

DEHOGA

MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 6 · Dezember 2024

HAUPTGESCHÄFTSFÜHRER BALKE VERABSCHIEDET

Persönliche Worte von Ministerpräsident Weil



LIEBE KOLLEGEN UND KOLLEGINNEN,

und so schnell dreht sich das Karussell der Politik weiter. Aller Voraussicht nach werden wir bereits im Februar 2025 einen neuen Bundestag wählen. Das heißt für uns, der Wahlkampf hat begonnen.

UNSERE FORDERUNGEN SIND WEITER KLAR:

7% Mehrwertsteuer auf Speisen müssen kommen und zwar dauerhaft

Das Arbeitszeitgesetz muss flexibler werden – wir brauchen die Wochenarbeitszeit

Abbau von unnötigen Bürokratiehürden

Dafür werden wir bis zur Wahl kämpfen, kämpfen im Land Niedersachsen und auch kämpfen im Bundesverband. Ich darf Sie einladen, gemeinsam mit uns zu kämpfen und Ihre Politiker vor Ort ebenso wieder für diese Themen zu sensibilisieren.

Angefangen haben wir damit bereits Mitte November in Berlin. Auf dem Delegiertenabend konnten wir einen guten Austausch mit Politik pflegen und auf unsere Nöte hinweisen. Ich muss sagen, auch hier hat sich die Stimmung geändert – wie im Wahlkampf zu erwarten, haben viele der Politiker ein offenes Ohr. Am Ende zählt aber das, was nach der Wahl passiert.

Auf dem anschließenden Branchentag in Berlin konnten wir tolle Reden der Politik hören und eigentlich war mir danach gar nicht mehr klar, warum wir die 7% nicht schon längst haben – denn irgendwie wollte es doch jede Partei. Im Rahmen des Branchentages hat sich erstmals Friedrich Merz zu den 7% bekannt. Besonders begeistert war ich, dass die Rede von Friedrich Merz unter anderem live bei ntv übertragen wurde – für unsere Branche ein tolles Zeichen.

Gefreut habe ich mich, dass ich mit einer großen Mehrheit erneut in das Präsidium des Bundesverbandes gewählt wurde und dort nun weitere vier Jahre die Interessen unseres Bundeslandes vertreten darf.

Ebenfalls gemeinsam mit Vertretern aus den Bezirksverbänden sowie dem Vorstand haben wir auf Einladung des Niedersächsischen Ministeriums für Wirtschaft an einem aufschlussreichen Workshop in Achim teilgenommen. Dort konnten wir von verschiedenen Referenten lernen, welche Möglichkeiten es beim Thema Fachkräfte und Auszubildende aus dem Ausland gibt, aber auch, wo die Fallstricke sind. Diese haben wir noch einmal klar aufgezeigt. Auch das Thema Beschäftigung von Geflüchteten wurde so beleuchtet. Der Austausch darüber war gut und wichtig. Nur so konnten wir gegenseitiges Verständnis für Abläufe aufbringen und haben nun auch den einen oder anderen direkten Kontakt für Fragen zu diesem Thema.

Ein besonderer Moment war der offizielle Abschied von unserem Hauptgeschäftsführer Rainer Balke am 26. November im Kastens Hotel Luisenhof Hannover, ein sehr schöner Rahmen um die 33 Jahre Rainer Balke zu würdigen und zu feiern. Besonders wertschätzend war, dass unser Ministerpräsident Stephan Weil sich extra Zeit für eine Rede und große Worte des Dankes genommen hat.

Somit neigt sich nun auch für mich das Jahr dem Ende entgegen. Ich freue mich auf zahlreiche Neujahrsempfänge im Januar, um Sie und euch alle wieder zu treffen.

CDU-Chef Friedrich Merz – hier inmitten der Miniköche – verspricht, sich für 7% Mehrwertsteuer auf Speisen aktiv einzusetzen.



Präsidium und Geschäftsführung des DEHOGA nutzen den Branchentag zum Austausch mit der Politik.



LIEBE KOLLEGEN, LIEBE KOLLEGINNEN,

die Weihnachtszeit hat Einzug gehalten in unseren Betrieben und auf den zahlreichen Weihnachtsmärkten. In den meisten Betrieben ist das die Hochphase des Jahres, hoffentlich war es bei Ihnen auch in diesem Jahr so. Hoffentlich hatten Sie auch Zeit, um einmal durchzuatmen und ein paar besinnliche Stunden mit der Familie verbringen zu dürfen und das Jahr Revue passieren zu lassen.

Ein Jahr mit vielen Höhen und Tiefen liegt hinter uns, leider, so zumindest global gesehen, mit mehr Tiefen als Höhen. Die zahlreichen Insolvenzen und Betriebsschließungen in unserer Branche, aber auch die allgemeine schlechte Lage in Deutschland, haben einem doch gehörig den Festtagsbraten versalzen. Doch es gibt auch Hoffnung. Wenn ich zurückblicke, habe ich nicht nur geschlossene Betriebe im Kopf, sondern auch Betriebe, die mit innovativen Konzepten und Änderungen ihres Konzeptes großartige Sachen geschaffen und gezeigt haben, dass es weiter geht – das sollte uns allen Mut machen.

Mut macht mir auch, dass wir auf dem Branchentag das Versprechen von Friedrich Merz für die 7% Mehrwertsteuer auf Speisen erhalten haben – und zwar dauerhaft und nicht befristet. Bereits mehrfach hat er dies nun auf zahlreichen Veranstaltungen wiederholt. Für unsere Branche ein gutes Zeichen, denn auch die CSU hat hier eine klare Meinung

und unterstützt dieses. Nun heißt es für uns – wie im letzten Jahr zu dieser Zeit – auf in den Kampf für 7%, damit auch andere Parteien diese Notwendigkeit erkennen.

Ich wünsche Ihnen und Ihren Familien, den Mitarbeitenden und lieb gewonnenen Kollegen und Kolleginnen für das neue Jahr 2025 nur das Beste, vor allem gute Umsätze und beste Gesundheit.

Herzlichst Ihr Florian Hary



Inhaltsverzeichnis

Eine Ära geht zu Ende	4	BEZIRKSVERBÄNDE	
DEHOGA Branchentag	6	Osnabrück	22
Hospitalityheros gesucht	7	Weser-Ems	24
Wahlen DEHOGA Bundesverband	8	Ostfriesland	25
Barrierefreie Websites	9	Stade	26
INTERNORGA 2025	10	Lüneburg	28
Nachhaltig reisen für Familien	12	Hildesheim	33
Bionisches Revenue Management	14	Hannover	34
Fach- und Arbeitskräftegewinnung	16	Braunschweig	39
Bett + Bike	17	Märkte / Produkte / Immobilien	43
Hotelstars Union	18	Branchentermine auf der Rückseite!	
JUNGER DEHOGA	18		
Hotellklassifizierung	19		
IHK-Saisonbericht	20		
RECHT UND RAT	21		



Rainer Balke (Mitte) im Kreis der Bezirksvorsitzenden.

Eine Ära geht zu Ende

HAUPTGESCHÄFTSFÜHRER RAINER BALKE NACH 33 JAHREN VERABSCHIEDET

33 Jahre hat Rainer Balke als Hauptgeschäftsführer den DEHOGA Niedersachsen geführt und gestaltet. Nun geht er zum Jahresende in den wohlverdienten Ruhestand.

Seine offizielle Verabschiedung hat kürzlich im Rahmen einer Feierstunde im Kastens Hotel Luisenhof stattgefunden. Dort, wo mit der Vertragsunterzeichnung vor 33 Jahren alles begann, wurde ein feierlicher Rahmen für den Abschied mit Wegbegleitern aus Politik, Wirtschaft und Verbänden geschaffen.

„Mit Rat und Tat stand Rainer Balke dem Präsidium und den Mitgliedern immer zuverlässig und souverän zur Seite. Er wusste auch in kniffligen Situationen immer einen Ausweg und hat den DEHOGA Niedersachsen entschieden geprägt“, so DEHOGA-Präsident Florian Hary in seiner Ansprache.

Gemeinsam mit seiner Familie verfolgte Rainer Balke die Grußworte, unter anderem von DEHOGA-Bundespräsident Guido Zöllick, den DEHOGA-Ehrenpräsidenten Hermann Kröger

und Detlef Schröder sowie DEHOGA-Bezirksvorsitzendem Olaf Wurm. Auch Niedersachsens Ministerpräsident Stephan Weil ließ es sich nicht nehmen, persönlich zur Verabschiedung zu erscheinen und einige persönliche Worte an Rainer Balke zu richten.

Gespickt mit Anekdoten der Ehrenpräsidenten Hermann Kröger und Detlef Schröder und den Würden des DEHOGA Bundesverbandes durch Guido Zöllick, war es eine rundum gelungene Feierstunde. ◀



Rainer Balke mit Sohn Moritz.



Rainer Balke mit Ehefrau Heike Zinram und Präsident Florian Hary.



Ehrenpräsident Hermann Kröger,



Helmut Uhl, ehemaliger Schatzmeister, und Ehrenpräsident Hermann Kröger (r.).



Mark Alexander Krack, Manuela und Detlef Schröder, Christian Stöver.



Rainer Balke mit Michael Rupp, ehemaliger Direktor Luisenhof (r.) und Marc Biewald, Direktor Luisenhof (l.).



Die ehemaligen DEHOGA-Präsidenten Hermann Kröger (l.) und Detlef Schröder (r.) mit dem amtierenden Präsidenten Florian Hary.



Manuela Schröder und DEHOGA-Bundespräsident Guido Zöllick (v.l.).



DEHOGA-Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges mit Rainer Balke.



Bernd Frerichs und Dr. Sebastian Herbeck, Niedersächsische Staatskanzlei.

DEHOGA-Präsident Zöllick fordert Politikwechsel

SPITZENPOLITIKER MERZ, KUBICKI, ÖZDEMIR UND DOBRINDT FÜR EINHEITLICHE BESTEUERUNG VON ESSEN MIT SIEBEN PROZENT

Auf dem DEHOGA Branchentag im November in Berlin hat Guido Zöllick, der am Vortag wiedergewählte Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband), eine konsequente Neuausrichtung der Politik gefordert. Dringend notwendig sei eine Politik, „die die Wirtschaft stärkt und für Aufbruchstimmung im Land sorgt“, so Zöllick.

„Wir brauchen eine Politik, die Unternehmertum wertschätzt und fördert sowie Lust auf Selbstständigkeit macht.“

Zöllick verlangte fairen Wettbewerb durch die Senkung der Mehrwertsteuer auf Speisen in Restaurants, mehr Flexibilität bei der Arbeitszeit und weniger Bürokratie. Die Spitzenpolitiker Friedrich Merz, Wolfgang Kubicki, Cem Özdemir und Alexander Dobrindt stellten sich in ihren Reden bei der DEHOGA-Veranstaltung demonstrativ an die Seite des Gastgewerbes und unterstützten vor 650 Gastgebern aus ganz Deutschland die zentrale Branchenforderung zur einheitlichen Besteuerung von Essen mit sieben Prozent.

Friedrich Merz, Vorsitzender der CDU Deutschlands und Vorsitzender der CDU/CSU-Fraktion im Deutschen Bundestag, möchte Nahrungsmittel einheitlich mit dem ermäßigten Steuersatz belegen, egal wie sie zubereitet oder eingenommen werden. Es müssten zudem Entscheidungen gegen die Überregulierung des Arbeitsmarktes getroffen werden. Merz sprach sich hier für die Einführung einer Wochenarbeitszeit im Sinne der EU-Richtlinie aus. Zudem forderte er, dass die hohen Kosten für Energie gesenkt werden müssten. Dafür sollten die Netzentgelte halbiert werden. Merz plädierte dafür, Unternehmensgewinne zu

künftig nur noch mit 25 Prozent zu versteuern. Eine neue Regierung müsse alles tun, um so schnell wie möglich „die Wettbewerbsfähigkeit unserer Volkswirtschaft zu erhöhen“, sagte der CDU-Kanzlerkandidat.



Bundestags-Vizepräsident Wolfgang Kubicki (Mitte) mit DEHOGA-Präsident Guido Zöllick und DEHOGA-Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges.

Wolfgang Kubicki, der stellvertretende Bundesvorsitzende der FDP und Vizepräsident des Deutschen Bundestages, rief den Vertretern des Gastgewerbes zu, dass die Branche bewiesen habe, was sie könne. Man müsse mit Vernunft an politische Herausforderungen herangehen, nicht mit Ideologie, sagte Kubicki, und versprach, sich für die Senkung der Mehrwertsteuer auf Speisen in der Gastronomie einzusetzen: „Sie können sich sicher sein, dass ich mit aller Kraft für die sieben Prozent kämpfen werde.“ Auch flexiblere Arbeitszeiten und die Wochenarbeitszeit finden die Zustimmung von Kubicki. Mit deutlicher Kritik an bürokratischen Hindernissen rief Kubicki unter dem Beifall der Hoteliers und Gastronomen: „Wir sind freie Menschen in einem freien Land“. Einem gesetzlichen Mindestlohn erteilte Kubicki eine Absage.

Cem Özdemir, Bundesminister für Ernährung

und Landwirtschaft und Bundesminister für Bildung und Forschung, hielt beim DEHOGA Branchentag auch ein „Plädoyer für den Stammtisch“. Gaststätten seien viel mehr als Orte der Bedürfnisbefriedigung. Sie seien die

Seele des Dorfes, des Viertels, des Austausches und des Miteinanders. Man könne Seminare gegen Einsamkeit fördern, oder man könne Gaststätten und Hotels fördern. Özdemir sprach sich ferner gegen einen Überbietungswettbewerb beim Mindestlohn aus und stellte sich an die Seite der Gastronomen, als es um die Frage nach der Senkung der Mehrwertsteuer auf Speisen in der Gastronomie ging.

Wolfgang Schmidt, Bundesminister für besondere Aufgaben und Chef des Bundeskanzleramtes, erläuterte die Regierungspolitik der letzten Jahre. Er dankte der Branche, die er als „Attraktivitätsanker“ bezeichnete, für ihr vielfältiges Engagement, insbesondere im Bereich der Ausbildung. Schmidt erinnerte an die Corona-Zeit, als er Staatssekretär im Finanzministerium war, und dankte ausdrücklich den Betrieben und dem DEHOGA.

Alexander Dobrindt, Erster Stellvertretender Vorsitzender der CDU/CSU-Fraktion im Deutschen Bundestag, betitelte das Gastgewerbe als eine Schlüsselbranche. Denn sie Sorge dafür, dass sich die Tafeln der gesellschaftlichen Wohnzimmer immer wieder füllen würden. Dobrindt forderte, dass diejenigen, die etwas aufbauen und das Land wieder stärker machen wollen, mehr gestützt würden. Im Programm seiner Partei werde stehen „Arbeiten wird sich wieder lohnen“. Zudem betonte er:

„Die sieben Prozent Mehrwertsteuer – wir stellen sie wieder her!“

Dobrindt sprach sich auch ausdrücklich für mehr Flexibilität mit der Wochenarbeitszeit aus.

Was muss sich ändern, damit Familienunternehmer eine erfolgreiche Zukunft haben? Diese Frage diskutierten die Politikerinnen Gitta Conemann, Bundesvorsitzende der Mittelstands-

und Wirtschaftsunion (MIT), und Lena Werner, Stellvertretende Tourismuspolitische Sprecherin der SPD, mit Theresa Albrecht, Gastwirtin und Inhaberin Hotel zur Post Rohrdorf, Fritz Keller, Weingut Franz Keller, Winzer, Gastronom und ehemaliger Präsident des DFB, sowie Andreas Deimann, Geschäftsführender Gesellschafter Hotel Deimann. Einig waren sich die Talkgäste darüber, dass die Anliegen der Wirtschaft gehört werden müssten, da ein starkes wirtschaftliches Umfeld Grundpfeiler unseres Wohlstands sei. Dazu gehöre auch, dass alle Mitarbeiter am Ende mehr Netto vom Brutto behielten.

Dieter Janecek, Koordinator der Bundesregierung für die Maritime Wirtschaft und Tourismus, sicherte in seiner Rede der Branche seine Aufmerksamkeit und Wertschätzung zu. Er versprach, in krisengeschüttelter Zeit die Sorgen der Unternehmer ernst zu nehmen und mit Blick auf aktuelle Entwicklungen beispielsweise im Bereich Digitalisierung auf gute Rahmenbedingungen hinzuwirken.

Die große gesellschaftliche und wirtschaftliche Bedeutung von Gastronomie und Hotellerie unterstrichen die renommierten Wissenschaftler Prof. Dr. h.c. Jutta Allmendinger, Ph.D., Honorarprofessorin im Fach Soziologie an der Freien Universität Berlin, Wissenschaftszentrums Berlin für Sozialforschung (WZB), und Prof. Dr. Justus Haucap, Direktor, Düsseldorf Institute for Competition Economics (DICE), in ihren aufschlussreichen wie klugen Vorträgen.

Starke Impulse zur Branchenpolitik gab es darüber hinaus von den Mitgliedern im DEHOGA-Initiativkreis Gastgewerbe Dr. Steffen Greubel, Chief Executive Officer METRO AG, Thorsten Fischer, Gründer und CEO FLYERALARM GmbH, und Peter Hack, Vorstandsvorsitzender HACK AG.

Die vollständige Rede von DEHOGA-Präsident Guido Zöllick sowie Impressionen zum DEHOGA Branchentag stehen unter www.dehoga.de zur Verfügung. ◀

Hospitalityheroes 2025 gesucht

Der Hospitalityhero ist der Nachwuchspreis für besondere Fähigkeiten und Engagement in der Hospitality-Branche. Eine Ausbildung oder ein duales Studium im Hospitality-Bereich öffnet viele Türen und bietet dabei abwechslungsreiche Möglichkeiten sich weiterzuentwickeln. Leidenschaft und die Freude, anderen ein unvergessliches Erlebnis in einem wohlfühlenden Ambiente zu bereiten, stehen hierbei besonders im Vordergrund. Um dem Nachwuchs eine wertvolle Unterstützung und ein Gesicht zu geben, haben die Gerhard Günnewig Stiftung und die HGK im Jahr 2016 einen Award ins Leben gerufen, um besondere Leistungen von Auszubildenden und Studierenden in der Hotellerie und Gastronomie zu würdigen.

Für den Hospitalityhero können sich sowohl Auszubildende und Studierende selbst als auch der jeweilige Betrieb für den Auszubildenden und Studierenden bis zum 18. April 2025 in den fünf Kategorien

- **masterofcuisine**
- **servicestar**
- **businesstalent**
- **feelgoodmanager**
- **allrounder**

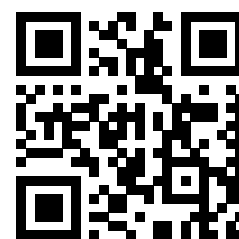
bewerben und uns mitteilen, was für sie Gastfreundschaft bedeutet. Wie wird diese im Ausbildungsbetrieb umgesetzt und was zeichnet die Auszubildenden und Studierenden besonders aus?

Die Gewinner des Hospitalityheros werden im feierlichen Rahmen anlässlich des jährlichen HGK-Branchenevents am 16. Juni 2025 in Würzburg aus-

gezeichnet und erhalten zudem eine Siegerprämie in Höhe von 1.500 Euro. ◀

E-SERVICE

Alle Informationen für die Bewerbung sind direkt unter www.hospitalityhero.de zu finden.



Kontakt bei Fragen zur Bewerbung:
Jessica Schmucker,
Personalreferentin
Tel.: 0511-37422230,
j.schmucker@h-g-k.de



Wahlen im DEHOGA Bundesverband

GUIDO ZÖLLICK ERNEUT ALS PRÄSIDENT BESTÄTIGT / FLORIAN HARY BLEIBT PRÄSIDIUMSMITGLIED

Die Delegiertenversammlung des DEHOGA Bundesverbandes hat im November ihr Präsidium neu gewählt. Guido Zöllick wurde für weitere vier Jahre in seinem Amt als Präsident erneut bestätigt. In geheimer Abstimmung erhielt er 95 von 98 gültig abgegebenen Stimmen.

Zur neuen stellvertretenden Präsidentin wurde Angela Insekammer (Braureigasthof Hotel Aying), Präsidentin des DEHOGA Bayern, gewählt. Zur Seite stehen Zöllick als weitere Stellvertreter: Stephan von Bülow (Block Gruppe, Hamburg), Vorsitzender der Fachabteilung Systemgastronomie im DEHOGA, für den Fachbereich Gastronomie sowie Otto Lindner (Hospitality X, Düsseldorf), Vorsitzender des Ho-

telverbandes Deutschland (IHA), für den Fachbereich Hotellerie. Als Schatzmeister wurde Gereon Haumann (Familien-Hotel Hochwald, Horath/Hunsrück), Präsident des DEHOGA Rheinland-Pfalz, bestätigt.

In das DEHOGA-Präsidium als Präsidiumsmitglied wurde Fritz Engelhardt, Vorsitzender des DEHOGA Baden-Württemberg, gewählt. In ihren Ämtern bestätigt wurden Florian Hary (Hary Netzwerk UG, Helmstedt), Präsident des DEHOGA Niedersachsen, Robert Mangold (Tiger & Palmen Gruppe, Frankfurt am Main), Präsident des DEHOGA Hessen, und Patrick Rothkopf (Hotel Restaurant Rothkopf, Euskirchen), Präsident des DEHOGA Nordrhein-Westfalen. Neu in das Präsidium

des Bundesverbandes wählten die Mitglieder der DEHOGA-Delegiertenversammlung Michael Schmidt (Gasthaus und Hotel zur Henne, Naumburg), Präsident des DEHOGA Sachsen-Anhalt. Schmidt folgt auf Detlef Pauls (Hotel Munte am Stadtwald), Vorsitzender des DEHOGA Bremen, der sich nicht mehr zur Wahl stellte.

Im Vorfeld der Delegiertenversammlung wurden bereits die Vertreter der Fachbereiche Gastronomie und Hotellerie in ihren Gremien bestimmt.

DEHOGA-Präsident Guido Zöllick dankte den bisherigen langjährigen Mitgliedern des Präsidiums Dr. Monika Gommolla (seit 2000), Detlef Pauls (seit 2016) und Knut Walsleben (seit 2016) für ihren

erfolgreichen Einsatz für die Branche der Gastlichkeit und betonte die zentrale Rolle des DEHOGA-Präsidiums: „In Zeiten enormer Herausforderungen ist eine gut aufgestellte und schlagkräftige Interessenvertretung wichtiger denn je. Wir machen uns für die Gastgeber Deutschlands stark und kämpfen für eine Politik, die die Leistungsfähigkeit sowie die große wirtschaftliche und gesellschaftliche Bedeutung des Gastgewerbes anerkennt, wertschätzt und entsprechend handelt.“

Ganz oben auf der politischen Agenda des DEHOGA stehen faire Wettbewerbsbedingungen mit der 7%-Mehrwertsteuer für Speisen in der Gastronomie, der Abbau von Bürokratie sowie die Flexibilisierung der Arbeitszeit. ◀

Das neue Präsidium des DEHOGA Bundesverbandes mit Präsident Guido Zöllick (6.v.l.) und Präsidiumsmitglied Florian Hary, Präsident des DEHOGA Niedersachsen (3.v.l.).





Die Pflicht zur barrierefreien Website kommt

ALLES, WAS GASTGEBER JETZT WISSEN MÜSSEN

Das Barrierefreiheitsstärkungsgesetz (BCAG 2.1) stellt Unternehmen vor neue Anforderungen an die digitale Barrierefreiheit. Die Pflicht zur Barrierefreiheit gilt auch für die Websites von Hotellerie und Gastronomie. Ausgenommen sind lediglich Unternehmen, die weniger als zehn Personen beschäftigen und weniger als zwei Millionen Euro pro Jahr umsetzen. Wie Unternehmer ihre Website gesetzeskonform und gleichzeitig benutzerfreundlich für alle Gäste gestalten, erfahren sie in einem exklusiven Webinar für DEHOGA-Mitglieder. Das Webinar findet am 22. Januar 2025 von 10.00 bis 11.15 Uhr statt.

Im Fokus des Webinars stehen:

- Die wichtigsten rechtlichen Vorgaben des BCAG 2.1 und deren Auswirkungen auf Websites
- Praktische Tipps zur Umsetzung von Barrierefreiheit für Gäste mit unterschiedlichen Bedürfnissen.
- Best Practices für eine barrierefreie Gestaltung von Website-Inhalten, Buchungsstrecken, Menüs und Kontaktformularen.
- Tools und Tipps zur Überprüfung der Barrierefreiheit einer Webseite.

Warum sollten Gastwirte und Hoteliers teilnehmen?

- Rechtliche Risiken und Bußgelder vermeiden
- Nutzerfreundlichkeit digitaler Angebote für alle Gäste erhöhen – auch für Menschen mit Einschränkungen.
- Barrierefreie Webseiten unterstützen die Suchmaschinenoptimierung und Lesbarkeit durch KI-Systeme wie ChatGPT

ZUR TEILNAHME AM 22. JANUAR:



☆☆ EDNA ☆☆

QUALITÄT
ist unsere
MISSION

Bunte Mischung



Art. 1747*
Partymischkiste,
5-fach sortiert
Gewicht: 40 g. 150 St./Kt.
☑ vorgebacken



Art. 1160*
FF-PartyBurgerMischkiste,
4-fach sortiert
Maße: Ø 6.5 x H 3.5 cm
Gewicht: 30 g. 100 St./Kt.
☑ fertig gebacken



Art. 1736*
Baby-Donut-Mischkiste,
3-fach sortiert
Maße: Ø 4.0 x H 2.2 cm
Gewicht: 12 g. 150 St./Kt.
☑ fertig gebacken



Art. 782*
SG-Mini-Berliner
bunte Mischung
Maße: Ø 6.3 x H 4.7 cm
Gewicht: 38 g. 80 St./Kt.
☑ fertig gebacken

NEU



Jetzt schnell und einfach mit der EDNA App bestellen!




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

EDNA.de

EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 3 · 86441 Zusmarshausen



EDNA-Hotline GEBÜHRENFREI

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

☑ Lieferung per Tiefkühl-LKW.

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

INTERNORGA 2025:

Wissen, was den Markt bewegt – Küchentechnik im Fokus

Die Küche als Herzstück gastronomischer Konzepte: Welche Trends und Innovationen, smarte Lösungen und Geräte hier den Weg in die Zukunft weisen, präsentieren mehr als 200 Unternehmen im Ausstellungsbereich „Küchentechnik und -ausstattung“ auf der INTERNORGA vom 14. bis 18. März 2025. Zudem zieht erstmals der NEXT CHEF AWARD in den Ausstellungsbereich und rückt Nachwuchskräfte und nationale wie internationale Big Player noch näher zusammen.

Die Herausforderungen der Zukunft schon heute lösen – diesen Ansatz verfolgen die Ausstellenden der INTERNORGA 2025. Der Ausstellungsbereich „Küchentechnik und -ausstattung“ in den Hallen B6 und B7 sticht dabei besonders hervor und ist bekannt für zahlreiche Produkt-Premieren, die die Branche revolutionieren. Nationale und internationale Ausstellende liefern hier sowohl neue Inspirationen als auch Problemlösungen, die dabei helfen, Profiküchen ideal aufzustellen. Automatisierung, Energieeffizienz, Ressourcenschonung, Hygiene und Sicherheit sind 2025 besonders relevante Themen, die die Gastronomie bewegen. „Die



Im Bereich Küchentechnik und -ausstattung überzeugen nationale und internationale Ausstellende mit den neuesten Innovationen.

© Hamburg Messe und Congress / Alexander Wöckener

INTERNORGA ist das Netzwerktreffen der gesamten Branche. „Besonders beeindruckt mich das sehr starke, vielfältige Rahmenprogramm. Wer wissen will, was angesagt ist und wohin der Trend geht, muss auf die INTERNORGA“, so Rudi Seubert, Geschäftsführer Winterhalter Deutschland GmbH, der mit seinem Unternehmen schon viele Jahre auf der internationalen Leitmesse präsent ist.

Insights zu ersten Ausstellenden

Smarte Küchenlösungen mit vernetzten Geräten nehmen bei vielen Ausstellenden eine Schlüsselrolle ein. Rational AG zeigt zum Beispiel, wie durch Cloud-Lösungen und IoT-Plattformen Küchenprozesse automatisiert und der Energieverbrauch optimiert werden kann. Diese Technologien helfen, den Fachkräftemangel zu adressieren und entlasten

In diesem Jahr zieht der NEXT CHEF AWARD erstmals in den Ausstellungsbereich Küchentechnik und -ausstattung.



© Hamburg Messe und Congress / Ibo Ot

**INTER
NORGA**

**14. – 18.3.
2025**

**WO
TRENDS
LAUFEN
LERNEN.**

**Jetzt
Tickets
sichern!**

internorga.com

das Personal. Unternehmen wie MKN und Meiko setzen angesichts steigender Energiekosten auf energieeffiziente Technologien. Sie stellen Geräte mit integrierten, optimierten Wärmerückgewinnungssystemen und Wasserspartechiken vor, die Gastronomiebetrieben helfen, ihre CO₂-Bilanz zu verbessern und nachhaltiger zu wirtschaften.

„Die Schaffung ergonomisch gesunder und nachhaltiger Arbeitsplätze ist für uns von großer Bedeutung, um unsere Kundinnen und Kunden in ihren Nachhaltigkeitsanstrengungen zu unterstützen. Wir sorgen dafür, dass der Energieverbrauch unserer Maschinen auf ein Minimum reduziert wird und stellen parallel den Menschen, bzw. den Bediener in den Mittelpunkt unserer Entwicklung. Deshalb haben wir analysiert, wie wir die Bedienung von Haubenspülmaschinen erleichtern können. Wenn ein einfacher Knopfdruck ausreicht, integrieren wir diese Lösung in unsere Technik, um diesen Arbeitsplatz so angenehm wie möglich zu gestalten“, so Lars Urban, Geschäftsführer der Meiko Deutschland GmbH.

Ebenso sind automatisierte, selbstreinigende Systeme und Technologien zur Überwachung der Hygienestandards unerlässlich. Diese Themen stehen zum Beispiel bei Hobart im Fokus. Im kommenden Frühjahr präsentiert das Traditionsunternehmen auf der INTERNORGA Lösungen, die die Reinigung von Geräten automatisieren und auch die Sicherheit in der Küche erhöhen.

„Die INTERNORGA ist der Ort, an dem die gesamte Branche zusammenkommt, um Innovationen zu erleben.“

Ein weiteres Highlight:

2025 zieht Deutschlands spannendster Nachwuchskochwettbewerb, der NEXT CHEF AWARD, erstmals in den Ausstellungsbereich „Küchentechnik und -ausstattung“ und rückt damit in das passende thematische Umfeld. Die Nachwuchstalente sind somit nicht nur in direkter Nähe von Spitzenköchinnen und -kö-

chen, sondern auch im Umfeld nationaler und internationaler Unternehmen für Küchentechnik und -ausstattung.

„Die INTERNORGA ist der Ort, an dem die gesamte Branche zusammenkommt, um Innovationen zu erleben und sich über die neuesten Entwicklungen auszutauschen. Wir freuen uns, die Küchentechnikhallen mit Programm-Highlights wie dem NEXT CHEF AWARD thematisch noch enger zusammen zu bringen und den Austausch aller Beteiligten zu fördern“, so Matthias Balz, Director INTERNORGA.

Die INTERNORGA 2025 präsentiert nicht nur eine Vielzahl an Neuheiten und innovativen Produkten im Bereich der Küchentechnik und -ausstattung, sondern bietet auch viele Gelegenheiten für Austausch, Wissensvermittlung und Networking: Besuchende können sich schon jetzt auf beliebte Highlights wie die Afterwork-Lounge OFF THE RECORD und spannende Inspirationen auf der OPEN STAGE freuen. ◀

Die Zukunft der Kinder im Blick

NACHHALTIG REISEN FÜR FAMILIEN

Familien möchten sicherstellen, dass ihre Kinder in einer gesunden und lebenswerten Umwelt aufwachsen. Entsprechend sind Eltern besonders für nachhaltige Themen sensibilisiert, die Ressourcen schonen und die Umwelt für zukünftige Generationen erhalten.

Dazu gehört auch nachhaltiges Reisen. Insbesondere bei der Auswahl der Unterkunft wird Nachhaltigkeit immer mehr zu einem Qualitätsmerkmal. Dies ist bei allen Zielgruppen der Fall, doch muss Nachhaltigkeit insbesondere für Familien praktisch umsetzbar sein. Und vor allem bezahlbar.

WIE LÄSST SICH NACHHALTIGKEIT BEI FAMILIENFREUNDLICHEN ANGEBOTEN UMSETZEN?

1. UMWELTFREUNDLICHE BETRIEBSFÜHRUNG:

z.B. durch die Nutzung erneuerbarer Energien, Wasserrecycling oder umweltfreundliche Bauweisen.

2. REGIONALE PRODUKTE UND DIENSTLEISTUNGEN:

Fördern Sie Lokales, indem Sie regionale Lebensmittel anbieten und Kooperationen mit lokalen Anbietern pflegen

3. NACHHALTIGE ANREISE:

Bieten Sie alternative Anreisemöglichkeiten an, z.B. ein Shuttle-Service vom Bahnhof, Infos zur ÖPNV-Verbindung oder Tipps für Radwege.

4. BILDUNGSANGEBOTE:

Integrieren Sie Programme, die das Bewusstsein für Umwelt- und Naturschutz fördern, wie Workshops oder Naturerkundungen, die Eltern und Kinder gemeinsam erleben können.

5. PARTNERSCHAFTEN MIT UMWELTORGANISATIONEN:

Kooperieren Sie mit lokalen Umweltinitiativen, um Familienaktivitäten anzubieten, die den Naturschutz unterstützen.

6. KOMPENSATIONSANGEBOTE:

Ermöglichen Sie Familien, ihren CO₂-Fußabdruck durch Aufforstungsprojekte oder andere nachhaltige Initiativen zu kompensieren.



© Foto: Uhlenkörper-Camp

Wie es gehen kann, zeigt das Uhlenkörper-Camp in Uelzen. Das rundum nachhaltige Urlaubs-Camp bietet Unterkünfte in mehreren Preiskategorien – vom Hotel bis zum Schlaf-fass. Außerdem haben Familien die Wahl zwischen Selbstversorgung, Frühstücksservice, Essen im Bio-Bistro und zahlreichen zubuchbaren Aktivitäten.

3 FRAGEN

an Thomas Körding, Betreiber Uhlenkörper-Camp und Hotel 11 Eulen

Waren die Schwerpunkte Nachhaltigkeit und Familienfreundlichkeit von Anfang an Teil Ihres Konzepts?

Wir sind ein Familienbetrieb und haben selbst kleine Kinder. Da liegt es nahe, dass sich das auch im Angebot widerspiegelt. Die Kinder meiner Schwester und meine eigenen Kinder sind auf dem Camp-Gelände aufgewachsen – von Anfang an. Manchmal habe ich scherzhaft gesagt: „Ich bau für meine Tochter ein Schwimmbad (oder einen Fußballplatz) und die anderen Kinder dürfen auch da spielen.“ Natürlich war es umgekehrt. Aber unser Angebot hat immer auch unserem eigenen Lebensstil als Familie entsprochen.

Sind Familien besonders an nachhaltigen Angeboten interessiert?

Wenn man Kinder bekommt, ändert sich das ganze Leben und man macht sich nochmal viel

intensiver Gedanken darüber, wie man sein Leben gestalten möchte. Da steigt dann auch das Interesse an nachhaltigen Angeboten.

Schlägt sich Ihr Commitment zur Nachhaltigkeit auch im Preis nieder?

Wenn ich für die Bistro-Küche Bio-Lebensmittel kaufe, dann gibt es ein paar Sachen, die teurer sind und ein paar Sachen, bei denen es kaum einen preislichen Unterschied macht. Beim Fleisch ist der Preisunterschied groß. Da kann man aber gegensteuern und den Fleischanteil reduzieren. Alternativ gibt es auch einen Discounter im Ort, in dem unsere Gäste auch einkaufen könnten. Aber viele kommen ja genau wegen unsere Bio-Qualität her.

Der Preis steigt eher mit der Gesamtqualität des Angebots: Neue Gebäude, mehr Personal, mehr Investitionen... Das ist aber bei allen Hotels so: je umfangreicher das Angebot, umso höher der Preis.

KINDERFERIENLAND NIEDERSACHSEN!

Ausgezeichnet familienfreundlich

NEUERUNGEN BEI DER KINDERFERIENLAND-ZERTIFIZIERUNG

Niedersachsen setzt Maßstäbe, wenn es um familienfreundlichen Urlaub geht. Mit über 300 ausgezeichneten Betrieben und Orten ist das Kinderferienland-Zertifikat längst zu einem Qualitätsversprechen geworden, das

Familien Orientierung und Sicherheit bietet. Und jetzt wird es noch besser: 2025 bringt wichtige Neuerungen, die die Zertifizierung noch attraktiver und einfacher machen – für Betriebe und Gäste gleichermaßen.



© TMN/Christian Bierwagen

DAS IST NEU IN 2025

› EINHEITLICHE ZERTIFIZIERUNGSKOSTEN:

Transparenz und Fairness stehen im Fokus. Mit festen Prüfgebühren von 75 Euro für Beherbergungsbetriebe und 60 Euro für die Gastronomie wird eine klare und gerechte Kostenstruktur eingeführt. Hinzu kommt eine Lizenzgebühr in Höhe von 45 Euro für die Dauer von drei Jahren. Aktionstarife wie z.B. Rabatte für Erstzerti-

fizierungen sind weiterhin möglich und werden durch die jeweilige Region angeboten.

› REDUZIERTER PRÜFKRITERIEN:

Der Fokus liegt auf den wirklich relevanten Aspekten für Familien und Kinder. Um den Einstieg in die Zertifizierung zu erleichtern, wurde die Anzahl der Kriterien deutlich reduziert. Qualitätskriterien sind nun weiter gefasst und ermöglichen den Prüfern, die

individuelle Ausgestaltung der Betriebe besser zu berücksichtigen.

› VEREINFACHTES ANMELDEVERFAHREN:

Durch eine Neustrukturierung der Zertifizierungsunterlagen wird der Prozess für alle beteiligten Parteien vereinfacht. Alle Dokumente sind digital ausfüllbar, und ein einheitliches Infoblatt fasst die wichtigsten Infos zusammen.

WARUM LOHNT SICH DIE ZERTIFIZIERUNG?

ATTRAKTIVITÄT FÜR FAMILIEN STEIGERN

Das Kinderferienland-Logo signalisiert Familienfreundlichkeit auf den ersten Blick.

QUALITÄT OPTIMIEREN

Die Prüfkriterien bieten wertvolle Impulse zur Weiterentwicklung des eigenen Angebots.

MARKETING- VORTEILE NUTZEN

Zertifizierte Betriebe werden aktiv von TourismusMarketing Niedersachsen beworben.

Alle Infos zur Zertifizierung, den Vorteilen und Ansprechpartnern finden Sie unter <https://nds.tourismusnetzwerk.info/> oder direkt bei:

TMN!
TOURISMUSMARKETING
NIEDERSACHSEN

TourismusMarketing Niedersachsen GmbH

Gesa Polster, Qualitätsmanagerin
Kinderferienland Niedersachsen
Telefon 0511 27048830
polster@tourismus-niedersachsen.de

Bionisches Revenue Management

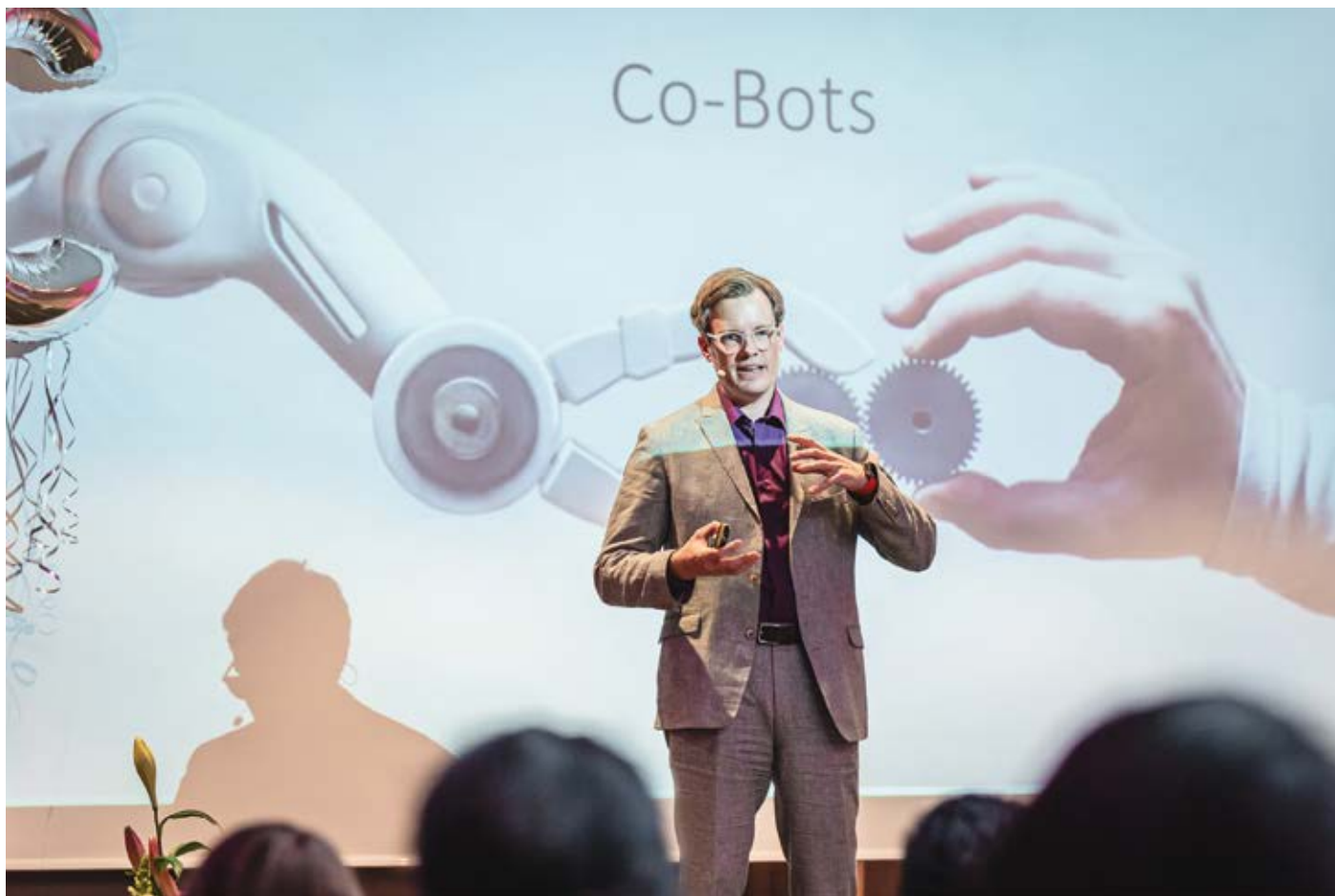


Foto: Thomas Loris

DIE OPTIMALE VERBINDUNG VON MENSCH UND MASCHINE

In der heutigen Welt des Revenue Managements ist die Nutzung von Technologie unverzichtbar. Systeme zur Datenauswertung und -analyse helfen uns, fundierte Entscheidungen zu treffen, um Preise dynamisch und profitabel zu gestalten. Doch trotz der technologischen Fortschritte bleibt der Mensch unverzichtbar. In diesem Artikel beleuchten wir, warum Bionisches Revenue Management, also die Kombination aus Mensch und Maschine, die Zukunft der Hotellerie prägen wird.

DER WERT DER MENSCHLICHEN ANALYSE

Automatisierte Systeme und Algorithmen sind in der Lage, riesige Datenmengen in Echtzeit zu verarbeiten. Sie können Nachfrageprognosen erstellen, Wettbewerbsdaten analysieren und Preisänderungen basierend auf externen Faktoren wie Marktentwicklungen und Saisonalitäten vorschlagen. Aber Algorithmen können nicht alles. Was sie oft nicht leisten, ist die Interpretation dieser Daten im Kontext spezifischer Marktbedingungen und die Berücksichtigung von einzigartigen Faktoren eines bestimmten Hotels oder Markts, die nicht immer quantifizierbar sind. Auch kurzfristige oder einmalige Ereignisse (Konzerte, Streiks,

Wetteranomalien, etc.) sind in diesen Analysen nicht zu erkennen und würden mitunter Muster der Vorhersage korrumpieren.

Hier kommt der Mensch ins Spiel. Der Revenue Manager ist in der Lage, Muster und Anomalien zu erkennen, die das System nicht bemerkt – sei es durch Erfahrungen, lokale Marktkenntnisse, Gesprächen mit den Hotel oder die Fähigkeit, externe wirtschaftliche oder politische Entwicklungen einzubeziehen. Das Zusammenspiel von Technologie und menschlicher Intuition führt zu besseren Entscheidungen, als es beide Komponenten allein könnten.

DAS VERSTÄNDNIS DER TECHNOLOGIE UND SCHNITTSTELLEN

Damit diese Zusammenarbeit zwischen Mensch und Maschine optimal funktioniert, ist es entscheidend, dass der Mensch die Systeme, mit denen er arbeitet, versteht. Systeme zur Datenauswertung sind nur so gut wie die Menschen, die sie bedienen. Solange sich in den Systemen „schlechte Daten“ finden, wird ein schlechtes Ergebnis erzielt – was auf Grundlage der Datenbasis völlig logisch erscheint.

Revenue Manager müssen nicht nur Experten in ihrem Fachgebiet sein, sondern auch das Wissen über die Funktionsweise von Schnittstellen

zwischen verschiedenen Systemen besitzen – sei es ein Channel Manager, ein Property Management System (PMS) oder ein Revenue Management System (RMS). Nur durch dieses Wissen können sie sicherstellen, dass die Technologie reibungslos und effektiv arbeitet.

Auch die Analyse der von den Systemen bereitgestellten Daten erfordert ein Verständnis dafür, wie diese Daten generiert und verarbeitet werden. Ein Revenue Manager, der weiß, welche Daten für eine präzise Analyse erforderlich sind, kann gezielte Fragen an die Systeme stellen und sicherstellen, dass die relevanten Informationen bereitgestellt werden. Auch ist eine Fehleranalyse aufgrund von Daten möglich, wenn ein Verständnis der Quellen und Auswertungen vorhanden ist.

In diesem Kontext ist es wichtig, dass Revenue Manager sich nicht nur mit den technischen Systemen, sondern auch mit den rechtlichen Rahmenbedingungen auseinandersetzen. Ein Verständnis für Gesetze wie den DMA kann einen erheblichen Wettbewerbsvorteil verschaffen, da es den Weg für innovativere und effizientere Preisgestaltungsstrategien ebnet.

FAZIT: MENSCH UND MASCHINE HAND IN HAND

Bionisches Revenue Management ist die Zukunft des Revenue Managements. Die Kombination von fortschrittlichen Technologien und menschlichem Fachwissen ermöglicht es, das Beste aus beiden Welten zu vereinen. Der Mensch bleibt entscheidend für die strategische Auswertung und Interpretation der Daten, während die Technologie die notwendige Basis für fundierte und datengestützte Entscheidungen liefert.

SASCHA DALIG HOTELIER | KEYNOTE SPEAKER & MODERATOR

Mit einer klassischen Hotelfachausbildung hat er den Weg über verschiedene Individual- und Markenhotels von hoteloperativen Positionen bis zum strategischen Management der Hotelketten genommen. Er ist ausgebildeter Ausbilder, Trainer, Wirtschaftsfachwirt und Nachhaltigkeitsmanager.

Seine Expertise findet sich in den Schwerpunkten Hotel Operations vom Housekeeping bis Hotelmanagement, strategisches Management in Revenue und Distribution sowie Partner- und Franchisemanagement. Seine Vision:

„Technologie als Schlüssel zu einfachen und ganzheitlichen Reisen lässt Gastgeber wieder Gastgeber sein. Die Kommunikation zwischen Gästen und Teams wird weniger Prozess und mehr Austausch werden. Optionen werden geschaffen, um Gästen und Teams neue Möglichkeiten zu geben, und die menschliche Komponente wird gestärkt.“ ◀

EDNA QUALITÄT ist unsere MISSION

FRISCH & VON HERZEN

Art. 93111*
EDNA Brüsseler Waffelbackmischung
Gewicht: 3 kg. 2 Btl. /Kt.
Service-Welt

Art. 53612*
Waffeleisen "Herzwaffel am Stiel"
Maße: L 34,0 x B 31,0 x H 25,0 cm
Gewicht: 24 kg. 1 St. /Kt.
Service-Welt

Art. 59989*
Superfood Kornsaaten-Brot
Maße: L 16,5 x B 8,5 x H 8,0 cm
Gewicht: 950 g. 4 St. /Kt.
Service-Welt

Art. 56944*
Pidy Tartelettes, Ø 5 cm, glutenfrei, neutral
Maße: Ø 5,0 x H 2,0 cm
Gewicht: 7,5 g. 70 St. /Kt.
Service-Welt

EDNA Service WELT
QUALITÄT IST UNSERE MISSION
GRATIS Versand
OHNE Mindestbestellwert

www.edna.de/servicewelt

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

EDNA.de
EDNA International GmbH
Gollenhofenstraße 3 · 86441 Zusmarshausen

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

📦 Versandkostenfrei & ohne Mindestbestellwert 📦 Lieferung per Tiefkühl-LKW.

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

FACH- UND ARBEITSKRÄFTEGEWINNUNG
AUS DEM AUSLAND

WORKSHOP mit dem Wirtschafts- ministerium

Um zu erfahren, welche Anforderungen das Gastgewerbe zum Thema Fach- und Arbeitskräftegewinnung aus dem Ausland hat und wie Flüchtlinge in den Arbeitsmarkt integriert werden können, hatte das Wirtschaftsministerium nach Achim eingeladen. Vertreter des DEHOGA Niedersachsen diskutierten ausführlich mit Vertretern des Wirtschaftsministeriums und den verschiedenen Institutionen wie IQ Netzwerk, Niedersachsen Next, Bundesagentur für Arbeit sowie Caritasverband für die Diözese Osnabrück. Die unterschiedlichen Referenten zeigten anhand von Beispielen auf, wie Unternehmen erfolgreich im Ausland rekrutieren können und welche Anstrengungen das Land Niedersachsen vornimmt, um Fachkräfte aus den Ländern Marokko, Kolumbien und Indien anzuwerben. „Es ist ein dorniger Weg, und wir benötigen unbedingt direkte Ansprechpartner“, so DEHOGA-Präsident Florian Hary. Insbesondere klein- und mittelständische Betriebe scheitern an den bürokratischen Hemmnissen. Referatsleiterin May-Britt Pürschel vom Wirtschaftsministerium erklärte, dass genau deshalb dieser passgenaue Workshop mit aktiven Unternehmern im Gastgewerbe stattfindet. „Es geht um die kritische Auseinandersetzung mit dem Thema und darum, wie die Unternehmer

bei ihrer Suche unterstützt werden können“, so May-Britt Pürschel.

Lars Mundt vom IQ Netzwerk ging auf den Ablauf von Bewerbungen bis hin zur Integration ein. Er erläuterte die rechtlichen Rahmenbedingungen, die auf den Säulen Fachkräfte, Erfahrung und Potenzial ruhen. Dabei spielen die 3A eine große Rolle. Diese stehen für Abschluss, Anerkennung und Arbeitsplatz. Er verwies auf die Internetseite „make-it-in-germany“ mit einer integrierten Stellenbörse für Bewerber mit der sogenannten Chancenkarte.

Dr. Bala Ramani von Niedersachsen Next erklärte, dass seine Initiative an das Wirtschaftsministerium angedockt ist, und die Aufgabe hat, für eine koordinierte Migration seitens der Landesregierung zu sorgen. Hier steht insbesondere die Unterstützung bei der Integration der ausländischen Fachkräfte in das Leben nach der Arbeit im Vordergrund. „Uns ist wichtig, dass die Länder, aus denen wir Fachkräfte integrieren, auch bereit sind Fachkräfte zu stellen.“, so Dr. Ramani weiter. Die Länder Kolumbien, Marokko und Indien haben eine hohe Arbeitslosigkeit und sind daher bereit, Fachkräfte nach Deutschland zu entsenden, allerdings auch mit dem Eigeninteresse, die hier



Die Fach- und Arbeitskräftegewinnung aus dem Ausland war Thema eines vom Wirtschaftsministerium organisierten Workshops.

gemachte Erfahrung dann in ihre Länder zurückzuholen. Zukünftig sollen an ausgewählten Orten alle Kompetenzen gebündelt werden. So soll Verden als Hub für Marokko stehen. Wichtig ist, dass hier alle interessierten Unternehmer einen fundierten Ansprechpartner finden. „Durch die offizielle Absichtserklärung der Niedersächsischen Regierung kann die deutsche Botschaft in Marokko zum Beispiel ein beschleunigtes Visumsverfahren abschließen.“

Kai von Hörsten und Anne-Christiane Bachmann berichteten über die Hilfestellung seitens der Bundesagentur für Arbeit mit dem Arbeitgeberservice. Hier wurde das Netzwerk „Unternehmer integrieren Flüchtlinge“ ins Leben gerufen. Daneben gibt es noch eine Migrationsberatungsstelle. Hilfestellung gibt das BAMF bei der Berufssprachförderung für Auszubildende, die über die Berufsschule oder auch den Betrieb selbst angemeldet werden kann. „Zurzeit wird dieses Angebot noch zu selten angenommen“, so von Hörsten. „Daher wäre es

wichtig, uns hier seitens der Betriebe ein Feedback zukommen zu lassen“. Die Berufsbildungsausschussvorsitzende des DEHOGA Niedersachsen, Nicole Rösler, wies darauf hin, dass es möglich wäre, seitens des Verbandes in den Untergliederungen den Bedarf für Sprachförderung abzufragen. Anne-Christiane Bachmann ergänzte, dass es auch berufsvorbereitende Maßnahmen gibt, um den Berufseinstieg zu erleichtern.

Der Workshop wurde begleitet durch zwei Praxisbeispiele, bei denen die Unternehmer die hohen Bürokratiehemmnisse aufzeigten, welche Schwierigkeiten es bei der Integration ausländischer Mitarbeiter gibt und welche Möglichkeiten Betriebe selbst nutzen, um ausländische Fachkräfte zu erhalten und zu integrieren.

May-Britt Pürschel bedankte sich bei allen Teilnehmern herzlich für den interessanten Workshop, der die Chance geboten hat Synergien zu bündeln, Best-Practice-Beispiele bekannt zu machen und zu Netzwerken. ◀

Radfahrende willkommen

ZERTIFIZIERUNG BIS ZUM 31.1. SPART BARES GELD

Die Bett+Bike Zertifizierung ist seit 29 Jahren ein bundesweit bewährtes und bekanntes Qualitätszertifikat des Allgemeinen Deutschen Fahrradclubs (ADFC).

In über 5.900 Unterkünften in Deutschland und dem benach-

barten Ausland können sich Radgäste bereits darauf verlassen, willkommen zu sein. Der ADFC zertifiziert Unterkünfte, die den passenden fahrradfreundlichen Service anbieten. Mit der persönlichen Beratung durch Bett+Bike stellen sich diese Betriebe opti-

mal auf die Zielgruppe der Radfahrenden ein.

Alle interessierten Betriebe, die sich bis 31. Januar 2025 als "Bett+Bike Betrieb" über bettundbike@adfc-niedersachsen.de oder das digitale Gast-

geberportal anmelden und zertifizieren lassen, erhalten einen Rabatt in Höhe von 50 Prozent auf die Anmeldegebühr: 70 Euro statt 140 Euro.

Zertifizierte Betriebe profitieren von einer Reihe von Vermarktungsvorteilen. Dazu gehören:

- Präsentation auf www.bettundbike.de mit vielen Details, Fotos und Lagekarte
- Online-Buchbarkeit: Verlinkung auf Ihr eigenes Buchungssystem
- Qualität für nachweislich bessere Gästebewertungen
- Aufnahme als Point of Interest für GPS-Geräte und digitale Karten
- Kostenlose Qualitätsprüfungen und Beratung vor Ort
- Zielgruppenorientiertes Marketing
- Veröffentlichung & Vermarktung auf radtouristischen Plattformen (Landesmarketingorganisationen, regionale Tourismusverbände, Tourist Informationen, Radwanderkarten, usw.)
- Persönlicher Ansprechpartner im Regionalmanagement von Bett + Bike
- Touristisches Expertennetzwerk
- Markenbekanntheit und Image des ADFC

Die Zahlen der Radreiseanalyse 2024 sind beeindruckend: Gut 37 Millionen Menschen in Deutschland sind 2023 im Urlaub und auf Tagesausflügen Rad gefahren, das ist mehr als die Hälfte der Erwachsenen.

Es gab 5,5 Millionen Radreisen mit mehr als drei Übernachtungen. Radreisende, die mindestens drei Übernachtungen buchten, gaben durchschnittlich 117 Euro pro Tag aus. Die geschätzten Gesamtausgaben lagen in diesem Segment zwischen 6 und 7 Milliarden Euro. ◀



E-SERVICE

Weitere Informationen zur Zertifizierung und das digitale Gastgeberportal finden Interessierte hier:



Neue Website der Hotelstars Union

PÜNKTLICH ZUM 15. GEBURTSTAG!

Die Hotelstars Union hat am 14. Dezember 2024 ein besonderes Jubiläum gefeiert: Seit nunmehr 15 Jahren sorgt sie für einheitliche Standards in der europäischen Hotellerie. Gegründet im Jahr 2009 durch Deutschland und sechs weitere Länder, hat sich die HSU zu einem Zusammenschluss von 21 Mitgliedsländern entwickelt. Sie steht für Transparenz, Qualität und Vertrauen, die europaweit Reisenden Orientierung bieten. Dieses Jubiläum wird nicht nur als Rückblick auf die Erfolge der vergangenen Jahre gefeiert, sondern auch mit einem Schritt in die digitale Zukunft.

Nach monatelanger Arbeit ist eine Plattform entstanden, die sowohl optisch als auch funktional in neuem Glanz erstrahlt. Neben den bewährten Informationen, die Hoteliers und Gästen schon bisher wertvolle Orientierung bieten, überzeugt die überarbeitete Website mit neuen Features und einer klareren Struktur.

Dieser Relaunch unterstreicht die Bedeutung der Hotelstars Union als verlässliches Qualitätssiegel in Europa. Die einheitlichen Standards, die sie etabliert hat, ermöglichen Reisenden, unabhängig vom Land, auf gleichbleibend



hohe Qualität zu vertrauen. Vom Jubiläum der HSU bis zur Live-Schaltung des neuen Portals gibt es in diesem Jahr viel zu feiern. Freuen Sie sich mit uns auf eine zukunftsweisende Plattform, die die Vision der Hotelstars Union weiter vorantreibt. ◀

E-SERVICE



Mehr Netto vom Brutto

JUNIORENTREFF IN AURICH

Mareike Zägel und Nico Winkelmann, Sprecher des Junger DEHOGA Niedersachsen, freuten sich, viele interessierte Junioren zum traditionellen Herbstarbeitskreis begrüßen zu dürfen.

„Es ist ja auch ein wichtiges Thema für uns alle“, so Nico Winkelmann. Jeder Unternehmer sucht Wege, um Mitarbeitern mehr Netto vom Brutto zu gewähren. Inflation, Preissteigerungen und die Sorge um die Zukunft treffen alle. Daher sind auch alle aufgefordert, alle Möglichkeiten auszuschöpfen. Referent Jörg Bachmann aus Oldenburg erläuterte die Möglichkeiten, steuerlich begünstigte Zuwendungen an Arbeitnehmer auszuzahlen. So gibt es Möglichkeiten für individuelle Zahlungen wie auch für Betriebsveranstaltungen, Weiterbildungsmaßnahmen oder Jubiläen.

Im zweiten Teil des Workshops ging Referent Jörg Bachmann auf die BWA ein und erklärte, dass diese die zahlenmäßige Darstellung der geschäftlichen Aktivitäten darstellt. Die darin genannten Zahlen sind für den internen Vergleich sehr wichtig, um zu sehen, wo man steht. Dabei ist aber ein Vergleich mit ähnlichen Betrieben ratsam, obwohl man bei Kennzahlen natürlich immer die unterschiedlichen Betriebsarten und -formen berücksichtigen muss. „Das Erkennen von Risiken und Geschäftskosten ist wichtig“, so Bachmann. „Sie als Unternehmer sind ver-



antwortlich für den betrieblichen Erfolg. Dafür ist eine laufende Überwachung unabdingbar“. Daneben dient die BWA auch als Kontrollwerkzeug für die Liquidationsplanung und kann für den Betrieb optimal eingesetzt werden. Das setzt allerdings voraus, dass sich Unternehmer ihre BWA monatlich genau anschauen. ◀

Der Junioren-Herbstarbeitskreis mit dem Thema „Mehr Netto vom Brutto“ hat in Aurich stattgefunden.



HOTELKLASSIFIZIERUNG

Treffen norddeutscher Auditoren in Walsrode

Kürzlich haben sich die norddeutschen Auditoren der Deutschen Hotelklassifizierung in Walsrode zu einem Erfahrungsaustausch getroffen. Lutz Feldtmann, Vorsitzender der Fachgruppe Hotels im DEHOGA Niedersachsen, bedankte sich bei allen Kommissionsmitgliedern für die Zeit und den Arbeitsaufwand, den diese für die Deutsche Hotelklassifizierung investieren.

„Ihre Arbeit ist sehr wichtig, da diese dazu dient, die Klassifizierung ehrlich und transparent zu halten und damit zur Glaubwürdigkeit des Systems beiträgt“, so Feldtmann bei der Begrüßung der zahlreichen Teilnehmer aus Niedersachsen, Bremen, Mecklenburg-Vorpommern, Hamburg und Schleswig-Holstein. Nils Fuhrhop, Hausherr des Hotel Forellenhofs, stellte den Betrieb kurz vor und

lud alle Teilnehmer zu einer Hausbesichtigung des Erweiterungsbau ein.

Als Hauptreferent war Markus Luth, Hauptgeschäftsführer des Hotelverbands Deutschland, aus Berlin angereist. Er bedankte sich für die Einladung und erklärte, dass er gerne gekommen sei, um sowohl die Fortschreibung der Klassifizierung zu besprechen als auch seine Arbeit vorzustellen. „Die Kriterien müssen auch deshalb regelmäßig fortgeschrieben werden, da diese den Markt widerspiegeln sollen. Die Betriebe sollen sich zukunftsorientiert aufstellen können“, so Luth. Anschließend erläuterte er im Einzelnen die Diskussion auf EU-Ebene, da sich alle 21 Mitgliedstaaten über Änderungen einigen müssen und auch jeweils regionale Gegebenheiten berücksichtigt werden müssen. Luth erläuterte

die neu hinzugekommenen Kriterien und ging auch auf die Kriterien, die unter anderem aus Nachhaltigkeitsgründen weggefallen sind, ein. Er wies darauf hin, welche Kriterien in welchen Kategorien Muss-Kriterien geworden sind und inwieweit hier Verschiebungen vorgenommen wurden. Diese Änderungen sind aufgeteilt auf die Punkte „Nachhaltigkeit“, „Marktperspektive“ und „Mitarbeitende“.

Der CO₂-Fußabdruck, der zukünftig eine immer größere Rolle in den Betrieben spielen wird, wurde als fakultatives Merkmal neu aufgenommen.

„Schauen Sie auch mal auf die Internetseiten der Hotelstars Uni-

on“, so Luth. Sowohl das Menü für die Gäste als auch für die Hoteliers wurde aktualisiert und bedienerfreundlicher gestaltet. Für die Hoteliers gibt es neu auch einen Online-Quickcheck, mit dem sie grundsätzlich feststellen können, welche Kategorie der Hotelklassifizierung sie erreichen könnten.

Des Weiteren berichtete Luth über seine Arbeit auf EU-Ebene, insbesondere über den Kampf gegen Booking.com zur Bestpreisklausel. Weitere Themen waren die EU-Pauschalreiserrichtlinie, der Digital Markets Act sowie die Einstufung großer Onlineplattformen als Gatekeeper.

Alle Teilnehmer nutzen die Chance, sich auszutauschen und ihre Anregungen an die Klassifizierungsgesellschaft zu adressieren. ◀



Mehr als 30 Auditoren haben sich in Walsrode zur Deutschen Hotelklassifizierung ausgetauscht.

TOURISMUSBRANCHE BLICKT ZUNEHMEND KRITISCH IN DIE ZUKUNFT

Fehlende Planbarkeit macht Betrieben zu schaffen

Das Gastgewerbe in Niedersachsen blickt besorgt in die Zukunft. Zwar ist der Großteil der Betriebe mit der letzten Saison zufrieden, doch die Zukunftsaussichten werden negativ bewertet. Das geht aus der aktuellen Saisonumfrage der IHK Niedersachsen hervor. Der Klimaindex, der die aktuelle Lage und die Aussichten in einem Wert zwischen 0 und 200 zusammenfasst, sank von 90,2 Punkten im Frühjahr auf 87,5 Punkte. Im Vorjahr lag er noch bei 104,5 Punkten.

„Die wirtschaftspolitischen Rahmenbedingungen bremsen die Branche aus. Fehlende Verlässlichkeit bei den Entscheidungsträgern sorgt für fehlende Planbarkeit bei den Betrieben. Um den Tourismus nach vorne zu bringen und wirtschaftliches Wachstum zu ermöglichen, braucht es Planungssicherheit und unternehmerische Spielräume. Einschränkungen durch Reglementierung und überbordende Bürokratie sind Gift für das Unternehmertum“, so IHKN-Hauptgeschäftsführerin Monika Scherf.

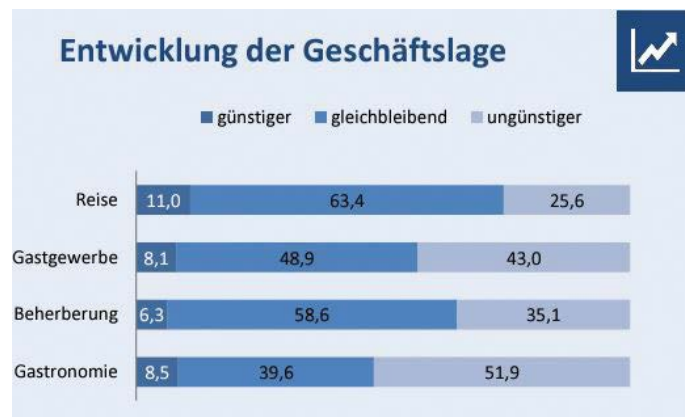
Die aktuelle Geschäftslage bewerten 35 Prozent der befragten Betriebe im Gastgewerbe als gut, 48 Prozent als befriedigend und 17 Prozent als schlecht. 43 Prozent berichten von einem Umsatzrückgang im Vergleich zum Vorjahreszeitraum. Nur 8 Prozent der Betriebe im Gastgewerbe erwarten in der nächsten Saison eine günstigere Geschäftslage.

49 Prozent gehen von einer gleichbleibenden, 43 Prozent sogar von einer ungünstigeren Geschäftslage aus.

Als größtes Risiko für die wirtschaftliche Entwicklung des Unternehmens in den kommenden 12 Monaten nennen die Betriebe die Arbeitskosten mit 78 Prozent. Danach folgen die wirtschaftspolitischen Rahmenbedingungen mit 73 Prozent, Energie-, Lebensmittel- und Rohstoffpreise mit 71 Prozent und der Personalmangel mit 62 Prozent.

Um die Herausforderungen der Branche gemeinsam anzugehen und der Landespolitik die aktuelle Lage zu erläutern, waren Unternehmer und Vertreter der niedersächsischen IHKn in der vergangenen Woche im Unterausschuss Tourismus des Landtages zu Gast. „Wir freuen uns, dass wir den Abgeordneten die aktuellen Herausforderungen anhand von Beispielen schildern konnten. Um die Tourismusbranche zukunftsfähig aufzustellen, müssen wir vor allem bei den Themen Bürokratie, Personal und Fachkräfte,

fragen halbjährlich ihre Mitgliedsbetriebe aus Beherbergung und Gastronomie sowie Reisebüros und Reiseveranstalter. Wechselnde Zusatzfragen geben Auskunft über aktuelle Branchenthemen aus Sicht der niedersächsischen Tourismuswirtschaft. ◀



Auch bei den Reisebüros und -veranstaltern sank der Klimaindex von 122 auf 112 Punkte. 92 Prozent bewerten die aktuelle Lage als gut oder befriedigend, ein Viertel erwartet allerdings eine Verschlechterung für die nächste Saison. Hier sehen 57 Prozent den Personalmangel als Risiko. Danach folgen wirtschaftspolitische Rahmenbedingungen (47%), Arbeitskosten (38%) sowie Energie- und Rohstoffpreise (31%).

Infrastruktur und Mobilität sowie Finanzierung und Förderung dringend vom Reden ins Handeln kommen“, so IHKN-Tourismus-sprecherin Kerstin van der Toorn.

Die IHKN-Saisonumfrage wurde vom 14. Oktober bis 8. November 2024 durchgeführt. An der Umfrage beteiligten sich rund 450 Betriebe aus Hotellerie, Gastronomie und Campingwirtschaft sowie Reisebüros und Reiseveranstalter. Die niedersächsischen IHKn be-

E-SERVICE

Die vollständigen Ergebnisse der IHK-Saisonumfrage sind hier zu finden:



NICHT VERGESSEN: Personenbezogene Corona-Daten müs- sen gelöscht werden

Ob Aktenordner im Keller oder auf der Festplatte: Personenbezogene Daten, die im Zusammenhang mit der Corona-Pandemie stehen, sind in den meisten Fällen umgehend zu löschen. Ansonsten riskieren Unternehmen, diese Daten rechtswidrig zu verarbeiten.

Während der Corona-Pandemie haben Unternehmen zahlreiche personenbezogene Daten erfasst und gespeichert, die sich vorwiegend auf die damals notwendigen Schutzmaßnahmen bezogen – etwa die sogenannten „3G“-Daten (geimpft, genesen oder getestet). Dabei waren häufig sowohl Kunden betroffen, aber

auch die Beschäftigten dieser Unternehmen. Die Speicherung von diesen personenbezogenen Daten ist in den weit überwiegenden Fällen nicht mehr erforderlich – sie müssen deshalb gemäß Datenschutz-Grundverordnung (DS-GVO) gelöscht beziehungsweise vernichtet werden.

Es ist anzunehmen, dass das Löschen solcher Daten in einigen kleinen und mittelständischen Unternehmen noch nicht erfolgt ist. Deshalb weist die Datenschutzbehörde aktuell auf ihrer Webseite unter [lfd.niedersachsen.de/corona/](https://www.lfd.niedersachsen.de/corona/) auf die Pflichten für Unternehmen hin.



Näheres zum „Recht auf Löschung“ von personenbezogenen Daten finden Interessierte außerdem in Artikel 17 der DS-GVO. Bei Fragen dazu sollten sich Unternehmen – sofern vorhanden – an ihren betrieblichen Datenschutzbeauftragten wenden. Verfügen Unternehmen über keinen Datenschutzbeauftragten, können sie sich auch an die Datenschutzbehörde unter poststelle@lfd.niedersachsen.de wenden. ◀

Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung

In jüngster Zeit bekommen Arbeitgeber immer häufiger Arbeitsunfähigkeitsbescheinigungen (AU) von dubiosen Ärzten oder Onlineportalen vorgelegt.

Die AUs von Onlineportalen sind nicht ausnahmslos unzulässig. Videosprechstunden und daraus resultierende AUs sind dann erlaubt, wenn der Mitarbeitende in der Praxis bekannt ist. Dies

gilt auch für eine Telefonsprechstunde. Eine Krankheit, die nicht ordnungsgemäß durch eine wirkungsvolle AU nachgewiesen wurde, löst keine Entgeltfortzahlung im Krankheitsfall aus. Mitarbeiter, die mit einer dubiosen AU ankommen, sollten zu den Umständen der Krankschreibung befragt werden (Telefonsprechstunde, Videosprechstunde, Vorstellung in den Praxisräumen o.ä.). Werden die

Zweifel nicht ausgeräumt, sollte die Entgeltfortzahlung eingestellt und der Mitarbeitende informiert werden.

Auch Privatärzte dürfen AUs ausstellen, unabhängig davon, ob sie eine Kassenzulassung haben oder nicht. Voraussetzung ist allerdings eine ordnungsgemäße Approbation. ◀

IMPRESSUM

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

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

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

Bildnachweis:
AdobeStock Seite 9, 33

Gestaltung: Karena Unger

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

Die Ausgabe 1/2025 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 26. Februar 2025.

Der beste Nachwuchs aus dem Emsland

MEISTERSCHAFTSMOTTO: REITSPORT TRIFFT KULINARISCHE GENÜSSE



Sie haben bei den Emslandmeisterschaften für den Gastro-Nachwuchs mit ihrem Können überzeugt: Patrick Klene, Stefan Schulte und Arne Kues (hintere Reihe von links) sowie Marie Szwemko, Lili Marie Krümpel, Thi Hoang Yen Ngo, Maxim Swinkels, Medea Zirakadze und Eva Neerschulte (vordere Reihe von links). Foto: BBS

Unter dem Motto „horsesanddreams“ fanden Anfang November die emsländischen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen statt. Hierbei traten an den Berufsbildenden Schulen Meppen drei verschiedene Teams mit jeweils einer Restaurantfachfrau, einer Hotelfachfrau und einem Koch gegeneinander an.

Die Prüfer waren sich am Ende einig: Sie lobten die hervorragenden Speisen und den professionellen Umgang aller Beteiligten mit den Meisterschaftsanforderungen. „Das war richtig gut“. Vom Beginn bis zum Abschluss war die durchweg positive und professionelle Stimmung in den neuen Räumlichkeiten der BBS-Gastronomie-Abteilung deutlich zu spüren.

BEZIRKSVERBAND OSNABRÜCK-EMSLAND/ GRAFSCHAFT BENTHEIM

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



Die angehenden Köche mussten ein 3-Gang-Menü mit vorgegebenen Zutaten vorbereiten und planen. Die Restaurantfachleute zeigten ihr Können unter anderem beim Eindecken der Festtafel, der Herstellung eines Cocktails an der Bar sowie der Zubereitung eines Garnelensnacks am Tisch.

Für den passenden Rahmen waren die Hotelfachleute zuständig, die in Anlehnung an das Meisterschaftsmotto die Planung eines Übernachtungsarrangements „Reitsport trifft kulinarische Genüsse im Emsland“ für das kommende Jahr erstellt hatten. Zum Sektempfang präsentierten sie den geladenen Gästen einen dazu passenden Flyer. Darüber hinaus gehörte beispielsweise auch die Bearbeitung von Reklamationen an der Rezeption zu den Aufgaben.

DIES SIND DIE GEWINNER IN DEN JEWEILIGEN AUSBILDUNGSBERUFEN:

- Patrick Klene, DJH Jugendherberge Meppen (Koch)
- Eva Neerschulte, Hotel Via Plaza Meppen (Hotelfachfrau)
- Maxime Swinkels, Hotel Greive Haren (Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie).

Das Siegerteam kann sich nun auf eine weitere Herausforderung freuen. Das erfolgreiche Nachwuchstrio aus dem Emsland hat sich für die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Ausbildungsberufe qualifiziert, die im März 2025 in Osnabrück stattfinden. Aus Altersgründen tritt dann Arne Kues vom Gasthof Vennemann in Haselünne als Koch an. ◀

Reduzierung der Mehrwertsteuer ganz oben auf der Wunschliste

1. VORSITZENDER DES KV MEPPEN INSGESAMT ZUFRIEDEN MIT DEM GESCHÄFTSJAHR 2024

Tobias Greive aus dem emsländischen Haren ist 1. Vorsitzender des DEHOGA-Kreisverbands Meppen. Der Mitinhaber des traditionsreichen familiengeführten Hotels Greive geht in dem folgenden Interview auf wichtige Zukunftsfragen für das Gastro-Gewerbe ein:

Wie schätzen Sie die aktuelle Stimmung unter den Berufskollegen Ihres Kreisverbands ein?

Das lässt sich pauschal kaum beantworten, weil die Situation in jedem einzelnen Betrieb anders ist. Dessen ungeachtet ist es so, dass es Gaststätten, in denen ausschließlich Getränke ausgeschenkt haben, zunehmend schwer haben. Ein Grund ist, dass die Zahl der Stammgäste, die sich täglich an der Theke getroffen haben, überall zurückgeht. Zudem ist das Abendgeschäft oft auf wenige Stunden beschränkt, weil Freundeskreise und Gruppen häufig erst zu später Stunde in der Kneipe zusammenkommen. Diese für viele Betriebe problematische Entwicklung ist ein allgemeiner Trend und ganz sicher nicht nur in unserer Region zu sehen.

Wie sieht es bei den Restaurants und Hotels aus?

Die Restaurants sind in der Vorweihnachtszeit zumeist gut mit Feiern ausgelastet. Entsprechend positiv ist dort die aktuelle Geschäftslage. Der Hotellerie fehlt es derzeit an Buchungen aus der Touristik – vor allem, weil im Winter nur wenig Fahrradurlauber unterwegs sind. Alles in allem können wir im Kreisverband Meppen aus wirtschaftlicher Sicht aber zufrieden mit dem Jahresverlauf für 2024 sein.

Sind Sie mit Blick auf die anstehende Bundestagswahl eher optimistisch oder skeptisch?

Auch das lässt sich nicht eindeutig mit Ja oder Nein beantworten. Dass Herr Merz eine Reduzierung des Mehrwertsteuersatzes auf sieben

Prozent für Speisen versprochen hat, wenn er Bundeskanzler wird, ist natürlich ein gutes Signal für unsere Branche. Abgesehen von den Restaurants und Kneipen würden davon auch die Hotelbetriebe profitieren, weil das Frühstück mit dem gleichen Mehrwertsteuersatz abgerechnet werden könnte wie die Übernachtung. Allerdings ist dieser Schritt auch dringend erforderlich, um dem vor allem in vielen ländlichen Regionen fortschreitenden Sterben des Gastgewerbes entgegenwirken zu können.

Würde sich die Reduzierung der Mehrwertsteuer auch für die Gäste auszahlen?

Damit würde jeder Betrieb anders umgehen. Einiges wird sicher über stabile Preise für Speisen und Getränke an den Gast zurückgegeben. Viele Berufskollegen würden die zwölf Prozent Mehreinnahmen nutzen, dringend erforderliche Investitionen durchzuführen oder den Lohn ihrer Mitarbeiter zu erhöhen, um sich damit besser gegen den Fachkräftemangel wappnen zu können.

Welche Rolle spielen die Energiekosten?

Die sind für viele Betriebe eine heftig drückende Belastung geworden. Wir alle hoffen, dass die Energiepreise mittel- und langfristig wieder fallen. Genau das würde im Übrigen nicht nur den Betrieben unserer Branche helfen. Auch unsere Gäste hätten mehr Geld in der Tasche, das zum Beispiel für einen Kurzurlaub im Hotel oder fürs Essen gehen im Restaurant zur Verfügung stehen würde.

Wie gehen Sie als Hotelier mit den hohen Kosten für Gas und Strom um. Werden die Gästezimmer oder der Saal für die abendliche Feier nun auf maximal 19 Grad reguliert?

Das geht gar nicht. Die Gäste möchten sich bei uns wohl fühlen und sich nicht darüber beschweren müssen, dass es zu kalt ist. An-

sonsten müssten wir damit rechnen, dass die Gäste unzufrieden sind, uns im Internet negativ bewerten und nicht wiederkommen. Wir müssen ganz einfach einen bestimmten Standard bieten. Dazu gehören selbstverständlich ein wohltemperiertes Zimmer und Restaurant.

Achten Sie im Alltagsbetrieb vermehrt auf einen sparsamen Energieverbrauch?

Ja, natürlich. Das fängt damit an, dass kein unnötiges Licht angeschaltet ist und die Heizung in Räumen reduziert wird, die gerade nicht genutzt werden. Auch die Außenwerbung kann in den Nachtstunden ausgeschaltet werden. Insgesamt gibt es hier von Betrieb zu Betrieb viele unterschiedliche Stellschrauben, die sich positiv auf die Strom- und Gasrechnung auswirken können.

Was ist Ihr Wunsch an die nächste Bundesregierung?

Das ist definitiv als Erstes die Senkung der Mehrwertsteuer auf sieben Prozent. Darüber hinaus wünschen wir uns allgemein das, was sich auch Unternehmer und Mitarbeiter in vielen anderen Branchen wünschen: Weniger Bürokratie und Steuern sowie mehr Anerkennung für diejenigen, die unser Land mit ihrer Arbeit und Leistung am Laufen halten. ◀



Weitere Belastungen für Betriebe verhindern

IHK-FACHAUSSCHUSS IST GEGEN KULTUR- UND TOURISMUSABGABE

„Die Branche sieht solchen Kultur- und Tourismusabgaben mit großer Sorge entgegen“. In der jüngsten Sitzung des IHK-Tourismusausschusses hat sich dessen Vorsitzender Wolfgang Hackmann mit deutlichen Worten gegen Pläne ausgesprochen, von denen sich einige Kommunen in der Wirtschaftsregion Osnabrück-Emsland-Grafschaft Bentheim eine weitere Einnahmequelle erhoffen.

86 Prozent der im IHK-Bezirk dazu befragten Unternehmen erwarten negative Auswirkungen für das eigene Unternehmen. 73 Prozent befürchten, dass die Abgabe schädliche Folgeeffekte für den heimischen Tourismus hätte. 68 Prozent der Betriebe rechnen mit einer Schwächung des Handels, der Gastronomie und des Dienstleistungssektors, wenn Übernachtungsgäste zu-

sätzlich belastet werden sollten.

Mit der Einführung der neuen Abgabe würden neben höheren Kosten auch weitere bürokratische Belastungen auf die Betriebe zukommen. Jeder Euro, den der Kunde zusätzlich zum Übernachtungspreis zahlen muss, werde weniger in der Gastronomie und im Handel vor Ort ausgegeben, erwartet Anke

Schweda als zuständige Bereichsleiterin der Industrie- und Handelskammer.

Die Ausschussmitglieder stimmten der Kritik zu. Bei ihrer Sitzung in den Räumlichkeiten des Osnabrücker Zoo sprachen sie sich daher einstimmig gegen die Einführung von Kultur- und Tourismusabgaben für Übernachtungsgäste aus. ◀

Benefizessen in Cloppenburg

GENUSS FÜR DEN GUTEN ZWECK

Im November lud der DEHOGA Kreisverband Cloppenburg gemeinsam mit OM-Medien zum traditionellen Benefizessen ins Haus Maria-Rast in Bethen ein. 164 Gäste genossen einen Abend voller kulinarischer Höhepunkte und stimmungsvoller Unterhaltung – und das für einen guten Zweck: Die Spendensumme von 2400 Euro stockte der Kreisverband auf 3000 Euro auf, die der Initiative „Kleiner Stern“ zugute kommen, die herz- und krebskranke Kinder unterstützt.

„Wir feiern in diesem Jahr unseren 25. Geburtstag. Diese Spende bedeutet uns sehr viel“, bedankte sich Gründerin Maria Thien. Der Spendenscheck wurde von OM-Medien-Chefredakteur Ulrich Suffner und der DEHOGA-Kreisvorsitzenden Meike Schlömer-Thomann überreicht. „Das Geld wird individuell dort eingesetzt, wo es am dringendsten gebraucht wird“, erklärte Thien.

Die Gäste erwartete ein Drei-Gänge-Menü, das keine Wünsche offenließ: Antipasti und Garnelen als Vorspeise, gefülltes Schwei-

nefilet, Entenbrust und Hirschenkeule mit vielfältigen Beilagen als Hauptgericht sowie winterliches Pannacotta und Eis mit Pflaumenkompott zum Abschluss. Den Service übernahmen angehende Gastronomen der Berufsfachschule BBS am Museumsdorf, die auch für Dekoration und Menügestaltung verantwortlich waren. „Wir freuen uns, wenn einige von euch bald in unseren Betrieben arbeiten“, lobte Schlömer-Thomann den engagierten Nachwuchs.

Für Unterhaltung sorgten plattdeutsche Anekdoten von „Buur

Decker“ sowie akrobatische Rock’n’Roll-Tanzeinlagen der Tanzschule Wienholt. Moderator Oliver Hermes führte charmant durch den Abend und dankte den Gästen für ihre Unterstützung: „Sie tun heute etwas Gutes!“

Das Benefizessen 2024 war ein voller Erfolg – und ein Beweis dafür, wie kulinarischer Genuss und soziales Engagement sich ideal ergänzen können. ◀



Meike Schlömer-Thomann (l.) begrüßte die Gäste.



Für akrobatische Rock’n’Roll-Tanzeinlagen sorgte die Tanzschule Wienholt.

Ehrung für 50-jährige Mitgliedschaft im DEHOGA

Der Ehrenvorsitzende des DEHOGA Bezirksverbands Ostfriesland kann in diesem Jahr auf 50 Jahre Mitgliedschaft im DEHOGA zurückblicken. In den vergangenen Jahrzehnten war Jürgen Garrels in unterschiedlichen Funktionen ehrenamtlich für den Verband tätig.

Zunächst als Kreisvorsitzender des DEHOGA Kreisverbands Aurich. In dieses Amt wurde er bereits 1974 gewählt. Eigentlich hatte der engagierte Gastronom dafür keine Zeit, denn er hatte mit seiner Ehefrau Hilke erst vor drei Jahren, im Mai 1971, nach einer „schwierigen und anspruchsvollen“ Bauphase, den Betrieb Brems Garten in Aurich eröffnet und dort alle Hände voll zu tun. Die Verbandsarbeit war ihm aber wichtig, so dass er sich zutraute, das Amt des Vorsitzenden in Aurich zu übernehmen. Seine Ehefrau Hilke hielt ihm im Betrieb den Rücken frei, wenn Garrels für den DEHOGA unterwegs war. Dennoch war es nicht einfach, das anspruchsvolle Ehrenamt mit dem beruflichen Engagement im eigenen Betrieb in Einklang zu bringen. Trotzdem

gelang es Garrels, den Kreisverband in Schwung zu bringen und zunehmend mehr Betriebe für den DEHOGA-Aurich zu gewinnen. In den 90er Jahren erreichte der Kreisverband die stolze Zahl von 115 Mitgliedsbetrieben. Es gab monatliche Treffen der Mitglieder, die mit 35-40 Personen auch sehr gut besucht waren. Es lief rund.

Auch im eigenen Betrieb. Bald beschäftigte Familie Garrels über 50 Mitarbeiter und bewirtschaftete neben dem Brems Garten auch die angrenzende Stadthalle. „Wir hatten 20-25 Veranstaltungen im Monat, Tagungen, Kongresse und auch eine Vielzahl von Bällen, den Presseball, den Juristenball, den großen Manöverball, um nur einige aufzuzählen“, erinnert sich Jürgen Garrels. Aber es war nicht immer nur alles heiter Sonnenschein. Als große Enttäuschung während seiner Zeit als Kreisvorsitzender wertet Garrels den Bau des Seminarhotels Aurich durch den Landkreis. „Eine Investition des Landkreises aus Steuergeldern zum Nachteil der hiesigen Gastronomie“, macht Garrels deutlich.

Im Januar 2006 gab er seine Position als Kreisvorsitzender des DEHOGA Aurich auf und verzichtete auf eine neue Kandidatur für den Vorsitz. Doch der verbandliche Ruhestand währte nicht lange. Schon wenige Tage später wurde Garrels gebeten, das Amt des DEHOGA Bezirksvorsitzenden von Ostfriesland zu übernehmen, welches überraschend vakant geworden war. Diese Funktion hatte er bis Mai 2015 inne. Wegen seines außergewöhnlichen Engagements für das Gastgewerbe in Ostfriesland wurde Garrels zum Ehrenvorsitzenden des DEHOGA Ostfriesland gewählt. Noch heute besucht er die Delegiertenversammlungen des Verbandes auf Bezirks- und Landesebene und bringt sich in das Geschehen ein. Ein großes Anliegen ist ihm die Mitgliederwerbung für den Verband. Hier ist der überaus rüstige Ruheständler auch heute noch aktiv und wirbt insbesondere für die Integration der Kollegen mit Migrationshintergrund in den Verband. „Es muss uns gelingen, eine Brücke zu diesen Gastronomen zu schlagen, damit unser



JÜRGEN GARRELS

Verband auch für die Zukunft gerüstet ist und schlagkräftig bleibt“, so Garrels.

Der DEHOGA Kreisverband Aurich und der DEHOGA Bezirksverband Ostfriesland danken Jürgen Garrels für sein jahrzehntelanges Engagement für den Unternehmerverband des Gastgewerbes und wünschen ihm und seiner Ehefrau Hilke weiterhin alles Gute. ◀

BEZIRKSVERBAND OSTFRIESLAND

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



chessstec UG
Sonnen & Windschutz
Markisen – Sonnenschirme – Glaswände
Austausch – Reparatur – Notdienst
und Sonderwünsche



☎ 01 76 - 38 38 60 64



FAHRT DES BEZIRKSVERBANDES STADE NACH BERLIN

Politik, Netzwerk und gute Laune

Die diesjährige Reise des DEHOGA-Bezirksverbandes Stade nach Berlin bot den 16 Teilnehmern eine gelungene Mischung aus politischem Austausch, Netzwerkpflge und geselligem Beisammensein. Die zweitägige Veranstaltung begann am Montag mit einem Besuch im Deutschen Bundestag. Hier standen Gespräche mit Andreas Mattfeldt, MdB, im Vordergrund, der den Teilnehmern auch das eine oder andere Bier in seinem Büro zapfte. Der Tag endete in ausgelassener Stimmung im Hofbräuhaus, bevor die Teilnehmer den Abend an der Hotelbar gemütlich ausklingen ließen.

Der Dienstag brachte den eigentlichen Höhepunkt der Reise: Den DEHOGA Branchentag, der hochkarätig besetzt war. Politprominenz wie Wolfgang



Kubicki, Cem Özdemir, Friedrich Merz, Alexander Dobrindt und Kanzleramtsminister Wolfgang Schmidt diskutierten mit den Anwesenden zentrale Themen der Branche. Angesichts des bevorstehenden Wahlkampfes richtete sich das Augenmerk insbesondere auf die dringende Forderung nach einer dauerhaften Senkung der Mehrwertsteuer auf Speisen auf 7 %. Politiker nahezu alle Parteien signalisierten ihre Bereitschaft, dieses Anliegen endlich umzusetzen.

Der Branchentag war für viele Teilnehmer eine ungewohnte Erfahrung, die vor allem das Zuhören und Mitdiskutieren in den Vordergrund stellte. Dennoch waren sich alle einig: Der intensive Austausch und die wertvollen Impulse haben die Anstrengung gelohnt. Beim abendlichen Gettogether nutzten die Mitglieder die Gelegenheit, die Gespräche des Tages in entspannter Atmosphäre zu vertiefen.

Am Mittwochmorgen traten die Teilnehmer die Rückreise an – nicht ohne einige müde Gesichter nach den ereignisreichen Tagen. Die einhellige Meinung lautete jedoch: In zwei Jahren, beim nächsten Branchentag, sind wir wieder dabei!

Ein großer Dank geht an alle, die diese Fahrt organisiert und begleitet haben. Sie war ein voller Erfolg und zeigt, wie wichtig der Austausch innerhalb der Branche und mit der Politik ist. ◀

Der Deutsche Bundestag und der DEHOGA-Branchentag waren Ziele der Reisetilnehmer aus dem DEHOGA Bezirksverband Stade.

Im Büro von Andreas Mattfeldt, MdB, genossen die Teilnehmer Frischgezapftes.



BEZIRKSVERBAND STADE

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



Drei Tage BÜSUM

„WENN DU DAS MEER
IM RÜCKSPIEGEL SIEHST,
FÄHRST DU IN DIE
FALSCHER RICHTUNG“



Der DEHOGA Kreisverband Stade hat kürzlich wieder eine gelungene dreitägige Ausfahrt nach Büsum organisiert.

Aktive und ehemalige gastronomische Kollegen genossen ein abwechslungsreiches Programm, darunter eine Krabbenkutterfahrt mit

Fischfang ins Wattenmeer und der Besuch der Seehundstation in Friedrichskoog. Gemeinsam wurden tolle Stunden verbracht, die den kollegialen Austausch förderten. Das ganz besondere Highlight war der Abend im Hotel Alter Muschelsaal in Büsum. Wer dabei war, kann noch lange davon erzählen.

Mit voll besetztem Bus ging es dann über die Elbfähre Glückstadt-Wischhafen wieder Richtung Heimat. Das leckere Abendessen im Gasthof Zur Post bei den Kollegen Carola und Uwe Staats zeigte eindrücklich, wie groß und stark die Gemeinschaft im DEHOGA Kreisverband Stade ist. ◀

Gelungenes Sommerfest

MARITIMES FLAIR UND BESTE STIMMUNG

Im August lud der DEHOGA Kreisverband Stade zu einem unvergesslichen Sommerfest ein, das durch seine entspannte Atmosphäre und ein abwechslungsreiches Programm bestach. Bei strahlendem Sonnenschein und bester Stimmung startete die Veranstaltung mit einer gemütlichen Kaffeetafel im Stader Ratskeller, bei der köstlicher Kuchen für einen süßen Auftakt sorgte.

Anschließend stand eine Fleet-Kahnfahrt entlang der idyllischen Stader Wallanlagen auf dem Programm. Unter fachkundiger Führung erfuhren die Teilnehmer Spannendes und Wissenswertes über die Stader Häfen sowie über die ehemaligen Befestigungsanlagen aus der Schwedenzeit. Die einstündige Fahrt auf dem Burggraben und der Schwinde bot nicht nur malerische Ausblicke, sondern auch eine perfekte Gelegenheit, den Sommer in vollen Zügen zu genießen.

Nach der Rückkehr ging es in bester Stimmung wieder zurück zum traditionsreichen Stader

Ratskeller, wo kühle Getränke und ein leckeres Abendessen auf die Gäste warteten. Abgerundet wurde der Abend durch musikalische Unterhaltung der Stader Hafensänger, die mit ihren maritimen Klängen den perfekten Abschluss eines rundum gelungenen Festtages boten. Ein weiteres Highlight am Abend war die spannende Tombola, bei der großartige Preise – groß-

zügig gesponsort von den Gastro-Partnern vor Ort – auf die glücklichen Gewinner warteten.

Ein herzliches Dankeschön gilt allen, die zu diesem schönen Tag beigetragen haben. Das Sommerfest bleibt in bester Erinnerung – und macht Lust auf eine Wiederholung im nächsten Jahr! ◀



Gelungenes Sommerfest mit zahlreichen Gästen in Stade.

Gemeinsam stark

GASTRONOMISCHE BETRIEBE BEGEISTERN SCHÜLER AUF AUSBILDUNGSMESSE

Ein voller Erfolg war der Auftritt von sechs engagierten Ausbildungsbetrieben aus dem Landkreis Celle bei der diesjährigen Ausbildungsmesse „Zukunft in der Tasche“. Am gemeinsamen Stand des DEHOGA Niedersachsen präsentierten sich die Betriebe in einem inspirierenden Umfeld, das eindrucksvoll zeigte, wie vielseitig und spannend die Berufe in der Gastronomie sind.

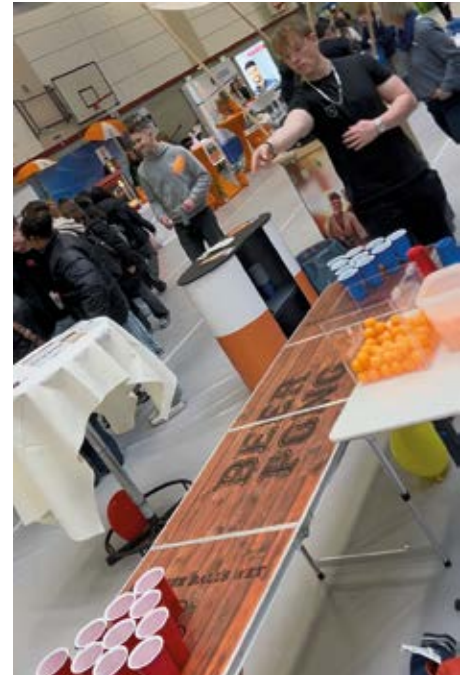
Über 2000 Schüler der neunten, zehnten und elften Klassen aus dem Landkreis strömten zur Messe und fanden am DEHOGA-Stand ein lebendiges Programm vor: Neben alkoholfreien Cocktails und Limonaden bot ein professionell eingedeckter Tisch einen ersten Einblick in die Welt der Gastfreundschaft. Ein besonderes Highlight war das Bierpong-Spiel, das nicht nur für Spaß sorgte, sondern auch die jungen Besucher zu einem lockeren Gespräch einlud.

Der Clou: Die sechs Ausbildungsbetriebe teilen sich nicht nur den Stand, sondern auch die

Ausstellungszeiten. In Zweiertteams stellten sie abwechselnd ihre Berufe vor und standen den Jugendlichen Rede und Antwort. Diese Zusammenarbeit zeigt, wie wichtig es ist, als Branche zusammenzustehen und gemeinsam für die Nachwuchsgewinnung aktiv zu werden.

„Die Resonanz war überwältigend“, berichtet Roger Burkowski vom DEHOGA Celle. „Viele Jugendliche nutzten die Gelegenheit, um sich ausführlich zu informieren und sogar erste Schritte für ein Praktikum zu vereinbaren. Das zeigt, wie groß das Interesse an einer Ausbildung in der Gastronomie ist, wenn man den jungen Menschen auf Augenhöhe begegnet.“

Mit diesem gelungenen Auftritt ist klar: Die Gastronomie hat auch in Zukunft viel zu bieten. Nun gilt es, diesen Schwung mitzunehmen und die potenziellen Nachwuchskräfte weiter zu begeistern. Denn wer einmal die Leidenschaft für das Gastgewerbe entdeckt hat, wird schnell merken: Hier kannst du noch was werden! ◀



Das Bierpong-Spiel begeisterte die jungen Menschen.



Beim Cocktail Shaken konnten die potentiellen Azubis selbst Hand anlegen.

Mit einem großen Stand sorgte der DEHOGA für Aufmerksamkeit auf der Azubi-Messe.

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



Wochenende des Restaurants



Foto: Jürgen Reimer

Die Gastwirte konnten einen Spendenscheck von 11.580 Euro an das Onkologische Forum überreichen.

SPENDEN FÜR DAS ONKOLOGISCHE FORUM

Unter dem Motto „Gemeinsam können wir uns stärken“ veranstaltete der DEHOGA-Kreisverband Celle im November das „Wochenende des Restaurants“. Insgesamt 45 Restaurants aus Stadt und Landkreis Celle beteiligten sich an der Aktion und sammelten beeindruckende 11580 Euro für das Onkologische Forum Celle.

Die Spendenübergabe fand bei einem gemeinsamen Frühstück im Restaurant „San Marino“ in Celle statt. Zu diesem Anlass kamen Gastronomen, Vertreter der Politik und das Onkologische Forums zusammen, um den Erfolg der Aktion zu feiern und sich auszutauschen.

Landrat Axel Flader würdigt die Aktion

Landrat Axel Flader, der an der Scheckübergabe teilnahm, lobte das Engagement der Gastronomie: „Dieses Projekt zeigt eindrucksvoll, wie viel erreicht werden kann, wenn wir gemeinsam an einem Strang ziehen. Die Gastronomen haben hier nicht nur Genuss, sondern auch Solidarität und Menschlichkeit auf die Speisekarte gesetzt.“

DEHOGA überreicht den Spendenscheck

Die Geschäftsführerin des DEHOGA-Kreisverbands Celle, Claudia Perchner, übergab den Scheck offiziell

an die Vorsitzende des Onkologischen Forums, Catherine Hollerbach und an die Geschäftsführerin des Forums, Liane von Hoff.

Catherine Hollerbach bedankte sich herzlich für die großzügige Unterstützung: „Diese Spende wird einen wertvollen Beitrag für unsere Arbeit leisten. Es ist wunderbar zu sehen, wie die Gastronomie in Celle gemeinsam etwas Großes bewegen kann.“

Das „Wochenende des Restaurants“ stand ganz im Zeichen des Mottos. „Der Gast stärkte sich beim Essen, die Restaurants profitierten von der Unterstützung ihrer Gäste, und das Onkologische Forum erhielt die Spende – eine echte Win-win-Situation“, betonte Claudia Perchner bei der Übergabe.

Der DEHOGA-Kreisverband Celle sieht in der Aktion ein gelungenes Beispiel für den Zusammenhalt in der Region und plant bereits weitere Projekte. „Dieses Wochenende hat gezeigt, wie viel Positives entsteht, wenn alle an einem Ziel arbeiten“, so die Vorsitzende Catherine Hollerbach.

Die Spendensumme von 11.580 Euro wird direkt für die Unterstützung von Krebspatienten und deren Familien in der Region eingesetzt. ◀

KLASSIFIZIERTE BETRIEBE OKTOBER / NOVEMBER 2024

4 STERNE SUPERIOR

Best Western Premier Castanea Resort Hotel, Adendorf

4 STERNE

Hotelcamp Reinsheln, Schneverdingen

Hotel Acht Linden, Egestorf

Hotel Katerberg, Lüchow

3 STERNE SUPERIOR

Hotel Park Soltau GmbH, Soltau

3 STERNE

Hotel Zum Roten Tore, Lüneburg

Gutshof zum Oertzetal, Hermannsburg

Hotel Blumlage, Celle

GASTGEWERBE IM LANDKREIS GIFHORN STELLT SICH NEU AUF

Hoffnung auf bessere Politik nach Neuwahlen



Nach 31 Jahren als Kreisgeschäftsführer verabschiedet: Albert Harder aus Hankensbüttel.

Rund 50 Mitglieder und Gäste konnte der Vorsitzende des DEHOGA Kreisverbandes Gifhorn, Karlheinz Brunck, im Gasthaus Michels in Adenbüttel begrüßen. Darunter die Landtagsabgeordneten Lena-Sophie Laue, Kirsikka Lansmann, Christian Schröder, die stellvertretende Landrätin Inge Elvers und Adenbüttels Bürgermeisterin Doris Pölig, die in ihren Grußworten das Gastgewerbe mit den großen Herausforderungen der Zeit würdigten und die Arbeit des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn lobten. Dabei waren auch die Vorsitzenden der DEHOGA-Kreisverbände Braunschweig-Wolfenbüttel, Bernd Weymann, und Daniel Wolnicak, Wolfsburg-Helmstedt, die ihre enge Verbundenheit zum Nachbarkreis Gifhorn zum Ausdruck brachten.

In seinem Jahresbericht ging Vorsitzender Brunck auf die schwierigen Aufgaben nach der Corona-Zeit ein. Betriebe geben wegen des hohen Bürokratieaufwandes auf, finden keine Nachfolger und keine Fachkräfte. Trotzdem habe sich der Mitgliederstand von über 80 Hoteliers und Gastronomen im Kreis konstant gehalten, weil neue Mitglieder hinzugekommen sind. Mit Blick auf die Politik in der Bundeshauptstadt Berlin hofft Brunck, nach der Bundestagswahl am 23. Februar 2025, auf deutliche Verbesserungen für das Gastgewerbe. Positives berichtete er aus der Berufsgenossenschaft, wonach die Tarife für das Gastgewerbe gesenkt werden sollen. Dann wies er auch auf die Umstellung auf E-Rechnungen ab dem

1. Januar 2025 hin. Schließlich bedankte sich der Vorsitzende bei den Sponsoren Hofbrauhaus Wolters Braunschweig, der Privatbrauerei Wittingen und Getränke Höpfner für die Unterstützung während der Jahreshauptversammlung.

Einen letzten Bericht gab der scheidende Kreisgeschäftsführer Albert Harder ab, der sich bei den Vorständen der vergangenen 31 Jahre seiner Tätigkeit für die vertrauensvolle Zusammenarbeit bedankte. Aber auch bei den Mitgliedern, die ihn für Fragen aller Art kontaktierten, insbesondere während der Corona-Zeit. Hier dankte er besonders Michael Böttcher und Lena-Sophie Laue vom Ordnungsamt des Landkreises Gifhorn, die oftmals auf ihr freies Wochenende verzichteten.

Harder, der sein Amt 1993 als Nachfolger von Siegfried Glasow antrat, wurde 1994 Kreisgeschäftsführer in Gifhorn, weil sich der Altkreis Isenhagen mit Gifhorn als ein Kreisverband zusammenschlossen hatten. Entdeckt wurde der ehemalige Polizeibeamte Albert Harder durch den damaligen Kreisvorsitzenden Otto Wolter, der die vielseitigen Talente Harders auf sportlicher Ebene schätzte. Im weiteren Verlauf des Tätigkeitsberichtes ging Harder schließlich auch noch ausführlich auf die vielen Aktivitäten seiner Zeit ein: Stammtische, Sommerfeste, INTERNORGA-Besuche und die jährlichen Skatmeisterschaften, die 25 Jahre lang erfolgreich durchgeführt wurden.

Bei den anschließenden Wahlen wurde Karlheinz Brunck, Hotel Dierks Repke, als Vorsitzender in seinem Amt bestätigt. Zu den drei stellvertretenden Vorsitzenden gehören wie bisher Rainer Kirk und Frederick Meyer. Neu hinzu gewählt wurde Ralf Werner, Hoteldirektor vom Hotel am Bernsteinsee. Auch Schatzmeister Thomas Spöttle wurde in seinem Amt bestätigt. Als neue Kassenprüferin wurde Christiane Böhnke, Eichhörnchen Ahnsen, gewählt. Der neugewählte Vorstand berief anschließend mit einstimmiger Zustimmung der Versammlung Andreas Taebel aus Hankensbüttel zum Nachfolger von Albert Harder.

Der neugewählte Vorstand mit dem scheidenden Geschäftsführer und neuem Geschäftsführer, v.l.n.r. Thoma Spöttle, Albert Harder, Ralf Werner, Andreas Taebel und Karlheinz Brunck. Es fehlen Rainer Kirk und Frederick Meyer.



Für langjährige Mitgliedschaft wurden Renate Heuer, Meinersen, Regina Niemöller, Wesendorf, und Andrea Kyszkiewicz, Neubokel, mit der Silbernen Ehrennadel und einer Ehrenurkunde des DEHOGA Niedersachsen geehrt.

Silke Wilharm-Cottle und Andreas Ochs von der BBS I berichteten anschließend über die Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe.

Jörn Pache stellte den neuen Flyer „Radfahren“, die Fahrrad-Tourenkarte Braunschweiger Land und das neue Urlaubsmagazin 2025 vor. Der Vorsitzende Sebastian Lipper und Koordinatorin Marina Schitek von „Südheide genießen – regionale Vielfalt“ berichteten über die erfolgreiche Zusammenarbeit mit Erzeugern, Gastronomen und Endverbrauchern und



die bevorstehenden Aktionen im kommenden Jahr. Last but not least wies der Vorsitzende vom Gastronomie Partner-Kreis Braunschweig, Jürgen Herrde, auf den Branchentreff 2025 hin. ◀

Andrea Kyszkiewicz (2.v.l.) und Renate Heuer (2.v.r.) wurden für ihre langjährige Mitgliedschaft geehrt. Foto: Glasow

21. Parlamentarischer Abend der Wirtschaft

AUSTAUSCH MIT DER POLITIK

Auf dem Parlamentarische Abend der Wirtschaft, der durch den DEHOGA Bezirksverband Lüneburg jährlich zusammen mit dem Handelsverband Harz-Heide, dem Arbeitgeberverband Lüneburg-Nordostniedersachsen, der Handwerkskammer Braunschweig-Lüneburg-Stade sowie der IHK Lüneburg-Wolfsburg ausgerichtet wird, hatten Unternehmer im Oktober Gelegenheit, sich mit politischen Akteuren auszutauschen.

Dabei ging es unter anderem um die Verbesserung der Berufsorientierung an allen Schulformen, insbesondere an Gymnasien, und um eine Praktikumsprämie, wie sie bereits in Sachsen-Anhalt existiert, um Schüler dazu zu motivieren, in den Ferien verstärkt Praktika in Betrieben zu absolvieren. Intensiv wurde auch über verbesserte Mobilitätsangebote im ländlichen Raum sowie ein vergünstigtes Azubi-Ticket in Niedersachsen diskutiert, das in einigen Bundesländern längst auf den Weg gebracht ist.

Es wurden Punkte wie die dauerhafte Absenkung der MwSt. auf 7 % für Speisen in Restaurants, mehr Flexibilität bei der Arbeitszeit, weniger Bürokratie,



Investitionshemmnisse und Fehlanreize auf dem Arbeitsmarkt vorgebracht, die laut den Erfahrungen der Betriebe eine Arbeitsaufnahme häufig erschweren. Bei allen Sorgen um die Industriestandorte in der Region, machten die rund 40 Wirtschaftsvertreter deutlich, dass verbesserte Rahmenbedingungen und Entlastungen nicht nur für Großunternehmen, sondern für alle Wirtschaftsbereiche dringend erforderlich seien. Das gelte für den Strompreis genauso wie für die Lohnzusatzkosten, bei denen ohne Gegensteuern ein permanenter Anstieg drohe. Bei den Abgeordneten aus Bundes- und Landtag stießen die Anliegen vielfach auf offene Ohren. ◀

Im intensiven Austausch mit der regionalen Wirtschaft waren die Bundestagsabgeordneten Jakob Blankenburg (SPD), Henning Otte (CDU), Anja Schulz (FDP), sowie der Landtagsabgeordnete Detlev Schulz-Hendel (Bündnis 90/Die Grünen).

GASTRONOM, BÜRGERMEISTER UND WISSENSCHAFTLICHER MITARBEITER IM BUNDESTAG

Caféinhaber Frederick Meyer aus Isenbüttel ist ein Multitalent

Gerade wurde Frederick Meyer aus Isenbüttel als stellvertretender Vorsitzender im DEHOGA Kreisverband Gifhorn einstimmig in seinem Amt bestätigt und schon sitzt er wieder im Büro der CDU-Bundestagsabgeordneten Ingrid Pahlmann aus dem Wahlkreis Gifhorn-Peine in Berlin.

Frederick Meyer, seit 2012 Inhaber des gleichnamigen Hofcafés mit Pension, gehört dem Gifhorer DEHOGA-Vorstand seit zehn Jahren an und ist hier auch für Ausbildungsfragen zuständig. Außerdem sitzt er im Prüfungsausschuss der IHK Lüneburg-Wolfsburg und nimmt an den Abschlussprüfungen für das Gastgewerbe an den Berufsbildenden Schulen I in Gifhorn teil.

Meyer, Jahrgang 1984, ist verheiratet und hat zwei Töchter, vier und acht Jahre alt, hat eine Ausbildung als Hotelfachmann im Hotel am See in Salzgitter absolviert, war danach in Neuseeland, Thailand und Australien, um Auslandserfahrung zu sammeln, und arbeitete danach noch bei Mövenpick in Braunschweig, bis er 2011 in den elterlichen Betrieb zurückkehrte. Hier brachte er seine Erfahrungen auch in die Kommunalpolitik ein und wurde zunächst für die CDU Mitglied des Isenbütteler Gemeinderates.

Mit der letzten Kommunalwahl im Jahre 2022 wurde Frederick Meyer auch zum Bürgermeister der Gemeinde Isenbüttel gewählt und kann sich auf hervorragende

Mitarbeiter im Rathaus verlassen, denn des Öfteren muss er dem Ruf nach Berlin folgen, wenn dort Sitzungswochen im Deutschen Bundestag anstehen. Meyer ist seit Januar 2024 wieder wissenschaftlicher Mitarbeiter der CDU-Bundestagsabgeordneten Ingrid Pahlmann, die als Nachrückerin in den Bundestag einzog. Von 2019 bis 2021 war Meyer bereits Büroleiter der CDU-Abgeordneten im Wahlkreis Gifhorn-Peine und danach auch noch Mitarbeiter der Europaabgeordneten Lena Düpont, die nach den Wahlen 2024 wieder in das Europäische Parlament einzog.

In Berlin arbeitet er jetzt im Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft mit und ist für die Be-

richterstattung über Moorschutz, Bienen und Allergene zuständig. Er begleitet Arbeitskreis- und Ausschusssitzungen, Expertengespräche und öffentliche Anhörungen. Zusätzlich nutzt er Einladungen von Lobbyisten, um sich über die wirtschaftliche Lage in Deutschland zu informieren.

Nichtsdestotrotz erfüllt er natürlich seine Aufgaben in der Familie und im Betrieb, denn DEHOGA-Mitglied Frederick Meyer ist und bleibt ein bodenständiger Gastronom, der in seiner Heimat Isenbüttel verwurzelt ist, und sich für die Interessen aller Mitglieder im DEHOGA Niedersachsen einsetzt. ◀



Gastronom Frederick Meyer vor seinem gleichnamigen Hofcafé mit Pension in Isenbüttel. Fotos: Siegfried Glasow



Frederick Meyer, links, als wissenschaftlicher Mitarbeiter der CDU-Bundestagsabgeordneten Ingrid Pahlmann, rechts, während der Parlamentsarbeit im Berliner Büro.

DEHOGA NORTHEIM TRIFFT SICH IN EINBECK

Langjährige Mitglieder geehrt und Azubi-Werbung im Fokus

Die beiden Vorsitzenden Wilhelm Johanning und Alexander Pohl konnten sich über eine gute Beteiligung an der diesjährigen Jahreshauptversammlung des DEHOGA Kreisverbandes Northeim im Hotel Hasenjäger in Einbeck freuen. Die Situation im Gastgewerbe wurden dabei genauso beleuchtet, wie die Forderungen des Gewerbes in Richtung Politik. „7% Mehrwertsteuer für die Gastronomen und Bürokratieabbau für alle“, fasste Vorsitzender Wilhelm Johanning die beiden vorrangigen Themen zusammen. „Solange das Gastgewerbe keine Luft zum Atmen hat, Gastwirte sich vermehrt im Büro aufhalten müssen, anstatt sich um die Gäste zu kümmern, wird es für die

Unternehmer immer schwieriger.“ Positive Eindrücke hatten die Teilnehmer vom Sommerfest, das wieder vielen Kolleginnen und Kollegen die Chance zum Austausch und Netzwerken geboten hat. „Es ist immer wieder toll, welche Kollegen, die man schon lange nicht mehr gesehen hat, man bei solchen Gelegenheiten trifft“, so ein Teilnehmer. Das sei wichtig, um auch mal über den Tellerrand hinaus zu schauen.

Alexander Pohl rief die Mitglieder dazu auf, sich beim Thema Ausbildung mehr zu engagieren. „Wenn wir nicht selbst für Nachwuchs sorgen, wer soll es denn sonst tun?“ Daher beschlossen die Teilnehmer im nächsten Jahr

die Freisprechungsfeier finanziell zu unterstützen, um den Auszubildenden eine würdige Verabschiedung zu bieten.

„Es ist nicht selbstverständlich, so viele Jahre dem Verband die Treue zu halten“, so Wilhelm Johanning bei dem Tagesordnungspunkt Ehrungen, bei dem er das Hotel Sachsenross und das Hotel Deutsche Eiche für ihre langjährigen Mitgliedschaften auszeichnete.

Nachdem Geschäftsführerin Renate Mitulla die aktuellen Themen aus der Verbandsarbeit referiert hatte, stand die Produktdarstellung von Kaffeemaschinen und Wasseraufbereitern der Firma Kassebeer durch Sandra Junge an. ◀



Sam Ledderhose vom Hotel Sachsenross (r.) nimmt die Auszeichnung stellvertretend für seinen Vater vom Vorsitzenden Alexander Pohl entgegen.

Winter-Grillfest in Elze

Jetzt, wo die arbeitsreichen Feiertage hinter Gastwirten und Hoteliers liegen, ist es an der Zeit, eine kleine Auszeit unter Kollegen zu nehmen. Der DEHOGA Kreisver-

band Hildesheim Stadt und Land lädt alle Mitglieder für Sonntag, 26. Januar 2025 zum Wintergrillen ein, um einen schönen Abend in geselliger Runde zu verbringen.

Die Teilnehmer dürfen sich freuen auf: Legeres Ambiente, interessante Gespräche, ein feuriges Abendessen, leckere Getränke, nette Gastgeber und viel Spaß! ◀



INFO-SERVICE

Sie möchten gerne dabei sein? Dann melden Sie sich unter weiss@dehoga-niedersachsen.de

mit Ihren Kontaktdaten bis zum 20. Januar 2025 an.

Der Vorstand freut sich auf viele Kolleginnen und Kollegen.

BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

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



Preis des Regionspräsidenten

BBS2 RICHTET MEISTERSCHAFT AUS



Strahlende Sieger mit Gratulanten:
Stellv. Regionspräsidentin Petra Ruds-
zuck, Clemens Schäftlein, Jana Schwie-
ger, Niklas Littau, Stellv. Schulleiterin
Nadine Ziegler (v.l.n.r.).

Fotos: Region Hannover/Jannis Damitz



Bereits zum 45. Mal wurde die Schulmeisterschaft um den Preis des Präsidenten der Region Hannover an der BBS 2 durchgeführt. Am 23. November 2024 traten die Auszubildenden im 3. Ausbildungsjahr in den Ausbildungsberufen Koch/Köchin, Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und Hotelfachmann/Hotelfachfrau im Wettbewerb gegeneinander an.

Schulleiterin Nadine Ziegler führte mit Freude durch die Ver-

anstaltung, zu der sie auch den Regionspräsidenten Steffen Krach begrüßen durfte.

Hervorragende Leistungen boten die Auszubildenden auf einem hohen Niveau, das sich sehen lassen konnte. Insofern haben alle, die am Wettbewerb teilgenommen haben, gewonnen.

Fahrkarten für den Wettbewerb „Niedersächsischer Jugendmeister in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen“ erhielten die Erst-

platzierten der jeweiligen Berufe.

- Bester Koch wurde **Clemens Schäftlein**, Havelser Hof, Garbsen
- Bester Restaurantfachmann wurde **Niklas Littaus**, Courtyard Hannover Maschsee
- Beste Hotelfachfrau wurde **Jana Schwieger**, Maritim Airport Hotel Hannover

Der DEHOGA gratuliert allen Teilnehmern und Platzierten und wünscht weiterhin viel Erfolg in der Ausbildung. ◀

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

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



JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG DES DEHOGA SCHAUMBURG

Info über Rechtsschutzversicherung, Landesgartenschau und Ladesäulen

Im November fand die Jahreshauptversammlung des DEHOGA Kreisverbandes Schaumburg statt. Die Mitglieder konnten sich eingehend über die verbandliche Rechtsschutzversicherung informieren. Nino Matranga von der HDI Hauptvertretung schilderte anschaulich, welche Leistungen in der Rechtsschutzversicherung enthalten sind und welche Zusatzpakete gegebenenfalls abgeschlossen werden können. Eine der Zusatzversicherungen kann eine Cyberversicherung sein, die mit Zunahme der Cyberkriminalität immer notwendiger wird. Er versicherte, dass der DEHOGA für seine Mitglieder sehr gut verhandelt habe und steht zur Kontaktaufnahme gern bereit.

Wie weit die Vorbereitungen zur Landesgartenschau Bad Nenndorf 2026 sind, schilderte eingehend Benjamin Lotz, Geschäftsführer der Landesgartenschau Bad Nenndorf und Geschäftsführer der Kur- und Tourismusgesellschaft Staatsbad Nenndorf. Vom

29. April bis 18. Oktober 2026 werden ca. 600.000 Besucher auf einer Fläche von 35 Hektar in Bad Nenndorf erwartet. Insgesamt sind 1.500 Veranstaltungen geplant. Themen sind unter anderem Gartenkunst, Floristik, aber auch Genuss und Gastgeberschaft. Ziel soll neben der Sanierung des wertvollen Bestandes und der Anpassung an den Klimawandel auch die Förderung des Tourismus und die Einrichtung grüner Rückzugsorte sein. Für die Anreise stehen Fahrradrouten, 1.500 neue Parkplätze, eine temporäre neue Kreuzung sowie Bahn- und Bus-Shuttle zur Verfügung.

Tobias Knipp, Klimaberater und Geschäftsführer der go2zero Consulting, führte zu den Themen Ladesäulen und Photovoltaik aus. Er stellte die Marktsituation bei der Mobilität sowie zu klärende Fragen in Bezug auf die Ladeinfrastruktur und die technischen Voraussetzungen dar. Herr Knipp ging außerdem auf die Einbin-



nung von Photovoltaikanlagen und mögliche Abrechnungssysteme ein. Hierfür bietet die Firma go2zero verschiedene Möglichkeiten und Pakete.

Der Vorstand mit Klaus Pittack, Wilhelm Gerland, Ulrike Fiedler-Meyer, Friederike Wilkening, Benjamin Dageför (v.l.n.r.).

Der 1. Vorsitzende, Klaus Pittack, berichtete über die Arbeit des Vorstandes und mahnte die Herausforderungen der Branche an. In ihren Ämtern wurden der 1. Vorsitzende Klaus Pittack, der 2. Vorsitzende Ernst Wilhelm Gerland sowie die Schatzmeisterin Friederike Wilkening einstimmig wiedergewählt. ◀

LIST
VielFalt im Handel - seit 1830

Lebensmittel-Großhandel

Goslar 38644 · Lilienthalstr. 1 · Tel. 05321 569-9
Hannover 30916 · beerhagen · Borschitz 18 · Tel. 0511 90263
Quedlinburg 06484 · Groß-Orden 7 · Tel. 02946 73-0

www.list-goslar.com

Ihr Partner vor Ort!
überaus kompetent flexibel

HOTELLERIE · GASTRONOMIE · GV · HANDEL

Beratung, Planung und Ausführung
von Einrichtungen für Gaststätten,
Bars, Bistros, Hotels, Cafés,
Restaurants, Backshops und Eiscafés:

Gastronomie design

Gastronomie-design
Jürgen Dannemann
Uhlhorner Straße 28
27801 Dötlingen
Tel. 04432 912730
Fax 04432 912737
gastronomie-design.de

DEHOGA ALTKREIS NEUSTADT

130 Jahre DEHOGA Mitgliedschaft

Gleich drei Goldene Ehrennadeln konnte Altkreis-Vorsitzender Thomas Stolte anlässlich der Jahreshauptversammlung des DEHOGA Altkreises Neustadt verleihen. Er dankte allen Jubilaren für Ihre jahrelange Treue und Arbeit für den Verband.

Ebenso engagiert war Manfred Bullerdieck, der bereits 40 Jahre DEHOGA Mitglied ist. Er war über viele Jahre Vorsitzender des Kreisverbandes Neustadt und stellvertretender Vorsitzender des Bezirksverbandes Hannover.

Auch auf 40 Jahre DEHOGA Mitgliedschaft kann Fritz Reddert zurückblicken. Er unterstützt den DEHOGA seit vielen Jahren als Kassenprüfer.

Über seine einstimmige Wiederwahl konnte sich 2. Vorsitzender Michele D'Onofrio freuen. Er wird

den Vorstand für weitere drei Jahre unterstützen. Die Anwesenden konnten außerdem den Bericht des Vorsitzenden Thomas Stolte sowie den Ausführungen der Geschäftsführerin Kirsten Jordan zu aktuellen Themen des Gastwerbes folgen. ◀

Ganze 50 Jahre ist Lothar Münnich DEHOGA-Mitglied. Sofort mit der Selbstständigkeit 1974 trat er in den Verband ein. Aber nicht nur das: Er war außerdem 19 Jahre im Aufsichtsrat der HGK aktiv und als Mitglied der Tarifkommission im DEHOGA engagiert.



Geschäftsführerin Kirsten Jordan, Fritz Reddert, Lothar Münnich, Manfred Bullerdieck, Altkreis-Vorsitzender Thomas Stolte (v.l.n.r.).

Leine Hotel begeistert auf Schülermesse

Im November 2024 präsentierte sich das Leine Hotel auf der Schülermesse in der Marie-Curie-Schule in Empelde. Die Messe, die Schüler der Jahrgänge 8 bis 10 sowie interessierte Oberstufenschüler ansprach, bot die Gelegenheit, Unternehmen und potenzielle Azubis direkt miteinander ins Gespräch zu bringen.

„Wir hatten viele interessante Gespräche und haben zahlreiche Flyer verteilt“, berichtet Alicia Bode vom Leine Hotel. Das Ziel: Bewerbungen für den Ausbildungsstart im Sommer 2025 zu gewinnen. Besonders bedauerte Frau Bode jedoch, dass das Leine Hotel unter den rund 30 teilnehmenden Unternehmen das einzige aus der Hotellerie war.



Ein besonderes Highlight der Messe war das Catering „Messerscharf“, das von engagierten Schülern organisiert wurde. „Wir wurden mit herzhaften und süßen Snacks sowie Getränken hervorragend versorgt“, lobt Bode. Gemeinsam mit ihrer Kollegin und Azubi Lucas, der aktuell im zweiten Lehrjahr ist, erlebte sie einen abwechslungsreichen Tag, der auch dank der guten Organisation positiv in Erinnerung bleibt.

Die Einladung der Stadt Ronnenberg für die nächste Messe im kommenden Jahr ist bereits eingetroffen – und das Leine Hotel freut sich auf eine erneute Teilnahme! ◀



Herzlichen Glückwunsch

ZUM DEHOGA UMWELTCHECK!

Das Hotel am Leineschloss in Hannover, unter der Leitung von Meike Rector, hat es auf Anhieb geschafft, die Umweltauszeichnung des DEHOGA Umweltcheck in Silber zu erreichen. Dazu gratulieren wir ganz herzlich!

Wir hoffen, dass viele weitere Betriebe die Wichtigkeit des Umweltengagements erkennen und dies nach außen deutlich machen.

Impulse, Herausforderungen, Neuigkeiten

Der DEHOGA Kreisverband Grafschaft Hoya lud im November seine 124 Mitglieder und Vertreter der Zulieferunternehmen zu seiner Jahreshauptversammlung in das Hotel Kreuz Meyer nach Seckenhausen ein.

Bürgermeister Stephan Korte überbrachte die Grußworte der Gemeinde und nahm in seiner Ansprache Bezug auf die aktuelle schwierige Situation, in der sich die Gastronomie befindet. Die Einbußen durch die Coronazeit sind noch nicht bewältigt, und schon haben die Betriebe unter Personalknappheit, Preissteigerungen, erneut 19 Prozent Mehrwertsteuer auf Speisen und einem veränderten Ausgehverhalten zu leiden.

Korte betonte, wie wichtig die Gastronomie für eine funktionierende und lebenswerte Gemeinde sei und verwies auf die anstehenden Ortskernprojekte in zwei Bereichen Stuhrs, die auch dafür sorgen sollen, das sich wieder attraktive Gastronomie ansiedelt. Seitens der Kommune sei dahingehend Einiges geplant.

Nach dem Gedenken an die verstorbenen Kollegen Martha Meyer



und Hermann Brackland durch die 2. Vorsitzende Annette Arndt, trug der 1. Vorsitzende Andree Meyer seinen Geschäftsbericht und die Schatzmeisterin Elke Buchholz den Kassenbericht vor. Fragen gab es dazu nicht, und der Vorstand wurde von der Versammlung einstimmig entlastet.

Zur Wahl standen in diesem Jahr der 1. Vorsitzende Andree Meyer, Beisitzer Heiner Puvogel, Geschäftsführerin Sabine Gefken, Steffen Adam und Heiner Fangrat als Kassenprüfer. Alle Kandidaten wurden einstimmig gewählt.

Die Geschäftsführerin des Bezirksverbandes Hannover, Kirsten Jordan, informierte in ihrem Vortrag über neue Herausforderungen. Es handelt sich dabei unter anderem um neue Entgelttarifabsprachen, eine Anpassung des Mindestlohnes, elektronische Rechnungsstellung sowie das ab 2025 geltende Barrierefreiheitsstärkungsgesetz.

Beeindruckend war die Vorstellung von German Recruiting durch Martin Meyer. Sie zeigte neue Wege auf, Mitarbeiter aus dem Ausland für die Branche zu

Auch der DEHOGA Kreisverband Grafschaft Hoya setzt sich weiter für 7 Prozent Mehrwertsteuer auf Speisen ein.

gewinnen. In einem Video beschrieben junge Leute aus dem asiatischen Raum ihre Intentionen nach Deutschland zu kommen. Die Reportage zeigte sie auch an ihren Arbeitsplätzen. Dabei handelte es sich um Unternehmensbeispiele aus dem Landkreis Diepholz.

Mit einem Abendessen, zur Verfügung gestellt von der Metro Bremen, schloss die Jahreshauptversammlung. ◀

MOBIL-CLEAN

Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

05173 - 9 21 88

www.mobil-clean.de

Hamackers, Holst & Partner

Betriebsberatungsgesellschaft für Gastronomie und Hotellerie mbH

Unternehmens-Checkup 2025

Nachfolgeregelung - Basisbewertung

Unser Vorteilsangebot für Sie

holst-und-partner.de/nachfolgeregelung.html

Vorab-Info: 0171 - 51 41 160

Partner des DEHOGA Niedersachsen

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

BREMER RATSKELLER

EINTAUCHEN in WEINWELTEN

Steffen Adam hatte für den Ortsverband Stuhr des DEHOGA Kreisverbandes Grafschaft Hoya eine Führung durch den weltberühmten Bremer Ratskeller organisiert. 15 Weininteressierte konnte die Verkaufsleiterin des Ratskeller Weinhandels Julia Burmester zu einer zweistündigen Führung begrüßen.

Die Unterwelt des 1405 erbauten Bremer Rathauses, das heute Bestandteil des Unesco-Weltkulturerbes ist, erstreckt sich von außen nicht erkennbar mit 5.000 Quadratmetern weit über die Grundmauern des Rathauses hinaus in die Bremer Altstadt bis unter den Domshof und den Liebfrauenkirchhof. Beeindruckend ist auch, dass hier 1.200 Weinsorten angeboten werden und der älteste Fasswein Deutschlands von 1653 in diesen Räumen aufbewahrt wird.

Wurden früher die Weine noch in Holzfässern unterschiedlichster Größe angeliefert und anschließend im Ratskeller in Flaschen abgefüllt und etikettiert, so erfolgt dies heute beim Winzer vor Ort. Die alten Fässer lagern deko-

rativ als Zeugnis für die vergangenen Zeiten in den Gewölben. Die schönsten Exemplare mit geschnitztem Dekor und Namen wie „Affenfass“ oder „Delphinfass“ findet man in der historischen Säulenhalle.

Alljährlich verkostet der Bremer Ratskellermeister den aktuellen deutschen Jahrgang und wählt aus 3.000 Weinen 150 für das Sortiment aus. In der Gastronomie des Ratskellers werden ca. 650 verschiedene Sorten angeboten. Fünf Weine aus den Anbaugebieten Rheinhessen, Nahe, Mosel, Pfalz und Württemberg wurden während der Führung von Frau Burmester ausgeschenkt und erläutert, um einen kleinen Einblick in die Vielfalt und Qualität der Ratskellerweine zugeben. Wissenswertes über den aktuellen Weinjahrgang, aktuelle Trends und Verarbeitungsmethoden erläuterte Ratskellermeister Janus.

Die beeindruckendsten Räume des Bremer Ratskellers sind die Schatzkammer, der Apostel- und der Rosekeller. Hier lagern Raritäten aus den vergangenen Jahrhunderten, die alle



noch trinkbar sind und zum Teil auch käuflich erworben werden können. Nach dieser Fülle von Informationen endete der Ausflug in die Weinwelt mit einem Abendessen im Restaurant des Bremer Ratskellers. ◀

15 Weininteressierte erkundeten kürzlich den Bremer Ratskeller.



TAFELRUNDE der Wirtschaft

AUSTAUSCH ZWISCHEN POLITIK UND GASTGEWERBE

Als ausrichtender Verband durfte der DEHOGA in diesem Jahr zahlreiche Gäste aus Politik und Wirtschaft im Restaurant „Lang is her“ in Wolfsburg zur Tafelrunde der Wirtschaft begrüßen. Diese gute Tradition der Tafelrunde der Wirtschaft ist eine tolle Gelegenheit mit Vertretern aller Parteien in den Austausch darüber zu kommen, wo gerade etwas im Argen ist und die Forderungen des Gastgewerbes zu platzieren. „Klar war bereits im Vorfeld des Gespräches, unsere Politik muss erkennen, dass wir eine drastische Kehrtwende brauchen, insbesondere zu den Themen, die besonders brennen“, so DEHOGA-Präsident und Bezirksvorsitzender Florian Hary. „Die Entbürokratisierung muss umgesetzt werden und zwar jetzt. Dazu gehört auch, dass wenn eine Hürde abgeschafft wird, nicht drei neue aufgebaut werden – es heißt Entbürokratisierung!“

Mitarbeiter sowohl aus dem In- und Ausland in Arbeit zu bringen, ist ein wichtiges Anliegen der Branche. Die Politik feiert sich für ihre Vielzahl an Programmen. Jedoch kann jeder, der es schon mal ausprobiert hat, berichten, dass diese Programme oft an der Bürokratie oder der Geduld des Antragsstellers scheitern. „Insbesondere der Jobturbo ist eine Rohrkrepiere“, so Hary. Die DEHOGA-Vertreter betonten zudem die Bedeutung schneller Sprachkurse für geflüchtete Menschen, um deren Integration in den Arbeitsmarkt zu fördern.



Die Politiker zeigten sich offen und nahmen die Herausforderungen des Gastgewerbes mit in ihre Überlegungen.

Platziert wurde auch die Forderung, dass 7% Mehrwertsteuer auf Speisen wieder eingeführt werden müssen.

Besonders überrascht hat Landtagsabgeordneter Christian Schroeder mit seiner sehr realistischen Einschätzung zu den Branchenthemen, einer sehr wertschätzenden Diskussion mit guten Ideen und Ansätzen, die die DEHOGA-Vertreter sehr begeistert haben.

Ein besonderes Schmanckerl hatten die Politiker beim Thema Mindestlohn dabei. CDU-Vorsitzender Sebastian Lechner und FDP-Generalsekretärin Imke Haake sowie Grünen-Abgeordneter Christian Schroeder haben einen realistischen Blick und unterstützen die

Ansichten des Gastgewerbes. Alle anderen Parteien sehen einen Mindestlohn zwischen 14,00 Euro und 15,00 Euro für absolut in Ordnung und für den Wahlkampf gerechtfertigt. Bedacht hat dabei niemand, dass sich dies nur auf die Preisspirale nach oben auswirken kann. Von einem Eingriff in die Tarifautonomie wollte man gar nichts hören.

Als Ergänzung muss ebenso erwähnt werden, dass im Gastgewerbe sehr anständige Löhne bezahlt werden, Geschäftsaufgaben aber aktuell zum Alltag gehören und das auf Grund gestiegener Kosten. Insbesondere betrifft dies den Bereich der Lohnkosten, diese können nur noch auf die Preise umgelegt werden.

Der Austausch war letztlich sehr positiv und gewinnbringend, konnten doch kontroverse Meinungen diskutiert und Schlüsse daraus gezogen werden. ◀

Zahlreiche DEHOGA-Vertreter nutzen die Gelegenheit zum Austausch mit der Politik während der Wolfsburger Tafelrunde.

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



Am 25. Februar in der Volkswagen Halle Braunschweig

NEUESTE GASTRO-TRENDS BEIM 2. BRANCHENTAG DES GASTRONOMIE-PARTNERKREISES

Unter dem Motto „Ideenstifter für ein unvergessliches Genusserlebnis“ findet am 25. Februar 2025 von 10 bis 19 Uhr in der Volkswagen Halle Braunschweig der zweite Branchentag des Gastronomie-Partner-Kreises statt.



In Zusammenarbeit mit dem DEHOGA Niedersachsen, Bezirksverband Land Braunschweig-Harz und Cheers & Co. lädt der Gastronomie Partner-Kreis Braunschweig alle Hoteliers und Gastronomen aus Niedersachsen, Sachsen-Anhalt und darüber hinaus zu einer Veranstaltung ein, die es in sich hat. Lobend stellte der Präsident des DEHOGA-Niedersachsen, Florian Hary fest: „Ich freue mich, dass solch ein Leuchtturmprojekt in die zweite Runde geht!“

Dieser Branchentag bietet die perfekte Plattform, um die neuesten Entwicklungen und Trends der Gastronomie zu entdecken und sich inspirieren zu lassen. Über 50 Aussteller präsentieren innovative Produkte, kreative Konzepte und zukunftsweisende Lösungen aus der Gastronomie für die Gastronomie. „In Kooperation mit „Cheers & Co.“ dürfen sich die Teilnehmer auf exklusive Tastings von hochwertigen Spirituosen freuen, die nicht nur Gaumenfreuden versprechen, sondern auch innovative Ansätze zur Getränkepräsentation aufzeigen“, gab der Vorsitzende des Gastronomie-Partner-Kreises Braunschweig Jürgen Herrde während eines Pressegesprächs bekannt. „Seien Sie Teil eines Networking-Erlebnisses der besonderen Art und erleben Sie, wie Innovationen die Branche bereichern. Lassen Sie sich von neuen Ideen inspirieren und

tauschen Sie sich mit Gleichgesinnten aus, um gemeinsam die Zukunft der Gastronomie aktiv zu gestalten“, so Herrde.

Die Veranstaltung wird von der renommierten Botschafterin für Genuss und Gastlichkeit, Maja Kirsch, moderiert, die die Teilnehmer mit ihrem Charisma und ihrer Expertise durch das vielfältige Programm führen wird.

„Die Messe ist nicht nur ein Schaufenster für Innovationen, sondern auch ein Ort, an dem Ideen geboren werden. Egal, ob Sie Gastronom, Caterer, Eventdienstleister oder einfach

Liebhaber des guten Geschmacks sind“, so Herrde, der hauptberuflich als Vertriebsleiter bei Getränke-Höpfner in Lehrte beschäftigt ist.

„Der Gastronomie Branchen-Treff 2025 ist die perfekte Gelegenheit, um Ihr Netzwerk auszubauen, neue Inspirationen zu gewinnen und mit anderen Branchenexperten in den Dialog zu treten“, so der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Region Braunschweig-Wolfenbüttel, Bernd Weymann, der sich auch auf die Kollegen und Freunde aus den Nachbar-Kreisverbänden Gifhorn, Harz und Region Wolfsburg-Helmstedt freut. ◀



Das Organisationsteam vom Branchentag 2025 in Braunschweig mit dem Vorsitzenden des Gastronomie-Partner-Kreises, Jürgen Herrde, zweiter von rechts. Links daneben Bernd Weymann, Vorsitzender des DEHOGA-Kreisverbandes Region Braunschweig-Wolfenbüttel. Foto: Glasow

WORKSHOP

„Trend: Pflanzliche Küche“

Anfang November hat in den großzügigen Räumlichkeiten der Öffentlichen Versicherung in Braunschweig der Workshop „Trend: Pflanzliche Küche“ stattgefunden. Der Workshop begann um 15 Uhr mit einem informativen Theorie- und Warenkunde-Teil, in dem die Teilnehmer in die Grundlagen der pflanzlichen Ernährung eingeführt wurden.

Unter der fachkundigen Anleitung eines erfahrenen Küchenmeisters von der Firma VUTURE-Cooking, erhielten die 12 teilnehmenden Köche wertvolle Einblicke in die Vielfalt und die gesundheitlichen Vorteile pflanzlicher Zutaten.

Nach der theoretischen Einführung ging es direkt in die praktische Phase des Workshops. Die Teilnehmer hatten die Möglichkeit, selbst kreativ zu werden und verschiedene pflanzliche Gerichte zuzubereiten. Dabei wurden nicht nur traditionelle Rezepte neu interpretiert, sondern auch innovative Ideen entwickelt, die die Vielseitigkeit der pflanzlichen Küche unter Beweis stellten.

Der Austausch unter den Köchen und die Begeisterung für das Kochen mit frischen, pflanzlichen Zutaten schufen eine inspirierende Atmosphäre. Am Ende des Workshops konnten alle Teilnehmer ihre Kreationen gemeinsam

genießen und sich über die Erfahrungen austauschen. Der Workshop war ein voller Erfolg und hat das Interesse an der pflanzlichen Küche weiter gestärkt. ◀



12 Köche haben sich jetzt zur „Pflanzlichen Küche“ fortgebildet.

GIESSER
MADE IN GERMANY
www.giesser.de

gastroimmo24.de
Immobilien für die
Gastronomie
und Hotellerie

**Kassensysteme
WEDEMANN GMBH**

**Kassensysteme und Waagen
für die Gastronomie**

Felix-Wankel-Straße 14
26125 Oldenburg
0441-936060

www.wedemann.de

1-2-3.. FLIEGENFREI

auch Stechmücken, Wespen, Mostfliegen, etc.

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

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

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

**Rüd
progastro**

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

8 Tage zur Probe
Verkäufer gesucht

33. DEHOGA Jugendmeisterschaften an der BBS I in Gifhorn

WANDERPOKALE FÜR LUDWIG BESSE, ALISSA PAUL UND ANTONIA NOTH AUS WOLFSBURG

Unter dem Motto „Horses and Dreams“ fanden die 33. DEHOGA-Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe an der BBS I statt. Hierzu konnte Schulleiterin Regina Ruge 20 Gäste aus dem öffentlichen Leben in der Cafeteria begrüßen, die sich von den neun Teilnehmern verwöhnen lassen durften. Darunter auch Schuldezernentin Annette Due, Susanne Mügge-Erdinc von der IHK und die beiden DEHOGA-Kreisvorsitzenden Karlheinz Brunck, Gifhorn, und Daniel Wolniczak, Wolfsburg-Helmstedt, die ihrerseits Dankensworte an die Lehrer, Prüfungsausschüsse, Ausbildungsbetriebe und Teilnehmer richteten. Wolniczak, stellvertretender Kreisvorsitzender und Direktor im Best Western Hotel am Lappwald, Helmstedt, betonte, dass es gerade in der heutigen Zeit wichtiger denn je sei, sich um den Berufsnachwuchs zu kümmern. Der Fachkräftemangel sei im Gastgewerbe immer noch deutlich spürbar und daher sei die Ausbildung in den gastgewerblichen Berufen weiterhin stark zu fördern. Das gelte auch für Nachwuchswettbewerbe, wie die Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe, die von der Kreisebene, über Niedersachsebene bis hin zu den Deutschen Jugendmeisterschaften führen. Der Gifhorer Kollege Brunck, selbst jahrelang im Prüfungsausschuss bei den Köchen, schloss sich den Worten an und stellte dabei auch den neuen Kreisgeschäftsführer Andreas Taebel vor.

Regina Ruge bezeichnete es als Traum aller Wettbewerbsteilnehmer, den Gästen unvergessliche Erlebnisse zu schenken, sei es durch ein perfekt zubereitetes Gericht, einen kunstvoll eingedeckten Tisch oder einen Service, bei dem jeder Gast sich besonders fühlt.

„Unsere engagierten Schüler vertreten die Gastronomie und die Hotel- und Restaurantbranche mit Herz und Leidenschaft. Und wer weiß, vielleicht träumen einige schon davon,



Siegerehrung bei den 33. Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Ausbildungsberufe, v.l.n.r. Silke Wilharm-Cottle, Regina Ruge, Ludwig Besse, Alissa Paul, Karlheinz Brunck, Antonia Noth und Daniel Wolniczak.

in ein paar Jahren die großen Küchen und Hoteltels dieser Welt zu rocken“, so Ruge.

Abteilungsleiterin Silke Wilharm-Cottle und Andreas Ochs von der BBS I stellten zunächst die Bedingungen für die fünf Köche, zwei Restaurantfachleute und zwei Hotelfachleute vor.

Am Ende lobte Schuldezernentin Annette Due die Leistungen aller Teilnehmer, die sich wieder einmal sehen lassen konnten. „Es ist immer wieder ein Genuss mit ansehen zu können, wie sich der Berufsnachwuchs im Laufe der Jahre leistungsmäßig steigern konnte“, so Due, die sich bei allen herzlich für die Bereitschaft an diesem Wettbewerb teilzunehmen, bedankte und den zukünftigen Auszubildenden Mut zusprach, an den Jugendmeisterschaften teilzunehmen.

Das Siegermenü wurde vom angehenden Koch Ludwig Besse aus dem Hotel „The Ritz Carlton Wolfsburg“ mit dem Pokal belohnt. Zweiter wurde Sean Paul Blau, ebenfalls aus dem Ritz Carlton und Dritte Sophie Kemmer von der Volkswagen AG Wolfsburg, vor Silas Tantius aus dem Hotel Deutsches Haus Gifhorn. Den Siegerpokal für Restaurantfachleute konnte Alissa Paul von der Volkswagen AG Wolfsburg vor Lukas Burgdorf vom Hotel Deutsches Haus Gifhorn entgegennehmen. Hotelfachfrau Antonia Noth aus dem Hotel The Ritz Carlton Wolfsburg gewann den Siegerpokal vor ihrem Arbeitskollegen Guiseppa Pisasale aus demselben Haus. ◀

Marvin Böhm, links, Deutschlands Koch des Jahres 2022, mit den drei besten Köchen des Wettbewerbs, Sean Paul Blau, Ludwig Besse und Sophie Kemmer. Fotos: Siegfried Glasow



PÄCHTER GESUCHT!

Für das Restaurant am Flughafen Norderney suchen wir einen neuen Pächter, der Lust hat, seine Ideen für ein neues Konzept umzusetzen!

Der Flughafen Norderney gehört zu einem beliebten Ausflugsziel im Inselosten und das nicht nur für Sportflieger. Auch zahlreiche Wanderer, Spaziergänger sowie Fahrradfahrer nutzen diese Rastmöglichkeit mit dem perfekten Ausblick ins Wattenmeer. Die Location am Flugplatz eignet sich zudem perfekt, um Events und Feiern auszurichten.

Wir suchen einen Pächter, der Lust auf eine langfristige Zusammenarbeit hat und sich gerne in den geplanten Umbau des Restaurants mit seinen Ideen einbringen will! **Einen ersten Entwurf zum Umbau sowie weitere Informationen zum Pachtobjekt können gerne auf der Webseite www.flughafen-norderney.de abgerufen werden.**

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann steht Ihnen unser Geschäftsführer Holger Schönemann unter der E-Mail-Adresse holger.schoenemann@stadtwerke-norderney.de für Rückfragen und zur Vereinbarung eines ersten Gespräches gerne zur Verfügung und freut sich darauf von Ihnen zu hören.

FluhaNEY
Flughafen Norderney
GmbH



Traumhaus sucht Pächter

Überzeugen Sie unsere Mitglieder und Gäste mit Leidenschaft, Qualität und Ideen. Das 2018 modernisierte Clubhaus verfügt über geräumige Räumlichkeiten für Menüs und große Gesellschaften mit insgesamt 120 Sitzplätzen sowie eine großzügige Terrasse.

Unser Golfclub liegt in der Metropolregion Hamburg, zwischen Winsen und Lüneburg, im Heidedorf St. Dionys und zählt zu den schönsten Golfclubs Deutschlands.

Wir bieten:

- sehr faire Pachtbedingungen
- eine hochmoderne Küche
- keine Lieferkosten & Transportleistungen
- viel Raum für eigene Ideen
- ein außerordentlich schönes Ambiente

Wir suchen:

- Gastgeber mit Leidenschaft
- Einzelner in der Selbstständigkeit
- Gastronomien mit eigenen Ideen
- ab 1. Februar 2023 bzw. nach Vereinbarung

Kontakt: Golf-Club St. Dionys e.V.
Widukindweg, 21357 St. Dionys
Mail: info@gcstd.de ; Tel.: 04133 213311



NEUSTART IM GRÜNEN

GASTGEWERBE IN VIERHÖFEN



Pension: ca. 1.026 m² Nfl., 2.400 m² Grdstk.,
Keller, Parkplatz plus Einfamilienhaus
€ 695.000,- + 6,99 % Käuferprovision
V, Gas, 121,7 kWh/(m²a), D, Bj. 1965
Informationen unter (04171) 88 18 11

SCHRÖDER
IMMOBILIEN
SEIT 1990

Gasthof/Hotel in Uetze bei Hannover mit fünf Fremdenzimmern

Veranstaltungsräume für 50/80 Personen, Gastwirtschaft mit 25 Plätzen, Biergarten mit 50 Plätzen, am Fluss Fuhse, Gastro-Vollküche, Kühl- und Frostraum, 4 Garagen, 20 PKW-Parkplätze, Busstellplatz, 130m² Betreiberwohnung.
Preis € 550.000,-

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

Tostedt: Ehemaliges Hotel mit 2 Ferienwohnungen zur Sanierung

großer Saal (200 Plätze mit Tischen) / 10-14 Zimmer /
Gastrobereich/ Großer Biergarten/ Parkplätze/ Veranstaltungsscheune/ 3.380m² Grund / 1,1 Mio. / provisionsfrei
Hercher & Hercher GmbH
hercher-und-hercher@t-online.de / T.01716204812

Gastronomie im Oldenburger Land zu verkaufen

Gut laufender, moderner und mit viel Herzblut, Inhabergeführter Familienbetrieb mit Saal, Gaststube, Biergarten, Terrasse und Clubzimmer zu verkaufen. Unser liebevolles Kleinod idyllisch im Oldenburger Land (OL) gelegen, mit bis zu 500 Plätzen auf einem Areal von 3000 m² im Innen- und Außenbereich möchten wir in gute Hände abgeben.

Verwirklichen Sie sich Ihren Traum von Selbstständigkeit, in einem Haus mit gehobenem Ambiente und wunderschönem Surrounding. Betreiberwohnung vorhanden.

Objekt liegt bei 1.000.000 Euro VHB.

Bitte nur seriöse Angebote. Mobil: 0174 2526087

Dann vereinbaren wir einen Termin zur Besichtigung.

JANUAR

21.01. 18 Uhr **Ball der Gastronomie**
Kreisverband Grafschaft Hoya
 Gasthaus Lüdeke, Nordwohldede

22.01. 10-11.15 Uhr **Webinar „Pflicht zur barrierefreien Website“**
 (siehe S. 9)

26.01. **Winter-Grillfest in Elze**
Kreisverband Hildesheim Stadt und Land
 (siehe S. 33)

MÄRZ

14.-18.03. **INTERNORGA**
 Hamburg

17.03. **Treffen des Jungen DEHOGA**
 auf der INTERNORGA

18.-20.03. **Niedersächsische Jugendmeisterschaften**
 Osnabrück

MÄRZ

27.03. **Moderne Führung in der neuen Arbeitswelt: Erfolgreich mit New Work**
 Seminar in Hannover

30.03. **Gastgeber Connect – Branchentreff**
 Wardenburg

31.03. **Zukunftstag des DEHOGA Niedersachsen**
 Wardenburg

APRIL

23.04. **Revenue-Management Advanced**
 Seminar in Hannover



■ DEHOGA Termine

■ Termine des Jungen DEHOGA

Anmeldung unter
www.junger-dehoga.de

■ Seminare der DEHOGA-Akademie

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

**INTER
NORGA** **14. – 18.3.
2025**

**WO
TRENDS
LAUFEN
LERNEN.**

**Jetzt
Tickets
sichern!**
internorga.com