN UND ISE-LAND ARBEITEN JETZT ENG ZUSAMMEN

Die Regionalinitiative „Südheide genießen“ hat in ihrer Mitgliederversammlung, die kürzlich im Backhaus des Internationalen Mühlenmuseums in Gifhorn stattfand, eine noch engere Zusammenarbeit mit der Ise-Land Vermarktungsgemeinschaft mit Sitz in Hankensbüttel beschlossen.

So wurde ein neuer Vorstand gewählt, der für beide Vereine zuständig ist und künftig auch gemeinsam tagen wird. Zum ersten Vorsitzenden wählte die Versammlung den Betriebs- und Projektleiter der V&T Internationale Mühlenmuseum Gesellschaft Sebastian Lipper. Zweiter Vorsitzender wurde Olaf Müller von der Fleischerei Budnik. Als stellvertretende Vorsitzende wurden Imke Wolter und Lunja Ernst gewählt. Kassensführer bleibt weiterhin DEHOGA-Mitglied und Landtagsabgeordneter Christian Schroeder von der Radener Deele. In den neu

eingesetzten Beirat wurden Wirtschaftsförderer Jörg Burmeister-Wegner vom Landkreis Gifhorn, Landwirt Friedrich Lührs und Junglandwirtin Gesa Ramme berufen. Während der Versammlung wurden der ehemalige Vorsitzende Joachim Banse, Stefan Gerhardt, und Manuel Borchert aus ihren Ämtern verabschiedet und für ihren jahrelangen Einsatz geehrt. Wie der Vorstand bekanntgab, hat Geschäftsführerin Dana Schmöche die Regionalinitiative nach Vertragsende verlassen. Die ehemalige Geschäftsführerin Dr. Rebekka Schütte führt die Geschäfte derzeit kommissarisch weiter. Eine Stellenausschreibung soll möglichst schnell für Ersatz sorgen.

Wie der neue Vorsitzende bekanntgab, sollen im Gifhorer Mühlenmuseum regelmäßig Erzeugermärkte mit heimischen aus biologisch-ökologischem Anbau hergestellten Produkten stattfinden.

Außerdem soll der digitale Marktplatz von „Südheide genießen“ auch für die Endverbraucher geöffnet werden. Bisher wurden darüber auch Hotels, Restaurants, Gaststätten und potenzielle Kunden bedient. Der Gifhorer DEHOGA-Kreisvorsitzende Karlheinz Brunck, der mit dem Verband aber auch mit seinem Betrieb Mitglied der Regionalinitiative ist, lobte die künftige Zusammenarbeit beider Vereine. „Wir haben es geschafft, regionale Produkte bekannter und unseren Gästen schmackhaft zu machen“, so Brunck.

Darüber hinaus will man auch die Öffentlichkeitsarbeit verstärken, um die Produkte der Mitglieder noch besser an die Verbraucher zu bringen. Als ein gutes Beispiel wurde der Dorf-laden im Mühlenmuseum genannt, der Pfingsten schon ein Jahr geöffnet ist und auch gern von den Besuchern aus dem In- und Ausland für Einkäufe genutzt wird. ◀



Erste gemeinsame Sitzung der Regionalinitiative Südheide genießen und Ise-Land Vermarktungsgemeinschaft mit dem DEHOGA-Kreisvorsitzenden Karlheinz Brunck, vierter von rechts. Links Christian Schroeder, der zum Kassenswart gewählt wurde.

Foto: Siegfried Glasow

Restaurant Zur Linde kocht Yak-Menü

JENS UND SUSANNE OLVERMANN ZÜCHTEN ZENTRALASIATISCHE HOCHLANDRINDER

Schon vor der Tür des Hotels Zur Linde sah man ein Kamera-Team des NDR in der Dorfmitte von Hankensbüttel arbeiten und alle wunderten sich, was hier gerade passiert.

Nun, die Lösung fand man im Restaurant des Hauses, wo rund 80 geladene Gäste geduldig auf ein angekündigtes Vier-Gänge-Menü warteten. Küchenchef Jens Olvermann und Ehefrau Susanne, Mitglied im DEHOGA Gifhorn, wurden von dem Kamerateam in Küche, Saal und Restaurant verfolgt, denn sie steckten mit ihrem Serviceteam mitten in den Vorbereitungen ihres Menüs und der Begrüßung der Gäste. Unter ihnen auch der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn, Karlheinz Brunck, der Gebietsleiter der Privatbrauerei Wittingen, Peter Herrewig und Marc Hartig vom Weinteam aus Hademanstorf. Der Grund war das außergewöhnliche Yak-Menü, dass an diesem Abend kredenzt wurde.

Das Kamerateam schaute den Gästen auf den Teller, in die Gesichter und registrierte die wohlwollenden Blicke und Kommentare wie „Oh, ah, eine Delikatesse!“ Die Begeisterung war groß und brachte dem Ehepaar Olvermann viel Lob und Anerkennung ein. „Mittlerweile macht das Speisenangebot von den Yak-Rindern 80 Prozent unseres Gesamtumsatzes aus“, so Susanne Olvermann, die stolz die Speisekarte des Hauses präsentierte. Zurzeit haben wir rund 70

Yaks auf den Weiden um Hankensbüttel und in Transvaal. Über einen Fernsehbericht ist ihr Mann auf diese Tierart gestoßen, hat sich mit einem Züchter in Verbindung gesetzt und ist dann in die Zucht eingestiegen.

Der Küchenchef: „Das Yak-Fleisch besitzt eine saftige und zarte Struktur. Es ist sehr schmackhaft und zeichnet sich durch die dunkelrote Farbe aus. Der leichte Wildcharakter unterstreicht den besonderen Genuss. Der Verzehr kann in vielfältiger Weise erfolgen. Zur Trocknung ist das Yak-Fleisch besonders geeignet. Das Fleisch zeichnet sich durch gute Verträglichkeit und einen hohen Vitamingehalt aus. Yak-Fleisch besitzt mit über 92 Prozent ein gutes Wasserbindungsvermögen. Dieses Kriterium hat direkten Einfluss auf Geschmack, Zartheit und Nährstoffgehalt des Fleisches und führt zu der guten Fleischqualität. Ebenso resultieren daraus geringe Gewichtsverluste nach dem Schlachten und bei der Lagerung. Zudem entstehen nur geringe Kochverluste. DEHOGA-Kreisvorsitzender und Küchenchef Karlheinz Brunck nach dem Essen: „Wir haben neben dem Heidschnucken-Braten und anderen Spezialitäten der Region mit dem Yak-Fleisch nun einen weiteren kulinarischen Höhepunkt auf der Karte!“

Aber auch die Nachfragen aus der Gastronomie nehmen zu. „Nach der Schlachtung wer-

den die Fleischstücke entsprechend den Wünschen der Köche an die Restaurants verkauft“, so Jens Olvermann, der sogar das langhaarige kuschelige Fell der Yaks mit veräußert.

„Wir freuen uns schon heute auf die Nord Reportage im August im NDR-Fernsehen“, so Susanne Olvermann, die ihren Mann bei der Zucht und in der Küche tatkräftig unterstützt. ◀



Antipasti erhalten durch den Chefkoch den letzten Schliff. Fotos: Glasow



Rund 70 Yaks aus der Zucht von Familie Olvermann leben in der Umgebung von Hankensbüttel und Transvaal.



Chefkoch Jens Olvermann, links, bereitet vor den Augen eines NDR-Kamerateams ein Vier-Gänge-Menü aus Yak-Rindern zu.

MIT GEBACKENER KALBSTAFELSPITZPASTETE ZU DEN LANDESMEISTERSCHAFTEN

Generalprobe in Küche und Restaurant der BBS I in Gifhorn

Für Hotelfachfrau Lisa Vanessa Günther vom Isenbütteler Hof in Isenbüttel, Restaurantfachfrau Alessia Lo Gatto von der VW AG und Koch Hannes Hensel aus dem Hotel The Ritz Carlton in Wolfsburg, alle drei im dritten Lehrjahr, stand die Generalprobe für die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe auf dem Programm.

In der Vergangenheit war die BBS I Gifhorn mit ihren Kandidaten immer wieder mit Medaillen aus dem Landeswettbewerb zurückgekehrt. Im letzten Jahr sogar mit einmal Gold und zwei Silbermedaillen.

Auch für die drei genannten Teilnehmer aus Küche, Restaurant und Hotel waren die Anforderungen immens hoch, um sich über die

Landesebene auf Bundesebene zu qualifizieren. Deshalb wurde nicht nur in den Ausbildungsbetrieben vor Ort fleißig trainiert, sondern fand auch eine Generalprobe in den Räumen der BBS I statt.

Unter dem Motto: „Klassik Open Air“ hatte Koch Hannes Hensel ein Drei-Gänge-Menü gezaubert, dass es in sich hatte. Als Gruß aus der Küche wurde unter den kritischen Augen des Prüfungsausschussvorsitzenden Elmar Engisch und den Fachlehrerinnen Anja Sternberg und Silke Wilharm-Cottle zunächst asiatisches Lachstatar serviert.

Als Vorspeise gab es „Geflämmte Jakobsmuschel, Gänsestopflebermousse mit Queller und Datteln, Linsensalat, Frühlingszwiebel-

Vinaigrette; Als Hauptgang: Gebackene Kalbstafelspitzpastete, Portweinjus, Geschmorte Tomaten-Auberginen-Nocke, Gefüllte Minipaprika, Kartoffelkrapfen; und als Dessert wurde Mohn-Mascarpone-Mousse, Mohnwaffel, Shisogel, Rhabarber, Erbsen, Rhabarber Sud, Salad Pea-Öl und Walnuss-Krokant-Eis am Tisch serviert.

Zu den Aufgaben von Hotelfachfrau Lisa Vanessa Günther zählten im Vorfeld unter anderem Arbeiten am Hotelempfang inklusive eines Verkaufsgesprächs, im Housekeeping, Arbeiten im Service und Warenerkennung.

Restaurantfachfrau Alessia Lo Gatto hatte Aufgaben zur Eventkommunikation/Gastorientiertes Gespräch, Arbeiten im Service



Vorspeise: Geflämmte Jakobsmuschel, Gänsestopflebermousse mit Queller und Datteln, Linsensalat und Frühlingszwiebel-Vinaigrette.

sowie Service am Tisch des Gastes, Eindecken eines „gedeckten Tisches“ und Warenerkennung zu erfüllen.

Nachdem die Generalprobe erfolgreich beendet wurde, hofften alle auf ein gutes Ergebnis in Osnabrück. Begleitet mit den besten Wünschen der DEHOGA-Kreisvorsitzenden Karlheinz Brunck, Gifhorn, und Melanie Perricone, Wolfsburg. ◀



Alessia Lo Gatto serviert das Hauptgericht: Gebackene Kalbstafelspitzpastete, Portweinjus, Geschmorte Tomaten-Auberginen-Nocke, Gefüllte Minipaprika, Kartoffelkrapfen. Fotos: Siegfried Glasow



Auf dem Weg von der BBS I Gifhorn zu den Niedersächsischen Jugendmeisterschaften nach Osnabrück, v.l.n.r. Lisa Vanessa Günther, Hannes Hensel und Alessia Lo Gatto hinter dem gedeckten Tisch mit Klassikmotiven aus Wolfsburg.

KREISVERBAND HARBURG

Stv. Landrätin und Bürgermeisterin loben die Branche

Die sehr gut besuchte Versammlung des DEHOGA Kreisverbandes Harburg im Gasthaus Wiechern war geprägt von dankenden Worten an die anwesenden Gastronomen. Die stellvertretende Landrätin Anette Randt ist dankbar für die Gastgeber der Region, welche den hiesigen Tourismus und die Wirtschaft prägen.

Die Tostedter Bürgermeisterin Nadja Weipert bedauert die Schließung von Traditionsbetrieben und dankt allen Gastgebern, dass sie ein Ort für Treffen, zum Trauern und Gedenken sind.

Der Vorsitzende Thomas Cordes berichtete aus dem vergangenen Geschäftsjahr. Die gastronomischen Betriebe leiden unter einem hohem Kostendruck. Der DEHOGA muss weiterhin Entlastungen bei der Politik

einfordern. Die Aktion „Vom Acker auf den Teller!“ Anfang Januar in Berlin zeigte eine gute Resonanz. Die Organisation seitens des DEHOGA Bundesverbandes war prima. Die Wirkung in der Menge mit pinken Luftballons war stark.

Auch die Personalsituation in Hotellerie und Gastronomie ist nach wie vor angespannt. Hier sind alle Unternehmer gefragt, für Ausbildung und Arbeit im Gastgewerbe zu werben und das positive Image der Branche zu stärken.

Bei seinem Rückblick auf das zurückliegende Jahr erwähnte Cordes eine Reihe von Veranstaltungen, an denen der DEHOGA Harburg beteiligt war. Dazu gehörten neben zahlreichen Ausbildungsmessen wie der Vocatium Wilhelmsburg und dem Jobtreff Buchholz

auch Versammlungen, der Landesverbandstag, die Freisprechung, Mitarbeiterschulungen und ein geselliger Grillabend.

Florian Hary, neu gewählter Präsident des DEHOGA Niedersachsen, richtete ebenfalls Worte an die Versammlung. Die Rückkehr zu 19 Prozent Mehrwertsteuer auf Speisen bezeichnete er als nicht fair. Jedoch werde sich dies auf absehbare Zeit nicht ändern lassen. Betriebe und Verband müssen weiter kämpfen, um ggf. mit der Bundestagswahl 2025 neue Weichen stellen zu können.

Weiterhin sprach er den Fachkräftemangel und die Anwerbung von Mitarbeitern aus dem Ausland an. Was den DEHOGA betrifft, möchte er einen Schwerpunkt im Bereich der Mitgliederwerbung setzen, um so dem Sinken der Mitgliederzahlen zu entgegen. ◀



Vorstand und geehrte Mitglieder (v.l.n.r.): Thomas Vick, Cordula Rohwer, Jürgen Niehoff, Nele Landschof, Heinrich Meyer-Hoppe, Karsten Maack-Kramer, Klaus Bostelmann, Hinrich Isernhagen, Vorsitzender Thomas Cordes. Es fehlt Familie Rabeler.

WER WILL DIE ZUKUNFT VON HAMBURGS NORDSEEINSEL NEUWERK AKTIV MITGESTALTEN?

Umtriebige Betreiber gesucht!



„Neuwerk ist ein perfekter Ort zum Durchatmen und zur Entschleunigung – nach der gestresste Großstädter manchmal suchen.“

BEZIRKSVERBAND STADE

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



Der Weg durchs Watt und übers Meer zur Insel bringt Besucher in eine andere Welt. Neuwerk liegt mitten in der Natur, ist aber Teil der Stadt Hamburg, das macht einen ganz besonderen Reiz aus. Aber auch in dieser Idylle stellt sich die Frage: Wie können Gastronomie und Hotellerie auf Hamburgs Nordseeinsel Neuwerk in eine gute Zukunft geführt werden? Diese Frage beschäftigt Behörden und Betriebe seit Langem. Durch den Mangel an Fach- und Arbeitskräften ist dieses Thema erneut dringlicher geworden.

Zwei Herausforderungen sind zu meistern. Der zur Hamburger Finanzbehörde gehörende Landesbetrieb LIG bereitet aktuell im Auftrag der Hamburger Senatskanzlei die denkmalgerechte Sanierung des historischen Leuchtturms vor. Der Turm ist der älteste sogenannte „Profanbau“, also der älteste weltliche Bau Hamburgs und der gesamten deutschen Nordseeküste. Im Leuchtturm soll wieder Platz für ein Hotel mit Gastronomie sowie ein Hochzeitsraum entstehen. Wenn alles fertig ist, werden Hamburger Standesbeamte dort trauen dürfen – ein einmaliges Erlebnis für Ehepaare und Gäste. Rechtzeitig wird daher für den Betrieb von Hotel und Gastronomie ein Betreiber per Ausschreibung gesucht werden. Je früher sich potentielle Betreiber mit einer solchen spannenden Perspektive beschäftigen, umso besser.

Aber auch bei den bestehenden Hotel- und Gastronomiebetrieben der Insel, dem „Nige Hus“ und

dem „alten Fischerhaus“ könnten Änderungen ins Haus stehen. Bereits seit einiger Zeit tragen sich die beiden Betreiberfamilien mit dem Gedanken, das Staffelholz in gute Hände an neue Betreiber weiter zu geben. Die Behörden wollen die bestehenden Betreiber dabei unterstützen, neue Betreiber in geeigneten Verfahren zu finden. Auch hier bieten sich damit für Interessierte Chancen, auf der Insel neue spannende Perspektiven für die Betriebe und für sich zu entwickeln. Auch neue Positionen und Konzepte für touristische Nutzung der Insel sind jederzeit „Herzlich Willkommen“.

Der Finanzsenator Dr. Andreas Dressel hat als Verwaltungsratsvorsitzender der LIG deutlich gemacht, dass die Stadt Hamburg ein großes Interesse an einer vitalen Weiterentwicklung der Betriebe auch in neuer Trägerschaft hat. Im Rahmen des überbehördlichen Entwicklungskonzepts Neuwerk soll zum Beispiel auch Wohnraum für Mitarbeitende geschaffen werden, um die Anwerbung von Fach- und Arbeitskräften zu er-

leichtern. Dressel: „Wir werden mit dem Leuchtturm viel investieren in die Insel – denkmalgerecht, aber eben auch in die touristische Infrastruktur. Das bietet die Chance, gerade auch aus Hamburg mehr Tages- und Übernachtungsgäste zu gewinnen. Neuwerk ist ein perfekter Ort zum Durchatmen und zur Entschleunigung – nach der gestresste Großstädter manchmal suchen. Ich kann mir vorstellen, dass das für interessierte Hotel- und Gastrobetreiber eine sehr attraktive Perspektive bieten kann. Als Stadt wollen wir diesen Findungsprozess gerne unterstützen.“

Interessierte können sich bei Hans-Christian Wedemann Hans-Christian.Wedemann@lig.hamburg.de oder Tel. 040 42823-4308 melden.

Den Objektsteckbrief erhalten Sie auf Nachfrage gern bei Nicole Rohland, rohland@dehoga-hamburg.de.



MITTELWESER-TOURISTIK GMBH UND DEHOGA VERGEBEN VIER STERNE

Auszeichnung für das Forsthaus Heiligenberg in Bruchhausen-Vilsen

Die Mittelweser-Touristik GmbH und der DEHOGA Kreisverband Grafschaft Hoya haben das Forsthaus Heiligenberg mit der dazugehörigen Klostermühle in Bruchhausen-Vilsen erneut mit vier Sternen klassifiziert. Die Bewertungskommission bestand aus Martina Steimke (DEHOGA, Kreisverband Grafschaft Hoya) und Martin Fahrland (Geschäftsführer Mittelweser-Touristik GmbH). Mit der Auszeichnung wird dem Forsthaus und der Klostermühle Heiligenberg ein Qualitätsstandard bescheinigt, der der Familie Brüning seit Übernahme des Hauses im Jahre 1999 sehr am Herzen lag. Im Jahr 2017 kamen nach umfangreichem Umbau die Klostermühle und der Neubau des benachbarten Gästehauses hinzu. Dabei fühlte sich die Familie Brüning verpflichtet, das Traditionelle zu pflegen und zu hüten, wie auch den gestiegenen Ansprüchen an Komfort und technischer Ausstattung ein Garant für Qualität zu sein.

Die besondere Lage des 78 Betten-Hauses inmitten einer wun-

derschönen Landschaft in Bruchhausen-Vilsen auf dem Gelände einer ehemaligen Wallburg sorgt mit 41 individuell ausgestatteten Zimmern für das Wohlbefinden der Gäste. Ein engagiertes, kompetentes Team verwöhnt die Gäste mit einer kreativen Küche. Regionale Produzenten des Vertrauens beliefern das Haus mit frischen Produkten aus der Region. Der Weinkeller ist stets gut gefüllt mit ausgesuchten Weinen aus aller Welt. Im Sommer lädt die Terrasse mitten im Grünen zu Frühstück, Mittagstisch, Kaffee mit hausgebackenem Kuchen oder romantischem Abendessen ein. Für größere Familienfeste und Feierlichkeiten bietet das gemütlich eingerichtete Restaurant einen stimmungsvollen Rahmen. Abseits vom Alltagstrubel ist das Forsthaus inzwischen ein viel beachtetes Haus für Tagungsgäste. Hinzu kommt ein Wellnessbereich mit zwei Saunen. Der liebevoll angelegte Garten mit seinen Wandelwegen lädt zum Spaziergang ein. Die Familie Brüning ist glücklich, dass die Anstrengungen und Investitionen den

Gästen viel Freude bereiten und die offizielle Anerkennung durch die Auszeichnung mit vier Sternen dokumentiert wird.

„Unsere Gäste und Tagungsbesucher kommen mittlerweile aus dem gesamten deutschsprachigen Raum, immer häufiger auch aus dem europäischen Ausland,“ freut sich Juliane Brüning, Inhaberin des Forsthauses.

„Ob Familien mit Kindern, Radfahrer, Ehepaare, Geschäftsreisende – alle schätzen die individuelle Betreuung und das Ambiente des gesamten Forsthausareals.“

Die Hotelchefin betont in diesem Zusammenhang die gute und jahrelange Zusammenarbeit mit der Mittelweser-Touristik und dem TourismusService Bruchhausen-

Vilsen. „Auch als Ausflugslokal gewinnt das Forsthaus Heiligenberg immer mehr an Beliebtheit,“ so Juliane Brüning weiter. „Selbst in punkto E-Mobilität setzt Familie Brüning Standards“, freut sich Martin Fahrland und weist auf die Stromladesäule für Elektroautos, Pedelecs und E-Bikes auf dem Forsthaus-Gelände hin. Auch eine Werkzeugwand für Radfahrer steht zur Verfügung. ◀



Martin Fahrland (Mittelweser-Touristik GmbH), Juliane Brüning, Kirsten Janik (Forsthaus Heiligenberg) und Martina Steimke (Bewertungskommission DEHOGA) freuen sich über die 4-Sterne Bewertung des Hotel Forsthaus Heiligenberg in Bruchhausen-Vilsen.

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



Holst & Partner

Betriebsberatungs- und Projektentwicklungsgesellschaft für Gastronomie und Hotellerie GmbH

Nachfolgeregelung + Digitalisierung

www.holst-und-partner.de
Vorab-Info: 0171 - 51 41 160

Partner des DEHOGA Niedersachsen

DEHOGA Hannover legt Zahlen zur Beherbergungssteuer vor

**NEUSTART BEI TOURISMUSVERMARKTUNG GEFORDERT
RÜCKLÄUFIGE ÜBERNACHTUNGSZAHLEN IN DER REGION HANNOVER MACHEN GROSSE SORGEN**

Die Übernachtungsbetriebe in der Landeshauptstadt Hannover werden für die ersten drei Monate des laufenden Jahres nach Prognosen des DEHOGA Region Hannover etwa 2,1 Millionen Euro Beherbergungssteuer abführen. Die Summe entspricht in etwa den Kalkulatio-

nen der Stadt, die die Steuer vom 1. Januar an eingeführt hatte und sich eine jährliche Zusatzeinnahme von 10 Millionen Euro erwartet. Damit die Einnahmen nicht verpuffen, erwarten die Hoteliers unter anderem einen Neustart in der HMTG, die letztlich Geld bekommt, das die

Unternehmen erwirtschaften haben. Zumal die aktuellen Übernachtungszahlen der Region belegen, dass Hannover droht, im Tourismus den Anschluss zu verlieren.

Mit den 10 Millionen Euro Beherbergungssteuer sollen schließlich nicht nur Löcher im Haushalt gestopft werden, ein geringerer Teil der Steuern sollte unter anderem in die Tourismusförderung zurückgeführt werden. Die dafür zuständige Hannover Marketing und Tourismus GmbH (HMTG) erhält dafür aber für 2024 laut Beschluss der Ratspolitik nicht wie ursprünglich vorgesehen 3 Millionen Euro, sondern weniger. Die Aufteilung sieht für 2024 1,5 Millionen Euro und 2,0 Millionen Euro für 2025 vor. „Hier werden anscheinend auf Basis der zugänglichen Informationen Zusagen nicht umgesetzt und Summen reduziert“, kritisiert Cord Kelle, Direktor vom Congress Hotel am Stadtpark. „Dadurch reduziert sich ebenfalls die Spiegelung durch die Region Hannover. Die weitere Verwendung der eingenommenen Beherbergungssteuer in der Landeshauptstadt für ein Veranstaltungswerbebudget ist intransparent und nicht durch das von uns geforderte Begleitgremium flankiert“, so Kelle. Er leitet gemeinsam mit Alexander Rüter, Geschäftsführer vom Central-Hotel Kaiserhof am Hauptbahnhof, die Fachgruppe Hotellerie beim DEHOGA der Region.

Nach Einschätzung der Hotelmanager braucht die HMTG insgesamt einen Neustart und die finanziellen Mittel dafür. „Sie ist den Herausforderungen an eine moderne Organisation für Destinationsmanagement nicht gewachsen. Das sieht man zum Beispiel daran, dass die Übernachtungszahlen in vergleichbaren Städten weitaus stärker gestiegen sind als beispielsweise in der Landeshauptstadt, die einen leichten Anstieg zu 2019 zu verzeichnen hat“, erklärt Rüter.



02.
September
2024

DEHOGA Region Hannover e.V. lädt ein zur GENERALVERSAMMLUNG

Wie schon in den vergangenen Jahren möchten wir im Anschluss an die Versammlung herzlich zu einem Kollegenaustausch beim Grillen einladen.

Lassen Sie uns ungezwungen über Erfolg und Misserfolg sowie Probleme und mögliche Lösungen diskutieren.

Über Ihre Teilnahme würden wir uns sehr freuen und bitten Sie um Anmeldung bis zum 23. August 2024. Gern können Sie als Mitglied an Verbands- und/oder Vorstandarbeit interessierte Begleitung mit anmelden.



Ort Courtyard by Marriott Hannover Maschsee
Arthur-Menge-Ufer 3
30169 Hannover

Wann 16:00 Uhr / Einlass: 15:30 Uhr

DEHOGA Region Hannover e.V.
Yorckstr. 3
30161 Hannover
region@dehoga-hannover.de



Laut jüngst vorgelegten Daten des niedersächsischen Landesamts für Statistik liegt die Zahl der Hotel-Übernachtungen in der Region Hannover im Jahr 2023 bei 4,05 Millionen – was knapp 5 Prozent weniger Übernachtungen als 2019, dem letzten Zeitraum vor dem Ausbruch der Corona-Pandemie, bedeutet.

„Derzeit ist es so, dass die Nachfrage insgesamt rückläufig ist und die Stadt Hotelbelegung aus dem Umland absaugt“, sagt Kelle. Mit Sorge betrachtet der DEHOGA daher die hohe Zahl der neuen Kapazitäten der letzten Jahre im Hotelmarkt der Landeshauptstadt. „Mehr Kapazitäten bringen in keinem Fall insgesamt höhere Belegungszahlen, wie manch einer verlautbart“, prognostiziert Rüter. Sie führten aber zu einem Verdrängungswettbewerb, der das Gefälle zwischen Stadt und Umland noch verstärkte.

„Unserer gesamten Destination fehlt es an abgestimmter Gesamtstrategie und Aktivitäten für den Tourismus der Region Hannover. Hier ist vor allem der Aufsichtsrat der HMTG gefordert“, bemängeln die Hoteliers im DEHOGA. Taschenlampentouren oder Krimitouren mit dem Fahrrad anzubieten und ansonsten schlechte Zahlen auf schlechtes Wetter mit vielen Regentagen im Sommer zu schieben und dann noch als der „billige Jakob“ zu werben, sei bezeichnend für die Situation, in der es eben keinen Zusammenschluss aller touristischen Leistungsträger und Akteure in der Region über eine gemeinsame begleitende Schaltstelle gibt.

Die Gesamtstrategie und die Vertriebsaktivitäten, die gemeinsam mit der Tourismuswirtschaft erarbeitet werden sollen, verlangt der DEHOGA schon seit einiger Zeit. Der Anteil

Cord Kelle, Kirsten Jordan, Alexander Rüter (v.l.n.r.) präsentierten Zahlen zur Beherbergungssteuer und fordern einen Neustart der touristischen Vermarktung Hannovers. Foto: Florian Arp

aus der Beherbergungssteuer der Stadt müsse in vollem Umfang für touristische Zwecke von der Region verdoppelt werden; über die genaue Verwendung muss ein neues transparentes Begleitgremium entscheiden und keine Hinterzimmer. Die HMTG müsse in diesem Zug eine Geschäftsführung speziell für den Bereich Tourismus mit Fachexpertise erhalten, sich Ziele für die nächsten 5-10 Jahre stecken und sich an Zahlen messen lassen. „Stattdessen herrscht unserem Vernehmen nach Untätigkeit sowie Intransparenz, und es wird wertvolle Zeit verplempert, die die Mitbewerber-Destinationen zielgerichtet ausnutzen.“, sagt Kelle. ◀

Wirte planen – Gäste fahren

DIE BELIEBTEN DEHOGA-FAHRRADTOUREN SIND IN NIENBURG GESTARTET

Kürzlich ging es wieder los: Am 21. April starteten die beliebten DEHOGA-Fahrradtouren. Die erste Radtour begann in Nienburg. „Besonders freuen wir uns, dass wir in diesem Jahr insgesamt sechs Fahrrad-Wirtetouren anbieten können. In den beteiligten DEHOGA-Mitgliedsbetrieben können Sie sich entlang der Route stärken und eine entspannte Pause einlegen und natürlich den begehrten Stempel erhalten. Die Gastronominnen und Gastronomen freuen sich auf Ihren Besuch“, stellt Michael Schröder, Radtourenbeauftragter des DEHOGA Kreisverbandes Nienburg, heraus.



Das Tourenheft liegt druckfrisch bei der Mittelweser-Touristik in Nienburg sowie in den beteiligten gastronomischen Betrieben (jeweiliger Startpunkt) aus. Landrat Detlev Kohlmeier hat das Grußwort geschrieben und unterstreicht darin: „Im Schnitt rund 100 Radler und Radlerinnen starten jährlich pro Tour. Ein harter Kern fährt schon seit Jahren jede einzelne Tour mit. Mein Kompliment, besonders an diese treue Stammgruppe. Ihnen allen wünsche ich in diesem Jahr wieder viel Freude beim Radfahren inmitten unserer schönen Natur, in angenehmer Geselligkeit und bei so mancher kulinarischen Entdeckung.“ In der kommenden Saison werden sechs Touren mit unterschiedlichen Startpunkten in der Region angeboten.

Die noch anstehenden Touren im Einzelnen:

- Tour 2: 26. Mai ab Café Landeplatz (Schessinghausen)
- Tour 3: 16. Juni ab Steimkes Landhotel (Asendorf)
- Tour 4: 28. Juli ab Jägerkrug (Sonnenborstel)
- Tour 5: 11. August ab Hotel zur Post (Steimbke)
- Tour 6: 1. September ab Hotel Gasthaus Dreyer (Husum)

Gestartet werden kann jeweils von 9 bis 11 Uhr. Das Ziel sollte bis 18 Uhr erreicht sein. Die große Verlosung mit wertvollen Preisen findet am 20. Oktober im Hotel zur Post“ in Steimbke statt. Unter www.dehoga-radtouren.de sind viele detaillierte Informationen zu den einzelnen Touren veröffentlicht. Dort können die Streckenpläne und die GPX-Dateien für Navigationsgeräte heruntergeladen werden. Am Startpunkt liegen ausgedruckte Karten aus. Der 1. DEHOGA-Vorsitzende Henrik Dreyer unterstreicht: „Wir freuen uns sehr, dass wir große Unterstützung vom ADFC und von der Mittelweser-Touristik bekommen. Ein herzliches Dankeschön dafür.“ ◀

Freuen sich auf die DEHOGA-Radtouren (von links): Landrat Detlev Kohlmeier, DEHOGA -Radtourenbeauftragter Michael Schröder, DEHOGA -Vorsitzender Henrik Dreyer, Mittelweser-Touristik-Geschäftsführer Martin Fahrland, 2. DEHOGA -Vorsitzender Jörg Werfelmann, ADFC-Vorsitzender Berthold Vahlsing und DEHOGA -Mitglied Gordon Kowall-Okelmann. Foto: Duensing

EINLADUNG

Anlass Freisprechung der
gastgewerblichen
Ausbildungsberufe
Wann 17. Juni 2024 / 15:00 Uhr
Wo Maritim Airport Hotel
Maritimstr. 1, 30855 Langenhagen

Anmeldung unter:



DEHOGA Region Hannover e.V.
Yorckstr. 3
30161 Hannover
region@dehoga-hannover.de

Es darf wieder geradelt werden

DEHOGA-JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG: FREUDE AUF DIE DIESJÄHRIGEN RADTOUREN

Anlässlich der jüngsten Jahreshauptversammlung des DEHOGA Kreisverbandes Nienburg stand der Ausblick auf das Jahr 2024

im Vordergrund. In diesem Jahr werden wieder die beliebten Radwandertouren angeboten, insgesamt sechs an der Zahl.

Auf der Tagesordnung standen zudem Wahlen: Jörg Werfelmann (Neuloher Hof) wurde zum 2. Vorsitzenden wiedergewählt.

Der stellvertretende Schriftführer Sven Meier (Hotel zur Post) wurde wiedergewählt wie ebenfalls Marlies Witte (Gasthaus Witte). ◀



Der Vorstand und die Mitglieder des DEHOGA-Kreisverbandes Nienburg freuen sich auf viele Radlerinnen und Radler anlässlich der beliebten Wirt-Radtouren. Foto: Duensing

Wirteball in der Grafschaft Hoya

Auch zu Beginn des Jahres 2024 konnte der DEHOGA Kreisverband Grafschaft Hoya traditionell eine rauschende Ballnacht feiern. Vielsprechend war schon das Motto „Große Freiheit“, das 170 Gäste ausgiebig genossen. Im festlich eingedeckten Saal der

Familie Bomhoff im Restaurant „Dillertal“ wurden norddeutsche Spezialitäten und die damit korrespondierenden Getränke serviert. Perfekt passend war dazu der Auftritt von Klaus und Klaus, die den Saal zum Singen und Schunkeln brachten.

Ein Höhepunkte des Abends war die Ehrung von sieben langjährigen Mitarbeiterinnen aus drei Betrieben, bei denen sich der 1. Vorsitzende Andree Meyer herzlich für ihr 10- bzw. 20-jähriges Engagement in der Gastronomie bedankte. Annette Arndt über-

reichte als 2. Vorsitzende allen Geehrten eine Urkunde, und die Band Certain Souls eröffnete die Tanzfläche für die Jubilarinnen mit einem Ehrentanz.

Nach zahlreichen Tanzrunden, guten Gesprächen und beflügelnden Getränken konnten die Gäste mit Spannung die Ziehung der Tombolapreise verfolgen. Hochwertige Gewinne, gespendet von den Partnern aus der Zulieferbranche, wurden mit Begeisterung entgegengenommen. Ein Mitternachtsimbiss sorgte für ein gutes Durchhaltevermögen, und am Ende dieser Ballnacht stand für viele Gäste fest: Nächstes Jahr sind wir wieder dabei. ◀





Sommerfest des Gastgewerbes am 8. Juli

Ein aufregendes Ereignis wirft seine Schatten voraus! Die DEHOGA Bezirksverbände Ostfriesland und Weser-Ems laden herzlich zu einem unvergleichlichen Sommerfest ein. Am 8. Juli 2024 verwandeln wir den Hof Moorblick in Großefehn in einen pulsierenden Treffpunkt für alle, die mit Herz und Seele die Gastlichkeit leben und lieben.

Gemeinsam möchten wir einen Tag schaffen, der nicht nur den Zusammenhalt unserer Branche feiert, sondern auch einen fruchtbaren Boden für neue Kontakte und Ideen bietet – ein perfektes Ambiente für unsere Mitglieder und die, die es vielleicht bald werden wollen. Jeder ist willkommen, den Geist unserer Gemeinschaft zu erleben und zu verstehen, was uns auszeichnet und voranbringt. Nichtmitglieder sind ausdrücklich eingeladen und willkommen.

Die kleinen Gäste können sich auf einen Tag voller Freude und aufregender Spiele freuen. Für die Erwachsenen gibt es einen entspannten Nachmittag mit Tanztee. Denken Sie an gute Musik, schwingende Tanzbeine und ein prickelndes Glas Prosecco. Und sobald der Abend hereinbricht, geht es weiter mit einer Party, die zwei Musikwelten miteinander verbindet: von herzerwärmenden Schlagern bis hin zu mitreißendem Pop. Zwei DJs sorgen für Unterhaltung auf zwei Tanzflächen.

Unsere DEHOGA-Bezirksvorsitzenden Birgit Kolb-Binder und Erich Wagner vom Bezirksverband Ostfriesland sowie Weser-Ems-Bezirksvorsitzender Olaf Stamsen freuen sich mit der Geschäftsführerin Hildegard Kuhlen auf

Gäste aus ganz Niedersachsen. Gemeinsam mit weiteren Bezirksvorständen und Vertretern der Politik wollen wir die Möglichkeit bieten, in lockerer Runde zu plaudern und die Weichen für die Zukunft zu stellen.

Was wäre ein Fest ohne Gaumenschmaus? Die Familie Albers wird mit einem Grillbuffet aufwarten, das die regionale Küche zelebriert. Stöbern Sie an den Infoständen nach frischen Trends und Angeboten unserer Lieferanten und nutzen Sie die Gelegenheit, Ihr Netzwerk zu erweitern und neue Perspektiven zu gewinnen.

Dieses Sommerfest dient als Schaufenster für die Innovationskraft unserer Branche und die Bedeutung einer starken Gemeinschaft. Es ist der ideale Ort, um zu erleben, wie wir als Gruppe mehr erreichen können.

Reservieren Sie Ihre Eintrittskarte auf www.dehoga-ticket.de und vergessen Sie nicht, dass für die Zukunft unserer Branche – die Jugendlichen bis 16 Jahre – der Eintritt frei ist.

Wir sind gespannt auf die Begegnungen, die Gespräche und all die wunderbaren Momente, die wir zusammen erleben werden.

Bis dahin, bleibt gespannt und voller Vorfremde auf das, was wir gemeinsam erleben werden!

*Euer DEHOGA-Team
der Bezirksverbände Ostfriesland & Weser-Ems*

Versammlung des DEHOGA Cloppenburg

Rund 30 Mitglieder des DEHOGA Kreisverbandes Cloppenburg sind im März zur Generalversammlung im Gasthaus Hochartz in Dwertge zusammen gekommen. Nach der Begrüßung und einem Jahresrückblick durch Vorsitzende Meike Schlömer-Thomann referierten die Geschäftsführerin Hildegard Kuhlen und der Bezirksvorsit-

zende Olaf Stamsen zu aktuellen Themen.

Der Kreisvorstand wies auf die bevorstehenden Veranstaltungen wie das Sommer-Grillfest in Cloppenburg-Bethen (Termin folgt) sowie den Wirteausflug nach Hannover vom 2.-4. September 2024 hin. ◀



SOMMERFEST

der Bezirksverbände DEHOGA
Ostfriesland & Weser-Ems

„Für alle Gastronomen & Hoteliers“

Die gesamte Branche trifft sich,
von Familien bis Senioren
und feiert zusammen!!!

59,90 €

Hof Moorblick

Bis 16 Jahre
freier Eintritt

08.07.2024
ab 15 Uhr



Tunger Strasse 1a
26629 Großefehn



TICKET SHOP
www.dehoga-ticket.de



Bezirksverband Weser-Ems



Bezirksverband Ostfriesland

Wertschätzung und Chancen für eine Ausbildung

DEHOGA-KREISVERBAND HILDESHEIM STADT UND LAND TAGTE IM HOTEL VAN DER VALK



Nicole Rösler stellte die Kampagne GastroStarter.de des DEHOGA vor.

In der Jahreshauptversammlung des DEHOGA-Kreisverbandes Hildesheim Stadt und Land drehte sich alles um Ausbildung und aktuelle Herausforderungen. Die beiden Vorsitzenden Stefan Krentz und Peter Aumann zeigten sich mit der Beteiligung sehr zufrieden. Sie bedankten sich beim Hausherrn des Hotels van der Valk, Jürgen Völkel, und begrüßten die Referenten zum Thema Ausbildung.



Schulleiter Franc Schulz warb um Ausbildungsbetriebe.

Stefan Krentz hob in seiner Eröffnungsansprache insbesondere die bürokratischen Hürden hervor, die immer mehr zur zentralen Aufgabe des Unternehmers werden. „Wir sind schon über die Grenze des Zumutbaren hinaus“, so der Vorsitzende. „Dabei werden immer noch mehr Themen auf uns zukommen.“ Neben dem Verpackungsgesetz sind das zukünftig zum Beispiel Berichtspflichten zum Lieferkettengesetz oder auch die Einhaltung klimaschonender Maßnahmen.

Franc Schulz, Schulleiter der BS 1 Alfeld, warb für die neuen zweijährigen Ausbildungsberufe und dafür, in diesen Berufen verstärkt auszubilden. „Wir haben viele junge Menschen in den Berufsfachschulklassen, die sich noch beruflich orientieren“, so Schulz. Hier gibt es also Potentiale, die für die Berufe im Gastgewerbe geweckt werden könnten. Jeder, der Praktikumsplätze anbietet, kann sich direkt bei Herrn Schulz melden, der auch gleich ein paar Bögen zum Ausfüllen vor Ort mitgebracht hatte.

Auf Landesebene wird ebenfalls für eine Ausbildung im Gastgewerbe geworben. Nicole Rösler, Vorsitzende des Berufsbildungsausschusses, stellte den Internetauftritt „GastroStarter.de“ vor. Die für junge Menschen aufbereitete Seite lotst über verschiedene Fragestellungen potentielle Interessenten auf das richtige Berufsfeld. „Im besten Fall gleich auf den passenden Betrieb“, so Rösler. „Daher ist es umso wichtiger, dass Sie alle Ihre Ausbildungsplätze dort aktuell einstellen.“

Zusätzlich zum GastroStarter präsentieren sich in diesem Jahr vom 8. bis 16 Juni Auszubildende auf der IdeenExpo in Hannover. „Die Azubis sehen das als echte Wertschätzung des Betriebes an, wenn sie für einen Tag für die IdeenExpo freigestellt werden“, ermuntert Nicole Rösler die Anwesenden zur Teilnahme. Auf der Messe selbst werden kleine Filme gedreht, die für die Azubiwerbung genutzt werden. Die Videoclips können gleichzeitig von den Betrieben für eigene Werbemaßnahmen genutzt werden.

Mit den nächsten Referenten ging es dann in die weite Welt. Rafael Meyer und Lisa Böhle von der BBS 1 Walter-Gropius-Schule sowie Eberhard Haist, Geschäftsführer des Parkhotel Berghölzchen, berichteten begeistert vom Erasmus+-Programm, das diesmal ins entfernte Japan führte. „Mit diesem Programm bieten wir jungen Menschen eine ganz tolle Chance, erste Erfahrungen im Ausland zu erwerben und ihr Selbstbewusstsein zu stärken“, so Rafael Meyer.

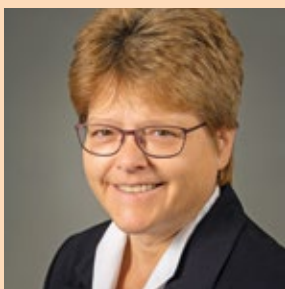
Eberhard Haist, der in diesem Jahr einen Koch-Azubi freigestellt hat, kann dem nur zustimmen. „Die Ideen, die die jungen Menschen wieder mit zurückbringen, beflügeln die ganze Mannschaft“. Bei der Teilnahme an diesem Programm stehen Wertschätzung, aber auch Weiterentwicklung des Teamgeistes und das Aufzeigen von Perspektiven im Vordergrund. ◀

Referenten und Vorstand auf der Jahreshauptversammlung.



BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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



Wilde Heimat und Haus der Düfte

MITGLIEDER TREFFEN SICH ZUR JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG IN HOLZMINDEN

Die Themen hätten nicht unterschiedlicher sein können, aber sie verbinden eines miteinander: Die Solling-Vogler-Region soll attraktiver für Gäste und Einheimische werden. Vorsitzender Carsten Dauer begrüßte Referenten und Mitglieder zur Jahreshauptversammlung des DEHOGA-Kreisverbandes Holzminden im Hotel Hellers Krug. Zu Beginn informierte Dauer über Aktivitäten und Aktionen im abgelaufenen Berichtsjahr und bedauerte, dass der Kampf für die Beibehaltung der 7 Prozent MwSt. vorerst verloren wurde.

Nun sollen 2025 zur Bundestagswahl weitere Aktionen geplant werden, um die Politik wieder auf dieses wichtige Thema hinzuweisen. „Die abgesenkte Mehrwertsteuer dient ja der Wettbewerbsgleichheit und hat viel mit Wertschätzung der Branche gegenüber zu tun“, so Dauer. „Also werden wir nicht nachlassen, hier weiter zu kämpfen.“

Ursula Dwořák, Gründungsleitung Sensoria, stellte das Haus

der Düfte und Aromen vor. Am 28. September ist der Eröffnungstag, und am 29. September wird es einen Abend der Sinne geben mit Licht, Farbe und Gerüchen. Barbara Richter, die die Leitung ab Juli übernimmt, wird alle interessierten Gastronomen im Vorfeld zu einem Treffen einladen, um Möglichkeiten der Zusammenarbeit zu besprechen und sich auszutauschen. „Im Foyer wird dann auch ein Counter sein, der auf alle touristischen Angebote aufmerksam macht und wo man spontan noch ein Zimmer buchen kann“, ergänzt Dwořák. Für alle Veranstaltungen werden Gastronomen benötigt, die für das leibliche Wohl bei den Events sorgen.

Über Aktivitäten der Solling-Vogler-Region referierte Geschäftsführer Manuel Liebig. „Wir haben uns in diesem Jahr verstärkt auf die digitale Buchbarkeit der Betriebe konzentriert“. Alle Betriebe profitieren von der Zusammenarbeit mit dem OnlineBuchungsService (OBS). Besonders interessant ist die Beteiligung für gastronomische Betriebe an der Aktion Echt!, die



Der neu gewählte Vorstand mit Carolin Schwieta, Henning Ohm, Carsten Dauer, Detlev Knop, Stefan Mittendorf (v.l.).

mit regionalen Produkten die Region bekannter machen möchte. „Wir sind aber auch Wander- und Radfahrer-Paradies“, schwärmt Liebig. Schließlich gibt es in der Solling-Vogler-Region ausgezeichnete Rad- und Wanderwege. Im wahrsten Sinne des Wortes. ◀

„Wir haben uns in diesem Jahr verstärkt auf die digitale Buchbarkeit der Betriebe konzentriert“

MOBIL-CLEAN

Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

05173 - 9 21 88

www.mobil-clean.de

Anzeigenannahme:
Telefon 04551/1450, Telefax 04551/2504
E-Mail: ni@vht.de

Professionelle Gastronomie- und Küchenausstattung
24/7 für Sie geöffnet

shop.hagatec.de - für Business und Privathaushalte

Volles Haus beim Kalkulationsseminar

DEHOGA-Vorsitzende Christiane Langlotz freute sich, Mitglieder aus allen Altersgruppen zum Kalkulationsseminar in Northeim begrüßen zu können. Der Schwerpunkt dieses Seminars war die Frage, wie der Preis so angepasst werden kann, dass die Betriebe auch zukünftig überlebensfähig sind.

„Das Wichtigste bei einem selbstständigen Unternehmer ist, dass er Gewinne fährt“, er-

öffnet Referent Uwe Ladwig das Seminar. Nur wer Gewinne fährt, kann auch wieder investieren und den Betrieb zukunftsfähig aufstellen.

Während des Seminars wurde diskutiert über automatisierte Preisermittlungsverfahren mit Gewinnerdeckungsbeitrag, Berechnung von Wareneinsätzen für Speisen und Getränke, Speisenanalyse mit Renner-, Gewinner-, Verlierer- und Schläferauswertung.

Weiteres Thema war die Kalkulation mit Deckungsbeitrag als festes Kalkulationsverfahren für alle Beteiligten, also Unternehmen, Gast und Mitarbeiter. Die Kostensteigerung der letzten Jahre zwingt die Gastgewerbetreibenden, ihre Kalkulation neu zu überdenken und ihre Preise anzupassen.

Alle Anwesenden waren sich darüber einig, dass nur so ein Betrieb aufrechterhalten werden kann. Mit vielen Tipps und Tricks

zeigte Uwe Ladwig, wie die Unternehmer Zeit sparen und wirtschaftlich kalkulieren können und erstellte mit ihnen zusammen einen Maßnahmenkatalog für mehr Deckungsbeitrag.

Alle Teilnehmer, auch diejenigen, die eigentlich nur ihr Wissen auffrischen wollten, konnten neue Ansätze mit nach Hause nehmen. Natürlich war auch der Kollegenaustausch untereinander wichtig. ◀

Traditionelles Braunkohlessen

Ende Februar trafen sich die Kollegen des DEHOGA-Kreisverbandes Hildesheim Stadt und Land zum Braunkohlessen bei Karin und Olli Hennies in Esbeck. Karin Hennies hatte für den Nachmittag eine Führung durch das Jagdschloss Springe organisiert. Wer wollte und konnte, wanderte anschließend durch den wunderschönen naturbelassenen Schlosswald.

Um 18 Uhr trafen sich dann alle in der gemütlichen Gaststube des Landgasthofs Hennies. Wie man das von Karin und Olli gewohnt ist, war das Essen wieder einmal hervorragend. Nach dem Essen saß man noch ein paar Stunden gemütlich zusammen, und es wurde das ein oder andere besprochen. ◀

Alfred Diedrich feiert seinen 80. Geburtstag

Natürlich haben es sich Freunde und Weggefährten von Alfred Diedrich nicht nehmen lassen, ihn zu seinem ganz besonderen Ehrentag hoch leben zu lassen.

Im Hamburger Hof in Nettlingen hat sich Inhaber und DEHOGA Kreisvorsitzender Peter Aumann viel einfallen lassen, um Alfred Diedrich, über die Grenzen Hildesheim hinaus bekannter

ehemaliger Gastronom und Ehrenvorsitzender des DEHOGA-Kreisverbandes Hildesheim Stadt und Land, zum 80. Geburtstag zu gratulieren. Alfred Diedrich nahm sichtlich gerührt die Glückwünsche seiner ehemaligen und langjährigen Kollegen entgegen. ◀

Geburtstagskind Alfred Diedrich (Mitte) mit Vertretern des DEHOGA-Vorstandes.
Foto: Burghardt



Das hat Spaß gemacht

BALL DER GASTRONOMIE MIT ÜBER 220 GÄSTEN

Gleich mehrere gute Gründe zum Feiern gab es beim Ball der Gastronomie des DEHOGA Aschendorf/Hümmling/Papenburg im Gasthaus Tepe in Papenburg. Unter großem Beifall der über 220 Gäste wurde dem langjährigen Vorstandsmitglied Gerd Ganseforth die Goldene Ehrennadel für die 50-jährige Mitgliedschaft seines Betriebs verliehen.

„Über diese schöne Auszeichnung freuen wir uns besonders“, betonten der 1. Vorsitzende Georg Niemeyer und seine Stellvertreterin Dagmar Kuhr bei einer kurzen Würdigung: „Du stehst mit ganzem Herzen für herausragend gute Qualität und Gastlichkeit“. Nicht zuletzt

habe sich Georg Ganseforth über viele Jahre mit stets verlässlichem und effektivem Einsatz für seine Berufskollegen verdient gemacht.

Unter dem Ball-Motto „Papenburger Kräutergarten“ zeigten die Gastronomen, dass sie auch selbst eine Menge von guter Laune verstehen. Zwischendurch konnte zu flotter Musik getanzt werden. Das kompetente Küchen- und Serviceteam hatte ein Buffet zubereitet, dass sich die bestens aufgelegten Gäste in netter Runde schmecken ließen.

„Das war ein rundum gelungenes Fest, das allen noch lange in guter Erinnerung bleiben



Georg Ganseforth (Mitte) wurde von Georg Niemeyer und Dagmar Kuhr ausgezeichnet. Fotos: Hilkmann

wird“, betonte der 1. Vorsitzende Georg Niemeyer. „Uns hat es richtig Spaß gemacht“. Neben dem Team vom Gasthaus Tepe dankte er im Namen des Kreisverbands ganz besonders den Firmen Vilsa und BAD/Dejavu, die mit einem großzügigen Sponsoring zum Erfolg der Veranstaltung beigetragen haben. ◀

Die Spargelsaison hat begonnen

ZUBEREITUNGSTIPP VON DER OSNABRÜCKER SCHULMEISTERIN

„Spargel muss beim Zubereiten quietschen.“ Mardita Vogt weiß, was Spargelliebhaber am besten schmeckt. Die junge Frau hat bei der Osnabrücker Schulmeisterschaft gerade den ersten Platz bei den Köchen errungen. An ihrem Arbeitsplatz zählt sie zusammen mit ihrem Chef und Ausbilder Hubert Schowe zum Küchen-Team der Westerwieder Bauernstuben.

Die Bad Laerer Traditionsraststätte ist über das Osnabrücker Land hinaus für ihre leckeren Kreationen mit dem gesunden Gemüse bekannt. „Für den ersten Spargel sind wir eigens rund 30 Kilometer aus Osnabrück hierher gefahren“. Die Mittfünfzigerin lässt sich den ersten Spargel des Jahres schon seit ihrer

Jugendzeit hier schmecken. Früher sei sie stets mit ihren Eltern und Geschwistern zum Spargel essen dort gewesen. „Diese schöne Tradition setze ich nun fort.“ Dass die Zufriedenheit der Gäste mit den unterschiedlichen kulinarischen Kreationen rund um den Spargel groß ist, liegt auch an der guten Qualität des in der Region erzeugten Gemüses. Die Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer ist mit Blick auf das Frühjahrswetter optimistisch. Dank der feucht-milden Witterung könne man mit einer guten Ernte rechnen. Allein in Niedersachsen wird das Stangengemüse auf einer Fläche von knapp 4400 Hektar angebaut. 2023 wurden in den gut 200 niedersächsischen Anbaubetrieben zwischen April und Juni rund 23000 Tonnen Spargel gestochen.

Der von Küchenchef Hubert Schowe und Mardita Vogt zubereitete Spargel kommt von Anbaubetrieben aus der direkten Nachbarschaft. Die mittags servierten Spargelstangen waren in der Nacht zuvor noch im Boden. „So muss es sein“, betont die frisch gekürte Gewinnerin beim Schulwettbewerb: „Der Gast merkt sofort, was frisch und gute Qualität ist“. ◀

Mardita Vogt serviert in den Westerwieder Bauernstuben in Bad Laer ein von ihr zubereitetes Spargelgericht.



Foto: Hilkmann

BEZIRKSVERBAND OSNABRÜCK-EMSLAND/ GRAFCHAFT 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



Für Gastfreundschaft und Toleranz

VERSAMMLUNG DES KREISVERBANDS BERSENBRÜCK: LOB FÜR DIE BRANCHE UND KRITIK AN DER POLITIK

Auf ein insgesamt zufriedenstellendes Jahr blickte der DEHOGA Kreisverband Bersenbrück bei seiner Jahreshauptversammlung in der Gaststätte Klaus in Kettenkamp zurück. Der Vorsitzende Andreas Reiner mann zeigte sich vor rund 30 Berufskollegen erfreut über den weiterhin guten Zusammenhalt der Mitgliedsbetriebe. Er erinnerte an mehrere gelungene Veranstaltungen unter anderem mit Fortbildungen und fachlich interessanten Gesprächen in geselliger Runde. Seine Branche habe auch 2023 gezeigt, dass sie Tag für Tag ein respektvolles und friedliches Miteinander praktiziert. „Wir stehen für Gastfreundschaft und Toleranz“.

In seinem Ausblick auf die Zukunft zeigte sich Andreas Reiner mann „verhalten optimistisch“. Die Betriebe im Kreisverband seien zwar insgesamt gut aufgestellt. Die von der Bundesregierung beschlossene Anhebung der Mehrwertsteuer von sieben auf 19 Prozent auf Speisen und Getränke werde die Gastro-Branche aber in seiner Region vor harte Herausforderungen stellen. „Letztlich werden wir die Kosten mit moderaten Preiserhöhungen an den Gast weitergeben müssen“. Erste Erfahrungswerte würden zeigen, dass dies von einem Großteil der Gäste akzeptiert werde. Da man den Euro aber immer nur einmal ausgeben kann, könne das Ganze letztlich zu schmerzhaften Umsatzeinbußen führen.

Dass es wegen der Mehrwertsteuererhöhung „keine Alternative zu

Preisanpassungen gibt“, erklärte auch der zur Kreisversammlung gekommene Bezirksvorsitzende Wolfgang Hackmann: „Wer das nicht macht, wird aus dem Karussell herausfliegen“. Die Politik habe die Gastro-Branche in dieser Frage im Stich gelassen. Fleiß und Leistung werde von den derzeit in Berlin und Hannover amtierenden politischen Entscheidungsträgern nicht genügend wertgeschätzt.

Aktuell fallen dort viele Entscheidungen, die nicht nur in der Gastro-Branche schädlich für eine gut funktionierende Wirtschaft sind, führte Wolfgang Hackmann aus: „Ich befürchte, dass es so nicht mehr lange gut gehen wird“. Als eines von vielen Negativ-Beispielen nannte der Bezirksvorsitzende die vom Bundesgesundheitsminister geplante Krankschreibung per Telefon: „Das geht gar nicht“.

Die Bezirks-Geschäftsführer Nils und Dieter Westerkamp machten

die Mitglieder auf einige Neuerungen und Anforderungen aufmerksam, die derzeit besonders beachtenswert sind. So sei derzeit zum Beispiel vor allem auf Überprüfungen der Überstundenkonten von Mitarbeitern zu rechnen. Das Gleiche gelte für den Mindestlohn. Hier werde von den staatlichen Stellen genau darauf geachtet, dass der jeweils geltende Satz auch wirklich gezahlt wird. Bei Verstößen könne es zu unangenehmen Gerichtsverfahren und Bußgeldern kommen. Bei offenen Fragen könnten sich DEHOGA-Mitglieder an die Geschäftsstelle wenden – am besten bevor es zu Problemen gekommen ist.

Die Leiterin einer Personalvermittlung und eine Mitarbeiterin der Osnabrücker Wirtschaftsförderung hatten zu Beginn der Versammlung in ausführlichen Vorträgen für die Einstellung von Nachwuchskräften aus Kirgistan geworben. Viele jungen Leute

warten dort dringend auf ein Jobangebot aus der Gastronomie in Deutschland. „Sie sind hochmotiviert für eine Ausbildung und sehr pflichtbewusst. Einige haben auch schon erste Sprachkenntnisse“, betonte die Recruiterin Monika Koopmann.

Sie unterstütze einstellungsbereite Gastro-Unternehmen vom Antrag für die Arbeitsmarktzulassung und der Organisation von Sprachkursen bis hin zur Integration des neuen Mitarbeiters im betrieblichen Umfeld in allen Fragen, die für den Betrieb und den weitgereisten neuen Mitarbeiter wichtig sind. Die Anwesenden zeigten mit Blick auf den vielerorts herrschenden Fachkräftemangel durchaus Interesse und zollten den Referentinnen freundlichen Beifall für die interessanten Infos. ◀



Gut besucht war die Jahreshauptversammlung des Kreisverbands Bersenbrück in der Gaststätte Klaus in Kettenkamp.



Der LANDKREIS EMSLAND

sucht umgehend, möglichst ab dem 01.06.2024, einen
**Pächter (m/w/d) für das Restaurant & Café
 „Schlosskeller Clemenswerth“**

auf dem Jagdschloss Clemenswerth in Sögel.

Die barocke Schlossanlage ist mit ihrer Jagdstern-Konzeption ein kulturgeschichtliches Denkmal von internationalem Rang. Für ein vielfältiges kulturelles Angebot sorgt während der Saison (01.03. bis 31.10.) das Emslandmuseum „Schloss Clemenswerth“.

Der "Schlosskeller Clemenswerth" befindet sich im historischen Gewölbe des ehemaligen Wildkellers des Schlosses und besitzt 52 Innen- und bis zu 80 Außenplätze. Gesucht wird ein neuer Pächter, der nachgewiesene Erfahrung bei der Abwicklung von Großveranstaltungen besitzt und die Bereitschaft mitbringt, gemeinsam neue Konzepte zu gestalten und zu realisieren.

Ihre Fragen zu dieser Bewerbung beantwortet Ihnen gerne Herr Dr. Philipp Scheid, Tel. 05931 44-1171.

Weitere ausführliche Informationen finden Sie unter www.emsland.de.

Landkreis Emsland | Ordenleiderung 1 | 49716 Meppen | www.emsland.de



Wir kennen den Markt. Der Markt kennt uns !
 Sie suchen ein Unternehmen oder Sie möchten
 verkaufen/verpachten? Wir unterstützen Sie!
www.der-hotelvermittler.de
 H.-Jürgen Korbmacher 04405-91 777 77

31036 Eime: Gastronomie mit Charme




Etabliertes Erfolgsprojekt mit
 Zimmervermietung. Baujahr 1999,
 Grundstück ca. 3.768 m², Raum für
 gastronomische Vielfalt.
 Gewerbefläche von ca. 478,79 m² inkl.
 Saal, 4 Zimmer zur Vermietung +
 Wohneinheit. Gepflegter Zustand.
 Endenergiebedarf: Wärme 62 kWh/(m²a)/Strom 38 kWh/(m²a)
 KP Euro 599.000,-
 Käuferprovision 3,57 % inkl. ges. MwSt.

Volksbank eG Hildesheim-Lehrte-Pattensen
 Tel. 0171 9340599 oder E-Mail: Beqjr.Coli@vb-eg.de



OBJEKTE
 BETREIBER / KONZEPTE
 FINANZIERUNGSSICHERUNG
 GastroEXchange Berlin GmbH

Café-Restaurant südöstlich von Hamburg
 Restaurant südlich von Berlin
 Neues Historisches Gasthaus am Niederrhein

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

Berlin Niedersachsen NRW



Anzeigen - Bestellschein

Gelegenheitsanzeigen - Immobilien

Tel.: (0 45 51) 14 50 - Fax: (0 45 51) 25 04

Nebstehender Anzeigentext soll in der nächsten Ausgabe
 veröffentlicht werden.

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

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.
50 mm hoch/2-spaltig	= Euro 250,00 + MwSt.

Anzeigentext
 (Möglichst in Blockschrift schreiben.)

Name _____

Straße _____

PLZ und Ort _____

Datum _____ Unterschrift _____

Verlagshaus Fachzeitschriften Teegen GmbH • Am Bornkamp 12 • 23795 Schackendorf / Bad Segeberg
 Telefon 04551 / 145-0 • Telefax 04551 / 2504 • info@vht.de • www.vht.de

JUNI

08.- 16.06.	Ideenexpo Hannover Messe gelände mit DEHOGA-Stand
17.06. 15 Uhr	Freisprechung DEHOGA Region Hannover im Maritim Airport Hotel, Langenhagen
19.06. 15 Uhr	Freisprechungsfeier Kreisverband Heidekreis im Restaurant Seeterrasse, Bispingen
19.06. 17.30 Uhr	Freisprechungsparty Kreisverband Celle im Hotel zur Heideblüte, Hambühren
21.06. 14 Uhr	Freisprechungsfeier der Kreisverbände Lüneburg, Uelzen, Harburg, Lüchow/Dannenberg Best Western Castanea Resort Hotel, Adendorf

JULI

08.07. 15 Uhr	Sommerfest der Bezirksverbände Ostfriesland und Weser-Ems Hof Moorblick, Großefehn (s. S.37)
15.07. 18 Uhr	Sommerfest des Gastgewerbes im Kreisverband Celle mit Grillbuffet, DJ, Party und Geselligkeit Oase Schlichternheide, Faßberg

AUGUST

20.08. **Sommerfest
Kreisverband Stade**

SEPTEMBER

02.09. 15.30 Uhr	Generalversammlung DEHOGA Region Hannover im Courtyard by Marriott Hotel Hannover Maschsee
02.09.	Bezirksverband Hildesheim Besichtigung der Fischzucht Rameil in Fritzlar mit Azubi Meeting
17.09.	Jahreshauptversammlung Bezirksverband Hildesheim in Grünenplan
30.09. 01.10.	Seminar „Strategien und Story- telling für den Online-Erfolg“ Bezirksverband Hildesheim im Raum Hildesheim/Göttingen

OKTOBER

21.10.	Herbstfahrt Kreisverband Stade
27.- 29.10.	DEHOGA-Landesverbandstag Haag's Hotel Niedersachsenhof, Verden

NOVEMBER

25.11. **Jahreshauptversammlung
Kreisverband Northeim**



■ 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/)

**Betriebsarzt.
Arbeitsschutz.
Datenschutz.**



Sind Sie mit dem Thema Mitarbeitergesundheit

ÜBERLASTET?

Mit uns ist Arbeitsmedizin ganz einfach!

Alle betrieblichen Schutzhemen aus einer Hand. Rufen Sie uns an unter
Telefon 040 360 234-100 oder berechnen Sie ganz einfach online die vor-
geschriebenen Maßnahmen für Ihr Unternehmen! **Jetzt berechnen →**

