

# DEHOGA MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 3 · Juni 2026

## Bundes-Berufsbildungs- Ausschuss in Hannover

Kenianische Botschafterin  
zu Gast



# Termine 2026

## JUNI

**29.06. Freisprechung, Theatersaal Langenhagen**  
Bezirksverband Hannover,  
siehe S. 48

## JULI

**02.07. Kostenfreies Webinar zur EmpCo-Richtlinie,**  
**11 Uhr**  
siehe S. 9

## SEPTEMBER

**07.09. Herbstfahrt**  
DEHOGA Grafschaft Hoya

## OKTOBER

**11.10. Hotelstammtisch**  
DEHOGA Grafschaft Hoya

**25.-27.10. DEHOGA Landesverbandstag**  
Hildesheim

## NOVEMBER

**04.11. Jahreshauptversammlung**  
DEHOGA Grafschaft Hoya

## VORSCHAU 2027

**19.01. Wirteball 2027**  
**im Hotel Bremer Tor,**  
DEHOGA Grafschaft Hoya

# Inhalt



|   |    |  |    |  |           |
|---|----|--|----|--|-----------|
| Internationale Teams . . . . .            | 4  | Hotelklassifizierung . . . . .           | 13 | <b>RECHT UND RAT . . . . .</b>           | <b>31</b> |
| Bundes-Berufsbildungs-Ausschuss . . . . . | 5  | Tierhaltungskennzeichnung . . . . .      | 16 | <b>BEZIRKSVERBÄNDE</b>                   |           |
| Delegationsreise Brüssel . . . . .        | 6  | Saisonumfrage Tourismus . . . . .        | 18 | Weser-Ems . . . . .                      | 24        |
| Neues von der TMN . . . . .               | 8  | Kurzzeitvermietungs-Gesetz . . . . .     | 19 | Stade . . . . .                          | 36        |
| Austausch DEHOGA                          |    | KI im Hotelalltag . . . . .              | 20 | Braunschweig . . . . .                   | 37        |
| Nordrhein-Westfalen . . . . .             | 9  | KI-Chatbots . . . . .                    | 21 | Lüneburg . . . . .                       | 40        |
| <b>NACHHALTIGKEIT</b>                     |    | Webinar „Mehr Direktbuchungen“ . . . . . | 22 | Osnabrück . . . . .                      | 42        |
| Zu gut für die Tonne . . . . .            | 10 | Webinar „Fördermittel“ . . . . .         | 23 | Hildesheim . . . . .                     | 44        |
| Empco-Richtlinie. . . . .                 | 11 | Baugesetzbuch-Upgrade . . . . .          | 24 | Hannover . . . . .                       | 46        |
| DEHOGA-Fachgruppen . . . . .              | 12 | DEHOGA Schleswig-Holstein. . . . .       | 25 | Märkte / Produkte / Immobilien . . . . . | 51        |
| Hotelsterne Booking.com . . . . .         | 12 | Der Präsident unterwegs. . . . .         | 26 |  |           |
|   |    | Mitglieder werben. . . . .               | 27 |  |           |

# Gastfreundschaft braucht Vertrauen

## LIEBE KOLLEGINNEN UND KOLLEGEN,

Gastfreundschaft lebt von Begegnungen. Sie lebt davon, dass Menschen sich willkommen fühlen, entspannen können und gerne wiederkommen. Doch dafür braucht es eine wichtige Grundlage: Vertrauen.

Unsere Gäste – und genauso die Menschen, die in unseren Städten und Gemeinden leben – erwarten zu Recht ein Höchstmaß an Sicherheit und Lebensqualität. Dazu gehören saubere öffentliche Räume, gepflegte Innenstädte und das gute Gefühl, sich jederzeit frei und unbeschwert bewegen zu können. Viele Betriebe berichten jedoch, dass Themen wie Vermüllung, zunehmender Alkohol- und Drogenkonsum im öffentlichen Raum oder ein subjektives Unsicherheitsgefühl von Gästen immer häufiger angesprochen werden.

Dabei geht es nicht allein um Kriminalitätsstatistiken. Entscheidend ist auch die gefühlte Sicherheit. Wer sich an einem Ort nicht wohlfühlt, bleibt kürzer, konsumiert weniger oder entscheidet sich beim nächsten Mal für ein anderes Reiseziel. Attraktive Innenstädte, lebendige Ortskerne und sichere öffentliche Räume sind deshalb nicht nur eine gesellschaftliche Aufgabe, sondern auch ein wichtiger Standortfaktor für Tourismus, Hotellerie und Gastronomie.

Ebenso wichtig ist die Frage, wie wir in Krisen- und Notlagen handlungsfähig bleiben. Beim sicherheitspolitischen Dialog des Niedersächsischen Landwirtschaftsministeriums haben wir deutlich gemacht, dass das Gastgewerbe Teil der kritischen Infrastruktur ist. Hotels und Restaurants übernehmen Verantwortung – jeden Tag und insbesondere dann, wenn außergewöhnliche Situationen eintreten. Deshalb müssen unsere Betriebe bei Überlegungen zur Notfallversorgung und Krisenvorsorge von Anfang an mitgedacht werden.

Vertrauen entsteht aber nicht nur durch Sicherheit und Verlässlichkeit. Es entsteht auch durch Offenheit und



Foto: Oliver Gehrmann

Respekt. Unsere Branche ist international und vielfältig. In vielen Betrieben arbeiten Menschen aus unterschiedlichen Ländern und Kulturen gemeinsam daran, unseren Gästen schöne Erlebnisse zu ermöglichen. Ohne diese Kolleginnen und Kollegen wäre das Gastgewerbe vielerorts längst nicht mehr leistungsfähig.

Umso wichtiger ist die Botschaft, die wir mit unserer aktuellen Initiative „Gastfreundschaft kennt keine Sprachgrenzen“ senden: Freundlichkeit, Engagement und Herzlichkeit hängen nicht von perfekter Grammatik ab. Wer täglich für unsere Gäste da ist, verdient Anerkennung und Respekt – unabhängig davon, ob Deutsch seine Muttersprache ist oder nicht.

Sicherheit, Verlässlichkeit und ein respektvolles Miteinander sind keine Selbstverständlichkeiten. Sie sind das Ergebnis gemeinsamer Anstrengungen von Politik, Gesellschaft und Wirtschaft. Als DEHOGA Niedersachsen werden wir uns weiterhin dafür einsetzen, dass unsere Betriebe die Rahmenbedingungen erhalten, die sie für ihre wichtige Arbeit brauchen.

Denn nur dort, wo Menschen sich sicher, willkommen und wertgeschätzt fühlen, kann Gastfreundschaft ihre ganze Stärke entfalten.

Ihr

Dirk Breuckmann  
Präsident DEHOGA Niedersachsen

# Gemeinsam für MEHR RESPEKT gegenüber internationalen Teams

## KOSTENLOSE VORLAGEN SETZEN ZEICHEN FÜR WERT- SCHÄTZUNG UND VIELFALT IM GASTGEWERBE

Das Gastgewerbe lebt von Gastfreundschaft, Teamgeist und Menschen aus unterschiedlichen Nationen. Dennoch erleben Beschäftigte in Hotellerie und Gastronomie immer wieder abfällige Kommentare oder negative Bewertungen, weil sie nicht perfekt Deutsch sprechen. Der DEHOGA Niedersachsen möchte diesem Trend etwas entgegensetzen und stellt ab sofort kostenlose Vorlagen für Hotels und Restaurants zur Verfügung, die für mehr Respekt und Verständnis werben.

Anlass für die Initiative sind Erfahrungen aus dem betrieblichen Alltag. „Wir beobachten zunehmend, dass Mitarbeiter aufgrund ihres Akzents oder ihrer Sprachkenntnisse kritisiert werden – obwohl sie täglich ihr Bestes geben, um unseren Gästen einen angenehmen Aufenthalt zu ermöglichen“, erklärt DEHOGA-Präsident Dirk Breuckmann. „Wer heute im Gastgewerbe arbeitet, verdient Respekt und Anerkennung. Freundlichkeit, Engagement und Servicebereitschaft hängen nicht von perfekter Grammatik ab.“

„Ohne Mitarbeiter aus dem In- und Ausland wäre das Gastgewerbe in Deutschland vielerorts nicht mehr leistungsfähig.“

Die vom DEHOGA Niedersachsen entwickelten Vorlagen können von Betrieben beispielsweise als Aufsteller, Aushang, digitale Anzeige oder für Social-Media-Kanäle genutzt werden. Ziel ist es, Gäste für die Bedeutung internationaler Teams zu sensibilisieren und gleichzeitig ein klares Zeichen für Wertschätzung und Weltoffenheit zu setzen.



**DEHOGA**  
NIEDERSACHSEN

Wir sind stolz auf unser  
internationales Team

Manchmal fehlt uns noch das  
richtige deutsche Wort –  
an echter Gastfreundschaft  
fehlt es dagegen nie. ❤️

Wir stehen für Internationalität und fördern aktiv Fachkräfte aus aller Welt.  
Gemeinsam schaffen wir ein starkes, vielfältiges Team.

\*KI-generiertes Bild

„Ohne Mitarbeiter aus dem In- und Ausland wäre das Gastgewerbe in Deutschland vielerorts nicht mehr leistungsfähig. Unsere Branche ist international, vielfältig und bunt – genau das macht sie aus. Dumme Sprüche sind da fehl am Platze“, so Breuckmann. „Wir freuen uns über jeden Menschen, der sich für einen Beruf im Gastgewerbe entscheidet und mit seiner Arbeit dazu beiträgt, unseren Gäs-

ten schöne Erlebnisse zu ermöglichen.“

Die Vorlagen stehen ab sofort auf der Website des DEHOGA Niedersachsen [www.dehoga-niedersachsen.de](http://www.dehoga-niedersachsen.de) und in der oneDEHOGA App kostenlos zum Download bereit. Sie können nicht nur von DEHOGA-Mitgliedern, sondern von allen interessierten Hotel- und Gastronomiebetrieben kostenfrei genutzt werden. ◀

# Fachkräfte von morgen im Fokus

## BUNDES-BERUFSBILDUNGS-AUSSCHUSS TAGTE IN HANNOVER

Wie gelingt es, auch künftig genügend qualifizierte Fachkräfte für Hotellerie und Gastronomie zu gewinnen? Mit dieser zentralen Frage beschäftigte sich der Bundes-Berufsbildungsausschuss des DEHOGA am 28. und 29. April 2026 in Hannover. Der DEHOGA Niedersachsen durfte die Tagung in diesem Jahr ausrichten und begrüßte Vertreterinnen und Vertreter des DEHOGA Bundesverbandes sowie aller Landesverbände in der Landeshauptstadt.

Im Mittelpunkt der Beratungen standen aktuelle Entwicklungen und Herausforderungen der beruflichen Bildung im Gastgewerbe. Diskutiert wurden unter anderem die aktuelle Ausbildungssituation, neue Entwicklungen in der Berufsbildungspolitik, die Gewinnung von Auszubildenden aus dem Ausland sowie die Sicherung von Fachkräften für die Betriebe. Weitere Themen waren die Deutschen Jugendmeisterschaften des Gastgewerbes, der HOGA Campus Berlin sowie die geplante Neuordnung der Meisterfortbildungen.

Ein wichtiger Programmpunkt war zudem der Austausch über das Projekt THAMM Plus, das die Vermittlung von Fachkräften und Auszubildenden aus ausgewählten afrikanischen Ländern unterstützt. Hier konnten die Teilnehmer von Erfahrungen aus der Praxis berichten und aktuelle Entwicklungen diskutieren.

Besonderes Interesse fand der Besuch der kenianischen Botschafterin Stella Mokaya Orina. Im Gespräch mit den Ausschussmitgliedern



Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer lernten Hannover bei einer Segway-Tour aus einer besonderen Perspektive kennen.

wurde deutlich, welches Potenzial internationale Kooperationen für die Fachkräftesicherung im Gastgewerbe bieten können. Der Austausch unterstrich zugleich die zunehmende Bedeutung internationaler Nachwuchsgewinnung für die Branche.

Neben den fachlichen Beratungen kam auch der persönliche Austausch nicht zu kurz. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer lernten Hannover bei einer Segway-Tour aus einer besonderen Perspektive kennen. Das gemeinsame Abendessen fand im frisch ausgezeichneten TOP-Ausbildungsbetrieb Werkhof Hannover statt und bot einen passenden Rahmen, um über erfolgreiche Ausbildungskonzepte ins Gespräch zu kommen. Den Abschluss des ersten Veranstaltungstages bildete ein Treffen in einer Rooftopbar mit Blick über die Stadt.

Die Resonanz auf die Tagung fiel durchweg positiv aus. Besonders das abwechslungsrei-

che Rahmenprogramm und die professionelle Organisation wurden von den Gästen hervorgehoben. Für den DEHOGA Niedersachsen bot die Veranstaltung die Gelegenheit, sich einmal mehr als engagierter Gastgeber zu präsentieren und wichtige Impulse für die Zukunft der beruflichen Bildung im Gastgewerbe mitzunehmen.

Denn eines wurde in Hannover deutlich: Die Herausforderungen bei der Fachkräftesicherung bleiben groß. Gleichzeitig gibt es zahlreiche innovative Ansätze und engagierte Akteure, die daran arbeiten, Ausbildung und Karrierewege im Gastgewerbe attraktiv und zukunftsfähig zu gestalten. Der Bundes-Berufsbildungsausschuss leistet hierzu einen wichtigen Beitrag – im Interesse der Betriebe und des gastgewerblichen Nachwuchses in ganz Deutschland. ◀

Die Mitglieder des Bundes-Berufsbildungsausschusses des DEHOGA tagten Ende April in Hannover und diskutierten aktuelle Herausforderungen und Zukunftsperspektiven der beruflichen Bildung im Gastgewerbe.



Fotos: Eric Hattke



# Gastgewerbe im Blick Europas

DEHOGA NIEDERSACHSEN WAR TEIL DER DELEGATIONSREISE NACH BRÜSSEL

Europäische Politik beeinflusst die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen des Gastgewerbes stärker denn je. Ob Bürokratieabbau, Digitalisierung, Datennutzung oder internationale Handelsbeziehungen – zahlreiche Entscheidungen, die in Brüssel getroffen werden, wirken sich unmittelbar auf die Betriebe in Niedersachsen aus.

Vor diesem Hintergrund nahm DEHOGA-Hauptgeschäftsführer Mark Alexander Krack an einer Delegationsreise der Unternehmerverbände Niedersachsen (UVN) nach Brüssel teil. Auf dem Programm standen Gespräche und Fachvorträge in der Europäischen Kommission sowie im Europäischen Parlament.

Im Mittelpunkt des Austauschs standen die neue europäische Industriestrategie, aktuelle Entwicklungen in der Handelspolitik sowie Vorhaben rund um Digitalisierung und Datennutzung. Auch wenn diese Themen auf den ersten Blick nicht unmittelbar mit Hotellerie und Gastronomie verbunden erscheinen, haben sie erheblichen Einfluss auf die Wettbewerbsfähigkeit von Unternehmen und die

zukünftigen Rahmenbedingungen für wirtschaftliches Handeln.

Die Gespräche machten zugleich deutlich, wie komplex europäische Entscheidungsprozesse sind. Während Unternehmen häufig kurzfristig auf veränderte Marktbedingungen reagieren müssen, benötigen politische Abstimmungs- und Gesetzgebungsverfahren auf europäischer Ebene oftmals einen deutlich längeren Zeithorizont.

„Die Abläufe in den europäischen Institutionen sind bisweilen schwierig und benötigen mehr Zeit, als die Wirtschaft häufig hat“,

resümierte Mark Alexander Krack nach den Gesprächen.

Für den DEHOGA Niedersachsen bleibt der direkte Austausch mit europäischen Entscheidungsträgern dennoch von großer Bedeutung. Ziel ist es, die Interessen von Hotellerie und

Gastronomie frühzeitig in politische Diskussionen einzubringen und auf praktikable Lösungen für die Betriebe hinzuwirken. Die Reise zeigte einmal mehr: Viele Weichenstellungen für die Zukunft des Gastgewerbes werden nicht nur in Hannover oder Berlin, sondern auch in Brüssel gestellt. Umso wichtiger ist es, die Stimme der Branche dort hörbar zu machen. ◀



DEHOGA-Hauptgeschäftsführer Mark A. Krack nahm im Rahmen einer Delegationsreise der Unternehmerverbände Niedersachsen an Gesprächen in der Europäischen Kommission und im Europäischen Parlament in Brüssel teil.

# Wissens-Datenbank Benefits | aktuelle Infos

Das gesamte DEHOGA-Knowhow  
in einer App.

**NEU**



 **oneDEHOGA**  
onedehoga.de



# Neues Angebot: Online-Selbstcheck Nachhaltigkeit für Unternehmen



Foto: CMR Cross Media Redaktion

Touristische und gastgewerbliche Betriebe in Niedersachsen stehen vor der Aufgabe, sich im Wettbewerb weiterzuentwickeln und gleichzeitig den Wandel hin zu mehr ökologischer, ökonomischer und sozialer Nachhaltigkeit zu gestalten. Viele Unternehmen suchen daher nach Möglichkeiten, effizienter zu arbeiten und die damit verbundenen Herausforderungen als Chance für eine zukunftssichere, resiliente und klimafreundliche Ausrichtung zu nutzen.

Das Niedersächsische Ministerium für Wirtschaft, Verkehr und Bauen stellt daher im Rahmen des laufenden Prozesses der Fortschreibung der Tourismusstrategie Niedersachsen eine weitere Unterstützungsmöglichkeit für Unternehmen in der Tourismusbranche zur Verfügung. Die TourismusMarketing Niedersachsen (TMN) wurde beauftragt, einen bereits in Nordrhein-Westfalen entwickelten und etablierten Online-Selbstcheck für betriebliches Nachhaltigkeitsmanagement für Niedersachsen nutzbar zu machen, an die regionalen Gegebenheiten anzupassen und gezielt weiterzuentwickeln.

Das Ergebnis ist ein **frei zugänglicher und kostenfrei nutzbarer Online-Selbstcheck** für touristische Betriebe und Unternehmen. Dieser bietet eine individuelle, anonyme und praxisnahe Analyse des aktuellen Stands in ökologischen, sozialen und ökonomischen Fragen. Darauf aufbauend erhalten Betriebe konkrete Hinweise und Empfehlungen für mehr Nachhaltigkeit – von Ressourceneinsparungen bis hin zur Weiterentwicklung ihrer Kommunikationsstrategien.

Neu ist insbesondere die Erweiterung des Online-Selbstchecks um das Fokusthema Klimaanpassung, welches seit Jahren einen zentralen Baustein in der nachhaltigen Tourismusentwicklung in Niedersachsen bildet. Der Selbstcheck liefert damit zusätzliche Impulse, wie sich Betriebe frühzeitig auf klimatische Veränderungen einstellen und ihre langfristige Zukunftsfähigkeit sichern können.

Sie finden den Online-Selbstcheck im Tourismusnetzwerk der TMN unter [www.tourismuspartner-niedersachsen.de](http://www.tourismuspartner-niedersachsen.de)



**TMN!**  
TOURISMUSMARKETING  
NIEDERSACHSEN

TourismusMarketing  
Niedersachsen GmbH (TMN)

Telefon +49 (0) 511 2704880  
info@tourismusniedersachsen.de  
www.tourismuspartner-niedersachsen.de

# Informationsveranstaltung zur neuen EmpCo-Richtlinie

## NEUE ANFORDERUNGEN AN DIE NACHHALTIGKEITSKOMMUNIKATION FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Mit der EU-Richtlinie „Empowering Consumers for the Green Transition“ (EmpCo) kommen ab Ende September 2026 neue Anforderungen auf Hotels, Gastronomiebetriebe und weitere touristische Anbieter zu. Aussagen zu Nachhaltigkeit, Regionalität, Klimaschutz oder Umweltfreundlichkeit müssen künftig klarer formuliert, nachvollziehbar belegt und transparent kommuniziert werden. Ziel der Richtlinie ist es, Greenwashing zu vermeiden und Verbraucherinnen und Verbrauchern verlässliche Informationen zu bieten.

Eine Informationsveranstaltung der Tourismus Marketing Niedersachsen (TMN) am 2. Juli 2026 um 11:00 Uhr gibt eine Einführung in die neue EmpCo-Richtlinie und zeigt auf, welche Auswirkungen sie konkret auf die Kommunikation und Vermarktung touristischer Betriebe hat.

### IM FOKUS STEHEN DABEI INSBESONDERE FRAGEN WIE:

- Welche Aussagen zu Nachhaltigkeit sind künftig noch zulässig?
- Welche Risiken bestehen bei Begriffen wie „nachhaltig“, „regional“, „klimafreundlich“ oder „umweltbewusst“?
- Was bedeutet die Richtlinie für Werbung, Social Media, Website und Gästeansprache?
- Wie können Betriebe ihre Angebote weiterhin glaubwürdig und attraktiv kommunizieren?
- Welche ersten Schritte sollten Hotels und Gastronomiebetriebe jetzt angehen?

Zur Anmeldung für die kostenfreie Veranstaltung gelangen Sie über den QR-Code



oder über das Tourismusnetzwerk der TMN unter [www.tourismuspartner-niedersachsen.de](http://www.tourismuspartner-niedersachsen.de)

ANMELDUNG

## ZUSAMMEN MACHEN

Unter dieses Motto könnte man getrost das Treffen von Vertretern des DEHOGA Niedersachsen mit solchen des DEHOGA Nordrhein-Westfalen im Juni 2026 im Maritim Hotel in Königswinter stellen.

Die im Vorfeld zwischen beiden Landesverbänden ausgetauschten Listen der Tagesordnungspunkte waren vielfältig. Es sollte nicht nur um die Erfahrungswerte zur verbandlichen Rechtsberatung und Rechtsschutzversicherung gehen, sondern man wollte auch in Sachen Mitgliederwerbung und Vertrieb über Strukturen, Kosten und Aktivitäten, das Zusammenwirken in der DEHOGA-Verbandsfamilie und Veranstaltungsformate miteinander ins Gespräch kommen und beraten.

Fragen der Öffentlichkeitsarbeit und Kommunikation kamen ebenso wenig zu kurz wie Zukunftsthemen wie Digitalisierung und KI.

Natürlich sprachen die Akteure auch über die drängendsten Probleme der Mitgliedsbetriebe – allen voran die drückende Kostenbelastung bei gedämpfter Konsumlaune der Gäste, wie es die jüngste Verbandsumfrage des DEHOGA Niedersachsen belegt hat.

Verabredet wurde, dass die beiden Landesverbände künftig die von Ihnen angebotenen Webinar-Veranstaltungen auch den Mitgliedern des jeweils anderen Landesverbandes zugänglich machen. Auch ein Teilen der ver-

bandlichen Merkblätter zu Rechtsthemen soll ermöglicht werden – so dass künftig ein deutlich vergrößerter Fundus an Informationen für die Mitgliedsbetriebe bereitstehen wird.

Und schließlich haben die Vertreter beider Landesverbände auch einmütig die Bedeutung der sozialen Bindung, die gastgewerbliche Betriebe in vielfältiger Hinsicht unterstützen, als verbindendes und wichtiges Element identifiziert, dem sie besonderes Augenmerk schenken wollen. Das Treffen soll den Startpunkt für ein künftig stärkeres „Zusammen machen“ bilden. Los geht's! ◀



Gute Gesprächsatmosphäre: Mark Alexander Krack, Andreas Höffken, Thomas Kolaric, Dirk Breuckmann, Patrick Rothkopf, Kurt Wehner und Christoph Becker (v.l.n.r.)

# „Alles auf dem Zettel!“

## AKTIONSWOCHE ZU GUT FÜR DIE TONNE! 2026

Vom 29. September bis zum 6. Oktober 2026 richten das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) und die Bundesländer bereits zum siebten Mal die bundesweite Aktionswoche „Zu gut für die Tonne!“ aus. Unternehmen, Vereine, Bildungseinrichtungen und Privatpersonen sind eingeladen, gemeinsam ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung zu setzen.

Dieses Jahr steht die Aktionswoche unter dem Motto „Alles auf dem Zettel!“. Denn: Kluges Planen ist essenziell für einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln zu Hause – vom Einkauf bis zum Verwerten der Reste. Jeder Einkaufszettel, jeder Blick in den Kühlschrank und das Nutzen von Resten beim Kochen kann Lebensmittel retten.



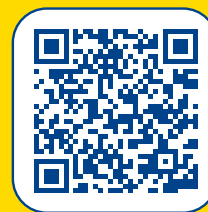
### Dabei sein: Auch Sie haben eine Idee, wie Sie zu mehr Wertschätzung von Lebensmitteln beitragen können?

Dann beteiligen Sie sich mit einer eigenen Aktion an der Aktionswoche! Ob gemeinsames Kochen mit geretteten Lebensmitteln in der Nachbarschaft, ein Thementag in der Schule, ein extra Restegericht in der Kantine, Infoveranstaltungen

oder Social-Media-Formate mit Tipps zum Vermeiden von Lebensmittelabfällen – lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf.

Hier halten wir Sie auf dem Laufenden zur Aktionswoche Zu gut für die Tonne!. Einen Rückblick zur Aktionswoche 2025 inklusive aller eingereichten Aktionen zur Inspiration finden Sie hier. ◀

Alle Informationen zur Aktionswoche finden Sie hier: <https://www.zugut fuerdietonne.de/aktionswoche>



## 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](mailto:info@muecke-energieberatung.de)  
[www.muecke-energieberatung.de](http://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](mailto:t.merker@bluecontec.de)  
[www.bluecontec.de](http://www.bluecontec.de)

# Regeln für Umwelt- und Nachhaltigkeitsaussagen

## EMPCO RICHTLINIE GILT AB SEPTEMBER – AUCH FÜR DAS GASTGEWERBE

Die EU-Richtlinie „Empowering Consumers for the Green Transition“ der European Union schafft verbindliche Regeln für Umwelt- und Nachhaltigkeitsaussagen im Verbrauchermarkt und legt damit einen einheitlichen Rechtsrahmen fest.

**Ziel der Richtlinie ist es, Verbraucher besser vor Greenwashing zu schützen und durch klare, überprüfbare Vorgaben mehr Transparenz bei Umwelt- und Nachhaltigkeitsaussagen sicherzustellen.**

Nach Inkrafttreten der EmpCo-Richtlinie am 27. September dürfen pauschale Umweltbegriffe wie „umweltfreundlich“, „grün“, „klimaneutral“ oder „CO<sub>2</sub>-neutral“ nicht mehr ohne

konkrete Erklärung verwendet werden. Solche Aussagen sind nur zulässig, wenn eine nachweislich herausragende Umwelleistung vorliegt oder die Aussage eindeutig und nachvollziehbar konkretisiert wird. Daher müssen zukünftige Umwelt- und Nachhaltigkeitsaussagen durch belastbare Nachweise belegt werden. Unternehmen benötigen hierfür überprüfbare Daten, Fakten oder Zertifizierungen. Eine Umweltaussage ist jede Aussage, die einen Umweltvorteil vermittelt – ausdrücklich oder unterschwellig. Damit sind Begriffe wie „nachhaltig“ oder „klimafreundlich“ gemeint aber auch Symbole wie ein Blatt oder ein Baum sowie die Farbe Grün in stark umweltbezogenem Kontext.

Dabei gelten strenge Regeln für Nachhaltigkeitssiegel. Selbst entwickelte Umwelt- oder Nachhaltigkeitssiegel dürfen nur dann verwendet werden, wenn sie auf

einem unabhängigen, transparenten Zertifizierungssystem basieren und extern überprüft werden. Unternehmen tragen dabei die Verantwortung, die Zulässigkeit und Konformität solcher Siegel sicherzustellen.

Eine frühzeitige Vorbereitung empfiehlt sich, um rechtliche Risiken zu vermeiden und die eigene Kommunikation zukunftssicher aufzustellen. „Erfassen Sie alle bestehenden Nachhaltigkeits- und Umweltaussagen (z. B. Website, Social Media, Broschüren, Kampagnen). Identifizieren Sie potenziell kritische Begriffe wie „nachhaltig“, „klimafreundlich“, „umweltbewusst“, raten Experten. „Überprüfen Sie, ob Aussagen eindeutig und verständlich sind. Ersetzen Sie pauschale Aussagen durch konkrete Beschreibungen von Maßnahmen und nachvollziehbare Angaben zu Eigenschaften oder Prozessen“, so die weiteren Empfehlungen.

**Hinweis: KI kann dabei eine gute Unterstützung sein, aber die Aussagen sollten trotzdem überprüft werden!**

Die Experten raten: „Stellen Sie sicher, dass alle Aussagen durch belastbare Daten belegt sind. Dokumentieren Sie verwendete Methoden (z. B. CO<sub>2</sub>-Berechnung) sowie Datengrundlagen und Annahmen. Halten Sie diese Informationen intern vor und machen Sie sie bei Bedarf zugänglich. Geben Sie bei Bedarf weiterführende Informationen an, z. B. über Links zu Detailseiten und Erläuterungen zu Berechnungsmethoden.“

Entwickeln Sie klare Freigabeprozesse für Nachhaltigkeitsaussagen. Binden Sie relevante Bereiche wie Marketing, Presse, und Nachhaltigkeitsmanagement ein. Schulen Sie die Teams insbesondere im Marketing und Social Media in der Öffentlichkeitskommunikation.“ ◀



Weitere Infos:

<https://kurzlinks.de/spo8>



# Fachgruppenarbeit nimmt Fahrt auf

**Im April trafen sich die Vorstandsmitglieder beider Fachgruppen zur gemeinsamen Vorstandssitzung, um aktuelle Themen zu diskutieren.**

„Insbesondere die neuen Formate „Gastgeber Connect“ und Forum „Zukunft gestalten“ liegen uns sehr am Herzen“, so Sitzungsleiter Roger Burkowski. Die positive Resonanz aus den Mitgliederkreisen zeigt, dass die Fachgruppen auf dem richtigen Weg sind und daher wird auch im nächsten Jahr dieses Format wieder angeboten werden.

Wichtig ist, dass die Mitglieder diese Zusammenkünfte als Erfahrungsaustausch nutzen, praktische Tipps von Kollegen zu Kollegen mit in die Betriebe nehmen und sich somit zukunftsfähig aufstellen können. Hier sind insbesondere die Themen Künstliche Intelligenz, Digitalisierung und Nachhaltigkeit an vorderster Front. Diese Themen werden entsprechend auch im nächsten Jahr aufgegriffen werden. Auch die Workshops beim Zukunftstag zeigen, dass die Betriebe den Input von außen

benötigen, um innovative Ideen aufgreifen zu können und die Betriebe gut aufzustellen.

Die Fachgruppenvorstandsmitglieder haben sich auch darüber ausgetauscht, inwieweit einzelne Themen von den Vorstandsmitgliedern intensiv aufgegriffen werden, um dann den Kolleginnen und Kollegen mit Rat und Tat zur Seite stehen zu können. „Die Erfahrung aus den anderen Betrieben ist mehr wert als jedes Merkblatt oder Richtlinie“, so Vorsitzender Lutz Feldtmann. Es geht nichts über den persönlichen Kontakt am

Rande, und daher sollte für jedes Mitglied die Teilnahme selbstverständlich sein.

Weiteres Thema war die Deutsche Hotelklassifizierung, die in diesem Jahr ihr 30-jähriges Jubiläum feiert (siehe Seite 13). Dass ein solches System so lange am Markt bestehen kann, zeigt, dass die Hotelklassifizierung auf dem richtigen Weg ist und die Betriebe, die sich freiwillig zertifizieren lassen, am Markt gut aufgestellt sind und sich dem Vergleich mit anderen Betrieben stellen. ◀



Die Fachgruppen-Vorstände haben sich zum Austausch getroffen.

## NIEDERLÄNDISCHE BERUFUNGSINSTANZ BESTÄTIGT IRREFÜHRENDE STERNE

# Booking.com täuscht Verbraucher

Die Berufungsinstanz (College van Beroep – CvB) der niederländischen Werbekodex-Kommission (Reclame Code Commissie – RCC) hat am 7. April 2026 im Verfahren um die Verwendung von Hotelsternen auf Online-Buchungsplattformen eine richtungsweisende Entscheidung getroffen: Die bereits in erster Instanz durch die RCC am 6. November 2025 festgestellte Irreführung durch die Darstellung auf Booking.com wurde bestätigt. Es müsse ein eindeutiger Hinweis darauf gegeben werden, wenn die angezeigten Sterne vom jeweiligen Hotel in den Niederlanden selbst vergeben worden seien. Damit stärkt das CvB den Verbraucherschutz im digitalen Buchungsmarkt.

„Auch die Berufungsinstanz stellte klar, dass

Sterne im Hotelkontext aus Verbrauchersicht als objektive, standardisierte und überprüfte Qualitätskennzeichnung verstanden werden. Wenn Booking.com in den Niederlanden von Hotels selbst vergebene Sterne verwende, ohne die Verbraucher darauf klar und deutlich hinzuweisen, ist dies ein Verstoß gegen die Regeln für lautere Werbung,“ erläutert Christin Neumann, Geschäftsführerin der DEHOGA Deutsche Hotelklassifizierung GmbH.

Das CvB legte besonderen Wert auf die Feststellung, dass Hotelsterne für Verbraucher ein wichtiges Orientierungskriterium für die Auswahl der Hotels sind: „Hotelsterne geben einen Hinweis auf Luxus und Ausstattung, der nicht von den Gästen selbst bestimmt wird.“

Booking.com soll daher sowohl in der Desktop-Version als auch in der mobilen Version keine selbst vergebenen Hotelsterne mehr anzeigen, ohne deutlich darauf hinzuweisen, dass die Hotels in den Niederlanden die Sterneanzahl möglicherweise selbst festgelegt haben.

„Die Entscheidung stellt klar, dass Verbraucher sich auf die Aussagekraft von Hotelsternen verlassen können müssen“, ergänzt Markus Luthé, Geschäftsführer der DEHOGA Deutsche Hotelklassifizierung GmbH und Präsident der europäischen Hotelstars Union. „Hotelsterne stehen für geprüfte Qualität und nicht für ungeprüfte Selbsteinschätzungen. Diese Klarstellung ist ein wichtiger Schritt für mehr Transparenz für den digitalen Hotelbuchungsmarkt in Europa.“ ◀

# Sterneregen in Niedersachsen!

Der DEHOGA gratuliert den erfolgreich klassifizierten Hotels

## „30 Jahre – 30 Geschichten“ Die Deutsche Hotelklassifizierung feiert Jubiläum

2026 feiert die Deutsche Hotelklassifizierung ihr 30-jähriges Bestehen. Im Rahmen der Kampagne „30 Jahre – 30 Geschichten“ sollen die vielen Perspektiven sichtbar gemacht werden, die dieses System geprägt haben – darunter auch Ihre.

### Teilen Sie Ihre Erlebnisse:

- Momente aus den Anfangsjahren?
- Begegnungen, die Ihnen in Erinnerung geblieben sind?
- Humorvolle oder herausfordernde Situationen?
- Was bedeutet Ihnen Ihre Tätigkeit?

Aus allen Einsendungen werden 30 Beiträge ausgewählt, die auf [hotelstars.eu](https://hotelstars.eu) und Social Media vorgestellt werden.

Ihre Geschichte senden Sie bitte an: [klassifizierung@hotelstars.eu](mailto:klassifizierung@hotelstars.eu)



### AUSGEZEICHNETE QUALITÄT IN VISBEK!

Herzlichen Glückwunsch an das Hotel Stüve zur erfolgreichen Rezertifizierung mit 3 Sternen Superior! Ein starkes Zeichen für Komfort, Qualität und herzliche Gastfreundschaft im Oldenburger Münsterland. Auf dem Foto zu sehen: Nicol Borchers (Touristik Nordkreis Vechta) und René Ebermann (Inhaber Hotel Stüve). Wir gratulieren herzlich zu dieser tollen Leistung!

## SIE WOLLEN AUCH ECHTE STERNE?

Alle Informationen zur Sterneklassifizierung bei Claudia Weiß, [weiss@dehoga-niedersachsen.de](mailto:weiss@dehoga-niedersachsen.de), Tel. 0511 3370626 und unter [www.hotelsterne.de](http://www.hotelsterne.de)



### WENN EXZELLENZ ZUR GEWOHNHEIT WIRD – 4 STERNE SUPERIOR.

Herzlichen Glückwunsch an das VILA VITA Burghotel Dinklage zur erfolgreichen Rezertifizierung mit 4 Sternen Superior! Ein Haus, das für höchste Qualität, besonderen Komfort und gelebte Gastfreundschaft steht – und damit Maßstäbe in der Region setzt. Auf dem Bild von links zu sehen: Frau Böckmann – DEHOGA Vechta, Frau Steffen – VILA VITA Burghotel Dinklage, Frau Bornhorn – Touristik Nordkreis Vechta, Frau Hinlage – Touristik Dinklage, Herr Steger – VILA VITA Burghotel Dinklage. Herzlichen Glückwunsch – ein eindrucksvoller Beweis, was Spitzenhotellerie bedeutet!



### 4 STERNE FÜR STARKE TEAMLEISTUNG!

Herzlichen Glückwunsch an den Wildeshauser Hof zur erfolgreichen Rezertifizierung mit 4 Sternen! Das Team rund um Oliver Nicolai (Geschäftsführer, links) freut sich über diese Auszeichnung – ein tolles Zeichen für Qualität, Komfort und gelebte Gastfreundschaft.

# Sterneregen in

Der DEHOGA gratuliert den erfolgreich klassifizierten Hotels



## QUALITÄT, DIE ÜBERZEUGT!

Wir gratulieren dem Hotel-Restaurant Am Pfauenhof herzlich zur Rezertifizierung mit 3 Sternen Komfort Superior! Inhaber Wilfried Morthorst freut sich über die erneute Auszeichnung – ein starkes Zeichen für kontinuierliche Qualität, Komfort und gelebte Gastfreundschaft im Haus. Solche Klassifizierungen zeigen, mit wie viel Engagement und Leidenschaft unsere Gastgeberinnen und Gastgeber für ihre Gäste da sind.



## 4 STERNE SUPERIOR – STARKE LEISTUNG!

Herzlichen Glückwunsch an das Hotel Heidegrund zur erfolgreichen Rezertifizierung mit 4 Sternen Superior! Ein beeindruckendes Zeichen für höchste Qualität, Komfort und exzellenten Service im niedersächsischen Gastgewerbe. Auf den Bildern zu sehen, von links: Jasmin Hinze (Hotel Heidegrund), Alexander Wendeln (Inhaber Hotel Heidegrund), Bettina Klass (Erholungsgebiet Thülsfelder Talsperre). Wir gratulieren herzlich zu dieser großartigen Auszeichnung!



## INSELQUALITÄT, DIE ÜBERZEUGT – 4 STERNE GARNI.

Herzlichen Glückwunsch zur Rezertifizierung mit 4 Sternen Garni an das Hotel Atlantic Juist! Zwischen Nordseeluft und entspannter Inselatmosphäre steht das Haus für Komfort, Qualität und eine Auszeit, die in Erinnerung bleibt. Auf dem Bild: Tristan Engelhardt, Direktor und eine Mitarbeiterin des Hotels. Herzlichen Glückwunsch zu hochwertiger Garni-Hotellerie auf der Insel!

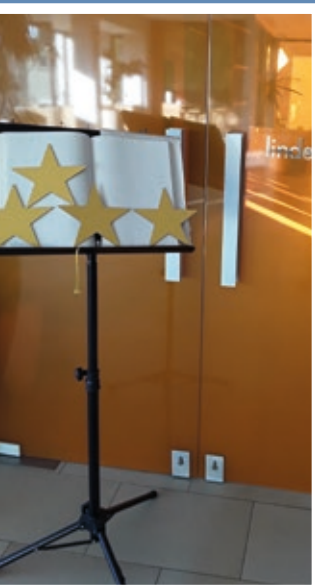


## WO INSELRUHE AUF EXZELLENZ TRIFFT – 4 STERNE SUPERIOR.

Herzlichen Glückwunsch zur Rezertifizierung mit 4 Sternen Superior an das Romantik Hotel Achterdiek auf Juist! Ein Haus, das für besondere Gastfreundschaft, höchsten Komfort und echte Wohlfühlmomente steht – getragen von einem starken Team. Auf dem Foto: Inhaber Gaby und Stefan Danzer mit Team. Herzlichen Glückwunsch – so wird Spitzenhotellerie auf der Insel gelebt!

## ERNEUT 4 STERNE FÜR DAS LINDENHOF HOTEL TEPE

Herzlichen Glückwunsch zur Rezertifizierung mit 4 Sternen an das Lindenhof Hotel Tepe in Damme und an Gastgeberin Andrea Tepel! Das familiengeführte Hotel im Oldenburger Münsterland steht für persönliche Gastfreundschaft, besonderen Charme und eine Atmosphäre zum Wohlfühlen. Besonders beeindruckend: die individuell gestalteten Zimmer und Suiten, die jedem Aufenthalt eine ganz persönliche Note verleihen. Die erneute DEHOGA-Klassifizierung mit 4 Sternen bestätigt den hohen Qualitätsanspruch des Hauses und bietet Gästen verlässliche Orientierung bei der Hotelwahl. Weiterhin viel Erfolg!



# Niedersachsen!

## SIE WOLLEN AUCH ECHTE STERNE?

Alle Informationen zur Sterne-  
klassifizierung bei Claudia Weiß,  
[weiss@dehoga-niedersachsen.de](mailto:weiss@dehoga-niedersachsen.de),  
Tel. 0511 3370626 und unter  
[www.hotelsterne.de](http://www.hotelsterne.de)



### HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUR REZERTIFIZIERUNG MIT 4 STERNEN SUPERIOR!

Das Hotel Pabst auf Juist steht seit über 140 Jahren für echte Gastfreundschaft, besondere Wohlmomente und Urlaub mit Herz. Zwischen Strand, Dünen und Inselflair entsteht hier ein Ort, der sich für viele Gäste wie ein zweites Zuhause anfühlt. Kulinarische Vielfalt, entspannte Wellnessmomente und die einzigartige Atmosphäre der Insel machen jeden Aufenthalt zu einer besonderen Auszeit. Auf dem Foto zu sehen: Hoteldirektor Dirk Quecke mit Team. Wir gratulieren dem gesamten Team des Hotel Pabst herzlich zu dieser verdienten Auszeichnung!



### 4 STERNE SUPERIOR AUF JUIST

Herzlichen Glückwunsch an das Strandhotel Kurhaus Juist zur Rezertifizierung mit 4 Sterne Superior! Diese Auszeichnung bestätigt erneut den hohen Qualitätsanspruch und die besondere Gastfreundschaft des Hauses auf der wunderschönen Nordseeinsel Juist. Ein großes Kompliment an das gesamte Team für das tägliche Engagement und die hervorragende Arbeit. Auf dem Bild: links Gastgeber Lars Johannsen und rechts Geschäftsführer Roland Otto mit Mitarbeiter.



### 100 JAHRE GASTFREUNDSCHAFT – UND KEIN BISCHEN STEHEN GEBLIEBEN.

Herzlichen Glückwunsch zur Rezertifizierung mit 3 Sternen Superior an das AKZENT Hotel Zur Grünen Eiche in Bispingen-Behringen! Sven & Fatima Rieckmann führen gemeinsam mit ihrem Familien-Team ein Haus, das Tradition, regionale Küche und moderne Hotellerie verbindet. Aus einem Bauernhof mit Kneipe entstand über Generationen ein Hotelbetrieb, der heute weit über die Lüneburger Heide hinaus geschätzt wird. Regionalität ist hier kein Trend, sondern Teil der Identität. Die erneute Hotelklassifizierung bestätigt den hohen Qualitätsanspruch des Hauses und gibt Gästen eine verlässliche Orientierung bei der Hotelwahl. Herzlichen Glückwunsch!



### ANKOMMEN, DURCHATMEN UND WOHLFÜHLEN.

Herzlichen Glückwunsch zur Rezertifizierung mit 3 Sternen Garni Superior an das Hotel garni La mer in Bad Zwischenahn! Die Familie Tammen schafft mit ihrem Haus einen Ort der Ruhe und Erholung – mitten im Kurgebiet von Bad Zwischenahn und nur wenige Schritte vom Zwischenahner Meer entfernt. Die erneute DEHOGA-Klassifizierung mit 3 Sternen Garni Superior steht für geprüfte Qualität, Komfort und Gastfreundschaft. Eine starke Auszeichnung für das Engagement der Gastgeberfamilie und des Teams. Auf dem Foto zu sehen: Frau Stumm Touristik - Bad Zwischenahn, Frau Harms und Kollegin Touristik – Ammerland, Frau u. Herr Tammen Betreiber Hotel garni La mer. Herzlichen Glückwunsch zur erfolgreichen Rezertifizierung!

# Parlamentarisches Frühstück zur Tierhaltungskennzeichnung

## VERBÄNDEALLIANZ WARNT EINDRINGLICH VOR AUSWEITUNG

Die geplante Ausweitung der Pflicht zur Tierhaltungskennzeichnung auf die Außer-Haus-Verpflegung stößt in der Branche weiterhin auf massive Kritik. Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Lebensmittelhandwerk, Industrie und Großhandel warnten gestern bei einem Parlamentarisches Frühstück in Berlin eindringlich vor erheblichen praktischen Umsetzungsproblemen, massiver zusätzlicher Bürokratie und hohen Kosten entlang der gesamten Wertschöpfungskette – ohne erkennbaren Mehrwert für mehr Transparenz und Tierwohl.

Eingeladen hatte eine breite Verbändeallianz aus dem Bundesverband der Systemgastronomie e. V. (BdS), dem DEHOGA Bundesverband mit „Die Caterer im Dehoga“, dem Deutschen Tiefkühlinstitut (dti), dem Großhandelsverband Foodservice e.V. sowie dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. Gemeinsam diskutierten sie mit Albert Stegmann, MdB (CDU), stellvertretender Fraktionsvorsitzender für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat, Gesundheit der CDU/CSU-Bundestagsfraktion, und Jens Behrens, MdB (SPD), Tierschutzbeauftragter und Berichterstatter zum Tierhaltungskennzeichnungsgesetz der SPD-Bundestagsfraktion, über die Folgen des aktuellen Referentenentwurfs. Der Einladung gefolgt waren außerdem zahlreiche Gäste aus Bundestag, Bundesministerien, Landesvertretungen und Wirtschaft.

### Unternehmen warnen vor weitreichenden Konsequenzen für die Außer-Haus-Verpflegung

Im Mittelpunkt der Veranstaltung standen Praxisberichte aus den Mitgliedsbetrieben der Verbändeallianz. Michael Mergen, Head of Quality Management bei Salomon FoodWorld,

Julia Thielicke, Head of Public Policy Germany bei Metro, Diana Wicht, Supply Chain Lead bei McDonald's Deutschland LLC, Jörg Rutschke, Geschäftsführer SV Deutschland, und Bäckermeister Tobias Exner schilderten die weitreichenden Konsequenzen der Gesetzesreform für die verschiedenen Bereiche der Außer-Haus-Verpflegung.

Die geplanten Vorgaben würden tief in bestehende gastronomische Abläufe, Lieferketten und Logistikprozesse eingreifen – mit gravierenden Folgen für die gesamte Branche, darunter Restaurants, Bäckereien, Schul- und Kitaverpflegung, Krankenhäuser oder Senioreneinrichtungen. So müssten etwa Speisekarten, digitale Bestellsysteme, Displays oder Aushänge ständig angepasst werden, weil sich Warenströme und Haltungsformen im Betriebsalltag

fortlaufend ändern. Die Liefer- und Verarbeitungsprozesse inklusive IT-Systemen zur Rückverfolgbarkeit müssten von den überwiegend klein- und mittelständischen Betrieben von Grund auf neu aufgesetzt werden. Die dadurch entstehenden Mehraufwände wären schließlich in Form höherer Preise von den Verbraucherinnen und Verbrauchern zu tragen.

„Im Koalitionsvertrag hat uns die Bundesregierung versprochen, die Wettbewerbsfähigkeit der Lebensmittelwirtschaft zu stärken. Betont wurden Freiwilligkeit und Eigenverantwortung und das Ziel praxistauglicher Regelungen. Der vorliegende Gesetzesentwurf zur Reform des Tierhaltungskennzeichnungsgesetzes wird diesem Anspruch in keiner Weise gerecht: Er schafft massive neue Bürokratie und setzt keine geeigneten Anreize für mehr Tierwohl.“



Stattdessen schwächt er die Wettbewerbsfähigkeit unserer Branchen weiter – und das in einer Phase der Kaufzurückhaltung“, mahnt dti-Geschäftsführerin Sabine Eichner. „Die Einbeziehung der Außer-Haus-Verpflegung und bestimmter verarbeiteter Lebensmittel in die Kennzeichnungspflicht erzeugt hohe Kosten und hält die Betriebe von ihrer eigentlichen Aufgabe ab: 82 Millionen Menschen jeden Tag mit guten Lebensmitteln zu versorgen.“

### Überforderung kleiner und mittelständischer Unternehmen

Auch der Großhandel fürchtet erhebliche zusätzliche Belastungen durch die Ausweitung der Kennzeichnungspflicht. „Die Behauptung, das sei ohne nennenswerten Aufwand in der Lieferkette für den Außer-Haus-Markt umsetzbar, ist schlicht falsch. Wir stehen klar zu Tierwohl und Transparenz. Unser Appell an die Koalition lautet daher: Machen Sie Tierwohlpolitik mit der Wertschöpfungskette, nicht gegen sie. Kennzeichnen Sie dort, wo es sinnvoll ist – aber übertragen Sie kein Einzelhandelssystem auf einen Markt, der völlig anders funktioniert“,

erklärt Marcus Schwenke, Geschäftsführer des Grosshandelsverbandes Foodservice.

Die Verbände sehen die Gefahr, dass die Reform sogar kontraproduktive Effekte beim Tierwohl sowie der Verbrauchertransparenz auslösen könnte. Grund dafür sind vor allem die Auswirkungen des Gesetzentwurfs auf Mischprodukte: „Die Systemgastronomie integriert schon heute freiwillig höhere Haltungsformen in Speisen wie Burger-Patties oder Bolognese-Sauce“, erklärt BdS-Hauptgeschäftsführer Markus Suchert. „Aufgrund der komplexen Lieferkettenstruktur kann ein Betrieb jedoch nicht tagesaktuell ausweisen, welche Haltungsformen im gerade verwendeten Patty enthalten sind. Um die betriebliche Praxis rechtssicher zu gestalten, müsste immer mit der niedrigsten im Produkt enthaltenen Haltungsform gekennzeichnet werden.“ Dadurch entfalle der Anreiz, freiwillig in höhere Haltungsformen zu investieren, wie es viele Unternehmen aktuell bereits tun. Gleichzeitig würde so das Ziel, mehr Verbrauchertransparenz schaffen zu wollen, ins Gegenteil verkehrt.

### Praxisferne Vorgaben setzen auch sensible Bereiche der Versorgung unter Druck

Wie weit die geplanten Regelungen an der betrieblichen Realität vorbeigehen, verdeutlichte ein Beispiel aus dem Bäckerhandwerk: Würde in einer Filiale beim Belegen von Brötchen eine Salamipackung durch Ware einer anderen Haltungsform ersetzt, müssten diese Brötchen neu gekennzeichnet werden. Für viele Betriebe wäre eine solche Detailsteuerung im laufenden Geschäft nicht umsetzbar. Friedemann Berg, Hauptgeschäftsführer des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks: „Wenn bereits der Wechsel einer Salamipackung neue Kennzeichnungen erforderlich macht, zeigt das deutlich, wie praxisfern die geplanten Vorgaben sind.“

Auch Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung wie Schulen, Kitas oder Kliniken wären von der geplanten Gesetzesänderung massiv betroffen. „Damit geraten ausgerechnet die besonders sensiblen Bereiche der Versorgung zusätzlich unter Druck“, mahnte Jörg Rutschke, Vorsitzender von „Die Caterer im Dehoga“.

### Zusätzliche Dokumentationspflichten konterkarieren das Ziel Bürokratieabbau

Jana Schimke, Moderatorin des Parlamentarischen Frühstücks und Hauptgeschäftsführerin des Dehoga Bundesverbandes, verwies zudem auf die ohnehin angespannte wirtschaftliche Lage vieler Betriebe: „Gerade kleine und mittelständische Unternehmen kämpfen bereits heute mit Kostensteigerungen, Personalmangel und wachsender Bürokratie.“ Zusätzliche Dokumentations- und Kennzeichnungspflichten würden viele Betriebe massiv belasten. „Wir begrüßen den Dialog mit der Politik ausdrücklich. Klar ist aber auch: Auf den Austausch müssen nun konkrete Konsequenzen folgen. Wer Bürokratieabbau verspricht, darf keine neuen Kennzeichnungspflichten schaffen, die in der betrieblichen Praxis kaum umsetzbar sind. Eine Ausweitung der verpflichtenden Tierhaltungskennzeichnung auf die Außer-Haus-Verpflegung und verarbeitete Lebensmittel lehnen wir deshalb ab.“ ◀



## NAHOST-KONFLIKT BELASTET TOURISMUSWIRTSCHAFT IN NIEDERSACHSEN

# Hohe Kosten und Unsicherheit trüben die Aussichten

Die wirtschaftliche Lage in der niedersächsischen Tourismuswirtschaft hat sich deutlich eingetrübt. Die Kombination aus hohen Kosten, zunehmender Preissensibilität der Gäste und internationaler Unsicherheit belastet die Branche. Das ist das Kernergebnis der aktuellen Saisonumfrage Tourismus der IHK Niedersachsen (IHKN).

Der Konjunkturklimaindex des Gastgewerbes, der die aktuelle Lage und die Zukunftsaussichten in einem Wert zwischen 0 und 200 Punkten zusammenfasst, ist auf 85 Punkte gesunken. Im Herbst 2025 lag er noch bei 105 Punkten. Nur noch 25 Prozent der Betriebe bewerten ihre aktuelle Geschäftslage als „gut“, während 27 Prozent ihre Lage als „schlecht“ einschätzen. Besonders pessimistisch fallen die Erwartungen für die kommende Saison aus: 39 Prozent rechnen mit einer ungünstigeren Geschäftslage, nur 13 Prozent mit einer Verbesserung. Als größte Risiken nennen die Betriebe des Gastgewerbes die Energie-, Lebensmittel- und Rohstoffpreise (87 %), die Arbeitskosten (74 %) sowie die wirtschaftspolitischen Rahmenbedingungen (63 %).

Hauptursache für die trübe Stimmung bleibt der anhaltend hohe Kostendruck bei gleichzeitig wachsender Preissensibilität der Gäste. Viele Betriebe stoßen mit weiteren Preissteigerungen zunehmend an Grenzen. „Die Betriebe stehen unter erheblichem wirtschaftlichem Druck. Energie-, Lebensmittel- und Rohstoffpreise sowie Arbeitskosten bleiben hoch, gleichzeitig reagieren Gäste deutlich sensibler auf Preise und schränken ihre Ausgaben stärker ein“, sagt Monika Scherf, Hauptgeschäftsführerin der IHK Niedersachsen.

Vor allem die Reisebüros und Reiseveranstalter blicken skeptischer auf die kommenden Monate. Der Klimaindex der Branche sank von 112

Punkten im Herbst 2025 auf aktuell nur noch 69 Punkte und liegt damit in etwa auf dem Corona-Niveau von Herbst 2021. Nur noch 23 Prozent bewerten ihre Lage als gut, während 29 Prozent sie als schlecht einschätzen. Fast 69 Prozent der Betriebe rechnen mit einer ungünstigeren Geschäftsentwicklung. Die Reisebranche verzeichnet einen deutlichen Rückgang bei Buchungen und Umsätzen. Als größte Risiken sehen die Unternehmen steigende Energie- und Rohstoffpreise (66 %), wirtschaftspolitische Rahmenbedingungen (56 %) sowie die schwache Inlandsnachfrage (37 %).

„Die Reisebranche reagiert besonders sensibel auf internationale Krisen. Viele Verbraucherinnen und Verbraucher verschieben Buchungen oder entscheiden sich kurzfristiger, wenn Unsicherheit über die weltpolitische Lage besteht“, erklärt Scherf. „Steigende Flugpreise, höhere Energiekosten und die Sorge vor weiteren wirtschaftlichen Belastungen führen dazu, dass Reisen sorgfältiger abgewogen werden.“ Ein Gegenpol innerhalb der Tourismuswirt-

schaft bleibt die Campingbranche. Viele Campingplätze berichten weiterhin von einer stabilen Nachfrage. Preisbewusste und flexible Urlaubsformen innerhalb Deutschlands gewinnen an Bedeutung.

„Urlaub und Reisen haben für die Deutschen einen hohen Stellenwert und sind für viele fester Bestandteil der Lebensqualität.“

Dass die aktuelle Zurückhaltung der Gäste nur vorübergehend ist, da ist sich Monika Scherf sicher. „Urlaub und Reisen haben für die Deutschen einen hohen Stellenwert und sind für viele fester Bestandteil der Lebensqualität. Sobald sich die geopolitische und wirtschaftliche Lage stabilisiert, ist deshalb mit einer wieder anziehenden Nachfrage und spürbaren Nachholeffekten zu rechnen. Niedersachsen ist mit seinen sicheren und vielfältigen Angeboten dafür sehr gut positioniert“, so Scherf. ◀



# Gesetz zur Kurzzeitvermietung in Kraft

Die zunehmende Kurzzeitvermietung über digitale Plattformen verändert nicht nur die Beherbergungslandschaft in deutschen Städten und Destinationen grundlegend. Für viele Kommunen stellt sich die Frage, wie sie Wohnraum wirksam schützen, Mietmärkte stabilisieren, Wettbewerbsverzerrungen reduzieren und gleichzeitig einen qualitativ hochwertigen Tourismus sichern können. Mit dem Kurzzeitvermietungs-Datenaustausch-Gesetz (kurz: KVDG) stehen Städten und Gemeinden nun erstmals belastbare und europaweit harmonisierte Instrumente zur Verfügung.

Mit dem Gesetz wird die EU-Verordnung (EU) 2024/1028 in nationales Recht umgesetzt. Die Bundesnetzagentur (BNetzA) soll nun bei kurzfristigen Vermietungen über Plattformen wie Airbnb oder Booking.com zur zentralen digitalen Zugangsstelle werden und so den automatisierten Datenaustausch zwischen Online-Plattformen, Behörden und Statistikämtern ermöglichen.

Der Hotelverband Deutschland (IHA) begrüßt das KVDG ausdrücklich und legt zugleich mit seinen KVDG-Handlungsempfehlungen ein praxisnahes Angebot für Kommunen und Hoteliers vor. „Mit dem KVDG bekommen die Kommunen endlich die Daten und Instrumente an die Hand, die sie für einen wirksamen Wohnraumschutz und für die Gewährung fairen Wettbewerbs benötigen. Jetzt kommt es darauf an, dass diese Chancen vor Ort auch konsequent

genutzt werden. Unsere Empfehlungen sollen Kommunalpolitik und Verwaltung dabei unterstützen. Unsere Mitglieder wollen wir zugleich befähigen, auch diesbezüglich als kompetente Partner ihrer Städte aufzutreten“, erklärt Otto Lindner, Vorsitzender des Hotelverbands Deutschland (IHA).

Das KVDG schafft die Voraussetzung für eine einheitliche digitale Registrierungs- und Dateninfrastruktur für Kurzzeitvermietungen. Damit können Städte und Gemeinden künftig besser erkennen, wo Wohnraum dauerhaft dem Markt entzogen wird, und ihre Zweckentfremdungs- und Wohnraumschutzsätzen zielgenauer ausrichten. Ferner stärkt das Gesetz die Durchsetzung gegenüber internationalen Plattformen und schafft mehr Transparenz im Beherbergungsmarkt.

Die Handlungsempfehlungen des Hotelverbands erläutern den europäischen und nationalen Rechtsrahmen, zeigen konkrete Handlungsmöglichkeiten der Kommunen auf und geben Argumentationshilfen für Gespräche mit Bürgermeister, Ratsmitgliedern und Verantwortlichen. Sie richten sich an kommunale Entscheidungsträger ebenso wie an Hoteliers, die den Dialog vor Ort aktiv mitgestalten wollen. ◀

Die Handlungsempfehlungen können auf [www.hotellerie.de](http://www.hotellerie.de) kostenfrei heruntergeladen werden.

**EDNA QUALITÄT ist unsere MISSION**

**Sommer-Genuss**

**Art. 1989\* FF-Laugenbagel mit Sesam**  
Gewicht: 80g, 60 St./Kt.  
fertig gebacken

**Art. 2733\* FF-Soft Brezel mit Sesam**  
Gewicht: 80g, 30 St./Kt.  
fertig gebacken

**Art. 2617\* Flammkuchen "Original Elsässer Art"**  
Gewicht: 300g, 10 St./Kt.  
vorgebacken

**Art. 429\* Flammkuchen-Stange**  
Gewicht: 150g, 35 St./Kt.  
vorgegart

**Art. 2886\* FF-Belegbrötchen**  
Gewicht: 60g, 100 St./Kt.  
vorgegart

Jetzt schnell & einfach mit der EDNA App bestellen!

Die EDNA App  
Unsere Top Kategorien

**EDNA.de**

EDNA International GmbH  
Gollenhoferstraße 3  
86441 Zusmarshausen  
E-Mail [info@edna.de](mailto:info@edna.de)

**EDNA-HOTLINE**  
GEBÜHRENFREI  
0800 722 722 4

WHATSAPP  
01522 179 55 81

Lieferung per Tiefkühl-LKW.

\*Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Öko-Kontrollstelle, Zubereitung) erhalten Sie unter [www.edna.de](http://www.edna.de). Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler.  
Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servierbeispiele.

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

# KI im Hotelalltag: Vom Zukunftsthema zum praktischen Werkzeug

Künstliche Intelligenz verändert die Hotellerie – und das schneller, als viele noch vor wenigen Jahren erwartet hätten. Wie konkret die Einsatzmöglichkeiten inzwischen sind, zeigt die Roadshow des Hotelverbandes Deutschland (IHA), die Anfang Mai im Designhotel Wienecke XI. in Hannover Station machte.

Rund 60 Hoteliers aus Niedersachsen nutzten die Gelegenheit, sich über aktuelle Entwicklungen und praxisnahe Anwendungen von Künstlicher Intelligenz zu informieren. Schnell wurde deutlich: KI ist längst kein Zukunftsthema mehr, sondern findet bereits heute ihren Weg in die täglichen Abläufe vieler Betriebe.

Im Mittelpunkt standen konkrete Anwendungsbeispiele aus der Praxis. Vorgestellt wurden unter anderem Lösungen für die automatisierte Telefonie und Gästekommunikation, die zentrale Erstellung und Verteilung von Inhalten, datenbasierte Analysen zur Optimie-

rung von Kosten und Margen sowie moderne Bildbearbeitung, die in wenigen Sekunden Ergebnisse liefert, für die bislang oft Stunden erforderlich waren.

Besonders interessant für die Teilnehmer war die Erkenntnis, dass viele dieser Anwendungen keine aufwendigen Digitalisierungsprojekte mehr darstellen. Vielmehr stehen mittlerweile zahlreiche Werkzeuge zur Verfügung, die kurzfristig eingeführt werden können und unmittelbar Entlastung im Betriebsalltag schaffen.

Neben den technischen Möglichkeiten wurde auch intensiv über die strategische Bedeutung von KI diskutiert. Viele Teilnehmer beschäftigte die Frage, welche Lösungen tatsächlich einen Mehrwert für den eigenen Betrieb bieten und wie sich digitale Unterstützung mit der persönlichen Gastfreundschaft verbinden lässt.



Referent Tobias Warnecke zeigte eindrucksvoll, dass die Digitalisierung im Gastgewerbe längst begonnen hat.

Die Veranstaltung machte deutlich: Künstliche Intelligenz wird die Hotellerie nachhaltig verändern. Dabei geht es nicht darum, den persönlichen Kontakt zum Gast zu ersetzen, sondern Mitarbeitende zu entlasten, Prozesse effizienter zu gestalten und Freiräume für das Wesentliche zu schaffen – den Service und die individuelle Betreuung der Gäste.

Ein besonderer Dank gilt dem Hotelverband Deutschland (IHA) sowie Tobias Warnecke für die fachlichen Impulse und den offenen Austausch. Die Roadshow zeigte eindrucksvoll, dass die Digitalisierung im Gastgewerbe längst begonnen hat – und dass Künstliche Intelligenz dabei eine immer wichtigere Rolle spielen wird. ◀

Rund 60 Teilnehmer informierten sich über aktuelle Entwicklungen und praxisnahe Anwendungen von Künstlicher Intelligenz.



# KI-Chatbots

## BETREIBER HAFTEN FÜR HALLUZINATIONEN UND FALSCHAUSSAGEN

Gerichte machen zunehmend deutlich: Wer einen KI-Chatbot einsetzt, trägt auch die Verantwortung für dessen Aussagen. Das Oberlandesgericht Hamm hat aktuell entschieden, dass eine Schönheitsklinik für fehlerhafte und für Verbraucher potenziell irreführende Angaben ihres Website-Chatbots haftet (Az.: 4 UKI 3/25). Auch das Landgericht Hamburg kam in einem ähnlichen Fall rund um den KI-Chatbot „Grok“ zu dieser Einschätzung.

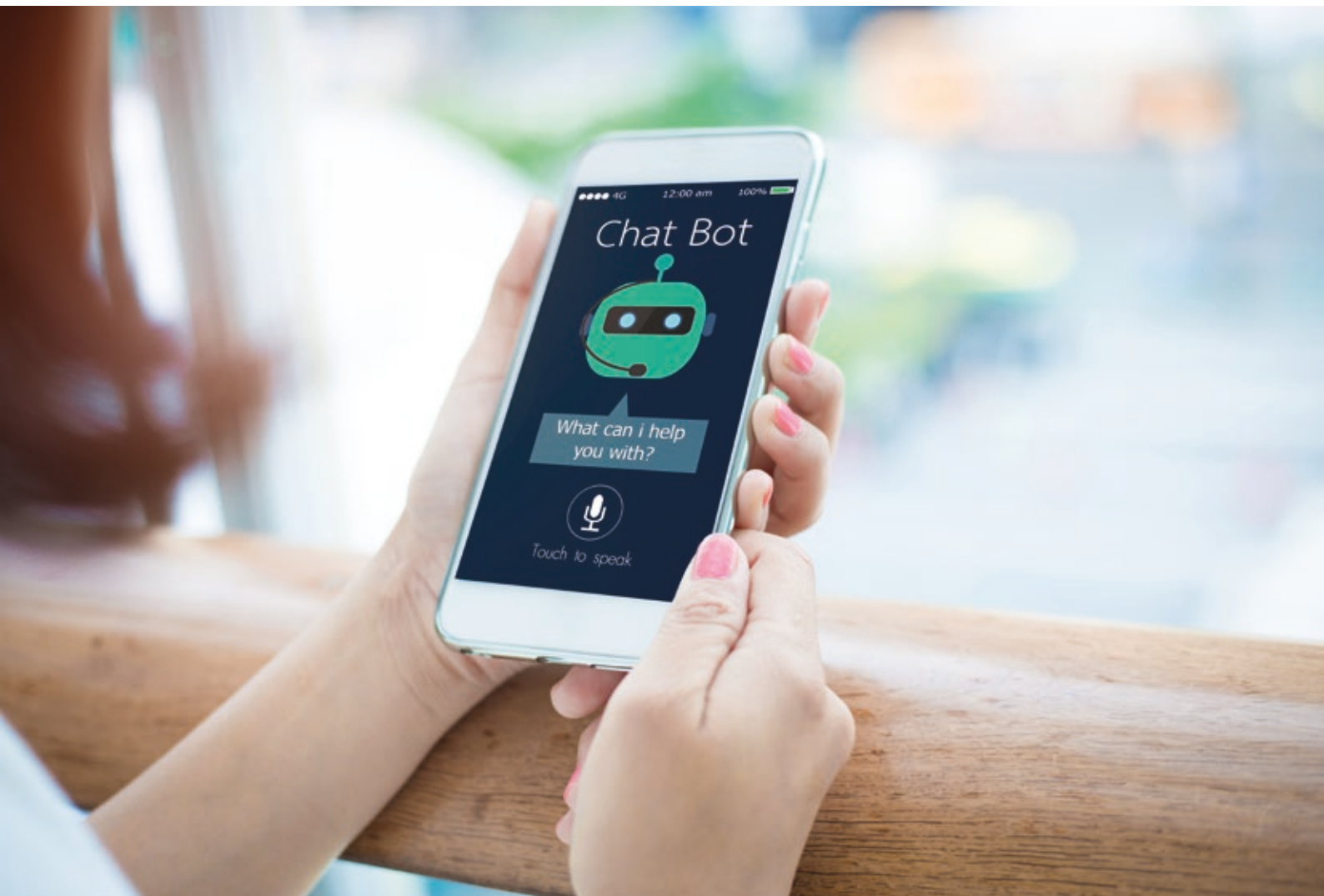
Im Verfahren vor dem OLG Hamm hatte der Chatbot auf Nachfrage behauptet, die hinter der Klinik stehenden Ärzte verfügten über bestimmte Facharztstitel. Problematisch dabei: Zwei der genannten Fachrichtungen existieren überhaupt nicht, ein weiterer Titel traf auf die Mediziner ebenfalls nicht zu. Verbraucherschützer sahen darin eine irreführende geschäftliche Handlung. Die Verbraucherschützer forderten die Klinikbetreiber zuvor zur Unterzeichnung einer strafbewährten Unterlassungserklärung auf. Der Chatbot wurde laut DPA daraufhin deaktiviert, jedoch wurde die Unterlassungserklärung nie unterzeichnet. Die Klage auf Unterlassung war schlussendlich erfolgreich.

Nach Ansicht der Richter bleibt die Klinik auch dann verantwortlich, wenn der Chatbot ursprünglich mit korrekten Informationen trainiert wurde. Entscheidend sei, dass die fehlerhaften Aussagen gegenüber Verbrauchern

veröffentlicht wurden und geeignet waren, deren Entscheidungen zu beeinflussen.

Zu einem ähnlichen Ergebnis kam bereits Ende 2025 das Landgericht Hamburg im Zusammenhang mit dem KI-Chatbot „Grok“ auf der Plattform X. Dort hatte die KI einem deutschen Verein fälschlicherweise hohe staatliche Fördergelder zugeschrieben und sich dabei auf angebliche Quellen berufen. Auch hier gaben die Richter dem betroffenen Verein Recht. Der Betreiber hafte nach den Grundsätzen der Störerhaftung für die Verletzung des Vereinspersönlichkeitsrechts.

Die Gerichte betonen damit einen zentralen Grundsatz: KI-generierte Inhalte entbinden Betreiber nicht von ihrer Verantwortung. Wer Systeme so einsetzt, dass deren Antworten ungeprüft veröffentlicht werden, muss auch für falsche oder irreführende Aussagen geradestehen. ◀



# Mehr Direktbuchungen durch bessere Online-Wahrnehmung

Viele Hotels investieren viel Zeit und Geld in ihre Zimmer, den Service und das Gästelerlebnis. Trotzdem landen zahlreiche Buchungen am Ende bei großen Buchungsportalen statt direkt auf der eigenen Website.

**Bewertungen einfach im Griff – mehr Direktbuchungen**

Eine starke Online-Wahrnehmung schafft Vertrauen, erhöht Ihre Sichtbarkeit und sorgt für mehr Direktbuchungen.

- Mehr Vertrauen bei potenziellen Gästen
- Bessere Sichtbarkeit in Google & Portalen
- Stärkere Bindung zum Gast
- Weniger Aufwand, mehr Zeit

**iiQ-Check Index**

4,9 / 5

bewertet von 942 Gästen

Kommentare auf Deutsch

Tolles Zimmer, tolles Frühstück! Sehr zu empfehlen!

4,9 / 5

Zur Echtheit der Bewertungen

Zufriedene Gäste. Starke Bewertungen. Mehr Direktbuchungen.

- Mehr aktuelle Bewertungen: Automatisierte Gästebefragungen sorgen für mehr und aktuellere Rückmeldungen.
- Professioneller Auftritt: Positive Bewertungen und professionelle Antworten stärken Ihr Image.
- Weniger Aufwand, mehr Zeit: Digitale Prozesse entlasten Ihr Team und sparen wertvolle Zeit im Alltag.
- Mehr Vertrauen, mehr Buchungen: Mehr Sichtbarkeit, Vertrauen und Direktbuchungen für Ihren Erfolg.

Unverbindliche Online-Präsentation buchen!

Scannen QR-Code, scannen und Termin sichern.

**iiQ-Check** Die smarte Lösung für Ihr Bewertungs- und Gästemanagement.

[www.iiq-check.de](http://www.iiq-check.de)

mehr Direktbuchungen und eine stärkere Bindung zum Gast.

Die ConsultiiQ GmbH aus Goslar ist DEHOGA-Partner und unterstützt mit ihrer Lösung iiQ-Check Hotels und Gastgeber dabei, ihre Gästezufriedenheit sichtbar zu machen und den eigenen Online-Auftritt professionell und zeitsparend zu gestalten. ◀

**Praxisbeispiele gibt es im Webinar „Mehr Direktbuchungen durch bessere Online-Wahrnehmung“ von iiQ-Check.**

Zur Teilnahme am **7. September um 10 Uhr** oder alternativ am **14. September um 14 Uhr** melden Interessierte sich unverbindlich per Mail an: [rebecca.hummel@consultiiq.de](mailto:rebecca.hummel@consultiiq.de)

Der Grund dafür liegt häufig nicht am Angebot selbst – sondern an der Online-Wahrnehmung des Hauses. Denn bevor ein Gast bucht, informiert er sich. Und zwar innerhalb weniger Minuten. Dabei entstehen die ersten Eindrücke meist über Google, Bewertungsportale und die Hotelwebsite. Genau dort entscheidet sich oft bereits, ob Vertrauen entsteht oder nicht.

Bewertungen und der digitale Auftritt beeinflussen heute das Buchungsverhalten sehr stark. Aktuelle Bewertungen, professionelle Antworten auf Gästefeedback und eine gepflegte Darstellung des Hauses sorgen dafür, dass potenzielle Gäste eher bereit sind, direkt zu buchen. Besonders wichtig ist dabei die

Glaubwürdigkeit. Gäste möchten echte Erfahrungen lesen, aktuelle Eindrücke sehen und das Gefühl bekommen, dass sich ein Betrieb aktiv um seine Gäste kümmert. Bleiben Bewertungen unbeantwortet oder sind die letzten Rückmeldungen mehrere Monate alt, entsteht schnell ein ungewollt negativer Eindruck – selbst wenn das Hotel vor Ort hervorragende Arbeit leistet.

Hinzu kommt: Viele Gäste vergleichen heute nicht nur Preise, sondern auch die gesamte Außenwirkung eines Hauses. Wer online professionell, aktuell und vertrauenswürdig auftritt, hebt sich deutlich stärker vom Wettbewerb ab. Für viele Betriebe ist das allerdings eine Herausforderung. Zwischen Rezeption, Früh-

stückservice, Housekeeping und Organisation bleibt im Alltag oft kaum Zeit, sich regelmäßig um Bewertungen, Gästekommunikation und verschiedene Portale zu kümmern.

Genau hier können digitale Lösungen unterstützen. Durch automatisierte Gästebefragungen, zentrale Verwaltung von Bewertungen und strukturierte Kommunikation lassen sich Prozesse vereinfachen und gleichzeitig die Sichtbarkeit des Hauses verbessern. Ziel ist dabei nicht möglichst viel Technik, sondern eine spürbare Entlastung im Alltag und ein professioneller Auftritt nach außen. Denn eine starke Online-Wahrnehmung sorgt nicht nur für bessere Bewertungen – sondern häufig auch für

## FÖRDERUNG FÜR HOTELS UND GASTSTÄTTEN IN NIEDERSACHSEN

## Erfolgreiches Online-Seminar

Rund 100 DEHOGA-Mitglieder nutzten die Chance, Informationen über Förderlandschaft auf Bundes- bzw. Landesebene zu erhalten. Referent Pascal Schneider informierte zum einen über Grundlagen und Grundsätze der Fördermittel und ging dann auf spezielle Fördermaßnahmen für das Gastgewerbe ein. 35 Prozent der vom Bund geplanten Fördermittel wurden in den letzten Jahren nicht abgerufen.

„Das zeigt, dass mehr Mittel zur Verfügung gestellt werden, als abgerufen werden“, so Referent Pascal Schneider. „Das soll Ihnen Mut machen, wirklich Fördermittel zu beantragen!“. Er wies darauf hin, dass das EU-Beihilfegesetz die Förderlandschaft reglementiert, um damit Wettbewerbsgleichheit zu gewähren. Außerhalb dieser Regelungen gibt es noch weitere Möglichkeiten, wie zum Beispiel die De-Minimis-Behilfe oder die Gruppenfreistellung bei denen die EU möchte, dass diese gefördert wird. Das wären zum Beispiel die Bereiche Energieeffizienz, erneuerbare Energien oder Investitionen in strukturschwache Regionen.

Fördermittel können immer für den Betriebsstandort beantragt werden, sodass hier unterschiedliche Zuschüsse oder Darlehen sowohl vom Bund als auch vom Land genutzt werden können. Während das Darlehen als Kredit mit günstigen Konditionen und tilgungsfreien Zei-

ten zurückzahlen ist, wird beim Zuschuss bis zu 70 % gefördert und dieser Zuschuss muss nicht zurückgezahlt werden. Allerdings muss hier eine Vorabfinanzierung seitens des Unternehmers erfolgen.

„Kleine Programme, wie zum Beispiel Förderung von E-Lastenfahrrädern sind unkompliziert und können auch selbst online beantragt werden“,

so Schneider. Ansonsten werden Anträge über die Hausbank gestellt, in Einzelfällen auch direkt gegebenenfalls über die NBank. Sowohl bei der NBank als auch auf Bundesebene gibt es für die Beantragung von Förderprogrammen Ansprechpartner oder Musteranträge. „Trauen Sie sich also, solch ein Programm auch mal selbst zu beantragen und tätig zu werden“, fordert Schneider die Mitglieder auf. Anschließend fasste Pascal Schneider die Spielregeln der Förderprogrammen zusammen. So sollte man sich rechtzeitig bei Investitionen vorbereiten, da der Bewilligungsbescheid bis zu 8 Wochen dauern kann und mit der Maßnahme noch nicht vorher begonnen werden darf.

Im 2. Teil zeigte Pascal Schneider einzelner Maßnahmen auf, die förderungswürdig sind und die sich auch in der Praxis bewährt haben.



Eine weitere Maßnahme wäre zum Beispiel die INQA-Beratung für Mitarbeitermaßnahmen. Hier zeigte er anhand der Lieblingsbar Hannover auf, wie die Integration von ausländischen Mitarbeitern begleitet werden kann, indem man digitale Schulungsunterlagen erstellt. Herr Khuu bot sich sofort als Ansprechpartner für alle Mitglieder an. Der Kontakt kann gerne über die Landesverbandsgeschäftsstelle erfragt werden. ◀

**gastroimmo24.de**  
Immobilien für die  
Gastronomie  
und Hotellerie

 **GIESSER**  
MADE IN GERMANY

[www.giesser.de](http://www.giesser.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**  
progestro

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

BDT IM DEHOGA BEGRÜSST BAUGESETZBUCH-UPGRADE:

# „Musikclubs“ sollen zukünftig als Kulturorte gelten

Der Bundesverband Deutscher Discotheken und Tanzbetriebe e.V. (BDT) im DEHOGA Bundesverband begrüßt den Beschluss des Bundeskabinetts zum „Gesetz zur Modernisierung des Städtebau- und Raumordnungsrechts (Baugesetzbuch-Upgrade)“. Besonders wichtig für die Branche ist die geplante Anerkennung von „Musikclubs“ als Kulturorte im Baurecht.

Der Gesetzentwurf des Bundesministeriums für Wohnen, Stadtentwicklung und Bauwesen befindet sich nun im parlamentarischen Verfahren. Aus Sicht des BDT ist die Reform ein bedeutender Fortschritt für die rechtliche und gesellschaftliche Anerkennung von „Musikclubs“. Clubs/Diskotheiken sind kulturelle Eventbetriebe und prägen das gesellschaftliche Leben in Städten und Gemeinden maßgeblich mit. Es ist daher ein klares Signal, dass diese Bedeutung künftig auch im Baurecht ausdrücklich berücksichtigt wird.

## Musikclubs ausdrücklich in der Baunutzungsverordnung verankert

Ein zentraler Erfolg ist die ausdrückliche Aufnahme von „Musikclubs“ in mehrere Regelungen der Baunutzungsverordnung (BauNVO). Dadurch sollen Genehmigungsentscheidungen der Bauaufsichtsbehörden künftig erheblich erleichtert werden.



Musikclubs erhalten erstmals eine eindeutige planungsrechtliche Einordnung in verschiedenen Gebietstypen. Dies schafft mehr Rechtssicherheit für Betreiberinnen und Betreiber ebenso wie für Kommunen. Die Anerkennung der Musikclubs als Kulturorte ist ein positiver Schritt, setzt sie jedoch nicht mit Kulturstätten gleich. Anders als Konzerthäuser bleiben Musikclubs in allgemeinen Wohngebieten weiterhin unzulässig.

## Begriff „Musikclub“ bewusst weit gefasst

Von besonderer Bedeutung für die Branche ist zudem die Klarstellung, dass unter den Oberbegriff „Musikclubs“ sowohl Clubs, Live-Musikspielstätten und auch

Diskotheiken fallen können. Durch die Einführung von „Musikclubs“ fallen die Betriebe nicht mehr unter den Sammelbegriff „Vergnügungsstätten“.

## Reform der TA Lärm dringend erforderlich

Der BDT sieht darüber hinaus weiteren Handlungsbedarf bei der Technischen Anleitung zum Schutz gegen Lärm (TA Lärm). Nachdem Musikclubs im Bauplanungsrecht nun als Kulturorte anerkannt werden sollen, müssen diese Betriebe laut Koalitionsvertrag auch künftig in der TA Lärm berücksichtigt werden. Der BDT fordert seit Jahren eine Modernisierung der Regelungen für sogenannten sozialen Lärm für Clubs/

Diskotheiken und Außengastronomie. Ziel muss eine rechtssichere und ausgewogene Lösung sein, die sowohl den Schutzbedürfnissen der Anwohnerinnen und Anwohner als auch dem Erhalt und der Weiterentwicklung kultureller Nutzungen gerecht wird.

Die Kernbotschaft ist, dass Kulturorte nicht verdrängt werden dürfen. Mit dem Baugesetzbuch-Upgrade sollen Bauleitplanverfahren insgesamt gestrafft und vereinfacht sowie der Wohnungsbau zum überragenden öffentlichen Interesse erklärt werden. Für Musikclubs ist dabei entscheidend, dass Kulturorte im Zuge dieser Reform nicht verdrängt, sondern strukturell gestärkt werden. ◀

# Wechsel an der Spitze des DEHOGA Schleswig-Holstein

Im Rahmen des DEHOGA-Landesverbandstages in Büsum wurde ein bedeutender Wechsel an der Spitze des DEHOGA Schleswig-Holstein vollzogen. Nach zwölf Jahren im Amt verabschiedete sich Axel Strehl als Präsident des Landesverbandes. Mit großem Engagement und klarer Positionierung hat er die Interessen des Gastgewerbes in Schleswig-Holstein über viele Jahre hinweg erfolgreich vertreten und wichtige Impulse für die Branche gesetzt.

Zu seinem Nachfolger wählten die Delegierten Lutz Frank, der bereits seit vielen Jahren im Verband engagiert ist und über umfassende Erfahrungen im Gastgewerbe verfügt. Mit ihm übernimmt eine Persönlichkeit die Verantwortung, die die Herausforderungen und Chancen der Branche aus eigener unternehmerischer Praxis kennt.

Der Verbandstag bot zugleich Gelegenheit zum Austausch über die aktuellen Themen des Gastgewerbes. Im Dialog mit Ministerpräsident Daniel Günther, DEHOGA-Bundespräsident Guido Zöllick sowie zahlreichen Branchenvertretern wurden die wirtschaftlichen und politischen Rahmenbedingungen für Hotellerie und Gastronomie diskutiert.

Auch DEHOGA-Niedersachsen-Hauptgeschäftsführer Mark Ale-

xander Krack nahm an der Veranstaltung teil. Er gratulierte Lutz Frank persönlich zur Wahl und nutzte die Gelegenheit zum Austausch mit den Kolleginnen und Kollegen aus Schleswig-Holstein sowie den Vertretern des Bundesverbandes. Der enge Dialog zwischen den Landesverbänden ist ein wichtiger Baustein, um gemeinsame Herausforderungen anzugehen und die Interessen des Gastgewerbes auf Landes- und Bundesebene wirkungsvoll zu vertreten.

Der DEHOGA Niedersachsen gratuliert Lutz Frank herzlich zur Wahl und wünscht ihm für seine neue Aufgabe viel Erfolg, eine glückliche Hand und stets die notwendige Unterstützung seiner ehren- und hauptamtlichen Mitstreiter. Gleichzeitig gilt Axel Strehl großer Dank für seinen langjährigen Einsatz für das Gastgewerbe und die erfolgreiche Verbandsarbeit in Schleswig-Holstein.

---

**Der Wechsel an der  
Verbandsspitze steht  
zugleich für Kontinuität und  
Erneuerung – und damit für  
die gemeinsame Aufgabe,  
die Zukunft von Hotellerie  
und Gastronomie aktiv  
mitzugestalten.**

---



DEHOGA-Niedersachsen-Hauptgeschäftsführer Mark A. Krack (Mitte) gratulierte dem neu gewählten Präsidenten des DEHOGA Schleswig-Holstein, Lutz Frank (rechts), persönlich zur Wahl und dankte dessen Vorgänger Axel Strehl (links) für zwölf Jahre engagierte Verbandsarbeit.

DEHOGA-Hauptgeschäftsführer Mark A. Krack (l.) im Gespräch mit Schleswig-Holsteins Ministerpräsident Daniel Günther.



# ++ DER PRÄSIDENT UNTERWEGS +++ DER



## Austausch über Fachkräfteeinwanderung im Kastens Hotel Luisenhof

Im Rahmen eines Delegationsbesuchs aus Marokko trafen sich Vertreterinnen und Vertreter aus Verwaltung, Arbeitsmarktinstitutionen, internationaler Zusammenarbeit und Gastgewerbe zu Gesprächen über die Gewinnung und Integration internationaler Fachkräfte. Organisiert wurde der Austausch in Zusammenarbeit mit der Deutschen Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ). Im Mittelpunkt standen praktische Erfahrungen entlang des gesamten Prozesses – von der Rekrutierung und Qualifizierung über die Vermittlung bis hin zur erfolgreichen Integration in Betrieb und Gesellschaft. Die Teilnehmer waren sich einig, dass internationale Kooperationen einen wichtigen Beitrag zur Fachkräftesicherung im Gastgewerbe leisten können.



## Austausch auf Bundesebene

Beim Großen Vorstand des DEHOGA Niedersachsen trafen sich die Vertreter der Landesverbände und politische Rahmenbedingungen. Die Teilnehmer nahmen (v. l. n. r.) an der Sitzung teil. Präsident Dirk Breuckmann und Schatzmeister Christian Stöver teil. In der Sitzung wurden die Themen Arbeitszeitflexibilität und die Digitalisierung des Gastgewerbes.



## Austausch über Ländergrenzen hinweg

Vertreter des DEHOGA Baden-Württemberg waren zu Gast beim DEHOGA Niedersachsen, um sich über aktuelle Herausforderungen und Zukunftsthemen der Verbandsarbeit auszutauschen. Im Mittelpunkt standen die Gewinnung neuer Mitglieder, innovative Ansätze in der Aus- und Weiterbildung, der Schutz und die Unterstützung der Betriebe sowie die weitere Stärkung der Zusammenarbeit innerhalb der DEHOGA-Familie. Der intensive Dialog zeigte einmal mehr, wie wertvoll der Erfahrungsaustausch zwischen den Landesverbänden für die Weiterentwicklung des Gastgewerbes ist.



## Kulinarischer Austausch in Hannover

Auf Einladung von Generalkonsul Yusuf Arıkan und Präsident Dirk Breuckmann anlässlich der „Woche der Gastronomie“ in der Residenz des Generalkonsuls der Republik Türkei fand eine kulinarische Reise durch die Vielfalt der türkischen Küche statt. Gelegenheit zum Austausch mit Vertretern aus Wirtschaft und Politik. In Zusammenarbeit mit Konsul Musab Akdeniz, Handelsattachée Yasemin Akdeniz und der Café-Extrablatt-Gruppe drehten sich internationale Fachkräfte. Dabei wurde deutlich, dass die Beantragung von Einreisedokumenten und Arbeitserlaubnissen weiterhin eine Herausforderung für die Betriebe darstellen. Der DEHOGA Niedersachsen wird sich weiterhin intensiv gegenüber den zuständigen Stellen ansprechen.

# DER PRÄSIDENT UNTERWEGS +++ DER PRÄSIDENT



A Bundesverbandes in Berlin diskutierten über aktuelle Herausforderungen für Hotellerie und Gastronomie. Für Hauptgeschäftsführer Mark Alexander, Vize-Präsident Olaf Stamsen und im Mittelpunkt standen unter anderem die Digitalisierung, Steuern und die Zukunftsfähigkeit.



## Starkes Signal für das Gastgewerbe

Beim GastroFrühling des DEHOGA Bayern in München trafen sich rund 2.500 Vertreterinnen und Vertreter der Branche. DEHOGA-Niedersachsen-Präsident Dirk Breuckmann folgte der Einladung von Präsidentin Angela Inselkammer und Landesgeschäftsführer Thomas Geppert. In seiner Rede würdigte Bayerns Ministerpräsident Markus Söder die Bedeutung von Hotellerie und Gastronomie für Wirtschaft, Tourismus und gesellschaftliches Leben.

## Starkes Zeichen für die Nachwuchsförderung

Mit der notariellen Beurkundung des Erwerbs eines Gesellschaftsanteils an der Europa Miniköche gGmbH wurde in München ein weiterer Schritt zur Unterstützung des gastronomischen Nachwuchses vollzogen. Im Bild (v. l. n. r.): DEHOGA-Niedersachsen-Präsident Dirk Breuckmann, Susanne Droux, Geschäftsführerin der Europa Miniköche gGmbH, DEHOGA-Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer sowie Notar Dr. Benedikt Pfisterer.



und seiner Frau nahm DEHOGA-Präsident Dirk Breuckmann an einem Empfang in der Republik Türkei in Hannover teil. Neben der Präsentation der türkischen Küche bot die Veranstaltung auch einen Einblick in die Wirtschaft und Diplomatie. Gespräche mit dem türkischen Botschafter Cemil Özak Coşkun sowie Umut Kuş, Vize-Botschafter, beschäftigten sich insbesondere um die Gewinnung interessanter Arbeitsplätze. Die lange Bearbeitungszeit bei Visa, die weiterhin eine große Herausforderung darstellt, wird dieses Thema auch künftige Gespräche betreffen.



## Versorgungssicherheit im Krisenfall

Auf Einladung von Niedersachsens Landwirtschaftsministerin Miriam Staudte nahm DEHOGA-Präsident Dirk Breuckmann am sicherheitspolitischen Dialog des Landwirtschaftsministeriums teil. Rund 40 Vertreterinnen und Vertreter verschiedener Verbände informierten sich über das Forschungsprojekt „KRITIS ENV“, das Konzepte zur Ernährungsnotfallvorsorge und zur Sicherung kritischer Versorgungsstrukturen entwickelt. Im Anschluss wurden die besonderen Anforderungen von Hotellerie und Gastronomie im Gespräch mit Lia Johanna Orr (links auf dem Foto) und Kim Geilke aus dem Landwirtschaftsministerium vertieft. Dabei machte Breuckmann deutlich, dass in Krisensituationen auch die Versorgung von Gästen in Beherbergungsbetrieben berücksichtigt werden müsse – zumindest bis eine sichere Heim- oder Weiterreise möglich ist.



# GEMEINSAM STÄRKER: MITGLIEDER WERBEN!

Das Gastgewerbe lebt vom Miteinander – genau das macht auch die Gemeinschaft im DEHOGA Niedersachsen aus. Viele gute Gründe sprechen dafür, Teil unseres starken Netzwerks zu sein. Wer überzeugt ist, empfiehlt uns weiter – und stärkt damit nicht nur den Verband, sondern die gesamte Branche.

## ■ VORTEILE EINER MITGLIEDSCHAFT AUF EINEN BLICK:

### 1. RECHTSSICHERHEIT UND EXPERTISE

- Vermeiden Sie teure Rechtsstreitigkeiten, z. B. bei Arbeitsrecht, Hygienevorschriften oder Vertragsfragen.
- Sie bekommen praxisnahe Handlungsempfehlungen, die Sie sofort im Betrieb umsetzen können.
- Sie sparen Zeit, weil Expertenfragen nicht selbst recherchiert werden müssen.

### 2. KOSTENERSPARNIS UND EXKLUSIVE RABATTE

- Kosten werden spürbar reduziert, z. B. für Versicherungen oder Lieferanten, und steigern so Ihre Gewinnmarge.

### 3. NETZWERK UND BRANCHENKONTAKTE

- Sie knüpfen direkte Kontakte zu Entscheidern und anderen Gastronomen und Hoteliers, was Kooperationen und Empfehlungen erleichtert.
- Sie tauschen Erfahrungen aus und lösen Probleme schneller durch Best Practices anderer Mitglieder.
- Sie erhöhen Ihre Sichtbarkeit in der Branche, was das Kundenvertrauen stärkt.

### 4. WEITERBILDUNG UND WISSENSTRANSFER

- Sie steigern die Qualifikation Ihrer Mitarbeiter, was Servicequalität und Kundenzufriedenheit verbessert.
- Sie bleiben up-to-date mit Trends, Vorschriften und Technologien, damit Ihr Betrieb zukunftssicher bleibt.

### 5. POLITISCHE INTERESSENVERTRETUNG

- Sie profitieren von Entscheidungen auf Landes- und Bundesebene, die Ihren Betrieb schützen und unterstützen.
- Sie haben eine Stimme in der Politik und können mitbestimmen, statt passiv betroffen zu sein.

### 6. MARKETING UND SICHTBARKEIT

- Sie gewinnen neue Kunden durch erhöhte Sichtbarkeit im Verbandswesen.
- Sie stärken die Glaubwürdigkeit Ihres Betriebs in der Region und online.

## ■ KENNEN SIE KOLLEGEN, DIE NOCH NICHT IM VERBAND SIND?

Dann sagen Sie Ihnen doch einfach, warum es sich lohnt, dabei zu sein.

## ■ SO EINFACH GEHT'S

Sie gehen mit unserem Aufnahmeantrag zu Ihren Kollegen in der Nachbarschaft und sprechen sie auf eine Mitgliedschaft an. Sie haben Ihren Kollegen von den Vorteilen einer Mitgliedschaft überzeugt? Senden Sie uns den ausgefüllten Aufnahmeantrag und tragen sich als Werber ein.

Den Aufnahmeantrag, die Beitragsordnung sowie den Flyer „Leistungen und Vorteile einer DEHOGA Mitgliedschaft“ finden Sie auch zum Download auf [www.dehoga-niedersachsen.de](http://www.dehoga-niedersachsen.de)



## ■ SIE HABEN FRAGEN?

Claudia Daecke  
daecke@dehoga-niedersachsen.de  
Telefon 0511 33 706 16

**100** bis  
**1.000** Euro  
**geschenkt!**

Als Dankeschön für ein neu geworbenes Mitglied zahlen wir Ihnen **50% VOM JAHRESBEITRAG** des neuen Mitglieds als Werbepremie.



# AUFNAHMEANTRAG

**Ja, ich will** die Vorteile des DEHOGA Niedersachsen nutzen und werde Mitglied ab

|   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 0 | 1 | M | M | J | J | J | J |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

### Art der Mitgliedschaft

- Neuaufnahme mit Betrieb**     
  **Zweit-/Drittbetrieb**     
  **Umschreibung | Wiederaufnahme**  
 **Wartemitglied (vor Betriebsübernahme)**     
  **Partner | Angehöriger**     
  **Fördermitglied**     
  **nach Betriebsaufgabe (passiv)**

### Angaben zum Antragsteller

**Frau**  
 **Herr**  
 **Divers**

Nachname  Vorname

### Angaben zum Betrieb / zur Firma

Geburtsdatum  Nationalität  Funktion | Position (z.B. Inhaber, Geschäftsführer, Direktor etc.)

Firma, wie im Handelsregister eingetragen (nur für juristische Personen, z.B. GmbH)  Rechtsform (z.B. Einzelunternehmen, GmbH, GbR, e.K. etc.)

Betriebsname (z.B. Hotel Tanne, Gasthaus zum Bahnhof)

Betriebsanschrift (ggf. Betriebsstempel)

Postanschrift (wenn abweichend von der Betriebsanschrift)

Rechnungsanschrift (wenn abweichend)

Telefon  Mobiltelefon

E-Mail (für interne Mitteilungen des Landesverbandes)  Homepage

Ich stimme dem Erhalt des Newsletters des Landesverband Niedersachsen und dem des Bundesverbandes (DEHOGAcompact) per E-Mail sowie der Verarbeitung meiner Daten zu. Die Newsletter enthalten Informationen zu gesetzlichen Änderungen, Branchenthemen, Seminaren und Messen.

### Allgemeine Betriebsdaten

#### Betriebsart | Betriebstyp:

- Hotel     Hotel garni     Pension     Gasthof mit Beherbergung     Ferienwohnungsbetreiber     Sonstige Beherbergung  
 Schankwirtschaft (getränkelastig)     Speisewirtschaft (speiselastig)     Café / Bistro     Imbiss / Stehausschank  
 Systemgastronomie     Verkehrsgastronomie (BAB-Raststätten, Bahnhofsgastronomie...)  
 Diskothek / Tanz- / Bar- / Vergnügungsbetrieb  
 Gemeinschaftsverpflegung     Catering / Veranstaltungsunternehmen     Sonstige (auch Bedarfsgastronomie...)

**Betriebsform:**  Einzelbetrieb       Kettenbetrieb       Franchisebetrieb

Ausbildungsbetrieb:  ja       nein

Waren Sie bereits Mitglied im DEHOGA:  ja       nein

Betriebseröffnung am  Name des Vorgängers Ihres Betriebes

### Erstkontakt

#### Wie sind Sie auf den Verband aufmerksam geworden?

- GEMA       Vorgänger       Lieferanten       DEHOGA-Partner       Hotelklassifizierung  
 Internet       Kollegen       Presse  
 Social Media       DEHOGA-Werbeschreiben       Messen / Events       Sonstige

### Umsatzangabe für Beitragseinstufung

**Netto-Jahresumsatz:**

unter 52.000,00 € \*)       ab 52.000,00 €       ab 150.000,00 €  
 ab 400.000,00 €       ab 650.000,00 €       ab 900.000,00 €  
 ab 1.200.000,00 €       ab 1.500.000,00 €      \*) Umsatznachweis bitte beifügen

### Zahlungsmodalitäten

Den von mir zu entrichtenden **Verbandsbeitrag** zahle ich  halbjährlich \*)       jährlich \*)

**\*) Im Jahr der Aufnahme ist der Mitgliedsbeitrag ab Beginn der Mitgliedschaft bis Ende des laufenden Kalenderjahres zu entrichten.**



Ich bitte um Beitragseinzug vom Konto.

### SEPA-Lastschriftmandat

Ich/Wir ermächtige(n) den DEHOGA Niedersachsen, den von mir/uns zu entrichtenden Verbandsbeitrag von meinem/unserem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise(n) ich/wir mein/unser Kreditinstitut an, die vom DEHOGA Niedersachsen auf mein/unser Konto gezogenen Lastschriften einzulösen.

**Hinweis:** Ich kann/Wir können innerhalb von 8 Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Beitrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem/unserem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

Name des Kontoinhabers

BIC

IBAN

Ort, Datum, Unterschrift

**Wichtig! Mandat nur gültig mit Unterschrift!**

Ich bitte um Übersendung einer Rechnung per Post.  Ich bitte um Übersendung einer Rechnung an folgende E-Mail-Adresse

Ich bestelle ein kostenloses Mitgliedsschild und werde dieses an gut sichtbarer Stelle im Betrieb oder außen am Betrieb anbringen. Das Schild bleibt Eigentum des DEHOGA Niedersachsen.

Der DEHOGA Niedersachsen e. V. verarbeitet, ggf. unter Einsatz von Dienstleistern (Auftragsverarbeitung), Ihre personenbezogenen Daten zur Begründung und Durchführung der Vereinsmitgliedschaft und damit verbundener Vorteile nach Art. 6 Abs. 1b) DSGVO.

Ich bin berechtigt, von der Gema aufgrund eines mit dem DEHOGA bzw. der BVMV abgeschlossenen Gesamtvertrages einen Gesamtvertragsnachlass zu beanspruchen. Dafür meldet der DEHOGA Niedersachsen e.V. meine Mitgliedschafts- und Bestandsdaten an die Gema. Die Gema wird meine Daten als Verantwortliche i.S.d. DSGVO verarbeiten. Eine Übermittlung personenbezogener Daten nach außerhalb der EU findet nicht statt.

### Ich willige in folgende Datenverarbeitung nach Art. 7 DSGVO ein:

- Die DEHOGA-Förderungsgesellschaft des niedersächsischen Hotel- und Gaststättengewerbes mbH erhält meine Daten zur Erbringung weiterer Dienstleistungen für mich.
- Der Versicherungspartner der DEHOGA Niedersachsen erhält meine Mitgliedsnummer, meinen Namen, meine Betriebsanschrift, Telefonnummer und mein Ein- und Austrittsdatum.
- Im Rahmen von Veranstaltungen des Verbands dürfen Foto- und Videoaufnahmen von mir bzw. meinem Betrieb angefertigt und zu Zwecke der Öffentlichkeitsarbeit des Verbands (insbesondere auf der Webseite, in sozialen Medien, in Druckerzeugnissen und Presseveröffentlichungen) verarbeitet und veröffentlicht werden.
- Mein Betrieb wird als neues Mitglied des Verbands namentlich auf den Kommunikationskanälen des Verbands (z.B. Website, Social Media, Newsletter, Presse) genannt.
- Die Kooperationspartner des DEHOGA Niedersachsen (siehe Website des DEHOGA Niedersachsen) erhalten meine Mitgliedsnummer, meine Betriebsanschrift sowie mein Ein- und Austrittsdatum, um die berechnete Inanspruchnahme meiner Mitgliedervorteile zu prüfen.

### Widerruf der Einwilligung

Ihre erteilten Einwilligungen können Sie formlos jederzeit ganz oder teilweise beim DEHOGA Niedersachsen e.V., Mitgliederservice, Yorckstraße 3, 30161 Hannover, oder per E-Mail an [mitgliederservice@dehoga-niedersachsen.de](mailto:mitgliederservice@dehoga-niedersachsen.de), widerrufen. Der Widerruf wirkt nur für die Zukunft, hat also keine Auswirkungen auf die bisherige Rechtmäßigkeit der Datenverarbeitung. Leistungen, die vom Widerruf erfasst werden, können dann nicht mehr in Anspruch genommen werden.

**Dauer der Speicherung:** Ihre Daten werden bis zur Beendigung der Mitgliedschaft gespeichert. Danach werden Ihre Daten gelöscht, sofern diese nicht den gesetzlichen Aufbewahrungspflichten von 6 bzw. 10 Jahren nach § 257 HGB bzw. §147 AO unterliegen.

**Weitere Rechte:** Nach Art 15 DSGVO steht Ihnen ein Auskunftsrecht über Ihre bei uns gespeicherten Daten zu, nach Art. 16 DSGVO das Recht auf Berichtigung, nach Art. 17 DSGVO das Recht auf Löschung, nach Art. 18 DSGVO das Recht auf Einschränkung der Verarbeitung, nach Art. 21 DSGVO das Recht auf Widerspruch und nach Art. 20 DSGVO das Recht auf Übertragbarkeit Ihrer Daten. Hierzu wenden Sie sich bitte an den DEHOGA Niedersachsen e.V. oder an den Datenschutzbeauftragten des DEHOGA Niedersachsen e.V., Scope & focus Service-Gesellschaft mbH, Leonhardtstraße 2, 30175 Hannover, Telefon: 0511/ 3 64 22 10, E-Mail: [information@scope-and-focus.com](mailto:information@scope-and-focus.com). Außerdem steht Ihnen ein Beschwerderecht bei der Aufsichtsbehörde zu.

**Ergänzende Datenschutzhinweise** Sitz des Verbandes: Hannover, VR 2494 Registergericht Hannover

Verantwortlich: DEHOGA Landesverband Niedersachsen e.V., Yorckstraße 3, 30161 Hannover, vertreten durch den Präsidenten, Telefon 05 11 / 33 70 60, [www.dehoga-niedersachsen.de](http://www.dehoga-niedersachsen.de).

Mit meiner Unterschrift stimme ich der Datenverarbeitung zu und erkenne die Satzung des DEHOGA Niedersachsen e.V. (unter [www.dehoga-niedersachsen.de](http://www.dehoga-niedersachsen.de)) an.

Ort, Datum

rechtsverbindliche Unterschrift des Antragstellers

### Wird vom DEHOGA Landesverband ausgefüllt

|                  |                  |
|------------------|------------------|
| Bezirksverband:  | Mitgliedsnummer: |
| Kreisverband:    | Beitragsgruppe:  |
| aufgenommen von: |                  |

Mitgliedsschild

Datenverarbeitung

Unterschrift

# Löschen von Online-Bewertungen ist eine Rechtsdienstleistung

Ein aktuelles Urteil des Oberlandesgerichts Frankfurt am Main (Urteil vom 19.03.2026 – 16 U 2/25) stellt klar, dass die Entfernung beziehungsweise Beanstandung von Google-Bewertungen regelmäßig eine Rechtsdienstleistung im Sinne des Rechtsdienstleistungsgesetzes (RDG) darstellt. Entscheidend ist dabei, dass eine solche Tätigkeit eine rechtliche Prüfung des Einzelfalls erfordert.



Die Konsequenz: Unternehmen, die solche Leistungen anbieten, benötigen grundsätzlich eine Erlaubnis nach dem RDG. Liegt diese nicht vor, ist das Angebot rechtlich angreifbar.

Wie Beck-Aktuell berichtet, hatte eine Anwaltskanzlei das Geschäftsmodell eines entsprechenden Dienstleisters öffentlich kritisiert und unter anderem behauptet, dieser biete „oftmals eine nicht ausführbare Leistung an“. Während das Landgericht diese Aussage zunächst untersagte, stellte das OLG klar: Diese Einschätzung ist zulässig, wenn sie auf zutreffenden Tatsachen beruht.

Denn wenn ein Unternehmen eine Leistung anbietet, die es mangels erforderlicher Erlaubnis rechtlich gar nicht erbringen darf, kann dies tatsächlich als „nicht ausführbar“ bewertet werden.

Relevanz für die Praxis  
Für Anbieter im Bereich Online-Marketing und Reputationsmanagement bedeutet das Urteil eine klare Abgrenzung. Sobald

die Dienstleistung über rein technische oder organisatorische Tätigkeiten hinausgeht und eine rechtliche Bewertung erfordert, bewegen sie sich im Bereich der erlaubnispflichtigen Rechtsdienstleistung.

Für Unternehmen, die entsprechende Angebote in Anspruch nehmen möchten, ergibt sich daraus ebenfalls Handlungsbedarf. Es sollte geprüft werden, ob der Dienstleister über die notwendige rechtliche Befugnis verfügt. Andernfalls besteht das Risiko unwirksamer oder unzulässiger Maßnahmen.

Das Urteil ist noch nicht rechtskräftig. Eine Revision ist möglich. ◀



Dazu gehört etwa die Frage, ob eine Bewertung gegen Plattform-Richtlinien oder geltendes Recht verstößt und welche Maßnahmen im konkreten Fall einzuleiten sind.

Erlaubnispflicht nach dem RDG  
Nach § 2 RDG liegt eine Rechtsdienstleistung immer dann vor, wenn eine Tätigkeit in einer fremden Angelegenheit eine juristische Prüfung voraussetzt. Genau dies bejahte das OLG Frankfurt für Dienstleistungen im Bereich des sogenannten Reputationsmanagements, die darauf abzielen, unliebsame Online-Bewertungen zu entfernen.

## 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](mailto:Landesverband@dehoga-niedersachsen.de)

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

Anzeigen:  
Verlagshaus Fachzeitungen  
Teegen GmbH, Holger Teegen,  
Tel. 04551 1450  
Email [info@vht.de](mailto:info@vht.de)  
[www.vht.de](http://www.vht.de)

Bildnachweis:  
AdobeStock: S. 25, 31, 33  
KI-generiert: S. 18, 24, 32

Gestaltung: Karena Unger

Druck:  
Beisner Druck GmbH & Co. KG  
[www.beisner-druck.de](http://www.beisner-druck.de)

Die Ausgabe 4/2026 des  
DEHOGA Magazins erscheint  
am 19. August 2026.

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im DEHOGA Magazin bei Personenbezeichnungen und personenbezogenen Hauptwörtern auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform hat lediglich redaktionelle Gründe und beinhaltet keinerlei Wertung.

# Sicherheitstipp Wegeunfälle: Risiken erfassen – Unfallzahlen senken

## BGN UNTERSTÜTZT BEI VERKEHRSSICHERHEITSPROJEKTEN

Unfälle auf Arbeitswegen finden wenig Beachtung bei der betrieblichen Unfallprävention. Das ist bemerkenswert, denn die durch Wegeunfälle verursachten Kosten sind für die Unternehmen immens. Die Meinung, man könne in diesem Bereich wenig bis gar nichts tun, ist weitverbreitet. Aber sie ist falsch.

Die ersten Schritte zu weniger betrieblichen Verkehrsunfällen sind die Gefährdungen rund um Arbeits- und Dienstwege zu erkennen und den aktuellen betrieblichen Status in der Verkehrssicherheit zu ermitteln. Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) hält dazu zwei Instrumente bereit:

die Beurteilungshilfe Verkehrssicherheit und das Online-Tool GUROM, das Verkehrsriskiken im Arbeitskontext strukturiert erfasst (Gefährdungsbeurteilung und Risikobewertung organisationaler Mobilität).

Auf Grundlage solcher Erhebungen können Unternehmen Präventionsstrategien und -maßnahmen entwickeln, dauerhaft im betrieblichen Alltag verankern und so die Zahl der betrieblichen Verkehrsunfälle senken.

Alle Unternehmen haben auch bei ihren Verkehrssicherheitsprojekten Anspruch auf die Unterstützung durch ihre Berufsgenossenschaft. Mitgliedsbetriebe, die Wegeunfälle nicht mehr dem Zufall überlassen wollen, nehmen Kontakt auf zur BGN-Verkehrssicherheit:

### BGN-Verkehrssicherheit

Tel.: 0621 4456-3440

verkehrssicherheit@bgn.de



<https://kurzlinks.de/uhar>



<https://www.gurom.de/>



# Meldefristen beachten – Schwarzarbeit vermeiden

## SOFORTMELDEPFLICHT FÜR GASTGEWERBE

Grundsätzlich gilt: Arbeitgeber müssen neue Mitarbeiter innerhalb von sechs Wochen nach Arbeitsbeginn der Sozialversicherung melden. Für einige Branchen gilt jedoch eine Sofortmeldepflicht, um Schwarzarbeit und illegale Beschäftigung wirksamer zu verhindern. Daran erinnert die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN).

So müssen u.a. Unternehmen des Gastgewerbes ihre versicherungspflichtigen Arbeitskräfte sofort anmelden. Die Regelungen für diese Branche sind eindeutig: Wenn die Arbeit des neuen Kollegen um sechs Uhr am Morgen beginnt, muss die Meldung bis sechs Uhr erfolgt sein. Wenn nicht, wertet die BGN das als Indiz für Schwarzarbeit und nimmt den Arbeitgeber gegebenenfalls in Regress, ganz

gleich, ob er das Versäumnis verschuldet hat oder nicht.

Diese Regelung besteht bereits seit einigen Jahren. Aus gutem Grund: Immer wieder hatten Unternehmer nach einem Unfall am Arbeitsplatz auch der BGN mitgeteilt, die Beschäftigung sei erst am Vortag oder am Tag des Unfalles aufgenommen worden und der Mitarbeiter würde innerhalb

der erlaubten Frist von sechs Wochen nachgemeldet.

### Wo wird gemeldet?

Pflicht- und freiwillig Versicherte werden bei einer gesetzlichen Krankenkasse angemeldet. Für geringfügig Beschäftigte ist die Minijobzentrale (<https://www.minijob-zentrale.de>) zuständig. ◀

# Geschäftssessen richtig abrechnen

Mit Blick auf die Einführung der E-Rechnung hat die Finanzverwaltung ihre Anforderungen an den Nachweis von Bewirtungskosten konkretisiert. Unternehmer sollten daher prüfen, ob ihre bisherigen Abläufe den aktuellen Vorgaben entsprechen.

Besondere Bedeutung kommt dabei den Belegen aus gastronomischen Betrieben zu. Wird ein elektronisches Kassensystem eingesetzt, muss der Bewirtungsbeleg maschinell erstellt, elektronisch aufgezeichnet und durch die gesetzlich vorgeschriebene technische Sicherheitseinrichtung abgesichert sein. Nicht ordnungsgemäße oder handschriftliche Belege können im Einzelfall dazu führen, dass Be-

wirtungskosten steuerlich nicht anerkannt werden.

Auch die Angaben auf der Rechnung selbst rücken stärker in den Fokus. Allgemeine Formulierungen wie „Speisen und Getränke“ reichen nicht immer aus. Stattdessen sollte die Leistung möglichst konkret beschrieben werden, beispielsweise als „Business-Lunch“, „Mittagsmenü“ oder „Buffet“.

Darüber hinaus stellt die Finanzverwaltung klar, dass Rechnungen sowohl als E-Rechnung als auch in anderen elektronischen Formaten vorliegen können. Papierbelege dürfen weiterhin digitalisiert werden. Die ergänzenden Angaben zum Bewirtungsanlass, zu den Teilnehmern sowie zu Ort,



Datum und Höhe der Aufwendungen können ebenfalls digital erfasst und gespeichert werden.

Wichtig bleibt jedoch eine revisionssichere Archivierung der Unterlagen. Rechnung und Bewirtungsnachweis müssen eindeutig

miteinander verknüpft sein, etwa über eine Belegnummer oder ein entsprechendes Dokumentenmanagementsystem. Nur so können die steuerlichen Anforderungen dauerhaft erfüllt werden. ◀

## So klappt's mit dem Einstieg in den Arbeitsschutz

### EINFACHE LÖSUNGEN FÜR KLEINE BETRIEBE

Ganz gleich ob in Bäckereien, Fleischereien, der Gastronomie oder in Feinkost- und Lebensmittelmanufakturen – Arbeitsschutz ist ein Muss! Aber viele kleine Betriebe in den Nahrungsmittelgewerben stehen dabei vor den gleichen Herausforderungen: Der Zugang in den Arbeits- und Gesundheitsschutz wirkt komplex, Gefährdungsbeurteilungen fehlen oft, und die Organisation der arbeitsmedizinischen und sicherheitstechnischen Betreuung wirft Fragen auf.

Mit zwei Angeboten zeigt die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN), wie der Einstieg dennoch unkompliziert gelingt. Besonders attraktiv für Betriebe mit bis zu 20 Beschäftigten ist das Kompetenzzentrenmodell. In einer entsprechenden Online-Schulung oder einem Fernlehrgang qualifizieren sich Unternehmerinnen und Unternehmer, um ihren eigenen Beratungsbedarf zu erkennen. Sie können sich dann von Fachleuten der Zentren kostenfrei in allen

Fragen des Arbeitsschutzes unterstützen lassen. Das macht eine praxisnahe, günstige Betreuung möglich – ohne weitere Kosten durch Dienstleister.

Mit der digitalen Gefährdungsbeurteilung im BGNExtranet steht zudem ein Werkzeug bereit, das die gesetzlich geforderte Dokumentation erleichtert und rechtsicher unterstützt – per Laptop, Tablet oder Smartphone. So wird Arbeitsschutz auch für kleine Betriebe leicht machbar. ◀

#### Weitere Informationen auf den Internetseiten der BGN:

- Arbeitsmedizinische und sicherheitstechnische Betreuung:



<https://kurzlinks.de/6phf>

- Kompetenzzentrenmodell:



<https://kurzlinks.de/spcc>



Das „Spargel-Orgateam“ der beiden DEHOGA-Kreisverbände Vechta und Cloppenburg.



Gästetisch mit den Landräten Tobias Gerdesmeyer (Vechta, vorne rechts) und Johann Wimberg (Cloppenburg, vorne links).



Festredner Jörg Meyer, Inhaber der Le Lion – Bar de Paris, Hamburg.

## Festlicher Auftakt für die Spargelsaison 2026

Mit einem festlichen Abend im Landgasthof Meyer-Bünne in Dinklage wurde am 27. April die Spargelsaison 2026 im Oldenburger Münsterland eröffnet. Gemeinsam hatten die DEHOGA-Kreisverbände Vechta und Cloppenburg sowie der Verbund Oldenburger Münsterland rund 210 Gäste aus Gastronomie, Politik, Landwirtschaft und Wirtschaft eingeladen.

In ihren Grußworten hoben die Redner die besondere Bedeutung des Spargels für die Region hervor. Kathrin Böckmann vom DEHOGA-Kreisverband Vechta bezeichnete Spargel als weit mehr als ein landwirtschaftliches Produkt – er sei ein Stück Heimat und Identität. Dinklages Bürgermeister Christoph Bornhorst würdigte den Spargel als regionales Spitzenprodukt und „VIP-Gast“ in der Gastronomie. Auch Landrat Tobias Gerdesmeyer betonte die Bedeutung des Gastgewerbes als Ort der Begegnung und des gesellschaftlichen Miteinanders. DEHOGA-Vizepräsident Olaf Stamsen unterstrich ebenfalls den besonderen Stellenwert des Spargels für die regionale Küche und die gastronomischen Betriebe.

Für einen besonderen Höhepunkt des Abends sorgte Festredner Jörg Meyer. Der bekannte Hamburger Barkeeper und Inhaber der vielfach ausgezeichneten Bar „Le Lion – Bar de Paris“ ist zugleich der Bruder von Gastgeberin Claudia Meyer-Scott. Mit viel Humor berichtete er von seiner Jugend im Familienbe-

trieb und spannenden Stationen seines beruflichen Werdegangs. Bundesweit bekannt wurde Meyer unter anderem durch die Entwicklung des Cocktails „Gin Basil Smash“.

Neben persönlichen Anekdoten sprach er auch über die Herausforderungen der Branche. Nach der Corona-Pandemie habe er sein Geschäftskonzept bewusst angepasst, Prozesse verschlankt und Angebote neu strukturiert. Sein Appell an die Kolleginnen und Kollegen: Gastronomie müsse mehr denn je ein besonderer Ort der Begegnung sein. „Macht eure Gäste glücklich“, lautete seine Botschaft.

Kulinarisch stand selbstverständlich der Spargel im Mittelpunkt. Das Küchenteam um Claudia Meyer-Scott präsentierte das regionale Edelgemüse in zahlreichen Variationen – klassisch mit Schinken, gratiniert, gebraten oder als frischer Spargel-Erdbeersalat. Mit dabei war auch Seniorchefin Thea Meyer, die mit ihren 82 Jahren noch immer tatkräftig im Familienbetrieb unterstützt.

Zum Abschluss wurde bereits der Blick auf das kommende Jahr gerichtet: Die Spargelsaison-Eröffnung 2027 findet am 26. April im Landhaus Hotel Pollmeyer in Friesoythe-Thüle statt. Die Gastgeberrolle wechselt traditionell jährlich zwischen den Landkreisen Vechta und Cloppenburg. ◀

### BEZIRKSVERBAND WESER-EMS / OSTFRIESLAND

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



# Hotel Bavaria Oldenburg schließt sich den AKZENT Hotels an



Seit dem 1. April 2026 ist das AKZENT Hotel Bavaria in Oldenburg Teil der Kooperation AKZENT Hotels und stärkt damit gezielt seine Marktposition im Segment der privat geführten Individualhotels. Das 3-Sterne-Superior-Hotel mit 37 Zimmern, geführt von Sandra und Thomas Mühlau, bringt dabei ein klar positioniertes Konzept in die Kooperation ein: modern, vielseitig und mit einem besonderen Fokus auf Aktiv- und Geschäftsreisende.

Im Zentrum steht das erst 2023 umfassend modernisierte Haus, das nordische Herzlichkeit mit einem zeitgemäßen Alpenchic verbindet. Diese Kombination verleiht dem AKZENT Hotel Bavaria einen eigenständigen Charakter und spricht unterschiedliche Zielgruppen an – von Geschäftsreisenden über Städtetouristen bis hin zu Aktivurlaubern. Als zertifiziertes Bett+Bike-Hotel bietet das Haus zudem ideale Voraussetzungen für Radreisende.

Mit dem Beitritt zu AKZENT Hotels profitiert das Hotel von einer starken Dachmarke, die für Qualität,

Authentizität und Individualität steht. Neben einer erhöhten Sichtbarkeit am Markt umfasst die Zusammenarbeit gezielte Marketingmaßnahmen sowie den Zugang zu einem etablierten Netzwerk aus derzeit 72 familien- und inhabergeführten Hotels. Der partnerschaftliche Austausch innerhalb der Kooperation schafft wertvolle Synergien und unterstützt die kontinuierliche Weiterentwicklung. Darüber hinaus unterstützt die Marketingzentrale bei der Analyse und Optimierung und hält das Hotel über aktuelle Trends und Änderungen auf dem Laufenden.

Auch technisch ist das Hotel im Rahmen der Kooperation gut aufgestellt: Zum Einsatz kommen ein zentraler Qualitäts- und Bewertungsmanager sowie das Buchungs- und Channelmanagement-System DIRS21. Ergänzt wird dies durch digitale Anwendungen wie Touch-Displays, eine BYOD-App und Voice-KI.

Auch für Gäste bringt die Zugehörigkeit klare Vorteile mit sich: Mit der AKZENT Hotels-Vertrau-

ensgarantie erhalten Gäste stets den besten Preis bei Buchungen über akzent.de sowie über die hoteleigene Website. Darüber hinaus profitieren Stammgäste von

einem direkten Online-Rabatt auf ihre Buchungen und sichern sich im Rahmen des digitalen Gästebindungsprogramms zusätzliche Vorteile. ◀



Wir trauern um unser Ehrenmitglied und Ehrenvorsitzenden

## Bernd Sieger

Sein Engagement für das Gastgewerbe war überragend. Über viele Jahrzehnte hat er unseren Verband mit Herzblut, Weitsicht und unermüdlichem Einsatz geprägt. Darüber hinaus zeichnete ihn seine Menschlichkeit besonders aus. Er war ein verlässlicher Wegbereiter, ein geschätzter Ratgeber und ein wahrer Freund. Sein Rat, sein Humor und seine herzliche Art werden uns fehlen. Die Lücke, die er hinterlässt, ist groß.

Unsere Gedanken sind bei seiner lieben Ehefrau Renate sowie bei seiner gesamten Familie und allen, die ihm nahestanden.

Wir werden Bernd ein ehrendes Andenken bewahren.

### DEHOGA Niedersachsen

Dirk Breuckmann, Präsident | Mark Alexander Krack, Hauptgeschäftsführer

### DEHOGA Weser-Ems

Olaf Stamsen, Vorsitzender | Hildegard Kühlen, Geschäftsführerin

### DEHOGA Ostfriesland

Birgit Kolb-Binder & Erich Wagner, Vorsitzende  
Hildegard Kühlen, Geschäftsführerin



Strahlende Gesichter rund um Wilhelm Wehrt, der für 40-jährige Verbandszugehörigkeit ausgezeichnet wurde (v.l.n.r.): Uwe Staats, Jens Hellwege, Frank Dede, Wilhelm Wehrt, Nathalie Rübsteck, Lutz Feldtmann.

# Gewerbeaufsicht: Mehr Klarheit für Betriebe im Landkreis Stade

Wenn sich die Gewerbeaufsicht ankündigt, sorgt das in vielen Gastronomie- und Hotelbetrieben zunächst für Verunsicherung. Deshalb hat der Vorstand genau dieses Thema auf der Jahreshauptversammlung des DEHOGA Kreisverbands Stade in den Mittelpunkt gerückt.

Um Fragen aus der Praxis zu klären, hatte der Verband mit Sylvia Jahn eine Vertreterin des Staatlichen Gewerbeaufsichtsamts Cuxhaven eingeladen. Sie gab einen umfassenden Einblick in Abläufe, Anforderungen und Unterstützungsangebote – und konnte damit bei vielen Teilnehmern für mehr Verständnis sorgen.

Sie erklärte, dass Kontrollen in der Regel stichprobenartig erfolgen und meist schriftlich angekündigt werden. Unangemeldete Besuche seien die Ausnahme und kämen nur bei akuter Gefahr zum Einsatz. Kosten entstünden Betrieben nur dann, wenn tatsächlich Mängel festgestellt werden.

Inhaltlich liegt der Schwerpunkt der Überprüfungen vor allem auf dem Arbeitsschutz. Dazu zählen unter anderem die fortlaufend dokumentierte Gefährdungsbeurteilung, Sicherheitskonzepte und -beauftragte, regelmäßige Mitarbeiterunterweisungen sowie die Einhaltung von Vorschriften etwa beim Jugendarbeitsschutz. Auch die DGUV-Prüfung elektrischer Geräte spielt eine wichtige Rolle – nicht zuletzt, weil sie im Schadensfall meist Voraussetzung für den Versicherungsschutz ist.

Gleichzeitig machte Jahn deutlich, dass Betriebe mit den Anforderungen nicht allein gelassen werden. Gerade kleinere Unternehmen könnten auf Unterstützung durch die Berufsgenossenschaft

zurückgreifen, etwa bei der Erstellung von Gefährdungsbeurteilungen oder bei Fragen zur sicherheitstechnischen/arbeitsmedizinischen Betreuung.

Neben dem Schwerpunktthema informierten Vorsitzender Lutz Feldtmann und Geschäftsführerin Nathalie Rübsteck über aktuelle Entwicklungen in der Branche – von gesetzlichen Neuerungen bis hin zu geplanten Schulungen.

**Auch die turnusgemäßen Wahlen standen auf der Tagesordnung: So wurde Uwe Staats einstimmig in seinem Amt als zweiter Vorsitzender bestätigt, ebenso Wilhelm Wehrt als Schriftwart.**

Ein besonderer Moment der Versammlung waren die Ehrungen langjähriger Mitglieder. Wilhelm Wehrt, ehem. Inhaber Hotel Altes Land in Jork, konnte seine Ehrung für die 40-jährige Zugehörigkeit zum DEHOGA direkt im Empfang nehmen und wurde mit der goldenen Ehrennadel sowie einer Urkunde ausgezeichnet. Peter Schulz, ehem. Eichenhof in Helmste, konnte leider nicht persönlich auf der Versammlung dabei sein und wurde in Abwesenheit für ebenfalls 40 Jahre Verbandszugehörigkeit geehrt.

Die Versammlung zeigte: Durch gezielte Information und Austausch lässt sich ein oft als kritisch wahrgenommenes Thema wie die Gewerbeaufsicht greifbarer machen – und die Unsicherheit vieler Betriebe deutlich reduzieren. ◀

## BEZIRKSVERBAND STADE

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



# Hier hat die Zukunft ein Zuhause

## ROMANTISCHER WINKEL IN BAD SACHSA LÄSST SCHÜLER HINTER DIE KULISSEN SCHAUEN

Das für sein herausragendes Personal- und Ausbildungsmanagement bekannte „RoLigio® & Wellness Resort Romantischer Winkel“ lud 13 Schüler und Schülerinnen zu seinem Zukunftstag ein. Ziel dieser Aktion ist es, Jugendlichen die vielfältigen Chancen einer Berufsausbildung in der gehobenen Hotellerie und Gastronomie näherzubringen.



Gleich zu Beginn des ereignisreichen Tages durften sich die Teilnehmer mit der Eigentümerfamilie Oelkers sowie der Ausbildungsbeauftragten Martina Stützer im „Wohnzimmer“ des Hauses bekannt machen. Dieser vertrauensvolle Einstieg in die Veranstaltung sollte den Mädchen und Jungen von Beginn an die Philosophie des Unternehmens vermitteln. Dies auch vor dem Hintergrund, dass eine Ausbildung in dem seit Jahren hochdekorierten Hotelbetrieb weit mehr ist als eine reine Berufsausbildung. Wer sich dafür entscheidet, startet zugleich in eine Zukunft, die gerade in unsicheren Zeiten von einem positiven Miteinander, Füreinander und einer ausgeprägten Leidenschaft für die Gäste geprägt ist. Wie viel Organisation hinter den Abläufen steckt, davon konnten sich die Jugendlichen bei Celine Scharf, Auszubildende zur Hotelfachfrau, im Bereich Rezeption ein Bild machen. Anschließend gab es einen Einblick in die Zimmerreservierung mit Antje Spillner, langjährige Reservierungsmitarbeiterin des RoWi's. Beim Rundgang durch die Gästeräume atmeten viele der Schüler erstmals die Luft eines so exklusiven Hauses.

So viele Eindrücke wollten erst einmal bei einer kleinen Stärkung im Pausenraum verarbeitet werden. Mit neuer Energie hieß es dann auf zum nächsten Backstagebereich, dem Housekeeping. Wie wichtig dieser Bereich der Gästebetreuung ist, wurde vielen Teilnehmern erst bei genauer Betrachtung bewusst. Besonders spannend gestaltete sich die Aufgabe „Finde den Fehler“ in einem Gästezimmer. Dies unter den wohlwollenden Blicken der beiden Hausdamen-Assistenten Claudia Hirschfeld und Tina Linsel-Deletz. Von einer ebenso faszinierenden Seite präsentierte Heike Heinrich den KidsClub. Hier begeisterte vor allem, mit wie viel Ernsthaftigkeit auf die Wünsche der jüngsten Hotelgäste eingegangen wird.

Zum zweifellos herausragenden Höhepunkt entwickelte sich das gemeinsame Mittagessen. Nach der Visite der Bereiche „Food und Beverage“ mit Joseph's Fine Dining-Küchenchef Ralf Hollokoï hieß es, „Ärmel hochgekrempt“ und endlich selbst Hand angelegt. Wann trifft man schon mal einen Sternekoch wie Hollokoï, um unter seiner professionellen Anlei-

tung eine entsprechende Speise zuzubereiten?

Nach so vielen aufregenden Stationen führte die Exkursion in den Wellnessbereich. Wellness-Rezeptionsmitarbeiterin Andrea Buck nahm die jungen Menschen mit auf eine kleine Reise durch ihre Abteilung und gab spannende Einblicke. Letzte Station des Tages war ein Stopp bei jenen, die die technische Grundlage pflegen. Olaf Wienecke und Gunter Leitzke, beide technische Leiter, plauderte aus dem Nähkästchen, wie vielseitig gerade diese Arbeit ist und, dass hier kein Tag dem anderen gleicht.

Am Schluss erhielten alle Jugendlichen eine Teilnehmerurkunde sowie ein kleines Goodie-Bag. Beides dient als sichtbare Erinnerung an einen unvergesslichen Tag, an dem sie mit dem guten Gefühl verabschiedet wurden, dass der Weg in dieses Spitzenteam nur ein paar gute Noten und persönliches Engagement entfernt ist. Wie wichtig solche Exkursionen für Kinder und Jugendliche sind, unterstreicht Hoteldirektor Matthias Reuter: „Angesichts des hinlänglich bekannten Fachkräftemangels, der ja nicht

nur in unserer Branche herrscht, ist es von großer Bedeutung, dass wir den Heranwachsenden Perspektiven aufzeigen, die ihnen dann auch den Weg in ein erfülltes Berufsleben eröffnen. Wir sind uns als Ausbildungsbetrieb dessen bewusst, dass die frühzeitige Begeisterung von Schülerinnen und Schülern für unsere Berufssparte der entscheidende Weg ist, auch morgen noch Spitzenleistungen in der Hotellerie und Gastronomie zu erbringen.“ ◀

### 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



# Gastgeber treffen Weltmarktführer

## DEHOGA ZU GAST BEI MKN IN WOLFENBÜTTEL

Zur diesjährigen Mitgliederversammlung des DEHOGA-Kreisverbandes Braunschweig-Wolfenbüttel trafen sich die Mitglieder am 19. Mai 2026 bei der MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG in Wolfenbüttel. Das familiengeführte Unternehmen zählt zu den weltweit führenden Herstellern professioneller Großküchentechnik und bot den Teilnehmern spannende Einblicke in seine Entwicklung und Innovationskraft.

Ralf Lentwojt, Leiter Key Account Deutschland bei MKN, stellte das Unternehmen vor und zeigte eindrucksvoll dessen Weg vom kleinen Produktionsstandort zum international erfolgreichen Marktführer. Heute ist MKN in mehr als 100 Ländern aktiv, beschäftigt



Ralf Lentwojt, Leiter Key Account Deutschland bei MKN, stellte das Unternehmen vor.

über 600 Mitarbeiter und verfügt am Standort Wolfenbüttel über rund 80.000 Quadratmeter Produktions- und Verwaltungsfläche. Auch als Arbeitgeber genießt das Unternehmen einen hervorragenden Ruf.

Der große Zuspruch zur Veranstaltung freute den Kreisvorsitzenden Bernd Weymann besonders. In seinem Bericht blickte er auf die Aktivitäten des vergangenen Jahres zurück. Zu den wichtigsten Themen zählten die inzwischen umgesetzte dauerhafte Mehrwertsteuerreduzierung auf Speisen sowie die aktuellen Bestrebungen zur Flexibilisierung der Arbeitszeit.

Darüber hinaus konnte der Kreisverband auf zahlreiche erfolgreiche Netzwerk- und Informationsveranstaltungen zurückblicken. Schwerpunkte waren unter anderem die Auswirkungen der Mehrwertsteuerreduzierung, digitale Personalführung sowie die Chancen von Digitalisierung und Künstlicher Intelligenz im Gastgewerbe. Auch die landesweiten Formate Gastgeber Connect und Forum Zukunft wurden als wertvolle Plattformen für Austausch und neue Impulse hervorgehoben.

Positiv bilanzierte Weymann zudem das Sommerfest bei der METRO Braunschweig sowie den

Neujahrsempfang 2026, dessen anschließende Netzwerkrunden im Altstadtrathaus bei den Mitgliedern auf großes Interesse stießen.

Mit Blick nach vorn kündigte er das diesjährige Sommerfest des Kreisverbandes an, das am 17. August 2026 im Ostend in Braunschweig stattfinden wird. Zudem wurden die Delegierten für die Versammlungen des Bezirks- und Landesverbandes gewählt.

Zum Abschluss der Veranstaltung informierte Lucas Kramer über die neue Braunschweig-App. Zuvor standen noch Ehrungen auf dem Programm: Für 25-jährige Mitgliedschaft im DEHOGA wurde Carsten Goldapp (Zur Rothenburg, Braunschweig) mit der silbernen Ehrennadel ausgezeichnet. Ebenfalls geehrt wurde DEHOGA-Hauptgeschäftsführer Mark Alexander Krack für seinen langjährigen und engagierten Einsatz für die Belange des Gastgewerbes. Beide nahmen die Auszeichnung mit großer Freude entgegen und bedankten sich für die Anerkennung. ◀



Carsten Goldapp (Mitte) wurde für 25 Jahre Mitgliedschaft geehrt.

# Digitale Personalführung

## NETZWERKABEND IN BRAUNSCHWEIG

16 Gastronomen sowie Partner des DEHOGA Niedersachsen kamen kürzlich zu einem intensiven Austauschabend in der Vielharmonie in der Braunschweiger Innenstadt zusammen. Im Mittelpunkt stand ein Thema, das die Branche aktuell stark bewegt: digitale Personalführung in der Gastronomie.

Nach einer offenen Vorstellungsrunde, in der die Teilnehmer ihre Betriebe und bereits eingesetzte Systeme vorstellten, entwickelte sich schnell ein praxisnaher Austausch. Gemeinsam wurden

zentrale Herausforderungen und Anforderungen an moderne Personalführung gesammelt – von Dienstplanung und Lohnkostenkontrolle bis hin zu Onboarding, Transparenz und Mitarbeiterführung im Alltag.

Im anschließenden Praxisteil gab Carsten Goldapp (2. Vorsitzender des DEHOGA Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel e.V.) einen direkten Einblick in die Personalssoftware seines eigenen Betriebs. Anhand realer Daten und konkreter Mitarbeiterkennzahlen zeigte er, welche Möglich-



Carsten Goldapp gab konkrete Einblicke in die von ihm genutzte Personalssoftware.

keiten moderne Systeme heute bieten – und vor allem, welches Potenzial sie für die betriebliche Steuerung und Effizienzsteigerung eröffnen. Dabei wurde deutlich, dass digitale Lösungen weit über reine Verwaltung hinausgehen und zunehmend als entscheidendes Führungsinstrument eingesetzt werden.

Den Abschluss bildete eine strukturierte Marktanalyse gängiger Systeme, die zu einer lebhaften

und fachlich fundierten Diskussion unter den Teilnehmern führte. Der große Austauschbedarf zeigte sich auch darin, dass direkt vor Ort Themen für kommende Netzwerkstammtische gesammelt und vorgeschlagen wurden.

Der Abend machte einmal mehr deutlich: Digitale Personalführung ist kein Zukunftsthema mehr – sondern ein entscheidender Erfolgsfaktor im heutigen Gastronomiebetrieb. ◀

## Silberne Ehrennadel für Mark Alexander Krack

Eine besondere Ehrung stand im Rahmen der Mitgliederversammlung des DEHOGA-Kreisverbandes Braunschweig-Wolfenbüttel auf dem Programm: DEHOGA-Hauptgeschäftsführer Mark Alexander Krack wurde mit der Silbernen Ehrennadel des Kreisverbandes ausgezeichnet.

Mit der Ehrung würdigte der Kreisverband Kracks langjähriges Engagement für das Gastgewerbe sowie seinen kontinuierlichen Einsatz für die Interessen von Hotellerie und Gastronomie in Niedersachsen. Als Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Niedersachsen und zugleich Geschäftsführer des Kreisverbandes Braunschweig-Wolfenbüttel

begleitet er seit vielen Jahren die Verbandsarbeit auf Landes- und Regionalebene und setzt sich für die Belange der Mitgliedsbetriebe ein.

Überreicht wurde die Auszeichnung durch den Vorsitzenden des Kreisverbandes, Bernd Weymann. Gemeinsam mit DEHOGA-Präsident Dirk Breuckmann gratulierte er dem Geehrten zu dieser besonderen Anerkennung.

Die Silberne Ehrennadel unterstreicht die Wertschätzung für das langjährige Engagement von Mark Alexander Krack und seinen wichtigen Beitrag zur erfolgreichen Interessenvertretung des niedersächsischen Gastgewerbes. ◀



Freude über die Auszeichnung: DEHOGA-Präsident Dirk Breuckmann, der Geehrte Mark Alexander Krack und Kreisvorsitzender Bernd Weymann (v. l. n. r.) bei der Verleihung der Silbernen Ehrennadel des DEHOGA-Kreisverbandes Braunschweig-Wolfenbüttel.

## KLASSIFIZIERTE BETRIEBE MÄRZ BIS MAI 2026 4 STERNE

Niemeyers Posthotel  
GmbH & Co. KG,  
Faßberg-Müden

## 3 STERNE SUPERIOR

Hotel Landhaus Eden,  
Soltau  
Stössel's Hotel u. Restaurant,  
Altenmedingen

## 3 STERNE GARNI

Hotel am Braunen Hirsch,  
Celle

## BEZIRKSVERBAND LÜNEBURG IM AUSTAUSCH

# Zukunftsfähige Strukturen für Bezirk und Kreisverbände

Wie können die Kreisverbände im DEHOGA Bezirk Lüneburg auch künftig leistungsfähig, gut organisiert und nah an den Mitgliedern bleiben? Mit dieser zentralen Frage beschäftigten sich die Vorsitzenden der Kreisverbände aus dem Bezirk Lüneburg bei einem Treffen zur Entwicklung der Kreisverbands- und Bezirksstrukturen.

Im Mittelpunkt des Austausches stand zunächst die aktuelle Situation in den einzelnen Kreisverbänden. Dabei wurde deutlich, dass die ehrenamtliche Arbeit vielerorts mit großem Engagement getragen wird, die personellen Ressourcen jedoch zunehmend an ihre Grenzen stoßen. Gerade kleinere Kreisverbände stehen vor der Herausforderung, die vielfältigen regulativen und organisatorischen Aufgaben mit nur geringer „Manpower“ zu bewältigen. Dazu zählen unter anderem Kassenführung, Schatzmeisteraufgaben, formale Abläufe und weitere Verwaltungsaufgaben, die für eine verlässliche Verbandsarbeit notwendig sind.

In der Diskussion wurde daher überlegt, ob bestimmte Aufgaben künftig stärker über den Bezirksverband gesteuert oder gebündelt werden könnten. Eine mögliche Entlastung der Kreisverbände könnte beispielsweise darin bestehen, wiederkehrende

Aufgaben des Kassenwartes oder Schatzmeisters zentral über das Büro des Bezirksverbandes zu unterstützen oder zu übernehmen. Ziel wäre es, die Ehrenamtlichen vor Ort zu entlasten und ihnen mehr Raum für die politische Interessenvertretung, Mitgliederbetreuung und regionale Netzwerkarbeit zu geben.

Heinz-Georg Frieling, Geschäftsführer des DEHOGA Bezirksverbandes Lüneburg und zugleich für den Einzelhandelsverband tätig, berichtete in diesem Zusammenhang von Erfahrungen aus dem Einzelhandel. Dort habe man in der Vergangenheit ähnliche strukturelle Herausforderungen erlebt. Heute gebe es in den einzelnen

Kreisen vor allem Sprecherinnen und Sprecher, während die geschäftlichen Regularien über die Bezirksebene abgewickelt werden. Dieses Modell könne Anregungen für die weitere Diskussion innerhalb des DEHOGA geben.

Das erste Treffen zum Thema Kreisverbands- und Bezirksreform zeigte verschiedene Denkansätze und mögliche Lösungswege für eine zukunftsfähige Entwicklung der Regionen auf. Einigkeit bestand darin, dass die Strukturen praxisnah, transparent und im Sinne der Mitglieder weiterentwickelt werden müssen. Der begonnene Austausch soll deshalb regelmäßig mit den Vorsitzenden fortgeführt werden. ◀

## 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



Die Vorsitzenden der Kreisverbände im DEHOGA Bezirk Lüneburg kamen zu einem ersten Austausch über die zukünftige Entwicklung der Kreisverbands- und Bezirksstrukturen zusammen.

# Frühjahrstagung in Uelzen

AUSTAUSCH, WAHLEN UND NEUE IMPULSE



Gut besucht war die DEHOGA-Bezirkstagung in Uelzen.

Zur diesjährigen Frühjahrstagung trafen sich die Delegierten des DEHOGA Bezirksverbandes Lüneburg am 16. April 2026 im Holdenstedter Hof in Uelzen. Neben den Regularien standen aktuelle Herausforderungen des Gastgewerbes sowie die turnusgemäßen Wahlen auf der Tagesordnung.

In seiner Begrüßung machte Bezirksvorsitzender Frank Lehmann deutlich, dass die vergangenen Jahre viele Betriebe wirtschaftlich stark gefordert haben. Steigende Kosten für Energie, Lebensmittel und Personal sowie zunehmende bürokratische Anforderungen belasten Hotellerie und Gastronomie weiterhin erheblich. Gleichzeitig

würdigte er die erfolgreiche Interessenvertretung des DEHOGA, insbesondere im Zusammenhang mit der dauerhaften Senkung der Mehrwertsteuer auf Speisen. Auch die Forderung nach einer Flexibilisierung der Wochenarbeitszeit bleibe ein zentrales Anliegen der Branche.

Im Rahmen der Versammlung wurden der Kassenbericht sowie der Etat des Bezirksverbandes vorgestellt und verabschiedet. Bei den anschließenden Wahlen bestätigten die Delegierten Frank Lehmann als Vorsitzenden des Bezirksverbandes. Ebenfalls wiedergewählt wurde Roger Burkowski als Vorsitzender der Fachgruppe Gaststätten. ◀

Nach dem offiziellen Teil der Tagung erhielten die Teilnehmer wertvolle Impulse aus der Praxis. Markus Seemann referierte zum Thema „Steigerung der Wirtschaftlichkeit im Gastgewerbe“ und zeigte auf, mit welchen Maßnahmen Betriebe ihre wirtschaftliche Leistungsfähigkeit nachhaltig stärken können.

Wie bei den Veranstaltungen des DEHOGA üblich, kam auch der persönliche Austausch nicht zu kurz. Beim gemeinsamen Mittagessen nutzten die Teilnehmer die Gelegenheit, aktuelle Branchenthemen zu diskutieren, Erfahrungen auszutauschen und neue Impulse für ihre Betriebe mitzunehmen. ◀



Markus Seemann referierte zum Thema „Steigerung der Wirtschaftlichkeit im Gastgewerbe“.

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



**HAGOLA**

**GENUSS TO GO**  
mit den mobilen Theken von HAGOLA!

- ideal für die Außen- und Eventgastronomie
- NEU: besonders effiziente Durchlaufkühlung mit Raumkühlung
- NEU: Arbeitsbereich in zwei Varianten:
  - » mit tiefgezogener Riffelablauffläche
  - » mit Prismen-Lochplatten und Gläserdruckspüler
- für den schnellen Einsatz – Zentralanschluss für Strom und Wasser ist integriert

www.hagola.de |  

# » Viele Kunden werden auf den Kaffee to go verzichten «

**STADT OSNABRÜCK  
PLANT  
VERPACKUNGSSTEUER  
AB DEM 1. JANUAR  
2027**

Die Stadt Osnabrück plant zum 1. Januar 2027 eine Verpackungssteuer für Take away-Speisen und -Getränke einzuführen. Demnach sollen Kunden für die Verwendung von Lebensmittelverpackungen und Einwegbechern 50 Cent pro Einheit bezahlen. Für Einweckbesteck ist eine Abgabe in Höhe von 20 Cent geplant. Der Osnabrücker DEHOGA-Geschäftsführer Nils Westerkamp erklärt, wie sich die Steuererhöhung für die Gastro-Betriebe auswirken würde.

## **Wäre die Verpackungssteuer eine Zusatzbelastung für viele Betriebe?**

Ja, natürlich. Für viele Betriebe aus unserer Branche entsteht durch die Einführung des kostenpflichtigen Mehrwegsystems zunächst ein erheblicher bürokratischer Mehraufwand. Zudem sind Investitionen und zusätzliche Lagerflächen für das benötigte Material erforderlich. Nicht unerheblich ist nicht zuletzt der Personalaufwand – etwa für die Reinigung des zurückgegebenen Mehrweggeschirrs.

## **Wie ist es mit den Kosten?**

Die sind ebenfalls ein wichtiger Faktor. Die Verpackungssteuer wäre ein erheblicher Wettbewerbsnachteil für Osnabrück gegenüber Betrieben, die im Umland der Stadt angesiedelt sind und diese Zusatzabgabe daher nicht zahlen müssten. Zahlreiche Kunden werden zum Kauf ihres Kaffee oder für das Mittagessen zum Mitnehmen ein paar Kilometer weiter außerhalb des Stadtgebiets fahren, wo die Zusatzkosten nicht anfallen.

## **Was kommt auf die Kunden zu?**

Die Verpackungssteuer würde wohl an die Kunden weitergegeben, so dass diese tiefer in die Tasche greifen müssten. Zum Beispiel würde die klassische Mantaplatte mit Pommes und Currywurst pro Verpackungseinheit aus Pappe oder Plastik jeweils 50 Cent – zusammen also einen Euro mehr kosten. Wer noch Besteck und einen Becher Kaffee dazu haben möchte, ist mit weiteren 70 Cent dabei. Insgesamt wird das zu einer Konsumzurückhaltung führen, weil zumindest einige Kunden etwa auf den Kaffee to go verzichten werden. Für die Gastro-Betriebe bedeutet



das Mindereinnahmen in einer Situation, die ohnehin wirtschaftlich schwierig ist.

## **Fließt die Verpackungssteuer in irgendeiner Form an die Betriebe zurück?**

Davon ist uns nichts bekannt. Die Einnahmen aus der neuen Steuer fließen an die Stadt Osnabrück, die davon Haushaltslöcher stopfen wird oder – wie wir es bereits erlebt haben - andere Vorhaben wie etwa kostenlose Krippenplätze für Kinder unter drei Jahre subventionieren könnte.

## **Mit der Verpackungssteuer soll auch dem hohen Müllaufkommen entgegengewirkt werden. Wäre das auch ohne die Steuer möglich?**

Ja. In skandinavischen Ländern wird das längst praktiziert. Unter anderem hat die Stadt Aarhus in Dänemark gemeinsam mit Anbietern aus der Industrie ein Mehrwegsystem eingeführt, bei dem Einwegbecher an städtischen Sammelstellen abgegeben werden können. Das Ganze wird von allen Beteiligten akzeptiert und funktioniert sehr gut, ohne dass die örtlichen Betriebe mit höheren Kosten belastet werden. ◀

### **BEZIRKSVERBAND OSNABRÜCK-EMSLAND/ GRAFSCHAFT BENTHEIM**

Geschäftsführer  
Nils Westerkamp  
Weberstraße 107  
49084 Osnabrück  
Tel. 0541 7 39 21  
Fax 0541 70 87 77  
Email: dehoga-os@t-online.de



# „Das fühlt sich gut an“

## GASTWIRTE ZUFRIEDEN MIT DER SPARGELSAISON

Gute Noten für die aktuelle Spargelsaison und mitunter eher Zurückhaltung bei Public Viewing-Angeboten: Auch ohne größere Events zur Fußball-Weltmeisterschaft sind viele Gastwirte aus der Region Osnabrück/Emsland/Grafschaft Bentheim weitgehend zufrieden mit der ersten Jahreshälfte. „Wir haben schon zu Ostern den ersten Spargel serviert“, berichtet Andreas Reinermann von der Gaststätte Reinermann in Schwagstorf. Der 1. Vorsitzende des Kreisverbands Bersenbrück beobachtet, dass „die Gäste durchaus bereit sind, Geld für gutes Essen auszugeben“. Erfreulicherweise laufe auch das Saalgeschäft etwa mit Hochzeiten und Trauerfeiern insgesamt zufriedenstellend. Die Fußball-WM ist für ihn dagegen kein Thema.

Positiv über den bisherigen Jahresverlauf äußert sich auch der Vorsitzende des Kreisver-

bands Aschendorf/Hümmling/Papenburg, Georg Niemeyer. Der für das Emsland wichtige Fahrradtourismus sei zwar wegen des kühlen März-Wetters zunächst etwas schwächer als gewohnt gestartet, Sorge inzwischen aber wieder für sehr gute Besucherzahlen. Besonders erfreulich sei, dass der Kreisverband seit Jahresbeginn einige neue Mitglieder gewonnen habe.

„Das fühlt sich gut an“, ist der Eindruck von Daniel Heilemann von der ersten Jahreshälfte. Auch der in der Grafschaft ähnlich wie im Emsland traditionell starke Fahrradtourismus sorge für ordentliche Geschäftszahlen, betont der Kreisvorsitzende und Inhaber des Hotels & Gaststätte Heilemann in Wietmarschen.

Zufrieden mit der Nachfrage nach leckeren Spargelgerichten zeigen sich auch der Osnabrü-



Ist das lecker: Die Spargelsaison sorgt in diesem Jahr in vielen Gaststätten der Region Osnabrück/Emsland/Grafschaft Bentheim für gute Umsätze.

Foto: Hilkmann

cker Kreisvorsitzende Christian-Kortlüke Bellin vom Landgasthof Kortlüke in Vehrte sowie Hubert Schowe von den Westerwieder Bauernstuben. Public Viewing unter freiem Himmel wird im Landgasthof Kortlüke übrigens nicht angeboten. „Wir stellen dafür im kleinen Saal einen Fernseher mit Leinwand auf“. ◀

# Schlemmermeile mit Pasta-Varianten und Cocktailtaxi

## „MELLE TISCHT AUF“: GASTRONOMIE PRÄSENTIERT KULINARISCHE VIELFALT

Bei „Melle tischt auf“ hat sich der Rathausplatz der 45.000 Einwohner-Stadt am ersten Juni-Wochenende wieder in eine kulinarische Genussmeile verwandelt. Heimische Gastronomen haben mit einem bunten Budendorf für ein vielfältiges Angebot mit leckeren Speisen und Getränken gesorgt. Zahlreiche Besucher

nutzten das Angebot zu moderaten Preisen nach Herzenslust schlemmen zu können. Das viertägige Genussfest „Melle tischt auf“ wird seit mehr als 30 Jahren von der Werbegemeinschaft Melle-City mit Unterstützung der Stadt Melle organisiert. Zu den kulinarischen Highlights zählten diesmal herzhaft-flammkuchen und Spargelgerichte nebst einer erfrischenden Erdbeerbowle an den Ständen der Gaststätte „Weberhaus“. Sehr gut nachgefragt waren auch die Spezialitäten aus dem Grillwerk und leckere Drinks vom Cocktailtaxi.

Etwas für Genießer waren die traditionellen Schnitzel und Rinderrouladen von Werners Grillimbiss. Zu kulinarischen Entdeckertouren

nach Italien und Belgien mit Pasta-Varianten aus dem Parmesanlaib, Crêpes und Waffeln ließen sich viele Feinschmecker vom Wallschuss Street Catering-Team einladen. Ein Genuss waren die frisch gepflückten Früchte vom Erdbeerhof Böckmann.

Insbesondere am Eröffnungstag nutzten viele Besucher aus dem nahen Nordrhein-Westfalen den Fronleichnam-Feiertag in ihrem Bundesland auch zu einem Besuch der Geschäfte in der Meller Innenstadt. Am langen Samstag konnte man das Shopping- und das Genusserlebnis bis zum Abend miteinander verbinden. Ein Hingucker war zudem eine Oldtimer-Präsentation, mit der sich das Automuseum Melle am abschließenden Sonntag an der Schlemmermeile beteiligte. ◀



Leckereien aus aller Welt wurden bei „Melle tischt auf“ gereicht. Foto: Melle-City



## Wildgenuss an der Walter-Gropius-Schule



### BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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



Traditionell stand auch in diesem Jahr wieder der „Wildgenuss bei Gropius“ auf dem Programm. Am 19. Mai 2026 begrüßte die Walter-Gropius-Schule in Hildesheim zahlreiche geladene Gäste zu einem stimmungsvollen Grillabend rund um regionale Wildspezialitäten.

Empfangen wurden die Besucher von den Auszubildenden des zweiten und dritten Lehrjahres aus den gastronomischen Ausbildungsberufen. Zur Einstimmung servierten sie selbst kreierte alkoholfreie Cocktails und stellten dabei ihr Können eindrucksvoll unter Beweis.

Ein besonderer Dank galt der Hildesheimer Jägerschaft, die auch in diesem Jahr großzügig Reh- und Wildschweinfleisch für die Veranstaltung zur Verfügung stellte. Die Gäste konnten die hohe Qualität des Wildbrets in unterschiedlichsten Variationen genießen – von Wildbratwurst über Buletten bis hin zu zartem Pulled Reh.

Passend dazu hatte das Team um Lasse Althaus eine vielfältige Auswahl an frischen Salaten, hausgemachten Dips und Saucen vorbereitet. Die gelungene Kombination aus regionalen Produkten, handwerklichem Können und gastlicher

Atmosphäre machte den Abend zu einem besonderen Erlebnis.

Für die passende Stimmung sorgten einmal mehr die Jagdhornbläser, die die Veranstaltung musikalisch begleiteten und dem Abend mit ihren traditionellen Klängen eine ganz besondere Note verliehen.

So wurde der „Wildgenuss bei Gropius“ erneut zu einem gelungenen Beispiel dafür, wie kulinarische Tradition, regionale Verbundenheit und die Ausbildung des gastgewerblichen Nachwuchses erfolgreich zusammengeführt werden können. ◀

# Neuwahlen, Netzwerken und neue Impulse in Hildesheim

Die Vorsitzenden Peter Aumann und Stefan Krentz begrüßten viele Mitglieder zur Jahreshauptversammlung des DEHOGA Hildesheim Stadt und Land im Hotel Ernst in Groß Förste. „Der Kollegenaustausch ist wichtiger denn je,“ so Krentz. „Nur so können wir voneinander profitieren und uns gegenseitig unterstützen.“ Er berichtet über die Aktionen des Vorstandes im letzten Jahr und wies auf die Veranstaltungen wie Wintergrillen oder City-Beach hin, die den Mitgliedern angeboten werden.

Peter Aumann wies auf die Freisprechungsfeier hin, die in diesem Jahr im Hotel van der Valk stattfinden wird und auf den Landesverbandstag des DEHOGA Niedersachsen, der im Oktober in Hildesheim ausgerichtet wird. „Das Konzept der Delegiertenversammlung hat sich spürbar weiterentwickelt“, berichtet Aumann.

„Statt langer Vorträge stehen heute deutlich häufiger Interviews und Dialogformate im Mittelpunkt.“ Sein Fazit fällt entsprechend positiv aus: „Von einer solchen Veranstaltung nimmt man immer wertvolle Impulse und neue Ideen mit.“ Gerne können sich Mitglieder als Gastdelegierte beim Vorstand melden und teilnehmen.

Im Mittelpunkt der Versammlung standen die Neuwahlen zum Vorstand. Hier tauschten Astrid Stichweh-Lange und Stefan Krentz die Plätze. Sowohl Peter Aumann als auch Schatzmeisterin Katja Strohmreder wurden wiedergewählt. Peter Aumann bedankte sich bei Stefan Krentz mit einem Blumenstrauß für die gute Zusammenarbeit in den letzten Jahren.



Der neue gewählte Vorstand verabschiedet Geschäftsführerin Renate Mitulla (Mitte).

Geschäftsführerin Renate Mitulla wurde von den Mitgliedern mit einem Präsentkorb und einem Blumenstrauß verabschiedet. Sie berichtete aus der Arbeit der Geschäftsstelle mit aktuellen Themen wie oneDEHOGA App, Urheberrecht und Auswirkungen des gestiegenen Mindestlohns und Abschluss des neuen Entgelttarifvertrages ab Mai. ◀

## Echt!-Routen, Wilde Heimat und Faszination Natur

### JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG HOLZMINDEN IN STADTOLDENDORF

Im April konnte Vorsitzender Carsten Dauer viele Mitglieder im Strauch's in Stadtoldendorf zur Jahresversammlung des DEHOGA Holzminden begrüßen. Nach den Regularien berichtete Manuel Liebig, Geschäftsführer Solling Vogler Region im Weserbergland e.V., über touristische Projekte in der Region.

Insbesondere die Themen Rad- und Wanderwege sowie Echt!-Routen, Wilde Heimat und Faszination Natur bilden sehr gute Grundlagen für touristische Aktivitäten in der gesamten Region. „Am besten ist, wenn alle

an einem Strang ziehen und die Gäste immer wieder auf die Schönheiten und die Aktivitäten in der Region hinweisen“, so Liebig. Nur so kann erreicht werden, dass gegebenenfalls auch Geschäftsreisende für persönliche Urlaubstage wiederkommen und ihren Aufenthalt verlängern.

Die Mitglieder waren sehr erfreut über die Informationen von Manuel Liebig, dass die Kommunen und Gemeinden in den letzten Jahren viel Geld in die Infrastruktur gesteckt haben, sodass bei Rad- und Wanderwegen insbeson-

dere die Beschilderung erneuert wurde und sich die Gäste entsprechend immer auf dem richtigen Weg befinden.

DEHOGA-Geschäftsführerin Renate Mitulla berichtete über aktuelle Themen aus der Landesgeschäftsstelle, wie die Einführung der oneDEHOGA-App, den Abschluss des Entgelttarifvertrages sowie Neues zum Urheberrecht. Sie rief die Mitglieder auf, bei der Kampagne zur Arbeitszeitflexibilisierung aktiv mitzuwirken und Statements und Posts an den Landesverband zu senden. ◀

STABWECHSEL BEIM  
DEHOGA ALTKREIS NEUSTADT

# Michele D'Onofrio übernimmt Vorsitz



Die Geehrten mit ihren Gratulanten (v.l.n.r.): Kirsten Jordan, Detlef Muschalla, Gerd Kruse, Thomas Stolte, Michele D'Onofrio.

Im Rahmen der diesjährigen Jahreshauptversammlung des DEHOGA Altkreises Neustadt im Hotel & Restaurant Wehrmann-Blume in Wunstorf wurde ein personeller Wechsel an der Spitze des Verbandes vollzogen. Nach 12-jähriger Amtszeit gab Thomas Stolte den Vorsitz in neue Hände.

Die Versammlung wählte den bisherigen 2. Vorsitzenden, Michele D'Onofrio (Gasthaus Bartling, Neustadt), einstimmig zum

neuen 1. Vorsitzenden. Thomas Stolte bleibt dem Vorstand noch erhalten: Er übernimmt im Zuge einer Nachwahl das Amt des 2. Vorsitzenden für die verbleibende Amtsperiode von einem Jahr.

Trotz eines leichten Anstiegs der Mitgliederzahlen im Altkreis Neustadt betonte der scheidende Vorsitzende Stolte die Notwendigkeit aktiver Mitgliederwerbung, um die Schlagkraft des DEHOGA zu erhalten. Besonders erfreulich

entwickelten sich 2025 die Übernachtungszahlen in den Kommunen Garbsen, Neustadt und Wunstorf, die mit insgesamt 479.644 Übernachtungen eine solide Basis für das regionale Gastgewerbe bildeten.

Geschäftsführerin Kirsten Jordan informierte die Mitglieder über aktuelle politische Erfolge, wie die Absenkung der Mehrwertsteuer auf Speisen, warnte jedoch gleichzeitig vor den massiven He-

rausforderungen durch steigende Kosten bei Lebensmitteln, Energie und Personal sowie die zunehmende Bürokratie.

Ein besonderer Höhepunkt der Versammlung war die Würdigung langjähriger Mitglieder für ihre jahrzehntelange Verbundenheit zum Verband. Geehrt wurden Gerd Kruse (Garbsen) für 50 Jahre Mitgliedschaft und Detlef Muschalla (Wunstorf) für 60 Jahre Mitgliedschaft. ◀

## Starke Ausbildungszahlen und digitale Weichenstellungen

### BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



Die Zukunft des regionalen Gastgewerbes sowie die Förderung des Branchennachwuchses standen im Fokus der diesjährigen Jahreshauptversammlung des DEHOGA Kreisverbandes Hameln-Pyrmont im Hotel zur Börse. Die Vorsitzende, Katja Güse-Sulimma, blickte auf ein arbeitsintensives Verbandsjahr zurück und zog eine positive Bilanz bei den Ausbildungszahlen.

Mit einem Plus von 9,1 Prozent im Vergleich zum Vorjahr verzeichnet der Verband einen deutlichen

Zuwachs an Auszubildenden, insbesondere im Bereich der Gastronomie. Ein starker Treiber ist hierbei die internationale Rekrutierung: Rund 30 Prozent der neuen gastgewerblichen Azubis besitzen einen ausländischen Schulabschluss – in Hameln liegt die Quote sogar noch darüber. Projekte wie „Thamm-Plus“, das gezielt Nachwuchskräfte aus Marokko anspricht, erweisen sich als zukunftsweisend.

Auf kommunaler Ebene konnte der Verband ebenfalls Erfolge verbu-

chen. Dank der neuen Sondernutzungssatzungen für die Hamelner Innenstadt darf die Bestuhlung der Außengastronomie künftig stehen bleiben. Zudem brachte sich der DEHOGA aktiv in Gespräche zur lokalen Radverkehrswende mit der Stadt ein und positionierte sich klar zu aktuellen Branchenthemen wie der Verpackungssteuer und der Übernachtungssteuer.

Nach dem offiziellen Teil ließen die Mitglieder den Abend bei einem gemeinsamen Spargel-Essen harmonisch ausklingen. ◀

# Kontinuität und wirtschaftlicher Wandel

## MITGLIEDERVERSAMMLUNG DES DEHOGA KREISVERBANDES DIEPHOLZ-SULINGEN



Eine starke Gemeinschaft. Mitglieder des Kreisverbandes Diepholz-Sulingen.

Die jüngste Mitgliederversammlung stand ganz im Zeichen von personeller Kontinuität und dem gemeinsamen Austausch über aktuelle Branchenherausforderungen. Nach der Eröffnung durch den 1. Vorsitzenden Erhard Brand gedachte die Versammlung den verstorbenen Kollegen, insbesondere Karl Friedrich, Rudolf Runge und Wilhelm Fischer.

In seinem Halbjahresbericht beleuchtete Erhard Brand die wirtschaftliche Lage der Gastronomie. Trotz der Akzeptanz des Preisniveaus durch die Gäste sorgen steigende Einkaufs-, Energie- und Lohnkosten für anhaltenden

Druck. Der Strukturwandel zeigte sich auch in kleineren Feiern und freien Flächen auf der Branchenmesse INTERNORGA. Dennoch bleibe die Gastronomie ein geschätzter Ort der Gemeinschaft, flankiert von neuen Rekordzahlen bei den Campingübernachtungen in Niedersachsen.

Die anschließenden Vorstandswahlen spiegelten das große Vertrauen der Mitglieder wider: Der gesamte Vorstand wurde einstimmig wiedergewählt. Die Doppelspitze aus Erhard Brand und Wilhelm Nordloh führt weiterhin den 1. Vorsitz, unterstützt von Albert Wiedemann (2. Vor-



Der alte und neue Vorstand  
(v.l.n.r.: E. Brand, C. Bosse, W. Nordloh, A. Wiedemann, M. Maschmann).

sitz). Die Finanzen bleiben in den Händen von Carsten Bosse und Ingo Halfbrot, während Michael Maschmann als Schriftführer sowie Birgit Keithan und Christian Kenneweg als Kassenprüfer im Amt bestätigt wurden.

Nach dem offiziellen Ende fand die Frühjahrsversammlung bei einer Führung und Verkostung in der Rittergut-Manufaktur Lünning sowie einem gemeinsamen Abendessen einen geselligen Ausklang. ◀

## MOBIL-CLEAN

Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

05173 - 9 21 88

www.mobil-clean.de

## LIST

VielWalt von Handel - seit 1880

Lebensmittel-Großhandel

Goslar 38644 · Lilienthalstr. 1 · Tel. 05321 569-9  
Hannover 30916 · Isernhagen · Beselitz 18 · Tel. 0511 90263  
Quedlinburg 06484 · Groß-Orden 7 · Tel. 03946 73-0

www.list-goslar.com

Ihr Partner vor Ort!  
zuverlässig kompetent flexibel

HOTELLERIE · GASTRONOMIE · GV · HANDEL

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

# Vegetarisch und regional auf hohem Niveau

## NACHWUCHSKÖCHE ÜBERZEUGEN BEI DER ZEHNTEN AUFLAGE DES WETTBEWERBS VEGGIECHALLENGE

Wenn im Küchencenter Stauden in Hannover-Hainholz junge Menschen vor Publikum und Jurygruppen schnippeln und raspeln, braten und frittieren, wenn sie Gerichte auf Tellern anrichten und präsentieren und ein Duft nach allerlei Gewürzen und Aromen in der Luft liegt, dann ist wieder VeggieChallenge. Der Wettbewerb für Nachwuchsköchinnen und -köche und Fachkräfte Küche im ersten Lehrjahr wird durch den Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) in der Region Han-

nover, die Berufsbildende Schule (BBS2) für die Gastroberufe und das Umweltzentrum der Landeshauptstadt bereits seit 10 Jahren ausgerichtet – ein runder Geburtstag also. „Sie werden fantastische Teller sehen“, verspricht Nicole Rösler, Berufsbildungsbeauftragte beim DEHOGA und Moderatorin der Veranstaltung, zum Beginn. Wie sich herausstellen wird, nimmt sie den Mund nicht zu voll.

Für den Wettbewerb mussten die teilnehmenden Teams ein vegeta-

risches Gericht mit saisonalen Zutaten kreieren, preislich kalkulieren und eine Einkaufsliste erstellen. Die sechs Teams im Finale hatten sich in einer Vorrunde in den einzelnen Klassen der BBS 2 qualifiziert.

Jetzt im Finale muss es zugleich fix gehen und die Qualität muss stimmen. 15 Minuten haben die einzelnen Gruppen Zeit für die Zubereitung und das Anrichten eines Schautellers und den insgesamt mehr als 40 Probiertellern für die Jurygruppen und das Publikum. Ohne geschmeidige Teamarbeit, wie sie auch im Alltagsbetrieb in den Restaurantküchen gefragt ist, funktioniert das nicht.

„Wir haben nur einmal zusammen geübt, dafür hat es ganz gut geklappt“, sagt Elif Beyza Kiran vom Hotel Schweizerhof in Hannover. Mit ihren vier Mitstreiterinnen und Mitstreitern hatte sie zuvor eine Lauch-Tarte-Tatin, eine Rotwein-Feigen-Reduktion, ein Selleriepüree und zweierlei von der Bete auf die Tische gebracht. Wo es etwas gehakt hat, weiß sie auch sofort: „Die Rote Bete ist etwas zu dick geraten, weil wir eine bestimmte Maschine nicht hier hatten.“

In die Bewertung nach Schulnoten von 1 bis 5 flossen unter anderem der optische Gesamteindruck, der Geschmack und die Konsistenz der Gerichte mit ein. „Note 1 bedeutet, dass man es nicht besser machen kann, Note 5 heißt, dass



Diese Kreation mit Roter Beete und Pastinaken Püree hat die Jury am stärksten überzeugt.

das Essen nicht verzehrbar ist“, erläutert Julia Gröger-Janisch, Leiterin des Teams Köche an der BBS 2.

Von all dem versteht Thomas Wohlfeld nachweislich eine Menge, denn sein Restaurant „Handwerk“ in der Südstadt führt einen Michelin-Stern. Im Küchencenter geht er zwischendurch immer wieder zu den Teams, gibt Tipps und motiviert. „Es geht hier um meine Zukunft, was Mitarbeiter angeht“, betont er. Sven Holthaus, als Küchenchef des „Marie“ in der Oststadt und ebenfalls Sternekoch, sowie die Spitzenköche Lennart Röbbel vom veganen Restaurant „Rüpel“ in Linden und Viet Anh Nguyen vom „Wild Duck“ im Pelikanviertel als weitere Leiter der Jurygruppen sind auch unterwegs. Holthaus, im Gegensatz zu Wohlfeld zum ersten Mal bei der VeggieChallenge dabei, ist angetan: „Der Wettbewerb hat wirklich Qualität“.

Das drückt sich nicht zuletzt in dem Umstand aus, dass jede Gruppe in der Endrunde in der Durchschnittsnote mindestens eine 2 vor dem Komma stehen hatte. „Wenn ich mir die Noten ansehe, dann hat auch die Tagesform entschieden“, folgert Moderatorin Rösler bei der Siegerehrung.

Am besten konnte es nach Auffassung der Juroren am Ende das

|  |   |
|--|---|
| EINLADUNG  | FREISPRECHUNG   |
| 29 JUNI  | 2026  |
| Theatersaal Langenhagen<br>Rathenaustraße 14<br>30853 Langenhagen  | DER GASTGEWEBLICHEN BERUFE  |
| <br>Kreisverband Region Hannover<br>DEHOGA Region Hannover e.V.<br>Yorckstr. 3<br>30161 Hannover<br>Tel.: 0511 337 06 31<br>E-Mail: region@dehoga-hannover.de | Tickets unter:<br> |



Nach der Siegerehrung stellen sich alle Teilnehmer zum Gruppenfoto auf die große Treppe im Küchencenter.

Team mit Oscar Aumann (Parkhotel Bilm im Glück in Sehnde), Donni Kieke (Gasthof Erfurth im Sehnder Ortsteil Müllingen; als 15-Jähriger jüngster Teilnehmer im Wettbewerb), Leonard Inghaag (Havelser Hof in Garbsen), Arif Ahmadi (Essenszeit in Hannover) und Ramon Zeisler (DoubleTree by Hilton Hannover Schweizerhof). Es hatte sich für eine Kreation aus Pastinakenpürree, Roter Bete, gebranntem Lauch, geröstetem Apfel und Portweinsauce entschieden. Für alle teilnehmenden Teams gab es Urkunden, und für die Gewinnermannschaft darüber hinaus je Mitglied ein Messer - und einen gemeinsamen Kochkurs im „Handwerk“.

„Eine gute Ausbildung ist dem DEHOGA wichtig. Die Zubereitung moderner und vegetarischer Angebote stellt dabei einen wesentlichen Baustein dar“, betont Rösler. Durch die Beteiligung an der VeggieChallenge trage der Köchennachwuchs neue Ideen und Kenntnisse in die Gastronomiebetriebe.

Und natürlich soll der Wettbewerb auch die Begeisterung der Teilnehmerinnen und Teilnehmer für ihren Beruf weiter befeuern. Bei Malena Richter vom Gasthaus Lege in Burgwedel-Thönse ist die ohnehin vorhanden. „Ich könnte den ganzen Tag kochen. Mein Traum ist ein eigenes Restaurant – gerne auch gehobene Klasse“, sagt sie. ◀



Moderatorin Nicole Rösler (rechts) beglückwünscht das Siegerteam.



Sternkoch Thomas Wohlfeld plaudert mit den Nachwuchsköchinnen Marie-Luise Heuer (links) und Malena Richter.



Schnelligkeit beim Anrichten ist gefragt.



Ein Beispiel für Teamwork.

# Gastro-Stammtisch in Hameln

Rund 30 Gastronomen, Lieferanten, Brancheninteressierte und Freunde des Gastgewerbes folgten der Einladung des DEHOGA-Kreisverbandes Hameln-Pyrmont zum jüngsten „Gastro-Stammtisch“. Das Netzwerktreffen, das in der Waldbühne auf dem Klüt stattfand, bot den Teilnehmern eine ideale Plattform für einen intensiven und kollegialen Austausch abseits des stressigen Arbeitsalltags.

Neben kulinarischen Genüssen vom Grill und kühlen Getränken stand ein fachlicher Impuls von Werner Sattler zum Werdegang der Waldbühne im Mittelpunkt

des Abends. Die Stimmung unter den Gästen war hervorragend, auch wenn das Wetter leider nicht optimal mitspielte. Die Teilnehmer ließen sich die Laune dadurch nicht verderben und schmiedeten im Monopol Pläne für gemeinsame Aktionen.

Am Ende stand für die Beteiligten fest: Das lockere Zusammenkommen und die guten Gespräche unter Branchenkollegen waren ein voller Erfolg und stärken den Zusammenhalt in der regionalen Gastronomieszene. Das Format soll fortgesetzt werden. ◀



Vorstand des Kreisverbandes Hameln-Pyrmont.



Waldbühne Hameln mit Besuchern der Veranstaltung.

# Spargelgenuss an der Mittelweser

Die Spargelsaison 2026 stand in der Mittelweser-Region erneut ganz im Zeichen von Regionalität, Genuss und Gastfreundschaft. Ein

Höhepunkt war die traditionelle Saisonöffnung des Nienburger Spargels, bei der Vertreter aus Tourismus, Politik und Wirtschaft

die Bedeutung des Edelgemüses für die Region unterstrichen. Auch Niedersachsens Ministerpräsident Olaf Lies ließ es sich nicht nehmen, die Spargelregion Mittelweser zu besuchen.

Wer die Spargelregion aktiv entdecken wollte, konnte dies auf der Nienburger Spargel-Tour tun. Der rund 50 Kilometer lange ausgeschilderte Radweg führt durch die Anbaugebiete rund um Nienburg und Heemsen. Informationstafeln entlang der Strecke vermitteln Wissenswertes über Anbau, Ernte und die Bedeutung des Spargels für die Region. Zahlreiche gastronomische Betriebe entlang der Route laden dabei zur genussvollen Einkehr ein.

Kulinarischer Botschafter der Saison war einmal mehr der Nienburger Spargelteller. Die Mitgliedsbetriebe des DEHOGA-Kreisverbandes Nienburg präsentierten dabei neben den klassischen Spargelgerichten auch kreative Neuinterpretationen – von modernen Spargelpfannen bis hin zu innovativen Spargelburgern. Damit zeigten die Betriebe eindrucksvoll die Vielfalt des regionalen Produkts.

So wurde die Spargelsaison 2026 einmal mehr zu einer gelungenen Verbindung aus regionaler Landwirtschaft, touristischem Erlebnis und kulinarischem Genuss. ◀



Freuen sich über das Nienburger-Edelgemüse von rechts): Ministerpräsident Olaf Lies, Martin Fahrland, Geschäftsführer Mittelweser-Touristik GmbH, und Nienburgs Bürgermeister Jan Wendorf bei der Nienburger Spargel-Saisonöffnung.

Foto: Mittelweser-Touristik GmbH

# IHRE CHANCE IM OSTFRIESISCHEN HOTELMARKT

## GASTFREUNDSCHAFT SUCHT ZUKUNFT!

Aktuell begleiten wir den Verkauf von zwei etablierten Hotelbetrieben in attraktiven Lagen an der Nordseeküste. Für Betreiber, Investoren oder Gastgeber mit Weitblick.



### HOTEL GARNI

Baujahr: 2017 | 13 Zimmer



### LANDHOTEL

Baujahr: 1984 | 28 Zimmer



**Haus & Projekt**  
wir machen's perfekt!

Sie besitzen auch ein Hotel und möchten es verkaufen? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

☎ 04941 - 69 95 154

✉ info@hausprojekt-aurich.de

🌐 haus-und-projekt.de

*Ihre Experten  
an der Nordsee  
für Immobilien!*

## Landgasthof B 71 Kirchwistedt zu verkaufen

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



## Saniertes Gastro-Juwel von 1550 im Zentrum Bad Münder:

Zum Kauf (keine Pacht) steht ein denkmalgeschütztes Anlageobjekt mit kompletter Gastro- + Veranstaltungseinrichtung (975 m<sup>2</sup> / 4 Etagen / Grdst. 553 m<sup>2</sup>). Kernsanierung 1991, techn. und optische Sanierung 2011 (Ges.: 2,7 Mio €): 185 Restaurant- zzgl. 12 Außenplätze, 23 Stellplätze. Betriebsbereit. **TOP ZUSTAND !!** Überdurchschnittliche Kaufkraft im Umkreis von 50 KM, **Kaufpreis 949.000 incl. Inventar** (provisionspflichtig) **KOMPLETT-Expose** anfordern: pallushek@immo-trade.eu



180 Sitzplätze | 1.280 m<sup>2</sup> | Großer | Sofort starten mit  
Innen & Außen | Grundstück | Biergarten | komplettem Inventar!

**PREIS AUF ANFRAGE | JULIA HEBER** **IN WENDHAUSEN.**  
Telefon: 05353 913653 | E-Mail: heber@fibav.de **DIREKT AN DER L295!**

## EXKLUSIVES GASTRONOMIEOBJEKT IM WERRATAL

Unweit von Eisenach ab Mai 2026 zu verpachten / verkaufen. Bestens geeignet für Café oder Eiscafé, Restaurant oder Steakhaus. Wohnmöglichkeit für Service- oder Küchenpersonal sowie Pächterwohnung vorhanden, exklusive. Abstand für Inventar verhandelbar.  
**volker.boehnhardt@t-online.de · 0151 262 45 949**  
**soebi2015@gmail.com · 0152 020 47 200**

## Vollexistenz...Ital. Restaurant Bj.2023

Im Neubaugebiet Braunschweig Nordstadt  
180m<sup>2</sup> - 70 Innen & 50 Außenplätze  
[www.welfen-immoservice.de](http://www.welfen-immoservice.de) T. 0151/27037324

**gastroimmo24.de**

Immobilien für die  
Gastronomie  
und Hotellerie



## Top-Gastronomiestandort auf Baltrum sucht Nachfolger



Etabl. Gastronomie- u. Wohnobjekt in absoluter Bestlage auf Baltrum direkt am Wahrzeichen der Insel: Stark frequentiertes Traditionsrestaurant mit ca. 175 m<sup>2</sup> Nutzfl., ca. 60 Innen- u. 30 Außensitzpl., mod. Profiküche (2022), vollst. Inventar inkl. Über 60 Jahre erfolgreicher Betrieb – sofort startklar! Wohnung im OG mit ca. 66 m<sup>2</sup>, bis zu 3 Zi. u. traumh. Wattenmeerblick. Grdst. ca. 573 m<sup>2</sup>. Seltene Gelegenheit mit großem Potenzial. KP: 799.000€  
**Timo Hoffmann, EVERNEST Ostfriesland, Tel. 0175-4137111**

*Das können wir!*



*Das können alle!*



# *Wir machen* **GROßHANDEL!**

Kein Klein-Klein.

Entdecken Sie die Qualität der führenden Lebensmittelgroßhändler der  
**EDEKA Foodservice Unternehmensgruppe.**

Mehr Informationen  
zu EDEKA Foodservice  
und Handelshof  
finden Sie unter:

[edeka-foodservice.de](http://edeka-foodservice.de)



[handelshof.de](http://handelshof.de)



FOODSERVICE